

附件二：

2019 年外研社“教学之星”大赛 教学设计方案

一、基本信息

课程名称	大学英语
课程类别	<input checked="" type="checkbox"/> 大学英语基础课程 <input type="checkbox"/> 大学英语后续课程 <input type="checkbox"/> 英语专业课程 <input type="checkbox"/> 商务英语专业课程 <input type="checkbox"/> 翻译专业课程
教学对象	酒店管理专业本科生
教学时长	6 课时
教材名称	新视界大学综合教程
参赛单元	第 <u> </u> 册 第 <u> </u> 单元

二、团队信息



三、课程设计方案

1、课程定位

是一所伴随着中国社会经济高速发展而成长起来的特色鲜明的应用型大学，我校坚持应用型人才培养定位，创立以岗位能力形成为核心的职业情境化人才培养模式，构建以自主学和动手学为主要特征的实践化教学体系，全面推行项目教学、案例教学和分组教学。按照应用型人才的培养要求，紧密贴近社会经济发展需要，课程设置直接为职业能力形成服务，注重职业情境搭建，提高学生的综合素质。

本课程的教学对象是非英语专业，非艺术类本科生。学生语音面貌及阅读能力良好，但缺乏精确、丰富的语言产出能力和跨文化交际能力。

大学英语课程是非英语专业学生在本科教育阶段必修的公共基础课程，是高等学校人文教育的一部分，服务于学校培养具有岗位能力的应用型人才的办学目标，兼有工具性和人文性双重性质。就工具性而言，大学英语课程是基础教育阶段英语教学的提升和拓展，主要目的是在高中英语教学的基础上进一步提高学生英语听、说、读、写、译的能力。就人文性而言，大学英语课程重要任务之一是进行跨文化教育。学生学习和掌握英语这一交流工具的同时，还能增进对不同文化的理解，培养跨文化交际能力，同时满足学生专业学习、国际交流、继续深造、工作就业等方面的个性化发展的需求。

2、教学目标

大学英语为必修课程，共开设 4 学期，每学期 3 学分，总计 48 学时，每学时 45 分钟。

大学英语课程的教学目标是培养学生的英语应用能力，增强跨文化交际意识和交际能力，同时发展自主学习能力，提高综合文化素养。

学习本课程后，学生能够掌握英语学习策略，增强跨文化交际意识和能力，并在日常生活、学习和工作中能够使用英语进行有效的交流。

3、教学内容

新视界大学英语 1 课程以主题为切入点，涵盖语音、语法、词汇及篇章结构等语言知识，将教材内容进行了整合与优化，以校园，饮食，家庭，爱情，环保，购物六个话题为载体，培养学生听、说、读、写、译等语言综合应用能力。

采用线上线下相结合的教学方式，其中线上资源包含 unipus 高校外语教学平台，iwrite，U 校园，及其他音、视频、图片等网络资源。

4、教学组织

大学英语教学大力推进最新信息技术与课程教学的融合，发挥现代教育技术在外语教学中的重要作用，教师利用网上优质教育资源改造和拓展教学内容，实施基于课堂的混合式教学模式，使学生朝着主动学习、自主学习和个性化学习方向发展。

教师关注学生自主学习能力的培养，引导和帮助他们掌握学习策略，学会学习；教师充分利用网络教学平台，为学生提供课堂教学与现代信息技术结合的自主学习路径和丰富的自主学习资源，促使学生从“被动学习”向“主动学习”转变。

大学英语课堂教学采用互动讲授、分组学习、任务型教学等教学方法，体现以教师为主导、以学生为主体的教学理念，使教学活动实现由“教”向“学”的转变，使教学过程实现由关注“教的目的”向关注“学的需要”转变，形成以教师引导和启发、学生积极主动参与为主要特征的教学常

态。

5、教学评价

大学英语课程的总体评价分为过程考核及期末考试，其中，过程考核成绩占总评成绩的 40%，期末考核成绩占总评成绩的 60%。过程考核成绩由课堂表现，阶段测试及课外作业组成；期末考试为上机考试，通过听力理解题、阅读理解题、词汇及语法题、主观题等考核学生对知识点的掌握情况并全面检测学生英语综合应用能力。

四、单元设计方案

1、单元教学目标

语言能力：1. 学生掌握描述中国特色饮食文化、口味、食材及做法的相关词汇与表达。

2. 学生学会使用量词及运用对比类句式结构。

3. 学生能够在特定情境下推介及宣传中国饮食文化。

知识能力：1. 了解中国火锅及瑞士火锅的文化背景。

2. 理解中西方饮食文化差异，包括烹饪食材、口味喜好、烹饪方法、就餐环境、饮食习惯等。

3. 掌握英文演讲技巧。

素质能力：1. 查找中西方饮食文化资料。

2. 深化对中西方饮食文化差异的认知与思考。

3. 培养对中国饮食文化的认同感及民族自豪感。

2、单元教学内容

主要内容

本单元以火锅为例互动讲授中国饮食文化背景知识，中西方饮食文化差异，主题基础词汇及表达，量词的使用，对比句式，英文演讲技巧。通过本单元学习，学生应以小组为单位，合作完成在纽约举办的“联合国中国美食节”上推介中国特色饮食及传播中国饮食文化的任务。

课时分配

第 1-2 课时

通过课前微课，帮助学生了解火锅的背景文化；

通过课上讲授、互动及小组活动帮助学生掌握主题词汇，具体包括口味，食材，及步骤的词汇及相关表达；

通过课上及时反馈—以课文为情境，依据所学词汇及表达进行角色扮演，帮助学生查缺补漏。

通过布置课后任务（介绍其他中国特色饮食，如炒面、馅饼或茶）帮助学生巩固本节课所学的词汇与表达

第 3-4 课时

通过视频及选词填空练习，帮助学生了解瑞士火锅的背景文化，食材，口味及步骤；

通过小组活动，引导学生以小组为单位，归纳中国火锅及瑞士火锅在不同方面的相同点及不同点。

通过课上讲授，帮助学生使用对比及类比的语言结构。

通过课上及时反馈—完成中西方饮食文化的差异描述，帮助学生将对对比类的语言结构运用到实际生活交流中。

第 5-6 课时

通过教师讲授，帮助学生掌握英文演讲技巧。

通过小组活动，学生能够整合本单元所学内容，并进行台词的撰写，及演练。

通过小组展示，教师给予评价并给出建议。

设计理念与思路


本课程的教学对象为我校酒店管理专业学生，为服务我校以岗位能力形成为核心的职业情境化人才培养模式，本单元在设计理念上倾向于实际应用能力，与此同时，为培养国际人才，学生应具有跨文化交际能力，并有意传播中国文化。因此，本单元围绕知识，能力及素养三个目标进行设计。

鉴于本单元话题为饮食，与学生专业匹配度高，因此我们将本单元的场景设定为在纽约举办的“联合国中国美食节”，学生的身份为：中国美食协会的会员，场景设定为：在美食节上推介中国特色美食及传播中国饮食文化。

为帮助学生达成此目标，教师从火锅文化的渗透，基础词汇的讲解，到对比类句子结构的总结，及演讲技巧地阐述，帮助学生搭建脚手架，有效地完成整个教学任务。

3、单元教学组织

Section 1

课前活动	教学流程与活动	线上线下资源
<p>1. 学生通过微课学习中国火锅背景文化知识，了解火锅起源，历史地位及国际影响，并完成教师布置的小组任务。</p> <p>2. 预习课文，通过查读及快速阅读完成课后习题 P26-2、3。</p>	<p>1. 课堂导入</p> <p>1) 播放视频展示交际情景： 在纽约举办的“联合国中国美食节”</p> <p>2) 教师发起挑战：要求学生以美食协会会员的身份现场展示交际情景；</p> <p>3) 教师点评总结并指出学生存在的困难与问题：</p> <p>a. 对文化背景的了解</p> <p>b. 语言结构的组织</p> <p>c. 演讲技巧的运用</p> <p>4) 教师明确本单元任务</p> <p>a. 身份设置：中国美食协会会员</p> <p>b. 任务内容：在纽约举办的“联合国中国美食节”上推介中华特色饮食及传播中国饮食文化。</p> 	<p>课前活动：</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 微课学习 ➢ U 校园平台 ➢ Unipus 高校外语教学平台 <p>1. 课堂导入</p> <p>视频资料：</p> <p>联合国中国美食节新闻</p> <p>2. 中国饮食文化介绍</p> <p>视频：中国火锅背景文化介绍</p>



2. 中国饮食文化介绍(以火锅为例)

1) 背景起源

课前通过微课学习了解火锅背景文化知识, 包括火锅起源、社会地位和国际影响。学生提交作业。教师总结点评。

2) 口味

教师通过提问启发学生思考火锅的主要口味, 并拓展相关词汇

a. 基础词汇

spicy; mild; double-flavor;

b. 拓展词汇

sour; sweet; bitter; salty

greasy 等

3) 食材:

a. 小组活动:

学生以小组为单位头脑风暴列举出火锅主要食材

b. 教师总结分类并列举出量词的使用:

➤ 食材:

meat

vegetables

other ingredients

➤ 量词的使用:

slices of meat (形状)

piles of mushrooms

baskets of vegetable(容器)

➤ 拓展量词:

a bowl of rice

a cube of sugar

a loaf of bread

a bunch of grapes

a clove of garlic

4) 步骤:

a. 教师播放课文段落音频

b. 学生根据音频内容列出火锅的饮食步骤:

➤ plunge the ingredients


➤ cook them

➤ dip in different sauces

	<p>3. 课文理解</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 学生理解和整合文章信息 <ol style="list-style-type: none"> a. atmosphere (Para. 1) b. relationship (Para. 2) c. ingredients (Para. 3) d. eating steps (Para.4-5) e. confusion (Para.6-12) 2) 教师总结相关表达及句型 <ol style="list-style-type: none"> a. It's typically warm, noisy, energetic place. b. The waitress brings plate of..., slices of ...and piles of ... c. Help oneself to ... d. What are you looking for? e. How do I manage to...? f. What's up? g. You have used chopsticks before. <p>4. 口语输出-角色扮演</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 教师布置小组任务：角色扮演模拟课文中交际场景 2) 学生分配角色拟写台词 3) 学生课上展示 4) 教师从内容，准确性及流利度给予点评。 <p>5. 课后任务布置</p> <p>学生以小组为单位介绍一种中国特色美食，可选取火锅、馅饼或炒面等。其内容包括文化背景、口味介绍、食材选取、烹饪步骤等。</p>	
--	--	--

Section 2

课前活动	教学流程与活动	线上线下资源															
<p>1. 完成教材 27 页第 6 题关于瑞士火锅的练习，并整理瑞士火锅背景文化知识。</p> <p>2. 搜集西方饮食文化特色。</p>	<p>1. 课堂导入</p> <p>1) 回顾上节课中国火锅的主要内容，随后播放两个视频片段分别展示瑞士火锅的食材、口味及食用步骤，并要求学生以小组为单位记录。</p> <p><u>视频 1: Swiss Fondue (补充线上材料)</u></p> <p><u>视频 2: Fondue Pots - Stop eating it wrong (补充线上材料)</u></p> <p>2) 学生根据笔记内容及预习材料总结瑞士火锅的文化背景、食材、口味及食用步骤</p> <p>3) 教师总结并提出问题: What are the similarities and differences between Chinese hotpot and Swiss Fondue?</p> <p>4) 学生分组讨论，小组共同完成对比表格</p> <table border="1" data-bbox="528 1099 943 1272"> <thead> <tr> <th></th> <th>Chinese hotpot</th> <th>Swiss Fondue</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Culture</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ingredients</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>flavor</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>steps</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>2. 课文理解</p> <p>1) 教师提出问题 What is the environment and atmosphere of the hotpot restaurant? 并要求学生找到答案: “It’s a typically warm, noisy, energetic place”</p> <p>2) 教师用 PPT 展示西餐厅就餐环境的图片，让学生描述西餐厅的就餐环境。</p> <p>3) 教师总结</p> <p>4) 教师提出问题: “Why does his boyfriend look puzzled?” 并要求学生找到答案: “You’ve used chopsticks before” “How do I manage to pick out the exact slices I put in?”;</p> <p>5) 教师讲解中西方餐具及饮食习惯的差别。</p> <p>3. 对比类表达</p> <p>1) 学生头脑风暴想出“相似”的表达方</p>		Chinese hotpot	Swiss Fondue	Culture			ingredients			flavor			steps			<p>线上线下资源</p>  <p>视频 1</p>  <p>视频 2</p>
	Chinese hotpot	Swiss Fondue															
Culture																	
ingredients																	
flavor																	
steps																	

	<p>式, 例如: like, likewise, similarly, in the same way, also, as, just as, both 等,</p> <p>2) 学生头脑风暴想出对比“不同”的表达方式, 例如: instead, rather than, unlike, on the other hand, in contrast with, however, but, contrary to 等</p> <p>3) 教师鼓励学生运用上述短语对中国火锅及瑞士火锅的差异及相似进行描述, 随机选择一名同学发言。</p> <p>4) 教师点评并总结。</p> <p>4. 课堂反馈</p> <p>要求学生以小组为单位, 从上述所学的六个方面(文化、口味、食材、步骤、就餐环境、饮食习惯), 任选其一总结茶和咖啡、馅饼和披萨、炒面和意大利面的相似与不同之处, 并运用连接词对其描述。</p>	
--	--	---

Section 3

课前活动	教学流程与活动	线上线下资源
<p>第一第二节课之后, 要求学生针对美食的相关英文材料以及其他图文材料, 并已经掌握对比类句型的相关表达方式。</p>	<p>目标: 教师讲解本节课教学目标: 提高学生用英语进行演讲、演示和发言的能力。</p> <p>1. 教师讲授 presentation 中演讲的技巧和要领。</p> <p>1). 4 key conceptions of presentation</p> <p>a. purpose</p> <p>b. 5 Ks:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Know your purpose 本单元中国特色饮食文化展示 ➤ Know your audience 展厅参观的外国友人 ➤ Know your material 全英的图文结合宣传材料 ➤ Keep it short ➤ Keep it simple <p>c. 3 Tells:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Tell them what you are going to tell them.(opening section) 教师给出指令, 要求 2-3 位同学, 立即 	<p>百度图文分类展示, 结合上两节课布置的内容和主题展示。</p>

针对要做的展示的开头

- Tell them.(body section)
教师交代稍后的展示过程
- Tell them what you've told them.
(closing section)

d. 3 Ps

- Prepare
- Practice
- Perform

2. 演讲过程中，常用的 chunks

- 教师讲授在做 P 的过程中，语言使用的配比，强调使用 fixed language 的重要性。
- 教师发给学生 Handouts，将做 P 过程中，语言中 fixed chunks 分类汇总：
- 播放视频 PartA&B，让学生迅速记下 presentation 中，展示初期需要用的固定语言表达。

Part A&B:

- Openings
- Statement of Purpose
- Introduce the Topic

d. 播放视频 PartC，让学生迅速记下 presentation 中，展示中期需要用的固定语言表达。

Part C:

- Highlight Relevant Information
- Summarize with the Key Point
- Move to the next Slide

e. 播放视频 PartD，让学生迅速记下 presentation 中，展示后期需要用的固定语言表达。

Part D:

- Concluding Your Presentation
- Thanking the Audience

f. 教师展示问答阶段会用到的固定语块：

- Inviting Questions
- Questions you know you can answer
- Questions you're not sure you can answer
- Questions you know you cannot answer

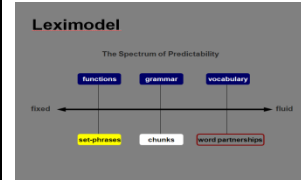
3. 演示过程中可能会犯的错误。

使用 PPT 展示过程：

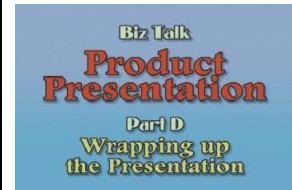
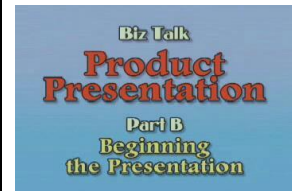
教师讲授并展示此部分：


- 将所有文字全部展示在一页上；

学生课后已经完成的材料汇总。



网站下载视频：



	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 拼写错误以及其他语言错误 ➤ PPT 背景颜色 ➤ 字体选择 ➤ 图文配比 <p>4.演讲过程中 manners.</p> <p>教师讲授并展示此部分:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 所站位置 ➤ 眼神交流 ➤ 肢体语言 ➤ 服饰妆容 ➤ 畏惧心理 	
--	--	---

4、单元教学评价

本单元学生学习，教学成果产出模式为以小组为单位，做与中国传统美食文化宣传如火锅、炒面、馅饼、茶等主题的课堂阐述。

学生通过前五课时的学习，学生已经汇总针对中国传统美食以及中西饮食对比的相关英文材料以及其他图文材料，并已经掌握对比类句型的相关表达方式。在此基础上，教师讲解做英文演讲相关的技能和方法。并要求学生半课时内，按小组合作方式，完成 10 分钟左右展示的演讲。考察学生对之前完成课程中，词汇的运用，句型的表达，以及文化对比，文化传播的交流与表达。

本次任务通过在话题阐述、语言表达以及演讲风貌三个方面考察完成成果的效果。话题阐述涵盖烹饪食材、口味喜好、烹饪方法、就餐环境、饮食习惯等内容。语言表达包括发音、句式、表述等方面。演讲风貌通过，站姿、眼神交流、肢体语言、服饰妆容以及畏惧心理克服等方面。任务效果评价细则详见评分表，以及小组互评打分表和教师打分表。

任务效果评价细则

话题阐述	语言表达	演讲风貌
<p>1 演讲内容紧扣主题，涵盖火锅等中国传统饮食文化，包括文化背景、烹饪食材、口味喜好、烹饪方法、就餐环境、饮食习惯等；(9-10分)</p> <p>2 能够全面对比中西方饮食文化差异；(9-10分)</p> <p>3 演讲条理清晰，阐述充分；(9-10分)</p>	<p>1 发音流利、清晰，但允许极个别不影响理解的母语口音(9-10分)</p> <p>2 在讨论有关话题时能进行长时间的、语言连贯的发言，但允许由于无法找到合适的词语而造成的极个别停顿。(9-10分)</p> <p>3 句式灵活，语法结构准确，正确使用量词，对比句式(9-10分)</p> <p>4 表述得体，符合演讲时使用的正式语言；能够自然、积极地进行演讲，语言的使用与语境、功能和目的相适应(9-10分)</p>	<p>1 站姿挺拔，位置合理。(9-10)</p> <p>2 面对观众，有积极的眼神交流(9-10)</p> <p>3 肢体语言得体，讲解过程中指向明确。(9-10)</p> <p>4 有多媒体展示，图文并茂，清晰简明，与主题紧密相关。(9-10)</p> <p>5 声音洪亮，语速均匀，语音清晰。(9-10)</p>
<p>1 演讲内容基本紧扣主题，涵盖火锅等中国传统饮食文化，包括文化背景、烹饪食材、口味喜好、烹饪方法、就餐环境、饮食习惯等；(7-8分)</p> <p>2 较为全面的对比中西方饮食文化差异；(7-8分)</p> <p>3 演讲较条理清晰，阐述充分；(7-8分)</p>	<p>1 发音较流利、较清晰，但允许一些不影响理解的母语口音(7-8分)</p> <p>2 在讨论有关话题时能进行较长时间的、语言较连贯的发言，但允许由于无法找到合适的词语而造成的偶尔停顿。(7-8分)</p> <p>3 句式较灵活，语法结构较准确，能使用量词，对比句式(7-8分)</p> <p>4 表述比较得体，总体符合演讲时使用的正式语言；能够较自然、积极地进行演讲，语言的使用大体上能与语境、功能和目的相适应(7-8分)</p>	<p>1 站姿较为挺拔，位置较合理。(7-8)</p> <p>2 大多时候面对观众，有较积极的眼神交流。(7-8)</p> <p>3 时而配合肢体语言，讲解过程中指向较明确。(7-8)</p> <p>4 有少量多媒体展示，图文并茂，清晰简明，与主题紧密相关。(7-8)</p> <p>5 语速较均匀，语音较清晰。(7-8)</p>

<p>1 大部分演讲内容紧扣主题,涵盖火锅等中国传统饮食文化,包括文化背景、烹饪食材、口味喜好、烹饪方法、就餐环境、饮食习惯等;(5-6分)</p> <p>2 基本能够对比中西方饮食文化差异;(5-6分)</p> <p>3 演讲基本条理清晰,阐述不太充分;(5-6分)</p>	<p>1 发音基本流利、基本清晰,有时影响理解(5-6分)</p> <p>2 在讨论有关话题时能进行一段时间的、语言基本连贯的发言(5-6分)</p> <p>3 句法结构欠准确,不能正确使用量词及对比句式(5-6分)</p> <p>4 表述基本得体,基本符合演讲时使用的正式语言;基本能够较自然、积极地进行演讲,语言的使用基本能与语境、功能和目的相适应(5-6分)</p>	<p>1 很少移动位置。(5-6)</p> <p>2 时而面对观众,较少的眼神交流。(5-6)</p> <p>3 较少使用肢体语言,讲解过程中指向不够明确。(5-6)</p> <p>4 有极少量多媒体展示,不能够图文并茂,不够清晰简明,与主题有偏差。(5-6)</p> <p>5 语速或急或缓,语音不够清晰。(5-6)</p>	
<p>1 少部分演讲内容与主题相扣(3-4分)</p> <p>2 未能够对比中西方饮食文化差异;(3-4分)</p> <p>3 演讲条理不清晰,阐述不充分;(3-4分)</p>	<p>1 发音不流利、不清晰,影响理解(3-4分)</p> <p>2 在讨论有关话题时不能进行一段时间的、语言不连贯的发言(3-4分)</p> <p>3 句式结构较简单,没有使用两次及对比句式;(3-4分)</p> <p>4 表述不得体,不符合演讲时使用的正式语言;不能够较自然、积极地进行演讲,语言的使用未能够与语境、功能和目的相适应(3-4分)</p>	<p>1 几乎不移动位置。(3-4)</p> <p>2 几乎不面对观众,较少的眼神交流(3-4)</p> <p>3 几乎不使用肢体语言,讲解过程中指向不够明确。(3-4)</p> <p>4 只有不超过两页多媒体展示,不能够图文并茂,不够清晰简明,与主题有偏差。(3-4)</p> <p>5 语速或急或缓,语音不够清晰。(3-4)</p>	
<p>个别话语与主题相扣(1-2分)</p>	<p>仅能说出少量词语或句子(1-2分)</p>	<p>1 不移动位置。(1-2)</p> <p>2 不面对观众,没有眼神交流。(1-2)</p> <p>3 不使用肢体语言。(1-2)</p> <p>4 没有多媒体展示,与主题不相关。(1-2)</p> <p>5 吐字不清,没法表达出主题相关内容。(1-2)</p>	
<p>未做 presentation (0分)</p>			

教师评价：

小组	话题阐述	语言表达	演讲风貌	总分

学生小组互评：

小组	话题阐述	语言表达	演讲风貌	总分

五、教学设计特色

在联合国中国美食节为背景的真实交际场景下，设置与学生专业相契合的任务，并以此为驱动。

以难度适中，新颖有趣的输入材料为促成，设计灵活，循序渐进、由浅入深为学生搭建脚手架，帮助学生完成三个子任务后，能够合作完成本单元教学目标。注重实用的练习，配以全面听说读写能力训练，在帮助学生夯实语言的基础上聚焦英语应用能力培养。

从教学模式上看，线下，本单元设计有效实践“成效导向法”，遵循“输出驱动 - 输入促成 - 产出评价”的教学流程；线上，创新建设丰富的文化知识微课，同时依托 U 校园智慧教学云平台，引导学生进行自主学习，助力教师开展基于翻转课堂的线上线下混合式“金课”实践。

注：本表请以“学校名称”命名，保存为 PDF 格式，与参赛授课录像（以“学校名称”命名）同于 5 月 22 日 24:00 前上传至大赛官网 star.unipus.cn 的相应参赛组别。