

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：

任導師：黎老師	日期：2018 年 4 月 14 日
地點：港島區某大專院校	時間：180 分鐘( 9:30 - 12:30 )
科目：中國語文科(非華語課程)	教室：MW407 室
班(組)別：Class 4	節：第 16 節
學生對象：中一、中二級非華語學生	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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 講解本次課節的學習目標</li> <li>2. 安排課前寫作熱身練習&lt;20歲前完成的10個夢想&gt;</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 完成課前寫作熱身練習&lt;20歲前完成的10個夢想&gt;</li> <li>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</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. &lt;20歲前完成的10個夢想&gt;</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 筆記簿寫作內容</li> <li>2. 學生口頭分享</li> </ol>
9:50-10:10 (20分鐘)	引入 & 發展一	<ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2. 著學生完成食物配對工作紙</li> <li>3. 師生共同核對答案</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 猜詞並做筆記</li> <li>2. 完成食物配對工作紙</li> <li>3. 師生核對答案，學生輪流到黑板找出對應的答案</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 簡報</li> <li>2. 食物配對工作紙</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生口頭作答</li> <li>2. 食物配對工作紙</li> <li>3. 提問</li> </ol>
10:10-10:30 (20分鐘)	發展二	<ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2. 與學生開展「塗鴉牆」模式課堂討論：四種餐飲地方的印象與看法</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2. 開展課堂討論：四種餐飲地方的印象與看法</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 簡報</li> <li>2. 課堂討論工作紙</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生口頭回答</li> <li>2. 課堂討論工作紙</li> </ol>
10:30-10:45 (15分鐘)	小息				
10:45-11:30 (45分鐘)	發展三	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 與學生一起學習短文&lt;大排檔和大酒樓&gt;： <ol style="list-style-type: none"> <li>A. 學生默讀，找出不懂的字詞</li> <li>B. 寫在白板，加以解釋</li> <li>C. 分段朗讀並以問題推動對文段的理解</li> </ol> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生查找不懂的生詞、朗讀課文、理解文段</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 簡報</li> <li>2. &lt;大排檔和大酒樓&gt;篇章</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生朗讀文段</li> <li>2. 學生口頭回答</li> <li>3. 提問</li> </ol>

11:30-11:45 (15 分鐘)	小息			
11:45-12:30 (45 分鐘)	發展四	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 安排學生完成&lt;大排檔和大酒樓&gt;工作紙並師生核對答案</li> <li>2. 重溫生詞及&lt;大排檔和大酒樓&gt;的主要內容</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生完成工作紙</li> <li>2. 師生共同核對答案</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. &lt;大排檔和大酒樓&gt;工作紙</li> <li>2. 學生口頭回答</li> <li>3. 提問</li> </ol>

### 教學材料：範文

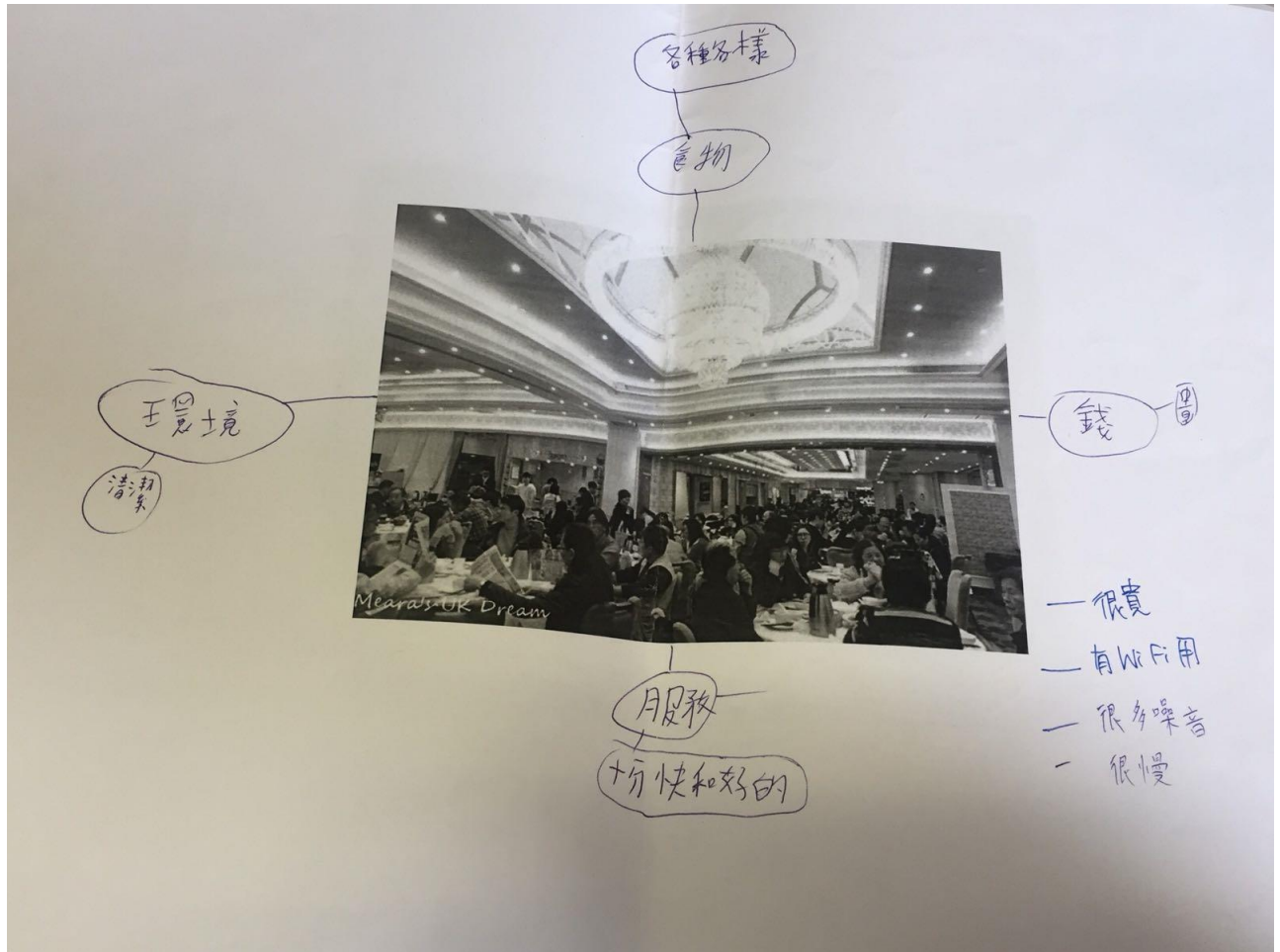
大排檔，最初指香港一些小街小巷的**露天熟食檔**，但現在大部份已**遷往**市政街市內。大排檔供應不同種類食物，中式有：小菜、炒粉麵、魚蛋粉麵、**白粥油條**等；西式有：三明治、奶茶、咖啡等，為市民提供方便和**價廉物美**的選擇。

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、麵、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



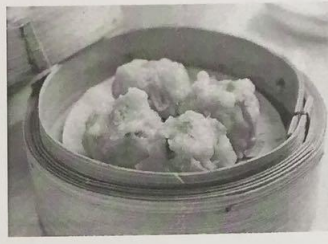
b. 學生工作紙 (一)

SSP 中文課工作紙 (2)

一、寫出下列圖片中的食物名稱



1. <sup>chou</sup>臭 <sup>dou</sup>豆 <sup>fu</sup>腐



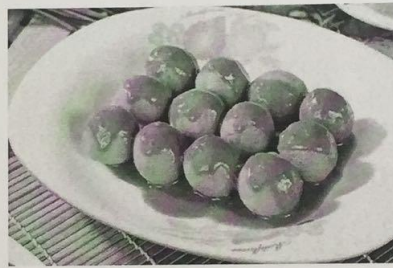
2. 火 <sup>shao</sup>燒 <sup>mai</sup>賣



3. <sup>cheng</sup>腸 <sup>fen</sup>粉



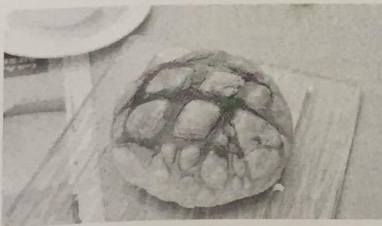
4. <sup>wu</sup>雲 <sup>jin</sup>吞 <sup>mian</sup>麵



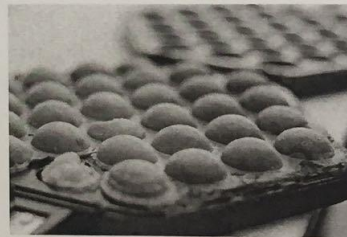
5. 魚 <sup>dan</sup>蛋





6. 蛋 <sup>tan</sup>達



7. 竹 <sup>ye</sup>葉 <sup>zi</sup>子 <sup>bao</sup>包



8. 雞 <sup>zi</sup>子 <sup>dan</sup>蛋

		大排檔 VS 大酒樓	
			
環境		非常少, 有些骨位, 擠迫	少嘈吵, 比較乾淨, 早午晚市非常擠迫
食物種類 (舉出兩個例子)		炒飯, 麵	鮑魚, 龍蝦 (海鮮) 燒肉, 叉燒 (燒味)
服務		差, 會喝住我們, 問候母親, 很隨便。	好, 會有禮貌地對待客人, 比較周到
價錢		平, 便宜	昂貴