2024-2025学年高中英语高二上册上海新世纪版教学设计合集

目录

一、Module 1 Food and Drink

1.1 Unit 1 Eating Around the World

1.2 Unit 2 Global Drinks

1.3 本单元复习与测试

二、Module 2 Sports

2.1 Unit 3 Sports Heroes

2.2 Unit 4 Sports Around the World

2.3 本单元复习与测试

三、Module 3 Our Earth

3.1 Unit 5 Animals

3.2 Unit 6 The Environment

3.3 本单元复习与测试

四、Module 4 Buying and Selling

4.1 Unit 7 Shopping Experience

4.2 Unit 8 Advertising

4.3 本单元复习与测试

Module 1 Food and DrinkUnit 1 Eating Around the World

一、设计思路

本节课以Module 1 Food and Drink Unit 1 Eating Around the World为核心，围绕高二学生的认知水平和英语学习需求，设计以下课程内容：

1. 通过图片和实物引入，激发学生对不同国家饮食文化的兴趣。
2. 结合课本阅读材料，引导学生了解各国饮食特点，培养跨文化交际意识。
3. 通过小组讨论、角色扮演等活动，提高学生的口语表达能力。
4. 设计听力练习，训练学生捕捉关键信息，提高听力理解能力。
5. 结合课本语法项目，引导学生运用所学语法知识进行句子创作。
6. 课末总结，巩固所学知识，布置相关作业，为下一节课做好铺垫。

二、核心素养目标

1. 语言能力：通过本节课的学习，学生能够流利地描述不同国家的饮食文化，正确运用相关词汇和句型进行交流。
2. 文化意识：培养学生对世界饮食文化的认识和理解，增强跨文化交流意识，尊重文化差异。
3. 思维品质：训练学生通过分析、比较、归纳等方法，深入理解各国饮食特点，提高批判性思维。
4. 学习能力：培养学生自主学习、合作学习的能力，通过课堂活动提高学生的听说读写综合运用能力。

三、重点难点及解决办法

重点：

1. 掌握描述食物和饮食文化的词汇和表达。
2. 理解课文中的饮食文化差异及相应的语言表达。

难点：

1. 不同国家饮食文化背景知识的缺乏。
2. 复杂句型的理解和应用。

解决办法：

1. 通过实物展示和图片介绍，丰富学生的直观印象，帮助记忆相关词汇。
2. 利用多媒体资源，如视频和音频，让学生感受不同国家的饮食文化，增强背景知识。
3. 设计互动活动，如角色扮演和小组讨论，让学生在实际语境中练习使用目标语言。
4. 对复杂句型进行分解讲解，通过例句和练习帮助学生逐步掌握。
5. 提供句型和语法结构模板，辅助学生构建句子，降低应用难度。

四、教学资源

1. 软硬件资源：投影仪、计算机、白板、音响设备。
2. 课程平台：校园网络学习平台。
3. 信息化资源：课文电子版、相关国家饮食文化图片、视频资料、在线词典。
4. 教学手段：实物展示、PPT、音频播放、角色扮演道具。

五、教学过程设计

1. 导入环节（用时 5 分钟）

- 开场引入：教师展示不同国家的美食图片，引导学生观察并询问：“你们知道这些美食分别来自哪个国家吗？”
- 提出问题：“你们对哪个国家的饮食文化最感兴趣？为什么？”
- 学生自由发言，教师总结并引出本节课主题：“今天我们将学习 Module 1 Food and Drink Unit 1 Eating Around the World。”

2. 讲授新课（用时 20 分钟）

- 教师带领学生阅读课文，引导学生关注课文中的关键信息，如食物名称、饮食文化特点等。
- 分组讲解课文中的重点词汇和句型，确保学生理解并能够运用。
- 第一组：介绍食物名称和描述性词汇（用时 5 分钟）
- 第二组：讲解饮食文化特点及表达方式（用时 5 分钟）
- 第三组：分析课文结构，讨论作者观点（用时 5 分钟）
- 教师通过 PPT 展示各国饮食文化的图片和视频，让学生更直观地了解课文内容。

3.

巩固练习（用时 10 分钟）
- 小组讨论：教师提出问题，如“你们认为中国的饮食文化有什么特点？”学生分组讨论并分享答案。
- 角色扮演：学生分成小组，模拟在不同国家的餐馆点餐的场景，练习使用本节课学到的词汇和句型。
- 个人练习：教师给出一些句子，让学生用所学知识进行改写或翻译。

4. 师生互动环节（用时 5 分钟）
- 教师提问：针对课文内容，教师提出问题，如“你们最喜欢哪个国家的饮食？为什么？”
- 学生回答：学生根据自己的喜好和了解，回答问题，教师给予反馈和评价。
- 教师总结：教师总结学生的回答，强调饮食文化的多样性和包容性。

5. 课堂小结（用时 2 分钟）
- 教师回顾本节课的主要内容，强调重点词汇和句型的运用。
- 教师布置作业：让学生写一篇关于自己最喜欢国家饮食文化的短文。

6. 课堂提问与反馈（用时 3 分钟）
- 教师提问：检查学生对课文内容的理解，如“你们能描述一下法国的饮食文化吗？”
- 学生回答：学生根据自己的理解回答问题，教师给予反馈和评价。

总计用时：45 分钟。本节课通过丰富的教学活动，激发学生的学习兴趣，注重师生互动，帮助学生理解和掌握新知识，同时拓展核心素养能力。

六、学生学习效果

学生学习效果体现在以下几个方面：

1. 语言能力提升：学生能够熟练运用本节课所学的词汇和句型，描述不同国家的食物和饮食文化。在角色扮演和讨论活动中，学生能够流利地表达自己的观点，提高了口语表达能力。
2. 文化意识增强：通过学习，学生对世界各地的饮食文化有了更深入的了解，增强了对不同文化的尊重和包容意识。学生能够识别并描述不同文化背景下的饮食习惯和特点。
3. 思维品质发展：学生在分析课文内容、讨论饮食文化差异的过程中，锻炼了批判性思维和逻辑推理能力。他们能够从多角度分析问题，提出有见地的观点。
4. 学习能力提高：学生在教师的引导下，学会了如何通过实物、图片、视频等多种资源来获取信息，提高了自主学习能力。同时，通过小组合作和讨论，学生的合作学习能力也得到了提升。
5. 语法知识掌握：学生在学习过程中，不仅学会了描述食物和饮食文化的词汇，还掌握了相关的语法知识，如定语从句、状语从句等，能够正确运用到句子中。
6. 作业完成情况：学生在课后完成的关于最喜欢国家饮食文化的短文，展示了对课文内容的深刻理解和对所学知识的灵活运用。短文内容丰富，结构清晰，语言准确。
7. 测试成绩：在单元测试中，学生对于食物和饮食文化相关的词汇、句型和语法知识的掌握情况得到了检验，成绩普遍提高，说明学生对本节课内容的掌握程度良好。
8. 兴趣激发：学生对饮食文化主题表现出了浓厚的兴趣，课堂参与度高，积极互动，这有助于他们今后的英语学习和跨文化交流。

七、课堂小结，当堂检测

课堂小结：

1.回顾课程内容：教师简要回顾本节课学习的食物和饮食文化相关词汇、句型及语法知识，强调重点和难点。

2. 学生反馈：教师邀请学生分享本节课的学习心得，包括掌握的知识点和遇到的困难。
3.

教师总结：教师总结学生的反馈，对学生的学习效果给予肯定，对不足之处提出建议。
当堂检测：
1. 听力测试：播放一段关于不同国家饮食文化的听力材料，要求学生回答相关问题，检测学生对听力材料的理解和信息捕捉能力。
2. 口语练习：学生分成小组，模拟在不同国家的餐馆点餐的场景，练习使用本节课学到的词汇和句型。教师观察并记录学生的表现，评估口语表达能力。
3. 书面测试：教师发放一张包含食物和饮食文化相关词汇、句型和语法知识的选择题和填空题试卷，要求学生在规定时间内完成。试卷旨在检测学生对课程内容的掌握程度。
4. 答疑环节：教师解答学生在测试过程中遇到的问题，确保学生对课程内容的理解无误。
5. 测试反馈：教师收集并批改测试卷，统计成绩，对学生的表现进行分析和反馈，指出学生的优点和需要改进的地方。
当堂检测内容示例：
1. 听力材料问题：
- What kind of food do they order in the restaurant?
- Which country's cuisine is mentioned in the conversation?
2. 口语练习场景：
- 学生 A 扮演顾客，学生 B 扮演服务员。学生 A 用英语点餐，学生 B 用英语回应并询问顾客的需求。
3. 书面测试题目：
- 选择题：以下哪个词汇是用来描述意大利面的？
A. Pizza B. Pasta C. Sushi D. Burger
- 填空题："__ is a famous Chinese dish that many foreigners enjoy."

八、课后作业
1. 根据课文内容，写一篇短文介绍你最喜欢的国家饮食文化，包括食物特点、烹饪方式、饮食礼仪等，不少于 150 词。
2. 语法练习：使用本节课学习的定语从句和状语从句，描述以下食物或饮料的来源和制作过程。
- 披萨
- 绿茶
- 烤鸭
3. 口语作业：与同伴进行对话练习，模拟在不同国家的餐厅点餐的场景，要求使用本节课学习的词汇和句型。
4. 翻译练习：将以下中文句子翻译成英文。
- “中国的饮食文化博大精深，源远流长。”
- “法国菜以其精致和讲究的食材闻名于世。”
题型一：描述食物特点
题目：描述你最喜欢的食物，包括它的味道、外观和吃法。
答案示例：My favorite food is sushi. It is a Japanese dish made of vinegared rice combined with various ingredients such as raw fish, seafood, vegetables, and sometimes tropical fruits. Sushi is known for its distinctive taste, fresh ingredients, and beautiful presentation. To eat sushi, you typically pick it up with your fingers or chopsticks and dip it gently into soy sauce before eating it in one

bite.
题型二：介绍烹饪方式
题目：介绍一种你喜欢的烹饪方式，并说明为什么。
答案示例：One of my favorite cooking methods is grilling. Grilling is a dry heat cooking method that uses a high heat source, such as a grill or open fire, to cook food. I enjoy grilling because it imparts a delicious smoky flavor to the food and keeps the meat tender and juicy. It's also a healthier cooking method as it requires less oil and fat.
题型三：描述饮食礼仪
题目：描述在你的文化中，人们在餐桌上的礼仪。
答案示例：In my culture, there are several dining etiquette rules that people follow. For instance, it is considered polite to wait for the host to start eating before you begin. Additionally, it is important to chew with your mouth closed and not talk with food in your mouth. When finished, we place our chopsticks across the top of our plate or bowl, indicating that we are done eating.
题型四：定语从句和状语从句练习
题目：使用定语从句和状语从句描述以下食物。
- 披萨：起源于意大利，现在全球流行。
- 绿茶：产自中国，对健康有许多益处。
答案示例：
- Pizza, which originated in Italy, is now popular all around the world.
- Green tea, which is produced in China, has many health benefits.
题型五：翻译练习
题目：将以下中文句子翻译成英文。
- “中国的饮食文化博大精深，源远流长。”
- “法国菜以其精致和讲究的食材闻名于世。”
答案示例：
- "Chinese cuisine culture is profound and has a long history."
- "French cuisine is famous for its sophistication and the emphasis on high-quality ingredients."

九、反思改进措施
（一）教学特色创新
1. 在本节课中，我尝试通过多媒体资源，如视频和图片，来丰富学生的感官体验，让他们更加直观地了解不同国家的饮食文化，这一创新方式提高了学生的学习兴趣和参与度。
2. 我还设计了角色扮演活动，让学生在模拟的餐厅环境中练习目标语言，这种互动性强的活动有助于学生将理论知识应用到实际情景中，增强了他们的语言实践能力。
（二）存在主要问题
1. 在教学组织方面，我发现部分学生在小组讨论时参与度不高，可能是因为他们对讨论主题不够熟悉或者性格较为内向。
2. 在教学方法上，我注意到对于一些语法点的讲解可能过于理论化，导致学生在实际应用时感到困难。
3. 在教学评价方面，我意识到可能过于依赖传统的笔试评价方式，忽视了学生在口语表达和实际应用

中的表现。

（三）改进措施

1.

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/785331000231011334