

AI 驱动中职餐饮服务专业“新文科”教学创新的路径研究

赵九霞

唐山市第一职业中等专业学校

摘要: 在“新文科”建设以及职业教育数字化转型的双重背景之下,本文着眼于 AI 技术助推中职餐饮服务专业的教学创新实践研究,并基于《中国职业教育发展报告(2024)》的数据资料来构建起“技术赋能—学科融合—产教协同”三维创新模型。AI 技术应用于智能实训、虚拟仿真、个性化工学认证当中,教学效率得到明显提升,学生职业技能认证通过率也增加了。文章还提出了应借助于课程重构、“双师型”教师培养以及校企深度融合等方式促使餐饮服务相关专业由原来的重技能培养逐渐转向成为以文科作为核心,技术作为手段进行综合发展的新人才培养模式,从而给新时代的职业教育改革带来实际的参考样本。

关键词: 人工智能; 中职教育; 餐饮服务; 新文科; 教学创新

【DOI】 10.12252/j.issn.2096-6288.2025.10.147

引言

人工智能技术迅猛发展之时,职业教育领域正在经历一场变革,特别在“新文科”理念影响之下,传统文科专业的教学方式亟待转型,而中职餐饮服务专业属于典型的文科专业,它碰上怎样把 AI 技术同传统教学结合起来的问题,本文意在探寻 AI 技术怎样促使中职餐饮服务专业开展教学革新,进而塑造出一个可以模仿的实践范例。

一、研究背景与问题提出

当下职业教育数字化转型同“新文科”创建的双重重围中,中职餐饮服务专业处于重大的教学革新契机与难点之处,就政策而言,教育部办公厅于 2023 年发出的《教育部办公厅关于加快现代职业教育体系改革发展重点任务落实工作的通告》提出推动专业数字化改变,可《中国职业教育质量年度报告》显示,全国中职院校 78% 已经配置好数字化教课工具,但是餐饮服务这类文科专业利用人工智能技术的比率只有 32%,存在技术融合不够,交叉学科落后等情况,就产业来讲,美团给出的《2024 年中国餐饮产业发展报告》表明,智能设备在餐饮连锁公司中的普及程度超越六成,但是针对中职学校的毕业生来说,仅仅 18% 的人可以操纵 AI 操作类工具,这表现人才培养同产业需求之间存在着结构性差异问题^[1]。同时“新文科”理念提倡打破学科壁垒,构建“文科+科技+产业”生态,而传统餐饮专业教学存在“重技能轻素养”“重模仿轻创新”的问题,因此如何利用 AI 技术实现烹饪技艺和服务管理的融合、如何将数据分析与智能设备应用有效的结合是现阶段急需解决的问题。

二、文献综述与理论基础

(一) AI 在职业教育中的应用研究进展

国内外学者从多个方面探讨了人工智能技术在职业教育里的应用价值,AACC(美国社区学院协会,2023)^[2] 研究显示,智能化实训平台可将实践教学效率提高约 40%,且能将操作失误率降低近 35%。而华东师范大学职业教育与成人教育研究所(2024)追踪调查 8 所中职院校发现,采用 AI 辅学工具后,学生的自主学习时间明显增长,每周平均达到 2.3 小时,并且复杂技能的掌握周期相比原先缩短了大约 25%^[3]。

(二) “新文科”视域下的专业建设逻辑

“新文科”要职业教育专业打破学科界限,形成“知识复合、能力跨界、素养多元”的培养体系,深圳职业技术大学在餐饮管理专业做“文科+商科+工科”融合课程试点,把《餐饮大数据分析》《智能设备运维》放进核心课,让毕业生平均起薪提高 15%,就业对口率达 89%,这种改革不只是增加课程,更重要的是在传统教学里加入技术思维,在《宴会设计》课上加入 AI 场景模拟,学生在虚拟空间完成从菜品搭配到智能设备调度的全流程设计^[4]。

(三) 理论框架:“技术-学科-产业”三维融合模型

基于“新文科”跨学科理念和职业教育产教融合规律,本研究形成 AI 驱动教学创新的理论框架,技术赋能维度从 AI 在教学场景中的工具应用出发,解决“如何教”的效率问题;学科融合维度从文科内核和技术要素的结合入手,解决“教什么”的内容重构问题;产教协同维度从校企深度合作出发,解决“为谁教”的目标定位问题,

三者相辅相成，形成“技术创新—内容迭代—需求响应”的良性循环。

三、AI 驱动教学创新的实践探索

（一）技术赋能：构建智能教学新场景

1. 数据化实训：从经验导向到精准培养

传统烹饪实训靠老师主观判断，AI 技术出现以后搭建起全流程数据采集系统，比如重庆旅游职业学院把压力传感手套，动作捕捉摄像头融入刀工训练当中，可以实时采集 360 度握刀力度，运刀角度等 20 多项数据，生成包含“腕部稳定性”，“落点误差率”在内的三维能力图谱，系统会自动标注出技能薄弱点。比如某个学生连续 3 次出现“指节高度偏差 >5mm”，就会推送相关训练方案，把传统的“切土豆丝”实训拆解成“垂直落刀控制”，“匀速推进训练”等 6 个微模块，搭配慢动作视频回放和力学原理动画演示^[5]。

2. 虚拟仿真：突破时空限制的沉浸式学习

开发基于 Unity 引擎的“云端宴会厅”虚拟仿真系统，还原真实餐饮服务场景的温度、湿度、光影变化等环境参数。学生通过 VR 设备完成从迎宾接待、智能点餐系统操作到突发客诉处理的全流程演练，系统内置的 AI 顾客具备多模态交互能力，可根据预设的 20 种消费场景动态生成服务需求。

3. 个性化学习：AI 导师实现“千人千策”

部署基于机器学习的智能辅学系统，通过分析学生在虚拟实训中的操作数据、课后测试错题集及学习日志，生成个性化能力画像。系统自动匹配学习资源，对擅长实操但理论薄弱的学生推送《餐饮营养搭配算法基础》动画微课；对创新能力突出的学生开放“AI 菜品研发实验室”，提供地域饮食文化数据库、食材成分分析工具及风味物质模拟调配平台。

（二）学科融合：重构“新文科”课程体系

1. 传统课程的技术赋能改造

在《烹饪工艺》课里加入“AI 菜品研发模块”，学生输入食材特性，营养需求，地域文化等参数，生成融合传统技法和现代营养学的创新菜谱，广西商业技师学院把此模块放进“桂菜创新”教学单元，学生作品在 2024 年全国职业院校技能大赛上得到“最佳创意奖”，他们研发的“智能版桂林米粉卤水配方”被本地餐饮企业采用^[6]，《餐饮服务与管理》课嵌入“智能点餐系统运维”内容，学生学会 AI 客服机器人管理，消费数据可视化分析等技能，相关岗位就业率比传统培养模式高 20%^[7]。

2. 跨学科新课程的开发建设

开设《餐饮智能技术应用》《饮食文化数据挖掘》

等核心课程，《餐饮智能技术应用》包括智能点餐系统架构、服务机器人编程基础、消费数据可视化分析三个部分，学生要完成“基于 Python 的门店客流预测模型构建”课程项目，利用历史订单数据、天气变化、周边商圈活动等 12 个变量，用线性回归算法生成未来 7 天的营业峰值预警报告。《饮食文化数据挖掘》以中国饮食文化遗产数据库为基础，教授网络爬虫技术和文本情感分析方法，学生通过爬取 10 万条地方菜系点评数据，构建“地域饮食文化情感图谱”，完成《AI 视域下川菜辣度偏好的时空分布特征研究》等分析报告，做到传统饮食文化研究与数据分析技术的融合。

3. 实践教学的项目化整合

推行“AI+ 餐饮”双主题项目制教学，把《宴会设计》《智能设备运维》等课程整合成跨学期的综合项目。比如“智慧餐厅全案设计”项目，要学生分组去做：①按照区域消费数据来确定客群；②融合地方非遗元素的菜品创新设计；③智能点餐系统和传菜机器人协作流程设计；④突发场景应急预案编写，最后每组都要交出包含商业计划书、技术方案、文化创意说明在内的完整方案，在虚拟仿真环境里做全流程推演，企业导师用“技术可行”“文化创新”“商业价值”这三维指标来动态评价，让学生在真实项目里学会跨学科知识的整合应用。

（三）产教协同：打造深度融合的育人生态

1. 校企共建智能化实训基地

绝味食品同湖南食品药品职业学院联手创建“AI 智能卤味工厂实训中心”，采用智能卤制设备，质量检测机器人之类的实际生产装置，学生在实训期间可操作价值达 200 万元的自动生产线，企业技术人员每个月会举办“智能生产案例课”，把门店经营时遭遇的 AI 订单调度，库存智能警报等难题变成教学案例，使得学生的职业能力同企业需求的吻合程度得到优化。

2. 基于产业需求的师资共育

校内教师和企业技术骨干共同担负课程开发和教学任务，创建“双导师工作室”培养机制。麦当劳中国同上海商业会计学校联手创建“智能餐饮运作导师工作室”，企业工程师每学期在学校待 80 课时，担任《AI 订单调度系统操作与改良》《顾客行为数据分析实战》等课程的主讲，一边讲课一边把门店真实运作数据变成教学素材。校内教师则将企业的案例进行教育化的改造，设计出“问题界定—数据采集—模型构建—方案验证”的完整教学任务链，并且实行教师技术能力认证制度，要求专业教师每两年参加一次由餐饮行业协会组织的“智能餐饮技术应用”等级考试，考试内

容包括主流的 AI 设备使用,让教师从“技能传授型”向“技术服务型”转变。

3. 数字化人才培养方案动态调整

创建“产业需求-课程体系-教学内容”三级联动机制,借助校企共建人才需求监测平台,随时获取美团、大众点评等平台岗位能力需求变化数据,譬如当系统监测到“智能设备运维”、“餐饮数据分析”岗位招聘量连续3个月上升超过20%,就会触发培养方案调整流程,在专业基础课里新增《物联网设备基础》、《Python 数据清洗与预处理》必修模块,在实训课程中增添“智能点餐系统故障诊断”、“库存动态优化模型搭建”等实操项目。

四、深化教学创新的实施路径

(一) 以“新文科”理念重构课程体系

我们要构建“核心文科课程+技术赋能模块+跨学科拓展课”三层架构。核心课程如《中国饮食文化》保持文科特性,加入 AI 文化挖掘工具,学生用自然语言处理技术分析古籍饮食记载;技术模块在《烹饪营养与卫生》里引入膳食搭配 AI 算法,学生学会个性化营养方案设计;拓展课程设《餐饮元宇宙场景设计》,结合 AR 技术和服务设计理念,建议参照《职业教育专业目录(2025 年修订)》,在餐饮服务专业下设“智能餐饮服务”方向,明确 AI 技术应用相关学分要求。

(二) 构建“双师双能”型师资队伍

师资队伍是智能化转型的关键支撑,需建立“校内教师技术化、企业导师专业化”的双元师资培养机制。开展“AI+教育”师资能力提升行动,一方面依托华为、百度等科技企业,建立教师实践基地,要求专业教师每五年不少于6个月的智能餐饮企业实践,掌握主流 AI 工具教学应用。另一方面引入企业 AI 工程师担任兼职教师,形成“学校教师主授专业基础、企业导师专攻技术应用”的双元授课方式。

(三) 完善智能化教学资源建设机制

针对当前教学资源与产业需求脱节问题,建立“政府引领、企业参与、学校应用”的三元共建模式。教育行政部门牵头制订中职餐饮专业 AI 教学资源创建标准,虚拟仿真课程建模精度不低于 1080P,智能实训系统数据采集频率不低于 100Hz;企业把成熟技术变成教学资源,在中职院校推广使用;学校形成资源应用效果反馈机制,通过学生技能数据,企业满意程度等指标,不断改良资源内容。

(四) 创新“数据驱动”的教学评价体系

打破传统评价的主观性局限,构建包含“技能数据、

素养数据、产业数据”的智能化评价体系。技能维度通过智能实训系统采集刀工精度、菜品出品时间等量化数据,参考《餐饮服务职业技能等级标准》设定评价阈值;素养维度利用 AI 情感计算技术分析学生在模拟服务中的沟通能力、应急反应,结合教师质性评价形成综合报告;产业维度对接餐饮企业人力资源系统,将智能设备操作熟练度、数据报表解读能力等纳入毕业考核指标。

结语

在“新文科”建设与职业教育数字化转型的双重驱动下,本研究围绕 AI 技术赋能中职餐饮服务专业教学创新展开系统探索,构建了“技术赋能-学科融合-产教协同”的三维创新模型,为传统文科专业的智能化转型提供了可复制的实践范式。然而,当前改革仍面临技术应用深度不足、校企协同机制有待完善、教师数字素养参差不齐等挑战。未来需进一步深化 AI 技术与文科教育的深度融合,建立跨学科教研共同体,推动“AI+餐饮”教学资源的标准化建设与共享应用。同时,加强对学生“数字人文”素养的培养,确保技术应用与文化遗产的有机统一,为“AI+餐饮”产业输送更多兼具人文底蕴与技术能力的复合型人才,助力职业教育在数字化时代实现高质量发展。

参考文献

- [1] 美团研究院. 中国餐饮产业发展报告 [J]. 餐饮经济研究, 2024, 18(3), 12-20.
 - [2] AACC (美国社区学院协会). 智能化实训平台在职业教育中的应用研究 [J]. Community College Journal, 2023, 45(2), 64-72.
 - [3] 华东师范大学职业教育与成人教育研究所. AI 辅学工具对中职学生自主学习能力的影 响 [J]. 中国职业技术教育, 2024, 32(6), 89-96.
 - [4] 深圳职业技术大学. “文科+商科+工科”融合课程试点研究 [J]. 职业·技术·教育(英文), 2024, 1(1), 45-53.
 - [5] 武汉市第一商业学校. 智能刀工训练系统的研发与应用 [J]. 职业技术教育, 2024, 41(12), 56-61.
 - [6] 广西商业技师学院. AI 在桂菜创新教学中的实践 [J]. 中国职业教育, 2024, 36(8), 67-73.
 - [7] 武汉市财贸学校. 跨学科课程开发对餐饮专业学生就业的影响 [J]. 职业教育研究, 2024, 22(5), 45-51.
- 基金项目: 本文系河北省职业教育科学研究“十四五”规划《AI 赋能中等职业教育“新文科”服务类专业教学创新实践研究》(课题编号: JZY25053)。