

人工智能视域下中职烹饪专业西餐制作课程 教学改革探究

张子桐

深圳市第二职业技术学校, 广东 深圳 518000

DOI: 10.61369/ETR.2025250031

摘要：随着人工智能技术的飞速发展和广泛运用，中职烹饪专业西餐制作课程教学也迎来了改革的新契机。在此背景下，如何更为有效地培养学生专业知识和综合能力，已经成为困扰中职教师的教学难题之一。对此，本文就人工智能视域下中职烹饪专业西餐制作课程教学改革进行简要分析，希望为广大读者提供一些有价值的借鉴和参考。

关键词：人工智能；中职；烹饪专业；西餐制作；教学改革

Exploration on the Teaching Reform of Western Cuisine Production Course in Secondary Vocational Cooking Major from the Perspective of Artificial Intelligence

Zhang Zitong

Shenzhen Second Vocational and Technical School, Shenzhen, Guangdong 518000

Abstract : With the rapid development and wide application of artificial intelligence (AI) technology, the teaching of Western cuisine production courses in secondary vocational cooking majors has ushered in new opportunities for reform. Against this background, how to more effectively cultivate students' professional knowledge and comprehensive capabilities has become one of the teaching challenges perplexing secondary vocational teachers. This paper briefly analyzes the teaching reform of Western cuisine production courses in secondary vocational cooking majors from the perspective of AI, hoping to provide some valuable references for readers.

Keywords : artificial intelligence; secondary vocational education; cooking major; western cuisine production; teaching reform

引言

当前，已经进入人工智能时代，人工智能技术被广泛地运用到社会的各个领域之中，给人们的生产、生活带来了巨大的改变，同时也在教育领域体现出巨大的应用价值。对此，中职学校以及专业教师应紧跟时代发展趋势，充分认识到人工智能技术的重要价值，并将其运用在中职烹饪专业西餐制作课程教学之中，通过多种方式和手段，打造西餐课程教学新局面，从而更为有效地培养学生专业素养和综合能力，为其未来实现全面发展奠定基础。

一、人工智能技术融入中职烹饪专业西餐制作课程教学中的意义

人工智能技术融入中职烹饪专业西餐制作课程教学之中具有重要的现实意义。对此，本文就以下几个方面进行简要分析。首先，能够丰富教学内容，拓展教学形式。西餐制作课程对学生的实践能力、解决问题的能力要求比较高。而传统的课程教学模式以“教师示范+学生演练”为主，这种教学模式尽管能够取得一定教学效果，但也存在一些问题，如教学内容陈旧、教学氛围枯燥、学生不感兴趣等，严重影响课程教学效果的提升。而将人

工智能技术引入中职西餐制作课程教学之中，不仅能够凭借其丰富的网络资源，极大地丰富教学内容，激发学生学习兴趣，同时还能够拓展教学形式，调动学生的积极性和主动性，从而更为有效地提升课程教学效果。其次，能够满足学生的多元化需求，推动教学改革。由于家庭背景、学习能力、生长环境等多种因素的影响，中职学生之间存在着较大的差异性。而将人工智能技术与西餐制作课程有机融合，借助人工智能技术的数据收集和分析功能，能够对学生的进行学习数据进行收集和分析，并为其提供针对性的指导和教育，从而更好地满足其多元化的学习需求。同时，教师也能够利用人工智能技术，了解课程教学效果，及时发现其中

问题,并对教学内容进行优化和调整,从而推动教学改革。

二、中职烹饪专业西餐制作课程教学过程中存在的问题

在以往的中职烹饪专业西餐制作课程教学中存在诸多问题。对此,本文就以下几个方面进行简要分析,希望为广大读者提供一些有价值的借鉴和参考。

首先,教学理念滞后,教学模式陈旧。部分中职专业教师的教学理念较为陈旧,并未紧跟当前时代发展的步伐。部分教师对自身定位缺乏清晰、明确的认知,在课堂教学中依旧占据主导地位,学生常处于被动接受状态,导致学生主体性无法得到充分的发展。同时,采用陈旧的教学模式和方法,无法充分调动学生的积极性和主动性,从而影响课程教学效果的提升。其次,院校评价体系并不完善。在人工智能视域下,传统的评价体系已经难以满足学生全面发展的需要。对此,中职学校有必要对其进行改革和优化,从而为促进学生全面发展奠定坚实基础。

三、人工智能视域下中职烹饪专业西餐制作课程教学改革策略

(一) 优化教学模式,提升课程教学效果

在人工智能视域下,为了提升课程教学效果,更为有效地培养学生专业素养和综合能力,专业教师可以将人工智能技术与西餐制作课程进行有机融合,利用该技术的强大功能,以此提升课程教学效果。

1. 运用虚拟现实技术,培养学生实践能力

西餐的制作是一项精细工作,其核心技法包括煎与炒、烤与焗、炖与焖等多种手段,从处理食材、控制火候,到调味平衡、摆盘装饰,都对学生的实践能力有着较高的要求。在人工智能视域下,为了更为有效地培养学生实践能力,可以将虚拟现实技术引入课程教学之中,借助该技术的强大功能,为学生创设多种虚拟情境,使其获得身临其境般学习体验的同时,能够有效培养学生实践能力以及创新能力。

2. 开发微课资源,构建翻转课堂

微课是信息技术与教育领域深度融合后形成的产物之一,具有短小精悍、灵活多样、趣味性强等特点。对此,在中职西餐制作课程教学中,教师可以积极开发微课资源,并将其引入其中,构建翻转课堂,以此激发学生学习兴趣,更为有效地培养学生专业素养和综合能力。在具体教学实践中,课前,教师可以根据教学内容以及学生学情,收集网络教学资源,并将其制作成微课,并将其上传至在线教学平台,要求学生们观看和线上测试。学生登录在线教学平台开展自主学习。由于微课视频时间短、内容丰富、趣味性十足,能够有效激发学生学习兴趣,帮助其更好地学习和掌握课程知识。在课程教学中,教师可以将学生分成若干个数量相同、能力相近的小组,并向各个小组布置相关项目任务,要求以小组为单位完成。通过这样的方式,不仅能够充分调动学

生的积极性和主动性,提升课堂参与度,同时还能培养其团队协作能力、沟通交流能力,可谓一举多得。课后阶段,教师可以通过在线教学平台向学生们布置课后作业,以此帮助学生内化所学知识,强化其专业素养。同时,教师也可以利用线上教学平台的沟通和互动功能,与学生进行沟通和交流,了解其实际需求,并对其进行针对性教育和指导,提升教学针对性。

(二) 加强教师队伍建设,培养教师信息素养

教师不仅是教学活动的重要组织者和参与者,同时也是推动教学改革的主力军。对此,为了确保人工智能技术顺利在中职西餐制作课程教学中应用,并将其作用充分发挥出来,中职学校应积极开展教学团队建设和培训,不断提升教师素养和能力,以此为提升专业教学效果和人才培养质量奠基。首先,中职学校应积极组织 and 开展一系列主题培训活动,培训内容包括人工智能技术的应用、教学方法的创新等,通过这样的方式,以此革新教师观念,提升其人工智能技术应用能力,确保他们能够将人工智能技术与西餐制作课程教学有机融合,从而有效提升课程教学效果。其次,中职学校还应做好人才引入工作。通过多种方式和手段,聘请一批既具备扎实专业知识又具备丰富人工智能教学经验的教师,以此革新教师队伍结构,提升教师队伍整体教学水平,更为有效地培养学生专业素养和综合能力,为其未来实现全面发展奠定基础。除此之外,教师自身也应紧跟时代发展趋势,不断学习新的知识和技能,丰富自身知识体系,从而为提升西餐制作课程教学效果和人才培养质量奠定坚实基础。

(三) 开展各种实践活动,培养专业素养

为了更为有效培养学生专业素养和综合能力,中职学校还应积极组织和开展各种实践活动,如职业技能大赛、烹饪专业技能竞赛、校企联合竞赛等,引导学生参与其中,通过这样的方式,激发学生参与兴趣,培养其专业素养。例如,中职学校可以与企业开展深入合作,并在此基础上共同组织和开展校企联合竞赛。企业可以为竞赛活动提供场地和器材,让学生模拟真实的工作流程进行实践操作。学生不仅能够接触到西餐行业前沿技术和标准,同时还能够与企业员工的沟通和交流过程中,拓宽视野,拓展认识;烹饪专业技能大赛可以根据不同年级,设置不同难度的竞赛题目。例如,针对低年级学生,以考查学生西餐制作基础技能为主,如酱汁调味、食材处理、西餐摆盘等;针对高年级学生,以考查学生综合能力为主,如菜品创新、团队协作等,通过这样的方式,不仅能够帮助学生更加深入地学习和掌握西餐制作课程知识,同时还能够有效培养其团队协作能力、创新能力以及实践能力,从而为其未来就业和发展奠定坚实基础。

(四) 运用人工智能技术,完善评估体系

传统的评价体系已经无法满足学生发展的需要。对此,中职学校有必要将人工智能技术引入西餐制作课程教学之中,凭借其强大的数据收集和分析功能,完善评估体系,提升评价结果的准确性和科学性,帮助教师更加客观、准确地了解学生真实情况和水平,为其提供针对性的政策和制度,从而为促进学生全面发展奠定基础。

首先,应健全评价指标,对学生的团队协作能力、实践能

力、创新能力等多方面进行评价，为提升评价结果的准确性和科学性奠定基础。例如，在具体的教学实践中，教师可以利用人工智能技术构建虚拟情境，要求学生在其中进行实践操作。通过后台数据收集和分析功能，对学生的整体实践情况进行科学评估，从而帮助教师客观、准确地了解学生真实水平。同时，还可以结合学生自评、同伴互评等方式，对评价结果进行优化和完善，以此提升其科学性和全面性。其次，还可以借助人工智能技术的强大数据收集和分析功能，对学生的学习行为数据进行收集和分析，从而为开展“过程性+结果性”评价，提升评价结果的准确

性奠定基础。

四、结束语

总之，在人工智能视域下，中职西餐制作课程教学也迎来了改革的新契机。在此背景下，中职教师应紧跟时代发展步伐，充分认识到人工智能技术的重要价值，并将其与西餐制作课程教学紧密结合，通过运用多种方式和手段，以此培养学生专业素养和综合能力，为其未来实现全面发展奠定基础。

参考文献

- [1] 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.
- [2] 孙庆春, 刘汇齐, 林李锦欣, 等. 数字经济背景下高职烹饪专业学生职业能力培养的路径研究 [J]. 广东职业技术教育与研究, 2024, (12): 81-84+115.
- [3] 赵开飞, 汪妮妮, 陆青. 高职烹饪专业学生持续学习能力评估与提升策略研究 [J]. 中国食品, 2024, (20): 70-73.
- [4] 孙庆春. “粤菜师傅”工程实施背景下高职潮菜烹饪专业继续教育与培训的实践研究 [J]. 广东职业技术教育与研究, 2024, (09): 131-136.
- [5] 李珊. 基于现代餐饮产业需求的中职烹饪教育课程体系改革 [J]. 中外食品工业, 2024, (18): 114-116.
- [6] 钱雨. 人工智能背景下烹饪专业教师跨学科教学能力提升策略 [C]// 河南省民办教育协会. 2024 高等教育教学研讨会论文集 (下册). 无锡南洋职业技术学院, 2024: 57-58. DOI: 10.26914/c.cnkihy.2024.026392.
- [7] 林伟. 烹饪专业数字化教学的问题与对策——以“中式菜肴制作”课程为例 [J]. 中国食品工业, 2024, (14): 162-164.
- [8] 滕丽菊. 数字化转型背景下烹饪专业创新人才培养模式探究 [J]. 现代食品, 2023, 29(17): 141-144.
- [9] 吕慧. 智能时代信息技术在烹饪教育实践教学中的应用研究 [J]. 中国食品工业, 2022, (24): 108-110.
- [10] 王芙蓉. 高质量发展背景下烹饪专业期刊选题策划实现路径 [J]. 科技与出版, 2022, (07): 101-106.
- [11] 王燕. 中职学校烹饪教学数字化发展现状与对策 [J]. 中国食品工业, 2022, (07): 104-107.
- [12] 尹明. 思政育人融入烹饪工艺美术课的实践探索 [J]. 职业教育 (中旬刊), 2020, 19(11): 56-58.
- [13] 关新. 微课优化中职烹饪专业教学的实践探索 [J]. 才智, 2020, (03): 76-77.
- [14] 熊建芳, 吴东, 孔艺权, 等. 人工智能技术在烹饪实践教学中的应用研究 [J]. 教育现代化, 2019, 6(94): 200-201+211.
- [15] 马建国. 小组合作学习在中职烹饪课堂上的应用的探索 [J]. 课程教育研究, 2013, (13): 251.