

# 烹饪教学|全国餐饮职业教育高峰论坛:点亮烹饪教育未来，锻造新时代烹饪精英

青岛烹饪学校2024年05月20日 16:30山东

近日，全国餐饮职业教育高峰论坛在青岛隆重举行，本次论坛由青岛烹饪职业学校承办，围绕“培育优质烹饪技能人才，赋能发展新质生产力”主题，汇聚了国内外烹饪界的知名教育专家和行业精英，共同探讨烹饪技能人才培养的新模式和新路径。



论坛由青岛酒店管理职业技术学院烹饪学院副院长（主持工作）刘俊新副教授主持。他表示，当前社会对烹饪技能人才的需求日益增长，希望通过此次论坛的交流与碰撞，为烹饪教育的发展注入新的活力。



在主旨演讲环节，教育部餐饮行指委副主任委员，原黑龙江省科协党组书记、黑龙江省人大教科文卫委员会副主任委员杨铭铎围绕《基于烹饪教育系统化设计的中职烹饪专业建设》主题开展了专题演讲。他深入剖析了当前中职烹饪教育存在的问题，并提出了系统化的解决方案。



紧接着，哈尔滨商业大学旅游烹饪学院院长石长波博士就“AI 赋能三教 助推教学高效”进行了主题发言，他探讨了人工智能技术在烹饪教育中的创新应用。



来自广西商业技师学院的冯奕东院长、河南科技学院食品学院副院长张令文教授、四川旅游学院预制菜产业学院副院长冯明会等专家学者也分别就各自的研究领域进行了精彩的演讲。他们分别就“各美其美 互融共享 一起向未来”、“烹饪类专业‘两翼四驱’生产实习管理模式的构建与实践”、“数智驱动-服务美食产业新质生产力的的高素质应用型烹饪人才培养的探索与实践”等议题进行了深入探讨。



广西商业技师学院冯奕东院长



河南科技学院食品学院副院长张令文



四川旅游学院预制菜产业学院副院长冯明会

值得一提的是，来自济南大学的副教授汤卫东带来了“强专固本、协同贯通—烹饪与营养教育专业贯通培养探索与实践”的演讲，他强调了在烹饪教育中注重专业性与实践性的结合。



而“厨房里的大学教授”李双琦则围绕“大食物观”背景下未来烹饪专业人才培养的思考进行了分享，为烹饪教育的发展提供了新的视角。



全国餐饮行指委教学研究专委会秘书长王东、华中科技大学出版社首席编辑汪飒婷、伊莱克斯（上海）商用电器有限公司蔡学文分别进行了“中等职业教育专业指导性人才培养方案开发的思考——以江苏省中职烹饪类专业为例”、“精品教材建设助力餐饮教育中高本贯通一体化人才培养思辨”、“现代智能烹饪设备的未来场景运用”等主旨发言。



全国餐饮行指委教学研究专委会秘书长王东



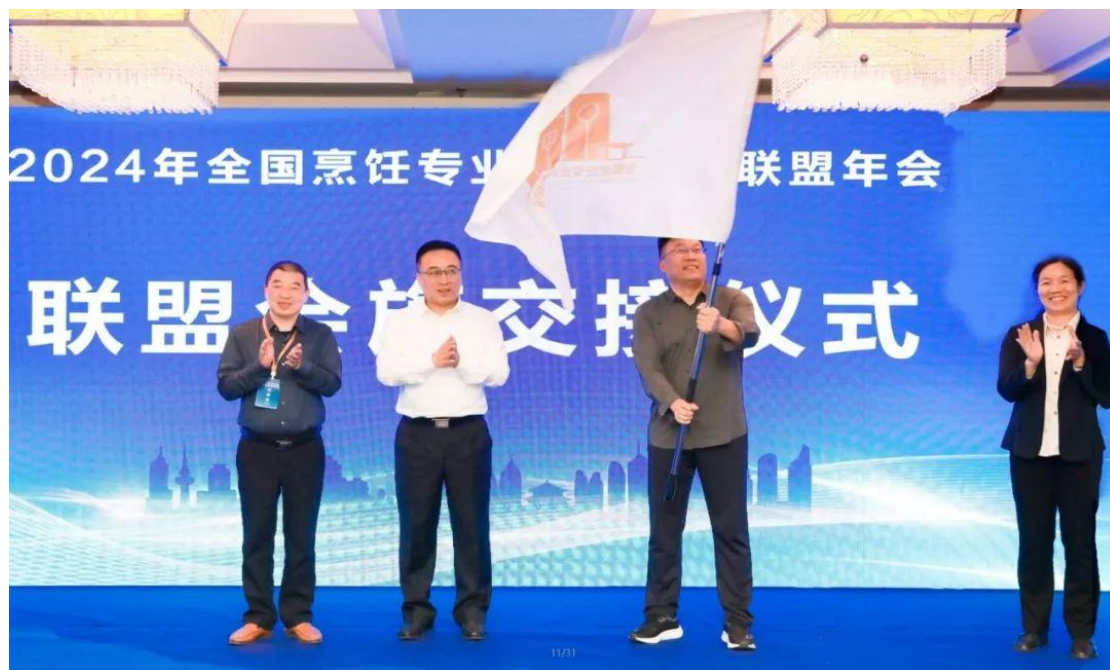
华中科技大学出版社首席编辑汪飒婷



伊莱克斯（上海）商用电器有限公司蔡学文

除了专家学者的精彩演讲，论坛还举行了联盟会旗交接仪式。青岛烹饪职业学校校长于越与四川商务学校副校

长葛惠伟上台进行了会旗交接，扬州旅游商贸学校党总支书记李春和广州市旅游商务职业学校副校长胡秋月上台见证了这一历史时刻。这一交接仪式象征着烹饪教育联盟的合作与传承，也预示着未来烹饪教育事业的新发展。



论坛现场气氛热烈，与会人员纷纷表示受益匪浅。本次论坛不仅为烹饪教育界提供了一个交流学习的平台，也为推动烹饪教育事业的繁荣发展注入了新的动力。