

2025-2026 年度K2活動報告

「麵粉」

知識

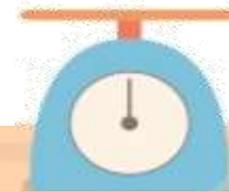
- 認識麵粉的質感
- 認識麵粉糰的質感
- 認識麵粉的來源及製作過程
- 認識麵粉的製成食物
- 認識中國傳統手藝

價值觀與態度

- 勇於嘗試，不怕失敗
- 培養合作精神

技能

- 探索不同比例的麵粉和水的變化
- 能比較麵粉與麵粉糰的質感
- 能將搜集的資料進行匯報
- 與人分工合作製作食品
- 能按步驟製作小食
- 能利用麵糰搓出麵粉公仔



主題開展時，請幼兒利用四感進行探索，透過聽覺、嗅覺、視覺及觸覺來感受麵粉，從而認識麵粉的外型與質感。於探索過程中，加入了創意體驗，利用雙手及麵粉創作出「麵粉手印畫」。

聽覺



我覺得似沙嘅聲。

嗅覺



我聞到啲粉嘅香味。

視覺



見到一粒粒，好似粒細石頭嘅粉。

感官探索
麵粉



幼兒透過感官來觀察及探索麵粉的外型與質感

觸覺



麵粉好軟，好舒服，仲覺得有少少凍。



麵粉的藝術



請幼兒利用雙手在黑色畫紙上擺放一個手勢，然後老師將麵粉灑在幼兒的手上，讓幼兒透過皮膚去感受麵粉的質感，同時製作出「麵粉手印畫」。



請幼兒翻閱以麵粉為主題的繪本及烹調書，學習從書籍中自行發掘與麵粉相關的事物，繼而一起分享資料，共同建立「多變的麵粉」主題網。

觀察資料



1. 幼兒自行選擇書籍。

2. 幼兒耐心翻閱書籍內容，尋找麵粉的資訊。

麵粉可以整成餃子皮。

麵粉可以整到蛋糕，仲有麵包，全部都好YUMMY。



3. 每當幼兒發現與麵粉的圖片或資料，都會急不及待地向老師或友伴分享。



4. 幼兒分享麵粉的資訊，製作成主題網。



透過欣賞繪本《香噴噴的麵粉沒有告訴你的秘密》認識麵粉的來源－小麥，再觀察真實的小麥和麥穗，認識小麥的外型及成長，最後藉著欣賞繪本內容及影片，認識將小麥製成麵粉的過程。

粒小麥中間有條線。

繪本欣賞



1. 繪本內容分享「麵粉從哪裡來？」讓幼兒認識到麵粉的來源是「小麥」。

2. 利用圖片讓幼兒觀察「小麥」清晰的面貌。

實物觀察



佢好硬喎。



我見到條線呀。



3. 觀察真實的「小麥」及「麥穗」。



我搵到粒小麥出黎啦。



4. 嘗試從麥穗中找出小麥。

影片欣賞



5. 讓幼兒觀察將小麥運到廠，利用機器製成麵粉的過程。

透過資料搜集，讓幼兒學習以完整句子「麵粉可以製成_____。」介紹資料，繼而觀察同伴的資料再作分類，並於分組後合作共同匯報資料，從而認識由麵粉製成的不同食物。

介紹資料



1. 同伴間互相介紹自己的資料。

觀察及分類



2. 幼兒在眾多同伴中尋找相同食物種類的成為一組。

匯報資料

3. 幼兒自行組合後，一起匯報他們搜集到的食物名稱。

麵粉可以製成蛋糕。



麵粉可以製成意粉。



麵粉可以製成肚臍餅。



麵粉可以製成烏冬。



麵粉可以製成麵包。



麵粉可以製成班戟。



麵粉可以製成饅頭。



麵粉可以製成Pizza。



展示麵粉糰供幼兒進行探索，感受麵粉糰與麵粉的質感，繼而探討麵粉怎樣變成麵粉糰。為了尋求答案，幼兒回家採訪家人，收集有關能夠將麵粉製作成麵粉糰的方法。

質感探索



1. 幼兒透過觸感，感受麵粉糰的質感。

分享感受

可以將佢拉到好長。



好似泥膠咁可以玩。



可以揸扁佢，變包餃子皮。

2. 幼兒分享搓弄麵粉糰後的感受。

匯報採訪內容

幼兒擔任採訪者回家訪問家人，從中學習以進行簡單記錄，並於課堂中進行匯報。

加啲水，雞蛋同埋鹽落麵粉到，之後攪勻佢。



要將麵粉倒啲水入去，用條棍揸住攪攪攪，攪到佢哋撈埋一齊，之後就用手同枝棍碌下佢，再要擺入焗爐就得架啦。



加啲水，雞蛋同埋鹽落麵粉到，之後攪勻佢。



擺雞蛋落去，之後揸揸揸，就得。



係麵粉到加啲水，就可以變成麵粉糰。



從搜集所得的資料中，分別有水、麵粉、酵母粉、雞蛋等。當中只有水和麵粉是共同提及的材料，故此我們選用水和麵粉來進行「將麵粉變成麵粉糰」小實驗。

幼兒於進行小實驗「將麵粉變成麵粉糰」前，先按麵粉及水份比例作出預測，繼而與組員分工合作進行實驗及記錄，驗證製作成麵粉糰的過程。

一 實驗前測

組員間商量各人的分工，包括：記錄、加麵粉及加水，並互相分享想法，預測一碗麵粉，加入多少匙水才可變成麵粉糰。



商討分配工作崗位



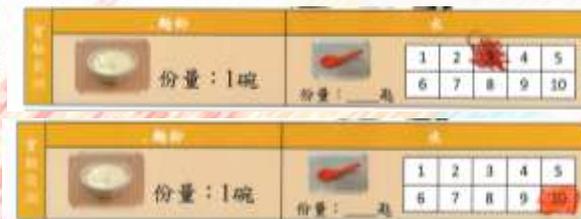
彼此分享意見



記錄預測



匯報預測



各組別有不同的預測

二 實驗求證

組員間互相協作，共同討論，合作進行實驗。



1. 先將一碗麵粉倒進碟子。



2. 加入預測的水量。



3. 組員一起將麵粉與水混合搓揉。



4. 組員間保持交流，判斷應否添加水份，並按自己的分工，持續進行實驗。



三 實驗結果

各組匯報實驗結果後，互相觀察不同組別的成品。



成功將麵粉搓成麵粉糰。



互相觀察及分享實驗結果。



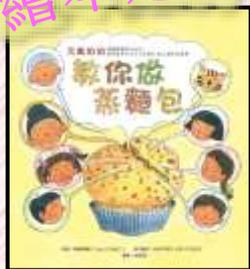
於記錄表上記錄實驗結果。



各組幼兒按照預測或在測試中調節水量，幼兒能主導整個實驗過程。即使各有成功或失敗，幼兒透過互相觀察成品，能明白水量過多，會令麵粉變成糊狀；水量過少，麵粉未能搓揉成糰。

透過繪本欣賞《元氣奶奶教你蒸麵包》認識蒸麵包的製作方法。故事後延伸，請幼兒投選出一款食材加入蒸麵包中，然後幼兒分小組合作輪流參與製作小食的步驟，從中學習操作工具進行測量。

繪本延伸



小食嘗試 - 「蒸麵包」



依據繪本內的食譜
準備食材及工具，
製作「蒸麵包」。



品嚐成果



成功製作出粟米及提子乾口味的「蒸麵包」。

操作工具，製作小食



1. 以電子磅測量麵粉。



2. 加入發粉。



3. 觀察麵粉及發粉的異同。



4. 將麵粉過篩。



5. 利用量杯測量牛奶。



6. 將一湯匙糖
加入牛奶中。



7. 再加入一隻蛋於牛奶中攪拌。



8. 把蛋漿和麵粉攪拌。



9. 利用湯匙將麵粉漿盛進杯內。



10. 最後放上粟米或提子乾，
蒸煮20分鐘便可。

幼兒搜集資料，認識到麵粉除了食用外，還有其他的用途。

麵粉可以吸油污。

麵粉可以清洗蔬果。

麵粉可以用黎整麵粉公仔。

分享資料



麵粉可以做泥膠。

麵粉可以清潔。

與幼兒透過觀察影片，認識中國傳統手工藝 - 麵粉公仔的製作方法，繼而讓幼兒利用食用色素來替麵粉糰上色。

影片欣賞

製作有色麵粉糰



觀察製作方法及製作材料。



先將麵粉糰搓成球，在中央篤出一個小洞。



在小洞中加入食用色素，幼兒嘗試以不同方式搓揉麵粉糰，至整個麵粉糰均勻地上色。



成功將麵粉糰上色。

舉行《麵粉公仔》工作坊，讓幼兒親身製作中國傳統手工藝。

舉辦「多變的麵粉」分享會，向K1幼兒介紹麵食的資訊及帶領小朋友欣賞麵粉公仔。

《麵粉公仔-賀年小馬》



從影片中認識製作方法及工具。



1. 將紅色麵粉糰搓成球狀。



2. 配合黑白色麵粉糰，製作出馬的眼睛，再以小刀劃出鼻孔和咀巴。



3. 將三個球狀穿進竹籤上。

我們的作品



4. 以黑色麵粉糰作毛髮，並以小刀劃出線條。



5. 以白色麵粉糰替馬兒身上設計斑紋。



資料分享



幼兒站在K1幼兒身後，按照圖片所示，同K1幼兒介紹內容。



讓K1幼兒欣賞K2幼兒的主題活動花絮。

展覽介紹



帶領K1幼兒在課室內欣賞麵粉糰公仔和於主題角內介紹教材的玩法及操作方式。