

Study on the value and strategy of strengthening aesthetic education in secondary vocational schools

Zaiquan Hu

Baoshan Secondary Professional School (Baoshan Technician College), Baoshan, Yunnan, 678000, China

Abstract

Under the background of the current development in the new period, the development speed of vocational education is accelerating. Vocational education should not only strengthen skills training, but also improve the comprehensive quality of students. Aesthetic education is an important part of education. In the process of cooking professional teaching activities in secondary vocational schools, strengthening aesthetic education is of key significance in promoting professional teaching. Based on this, this paper takes the value and strategy of strengthening the aesthetic education of cooking majors in secondary vocational schools as the starting point of research, analyzes the specific value of aesthetic education, and carries out scientific and reasonable optimization according to the specialty of cooking and school teaching content. From the curriculum system, teaching methods, teachers, school-enterprise cooperation, and practical activities, we explore the teaching path, aiming to improve students' professional quality and comprehensive quality, and lay a good foundation for the cultivation of cooking talents.

Keywords

secondary vocational school; cooking major; aesthetic education; value; strategy

中职学校烹饪专业强化美育的价值与策略研究

胡再全

保山中等专业学校（保山技师学院），中国·云南保山 678000

摘要

在当前新时期发展的背景下，职业教育的发展速度正在不断加快，职业教育既要强化技能培训，同时还要提高学生的综合素质，美育属于教育的重要组成部分。在中职学校烹饪专业教学活动开展的过程中，强化美育教育对促进专业教学有着关键的意义。基于此，本文以中职学校烹饪专业强化美育教育的价值与策略作为研究的出发点，分析美育教育的具体价值，根据烹饪专业和学校教学内容展开科学合理的优化。从课程体系、教学方式、师资队伍、校企合作、实践活动不同的方面，探究教学路径，旨在提高学生的专业素养和综合素质，为烹饪人才的培养奠定良好的基础。

关键词

中职学校；烹饪专业；美育教育；价值；策略

1 引言

随着社会经济的发展和人们生活水平的提高，餐饮业不再是单纯满足口腹之欲的行业，而是逐步向艺术化、个性化、高端化发展。现代消费者在选择餐饮产品时，除了注重食材、口味等基本因素外，对菜品的色彩搭配、摆盘设计、整体视觉效果等美学元素的要求也在不断提高，在这样的背景下，烹饪教育中美育的重要性也越来越突出，本研究围绕中职烹饪专业的美育强化展开讨论，提出具体策略。

2 中职学校烹饪专业强化美育的价值

2.1 提升学生的审美素养，培养职业精神

烹饪是技能，是新的艺术，要求厨师有良好的审美意识，色香味形器结合，做出美观可口的菜品。美育可以培养学生的审美意识，让学生在学的过程中掌握基本的美学原理，包括色彩搭配、对称、空间等，实际操作时可以对食材的摆放、菜品的装饰、整体视觉进行精细加工。美育还可以培养学生的工匠精神。烹饪讲求精，厨师要注重细节，要有责任心，专注。通过美育的熏陶，学生可以养成严谨、细致的职业态度，培养工匠精神^[1]。

2.2 促进创新能力，提高菜品设计水平

随着餐饮行业的快速发展，人们对于餐饮的需求不仅仅是对菜品味道的追求，更多的是对菜品的创意、美感的追求。美育教育有助于学生的创新意识，使学生能够在学传

【作者简介】胡再全（1984-），男，中国四川德昌人，本科，讲师，从事烹饪教育教学研究。

统烹饪技艺的基础上,结合现代美学理念进行菜品创新;美育教育有助于学生的菜品设计,使学生可以独立构思,完成具有美感的菜品。例如,创意菜品设计课让学生根据不同的主题,比如“春日盛宴”“传统与现代结合”等自行设计菜品,从选材、色彩搭配、摆盘方式等方面进行创作^[2]。

2.3 赋能职业素养,提升就业竞争力

现代餐饮行业对厨师的要求不再是单一的烹饪技能,而是综合素养的体现,包括审美素养、创意思维、沟通能力等,学生通过美育教育,更好地了解市场需求,提高综合素养,提升就业竞争力。美育教育可以帮助学生更好地适应市场需求,在当今餐饮行业,消费者越来越看重菜品视觉呈现和用餐感受,对此,消费者也是越来越看重。通过美育课程的学习,学生可以掌握餐饮美学的基本原理,并可以根据不同的消费群体,对菜品设计进行调整,使其更具市场吸引力,其次美育教育对学生团队协作能力和服务意识的培养也有一定的帮助。烹饪不仅仅是一个人的工作,餐饮行业需要团队合作才能保证整个餐饮流程的顺畅,通过美育教育,学生们能够更好地理解团队合作的重要性,在餐饮环境中学会如何有效的和同事、客户进行沟通。

3 中职学校烹饪专业美育强化策略

3.1 优化课程体系,融入美育元素

目前中职烹饪专业的课程设置多偏向于技能训练,美学相关内容较少,要加强美育教育,首先需要优化课程体系,将美学理念贯穿于每一个教学环节,使学生在掌握烹饪基本功的同时,还具有较高的美学修养和创造性思维^[3]。

首先,在专业必修课程中,可增加美育相关模块,使美学教育与烹饪技能训练融为一体。如《冷菜与食品雕刻》课程中,除了讲授美食雕刻的基本技法外,还能将中国传统文化元素融入其中,让学生在美食雕刻创作中学习祥云、山水、书法字形等中国传统图案的运用,让作品在艺术价值和文化底蕴上得到更多的发挥。在《西餐工艺》课程中,可以增加欧洲餐桌美学的教学内容,让学生了解摆盘风格、色彩搭配、餐具选择等不同国家美学原理。例如,法国菜讲究精致华丽,常用对称摆盘,而意大利菜则更注重食材的天然美感,摆盘更显休闲,学生可以通过这些教学内容,学习如何根据不同文化背景、餐饮需求,设计出符合审美标准的菜肴,让学生在饮食中得到充分的享受。

其次,可以开设与美学相关的选修课程,比如开设《餐饮美学与设计》课程,讲授学生一些有关食物造型设计、色彩美学、餐具搭配等方面的知识,提高学生餐饮设计方面的审美意识。开设《食物摄影与视觉传达》课程,讲授学生一些如何利用摄影技巧来展示菜品的最佳状态,比如讲授学生一些关于如何利用光线控制、构图技巧、色彩运用等方面的知识来使菜品图片或视频更具吸引力,进而提高学生本身的美学修养,也可以为学生未来从事餐饮品牌营销、餐饮社交

媒体推广等方向打下基础^[4]。

最后,可以将跨学科知识引入到烹饪美育课程中,如结合美术课教学生色彩搭配、结合设计课教学生餐厅空间布局美学等,使学生充分了解美学在餐饮行业的应用价值。通过完善课程体系,将美学教育贯穿到烹饪教学的各个环节,有助于提升学生的综合素养,增强学生在未来职业上的竞争力。

3.2 创新教学方式,增强实践性

首先,采用项目式学习的形式让学生围绕特定主题进行菜品创作,比如设置“节气主题宴”项目,学生根据二十四节气进行菜品创作,从色彩搭配、摆盘设计、食材运用等方面进行思考,并最终进行作品展示和讲解。例如,“秋分”主题宴创作中,学生可以使用南瓜、红枣、栗子等具有秋季特色元素的食材,运用暖色调的摆盘风格,进行作品的创作。这样的项目式学习,有助于提升学生对美学原理的理解,提高学生的实践动手能力和创新思维。

其次,可以组织美学竞赛,提高学生创造意识。比如“中华传统名菜创新大赛”,学生可以运用苏绣、剪纸等非物质文化遗产技艺,将这些元素融入菜品外观设计。如有的学生将中国画中的留白运用于摆盘,使菜品与盘面达到一种恰到好处的平衡,更能突显菜品的艺术性,提升学生的美学意识。调动学生创作激情,鼓励学生在实践中不断探索与突破^[5]。

最后,利用VR(虚拟现实)、AR(增强现实)技术让学生在虚拟世界中进行餐饮设计,如在VR系统中设计一个高端宴会的餐桌摆设,包括桌布、餐具、灯光等,体验不同的视觉元素对餐饮氛围的影响,培养空间美学意识。

3.3 强化师资队伍,提高美育教学水平

美育的实施需要高水平的师资队伍,一方面教师自身需要具备扎实的专业技能,另一方面还需要具备较高的审美素养和鉴赏能力。所以,中职学校要加强对教师的美育培训,提升教师美学教学的专业水平,保证美育理念融入到烹饪教学的方方面面。

首先,学校可以安排教师参加国际餐饮美学论坛、专业技能培训班以及美学烹饪研修课程,让教师学习最新餐饮美学理念及教学方法。例如在“分子料理与视觉艺术”培训班,让教师学习分子料理技术应用及创作如何利用分子泡沫、球化技术以及液氮冷冻技术,把食物烹制得更加艺术化,例如让土豆、黄瓜变成泡沫,以此让菜品看起来更加艺术化,从而丰富教学内容,激发学生创意,提高学生的菜品设计能力。

其次,邀请知名厨师、食品艺术家、餐饮设计师等开展高水平美育讲座和示范教学,如邀请国际烹饪大赛获奖主厨分享如何运用色彩搭配、食材层次感和器皿选择来增强菜品的视觉吸引力,让师生感受美学对于餐饮的重要性。同时邀请艺术领域的专家如陶瓷艺术家、视觉设计师等讲解餐具

设计、餐饮空间布局等方面的知识,拓宽教师的教学视野,更好地指导学生在菜品创作中融入美学元素。

3.4 深化校企合作,引入行业资源

餐饮业美育实践经验丰富,众多高端餐厅、知名餐饮企业在菜品设计、摆盘艺术、餐饮空间美学等方面积累了成熟的经验,在美育方面具有很强的竞争力。因此,中职学校要积极深化校企合作,引进行业资源,提供更真实的美育教学应用场景和实践机会,以弥补美育教学中学校的短板^[6]。

首先,学校可与企业合作开设餐饮美学培训课程,如星级酒店、米其林餐厅、知名餐饮品牌等。例如,在“米其林餐饮美学”培训项目中,学生可以到米其林星级餐厅后厨参观学习,由行政总厨或摆盘设计师讲解如何通过精准的食材搭配、器皿选择、色彩布置,打造出具有高端视觉冲击力的菜品,让学生在这里感受到米其林星级餐厅的餐饮美学。同时,学生还可以尝试在专业厨师的指导下制作高端摆盘,亲身体验餐饮美学的实际应用,在审美认知和实践能力上得到提升。

其次,学校可以安排学生进入企业实习,让学生在真实的工作环境中实践所学,例如在某高端餐饮企业的实习项目中,要求学生将传统菜肴的摆盘进行改良,以适应现代消费者的审美需求。例如,以传统的“松鼠桂鱼”作为创新对象,学生们可以借鉴日本怀石料理的留白美学,将鱼身部分拆成独立的小块,以扇形的方式排列,使得整体造型更加精致,通过创新设计,可以获得企业的高度认可。这类企业实习不仅能帮助学生积累行业经验,还能锻炼学生的创新能力和市场适应能力,为将来就业打下坚实基础。

3.5 组织美育实践活动,增强学生体验

美育的深化,需要通过丰富的课外活动来丰富学生的体验感。首先,可以定期举办“餐饮文化艺术节”设立摆盘大赛、创意菜品展、餐饮空间设计比赛等环节,让学生在参与中体验美;如在“传统与现代融合菜品大赛”中,把传统菜肴进行创新,如北京烤鸭,用拆解方式在怀石料理的摆放中呈现,让学生从菜品中感受中国传统文化和现代文化的交融,提高学生的文化素养,让学生感受美、体验美。

其次,组织学生参观食品博览会、高端餐厅的美学展览,让学生近距离接触到餐饮美学的前沿知识。例如在国际食品博览会上,学生能看到世界顶级大厨如何运用色彩、器皿、

灯光等元素打造极具视觉冲击力的菜品,这对学生理解美学和激发学生创造力都有重要意义。

最后,可以开展跨学科合作,比如与美术、设计专业联合,让烹饪专业学生与艺术设计专业学生共同完成餐具、摆盘设计等项目,比如某校跨学科合作中,烹饪专业学生与视觉传达专业学生共同设计了一套新中式餐具,将青花瓷图案与现代极简风格相结合,最终被某知名餐饮品牌采用。从多个不同方面展开创新与优化,以此提高中职学校烹饪专业教学过程中的美育价值。在实践活动开展的过程中,要站在学生的角度展开科学合理的设计与优化,确保以提高学生的体验,优化学生的积极性和参与性作为教育活动的目标,进而展开科学合理的教学设计与创新工作活动。通过一系列美育教育优化,保障学生们能够在一系列活动中感受到美育活动的实施价值,增强学生的新型体验。

4 结语

总而言之,在中职学校开展烹饪专业教学活动的过程中,积极强化美育活动,可以提高学生的审美素养,强化学生创新能力,提高学生的竞争力。在具体实践的过程中,需要优化课程体系,融入美育元素,积极创新当前的教学方法,增强教学的实践性,强化师资队伍,提高美育教学水平,深化校企合作,引入行业内一系列丰富的资源;最后,积极组织美育实践活动,强化学生体验,从多个不同方面,推动教育活动创新。

参考文献

- [1] 丁利珊. 中职学校烹饪专业强化美育的价值与策略研究[J]. 教育科学论坛, 2024,(27):77-80.
- [2] 姚丽. 增强职业教育适应性视角下烹饪公共美育课程建设的思考与实践[J]. 中国多媒体与网络教学学报(中旬刊), 2024,(09):140-143.
- [3] 朱旭军. 浅析中职学校烹饪教学现状及优化策略[J]. 现代食品, 2023,29(20):49-51.
- [4] 王晓燕. 信息化教学在中职烹饪教学中的应用研究[J]. 中国食品工业, 2023,(18):106-108+114.
- [5] 邵雯, 杨格, 杨铭铎. 职业教育的美学素养课程设计——以烹饪专业为例[J]. 中国职业技术教育, 2023,(20):58-64.
- [6] 蒋庆聪, 巴吐新, 宋艳. 产教融合背景下中职烹饪类特色产业学院的发展和讨论[J]. 现代食品, 2023,29(06):17-19.