

中职学校烹饪工艺美术课程教学研究

李国见

(四川省成都市财贸职业高级中学 四川 成都 610110)

[摘要]在中职学校烹饪工艺的教学中,学生不仅需要掌握基础的烹饪技巧和方法,更重要的还需要提高烹饪工艺的外在美感,通过使用相应的色彩、构图以及生动的图案等方法,来提高烹饪工艺教学的艺术性以及观赏性。因此本文从中职学校烹饪工艺教学的情况出发,探讨烹饪工艺教学与美术课程之间的相互联系,同时提出具体的方法措施,希望能够提高中职学校烹饪工艺教学的质量与水平。

[关键词]中职学校;烹饪工艺;美术课程;教学方法

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-6288.2021.05.522

在传统的中职学校烹饪工艺的教学中,教师往往以提高学生的烹饪技术为教学目标,主要对学生进行烹饪知识以及技能的教学。而随着我国新课改的发展以及社会对人才质量要求的提升,在中职院校烹饪教学中,教师还需要利用艺术的方式来对学生进行教学,让学生能够将艺术内容与烹饪课程进行结合,从而让食物展现出色香味俱全的美感。

一、烹饪工艺与美术的关联性分析

自古以来我国的烹饪艺术与美术都具有紧密的联系,人们在追求食物更加可口的同时,也要求食物能够具有更美的外观,也就是人们常说的卖点。作为我国传统艺术的烹饪,在现代中职学校的教学中,教师往往以提高学生的烹饪技术为教学目标,将食物是否可口美味作为评判学生学习效果的关键因素,反而缺乏对美术元素的有效融合,很多学生也没有发现美术在烹饪工艺中应有的作用,从而使得在中职院校烹饪教学中,其教学效果无法满足现代教学需求,不利于学生创新意识以及烹饪能力的提升。因此,在中职学校烹饪课程的教学中,教师需要认识到结合美术课程的教学作用,在现实教学中更好地融入艺术内容,从而提高学生烹饪学习的效果。尤其在在我国新课改快速发展的同时,人们对中职烹饪教学的要求也不断的提升,在烹饪工艺的教学中更需要渗透美术课程的内容,以此来提高学生对烹饪学习的兴趣,促进烹饪工艺教学水平的提升和发展。

二、中职学校烹饪工艺与美术课程融合的措施分析

通过分析我国烹饪工艺教学的情况来看,在烹饪工艺教学中渗透美术课程的内容,在一定程度上符合新课改对中职院校烹饪教学的要求,在提高学生烹饪技巧的同时有助于提升烹饪的艺术性,因此中职教师需要采取有效的措施,来促进美术课程与烹饪工艺教学的融合。

(1) 开设色彩烹饪课。在烹饪工艺的教学中色彩是学生需要掌握的重要内容,良好的色彩不仅是影响到食物美感的重要因素,同时也会对人们的视觉产生较为直接的影响。当人们在观赏到不同的色彩时,其内心也会产生不同的感觉。在现实生活中一些色彩能够促进人们食欲的提升,使得人们心情更加愉悦,常见的例如:白色的菜可以让人们感觉到洁净素雅;而黄色的菜则能够让人感觉到醇香的诱惑;而绿色的菜则能够让人感到清新健康。并且烹饪中菜肴的色彩也会对人们的心理产生影响,试想一下如果菜品的颜色让人心生厌倦,那么人们还会产生食欲吗?所以在中职烹饪工艺的教学中,教师需要对学生进行色彩烹饪的教学,通过这些色彩来对人们的感官进行刺激。例如在《西红柿炒鸡蛋》的教学中,一些学生炒出来的菜品鲜艳亮丽,给人们一种美好的观赏体验,能够有效激起人们的食欲。因此教师需要让学生明白制作该菜品时的放菜步骤,以及对火候和佐料的使用等。

(2) 开设图案烹饪课。图案也是中职烹饪工艺教学中学生需要掌握的重要内容,在菜品的制作中并不要求具有规定的形状,但是所摆放出来的形状却会对菜品产生重要的影响。教师可以根据食材的不同来制定出不同的图案,例如:可以将食物设计为圆形或者方形等。如果能够配上一些花卉以及鸟兽的图案,将能够更好地为人们传递一种视觉感受。因此在烹饪工艺的教学中,教师需要让学生对不同的图案进行练习,并且能够根据菜品的特点,来设计出相关的图案。需要注意的是对图案的制作过程相对繁琐,但是其具有不可替代的艺术性,能够对食材进行有效的衬托,从而让食物具有更大的价值。例如在《皮蛋豆腐》的教学中,如果将皮蛋和豆腐按照简单的方式进行摆放的话,那么这道菜的艺术价值将无法得到充分的体现。相反如果利用皮蛋和豆腐来摆放出特定的图案,不仅在视觉上能够给人以良好的体验,同时也能够有效激发人们的食用欲望,从而产生更好的效果。

(3) 开设菜品造型课。要想提高烹饪工艺与美术课程融合的效果,教师需要加强对美学和造型艺术的应用,通过不同的艺术手法以及烹饪风格,通过教师对菜品的指导示范,让学生依照实物进行练习。特别是对学习那些具有民族特色的食物时,更需要加强对菜肴的造型设计,以此来提高学习趣味性,从而让烹饪工艺与美术课程进行更好的融合,达到提高烹饪工艺教学质量和水平的目的。

三、结语

总之,在中职学校烹饪工艺的教学中,通过将烹饪工艺与美术课程进行结合,能够有效提高学生对烹饪学习的兴趣,促进烹饪工艺水平的提升和发展,让人们感受到烹饪食材的色香味等。因此在教学过程中,要求烹饪教师结合课堂教学的实际情况,将美术课程更好的融入烹饪工艺的教学中。

参考文献

- [1] 奚加贵. 从创新角度谈中职烹饪教学的与时俱进[J]. 内蒙古教育(职教版), 2015, (8): 41-42.
- [2] 董宝谊. 浅谈中职烹饪专业烹饪工艺美术课教学思路[J]. 才智, 2014(3): 87-88.
- [3] 程明丽. 中职烹饪教学中学生创新思维的培养路径思考[J]. 读与写(教育教学刊), 2017, (8): 286.
- [4] 胡均力. 烹饪实验教学中培养学生创新能力的做法[J]. 中小企业管理与科技(上旬刊), 2017, (9): 86-87.
- [5] 王雷. 探究当前烹饪教学实践中的创新实践[J]. 中国校外教育(中旬刊). 2019, (9): 104, 143.
- [6] 王葳娜. 论任务驱动教学法在中式面点实训课教学中的应用[J]. 新教育时代电子杂志(教师版). 2016, (22): 117-117.