

融合美育理念的技能课程设计研究

——基于《蛋糕裱花技术》教学实践

石琢

湖南食品药品职业学院

摘要：随着职业教育的发展，如何在技能课程中有效融入美育理念逐渐成为研究和实践的热点问题。本文以《蛋糕裱花技术》课程为研究对象，探索美育理念与技能教学的融合路径。首先在理论层面梳理了美育的教育价值，指出其在提升学生审美素养、激发创造力、完善人格方面的重要作用，同时分析了传统技能课程存在的单一化和缺乏审美指导的不足。随后在课程设计中提出从目标设定、教学内容、教学方法与评价方式等方面进行美育化改造，形成“技能+美育”的双重导向。通过在某中职学校的教学实践，选择实验班与对照班进行比较，并重点分析了“母亲节主题蛋糕”案例。研究表明，美育融入能有效提升学生的学习兴趣 and 课堂积极性，学生作品在技能掌握、美感表现和创新性方面均明显优于传统模式。最后，文章总结了美育与技能课程结合的优势，认为这一探索不仅能够促进学生的全面发展，也为职业教育课程改革提供了实践经验和理论参考。

关键词：美育理念；技能课程；蛋糕裱花技术；课程设计；教学实践

近年来，美育在职业教育中的地位逐渐提升。教育部等文件多次强调，要在专业技能课程中注重美育元素的融入，使学生不仅具备操作技能，而且具备审美能力、创造意识与人文素养。传统的技能课程往往强调“能做”，却忽视了“做好”和“做到美”。特别是在食品烘焙、餐饮服务等领域，美学素养和创造性思维的重要性更为突出。蛋糕裱花技术本身是一门将艺术和实用相结合的课程，其作品不仅需要技术熟练，还要求具有美感，能够在造型、色彩、层次、风格等方面展现艺术价值。

本研究立足于某中职学校的烘焙专业教学实践，选择《蛋糕裱花技术》作为研究对象，尝试将美育理念系统地融入课程设计与教学实施过程中。研究的目标不仅是提升学生裱花技能的熟练度，更希望在学习过程中让学生理解美学原理，并能够在实际作品中创造性地表达美感。本文将从理论依据、课程设计、实践探索与成效分析等方面展开研究，并结合具体案例和教学环节，探索美育理念与技能训练的深度融合路径。

一、美育理念与技能课程融合的理论基础

（一）美育理念的内涵与教育价值

美育是通过艺术形式和审美活动培养人的审美观念、审美能力和创造精神的一种教育方式。其核心价值不仅在于提升学生对“美”的感知能力，更在于塑造健全人格、提升综合素养。美育能够让学生在感受美、

鉴赏美和创造美的过程中，形成积极向上的生活态度与审美追求。对于技能课程而言，美育的引入可以使单纯的技能训练转化为艺术创作过程，从而激发学生的创造热情。

（二）技能课程的特性与不足

职业教育强调“以用为本”，技能课程在教学过程中往往非常注重实操环节，学生每天花大量时间在反复训练动作和工序上。这样的教学模式确实能够提升学生的技能熟练度，但同时也出现一些明显的不足。首先，过度的标准化训练容易抹杀学生的创造性。比如在裱花练习中，教师要求学生按照统一的模版来制作花型，导致学生习惯于追求“像不像”，而忽略了“美不美”。其次，评价体系单一，往往只关注作品是否合格，而缺乏对美学价值的考量。这样一来，学生在完成课程后可能手很熟练，但缺乏艺术表达力。最后，技能课程过于注重操作环节而忽略理论支撑，学生对色彩、形态、文化符号等缺乏理解，导致作品不能很好地与文化、审美结合。

（三）美育与技能课程的契合点

美育与技能课程其实并不矛盾，二者在多个层面高度契合。首先是共同的创造性追求。技能课程训练动手能力，而美育强调创造和表现，两者结合可以让技能训练不再只是机械劳动，而是富有创造意味的过程。其次是共同的实践性。美育教育并不局限在课堂理论，它需要在实际操作和体验中得到落实。蛋糕裱

花的教学天然带有这种操作性和可视化特点,非常适合渗透美育。第三是共同的人才培养目标。职业教育不仅要培养会做事的人,更要培养能通过作品传达美感、提升社会文化品质的人。将美育引入技能课程,正好符合这一人才培养目标。

(四) 国内外研究现状与政策背景

从研究现状来看,国外早在职业教育中引入艺术教育的尝试较多。例如在法国和日本,烘焙与甜点制作本身被视为“工艺美术”的一部分,教学中会大量融入美学和文化课程。而国内在这一方面起步相对较晚,但近年来已经受到越来越多的关注。教育部提出要推进“课程思政、美育浸润”,在《职业教育提质培优行动计划》中也明确要求推动课程结构优化,强化综合素养培养。部分高职和中职学校在茶艺、插花、服装设计课程中尝试融入美育,取得了良好成效。与这些课程相比,蛋糕裱花课程更需要美学指导,因为裱花作品直接面对市场与消费者,审美水平直接影响作品的接受度。

二、《蛋糕裱花技术》课程的美育化设计

(一) 课程目标的多维设定

课程目标应当从技能、审美与人格三个维度综合设定。技能维度包括掌握各种花嘴的使用、熟悉奶油霜的调制方法、掌握裱花的速度与力度控制等;审美维度包括理解色彩搭配原理、学习构图技巧、培养作品主题意识;人格维度则强调培养学生的耐心、细致、责任心以及团队合作精神。这样设定的目标有助于课程既实现技术培养,又实现美育渗透。

(二) 教学内容的优化与整合

在教学内容的设计上,课程被划分为基础技能训练与美学素养培养两个模块。基础技能训练包括直线、曲线、花瓣、玫瑰花等基础练习;美学素养培养则引入色彩学基础、蛋糕装饰艺术史、优秀裱花作品赏析等内容。比如在学习玫瑰花裱花时,教师不仅讲解花瓣的层次和手法,还会展示经典艺术作品中玫瑰的形象,让学生理解不同文化中花卉的象征意义。

(三) 教学方法的创新

教学方法采用“演示—模仿—创造”的三步模式。首先由教师进行标准示范,学生模仿练习;其次由教师引导学生进行差异化练习,允许在色彩与造型上做小的调整;最后鼓励学生进行自由创作,设计主题蛋糕或节日蛋糕作品。比如在“节日主题蛋糕”项目中,学生可以选择春节、圣诞或母亲节等主题进行设计,将技能训练与文化元素结合起来。

(四) 教学评价的多元化

课程评价体系不再仅仅考查学生作品是否标准,

而是结合技能水平、美感效果和创新性三个维度进行综合评定。采用“过程性评价+结果性评价”结合的方式,既考查学生在训练中的努力与进步,也重视最终作品的艺术感染力。评价主体包括教师、同伴和学生自评,确保多角度评价的公正性。

三、教学实践与案例分析

(一) 教学实施背景

为了检验美育理念在《蛋糕裱花技术》课程中的应用成效,本研究在某中职学校烘焙专业设立了实验班(B班)和对照班(A班),两班学生人数相近,入学成绩差异不大,便于对比分析。A班继续采用传统的技能教学模式,注重操作的规范与熟练度;B班在教学过程中系统引入美育元素,从课堂目标、教学方法到评价标准都进行了优化。教学周期为16周,整个实验覆盖一个完整学期。在研究过程中,教师通过课堂观察、作品评分、问卷调查和个别访谈等方式收集资料,确保结果的客观性和全面性。特别是在案例分析环节,选取了一个典型项目,展示美育融入课程的实际效果。

(二) 案例展示:母亲节主题蛋糕

在第十周的课堂中,教师设计了“母亲节主题蛋糕”的项目任务,要求学生结合所学的裱花技能和审美知识,独立完成一款具有节日特色的蛋糕作品。任务分为三个环节:设计构思、草图绘制和实操制作。学生李某的作品具有代表性。他选择了双层蛋糕作为结构设计,上层以白色奶油为底色,点缀粉色康乃馨裱花,下层则辅以绿色叶片作为衬托,整体色彩清新而富有节日氛围。在蛋糕的边缘,李某用裱花袋写下“母亲节快乐”字样,表达了对母亲的感恩之情。

该作品在技术层面表现出较高的熟练度,康乃馨花瓣层次分明,边缘处理较为细腻;在美学层面,色彩搭配和主题呼应度较强,整体效果温馨感人。教师在点评中指出,这一作品不仅展示了基本技能,更体现了学生对节日文化的理解和情感表达。许多同学在观摩时也表示,这个蛋糕“看起来很有温度”,比一般的练习作品更有感染力。值得注意的是,李某在设计说明书中写道:“以前裱花训练只是练习手法,做出来的花只是花,但这次我想通过作品表达一种心意,让母亲看到会觉得开心。”这种表达正是美育渗透带来的变化,让学生不再只关注技能的熟练度,而是关注作品的文化意义和情感价值。

(三) 效果分析

在教师评分中,该作品的综合得分为89分,其中技能水平占40%、美感表现占40%、创新性占

20%。李某在美感表现和创新性方面的得分明显高于平均水平。这说明在美育引导下,学生能够跳出单纯的模仿与重复,主动把个人的情感和文化理解融入到作品中。

从课堂反馈来看,其他学生在完成母亲节主题蛋糕的过程中,也表现出更高的积极性。相比传统的花形练习,他们更愿意投入时间去思考主题设计,并在小组讨论中表达自己的想法。教师观察到,实验班学生在此项目中的讨论氛围明显比对照班活跃,学生之间互相评价作品的色彩、造型和情感表达,这种互动本身就是美育作用的体现。

此外,问卷调查结果显示,B班有82%的学生认为“母亲节主题蛋糕项目让课程更有意义”,而A班在同一时期的练习仅有57%的学生表示“课程有趣”。这种差异说明,美育元素的融入能够增强学生的学习兴趣 and 归属感,使课程从“单纯训练”转变为“富有体验和表达”的过程。

四、结论

本研究基于《蛋糕裱花技术》课程实践,探索了将美育理念系统融入技能课程设计的路径。研究发现,美育不仅可以提升学生对技能的理解和掌握,还能有效激发学生的创造力和审美力,使技能训练转化为艺术创作的过程。在课程目标、内容、方法和评价的系统设计下,学生能够在学习过程中形成多维度的成长。

结论主要有三点:第一,技能课程与美育融合具有高度契合性,特别是在涉及食品艺术、工艺美术等方向的课程中更为突出;第二,美育的引入能够有效

改善课程的单一化倾向,使教学更具活力和创造性;第三,在实践过程中需要注意平衡技能训练与艺术表达,既要保证学生掌握操作技能,也要尊重个性化和创新性的发展。

未来的研究可以进一步拓展到其他技能课程,如茶艺、插花、服装设计等领域,验证美育理念在不同专业中的普遍适用性。同时也需要探索更科学的评价标准,以兼顾技能的规范性和艺术的创造性。

参考文献:

- [1] 郭志芳,贾娟,杨雯雯,等.“一体两翼”模式下蛋糕裱花技术课程体系的重构与实践[J].食品工业,2024,45(7):173-176.
- [2] 冯云龙,俞雅琼,邢云霞.蛋糕制作与装饰课程思政设计与实践[J].中国食品工业,2025(6):129-131.
- [3] 王金志.浅谈蛋糕裱花教学中创新思维的培养[J].轻纺工业与技术,2019,48(11):35-36.
- [4] 姜茹,郭维荣.造型艺术在裱花蛋糕教学中的运用[J].天工,2019(6):160.
- [5] 李永军.职校烘焙专业项目课程的开发与应用研究[D].华东师范大学,2009.
- [6] 陈钢津,曾令妮.烘焙食品加工课程一体化教学模式的实践探索和思考——以制作戚风蛋糕的工作任务为例[J].职业,2020(6):68-69.
- [7] 郑昕,王英杰,高晓龙,等.基于世赛糖艺/西点项目转化的烹饪专业一体化课程建设[J].中国培训,2022(12):60-62.
- [8] 喻敏.创新在“焙烤食品加工技术”课程改革中的应用[J].农产品加工,2017(5):83-85.