

《地方风味流派简介》教学设计

开课教师	胡敏	开课班级	16 旅游	开课时间	2018 年 1 月 3 日 星期三 第二节
设计思路		中国饮食文化课程是中职学校旅游专业学生学习的专业基础课之一。风味流派是饮食文化中非常重要也具有趣味性的组成部分。本节课节选两篇四川风味和山东风味，旨在让学生了解风味流派的形成与发展，掌握各流派的特点和主要名菜。提高学生的分辨和欣赏能力。			
教学分析	教材分析	《地方风味流派简介》是《中国饮食文化》第三章第二节的内容。			
	学情分析	16 旅管的学生基础一般，上课不活跃。大部分学生学习目标不明确，对学习缺乏热情，大多是被动地学习，所以有比较严重的惰性，需要教师的引导鼓励才能完成课堂教学任务。			
	教学条件分析	学校具备多媒体设备等硬件条件，能为教学的开展提供有力的保障；			
教学目标	知识与技能	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握四川风味的主要特点和代表菜 2. 掌握山东风味的主要特点和代表菜 			
	过程与方法	主要利用多媒体教学，提供大量的视频、图片及文字信息，让大家对饮食文化有一个感性的认识。			
	情感态度与价值观	<ol style="list-style-type: none"> 1. 培养学生欣赏的能力，提高学生对饮食文化的认知，树立正确的审美观念。 2. 培养学生热爱中国悠久的历史文化和民族自豪感 			
教学重点		四川风味和山东风味的代表菜			
教学难点		四川风味和山东风味的特点			
教法		课堂讲授、小组讨论			
学法		观察、思考、讨论			

教学环节	教师活动	学生活动	设计意图
组织教学 (1分钟)	出勤点名 师生问好	做好上课准备	让学生进入上课状态
复习巩固 (2分钟)	提问：大家所知道的风味流派有哪些？	回答、讨论问题	复习巩固已学知识，更好掌握所学知识
导入新课 (5分钟)	播放视频	观察、思考	引发学生思考，激发学生的学习兴趣。
讲授新课 (35分钟)	<p>一、将全班同学分成若干组，合作完成表格。</p> <p>二、讲解四川风味和山东风味的菜肴特点和代表名菜</p> <p>(一) 四川风味</p> <p>1、历史：非常悠久，发源地是古代巴国、蜀国。起源于春秋，成型于隋唐，成熟于明清。</p> <p>2、风味特色：兼取山野河川特产为原料，调味多用当地特有的调味品，味型多样，浓、重、醇、厚兼清鲜，善用辣椒、花椒。家常风味以麻、辣、香著称。</p> <p>3、风味构成和代表菜：</p> <p>1)成都风味（上河帮）：多是官府菜，传统菜品较多，比较清淡。代表菜：樟茶鸭子、家常海参、开水白菜、麻婆豆腐等。</p>	学生思考、讨论、回答问题	利用图片、视频等多媒体手段进行直观演示，激发学生的学习兴趣，活跃课堂气氛，促进学生对知识的掌握。

	<p>2)重庆风味(下河帮):传统江湖菜为主。善用泡椒与酸菜调味,花样翻新迅速,用料大胆、不拘泥于材料。代表菜:灯影牛肉、干烧岩鲤、鱼香肉丝、毛肚火锅等</p> <p>3)自贡风味(小河帮):以盐帮菜为主。其特点是大气,怪异,高端。并贡献了川菜中最重要的技法之一:水煮。代表菜水煮牛肉、小煎鸡等</p> <p>4)小吃:赖汤圆、钟水饺、担担面、龙抄手、波丝油糕、提丝发糕、鸡丝凉面、鸳鸯叶粑、白糕、猪儿粑、宜宾燃面、棒棒鸡丝、川北凉粉等</p> <p>(二)山东风味</p> <p>1、历史:山东是我国古文化发祥地之一。山东风味,起源于春秋战国时的齐鲁,成型于秦汉,成熟于三国两晋南北朝时,明清时期达到鼎盛,自成体系。是北方菜的基础和代表</p> <p>2、风味特色:取材广泛,禽畜与海味并重,讲究用汤,擅长于扒、溜、爆、烤、炒等法,口味以咸鲜为主,具有清、香、脆、嫩、鲜等风味特点。</p> <p>3、风味组成:内陆的济南风味和沿海的胶东风味</p> <p>1)济南风味:制作精细,讲究用汤</p> <p>2)胶东风味:又称福山风味,是胶东沿海—青岛、烟台等地方风味的代表,以烹制海鲜而著称,讲究清鲜,保持原味。</p>	<p>学生思考、讨论、回答问题</p>	<p>课堂练习有助于加深学生对知识的理解和掌握。</p>
--	---	---------------------	------------------------------

	<p>3) 代表菜：葱烧海参、清汤燕菜、烩乌鱼蛋、蟹黄鱼翅、九转大肠、锅塌豆腐、奶汤蒲菜等</p> <p>4) 小吃：福山冲面、周村酥烧饼、潍县杠子头、济南扁食、博山石蛤蟆饺子、蓬莱小鱼、糖酥煎饼等</p>		
小结 (2分钟)	师生共同总结。并通过提问，来了解学生掌握情况		学习反馈，提高应用和归纳总结能力。
作业布置	<p>1、四川风味的菜肴特点和代表菜？</p> <p>2、山东风味的菜肴特点和代表菜？</p> <p>3、预习广东风味的菜肴特点和代表菜</p>		注重知识的拓展
教学反思	<p>1、课程容量太大，如果只是细讲四川风味效果更好。</p> <p>2、代表菜肴和风味小吃比较多，又想每道菜都讲到，所以对学生的启发不够。</p> <p>3、通过练习来检查学生的掌握情况，大部分同学都能分辨两个菜系的不同代表菜，给予积极的互动。</p> <p>4、本次课程虽然只是介绍各个流派的简介，但下次可让学生掌握各个代表菜的菜型、风味特点，以便更好地了解各个菜系。</p>		