

# 人工智能背景下中职烹饪专业教学改革策略分析

韦佩宏

广西电子高级技工学校, 广西 南宁 530000

DOI: 10.61369/VDE.2025190024

**摘 要 :** 随着现代技术手段的快速发展和不断普及, 人工智能在各行各业中的应用越来越广泛, 极大地促进了传统行业的数智化转型与升级。在人工智能背景下, 我国中职教育作为未来烹饪专业人才的重要培养阵地, 正逐渐与人工智能创新融合。基于此, 本文以人工智能为背景, 主要针对中职院校烹饪专业的教学改革展开了相关分析与研究, 旨在进一步优化教学内容与方式, 从而让学生能够更好地适应现代社会对技能型人才的需求。

**关 键 词 :** 人工智能; 中职; 烹饪专业; 教学改革

## Analysis of Teaching Reform Strategies for Secondary Vocational Culinary Major Under the Background of Artificial Intelligence

Wei Peihong

Guangxi Electronic Senior Technical School, Nanning, Guangxi 530000

**Abstract :** With the rapid development and popularization of modern technical means, artificial intelligence (AI) has been increasingly widely applied in various industries, greatly promoting the digital and intelligent transformation and upgrading of traditional industries. Under the background of AI, China's secondary vocational education, as an important training base for future culinary professionals, is gradually integrating innovatively with AI. Based on this, this paper, taking AI as the background, mainly conducts relevant analysis and research on the teaching reform of culinary majors in secondary vocational colleges, aiming to further optimize teaching content and methods, so that students can better adapt to the needs of modern society for skilled talents.

**Keywords :** artificial intelligence; secondary vocational education; culinary major; teaching reform

数字经济时代的到来, 大大推动了餐饮行业的变革。在人工智能背景下, 餐饮业的服务模式、运营管理、技术创新、消费体验等, 均发生了较为明显的变化<sup>[1]</sup>。因此, 为了能够更好地与餐饮智能时代接轨, 中职院校烹饪专业教师有必要积极探索科学有效的数字化教学新路径, 从而为社会输送更多能够从事餐饮智能管理与服务工作的高素质专业技能人才。

### 一、人工智能背景下中职烹饪专业教学改革的重要意义

#### (一) 可以促进教学资源的有机整合

在中职烹饪专业教学中, 一方面, 教师可以利用人工智能搜集并整合更多优质资源, 有利于让学生接触到更多更专业、更全面的专业知识, 从而大大拓宽学生的知识眼界<sup>[2]</sup>。另一方面, 教师可以利用人工智能全面掌握学生的课堂表现以及课下自主学习情况, 有助于更加精准地定位学生的学习需求, 方便教师以此为基础和依据及时调整教学方案并对需要用到的教学资源进行有机整合, 进而为学生提供更加精准化的教学指导。

#### (二) 可以大大丰富学生的学习体验

烹饪专业具有较强的实践性, 其教学需要理论与实践相结合。在人工智能的支持下, 教师可以为学生创设一个更加真实的理论学习与技能实操的环境, 即便是一些难度较高的专业操作环境,

也能够通过借助人工智能技术手段来实现<sup>[3]</sup>。例如, 在专业理论教学中, 教师可以利用人工智能将烹饪中的具体操作环节进行微观分解并形成全景成像, 从而通过这种方式帮助学生更加完整地观察和研究食品风味的呈现机理、味感物质成分及其变化过程等<sup>[4]</sup>。而在实践教学中, 教师可以让学生借助人工智能技术手段模拟厨房真实操作流程, 并且可以是进行无限制、多样式的重复实践操作<sup>[5]</sup>。这样做, 不但可以大大弥补实践教学缺陷, 有效促进学生学以致用, 同时还不会浪费食材, 节约教学成本。显然, 上述教学效果是传统烹饪专业教学难以达到的效果, 这不但能为教师教、学生学提供诸多便利, 还能够为学生带来更丰富、更便捷地学习体验, 有利于大大提高理论教学和实践教学的效率和质量<sup>[6]</sup>。

#### (三) 可以更好满足学生的学习需求

首先, 人工智能技术的应用可以为中职烹饪专业教学提供海量优质学习资源。而对学生来说, 他们可以根据自己的实际需求和兴趣爱好, 自主搜索并选择更能够满足自己需求的学习资料<sup>[7]</sup>。

这样一来，学生的学习就有了更多选择，而且具有一定的独特性。其次，在人工智能技术的支持下，学生可以更加精准地分析自己的学习行为和专业成绩，并根据人工智能平台的个性化推荐进行针对性学习，这也是促进学生个性化发展的重要体现。最后，学生还可以利用人工智能平台灵活安排自己的学习时间、学习进度等，而且不会受到时空的限制，这种更具灵活性的学习方式更容易满足学生的个性化学习需求<sup>[8]</sup>。

## 二、人工智能背景下中职烹饪专业教学改革的存在问题

### （一）教学理念相对陈旧

在人工智能背景下，中职烹饪专业教师应当具备一定的数智化教学理念和信息化素养，并且能够结合餐饮行业的数智化发展要求与需求重新对专业人才的培养目标进行定位，只有这样才能真正培育出符合数智化时代发展所需的创新型烹饪专业技术人才。然而，从目前来看，很多中职院校烹饪专业教师对于数智化教学理念的认知不足，对于人工智能等新一代技术手段的应用不够深入，并且在制定教学目标时，也没有很好地将数智化技术跨界融合到一起，这就容易导致教师所开展的教学活动缺乏知识与技术的有机统一性和高度契合性，最终就会使得学生很难适应新时代的发展要求。

### （二）设施设备更新困难

从目前来看，多数中职院校烹饪专业教学依然沿用着以往的教学模式，即：主要利用黑板、多媒体和传统实训室等展开教学，缺乏线上教学、虚拟实践实训等智慧教学平台的应用<sup>[9]</sup>。虽然有的中职院校已经开始加强对智慧教学平台的开发与建设，但普遍存在功能单一、数智化程度低等问题，这就容易在一定程度上制约中职烹饪专业的数字化转型<sup>[10]</sup>。另外，中职院校烹饪专业的实践教学需要大量技术设备作为支持和保障，资金投入较大。但从现阶段来看，大多数中职院校的教学设备只能满足学生简单的手工实践操作，很难及时做到更新。

### （三）教学评价反馈不足

教学评价是中职烹饪专业基于人工智能进行教学改革的一个重要环节。在实践中，学校必须要重视对智慧教学评价体系的重构与优化，并建立与之相适应的教学监督机制，以保证教学评价的科学性和全面性。但从目前来看，中职烹饪专业教学评价工作的开展大多都是以教师线下评价为主，缺乏对学生学习全过程的跟踪与评价；在实践教学评价方面，基本更注重对学生专业技能操作的评价，这就容易导致最终的评价结果具有明显的主观性特点，缺乏科学性和全面性，不利于学生的长远发展。

## 三、人工智能背景下中职烹饪专业教学改革的优化策略

### （一）树立数智化理念，重构专业教学目标

在人工智能背景下，中职院校烹饪专业需要立足于餐饮行业

的数智化发展需求，对人才培养的目标进行重构，以便于更好地适应新时代智慧餐厅的发展需求。具体来看，在数智化教育理念的指导下，中职烹饪专业教师可以将人才培养目标设定为：培养具有数字化思维、数字化技能和数字化创新能力的创新型烹饪技术人才。其中，数字化思维指的是学生能够灵活运用人工智能技术和数字化资源对烹饪行业的实际问题进行分析和解决。数字化技能指的是学生能够熟练运用人工智能等智能化设备，以提高烹饪的效率和质量。数字化创新能力指的是学生能够借助人工智能和数字化资源创新性地开发出新的菜品和智慧服务模式。

### （二）加强基础设施建设，促进设施数智化升级

人工智能技术的教学应用，既离不开教师的参与，也需要相应教学条件的支持。所以，学校领导必须要充分意识到人工智能对于促进烹饪专业教学改革与发展的重要性与价值，积极鼓励教师运用智能化设备开展教学并加大资金投入力度，积极推进智能化教学设备建设，从而为烹饪专业的数字化改革提供更多基础保障。一方面，中职院校需要充分发挥人工智能、大数据等技术手段的优势，将远程教学系统融入到现有的教学平台上，并将烹饪理论、烹饪实训操作指导、菜肴制作视频等教学资源有机地整合到平台，从而为学生的学习提供更多便利。另一方面，中职院校应当积极引入智能烹饪设备或是建立智能烹饪云教室，加快推进虚拟实训实验室的建设，从而为学生提供更为便利的实践实训环境。而在此过程中，学校需要合理规划资金，如果资金紧张，可以通过与企业合作来共同打造智能化实训教育基地，促进实训设备与企业技术同步更新，以保证相关教学活动能够顺利地进行下去。

### （三）注重多维互动，优化资源与教学过程

在人工智能背景下，中职烹饪专业教师应当对生生、师生、人机之间的互动与交流引起充分重视，积极整合教学资源并优化教学过程，如此才能进一步提高教学的质量和效率。一方面，教师需要借助人工智能、大数据分析等技术手段，根据学生的个人喜好、学习习惯和专业基础水平等制定个性化的学习路径，为他们推送个性化学习任务，并要求他们以小组为单位合作完成。与此同时，教师还需要将学生学习过程中产生的各项数据收集统计起来并加以智能化分析，然后再根据分析的结果对学生的学习内容、学习场景、学习形式和学习资源等进行优化设计，以提高教学的精准性。另一方面，教师需要利用人工智能平台及时为学生答疑解惑或进行针对性教育辅导，并鼓励学生利用智能问答、语音识别等智能技术进行深度学习，从而促进人机交互，以进一步提高教学的效果。

### （四）强化跟踪反馈，开展混合式教学评价

在人工智能背景下，中职烹饪专业教师还需重视对教学评价的改革，积极引入数智化教学平台并利用该平台的数据监控和存储功能对对学生学习的全过程进行跟踪反馈和评价，从而达到构建“线上+线下”相结合的混合式教学评价体制机制的目的。一方面，在线上评价中，中职烹饪专业教师可以从学生的课前自主学习、课中个性化学习以及课后拓展性学习出发，对学生进行“三段式”线上评价。具体来看，课前评价主要包括学生的学

习时长、学习频次、课前实训考核成绩等；课中评价主要包括学生个性化学习任务的完成情况、虚拟实践实训情况、自评与互评情况等；课后评价主要包括学生对专业拓展性学习资料的学习情况等。另一方面，在线下评价中，教师需要根据行业的标准，联合企业带教师傅、行业专家等共同对学生的学习成果及其专业能力进步情况等评价，从而借此来进一步提高教学评价结果的客观性与全面性。此外，教师还可以利用人工智能对教学评价的指标和内容进行科学优化，这样就可以大大弱化教师评价的主观性。

## 四、结语

总而言之，人工智能的快速发展与广泛应用，为传统餐饮业向智慧餐厅发展提供了技术支持和保障。所以，在人工智能背景下，中职院校烹饪专业必须要做出变革，如此才能够培育出符合新时代发展要求的新型烹饪专业技术人才。具体来看，中职烹饪专业可以通过树立数智化理念，重构专业教学目标；加强基础建设，促进设施数智化升级；注重多维互动，优化资源与教学过程；强化跟踪反馈，开展混合式教学评价等举措来促进教学与人工智能的有机结合，从而为学生提供更加优质的教学服务。

## 参考文献

- [1] 夏丽蓉, 周世玖. 信息化教学在中职烹饪专业实训课程中的应用——以维也纳面包制作工艺课堂教学为例 [J]. 中国食品工业, 2025, (15): 147-149.
- [2] 赵红萍. 中职院校烹饪专业数字化教学体系建设研究 [J]. 天津职业院校联合学报, 2025, 27 (06): 48-52.
- [3] 刘强. 双精准育人模式下中职学校烹饪专业人才培养与产业需求精准对接策略研究 [J]. 中国食品工业, 2025, (11): 159-161.
- [4] 左大志. 中职烹饪专业学生创新能力培养与教学改革探索 [J]. 中外食品工业, 2025, (11): 85-87.
- [5] 熊春华, 苏妮. 中职烹饪专业课堂教学有效性提升途径探析 [J]. 新教育, 2025, (16): 90-91.
- [6] 施海刚. 人工智能在中职校烹饪专业西餐制作课程教学中的应用 [J]. 现代食品, 2025, (02): 21-25.
- [7] 薛继祥. 互联网+背景下中职烹饪活页类教材的数字化开发 [J]. 中国食品工业, 2024, (18): 159-161.
- [8] 唐云. 中职烹饪专业数学线上线下混合式教学有效性探究 [J]. 新教育, 2024, (01): 79-81.
- [9] 向梅. 中职烹饪专业教育存在的问题分析与对策探讨 [J]. 食品界, 2023, (12): 89-91.
- [10] 王晓燕. 信息化教学在中职烹饪教学中的应用研究 [J]. 中国食品工业, 2023, (18): 106-108+114.