

我是小廚師

——萌發語言能力的創意烹飪活動



我是小廚師

——萌發語言能力的創意烹飪活動

- 香港大學教育學院 中文教育研究中心
陳穗寧博士
- 鳴謝
善一堂逸東幼稚園

1. 教學範疇

- (1) 語文
- (2) 體能與健康
- (3) 個人和群體
- (4) 藝術與創意

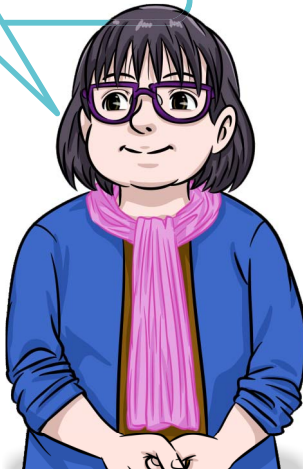
2. 適用年級

幼稚園高班

3. 教學目標

- (1) 能專注聆聽
- (2) 能理解資訊性內容：食物的製作步驟
- (3) 能跟隨簡單指示和製作步驟
- (4) 能認讀焦點詞語：食材名稱
- (5) 能用字詞或短語回答提問
- (6) 能簡單講述經歷
- (7) 能以圖畫和文字創作食譜

本活動可配合幼稚園的主題學習，例如「認識國際美食」或「健康飲食」等主題，或有關食物的專題研習。



如欲詳細了解多元文化背景幼兒的語文學習目標，可參考香港大學教育學院中文教育研究中心《香港學前非華語學生中文學習進程架構》。
<http://kgjlpf.cacler.hku.hk/zh-hant/>



4. 教學材料

- (1) 製作小丸子材料：麵粉、水、菜、粟米粒、沙律醬、紫菜絲、油、鹽
- (2) 製作小丸子工具：小丸子烤盤、竹籤
- (3) 製作食譜海報：海報畫紙、手工紙、顏色筆、食材圖卡

5. 設計理念和教學策略

(1) 5C+1理論

李孝聰博士提倡5C+1理論（2022）。5C是指Communication（溝通），Cultures（連繫文化），Connections（建立聯繫），Comparisons（比較）和Communities（活用於社區），是源自美國外語教師協會提倡的一個名為5C的理論。這五個目標就是語言的五大重要功能，每個學習者在學習語言的過程都需要建立這些目標。而李孝聰博士在5C理論加入了Creativity（創意）。溝通、貫連和社區這三個範疇都能夠引發創意。

Communication（溝通）

學習語言讓我們在各種情況下能使用多於一種語言進行有效溝通；

Connections（聯繫）

學習語言讓我們在學術或工作方面獲取資訊，了解不同觀點，並聯繫不同範疇；

Communities（社區）

學習語言讓我們在身處的社區，甚至在世界各地，都能以文化素養跟不同人士交流和互動；

Cultures（文化）

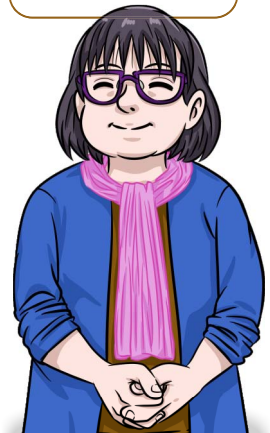
學習語言讓我們以文化素養理解他人；

Comparisons（比較）

學習語言讓我們洞悉並了解不同語言和文化的異同，從而更有效地與他人溝通。

Creativity（創意）

學習語言讓我們發揮創意，以文字或圖像表達新的意念。



(2) 文化回應教學 (Culturally Responsive Teaching)

教師處於一個多元文化的學校環境，需要具備文化回應的素養。一位能夠適切地回應學生文化的教師會重視學生的文化背景和語言，並明白這些方面在學習過程的重要性是不容忽視的。

教師除了要認識學生的不同文化背景，還要善用不同種族的學生對自身文化的理解、先備知識、學習風格和生活經驗，使學習與他們更相關和更有效 (Gay, 2000)。例如：這單元從烹飪入手，幼兒除了體驗製作小丸子，也能認識不同文化的食物。本地幼兒對小丸子不會太陌生，但大部份的多元文化背景幼兒並不認識這種食物，開始接觸時或者會抗拒，這也是正常的。教師可以利用南亞甜品 gulab jamun (玫瑰果) 作比較，讓本地和多元文化背景幼兒都能加深對兩種食物的認識。另外，小丸子是素食，能夠配合清真或其他文化對於食物上的要求。

(3) 變易理論 (Variation Theory)

變易理論指出，學習的成效是取決於學習者能否辨別事物或概念的異同。如果在學習過程中讓學生關注事物的關鍵特徵，並比較事物特徵異同，就能對事物有更全面的了解。變易的模式包括對照、類比和融合 (Marton, 2015)。例如：學生可以透過比較直述句和問句的分別，從而學會如何把直述句改寫成問句。

6. 學生起跑線

- (1) 幼兒已能夠跟從簡單指示
- (2) 幼兒已能認讀一些基本中文字，例如：「水」
- (3) 幼兒已有基本的繪畫和仿寫能力

7. 建議教學時間

- (1) 介紹日本小丸子的材料和製作方法：30分鐘
- (2) 幼兒跟老師一起製作素食小丸子：30分鐘
- (3) 集體創作食譜：30分鐘

8. 教具

- (1) 附件1：文氏圖
- (2) 附件2：食材字卡
- (3) 附件3：海報範本(A3)
- (4) 附件4：食材圖卡
- (5) 附件5：製作步驟

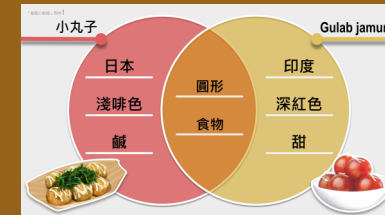


教學展現 / 小貼士



Gulab Jamun

Gulab jamun (玫瑰果) 是一種南亞食品，源自印度，也被稱為巴基斯坦的國家級甜品。在印地語，gulab的意思是玫瑰，jamun就是漿果、果實的意思，做法是先混和乳固體和麵粉，把麵糰分成小球，然後油炸，炸好的小球會泡在用綠荳蔻和玫瑰水調味的糖漿中。



附件1：文氏圖



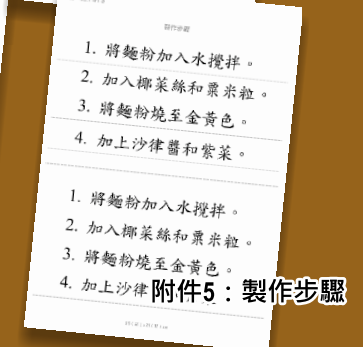
附件2：食材字卡



附件3：海報範本(A3)



附件4：食材圖卡



附件5：製作步驟

9. 教學流程

環節一

認識國際美食

環節二

我是小廚師

[激活階段]

教學步驟

教學說明

激活幼兒對食物的已有知識，幫助不同文化背景幼兒聯繫自己文化的食物（5C理論中的「聯繫」）。



變易理論中的「對照」和5C理論中的「比較」都是讓學習者專注於不同事物的異同，從而更清楚事物的關鍵特徵。



[預備階段]

教學步驟

[發展階段]

讓幼兒參與製作過程，進行體驗式學習，同時讓他們發展主動性和自理能力。



1. 準備：

如果可以的話，準備日本小丸子和 gulab jamun 的實物。

2. 引起動機：

- (1) 教師問幼兒平日喜歡吃甚麼食物。
- (2) 教師展示日本小丸子的實物或圖片，問幼兒有沒有看過或吃過。
- (3) 教師展示 gulab jamun 的實物或圖片，問幼兒有沒有看過或吃過。

3. 認識日本小丸子：

教師展示網上影片，介紹日本小丸子的材料和製作方法。

4. 以文氏圖進行比較（附件1）：

- (1) 教師展示「文氏圖」，可以從以下幾個方向引領幼兒說出日本小丸子和 gulab jamun 的異同：
 - 來源地
 - 外形
 - 顏色
 - 味道

5. 準備製作小丸子：

- (1) 教師預備好所有食材和小丸子烤盤。
- (2) 教師把食材字卡（附件2）放在對應的食材前面。
- (3) 教師預先準備好小丸子麵糊。

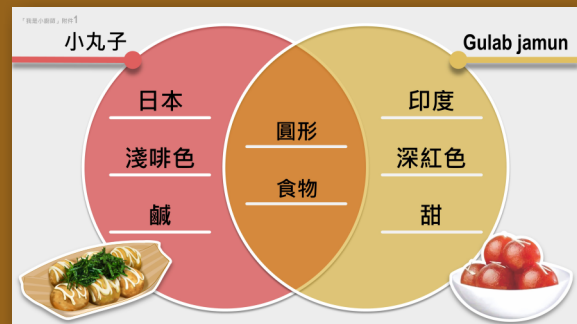
6. 認識小丸子的食材：

教師一面展示食材的實物，一面帶領幼兒認讀食材的中文名稱。

7. 製作小丸子：

- (1) 把材料混合：
 - 教師請幾位幼兒參與，讓他們打雞蛋，然後把麵粉、水和蛋漿混合，製成麵糊。
 - 混合過程中，幼兒每拿一種材料，教師就請幼兒讀出該材料的中文名稱。

教學展現 / 小貼士



附件1：文氏圖

「我是小廚師」附件 2

食材字卡

麵粉	水	菜	粟米粒
沙律醬	紫菜	油	鹽

附件2：食材字卡



高班幼兒已能夠參與製作過程，例如打雞蛋、把麵糊拌勻、在烤盤上掃上食油等。請幼兒把材料混合，是讓他們嘗試製作過程，因為建議製作時暗中掉換為老師預先準備好的麵糊以確保成功，所以不必太執著份量。

教師在製作過程中可以多用提問，讓幼兒有機會以中文回應，並鼓勵他們發表意見（5C理論中的「溝通」）。

- (2) 把麵糊倒在烤盤上：
 - 教師請幼兒用油掃把食用油塗在小丸子烤盤上。
 - （這部分由教師負責）教師把預先準備好的麵糊倒進小丸子烤盤中。
- (3) 在烤盤上製作小丸子：
 - （這部分由教師負責）教師使用竹簽轉動在烤盤上的小丸子，使每粒小丸子成形。
 - 這個時候，教師請幼兒觀察和形容小丸子的形狀、顏色和氣味，可以教他們「美味、圓圓、香噴噴、金黃色」等形容詞。
 - 教師也可以跟幼兒數數，以及學習量詞「粒」。例如：烤盤上有多少粒小丸子？有多少粒已呈金黃色？
- (4) 完成製作：
 - 小丸子製作完畢，可以分配給幼兒，讓他們在上面加上沙律醬和紫菜絲。幼兒可以品嚐，或把小丸子帶回家與家人分享。

[結束階段]

8. 總結：

教師引導幼兒回想從活動中學習了甚麼，包括：材料的中文名稱；製作小丸子的步驟；小丸子的形狀、顏色和氣味；製作了多少粒小丸子等。

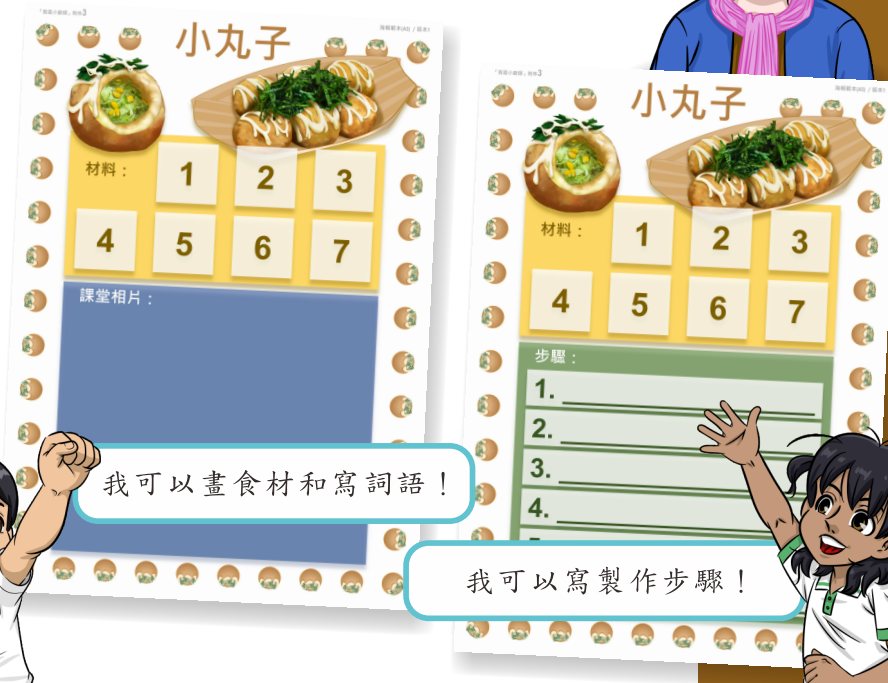
[預備階段]

教學步驟

活動加入自主學習元素：幼兒可以因應自己的喜好和能力選擇畫圖畫或寫字。

9. 準備製作海報：

教師展示食譜海報範本（附件3），告訴幼兒現在會集體創作一份食譜，他們可以選擇畫圖畫、寫字，或者寫簡單句子。



我可以畫食材和寫詞語！

我可以寫製作步驟！

教學展現 / 小貼士

小丸子是甚麼形狀的？

是圓的。

我們可以說：小丸子是圓圓的。

小丸子是圓圓的。

這裏有多少粒小丸子？

十六。

我們可以說：十六粒小丸子。

十六粒小丸子。

海報製作可以因應幼兒的抄寫能力分層進行。能力稍遜的幼兒可以繪畫食材和抄寫詞語，能力較高的幼兒可以抄寫簡單製作步驟。

不同的任務裏已包含分層學習元素。因為食譜製作牽涉抄寫，所以教師可以讓抄寫能力稍遜的幼兒畫畫，鼓勵能力較高的幼兒抄寫字詞或短句。

海報範本只作為參考。教師可以和幼兒討論海報的內容和設計，鼓勵幼兒發揮創意（5C+1理論中的「創意」）。

環節四

分享和總結

【結束階段】

10. 製作流程：

- (1) 教師出示食材圖卡（附件4）和製作步驟（附件5）給幼兒參考。
- (2) 幼兒可以選擇在小紙張上寫字或者畫圖畫，並把圖畫塗上顏色。
- (3) 請幼兒把寫好的字和畫好的圖畫貼在海報正確的位置上。海報的排版可以有不同的變化，例如：
 - 版本1：上半部份是材料，下半部份是步驟。教師可以先把步驟印出來，讓幼兒貼上去，也可以鼓勵能力較高的幼兒抄寫步驟；
 - 版本2：上半部份是材料，下半部份貼上課堂照片，記錄整個製作過程；
 - 其他版本：教師請幼兒發揮創意，設計海報。

教學步驟

11. 總結：

教師讓幼兒在課堂上展示他們的海報作品，並作簡單的口頭介紹。

10. 參考文獻

- Gay, G. (2000). *Culturally responsive teaching: Theory, research, and practice*. Teachers College Press.
- Marton, F. (2015). *Necessary conditions of learning*. Routledge.
- The National Standards Collaborative Board. (2015). *World-Readiness Standards for Learning Languages*. 4th ed. Author.

教學展現 / 小貼士



附件4：食材圖卡

1. 將麵粉加入水攪拌。
2. 加入椰菜絲和粟米粒。
3. 將麵粉燒至金黃色。
4. 加上沙律醬和紫菜。

附件5：製作步驟

除了製作小丸子，也可以考慮製作其他食品。例如：如果希望探討香港的小食，也可以製作雞蛋仔、格仔餅等。



教師反思

- 大部分幼兒都能留心製作過程，按指示參與製作。即使他們起初對小丸子這種食物比較陌生，亦樂意參與。
- 幼兒能嘗試運用已有知識去形容小丸子，例如圓形，並嘗試說出材料的名稱。不過小丸子所需的食材大約八種，大部分幼兒認識不多，只能說出「水」是其中一種材料。於是，我們選取四種食材跟他們重溫，就是：菜、粟米、紫菜和麵粉。在課堂後半部分，幼兒都能說出菜和粟米。
- 透過海報設計，每位幼兒都有參與製作的機會。幼兒在製作海報時樂於嘗試仿寫出不同詞彙。