

# 智慧餐饮背景下中职烹饪专业人才培养的适应性调整研究

陈华

福建省平潭综合实验区永恒殿堂餐饮有限公司, 福建 福州 350400

DOI: 10.61369/VDE.2025140008

**摘 要 :** 随着物联网、大数据、人工智能等信息技术在餐饮行业的广泛应用, 智慧餐饮已成为行业发展的必然趋势。在此背景下, 中职烹饪专业人才培养面临着新的机遇与挑战。本文深入分析了智慧餐饮对中职烹饪专业人才培养的新要求, 结合当前中职烹饪专业人才培养现状, 探讨了适应性调整的策略, 旨在培养出适应智慧餐饮时代需求的高素质烹饪专业人才, 为中职烹饪专业教育教学改革提供参考。

**关 键 词 :** 智慧餐饮; 中职烹饪专业; 人才培养; 适应性调整

## Research on Adaptive Adjustment of Talent Cultivation in Secondary Vocational Cooking Major under the Background of Smart Catering

Chen Hua

Yongheng Diantang Catering Co., Ltd., Pingtan Comprehensive Experimental Zone, Fujian Province, Fuzhou, Fujian 350400

**Abstract :** With the wide application of information technologies such as the Internet of Things, big data, and artificial intelligence in the catering industry, smart catering has become an inevitable trend in the development of the industry. Under this background, the talent cultivation of secondary vocational cooking majors is facing new opportunities and challenges. This paper deeply analyzes the new requirements of smart catering for the talent cultivation of secondary vocational cooking majors, combines the current situation of talent cultivation in secondary vocational cooking majors, and explores the strategies for adaptive adjustment, aiming to cultivate high-quality cooking professionals who can meet the needs of the smart catering era and provide references for the education and teaching reform of secondary vocational cooking majors.

**Keywords :** smart catering; secondary vocational cooking major; talent cultivation; adaptive adjustment

近些年来, 随着互联网技术的快速发展, 智慧餐饮在我国正兴起一股热潮。智慧餐饮包括了智慧点餐、智慧厨房、菜品智慧推荐、餐饮大数据分析等多个方面, 对餐饮行业传统经营模式和服务方式带来了巨大的影响<sup>[1]</sup>。而中职烹饪专业作为烹饪技能人才培养的重要基地, 每年为餐饮行业输送了大量的从业人员, 然而, 面对智慧餐饮时代带来的冲击, 中职烹饪专业人才培养模式与行业人才需求存在着一定的脱节, 如何调整中职烹饪专业人才培养模式, 满足智慧餐饮时代的迫切需求, 成为当前中职烹饪教育领域亟待解决的问题<sup>[2]</sup>。

### 一、智慧餐饮背景下对中职烹饪专业人才培养的新要求

#### (一) 数字化技能要求

智慧餐厨模式下, 还应用了大量的智能点餐系统、后厨管理系统、餐饮大数据分析软件等工具。要求中职烹饪专业学生能应用基础的电脑操作技术, 会使用和操作餐饮软件等, 比如能熟练使用智能点餐系统及时收单, 并把订单有效传递到后厨; 熟练应用后厨管理系统有效编排菜单工序, 提高后厨的运作效率; 熟练应用餐饮大数据分析系统进行顾客餐饮消费习性和菜肴销售量的分析, 作为进一步研发菜品种类及餐厨经营等依据<sup>[3]</sup>。

#### (二) 创新能力要求

在智慧餐饮时代, 人们对于餐饮产品的创新需求及个性化需求更为强烈, 要求中职烹饪专业人才除了具备基本的烹饪技能外, 还要富有创新精神, 将新技术、新原料、新口味结合起来, 实现各种类型创新菜品的研发工作<sup>[4]</sup>。比如借助3D打印技术开发具有创意的菜品; 应用分子料理技术开发具有创新口味的新菜品; 以顾客健康需要为出发点, 开发具有私人定制性质的营养菜单等。

#### (三) 团队协作与沟通能力要求

智慧餐饮涵盖面较广, 包含前厅服务、厨房烹制、技术支

撑、数据采集等多个环节和多个部门，这就要求中职烹饪专业人才培养具备良好的团队协作精神和沟通交流能力，能与其他不同专业的人员协同合作。厨房工作岗位中厨师要能够紧密合作，保证菜肴加工质量和加工速度；餐厅经营中，厨房要与前厅服务人员保持信息及时互通，更好地满足顾客需求；此外，烹调人员要与其他技术人员合作，保证智能装备的使用维护和更新改造。

## 二、中职烹饪专业人才培养现状与面临的挑战

### （一）课程体系陈旧

目前，诸多中职烹饪专业课程体系沿袭着传统的烹饪技术课程教学模式，缺少烹饪智慧餐饮课程，如专业基础课程着重讲授烹饪原料知识、烹饪工艺学等内容，较少讲授数字化技术、信息技术等相关知识；专业核心课程以培养学生刀工、勺工、热菜制作、冷菜制作等传统烹饪技术能力为主，缺少智能烹饪设备的使用和应用、餐饮数据分析等智慧餐饮相关技能的训练。这些陈旧的课程体系造成中职生毕业后不能适应智慧餐饮企业的工作需求<sup>[8]</sup>。

### （二）教学方法单一

从教学方法来看，多数中职烹饪专业采用传统讲授法、示范法等教学方式，在课堂教学中，教师讲解烹饪理论知识，并进行烹饪操作的示范，学生模仿操作。这种教学方式重视对知识的传授，忽视了对学生创造性思维与创新能力、实践能力的培养。在智慧餐饮大背景下，学生必须具备自主学习能力、合作学习与解决问题的能力，而传统单一的教学生硬地制约了学生可持续发展能力的提升。例如，在菜品研发教学中，传统讲授法模式不利于培养学生创造性思维，学生只能按照老师提供的菜谱进行制作，缺少自主创新及发挥个性空间等<sup>[9]</sup>。

### （三）师资队伍建设滞后

中职烹饪专业大多数教师是从传统烹饪专业转岗而来，拥有较为丰富的传统烹饪技艺实践经验，但是对于智慧餐饮相关知识和技能则相对较少，较多教师不了解、不掌握智能烹饪设备、餐饮信息化管理等新技术，难以对相关学生进行教学指导，再加上由于中职院校教师培训机制不健全，教师参加智慧餐饮相关培训较少，导致师资的知识结构更新速度滞后，难以适应智慧餐饮时代教学的需求<sup>[10]</sup>。

## 三、中职烹饪专业人才培养的适应性调整策略

### （一）优化课程体系

#### 1. 增设智慧餐饮相关课程

在专业基础课中，添加计算机基础、信息技术应用、餐饮数字管理等，培养学生的数字意识和信息技术运用能力。在专业核心课中，开设智能烹饪设备操作与维修、餐饮大数据分析与应用、智慧餐饮菜品研发等，培养学生智慧餐饮的核心能力。例如，通过开设智能烹饪设备操作与维修课程，让学生了解智能化的灶具、烤箱、蒸箱等设备的工作原理及操作方法，掌握设备的

维护和常见故障的排除技巧；通过餐饮大数据分析与应用课程，培养学生应用数据分析软件等进行餐饮销售数据、顾客评语数据等的收集、整理和分析的能力，可依托数据分析结果开展餐厅营业情况分析，并针对经营中存在的问题进行决策，以此不断实现智慧餐厅业务效益最大化<sup>[8]</sup>。

#### 2. 整合传统与智慧餐饮课程内容

将智慧餐饮理论和信息技术贯穿于专业烹调课程中，实现课程内容有机融合，例如烹饪中的中式烹调课除了教授传统的烹饪技艺外，还可引入智能技术对菜品烹饪过程监控、工艺改良，在餐饮数据管理平台中了解需求，改造传统菜品；食品雕刻、冷菜制作课程中可引入3D打印技术，让学生动手制作有创意的食品造型；在厨房管理课中引入智能厨房管理系统，让学生学会智能化厨房中的人力资源管理、物资管理、质量管理方法<sup>[9]</sup>。

### （二）创新教学方法

#### 1. 项目式教学

依托实际的智慧餐饮项目，组织学生进行项目式学习。比如，教师可以给定一个智慧餐厅菜品创意研制的项目，让学生组成项目小组，将学到的知识和技能应用到市场调研、创意菜品研制、智能设备制作、菜品包装、核算成本和营销推广的整个项目中，要求在完成项目的过程中，自行查阅资料、制定计划、分工协作、解决问题等，培养学生的创新和实践能力与团队协作精神<sup>[10]</sup>。

#### 2. 信息化教学

充分利用信息化教学技术，比如多媒体教学软件、在线学习平台、虚拟仿真实训系统等，充实教学资源，提升教学效率。例如采用多媒体软件，为学生呈现智能烹饪设备操作示范视频、餐饮大数据分析案例等，以帮助学生更好地理解教学内容，更直观地体现；通过在线学习平台，教师可以上传教学资源、布置作业、组织讨论，学生可在线随时随地学习，交流；通过虚拟仿真实训系统，学生可在虚拟平台上完成智能厨房设备实训、菜品研发实验等，可避免因设备数量少或成本高而限制学生自主安排真实厨设备的实践<sup>[11]</sup>。

#### 3. 案例教学

收集智慧餐饮企业实践案例，如海底捞智慧餐厅运营模式、外婆家数字化营销案例等，融入课堂教学过程中，通过分析和讨论，让学生深刻地体会到智慧餐饮的运营理念和实践方法，培养学生的问题分析、问题解决能力。如讲授餐饮数据分析与应用课时，可选取某餐厅通过数据分析来优化菜品结构、提升顾客满意度的案例，让学生分析该餐厅的数据来源、分析指标、决策依据，从而掌握餐饮数据分析的应用方法和技巧。

### （三）加强师资队伍建设

#### 1. 开展教师培训

定期开展教师智慧餐饮相关培训活动，如烹饪设备的智能化操作培训、智能化餐饮企业管理培训、智慧餐饮发展趋势和前沿科技培训等。鼓励教师参与行业研讨会和学术交流，了解智慧餐饮行业的发展动态与趋势，不断扩充知识结构，例如，聘请智慧餐饮企业技术专家及管理人员进学校开展讲座和培训，为教师提

供实践指导；选派教师到智慧餐饮企业挂职锻炼，深入了解企业生产经营第一线，强化教师实践教学能力。

## 2. 引进专业人才

引进智慧餐饮相关的专业背景人才，充实中职烹饪专业师资力量，比如聘请计算机科学与技术、数据分析、物联网工程等相关专业教师与烹饪专业教师组成教学团队，实现学科交叉。同时可以聘请智慧餐饮行业优秀技术人员、高层管理人员来校担任兼职教师，定期到校为学生传授行业前沿实践案例与知识<sup>[12]</sup>。

## 3. 建立教师激励机制

在教师的激励机制的建立方面，完善对在智慧餐饮教学改革和科研工作中做出突出贡献的优秀教师的表彰奖励机制，鼓励教师从事智慧餐饮方面的教学研究和课程开发工作，将教师在智慧餐饮教学改革过程中的教研成果和科研成果纳入教师的考核工作中，提高教师开展教学改革的积极性和主动性。

# （四）强化实践教学环节

## 1. 完善校内实训设施设备

加强校内实训设施设备建设，建设智慧餐饮实训中心，购置智能炒灶、智能蒸烤箱、智能洗碗机、餐饮数据分析系统、智能点餐系统等先进智慧餐饮装备，为学生提供真实的智慧餐饮环境。加强实训中心的管理维护，保证智慧餐饮设备的正常使用及高效利用。例如建立实训设备管理制度，规范设备使用、落实设备维护主体责任；安排人员负责设备日常维护工作和定期检修工作，保证设备正常运转，及时解决设备故障<sup>[13]</sup>。

## 2. 深化校外实训基地建设

要与智慧餐饮公司结成稳定的战略性校外实训基地。与企业签订实习合作协议，明确双方对学生实习、教师实践、开发课程

的责任、义务和权力。学校根据企业的需要，制订学生实习计划和实习大纲，指派专业教师对学生实习进行管理和全程指导。企业为学生提供实习的岗位，安排经验丰富的员工为学生实习提供指导，使学生在实践中学习企业的先进技术，增长企业管理的经验<sup>[14]</sup>。比如，校企可以长期共同合作结成实习基地，学校可以与所在地颇具影响力的知名智慧餐饮企业合作，建立长期性的实习基地，学生们可以在智慧餐厅里学习企业的经营管理模式，体验智慧餐厅从点餐、加工到配送的过程。

## 3. 开展实践教学项目

整合智慧餐饮企业实践教学需求。比如，以智慧餐饮企业合作开展菜品研发项目为载体，学生参与到企业新菜品研发中，依据需求和企业目标定位，发挥学生知识技能优势，开发出具有一定创新性的菜品<sup>[15]</sup>；与餐饮配送企业合作开展基于物流大数据的智能配送优化项目，学生利用数据分析和物流管理知识，为企业开展配送路线与配送方案设计，提升配送效率，降低配送费用。通过开展实践教学项目，提升学生实践能力与解决实际问题的能力，提升学生就业竞争力。

# 四、结论

中职烹饪专业人才的培养应当适应智慧餐饮的时代特点，在课程改革、教学模式改革、师资队伍和实践教学改革等方面提出相应的对策性调适，以期培养出智慧餐饮需要的数字化、创新、交际、合作能力及食品安全、卫生等意识于一体的高素质中职烹饪专业人才，提升中职烹饪专业教育的教学水平，打造适应现代智慧餐饮行业的精英烹饪专业人才。

# 参考文献

- [1] 孟召升.产教融合背景下中职烹饪专业实践教学的优化创新[J].食品界,2025,(05):87-89.
- [2] 桂莉,封俊.学分银行视域下中职烹饪类人才培养模式的研究与实践[J].成才,2025,(05):155-157.
- [3] 张信军.中职烹饪专业校企合作的路径、挑战与对策[J].中国食品工业,2025,(04):154-156.
- [4] 王荣飞.核心素养视角下中职烹饪专业推行现代学徒制的策略[J].中国食品工业,2025,(02):168-170.
- [5] 农运耀.智慧餐饮背景下餐饮服务人才培养困局与突破[J].中国食品工业,2024,(15):83-85.
- [6] 潘涛涛,马培忠.基于互联网+的中职烹饪专业创新创业教育实践[J].中国食品工业,2024,(15):152-154.
- [7] 王亚浩,闫中慧,高丽明,等.岗课赛证融通的中职烹饪专业人才培养模式研究[J].现代食品,2024,30(14):54-57.
- [8] 谭成军,杨宗霖,谢懋.技能竞赛视角下中职烹饪人才培养路径探析[J].食品界,2024,(05):104-106.
- [9] 陈雯.中职学校烹饪专业产学研人才培养模式研究[J].中国食品,2023,(12):37-39.
- [10] 荣波.课程思政理念下的中职烹饪专业教学改革探索[J].成才之路,2023,(15):53-56.
- [11] 刘军.中职烹饪专业现代学徒制人才培养模式研究[J].中国食品工业,2023,(07):117-119.
- [12] 付秀菊.中餐烹饪专业校企合作培养连锁餐饮企业管理人才的实践探索[J].中国培训,2023,(01):68-70.
- [13] 张大山.变“传统餐饮”为“智慧餐饮”人才是关键[J].教育家,2021,(05):54-55.
- [14] 李纪翔.创新发展背景下智慧餐饮人才培养研究[J].营销界,2023,(52):71+81.
- [15] 潘小玲.智慧餐饮时代高职《餐饮服务与管理》课程改革探索[J].广东蚕业,2022,53(10):135-137.