教案示例(2017-18年度下學期) 鍾老師

<雙皮奶>

**教學範疇：**

1. 中學 (第一、二級，閱讀、聆聽、寫作及說話)
2. 中國語文課程第二語言學習架構：

|  |  |
| --- | --- |
| NLR(1.1)3 | 能理解短小段落的大意 |
| NLR(1.1)4 | 能理解閱讀材料的內容大意 |
| NLL(1.1)3 | 能聽出對話內容的要點 |
| NLL(1.3-2.3)5 | 能理解視聽資訊中的內容要點 |
| NLW(1.1)3 | 大致能運用提供的字詞寫簡短句子（如填句、續句或看圖寫句） |
| NLW(2.1)1 | 能就熟悉的事物寫簡短文章 |
| NLS(1.1)1 | 能大致說出與個人、家庭、學校生活相關的詞語 |

**基本資料：**

|  |  |
| --- | --- |
| 任教導師：鍾老師  學 校：港島區某中學  科 目：中國語文科(非華語課程)  班(組) 別：2B  學生對象：中一(4名)、中二級(3名) 中三(8名)  學生人數：15人 | **日 期：**2018年4月19日  **時 間：**1.5小時(16:00-17:30)  **教 室：**208室  **教 節：**第一節  **課 題：**<雙皮奶> |

**學習目標：**

1. 學生能理解課文<雙皮奶>的內容大意和字詞意思。NLR(1.1)3 NLR(1.1)4
2. 學生能認識雙皮奶的製作方法。 NLL(1.1)3 NLL(1.3-2.3)5
3. 學生能按指示分組，並按說明文文步共同創作文章<雞蛋仔>。NLW(1.1)3 NLW(2.1)1 NLS(4.1)1

**教學流程：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **預計時間** | **過程** | **學習目標** | **教學活動** | **學習材料** | **評估方法** |
| 5分鐘 | 引入 | 認識雙皮奶 | 1. 提問學生對雙皮奶的認識  2. 介紹雙皮奶 | 圖片 | 提問 |
| 15分鐘 | 發展一 | 學習雙皮奶的製作方法 | 1學生觀看網上片集<雙皮奶>  2提問學生<雙皮奶>製作方法。  3.填寫步驟次序(根據網上影片) | <雙皮奶>網上影片  工作紙 | 提問  影片討論  工作紙 |
| 15分鐘 | 發展二 | 學習課文<雙皮奶> | 1. 老師朗讀各段課文  2. 教授關鍵詞的意義及讀音：  雙皮、攪拌均勻、兩層、倒回、冷卻、煑滾  3. 學生完成詞彙練習工作紙  4. 教師提問  •雙皮奶是哪個地方的美食？  •為甚麼叫雙皮奶?  •你覺得製作雙皮奶困難嗎？為甚麼？ | 課文  詞彙練習工作紙 | 提問  工作紙 |
| 15分鐘 | 發展三 | 學生重温說明文文步 | 1. 提問學生有關說明文文步結構  2. 老師按<雙皮奶>重温說明文文步結構 | 課文  工作紙 | 提問  影片討論 |
| 15分鐘 | 發展四 | 認識雞蛋仔 | 1.學生觀看介紹<雞蛋仔>來源和做法的網上影片  2.學生完成<雞蛋仔>製作方法工作紙。(根據網上影片) | <雞蛋仔>網上影片  製作方法工作紙 | 提問  影片討論  工作紙 |
| 20分鐘 | 發展五 | 共同創作 | 1.學生分組(3-4人一組)  2.學生按說明文文步共同創作文章<雞蛋仔>第一段。 | 共同創作工作紙 | 工作紙 |
| 10分鐘  (彈性時間) | 發展六 | 學生口述報告：  創作文章<雞蛋仔> | 各組學生作一分鐘短講。 | 共同創作工作紙 | 工作紙  個人短講 |
| 5分鐘 | 總結 | 複習主題 | 提問學生有關說明文的文步。 | 課文 | 提問 |

\*彈性時間：配合發展四，因應學生能力，而作出彈性時間。

**教學材料：課文**

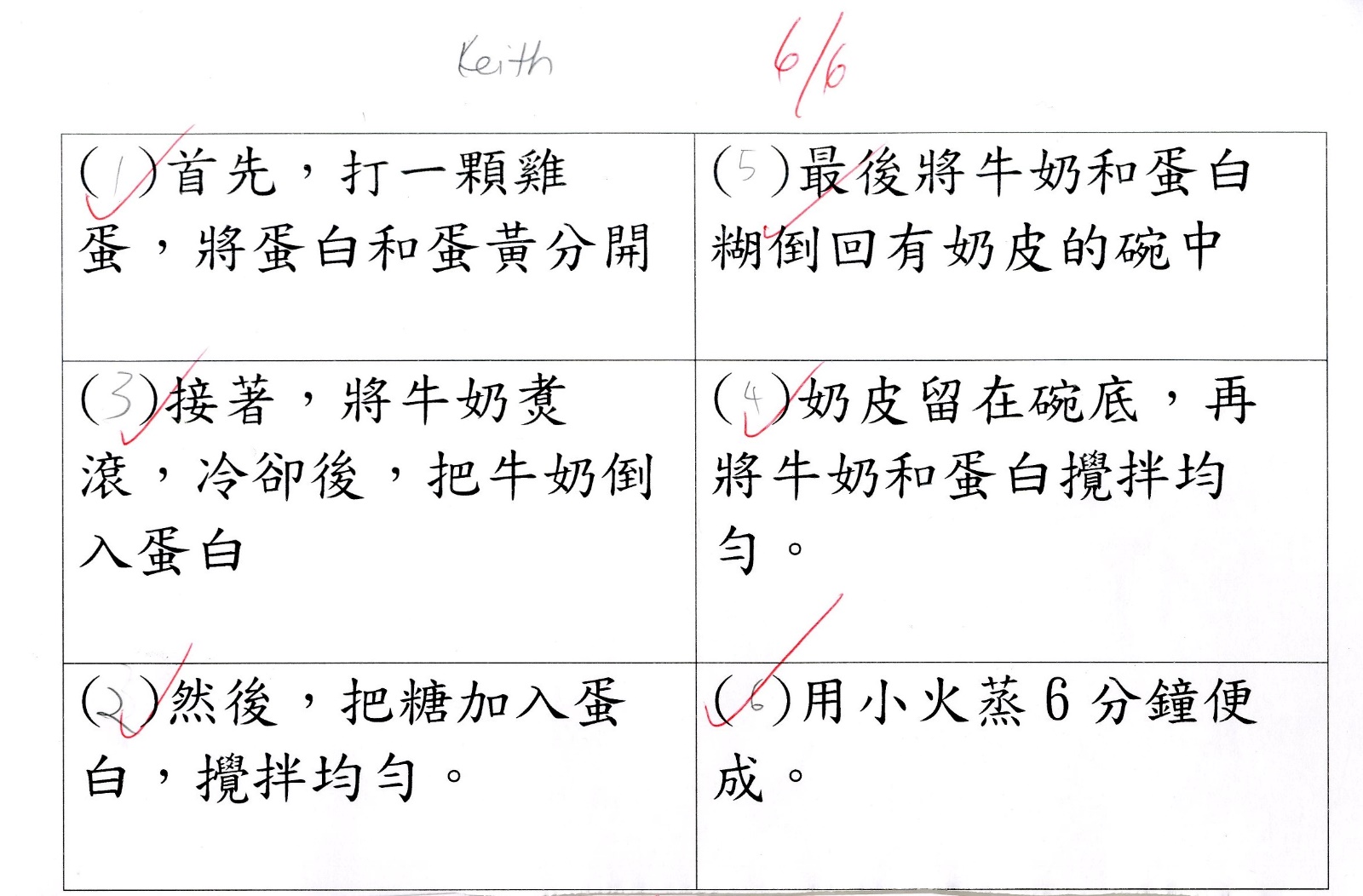
|  |  |
| --- | --- |
| **雙皮奶是地道的廣東甜品。雙皮是指兩層奶皮的意思，這兩層奶皮並不是堆在一起，而是一層奶皮在奶面，另一層奶皮在碗底，奶面的奶皮奶味香濃，清甜可口。** | **[https://tse3.mm.bing.net/th?id=OIP.hy8qf_rstFps1VZyHiFlOwHaF0&pid=15.1&P=0&w=207&h=164](https://hk.images.search.yahoo.com/images/view;_ylt=AwrwS2Bd99la6hIAngG1ygt.;_ylu=X3oDMTIyMWJrZWVyBHNlYwNzcgRzbGsDaW1nBG9pZAMyZjI0ZGFlNWFlMjY0NTc3YTMyZmEwMzA4ZTcxNjlmOARncG9zAzEEaXQDYmluZw--?.origin=&back=https://hk.images.search.yahoo.com/search/images?p%3D%E9%9B%99%E7%9A%AE%E5%A5%B6%26fr%3Dyfp-search-sa%26fr2%3Dpiv-web%26tab%3Dorganic%26ri%3D1&w=220&h=173&imgurl=upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/c/c4/Shuangpi_Nai.jpeg/220px-Shuangpi_Nai.jpeg&rurl=https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E5%8F%8C%E7%9A%AE%E5%A5%B6&size=+8.6KB&name=%3cb%3e%E9%9B%99%E7%9A%AE%E5%A5%B6%3c/b%3e+-+%E7%B6%AD%E5%9F%BA%E7%99%BE%E7%A7%91%EF%BC%8C%E8%87%AA%E7%94%B1%E7%9A%84%E7%99%BE%E7%A7%91%E5%85%A8%E6%9B%B8&p=%E9%9B%99%E7%9A%AE%E5%A5%B6&oid=2f24dae5ae264577a32fa0308e7169f8&fr2=piv-web&fr=yfp-search-sa&tt=%3cb%3e%E9%9B%99%E7%9A%AE%E5%A5%B6%3c/b%3e+-+%E7%B6%AD%E5%9F%BA%E7%99%BE%E7%A7%91%EF%BC%8C%E8%87%AA%E7%94%B1%E7%9A%84%E7%99%BE%E7%A7%91%E5%85%A8%E6%9B%B8&b=0&ni=21&no=1&ts=&tab=organic&sigr=11qpj9p9s&sigb=13saipvb7&sigi=12r747d6c&sigt=11nphsmvk&sign=11nphsmvk&.crumb=TDywF9ZeWNn&fr=yfp-search-sa&fr2=piv-web)** |
| **它的製作方法並不難。首先，打一顆雞蛋，將蛋白和蛋黃分開，然後，把糖加入蛋白，攪拌均勻。接著，將牛奶煑滾，冷卻後，把牛奶倒入蛋白，奶皮留在碗底，再將牛奶和蛋白攪拌均勻。最後將牛奶和蛋白糊倒回有奶皮的碗中，用小火蒸6分鐘便成。** | [https://tse4.mm.bing.net/th?id=OIP.5MxDYGvjWUJUX0F5_5rjIAHaFj&pid=15.1&P=0&w=223&h=168](https://hk.images.search.yahoo.com/images/view;_ylt=AwrxhdfI99laYjEAtLK1ygt.;_ylu=X3oDMTI0dWZncjk4BHNlYwNzcgRzbGsDaW1nBG9pZAMwODEwODMwOGEyOTQwZjFlMjM3YTFkMDAxODZmZDQ5ZARncG9zAzI3MgRpdANiaW5n?.origin=&back=https://hk.images.search.yahoo.com/search/images?p%3D%E9%9B%99%E7%9A%AE%E5%A5%B6%26fr%3Dyfp-search-sa%26fr2%3Dpiv-web%26nost%3D1%26tab%3Dorganic%26ri%3D272&w=380&h=285&imgurl=a3.att.hudong.com/32/38/01300000181762121765388660430.jpg&rurl=http://tupian.hudong.com/a3_32_38_01300000181762121765388660430_jpg.html&size=43.1KB&name=%3cb%3e%E5%8F%8C%E7%9A%AE%E5%A5%B6%3c/b%3e2%E3%80%81%E6%89%93%E8%9B%8B%E6%B8%85_%E5%9B%BE%E7%89%87_%E4%BA%92%E5%8A%A8%E7%99%BE%E7%A7%91&p=%E9%9B%99%E7%9A%AE%E5%A5%B6&oid=08108308a2940f1e237a1d00186fd49d&fr2=piv-web&fr=yfp-search-sa&tt=%3cb%3e%E5%8F%8C%E7%9A%AE%E5%A5%B6%3c/b%3e2%E3%80%81%E6%89%93%E8%9B%8B%E6%B8%85_%E5%9B%BE%E7%89%87_%E4%BA%92%E5%8A%A8%E7%99%BE%E7%A7%91&b=241&ni=21&no=272&ts=&tab=organic&sigr=128tcvue7&sigb=145mikei0&sigi=11pla4uk8&sigt=11ht1oj1d&sign=11ht1oj1d&.crumb=TDywF9ZeWNn&fr=yfp-search-sa&fr2=piv-web) |
| [https://tse2.mm.bing.net/th?id=OIP.sn0YJXeM9J9AB8i0HJaWvAHaFj&pid=15.1&P=0&w=223&h=168](https://hk.images.search.yahoo.com/images/view;_ylt=AwrxhdfI99laYjEAsbK1ygt.;_ylu=X3oDMTI0dW1xb2Q2BHNlYwNzcgRzbGsDaW1nBG9pZAM5MmYyN2ZlNGMyMWRlODdjYjkyM2Y5NDNiYzc1NDM3OQRncG9zAzI2OQRpdANiaW5n?.origin=&back=https://hk.images.search.yahoo.com/search/images?p%3D%E9%9B%99%E7%9A%AE%E5%A5%B6%26fr%3Dyfp-search-sa%26fr2%3Dpiv-web%26nost%3D1%26tab%3Dorganic%26ri%3D269&w=400&h=300&imgurl=gss1.bdstatic.com/9vo3dSag_xI4khGkpoWK1HF6hhy/baike/w%3D400/sign%3De4ec75f1173853438ccf8621a312b01f/e4dde71190ef76c676297db69a16fdfaae5167b0.jpg&rurl=https://baike.baidu.com/item/%E5%8F%8C%E7%9A%AE%E5%A5%B6&size=11.3KB&name=%3cb%3e%E5%8F%8C%E7%9A%AE%E5%A5%B6%3c/b%3e_%E7%99%BE%E5%BA%A6%E7%99%BE%E7%A7%91&p=%E9%9B%99%E7%9A%AE%E5%A5%B6&oid=92f27fe4c21de87cb923f943bc754379&fr2=piv-web&fr=yfp-search-sa&tt=%3cb%3e%E5%8F%8C%E7%9A%AE%E5%A5%B6%3c/b%3e_%E7%99%BE%E5%BA%A6%E7%99%BE%E7%A7%91&b=241&ni=21&no=269&ts=&tab=organic&sigr=11od5cs9c&sigb=145toh6d7&sigi=14es1bg9j&sigt=10tp19coh&sign=10tp19coh&.crumb=TDywF9ZeWNn&fr=yfp-search-sa&fr2=piv-web) |
| **煮好了的雙皮奶面香內滑，是一道美味的甜品，不論是作飯後甜品或平常小食，都十分受歡迎。** | [https://tse1.mm.bing.net/th?id=OIP.SO4ExyRtsaN4Rhe4td9QwQHaFa&pid=15.1&P=0&w=223&h=164](https://hk.images.search.yahoo.com/images/view;_ylt=AwrwS2Bd99la6hIAnwG1ygt.;_ylu=X3oDMTIydWlmc240BHNlYwNzcgRzbGsDaW1nBG9pZANhZjlmN2M2NmQ3Njc2N2ZhZTJkZDU1MzRlNmE5OWY0ZQRncG9zAzIEaXQDYmluZw--?.origin=&back=https://hk.images.search.yahoo.com/search/images?p%3D%E9%9B%99%E7%9A%AE%E5%A5%B6%26fr%3Dyfp-search-sa%26fr2%3Dpiv-web%26tab%3Dorganic%26ri%3D2&w=1024&h=749&imgurl=pic16.nipic.com/20110820/695664_145137144588_2.jpg&rurl=http://www.nipic.com/show/1/55/4988096k68e8fb01.html&size=213.8KB&name=%3cb%3e%E5%8F%8C%E7%9A%AE%E5%A5%B6%3c/b%3e%E6%91%84%E5%BD%B1%E5%9B%BE__%E4%BC%A0%E7%BB%9F%E7%BE%8E%E9%A3%9F_%E9%A4%90%E9%A5%AE%E7%BE%8E%E9%A3%9F_%E6%91%84%E5%BD%B1%E5%9B%BE%E5%BA%93_%E6%98%B5%E5%9B%BE%E7%BD%91nipic.com&p=%E9%9B%99%E7%9A%AE%E5%A5%B6&oid=af9f7c66d76767fae2dd5534e6a99f4e&fr2=piv-web&fr=yfp-search-sa&tt=%3cb%3e%E5%8F%8C%E7%9A%AE%E5%A5%B6%3c/b%3e%E6%91%84%E5%BD%B1%E5%9B%BE__%E4%BC%A0%E7%BB%9F%E7%BE%8E%E9%A3%9F_%E9%A4%90%E9%A5%AE%E7%BE%8E%E9%A3%9F_%E6%91%84%E5%BD%B1%E5%9B%BE%E5%BA%93_%E6%98%B5%E5%9B%BE%E7%BD%91nipic.com&b=0&ni=21&no=2&ts=&tab=organic&sigr=11kiegppo&sigb=13shkfhij&sigi=11inrdas7&sigt=12k0ucvkp&sign=12k0ucvkp&.crumb=TDywF9ZeWNn&fr=yfp-search-sa&fr2=piv-web) |

**學生作品：**

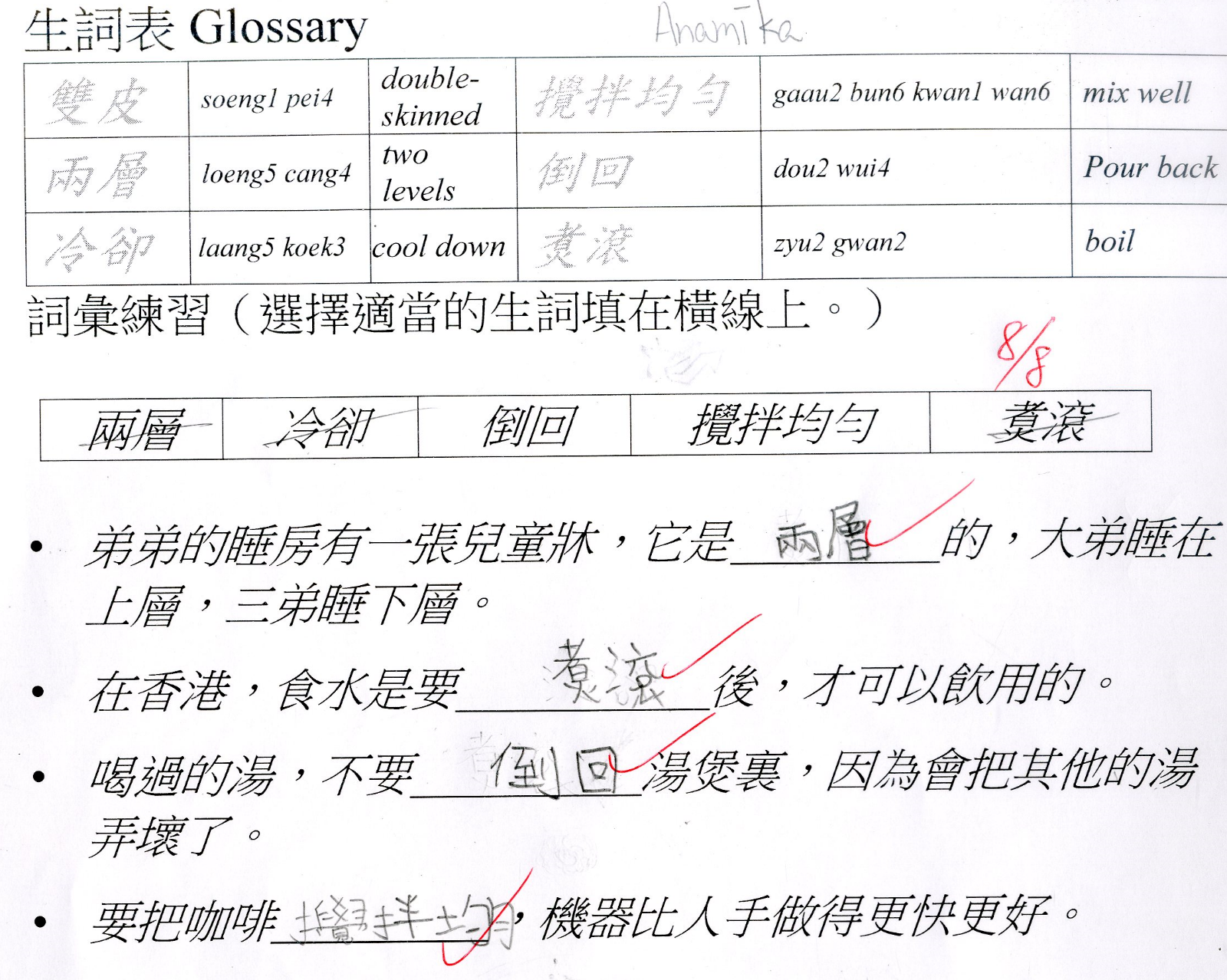
**工作紙 (發展一)**

**乙. 教學材料： 工作紙 (發展一)**

按製作步驟次序填上數字

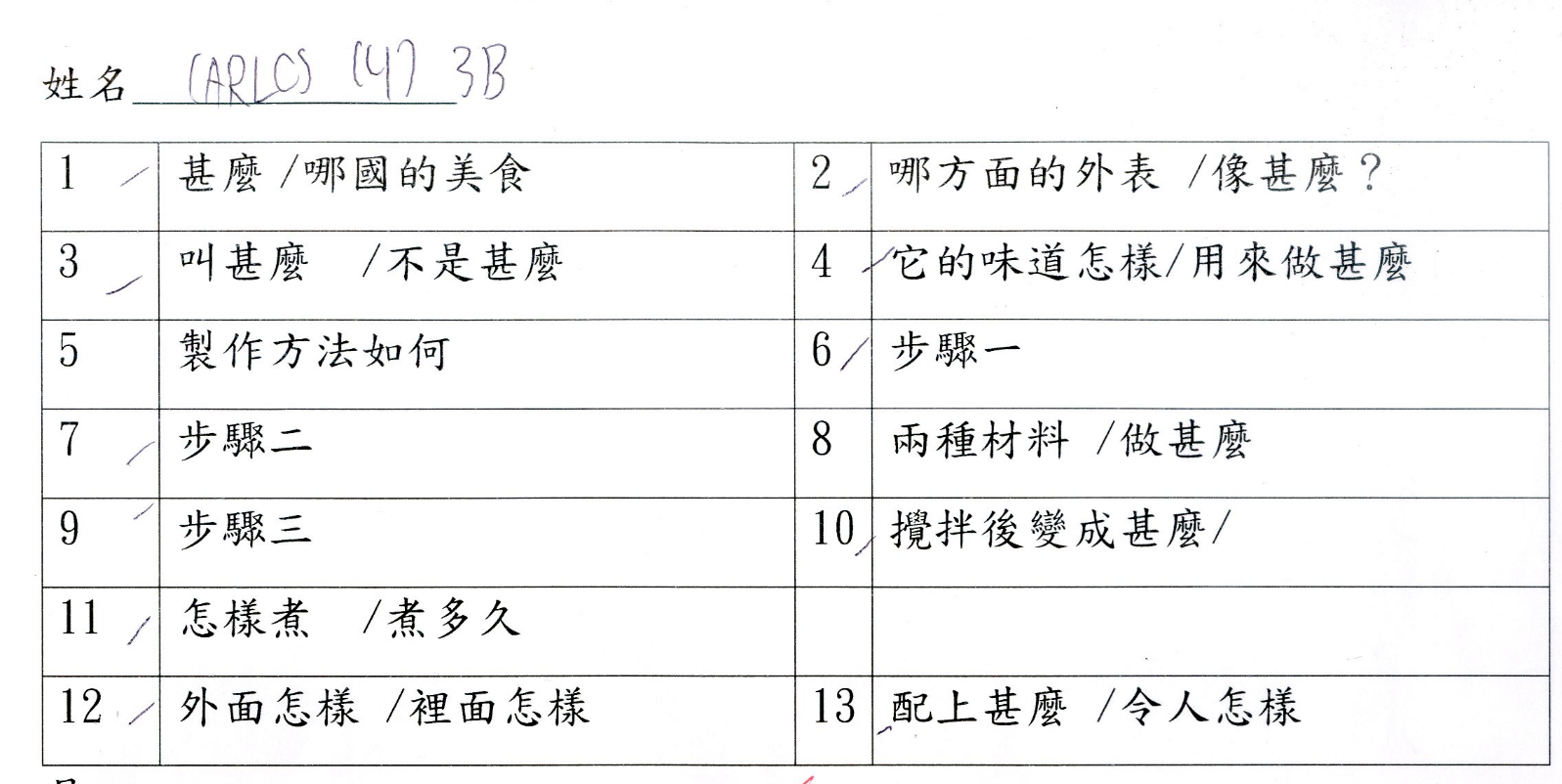
****

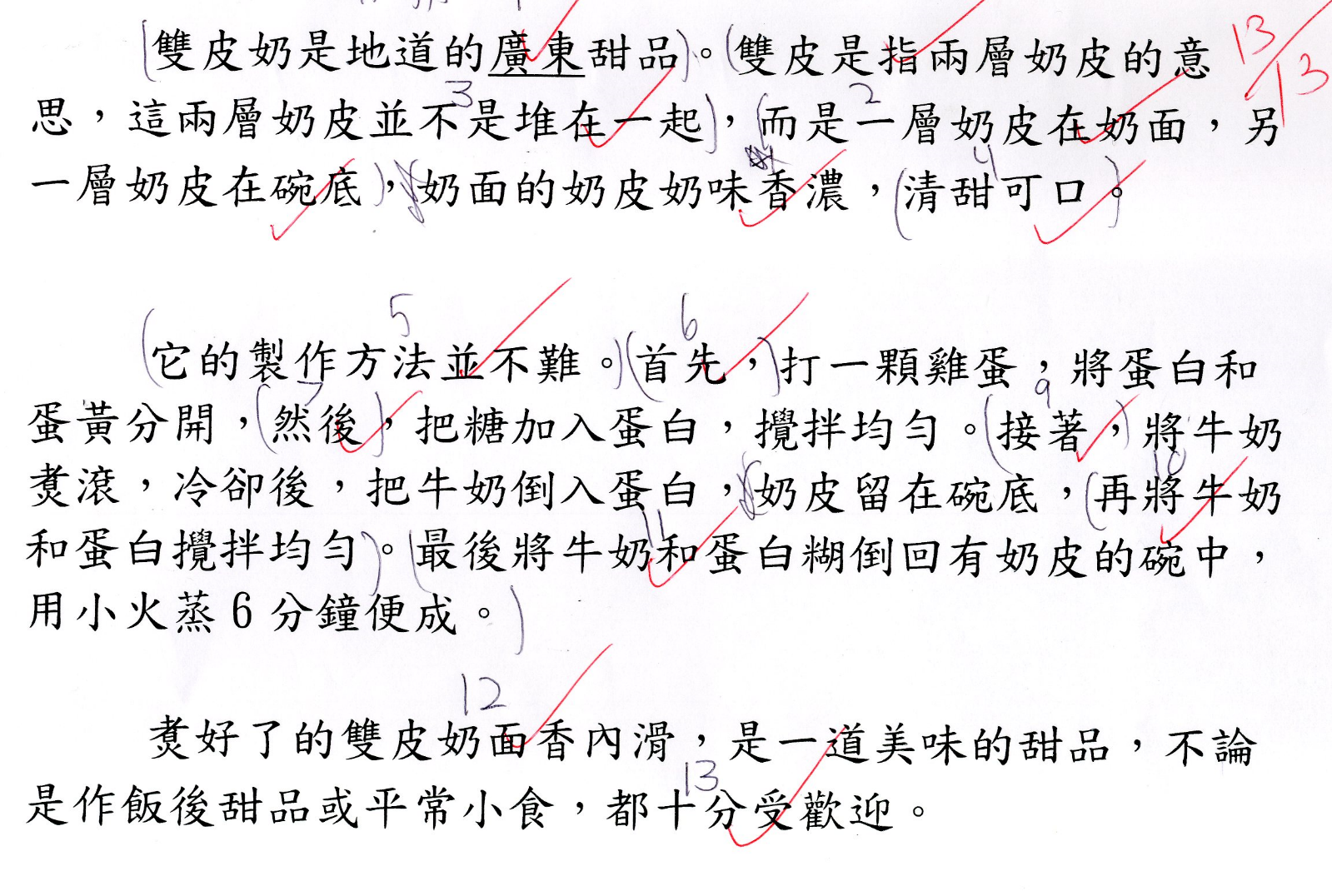
**乙. 工作紙 (發展二)**



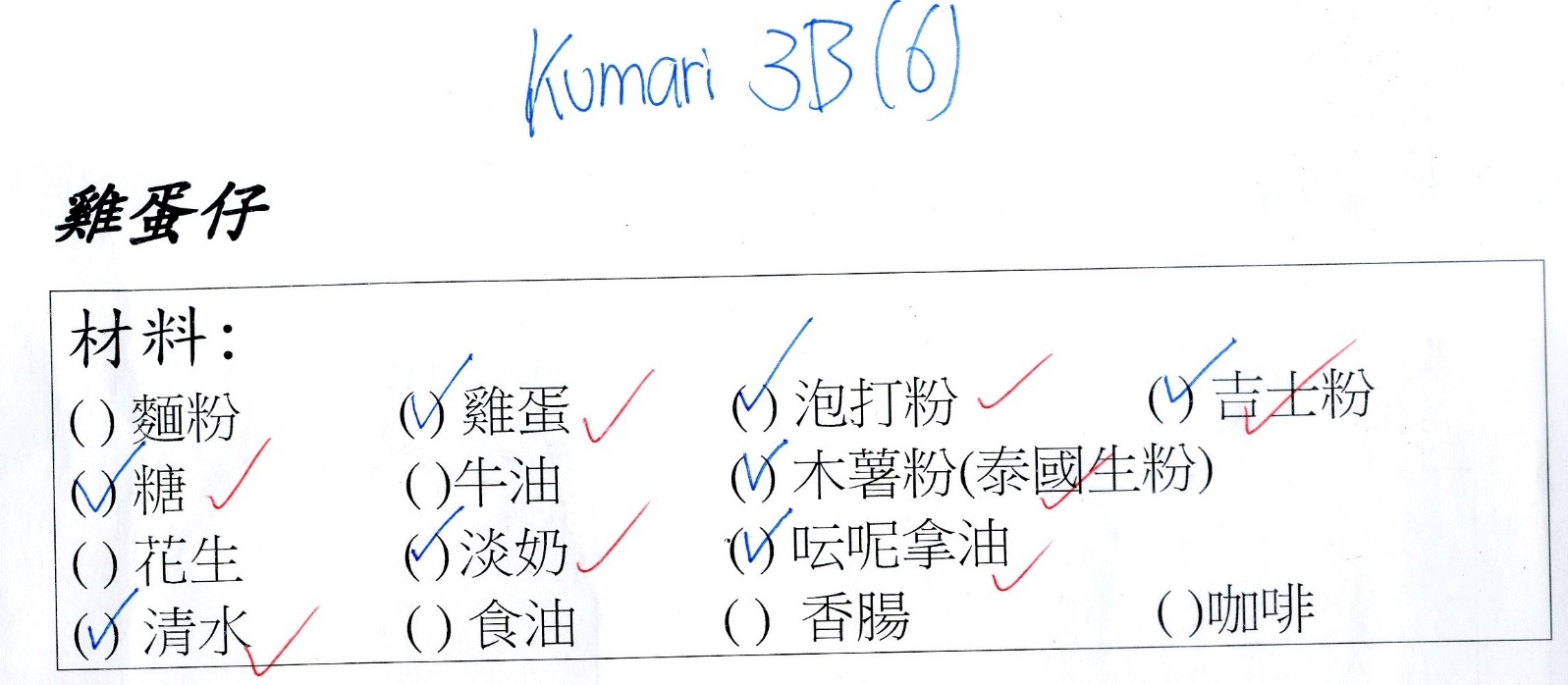
**乙. 工作紙 (發展三)**

在文章中，以數字標示各項內容要點

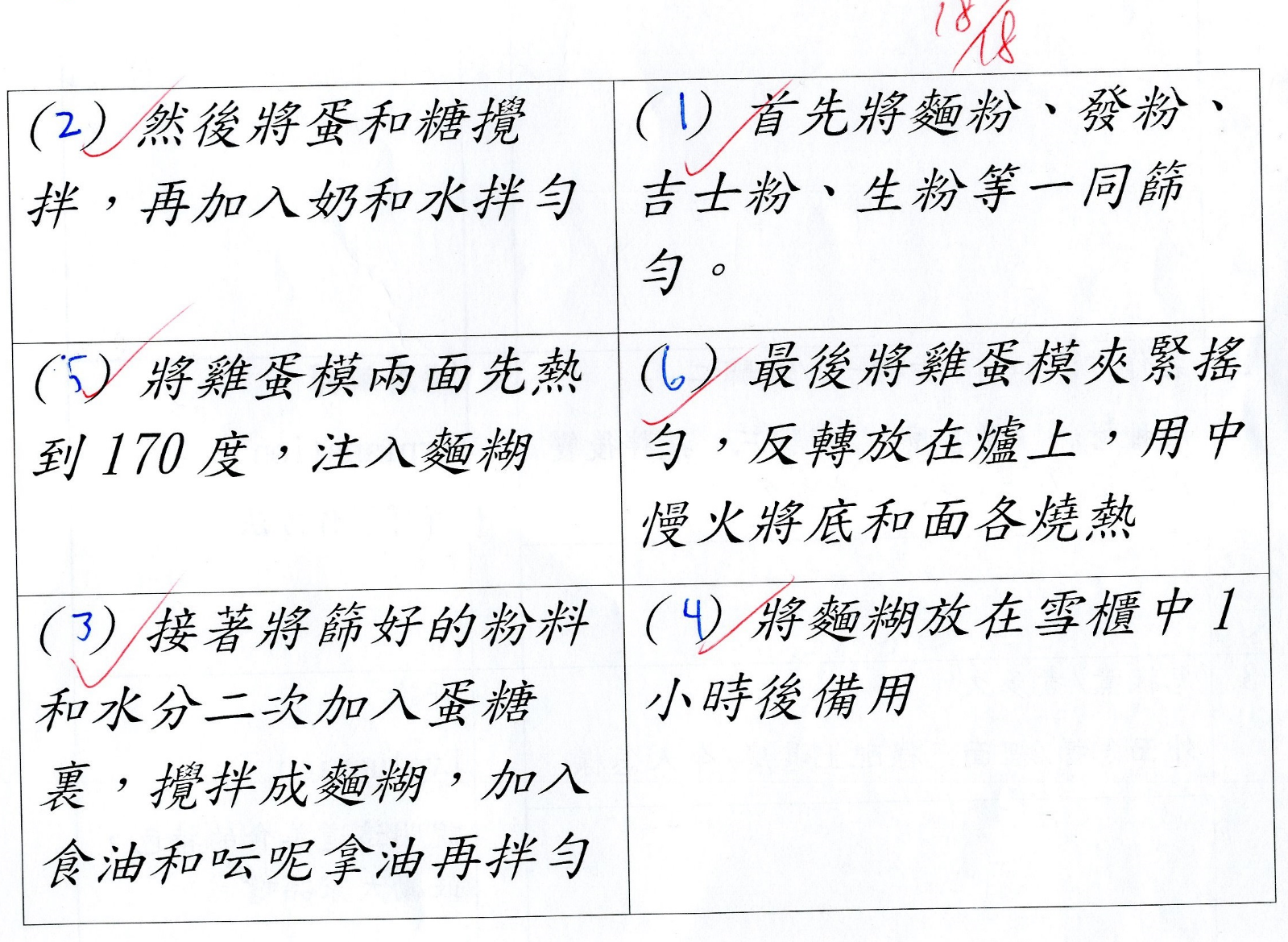




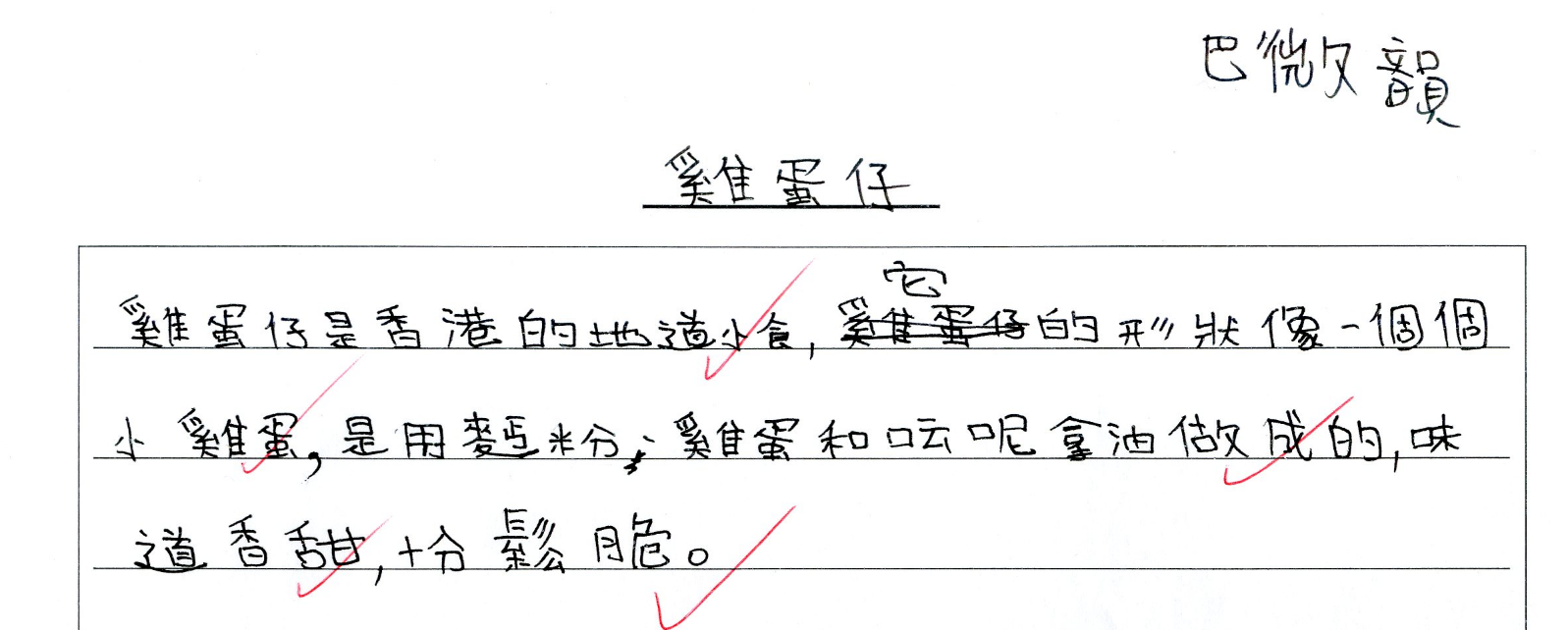
**乙. 工作紙 (發展四)**

******

做法: 按製作步驟次序填上數字

****

**乙. 工作紙 (發展五)**

****