

POA在工科ESP课程中的教学实践研究

——以“食品专业英语”课程为例

杨程焯

四川旅游学院, 中国·四川 成都 610100

【摘要】以“食品专业英语”课程为案例,探讨产出导向教学法(Production-oriented Approach, POA)在工科专门用途英语课程(ESP)中的应用。通过“驱动-促成-评价”三阶段教学路径的设计与实施,检验POA在实践教学中的有效性。在驱动阶段,教师设置与食品行业密切相关的交流场景,激发学生的兴趣和动机。促成阶段采用初级、中级、高级三级赋能方法,结合线上线下教学资源,为学生提供渐进式学习支持。评价阶段包括师生协作评估系统,对学生的学习过程和成果进行综合评价。然而,学生动力不足、教师行业背景不足等挑战依然存在。研究提出以下建议:加强在线评价管理,提高评价的信度和效度;定期更新教材,配合行业发展;建立教师专业学习社区,促进教师专业成长;并通过利用同伴脚手架来加强学生之间的合作,提高团队合作能力。

【关键词】产出导向法;专门用途英语;食品专业英语;教学实践

【基金项目】四川外国语言文学研究中心项目“基于POA理论指导下的应用型本科高校食品专业英语教学模式研究”(SCWYGJ22-15)

引言

产出导向法(Production-oriented Approach, 简称POA)是文秋芳教授提出的针对中高级外语学习者的教学理论,旨在解决外语教学中“学用分离”的问题^[1],强调以学生需求为中心,通过产出任务驱动学习^[2]。专门用途英语(English for Specific Purposes, 简称ESP)是一种目的明确与某学科或某职业有关的实用英语^[3]。在工科课程中,ESP的应用能够帮助学生更高效地掌握专业英语,提高其在专业背景下的沟通能力。食品专业英语作为ESP的一种,融合了对大学英语和食品专业知识的学习,是高等院校培养契合现代社会发展需求的高素质食品专业人才的有效途径^[4]。POA在食品专业英语课程中的应用可以通过其驱动-促成-评价的教学路径,探索情景式学习模式、多重考核体系等创新教学方法^[5]。

POA应用于食品专业英语不仅能提升学生的语言技能,还可以培养他们的专业素养和解决实际问题的能力,为培养高素质的工科专业人才奠定基础。然而,在实施POA理论的过程中,仍面临学生学习动机不足、教师行业背景缺乏、学生产出量不足等问题^[6]。

本研究以POA理论为基础,通过构建适应食品专业英语课程的“驱动-促成-评价”的教学框架,探索POA理论的应用效果,期望为工科专业ESP课程的优化提供理论依据和实践参考,进而推动外语教学的改革与发展。

1 理论基础

1.1 产出导向法(POA)理论概述

产出导向法(Production-oriented Approach, 简称POA)的核心理念包括“学习中心说”、“学用一体说”和“全人教育说”,教学假设涵盖“输出驱动”、“输入促成”和“选择性学习”,而教学流程

则由驱动(Motivating)、促成(Enabling)和评价(Assessing)三个阶段构成^[7]。在评价方式方面,“产出导向法”提出了“师生合作评价”的新设想,以组织、平衡教师评价与其他评价方式^[8]。在POA的教学实践中,通过明确产出任务和目标,能够增强学生的学习动机。同时,通过合理设计的产出场景和步骤,能够有效提升学生的语言能力和综合素质。

1.2 专门用途英语(ESP)概述

专门用途英语(English for Specific Purposes, 简称ESP)着重于实际应用,强调专业化和情境化的语言学习,以便学习者能够在其特定专业环境中有效沟通^[9]。

ESP广泛应用于工科领域,其教学内容通常包括与专业知识相关的语言技能训练,旨在提升学习者在特定情境下的英语应用能力。ESP课程除了强调语言的专业性外,也注重学习者的实际运用能力,适用于中高级学习者,甚至可以根据初学者的需求进行调整。

1.3 POA与ESP在工科课程中的结合

POA和ESP在教学原则和理念上有很好的契合点。ESP注重培养学生在具体专业领域中的英语交流能力,而POA则强调学生在真实、有交际价值的任务中的产出能力;ESP学习者的学习目的明确集中于某一学科,POA通过“输出驱动”使学生对自身情况拥有清晰的认知和明确的驱动力。这种创新的教学实践不仅有助于提升学生的语言能力和专业素质,也为工科ESP课程的教学改革提供了可行的路径和实践经验。

2 POA在食品专业英语课程中的教学设计与实施

2.1 驱动环节的设计与实施

在实施过程中,教师首先介绍与食品安全和质量控制相关的实际案例。例如,可以使用视频来展示食品保藏过程

的不同技术，如罐装保藏、干燥和脱水保藏等。随后，学生需要分析这些案例，并尝试用专业英语描述关键过程和术语。在这个过程中，教师可以提供学习材料，如食品保藏技术的科学文献，食品安全标准和法规的文件等，帮助学生建立必要的知识基础，提高他们对专业术语的掌握和语言表达的不足和使用专业英语进行交流的能力。

为了适应工科学生的学习特点和思维习惯，我们在课程中设置了递进的可视化驱动目标，即将总产出任务（模块任务）分解为若干子产出任务（单元驱动）。针对每个子任务，我们明确了产出目标，并为学生提供所需的学习材料。这些单元驱动产出目标为总产出任务作准备，单元之间在内容和语言能力要求上呈递进关系，最终为完成总产出任务奠定基础。以下是针对“食品保藏方式”模块的具体设计示例：（见表1）

2.2 促成环节的设计与实施

在促成环节，我们决定采用“初、中、高三级促成法”，以实现线性递进的学习效果，确保输入学习材料的实用性和可达性。

我们选择的所有输入材料是按照从初级（术语学习和概念阅读）到中级（行业扩展知识的输入）再到高级（基于案例分析的阅读和视听材料）进行排列。以“食品保藏方式”模块为例，初级学习材料要求学生通过阅读掌握一些描述食品保藏基本概念的专业术语，如canning、dehydration等；中级学习资料则要求学生观看视频“Understanding Food Preservation Techniques”，并在课堂中讨论各种保藏方式的实际应用；高级拓展学习材料包括分析食品保藏技术应用案例的文献，如“Advances in Food Preservation Technology”等。

还是以“食品保藏方式”模块为例，初级学习阶段，通过概念和术语的学习，采用线上朗读和课堂检验两种方式进行促成。中级促成阶段，采用小组讨论的方式，教师提示学生在阅读材料过程中注意食品保藏技术的关键因素，如罐装

过程的密封技术、干燥和脱水过程中的温度控制、低温储存的温度保持以及食物辐射技术的安全标准等。高级促成阶段的方式是语篇分析和展示。教师会邀请一两个小组做一个模拟质量控制报告展示。通过三级促成的教学设计，有效提升了学生从基础术语到实际应用的各级能力。

2.3 评价环节的设计与实施

师生合作评价（Teacher-Student-Collaborative Assessment）作为教学流程的最后一部分，通过即时评价（学习发生时）和延时评价（学习任务完成后）的多维度、多方法评价手段，达到“学以致用、用以促学”的效果。根据“师生合作评价”评价体系，“食品安全与质量控制”课程模块涵盖了教师评价、组长评价、组员评价、自我评价四个层面对学习情况进行综合评价，各个层面的评价标准如表2所示：

表2 “食品保藏方式”课程模块任务评价标准

语言沟通能力 50%	非语言沟通能力 20%	团队合作能力 30%
术语使用得当 准确 10%	公共演讲得体 10%	团队讨论贡献 10%
陈述发言流畅 20%	回复问题得体 10%	解决问题能力 10%
报告撰写规范 20%		担当和责任 10%

以“食品安全与质量控制”单元为例，我们将评价方式、评价手段以及评价在促成环节的具体实现进行了详细划分（见表3）。

3 总结与启示

通过总结和反思，在未来的教学中，我们还会从以下几个方面去完善这一课程体系，推动食品专业英语课程的发展和改革。

表1 “食品保藏方式”模块的驱动设计

总产出任务	单元子产出任务	产出目标与学生现有水平的缺口	促成学习资料
食品保藏技术综合报告与展示	描述罐装保藏过程	需要掌握专业术语，不熟练的演讲能力	文章：《Canning Preservation: Process and Techniques》 视频：《Canning Food Process Demonstration》
	介绍干燥和脱水保藏技术	需要具备分析和解释的能力	文章：《Drying and Dehydration in Food Preservation》 视频：《Techniques in Drying Foods》
	讲解低温储存方法	缺乏对低温储存标准的理解和应用能力	文章：《Cold Storage Techniques and Efficiency》 视频：《Understanding Cold Chain Logistics》
	分析食物辐射保藏的市场趋势	需要具备研究和分析市场数据的能力	文章：《Radiation Preservation of Food: Safety and Market Trends》 视频：《Food Irradiation: A Modern Technique》

表3 “食品保藏方式”模块的评价方式和评价手段

评价内容	课上 课下	线上 线下	评价方式	评价种类	评价手段
专业术语的掌握(初级)	课前	线上	上传朗读录音	延时(复习性产出)	同伴互评、教师点评
	课上	线下	口头解释	即时	教师评价
	课上	线下	随堂测试翻译	即时	教师评价
食品保藏技术的理解与应用(中级)	课前	线上	论坛讨论	延时(迁移性产出)	同伴互评、教师点评
	课后	线上	提交报告	延时(迁移性产出)	同伴互评、教师点评
问题分析与解决(高级)	课前	线上	案例阅读与准备	即时	教师评价
	课上	线下	小组讨论与演示	即时	组内互评、教师点评
食品保藏方式的综合报告	课前	线上	提交案例报告	延时(迁移性产出)	同伴互评、教师点评
综合能力的提升与应用	课后	线上	个人反思与改进报告	延时(复习性产出)	同伴互评、教师点评

3.1 加强在线评价管理

在线评价管理是检验学习效果的重要环节,可以增强学生学习效果通常重视评价结果。为有效减轻教师负担,可以培养优秀学生助手参与评分和监督,教师应提供详细的评分标准以提高在线评价的信度和效度,并在课堂中引导学生正确评估。

3.2 适应行业发展,动态更新教学材料

为了跟上行业发展的步伐,教学材料需要定期更新。这就要求教师通过与行业专家建立合作关系,可以及时获取最新的行业动态,确保课程内容的时效性和实用性。

3.3 建立教师专业学习共同体

通过建立由专业教师、外语教师和企业专家组成的共同体,可以实现互相交流、互相帮助、共同进步,提升教师的专业知识和教学水平。

3.4 提升团队合作能力

在教学实践中,我们发现团队合作能力至关重要。课程设计应注重小组学习和同伴之间的结合,创造机会让学生相互支持与协作,从而进一步提升团队合作能力。

参考文献:

[1] 陈飞,刘青.POA理论指导下的食品专业英语教学模

式研究——评《食品专业英语》[J].食品安全质量检测学报,2021: 8629.

[2] 文秋芳.构建“产出导向法”理论体系[J].外语教学与研究,2015: 547-558,640.

[3] 孟婧.“互联网+”环境下大学英语ESP教学改革研究[J].教育理论与实践,2022: 59-61.

[4] 廖婧,毛梅娜.食品专业英语“应用型”人才培养教学体系的创新[J].食品工业,2020: 289-292.

[5] 任文林.应用人才培养框架下食品专业英语教学的路径创新[J].食品与机械,2016: 233-235.

[6] 杜宛宜,王宇,刘辉,周纯岳.POA在工科ESP课程中的教学实践研究——以“IT行业职场英语”课程为例[J].外语教育研究前沿,2019: 42-50,92.

[7] 文秋芳.专栏引言:“产出导向法”教学流程再解读[J],2020: 3.

[8] 文秋芳.“师生合作评价”:“产出导向法”创设的新评价形式[J].外语界,2016: 37-43.

[9] Johns, A. M. The history of English for specific purposes research[J]. The Handbook of English for Specific Purposes, 2012: 5-30.