

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	《中国文化概览》
课程类别	<input type="checkbox"/> 大学英语基础课程 <input checked="" 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	非英语专业本科生
教学时长	56 学时
教材名称	《英语畅谈中国文化》
参赛单元	第__册 第__五_单元 (*单本教材仅填写单元信息)

二、团队信息



三、课程设计方案

1、课程定位（基于院校特色与教学对象特点，介绍本课程的人才培养定位）

近年来，“文化走出去”步伐加快，党的十九大报告指出，推进国际传播能力建设，关键是讲好中国故事，展现真实、立体、全面的中国，提高国家文化软实力。然而与之形成对比的是，处在西方思潮影响下的当代大学生对中国传统文化的认识程度和价值认同感不强，知识结构中传统文化缺失现象明显，用英语传播中华文化和中国智慧的能力严重欠缺，不能满足当前传播中国文化、“讲好中国故事”的国家社会需求，基于此，我校开设了大学英语后续课程《中国文化概览》。

《中国文化概览》课程是我校非英语专业本科生在完成前三个学期大学英语基础课程学习，通过了大学英语四级考试，具备了良好的英语基本技能后开设的具有针对性、实践性、高阶性的文化类课程。

本课程旨在提高学生对中国传统文化的认识程度和认同感，让学生领略和体验丰富的中国文化，提高学生英语实际应用能力，帮助学生更好地用英语介绍中国文化、传播中国文化、弘扬中国文化，从而打造当代大学生基于中华民族传统文化的文化自觉意识和文化自信，真正做到“讲好中国故事，传播好中国声音”，让中国文化走向世界。

2、教学目标（介绍课程时长、总体目标以及预期达到的成效）

本课程共 56 学时，**总体教学目标**为帮助学生掌握中国文化基本知识的英语表达方式，提高学生用英语交流和传播中华优秀传统文化的能力；帮助学生深刻了解和把握中国文化的内涵与精髓，提升其审美观及文化素养，树立文化自信；提高学生自主学习能力及解决实际问题的能力。

预期达到的成效：通过本课程的学习，期望学生能用英语简单讲述中国哲学最具影响力的孔子和老子思想，就中国服装、建筑、节日、美食、婚俗、中医中药、中功夫、手工艺、绘画、戏剧以及汉字等主题进行交流。同时能就其他中国文化相关知识进行自主学习，培养文化素养，提高英语实际应用能力，从而更好地对外传播中国传统文化。

3、教学内容（介绍课程主要内容，以及线下与线上采用的教学资源）

本课程以中国文化为主线，从哲学思想、建筑、服装、节日、饮食、婚俗、中医药、戏曲、绘画、手工艺等多个文化主题出发，讲述中国哲学最具影响力的孔子和老子的思想，体现中国人审美情趣的服装、建筑，代表中国人生活方式的节日、美食、婚俗、中医中药、中国功夫，标志着中国思想艺术发展和成果的手工艺、绘画和戏剧，以及凝聚着中华文明的汉字。通过老子的“道”、袁枚的美食观、故宫的建筑形制、中医的平衡思想、李小龙笔下的中国功夫等，让学生领略和体验丰富的中国文化。

线下教学资源：

《英语畅谈中国文化》，王志茹，外语教学与研究出版社。

《中国文化常识》，国务院侨务办公室，高等教育出版社。

《中国文化》，常俊跃，北京大学出版社。

线上教学资源：中国高校外语慕课平台 <http://moocs.unipus.cn/>

4、教学组织（介绍课程主要教学理念、教学方法与教学手段）

教学理念：

本课程教学以文秋芳教授提出的具有中国特色的外语教学理论体系“产出导向法”为指导，遵循该理论的教学理念——“学习中心说”、“学用一体说”，以培养学生的英语综合实际应用能力为目标。“学习中心说”即“主张课堂教学的一切活动都要服务于有效学习的发生”。教学要围绕着“实现教学目标和促成有效学习的发生”而展开教学活动。“学用一体说”即以产出为目的，选择性学习，主张边学边用。

充分发挥教师在教学过程中的引领、设计的“脚手架”作用。在教学过程中，教师应“提供恰当的输入材料，作为专家引领的手段，帮助学生有效拓展现有知识与语言体系”（文秋芳），精心设计各教学环节的驱动任务、产出任务，在学生完成单元任务的过程中对学生给予协助与指导。

教学方法：产出导向法、小组合作学习、学生自主教学、师生合作评价

教学手段：多媒体、慕课、微信群等线上线下教学手段

5、教学评价（介绍课程的总体评价方式）

课程采用**形成性评价和终结性评价**相结合的方式。更加注重形成性评价，实行师生合作评价、小组互评、组员互评相结合的评价方式，确保形成性评价客观公正。形成性评价贯穿每个单元教学过程中，围绕产出任务设置评价标准，师生共同完成。

评价环节分为两类：**即时评价和延时评价**。即时评价是指学生进行选择性和产出任务过程中给予的过程性评价。延时评价是指在学生课外练习后，再提交给老师的评价。评价环节涉及学生互评、教师评价、小组评价等多元化的综合评价方式。

四、单元设计方案

1、单元教学目标（说明参赛单元的具体教学目标）

依据 POA 教学设计理念，本单元教学目标主要分为**语言性目标和交际性目标**。

1.1 语言性目标：掌握与中国饮食文化相关的单词、短语以及菜名、难句的翻译。

比如：中国八大菜系代表菜的英语翻译以及中国饮食中的五味、调味品、烹饪方法、烹饪技巧等表达方式。

1.2 交际性目标：1. 能够了解并讨论中国的饮食文化。

2. 能够用英语熟练介绍一道中国菜。

语言性目标为交际性目标服务。

1.3 围绕语言性和交际性目标设计本单元交际场景及产出任务：

交际场景：

William 和 George 是你们学校的留学生，你们是好朋友。一天你邀请他们去一家中餐厅吃饭，点了六道菜：麻婆豆腐、东坡肉、糖醋里脊、清炒苦瓜、剁椒鱼头、红烧狮

子头。William 对其中一道菜很感兴趣，请你详细介绍这道菜。

产出任务：

请你从如下三个方面介绍这道菜：

子任务 1： 这道菜的食材以及调味料。

子任务 2： 这道菜的烹饪方法。

子任务 3： 从色香味角度评价这道菜。

2、单元教学内容（说明本单元主要内容、课时分配、设计理念与思路）

2.1 本单元主要内容

本单元主题为中国饮食，内容涉及中国不同民族饮食风俗、中国饮食文化、中国饮食中的五味调和，教材内容包括三部分：

Part 1: Appreciating and Interpreting: Interesting Food Customs

Part 2: Reading and Understanding:

Text 1: Chinese Food culture

Text 2: Five Tastes in Harmony

Part 3: Watching and Doing

教学过程中对本单元的三篇文章进行**选择性学习**，选取重点内容，采取多种学习形式，进行**输出驱动-输入促成-产出评价的多次循环**，以期顺利完成产出任务。

2.2 设计理念、思路及课时分配

本单元教学设计以“产出导向法”为理论框架，以 POA 提倡的输出驱动、输入促成、选择学习和以评为学四个假设为指导，设计了“**教师主导作用**”贯穿始终的且多次循环、相互联系的“输出驱动-输入促成-产出评价”的教学模式。

本单元教学包括三大教学环节：

输出驱动（0.5 课时）：

在这一环节，教师呈现交际场景、挑战学生的语言产出能力、说明教学目标和产出任务。通过对产出任务的初步尝试，学生意识到自己语言表达的不足，产生“创造饥饿感”。

输入促成（2.5 课时）：

这是产出导向法的核心环节，充分发挥教师的“脚手架”作用，引领学生通过选择性学习等方式获取完成单元产出任务所需语言知识及交际能力。本单元的输入促成环节将单元产出任务分解为三个子任务，每个子任务又包含若干子活动，分别从语言、内容、结构三方面进行驱动、促成和评价。

产出评价（1 课时）：

学生完成单元产出任务后，教师挑选典型作品，就典型问题进行评价。此环节实行师生合作评价，学生参与评价过程。

3、单元教学组织（说明本单元每一节课的教学流程，包括具体步骤与活动等；说明课前、课中与课后如何安排，使用哪些教学资源等）

第一节课：（输出驱动-教学目标-交际场景-产出任务-输入促成子任务 1）

输出驱动：（15 分钟）

课前：

让学生通过**中国高校外语慕课**平台中的课程《中国文化概况》chapter 8 Culinary Culture 以及其他网络资源了解中国饮食的四大菜系。

课中：

Warming-up: Work in groups to discuss the following questions:

- 1) What are the four regional cuisines of Chinese food?
- 2) Can you name some representative dishes of the four regional cuisines?
- 3) Which is your favorite dish? Why?
- 4) What are the food ingredients and cooking methods of your favorite dish?

此活动是输出驱动环节的**第一个步骤**，经过课堂讨论活动的预热，学生对任务进行初步尝试，意识到自己语言表达的不足，从而产生“创造饥饿感”（文秋芳，2014），由此激发他们的学习热情。

接下来，教师说明本单元**教学目标**，呈现**交际场景**，交代**产出任务**。

Scenario:

William and George are overseas students in your university, and you are good friends. One day, you invited them to eat in a Chinese restaurant and you ordered six dishes: Dongpo Pork, Mapo Bean Curd, Stir-fried Bitter Gourd, Sweet and Sour Pork Chop, Fish Head Steamed with Chopped Chili and Braised Pork Ball in Brown Sauce. William is very interested in one of the dishes and hope you can introduce the dish in details.

Production:

You will introduce this dish from the following perspectives:

Production 1: **Raw materials** and **seasonings** of this dish.

Production 2: **Cooking methods** of this dish.

Production 3: Evaluation of this dish from the perspective of **color, aroma and taste**.

输入促成子任务 1: (30 分钟)

Production 1: Food ingredients and **seasonings** of this dish.

词汇促成:

Activity 1: Learning words about food ingredients.

首先通过展示图片的形式启发学生尝试翻译各种蔬菜及肉类，激发学生学习各类食材的兴趣，作为输出驱动环节，然后教师提供答案，对学生进行食材词汇的输入。

Activity 2: Classify the words in Activity 1 into plant ingredients and meat ingredients.

通过分类填表的形式让学生将 Activity 1 输入的食材词汇分为素食材和肉食材两类，作为对 Activity 1 的评价环节。

Activity 3: Work in pairs to scan Para 9 on page102 and find the words about seasonings.

先询问学生是否知道调味料的英语表达方式，对学生进行初步启发，然后通过让学生略读的方式寻找调味料的词汇，对学生进行输入。

Activity 4: Match the following tastes in Column A with the seasonings in Column B.

此环节是对 Activity 3 的评价环节，考查学生对调味料词汇的掌握情况。

内容促成:

Activity 5: The philosophy of Yin and Yang in Chinese food.

首先提供汉语句子让学生尝试翻译，作为对学生的输出驱动，然后让学生阅读 P98 5-7 段寻找英语翻译。通过这种方式对学生输入中国饮食中体现出的阴阳哲学观。凸显关键信息点。

Activity 6: Match the English expressions in Column A with the Chinese translation in Column B.

通过搭配题的形式对 Activity 5 中的关键信息点进行考查，作为评价环节。

结构促成：

Activity 7: Try to imitate the inverted sentence structure “only...can we...” with the expressions from Activity 5.

首先跟学生一起学习课文中的两个例句，理解倒装句式“只有...才能...”，进行句式结构的输入。

然后，教师提供例句启发学生进行模仿造句：

Only by eating a balanced diet **can we** be healthy and energetic.

Activity 8: Translate the following sentences with the information from Activity 1、3、5:

- 1) 只有当我们精心选择好的食材和调味料时，才能做出美味的饭菜。
- 2) 对于人体来讲，只有达到阴阳平衡才能保持身体健康。

此环节作为产出评价“一箭双雕”：既是对 Activity 1 中的食材和 Activity3 中调味料词汇的产出评价也是对本活动中倒装句式“only...can we ...”的产出评价。

至此，从词汇、内容以及句式结构方面完成了对子任务 1 的输入促成。

第二节课：输入促成子任务 2: (45 分钟)

Production 2: Cooking methods of this dish.

词汇促成：

Activity 1: Learning words about cooking methods.

首先通过展示图片的形式启发学生尝试翻译各种烹饪工具及烹饪方法，激发学生学

习的兴趣，然后教师提供答案，对学生进行词汇的输入。

Activity 2: Match the cooking methods in Column A with the Chinese translation in Column B.

通过连线的形式让学生将 Activity 1 输入的烹饪工具及烹饪方法词汇与汉语意思相搭配，作为对 Activity 1 的评价环节。

内容促成：

Activity 3: Scan Paras 10-11 on page103 and answer the following questions:

- 1) How many cooking methods are mentioned here?
- 2) Why is stir-frying the most popular cooking method?
- 3) When is it necessary to use moderate fire?

通过问题引导学生阅读课文，对学生进行有关烹饪方法的信息输入。

Activity 4: Decide whether the following statements are true (T) or false (F).

此环节设置判断对错题，是对 Activity 3 的评价环节，考查学生对烹饪方法的掌握情况。

结构促成：

Activity 5: Make sentences with the expression for target adverbial: ... so as to ...

首先呈现课文中例句，引导学生理解引导目的状语的结构：... so as to ...

然后通过例句提供更多类似结构： **in order to , so that**

让学生自己造句，练习该结构的使用，作为此环节的产出评价。

Activity 6: Watch a video clip about cooking and talk about the cooking methods in it with the following pattern:

The chef uses _____ so as to _____.

展示一段有关烹饪的短视频，然后让学生用 **Activity 5** 中的结构讨论里面用到的烹饪方法，作为对 **Activity 5** 的评价环节。

至此，从词汇、内容以及句式结构方面完成了对子任务 2 的输入促成。

第三节课：输入促成子任务 3 （45 分钟）

Production 3: Evaluation of this dish from the perspective of color, aroma and taste

词汇促成：

Activity 1: Learning dish names

首先通过展示菜品图片的形式启发学生尝试翻译菜名，激发学生学习菜名的兴趣，作为此环节的输出驱动，然后通过图文匹配题对学生进行菜名的输入。

Activity 2: Learning words about standards to evaluate a dish

首先通过图片展示四道菜，启发学生讨论如何评价一道菜，作为此环节的输出驱动。学生尝试评价，比如会说出“delicious”等简单词汇，教师进一步总结，可以从色香味三个方面进行评价，从而引入下一活动学习中国饮食的五味。

Five basic tastes in Chinese Food

通过展示不同味道的菜品图片，激发学生尝试说出酸甜苦辣咸五味的英语词汇，之后提供对应的英语单词进行输入。

More words about taste/color/aroma in Chinese Food

通过表格填空的形式先激发学生思考更多表达食物色香味的词汇，然后提供答案对学生输入词汇。

Activity 3: Fill in the blanks with the following words in Activity 2.

此活动作为对色香味词汇输入促成环节之后的评价环节，以选词填空的形式考查学生对这类词汇的掌握情况。

句式结构促成：

Activity 4: Try to imitate the sentence structure “not only...but also...” with the expressions from Activity 1-2.

首先跟学生一起学习课文中的两个例句，理解“不但...而且...”句式，进行句式结构的输入。

然后，教师提供例句启发学生进行模仿：

I like *Mapo Bean Curd*, because it is not only *tender and smooth* but also *spicy*.

最后，学生通过选用 Activity 1 中的菜名和 Activity 2 中表示色香味的词汇产出自己的句子：

I like _____ , because it is not only _____ but also _____ .

此环节的产出评价“一箭双雕”：既是对 Activity 2 中的菜名和 Activity 3 中表示色香味词汇的产出评价也是对本活动中“not only...but also...”句式的产出评价。

内容促成：

Activity 5: Scan paras 3-7 on page 101-102, and work in pairs to fill out the following table about the functions of the five basic tastes.

通过让学生填图表的方式引导学生阅读课文相关段落，进行选择学习，然后教师通过凸显关键信息的方式进一步就五味的功效对学生输入。

Activity 6: Translate the sentences with the key words in Activity 5.

此环节是内容促成的产出评价环节：通过翻译《舌尖上的中国》两个视频节选材料，考查学生对五味的功效掌握情况。

篇章结构促成：

Activity 7: Expressions of progressive relationship in the text.

通过学习课文中的例句，了解课文中出现的表示递进关系的表达方式，对学生进行篇章结构表达方式的输入。

Activity 8: Finish the following paragraph about seasonings with the expressions in Activity 7.

此环节作为篇章结构促成环节的产出评价，要求学生使用上一活动中的表示递进关系的表达方式完成段落中句子之间的衔接。

Activity 9: Try to finish Production 3:

Evaluate a dish from the perspective of color, aroma and taste. You can use the following pattern:

I like _____ , because it is **not only** _____ **but also** _____. _____ is added in the dish, which **can** _____. **In addition/ Furthermore,** _____ is also added in it, and that **can** _____.

此环节是对子任务 3 的产出评价，是对以上语言促成、结构促成以及内容促成各环节的综合评价。

至此，从词汇、内容以及句式结构方面完成了对子任务 3 的输入促成。

最后再次呈现单元产出任务，交代课后以角色扮演的形式完成任务。所有小组均需录制 3-5 分钟的视频上交教师。下次课随机抽取三个小组现场表演。

第四节课：产出评价（45 分钟）

学生以角色扮演的形式完成单元产出任务。所有小组均录制 3-5 分钟的视频上交教师。课上随机抽取三个小组现场表演，之后师生合作进行现场评价。

学生进行表演之前，教师先交代评价标准，从语音语调、内容表达、语言流畅度方面进行综合评价。学生表演结束后就典型问题进行现场点评，表扬好的方面，指出不足之处。

4、单元教学评价（说明本单元的评价理念与评价方式）

评价理念：

本单元教学评价遵循“产出导向法”中“以评为学”的评价理念，“评”的环节就是“学”的过程。评价体现在输入促成中语言、内容、结构促成的每一个环节。

评价方式：

本单元“产出评价”包括两方面：一是对学生驱动任务产出成果的评价，评价手段以“教师”评价为主；二是对学生单元任务的产出成果进行评价，教师指出典型问题，评价手段主要采用“师生合作评价”

五、教学设计特色

（说明教学设计方案在体现成效导向、满足金课标准等方面的创新特色）

本课程立足当前国家“文化走出去”战略，旨在提高学生对中国传统文化的认识程度和认同感，打造当代大学生基于中华民族传统文化的文化自觉意识和文化自信，提高学生英语实际应用能力，以及用英语介绍中国文化、传播中国文化、弘扬中国文化的能。与传统的大学英语通识课相比，本课程以满足当前国家社会发展需求、培养学生英语实际应用能力为导向，课程定位更具**创新性**，内容以中国文化为主线，从哲学思想、建筑、服装、节日、饮食、婚俗、中医药、戏曲、绘画、手工艺等多个文化主题出发讲述中国传统文化，重在培养学生解决实际问题的能力，培养学生热爱中国传统文化的素养，更具**高阶性**。课程的讲授及学习对教师和学生都具有一定的**挑战度**。

本教学设计依托“产出导向法”，遵循“学习中心说”、“学用一体说”的教学理念，

注重培养学生英语实际应用能力。单元教学设计以与单元主题相符的产出为导向，从“输出驱动”、“输入促成”、“产出评价”三个环节设置不同的活动，环环相扣，三个环节多次循环，逐步促成产出任务的实现。该教学模式强化课堂的语言输出训练，充分发挥教师的“脚手架”作用，教师提供真实的语言交流情境并给出具体的语言输出要求，精心设计各教学环节的驱动任务、产出任务，引导学生进行“选择性学习”，在学生完成单元语言输出任务的过程中对学生给予协助与指导。充分发挥“评”在学习中的作用，“以评为学”，实行师生合作评价。该教学模式改变了传统教学以“教师为中心”的授课模式，改变了满堂灌的呆板教学模式，提高了学生的学习积极性和参与度，改变了传统教学模式中“学用分离”的现象，有益于提高学生的英语综合应用能力，具有**创新性**。产出任务的设置重在培养学生解决实际问题的综合能力和高级思维，是知识、能力、素质的有机融合，具有**高阶性**。“产出导向法”的教学模式即挑战教师的**教学能力**，也挑战学生的**现有知识水平和学习能力**，具有**挑战度**。

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。