

高职旅游管理专业系列教材
国家骨干高职院校建设项目成果



食品雕刻

主 编◎袁乐学



西北工业大学出版社

高职旅游管理

国家骨干高职院校建设项目成果

食 品 雕 刻

主编 袁乐学

西北工业大学出版社

【内容简介】 本书在编写的过程中改变以往的教学模式,设置了五个学习情景,每一情景对应一个知识重点,课程的实施突出以“学”为主,以学生为主,注重在实践中培养学生的创新精神和实践能力。具体操作中注意情景之间的灵活度,以满足不同学生的实际学习需求。在向学生传授知识的同时,坚持情景设立以市场为导向、以就业为中心,使学生在校学习期间就能接收到一定的专业培训,为以后走出校门,走上职场奠定基础。全书图书并茂,增加了教材的实用性和可操作性,同时也为学生呈上一份视觉大餐。

本书既可作为学生自学、教师教学用的教材,也可作为专业人员学习研究的参考用书。

图书在版编目(CIP)数据

食品雕刻 / 袁乐学主编. —西安: 西北工业大学出版社, 2015. 4
ISBN 978-7-5612-4325-1

I. ①食… II. ①袁… III. ①食品雕刻 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第084546号

出版发行: 西北工业大学出版社

通信地址: 西安市友谊西路127号 邮编: 710072

电话: (029) 88493844 88491757

网址: www.nwpup.com

印刷者: 兴平市博闻印务有限公司

开本: 720 mm×1 020 mm 1/16

印张: 13

字数: 205千字

版次: 2015年5月第1版

2015年5月第1次印刷

定价: 30.00元

前言

FORWARD

高等职业教育的任务主要是培养生产、管理和服务第一线的技能型人才,其主要是培养学生的职业能力,学生既要满足社会需求——求得生存,又要满足个性需求——求得发展。所以高等职业教育需要进行课程改革,而基于工作过程系统化理念的课程开发就是一种改革的方向:以过程性知识为主、陈述性知识为辅,以实际应用的经验和策略的习得为主,以适度够用的概念和原理的理解为辅,按照工作过程来序化知识,将陈述性知识与过程性知识整合、理论知识与实践知识整合。以学生为中心,为其创建一个真实互动的情境性学习环境,让学生通过完成工作任务来形成直接经验,进而掌握实际工作中所需要的知识、技能和技巧,以达到培养学生职业能力的目的。

“食品雕刻”课程工作过程系统化教学,不论是从目标和要求上,还是在教学及训练内容的选择上,都应突出“技能为中心”的特点,每一学习情境的知识点都要为实现载体服务,载体的实现最终取决于各项技能的掌握程度。这种理论和实践的穿插,一静一动、一张一弛的学习过程,也有利于提高学生的学习效率。本课程强调动手能力训练,技能优先,就要把提高学生综合技能放在优先的位置上,一切的教学内容为技能服务,只有这样才能突出高职学校学生的特点。

本教材具有以下几个特点:

(一)情境的建立以学生为中心,改变以往的教学模式,以激发学生的主观能动性,培养学生的学习兴趣为前提。食品雕刻课是一门以实践为主的新课程,课程的实施突出以“学”为主,在实践中培养学生的创新精神和实践能力。学生在一定的情境下,结合任务和问题,通过协作、讨论、交流、互相帮助,借助必要的信息资源进行积极主动的意义建构。食品雕刻课教学中,学生是信息加工的主体,是知识主动的意义建构者,教师则是学生主动意义建构的帮助者、促进者,课堂教学的组织者、指导者。为了满足学生个体的学习和发展的需要,教师在确定教学情境时,应尽可能地做出多种“预设”。同时,在教学过程中,根

据学生的学习思路,针对学生的实际需求,很有可能会即时生成某一情境。只有当“教”的思路与“学”的思路相吻合时,才能产生最佳的教学效果。这就是情境化教学设计的精髓,就是设计出“以学生为中心”的最佳的课堂表现。

(二)情境载体的形式灵活多样。工作过程系统化教学是相对于传统的线性教学设计而言的,需要变“线性结构”的教学设计为“非线性结构”的教学设计。因为,学生是有血有肉、有思想的生命体,其潜在的感觉本能和创造需求,使得课堂中常常会出现许多教师事先无法预料的偶发事件。而本书中设置的情境之间的关系可以是同时调用的、满足不同学生的需求的并列式关系,可以根据不同的教学信息反馈、灵活选择的判断式关系,也可以是根据教学发展由表及里逐渐深入的递进式关系,根据学生的兴趣爱好、思维发展选择不同的情境,以不同的联结方式构成不同的结构,演绎出不同的课堂教学活动。

(三)预先设计课前知识目标和技能目标。设计教学目标时,要遵循教学目标适度模糊的原则。这是因为,食品雕刻课程教学往往会结合其他学科来进行,而学生在相关学科知识的掌握程度上是不一致的。因此,知识和技能维度的目标往往会随着课堂教学中学生的实际情况而随时改变。教学目标的适度模糊有利于增强教学的针对性,有利于进行差异性教学,有利于学生的发展。

(四)情境设立以市场为导向、以就业为中心。市场的需要决定学校的培养目标,学校的培养目标决定学生学习内容。食品雕刻课的情境设立以市场为导向、以就业为中心,市场需要学生掌握哪些技能,学校就根据市场的需要开设这类情境技能课,这样,学生到了社会才会感到实用,真正达到学以致用目的。无论学校,教师还是学生都应与时俱进,主动适应市场发展需要,增强自身的核心竞争力。

在教材编写过程中,参考和借鉴了诸多专家学者们的相关著作和研究成果,同时也得到了行业大师、专家的热心指导,在此表示衷心的感谢。

由于编者水平有限,书中难免出现疏漏和不当之处,敬请广大读者批评指正。

袁乐学

2014年10月

目 录

CONTENTS

001 学习情境一 食品雕刻基础知识认知

一、学习情境分析	1
二、学习目标	1
三、教学基本内容	1
【任务一】食品雕刻的基本概念、由来及发展	2
一、基本概念	3
二、食品雕刻的由来及发展	3
三、食品雕刻在饮食活动中的重要性	4
【任务实施】	6
【教学反馈】	7
【教学评价】	8
【任务二】形体观察	9
一、物象的形体与形态	10
二、造型艺术的结构关系	10
三、造型艺术的结构比例	11
【任务实施】	11
【教学反馈】	12
【教学评价】	13
【任务三】雕刻图案的写生	15
一、图案素描在食品雕刻中的重要性	16
二、写生的目的	18

三、写生方法	18
四、写生的技法与工具材料	20
【任务实施】	21
【教学反馈】	22
【教学评价】	23
【任务四】食品雕刻原料及工具认知	24
一、食品雕刻原料	25
二、食品雕刻工具	26
【任务实施】	28
【教学反馈】	29
【教学评价】	30

031 学习情境二 花卉雕刻

一、学习情境分析	31
二、学习目标	31
三、教学基本内容	31
【任务一】梅花的雕刻	35
一、梅花实物介绍	36
二、梅花的象征意义	38
三、梅花雕刻的参考标准与步骤	38
【任务实施】	39
【教学反馈】	40
【教学评价】	41
【任务二】玉兰花的雕刻	42
一、玉兰花实物介绍	43
二、玉兰花的象征意义	43
三、玉兰花雕刻的参考步骤与标准	44
【任务实施】	45
【教学反馈】	46

【教学评价】	47
【任务三】金盏菊的雕刻	48
一、金盏菊实物介绍	49
二、菊花的象征意义	49
三、金盏菊雕刻的参考标准与步骤	50
【任务实施】	50
【教学反馈】	51
【教学评价】	53
【任务四】牡丹花的雕刻	54
一、牡丹花实物介绍	55
二、牡丹花的象征意义	55
三、牡丹花雕刻的参考标准与步骤	56
【任务实施】	56
【教学反馈】	58
【教学评价】	59
【任务五】荷花的雕刻	60
一、荷花实物介绍	61
二、荷花的象征意义	62
三、荷花雕刻的参考标准与步骤	63
【任务实施】	63
【教学反馈】	65
【教学评价】	66
【任务六】马蹄莲的雕刻	67
一、马蹄莲实物介绍	68
二、马蹄莲的象征意义	68
三、马蹄莲雕刻的参考标准与步骤	68
【任务实施】	69
【教学反馈】	70
【教学评价】	71

【任务七】山茶花的雕刻	72
一、山茶花实物介绍	73
二、山茶花的象征意义	73
三、山茶花雕刻的参考标准与步骤	73
【任务实施】	74
【教学反馈】	75
【教学评价】	76
【任务八】月季花的雕刻	77
一、月季花实物介绍	78
二、月季花的象征意义	78
三、月季花雕刻的参考标准与步骤	79
【任务实施】	79
【教学反馈】	81
【教学评价】	82

083 学习情境三 器物类雕刻

一、学习情境分析	83
二、学习目标	83
三、教学基本内容	83
【任务一】荷叶花瓶的雕刻	85
一、荷叶花瓶简介	85
二、花瓶雕刻的参考标准及步骤	86
【任务实施】	86
【教学反馈】	87
【教学评价】	88
【任务二】并蒂荷叶篮的雕刻	89
一、并蒂莲实物简介	90
二、并蒂荷叶篮雕刻的参考标准与步骤	90
【任务实施】	91

【教学反馈】	92
【教学评价】	93
【任务三】玫瑰盒子的雕刻	94
一、玫瑰盒子作品简介	94
二、玫瑰盒子作品的寓意	95
三、玫瑰盒子雕刻的参考标准与步骤	95
【任务实施】	95
【教学反馈】	97
【教学评价】	98
【任务四】富贵长寿篮的雕刻	99
富贵长寿篮的参考标准与步骤	99
【任务实施】	100
【教学反馈】	101
【教学评价】	102
【任务五】鸳鸯篮的雕刻	103
一、鸳鸯实物简介	103
二、鸳鸯的象征意义	104
三、鸳鸯篮雕刻的参考标准与步骤	104
【任务实施】	105
【教学反馈】	106
【教学评价】	107
【任务六】金鱼闹莲的雕刻	108
一、金鱼实物简介	108
二、金鱼的象征意义	109
三、荷花的象征意义	109
四、金鱼闹莲的参考标准与步骤	109
【任务实施】	110
【教学反馈】	111
【教学评价】	112

【任务七】双凤篮的雕刻	113
一、凤凰简介	113
二、凤凰的象征意义	114
三、双凤篮雕刻的参考标准与步骤	114
【任务实施】	114
【教学反馈】	115
【教学评价】	117
【任务八】松鹤灯的雕刻	118
一、松鹤的寓意	118
二、松鹤灯雕刻的参考标准与步骤	119
【任务实施】	119
【教学反馈】	120
【教学评价】	122

123 学习情境四 鸟类雕刻

一、学习情境分析	123
二、学习目标	123
三、教学基本内容	123
【任务一】燕子的雕刻	127
一、燕子实物介绍	128
二、燕子的象征意义	128
三、燕子雕刻的参考标准与步骤	129
【任务实施】	129
【教学反馈】	130
【教学评价】	132
【任务二】仙鹤的雕刻	133
一、仙鹤实物介绍	134
二、仙鹤的象征意义	134
三、仙鹤雕刻的参考标准及步骤	135

【任务实施】	135
【教学反馈】	136
【教学评价】	138
【任务三】白鹤的雕刻	139
一、白鹤实物介绍	139
二、白鹤的象征意义	140
三、白鹤雕刻的参考标准与步骤	140
【任务实施】	141
【教学反馈】	142
【教学评价】	143
【任务四】锦鸡的雕刻	144
一、锦鸡实物介绍	145
二、锦鸡的象征意义	145
三、锦鸡雕刻的参考标准及步骤	146
【任务实施】	146
【教学反馈】	147
【教学评价】	149
【任务五】白天鹅的雕刻	150
一、白天鹅简介	150
二、白天鹅的象征意义	151
三、白天鹅雕刻的参考标准及参考步骤	151
【任务实施】	152
【教学反馈】	153
【教学评价】	154
【任务六】白鹭的雕刻	155
一、白鹭简介	155
二、白鹭雕刻的参考标准与步骤	157
【任务实施】	157
【教学反馈】	158

【教学评价】	160
【任务七】鹰的雕刻	161
一、鹰的简介	161
二、鹰的象征意义	162
三、鹰雕刻的参考标准与步骤	163
【任务实施】	164
【教学反馈】	165
【教学评价】	166

167 学习情境五 龙的雕刻

一、学习情境分析	167
二、学习目标	167
三、教学基本内容	167
【任务一】龙舟的雕刻	168
一、龙的简介	169
二、龙舟的简介	170
三、龙的象征意义	171
四、龙舟的参考标准及参考步骤	173
【任务实施】	173
【教学反馈】	174
【教学评价】	176
【任务二】麒麟献书的雕刻	177
一、麒麟简介	178
二、麒麟的象征意义	178
三、麒麟雕刻的参考标准与步骤	178
【任务实施】	179
【教学反馈】	180
【教学评价】	181
【任务三】华夏腾龙的雕刻	182

一、华夏腾龙简介	183
二、华夏腾龙雕刻的参考标准及参考步骤	183
【任务实施】	183
【教学反馈】	185
【教学评价】	186
【任务四】腾龙的雕刻	187
一、腾龙简介	188
二、腾龙雕刻的参考标准及参考步骤	189
【任务实施】	189
【教学反馈】	191
【教学评价】	192

193 参考文献

学习情境一 食品雕刻基础知识认知

一、学习情境分析

本学习情境以食品雕刻基础知识认知为工作目标,引导学生认识食品雕刻的基本表现形式、材料及用具,由易到难,循序渐进,使学生能熟练地掌握食品雕刻的空间造型和常用食品雕刻工具的使用。

二、学习目标

知识目标:了解食品雕刻的基本概念、由来及发展。

技能目标:

1. 具有正确观察雕刻对象,认识把握雕刻对象的形态、结构及特征的基本能力。
2. 学会对雕刻对象进行整体观察,能够较深刻地记忆雕刻对象的造型。
3. 了解白描技法,认识到白描技法对食品雕刻的作用与联系,掌握白描基本技法。

三、教学基本内容

学习情境	任务序号	学习内容	任务描述	学时分配
学习情境一	任务一	食品雕刻的基本概念、由来及发展	1. 让学生掌握食品雕刻的艺术表现形式。 2. 了解食品雕刻的由来和发展,以及在饮食生活中所起的作用。	2

食品雕刻

续表

学习情境	任务序号	学习内容	任务描述	学时分配
学习情境一	任务二	形体观察	1. 培养学生正确观察雕刻对象,认识把握雕刻对象的形态、结构及特征的基本能力。 2. 学会对雕刻对象进行整体观察,能够较深刻地记忆雕刻对象的造型。 3. 学会对雕刻对象的形态、体积、比例、结构、特征、动态、空间进行观察和记忆。	2
	任务三	雕刻图案的写生	1. 了解白描技法,认识到白描技法对食品雕刻的作用与联系,掌握白描基本技法。 2. 掌握图案获取的基本方法。	2
	任务四	食品雕刻原料及工具认知	1. 掌握常见的果蔬类原料及其他类型原料在食品雕刻中的应用。 2. 掌握食品雕刻常用工具的使用与保养方法。	2

任务一 食品雕刻的基本概念、由来及发展

学习情境一	食品雕刻基础知识认知
任务一	食品雕刻的基本概念、由来及发展。
任务描述	1. 通过本任务的学习,学生掌握食品雕刻的艺术表现形式。 2. 了解食品雕刻的由来和发展以及其在饮食生活中所起的作用。
教师行为	通过案例、图片引导学生理解食品雕刻的基本概念和艺术表现形式。
学生行为	认真搜集资料,总结概括出食品雕刻的基本概念和艺术表现形式。

续表

资讯	资 讯 问 题	1. 通过例举牙雕、木雕、石雕、玉雕等工艺美术造型方法和饮食活动的特点,试阐述食品雕刻的概念。
		2. 食品雕刻按表现形式分为哪两类?
		3. 整雕与零雕整装的雕刻手法有什么区别? 两种雕刻手法所完成的作品有什么区别?
		4. 浮雕和镂空雕有什么特点? 通常在什么形式的雕刻作品中出现?
	资 讯 引 导	1. 观察木雕、石雕、玉雕中的立体雕、平面雕刻作品,让学生了解雕刻的基本概念和表现形式。
		2. 通过了解饮食活动的特点,结合雕刻的基本特点,概括出食品雕刻的基本概念。
		3. 结合饮食美学的规律,阐述食品雕刻在饮食活动中所起的作用。

相关知识链接

一、基本概念

食品雕刻就是使用特殊的食雕工具,在具有食用性的原材料上,运用切、削、旋、雕、刻、戳、镂、挖等手法,将其制成形态美观、结构准确、造型生动的各种艺术形体,或食用,或观赏,可以烘托筵席气氛,提升菜肴档次,同时也可以表达办宴目的,使就餐者在进餐过程中能得到艺术的享受。外国人称食品雕刻为“东方食品艺术的明珠”,也有人称其为“一把刀的艺术”。

二、食品雕刻的由来及发展

食品雕刻具体起源于何时,现在还无法准确考证。但自从人类脱离了“茹毛饮血”的原始时代,人们就开始在生活中追求美、寻找美,并按照美的规律来改造自然。

在食品上加以雕刻,历史悠久,大约在春秋时已有。《管子》一书中曾提到“雕卵”,即在蛋上进行雕画,可能是世界上最早的食品雕刻。其技后世沿之,