中學教案(2017-18 年度下學期) 黎老師

香港美食

**教學範疇：**

(1) 中學 (第二階，閱讀和說話訓練)

(2) 中國語文課程第二語言學習架構：

|  |  |
| --- | --- |
| NLS(2.1)2 | 能圍繞話題，大致完整地表達自己的想法 |
| NLR(3.1)1 | 大致能概括段落的意思 |
| NLR(3.1)2 | 能概略分析閱讀材料的內容要點 |
| NLR(4.1)1 | 能指出閱讀材料的主旨 |
| NLW(3.1)2 | 能根據需要表達，內容切合主題 |

**基本資料：**

|  |  |
| --- | --- |
| **任教導師：**黎老師  **地 點：**港島區某大專院校  **科 目：**中國語文科(非華語課程)  **班(組) 別：**Class 4  **學生對象：**中一、中二級非華語學生  **學生人數：**19 人 | **日 期：** 2018 年 4 月 14 日  **時 間：** 180分鐘( 9:30 - 12:30 )  **教 室：**MW407 室  **教 節：**第16節  **課 題：**香港美食 |

**學習目標：**

1. 學生能說出常見的香港美食與餐飲場所的詞彙。

2. 學生能閱讀課文並且理解大排檔和大酒樓的區別。

#### 

#### 教學流程：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **教學時間** | **教學階段** | **教師活動** | **學生活動** | **教學材料** | **評估方法** |
| 9:30-9:50  （20分鐘） | 課前熱身 | 1. 講解本次課節的學習目標 2. 安排課前寫作熱身練習<20歲前完成的10個夢想> | 1. 完成課前寫作熱身練習<20歲前完成的10個夢想> 2. 每位同學到黑板寫一個夢想，然後輪流向其他同學分享這個夢想的成因 | 1. <20歲前完成的10個夢想> | 1. 筆記簿寫作內容 2. 學生口頭分享 |
| 9:50-10:10  （20分鐘） | 引入  &  發展一 | 1. 展示簡報並著學生猜食物圖片對應的中文。請學生寫在黑板並且寫在筆記簿 2. 著學生完成食物配對工作紙 3. 師生共同核對答案 | 1. 猜詞並做筆記 2. 完成食物配對工作紙 3. 師生核對答案，學生輪流到黑板找出對應的答案 | 1. 簡報 2. 食物配對工作紙 | 1. 學生口頭作答 2. 食物配對工作紙 3. 提問 |
| 10:10-10:30  （20分鐘） | 發展二 | 1. 展示簡報並著學生說出四張圖片分別對應的餐飲地方，讓學生將對應的中文寫在筆記簿 2. 與學生開展「塗鴉墻」模式課堂討論：四種餐飲地方的印象與看法 | 1. 說出簡報展示的餐飲地方的詞語並且將對應的中文寫在筆記簿 2. 開展課堂討論：四種餐飲地方的印象與看法 | 1. 簡報 2. 課堂討論工作紙 | 1. 學生口頭回答 2. 課堂討論工作紙 |
| 10:30-10:45  （15分鐘） | 小息 | | | | |
| 10:45-11:30  （45分鐘） | 發展三 | 1. 與學生一起學習短文<大排檔和大酒樓>： 2. 學生默讀，找出不懂的字詞 3. 寫在白板，加以解釋 4. 分段朗讀並以問題推動對文段的理解 | 1. 學生查找不懂的生詞、朗讀課文、理解文段 | 1. 簡報 2. <大排檔和大酒樓>篇章 | 1. 學生朗讀文段 2. 學生口頭回答 3. 提問 |
| 11:30-11:45  （15分鐘） | 小息 | | | | |
| 11:45-12:30  （45分鐘） | 發展四 | 1. 安排學生完成<大排檔和大酒樓>工作紙並師生核對答案 2. 重溫生詞及<大排檔和大酒樓>的主要內容 | 1. 學生完成工作紙 2. 師生共同核對答案 | 1. <大排檔和大酒樓>工作紙 | 1. 工作紙 2. 學生口頭回答 3. 提問 |

**教學材料：範文**

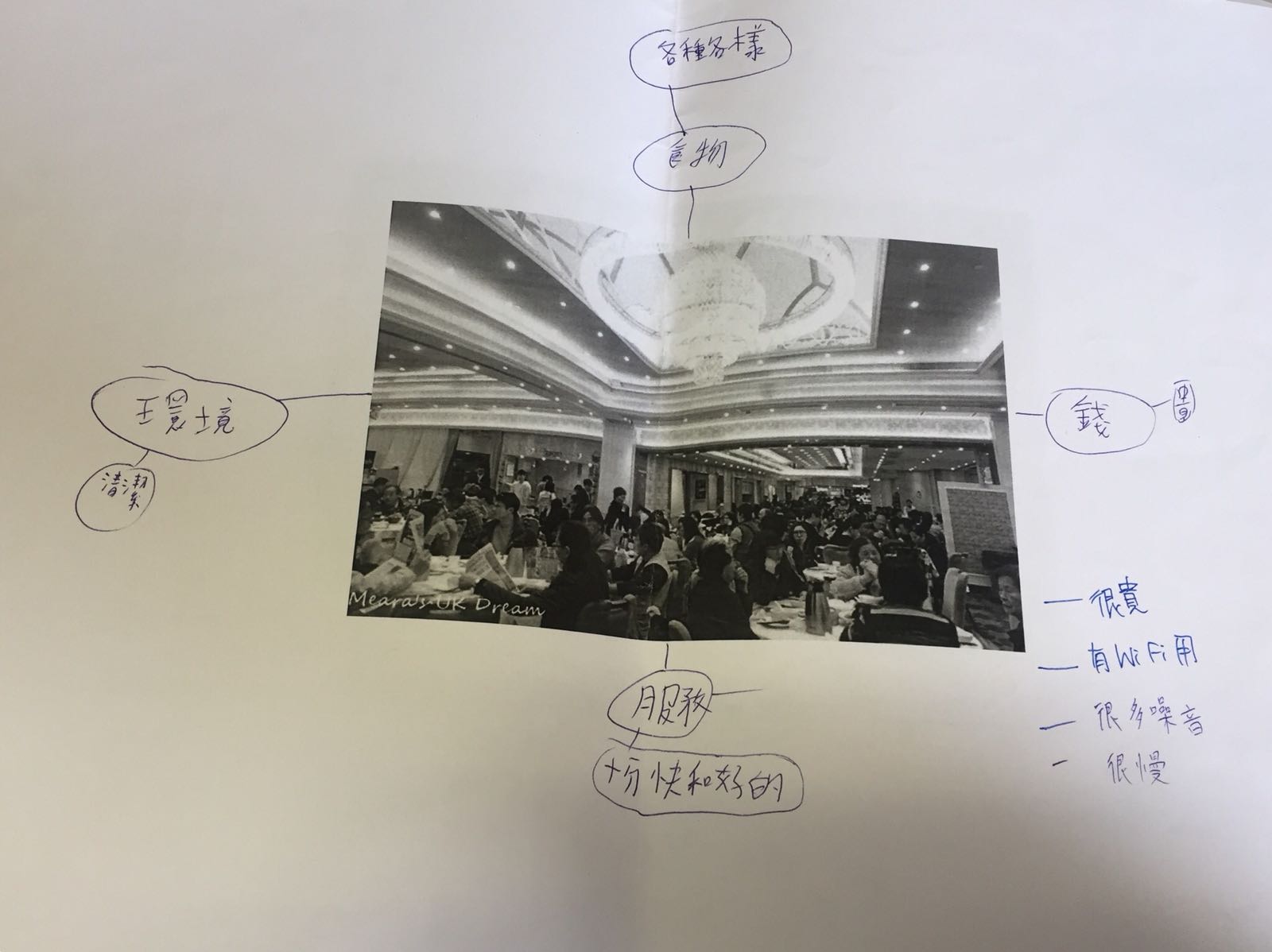
大排檔，最初指香港一些小街小巷的**露天熟食檔**，但現在大部份已**遷往**市政街市內。大排檔供應不同種類的食物，中式有：小菜、炒粉麵、魚蛋粉麵、**白粥油條**等；西式有：三明治、奶茶、咖啡等，為市民提供方便和**價廉物美**的選擇。

酒樓又稱酒家或茶樓，是一種**粵式**餐館，起源於廣州。早市主要供應**點心**；午市加上炒飯、麺、飯、小菜及**燒味**等中式食物；晚市通常只會供應晚飯小菜和讓客人舉行各種**宴會**。

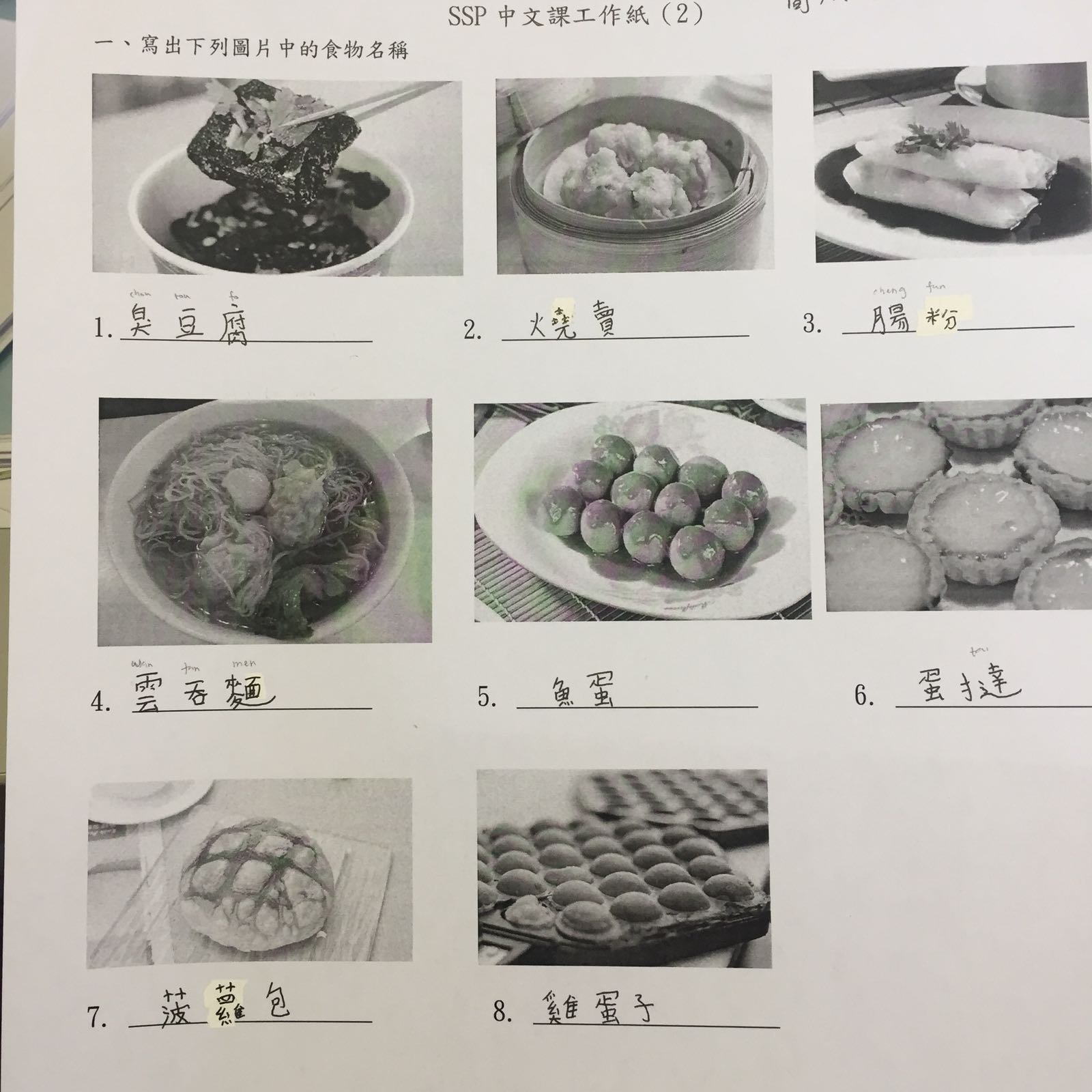
雖然大排檔的環境比較擁擠、吵鬧，服務態度一般，但不用付**小費**，收費較便宜。大排檔供應的食物大都是「即叫即做」，味道新鮮可口。酒樓地方較大，會接受顧客**預先**訂位，會提供毛巾及按顧客的喜好泡茶，服務周到。大部份酒樓都有多名**廚師**，提供不同**風味**的小菜，讓市民有更多選擇，但酒樓有**加一服務費**，收費較昂貴。

**學生作品：**

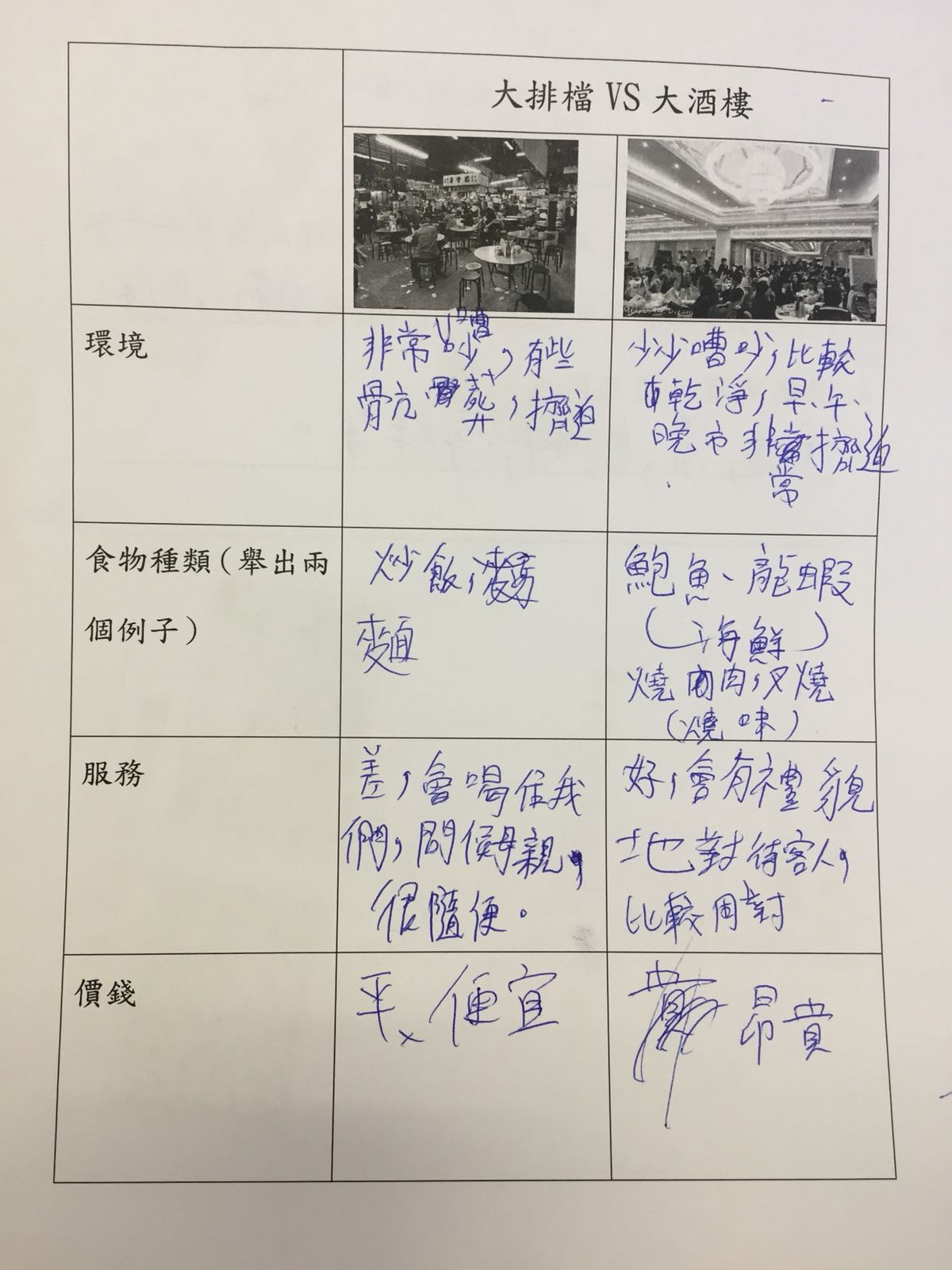
a. 學生課堂討論

****

b. 學生工作紙（一）

****

c. 學生工作紙（二）

****