中国海洋大学本科生课程大纲

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | **饮食文化概论与实践**  Introduction and practice of food culture | 课程代码 |  |
| 课程属性 | 通识教育 | 课时/学分 | 16/1 |
| 课程性质 | 选修 | 实践学时 | 8 |
| 责任教师 | **李永贵 （后勤保障处）** | 课外学时 |  |

**课程属性：**公共基础/通识教育/学科基础/专业知识/工作技能，课程性质：必修、选修

**一、 课程介绍**

**1.**课程描述：

有着五千年文明古国美誉的中国，饮食文化的历史源远流长，博大精深，在几千年的历史长河中，已成为中国传统文化的一个重要组成部分，在长期的发展、演变和积累过程中，中国人从饮食结构、食物制作，食物器具、营养保健和饮食审美等方面逐渐形成了自己独特的饮食民俗，最终创造了具有独特风味的中国饮食文化，成为世界饮食文化宝库中的一颗璀璨的明珠，而中国饮食文化也在逐渐影响着西方的一些国家的饮食文化，逐渐渗透融合、博采众长，形成精巧专维、自成体系的饮食文明。

**2.教学方式和方法：**

讲授法：以专家授课为主，重点讲解中国饮食文化富有代表意义和使用价值的内容。

直观演示法和练习法：每个专题授课后，邀请2-3位实训专家围绕专题内容进行实操演练，并与学生互动。

**3. 课程特色：**

（1）传统饮食民俗、饮食文化演变、饮食营养健康、传统烹食方法、中餐筵席以及茶文化、酒文化等相关概念的阐述，弘扬了中华饮食文化的优良传统，有助于学生扩宽眼界，增强民族自豪感。

（2）授课过程可结合生活饮食实际进行拓展和归纳,展现丰富多样的饮食文化。

（3）实训授课教师可提高学生在教学中的参与度,不仅能够激发学生的学习热情,还能够提高教学质量。

（4）学生通过对饮食文化的深入了解，“光盘行动”活动实施，“拒绝舌尖上的浪费”。

**二、课程目标**

本课程是为全校学生开设的提高传统文化修养的一门课程，旨在通过系统的介绍中国的饮食历史、饮食特征和饮食观念，让学生多视角、多形式对中国饮食文化的特点和饮食文化的多元性，引导学生了解饮食与民族文化的关系，深化对中国传统文化的认识，拓展文化视野，提高文化素养。

**三、学习要求**

要求学生预先查阅专题报告内容，带着问题进课堂。专家讲课环节要求学生认真听讲并记录感兴趣的问题和知识点。讨论环节要求学生积极参与课堂互动，从中体验学习交流的氛围和方式，锻炼思维能力。实训环节将更强调学生的参与式学习， 直接观察老师的演示来获得一定的感性知识,以加深对知识的理解,同时获得正确操作视觉形象的一种重要学习方式。

**四、参考教材与主要参考书**

1.金洪霞，赵建民：《中国饮食文化概论（第二版）》，中国轻工业出版社，2019年；

2.刘定梅：《营养学基础（第三版）》，科学出版社有限责任公司，2020年；

3.张荣春，颜忠，史红根：《中式烹调工艺与实训》，旅游教育出版社，2018年；

4.邵万宽：《中国面点文化》，东南大学出版社，2014年。

**五、进度安排**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **主题** | **计划课时** | **主题负责人** | **主要内容概述** |
| 1 | 绪论 | 4 | 张朝辉 | 1.饮食的起源与发展  2.中国烹饪发展历史  3.中国饮食文化的分类与特点 |
| 2 | 烹调工艺实训 | 4 | 饮食技师团队 | 菜肴烹饪、面食及特色小吃制作等 |
| 3 | 中国茶文化 | 2 | 汪东风 | 中国茶文化历史及营养饮茶 |
| 4 | 餐饮文化实训 | 2 | 汪东风、李永贵 | 茗茶品鉴 |
| 5 | 中国饮食营养学和饮食审美 | 2 | 李永贵 | 食品营养学、饮食审美和饮食文学赏析 |
| 6 | 餐饮文化实训 | 2 | 王美茜 | “幸福便当”制作 |

课程由3个理论专题和4个实训专题组成，每个实训专题是前期理论课程的实际运用。

\*注：专题后期还需根据专家上课顺序做出调整**。**

**六、成绩评定**

（一）考核方式 **D** ：A.闭卷考试 B.开卷考试 C.论文 D.考查 E.其他

（二）成绩综合评分体系：

课程成绩由课上表现和实训成绩构成，课上表现以学生上课听讲情况、参与课堂互动情况、参与讨论情况等为依据，占比60%。实训成绩根据作品的质量及技术专业知识掌握情况按标准评出成绩，占比40%。

|  |  |
| --- | --- |
| 成绩综合评分体系 | 比例% |
| 1.课上出勤及互动 | 60 |
| 2.实训成绩 | 40 |
| 总计 | 100 |

**附：作业和平时表现评分标准**

1）课堂讨论及平时表现评分标准

|  |  |
| --- | --- |
| 课堂讨论、平常表现评分标准 | 得分 |
| 1.资料的查阅、知识熟练运用，积极参与讨论、能阐明自己的观点和想法，能与其他同学合作、交流，共同解决问题。 | 90-100分 |
| 2.基本做到资料的查阅、知识的运用，能参与讨论、能阐明自己的观点和想法，能与其他其他同学合作、交流，共同解决问题。 | 70-90分 |
| 3.做到一些资料的查阅和知识的运用，参与讨论一般、不能阐明自己的观点和想法，与其他同学合作、交流，共同解决问题的能力态度一般。 | 30-70分 |
| 4.不能做到资料的查阅和知识的运用，不积极参与讨论，不能与其他同学合作、交流，共同解决问题。 | 0-30分 |

2）实训考核的评分标准

|  |  |
| --- | --- |
| 作业的评分标准 | 得分 |
| 1.严格按照作业要求并及时完成，基本概念清晰，解决问题的方案正确、合理，能提出不同的解决问题方案。 | 90-100分 |
| 2.基本按照作业要求并及时完成，基本概念基本清晰，解决问题的方案基本正确、基本合理。 | 70-90分 |
| 3.不能按照作业要求，未及时完成，基本概念不清晰，解决问题的方案基本不正确、基本不合理。 | 50-70分 |
| 4.不能按照作业要求，未及时完成，基本概念不清晰，不能制定正确和合理解决问题的方案。 | 0-50分 |

**七、学术诚信**

学习成果不能造假，如考试作弊、盗取他人学习成果、一份报告用于不同的课程等，均属造假行为。他人的想法、说法和意见如不注明出处按盗用论处。本课程如有发现上述不良行为，将按学校有关规定取消本课程的学习成绩。   
**八、大纲审核**

教学院长： 院学术委员会签章：