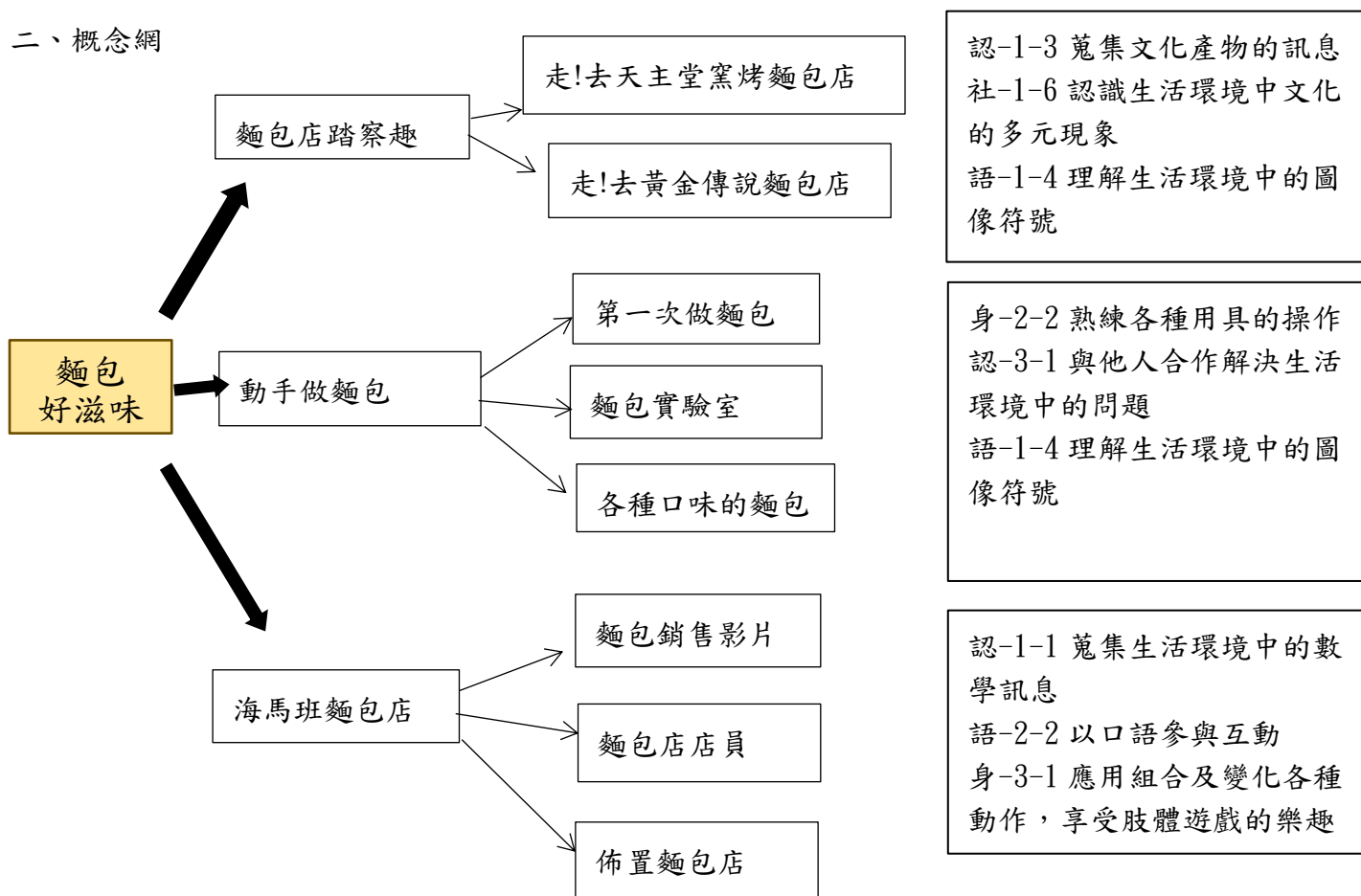


一、課程設計構想

學習區活動時間中，時常看見幼兒在扮演區進行製作麵包與買賣的扮演遊戲，我們跟隨幼兒興趣，帶領幼兒到鄰近社區中的天主堂窯烤麵包進行麵包製作體驗，也到黃金傳說窯烤麵包讓孩子體驗與觀察麵包種類以及買賣活動，有了這些體驗之後，我們在扮演區裡放置麵粉、鹽巴、以及各式烘焙工具，帶領幼兒進行製作麵包實驗，幼兒在實驗的活動中不斷製作、試吃、調整，進而調配出大家都喜歡的麵包食譜配方，有了基本麵包食譜配方後，幼兒研發各種口味的麵包，最後在校慶活動中進行麵包販售，原本在扮演區的虛擬扮演活動搖身一變成了真實的麵包店！

二、概念網



三、課程目標

1. 探索社區麵包店中的人事物及與自己的關係。
2. 與他人合作解決問題，共同完成規畫中的活動
3. 考量他人與自己的能力或興趣，與他人共同進行活動。
4. 運用各種形式的藝術媒介創作平面或立體的麵包銷售宣傳。

教案設計(一)

活動名稱	第一次做麵包		
活動概念	動手做麵包	教學對象	小中大班幼兒
學習指標	1. 身-大-1-2-2覺察手眼協調的精細動作 2. 語-中-2-2-2以清晰的口語表達想法		
活動目標	1. 能與他人共同製作麵包。 2. 能以清晰的口語說出品嚐麵包的想法。		
活動方式	☒ 團體 ☐ 分組 ☐ 學習區 ☐ 個人	活動時間	40 分鐘
引導重點及活動歷程			
【做麵包需要什麼?】 幼兒參訪麵包店之後，回到教室裡與老師討論做麵包需要的食材，瑤瑤說需要麵粉，慧里說還要加水，，玥涵說把東西撒在麵包上(蔓越莓及堅果)老師詢問除了食材之外還需要那些工具呢?彥儒說要有鍋子可以裝麵粉，玥涵說要可以攪拌的東西(攪拌棒)，睿新說要有烤箱，所有食材與工具都準備好之後，幼兒進行第一次做麵包活動。			
			
【第一次做麵包】 幼兒討論用湯匙挖麵粉，但是要挖多少麵粉呢?彥儒提出 6 湯匙的麵粉，均鈺說要 3 湯匙就好，意見分歧時，玥涵說我們來猜拳，猜贏的人決定挖多少麵粉，最後決定先挖六湯匙的麵粉，每位幼兒各挖一湯匙的麵粉倒入鋼盆中，慧里和睿新拿了杯子裝了大約三分之二杯的水倒入鋼盆，幼兒輪流攪拌麵糰之後，玥涵提醒大家要加入蔓越莓及堅果，幼兒共同完成麵糰後即送入烤箱，麵包出爐之後大家品嚐麵包並說出感受，而家長來接幼兒時我們也請家長品嚐，老師引導幼兒可以回家和家人討論可以如何讓麵包更好吃。			
	很好吃，因為有果子(蔓越莓)很香!		口感像發糕 裡面軟軟 外面脆脆 有一點甜甜的
	很甜，超級好吃 咬起來 QQ 的		好吃 香香的味道
			有麵包的味道 咬起來軟軟的
			麵包硬梆梆的 有水果的味道
學習評量			
1. 能協調及控制小肌肉與他人共同製作麵包。 2. 能運用清晰的口語表達品嚐麵包的口感。			

教學省思

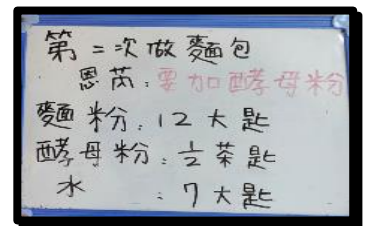
進行做麵包活動前，我們有先帶領幼兒到麵包店參訪體驗製作麵包，但是到麵包店時店家已經將麵糰揉好，當天僅讓幼兒進行搓揉造型之活動，雖然我們當天有與幼兒一起詢問店家麵糰裡的材料，但幼兒並未實際見到碰到這些食材，因此回到教室討論麵包食材時，僅少數自己曾有和家人製作麵包經驗的幼兒能提出想法，下次可以與店家討論好讓幼兒體驗揉製麵糰，使幼兒對於製作麵糰有更深入的概念，提升團討時的想法內容。而活動最後我們讓幼兒與家長品嚐第一次做麵包的成品，希望藉由此方式提升親子討論話題，也作為下一次麵包實驗的暖身活動。

教案設計(二)

活動名稱	麵包實驗室		
活動概念	動手做麵包	教學對象	小中大班幼兒
學習指標	1. 語-中-2-2-3在團體互動情境中開啟話題、依照輪次說話並延續對話 2. 認-中-3-1-1參與討論解決問題的可能方法並實際執行 3. 認-大-1-1-5運用標準單位測量自然現象或文化產物特徵的訊息		
活動目標	1. 能在做麵包的過程中發現問題並提出問題與同儕討論。 2. 能與同儕討論解決問題的方法並且實行。 3. 能使用磅秤測量食材的重量，依據麵包食譜製作麵包。		
活動方式	■團體 □分組 □學習區 □個人	活動時間	四天

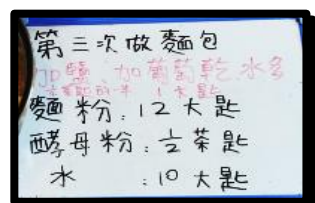
引導重點及活動歷程

幼兒回家與家人討論在學校第一次做麵包的口感，第二天到學校和老師同學分享，恩芮說：姊姊說要讓麵包變大(發酵)，要加入酵母粉。均鈿說前一天做出來的麵包太小，所以今天要多加一點麵粉。有了家長們的反饋，和幼兒的想法，我們和幼兒討論麵包食譜配方後，進行第二次做麵包實驗。(加入酵母粉後，恩芮具有做麵包的先備經驗，提出要停留時間讓麵包長大，老師提出問題:要怎麼知道麵包有沒有長大?均鈿說可以用尺量，幼兒測量發酵前和發酵後的大小發現，麵包真的長大了!)



幼兒品嚐麵包的想法			
	口感硬硬的，味道很香，媽媽買的麵包有葡萄乾，我們沒有		外面有一點酥，有一點焦味，中間軟軟的，味道有一點鹹鹹的
	比昨天好吃甜甜的，外皮硬硬的裡面沒有硬硬的		外面脆脆硬硬香香的，有一點好好吃
			外面脆脆，麵包的地方軟軟的，沒有味道，有一點像麵包
			麵團有烤箱的味道，外面硬硬的，裡面軟軟的

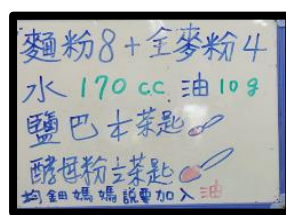
請家長品嚐後家長也樂意提出回饋，這一次彥儒的媽媽說烤的時間不要太久，玥涵阿公說想讓麵包吃起來鬆軟水分要多一些，而幼兒想要麵包吃起來有點鹹鹹的以及有葡萄乾的味道，然後我們也依據玥涵阿公的回饋將水量從七大匙調整為十大匙。因此調整麵包配方如右圖。



幼兒品嚐麵包的想法以及彼此討論如何讓麵包更好吃

	有葡萄乾味道 甜甜的，口感 軟軟的，可以 賣給別人吃		葡萄乾甜甜 的，麵包有 點鹹鹹的， 皮沒有脆脆 的，需要再 調整外皮不要這麼軟		軟軟，有葡萄 乾的味道，還 要再調整更好 吃
	有葡萄乾的味 道，有軟軟 的，比昨天的 好吃		香香的很好 吃，有堅果 (葡萄乾)的味 道		有葡萄乾味道 軟軟的很好 吃，可以賣不 用再調整

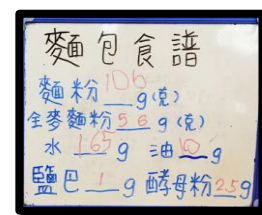
這一次恩芮的媽媽說很成功，外皮可以酥脆一點！玥涵阿公說好吃，瑤瑤和睿新爸爸說很好吃，有幸福的味道！歸納幼兒和家長的想法後，老師提出問題：要怎麼樣才可以讓麵包外皮更脆呢？有的幼兒說要去問麵包老闆，有的幼兒說要烤久一點，因此我們依據幼兒的想法詢問老闆後，延長麵包烘烤時間。（使用計時器精準量測時間）這時幼兒又有了新的想法，慧里說我們去天主堂窯烤麵包看到的麵包顏色比較深，而且吃起來味道不一樣，明瑾則說他記得老闆說有加全麥粉，均鈺的媽媽在麵包店工作，告訴我們師傅說做麵包時會加入油，有了這些想法之後，老師與幼兒討論好食譜配方，恩芮、玥涵和瑤瑤在烹飪區依據食譜製作麵包，其他幼兒則在其他學習區完成自己的學習挑戰。



幼兒品嚐麵包的想法與感受

	苦苦的味道， 不想再吃第二 口		苦苦的，不能 接受這個味 道。		鹹鹹的！脆脆 軟軟，不喜 歡這個味道
	不好吃！！鹹鹹 的！不想再吃， 不能賣給別人		我覺得臭臭 的，昨天的麵 包是成功的， 這個是奇怪的 味道。		

幼兒分享完品嚐麵包的感受後，我們討論發生了什麼事情？最後得知原來是因為在製作過程中加了兩次酵母粉，使得麵包味道全變了！老師問幼兒要怎麼樣才不會再做出苦苦的麵包？彥儒說只要加一次酵母粉，瑤瑤說一起做麵包的時候要跟其他人說自己加了那些材料，明瑾說有加過的食材就要打V，恩芮說他看媽媽做麵包的食譜都寫個g(公克)，老師鼓勵勇於發言幼兒的想法，並且展示恩芮說的食譜，食譜上的食材都是以公克數來標示，於是我們帶領幼兒將麵包實驗的食材茶匙量使用磅秤測量後，轉換成公克數，幼兒在製作過程中能共同測量食材重量，每一次做的麵包口感和味道也越來越穩定。



學習評量

1. 能在製作麵包的過程中相互表達、傾聽、協商，並調整自己的想法或情感。
2. 能與他人合作完成工作或解決問題。
3. 能理解麵包食譜的內容，並能依據食譜製作麵包。

教學省思

進行麵包實驗的活動時，與搭班老師討論是否要先給幼兒基本麵團的食譜，但我們討論的結果是希望讓幼兒有更多的實驗性，因此採用討論的方式從一開始的幾匙麵粉、水量均由幼兒共同發想，遇到意見分歧時可以互相協商討論出大家都同意的數量，製作過程中遇到問題再一起想辦法解決，最後成功的實驗出味道口感都很滿意的麵包。接下來我們將依據幼兒的想法發展出更多種口味的麵包。

教案設計(三)

活動名稱	各種口味的麵包		
活動概念	動手做麵包	教學對象	小中大班幼兒
學習指標	1. 身-大-2-2-1敏捷使用各種素材、工具或器材 2. 社-大-2-1-3適時調整自己的想法與行動，嘗試完成規劃的目標 3. 認-中-3-1-1參與討論解決問題的可能方法並實際執行		
活動目標	1. 能敏捷的使用各式用具和器材製作麵包。 2. 製作麵包過程中與同儕意見分歧時能適時調整自己想法，完成規劃的目標。 3. 能參與討論製作麵包時遇到的各種問題並且實際執行。		
活動方式	☒ 團體 ☐ 分組 ☐ 學習區 ☐ 個人	活動時間	四天

引導重點及活動歷程

幼兒實驗出大家都喜歡的原味麵包食譜後，玥涵提出媽媽買的麵包有葡萄乾口味，均鈺說他吃過麵包裡面有起司，明瑾說她喜歡有包麻糬的，於是我們在學習區時間裡讓想要研究新口味麵包的幼兒進行麵包製作，製作完成後讓同學及師長品嚐，請大家給予回饋，希望製作出各種口味的麵包可以在校慶會場上販售麵包。

[葡萄乾口味]



恩芮、均鈺和玥涵一起製作葡萄乾口味，製作麵包時大班的恩芮能和玥涵、均鈺進行工作分配，恩芮請玥涵先進行酵母粉的測量，恩芮測量麵粉量時請均鈺協助觀察數量是否足夠，過程中他們遇到的問題是在麵包上的葡萄乾硬硬苦苦的，我們討論為什麼葡萄乾會硬硬苦苦的，恩芮提到麵團裡面的葡萄乾不會苦，因次均鈺提議再做一次，這次要將葡萄乾都仔細拌進麵糰裡



面，幼兒做出鬆軟且具有葡萄乾香氣的好吃麵包請國小老師品嚐，也獲得大大讚賞呢！

[起司口味]



彥儒、恩芮和玥涵製作起司口味麵包，但最後麵包裡面的起司都爆出來了，所以老師提出問題和幼兒一起討論：怎麼樣才能讓起司不跑出來？瑀玗說起司切小塊一點，慧里說做成小麵包，於是我們帶領幼兒切起司，一開始幼兒隨意切成小塊狀，這時老師問幼兒可以如何切出四塊大小都一樣的起司呢？



幼兒彼此討論許久，我們帶領幼兒用色紙對摺再對摺展開後，彥儒發現有四個一樣的正方形，於是玥涵將起司對摺再對摺，撕成四塊小起司，彥儒則說可以依照色紙上的線條用刀子切，實驗過後發現也能切成四塊大小一樣的起司，將起司包進小麵糰裡面製作成一個個小起司麵包，幼兒請國小哥哥姊姊品嚐，大家都說很好吃呢！



[黑糖麻糬口味]



均鈿、均鈺和瑀玗製作黑糖麻糬口味麵包，幼兒一開始將整顆麻糬包進麵團裡面，但發現吃麵包的時候有些地方有黑糖麻糬，有些地方只有沒有，老師引導幼兒思考：要如何才能能在吃麵包的時候每一口都吃得到麻糬？瑀玗說要把它切小塊，幼兒戴上手套將每顆圓圓的黑糖麻糬切成小塊狀包進麵糰裡，如此一來幼兒吃麵包的時候，確實每一口都有吃到黑糖麻糬，幼兒開心的拿給國小主任品嚐，但主任卻說他吃過的黑糖麻糬是一整塊在中間的，於是幼兒回到教室依據之前的經驗將麵糰分裝於小烤杯，接著將切好的黑糖麻糬包進麵糰中間，最後烤出一杯杯可愛的黑糖麻糬口味麵包，再次請主任品嚐，主任不僅覺得好吃也大大讚賞幼兒的實驗精神！



[要怎麼辨認不同口味的麵包]

幼兒討論要製作一杯一杯的小麵包在校慶活動時販售，但是每個小麵包的外觀都一樣，要怎麼分辨不同口味的麵包呢？老師引導想想看參觀黃金傳說窯烤麵包店時觀察到的麵包樣子，幼兒說麵包的形狀不一樣、麵包上面有圖案、麵包上面有葉子，我們跟隨幼兒的想法帶著幼兒到校園裡找尋適合放在麵糰上的葉子，詢問麵包店麵包上的圖案是怎麼做出來的，接著回到教室嘗試將這些想法付諸實行，幼兒在起司口味的麵糰上放一片羅勒葉再放入烤箱烘烤麵包，幼兒想要黑糖麻糬麵包上面有愛心圖案標示，恩芮到美勞區拿一張白紙剪出愛心鏤空圖案，瑀玗說可以拿著紙張再撒麵粉，實際操作後卻發現圖案不明顯，老師引導幼兒思考如何讓圖案變得更明顯，瑀玗想出可以一個人拿著紙張靠近麵糰一些，另一個人撒粉，就能在麵糰上看到白色愛心圖案，操作後發現圖案真的明顯多了！最後一個個麵包都有了明顯的口味標示，幼兒準備開始在校慶活動上販售獨一無二好滋味的麵包囉！



學習評量

1. 能協調及控制大肌肉，與他人共同完成製作麵包活動。
2. 能在對話情境中相互表達、傾聽、協商，並調整自己的想法或情感。
3. 能與他人合作完成工作或解決問題。

教學省思

在這次活動中觀察到團討時，老師拋出的問句方式以及給予幼兒的先備經驗很重要，有時候老師拋出的問句無法引發幼兒思考，但是換句話說之後，幼兒即能開始熱絡討論，而這次活動中我們有事先帶領幼兒參觀麵包店作為幼兒的先備經驗，使得團討時更為順利！此外，在此活動中可以觀察到幼兒製作麵包的技巧越來越純熟，烹飪區每天都很熱絡，幼兒將製作的麵包成品分享給國小師長以及國小哥哥姐姐品嚐，讓幼兒從中獲得滿滿的自信，同時也能依據師長的回饋做調整，「能聽取別人的建議並且願意適時做調整」，是人與人之間相處很重要的能力，期望在每一次的活動中都能培養幼兒帶得走的能力！