



四川理工学院课程实施大纲

课程名称：饮食文化

授课班级：酒店 20171、2, 旅游 20171、2、3(职)

任课教师：吴晓东

工作部门：经济学院

联系方式：63217

四川理工学院 制

2018 年 9 月

《旅游政策与法规》课程实施大纲

基本信息

课程代码：05543003

课程名称：饮食文化 Dietary Culture

学 分：2

总 学 时：32

学 期：2018-2019 第一学期

上课时间：12-19 周 周二下午 1.2 节，周四下午 1.2 节

上课地点：临港 A2-218

答疑时间和方式：课间答疑、电话、短信、QQ

答疑地点：上课教室

授课班级：酒店 20171、2, 旅游 20171、2、3(职)

任课教师：吴晓东

学 院：经济学院

邮 箱：775293520@qq.com

联系电话：63217

目 录

1. 教学理念.....	1
1.1 关注学生的发展.....	1
1.2 关注教学的有效性.....	1
1.3 关注教学的策略.....	1
1.4 关注教学价值观.....	1
2. 课程介绍.....	1
2.1 课程的性质.....	1
2.2 课程在学科专业结构中的地位、作用.....	2
2.3 课程的历史与传统文化.....	2
2.4 课程的前沿及发展趋势.....	3
2.5 课程与经济社会发展的关系.....	3
2.6 课程内容可能涉及到的伦理与道德问题.....	3
2.7 学习本课程的必要性.....	5
3. 教师简介.....	5
3.1 教师的职称、学历.....	5
3.2 教育背景.....	5
3.3 研究兴趣（方向）.....	5
4. 先修课程.....	5
5. 课程目标.....	5
5.1 知识与技能方面.....	6
5.2 过程与方法方面.....	6
5.3 情感、态度与价值观方面.....	6
6. 课程内容.....	6
6.1 课程的内容概要.....	6
6.2 教学重点、难点.....	8
6.3 学时安排.....	8
7.课程教学实施.....	9
7.1 教学单元一 饮食文化概述.....	9
7.2 教学单元二 饮食的观念文化.....	12
7.4 教学单元四 饮食器物文化.....	17
7.5 教学单元五 饮食的制度文化.....	20
7.6 教学单元六 饮品文化之——酒文化.....	24

7.7 教学单元七	饮品文化之——茶文化.....	27
7.8 教学单元八	饮食文化交流.....	31
7.8.8 参考资料.....		32
8. 课程要求.....		34
8.1 学生自学的要求.....		34
8.2 课外阅读的要求.....		34
8.3 课堂讨论的要求.....		34
8.4 课程实践的要求.....		34
9. 课程考核.....		34
9.1 出勤（迟到、早退等）、作业、报告等的要求.....		34
9.2 成绩的构成与评分规则说明.....		34
9.3 考试形式及说明（含补考）.....		34
10. 学术诚信.....		35
10.1 考试违规与作弊.....		35
10.2 杜撰数据、信息等.....		35
10.3 学术剽窃等.....		35
11.1 课堂纪律.....		35
11.2 课堂礼仪.....		35
12. 课程资源.....		35
12.1 教材与参考书.....		35
12.2 专业学术专著.....		35
12.3 专业刊物.....		35
12.4 网络课程资源.....		36
12.5 课外阅读资源.....		36
13. 教学合约.....		36
13.1 教师作出师德师风承诺.....		36
13.1 阅读课程实施大纲，理解其内容.....		36
13.2 同意遵守课程实施大纲中阐述的标准和期望.....		36
14. 其他说明.....		37

1. 教学理念

1.1 关注学生的发展

课程学习改以教师为中心为以学生学习 and 操作为中心，学生的操作改以往以练习为主为完成现在的模拟和现实的真实工作任务为主。

1.2 关注教学的有效性

课程设计以文化为灵魂，将复杂多样的饮食现象串联起来，形散而神不散，围绕饮食文化主题，以专题的形式出现，不面面俱到。根据专题对能力和知识的要求确定教学项目，以职业能力、人文素质形成为依据选择项目教学内容，将分散各种饮食现象、行为的内在联系进行整合。部分内容采取项目教学法或案例教学法、部分重点知识精讲、部分内容课下自主学习、部分内容课上小组合作学习等多种方式、方法。教师改变满堂灌输理论的做法，要尽可能调动学生的积极性，使他们能够通过亲自动手、动脑来完成知识的学习和能力的提高，教师应该真正起到引导、指导、评价和监督的作用，从而更好地实现教学目标。

1.3 关注教学的策略

突出实用性和适用性原则。在教学内容的选择上，不求面面俱到，事事详论，而是遵循择要和适量原则，论述尽量深入浅出，显白易懂，力求科学性、知识性和趣味性相结合，给学生一个相对系统的知识体系，又兼顾整个内容的完整性和各个部分之间内在逻辑的一致性。同时，针对旅游管理专业学生的培养要求，注意从“文化”角度进行阐述，增强“文化”内涵，突出“文化”特点。其次，注意通过练习，使学生获得一定的自己动手进行“文化”调查的能力。提倡学生开展自主性学习和研究性学习，锻炼他们的表达、分析问题、解决问题的能力。使学生能迅速掌握相关知识、运用相关知识，成为一名高素质的旅游管理与服务的人员。

1.4 关注教学价值观

以专业能力培养和人文素质提高为重点，与行业企业合作进行基于工作过程的项目课程开发和设计，充分体现专业性、实践性和开放性的要求。

2. 课程介绍

2.1 课程的性质

文化是学生了解一个国家的最基本而又最重要的方面。即文化本身是一个国家的灵魂。饮食是人类赖以生存和发展的首要物质基础，也只有人类把饮食发展成为一种文化。在人类社会发展过程中，饮食文化必会与人类相伴始终，饮食文化是一种活态文化。《饮食

文化》是高等院校旅游管理、酒店管理、旅游英语等专业的专业选修基础课，也可作为面向广大在校大学生开设的一门公共选修和人文素质教育的课程，属于专业知识、能力、素质的拓展课程。旨在让广大同学了解与民众和社会有密切关系的饮食文化，增进对饮食思想、现象等问题的理解及分析能力，从而提高自身的文化素养。

2.2 课程在学科专业结构中的地位、作用

通过《饮食文化》教学使在校大学生了解和掌握中外饮食文化，增进对中外文化的理解。了解环境与文化的多元性、饮食文化的发展阶段和食物变迁的原因；了解饮食文化区域性；掌握饮食民俗、饮食礼仪、茶饮文化和酒文化，了解饮食文化交流的历史和现状，在感受中外饮食文化的博大精深的同时，提高自身文化素养。是旅游专业、酒店专业以及在校大学生专业知识、能力、素质的拓展课程。

2.3 课程的历史与文化传统

浙江工商大学中国饮食文化研究所所长、旅游管理学院教授赵荣光，长期从事中国饮食史与饮食文化研究与教学工作，于 1985 年率先在国内开设中国饮食文化概论课程。他编写的教材《中国饮食文化概论》被数百所高校使用，再版多次。赵荣光任中国食文化研究会（国家一级）副会长、学术研究部负责人、中国食文化研究所所长、认证委员会首席专家。

20 世纪 80 年代，随着本科开始创建旅游、酒店管理专业。饮食文化课程开始由大学单一的通识类课程，变为通识课程和专业基础课程。本科教育阶段，开始相关课程的代表大学有：《食品营养与卫生学》《饮食成本控制》（中山大学）；《旅游历史与文化》（复旦大学）；《中国或（西方）饮食文化》（四川大学等）；《饮食与健康》（吉首大学等）；《饮食文化概论》（福建农林大学等）。2015 年，电子科技大学后勤集团尝试开设了以饮食文化为核心的选修课程《知味》。

四川理工学院开设《饮食文化》始于 2015 年，因新设酒店管理专业，列为基础选修课，现在已开设 2 期。但开展饮食文化的研究则更早，我们从 2006 年开始饮食文化的系列研究。首先，是 2006 年在中国盐文化研究中心立项，研究自贡井盐文化与川菜小河帮菜系发展。随后，2007 年在川菜研究中心立项“自贡盐帮菜研究”，2009 立项“自贡盐帮菜餐饮企业经营及发展策略研究”，2010 年在自贡市科技局立项“自贡盐帮菜产业发展战略研究”。发表了系列研究成果：2007 年在西南民族大学学报（人文社科版）中文核心发表《发展自贡盐帮菜的构想》，在四川烹饪高等专科学校学报发表《浅论盐帮菜》，2008 年在江南大学学报（人文社科版）发表《自贡井盐对自贡盐帮菜影响初探》，在四川理工学院学报（社会科学版）发表《自贡盐帮菜的风味浅析》，在四川烹饪高等专科学校学报发表《自贡盐帮菜的特色烹饪技法及其成因探析》。2010 年在江

苏商论发表《基于游客需求的我国地方美食旅游发展探讨》。2009年由四川出版集团出版《味觉的盛宴---自贡盐帮菜》。

2.4 课程的前沿及发展趋势

该课程将以文化为灵魂，将不同时期、不同地区、不同民族、不同文化背景下的饮食文化现象串联起来，围绕饮食文化主题，以专题的形式出现。根据专题对能力和知识的要求确定教学项目，以职业能力、人文素质形成为依据选择项目教学内容，将分散各种饮食现象、行为的内在联系进行整合。注意从“文化”角度对饮食进行阐述，在拓展知识，培养能力的同时，重视人文素养的提高。

该课程的教学将采取项目教学法或案例教学法、部分重点知识精讲、部分内容课下自主学习、部分内容课上小组合作学习等多种方式、方法。

2.5 课程与经济社会发展的关系

民以食为天，世界上任何一个国家都有一个传统的饮食文明与其它文明共同在历史中轮回。每个地区都有与众不同的饮食习惯和味觉倾向，而各自将这些精妙的技艺发展成了一种习俗，一种文化。

中国饮食文化的历史源远流长博大精深。它经历了几千年的历史发展，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。

中国旅游业在 21 世纪，面临着国内外旅游业的激烈竞争，特别是在中国加入世界贸易组织(WTO)以后，无疑给中国旅游业带来了巨大的冲击和挑战。因此，我们要不断建立和完善具有自身特色的旅游文化，并尽快地适应世界旅游发展潮流，走向旅游经济的现代化。提及旅游文化，不能不涉及其中涉及到的饮食文化。原因很简单，中国的饮食文化享誉世界，而且研究饮食文化与旅游的有机结合是很有代表性的。

饮食文化包括吃什么、怎么做、怎么吃这三方面的问题，研究者认为饮食文化孕育出六门科学：即烹调学、食品制造学、食疗学、饮食民俗学、饮食文艺学、食品制造学有的研究者还主张加上饮食美学、饮食商业学、饮食用具学等。

充分发挥饮食文化优势，做大做强饮食产业，推动经济社会发展。

2.6 课程内容可能涉及到的伦理与道德问题

伦理化，是中华饮食文化的特色。“民以食为天”，语出《汉书》，在中国是妇孺皆知的古训，对人类生存的本能欲望，赋以民食即天理的伦理观念。以人事和天相通。

这是先秦“民之所欲。天必从之。”(《左传·襄公 31 年》)天命观的发展，也是汉代董仲舒“天人合一”思想向日用消费品深化的表现。

“饮食”文化是儒家文化的核心思想——礼的本源。先民用自己最得意的生活方式——美食美酒，祭祀鬼神，表示对祖先和神灵的崇拜和祈祷，这就开始了礼仪的行为。揭示了文化现象是从人类生存的最基本的物质生活中发生，这是中华民族顺应自然生态的创造。礼，有多重含义，礼貌之礼、仪节之礼、伦常制度之礼，无不是协调、沟通和规范人与人的伦理关系，这种观念对饮食行为的渗透和主导，使得有限的口腹之欲，寓有超乎具体物质享受以外的精神内涵，拓展了饮食活动的社会价值和功能，由此衍生出多姿多彩的内容，是中华饮食文化与世界各国相区别的最重要的特色。礼，从远古饮食习俗中发源，经过孔子的发展与集大成，构建成治国理政处世为人的思想体系和社会制度。这是古人用以别尊卑、定亲疏、辨是非的准则。

中国的饮食习俗，不仅受到生产水平、地域、气候、民族、宗教等自然生态和社会生态环境的影响，更要受制于礼的规范，这对饮食行为有全面而深刻的影响。促成中华饮食的食俗、食性、食规和烹调理论的伦理化。

神圣性是中华饮食伦理的又一要义。民以食为天不是抽象的，它是具体实在的人人可及的观念。发明熟食，善于烹调的先人，都被奉为圣人，就是这一信念的具象化。

在中国人的伦理观念中，圣人是道德的楷模；这些圣人又是权力显赫的君主和功臣，位列统治序列的顶端；烹饪的创始人和大师同时也是生活方式的创造者。这三者的一体化，正是中华文化模式结构的具体反映，也是饮食伦理化寄寓人事的生动体现。

按礼制的规定，饮食不单是满足口腹之欲的个人行为，也是礼制精神的实践。

我们的祖先把伦理观念导向饮食，不仅促进了烹调技术的高度发达和烹饪著述的繁荣，而且还创造出有浓厚伦理色彩的烹调理论。天有五行，人有五脏，食有五味，三者相生相应，饮食理论的建树遵循这个法则，这是饮食伦理化的理论渊源。

在古代西方和埃及，君主的权力是以权杖和连枷为代表，这是从生产工具和武器演化而来，比较直观好理解，在中国则以饭锅为象征，这在文明古国中是独一无二的现象。

从熟食的发明，原料的调配，烹饪的技巧，食具的选择、节令食品、到菜名的寓意和审美，无一不受伦理的濡染，这是中华文化无往而不在的伦理意识，向饮食行为全方位渗透的结果。人人都要吃饭，这种再也普通不过的日用消费，蕴有如此深刻的内涵和寓意，并且与人际关系中最高级的政治活动相通相融。由此可见生活方式是如何与伦理道德、统治序列结为一体。饮食与伦理的关系提供了深一层理解中华文化模式的窗口。

我国的传统饮食文化蕴含了仁爱、孝道、节俭、养生、道义和德等思想。

当今我们又面临一些新的饮食伦理问题，主要包括：

基于生态伦理、生命伦理和科技伦理下的食品安全问题：食品安全存在的伦理问题主要是生命健康权与经济利益的矛盾。主要是添加剂、有毒食品、转基因食品和高投入、

高消费、高污染的食品生产模式。食品安全中还表现出对生命重视程度不高，甚至践踏生命现象时有发生。科技伦理表现为技术的滥用造成的食品安全问题。

饮食文化的伦理道德未来发展趋势：未来将沿着营养化、绿色化、节俭化、文明化、快乐化方向发展。

2.7 学习本课程必要性

本课程是高等院校旅游管理专业、酒店管理专业、旅游英语专业的专业基础选修课。也可作为面向广大在校大学生开设的一门公共选修和人文素质教育的课程。通过本课程的学习，了解与民众和社会有密切关系的饮食文化，增进对饮食思想、现象等问题的理解及分析能力，从而提高自身的文化素养。不论将来是否从事旅游业的工作，就算只是作为一名普通的公民，也应具备的文化素养。

3. 教师简介

3.1 教师的职称、学历

吴晓东。教授。本科、学士。

3.2 教育背景

毕业于西南师范学院地理系。在华东师大和天津大学分别学习 1 年。

3.3 研究兴趣（方向）

区域经济、旅游管理。

4. 先修课程

本课程的前导课程为《旅游学概论》《导游基础知识》，《中国历史文化》等，主要立足于使学生掌握一定的旅游行业的相关知识，为进一步学习之后的后续课程《酒店管理》、《餐饮管理》等课程打下坚实的地基。一般放在大学 2 年级第二学期。

5. 课程目标

通过本课程的学习，使学生掌握饮食文化、饮食民俗、饮食礼仪、茶文化、酒文化等相关知识，并对饮食文化的交流有所认知。为将来在从业的过程中或作为一名普通公民能具有相应的素质和能力，为其专业能力和人文素质的发展打下良好的专业基础。

5.1 知识与技能方面

1、知识目标：通过学习，使学生了解饮食文化的概念，研究的对象、内容和方法，研究的现状；了解环境与文化的多元性、饮食文化的发展阶段和食物变迁的原因；了解世界饮食文化和中国饮食文化区域性；掌握中外饮食民俗、中外饮食礼仪、中外茶饮文化和中外酒文化中的基本情况，了解中外饮食文化交流的历史和现状，以及饮食文化交流的障碍和途径。

2、能力目标：通过介绍中外饮食的起源与发展，饮食品制作过程中的一般技术、科学、艺术，以及消费过程中所形成的基本观念、制度、习俗、礼仪、规范等内容，使学生增长知识、扩大视野，了解中外悠久的饮食历史、民俗以及包括饮食哲学、美学、养生学在内的科学思想，掌握中外饮食文化的特点及其内涵，接受中外优秀饮食文化的熏陶，形成宣传和推销旅游商品的能力。

5.2 过程与方法方面

(1) 了解饮食文化的概念，研究的对象、内容和方法，研究的现状；

(2) 了解环境与文化的多元性、饮食文化的发展阶段和食物变迁的原因；了解世界饮食文化和中国饮食文化区域性；

(3) 掌握中外饮食民俗、中外饮食礼仪、中外茶饮文化和中外酒文化中的基本情况，了解中外饮食文化交流的历史和现状，以及饮食文化交流的障碍和途径。

5.3 情感、态度与价值观方面

情感与态度：接受中外优秀饮食文化的熏陶，形成宣传和推销旅游商品的能力。提高人文素养。

6. 课程内容

6.1 课程的内容概要

序号	单元	主要学内容	教学要求	参考学时
1	饮食文化概述	饮食文化的概念 饮食文化研究的对象、内容和	理解饮食文化的概念。认识饮食文化的重要性。	

		方法 饮食文化研究状况		5
2	饮食的观念文化	饮食观念的含义、形成和变迁	掌握饮食观念的概念，理解饮食观念的形成和变迁。	5
3	饮食的地域文化	饮食文化圈的含义；世界饮食的区域性；中国饮食的区域性；	掌握饮食文化区域的形成及发展。了解世界和中国主要的饮食文化圈。	6
4	饮食器物文化	中国饮食器具文化；西方饮食器具文化；饮食器具文化的发展趋势； 中国饮食食材文化；西方饮食食材文化	了解中西方饮食器具和食材文化的形成与发展。	6
5	饮食的制度文化	中国饮食食礼制度；中国饮食食俗制度；中式宴会的礼仪制度；西式宴席的礼仪制度。	认识饮食及其民俗在生活中的重要；了解我国的饮食习俗以及外国的饮食习惯；学习饮食民俗的有关知识。	2
6	饮品文化之一酒文化	中国酒文化；外国的酒文化	掌握酒文化的基本知识（起源和发展，了解酒德、酒礼、酒俗）。了解中外酒文化概况	2
7	饮品文化之一茶文化	茶文化基础知识；茶文化概述；中国的茶文化；英国的茶文化；日本茶道文化。	掌握中国茶文化的起源、历史、传播和茶道等，对国外茶文化和有基本了解。	2
8	饮食文化交流	中国各民族饮食文化的交流 中外饮食文化交流 世界饮食文化交流	了解饮食文化交流的障碍和途径，掌握中国各民族饮食文化的交流，中外饮食文化交流的状况。	2
9	定时作业	在规定时间内完成相应任务	综合考查学生对饮食文化知识掌握和运用的情况	2

6.2 教学重点、难点

重点：饮食文化的基本理论知识；饮食观念；饮食文化的地域性；饮食文化礼制与习俗；饮品文化；饮食文化交流。

难点：一是文化的概念至今仍无定论，直接导致对饮食文化的界定和分类千差万别，造成理解上的混淆。二是饮食文化长期被忽视，无系统性、权威性研究成果，散落在不同地方，显得凌乱。

6.3 学时安排

总学时 32 学时，其中授课 30 学时，定时作业 2 学时。具体分配如下：

序号	单元	参考学时
1	饮食文化概述	5
2	饮食的观念文化	5
3	饮食的地域文化	6
4	饮食器物文化	6
5	饮食的制度文化	2
6	饮品文化之一酒文化	2
7	饮品文化之一茶文化	2
8	饮食文化交流	2
9	定时作业	2

7.课程教学实施

7.1 教学单元一 饮食文化概述

7.1.1 教学日期 2017.02.27---2017.03.06

7.1.2 单元教学目标

知识目标：了解并掌握饮食文化的基本知识；理解饮食、文化的相关概念；掌握饮食文化的分类、功能、作用；了解饮食文化的研究现状及发展趋势。

能力目标：掌握饮食文化的研究方法；掌握饮食文化的运用技能。

素质目标：认识饮食是一种文化；初步建立饮食文化意识；树立良好的学习态度。

7.1.3 教学内容

第一节 饮食

第二节 文化

第三节 饮食文化

重点：饮食、文化、饮食文化的含义；饮食文化的分类；饮食文化的重要性。

难点：饮食、文化、饮食文化的含义。

7.1.4 教学过程

第一节 饮食

一、饮食的基本含义

二、饮食的功用

三、人对饮食的选择

第二节 文化

一、什么是文化

二、文化的分类

三、“文化”与“文明”

四、文化的特征

五、文化的构成

六、文化的功能

七、文化的变迁及其方式

八、文化多元化和文化一体化

九、文化的入侵

十、文化的力量

第三节 饮食文化

一、饮食文化的概念

二、饮食文化的类型

三、饮食文化的研究内容

四、饮食文化的特征与功能

五、中国饮食文化研究的基本状况

六、饮食文化的作用

七、中国饮食文化的影响

7.1.5 教学方法

课堂讲授、案例分析、讨论与探究法、自主学习法等。

7.1.6 作业安排及课后反思

思考：

什么是文化？

饮食文化有何含义？

饮食文化的作用是什么？

7.1.7 课前准备情况及其他相关特殊要求

7.1.8 参考资料

- [1] 赵荣光. 饮食文化概论 [M]. 北京：中国轻工业出版社，2000
- [2] 赵荣光.中国饮食文化概论 [M].北京：高等教育出版社，2008
- [3] 李维冰. 国外饮食文化 [M]. 沈阳：辽宁教育出版社，2005
- [4] 瞿明安.隐藏民族灵魂的符号_中国饮食象征文化论 [M]. 昆明：云南大学出版社，2001
- [5] 【美】马文·哈里斯. 好吃：食物与文化之谜 [M]. 济南：山东画报出版社，2001
- [6] 【美】阿莫斯图. 食物的历史 [M]. 北京：中信出版社，2005
- [7] 赵炜, 何宏. 国外对中国饮食文化的研究 [J]. 扬州大学烹饪学报, 2010, (4)
- [8] 季鸿崑. 建国 60 年来我国饮食文化的历史回顾和反思(上) [J]. 扬州大学烹饪学报, 2010, (1)
- [9] 贾岷江, 王 鑫.近三十年国内饮食文化研究述评 [J]. 扬州大学烹饪学报, 2009, (3)
- [10] 谭志国.从文化人类学的角度看中国饮食文化研究[J].湖北经济学院学报, 2004(2):124 -127.

- [11] 巢夫.餐饮文化的范围及内容(上、中、下)[J].烹调知识, 2004(9、10、11).
- [12] 张少飞.中国饮食的文化内涵[J].郑州航空工业管理学院学报:社会科学版, 2005, 24(6):43 -45)
- [13] 巢夫.餐饮、餐饮文化及其特点[J].烹调知识, 2004(7):8 -9.
- [14] 季鸿昆.我国当代饮食文化研究中的几个问题[J].中国烹饪研究, 1994, 11(4):45 -51.
- [15] 金炳镐.中国饮食文化的发展和特点[J].黑龙江民族丛刊, 1999(3):87 -93.
- [16] 王子辉.中国饮食文化发展趋势探析[J].中国烹饪研究, 1999(4):1-6
- [17] 曹玲泉.简论饮食文化中的艺术创作[J].旅游科学, 2000(1):35 -38.
- [18] 武星宽, 李俐.中国食文化的三美理论探究[J].美与时代, 2002(11):12 -13.
- [19] 周全霞.略论中国饮食文化的特点与功能[J].科教文汇, 2007(3):159 -160.
- [20] 巢夫.宣扬餐饮文化的意义和作用[J].烹调知识, 2004(8):6 -7.
- [21] 赵荣光.关于中国饮食文化的传统与创新——中国饮食文化研究 20 年的省悟[J].南宁职业技术学院学报, 2000, 5 (1):51 -56.
- [22] 姜毓锋. 美国饮食文化综述[J]. 大学英语, 2006 .3
- [23] 蔡晓梅.刘 晨. 人文地理学视角下的国外饮食文化研究进展[J].人文地理, 2013 (5)
- [24] 蔡晓梅.西方饮食文化研究进展与评述[J].经济问题探索,2007(4): 57-61.
- [25] 陈苏华. 试论饮食文化的性质与学科地位[J]. 扬州大学烹饪学报, 2006(4)
- [26] 王战营. 文化概念界定中的困境及解蔽思路分析[J].学理论, 2011.
- [27] 吴桂韩. 文化及其相关概念阐释与辨析[J].文化建设, 2013 (3)
- [28] 龙宝新. 文化是什么? ——对当代“文化”概念的反思与重构[J]. 武汉科技大学学报 (社会科学版), 2013,8
- [29] 林 坚. 文化与文明: 界定、联系、区别[J]. 文化学刊, 2014,9

7.2 教学单元二 饮食的观念文化

7.2.1 教学日期 2017.03.06---2017.03.13

7.2.2 单元教学目标

知识目标：理解饮食观念的概念；了解饮食观念的形成和变迁。

能力目标：具有饮食观念形成变迁的分析能力；能根据饮食观念变迁的趋势分析不断变化的饮食潮流。

素质目标：树立健康的饮食观念；能够用健康的饮食观念规范自己的饮食行为。

7.2.3 教学内容

第一节 饮食观念概述

第二节 饮食观念的形成

第三节 饮食观念的变迁

重点：饮食观念的含义、形成和变迁；东西方饮食观念的对比；饮食观念的发展趋势。

难点：饮食观念的形成和变迁。

7.2.4 教学过程

第一节 饮食观念概述

一、饮食观念的概念

二、中西饮食观的比较

第二节 饮食观的形成

一、饮食观的形成因素

二、饮食观影响因素分析

第三节 饮食观的变迁

一、中国古代的饮食思想

二、饮食观念的悄然变化

7.2.5 教学方法

课堂讲授、案例分析、讨论与探究法、自主学习法等。

7.2.6 作业安排及课后反思

思考：

什么是饮食观，它有何作用？

饮食观是如何形成的？

饮食观的变化趋势是什么？

7.2.7 课前准备情况及其他相关特殊要求

7.2.8 参考资料

- [1] 赵荣光. 饮食文化概论 [M]. 北京: 中国轻工业出版社, 2000
- [2] 赵荣光. 中国饮食文化概论 [M]. 北京: 高等教育出版社, 2008
- [3] 李维冰. 国外饮食文化 [M]. 沈阳: 辽宁教育出版社, 2005
- [4] 瞿明安. 隐藏民族灵魂的符号_中国饮食象征文化论 [M]. 昆明: 云南大学出版社, 2001
- [5] 【美】马文·哈里斯. 好吃: 食物与文化之谜 [M]. 济南: 山东画报出版社, 2001
- [6] 【美】阿莫斯图. 食物的历史 [M]. 北京: 中信出版社, 2005
- [7] 庞瑛. 从成因方面探析中西方饮食文化差异 [J]. 安徽文学, 2011, (2)
- [8] 赵红群. 世界饮食文化 [M]. 时事出版社, 2005.
- [9] 单士坤, 王 敏. 民族文化心理与中西饮食文化之对比 [J]. 山东省农业管理干部学院学报, 2005 (2)
- [10] 胡兆量等. 中国文化地理概述[M]. 北京: 北京大学出版社, 2001.
- [11] 李明英. 社会习俗与饮食文化[J]. 锦州师范学院学报, 1997, 3.
- [12] 李卫光. 浅谈儒文化视阈下的中国东北地区饮食文化与韩国饮食文化[J]. 赤子, 2015 (1)
- [13] 徐刚. 阴阳五行哲学观念对中国传统饮食文化的影响[J]. 新西部, 2009 (18)
- [14] 庞瑛. 中西方饮食文化比较研究 [D]. 西北农林科技大学硕士论文, 2011. 4
- [15] 毛礼钟、赵美松. 中外膳食结构比较与合理膳食 [M]. 中国食品出版社, 1990
- [16] 杜莉、姚辉. 中国饮食文化 [M]. 旅游教育出版, 2005.1
- [17] Nataliia Kolesnukova (娜塔莎). 中西饮食文化内涵与观念 [D]. 浙江大学硕士论文, 2012.12
- [18] 隗静秋. 中外饮食文化[M]. 北京: 经济管理出版社, 2010.
- [19] 李维冰. 国外饮食文化[M]. 辽宁: 辽宁教育出版社, 2005.
- [20] 刘承华. 文化与人格: 对中西方文化差异的一次比较[M]. 合肥: 国科学技术大学出版社, 2002.
- [21] 赵荣光. 中 饮食文化史[M]. 上海: 上海人民出版社, 2006.

7.3 教学单元三 饮食的地域文化

7.3.1 教学日期 2017.03.16---2017.03.23

7.3.2 单元教学目标

知识目标：理解饮食文化的地域性；了解中外饮食的地域文化；了解主要饮食文化圈的特点及形成；掌握中国的菜系。

能力目标：掌握饮食的地域文化特色。能利用饮食文化的地域性分析饮食文化现象。

素质目标：具备饮食文化的地域意识；知晓主要的饮食文化圈特色及形成。

7.3.3 教学内容

第一节 世界三大饮食文化圈

第二节 世界饮食文化的主要代表国

第三节 中国饮食文化的地域差异

第四节 中国的菜品文化

第五节 烹饪方式的地域差异

重点：饮食文化的地域性；中外主要的地域差异；中国主要的菜系及菜品。

难点：饮食文化地域性的形成；主要地域差异的特色及成因分析。

7.3.4 教学过程

第一节 世界三大饮食文化圈

一、“饮食文化圈”的概述

二、东方饮食圈

三、西方饮食文化圈

四、阿拉伯饮食文化圈

第二节 世界饮食文化的主要代表国

一、东方饮食文化的代表

二、西方饮食文化的代表

三、阿拉伯饮食文化的代表

第三节 中国饮食文化的地域差异

一、饮食文化圈的含义

二、饮食文化圈形成的原因

三、中国饮食文化圈分区概述

第四节 中国的菜品文化

一、对中国菜系的认识

二、中国八大菜系的形成历程和背景

三、八大菜系概述

四、民族饮食文化的差异

第五节 烹饪方式的地域差异

一、西餐主要烹调方法

二、中国主要的烹饪方法

三、中西烹饪方法的差异

7.3.5 教学方法

课堂讲授、案例分析、讨论与探究法、自主学习法等。

7.3.6 作业安排及课后反思

思考：

何为饮食文化的地域性？

饮食文化地域性的成因？

世界三大饮食圈的范围、特色及成因？

中国主要的饮食文化圈的范围、特色及成因？

中国 8 大菜系的主要分布、特色及成因？

7.3.7 课前准备情况及其他相关特殊要求

7.3.8 参考资料

[1] 赵荣光. 饮食文化概论 [M]. 北京：中国轻工业出版社，2000

[2] 赵荣光.中国饮食文化概论 [M].北京：高等教育出版社，2008

[3] 李维冰. 国外饮食文化 [M]. 沈阳：辽宁教育出版社，2005

[4] 瞿明安.隐藏民族灵魂的符号_中国饮食象征文化论 [M]. 昆明：云南大学出版社，2001

[5] 【美】马文·哈里斯. 好吃：食物与文化之谜 [M]. 济南：山东画报出版社，2001

[6] 【美】阿莫斯图. 食物的历史 [M]. 北京：中信出版社，2005

[7] 庞瑛. 从成因方面探析中西方饮食文化差异 [J]. 安徽文学，2011，(2)

[8] 周炫宇. 近代成渝地区饮食文化地理研究 [D].西南大学硕士论文,2014. 4

[9] 曾国军，刘 梅，刘 博，蔡晓梅. 跨地方饮食文化生产的过程研究——基于符号化的原真性视角 [J]. 地理研究，2013.12

[10] 张亚红. 中西方饮食文化差异以及餐桌礼仪的对比 [J]. 边疆经济与文化,2009 (4)

[11] 张彩霞. 中西方饮食文化中的饮食礼仪差异[J]. 安徽文学,2009.11

- [12] Nataliia Kolesnukova (娜塔莎). 中西饮食文化内涵与观念 [D]. 浙江大学硕士论文, 2012.12
- [13] 隗静秋. 中外饮食文化[M]. 北京: 经济管理出版社, 2010.
- [14] 李维冰. 国外饮食文化[M]. 辽宁: 辽宁教育出版社, 2005.
- [15] 刘承华. 文化与人格: 对中西方文化差异的一次比较[M]. 合肥: 国科学技术大学出版社, 2002.

7.4 教学单元四 饮食器物文化

7.4.1 教学日期 2017.03.27---2017.04.3

7.4.2 单元教学目标

知识目标：了解饮食器物文化的含义；理解饮食器物文化的作用；掌握中外主要的饮食器物文化知识。

能力目标：具有饮食器物文化的分析能力；会运用相关饮食器物文化知识解决实际工作中遇到的问题。

素质目标：具备相关饮食器物文化知识；能正确辨别和使用相关的饮食器物。

7.4.3 教学内容

第一节 中国饮食器具文化

第二节 西方饮食器具文化

第三节 饮食器具文化的发展趋势

第四节 中国饮食食材文化

第五节 西方饮食食材文化

第六节 中西食材文化比较

重点：饮食器物文化的含义和作用；中外主要的饮食器物特色及运用；饮食器物文化的发展趋势。

难点：中外主要饮食器物特色及运用。

7.4.4 教学过程

第一节 中国饮食器具文化

一、饮食器具的起源

二、中国古代饮食具的分期

三、饮食器具的文化意蕴

四、美食与美器搭配的原则

五、中国饮食器具的分类

第二节 西方饮食器具文化

一、餐具

二、厨具

第三节 饮食器具文化的发展趋势

一、中西方餐具的历史演变

二、中西方餐具使用方式及设计比较分析

三、餐具设计发展趋势

第四节 中国饮食食材文化

- 一、饮食原料的名称
- 二、饮食原料名称的文化内涵
- 三、饮食原料发展的历史
- 四、饮食原料的主要类别

第五节 西方饮食食材文化

- 一、西餐主要原料
- 二、西餐主要原料介绍

7.4.5 教学方法

课堂讲授、案例分析、讨论与探究法、自主学习法等。

7.4.6 作业安排及课后反思

思考：

- 何为饮食器物文化？
- 饮食器物文化的重要性？
- 中外主要饮食器具的特色及运用？
- 中外主要食材的特色及运用？

7.4.7 课前准备情况及其他相关特殊要求

7.4.8 参考资料

- [1] 柴可夫, 代民涛, 李秀月. 古代食材专著专篇阐微[J].光明中医, 2011 (11)
- [2] 赵荣光.中国饮食文化概论 [M] .北京: 高等教育出版社, 2008
- [3] 李维冰. 国外饮食文化 [M] . 沈阳: 辽宁教育出版社, 2005
- [4] 程万里. 饮食器物的文化属性[J]. 艺术百家,2013 (5)
- [5] 【美】马文·哈里斯. 好吃: 食物与文化之谜 [M] . 济南: 山东画报出版社, 2001
- [6] 【美】阿莫斯图. 食物的历史 [M] . 北京: 中信出版社, 2005
- [7] 文艺. 基于本土文化的土家族餐具设计研究[D]: [硕士学位论文]. 江南大学. 2009.8
- [8] 张小茜. 基于中式餐饮传统的现代餐具设计研究[D]: [硕士学位论文]. 沈阳航空航天大学. 2010.11
- [9] 卢婷婷. 中国传统餐具的创新性设计研究[D]: [硕士学位论文]. 山东轻工业学院. 2012.6
- [10]李旦. 餐具的情感化设计[D]: [硕士学位论文]. 东华大学. 2008.12
- [11] 游文婷. 餐具设计中隐喻方法的研究[D]:[硕士学位论文]. 中国美术学院. 2011.5

- [12]胡玲玲. 健康饮食观念下的餐具应答设计[D]: [硕士学位论文]. 中国美术学院. 2010.5
- [13] 吕婷. 现代中式快餐餐具设计的感性研究 [D]: [硕士学位论文]. 上海交通大学. 2008.1
- [14] 柴可夫, 谷英敏, 马纲. 中国食材分类方法浅析[J].中华中医药杂志, 2011 (10)
- [15]田龙伯.饮食器具的表意功能研究[D].江南大学硕士论文,2009.8
- [16] 柴可夫, 谷英敏, 马纲, 钱俊文. 基于中医体质学说及治未病思想的食材学的建立[J]. 中华中医药杂志(原中国医药学报),2011.7
- [17] 史修竹. 五味调和的审美功能研究[D].江南大学硕士论文,2012.10
- [18]〔美〕卡罗琳·考斯梅尔.味觉 [M] .吴琼译.北京:中国友谊出版公司,2001
- [19] 谷英敏, 柴可夫, 马纲. 食材内涵古今辨析[J]. 浙江中医药大学学报, 2010 (3)

7.5 教学单元五 饮食的制度文化

7.5.1 教学日期 2017. 04. 06

7.5.2 单元教学目标

知识目标：理解饮食制度的含义、形成及变迁；了解饮食制度的作用。了解中外饮食的基本制度。

能力目标：掌握中西方主要的饮食制度；能在实际工作中正确运用中西饮食制度。

素质目标：具备中西饮食制度的基本素质；能在自己日常工作生活中正确运用中外饮食制度。

7.5.3 教学内容

第一节 中国饮食食礼制度

第二节 中国饮食食俗制度

第三节 中式宴会的礼仪制度

第四节 西式宴席的礼仪制度

重点：饮食制度的基本概念；中外基本饮食制度的特点、形成及变迁。

难点：中外基本的饮食制度的含义和正确运用。

7.5.4 教学过程

第一节 中国饮食食礼制度

一、食礼的概念

二、食礼内容

三、食礼的分类

四、中国古代饮食礼仪制度的形成

五、中国古代饮食礼仪制度的基本思想

第二节 中国饮食食俗制度

一、中国饮食民俗概述

二、主要饮食习俗

第三节 中式宴会的礼仪制度

一、宴会概念

二、宴会特征

三、宴请活动的性质

四、宴会在酒店经营中的作用

五、中式宴请的尊位确定、位次排序

六、中餐餐具的摆放

七、中餐餐具及使用

八、中餐点菜

九、中餐上菜顺序

十、中餐进餐礼仪

第四节 西式宴席的礼仪制度

一、就餐前礼仪

二、西式餐饮的桌次安排

三、西餐的座次

四、赴宴礼仪

五、赴宴目的

六、入席礼仪

七、西餐餐具及使用

八、西餐用餐礼

九、致祝酒辞

十、西餐中的饮酒礼仪

十一、西餐中的咖啡与茶

十二、西餐正餐进餐的顺序

十三、西餐的其他礼仪

7.5.5 教学方法

课堂讲授、案例分析、讨论与探究法、自主学习法等。

7.5.6 作业安排及课后反思

思考：

何为饮食制度？

饮食制度是如何形成演变的？

饮食制度的功用？

中外饮食制度？

7.5.7 课前准备情况及其他相关特殊要求

7.5.8 参考资料

[1] 周 粟. 略论周代饮食制度的功用 [J]. 大连大学学报, 2009(1)

[2] 曹建墩. 论周代饮食礼仪中的和谐之道 [J]. 兰台世界, 2009(1).

[3] 肖莉. 试论先秦儒家饮食礼仪 [D]. 湖南师范大学硕士论文, 2008 (5)

[4]]王雪萍. 《周礼》饮食制度研究 [D]. 中国博士学位论文全文数据库, 2007.

- [5] 肖向东,陈晨.儒家食礼的现代生命力[J].中国科技信息,2008(9):158—159
- [6] 冯尔康.从《论语》、《孟子》饮食规范说到中华饮食文化[J].史学集刊,2004(2).
- [7] 马智全.周代乡饮酒礼与乐诗运用略探[J].西北成人教育学报,2006(1)
- [8] 马健鹰.食礼规定下的膳食排列[J].中国烹饪研究,1999(1):10—14..
- [9] 刘晓芬.论中华饮食文化植根的基础[J].北京工商大学学报(社会科学版),2003(7):69—71
- [10] 申宪.食与礼—浅谈商周礼制中心饮食因素[J].华夏考古,2001(1):80—85
- [11] 苏振兴.先秦饮食与礼仪文化初探[J].华夏文化,2003(6):14—17.
- [12] 金涛声.华夏饮食心态与饮食文化[J].宁波大学学报(人文科学版),1997(09):9—15.
- [13] 张清宏.古人以乐侑食和以舞侑食之风[J].华夏文化,2002(3):41—42
- [14] 马健鹰.中国古代饮食礼仪制度的文化气质[J].扬州大学学报(人文社会科学版),1997(7):51—54
- [15] 姚伟钧.试论饮食与礼的起源性[J].湖北民族学院学报哲学社会科学版,1999,(1)
- [16] 姚伟钧.中国古代饮食礼俗与习俗论略[J].江汉论坛,1990,(1).
- [17] 万建中.中西饮食习俗差异论[J].民俗研究,1995,(1)
- [18] 李霖芳.中西方习俗文化对比[D].郑州大学硕士论文,2014,(5)
- [19] 吕雯雯.中西传统节日饮食中的文化差异[J].陕西师范大学学报(哲学社会科学版),2009.
- [20] 张彩霞.中西方饮食文化中的饮食礼仪差异[J].安徽文学,2009,(11)
- [21] 黎苗.中西方饮食文化心理差异比较[J].文教资料,2010,(9).
- [22] 张亚红.中西方饮食文化差异以及餐桌礼仪的对比[J].边疆经济与文化,2009,(4).
- [23] 凌松.《儒林外史》与江南饮食习俗[J].扬州大学烹饪学报,2009,(2).
- [24] 蒋英.川西各民族饮食文化研究[J].中央民族大学博士学位论文,2010,11.
- [25] 李东印.民族食俗[M].成都:四川民族出版社,199.
- [26] 鲁克才、陈秀如.中华民族饮食风俗大观[M].北京:世界知识出版社,199.
- [27] 陈运飘、孙箫韵.中国饮食人类学初论[J].广西民族研究,2005年第3期.
- [28] 瞿明安.中国饮食象征文化的思维方式[J].中华文化论坛,1999年第1期.
- [27] 谭少薇.港式饮茶与香港人的身份认同.广西民族学院学报(哲学社会科学版),2001年第4期.
- [28] 叶舒宪.饮食人类学:求解人与文化之迷的新途径.广西民族学院学报(哲学社会科学版),2001(2)

- [29] 张梅.饭局的功能与过程——一种中国人的饮食文化.东方论坛,2007 年第 4 期.
- [30] 姚伟钧. 汉唐佛道饮食习俗初探[J]. 浙江学刊(双月刊) ,1998 (3)
- [31] 张清波.中俄传统宴会的礼仪对比研究---从饮食文化角度[D].四川外语学院硕士论文, 2011.6
- [32] 马洁.中法宴饮“礼仪文化”对比研究[D].江南大学硕士论文, 2013.6
- [33]赵彦.中西方餐桌礼仪在跨国文化交流中的运用[D].河南大学硕士学位论文, 2013.6

7.6 教学单元六 饮品文化之——酒文化

7.6.1 教学日期 2017. 04.10

7.6.2 单元教学目标

知识目标：了解酒文化的基本知识；掌握中国酒文化；了解中西方酒文化的差异。

能力目标：能在实际生活和工作中运用相关酒文化知识。

素质目标：具备中西方酒文化的基本素质；能自觉的在实际生活工作中运用相关酒文化知识。

7.6.3 教学内容

第一节 酒文化的基本知识

第二节 中国酒文化

第三节 西方的酒文化

第四节 中西方酒文化之异同

重点：酒文化的主要内容；中西方主要的酒文化；中西方酒文化主要的区别。

难点：中西方酒文化的差异及原因。

7.6.4 教学过程

第一节 酒文化的基本知识

一、酒是什么

二、酒为何饮

三、酒是谁造

四、酒有多少

五、丰富多彩的酒文化

第二节 中国酒文化

一、酒的起源

二、酒的器具

三、酒与诗歌

四、酒与名人

五、酒的掌故

六、酒的礼俗

七、酒德

八、酒和政治

九、酒令

第三节 西方的酒文化

- 一、西方的酒神文化
- 二、西方酒的分类
- 三、葡萄酒简介

第四节 中西方酒文化之异同

7.6.5 教学方法

课堂讲授、案例分析、讨论与探究法、自主学习法等。

7.6.6 作业安排及课后反思

思考：

何为酒文化，有哪些基本内容？

中国酒文化的特点及形成？

西方酒文化特点及形成？

中西方酒文化的差异及原因？

7.6.7 课前准备情况及其他相关特殊要求

7.6.8 参考资料

[1] 徐新建. “饮酒歌唱”与“礼失求野”-西南民族饮食习俗的文化意义[J]. 西南民族大学学报(人文社会科学版), 2015. (1)

[2] 严雪燕. 从酒文化浅析中国、日本、韩国的国民性[D]. 北京林业大学硕士论文,2013.6。

[3] 单铭磊.酒水与酒文化[M].中国物资出版社,2011:33-46.

[4] 徐少华,袁仁国.中国酒文化大典[M].国际文化出版社,2009:13-77.

[5] 徐少华.中国酒与传统[M].中国轻工业出版社,2003:62-89.

[6] 何秀贤.中国酒文化传载的社会功能[J].中国集体经济,2011, (5):16-18.

[7] 林开福.浅谈日本的酒文化[J].法制与社会,2008,(10):10-13.

[8] 万伟成.中华酒文化的内涵、形态及其趋势特征初探[J].酿酒科技,2007:31-32.

[9] 工春华.世界各国的酒文化[J].酿酒,2005, (32):35-37.

[10] 徐磊.中外酒俗说差异[J].民俗研究,2004,(2):21-23.

[11] 张明侠.浅谈韩国的饮酒文化[J].新课程,2010, (8):16-17.

[12] 徐少华.酒的起源和酒文化诞生之我见[A].国际酒文化学术研讨会论文集,2006:33-34.

[13] 徐少华.中日酒文化比较研究[J].东方美食学术版,2003:12-13.

[14] 郭泮溪.中国饮酒习俗[M].陕西人民出版社,2002:10-56.

[15] 朱玲莉.中日酒文化比说[J].吉首大学学报,2011年9月第32卷第5期:26-27.

- [16]任晓礼,崔元萍.解读韩国酒文化[J].当代韩国,2009,秋季号:16-8.
- [17]蒋雁峰.中国酒文化研究[M].中国:湖南师范大学出版社,2006
- [18]李争平.中国酒文化[M].中国:中国: 时事出版社,2007
- [19]王惟恒,强刚.中国酒文化与养生药酒[M].中国:人民军医出版社,2007.
- [20]力伟成,丁玉玲.中华酒经[M].中国:百花文艺出版社,2008.
- [21]黄亦锡.酒、酒器与传统文化—中国古代酒文化研究[D].厦门大学博士论文, 2008.9

7.7 教学单元七 饮品文化之——茶文化

7.7.1 教学日期 2017. 04.13

7.7.2 单元教学目标

知识目标：了解茶文化的基本知识；了解中国、日本、英国的茶文化特点及形成。

能力目标：能在日常生活工作中正确运用茶文化知识。

素质目标：具有基本的茶文化常识；能在自己的生活工作中自觉运用茶文化知识。

7.7.3 教学内容

第一节 茶文化基础知识

第二节 茶文化概述

第三节 中国的茶文化

第四节 英国的茶文化

第五节 日本茶道文化

重点：茶文化基本知识；中国、日本、英国茶文化特点及形成。

难点：中国、日本、英国茶文化特点及形成。

7.7.4 教学过程

第一节 茶文化基础知识

一、茶是什么？

二、茶的起源

三、茶饮的起源

四、茶的传播

五、茶的生产过程

六、茶的种类

第二节 茶文化概述

一、茶文化的概念

二、茶文化的构成

三、茶文化的特性

四、茶文化的特点

第三节 中国的茶文化

一、中国茶文化的形成与发展

二、中国的茶产业的形成与发展

三、中国茶艺

四、中国茶道

第四节 英国的茶文化

一、为茶而战

二、优雅的茶文化

三、尊贵的开始

四、下午茶的基本礼仪

五、下午茶功用

第五节 日本茶道文化

一、日本茶道的形成

二、茶道的发展

三、日本茶道的规程

四、日本茶道的核心

五、日本茶道的文化内涵

六、茶道的禁忌

七、中日茶道文化的对比

八、中日两国在茶道差异的成因

九、中日茶文化的不同发展方向

7.7.5 教学方法

课堂讲授、案例分析、讨论与探究法、自主学习法等。

7.7.6 作业安排及课后反思

思考：

何为茶文化？

中国、日本、英国茶文化特色及形成？

在日常生活工作中如何正确运用茶文化知识？

7.7.7 课前准备情况及其他相关特殊要求

7.7.8 参考资料

[1] 谭振.中国茶文化的历史渊源与海外传播[D].青岛理工大学,2014.6

[2] 陈立华,中国茶文化学[M].北京:中国农业出版社,2006.

[3] 张忠良,毛先颀.中国世界茶文化[M].北京:时事出版社,2006.

[4] 关剑平,茶与中国文化[M].北京:人民出版社,2001.

[5] 胡赤军.近代中国与西方的茶叶贸易[J].东北师大学报(哲学社会科学).1994. (1)

[6] 徐光玲,李相状.中国茶饮文化[M].北京:中国戏剧出版社,2005.

- [7] 曹金洪,茶道·茶经[M].北京:燕山出版社,2011.3.
- [8] 翟文明.茶道[M].北京:中央民族大学出版社,2005.
- [9] 施由明.中国茶文化与日本茶道比较略论[J].农业考古, 2002,(2):317 -321.
- [10] 角山荣.红茶西传英国始末[J].农业考古.1993 年第 4 期.
- [11] 杜大千. 明清时期茶文化海外传播初探[D]. 山东师范大学硕士论文, 2010.
- [12] 杨静萍. 17-18 世纪中国茶在英国[D]. 浙江师范大学硕士论文, 2006.
- [13] 张琳洁.现代茶文化现象研究[J].浙江大学硕士论文, 2004.5.
- [14] 张岳.养生史视角下的中国明代茶文化研究[D].中国中医科学院硕士论文, 2012 .5.
- [15] 贾雯.英国茶文化及其影响[D].南京师范大学硕士论文, 2008.5.
- [16] 陈椽著.论茶与文化[M].农业出版社, 1991.
- [17] 王虹.当代英国社会与文化[M].上海外语教育出版社, 2003.
- [18] 严英怀、林杰.茶文化与品茶艺术[M].四川科学技术出版社, 2003.4.
- [19] 郑春英.茶艺概论[M].高等教育出版社, 2001.
- [20] 周文棠.茶道[M].浙江大学出版社, 2003.
- [21] 巩志.中国红茶红遍环宇—(中国红茶)前言[J].农业考古, 2004 (4) .
- [22] 郝赛丽.英国人的饮茶风俗[J].中国茶叶, 1998 (6) .
- [23] 姜天喜.论中国茶文化的形成与发展[J].西北大学学报, 2006 (6)
- [24] 蒋栋元.试论茶的文化功能[J].西华师范大学学报, 2004 (5) .
- [25] 李赛君、包小村、晏资元.茶文化是茶产业的灵魂[J].茶叶通讯, 2005 (3) .
- [26] 马晓俐、沈生荣.英国饮茶风俗对“茶为国饮”的启示[J].中国茶叶, 2005 (3) .
- [27] 辛文.茶文化的特点和功能[J].中国茶叶, 1997 (5) .
- [28] 杨静.中西“茶”文化的内涵及翻译[J].中国科技翻译, 2006 (1) .
- [29] 张稚秀、孙云.西方茶文化溯源[J].农业考古, 2004 (2) .
- [30] 施由明.中国茶文化与日本茶道比较略论[J]. 农业考古, 2002 (2) .
- [31] 余悦.中国茶文化研究的当代历程和未来走向[J]. 江西社会科学,2005.7
- [32] 余悦.儒释道和中国茶道精神[J]. 农业考古, 2005 (5) .
- [33] 陈文华.中华茶文化基础知识[M].中国农业出版社, 2003.2
- [34] 李海杰.中国禅茶文化的渊源与流变[D].陕西师范大学硕士论文, 2007.4.
- [35] 陈文华.论中国茶道的形成历史及其主要特征与儒、释、道的关系[J].农业考古,2002(2)
- [36] 曾其海.茶与佛道及东传日本[J].台州学院学报,2003(2)
- [37] 余悦.中日茶文化交流的历史考察—以茶道思想为中心[J]. 社会科学战线, 2009 (3)

[38]李小雪.中日茶文化之比较研究[D].湖北工业大学硕士论文, 2012.5

[39]孟丹. 中英茶文化内涵的比较研究-从物质、精神、语言方面[D].湖北工业大学硕士论文, 2010.5

7.8 教学单元八 饮食文化交流

7.8.1 教学日期 2017. 04.17

7.8.2 单元教学目标

知识目标：了解我国和世界饮食文化交流的特点和成因；掌握饮食文化交流的趋势。

能力目标：能根据饮食文化交流发展趋势运用到实际工作中，把握未来饮食文化发展的潮流。

素质目标：具备饮食文化发展变化的饮食；具有饮食文化的世界视野。

7.8.3 教学内容

第一节 中国各民族饮食文化的交流

第二节 中外饮食文化交流

第三节 世界饮食文化交流

重点：中外饮食文化交流的特点、趋势和原因。

难点：中外饮食文化交流的原因。

7.8.4 教学过程

第一节 中国各民族饮食文化的交流

一、先秦时期

二、汉晋南北朝时期

三、隋唐至宋时期

四、元明清时期

第二节 中外饮食文化交流

一、古代中西饮食文化的交流

二、现代中西饮食文化的交流

第三节 世界饮食文化交流

一、饮食文化交流的主要途径

二、饮食文化交流的例证

三、西餐带给中国餐饮业的震撼

四、西餐带给中国餐饮业的启迪

五、市场驱动下的餐饮文化多极化

六、舌尖上的中国引发的思考

7.8.5 教学方法

课堂讲授、案例分析、讨论与探究法、自主学习法等。

7.8.6 作业安排及课后反思

思考:

世界饮食文化交流的趋势是什么, 对我国饮食文化的发展有何启示?

世界饮食文化交流的途径?

我们应该怎样看待世界饮食文化的交流, 我们该怎么办?

7.8.7 课前准备情况及其他相关特殊要求

7.8.8 参考资料

- [1] 杜莉. 古代中西方饮食文化交流的特色及成因探讨 [J]. 中华文化论坛, 2015 (5)
- [2] 侯波. 明清时期中国与东南亚地区的饮食文化交流 [D]. 暨南大学硕士学位论文, 2006.5.
- [3] 中山时子. 徐建新译. 中国饮食文化 [M]. 中国社会科学出版社, 1992.
- [4] 丁晶. 秦汉饮食文化交流 [J]. 扬州大学烹饪学报, 2006 (2)
- [5] 周铨舟. 唐、元外族饮食及其对华夏文化的影响 [D]. 华中科技大学硕士学位论文, 2012.5
- [6] 陈伟明. 唐宋饮食文化发展史 [M]. 台湾学生书局, 1995
- [7] [意大利] 马可波罗. 冯承均译. 沙海昂注. 马可波罗行记 [M]. 商务印书馆, 1936
- [8] 王学泰. 中国饮食文化史 [M]. 广西师范大学出版社, 2006
- [9] 王赛时. 唐代饮食 [M]. 齐鲁书社, 2003 年
- [10] 马建春. 元代回回食品与西域茶饭 [J]. 中国穆斯林, 2004(2)
- [11] 戴杏贞. 元代中外饮食文化交流 [D]. 暨南大学硕士论文, 2007.5.
- [12] 杨文骥. 中国饮食文化和食品工业发展简史 [M]. 中国展望出版社, 1983.
- [13] 张光熹. 中日文化中的食物: 人类学与历史学的观察 (英文版) [M]. 耶鲁大学出版社, 1977.
- [14] 李自然、周传慧. 试论回族对中华饮食文化的贡献 [J]. 宁夏大学学报 (人文社科版), 2005 (4).
- [15] 童雨菲. 中国饮食文化传播路径研究 [D]. 西安工程大学硕士论文, 2012, 12.
- [16] 张惠. 我国电视美食节目同质化的突围之路 [D]. 苏州大学硕士论文, 2009.
- [17] 赵炜. 国外对中国饮食文化的研究 [J]. 扬州大学烹饪学报, 2010, 4.
- [18] 于会明. 漫谈电视美食类节目 [J]. 新闻窗, 2010, 06.
- [19] 周根红. 美国美食频道节目发展策略 [J]. 中国记者, 2009, 09.
- [20] 于科先. 中国饮食文化在美国的传播、发展与融合 [J]. 商业文化, 2014 (26).

- [21]王米娜. 中华饮食文明在日本的传播与影响[J]. 四川烹饪高等专科学校学报,2012 (3) .
- [22]胡梦楠.论中国饮食文化的传播与认同—以纪录片《舌尖上的中国》为例[D].郑州大学硕士论文, 2014.5
- [23]杨松芳.美国媒体中的中国文化形象建构[M].北京: 北京师范大学出版社,2011
- [24]蔡玳燕.餐桌上的德意志——饮食文化与德国人的民族性格[M].北京: 清华大学出版社, 2013
- [25]于烜. 从《舌尖上的中国》看国家认同的意识形态构建[J].北京社会科学, 2012, (6)
- [26]李慧.饮食礼俗的文化价值及传播——从《舌尖上的中国》谈起[J].新闻爱好者, 2013, (10)
- [27]费蓉.《舌尖上的中国》解读[J].新闻世界, 2012, (12)
- [28]左旦.关于提高中国饮食文化软实力的探讨[J].淮河工学院学报(人文社会科学版), 2013 (2)
- [29]何苏六.《舌尖上的中国》: 改变什么, 不能改变什么[J].南方电视学刊, 2012 (3)
- [30]尉麒麟. 近代西方饮食文化对中国社会的影响[D].浙江工商大学硕士论文, 2011,12
- [31]苏生文、赵爽.西风东渐——衣食住行的近代变迁[M].北京:中华书局,2010.
- [32]邵万宽. 餐饮市场的攻略突围、坚守与发展[J]. 江苏商论, 2011.6

8. 课程要求

8.1 学生自学的要求

学生应在课前按教师要求，提前为上课进行自学，准备上课的相关知识和讨论的提纲。

8.2 课外阅读的要求

学生应阅读相关政策与法规方面的书籍和学术期刊，了解当前饮食文化热点和发展趋势。观看央视、旅游卫视、四川等地方卫视每天的饮食文化节目。研读旅游学刊、江南大学学报、四川旅游学院学报等期刊上相关文章，了解旅游饮食文化前缘。浙江工商大学公开课：中华饮食文化。

8.3 课堂讨论的要求

通过报刊杂志、电视、微信等现代媒体多渠道收集饮食文化的热点问题，并由此形成讨论课题，用所学知识，组织相关讨论。

8.4 课程实践的要求

展开相关案例讨论、情景模拟或实地到餐饮企业调查饮食文化发展现状提出发展对策。

9. 课程考核

9.1 出勤（迟到、早退等）、作业、报告等的要求

要求学生在课堂教学期间不迟到早退，不无故缺席。凡迟到早退 1 次扣 3 分，凡缺席 1 次扣 10 分，凡 1 次事假或病假扣 5 分。该课程要求每位同学交 2 次平时作业，1 个小论文。最后完成 1 个定时作业。

9.2 成绩的构成与评分规则说明

该课程为考查课。课程总评组成：平时考勤+平时作业成绩+小论文+定时作业。全勤，平时作业全优，小论文优，定时作业优，则该课程为优。缺勤 1 次降 1 个等次，病假、事假 2 次将 1 个等级。平时作业、小论文、定时作业得 2 个 B 以上降 1 个等次。定时作业缺席者该课程直接不及格。

9.3 考试形式及说明（含补考）

该课程无考试。补考按学校规定进行。

10. 学术诚信

10.1 考试违规与作弊

定时作业缺席该课程直接不及格。

10.2 杜撰数据、信息等

讨论或调查等使用数据不真实、杜撰数据、信息，则该讨论成绩或调查报告成绩为不及格。

10.3 学术剽窃等

小论文抄袭为该论文为不及格。并进行教育。

11. 课堂规范

11.1 课堂纪律

遵守四川理工学院课堂纪律规定。上课期间不迟到早退，不讲话、不用手机、不打瞌睡。

11.2 课堂礼仪

遵守四川理工学院课堂礼仪。对同学、教师要有礼貌。提问要举手、起立。衣着要规范，不穿奇装异服。要整洁，不浓妆艳抹。

12. 课程资源

运用现代信息技术开发网络教学资源、投影片、视听光盘等多媒体资源，搭建多维、动态、活跃、自主的课程训练平台，充分调动学生的主动性、积极性和创造性；联合兄弟院校开发多媒体课件，努力实现跨校多媒体资源的共享。

12.1 教材与参考书

公开出版的各种饮食文化课程教材。现在多达十几种。

12.2 专业学术专著

专门针对某一饮食文化深入讨论的相关学术专著，还有就是一些硕士、博士学位论文。主要是江南大学、四川旅游学院、浙江工商大学等饮食文化重点基地出的专著、学位论文。

12.3 专业刊物

主要是旅游学刊，江南大学学报，四川旅游学院学报等。

12.4 网络课程资源

鼓励学生积极通过网络搜寻、学习其他院校的该课程公开的精品课、课件等课程资源

12.5 课外阅读资源

除上述提供的课外阅读资料和途径外，还可大量阅读相关的文化、饮食、民俗、旅游等知识，弄清饮食文化的渊源与其他相关知识的联系等，多角度研究、解读饮食文化。

13. 教学合约

13.1 教师作出师德师风承诺

爱国守法。拥护党的领导，自觉遵守《教师法》等法律法规，全面贯彻国家教育方针，教育教学中同党和国家的方针政策保持一致，不得有违背党和国家方针政策的言行。

爱校敬业。热爱学校，勤于进取，精于业务，无私奉献。自觉维护学校荣誉，努力做到认真备课、上课、辅导，切实改进教法，高质量地完成教学工作。

教书育人。以培养创新能力为目标，造就有理想，有道德、有文化、有纪律的，全面发展的社会需要的人才。不传播有害学生身心健康的思想。

为人师表。坚守高尚情操，遵守社会公德。知荣明耻，身体力行、言行一致。衣着得体，语言规范，举止文明。决不在课堂上接听电话或其他影响教学的事情。

终身学习。崇尚科学精神，树立终身学习理念，拓宽知识视野，更新知识结构。潜心钻研业务，勇于探索创新，不断提高专业素养和教育教学水平。

关爱学生。关心爱护全体学生，尊重学生人格，平等公正对待学生，维护学生权益。

13.1 阅读课程实施大纲，理解其内容

学生在本门课程开始的第一周之内，认真仔细阅读本课程实施大纲，准确理解本大纲的要求与内容，不明确的地方可向任何教师请教，务必做到对每一部分内容都有清楚的认识。

13.2 同意遵守课程实施大纲中阐述的标准和期望

我国高等教育进入大众化阶段以后，如何保障和提升高等学校教学质量，已成为高等教育改革和发展的关键问题。高校课程实施大纲体现了师生间强烈的契约意识，是对师生教与学行为的约束；同时，大纲设计充分反映了以学生为中心的教学理念和对学生的学习需要与学习过程的关注，是学生学习的指南和教师教学的凭借；此外，大纲是教学规范化管理的载体和教学评价的依据，教学质量监控因此而贯穿于教与学的全过程，这从根本上确保了教学的整体质量。课程实施大纲对教师的教学形成有效的监督和管

理，促使教师养成良好的教学习惯，保证了教学质量。良好的教学规范是实现教学效果的前提，因此我国高校必须重视教师教学习惯的养成，通过国高校课程实施大纲制度促使教师规范教学，同意遵守实施大纲中阐述的标准和期望。

作为教学的双方：教师和学生都应该严格遵守该实施大纲，为教学的顺利进行奠定基础。作为老师的我会按照实施大纲来履行自己的教学任务，完成《饮食文化》30 课时的教学。

14. 其他说明