

# 美育视角下高校烹饪美术课程教学改革与优化策略

马荧良

山东城市服务职业学院, 山东 烟台 264670

DOI: 10.61369/RTED.2025110028

**摘 要 :** 在社会经济高速发展的当今, 高校烹饪美术课程的教学改革与优化显得尤为重要。美育作为一种重要的教育理念, 为烹饪美术课程的教学改革提供了新的视角, 不仅能更好地激发学生的创造力和审美意识, 也能将他们培养成为具备工匠精神和创新能力的烹饪美术人才。对此, 本文首先阐述美育视角下高校烹饪美术课程教学改革与优化意义, 接着分析高校烹饪美术课程教学所面临的困境, 进而提出行之有效的改革与优化策略, 以期对相关教育研究者提供一定的参考与借鉴。

**关 键 词 :** 美育; 高校; 烹饪; 美术课程教学; 优化策略

## Teaching Reform and Optimization Strategies of College Culinary Art Courses from the Perspective of Aesthetic Education

Ma Yingliang

Shandong City Service Vocational College, Yantai, Shandong 264670

**Abstract :** In today's era of rapid social and economic development, the teaching reform and optimization of college culinary art courses are particularly important. As an important educational concept, aesthetic education provides a new perspective for the teaching reform of culinary art courses. It can not only better stimulate students' creativity and aesthetic awareness but also cultivate them into culinary art talents with craftsmanship spirit and innovative ability. In this regard, this paper first expounds the significance of teaching reform and optimization of college culinary art courses from the perspective of aesthetic education, then analyzes the predicaments faced by college culinary art course teaching, and further puts forward effective reform and optimization strategies, aiming to provide certain reference for relevant educational researchers.

**Keywords :** aesthetic education; colleges and universities; culinary art; art course teaching; optimization strategies

### 一、美育视角下高校烹饪美术课程教学改革与优化意义

#### (一) 美育有助于高职学生综合素养提升

美育为烹饪专业学生搭建了跨学科学习的桥梁, 推动技术能力与艺术素养的协同发展。在烹饪实践中, 食材的搭配、刀工的呈现、摆盘的构图等环节都蕴含着丰富的美学原理。通过系统的美育训练, 学生能够掌握色彩搭配、空间布局、形态设计等美学知识, 将抽象的艺术理念转化为具体的烹饪创作, 使菜品在味觉之外兼具视觉感染力。同时, 美育能够培养学生的审美感知能力和文化理解能力, 引导学生从传统饮食文化、地域民俗风情中汲取美学灵感, 在创新菜品设计时融入文化内涵, 实现“以美育人、以文化人”的教育目标。这种综合素养的提升, 让学生在职业发展上不仅具备扎实的烹饪技艺, 更拥有独特的艺术思维和文化视野, 增强了职业竞争力。

#### (二) 美育有助于高职学生工匠精神培育

工匠精神强调精益求精、追求卓越的职业态度, 而美育与工匠精神的培育有着内在的契合性。美育注重细节把控与品质追

求, 要求学生在烹饪美术实践中反复打磨作品, 从食材的选择到造型的优化, 每一个环节都需倾注耐心与专注。这种对完美的执着追求, 与工匠精神中“专注坚守、精益求精”的核心内涵高度一致。通过美育教学, 学生能够在艺术创作的过程中养成严谨细致的工作习惯, 学会在重复实践中发现问题、优化方案, 培养对职业的敬畏心和责任感。此外, 美育鼓励个性化表达与创新探索, 引导学生在传承传统烹饪技艺的基础上, 结合美学理念进行突破性尝试, 这种创新精神正是新时代工匠精神的重要延伸。当学生以艺术家的眼光审视烹饪作品, 以工匠的态度雕琢每一道菜品时, 工匠精神便会在美育实践中得到自然孕育与升华。

### 二、高校烹饪美术课程教学所面临的困境

#### (一) 教学模式与形式需要创新

当前多数高校烹饪美术课程仍沿用传统的“理论讲授+示范模仿”教学模式, 难以适应新时代美育教学需求。课堂上, 教师多以PPT展示经典菜品案例、讲解美学理论知识为主, 实践环节则局限于让学生对照范例进行机械模仿, 缺乏互动性与体验感。

这种单向灌输式的教学形式,使学生处于被动学习状态,难以激发学习主动性。同时,教学内容与行业实践存在脱节,课程案例更新滞后,未能及时纳入当下餐饮市场流行的创意摆盘风格、新派烹饪美学等前沿内容,导致学生所学知识难以直接应用于职业场景。此外,教学资源分配不均,部分院校缺乏专业的烹饪美术实训室和数字化教学设备,无法开展沉浸式、个性化的教学活动,进一步限制了教学模式的创新空间。

### (二) 忽视培养学生的创造性思维

烹饪美术课程的核心目标之一是培养学生的艺术创新能力,但当前教学中普遍存在重技能训练、轻思维培养的倾向。教师过度强调技法的规范性,要求学生严格按照标准流程完成作品,对偏离范例的创意尝试缺乏鼓励与引导,导致学生陷入“不敢创新、不会创新”的困境。课程评价体系也存在局限性,多以作品与范例的相似度作为主要评分标准,忽视了对学生创意理念、文化内涵表达等方面的考量,这在一定程度上抑制了学生的创新热情。此外,教学中对学生个体差异关注不足,未能根据不同学生的审美偏好和创意潜能进行针对性指导,使得学生的艺术个性被淹没,难以形成独特的创作风格,制约了创造性思维的发展。

## 三、美育视角下高校烹饪美术课程教学改革与优化策略

### (一) 应用多学科交叉结合模式

多学科交叉结合模式为烹饪美术课程注入了跨界融合的活力,实现了知识体系的重构与教学维度的拓展。高校应打破学科壁垒,建立烹饪专业与艺术设计、文化传播、信息技术等学科的协同机制。在课程内容设计上,将色彩学、构图学等美术专业知识与烹饪工艺学深度融合,通过“食材色彩搭配原理”“餐盘空间设计法则”等专题模块,让学生掌握跨学科的基础理论。同时,引入传统文化学科资源,开设饮食文化与美学专题课程,引导学生从古典园林、传统书画、民俗艺术中提取设计元素,将地域文化符号转化为烹饪造型创意。此外,可借助信息技术学科优势,运用数字建模、虚拟仿真等技术辅助教学,让学生通过三维建模软件预演菜品造型,在虚拟环境中进行美学方案的迭代优化。这种多学科融合的教学模式,不仅丰富了课程内容体系,更培养了学生的跨界思维能力,使烹饪创作既扎根于专业技艺,又绽放出多元文化与现代科技融合的美学光彩。

### (二) 贯彻落实教学做相结合

在美育视角下开展烹饪美术课程教学,教师要做到教学做相结合,引领学生在实践过程中探索知识规律,以此持续提升学生的烹饪能力与美术能力。例如,在教学“调色原理”相关内容的时候,倘若教师只是单纯地讲解调色理论知识,学生难以准确理解与运用调色知识,制约他们参与积极性。在具体教学过程中,教师要求学生亲自动手实践,他们将会直观感知与运用调色知识<sup>[1]</sup>。比如,在调色比例中,学生可以通过实践操作了解不同的色料比例混制颜料所产生的效果,根据调色法则运用色彩原理,学生可随心创造出想要的颜色。另外,针对烹饪课程中翻糖模型

制作这一难点知识,因此,在此环节中,教师先指导学生练习绘制动物、植物等,或者利用黏土模拟翻糖、手工饼干制作等,在教授完翻糖制作方法后,学生能够有效理解调色原理与色合计方式,并在实践操作巩固烹饪美术课程知识,也能灵活迁移运用这些知识,很快可以学会翻糖配件的制作。这样,将教学、练习和操作相结合,学生能够从实践中去寻找烹饪美术规律,促使美育能够达到预期效果<sup>[2]</sup>。

### (三) 巧妙运用微课教学法

在菜肴造型欣赏中,教师应该巧妙运用微课,增强烹饪美术课程教学有效性,将烹饪特点、优势、不足、食材来源等与菜肴名联结在了一起,使学生根据自身选择是否合适,并创设更为真实的教学情境使学生灵活运用课程知识,切实提高学生的学习效率。例如,在“冷菜艺术造型”赏析教学中,微课视频将结合了菜肴的特征与美的表现原则的知识,通过学生完成相关内容的链接,既能使学生学到菜肴外在优劣,还能使得其学会如何对菜肴进行审美赏析,并为美育提供相应的依据与理论支撑<sup>[3]</sup>。同时,教师利用微课开展烹饪美术课程实践教学,能够有效地激发学生认真、细致的学习热情,也能有效解决学生传统教学方式枯燥、单一、记忆偏差等问题,充分调动学生的学习积极性。此外,微课还可以作为课后复习和自主学习的资源。学生可以根据自己的时间和进度,随时观看微课视频,巩固课堂所学知识。对于学习有困难的学生,他们可以反复观看微课视频,深入理解难点和重点。对于学有余力的学生,他们可以通过微课拓展自己的知识面,提高自己的综合素质<sup>[4]</sup>。

### (四) 全面提升教师的整体素养

教师作为课程教学的核心实施者,其综合素养直接决定着烹饪美术课程的教学质量与美育成效。在美育融合烹饪教育的背景下,全面提升教师整体素养成为课程改革的基础性工程。

高校需建立系统化的教师培养机制,强化教师的跨学科知识储备。通过组织美学原理、艺术设计、传统文化等专题培训,推动烹饪专业教师补充艺术领域知识,构建“烹饪技艺+美学素养”的复合知识结构。同时,搭建校际交流与行业实践平台,安排教师参与餐饮企业创意研发、艺术院校短期研修等活动,使其及时掌握行业前沿的美学应用趋势,将实战经验转化为教学资源。在教学能力提升方面,应重点培养教师的美育渗透能力与创新教学技能。通过教学竞赛、教研沙龙等形式,引导教师探索美育与烹饪实践的融合路径,学会将美学理念自然融入刀工训练、摆盘设计等教学环节。此外,需加强教师对现代教育技术的应用能力培训,使其能够熟练运用数字教学工具开展可视化教学,通过案例解析、虚拟演示等方式提升教学感染力。建立长效激励机制也至关重要,鼓励教师参与美育相关课题研究,发表教学改革论文,将素养提升成果与职称评定、评优评先挂钩,形成“学习-实践-研究”的良性循环,为课程改革提供持续动力。

### (五) 构建科学美育评价体系

在烹饪美术课程教学中,教师通过构建完善的美育评价体系,能够准确评价学生的创造力、美术素养以及审美能力,以此针对性推进学生实现全面发展。具体如下:第一,明确烹饪美术

课程教学目标,教师需求着重培养学生的美术素养、创造思维以及审美能力等,并通过优化实践教学与课程设置,能够有效增强学生的审美能力,促使他们主动发现美、体验美以及感悟美<sup>[5]</sup>。同时,教师要善于激励学生敢于实践、尝试,有效培养学生的创新思维、逻辑思维,使学生灵活运用所学知识解决实际问题,引导学生欣赏不同的艺术形式与风格,提升美术素养,保障他们烹饪出极具艺术性的菜品。第二,完善教学评价标准,评价标准应该涵盖教学资源、学生表现、教学方式以及教学内容,促使美育目标与烹饪美术课程目标相一致,同时评价体系要综合考虑烹饪美术课程特征、学生认知层次。为了充分激活学生的探索积极性,教师应该灵活运用探究式教学方式、项目式教学法以及混合式教学法,以此着重培养学生的审美能力、创新思维。教师应该

从互动情况、参与积极性、审美素养、实践能力等方面评价学生的学习表现<sup>[6]</sup>。

#### 四、总结

总而言之,在美育视角下,高校改革与优化烹饪美术课程教学,不仅能够引导教师不断改进教学方法,提升教学质量,还能有效增强学生的综合素养<sup>[7]</sup>。对此,通过实施应用多学科交叉结合模式、贯彻落实教学做相结合、巧妙运用微课教学法、全面提升教师的整体素养、构建科学美育评价体系等策略。这样,可以更好地激发学生的创造力和审美能力,培养他们的工匠精神,为他们未来的职业发展打下坚实的基础<sup>[8-10]</sup>。

#### 参考文献

- [1] 汪作萍. 理论与实践并行: 高校美术教育的升维路径探索 [J]. 大观 (论坛), 2025, (03): 165-167.
- [2] 王星阳, 朱宇彤. 数字化时代下高校美术教育教学模式研究 [J]. 大观, 2025, (02): 90-92.
- [3] 刘玲. 基于实践导向的高校美术教学改革策略研究 [J]. 大观, 2025, (02): 132-134.
- [4] 曹萌. AI技术在高校美术色彩教学中的应用 [J]. 上海服饰, 2025, (01): 93-95.
- [5] 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.
- [6] 刘洪岩. 美育在高校高专前教育专业美术教学中的浸润探究 [J]. 时代报告 (奔流), 2024, (06): 158-160.
- [7] 刘晓娇. 从美术教学视角思考高校院校美育发展路径 [J]. 时代报告 (奔流), 2024, (02): 73-75.
- [8] 金晨鹭. 美育视域下高校公共美术实践类通识课程教学研究——以中国画课程为例 [J]. 美与时代 (中), 2023, (01): 87-89.
- [9] 王庆泉. 美育背景下烹饪美学课程的研究与探索 [J]. 中国食品工业, 2022, (23): 98-99+104.
- [10] 俞慧中, 闵二虎. 高校“课程思政”在烹饪英语教学改革中的探究分析 [J]. 湖北开放职业学院学报, 2022, 35(16): 113-114+117.