

# 做好吃的教案反思(大全5篇)

作为一名教职工，总归要编写教案，教案是教学蓝图，可以有效提高教学效率。教案书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇教案呢？下面我帮大家找寻并整理了一些优秀的教案范文，我们一起来看看吧。

## 做好吃的教案反思篇一

教师要善于发现幼儿感兴趣的事物和偶发事件中所隐含的教育价值，把握时机，积极引导。于是，我结合现有的主题活动，并根据该年龄段幼儿活泼好奇、喜欢积极动用感官探索周围世界的特点，进行了本次健康活动《好吃的豆芽》。中班的幼儿对周围的环境充满着好奇，他们总是不停地看、听、摸、动，见到新奇的东西，总是会伸手去摸、去拿，他们会积极地用感官去探索、去了解感兴趣的事物。所以，活动的第一个环节就是，感知豆芽的特征。于是我创设了轻松的学习环境，让幼儿围在我的对面，让每个幼儿都能看清豆芽和我的演示过程。整个过程，幼儿情绪愉快，大部分幼儿注意力集中。当我提出问题“两种豆芽一样吗？”显然，孩子们很感兴趣，每个幼儿都能积极举手，仔细观察比较，基本上观察到了两种豆芽的不同特征，我们顺利完成本次活动的第一个目标：通过观察、比较，知道黄豆芽、绿豆芽的不同特征。在整个环节中，充分地体现了《纲要》中“尊重幼儿”的理念，给每个幼儿机会，让幼儿想说、敢说、乐意说。

“分豆芽”是活动的第二环节，幼儿在认识了两种豆芽的不同特征后，让幼儿进行归类，就很顺理成章了。人过力量大，果然在操作过程中，幼儿得到的知识又得到了巩固，每组幼儿都顺利完成“分豆芽”的任务。

这一节课的第三个环节是幼儿通过实验来完成的，孩子的趣味性很高，他们在实验的过程中发现问题（黄豆变胖了、发

芽了、有的黄豆腐烂了）探索问题（为什么有的黄豆没发芽、为什么有的牙张了一半又黄了）、解决问题（了解黄豆发芽所需要的条件），从而让孩子理解一些简单的科学现象和知识，培养对科学的兴趣和求知欲望，以提高科学教育活动的水平。

整个活动过程让幼儿自主地探索，学习，他们的兴趣很高，兴趣是其学习活动中最强烈的心理因素，幼儿一旦有了学习兴趣，就能自发地把心理活动指向学习对象，且取得了较好的效能。

## 做好吃的教案反思篇二

在平时，孩子大多是吃买来的或者大人们做的饺子，真正体验包饺子的过程大概寥寥无几吧。为了让孩子们体验包饺子的乐趣，乐意吃芹菜。今天开展了半日活动《好吃的芹菜》，首先认识芹菜，说说芹菜的外形特征，其次讲讲芹菜的吃饭和吃芹菜的好处，最后包饺子、吃饺子，孩子们都积极主动的参与着，快乐的与同伴交流着、分享着。

第一环节引导幼儿观察芹菜的外形特征，找找、说说芹菜的叶子、茎、根，并让幼儿讲讲每一部分像什么，然后每人一根芹菜仔细观察，引导他们触摸、闻闻来发现芹菜特有的特征——一股香香、凉凉的药味。接着，让幼儿借助已有的生活经验来讨论芹菜的吃法，孩子们大多是围绕炒来吃，我就出示饺子皮引导幼儿了解芹菜还可以做陷。通过多种感官、讨论，让幼儿了解芹菜对人体的作用，也知道了多种的吃法。

第二个环节是在包饺子的实践活动。为了你让孩子掌握包饺子的技能，我重点示范了操作，还提出了在实践中的要求，注意卫生，放的馅要适中，包起来不能出现裂缝。可在实际操作中，还是出现了很多的问题：馅放少了，筷子夹不住芹

菜馅，争抢，拿不到皮子等。反思这种情况原因是：提供的皮子数量少了；包饺子时幼儿之间空间小了；幼儿还不能灵活使用筷子；第一次包饺子还没有经验；幼儿之间的交往合作还欠缺。需要下次实施时注意这几项并进行改进。

通过本次生动的生活实践活动，让孩子们体验到劳动的乐趣和成功的喜悦。相信在以后的日常生活中孩子们会爱吃芹菜。希望家长能够变出花样来做，让孩子喜欢吃芹菜。

## 做好吃的教案反思篇三

杏仁蜂蜜小蛋糕原料：

温度时间：

烤箱中层，上下火190度，15分钟

模具：

小纸杯6-8个

做法：

(1)低筋面粉过筛后，与杏仁粉混合备用。

(2)在搅拌碗中打入鸡蛋，放入砂糖和蜂蜜。将碗放在热水里，隔热水用电动打蛋器将鸡蛋打发。

(3)开始用低速搅拌，等到形成较细腻的泡沫以后，换成高速快速搅拌，在打发的过程中，鸡蛋会越来越浓稠。

(4)将鸡蛋打发到非常浓稠，类似沙拉酱的状态时，关闭打蛋器，拎起来看一下打蛋头，滴落的蛋糊可以在蛋糊表面划出花纹，并且花纹能维持较长时间不会消失。打蛋头上保持

有2-3cm的蛋糊不会滴落。到这个程度就表示打发好了。

(5)将准备好的低筋面粉与杏仁粉放入打发好的蛋糊里，用橡皮刮刀以翻拌的形式，从底部向上翻拌，将面粉和蛋糊彻底拌匀。不要划圈搅拌，以免打发好的鸡蛋消泡。整个过程要既轻且快，过度搅拌也会使蛋糊消泡，影响蛋糕的膨发。

(6)沿着面糊盆的边儿，在拌好的面糊里倒入30ml的植物油，也采用翻拌的形式搅拌均匀，成为蛋糕糊。

(7)将蛋糕糊倒入准备好的纸杯中，2/3的高度。在上面撒上杏仁片，把蛋糕杯放入预热好的烤箱，190° 烤15分钟左右，至表面金黄色即可。

这个纸杯小蛋糕用的是全蛋打发，蛋糕的膨胀全靠打发的鸡蛋，所以一定要打到位，这样不用加泡打粉，蛋糕也会很松软，吃起来更健康哦！

在隔热水打发鸡蛋时注意水温不要太热，因为鸡蛋的温度在40° 的时候最适合全蛋打发，因此水温不要超过50° ，过高会影响全蛋打发后的稳定性。

杏仁粉不必过筛，只需与过筛的低筋面粉混合即可。如果没有的话也可以不放，把10克杏仁粉都换成低筋面粉就可以了。

面糊搅拌时一定要从底部翻拌，让蛋糊与面粉充分融合，不能有干粉。可以分两次放入面粉，待第一次的面粉搅拌均匀后再放入剩余的面粉。

这款小蛋糕选用无色无味的植物油，如：玉米油、色拉油等，不要用花生油或者橄榄油这种气味较重的油，以免影响蛋糕本身的香味。

在做蛋糕的过程中，像材料重量的称量、筛粉、倒油、装模

具、撒杏仁片等步骤可以由孩子来完成，面糊的搅拌由妈妈完成，打发鸡蛋的步骤可以由妈妈协助孩子完成，整个过程中妈妈们一定要注意孩子的安全哦！

蛋糕中用到的杏仁粉和杏仁片可以用榛子或者花生代替，不同的坚果就会产生不同的味道啦。（孩子在吃的时候，记得细嚼慢咽喔！）

每家的烤箱和温度都不太一样，方子里的温度和时间只是个参考，烤的时候一定要注意观察哦！

## 做好吃的教案反思篇四

《黄色的食物》是建构式教材《红黄蓝绿》主题活动中的一个教学活动，通过对教材的解读，我结合科学活动《好吃的黄色》，将好吃的黄色作为第一教学活动，通过活动幼儿巩固认识各种黄色的食物，在此基础上感知了黄色食物的特征。

在教学活动中，幼儿回忆黄色食物的形态、颜色，扮演厨师，制作自己喜欢的黄色食物。在教学活动中，由于幼儿对于一些黄色的食物并不是特别的熟悉，如批萨等，因此教师在示范时又讲解的'过于详细，因此，在幼儿操作过程中大部分幼儿模仿老师的范画，并没有充分发挥自己的想象力。在活动中，教师选择幼儿熟悉的水果拼盘或许幼儿更能发挥想象力与创造力。这样就可以把活动第一环节中，幼儿讲述的黄色食物画下来，整个活动也会更连贯。

活动最后一个环节活动评价时，我由个别评价，到幼儿集体将自己的作品展示到作品栏中，引导幼儿集体评价，说一说谁的黄色食物最美味，引导幼儿设想自己在品尝食物，评价变得有趣多了，幼儿互相讨论着谁的食物好看好吃，给他们创设了一个品尝的氛围。

在活动结束后，我设想可以将幼儿制作的各种黄色的食物布置到娃娃家，使之作为游戏材料，并鼓励幼儿根据情境创设的需要绘制更多的黄色食物，积累幼儿的绘画经验，体验成就感。

## 做好吃的教案反思篇五

本周一，幼儿园的领导与名师来小班进行蹲点调研。我就选择了正进行的主题“冷和热”中的美术活动“好吃的冰淇淋”。

之所以选择这个活动，是因为我觉得这个内容一定是幼儿喜欢而又感兴趣的。好看又好吃的冰淇淋，孩子们都非常熟悉，几乎没有一个孩子能抵抗住它的诱惑。我将活动的目标预设为：学习画半圆形及各种造型的冰淇淋，画面色彩丰富。布置幼儿在双休日完成一个任务：去看一看、尝一尝冰淇淋，再收集一些冰淇淋的图片。我和小二班的张老师商量了一下，决定在从网上找些图片制作幻灯片。

周一，幼儿陆续来园，他们带来的冰淇淋图片很丰富：有从超市海报剪下来的，有整张的和路雪宣传海报，有彩色打印的图片，还有特地用照相机实拍的……色彩鲜艳、形状各异的冰淇淋，让人垂涎欲滴。于是，我马上利用这些图片布置了个“冰淇淋展览”。幼儿围着这些图片指指点点，讨论得很热闹，有的孩子甚至还伸出手，假装去抓冰淇淋吃。我适时地参与他们的讨论，引导他们说说冰淇淋的颜色、形状、口味等等，为接下去的活动做好铺垫。这时候，我不禁犹豫起来，活动中幻灯片的使用是不是有些多余了。

活动后，我认真听取听课老师的意见，及时进行课后反思，发现了活动中的不足之处。当幼儿观看幻灯片时，顺应他们的兴趣，让他们尽情讨论冰淇淋的颜色，引导他们感知不同

的形状，这样，活动的效果一定会更好。或者，有的时候，根本就不需要那么多的教具。今后的活动设计中，应该充分考虑到怎样合理使用教具、使教具发挥最大的实效。