《仙游传统美食》课程纲要

教师 ： 傅金林 教研组 语文组

|  |  |
| --- | --- |
| 课程简介 | 中国美食文化源远流长，普遍承认的有八大菜系鲁菜、川菜、粤菜和苏菜，闽菜、浙菜、湘菜、徽菜。仙游美食作为闽菜的一个分支，历史悠久，源远流长。从宋代的“枫亭糕”，“水龙”，直至今天的“仙游卤面”’、“千里香混沌”、“赖店国义干焖”，形成一道道富有仙游特色的美食。“仙游传统美食”意在通过介绍仙游富有地方特色的美食，培养同学浓厚的乡土情感。 |
| 课程目标 | 1.知识技能：掌握仙游传统美食文化知识。  2.过程与方法：通过美食知识介绍，教师演示，学生动手实践，培养同学初步制作仙游传统美食的能力。  3.情感态度与价值观：培养同学对家乡美食文化的热爱之情。 |
| 课程计划 | [第一章 枫亭糕 3](#_Toc282258391)课时  第一章 红团 3课时  [第三章 干焖羊肉 3课时](#_Toc282258393)  [第四章 水龙 3课时](#_Toc282258394)  [第五章 仙游扁食 2课时](#_Toc282258395)  [第六章 童子尿猪蹄 2课时](#_Toc282258396)  第七章 [仙游卤面 2课时](#_Toc282258397) |
| 教材与学习资源开发说明 | 美食文化是中国优秀饮食文化的重要组成部分，老百姓俗称的[开门七件事](https://baike.baidu.com/item/%E5%BC%80%E9%97%A8%E4%B8%83%E4%BB%B6%E4%BA%8B/113712)--柴米油盐酱醋茶，是家庭中的[必需品](https://baike.baidu.com/item/%E5%BF%85%E9%9C%80%E5%93%81/85589)，都与饮食文化有关。仙游历史悠久，美食文化辉煌灿烂，从县志记载看，仙游的美食文化可以溯源到宋朝。仙游人历来重视饮食，重视养身。仙游美食丰富，形式多样，不同民族有不同的饮食习惯，美食资源丰富，散落于城乡之间。丰富的资源，为校本教材开发创造有利条件。 |
| 课程实施 | 1.课时安排：每周1课时，共18课，１学分  2.选课对象：高一、二学生  3.限报人数：50人  4.实施方法：授课  5.教室场地：高一、二教室 |
| 课程评价说明 | 1.评价原则：识记、理解、应用  2.评价形式：平时作业、考试等  3.评价等级：分优、良、合格、不合格  4.课程学分：1学分 |
| 推荐书目 | 《仙游县志》等著作 |