基于项目教学法 (PBL) 的饮食中文课程教学设计

刘帆 fan.liu@yale.edu

张雯 wen.zhang.wz424@yale.edu

耶鲁大学东亚语言文学系

2025 NECLTA; Tufts Univerity

Advanced Elective Courses (for all learners)

CHNS 160: Advanced
Chinese through film
for Heritage
Speakers II (Spring)

CHNS 161: Chinese for The Food Culture in China CHNS 162/163:
Advanced Chinese
through History and
Culture (Fall)

CHNS 164/165:
Chinese for Reading
Contemporary
Fictions (Fall)

CHNS 166/167: Chinese for Current Affairs (Fall) CHNS 168/169: Chinese for Global Enterprises (Fall)

CHNS 172: Chinese for Scholarly Conversation (Fall)

目的与方法

深入讨论正式的社会和文化主题

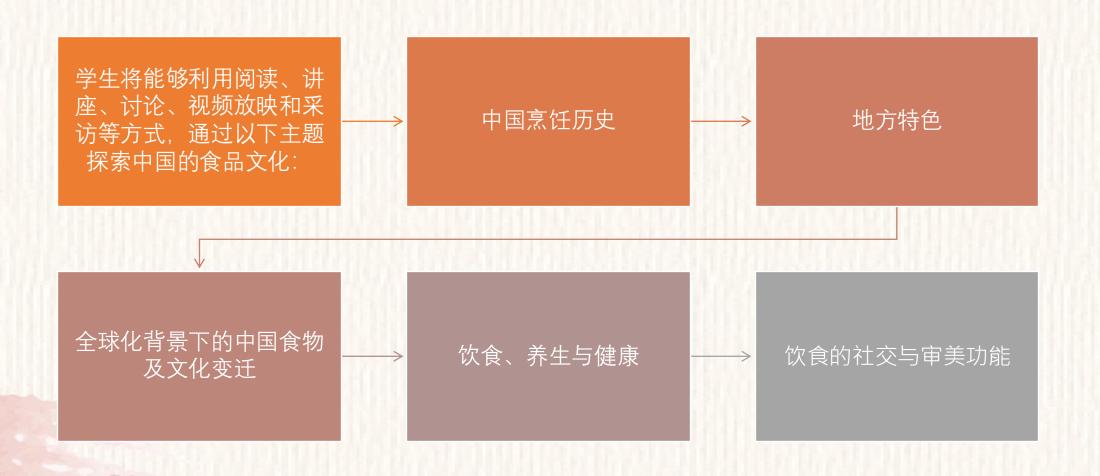
微调学生的阅读和写作技能

保持并不断提升高级汉语学习者的会话技巧

沉浸式、参与性强的学习体验

培养自学能力

学期目标



主要话题

- 八大菜系:地域、经济与口味
- 舌尖上的中国: 原料、调料与烹饪方法
- 饮食文化中的美感与情趣: 食品与餐具
- 餐桌上的社交与礼仪
- 中国语言、文学作品中的饮食文化
- 素食文化与茶文化
- 饮食与养生/医食合一

- 少数民族的饮食文化
- 中国饮食文化的改革、创新与传播
- 餐桌上的文明与野蛮: 环境保护与动物保护
- 食品卫生与健康: 地沟油与食品安全法

学习材料与教学相关活动

- 原始语料
- 短视频、纪录片与电影
- •新闻报道与采访

- 邀请有关人士做讲座
- 学做简单的中国菜
- 小型美食节 (海报+品尝)

PBL教学法的核心概念

9万方法

-

02 学习内容

93形式

学习主体

04

理论基础



建构主义

以学生为中心,强调学生 对知识的主动探索、主动 发现和对所学知识意义的 主动建构。



合作学习

小组成员为了解决问题, 每个成员都承担着不同 的角色,在分工的基础 上相互协作。



情景学习

在知识实际应用的真实情境 中呈现知识,把学与用结合 起来;通过社会性互动和协 作来进行学习、交流与分享。

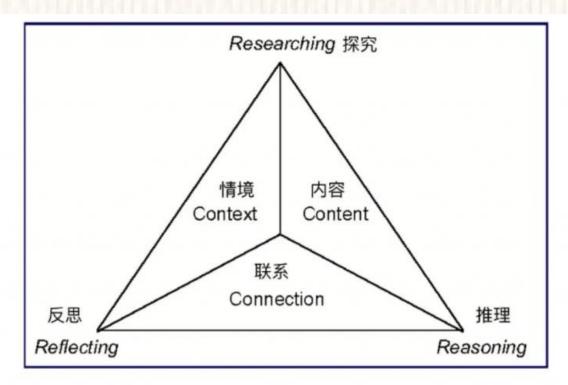
教学设计—3C3R模型

3C:核心要素

Content, Context, Connection

3R: 思维层面

Researching, Reasoning, Reflecting



Hung, W. (2006). The 3C3R Model: A Conceptual Framework for Designing Problems in PBL. Interdisciplinary Journal of ProblemBused Learning, 1(1). Available at: https://doi.org/10.7771/1541-5015.1006. Translated by Dr. Jianli Jiao

教学设计一烹饪中餐

活动目标

- 学生能够在真实情境中使用与食材、烹饪步骤、味道、口感相关高级表达与描述性语言;
- 通过烹饪与交流,学生深化对中国饮食文化、地域差异与社会意义的理解;
- 实践性地使用中文进行介绍、说明与反思,培养学生的跨文化沟通与表达能力。

项目实施步骤



前期准备

- 学习课文《中国八大菜系》,掌握与烹饪相关的关键词汇和表达;
- 学生分组, 每组选择一道中餐菜肴;
- 讨论并制定烹饪计划,所需食材和 步骤;
- 中超购物。



中期实施

- 根据准备好的食谱和 分工,动手制作中餐;
- 各组完成后,用中文 介绍菜名、主要食材、 制作过程。



后期总结与反思

- 课堂讨论与反思;
- 作品整理成短视频,用于课程成果展示。

3C3R模型的应用

content

掌握烹饪相关词汇与表达, 如食材、调料、烹饪方式 (炒、蒸、炖、煮)。

context

情境的真实性和交际性, 学生需"为沟通而说", 并不是"为考试而说"。

connection

将学生的生活经验(日常饮食、家乡菜)与课堂新知识(中餐文化、词汇表达)联系起来;将中餐文化与学生熟悉的他国饮食文化进行对比。

researching

查找菜肴的起源、食材、烹饪方法、地域特点。

reasoning

让学生从"描述食物"发展 到"分析文化"; 训练他们的逻辑表达与文化 推理能力。

reflection

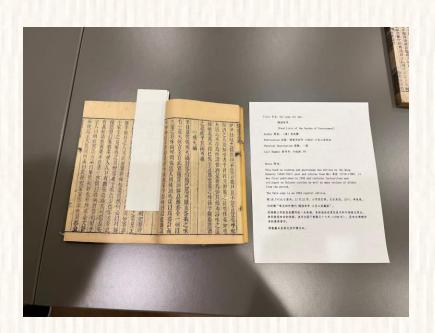
"学做中餐的过程让你有什么新的体会?"; "这次学习有没有改变你对饮食或文化的看法?"。

教学设计案例展示











Final Project

同学们好!

感谢大家的努力学习,希望你们这个学期不但中文水平得到了提高,对饮食文化的了解与体验也更细致、更深入了!

因为中文161是一门语言与体验相结合的课程,我们的Final project也将是对耶鲁及纽黑文社区产生影响的内容。每位同学都有以下三个选择:

1、在纽黑文选一个中餐馆(也可以是茶馆或奶茶店),为这个餐馆或茶馆、奶茶店做个宣传,用图片和文字介绍其历史、 起源、老板、招牌菜、菜肴特点、价位等。你也可以写一篇评论来评价该餐馆(或茶馆、奶茶店)的各个方面。

以上内容请在book creator上完成。要求图片和文字加起来至少两页。这些内容将会传送到相关的华人、留学生和耶鲁的学生社群,帮助他们在纽黑文选择合适的餐馆就餐。

https://app.bookcreator.com/I/-OK-a-9mqOq9x57x1zAC?c=DCFHHLD ⇒

2、请结合你这个学期学到的内容,在下面这份美食地图上选择一个城市或地区,介绍2-3道这个地方的特色菜。我们同样 要求大家提供图片和文字来介绍这些特色菜。

以上内容请在Padlet上完成。我们会把这些内容放在相关网站上,比如Light Fellowship,到中国去留学的学生就能根据你的推荐去点菜了!

https://padlet.com/wenzhang2024310/padlet-Indsdzpbpxqu7hs6 ⇒

https://yale.instructure.com/courses/108051/files?preview=11019022

3、如果你对我们本学期的其中一个话题或活动有深厚的兴趣,想写一篇文章来谈一下你的感受——非常好!请至少写1000字。如果你同意,我们会帮你把文章投到中文报刊上,希望能够发表,让更多的人看到你的文章,与你产生共鸣。



谢谢大家!

请各位前辈同行批评指正!