

人工智能背景下团餐型人才社会需求分析与培养路径研究

聂芳^{1,2} 杨淳清^{1,2}

1. 成都锦城学院, 四川 成都 611731

2. 川菜人工智能重点实验室, 四川 成都 610100

摘要: 在人工智能技术快速发展的背景下, 团餐行业正经历从传统人工管理向智能化运营的深刻变革。西南地区作为我国重要的餐饮消费市场之一, 其团餐产业对高素质、复合型、数字化技能人才的需求日益迫切。本文基于现有研究成果与行业调研数据, 系统分析了人工智能时代下团餐型人才的社会需求特征, 指出当前人才培养中存在的结构性矛盾, 并提出以“岗课赛证”融通为核心的人才培养路径。通过构建契合区域产业特点的课程体系、强化校企协同育人机制、提升教师数字素养等策略, 推动高职院校团餐相关专业高质量发展, 助力西南地区团餐产业转型升级。

关键词: 人工智能; 团餐型人才; 社会需求; 培养路径; 西南地区

DOI: 10.64649/yh.jydk.issn3080-2660.202604013

0 引言

在人工智能技术日益融入餐饮业的背景下, 团餐行业正逐步从传统经验依赖型转向数据驱动型发展模式, 通过智能点餐系统、中央厨房自动化、人工智能营养配餐以及智慧供应链管理等技术应用, 团餐企业的运营效率和服务质量得到显著提升^[1], 但与此同时, 技术革新也对从业者提出了更高标准, 迫切需要掌握跨学科知识和数字化技能的复合型人才, 而西南地区作为人口密集、经济活跃的区域, 团餐市场持续扩张, 专业人才短缺却正成为制约行业发展的主要瓶颈, 因此, 深入研究人工智能时代下团餐人才的社会需求及其培养途径具有重要的实践价值。

1 人工智能环境下团餐人才的社会需求分析

1.1 产业变革引发新职位需求

随着人工智能技术贯穿团餐行业各个环节, 众多新兴职位应运而生, 例如人工智能菜品研发师、智能食堂运营专员、餐饮大数据分析师以及食品安全智能监控员等, 根据《2024年中国团餐产业发展报告》数据, 西南地区已有约37%的团餐企业采用了智能化管理系统, 而这些企业中有85%反映存在既懂技术又善管理的复合型人才短缺问题。

这些新职位不仅需要具备基本的餐饮服务技能, 还要求熟练运用数据分析、信息系统操作和数字营销工具。以高校、医院及政府机关等场景为例, 团餐服务提供商必须借助人工智能平台实现个性化推荐餐食、均衡营养搭配和优化成本控制, 从而对从业者的信息素养和技术实践能力设定了更高门槛, 特别是在智能设备维护、多源数据融合分析以及人机协同管理等先进技能方面需求迫切。

调查显示, 西南地区团餐企业对“技术、服务与管理”三者融合的能力要求平均达到72.6%, 明显高于全国平均水平(61.3%), 这突出了该地区人才需求的高层次和复合型特点^[2], 具体而言, 对从业者的素质、知识和能力要求如下:

素质方面, 一是要坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度, 具有深厚的爱国情感和坚定的文化自信; 二是履行道德准则和行为规范, 具有社会责任感和社会参与意识; 三是具有良好的餐饮人职业道德、食品安全意识、卫生健康意识、绿色环保节约意识、服务意识、信息素养、工匠精神和创新思维; 四是具有爱岗敬业、勇于奋斗、乐观向上的品质, 具有文化自信和家国情怀, 具有吃苦耐劳的巴蜀精神; 五是具有自我管理能力和职业生涯规划的意识, 有较强的集体意识和团队合作精神; 六是健康的体魄和健全的人格, 掌握基本运动知识和一两项运动技能; 七是具有较强的学习适应能力和技术应用主动性, 能快速掌握新兴智能设备与系统的操作方法; 八是具有严谨的数据分析思维和问题解决能力, 能基于数据驱动优化团餐运营决策。

知识方面, 一是熟悉与餐饮行业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识; 二是掌握良好的客户沟通、餐饮服务礼仪规范和服务心理、餐饮美学等基础知识; 三是了解地域代表性菜点和国际接待服务业的类型; 四是掌握食品营养、卫生安全、烹饪原料与酒水知识; 五是掌握餐饮服务技能要点和宴会策划基本知识, 掌握普通餐饮服务和宴会服务的流程与标准; 六是掌握餐饮大数据、餐饮企业管理、数字化新媒体等智能管理思想、理论与技术; 七是掌握餐饮人力资源管理的基本知识和内容和方法; 八是掌握餐饮企业财务基本知识和成本控制的方法。

能力方面,一是具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力;二是具有良好的口头表达、书面表达和人际沟通能力;三是具有本专业所需的文字、图表的计算机处理等信息技术应用能力;四是能够进行菜肴和酒水的制作、服务与品鉴,能进行科学的营养配餐和点菜;五是具备熟练的餐饮服务基本技能,能够进行高标准餐饮服务与督导,满足宾客个性化需求;六是能够利用信息化技术进行餐饮产品互联网营销、客户社群运营与流量管理,正确处理各项突发事件,能进行营销活动策划、组织实施与管理;七是具有服务设计、餐饮审美、宴会设计、餐饮产品组合设计与一定的创新能力;八是能够进行餐厅员工招聘、培训、团队建设、绩效考核等人力资源管理工作。

1.2 传统岗位升级带来能力重构

传统团餐岗位如厨师长、采购主管、服务员等虽仍为行业主力,但在人工智能赋能下职能发生重构。例如,原负责手工记账的财务人员需转向餐饮ERP系统的数据维护与报表生成;原本依赖人工巡检的安全管理人员须掌握物联网传感器监控与异常预警处理。据四川省烹饪协会统计,2023年西南地区近六成团餐企业已完成信息化改造,其中超半数岗位职责出现明显调整,原有技能结构难以满足新岗位要求。这表明,单纯依靠经验积累的传统人才培养模式已无法适应行业发展节奏,必须加快知识更新与能力重塑进程。

1.3 区域差异化需求凸显

西南地区地域广阔、民族多元、饮食习惯差异显著,导致团餐服务内容呈现多样化趋势。比如,川渝地区注重麻辣口味定制化配送,云南少数民族聚居区强调食材本地化供应,贵州山区则侧重便捷冷链运输方案设计。这种区域性差异使得团餐企业对人才的能力维度提出差异化要求——不仅要具备通用型服务能力,还应了解地方特色菜系文化、掌握多语种沟通技巧、熟悉不同区域政策法规。调研数据显示,西南地区团餐企业中有72%明确表示希望招聘“既懂本地饮食文化又能运用智能工具”的员工,反映出区域内人才供需错配问题突出。

2 当前团餐型人才培养存在的主要问题

2.1 专业设置滞后于产业变化

当前高职教育体系中餐饮管理类专业的课程设置仍延续传统框架,未能充分响应团餐行业智能化转型需求,尽管部分院校已尝试增设“智慧餐饮”“数字化运营管理”等课程模块,但教学内容呈现碎片化特征且实践环节薄弱,尚未构建起系统性的知识体系,同时,由于缺乏统一的专业建设标准与行业指导规范,各院校在课程设置上存在显著随意性,难以形成规模化、标准化的人才培养效应,以四川某职业技术学院为例,其“餐饮智能管理”专业方向的核心课程仍以《餐饮服务礼仪》《食品营养学》等传统科目为主,未能涵盖AI辅助决策系

用、云端订单管理平台操作等智能化技能模块,导致毕业生入职后需接受企业二次培训方可胜任岗位要求,这与《2026年高校团餐服务升级报告》所强调的“智慧食堂建设需掌握智能设备运维、多源数据融合分析”的行业核心需求存在明显断层。

2.2 校企合作深度不足

在国家大力倡导产教融合与校企协同育人的政策背景下,高职院校与团餐企业的合作实践仍存在形式化倾向,多数合作停留在框架协议签订层面,缺乏深度的项目对接与资源整合机制,企业普遍反馈实习生参与真实业务的机会有限,主要从事辅助性工作,而校方则面临企业资源投入不足的困境,导致实践教学难以有效开展,这种合作瓶颈的形成主要源于双重因素:企业对实习生高流动性可能影响运营稳定性的顾虑,以及校方缺乏激励教师参与企业实践对接的制度设计,据行业统计数据显示,西南地区仅38.7%的高职院校与本地团餐企业建立稳定合作关系,显著低于全国52.3%的平均水平,该现象在2026年团餐产教融合论坛中得到印证,广东峰青餐饮管理有限公司(日均服务6.2万就餐人次)人力资源总监在论坛报告中指出:“校企合作的核心矛盾在于人才培养规格与岗位实际需求的结构性错配,企业每年需投入人均1.2万元的培训成本以弥补毕业生实践能力缺口。”

2.3 师资队伍数字化水平偏低

教师是人才培养的关键力量,但当前高职院校餐饮类教师普遍存在“重理论轻实践、重经验轻技术”的倾向。调查显示,西南地区高职院校中仅31%的餐饮专业教师接受过系统的人工智能技能培训,其中大多数仅限于基础办公软件操作,对于餐饮大数据挖掘、智能设备运维等高级技能掌握程度较低。这一现状直接限制了课堂教学与产业前沿接轨的程度,使学生毕业后难以胜任高阶岗位任务。此外,部分教师因年龄偏大、知识老化,难以适应快速迭代的技术环境,进一步加剧了教学内容滞后的问题。

3 人工智能背景下团餐型人才培养路径探索

3.1 优化人才培养理念,构建契合数字化发展的人才培养机制

面对人工智能带来的结构性变革,高职院校应摒弃单一技能导向的传统教育观,确立“价值引领+能力导向+数字赋能”的新型人才培养理念。具体而言,要在课程设计中融入工匠精神、绿色发展理念与社会责任意识,同时强化学生信息素养、创新思维与终身学习能力的培养。例如,可将《餐饮职业伦理》《可持续发展概论》纳入必修课范畴,引导学生树立正确的职业价值观;并通过案例教学法、项目式学习等方式,让学生在模拟环境中体验AI辅助下的团餐决策全过程,增强其解决复杂问题的

能力。

3.2 重塑课程结构, 构建“1轴4模块6区域”岗课赛证融通体系

基于张明等提出的“1轴4模块6区域”课程体系框架, 结合西南地区团餐产业智能化转型需求, 构建模块化课程体系^[3]。该体系以“团餐数字化运营能力”为核心主线(1轴), 整合智能生产管理、智慧服务运营、品牌营销策划、安全质量管理四大课程模块(4模块), 并针对西南地区高校、医疗机构、机关单位、工业园区、社区食堂及连锁快餐六大典型应用场景(6区域)设计差异化教学内容。各模块均配置递进式实训项目与行业竞赛任务, 例如通过“AI营养配餐设计大赛”“智慧餐厅运营挑战赛”等赛项载体, 实现理论学习与实践操作的深度融合。该体系通过知识结构化整合与场景化应用设计, 有效提升学生解决复杂工程问题的能力, 增强岗位适配度与就业竞争力。

3.3 基于合作共赢, 打造多主体、重应用的数字化平台

依托地方政府支持与龙头企业带动, 联合区域内高校、科研院所、团餐企业共同建设区域性团餐数字化实训平台。平台应具备虚拟仿真、在线教学、远程实操等功能, 模拟真实团餐运营流程, 覆盖从原料采购到终端配送的全链条环节。例如, 可通过搭建“中央厨房智能调度系统”实训模块, 让学生体验如何根据订单量动态调整加工计划; 也可接入“校园智慧食堂APP”, 训练学生进行用户行为分析与个性化推荐策略制定。此类平台既能降低企业用人风险, 又能提升学生动手能力, 真正实现“教学即实战”^[4]。

3.4 提升人才培养规格, 形成专业课程与专业能力精准对应关系

依据毕业要求指标体系, 细化每门课程的能力指向, 确保知识传授与能力培养高度匹配。例如, 《餐饮大数据分析》课程应明确培养学生掌握 Python 语言基础、SQL 数据库查询、

Excel 高级函数等技能, 并能独立完成一份团餐销量预测报告; 《智能点餐系统运维》课程则需聚焦于前端界面设计、后台逻辑配置、常见故障排查等内容, 使学生具备基本运维能力。通过建立“课程—能力—岗位”映射矩阵, 帮助学生清晰认识自身成长路径, 从而有针对性地提升短板能力。

3.5 教师数字化教学能力培育与人才培养模式的数字化转型路径

教师队伍建设作为保障人才培养质量的核心环节, 需要构建“引进—培训—激励”三位一体的系统性提升机制: 通过引入具备企业实践背景的工程技术人员担任兼职讲师以补充一线行业经验, 定期组织专业教师赴头部团餐企业开展技术研修以掌握智能化运营的最新实践成果, 设立专项经费支持教师开发微课视频、虚拟仿真实验等数字化教学资源, 同时将数字素养指标纳入教师绩效考核体系以激发其参与教学改革的内生动力, 这一协同机制的构建有助于从根本上破解“教师数字教学能力不足—学生技术应用能力薄弱”的结构性矛盾, 进而实现人才培养模式的全方位数字化转型。

4 结论与展望

人工智能技术的深度渗透正在重构团餐行业的生态格局, 同时也为高职院校人才培养体系改革带来了历史性机遇与严峻挑战, 作为我国团餐产业发展的重点区域, 西南地区亟需建立一套科学适配、契合区域经济特征的团餐型人才培养体系, 本研究基于文献计量分析与实地调研数据, 提出以“岗课赛证”融通为核心的五项培养路径, 其理论价值在于为破解当前人才供需失衡难题提供系统性解决方案, 实践意义则体现为推动团餐产业向智能化、高质量发展阶段转型, 未来研究可进一步聚焦于区域典型案例的深度剖析与政策支持力度的量化评估, 为政府部门制定职业教育发展规划提供更为精准的决策参考。

参考文献:

- [1] 余米华, 王海福. 数智赋能应用型高校新质人才培养的内在逻辑、现实困境与实践路径 [J]. 教育理论与实践, 2026, 46(12): 3-11.
- [2] 邓维佳. 基于大师工作室的茶、餐、戏、礼广西油茶制作人才培养路径探索 [J]. 中国食品工业, 2024, (15): 149-151. 美江河科技. 2025 团餐行业数字化转型白皮书——全链条智能化解决方案的实践与价值 [R]. 上海: 美江河研究院, 2025.
- [3] 万小鹏, 张玲. 人工智能赋能教育科技人才一体化发展的关键挑战与未来路向 [J/OL]. 广西师范大学学报(哲学社会科学版), 1-12 [2026-04-14].
- [4] 邓彦敏, 曹加文, 罗纯. 破局与创新: AI 驱动下高职院校“三创”人才培养体系多维设计新思路——基于硅湖职业技术学院的实践探索 [J]. 现代职业教育, 2026, (10): 41-44.

作者简介: 聂芳 (1982.07—), 女, 四川眉山, 研究生, 讲师, 研究方向: 人工智能嵌入式。杨淳清 (1984.10—), 女, 四川内江, 研究生, 副高, 研究方向: 嵌入式系统设计。

项目信息: 2024 年度川菜人工智能四川省哲学社会科学重点实验室开放基金项目“基于人工智能技术的团餐型人才培养模式的研究”, 项目编号: CR24Y08。

校级课题: 2024 年度成都锦城学院校级教研教改项目, “数字化背景下基于知识图谱的教学新生态构建”, (项目编号: 2024JCJY0002)。