

教學活動設計

教學日期	114 年 02 月 25 日	教學者	呂姿瑩
領域名稱	語文領域—英語文領域	課程名稱	Are you ready to order?
教學時數	45 分鐘	教學對象	8 年級(學習中心)
教材來源	113 下翰林版 Book4 Unit1		
教具設備	課本、學習單、教學簡報、電子白板		
教材分析	核心素養	總綱	A1 身心素質與自我精進 B1 符號運用與溝通表達 C2 人際關係與團隊合作
		領綱	英-E-A1 具備認真專注的特質及良好的學習習慣，嘗試運用基本的學習策略，強化個人英語文能力。 英-E-B1 具備入門的聽、說、讀、寫英語文能力。在引導下能運用所學、字詞及句型進行簡易日常溝通。 英-E-C2 積極參與課內英語文小組學習活動，培養團隊合作精神。
	學習重點	學習表現	1-IV-4 能聽懂日常生活對話的主要內容。 3-IV-6 能看懂基本的句型。 3-IV-7 能了解對話的主要內容。 ◎6-IV-1 樂於參與課堂中各類練習活動，不畏犯錯。
		學習內容	Ac-IV-3 常見的生活用語。 B-IV-2 國中階段所學字詞及句型的生活溝通。 B-IV-5 人、事、時、地、物的描述及問答。
單元教學學習目標	1. 聽:理解點餐對話中的單字與句型。 2. 說:運用正確句型進行點餐對話。 3. 寫:正確書寫有關料理的單字。 4. 情:積極參與角色扮演。		

教學活動設計

目標代號	教學活動	教學時間	教材教具
	壹、準備活動 一、事前準備：課本、習作、菜單、附件一對話練習、附件二bingo、附件三料理圖卡、豆豆貼。 二、學生點名。 貳、展開活動 一、引起動機 ● 展示菜單並詢問： 1. 這是哪一家的餐廳？	5	菜單

3	2. 你最喜歡吃什麼？ 3. 你去餐廳會怎麼點餐？ 二、說明課程重點：料理、餐廳點餐。 三、說明和練習寫 1. 單字 ● Waiter, waitress, restaurant, order ● 主餐 (main course): beef noodles, steak, pork, fry rice ● 飲料 (drinks): soda, tea, coffee, water ● 甜點 (desserts): bun, toast, cheese, ham, pie ● 餐具：spoon, knife, chopsticks 2. 句型 ● 「Are you ready to order?」 ● 「I'll have the _____.」(不是和用餐具) ● 「Can I have a _____, please?」(餐具、料理) 補充：for here, to go	10	課本 附件三 料理圖卡
1 2 4	四、角色扮演 1. 兩人一組，一人當「客人」，一人當「店員」，使用對話卡練習對話。 點餐練習 Ordering Food 1.Waiter: Are you ready to order? 2.A : I will have the __ (料理) __. 3.Waiter: Ok. 4.A : Can I have some __ (飲料) __, please? 5.Waiter: Sure. Would you like to try __ (料理) __? 6.A : No, that's all. Thank you! 7.Waiter: Sure. Your food is coming soon. Enjoy! 2. 讓學生輪流扮演不同角色，老師巡視並給予回饋。3 備註：學生	5	附件一(對話練習)
1 2 4	五、創意點餐 Bingo 1. 每人發一張 9 格 bingo 卡、食物和飲料圖卡，每人選出 9 樣，貼上 bingo 卡。 2. 每次以“Are you ready to order?”開頭，並由另一人說出“I'll have the _____.” 前 3 次可以是學生詢問教師，後面則依據學生對句型的熟悉程度做彈性調整。 3. 第一個有 2 條線者 bingo。 參、總結活動 一、複習句型和單字。 二、說明作業：習作第四頁 E。	15	附件二 bingo
		10	習作

