

附件二

一、課程設計構想

● 環境優勢

廣大的後山及草坪，擁有自然無污染的環境，對於竹東幼兒園的孩子來說，這些自然特色適合幼兒運動及野餐。因此，選擇「走!野餐趣」當作這次的主題，能夠充分發揮學校的特色，也製造幼兒與自然親近的機會。

● 野餐的優點

講求快速的時代，如何放慢腳步，野餐是很棒的媒介活動，在野餐時，幼兒能放鬆分享食物、聊天和進行有趣的活動，也能欣賞周遭的自然美景，不須擔心打擾其他人，也能享受野餐過程中的美好，不論是身心靈都能產生愉悅的感受。

● 課程動機

班上幼兒在遇到問題時，常以我不會、我不要做來解決，這次以「走!野餐趣」課程，幼兒有動手製作餐點機會，可以反覆練習並找到問題癥結，學習應該是主動又有趣，過程中幼兒要將遇到的問題一一去解決，才能開心去野餐，不論是普生或是特生都有機會操作，也從中學習到能力分工，讓學習可以在互助中成長。



二、概念網



三、課程目標

語言

- 語-2-2以口語參與互動
- 語-2-5運用圖像符號

身體動作與健康

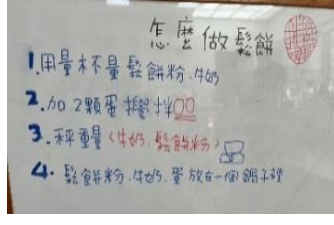
- 身-1-2 模仿各種用具的操作
- 身-2-2 熟練各種用具操作

認知

- 認-1-1 蒐集生活環境中的數學訊息

附件三

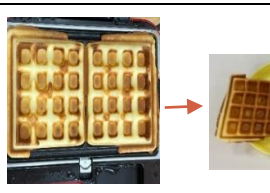
教案設計(一)

活動名稱	我來做鬆餅		
活動概念	概念1：鬆餅要怎麼製作 概念2：動手做鬆餅	教學對象	大班
學習指標	語-大-2-2-2針對談話內容表達疑問或看法 身-大-1-2-1覺察各種用具安全的操作技能		
活動目標	1. 透過學習單及觀察影片蒐集、整理做鬆餅的方法 2. 利用口語方式清楚描述製作鬆餅的步驟。 3. 學習使用工具製作鬆餅。		
活動方式	■團體 ■分組 ■學習區 ■個人	活動時間	120分鐘
引導重點及活動歷程			教學資源
在每週假日分享中，孩子們常提到假日野餐活動，因此本學期主題以「走!野餐趣」為我們主題，在調查孩子們想做的餐點時，孩子提出想要做鬆餅的想法，如何化想法為實際的活動，讓每位孩子都能參與，促進孩子自己動手操作的動機，過程中培養分工合作，理解他人需求，合作解決問題的能力。 怎麼做鬆餅 師：有小朋友在家有做過鬆餅嗎？那可以跟大家分享怎麼做鬆餅嗎？ 沂桀：要用鬆餅粉 若晞：還要加很多牛奶 宥佳：我記得媽媽有用雞蛋，但我不記得要加幾顆 敏健：是要用2顆雞蛋 希希：我們有用杯子放在一個機器上面，量鬆餅粉跟牛奶 植樹：我記得材料要全部放在一個鍋子裡攪一攪 茱菲：媽媽教我做的時候說要秤重量，這樣做出來的才會好喝 靖彤：鬆餅粉、牛奶、但要放在一個鍋子裡攪。			其他： 假日分享本  其他： 電腦、螢幕設備、小白板、白板筆  食材：雞蛋、牛奶、鬆餅粉  用具：電子秤、鍋子、餐巾紙、過篩網、夾子、打蛋器、刷子、量杯、鬆餅機、盤子
 分享做鬆餅經驗  統整孩子做鬆餅的經驗  觀看如何做鬆餅的影片			
第一次做鬆餅 孩子們看了影片後，嘗試自己動手製作，在嘗試的過程中，孩子知道要先加蛋，再加牛奶、麵粉攪拌成麵糊，但這時候發現到另一個問題：這些材料比例該如何調配？在不知道蛋、牛奶、鬆餅粉的比例的情況下，孩子根據自己的記憶調配，將材料攪拌在一起後，實際放入鬆餅機烤烤看。			

			 		孩子的發現： 跟平常看到的鬆餅好像有點不太一樣，吃起來味道也怪怪的。
先打蛋	然後倒牛奶	加鬆餅粉	第一次鬆餅	吃起來不好吃	
討論鬆餅失敗的原因(第二次做鬆餅) 我們與孩子們討論鬆餅失敗的原因?孩子說：「是因為粉加太多了」，所以我們用一小湯匙的鬆餅粉來做，但是有孩子說，做起來顏色與在家做的顏色不同，看起來白白的；又有孩子們建議：「可以加多一點試試看」，於是我們又再做了一次，加了更多的鬆餅粉攪拌，顏色與在家的相同，但是也發現粉加太多，攪不動無法變成麵糊，也沒辦法烤。					
					孩子的發現： 蛋、牛奶、鬆餅粉的比例無法拿捏，所以一直失
					
加入超多的鬆餅粉	攪不動，一起用力	變成麵糊一塊，沒辦法烤			
學習評量 1. 觀察孩子在團討時的參與度，是否能針對製作鬆餅內容表達自己的疑問或是看法?(表達溝通3) 2. 孩子在製作鬆餅過程中，是否能敏捷使用工具的能力?(自主管理2)					
教學省思 如何將孩子天馬行空的想法，化作實際的行動，考驗老師也同樣考驗著孩子，過程中老師要將自己的主導性降到最低，給予孩子失敗經驗的學習，而充份的探索時間也是活動中很重要的事，過程中也要提醒自己給予孩子犯錯的機會，培養孩子覺察問題的能力，而不是想馬上幫他處理解決，而喪失探索問題的機會。					

教案設計(二)

活動名稱	鬆餅達人來幫忙		
活動概念	概念1：調配鬆餅的配方 概念2：動手做鬆餅	教學對象	大班
學習指標	身-大-2-2-1敏捷使用各種素材、工具或器材 語-大-2-2-3在團體互動情境中參與討論		

活動目標	1. 學習觀察記錄專家的配方及製作流程完成鬆餅製作 2. 在實際做鬆餅的歷程中發現問題及解決問題				
活動方式	■團體 ■分組 ■學習區 ■個人		活動時間	120分鐘	
教學歷程				教學資源	
因為無法做出成功鬆餅，有孩子建議，我媽媽很厲害，會做超好吃的鬆餅，可以教我們做出成功的鬆餅，於是我們邀請家長入班教學，教導孩子如何做鬆餅。 專家入班教學~好吃的鬆餅秘方 媽媽入班教導大家調配麵糊的秘方，原來正確的配方是加一顆蛋、100ml 的牛奶、100ml 的鬆餅粉，就能成功做出好吃的鬆餅，大家也第一次品嚐到好吃的鬆餅。 幼兒具備的經驗：1. 知道做鬆餅要加入的材料是什麼 2. 知道如何製作鬆餅				 食材：雞蛋、牛奶、鬆餅粉  用具：電子秤、鍋子、餐巾紙、過篩網、夾子、打蛋器、刷子、量杯、鬆餅機、盤子	
 加入一顆蛋		 加入100ml 的牛奶		 加入100g 鬆餅粉	
 攪拌		 過篩		 麵糊倒入鬆餅機	
		 等待鬆餅烤好，烤出來的鬆餅很好吃			
照著專家鬆餅配方 照著小築媽媽的比例成功的調出了麵糊，也放入鬆餅機烤，但有孩子表示，烤出來的鬆餅碎碎的，跟小傑媽媽烤出來的不太一樣，利用照片回顧發生了甚麼問題？ 孩子覺察的問題：鬆餅不完整、碎碎的					
師：你們覺得這兩張照片哪一個烤出來的鬆餅會碎碎的？ 若晞：這個。 師：為什麼你覺得會碎碎的？ 若晞：這個麵糊加太少了。 希希：在加麵糊的時候沒加滿。 師：那另外一個呢？ 小彤：這個麵糊有加滿，烤出來比較像鬆餅。 師：那要怎麼確認我有沒有加滿呢？ 宥佳：就是要把黑黑的地方填滿。 茉菲：沒有填滿的話黑黑的會露出來。 師：黑黑的甚麼？你可以指給大家看嗎？ 茉菲：這個，黑黑的洞洞。				 	
				孩子的發現： 覺察到做鬆餅的技巧，要把麵糊填滿，做出來才會像鬆	
				其他：電腦、螢幕設備、小白板、白板筆	

照著比例做，麵糊有填滿



比較哪個鬆餅烤起來完整



這個麵糊加太少了



要加滿看不到黑黑的洞

再次嘗試製作鬆餅，孩子按照著步驟圖調配出正確比例，也知道在加麵糊的時候要加滿，孩子們表示：「這次會做出超好吃的鬆餅。」但是實際烤出來的鬆餅，卻又有新的問題~烤出來的鬆餅變得卻黑黑的、燒焦的顏色，要將鬆餅撕開時，要花超多力氣，才能撕開，吃起來硬硬、苦苦，不像小傑媽媽做的

好吃。

孩子的發現：
覺察到做鬆餅時要
量杯跟秤才能抓到
材料的正確比例。



牛奶要用量杯量



鬆餅粉要秤重



麵糊要鋪滿



怎麼變成這個顏色



試吃看看



硬硬苦苦不好吃



食材：雞蛋、
牛奶、鬆餅
粉



用具：電子
秤、鍋子、
餐巾紙、過
篩網、夾
子、打蛋
器、刷子、
量杯、鬆餅
機、盤子

學習評量

1. 依專家配方練習製作鬆餅(自主管理2)
2. 能確實提出問題是什麼並針對問題做討論(表達溝通3)



教學省思

在製作鬆餅過程中，孩子們會不斷遇到新的問題，過程中孩子必須不斷地討論-修正-實作，對孩子們而言是一項重要學習歷程，在發現到問題後，學習整理訊息，最後解決問題，因為是孩子有興趣的，主動性與動機是強烈的，而老師重要的工作就是延續孩子探究的動機而不是直接給答案。

教案設計(三)

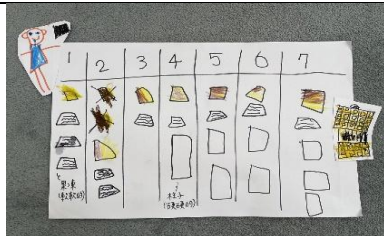
活動名稱	鬆餅野餐趣		
活動概念	概念1：動手烤鬆餅 概念2：動手做好吃鬆餅	教學對象	大班
學習指標	語-大-2-5-2運用自創符號標示空間、物件或記錄行動 認-大-1-1-6運用數字符號記錄生活環境中的訊息		
活動目標	透過實作、討論及分析找出烤最好吃鬆餅最佳的時間		
活動方式	■團體 ■分組 ■學習區 ■個人	活動時間	120分鐘
教學歷程			教學資源
烤鬆餅時間的討論			

師：為什麼昨天烤出來的鬆餅會黑黑的？

小萬：因為我們烤太久了。



實驗組測烤鬆餅時間



紀錄鬆餅的變化



試吃組來試吃



1分鐘



4分鐘



7分鐘

黃金比例的鬆餅

經過不斷的實驗，孩子們找出了浣熊班黃金比例的鬆餅配方。後來我們與孩子們討論，要怎麼樣才能記住小桀媽媽的配方，孩子們提出可以像之前做飯糰一樣畫下步驟圖，這樣要做的时候可以看著做。



畫下黃金比例
鬆餅步驟圖



黃金比例鬆餅步驟圖



製作黃金比例
鬆餅



鬆餅野餐趣



食材：雞蛋、
牛奶、鬆餅
粉



用具：電子
秤、鍋子、
餐巾紙、過
篩網、夾
子、打蛋
器、刷子、
量杯、鬆餅
機、盤子、
小桌子

其他：圖畫
紙、色鉛
筆、海報
紙、黑筆、
膠水、彩色
筆

比例		做的步驟及重點
雞蛋	1顆	1. 先加1顆雞蛋(攪到沒有白白的點點) 2. 加100ml 的牛奶 3. 加100g 的鬆餅粉 4. 攪拌到看不到白白的鬆餅粉 5. 過篩麵糊 6. 倒入鬆餅機蓋住黑黑的洞 7. 烤4分鐘(用手機計時) 8. 完成黃金比例鬆餅!
牛奶	100ml	
鬆餅粉	100g	
麵糊的顏色	皮膚色	
烤的時間	4分鐘	
麵糊的量	看不到黑黑的洞	

學習評量

1. 能找出烤鬆餅最佳時間(推理賞析2)
2. 能依專家配方做出好吃的鬆餅(自主管理2)

教學省思

歷經多次的製作，終於完成黃金配方的美味鬆餅，在回顧鬆餅歷程中，有孩子表示，原來做出好吃的鬆餅真的很不容易，從一開始隨意調配到後來會按照比例製作，倒麵糊面積的講究，烤鬆餅的時間…，都可以看出孩子一次比一次更進步，藉由每次探究鬆餅的機會，培養孩子們主動探究的動機，畢竟學習是一輩子的事，期望孩子能夠對事情充滿好奇心，而不是認為所有事情都理所當然，學習才能更持久、更有趣。