

基督教會  
香港崇真會 安仁幼兒學校  
TSUNG TSIN MISSION OF HONG KONG ON YAN NURSERY SCHOOL

「推動正向教育·邁向全人發展」  
計劃總結分享會



# 內容簡介

設計活動主題：關愛和諧—關愛長者

推行日期：13/2/2023-10/3/2023

班別：高班



## 引入階段

- 故事分享《漢堡包和叉燒包》：帶出故事中的主角——孫兒和爺爺
- 幼兒分享心目中長者的模樣
- 在校內訪問教職員，認識更多長者的特徵
- 發現長者的專長——他們會煮不同的食物，例如：紅棗糕



## 發展階段

- 幼兒希望製作紅棗糕給長者，以對長者的照顧表達感謝
- 搜集紅棗糕的資料，包括材料及製作方法
- 製作紅棗糕，過程滿有挑戰



## 總結階段

感恩  
成就感  
幸福感

成長型思維  
好奇心

好奇心

# 好奇心(1):如何將紅棗做成紅棗泥?

★ 以不同工具探索紅棗



篩



餐具



槌仔



麵粉棒

老師的角色:

- ★以猜測來引起幼兒的好奇
- ★鼓勵幼兒分享想法及表達任何可能性
- ★滿足幼兒的想法，一起進行探索

# 好奇心：如何將紅棗做成紅棗泥？

★ 以不同工具探索紅棗

## 以餐具探索紅棗



老師的角色：

- ★ 減少成人既定的解讀和定型
- ★ 引導幼兒仔細觀察，整理探索經驗
- ★ 分享發現或延續討論

## 幼兒的發現：

- 紅棗皮很硬，果肉則較軟
- 不同種類的紅棗外型及軟硬度各有不同
- 紅棗破開後的香味更濃郁
- 每粒紅棗都有核，大小亦不同
- 不同工具開挖下的紅棗狀態不一

啲皮、核要唔要？

無一種工具整出黎似泥，  
到底要用咩工具？

係咪要加其他野  
先變成泥狀？



### 好奇心

★對新事物感好奇

★持續探索與發現

★自我滿足

# 好奇心(2):糖的重新發現

生活中常見:



砂糖



冰糖



片糖



紅糖



老師的角色:

- ★ 讓幼兒說出生活經驗和原有的概念
- ★ 增潤相關概念，開拓深度
- ★ 引導幼兒從不同角度及多元感官探索

## 幼兒的發現：

- 糖有很多種類
- 不同種類的糖有不同顏色
- 糖有不同形態和質感
- 糖的溶解速度略有不同
- 溶解後，糖水的顏色跟未溶解前的顏色接近

啲糖係咪溶得好快？

要幾多糖？  
加幾多水？

邊種糖適合老人家？

好奇心

- ★以不同角度探索
- ★提出疑問追查答案
- ★重新發現





# 怎樣造出紅棗糕？

# 成長型思維： 試做紅棗糕





➤ 回顧製作紅棗糕的過程，  
並詳細說出每個步驟



➤ 查找紅棗糕不成功的原因

教師角色：

- ★容許幼兒經歷挫折
- ★整理經驗，欣賞幼兒過程所付出和進步
- ★引導幼兒查找問題所在

第一次試做



第二次試做



第三次試做



幼兒學會：

- ★不怕面對挫折
- ★視每次經歷為學習、改進機會
- ★自我反思，尋找改善方向
- ★相信自己有能力邁向成功

# 成長型思維：試做紅棗糕

- 邀請專家親自示範及指導幼兒，並提供食譜



# 成長型思維：試做紅棗糕

- 幼兒向專家提出疑問



紅棗皮好硬，食落口一粒粒，點樣先可以滑啲？



我們的紅棗糕太甜，應該如何改善？



# 老師與幼兒一起將兩個食譜作對比



# 老師與幼兒一起將兩個食譜作對比

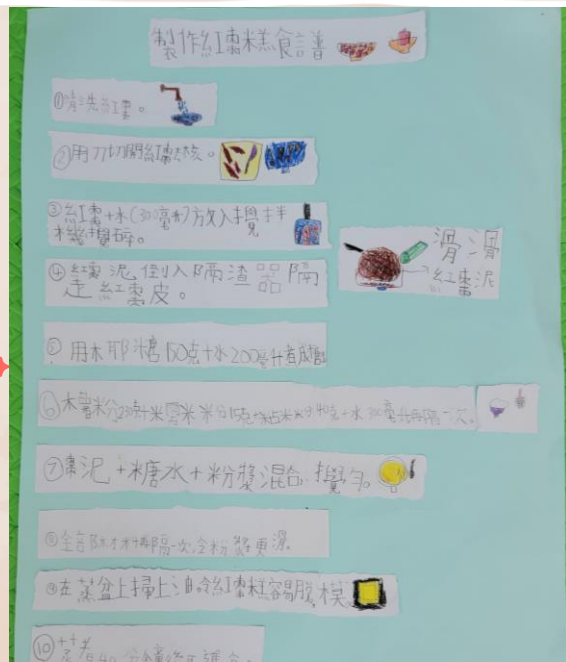
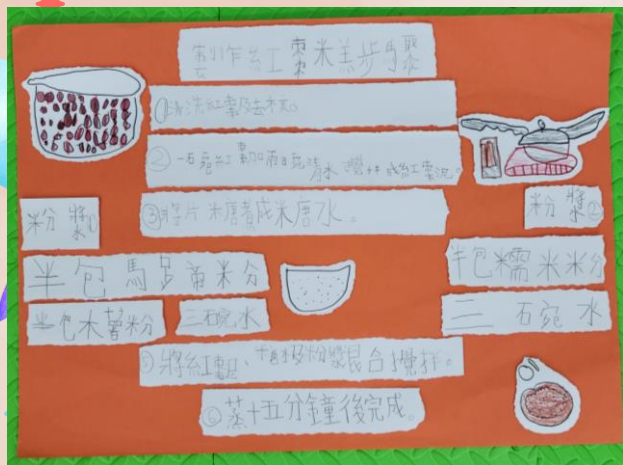




# 對比兩個食譜

教師角色：

- ★ 提供合適正確的方法
- ★ 鼓勵幼兒有焦點地提問
- ★ 引導幼兒比較不同的經驗

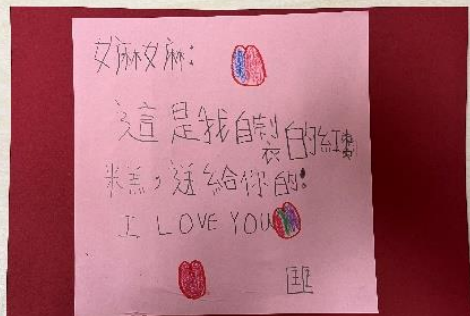


幼兒學會：

- ★ 用正確的方法堅持進行
- ★ 要有虛心學習的態度，遇到不懂的要不恥下問
- ★ 要有彈性思維，解決問題的方法不止一種

# 幸福感—撰寫心意咭及送紅棗糕給長者

- ★ 幼兒憑著堅持不放棄的精神，最後取得成功
- ★ 幼兒將紅棗糕及心意咭送給長者，將兩代的幸福感連繫起來



THANKS!

謝謝

