

《中外饮食文化》课程教学大纲

一、课程基本信息

课程代码：16216802

课程名称：中外饮食文化

英文名称：Chinese and Foreign Food Culture

课程类别：通识选修课

学时：32

学分：2

适用对象：本科专业

考核方式：考查

先修课程：无

二、课程简介

《中外饮食文化》课程是一门与食物有关具有丰富的知识和典故的通识选修课，引导学生对饮食文化的兴趣和引发哲学思考。这门课程可以了解人类获取食物的奋斗过程，掌握各地的饮食习惯和习俗，领略中外各国的饮食文化特征和饮食礼仪，并思考中外饮食文化在现代社会交流中的冲突与碰撞，学会融合与创新。这门通识课程，将打开同学们思考世界的窗口，在中外饮食文化中学会尊重彼此与求同存异，以饮食文化为着力点促进世界的和平发展，增强人们的福祉。

“Chinese and foreign food culture” is a general course with rich knowledge and allusions related to food, which guides students' interest in food culture and arouses philosophical thinking. This course can understand the struggle of human beings to obtain food, master the eating habits and customs of various places, appreciate the characteristics of food culture and food etiquette of Chinese and foreign countries, also think about the conflicts and collisions of Chinese and foreign food culture in modern social exchanges, Learn to integrate and innovate. This general course will open the window for students to think about the world how to learn to respect each other and seek common ground while reserving differences in Chinese and foreign food culture. The course will focus on food culture to promote the peaceful development of the world and enhance people's well-being.

三、课程性质与教学目的

本课程属于通识选修模块，适合从大一到大四的所有本科学生。课程的教学目的有以下几点：

1. 了解世界悠久的饮食历史、民俗和饮食美学，
2. 深入了解中外饮食文化的内涵和饮食哲学观，对比中外饮食文化的异同，

3. 拓宽知识面，全面提升人文素养和文化品味，开阔学术和社会人生视野，
4. 跨学科学习更有利于建立宽厚、合理的知识结构，提高学生综合素质。

四、教学内容及要求

第一章 饮食文化概述

(一) 目的与要求

1. 理解和掌握饮食的内涵和发展
2. 掌握饮食文化主要研究内容
3. 了解饮食文化与社会发展

(二) 教学内容

饮食与人们的生活密切相关，在语言表达当中关于“吃”的表述看出饮食与人们的日常生活息息相关，并超出了一般吃的概念，上升到哲学与研究的层面。

第一节 关于“吃”的理解

1. 名人关于“吃”的评论
2. “吃”与语言文化
3. “吃”的哲学思考

第二节 饮食文化的概念

1. 全球饮食文化圈
2. 食物在全球的流传
3. 饮食文化的概念

第三节 饮食文化与社会

1. 饮食文化是社会发展进步的标志
2. 饮食文化是习俗传承的载体
3. 饮食文化是社会文化活动的因子

第四节 饮食文化研究

1. 饮食文化的研究对象
2. 饮食文化的发展趋势

(三) 思考与实践

1. 中国和日本都有使用筷子的习惯，但是二者的筷子有何不同？
2. 饮食文化主要研究哪些内容？
3. 为什么人们在食物选择上表现出不同喜好或个性？
4. 美食与心理有何关系？人们从美食中获取的饱腹之外还有什么？
5. 请分析我国的诗句中丰富的关于“吃”的文化表达

(四) 教学方法与手段

1. 教学方法：课堂讲授、课堂讨论、学生 PPT 展示等。
2. 教学手段：多媒体、雨课堂软件辅助教学等多种教学手段。

第二章 中国饮食和文化

（一）目的与要求

1. 了解中国的饮食结构
2. 掌握中国饮食历史发展过程
3. 了解中国烹饪和菜系
4. 中国饮食文化特点
5. 中国饮食哲学

（二）教学内容

本章以中国的饮食文化为主线，介绍了我国饮食的历史发展的演变过程和饮食文化特点，从鼎的炊具用途到成为国家礼器的演变，从席地而坐垂足高座的饮食习惯的改变，从分餐制到合餐制的演变，我国的饮食文化经历的变迁看到我国人们生活中的智慧和特点，饮食文化的“五味调和”的哲学观点异于西方国家，见证了我国底蕴深厚的文化特质，进一步彰显中国文化的自信。

第一节 中国饮食结构

1. 主食
2. 五谷杂粮的演变
3. 副食
4. 蔬菜的流入和流出

第二节 中国饮食历史的发展过程

1. 远古时代
2. 先秦时期
3. 秦汉时期
4. 隋唐时期
5. 宋元时期
6. 明清时期

第三节 中国烹饪和菜系

1. 中国烹饪
2. 中国菜系和特点

第四节 中国饮食文化特点

1. 五味调和
2. 色香味形器境的美食观

- 3.共食同餐的就餐形式
- 4.菜肴名称的丰富性
- 5.医食同源

第五节 中国饮食哲学

- 1.五行阴阳学说
- 2.时令思想
- 3.食疗思想
- 4.烹饪喻治国

(三) 思考与实践

1. 西安半坡遗址出土的龟纹彩陶盆说明了什么？
2. 鼎的最初用途是什么？分析成语一言九鼎、问鼎中原、大名鼎鼎中“鼎”的涵义。
3. 《韩熙载夜宴图》我们看到了与饮食有关的什么样的场景，说明我们的饮食发生了哪些变化？
4. 我们从《最后的晚餐》中看到了西方与中国饮食的什么不同？
5. 中国菜系如此丰富，为何申遗没有成功？
6. “五味调和”与中国传统文化之间的关系？

(四) 教学方法与手段

1. 教学方法：课程讲授、课堂提问与讨论、案例分析等。
2. 教学手段：多媒体、雨课堂软件等多种教学手段。

第三章 亚洲饮食文化

(一) 目的与要求

1. 理解和掌握亚洲主要国家的饮食文化特色
2. 了解各国的礼仪与烹饪文化
4. 理解亚洲国家的饮食文化与我国饮食文化的联系与差别

(二) 教学内容

亚洲各国饮食与我国有相近的地方，也有不同，每个国家的饮食文化的联系和差异，亚洲各国的独特的饮食文化特色，如日本的寿司、刺身文化，韩国的泡菜和炒年糕，泰国的酸辣海鲜汤，印度的咖喱调料的运用和宗教习俗等。

第一节 日本饮食文化

1. 日本饮食特点

2. 与中国的差异

3. 日本的饮食习惯

第二节 韩国饮食文化

1. 泡菜

2. 炒年糕

3. 饮食特点

第三节 亚洲其他国家饮食文化

1. 泰国

2. 印度

3. 土耳其

(三) 思考与实践

1. 为什么日本有吃生鱼片的习惯？寿司的起源如何？
2. 韩国泡菜申遗成功给我们什么启示。
3. 泰国的酸辣海鲜汤的特点，与地域有何关系？
4. 分析各个国家是如何以鱼为食材做出各个国家的特色的？

(四) 教学方法与手段

1. 教学方法：课堂讲授、小组讨论和提问、社会实践调查等。
2. 教学手段：多媒体、雨课堂软件等多种教学手段。

第四章 欧美国家饮食文化

(一) 目的与要求

1. 掌握西餐的上菜顺序和西餐礼仪
2. 了解欧美饮食文化的特点
3. 理解主要国家的饮食文化特点

(二) 教学内容

主要以西方国家的西餐文化为基础，介绍西餐的上菜顺序和西餐礼仪，西餐的特点。法国作为西餐的代表的著名美食和烹饪特点，意大利的美食和特点，英国的国宴中的礼仪，美国的饮食文化特点，英国和美国的国宴的礼仪差别和各自特色，巴西的饮食特点等。

第一节 西餐文化

1. 西餐的上菜顺序

2. 西餐的餐桌礼仪

第二节 欧洲饮食文化

1. 法国饮食特点
2. 意大利饮食特点
3. 英国的国宴礼仪

第三节 美洲饮食烹饪文化

1. 美国饮食特点
2. 美国的国宴礼仪
3. 巴西饮食文化

(三) 思考与实践

1. 西餐文化的特点？
2. 西餐礼仪与中餐礼仪的区别。
3. 英国的国宴与美国国宴的特点有何不同，与中国国宴的比较。
4. 西食东渐，西餐文化对我国饮食的影响。

(四) 教学方法与手段

1. 教学方法：课堂讲授、案例分析、课堂提问和讨论等。
2. 教学手段：多媒体、雨课堂软件等多种教学手段。

第五章 中外饮食文化交流

(一) 目的与要求

1. 了解中外饮食文化的差异
2. 理解中外饮食文化的交流
3. 了解中外饮食文化的融合
4. 理解中外饮食文化的礼仪

(二) 教学内容

本章主要介绍中外饮食文化的差异和背后的哲学思考，中外饮食文化的礼仪特点和中外饮食文化存在的碰撞，他们的发展与融合。强调饮食文化的特色并在饮食的新发展中如何融合与创新。

第一节 中外饮食文化比较

因为地域特征、气候环境、风俗习惯各不相同，导致各地区的饮食文化，用餐礼仪各不相同。而这些不同的饮食差异正体现了各个不同民族，不同地区千差万别的文化差异。

1. 中西方饮食的差异
2. 中西方外饮食差异的根源
3. 中西方饮食的就餐礼仪

第二节 中西方饮食文化交流

1. 中国饮食对世界的影响
2. 西餐对中国饮食的影响
3. 重要的国宴体现了饮食文化的融合
4. 美食的融合与发展
5. 从皮蛋风波看中西饮食文化的冲突

(三) 思考与实践

1. 土豆烧牛肉的做法在中西方的差异，理解中西饮食文化的差异。
2. 美国的汉堡包和中国的包子所形成的饮食文化差异是什么？
3. 阐述中国人在宴席中的一般礼仪。
4. 美食的融合发展中应该注重什么？
5. 中西饮食的差异为我们了解西方国家文化有何帮助。

(四) 教学方法与手段

1. 教学方法：课程讲授、问题思考、小组讨论、社会实践调查等。
2. 教学手段：多媒体、雨课堂软件等多种教学手段。

第六章 茶和咖啡文化

(一) 目的与要求

1. 了解茶的起源和茶树的种类
2. 理解和掌握茶在我国的传播
3. 理解和掌握中国茶道、日本茶道和韩国茶礼
4. 理解和掌握中国茶叶向国外传播的途径
5. 了解外国咖啡文化

(二) 教学内容

本章主要介绍中国茶文化的起源和发展，并流传到国外的过程，从茶叶的制作到茶具的艺术风格，到喝茶礼仪的文化体现，展现中国文化的博大精深，并引起西方国家的茶文化的流行，如英国的下午茶的兴起。除此之外介绍外国咖啡文化特点。

第一节 中国茶文化

1. 茶的起源
2. 茶树的种类
3. 茶在我国的传播
4. 茶的技术演变
5. 中国茶道
6. 中国茶馆文化

第二节 外国饮文化

1. 外国茶文化
2. 外国咖啡文化

(三) 思考与实践

1. 广东的早茶与英式下午茶的异同。
2. 中国诗句中关于茶和酒的情感表达有哪些。
3. 简述美国的咖啡文化与欧洲咖啡文化的不同。
4. 简述中国茶文化的传播。

(四) 教学方法与手段

1. 教学方法：课程讲授、小组讨论、案例分析等。
2. 教学手段：多媒体等多种教学手段。

第七章 酒文化

(一) 目的与要求

1. 理解和掌握酒德和酒礼的概念
2. 了解酒的起源和发展
3. 理解和掌握酒俗的内涵
4. 了解鸡尾酒的文化

(二) 教学内容

本章主要介绍了中国酒文化与外国酒文化的起源和发展，以及酒德、酒礼和酒俗等内容。

第一节 中国酒文化

1. 酒的起源
2. 酒的发展
3. 酒德和酒礼
4. 酒俗

第二节 外国酒文化

1. 世界各民族神话中酒的故事
2. 酒的起源和发展
3. 鸡尾酒的文化

(三) 思考与实践

1. 试述中国古代的酒德和酒礼。
2. 试述黄酒的起源和发展。
3. 试比较葡萄酒、黄酒和日本清酒的起源和发展。
4. 鸡尾酒为什么成为世界性的饮料？

(四) 教学方法与手段

1. 教学方法：课程讲授、课堂讨论、社会实践调查等。
2. 教学手段：多媒体、雨课堂软件等多种教学手段。

第八章 食物的变迁和发展

(一) 目的与要求

1. 理解和掌握食物在全球的流传和发展
2. 了解转基因食物
3. 理解和掌握食物的生产和发展趋势

(二) 教学内容

本章主要介绍葡萄、西红柿、土豆、玉米在全球的流传与发展，转基因食物的原理，世界食物的安全生产问题。

第一节 葡萄和葡萄酒

1. 葡萄的世界传播
2. 葡萄酒的产业

第二节 西红柿

1. 西红柿的故事
2. 西红柿成为全球餐桌的重要食物

第三节 土豆

1. 土豆的故事
2. 土豆为主要的粮食作物

第四节 玉米

1. 玉米的故事

2.玉米成为主要的粮食作物

第五节 转基因食物

1.转基因食物的原理

2.转基因食物的产业化

(三) 思考与实践

1. 了解世界食物的产业化发展。
2. 试述转基因食物的安全性。
3. 分析食物的全球化发展对人类的影响。

(四) 教学方法与手段

1. 教学方法：课程讲授、案例分析、社会实践调查等。
2. 教学手段：多媒体、雨课堂软件等多种教学手段。

五、各教学环节学时分配

教学时数 课程内容	教学环节					小计
	讲课	习题课	讨论课	实验	其他教学环节	
第一章	4					4
第二章	4				2	6
第三章	4					4
第四章	4					4
第五章	4					4
第六章	4					4
第七章	2					2
第八章	2					2
考试	2					2
合计	30				2	32

六、推荐教材和教学参考资料

（一）推荐使用的教材：

- 何宏. 中外饮食文化. 北京：北京大学出版社. 2006
魏静秋. 中外饮食文化. 北京：经济管理出版社，2012

（二）推荐使用的参考书：

1. 赵荣光. 中国饮食文化概论. 北京：高等教育出版社，2010
2. 梁学成. 中外民俗. 西安：西北大学出版社，2014
3. 华国梁. 中国饮食文化. 大连：东北财经大学出版社，2012
4. 张征雁等. 昨日盛宴：中国古代饮食文化. 成都：四川人民出版社，2004
5. 李卫. 咖啡的故事. 天津：百花文艺出版社，2004
6. 李维冰. 国外饮食文化. 沈阳：辽宁教育出版社，2005
7. 黄政杰. 韩国菜品尝与烹制. 上海：上海科学技术出版社，2004
8. 李曦. 中国饮食文化. 北京：高等教育出版社，2002

（三）推荐课外阅读的期刊杂志：

旅游管理（中国人民大学书报资料中心）、旅游学刊（北京联合大学旅游学院主办）、旅游调研（国家旅游局主管主办）、中国旅游报（中国旅游协会主管主办）、中国食品报、中国烹饪、中国食品、食品科学、烹调知识、四川烹饪。

七、其他说明

总成绩评定比例：平时考核成绩占 50%；期末以开卷形式进行考试，期末考核成绩占 50%。

大纲修订人：陈玲 黄燕
大纲审定人：

修订日期：2020 年 12 月
审定日期：