2013 / 2014 學年教學設計獎勵計劃

小廚師

參選編號：J046

科目：綜合

教育階段：幼兒一年級

簡介

社會上有著千百種不同的職業，警察、消防員、護士等等……每一種職業都是值得讓人尊重的，而且都和幼兒生活息息相關，而這次我們選擇了〝廚師〞這個職業來開展主題，原因有二個：

第一個原因是因為食物是人類每天不可缺少的東西，幼兒每天進食四餐，早餐、午餐、茶點和晚餐，他們每天都接觸不同的食物，食物和他們的生活很接近，所以希望他們能了解到底是誰負責煮食物的。

第二個原因是因為老師發現學校的小朋友都普遍出現偏食和不愛吃飯的情況， 進食本來應該是我們求生的本能，但因為現在社會的物質太豐富，還有每個家庭的不同教育，做成普遍小朋友都有偏食的情況，有些不喜歡吃肉，有些不喜歡吃菜、蕃茄、有些則需要用上一個小時來把食物吃完等等，進食本來是求生本能，但現在卻變成大人迫著小朋友做的一個行為，所以希望藉著這個主題，能讓小朋友對食物產生興趣，從而能對這個情況有一點點的改變。

目次

簡介.....i
目次.....ii
教學進度表.....iii
壹、教學計劃內容簡介.....1
一、教學目標.....1
二、主要內容.....1
三、設計創意和特色.....1
四、教具製作方法.....1
貳、教案.....2
一、我是一個小廚師.....2-4
二、做湯圓.....5-7
三、Dessert making--Coconut kiss.....8-11
四、大廚師小助手.....12-14
叁、反思與建議.....15
肆、附件.....16

教學進度表

課節	課題	課題內容	授課時間	課時
第一課節	我是一個小廚師	認識廚師的服裝和工作	2014.04.08	0.5
第二課節	做湯圓	體驗做湯圓的樂趣	2014.04.14	0.5
第三課節	Dessert making--Coconut kiss	積極參與做甜品的過程	2014.04.23	0.5
第四課節	大廚師小助手	練習走平衡木的動作，雙腳不落地	2014.4.24	0.5

壹、教具內容簡介

一、教學目標

透過讓小朋友親自動手制作不同的食物，從而讓他們對食物產生興趣，能改變偏食和進食很慢這個壞習慣，還有亦能了解到廚師和媽媽工作的辛勞，懂得謝謝廚師和媽媽。

二、主要內容

制作廚師的制服和帽子，讓小朋友扮演廚師；也讓小朋友親自動手制作不同的食物，嘗試切、搓、揉等動作；另外，亦加入了一些體能活動，希望鍛鍊一下小朋友的身體。

三、設計創意和特色

這個主題的創意和特色，主要在於多給機會給小朋友親自動手操作，從做中學，平常在家都是看媽媽煮菜，這次有機會親自制作食物，這樣讓小朋友有很大的成功感，也很願意去把自己制作的食物食完，同時也能寓快樂於教學中。

四、教具製作方法

這次需要準備的教具不多，主要準備的都是一些食材和煮食用具，食材盡量在當天或前一天購買和準備，保持食物的新鮮，還有在煮食的過程中也要保持各方面的清潔，以免小朋友發生腸胃不適的情況，還有給小朋友用的煮食用具都一定要非常安全，盡量給膠刀、膠叉等比較安全的用具。

貳、教案

一、我是一個小廚師

活動名稱	我是一個小廚師	學習領域	社會	主題	小廚師
教師		班級	K1A	日期	2014.04.08
教學目標	1. 初步認識廚師的服裝和工具。 2. 認讀字詞"廚師"。 3. 體驗並模仿廚師做菜時的動作。				
教學分析	重點：體驗並模仿廚師做菜時的動作。 難點：能想出自己想要煮的菜。				
教學準備	1. 廚師帽 4 個 2. 廚師圍裙 4 條 3. 青菜 4. 麵粉團 5. 炒青菜短片 6. 揉麵團短片 7. 搓湯圓短片 8. 鍋 2 個 9. 麵粉棒				
教學過程	引入 1. 老師拿出廚師的道具 -老師一邊帶上廚師的圍裙、帽子和工具，一邊詢問幼兒這是誰來了。 -認讀字詞"廚師"。 發展讓全班幼兒學一學做廚師 - 拿出一棵青菜，一個鍋，並詢問幼兒應該怎麼做青菜好了。 - 播放炒青菜的短片。 - 讓幼兒模仿炒青菜的動作，並說出句子“炒青菜，炒青菜，炒炒炒”。 - 老師把青菜放在鍋里，請幼兒出來拿著鏟子炒青菜。 2. 拿出一份麵粉團 -拿出一份麵粉團，一支棒子，詢問幼兒可以怎麼做好了。 -播放揉麵粉團的短片。 -讓幼兒模仿揉麵粉團的動作，並說出句子“揉麵粉，揉麵粉，揉揉揉”。 -老師請幼兒出來揉麵粉。 3. 拿出揉好的麵粉團 -讓幼兒說出揉好的麵粉團可以做出什麼東西了。 -播放搓湯圓的短片 -讓幼兒模仿搓湯圓的動作，並說出句子“搓湯圓，搓湯圓，搓搓搓”。 -請幼兒出來拿著麵粉團，並進行搓湯圓。				

	4. 請幼兒出來示範 -老師請三位幼兒出來並為他們戴上廚師帽和圍裙。 -讓他們去選擇自己想要煮的東西，並分別在鍋前模仿廚師做菜時的動作。 總結 1. 老師詢問廚師的服裝和工具 - 詢問幼兒廚師會穿什麼衣服?會有什麼工具? - 認讀字詞"廚師"。
教學資源	
評價與反思	這一次活動是以模仿廚師的方式來進行的，讓幼兒可以嘗試戴著廚師帽子，穿著圍裙，並拿著鏟子炒菜，拿著棒子揉面粉，用手搓湯圓，在過程中，幼兒都很投入，因為他們從來沒有這樣的經驗，而且在進行的過程中，老師也會播放影片，讓他們更深入了解廚師是怎樣煮東西的。 但是，由於廚師工具不是很多，所以並不是每一個幼兒都能親手嘗試拿著鏟子，拿著棒子做廚師，他們只是徒手模仿，希望下一次可以準備多一點工具，那每一個幼兒就能有機會親手擔任一個小廚師了。 總括來說，幼兒在整個過程中都很享受和投入，所以多準備這些類型的活動，可以讓幼兒更容易學習新的東西。




Nn
nose
noodles
Oo


Let's read together
Weather Report
今天是 2014 年 月 日

二、做湯圓

活動名稱	做湯圓	學習領域	綜合	主題	小廚師
教師		班級	K1C	日期	2014/04/14
教學目標	1.知道吃湯圓的意義 2.享受做湯圓的樂趣 3.嘗試去搓湯圓				
教學分析	重點：積極參與做湯圓的過程 難點：能把湯圓包好				
教學準備	1.做湯圓視頻 2.已搓好的粉團 3.巧克力 4.煮湯圓的廚具 5.湯匙和杯子				
教學過程	**1.開始** -出示拼圖，讓幼兒猜一猜我們今天煮什麼。 **2.介紹湯圓的意義和做法** -介紹吃湯圓的意義。 -看做湯圓的視頻。 -示範做湯圓的步驟 老師先把粉團搓好，之後分給每個幼兒兩個小粉團，請他們把粉團搓成球形，之後壓扁，把巧克力放進去，最好再把它包好搓成湯圓。 **3.齊來做湯圓** -請幼兒回到自己的位置，每個幼兒負責搓兩顆湯圓，做好後回座位。 4.吃湯圓 -老師把湯圓放進鍋裏煮，煮好後大家一起食。				
教學資源 Resources					
評價與反思 Assessment and Reflection	這是一節幼兒很喜歡的課，因為是做食物的，本來擔心課堂的秩序會否很亂，但真實情況比想像中好很多，幼兒都很投入這個活動，每個幼兒都積極嘗試，連平常比較內向胆小的都一樣，最後他們都成功包好湯圓，煮熟以後，大家都非常喜歡吃自己包的湯圓。				


Put prepared red bean balls into the flour balls
SAMSUNG







三、Dessert making--Coconut kiss

活動名稱	故事：拔蘿蔔 Dessert making (Coconut kiss)	學習領域	英語	主題	美味的食物
教師		班級	K1C	日期	2014.04.23
教學目標	1. 能够知道的话糖，椰片和蛋黄。 2. 在我們的課堂活動，甜品參與決策				
教學分析	重點：體驗如何利用自己手中的混合和卷做出的甜點. 難點：要應用使得椰子吻在未來的知識.				
教學準備	1. 故事 PPT。 2. 配料：白糖 250 克，1 包椰片和 34egg 蛋黄 3. 材料：碗，勺子，盤子和杯子蛋糕錫。				
教學過程	1. **熱身活動：** **2. 適當的課:** •老師會使用 PowerPoint 演示文稿和真材實料，糖，椰片和蛋黄介紹的成分 •讓孩子知道，說重複的話，糖，椰片和蛋黄。 •調用一些孩子觸覺和嗅覺的成分，發展他們的感官能力。 •老師將開始混合的成分，讓學生跟讀單詞或唱這首歌的曲調（行，行，行你的船）“攪拌，混合，混合的吻.....！” 1，將糖在碗裡。 2，裂紋蛋，並添加蛋黄。 孩子們的回答是：“混合，混合拌匀！” 3，加入了椰片。 孩子們的回答是：“攪拌，混合和混合！ •致電有些孩子混在全班同學面前成分與他們的圍裙，木勺和廚師的帽子。 •老師將繼續演示如何滾動的椰子吻，把它放在蛋糕錫。 •讓孩子說或唱這首歌的曲調（行，行，行你的船）。 “滾，滾，滾吻.....”而製作的動作。 學生活動： •老師將會把混合物通過表格和表格讓孩子做老師展示了如何混合和滾動甜點椰子吻。 •請兒童把甜點椰子吻在蛋糕錫和收集它們。 •讓孩子擦拭或作出後洗手。 延伸活动： •收集所有的點心，讓他們品嘗自製椰子 KISS！				
教學資源 Resources					

評價與反思 Assessment and Reflection	The lesson was presented according to the objective and my expectations. The children loved the activity that caught there interest to know the procedure of the coconut kiss. At the end the children enjoyed tasting the dessert that they even wanted to have more!













四、大廚師小助手

活動名稱	大廚師小助手	學習領域	健康與體育	主題	小廚師
教師		班級	K1A	日期	2014.4.24
教學目標	1. 能以輪候方式進行遊戲。 2. 練習走平衡木的動作，雙腳不落地。. 3. 能基本理解老師的指令完成遊戲。				
教學分析	重點：練習走平衡木的動作，雙腳不落地。 難點：輪候方式進行遊戲時的秩序。				
教學準備	1. 蔬菜圖卡 x30 2. 音樂：Five little monkey 3. 平衡木 x16 4. 小廚師圍裙 x30				
教學過程	**1. 進場時以「1、2、3 紅綠燈」小遊戲讓幼兒站到不同的點點上。** **2. 熱身律動** 請幼兒跟隨音樂「Five little monkey」做出律動。 3. 小廚師 little chef ● 老師：你們最愛吃什麼？我們要多吃什麼？老師煮東西很好吃的，讓老師來做大廚師做菜給你們吃吧，你們可以幫幫我嗎？ ● 廚師出示一種或多種蔬菜圖卡，當小助手拿的是相同蔬菜的圖卡，就要一邊跳一邊說出“炒青菜炒青菜炒炒炒”。 ● 派發圖卡，進行遊戲。 **4. 小助手 little helper** ● 老師：炒熟的東西熱不熱？那我們一起去拿碟子把食物盛起來？ ● 請幼兒排成四行，進行遊戲說明和走平衡木動行示範。 ● 請幼兒經過平衡木拿到碟子後回到隊伍最後排隊（時間足夠，第二次就拿叉子）。  物品　　平衡木　　隊伍 **5. 課堂總結。Sum up** 老師：現在能吃了嗎？還很熱讓我們來吹一下。				

教學資源 Resources	
評價與反思 Assessment and Reflection	1. 在小廚師遊戲中可以讓幼兒自行想象食物在鍋子裡的樣子，避免直接告訴幼兒是用雙腳跳。 2. 在遊戲按排上應先靜後動，小廚師活動量較大可考慮放在後面。









叁、反思與建議

這個主題有別於其他傳統的主題，因為當中加進了很多讓幼兒操作的活動，所以他們對這個主題都非常感興趣，回到家都不時跟父母說起學校做食物的經驗，還有他們都非常喜歡自己做的食物，都把食物吃光光， 所以我覺得對幼兒來說這次是非常好的經驗。

而在開展和準備這個主題的時候，其實老師們都很擔心進行這個煮食活動時，幼兒的秩序會否很亂，還有食物的衛生和生熟度方面的問題，怕幼兒會把未煮熟的食物放嘴裏，怕他們的手會到處摸，怕他們吃完以後肚子會不舒服等等的問題，但當做完這些活動以後，老師們都發現其實這些擔心都是多餘的，原來只要是幼兒感興趣或讓幼兒親自操作的活動，他們都會非常的專心，都會積極的參與其中，會按著老師的指示去做，雖然這班只是 K1 的幼兒，但是他們的秩序都非常好，一步一步的跟著老師，另外，衛生方面，只要老師把每個環節的衛生都做好，那就算是幼兒自己做的食物，都是乾淨衛生的。

肆、附件

教學光碟