

引导幼儿在主题探究活动中向更高水平发展

——以大班馒头制作主题活动为例

周浩

广东省深圳市龙岗区龙岗街道喜悦里幼儿园

DOI:10.12238/eces.v6i3.8419

[摘要] 主题探究活动是基于幼儿学习兴趣、学习水平及发展需要,教师整合主题探究价值,在活动过程中引导并支持幼儿自主探索和深度学习的一种活动。本研究以大班“馒头”制作主题活动为例,试图了解幼儿自主探究和深度学习的过程及培养对策。该主题探究过程中教师以观察者、研究者、合作者与支持者身份,创设适宜环境,投放有效材料,积极参与幼儿“馒头”制作的探索过程。与幼儿共同计划、决策、探索表征、回顾反思,从而引导幼儿自主发现问题和解决问题。

[关键词] 主题活动 ; 自主探究; 深度学习

中图分类号: G40 **文献标识码:** A

Guide children to develop to a higher level in the theme exploration activities

--Take the theme activity of making steamed bread as an example

Hao Zhou

Yili Kindergarten, Longgang Street, Longgang District, Shenzhen City, Guangdong Province

[Abstract] Theme inquiry activity is based on children's learning interest, learning level and development needs. Teachers integrate the value of theme exploration, and guide and support children's independent exploration and deep learning in the process of activities. This study takes the theme activity of "steamed bread" as an example to understand the process and training countermeasures of children's independent inquiry and deep learning. In the process of the theme exploration, teachers, acting as observers, researchers, collaborators and supporters, create a suitable environment, put effective materials, and actively participate in the exploration process of children's "steamed bread" production. Plan with children, make decisions, explore and reflect, so as to guide children to find and solve problems independently.

[Key words] theme activities; independent inquiry; deep learning

前言

《3-6岁儿童学习与发展指南》明确指出:“科学学习的核心是激发探究兴趣,体验探究过程,让幼儿在体验和探究的过程中学会发现问题分析问题和解决问题。在日常幼儿园教育中,幼儿园教师一直在探究如何有效的开展主题,如何让幼儿在主题活动中提升自主游戏水平,促进幼儿深度学习。如何调整自身教育策略,给予幼儿高质量的支持与引导。在一次酸奶制作活动后,幼儿对“发酵”产生了浓厚的兴趣,而馒头是幼儿生活中常见发酵食物,由此,我们与孩子探讨后决定开展馒头的探索活动,经过4次由失败到成功的尝试,幼儿收获了成就感,教师也归纳和总结出一些主题活动中促进幼儿自主探索和深度学习的教育策略^[1]。

1 馒头制作主题活动中幼儿自主探索和深度学习的过程

1.1 计划与决策

计划与决策是主题探究活动的起点。师幼共同收集发酵相关资料,教师提出相关问题,幼儿充分讨论,最终确定馒头制作主题活动,并为肢体活动的顺利开展提供计划和决策。例如:(1)如何判断食物是发酵食物?孩子们议论纷纷。有些孩子认为如果是面粉做的,那就以吃的时候里面有没有洞洞来判断。有些孩子认为要以制作时间来判断,如果是要好几个小时和好多天,那应该就是在发酵……(2)制作馒头需要哪些材料?孩子们认为这个活动需要准备面粉、水、酵母来进行制作,通过揉面制作成面团,然后放在盆里自然发酵就可以了。(3)制作馒头需要注意

什么?有些孩子认为往面粉里加水时要慢慢的,一点一点的倒,酵母也是一样,不会放太多。有些孩子认为发酵的时候要给酵母一个温暖的环境,不要太冷,所以水我们要温水,而且发酵的时候可以用保鲜膜包上等。

1.2 问题探讨与策略调整

第一次行动:依据事先讨论结果,幼儿开始了第一次馒头制作的行动,结果幼儿对面粉数量的把控不足,导致剩余多盆面团,产生了明显地面粉浪费问题,大部分幼儿的馒头都未发酵成型。针对浪费问题幼儿在第2次制作馒头前进行了讨论和调整。有些孩子表示:“那我们就少放一点面粉吧!”还有一些细心的孩子表示:“我们如果就只蒸一个馒头那就做一个馒头大小的面团就好了,我们放水的时候慢慢放,这样就不会太稀,不会一直放面粉,那我们就不浪费了。”

第二次行动:讨论之后,幼儿第二次的馒头制作活动开始了。有些小朋友表示这次她要把面团揉得很光滑,那样才会发酵,而且酵母可以放在面团里,只要发酵一个小时就够了。有些小朋友表示不同意把酵母放在面团里,而是要放水里发酵,这样才能让面团变大。孩子们有了自己的猜想,我便支持他们用自己的方式去探索和行动。最终大部分幼儿制作的馒头终于制作成型,但问题是外观不美,口感不佳。

幼儿第二次馒头制作流程:1. 温水-2. 面粉-3. 揉成面团-4. 加入酵母-5. 保鲜膜包好-6. 发酵

第三次行动:通过第二次馒头的品尝,孩子们发现自己制作馒头还没有达到理想的标准。太黄、太酸、不松软,没味道等,激发幼儿再次讨论和行动。例如:馒头太黄怎么办?我请馒头制作相对成功的孩子进行分享自己的制作经验。间接学习中幼儿习得了她是先把酵母放在水里泡着,然后搅拌均匀,再把水一点一点的加到面粉里,然后就揉面团直至面粉揉光滑且不粘手就可以放到盆里用保鲜膜发酵。于是孩子们调整策略开始了第3次馒头制作。如图1



图1 幼儿第三次馒头制作流程

第四次行动:第3次行动之后,孩子们终于闻到馒头香,品尝到馒头味了,对馒头制作的兴趣激增,但是孩子们制作的馒头不够甜,对此孩子们继续讨论和探索。教师提问:馒头没味道怎么办呢?有些孩子认为酵母不应该放在水里,有些孩子认为可以加点糖,这样就会甜一点。还有孩子提出“老师,我可以用量杯来装面粉和酵母吗?我妈妈告诉我可以直接按照100克的面粉和5克的酵母来做”。于是孩子们开始了第四次的馒头制作。如图2

2 馒头制作主题活动中幼儿自主探索和深度学习的支持策略

2.1 把主题活动权交还给孩子

在进行主题活动时,我们常常为主题接下来的走向感到茫然。当我们把活动权真正交还给孩子的时候,他们的想法会为接下来的主题指明方向。多与孩子沟通,用开放式的提问、用接纳的心态、用鼓励的语言、用信任的目光……不管想法可行与否,当与他们进行平等的、深度的探讨时,他们自会进行权衡和取舍^[2]。馒头制作过程中,孩子们遇到了各种各样的问题,有的不知道酵母应该什么时候放,有的不知道酵母该放在水里还是放在面团里揉搓,面团因为水放多了变得好粘手,直接都揉不动了,老师根据幼儿的现状利用提问三部曲:“说说你们遇到的困难”,“如果下次做,你有什么不一样的想法?”“粉粉的馒头做得还不错,你愿意去请教一下吗?”去引导幼儿尝试新的方法……



图2 幼儿第四次馒头制作流程

2.2 循循善诱,教师巧用表征帮助幼儿记录、归纳和梳理问题

探索与表征是儿童开展主动探究并用艺术表征方式展示自己学习过程和探究历程的阶段。教师帮助幼儿总结和梳理馒头制作流程,从第1次到第4次,由失败到成功,教师都会用小白板记录孩子的讨论和假设,并在具体操作过程中帮助孩子按计划 and 步骤实施行动。发现问题并有针对性地去调整对策,从而有利于孩子自主解决问题。

2.3 聚焦情景中的核心问题提问,深度探讨

第二次制作活动中,我重点观察第三组的孩子。孩子们是属于团队合作,他们有着共同的任务,面临着共同的问题。教师在提问方式上较之于第一次团讨的开方式提问要进行聚焦,如“怎样才知道酵母发酵了呢?”,而不再是“说说你遇到的困难。”这样的提问有助于他们共同思考,共同分析,合力解决,也就是劲儿往一处使!在探讨的过程中,允许有各种不同声音的表达,质疑的、批判的、否定的……只有不断深度探讨,才有可能出现新的方案。朴朴:“可以观察面团,如果变大了就画在纸上”“可是那有的人画得跟面团大小不一样怎么办?”诗语问,七七:“那你可以贴着纸画呀!”“那要观察多久才知道变大呢?”“我觉得我们吃中饭就看一次,出去玩就看一次,下课了看一次”怎么才能让孩子们深度的去观察在发酵过程中的变化,所以老师抛出问题,让孩子们想办法来解决,通过时间记录和图画表征可以更好的展示发酵的过程,也让孩子们养成观察记录的好习惯。

2.4 活动要想深度探究,家园共育必不可少

在活动过程中,家长作为老师的得力助手,他们的参与度也将决定着活动是否能够深度进行。在本次活动中,为了家长能够

深度参与, 首先我将每天的活动在微信群里进行及时分享, 并就一些活动过程进行分析。通过及时的交流, 家长可以了解这个活动的意义和价值在哪里, 如第三次探索后发现馒头很硬, 很黄, 馒头里面也没有很多小“洞洞”, 面对三次失败的制作经历, 家长会说“不断地试错, 在试错中得到成长。”; 其次, 和家长就一些关键问题进行深度探讨, 如“怎么变白、怎样才能发酵等”。因为孩子在学习时, 也在带动老师学习。通过与家长的深度探讨旨在为接下来的活动找到更适宜的支持策略。虽然孩子们他们觉得自己做的馒头还有待改良, 但是他们依然沉醉在这探索活动中无法自拔。家长们反映孩子们回到家后不断的跟自己的家人请教各种制作馒头的问题, 有的还自己主动的要求要在家做馒头。

2.5鼓励幼儿充分讨论与经验分享让孩子做活动的引导者

尝试开始啦! 这一次孩子们似乎自信满满, 嘉滢小朋友因为在家有尝试过, 所以发言特别的积极, 她告诉我们在揉面时一定要揉得很光滑才可以发酵, 而且酵母可以放在面团里, 只要发酵一个小时就够了。铭铭似乎不同意: “我记得酵母应该是要放水里的啊, 这样才能让面团变大”, 通过孩子们的讨论, 决定由他们自己来选择酵母投放方式, 说干就干, 孩子们马上投入到了活动当中。“来, 快帮我加点面粉”“你看我的都干了我要加点水”“你要继续揉, 揉啊!” 嘉滢正在教阳阳揉面, “唉呀! 够啦! 你的水不要放太多”, “你们要弄光滑哦, 要记得弄光滑”, “记得不要弄得太粘, 等会又要放面粉, 到时候太浪费了”, “要使劲揉哦, 你看我揉得很光滑, 都不需要手上加面粉都不粘手”嘉滢很神气的说。“唉呀! 你不要一直捏, 你要用把面团放在盆子里, 用手大力的揉”, 诗语“嘉滢你加酵母了没?”, “我还没呢! 我要揉光滑了再加酵母”, “这样啊, 我还是想把酵母放在水里泡一泡”, “我的面团在发酵了, 你们谁需要我帮助的?” 嘉滢一直忙碌在小朋友们周围, 看到小朋友们学会怎么揉面团了, 她感到特别的有成就感^[3]。

2.6教师鼓励和引导幼儿利用多种办法深度探索

第四次探索中通过之前的家长经验的传授和幼儿自己摸索的经验, 幼儿采用两种办法进行尝试: 计量的方式和经验型方式。

从开始在制作中遇到种种问题, 活动开展很困难, 到现在能

自如的动手操作并发挥自己的想象, 在活动中不断的总结经验, 不断的去改良自己的方式, 通过我们的四次尝试, 发现了除了用经验的方式去制作馒头, 还知道了用计量的方式进行制作, 让我们能更精准制作, 还不会浪费。

2.7评价和激励孩子的成品让孩子在分享与体验中发展亲社会行为

大家一致认为这次的馒头做得很成功, 对馒头的味道赞不绝口, 真的成功了吗? 我们来请隔壁班的小朋友来品尝一下吧!

宁宁: 嗯, 你们班做的馒头真的好美味, 好好吃。

于老师: 哇! 跟外面买的一样的, 很有嚼劲!

恒恒: 还不错, 有点甜甜的。你们太厉害了!

幼儿用工具让馒头拥有独特造型, 在自己品尝馒头和分享馒头过程中, 收获喜悦、成就感和自豪感, 从而促进幼儿分享、合作、帮助等亲社会行为。

3 结语

“发酵”这种现象在生活中极为常见, 尤其以孩子们所接触的酸奶、馒头等系列对他们来说更是频繁接触, 在整个活动中, 教师关注的不是如何把发酵中的糖分解成二氧化碳“教”给孩子们, 而是把他们引向观察和探究的循环过程, 为孩子们创造发现新问题和不断尝试不断挑战自己想法的机会, 并通过进一步探究更为清晰“发酵”现象表征和表述出来。这样一次次的学习机会也孕育而生: 统计分类、观察对比、猜想验证等等贯穿于整个活动过程中。馒头发酵只是为孩子们打开了发酵世界的大门, 更多有趣的发酵活动正在等待着他们。

[参考文献]

[1]何玲.黎加厚.促进学生深度学习[J].现代教学,2005(5):29-30.

[2]杨子舟.从浅层学习走向深度学习[J].教育探索,2016(7):32-35.

[3]朱凤.利用科学活动促进幼儿深度学习[D].学前教育研究,2018.

作者简介:

周浩(1988—),女,汉族,湖南省常德市人,本科,幼儿园一级,研究方向: 学前教育。