

人教版初中八年级英语上册《Unit 8 How do you make a banana milk shake?》大单元整体教学设计

学校：dxyc2360

指导教师：张元方

- 一、内容分析与整合
- 二、《义务教育课程标准（2022年版）》分解
- 三、学情分析
- 四、大主题或大概念设计
- 五、大单元目标叙写
- 六、大单元教学重点
- 七、大单元教学难点
- 八、大单元整体教学思路
- 九、学业评价
- 十、大单元实施思路及教学结构图
- 十一、大情境、大任务创设
- 十二、学科实践与跨学科学习设计
- 十三、大单元作业设计
- 十四、“教-学-评”一致性课时设计
- 十五、大单元教学反思

一、内容分析与整合

(一) 教学内容分析

《Unit 8 How do you make a banana milk shake?》是人教版英语八年级上册中一个充满活力与实践意义的单元，它不仅是一次语言学习的旅程，更是一场探索生活技能、培养动手能力的奇妙冒险。本单元巧妙地将英语学习与日常生活紧密相连，通过一系列生动有趣的烹饪活动，如亲手制作香蕉奶昔、尝试烹饪俄式罗宋汤、体验制作云南米线等，不仅极大地丰富了学生的学习体验，还让他们在轻松愉快的氛围中掌握了描述烹饪过程所需的英语表达能力。

在核心词汇的学习上，学生将遇到一系列与烹饪息息相关的词汇，如“banana”（香蕉）、“milk shake”（奶昔）、“blender”（搅拌机）、“carrot”（胡萝卜）、“potato”（土豆）、“onion”（洋葱）、“beef”（牛肉）、“turkey”（火鸡）、“butter”（黄油）等，这些词汇贴近生活，易于理解和记忆，为学生日后在实际生活中运用英语打下了坚实的基础。

句型结构方面，本单元着重训练学生使用祈使句来描述烹饪步骤，如“Cut up the bananas”（切香蕉）、“Pour the milk into the blender”（把牛奶倒进搅拌机里）等，这些句型简洁明了，非常适合用于指导或说明操作步骤。学生还将学会如何询问食材的数量，如“How much yogurt do we need?”（我们需要多少酸奶？），这样的句型在日常生活中极为实用，能够有效提升学生的交际能力。

在语法点上，本单元深入浅出地讲解了可数名词与不可数名词的区别，引导学生掌握“how much”和“how many”的正确使用方法，这对于提高他们的语言准确性和逻辑性至关重要。此外，通过对比较级和最高级不规则变化的学习，如“good, better, best”和“bad, worse, worst”，学生能够在对比和描述事物时更加灵活多变，使语言表达更加丰富多样。

最重要的是，本单元强调了描述烹饪过程和遵循指令的功能性，鼓励学生通过亲自动手实践，将所学的语言知识转化为实际技能。这种寓教于乐的教学方式，不仅激发了学生的学习兴趣，还让他们在实践中不断巩固和深化了对英语的理解和运用，真正实现了语言学习与生活技能的双重提升。《Unit 8 How do you make a banana milk shake?》是一个集知识性、趣味性和实践性于一体的单元，为学

生的全面发展提供了广阔的舞台。

（二）单元内容分析

本单元精心设计了一系列贴近学生日常生活的烹饪活动，旨在通过实践操作与语言学习的紧密结合，逐步引导学生掌握描述烹饪过程的技能，同时丰富他们的英语词汇和语法知识。这样的教学设计不仅激发了学生的学习兴趣，还促进了他们语言运用能力的全面提升。

在 Section A 中，我们以制作香蕉奶昔这一简单而受欢迎的饮品为例，生动形象地介绍了烹饪的基本步骤和所需食材。通过这一活动，学生们不仅能够了解到如何将香蕉、牛奶等原料混合制成美味的奶昔，还能在实践中学习到祈使句的用法，掌握如何用英语指挥或请求他人进行特定的操作，如“Cut up the banana.”（把香蕉切碎。）此外，这一部分还融入了数量提问的学习，比如“How many bananas do we need?”（我们需要多少根香蕉？），让学生在情境中学会询问和回答关于食材数量的问题。

进入 Section B，烹饪活动的难度和复杂度有所提升，我们以制作俄式罗宋汤为例，进一步巩固和扩展了学生的语言知识。在这一部分，学生将接触到更多种类的食材，如牛肉、土豆、卷心菜等，并学习如何用英语准确描述这些食材是可数还是不可数，比如“some beef”（一些牛肉，不可数）和“three potatoes”（三个土豆，可数）。通过详细描述俄式罗宋汤的制作过程，学生将学会如何用英语有条理地叙述一系列动作和步骤，这不仅锻炼了他们的语言组织能力，也加深了对烹饪过程的理解。

最后的 Self Check 环节是对整个单元学习成果的检验与总结。通过一系列精心设计的练习题，学生们可以自我评估对本单元重点知识的掌握情况，包括祈使句的运用、数量表达的准确性以及烹饪过程描述的流畅度。更重要的是，这一环节鼓励学生发挥创意，设计属于自己的“crazy recipe”（疯狂食谱），比如将不同寻常的食材组合在一起，创造独一无二的菜品。这样的活动不仅激发了学生的想象力和创造力，还让他们在实践中体验到了英语学习的乐趣，真正做到了学以致用。

本单元通过一系列贴近生活的烹饪活动，不仅教会了学生实用的烹饪技能，更在轻松愉快的氛围中提升了他们的英语语言能力，实现了知识与技能的双重收

获。

（三）单元内容整合

为了使学生更系统、更全面地掌握烹饪过程的描述和语言表达，本单元的内容整合策略精心设计，旨在通过多维度、跨学科的教学方法，不仅提升学生的语言能力，还培养他们的实践能力、团队协作能力以及跨学科思考能力。以下是对本单元内容整合策略的详细阐述：

1. 词汇与句型的深度融合：在烹饪这一实践性极强的主题下，我们将新词汇的学习与具体的烹饪步骤紧密结合。通过生动的烹饪示范，教师引入相关词汇，如“切片”、“搅拌”、“煮沸”等，并立即在真实的烹饪情境中运用这些词汇，构建祈使句进行实操指导，如“请把香蕉切片”、“现在，我们来搅拌一下”。这种方式使语言学习变得直观而有趣，学生在动手操作的同时，自然而然地巩固了新学的语言知识。

2. 从简单到复杂的逐步过渡：考虑到学生的认知发展规律，我们精心设计了烹饪活动的难度梯度。从制作简单易学的香蕉奶昔开始，学生可以在轻松愉快的氛围中掌握基本的烹饪流程和描述方法。随后，逐步增加挑战性，引导学生尝试制作更为复杂的俄式罗宋汤，这一过程中，学生需要掌握更多的烹饪术语和更细致的步骤描述，从而在实践中不断提升其烹饪描述能力。

3. 跨学科知识的有机整合：烹饪不仅仅是技能的训练，更是跨学科学习的绝佳载体。本单元特别注重将烹饪与生物学、数学等其他学科知识相结合。例如，在讲解食材选择时，融入生物学知识，介绍不同食材的营养价值和健康益处；在计算食材用量时，则运用数学知识，让学生实践测量与比例计算，体验知识的实际应用，促进多学科知识的融会贯通。

4. 实践活动与深度反思：小组合作是本单元的重要组成部分。学生将被分组，共同完成烹饪任务，这不仅能培养他们的团队协作精神，还能在实践中相互学习，取长补短。烹饪结束后，鼓励学生进行过程反思，分享自己在烹饪过程中的体验、遇到的挑战及解决方法，以及最终的成果展示。通过这一过程，学生不仅能够总结烹饪经验，提升自我反思能力，还能学会欣赏他人的努力与成果，培养积极的人际交往态度。

本单元的内容整合策略旨在通过丰富多样的教学活动，使学生在掌握烹饪技

能的同时，实现语言、科学、数学等多领域知识的综合提升，培养全面发展的学习者。

二、《义务教育课程标准（2022年版）》分解

根据《义务教育英语课程标准（2022年版）》，本单元的教学应重点关注以下几个方面：

1. 语言能力：学生能够准确使用祈使句描述烹饪步骤，正确使用可数名词与不可数名词，以及“How much”和“How many”提问。
2. 文化意识：了解不同文化背景下的特色菜肴，培养学生的跨文化意识和国际视野。
3. 思维品质：通过烹饪过程中的问题解决，培养学生的逻辑思维和批判性思维能力。
4. 学习能力：鼓励学生自主学习，通过小组合作完成任务，提升合作学习和自我管理能力。

三、学情分析

（一）已知内容分析

在进入本单元学习之前，学生已经具备了一定的英语基础，掌握了基础词汇、简单句型和语法知识，这为后续的学习奠定了坚实的基础。在日常的学习和生活中，学生不仅积累了英语交流的基本技能，还通过课外阅读、影视欣赏等多种途径，拓宽了英语视野，增强了语言感知能力。特别是在词汇方面，学生已经掌握了大量与日常生活紧密相关的词汇，如食物、餐具、动作等，这为烹饪主题的英语学习提供了丰富的词汇资源。

学生在日常生活中也积累了一定的烹饪经验，对常见食材如蔬菜、水果、肉类等有基本的认识，对烹饪工具如锅、铲、烤箱等也有一定的了解。这些生活经验不仅有助于学生更好地理解烹饪相关的英语表达，还能激发他们用英语描述烹饪过程的兴趣，促进语言与生活的融合。

（二）新知内容分析

本单元的新知内容紧密围绕烹饪主题，旨在通过具体情境，引导学生学习和运用新的语言知识和技能。具体内容包括：

1. 祈使句在烹饪过程中的具体应用：祈使句是表达命令、请求、建议等功能

的句型,在烹饪指导中尤为常见。学生将学习如何在烹饪语境中恰当使用祈使句,如“Cut the onions into slices.”(把洋葱切成片。),以提高语言表达的准确性和实用性。

2.可数名词与不可数名词的区分及在烹饪语境下的使用:烹饪中涉及大量食材和调料,这些名词既有可数也有不可数之分。学生将学习如何区分并正确使用这两类名词,比如在列出购物清单时,会说“I need two tomatoes and some salt.”(我需要两个西红柿和一些盐。),以此增强语言的地道性。

3.“How much”和“How many”提问在数量确定中的应用:在烹饪准备阶段,经常需要询问食材的数量。学生将学习如何根据不同的名词类型(可数或不可数)选择合适的疑问词进行提问,如“How much milk do we need?”(我们需要多少牛奶?)或“How many eggs should I use?”(我应该用几个鸡蛋?),以提升实际交流能力。

4.烹饪过程的系统描述和反思能力:除了语言技能,本单元还注重培养学生的系统思维和反思能力。学生将被鼓励用英语详细描述烹饪步骤,并反思烹饪过程中的成功与不足,这不仅促进了语言运用能力,也锻炼了批判性思维和自我提升的能力。

(三) 学生学习能力分析

八年级学生正处于青春期,他们思维活跃,对新鲜事物充满好奇,乐于参与实践活动,这为烹饪主题的英语教学提供了良好的学生基础。在英语学习上,他们已经具备了一定的自主学习能力和合作学习能力,能够在教师的引导下独立完成学习任务,也能在小组中有效沟通,共同解决问题。此外,学生在信息技术方面的素养也为英语学习带来了新的可能性,他们擅长利用网络资源辅助学习,能够制作简单的多媒体作品展示学习成果,这有助于丰富学习方式,提高学习效率。

(四) 学习障碍突破策略

针对学生在学习过程中可能遇到的障碍,采取以下策略进行突破:

1.直观演示:利用多媒体技术和实物展示,如烹饪视频、实物食材等,帮助学生直观理解烹饪步骤和相关的英语表达。通过视觉和听觉的双重刺激,加深学生对语言知识的记忆和理解。

2.分层教学:针对班级内不同英语水平的学生,设计多层次的学习任务。基

基础较弱的学生可以侧重于词汇和简单句型的掌握，而能力较强的学生则可以挑战更复杂的语言结构和表达，确保每位学生都能在适合自己的难度下获得成长。

3. 小组合作学习：鼓励学生组成学习小组，共同完成任务。在小组内，学生可以相互帮助，分享学习资源，练习对话，从而增强合作学习的能力和沟通技巧。小组间的竞争也能激发学生的学习动力。

4. 即时反馈：在学习过程中，教师应给予学生即时的反馈，指出其语言使用中的错误，并提供正确的示范。这种即时的纠正有助于学生及时调整学习策略，巩固所学知识，避免错误的固化。

5. 情境模拟与角色扮演：通过模拟真实的烹饪场景，让学生扮演厨师、助手等角色，用英语进行交流和操作指导。这种情境化的学习方式能够极大地提高学生的学习兴趣，使他们在实践中自然而然地运用新学的语言知识。

6. 跨文化交流：引入不同国家的烹饪文化和习俗，让学生在了解和学习中感受文化的多样性，同时学习如何用英语描述和比较不同文化的烹饪特点，拓宽国际视野。

本单元的教学设计充分考虑了学生的已知基础、新知需求、学习能力以及可能遇到的学习障碍，旨在通过多样化的教学策略和活动，激发学生的学习兴趣，提升他们的英语综合运用能力，同时培养跨文化意识和批判性思维能力，为学生的全面发展奠定坚实的基础。

四、大主题或大概念设计

本单元的大主题设计为“探索烹饪艺术，掌握生活技能”，旨在通过烹饪活动引导学生掌握描述烹饪过程的语言表达能力，同时培养他们的生活技能和创造力。

五、大单元目标叙写

1. 知识与技能目标

学生能够准确使用祈使句描述烹饪步骤。

学生能够区分可数名词与不可数名词，并在烹饪语境下正确使用。

学生能够使用“*How much*”和“*How many*”提问，确定食材用量。

学生能够系统描述烹饪过程，并进行过程反思。

2. 过程与方法目标

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/217130152065006145>