**湖北省高等教育自学考试课程考试大纲**

**课程名称：中国饮食文化 课程代码：00986**

**第一部分 课程性质与目标**

**一、课程性质与特点**

《中国饮食文化》是酒店管理专业的一门针对性、实用性强的课程。本课程全面介绍了中国饮食文化的历史发展、中国肴馔文化、中国宴会文化、中国饮食民俗、中国酒文化和中国茶文化。本课程注重理论性和实用性、知识性和趣味性相结合，与行业动态实时更新，并融入社会需求，体现了理论与实践的有机结合。

**二、课程目标与基本要求**

**课程目标：**通过学习，学生能够了解中国不同地域的饮食文化，能够很好的有针对性的服务客人，增加对客服务的文化性。能够将中国饮食文化与旅游业进行结合，探索开发饮食文化旅游发展模式。

**基本要求**：学习本门课程，要求理论联系实际，能用所学中国饮食文化方面的知识与旅游业发展过程中的实际问题紧密结合，为饮食文化旅游发展添砖加瓦。

**三、与本专业其他课程的关系**

本课程是酒店管理专业所设的一门专业核心课，它是一门以中国饮食文化为研究对象的人文科学。学生在学习本门课程之前，需要掌握中国文化知识、民俗文化与旅游、旅游学知识。

**第二部分 考核内容与考核目标**

**第1章 绪论**

**一、学习目的与要求**

通过本章的学习，学生应当了解文化与饮食文化的定义、饮食文化主要研究的内容、中国饮食文化的地域特征，掌握中国饮食史上的三个里程碑的价值、中国饮食文化的基本特性、中外饮食文化交流的主要内容。通过调查所在地区饮食文化的特色，训练学生相应的专业能力。

**二、考核知识点与考核目标**

（一）中国饮食文化概述（重点）

**识记：**文化、饮食文化、饮食思想

**理解：**饮食文化的研究内容

**应用：**中国饮食文化的创造者

（二）中国饮食文化的传统特色（次重点）

**识记：**南米北面

**理解：**中国饮食文化的地域特征、基本特性

**应用：**调查所在地区饮食文化的特色

（三）中国饮食文化的交流与发展（一般）

**识记：**郑和下西洋

**理解：**国内各地饮食文化的交流、中外饮食文化的交流

**第2章 中国饮食文化史略**

**一、学习目的与要求**

通过本章的学习，学生应当了解中国饮食不同时期的发展变化、我国古代主要烹饪理论的贡献、现代烹饪发展的新特点，掌握不同时期饮食制作技术的突破、中国古代饮食市场的变化、创新开拓时期饮食的特点。

**二、考核知识点与考核目标**

（一）中国饮食不同时期的发展变化（重点）

**识记：**《吕氏春秋·本味》、周代八珍

**理解：**中国饮食的萌芽时期、形成时期、发展时期、高度发展时期、创新开拓时期的内涵

**应用：**调查所在地区的饮食概况

（二）不同时期饮食制作技术的突破（次重点）

**理解：**不同时期饮食制作技术突破的因素

（三）我国古代主要烹饪理论的贡献、现代烹饪发展的新特点（一般）

**识记：**《饮膳正要》、《随园食单》

**理解：**我国古代主要烹饪理论的贡献、现代烹饪发展的新特征

**第3章 中国饮食原料文化**

**一、学习目的与要求**

通过本章的学习，学生应当了解我国早期的各类食物原料，掌握我国主食的演变与杂粮的引进、我国蔬菜品种的开拓和多种引进方式、我国食物原料的培植与发展情况。通过调查所在地区的主食演变情况与食物原料培植现状，训练学生相应的专业能力。

**二、考核知识点与考核目标**

（一）我国早期的食物原料（重点）

**理解：**原始耕作与动物驯化，先秦和汉唐时期的食物原料，我国早期食物原料的影响因素

（二）主食的演变与杂粮的引进、中国蔬菜的生长与引进（次重点）

**识记：**五谷

**理解：**我国早期的谷物原料、隋唐宋元明清时期的粮食作物、中国蔬菜的生长与引进

**应用：**调查所在地区的主食情况和蔬菜生长情况

（三）食物原料的培植与发展（一般）

**识记：**生态农业、速冻食品

**理解：**我国古代食物原料的繁育、近现代食物原料的发展、现代食物原料的引进与培植

**应用：**调查所在地区食物原料培植的现状

**第4章 中国菜点烹制文化**

**一、学习目的与要求**

通过本章的学习，学生应当了解中国传统烹饪技术中特色的工艺方法、中国菜点制作过程中的经典技术手法、中国传统调味技术中的十大基础理论，掌握烹制和调味两大技术关键与变化特色、中国菜点传统经典工艺的制作要求、中国传统调味技术所形成的风格特点。通过调查所在地区烹饪技术的特色、所在地区菜肴或面点制作工艺、所在地区调味技艺基础理论，训练学生相应的专业能力。

**二、考核知识点与考核目标**

（一）中国传统烹饪技术特色（重点）

**识记：**烹饪工艺、煮、炖、烧、烩、焖、涮、氽、炒、煎、炸、熘、烹

**理解：**刀工技术、烹制方法、调味工艺、养生之术的内涵

**应用：**调查所在地区烹饪技术的特色

（二）中国菜点工艺经典技法（次重点）

**理解：**中国菜肴、面点制作的经典工艺

**应用：**调查所在地区的菜肴、面点制作的工艺

（三）中国调味技艺基础理论（一般）

**识记：**中和、辩证用膳

**理解：“**中和”调味论、“本味”调味论、“时序”调味论、“地缘”调味论、“适口”调味论、“相物”调味论、“优选”调味论、“养生”调味论、“秘制”调味论、“模糊”调味论的内涵

**应用：**调查所在地区的调味技艺

**第5章 中国饮食层面文化**

**一、学习目的与要求**

通过本章的学习，学生应当了解饮食文化的四个层次的划分、特点及形成原因，掌握各饮食文化层次的相关内容和典型代表，学会运用阶级的观点研究饮食文化的历史，掌握不同时代不同层次菜品的制作特色。

**二、考核知识点与考核目标**

（一）饮食文化的四个层次划分（重点）

**识记：**饮食文化的四个层次：平民、富家、官府、宫廷饮食文化

**理解：**饮食文化的四个层次的形成原因及特点

（二）各饮食文化层次的典型代表（次重点）

**识记：**孔府宴、谭家菜

**理解：**四个饮食文化层次的内涵和典型代表

（三）饮食文化的历史（一般）

**应用：**运用阶级的观点研究饮食文化的历史

**第6章 中国地域饮食文化**

**一、学习目的与要求**

通过本章的学习，学生应当了解中国饮食文化区域性形成的原因和基本理论、中国各地区的饮食文化特点、全国各地区著名的菜肴品种，能够熟练掌握和讲解各地区饮食文化的特点，掌握各地区风味特色及其形成的原因，能熟练识别各个地区的代表菜肴。

**二、考核知识点与考核目标**

（一）南方、北方饮食文化（重点）

**理解：**南方、北方饮食文化的形成原因和内涵

**应用：**调查所在地区饮食特征

（二）中国饮食文化的区域性（次重点）

**识记：**饮食文化圈、八大菜系、餐饮集聚区

**理解：**中国饮食文化区域性的形成原因，中国饮食文化区域性的学说理论

**应用：**识别西南地区、西北地区、东北地区、华北地区、华南地区饮食特征

（三）各地区风味特色（一般）

**理解：**各地区风味特色形成的原因和特征

**应用：**识别淮扬菜、粤菜的代表性菜肴。

**第7章 中国民族饮食文化**

**一、学习目的与要求**

通过本章的学习，学生应当了解不同民族的饮食习俗、各民族的特色食品、各地区各民族饮食形成的特点，掌握各民族饮食文化形成的原因、主料运用，掌握不同民族的代表性食品。

**二、考核知识点与考核目标**

（一）各地区少数民族食俗（重点）

**识记：**萨其马、乌查之宴、哈里瓦、马奶子酒、糌粑、乌米饭

**理解：**华北、东北、西北、西南、东南各少数民族食俗的特点

**应用**：调查所在地区少数民族饮食民俗

（二）各民族饮食文化形成的原因（次重点）

**理解：**各民族饮食文化形成的原因

（三）不同民族的代表性食物（一般）

**理解：**不同民族的代表性食物

**应用**：调查所在地区的少数民族的代表性食物

**第8章 中国饮食民俗文化**

**一、学习目的与要求**

通过本章的学习，学生应当了解中国传统节日的食俗的由来，了解人生礼仪食俗的基本缘由，理解不同宗教的饮食文化与礼俗，掌握中国饮食食俗中的不同要求，掌握饮食文化在不同境况下的运用，合理运用中国饮食民俗文化。通过调查所在地区岁时节日食俗、人生礼仪食俗、宗教食宿，训练学生相应的专业能力。

**二、考核知识点与考核目标**

（一）中国日常食俗、岁时节日食俗（重点）

**识记：**饮食民俗、岁时节日食俗、餐制、饮食结构、分餐制、合食制、食礼

**理解：**中国日常食俗、岁时节日食俗的文化内涵

**应用：**调查所在地区岁时节日食俗

（二）人生礼仪食俗（次重点）

**识记：**人生礼仪

**理解：**诞生礼食俗、婚姻食俗、寿庆食俗、丧事食俗的内涵

**应用：**调查所在地区人生礼仪食俗

（三）宗教饮食风俗（一般）

**识记：**辟谷、清真菜

**理解：**佛教、道教、伊斯兰教食俗所蕴含的文化内涵

**应用：**调查所在地区佛教、道教、伊斯兰教食俗的概况

**第9章 中国筵宴文化**

**一、学习目的与要求**

通过本章的学习，学生应当了解筵宴的传承与发展、古今筵宴的文化特点、主题宴会菜单的设计和类型，掌握古代筵席对现代筵席的影响及其作用，掌握不同时期筵席制作的特点，掌握主题筵宴菜单的组合艺术。通过欣赏中国筵宴的艺术美和技术美，提升学生的美感。

**二、考核知识点与考核目标**

（一）中国筵宴的历史发展（重点）

**识记：**筵宴、

**理解：**中国筵宴发展的过程：缘起与萌芽、形成与发展、成熟与兴盛

（二）中国历史上的筵宴名品（次重点）

**识记：**烧尾宴、曲江宴、千叟宴、满汉全席、孔府宴

**理解：**古代历史名宴、现代特色筵品所蕴含的文化内涵

**应用：**调查所在地区的特色筵席

（三）中国筵宴艺术与技术（一般）

**识记：**筵宴的节奏美、菜品的质地美

**理解：**筵宴的特征与菜品组成，筵宴中艺术美、技术美的体现

**应用：**从美学的角度欣赏中国筵宴艺术美和技术美

**第10章 中国饮食器具文化**

**一、学习目的与要求**

通过本章的学习，学生应当了解中国饮食器具的发展历史，了解我国古代主要饮食器具的特点，了解饮食器具与菜肴匹配的要求，掌握不同时期饮食器具的特点，掌握古代饮食器具的社会价值，会根据菜品特色合理选择饮食器具。

**二、考核知识点与考核目标**

（一）饮食器具的历史发展（重点）

**识记：**瓷器

**理解：**饮食器具的起源、发展过程、影响因素

**应用：**识别不同时期的饮食器具

（二）中国饮食器具（次重点）

**识记：**炉灶、鼎、甑、釜、鏊、炒锅、火锅、箸

**理解：**烹食炊具、进食餐具的种类及各自的功能

**应用：**识别不同种类的饮食器具

（三）美器与美食的搭配（一般）

**理解：**美器与美食搭配的原则

**应用：**从美学的角度将美器与美食进行合理搭配

**第11章 中国茶文化**

**一、学习目的与要求**

通过本章的学习，学生应当了解中国茶文化的起源与发展，了解中国茶具及茶艺的变化，了解中国六大茶类的特点，了解关于茶的文学艺术名作，掌握不同历史时期的饮茶方式，掌握不同的茶具特点，学会鉴赏名茶。

**二、考核知识点与考核目标**

（一）中国茶文化的历史发展（重点）

**识记：**茶树、茶文化、茶经、点茶

**理解：**中国茶文化的起源与发展简史

（二）中国名茶、茶具（次重点）

**识记：**绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶

**理解：**绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶的加工工艺，茶具的种类

**应用：**科学冲泡绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶

（三）茶与文学艺术（一般）

**识记：**《六碗茶歌》、茶谚、茶联

**理解：**茶与琴、棋、书、画、诗的艺术结合

**应用：**从诗歌、书画的角度欣赏茶，理解中国茶文化的内涵

**第12章 中国酒文化**

**一、学习目的与要求**

通过本章的学习，学生应当了解中国酒文化的起源与发展历程，了解我国酒礼的时代变迁，了解文学艺术作品里关于酒的典故，掌握中国酒文化不同时期的特点，掌握不同朝代的酒具及其特色，掌握现代酒席中的礼仪规范。

**二、考核知识点与考核目标**

（一）中国酒文化的起源与发展（重点）

**理解：**酒的起源，历代酒文化的特点

（二）中国酒具与酒礼、中国名酒（次重点）

**识记：**事酒、蒸馏酒、佐餐葡萄酒、尊、酻酒、清香型酒

**理解：**中国名酒、中国酒具、中国酒礼

**应用：**调查所在地区的名酒与酒具，当地的酒礼

（三）酒与文学艺术（一般）

**识记：**《酒诰》

**理解：**名人论酒：孔子、庄子论酒；千古酒典：周公《酒诰》、孔融与曹操论禁酒

**应用：**酒与诗歌、礼仪的结合

**第三部分 有关说明与实施要求**

**一、考核的能力层次表述**

**本大纲在考核目标中，按照“识记”、“理解”、“应用”三个能力层次规定其应达到的能力层次要求。各能力层次为递进等级关系，后者必须建立在前者的基础上，其含义是：**

**识记：能知道有关的名词、概念、知识的含义，并能正确认识和表述，是低层次的要求。**

**理解：在识记的基础上，能全面把握基本概念、基本原理、基本方法，能掌握有关概念、原理、方法的区别与联系，是较高层次的要求。**

**应用：在理解的基础上，能运用基本概念、基本原理、基本方法联系学过的多个知识点分析和解决有关的理论问题和实际问题，是最高层次的要求。**

**二、教材**

**1、指定教材：**《中国饮食文化》，中国旅游出版社，邵万宽主编，2016年6月第1版。

**2、参考教材：**无

**三、自学方法指导**

**1、在开始阅读指定教材某一章之前，先翻阅大纲中有关这一章的考核知识点及对知识点的能力层次要求和考核目标，以便在阅读教材时做到心中有数，有的放矢。**

**2、阅读教材时，要逐段细读，逐句推敲，集中精力，吃透每一个知识点，对基本概念必须深刻理解，对基本理论必须彻底弄清，对基本方法必须牢固掌握。**

**3、在自学过程中，既要思考问题，也要做好阅读笔记，把教材中的基本概念、原理、方法等加以整理，这可从中加深对问题的认知、理解和记忆，以利于突出重点，并涵盖整个内容，可以不断提高自学能力。**

**4、完成书后作业和适当的辅导练习是理解、消化和巩固所学知识，培养分析问题、解决问题及提高能力的重要环节，在做练习之前，应认真阅读教材，按考核目标所要求的不同层次，掌握教材内容，在练习过程中对所学知识进行合理的回顾与发挥，注重理论联系实际和具体问题具体分析，解题时应注意培养逻辑性，针对问题围绕相关知识点进行层次（步骤）分明的论述或推导，明确各层次（步骤）间的逻辑关系。**

**四、对社会助学的要求**

**1、应熟知考试大纲对课程提出的总要求和各章的知识点。**

**2、应掌握各知识点要求达到的能力层次，并深刻理解对各知识点的考核目标。**

**3、辅导时，应以考试大纲为依据，指定的教材为基础，不要随意增删内容，以免与大纲脱节。**

**4、辅导时，应对学习方法进行指导，宜提倡"认真阅读教材，刻苦钻研教材，主动争取帮助，依靠自己学通"的方法。**

**5、辅导时，要注意突出重点，对考生提出的问题，不要有问即答，要积极启发引导。**

**6、注意对应考者能力的培养，特别是自学能力的培养，要引导考生逐步学会独立学习，在自学过程中善于提出问题，分析问题，做出判断，解决问题。**

**7、要使考生了解试题的难易与能力层次高低两者不完全是一回事，在各个能力层次中会存在着不同难度的试题。**

**8、助学学时：本课程共6学分，建议总课时108学时，其中助学课时分配如下：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **章次** | **内容** | **学时** |
| 第一章 | 绪论 | 6 |
| 第二章 | 中国饮食文化史略 | 8 |
| 第三章 | 中国饮食原料文化 | 8 |
| 第四章 | 中国菜点烹制文化 | 8 |
| 第五章 | 中国饮食层面文化 | 8 |
| 第六章 | 中国地域饮食文化 | 10 |
| 第七章 | 中国民族饮食文化 | 10 |
| 第八章 | 中国饮食民俗文化 | 10 |
| 第九章 | 中国筵宴文化 | 10 |
| 第十章 | 中国饮食器具文化 | 10 |
| 第十一章 | 中国茶文化 | 10 |
| 第十二章 | 中国酒文化 | 10 |
|  | 合计 | 108 |

**五、关于命题考试的若干规定**

**(包括能力层次比例、难易度比例、内容程度比例、题型、考试方法和考试时间等)**

**1、本大纲各章所提到的内容和考核目标都是考试内容。试题覆盖到章，适当突出重点。**

**2、试卷中对不同能力层次的试题比例大致是："识记"为 20 %、"理解"为 40 ％、"应用"为 40 ％。**

**3、试题难易程度应合理：易、较易、较难、难比例为2：3：3：2。**

**4、每份试卷中，各类考核点所占比例约为：重点占65%，次重点占25%，一般占10%。**

**5、试题类型一般分为：单项选择题、多项选择题、简单题、论述题、案例分析题，共5种题型。**

**6、考试采用闭卷笔试，考试时间150分钟，采用百分制评分，60分合格。**

**六、题型示例（样题）**

一、单项选择题（在每小题列出的四个选项中只有一个选项是符合题目要求的，请将正确选项前的字母填在题后的括号内）

1、由于社会环境差异，在南北地区形成的差别是（ ）。

A．南米北面 B．南细北粗 C．南甜北咸 D．南糯北奶

 2、清代《随园食单》的作者是（ ）。

A．袁枚 B．忽思慧

C．贾思勰 D．李时珍

二、多项选择题（从下列各题四个备选答案中选出二至四个正确答案，并将其代号写在题干前面的括号内。答案选错或未选全者，该题不得分）

1、中国调味技艺基础理论有（ ）。

A．中和调味论 B．本味调味论 C．地缘调味论 D．秘制调和论

 2、中国饮食文化包含的四个层次是（ ）。

A．平民饮食文化 B．富家饮食文化

C．官府饮食文化 D. 宫廷饮食文化

三、简单题

 1.中国饮食文化区域性的形成受哪三个方面的影响？

 2.简述中国古代的主要食礼。

四、论述题

1.试述你对中国传统饮食习俗的认识，并举例说明饮食民俗在当代旅游业中的运用。

2.学习茶文化知识有哪些好处？

五、案例分析题

 2001年10月20日晚，上海浦东滨江大道上的上海国际会议中心上海厅内，国家领导人在这里宴请出席亚太经合组织（APEC）领导人非正式会议的经济体领导人及配偶。上海国际会议中心最优秀的厨师精心设计了晚宴菜式：一道冷盘、一道汤、三道热菜和两道点心，分别是迎宾冷盘、鸡汁松茸汤、清柠明虾、中式牛排、荷花时蔬、申城美点和硕果满堂。为贵宾们提供的饮料包括葡萄酒、啤酒、橙汁、可乐、雪碧、矿泉水等。主桌的软饮料同其他桌上一样，只是增添了中国的名贵白酒-茅台酒和五粮液。

2014年11月10日晚，国家领导人为21个经济体的领导人和代表在北京水立方举行盛大的欢迎晚宴。APEC会议欢迎晚宴是国宴规格，先是一道冷盘，随后按照顺序依次是上汤响螺、翡翠龙虾、柠汁雪花牛、栗子菜心、北京烤鸭，为“四菜一汤”，之后是点心、水果、冰激凌、咖啡、茶。

而为21个经济体贵宾们提供的酒水则是长城干红2006和长城干白2011，产地均为中国河北。此前网上曾热议的茅台，最终还是未能出现在APEC国宴上。国宴的“重头戏”无疑是北京烤鸭，充分展示了北京风味。据了解，国宴现场还有8位厨师现场表演片北京烤鸭。

案例分析：

1.国宴招待贵宾“四菜一汤”对国民宴请有什么现实意义？

2.分析传统筵宴如何适应新时代节俭和营养平衡的需要。