

湖南怀化商业学校

《烹饪美术》课程标准

一、课程介绍

烹饪美学是让学生通过对工艺美术基本中的素描、图案、色彩等理论知识的学习和了解，将之运用到烹饪技巧中。使学生能掌握烹饪造型艺术过程中的美学基本原理，并懂得如何实现饮食最佳美学境界的具体途径。主要通过素描、食品雕刻、花色拼盘、菜肴造型等方面来学习。

二、本课程教学在专业人才培养中的地位和作用

烹饪美学地位和作用是多方面的，它不仅是美化宴席，烘托气氛的造型艺术，而且在与菜肴的配合上更能表现出其独到的艺术之美。它能使一个精美的菜肴锦上添花，成为一个艺术佳品，又能和一些菜肴在寓意上达到和谐统一。

三、本课程教学所要达到的基本目标

1 通过烹饪美学基础知识和基本技能的讲授使学生了解烹饪技艺和烹饪成品的构图、色彩知识；具有审美基础知识和美化烹饪成品的能力。

2 注意培养学生在学习过程中，即要注重理论的学习与积累，更要注重利用这些理论知识来指导实际操作。

四、学生学习本课程应掌握的方法与技能

具备初步食品雕刻的能力。具备对烹饪美学研究中所获得的数据资料进行整理、分析能力以及科学推论能力，并最终提高学生的理论水平和操作技能。

五、本课程与其他课程的联系与分工

食品雕刻、花色拼盘、菜肴造型技术。

六、本课程的教学内容与目的要求

【第一章】绪论（共2学时）

1、教学目的和要求：

1) 理解烹饪工艺美术是研究烹饪造型的规律性和饮食审美；以及烹饪工艺美术属于实用艺术范畴

2、教学内容：

- (1) 烹饪图案的写生
- (2) 烹饪图案写生中透视原理
- (3) 烹饪图案写生的对象

3、教学重点和难点:

- (1) 重点: 烹饪工艺美术研究对象和特点, 烹饪工艺美术研究的必要性。
- (2) 难点: 烹饪图案写生中透视原理。

4、本章思考题:

简述透视原理。

【第二章】烹饪工艺造型原理 (共 2 学时)

1、教学目的和要求:

- (1) 理解烹饪工艺美术是研究烹饪造型的规律性和饮食审美;
- (2) 烹饪工艺美术属于实用艺术范畴

2、教学内容:

- (1) 烹饪图案的写生
- (2) 烹饪图案写生中透视原理
- (3) 烹饪图案写生的对象

3、教学重点和难点:

- (1) 重点是烹饪工艺美术研究对象和特点, 烹饪工艺美术研究的必要性。
- (2) 难点是烹饪图案写生中透视原理。

4、本章思考题:

简述透视原理。

【第三章】烹饪色彩 (共 2 学时)

1、教学目的与要求:

- (1) 色彩的基本知识, 色彩的冷暖, 烹饪色彩的感性性与象征性,
- (2) 烹饪色彩的配合, 菜肴的色调处理, 色彩与光照。

2、教学内容:

- (1) 色彩的基本知识
- (2) 色彩的冷暖
- (3) 烹饪色彩的感性性与象征性
- (4) 烹饪色彩的配合
- (5) 菜肴的色调处理
- (6) 色彩与光照

3、教学的重点和难点:

- (1) 重点: 色与色的关系; 色彩的明度和纯度, 色彩的冷暖
- (2) 难点: 色彩的冷暖是色相的物理现象使人产生的心理反映; 菜肴的色调处理

4、本章思考题:

论述烹饪中色彩的应用

【第四章】食品造型美的法则 (共 2 学时)

1、教学目的与要求:

- (1) 了解烹饪图案的变化规律及变化形式烹饪图案的平面构成
- (2) 了解烹饪图案的立体构成, 烹饪图案与美术字主。

2、教学内容:

- (1) 烹饪图案的变化目的
- (2) 烹饪图案的变化规律

(3) 烹饪图案的变化形式

(4) 烹饪图案的立体构成

(5) 烹饪图案与美术字

3、教学的重点和难点:

(1) 重点: 烹饪案的平面构成

(2) 难点: 立体构成中点、线、面的作用。

4、本章思考题:

简述烹饪工艺造型图案的原则。

【第五章】食品图案与造型艺术 (共 2 学时)

1、教学目的与要求:

(1) 了解食品图案的变化与构成,

(2) 掌握菜肴的造型艺术

2、教学内容:

(1) 食品图案的艺术形式

(2) 冷菜的造型艺术

(3) 热菜的造型艺术

(4) 面点的造型艺术

(5) 食雕的造型艺术

3、教学的重点和难点:

(1) 重点: 食品造型艺术的规律与形式

(2) 难点: 食品造型载烹饪菜肴中的应用

4、本章思考题:

论述食品造型艺术的规律与形式。

【第六章】 烹饪器具造型艺术与餐饮环境审美（共6学时）

1、教学目的与要求:

) 了解中国烹饪饮食器具的历史发展

(2) 掌握中国烹饪饮食器具的美学原则菜肴造型与盛器的选用

2、教学内容:

(1) 中国烹饪饮食器具的历史发展时期;

(2) 中国烹饪饮食器具的美学原则。

(3) 现代餐具的发展方向

(4) 餐饮环境与视觉艺术

3、教学的重点和难点:

(1) 重点: 中国烹饪饮食器具的美学原则

(2) 难点: 中国烹饪饮食器具的美学鉴赏。

4、本章思考题:

简述器皿的选择和搭配。

七、本课程教学时数分配表

章节	标题	学时分配	
		讲授	实践
第一章	绪论	6	
第二章	烹饪工艺造型原理	6	
第三章	烹饪色彩	6	
第四章	食品造型美的法则	6	4
第五章	食品图案与造型艺术	6	4
第六章	烹饪器具造型艺术与餐饮环境审美	6	4
合计		36	12

八、教材和主要参考资料

1、推荐教材:

《烹饪工艺美术》周明扬中国纺织出版社，2008年

2、主要参考资料:

《美学基础》.高贤波中国科学技术出版社，2009年

《烹饪美学》辛少坤中国劳动社会保障出版社，2007年

《烹饪工艺美术》王振声中国商业出版社，1995年

《中国拼盘》松本秀夫科学技术出版社，1987年

九、课程考核与成绩评定方法

1、命题要求

(1) 命题内容要求

在规定时间内，完成指定食雕或花色拼盘的制作技术动作及相关步骤

(2) 命题的覆盖面、难易度、题型结构等要求

在规定时间内，完成指定食雕或花色拼盘的制作技术动作及相关步骤

(2) 命题的覆盖面、难易度、题型结构等要求

依据烹饪美学实验教学中，不同类型的花卉、动物花色拼盘，每个分类指定一个具有代表性的品种作为实践考试的内容，在考试前随机抽取一个作为实践考试内容

2、考核方法及用时

考核方法：实践考试 120 分钟

3、课程考核成绩构成

本课程为实践考试课，课程最后成绩由实践考试成绩、平时成绩与实验成绩三部分组成，其中考试成绩占 60%，平时成绩与实验成绩占 40%。