|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 课题序号 | 项目二 | 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 | 项目二 筵席主题构思 | | |
| 使用教具 | 多媒体、教案、教材、黑板擦、黑板、粉笔、 | | |
| 教学目的 | 知识目标：明确宴席的主题构思；  情感目标：探索中国菜品的主要风味流派的源流；  能力目标：学会和掌握构思筵席主题。 | | |
| 教学重点 | 中国古代名宴、国宴、淮扬名宴 | | |
| 教学难点 | 中国古代名宴 | | |
| 更新、补  充、删节  内容 | 不同主题筵席 | | |
| 课外作业 | 设计主题筵席：春晖筵、农家筵、生日筵、全料筵等 | | |
| 教学后记 | 加强练习，让学生明确宴席的主题设计。 | | |

授课主要内容或板书设计

|  |
| --- |
| 复习提问：  1、 是么是宴席？它有哪些主要特征？  2、中档宴席有何特点？  3、设计与制作宴席有哪些基本要求？  引入新授：  **一、**中国古代名宴；  二、国宴；  三、扬州十大中国名宴；  四、其他主题名宴。 |

课 堂 教 学 安 排

|  |  |
| --- | --- |
| 教学过程 | 主 要 教 学 内 容 及 步 骤 |
|  | **复习项目一内容**  **新授课程：**  **项目二 筵席主题构思**  **项目描述**  什么是筵宴？  筵宴的目的：  筵在筵宴中的作用  主题的确定  **任务一 中国古代名宴**   1. 烧尾宴 2. 曲江宴 3. 鹿鸣宴 4. 探春宴 5. 酒船宴 6. 一品宴 7. 琼林宴 8. 文会宴 9. 孔府宴 10. 满汉全席 11. 蒙古亲潘宴 12. 延臣宴 13. 万寿宴 14. 千叟宴 15. 九白宴 16. 节令宴   **任务二 国宴知多少**  一、中国国宴  （一）国宴的起源  （二）国宴的形式  （三）国宴席谱及菜点设计  （四）国宴的程序  （五）国宴的餐具  （六）国宴饮品  （七）接待服务礼仪  （八）家宴与国宴  （九）国宴与礼宾变迁  1．开国第一宴  2.周总理与“礼宾革命”  3.改革开放与礼宾变革  4.奥运国宴  5.中国国宴和奥运国宴精品菜肴  国宴狮子头、国宴开水白菜、国宴佛跳墙、罐焖三宝鸭、蒜子烧裙边、红花鱼翅捞饭、国宴法式焗蜗牛、国宴酥皮鱼翅盅  二、世界各国国宴大观  1.美国——杯盘镶嵌国徽  2.俄罗斯——“国嘴”介绍宾客  3.英国——尽享帝国风范  4.墨西哥——玉米卷裹着蝗虫馅  5.马里——烤骆驼妙趣横生  **任务三 扬州十大“中国名宴”**   1. 红楼宴 2. 满汉全席 3. 乾隆御宴 4. 秋瑞宴 5. 红楼早宴 6. 三头宴 7. 春晖宴 8. 扬州八怪宴 9. 卢氏家宴 10. 烟花三月宴   **任务四 其他宴席**   1. 杜甫诗宴 2. 东坡宴 3. 全鸭宴 4. 敦煌宴   **小结本课：**  中国古代名宴、国宴知多少、扬州十大“中国名宴”、其他宴席  **布置作业：**  根据不同的主题，设计宴席菜单 |