

幼儿园毕业自助餐活动方案(通用5篇)

方案在解决问题、实现目标、提高组织协调性和执行力以及提高决策的科学性和可行性等方面都发挥着重要的作用。通过制定方案，我们可以有计划地推进工作，逐步实现目标，提高工作效率和质量。以下是小编精心整理的方案策划范文，仅供参考，欢迎大家阅读。

幼儿园毕业自助餐活动方案篇一

- 1、养成良好的用餐习惯。（包括轻拿轻放物品、食品不掉地、不造成浪费、不挑食、食物搭配合理）
- 2、爱惜厨师的劳动成果。
- 3、体验自助餐的休闲、自在、快乐。

定于每月中下旬

（1）幼儿进行餐前教育——提醒幼儿轻拿轻放用具，正确使用夹子和公勺，食物夹子不混用，夹食物时要夹牢，不掉地上。

（2）教育幼儿合理安排饮食，根据需要拿取食物，不要拿的太多，不挑食、避免暴饮暴食和浪费。

（3）教育幼儿拿取食品时要有秩序，学会等待、人多不拥挤、互相谦让。

（4）教师根据座椅摆放制定出取餐顺序或贴出标志，带领幼儿练习。

（5）让孩子了解水果有不同的味道和多种营养，知道多吃水果有益健康，但不宜过量。

(6) 让孩子知道热量高的东西吃多了不好，要多吃蔬菜、水果，这样才不容易上火。

(7) 每个区域放置一个垃圾桶，吃剩的杂物放到垃圾桶中。

1、当天提前布置好用餐场地（餐点、餐具、纸巾统一摆放顺序：提早放置餐后整理区——垃圾桶、毛巾等）

2、教师带领幼儿入座————背景音乐□ppt播放：

3、组织幼儿有秩序进餐。

(1) 幼儿排队有秩序的取餐盘，按规定方向拿取食物。

(2) 指导幼儿按照自己的需要取食物，注意数量适宜。

(3) 幼儿取食物过程中，生活老师负责指导、协助幼儿取餐，教师负责幼儿秩序及进餐。

(4) 幼儿进餐结束后，指导幼儿进行餐后整理。（分类送餐具、擦嘴等）

(5) 注重指导幼儿按需取餐、鼓励幼儿先吃主食然后选吃水果。

4、适当延长进餐时间：

5、整理收拾。

幼儿园毕业自助餐活动方案篇二

活动目标：

1、积极主动参与自助和合作配餐，知道一餐饭要荤素搭配、

有菜有主食。

2、知道健康配餐对身体有益，纠正挑食的不良习惯。

3、初步学会合理搭配一餐饭菜，提高自主能力。

4、培养幼儿养成良好生活习惯的意识。

5、能够将自己好的行为习惯传递给身边的人。

活动准备：

1、各种蔬菜、荤菜、海产品、豆制品、主食等盛在筐中；盛菜的筐、夹子、餐盘若干；“小不点餐厅”背景布置。

2、实物投影仪、录像机、电视机

3、患有营养不良性疾病的人、偏胖幼儿的录像；课前幼儿对食物金字塔有所了解。

活动过程：

一、设置情境，引出活动主题。

1、教师以“小不点餐厅”经理的身份邀请幼儿到餐厅自助配餐，引起幼儿兴趣。

2、引导幼儿观察各种菜品，并按荤菜和素菜分类。

二、幼儿初次配餐，初步讨论如何健康配餐。

1、幼儿第一次自选食物搭配一餐菜，提出配餐要求和秩序。

2、幼儿介绍自己的配餐，讨论如何配菜对我们的身体有益。

三、观看录像和实物投影仪引导幼儿了解偏食习惯的危害，懂得合理搭配食物。

1、结合录像，引导幼儿了解人体所需营养与食物的关系，知道不正确饮食产生的危害。

2、运用实物投影仪，针对幼儿选菜中的偏食现象，引发幼儿讨论。

3、教师小结合理搭配食物的原则：荤菜与素菜搭配，主食和菜搭配，这样吃才健康，对身体有益。

四、幼儿再次配餐

1、评价自己的配餐多了什么?少了什么?

2、调整自助餐的搭配，巩固对合理配餐的认识。

3、评出健康配餐师。

五、引导幼儿分小组自助、合作配餐。

活动延伸：

请厨房的师傅根据幼儿的配餐和意图做菜，幼儿品尝。

活动反思：

在上完这节课时，我对现教的知识对幼儿进行现场的测试，有的孩子在老师的提醒下和鼓励，养成了不挑食得习惯，但有的孩子还是喜欢光吃荤的，如：肉之内的，还是对蔬菜不敢兴趣。当然是孩子的年龄小，对饭菜的应该还认识不到位的，又加之一个孩子在家受到家长的百般满足，对挑食的习惯一时还纠正不过来。这正是本节课所遇到的困惑。如果从新来上这节课，希望单位能提供孩子进餐的场所，食物自选

的场所。这样来上这节课也许就不那么费力了。

幼儿园毕业自助餐活动方案篇三

更新健康饮食观念，推动我园伙食研究工作，培养孩子文明、健康的饮食习惯。通过参与食品的加工制作，进一步了解各类食品的分类及营养等科学知识，了解成人的劳动，增进亲子感情和家园互动。

二、活动时间

六月一日上午十点

活动地点：各班教室，以班为单位组织活动

三、活动内容

- (一)食堂烹饪部分孩子爱吃的熟食供家长和孩子品尝。
- (二)家长和孩子一起制作部分熟食、凉菜、果汁等分享。

四、相关准备

- (一)借餐具和炊具。(能用一次性餐具更好)
- (二)人员分工，和孩子一起从安全和卫生等方面制作区域牌，写明区域要求(凉菜区、熟食加工区、榨汁区、择洗区等)
- (三)提前给幼儿丰富各类食品的分类及营养等科学知识。
- (四)介绍集体就餐礼仪，培养孩子文明、健康的饮食习惯。
- (五)学习“巧取菜名”和菜品搭配及拼盘造型等艺术知识。
- (六)发挥家长委员会及家长成员的智慧，积极策划组织好本

次自助餐活动，让孩子们度过一个快乐难忘的六一儿童节。

(七)活动当天家长需要注意清洁、不留长指甲，幼儿园会组织人员对家长晨检。

幼儿园六一自助餐方案

幼儿园毕业自助餐活动方案篇四

设计意图：

幼儿营养不良和肥胖，已成为普遍现象。在家庭餐桌上，幼儿是“主宰者”，挑食、暴食任意为之。针对幼儿不良饮食习惯，特选择“自助配菜”为活动主题。

怎样使幼儿自主、自愿地投入活动？我的设计思想是：以观菜、分菜激发兴趣；以自由选配菜色突出重点、活跃气氛、深化主题；以录像解决难点，最终达到警醒幼儿的目的。

活动目标：

- 1、了解不同食物有不同的营养，人体需要多种营养。
- 2、初步学会合理搭配各种菜肴，纠正自己的偏食行为。
- 3、通过自助配菜活动，养成一定自主意识和能力。

活动准备：

- 1、数张反应营养不良性疾病的医用图片(如佝偻病、营养不良性水肿等)，肥胖幼儿的录像。
- 2、实物投影仪、录像机、电视机。
- 3、各种蔬菜、荤菜，如白菜、菠菜、蒜苔、笋瓜、胡萝卜、

海带、紫菜、鸡蛋、西红柿、黄瓜、豆腐、干丝、猪肉、猪肝、鸡肉、带鱼。盛菜筐若干，夹子与筐同数。

活动过程：

1、请小朋友说出各种菜的名称，引导幼儿把菜分成蔬菜、荤菜、海产品、豆制品四大类。

2、第一次选、配菜。

(1)分两组进行，要求幼儿不争抢，选择三至四种菜，种类和数量不限。

(2)幼儿讨论、回答。

3、幼儿讨论怎样吃菜，身体才能更健康。

(1)实物投影，针对幼儿选菜中的偏食现象，引导幼儿讨论偏食的危害。根据幼儿的具体问题，教师出示医用图片的投影，引导幼儿边看边讨论。

(2)结合录像，引导幼儿了解暴饮暴食的危害。

(3)再次组织幼儿讨论如何选择食物。

4、第二次配菜，巩固幼儿对营养平衡的认识。

5、幼儿分成四组，协商配菜。

活动延伸：请伙房的叔叔现场做菜，幼儿品尝自助餐。

幼儿园毕业自助餐活动方案篇五

秋天到了，天气越来越干燥，幼儿体内容易产生火气，小便少，神经系统也容易紊乱，幼儿的情绪也容易跟着变得躁动

不安。幼儿在秋天的反应，不单单是情绪和心理上的问题，很可能是人体的某些营养摄入不平衡引起的。所以给幼儿的饮食应该选择清火、湿润的食品，注意补充营养。

通过本次活动，我们想让幼儿进一步地了解秋季防燥应该吃些什么?还可以了解一些自助餐的礼仪，如：幼儿拿好自己的餐具，用公用的勺子盛食物，吃多少盛多少，不浪费等行为习惯。

二、活动目标

- 1、感受自助餐自主选择的快乐。
- 2、知道秋季防燥的蔬菜、水果有哪些?
- 3、养成良好的饮食用餐习惯(包括轻拿轻放物品;食物不掉地、不造成浪费;不贪吃、不挑食、不偏食;食物搭配合理等)，爱惜厨师、农民的劳动成果。

三、活动要求

以各班为单位，通过三位老师餐前对幼儿进行的教育，引导幼儿按自己的意愿，挑选喜爱的食物，做到安静、有序、文明、减少浪费。

四、活动的准备

(1) 食物的准备

菜肴：清炒山药木耳、红烧栗子鸡——2个深盆、2个饭勺

甜品：银耳枸杞雪梨羹、红薯、南瓜——1个锅、1个汤勺、1个盆、1个食品夹

水果：黑提、小密橘——2个浅盆、1个调羹

小吃：山楂片、波力海苔、好多鱼——3个浅盆、2个调羹
餐具的准备

小班幼儿：2个碗、1个碟、1个调羹

中大班幼儿：1个大碟、1个碗、1双筷子、1个调羹

(2) 环境的准备

请教师为幼儿创设自助餐氛围，让幼儿在卫生、幽雅的环境中享受美食

(3) 食物摆放的准备

请教师准备好餐桌，分主食、菜肴、甜品、水果、小吃，分别用不同的摆饰或标签表示，便于幼儿拿取。

五、活动过程

- 1、由保健教师全面负责自助餐活动设计
- 2、由教师进行餐前的宣传教育
- 3、幼儿自由的选择食物