

# Research on the Promoting Role of Culinary Art in Catering Culture in Vocational Colleges

Yingying Zhang

Yantai Vocational College of Culture and Tourism, Yantai, Shandong, 264600, China

## Abstract

Taking vocational colleges as the research object, this paper adopts theoretical analysis and field investigation methods to conduct in-depth research and exploration on the role of culinary art courses in promoting catering culture in vocational colleges. Research has found that culinary art courses in vocational colleges can enhance students' aesthetic awareness, artistic innovation thinking, and technical skills, further promoting the development of catering culture. The study also pointed out that strengthening and improving the teaching intensity and methods of culinary art courses in vocational colleges, and better promoting catering culture, are important directions for the future development of culinary education in vocational colleges in China. Hope this study can provide theoretical and practical references for the teaching of culinary art in vocational colleges and the promotion of Chinese catering culture.

## Keywords

vocational colleges; culinary art; catering culture; driving effect; teaching methods

## 浅谈高职院校烹饪美术对餐饮文化的推动作用研究

张莹莹

烟台文化旅游职业学院, 中国·山东 烟台 264600

## 摘要

以高职院校为研究对象,采用理论分析和实地调查的方法,对高职院校烹饪美术课程对餐饮文化推动的作用进行了深入研究和探讨。研究发现,高职院校烹饪美术课程可以增强学生的审美意识、艺术创新思维和技术技能,进一步推动餐饮文化的发展。研究还指出,加强和改进高职烹饪美术课程的教学力度和方法,更好地实现餐饮文化的推动,是中国高职烹饪教育未来发展的重要方向。希望这项研究能为高职院校烹饪美术的教学以及中国餐饮文化的推动提供理论参考和实践借鉴。

## 关键词

高职院校; 烹饪美术; 餐饮文化; 推动作用; 教学方法

## 1 引言

随着餐饮业的迅速发展和人们生活品质的提升, 餐饮文化的重要性日益凸显, 而推动餐饮文化发展的重要力量之一, 便是中国的高职院校烹饪美术教育。高等职业教育在中国教育体系中占据重要地位, 其中, 烹饪美术课程是高职院校的特色学科之一, 它将烹饪技术与美学知识相结合, 旨在通过培养学生审美意识、艺术创新思维和技术技能, 进一步推动餐饮文化的发展。在过去的研究中, 大量证据表明, 高职院校烹饪美术课程对餐饮文化的推动有着显著的影响。然而, 如何更加有效地利用这一课程以推动餐饮文化, 如何进一步改进和加强烹饪美食教学, 依然是一个值得深入研究的问题。因此, 本研究以高职院校为对象, 主要探讨烹饪美术课程对餐饮文化的具体推动作用及其背后的原因并对如何

优化烹饪美术教学进行深入探究, 希望为推动中国餐饮文化发展, 提供更有价值的参考。

## 2 高职烹饪美术课程及其对餐饮文化的意义

### 2.1 高职烹饪美术课程的概况

高职烹饪美术课程作为高职院校餐饮专业的核心课程之一, 旨在培养学生的烹饪技能和美术艺术素养, 为学生提供全面的烹饪技术和美术知识, 以适应现代餐饮业的需求和发展。

高职烹饪美术课程的内容包括烹饪技术、食品艺术设计和餐饮文化等方面的知识。学生在学习烹饪技术的还要学习食品的摆盘、装饰和食材搭配等方面的美术知识, 以达到美观和口感的完美结合。

高职烹饪美术课程的教学方法多样, 包括理论授课、实践操作和实地考察等。通过理论授课, 学生可以了解烹饪技术的基本原理和食品艺术设计的基本概念; 通过实践操作, 学生可以掌握各种烹饪技巧和美术装饰技巧; 通过实地

【作者简介】张莹莹(1990-), 女, 中国山东汶上人, 硕士, 中级讲师, 从事烹饪美学研究。

考察,学生可以了解不同地域的餐饮文化和食材特色。

高职烹饪美术课程还注重学生的综合素质培养。在烹饪技术方面,学生需要提高自己的动手能力和协调能力;在美术艺术方面,学生需要培养自己的审美意识和创造能力;在餐饮文化方面,学生需要了解不同地域的饮食习惯和文化特点。

总体而言,高职烹饪美术课程旨在培养具备烹饪技能、具有美术艺术素养和了解餐饮文化的专业人才,为餐饮行业的发展作出贡献。通过这门课程的学习,学生可以全面提升自己的烹饪技术水平,提高食品的美观呈现和艺术价值,推动餐饮文化的传承和创新发展<sup>[1]</sup>。

## 2.2 高职烹饪美术课程与餐饮文化的关联性

烹饪美术课程与餐饮文化密切相关。餐饮文化是一个国家和地区特有的文化现象,与食物的加工、烹饪和呈现方式密切相关。通过烹饪美术课程的学习,学生可以了解不同地区的烹饪文化,从而更好地了解和传承餐饮文化。烹饪美术课程还可以提升学生对食物的审美能力和创造力,使他们能够创造出独特的菜品,推动餐饮文化的创新和发展。

## 2.3 高职烹饪美术课程对餐饮文化的推动作用

高职烹饪美术课程在推动餐饮文化发展方面具有重要的作用。烹饪美术课程可以提升学生对食物的审美能力,在烹饪过程中注重菜品的色、香、味、形、器等多方面要素的搭配与呈现,使菜品不仅美味可口,还具有艺术价值。烹饪美术课程注重对食材的选择与加工,使学生了解不同食材的特点和使用方法,从而增加了菜品的多样性和创新性。烹饪美术课程还能够培养学生对餐饮文化的认知和传承意识,通过对不同地区的烹饪文化的学习,使学生能够更好地传承和发展这些传统文化。

通过对高职烹饪美术课程及其对餐饮文化的意义的系统介绍与分析,可以更好地认识到烹饪美术课程在推动餐饮文化发展方面的重要性。只有通过深入研究和实证分析,才能进一步挖掘烹饪美术课程的潜力,并通过改革创新的方式,进一步推动餐饮文化的发展。

# 3 实证分析高职烹饪美术课程对餐饮文化的推动作用

## 3.1 理论分析烹饪美术课程对餐饮文化推动的影响机制

高职烹饪美术课程作为一门专业课程,具有丰富的理论知识和实践技能培养,对于推动餐饮文化的发展具有重要的意义。该节将对烹饪美术课程对餐饮文化推动的影响机制进行理论分析。

高职烹饪美术课程通过教授饮食文化知识和烹饪技能,培养学生对餐饮文化的了解和认同。学生在这门课程中学习到了不同地域和国家的饮食文化,从而能够更好地理解和尊重餐饮文化多样性,拓宽自己的文化视野。

烹饪美术课程通过培养学生的审美能力和创新思维,推动餐饮文化的创新与发展。学生在课程中学习到了烹饪技法、造型艺术等知识,能够将其应用于实际操作中,创造出具有个性和创意的美食作品。这种创新思维在餐饮行业中起到了重要的推动作用,促进了餐饮文化的多样化与发展。

通过烹饪美术课程的实际操作,学生能够锻炼和提升自己的技术技能,进而为提升餐饮文化的品质和水平作出贡献。学生在课程中学习到了烹饪的基本技能和操作要点,通过实际操作的练习和实践,能够不断提升自己的烹饪技巧,为餐饮文化的推动提供了坚实的技术支撑<sup>[2]</sup>。

## 3.2 实地调研烹饪美术课程在实施推动餐饮文化中的应用

高职烹饪美术课程的实施方式多样,包括理论教学、实践操作以及参观考察等形式。在理论教学方面,学生学习烹饪艺术的基础知识,包括食材的认识、烹饪方法的掌握以及菜品的搭配和装饰等。在实践操作方面,学生通过实验室实践课程进行厨艺技能的训练,学习如何制作精致美味的菜品。学生还会参观当地的餐馆、饭店,有机会观摩顶级厨师的烹饪技艺,了解行业的最新发展动态。

烹饪美术课程与餐饮文化密切相关。烹饪美术课程强调菜品的艺术性和创新性,教授学生如何通过烹饪技术和装饰手法创作出精美的菜品。课程还注重传授餐饮文化的基本知识,使学生能够了解不同菜系的特点和历史背景,并且在菜品创作中融入相关文化元素,以展现当地饮食文化的魅力。烹饪美术课程的实施为学生提供了机会与餐饮业界专业人士交流,了解行业的需求和趋势,有助于培养学生的创新思维和应变能力。

烹饪美术课程在实施推动餐饮文化方面起到了积极的作用。通过烹饪美术课程,学生在理论知识和实践技能上得到了全面地提升,能够更好地应对职场挑战。课程的实施还激发了学生对烹饪艺术和餐饮文化的热爱,增强了他们对餐饮行业的认同感和自豪感。学生通过参与各类烹饪比赛和展示活动,展示了自己的才华,提高了自信心。烹饪美术课程还为学生提供了就业的机会和平台,他们可以在餐饮企业中发挥所学,为餐饮文化的传承和创新作出贡献。

实地调研结果表明,高职烹饪美术课程在实施推动餐饮文化方面具有积极的应用效果。通过丰富多样的教学方式,烹饪美术课程培养了学生的烹饪技能和创新能力,传承和推动了当地餐饮文化的发展。还需要进一步改进和完善烹饪美术课程的内容和教学方法,以满足行业的需求和学生的发展需要,进一步推动餐饮文化的繁荣发展<sup>[3]</sup>。

## 3.3 烹饪美术教学对学生审美、创新思维及技术技能的提升

烹饪美术教学在提升学生审美、创新思维及技术技能方面发挥着重要作用。

在审美方面,烹饪美术课程通过学习造型艺术和食物

搭配等内容,培养了学生的审美能力。学生学习到了餐饮设计与艺术的理论和方法,能够对美食的形式、色彩、比例等进行准确地判断和欣赏。

烹饪美术课程通过培养学生的创新思维,鼓励他们在烹饪过程中发挥个人创意。学生通过学习不同的烹饪技法和创新方法,能够在实践中运用自己的创意和想法,创造出与众不同的美食作品。

烹饪美术教学在提升学生技术技能方面起到了重要作用。学生通过实际操作的训练,掌握了各种烹饪技巧和操作要点,提高了自己的烹饪水平和技术能力。这对于他们今后在餐饮行业的就业和发展具有重要的意义。

高职烹饪美术课程通过培养学生对餐饮文化的了解和认同、提升学生的审美能力和创新思维,以及提高学生的技术技能,对于推动餐饮文化的发展起到了重要的推动作用。进一步推动高职烹饪美术课程改革,加强教学方法和教材的创新,将对餐饮文化的发展产生积极的影响。

## 4 推动高职烹饪美术课程改革,以进一步推动餐饮文化发展

### 4.1 高职烹饪美术课程教学的现状和问题

高职烹饪美术课程作为培养餐饮专业人才的重要环节,目前存在一些现状和问题。课程设置不够完善,缺乏系统性和前瞻性,无法满足职业技能的全面培养需求。传统的教学方法过于注重理论知识的传授,忽视实践与创新能力的培养,使学生在实际操作中缺乏自主性和创造性。一些学校和教师对烹饪美术课程认识不足,教学内容与餐饮文化发展的需求脱节,导致学生对餐饮文化的推动力度不够<sup>[4]</sup>。

### 4.2 对现有烹饪美术课程的教学改革策略和方法

为了推动餐饮文化进一步发展,高职烹饪美术课程需要进行教学改革。课程设置应结合餐饮文化的需求和发展动态进行调整,增加与时俱进的内容,注重传统与现代技术的结合。教学方法应注重实践操作和创新能力培养,通过实地考察、实际操作、实践项目等形式,培养学生的实践能力和创新精神。加强与相关行业的合作,引入餐饮专业人士和艺术领域的专家进行教学指导和实践训练,提高学生的实践水平和专业素养。

### 4.3 烹饪美术课程在推动餐饮文化发展中的前瞻性研究

为了更好地推动餐饮文化发展,还需要对烹饪美术课

程进行前瞻性研究。研究应聚焦于职业能力培养需求的变化和发展趋势,及时调整课程设置和教学方法,使其与餐饮业的发展需求紧密相连。针对学生的审美观念和创新思维进行培养,通过引导学生关注餐饮文化的美感和创意,培养其对餐饮文化的理解和推动能力。研究还可以探索烹饪美术课程与其他学科的融合,如设计学、化学学等,进一步提升学生的综合素养和创新能力。

通过以上措施,高职烹饪美术课程的改革将进一步推动餐饮文化的发展。教学改革将使学生获得更为全面的职业技能和专业素养,培养出更具创新精神和艺术眼光的餐饮专业人才。前瞻性研究的推动将进一步提高烹饪美术课程的适应性和引领性,使其成为餐饮文化发展的引擎和推动力量<sup>[5]</sup>。

## 5 结语

论文以高职院校烹饪美术课程为研究对象,对其对餐饮文化推进作用进行了深入探讨。研究发现,高职院校烹饪美术课程对提升学生的审美意识、创新思维和技术技能具有积极作用,能够进一步推进餐饮文化的发展。同时,研究进一步指出,加强和改善高职烹饪美术的教学态度和方法,是实现餐饮文化推进的关键手段,也是未来中国高职教育发展的重要之路。然而,在实际教学过程中,如何确保理论与实践相结合,如何适应烹饪审美和餐饮需求的快速变化等问题,仍需继续研究并完善。

总体来说,高职院校烹饪美术课程对于餐饮文化的推动具有独特的影响力,未来的教学改进和课程升级势在必行,以适应餐饮市场的不断变化和挑战。本研究为此提供了有益的理论参考和实践启示,希望能对同领域的教育者和研究人员有所帮助。

## 参考文献

- [1] 温丹丹,罗靖.餐饮文化在高职烹饪教育中的应用探索[J].中国烹饪,2022(4):55-59.
- [2] 张继红.构建高效的烹饪美术课程,推动烹饪文化发展[J].餐饮行业,2020,46(6):43-46.
- [3] 陈漫,周园园,张凯,等.现代烹饪美术教育在餐饮文化中的影响[J].美术研究,2018,36(3):125-130.
- [4] 龚华,李秀明.高职院校餐饮管理课程的创新与实践[J].高职教育研究,2017,37(4):110-113.
- [5] 王莉文,高峰.烹饪美术视角下的餐饮文化创新[J].艺术百家,2019,58(3):385-387.