

仁愛堂葉德海幼稚園

2014-2015 年度下學期設計活動



懷舊與創新小食：

「**華麗**格仔餅」

日期：4/5/2015-29/5/2015

班別：下高勇



目錄

引言P. 2

活動展開P. 3

階段一

主題網：小食.....P. 4-6

階段二

懷舊小食大創新.....P. 7-11

設計《創新小食》作品.....P. 12-13

統計最多人喜愛的小食.....P. 14-18

探索格仔餅的製作方法.....P. 19-23

《格仔餅食譜》資料收集.....P. 24-25

製作格仔餅.....P. 26-34

製作格仔餅食譜.....P. 35-38

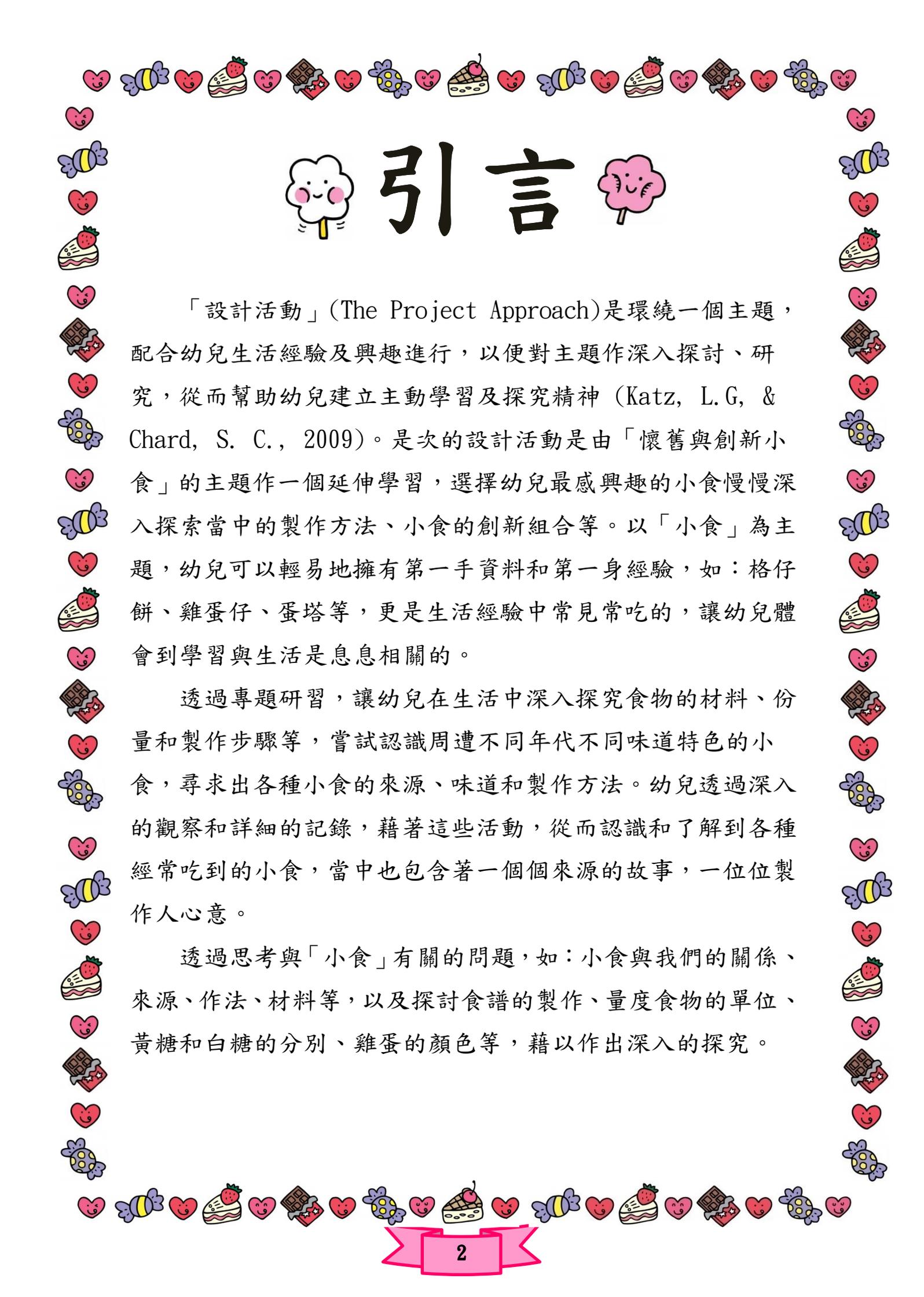
製作格仔餅模型.....P. 39-41

舉行介紹會.....P. 42-44

階段三

展示.....P. 35-39

總結P. 50-53



引言

「設計活動」(The Project Approach)是環繞一個主題，配合幼兒生活經驗及興趣進行，以便對主題作深入探討、研究，從而幫助幼兒建立主動學習及探究精神 (Katz, L. G, & Chard, S. C., 2009)。是次的設計活動是由「懷舊與創新小食」的主題作一個延伸學習，選擇幼兒最感興趣的小食慢慢深入探索當中的製作方法、小食的創新組合等。以「小食」為主題，幼兒可以輕易地擁有第一手資料和第一身經驗，如：格仔餅、雞蛋仔、蛋塔等，更是生活經驗中常見常吃的，讓幼兒體會到學習與生活是息息相關的。

透過專題研習，讓幼兒在生活中深入探究食物的材料、份量和製作步驟等，嘗試認識周遭不同年代不同味道特色的小食，尋找出各種小食的來源、味道和製作方法。幼兒透過深入的觀察和詳細的記錄，藉著這些活動，從而認識和了解到各種經常吃到的小食，當中也包含著一個個來源的故事，一位位製作人心意。

透過思考與「小食」有關的問題，如：小食與我們的關係、來源、作法、材料等，以及探討食譜的製作、量度食物的單位、黃糖和白糖的分別、雞蛋的顏色等，藉以作出深入的探究。

活動展開

幼兒的第一身對小食的經驗作引入，進行小食嘗試。
並且活用 EVI 的《懷舊與創新小食擂台》和《香港街頭小食爭霸戰》的影片作資料性的補充。



傳統小食

製作方法

創新小食

製作材料

小食

階段一： 主題網：小食

階段一：設計及計劃

透過簡單重溫幼兒上星期所學的有關小食的資料，幼兒補充對小食的新認識及體驗，一起互相分享及討論。



一講起小食，
你哋會想起的咩？

黃糖同黃糖糕！

由幼兒口述，老師用文字記錄。

階段一： 主題網：小食

階段一：設計及計劃

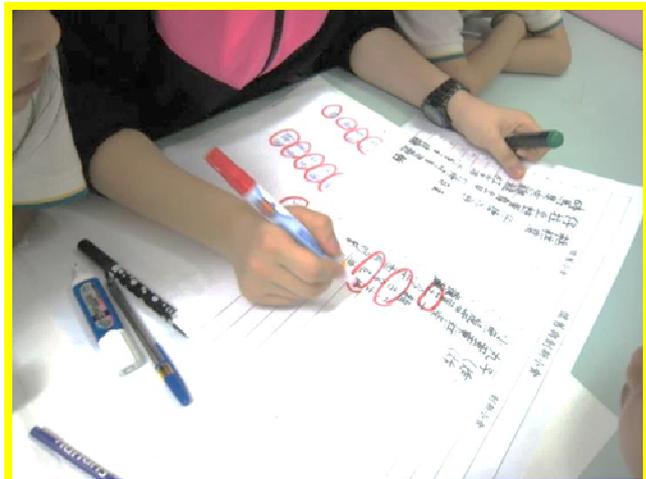
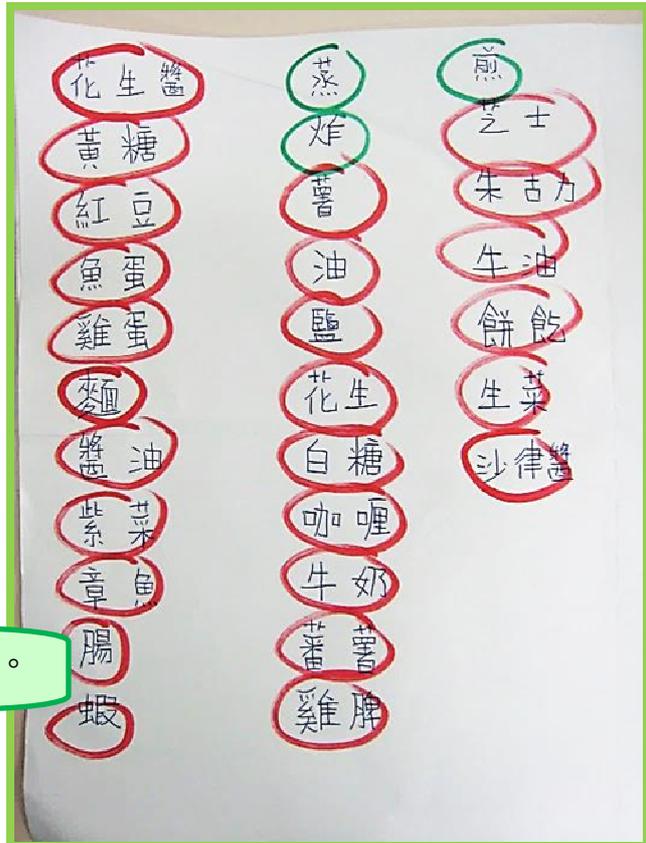
老師和幼兒一起把小食相關的種類按類別去歸納，一同組織初步的主題概念網。



仲有炸燒賣

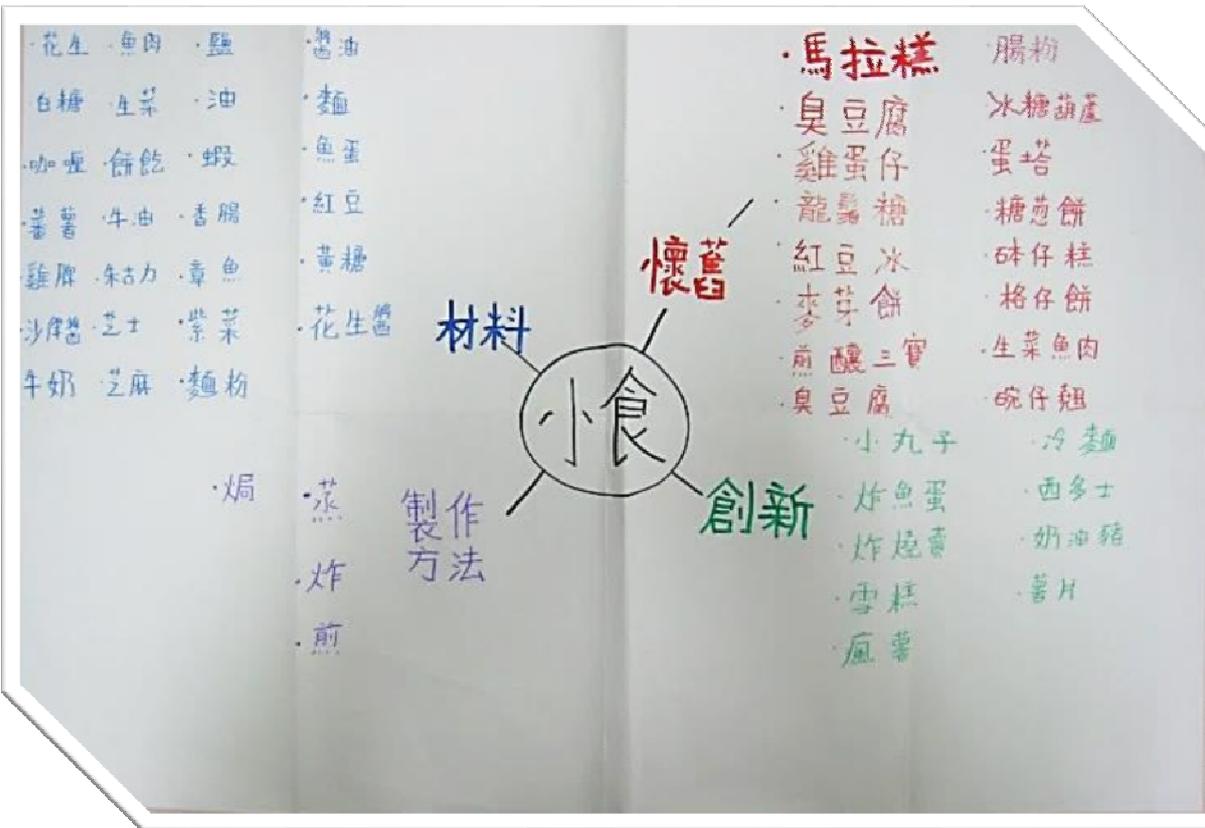
咖喱同魚蛋可以整咖喱魚蛋。

仲有咖喱撈麵



階段一： 主題網：小食

老師觀察幼兒行為/興趣，根據幼兒搜集的資料，與幼兒一起共同建構主題網絡，並設計引發活動，列出問題討論，籌備設計活動的階段二。



階段二： 懷舊小食大創新

階段二：探索/建構活動
透過懷舊小食嘗試，幼兒探索不同的懷舊小食，
對比找出創新小食和懷舊小食的不同之處。

有黃糖糕、白糖糕、芝麻糕、砵仔糕，好多糕呀!!



芝麻糕，好好味呀!!



階段二： 懷舊小食大創新

階段二：探索/建構活動

幼兒嘗試在眾多懷舊小食中，選擇出自己最喜歡的小食，並加上自己的設計及喜好，進行大創新。

頭先食咗錦多小食，
你哋寫畫出你最鐘意
的懷舊小食？



格仔餅同砵仔糕，
我都好鐘意，
畫邊個好。



階段二： 懷舊小食大創新

階段二：探索/建構活動
幼兒分享自己喜歡的懷舊小食。

我鐘意食魚蛋。



我鐘意食砵仔糕，要多豆。



我鐘意食雞蛋仔。



我都鐘意都食雞蛋



我鐘意食魚蛋，
因為好彈牙，好好味！



我鐘意食朱古力。



階段二： 懷舊小食大創新

階段二：探索/建構活動

幼兒嘗試在自己最喜歡的小食上，加上自己的設計及喜好，進行大創新，並介紹創新後的設計及其創作。



雞蛋仔入面可以加錦花糖。



將魚蛋同砵仔糕結合，
變成魚蛋砵仔糕。



設計創新小食

善 仁愛堂葉德海幼稚園
設計活動《優質與創新小食》資料搜集工作紙

學生姓名: 陳佳一 班別: 下高男 日期: 2015.5.12

設計「創新小食」
平日我喜愛的小食: 雞蛋仔



經改良後:
棉花糖 花生 雞蛋仔

特別的地方:
絲皂花米糖車仔車仔
雞蛋仔月眉月眉

善 仁愛堂葉德海幼稚園
設計活動《優質與創新小食》資料搜集工作紙

學生姓名: 秦曉兒 班別: 下高男 日期: 2015.5.11

設計「創新小食」
平日我喜愛的小食: 雞蛋仔



經改良後:
雞蛋仔 棒棒糖

特別的地方:
雞蛋仔棒棒糖的表
面是朱古力的

善 仁愛堂葉德海幼稚園
設計活動《優質與創新小食》資料搜集工作紙

學生姓名: 陳煥輝 班別: 下高男 日期: 2015-5-11

設計「創新小食」
平日我喜愛的小食: 雪糕



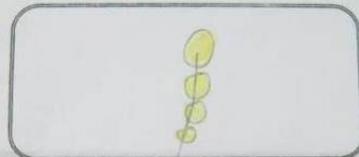
經改良後:
雪糕 格仔餅

特別的地方:
好凍
好熱

善 仁愛堂葉德海幼稚園
設計活動《優質與創新小食》資料搜集工作紙

學生姓名: 廖正宇 班別: 下高男 日期: 2015

設計「創新小食」
平日我喜愛的小食: 魚蛋



經改良後:
魚蛋 格仔餅

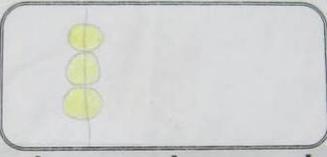
特別的地方:
好女子味

設計創新小食

善仁愛堂葉德海幼稚園
設計活動《優質與創新小食》資料搜集工作紙

學生姓名: 黃志銘 班別: 下高男 日期: 2015-5-11

設計「創新小食」
平日我最喜欢的小食: 魚蛋



↓ ↓ ↓

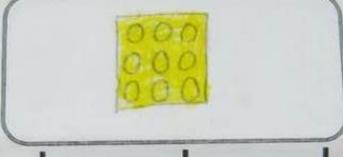
經改良後:
碎仔糕 魚 蛋

特別的地方:
石本仔木蛋
又甜又咸

善仁愛堂葉德海幼稚園
設計活動《優質與創新小食》資料搜集工作紙

學生姓名: 黃子鋒 班別: 下高男 日期: 12-5-2015

設計「創新小食」
平日我最喜欢的小食: 雞蛋仔



↓ ↓ ↓

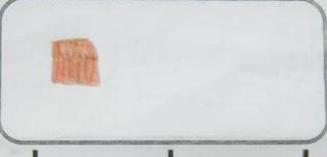
經改良後:
花生 草 薯 香蕉

特別的地方:
水果雞蛋仔

善仁愛堂葉德海幼稚園
設計活動《優質與創新小食》資料搜集工作紙

學生姓名: 潘木榮 班別: 下高男 日期: 12-5-2015

設計「創新小食」
平日我最喜欢的小食: 朱古力



↓ ↓ ↓

經改良後:
朱古力 味 格 仔 餅

特別的地方:
朱古力味格仔餅

善仁愛堂葉德海幼稚園
設計活動《優質與創新小食》資料搜集工作紙

學生姓名: 溫康青 班別: 下高男 日期: 11-5-2015

設計「創新小食」
平日我最喜欢的小食: 雞蛋仔



↓ ↓ ↓

經改良後:
牛古 花生 薯

特別的地方:
一包蛋仔, 很多口味

階段二： 統計最多人喜愛的小食

階段二：探索/建構活動

幼兒透過欣賞班中幼兒所設計的創新小食，以及調查班內的同学喜愛的小食。

點解錦多人都設計格仔餅同砵仔糕？



錦邊樣野係最多人鍾意？



一起進行統計 

步驟 1：班本統計

正 正
格仔餅 砵仔糕

票數一樣，錦點算？

不如我哋問下其他老師？



階段二： 統計最多人喜愛的小食

階段二：探索/建構活動

透過統計，幼兒了解到班中最多人喜愛格仔餅及砵仔糕。

幼兒決定製作問卷，進一步調查，看看校內的老師比較喜愛哪一種。

步驟 2：設計調查問題

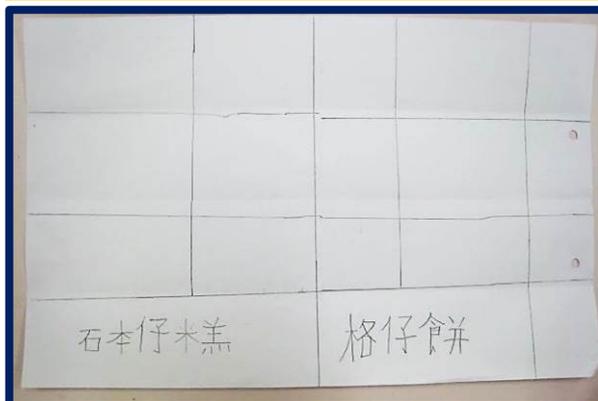
我哋先對摺，分張紙一半。



白板有格仔餅同砵仔糕抄。



一同製作問卷訪問老師



階段二： 統計最多人喜愛的小食

階段二：探索/建構活動
幼兒運用所設計的問卷，調查校內的老師較喜愛哪一種。

步驟3：訪問老師

(普)你喜歡吃格仔餅還是砵仔糕?



Oh! I know that.
I like waffle.

You like?

(普)我喜歡吃砵仔糕。

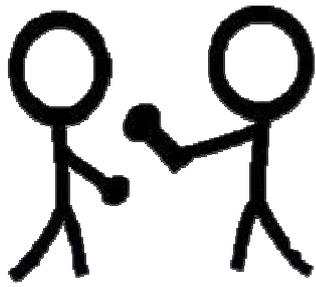


(普)我喜歡吃砵仔糕。



我唔識講英文，
錦我畫出黎啦!

(普)林老師，你喜歡哪一個?



訪問了主任、老師、家長、孺孺。



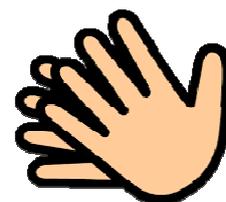
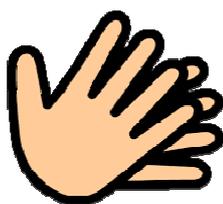
階段二： 統計最多人喜愛的小食

階段二：探索/建構活動

幼兒統計訪問結果，發現校內最多人喜歡的是格仔餅，決定製作格仔餅與人分享。

步驟 4：調查結果

✓		✓	✓
✓		✓	✓
✓	✓	✓	✓
石本仔米羔	☹	格仔餅	☺



階段二： 探索格仔餅的製作方法

階段二：探索/建構活動
幼兒運用不同資源，如：電腦、圖書等，
探索格仔餅的製作方法。

電腦影片

木口=格，人木=仔，人廿=餅



吳老師，可唔可幫的打格仔餅？

打到啦



階段二： 探索格仔餅的製作方法

電腦影片



睇到啦!



原來要落雞蛋。

喲！蛋原來要打到變白色。



階段二： 探索格仔餅的製作方法

圖書

呢本書講麵包。



原來呢本書講果汁。

有好多書講野食。

階段二： 探索格仔餅的製作方法

圖書

有好多圖呀!



又有啲數字，蛋3，牛40。



等我試下學佢寫先。



階段二： 探索格仔餅的製作方法

階段二：探索/建構活動

幼兒回家和父母一起探索格仔餅的製作方法，並回校分享。

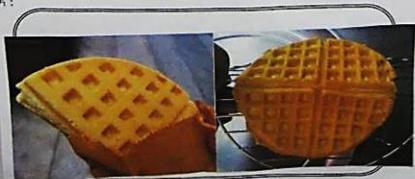
親子資料收集



小食譜

善 仁愛堂葉德海幼稚園
 設計活動《懷舊與創新小食》資料搜集工作紙
 學生姓名: 馮廣禧 班別: 下高勇 日期: 14-5-2015
 如何製作「懷舊小食」?請搜集有關的食譜,讓我們學習製作的方法。
 「懷舊小食」名稱: 木各仔餅
 所需材料/份量: 牛奶 一克
雞蛋
面粉
 製作的方法及步驟: 將材料攪勻
加熱

圖片:



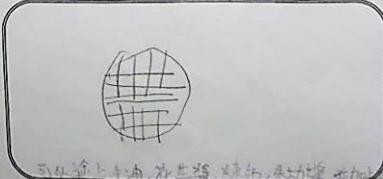
善 仁愛堂葉德海幼稚園
 設計活動《懷舊與創新小食》資料搜集工作紙
 學生姓名: 黃子鋒 班別: 下高勇 日期: 14-5-2015
 如何製作「懷舊小食」?請搜集有關的食譜,讓我們學習製作的方法。
 「懷舊小食」名稱: 木各仔餅
 所需材料/份量: 牛奶 一克
糖 1份 黃油 1份
面粉糊 1份 雞蛋 多只
 製作的方法及步驟: 將適量的面粉,從機器中間倒入
適量的蛋糊
蓋上模貝 小火加熱 待約 2-3分
鐘,模貝縫隙中沒有白烟冒出且內
部聲音不明顯 即可烘燒 1分鐘即可

圖片:



善 仁愛堂葉德海幼稚園
 設計活動《懷舊與創新小食》資料搜集工作紙
 學生姓名: 陳煥鋒 班別: 下高勇 日期: 5-14-2015
 如何製作「懷舊小食」?請搜集有關的食譜,讓我們學習製作的方法。
 「懷舊小食」名稱: 木各仔餅
 所需材料/份量: 低筋麵粉 120克 雞蛋 120克
細糖 2隻 砂糖 2磅 牛奶 1公升
牛油 1公升 水 1公升
 製作的方法及步驟: 1. 先把牛油及水,打散攪勻,打碎後,
2. 在蛋中打入砂糖及牛奶,攪勻後,
3. 將麵粉及砂糖加入攪勻,攪勻後,
4. 加入攪勻的牛油,攪勻的蛋粉,攪勻後,
5. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
6. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
7. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
8. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
9. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
10. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
11. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
12. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
13. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
14. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
15. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
16. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
17. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
18. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
19. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
20. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
21. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
22. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
23. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
24. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
25. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
26. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
27. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
28. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
29. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
30. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
31. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
32. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
33. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
34. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
35. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
36. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
37. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
38. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
39. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
40. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
41. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
42. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
43. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
44. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
45. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
46. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
47. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
48. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
49. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
50. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
51. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
52. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
53. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
54. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
55. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
56. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
57. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
58. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
59. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
60. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
61. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
62. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
63. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
64. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
65. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
66. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
67. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
68. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
69. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
70. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
71. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
72. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
73. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
74. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
75. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
76. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
77. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
78. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
79. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
80. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
81. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
82. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
83. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
84. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
85. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
86. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
87. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
88. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
89. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
90. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
91. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
92. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
93. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
94. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
95. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
96. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
97. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
98. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
99. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,
100. 攪勻後,攪勻後,攪勻後,

圖片:



善 仁愛堂葉德海幼稚園
 設計活動《懷舊與創新小食》資料搜集工作紙
 學生姓名: 麥曉兒 班別: 下高勇 日期: 2015.5.14
 如何製作「懷舊小食」?請搜集有關的食譜,讓我們學習製作的方法。
 「懷舊小食」名稱: 木各仔餅
 所需材料/份量: 雞蛋 4個 牛奶 100克 白砂糖 55克
低筋面粉 160克 玉米淀粉 40克 泡打粉 5磅
黃油 60克
 製作的方法及步驟: 1. 將雞蛋與白砂糖混合,用打蛋器打至起泡,
2. 加入牛奶攪拌均勻,
3. 將面粉、泡打粉、泡打粉攪勻,加入蛋液中攪勻,
4. 隔熱水滾化黃油,加入面粉糊中,
5. 將糊倒上黃油,將面粉糊倒上,
6. 蓋上模貝,小火加熱,糕點至熟即可。

圖片:



小食食譜

善仁愛堂茶德海幼稚園
設計活動《懷舊與創新小食》資料搜集工作紙

學生姓名: 黃志金 班別: 下高男 日期: 2015-5-14

如何製作「懷舊小食」?請搜集有關的食譜,讓我們學習製作的方法。

「懷舊小食」名稱: 木各仔食餅

所需材料/份量: 牛奶100g 雞蛋150g 白幼麵粉
低筋麵粉100g 玉米淀粉粉 泡打粉 2g
牛油6g

製作的方法及步驟:
1. 將牛奶、雞蛋、牛油、泡打粉、低筋麵粉、玉米淀粉粉、白幼麵粉混合攪勻。
2. 將麵粉加入攪勻。
3. 將牛油加入攪勻。
4. 將麵粉加入攪勻。
5. 將麵粉加入攪勻。
6. 將麵粉加入攪勻。
7. 將麵粉加入攪勻。
8. 將麵粉加入攪勻。
9. 將麵粉加入攪勻。
10. 將麵粉加入攪勻。

圖片:


善仁愛堂茶德海幼稚園
設計活動《懷舊與創新小食》資料搜集工作紙

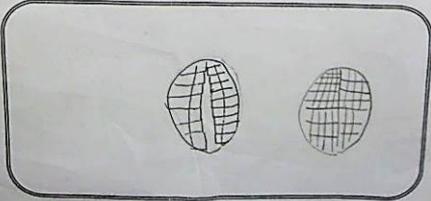
學生姓名: 陳佳一 班別: 下高男 日期: 14-5-2015

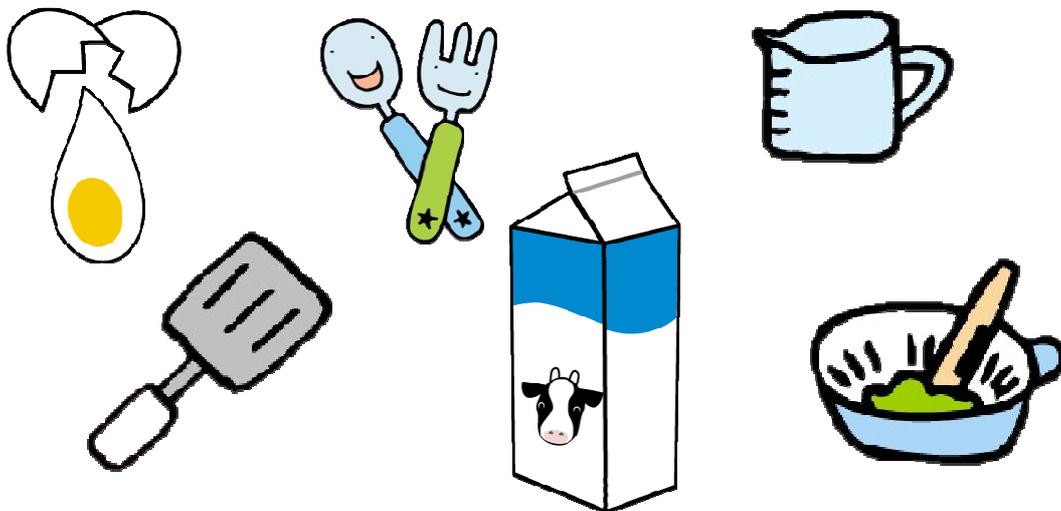
如何製作「懷舊小食」?請搜集有關的食譜,讓我們學習製作的方法。

「懷舊小食」名稱: 格仔食餅

所需材料/份量: 牛奶200克
蛋5只 面粉50克
米磨50克 油10克

製作的方法及步驟:
面粉加牛奶攪拌後加
蛋米磨油再攪拌之後取

圖片:




階段二： 製作格仔餅

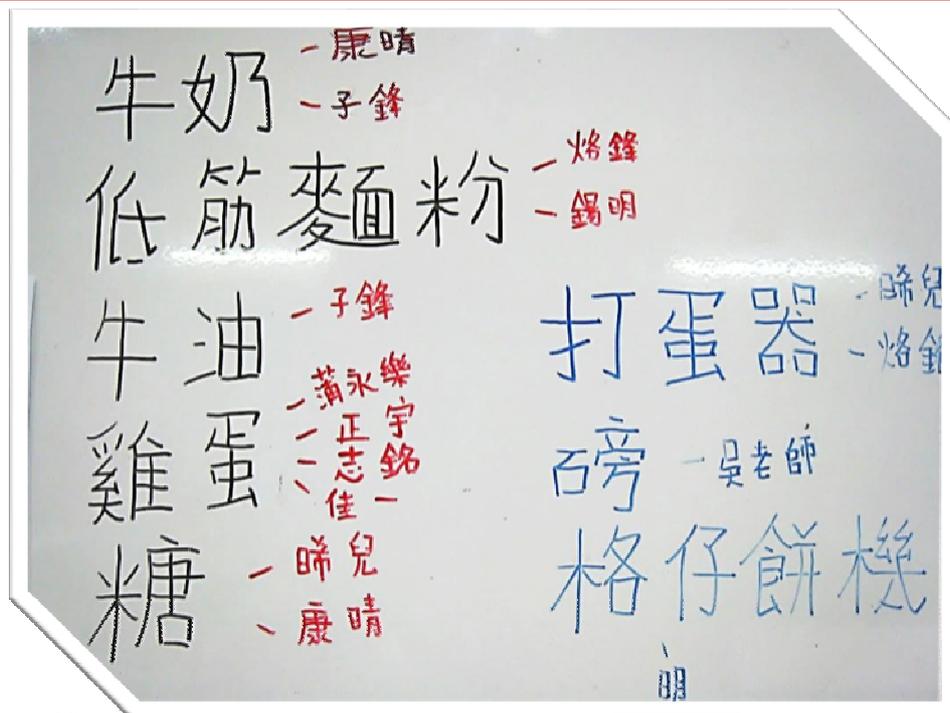
階段二：探索/建構活動

幼兒回家和父母一起探索格仔餅的製作方法，並回校分享。



錦製作格仔餅需要啲咩?

由幼兒口述，老師用文字記錄，並商討大家需準備的物料。



階段二： 製作格仔餅

階段二：探索/建構活動
幼兒嘗試寫小便條，提醒自己回家準備材料。

如果屋企無格仔餅機點算？



我哋個網路圖，煎炸蒸等等方法，
你哋覺得用邊個代替最適合？

煎！錦我帶個鍋返黎。



階段二： 製作格仔餅

階段二：探索/建構活動
幼兒嘗試根據收集回來的資料製作格仔餅。



格仔餅要咩材料呢？



麵粉	125克
糖	40克
蛋	2隻
牛奶	150克
牛油	30克

階段二： 製作格仔餅

1. 準備工作

借花生醬



唔該孀孀，我想借花生醬。

放枱布



錦就唔怕整到周圍都係

準備用具及材料



階段二： 製作格仔餅

2. 量度材料份量

佢呢到係 4.0，中間有個點，係 4 克，唔係 40 克。



已經 40 克啦。

錦用手指遮住個點後面。



3. 打雞蛋



階段二： 製作格仔餅

4. 打發雞蛋



斜斜咁等佢流過去。



變白色啦

階段二： 製作格仔餅

5. 加入牛奶、牛油及麵粉



階段二： 製作格仔餅

5. 煎格仔餅

要煎到好多泡泡先得，大約要數100下。



食得！



階段二： 製作格仔餅

6. 塗花生醬



7. 收拾



收拾用具



把餘下的材料放雪櫃

階段二： 製作格仔餅

8. 一起分享

自己吃



好味道!



請老師嘗試



YUMMY~



階段二： 製作格仔餅食譜

階段二：探索/建構活動

幼兒把格仔餅的製作方法製作成食譜，和別人分享。



媽咪話我整得好好味!!



媽咪叫我教佢整。



我都想係屋企再整!!

製作格仔餅食譜



食譜需要圖片，
仲有材料同作法。

探索食譜需具備的元素

階段二： 製作格仔餅食譜

1. 選擇食譜圖片



在電腦選擇圖片



選擇列印

2. 選寫食譜



階段二： 製作格仔餅食譜

3. 排版



啲字間隔要放圖!



互相討論



用雙面膠紙貼在紙上



階段二： 製作格仔餅食譜

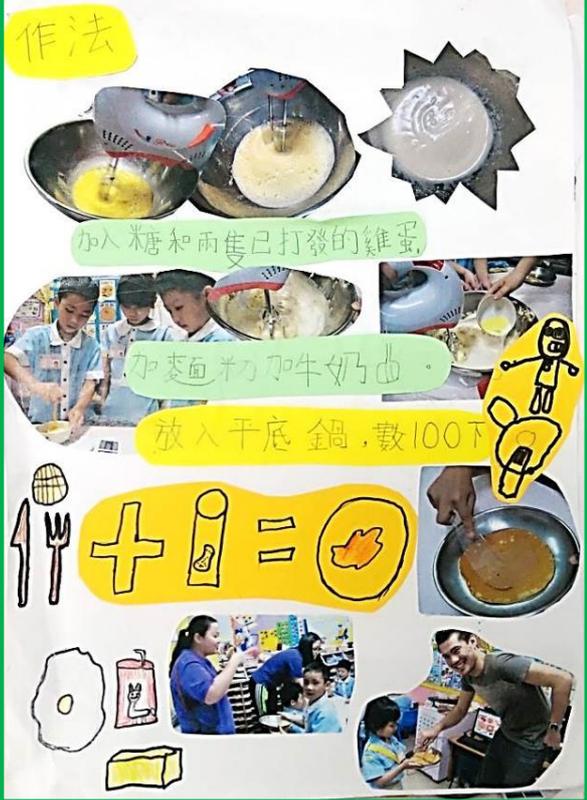


華麗格仔餅

大才米餅
 麵粉 125克
 米糖 40克
 蛋 2隻
 牛奶 150克
 牛油 30克



作法



加入糖和兩隻已打發的雞蛋

加入麵粉和牛奶曲

放入平底鍋，數100下




階段二： 製作格仔餅模型

階段二：探索/建構活動
幼兒決定運用不同物料，去製作不同的格仔餅模型。

除咗食譜之外，
仲有咩方法可以介紹格仔餅呀？

再整多次，請多啲人食!!

如果突然想介紹未好唔方便？

整個假的，咪可以放耐啲!

製作格仔餅模型

佢側邊有條線

有啲圓形，有啲長方形

有啡色、黑色，
仲有綠色同粉紅色。

先細心觀察格仔餅的特徵

階段二： 製作格仔餅模型

方法一：紙碟



拎紙碟



圖顏色



方法二：卡紙



開水彩



拼成格紋



階段二： 製作格仔餅模型

方法三：輕黏土



首先，整圓佢先。

用間尺整個十字，
再用筆頭整啲洞洞。



曬乾佢



階段二： 舉行介紹會

階段二：探索/建構活動
幼兒決定舉行介紹會，向不同班別介紹格仔餅。



格仔餅模型
介紹作法

階段二： 舉行介紹會

1. 製作宣傳單張

宣傳單張需要咩資訊？



時間、地方、用咩咩做？

初稿

日期：28-5-2015

時間：4:00

地點：下高勇

內容：

① x x x x

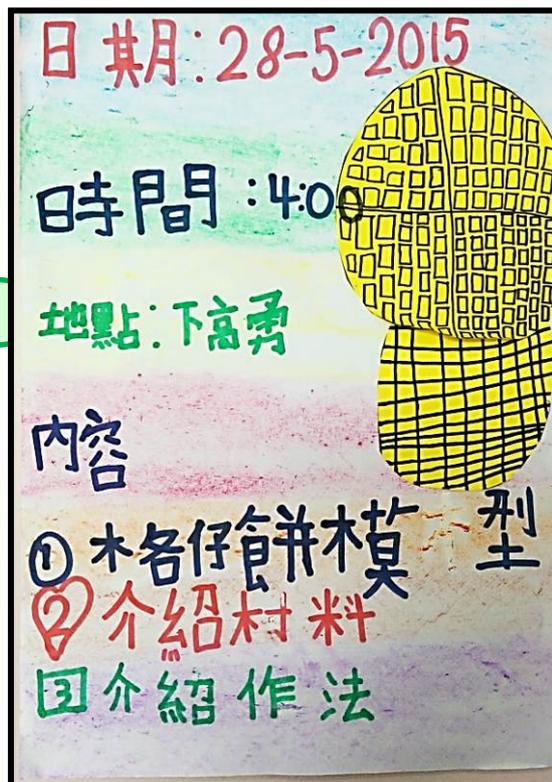
② x x x x

③ x x x x



掃顏色搶眼的。

影印要白色係面架。



階段二： 舉行介紹會

2. 邀請不同班級



下高智-譚老師



下幼仁-楊老師



上高勇-李老師

階段三： 展示

場地佈置：模型組



階段三： 展示

場地佈置：介紹組



階段三： 展示

展示開始：歡迎來賓



歡迎光臨



歡迎上高勇



歡迎下高智



歡迎下幼仁

階段三： 展示

展示開始：製作模型



階段三： 展示

展示開始：介紹格仔餅製作方法

請小朋友轉身坐。



我哋會介紹格仔餅的
製作方法。



首先整格仔餅需要
蛋、麵粉、糖.....。





感謝♥各方的包容及協助，
我們可以愉快地學習謝謝你們😊。



總結

高班的第二次設計活動已經完滿結束，是次以小食為主題，採用方案教學法(The Project Approach)，以幼兒興趣為本，由他們主導學習方向，從探索中學習，讓幼兒感受學習的興趣，提高學習動機，培養終生學習。

在過程中，幼兒從「做中學習」，由探索格仔餅的食譜，製作格仔餅、製作格仔餅模型等，均由幼兒興趣出發。而且，伴隨設計活動的進行，幼兒對身邊食物的探索性有明顯提升，如麵粉的種類(高筋粉、低筋粉的分別)、砂糖的粗幼，打發雞蛋的顏色轉變等，反映幼兒在設計活動的投入。

在探索期間，幼兒有互相提出建議，學習尊重不同的聲音，運用投票及商討的方法達成共識。由此可見，在活動中幼兒合力解難，從做中學習群性及解難。

感恩在為期三星期的設計活動中，得到學校及家長們的大力支持、配合下圓滿結束。期望幼兒能在活動中感受到學習的趣味，在升上小學後，也不要忘記學校的樂趣。





製作人：吳詠琳

日期：29-6-2015

