

广东技术师范学院文化素质课程介绍

课程名称	民族饮食文化		课程归属	人文科学类	
主讲老师	经典		职称	讲师	
周学时	3	学分	2	容量	120
上课校区及时间		校本部-周五晚;			
主讲老师简介	<p>经典，安徽六安人，1987年7月生。语言学博士，讲师。2014年毕业于北京语言大学语言科学院，师从戴庆厦教授，获文学博士学位。在读期间曾获得教育部博士研究生国家奖学金和北京市优秀毕业生称号。2014年8月至今任教于广东技术师范学院民族学院，主要从事汉语与少数民族语言的教学、研究工作。曾获广东技术师范学院“课堂教学质量优秀奖”一次。主持省级课题一项，参与国家课题两项、省级课题一项。出版个人专著《墨江碧约哈尼语参考语法》一部，合著两部，并在《民族语文》《中央民族大学学报》、《汉藏语学报》等刊物上发表学术论文数篇。</p>				
课程概述	<p>本课程是全校性公选课中的人文社科类课程，该门课程共30学时，2个学分。 本课授课对象主要是对民族饮食、文化感兴趣的学生，通过学习这一门课，使学生们能够对不同地域、民族的饮食文化有初步的了解，对饮食与民族文化的关系、传统饮食的传承与创新、身边的民族文化等问题有一定的思考。该课程一方面体现我校民族学研究的传统和特色，另一方面也为我校不同民族的学生之间的沟通和交流提供了平台。</p>				
基本内容及要求	<p>第一章：民族饮食文化概说 第（1-3）课时</p> <p>教学目的：了解民族饮食文化的历史</p> <p>教学内容：从上古至今民族饮食文化发展演变</p> <p>教学难点：饮食文化发展的内外动因</p> <p>第二章：民族饮食文化的区域性特征 第（4-6）课时</p> <p>教学目的：了解南北方民族饮食文化总体特点</p> <p>教学内容：南北方饮食文化的异同</p>				

	<p>教学难点：不同菜系的特点及特色菜品</p> <p>第三章：南方主要少数民族的饮食文化 第（7-21）课时</p> <p>教学目的：了解南方主要少数民族的饮食文化特点</p> <p>教学内容：彝族、哈尼族、景颇族、傣族等主要少数民族的饮食特点及特色</p> <p>教学难点：特色食物原料、菜品和饮食禁忌</p> <p>第四章：北方主要少数民族的饮食文化 第（22-27）课时</p> <p>教学目的：了解北方主要少数民族的饮食文化特点</p> <p>教学内容：蒙古族、回族、维吾尔族等少数民族的饮食特点及特色</p> <p>教学难点：特色食物原料、菜品和饮食禁忌</p> <p>第五章：当代民族餐饮的融合与创新 第（28-30）课时</p> <p>教学目的：了解当代民族餐饮的现状</p> <p>教学内容：民族特色饮食在新时代餐饮理念下的改变和创新</p> <p>教学难点：民族餐饮如何实现与当代时尚饮食的融合</p>
实践教学环节	
教材及请参考书	<p>博巴.《中国少数民族饮食》.中国画报出版社.2004。</p> <p>张景明.《中国北方游牧民族饮食文化研究》.文物出版社.2008。</p>

	<p>王子华, 汤亚平.《彩云深处起炊烟——云南民族饮食》.云南教育出版社.2000。</p> <p>宣炳善 著《民间饮食习俗/中国民族文化丛书》.中国社会出版社.2011。</p> <p>杨柳 主编.《中国清真饮食文化》.中国轻工业出版社.2009。</p> <p>万建中.《中国饮食文化》.中央编译出版社, 2011。</p>
考核与成绩评定	<p>该课为全校公选课, 考核形式为考查 (课程论文)。成绩分为两个部分, 课堂表现占 30%, 考试成绩 70%。</p>
备注	

注: 1、本表一式三份, 自留一份, 交教务处、教学单位各一份