**职 业 学 校**

**课 程 授 课 计 划 表**

（ 201 — 201 学年 第 学期）

课程名称 主题筵席设计与制作

课程类别 理实一体化课程

专 业 烹饪工艺与制作

授课班级

授课教师 茅建民

学 校 上海邦德职业技术学院

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 教学大纲（教学  纲要）制定部门 | | 高等职业教育，国家规划 | | | | | | | | |
| 教材全称  （编者、出版单位、出版时间、版次） | | 《主题筵席设计与制作》  中国轻工出版社，2012年9月第一版 | | | | | | | | |
| 主要教学参考书  （名称、编者） | | 《主题筵席设计与制作》许磊主编；  《中国淮扬菜—淮扬宴席菜》丁章华主编 | | | | | | | | |
| 本课程本学期  教 学 时 数 | | 48 | 周学  时数 | 3 | 本学期教学周数 | | 16 | 本课程  总时数 | | 16×3 |
| 本  学  期  教  学  时  数  分  配 | 理论教学 | 30 | 编制说明：   1. 主要教学内容：   餐饮宴席设计方面相关的知识和基本的宴席设计方法，同时补充一些与宴席设计相关的课外知识。   1. 教学目标：   通过本学期的学习，学生能够掌握宴席设计方面的相关知识，并能够进行一些务实的宴席设计工作。  3、学生学习现状：学生为初中毕业，专业方面的基础较差，需强化课堂专业方面的教育引导，提高学生学习专业理论的积极性和主动性。 | | | | | | | |
| 实践教学 | 18 |
| 习 题 课 |  |
| 复 习 | 1 |
| 考 核 | 2 |
| 机 动 |  |
|  |  |
| 审批（核）人 | 教务（系、部、办）主 任 | | 教师本人 | | | 教研组长 | | | 制 表 日 期 | |
|  | | 茅建民 | | |  | | | 201年 月 日 | |

教学授课进度安排

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 周次 | 顺序 | 授课章节（单元、框题）及其主要内容（含实践教学、复习测验） | 学时数 | 课内外作业 | 备注 |
| 1 | 1 | 项目一 筵席知识 | 3 | 课外准备  课内演讲 | 理论 |
| 2 | 2 | 项目二 筵席主题构思 | 3 | 课外准备  课内演讲 | 理论 |
| 3 | 3 | 筵席设计与制作 | 3 | 课外准备  课内演讲 | 实践 |
| 4 | 4 | 项目三 筵席的安全、卫生与营养 | 3 | 课外准备  课内演讲 | 理论 |
| 5 | 5 | 项目四 筵席菜单设计 | 3 | 课外准备  课内演讲 | 理论 |
| 6 | 6 | 主题筵席设计与制作 | 3 | 课外准备  课内演讲 | 实践 |
| 7 | 7 | 项目五 筵席成本核算 | 3 | 课外准备  课内演讲 | 理论 |
| 8 | 8 | 项目六 原料采购 | 3 | 课外准备  课内演讲 | 理论 |
| 9 | 9 | 项目七 原料加工 | 3 | 课外准备  课内演讲 | 理论 |
| 10 | 10 | 项目八 菜品制作 | 3 | 课外准备  课内演讲 | 理论 |
| 11 | 11 | 主题筵席设计与制作 | 3 | 课外准备  课内演讲 | 实践 |
| 12 | 12 | 项目九 筵席组合 | 3 | 课外准备  课内演讲 | 理论 |
| 13 | 13 | 主题筵席设计与制作 | 3 | 课外准备  课内演讲 | 实践 |
| 14 | 14 | 项目十 筵席美术设计 | 3 | 课外准备  课内演讲 | 理论 |
| 15 | 15 | 主题筵席设计与制作 | 3 | 课外准备  课内演讲 | 实践 |
| 16 | 16 | 主题筵席设计与制作 | 3 | 课外准备  课内演讲 | 实践 |
|  |  | 复习 考试 |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 课题序号 | 项目一 | 授课班级 | 14烹饪 |
| 授课课时 | 3 | 授课形式 | 主题教学讲授、启发式讨论法、 案例教学法等 |
| 授课章节  名称 | 项目一 宴席知识 | | |
| 使用教具 | 多媒体、教案、教材、黑板擦、黑板、粉笔、多媒体 | | |
| 教学目的 | 知识目标：明确宴席的定义和特征；  情感目标：探索中国菜品的主要风味流派；  能力目标：了解菜品的销售清单。 | | |
| 教学重点 | 宴席的定义和特征；宴席的规格和类别；宴席的环节和结构；宴席的基本类型。 | | |
| 教学难点 | 宴席的规格和类别；宴席的环节和结构； | | |
| 更新、补  充、删节  内容 | 中国筵席的发展历史和现状 | | |
| 课外作业 | 5题，课外准备，课内演讲 | | |
| 教学后记 | 加强训练让学生明确宴席的定义和特征，掌握它的相关环节及内在结构。 | | |

授课主要内容或板书设计

|  |
| --- |
| 导语课  项目一 筵席知识  任务一 筵席概述  任务二 筵席菜点的设计与制作要求  任务三 筵席现状及发展对策  增补：  中国宴席的起源、发展与革新   1. 宴席的起源 2. 宴席的发展 3. 宴席的昌盛 4. 宴席的演变 5. 宴席的革新 |

课 堂 教 学 安 排

|  |  |
| --- | --- |
| 教学过程 | 主 要 教 学 内 容 及 步 骤 |
|  | **导语课**  **任课教师介绍：**  课前介绍——任课教师   * 茅建民 * 教授 烹饪高级技师 * 中国烹饪名师、江苏烹饪大师 * 江苏省餐饮行业领军人物 * 江苏省烹饪协会常务理事 * 江苏省餐饮行业协会副秘书长 * 扬州烹饪协会常务理事 * 江苏省优秀教育工作者   电话：0514—87431688 13952568732  邮箱：maojianmin58@126.com  **《主题筵席设计与制作》教材介绍：**  中国轻工出版社 茅建民主编  2012年9月第一版  特点：科学、规范、实用   * **课程性质**：专业基础理论课、专业主干课 * **课程作用**：熟悉宴席知识、了解宴席设计、 热爱烹饪专业、 提升研究能力、   为今后的宴席设计工作奠定基础、提供保证   * **课程内容**：宴席基本知识、宴席菜品知识、宴席菜品设计、宴席酒水及餐具设计、宴席菜单设计、宴席业务的组织与实施、宴席成本与质量控制、古今特色杨雪鉴赏、宴席设计实例等。 * **教学方法**：主题教学法（教师主导、学生主体的双主教学模式；以学生为主体，师生互动；充分调动学生学习研究的积极性，将课堂交给学生） * **学习方法**：课前熟悉内容，课堂认真思考，积极发言；以小组为单位，带有研究式的学习；课后认真完成作业，参与社会调研，撰写心得体会 * **课时安排**：16×3   评价考核：自我评价、小组评价、老师评价、专家评价；  作业、上课笔记、上课发言、心得体会文章、演讲、考核   * 测试、社会调研效果和实绩。 * 准备工作：笔记本、作业本、课代表、组建学习小组   **关于上课礼仪：**  **上课前**   * 老师：上课 * 班长：起立 * 老师：同学们好 * 全体学生：×××老师好 * 老师：班长报告出勤情况 * 班长：报告老师，本班应到×人，本课实到×人，其中病假×人，事假×人，无旷课。 * 老师：我们的口号是—— * 全体同学：关闭手机，认真上课，学好本领，全面发展。 * 老师：请坐下   **下课：**   * 老师：（小结本课）下课 * 班长：起立—— * 老师：同学们再见 * 全体同学：×××老师辛苦了 * 老师：同学们辛苦了   **关于课前三分钟的演讲：**   * 我爱中国饮食文化：对“中国饮食文化”的理解（参考：教材、图书资料、网络等） * 谁不说俺家乡好：介绍一款自己家乡有一定文化色彩的特色菜品、点心或小吃。（有特色、有文化） * 谁不说俺父母亲：介绍一款父母或亲人制作的给你留下印象最深刻的食品。（记忆深刻、感恩之心） * 社会餐饮店调研:调研你所熟悉的一家社会餐饮店：名称、地理位置、饭店概况、经营特色、经营品种、主要就餐群体以及自己对这家饭店的认识等。 * 《舌尖上的中国》观后感：利用业余时间观看此片，就某一个方面谈谈自己的体会和认识（有特色、有文化、有感受）   **要求：**文字500字以上，题目自拟；主题新颖；  发言3分钟，尽可能脱稿，声音洪亮，有自信力；  有内容、有文采、能感人、有说服力  **课前序**  **中国宴席的起源、发展与革新**   * **宴席的起源——夏、商前**   时间：4000年前。原始社会末期、奴隶社会初期   * 中国宴席的雏形——祭祀   祭品：“太牢”——牛、羊、猪；“少牢”——羊、猪   * 中国延续的先声——礼俗   吉礼、凶礼、宾礼、军礼、嘉礼、冠礼、笄礼、婚礼、洗礼、寿礼、丧礼等   * 祭祀中的厅堂、坐具（筵和席）、餐用具（案和鼎）等 * **宴席的发展——周、春秋战国、秦、汉**   祭祀转化为真正意义上的宴席（为活人而设的宴席）：周代后  《周礼》：虞舜时代的“燕礼”（敬老宴）、“大射礼”“公食大夫礼”、“乡饮酒礼等。  品种多（周代八珍）  春秋战国时期的宴席的发展（《招魂》）  秦汉后民间宴席的发展（《盐铁论》）；枚乘《七发》的楚地王的宫盛宴  魏晋后的宴席：出现了条桌、宴席主题鲜明、佛教的素宴、民俗的酒礼宴   * **宴席的昌盛——隋、唐、五代后**   鼎盛期的表现：高桌、交椅、宴桌的布置、细瓷餐具、宴会的情韵、宴会的氛围、菜品丰富。  著名的宴席有隋炀帝的龙舟大宴、唐代的“烧尾宴”、乡土风味宴等  宋、辽、金、元时期的名席繁多；  明清——中国宴席的黄金时代：   * 餐室富丽堂皇，进餐雅致舒适； * 宴席设计注重套路、气势、和命名，款式多，分类细； * 全席脱颖而出，调制工艺更为精致； * 民族风情宴席。 * **宴席的演变——近代宴席** * 西餐的渗透； * 文人的改革； * 实用与卫生的便餐； * 超级大宴的销声匿迹。 * 宴席的革新——当今宴席   传统宴席的特点：   * 席面大，菜品多 * 工艺精湛，讲究火候与调味 * 讲究气势与文采，注重铺排，强调礼仪 * 耗费大量人力、物力、财力，成本高，时间长 * 受封建礼教熏染，功利性突出 * 配伍不尽科学，不符合营养要求   近年来，宴席改进存在的问题：片面追求奇珍异馔；过分讲究排场；营养比例失调；浪费现象严重；助长不良风气。  **宴席改革的基本原则：**   * 突出宴席的本质特征，即风格的统一性、工艺的方法性、配菜的科学性、、形式的典雅性、接待的礼仪性、审美的教育性；在借鉴中扬弃，在继承中创新 * 兼顾传统饮食和礼仪，具有一定规格和气氛，显示热情待客的礼道 * 兼顾宴席的商品属性，正确引导消费。   **宴席改革的总原则：**  符合国情、民情，顺应潮流，科学指导，保证营养卫生，注重实际效益，树立时代新风，符合精、全、特、雅、省的要求。  **项目一 筵席知识**  任务一、筵席概述  1、筵席概念（概念、特征、作用、规格、种类等）  2、筵席菜点的设计与制作要求（冷菜、热菜、点心、汤羹）  3、筵席现状及发展对策（现状、对策）  **一、筵席的概念**  弄清几个概念：饮食、烹饪、烹调、文化、饮食文化等   * **1 、筵席：**宴饮活动时食用的成套肴馔及其台面的统称。它有聚餐性、规格性、社交性、礼仪性、艺术性的特点。 * 2 、主题筵席：筵席的主要特征是主题性。根据一个旨意，即主题思想，确定的一个筵席叫主题筵席。如国庆宴、婚宴、寿宴、庆功宴、欢送宴等。 * 3 、主题筵席设计与制作：根据主题筵席设计菜单、设计筵席过程、设计席面，并根据菜单开出原材料、采购原料、加工原料、制作菜点、组合筵席、装饰席面的全过程。 * **宴席的定义**：   宴席，又称“筵席”或“宴会”，是指人们为着某种社交目的地需要。以一定规格的菜品、酒水和礼仪程序来款待客人的聚餐方式。  “筵席”一词，强调的是内容，即筵席是具有一定规格质量等一整套菜点，是菜品的艺术组合。无论哪类筵席，都是有酒有菜，有饭有点，有水果还有饮料，筵席中的菜品干稀、冷热、荤素、咸甜兼备，显得丰盛、充实而有精美。  “宴会”一词，则更注重宴饮的形式和聚餐的氛围，其含义较广。他是因民间习俗和社交礼仪的需要而举行的宴饮聚会，是饮食、社交、娱乐相结合的一种高级宴饮形式。由于宴会必备筵席，两者的性质功能相接近，因而常常合称为“宴席”或“筵宴”。   * **筵席的特征：**   聚餐性、规格性、社交性、礼仪性、艺术性  **宴席的特征**：  宴席既不同于日常膳饮，又有别于普通的聚餐，就在于它具有聚餐式、规格化和社交性这三个鲜明的特征。  所谓**聚餐式**，是指宴席的形式。我国宴席历来是多人围坐，亲密交谈，在欢快气氛中进餐的。  所谓**规格化，**是指宴席的内容。宴席不同于普通便餐、零餐点菜，十分强调档次和规格化。  所谓**社交性**，是指宴席的作用。宴席是菜品的艺术组合，集多种美味于一桌，它既可以满足口腹之需，又能引发谈兴，给人精神上的享受。  **三、筵席的作用**   * 促进交流，繁荣经济；发展烹调技术，提高技术水平；提高饭店声誉，增强企业竞争力。 * **筵席的规格**   **普通、中档、高级、特等**  **宴席的规格**  宴席的规格又叫档次，这时就其等级而言。古代，在宗法思想的支配和贫富不均的影响下，宴席等级明显，不同阶级和阶层的人只能享用不同等级的酒宴。  现在，饮食行业和接待部门依据宴饮的不同情况，一般将宴席分为四个类别，即不同宴席、中档宴席、高级宴席和特等宴席。   * 、 普通宴席：中试普通宴席的原料多是禽畜肉类、普通鱼鲜、四季蔬菜和粮豆制品为主，可配置10%左右的低档山珍海味充当头菜。 * 、 中档宴席：中档宴席的原料以优质的禽肉、畜肉，鱼鲜、蛋奶、时令蔬果和精细的粮豆制品为主，可配置20%左右的山珍海味。 * 、 高级宴席：高级宴席的原料夺取用动植物原料的精华，山珍海味约占40%。 * 、 特等宴席：特等宴席的原料多为著名的特产精品，山珍海味高达60%左右。   **五、筵席的种类**  宴席分类，通常有两种体系：  一是按宴席菜式分——中式宴席（国宴、公务宴、商务宴、亲情宴、便餐席、家宴、便宴、团体包餐）、西式宴席、中西结合式宴席（冷餐酒会、鸡尾酒会、茶话会）  二是按饮食行业习惯分——地方风味、菜品数目、头菜名称、烹制原料、主要用料、时令季节、办宴目的等  两种体系各有千秋，前者的好处是简单明了，便于传播；后者的好处是既能体现宴席的风采，还与经营特色结合紧密。  种类：风味、数量、主料、季节、目的、身份、特征、地域等  **任务二 筵席菜点的设计与制作要求**  **宴席的环节和结构**  **宴席的环节**  在餐饮行业里，宴席是一种特殊商品，具有使用价值和交换价值，同时具有物质生产劳动和服务性劳动，兼有加工生产、商品销售、消费服务三种职能，经营服务过程与消费过程统一，并且在同一时间，同一空间内进行，这就决定了宴席必须存在**宴席预订、菜品制作、接待服务及销售管理**这四个前后承接的环节。  **宴席的结构**  （一）、 **中式宴席的构成**：中式宴席尽管种类繁多，菜点各异，风味有别，档次悬殊，但多有手碟、冷菜、热炒、大菜、饭点、蜜果等食品组成，综合起来，这些食品大体上分为**酒水冷碟、热炒大菜、饭点蜜果**三大部分，它们有计划、按比例依次入席，前后呼应，一气呵成。  **（二）、 西式宴席的构成：**现代西式宴席菜品通常包括开胃品、汤、副菜、主菜、甜食等五大类。  **宴席的基本要求**  了解宴席的环节，把握宴会席的结构，只是设计与制作宴席的基础，要承办好宴席，还需符合以下要求：   * + 主题的鲜明性；   + 配菜的科学性；   + 工艺的丰富性；   + 形式的典雅性；   + 准备的周密型；   + 接待的礼仪性。   **一、冷菜的设计与制作要求**   * 冷菜在筵席中的作用。 * 冷菜设计的要求。   筵席的脸面 先声夺人的效果  **二、热菜的设计与制作要求：**   * 热菜的组成：热炒、头菜、大菜甜食、汤羹等。 * 根据筵席的规格设计。 * 注意用料的多样性。 * 注意烹调方法的多样性。 * 注意色、香、味、形、型、器的多样性 * 注意营养的搭配 * 结合自身特点注重特色   **三、点心的设计与制作要求：**   * 围绕筵席的主题设计。 * 必须制作精细，小巧玲珑。 * 口味多样化。 * 形态搭配多样化。 * 色泽淡雅为主。 * 做到荤素搭配。 * 注意时令和季节 * 数量适度 * 遵从宾客的风俗习惯和饮食特点   **四、汤羹的设计与制作要求：**   * 作用：醒酒开胃 * 口味：宜淡不宜浓 * 形式：二汤（羹）与座汤 * 注意：选料 * 注意：温度 * 注意：盛器 * 注意：量   **五、水果的设计与制作要求** **：**   * 作用：调配营养、解腻、醒酒、化食。 * 形式：拼盘 * 要求：注重食用价值，又讲究艺术造型；注重突出主料，点缀为辅；注重画龙点睛的美化，但不要画蛇添足；注意清洗消毒，做到方便卫生；制作工具要配套；注意器皿的搭配。   吃的是文化 文化中的吃  **任务三：筵席的现状及发展对策问题：**  虎头蛇尾，舍本逐末；喧宾夺主，比例失调；重荤食，轻素点，不顾营养；有名无实，附庸风雅，硬搬生套；讲排场，讲阔气，菜品总量失控；同桌共餐，不注重卫生。  对策：提倡继承中创新；提倡合理营养（广泛取材，精心制作；科学配菜；重视羹汤、面点营养）；提倡分餐制（单上式、分餐式、自选式）；提倡：以“所长之菜”的风味待客；提倡“四菜一汤”（案例）；讲究餐饮文化，塑造筵席品牌（案例）   * 大众化、多样化、多变化、特色化   **总结本次教学内容：**   * 1、什么是筵席？“宴”与“筵”有什么不同？什么是宴会设计？什么是“筵席设计与制作”？ * 2、筵席有哪些特征？ * 3、筵席的作用是什么？ * 4、筵席的规格是怎么确定的？ * 5、筵席有哪些种类？ * 6、筵席菜点的设计与制作要求有哪些？ * 7、中国筵席的现状是什么？是如何造成的？如何改变？   **布置作业：**   * 1、什么是筵席？古代“筵”和“席”是如何产生的？“筵席设计与制作”在整个烹饪工作中有什么作用？？ * 2、你认为如何突出筵席的五个特征？ * 3、按目的给筵席分类有哪些？ * 4、热菜在筵席的设计与制作中应该注意哪些方面？ * 5、你认为中国筵席的现状怎么样？今后如何发展？ |