

关于传统美食文化融入幼儿园教学的思考

◆李万菊 张丽萍

(和政县第二幼儿园,甘肃 临夏 731200)

【摘要】美食活动深受幼儿的喜爱,在幼儿园教育教学中融入传统美食文化,既能让课程内容更加丰富,又能呈现出更多的课堂形态。同时,传统美食文化的融入还能够强化教师对课程资源的有效利用,提升幼儿参与教学活动的积极性,使其实现全面发展。这对促进幼儿园的可持续发展具有重大现实意义。基于此,本文对传统美食文化融入幼儿园教学进行探讨。

【关键词】传统美食文化;幼儿园;思考

《幼儿园教育指导纲要解读》中明确提出:教师要充分发挥传统文化的资源优势,为幼儿发展创造良好的物质基础和人力基础。教师要通过幼儿的的社会生活进行有效培养,增强幼儿对传统美食文化的尊敬和喜爱,从而为推进新一轮课程改革创造良好环境。对于幼儿来说,传统美食文化是他们较为喜爱的文化形式,所以教师可以根据幼儿的兴趣来挖掘传统美食文化的课程资源。

1 传统美食文化融入幼儿园教学的意义

1.1 培养幼儿味觉

美食能够使幼儿懂得品味食物,感知口味。美食属于一种艺术形式,能够让幼儿在品味美食的过程中感知食物的各种味道、形态以及颜色等。让幼儿事先接触各种口味和风格的食物,尝试各种菜式的搭配,既可以发展幼儿的味觉和感知能力,也有助于增强幼儿对各种食物的适应性。另外,幼儿都来自不同的家庭,因此幼儿之间通过相互交流可以了解不同传统美食文化,从而培养幼儿的味觉。

1.2 传承传统文化

各地的美食文化和特色等各不相同,而这一切都是由历史与传承所积淀而成的。比如河南菜、川菜以及粤菜等。教师可以在日常教学中融入当地的传统美食文化与习俗,使幼儿对我国的传统文化与传统有更深刻的理解与认同。

1.3 启发幼儿创造力

通过在幼儿教育教学中引入传统美食文化,能营造良好的教育环境,有利于培养幼儿的创造力和想象力。教师可以组织幼儿开展“做美食”活动,让幼儿自己动手,做出一些简易的传统美食,如酿皮子、甜麦子以及啤特果等,从而爱上制作美食的过程,体验其中的乐趣。通过亲手制作传统美食,幼儿不但能够认识美食的制作原料、方法以及食材的组合方式,还能够锻炼幼儿的动手能力与创造能力,让幼儿体验制作传统美食的快乐感与满足感。

1.4 保障营养和健康

幼儿园的食谱应能够保证幼儿的营养全面。教师要全面掌握幼儿每日所需热量比例,了解保证幼儿饮食健康和营养的方法。在配餐方面,幼儿园要按照幼儿的年龄和生长发育规律进行合理搭配,做到营养丰富与均衡,同时要注意控制油、盐、糖的摄入。由此,就能够在重视幼儿营养口味需要的前提下,为幼儿形成健康饮食习惯奠定基础,从而保障幼儿饮食的营养与健康。

1.5 丰富课堂教学内容

传统美食文化是一种极具包容性和创造性的文化,能够与各学科有机融合,从而丰富课程内容,提高幼儿的学习兴趣。教师可以将绘画、科学等不同的课程元素结合起来,从不同视角来设计传统美食文化的融入方式,如制作河州包子可以让幼儿了解当地面食文化,并认知食材搭配,学会烹饪技能,体验其中的快乐,同时也能够让幼儿了解当地的传统美食文化和习俗。

1.6 培养幼儿社交能力

“一团饭”是我国的优秀传统文化,在拉近人们之间的距离和增进情感方面扮演着不可替代的角色。在幼儿一日生活中,幼儿团体就餐,能够增进幼儿之间的友情,同时也能够锻炼幼儿的交流与表达能力。通过相互交流,幼儿可以了解到同伴的饮食习惯、用餐礼仪等,从而发展自身的包容心,学会向他人学习的优良品质,从而培养幼儿的社交能力。

2 传统美食文化融入幼儿园教学的原则

首先,安全性。幼儿早期并没有较强的判断力和敏锐的洞察力来规避风险,因此,在将传统美食文化与教育教学相结合时,教师应重视安全性问题,根据幼儿的具体特点,尽量不选用较小、较硬的食物。在烹饪活动中,所使用的工具也要以安全为前提,充分保证传统美食文化融入工作的安全性。其次,兴趣性。在开展美食活动时,教师应根据幼儿喜欢的美食来进行,以此来激发幼儿的参与热情,从而

提高传统美食文化在幼儿园教学中的融入程度。最后,契合度。在传统美食文化的选择上,教师要充分把握好美食活动与幼儿年龄特点的契合度,尽量不让幼儿产生不习惯的感觉。另外,传统美食文化应尽量接近幼儿的实际生活,从而符合幼儿的接受程度。

3 传统美食文化融入幼儿园教学的有效策略

3.1 从了解入手,助力幼儿热爱美食

无论是大人还是幼儿,都会因了解而更加热爱生活。为培养幼儿热爱家乡的情怀,幼儿园可以以美食作为了解的载体,为幼儿的这份热爱添砖加瓦。首先,教师要根据幼儿园的实际情况为幼儿创设美食环境,在幼儿园内创造出浓厚的传统美食文化氛围,并在幼儿每日入园经过的主题墙、文化长廊等区域布置主题鲜明、色彩鲜艳的美食图片。幼儿园可以根据传统建筑创造独特的传统美食文化区域,如仿古的招牌、逼真的游戏道具等,彰显幼儿园的特色。由此,幼儿可以兴致勃勃地对着墙壁上的美食图片展示自己的美食知识,并说出自己最喜欢的美食,由此教师就可以确定幼儿对传统美食的了解和热爱情况。其次,在班级日常活动中也要注重传统美食文化的融入。如在为幼儿讲解传统节日时,不仅要给幼儿讲解节气的食品名称,还要为幼儿讲解美食的制作原料和过程,还可以把与传统美食有关的历史典故或神话传说介绍给学生,如东坡肉、满汉全席等。总的来说,从了解到喜爱,教师应注重知识的融入、氛围的渲染、兴趣的引导,让幼儿始终处于传统特色美食文化的氛围中。

3.2 构建教学环境,感知传统美食文化

在幼儿园时期,幼儿更多地是通过视觉和听觉等感官来感受传统美食文化,因此,在将其与幼儿园教育教学相结合时,教师应重视营造良好的教学氛围,着重通过氛围和环境来加强幼儿对当地传统美食文化的认识,并构建文化环境。具体内容有:设计班级墙和主题墙,重点是把传统美食文化用图片或小故事的形式融合到班级中,让幼儿在此环境中感受传统美食文化的特点。在制作墙壁装饰时,教师应根据当地的传统美食文化,征集幼儿提出的建议,并引导幼儿自主设计班级墙和主题墙。从而让幼儿深度理解传统美食文化。另外,教师也可以给幼儿讲解传统美食背后的故事,让幼儿对传统美食文化的含义有更深入的认识,从而实现传统美食文化的融入意义,为培养幼儿对传统美食文化的热爱提供有利条件。比如,教师可以在课堂教学中引入“河州包子”,把重点放在给幼儿讲解馅料的制作上,以激发幼儿对传统文化的学习热情,增强对传统文化的理解程度。

3.3 挖掘美食文化资源,融入幼儿园教育课程

教育要体现出地区文化特色与精神,体现出传统文化的特色。在开发课程资源时,教师可以将当地人文资源、本

土文化资源以及非遗传承资源等结合起来,从不同视角对传统美食文化进行挖掘和使用,从而构建出生活化、适宜化以及可操作化的美食课程体系。在此基础上,教师要把本地的传统美食文化融入幼儿园主题教育活动中,并在探究中逐渐形成全新的课程体系。比如,将幼儿园的附近居民邀请到园区内与幼儿共同制作当地传统美食,把美食“搬”到幼儿园。不仅可以制作酿皮子、甜麦子,而且还可以制作啤特果和河州包子,让幼儿能够在品尝美味食物的同时,体验到当地的传统美食文化。同时,引导幼儿亲身体验不同的传统美食文化,进而培养幼儿对当地传统美食的浓厚兴趣。生活与教育密不可分,通过此种方式,让教学融入生活,既能充实幼儿园主题活动的教育教学内容,又能反映出对美食文化的认识和理解水平,从而让幼儿的多元智能得到更好的发展。

3.4 遵循发展性原则,贴近幼儿实际生活

知识来源于自然和社会,所以幼儿园教学应充分体现民族性和地域性。教师要主动发挥自身才能和主观能动性,发掘和利用地方特有的传统美食文化资源,让幼儿在接受传统文化熏陶的同时,提高对生活、自然以及社会的感知能力,持续充实自身的生活经验。教师应集中智慧,发掘当地美食资源,制定和建设具有针对性和可操作性的幼儿园课程。在建构课程的过程中,教师要根据当前素质教育对幼儿园教育教学的具体需求,根据幼儿园实际条件,将美食文化资源与课程内容进行合理融合,使之符合幼儿的兴趣和认知水平,从而创设出有利于幼儿发展的教学活动。在传统美食文化的融入中,教师也可以利用传统美食文化来滋润幼儿的精神世界,让幼儿不仅能够拥有传统文化情感,还能够将传统美食文化进行传承,从而促进我国传统美食文化的发展。

3.5 就地取材,丰富美食文化活动融入形式

在发掘当地传统美食文化资源时,教师要把能够形成体系的课程作为落脚点,不仅要整体发展的视角去发掘传统美食,还要通过迁移、应用以及整合的方式,将美食文化资源变成适合幼儿学习的课程。在丰富的文化教育资源面前,教师可以就地取材,所获取到的资源不但要形式多样,而且要内容丰富,能够与幼儿的实际生活相联系。同时,教师要以极具当地特色的传统美食文化为出发点,深度发掘美食文化在幼儿园教育教学中的价值,构建符合幼儿需要,且具有传统文化色彩的课程内容,并确定课程的结构和内容。例如,将甘肃和政县传统美食文化的多种资源与幼儿的年龄特点和身心发展规律有机联系起来,建立特色美食、节日传统美食等研究范畴,并在师生的共同参与下,持续开展寻找、制作以及品味美食等活动。同时,还可以邀请本地烹饪大师到幼儿园开展进行“传统美食现场秀”活动,让

幼儿亲身体验传统美食的制作方法。在此期间,教师应将美食制作所需的材料及工具事先准备好。在活动中,可以让烹饪师亲自指导幼儿制作食物,让幼儿参与到烹饪的全过程中,从而体验制作传统美食的乐趣。此外,还可以通过唱歌、绘画等多种方式,让幼儿形成传承传统美食文化的意识,从而丰富美食文化活动融入形式。

3.6 利用社区和家长资源,开展亲子共育活动

家庭是幼儿日常生活的重要环境,因此对传统食文化的融入,不仅是幼儿园的重要任务,还应得到家长的大力支持和合作,把传统美食文化融入幼儿的日常生活之中。所以,教师要通过走出去、请进来的方式,主动与幼儿家长和社区合作,达到优势互补的目的,从而形成教育合力,让幼儿在制作食物的过程中获得更多的体验,同时也能够让幼儿综合能力得到发展。在二者融合的过程中,教师要把传统美食文化和现实生活联系起来,通过家园合作,使幼儿在学习中获得更多的快乐。教师可以在园内举行传统美食节,让幼儿和家长在主动投入中体验到合作交流的乐趣,从而提高幼儿的实践能力,增进亲子情感和家园情感,让幼儿在互动中体验和品尝各类特色小吃,增进幼儿对传统美食文化的理解,并体会到不同美食的多样化和差异化,让幼儿学会珍惜食物,懂得分享美食。也可以充分运用亲子开放日,让家长参与传统美食文化展览活动,让家长 and 幼儿共同观赏美食的制作过程,从而强化传统美食文化在幼儿园教学中的融入效果。此外,还可以组织幼儿和家长一起制作美食,激发幼儿制作兴趣与热情,从而为幼儿的综合发展奠定基础。

3.7 注重反思总结,最终回归幼儿生活

在开展传统美食文化的实践教学,教师要适时对融入方式进行剖析,思考实践教学中的缺点与问题,并以此为基础,对其进行讨论和梳理,制定出更合理、更符合幼儿实际情况的美食文化主题方案。并与活动内容相联系,思考环境的创建与家庭和社

会资源是否被充分利用、采取的活动形式是否合适、课程倡导的文化精神是否被充分体现出来。通过对实践活动的反思与归纳,能够为该活动的开展奠定理论基础。教师要以发展视角来审视传统美食文化在幼儿园教学中的融合,并在原有基础上进行扩容、转移以及重组,或者在超出原有内容范围的基础上,与幼儿的兴趣爱好相融合,持续创造出满足幼儿发展需要的各类活动,从而让传统美食文化的融入更具教育意义。

4 结束语

综上所述,在幼儿园教育教学中正在逐渐融入传统美食文化,为幼儿园教育教学带来了活力与生机。教师应主动引导幼儿去了解与传统文化息息相关的各种美食,并充分尊重传统文化,培养幼儿对家乡的热爱之情。与此同时,教师应为幼儿构建轻松愉快的环境,让幼儿在良好的环境下学习传统文化和美食,并将热爱家乡的情感潜移默化地融入教学中,从而培养幼儿传承与弘扬传统文化的意识。

参考文献:

- [1]雷海燕.高结构低控制在幼儿园教学中的应用[J].文理导航(上旬),2023(11):34-36.
- [2]杨爱萍.探究幼儿园教学中幼儿动手能力的培养策略[J].基础教育论坛,2023(17):102-104.
- [3]银春.教育戏剧融入幼儿园教学促进儿童创造力开发的研究[J].成才之路,2023(26):101-104.
- [4]黄莹.游戏化教学在幼儿园教学中的应用[J].当代家庭教育,2023(18):72-75.

作者简介:

李万菊(1978—),女,汉族,甘肃临夏人,大学专科,一级教师,研究方向:学前教育。

张丽萍(1990—),女,汉族,甘肃临夏人,本科,一级教师,研究方向:学前教育。