

基于地域文化资源的项目化学习

——以珠海文化为例

李宁

珠海市湾仔中学

[摘要]近年来,地域资源文化成为语文教学中取之不尽的宝藏,珠海文化就是语文综合性学习的一座宝矿。珠海目前正处在经济和文化一体化建设中,急需开发具有本土特色的教育资源,提升文化认同感。在课程研究中我发现,项目化学习突出真实情境下的问题驱动学习,强调深度探究与合作,将其融入地域文化资源的综合性学习中,可有效整合内容,改变“以教为主”的状况。

[关键词]项目化学习;珠海美食资源;地域文化;综合性学习

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-6288.2021.11.1527

一、学习本土文化的必要性

珠海文化隶属于香山文化,是广府文化的代表之一,民居文化如“会同村”“梅溪牌坊”,民俗文化如“斗门水上婚嫁”“鹤舞”“粤曲”“粤剧”“粤菜”,留学文化如“容闳”,还有海洋文化、宗祠文化、特区文化等,具有丰富性和独特性。

把珠海文化资源引入综合性学习,丰富课程资源;对学生来说,通过实地考察,可联通语文与生活、知识与能力;其次将项目化学习引入综合性学习,用驱动性问题带动学生的学习,强调合作和多元评价,培养学生的综合能力和主动学习的精神;最后挖掘珠海文化资源,提高对本土文化的认可,引起对文化的深度思考。

一方水土养一方人,一方人有一方文化。每一方地域文化都是语文学习的宝藏。

二、教育中本土文化的缺失

笔者在本次课例之前做了调查,发现绝大多数语文教师并未重视利用珠海文化资源来进行教学,一方面是缺少相关的培训,教师对珠海本土文化的了解不够深入。另一方面,繁重的语文教学任务,让教科书之外的语文课程排在最末,得不到重视。教师本身对学习珠海本土文化的主动性也不够。

一部分语文教师利用综合性学习课时,有意识地开展过相关的珠海文化资源教育,但是不够深入,大部分以手抄报,黑板报和课本剧的方式进行了初步展示,未进行深入探讨,导致学生对珠海本土文化的了解流于表面。

在综合性学习活动确定主题和进行评价时,大部分教师都是占据主导地位。这降低了学生在综合性学习活动中的兴趣和动力。也妨碍了教师深入了解学情和教学目标。

而学生对文化遗产、旅游文化、茶点文化的兴趣高达70%-90%,他们有着及其强烈地了解本土文化的愿望。但是学生没有途径了解,一些学生因为学校没有开设相应的课程而止步,一些因为课堂不够生动有趣,评价不够全面,或者觉得此类学习与考试无法挂钩而退却。学生对于珠海文化的了解基本处于自然发展的状态,这和文化类课程的缺失有很大的关系。

三、为什么研究美食?

珠海本土文化种类繁多,如何抓住中学生的兴趣点,切入到珠海文化中?为了摸清楚学情,笔者将珠海文化进行了一些分类,做了一些调查,发现学生最感兴趣的珠海本土文化为饮食文化。

吃在广东,学生喜欢饮食文化一点也不意外。于是,就有了《舌尖上的珠海》这一项目活动。

四、如何设计合适的驱动性问题?

本次活动的本质问题是让学生多角度的了解珠海饮食文化,并进行文化延伸。

驱动性问题的设置非常重要,起初我是这样设置的:请拍摄一期美食视频来介绍一下珠海本土美食。这样学生在拍摄视频时可以学习视频的方案设计,拍摄,剪辑,美食文字介绍等。而且不同的学生拍摄的手法和运用的语言文字也不相同,也会关注各个美食背后的文化和情趣。但是很快我就否决了这个驱动性问题。为什么呢?

驱动性问题的设置应该能够调动学生从低阶学习迈向高阶学习的^[1]。该问题必须调动学生从事实性知识和程序性知识中总结出概念性知识,获得高阶认知。而单一的视频拍摄,学生只能单纯学到程序性知识和事实性知识,未经过创建、决策和系统分析等高阶策略的思考。

经过一番思考,我改动驱动性问题为:随着《舌尖上的中国》热播,越来越多的美食节目受到大家欢迎。珠海电视台也准备录制一期《舌尖上的珠海》的美食节目,现面向中学生征集素材。作为吃在珠海,长在珠海的中学生,怎样才能创造出能打动节目组的美食素材?

当然,这一项目化学习中的创见的认知水平没有定位很高,这符合我们学情。这个项目化学习的特点在于:它在过程中运用了丰富多样的学习实践形态,从而能高效拓展学生对于美食文化的理解。

五、《舌尖上的珠海》项目化方案^[2]

项目名称:舌尖上的珠海

项目时长:4周

学科:语文

年级:初一,初三

相关学科:美术,历史

项目简述

本项目旨在让学生对珠海本土特色的饮食进行深入了解,进而了解本地的饮食文化,并进行文化延伸。用“创造出能打动节目组的美食素材”为驱动性问题,引发学生的创造性和社会性实践。

核心知识

1. 常见的表达方式(记叙、议论、说明、抒情、描写)。
2. 常用的表现手法(感官调动、想象和联想、对比衬托、动静结合、虚实结合等)及其表达效果。
3. 常用的语言修辞(比喻、拟人、排比、夸张等)及其表达效果。
4. 多种文体(记叙文、议论文、说明文)的基本要素和一般写法,日常应用文的格式、标点符号的正确使用。

核心素养能力

1能表达对饮食文化的独特感受和真切体验，有正确的人生态度和价值取向。

2能多角度感受生活，抓住事物的本质特征，并能揭示问题产生的原因，见解新颖。

能力目标：

1学会设计活动方案。

2学习视频的拍摄、配音，字幕解说词和剪辑。

3学写美食文、美食视频解说词、美食专栏文等。

驱动性问题

1本质问题

如何多角度的了解珠海饮食文化，并进行文化延伸。

2驱动性问题

随着《舌尖上的中国》热播，越来越多的美食节目受到大家欢迎。珠海电视台也准备录制一期《舌尖上的珠海》的美食节目，现面向中学生征集素材。作为吃在珠海，长在珠海的中学生，怎样才能创造出能打动节目组的美食素材？

成果

1. 珠海美食系列作文

2. 珠海美食主题手抄报

3. 珠海饮食攻略手册

4. 视频——《舌尖上的珠海》

公开方式

在班级举行《舌尖上的珠海》素材推选会，届时推送素材的同学需要将自己征集的素材成果进行汇报展示（配演示文稿，图片，音乐或者视频），最终通过评价量规产生各具特色的美食素材。

评价方式

《舌尖上的珠海》评价量规表

高阶认知策略

问题解决（） 决策（） 创见（） 系统分析（） 实验（） 调研（）

实践与评价

项目过程：

环节一 入项活动

1教师提供《舌尖上的中国》供学生欣赏谈论，了解当下学生对于美食的关注方式和视角。

2提出驱动性问题，组织学生驱动性问题进行分析，形成思考路径和问题链。

3头脑风暴：什么样的美食素材才能打动节目组？形成初步的成果要点。

4按照主题，明确各组项目目标。

5教师明确学习活动的进程和时间节点，以及提交材料的要求。

环节二 知识与能力构建

教师提供支架（文章，视频，杂志等），学生根据资料，学习：

1珠海美食有哪些？可以分为多少类别？

2 如何介绍美食？

3怎样表现出美食的独特？（用怎样的语言表现这款美食最合适？）

4美食和人有怎样的情感关系？

5如何制作美食纪录片？

环节三 探索与形成成果

1项目小组根据主题分别采集素材，进行观察，拍摄，文

字撰写等活动

2汇集素材，根据主题再次进行筛选和调整。

3完善素材，小组汇报。

环节四 公开成果

《舌尖上的珠海》素材推选会。参与人员有班级同学，科任老师和感兴趣的家长。每组人员将自己征集的素材成果进行汇报展示（配演示文稿，图片，或者视频），最终通过评价量规产生各具特色的珠海美食素材。

环节五 反思和迁移

1. 学生完成社会性实践和审美性实践反思：

本次团队合作有分歧吗？如何解决的？下次遇到类似的问题如何处理？本次素材成果的图，文，音乐，视频匹配性如何？下次如何更好地改进？

2. 迁移拓展：5月份，阅读汪曾祺的《做饭》《人间滋味》两本书，以读后感、美文赏析、美食文等多种形式展示迁移成果。

支架资源

讲座：铁童《美食文的写法》

视频资源：《舌尖上的中国》（广州花式早茶）《一城一味》

书籍资源：汪曾祺散文《端午的鸭蛋》《五味》

林清玄《一碗入心》《一碗入梦》

刘绍棠《榆钱饭》

六、案例反思

项目化学习活动设计了过程性评价和总结性评价以及多元主体参与的评价方法来促进学生真正投入学习。

本次遗憾之处在于总结性评价没有在学生活动开始之初就明确给学生。以至于很多学生在提交展示成果的时候才知道总结性评价的内容。比如《美食攻略》总结性评价表中方案评价的四个标准，攻略内容构成的三个标准等，以至于很多学生因不知道此评价而缺漏了很多内容。

通过此次项目化学习活动我深刻地意识到项目化学习活动的评价必须逆向设计的，以终为始的，在产生驱动性问题之初，在教学设计时就应该放到流程当中。评价从入项活动开始的时候就已经启动，并不是结束后才开始。

本次项目化学习活动还有很多不足之处，但是我信心十足。项目化学习创造了一种真实而有意义的情境，让学生通过真实的语言材料，阅读多元文化材料，完善了学生在真实情境中地语言建构。这是一种大概念和大能力，让以往零散的、孤立的语言技能得到整合和提炼。我觉得意义非凡，尽管我不知道语文综合性学习活动中学生能学到什么程度，作为教师又能教到什么程度。

通过本次项目化学习活动设计，我也总结出项目化学习的一些流程，比如：选择主题——设置问题——运用资源搜集信息——多种方式解决问题——展示方法和成果——评价，当然这只是项目初期的一些小的总结，也许有很多不足和漏洞，我相信在不久之后我会有新的收获。

参考文献：

[1] 芮小婷. 基于地域文化的综合实践活动课程资源的项目式学习实践[J]. 女人坊, 2021(21):1.

[2] 华霄颖. 地域文化资源利用: 从教学者的视角转向学习者的视角[J]. 国际汉语教学动态与研究, 2008(3).

[3] 姚少华, 程永华. 依托地域文化资源推进综合实践活动常态化[J]. 信息周刊, 2019(8):1.