



ГАОУ ДПО «ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН»

Педагогическая мастерская

«Актуальные вопросы повышения качества профессионального образования»

по теме «Использование искусственного интеллекта как средства повышения мотивации и качества образовательных достижений обучающихся»

Дата проведения: 18 марта 2025 г

Применение искусственного интеллекта на уроках информатики при обучении по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

**Камашева Ландыш Ильгизаровна,
заместитель директора по информатизации,
ГАПОУ «Мензелинский сельскохозяйственный техникум»**



В последние годы искусственный интеллект (ИИ) активно внедряется в различные сферы жизни, в том числе и в систему образования. Он представляет собой мощный инструмент, который помогает улучшить качество учебного процесса и подготовить студентов к вызовам современного рынка труда. Особенно актуально использование ИИ в обучении специалистов, чьи профессии связаны с высокими требованиями к автоматизации и технологическим инновациям.

Роль искусственного интеллекта в профессиональном обучении

Современные образовательные стандарты

Требуют от выпускников СПО не только теоретических знаний, но и практических навыков работы с новыми технологиями. Включение ИИ в учебный процесс позволяет улучшить подготовку студентов.

Автоматизация в кулинарии

Применение искусственного интеллекта в обучении особенно важно, так как многие процессы в кулинарии и кондитерском деле становятся все более автоматизированными.

Повышение эффективности

Эти навыки не только помогут улучшить качество продукции, но и повысить эффективность работы в условиях повышенной конкуренции и растущих требований со стороны потребителей.

Автоматизация процесса приготовления пищи

Современные кухонные устройства с элементами ИИ, такие как умные печи, мультиварки и роботы-повара, могут анализировать рецепты и настраивать параметры приготовления в зависимости от вида пищи и используемых ингредиентов. Например, на уроках информатики можно разобрать, как с помощью таких устройств автоматизируются процессы, такие как регулировка температуры, времени готовки и подачи ингредиентов.

Внедрение умных устройств на базе ИИ в профессиональной кухне позволяет автоматизировать процессы жарки, запеканки, варки, что повышает точность и сокращает время приготовления. Студенты могут изучить принцип работы таких устройств, их настройки и возможности интеграции с другими системами управления на кухне.

Умные устройства

Анализ рецептов и настройка параметров приготовления.

Автоматизация процессов

Жарка, запеканка, варка с высокой точностью.

Интеграция систем

Возможности интеграции с другими системами управления на кухне.

Использование ИИ для контроля качества продукции

Контроль качества — одна из ключевых задач на производстве, особенно в кондитерском деле. Системы, основанные на ИИ, могут анализировать внешний вид, текстуру, запах и другие параметры продуктов с помощью камер и датчиков. Такие системы позволяют обнаружить дефекты или несоответствия стандартам еще на ранних этапах производства, что помогает избежать брака и повысить качество продукции.

Программное обеспечение на основе ИИ, которое анализирует качество пирогов или тортов в реальном времени, может оценивать, насколько точно соблюдены рецепты, как выглядят изделия, их цвет, размер и форма. Студенты могут научиться работать с такими системами, изучив, как осуществляется сбор и обработка данных о продукции.





Оптимизация производственных процессов с использованием ИИ

ИИ может значительно улучшить управление производственными процессами, например, помогая оптимизировать закупку ингредиентов, прогнозировать спрос на определенные блюда или кондитерские изделия и управлять запасами. На уроках информатики студенты могут изучить, как алгоритмы машинного обучения могут анализировать данные и предсказывать потребности на основе исторических данных и трендов.

ИИ-системы для управления запасами могут предсказывать потребность в ингредиентах для изготовления кондитерских изделий, учитывая сезонные колебания спроса и популярность определенных вкусов. Студенты могут изучить, как такие системы помогают избежать излишков или дефицита материалов, что влияет на эффективность работы предприятия.

1

Оптимизация закупок

Улучшение управления производственными процессами.

2

Прогнозирование спроса

Анализ данных и предсказание потребностей.

3

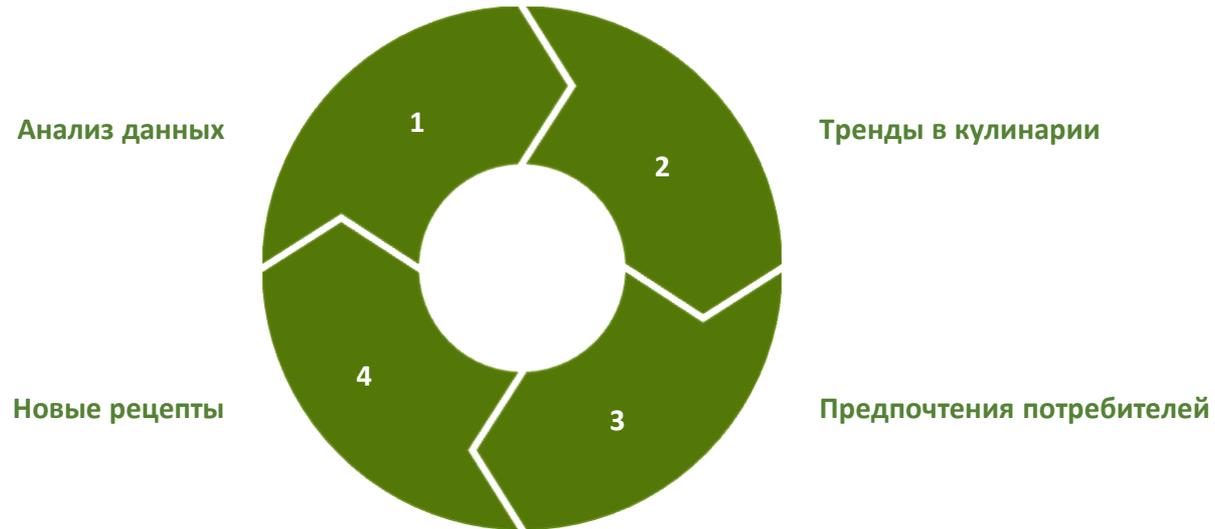
Управление запасами

Избежание излишков или дефицита материалов.

Разработка новых рецептов с использованием ИИ

Искусственный интеллект также может быть использован для создания новых рецептов, которые отвечают предпочтениям потребителей и текущим трендам в кулинарии. Алгоритмы машинного обучения могут анализировать огромные объемы данных о вкусах, трендах, сочетаниях продуктов и предпочтениях покупателей, а затем предлагать новые рецепты, которые могут стать популярными.

С помощью ИИ можно разработать новый десерт или блюдо, которое будет сочетать популярные ингредиенты и удовлетворять вкусы целевой аудитории. Студенты могут научиться использовать инструменты ИИ для поиска инновационных решений и разработки новых продуктов.





Интеграция ИИ в учебную программу

Для эффективного внедрения ИИ в учебный процесс необходимо внести изменения в программу уроков информатики. Важно не только познакомить студентов с теорией, но и предоставить практические навыки, которые они смогут применить на практике в своей будущей профессиональной деятельности.

Студенты должны изучить основы работы с данными, а также понять, как алгоритмы машинного обучения могут применяться для решения реальных задач. Примером может быть проект, где студенты анализируют рецепты с помощью алгоритмов классификации и предсказания. Для автоматизации процессов приготовления пищи и контроля качества студентам необходимо изучать языки программирования.

1 Основы работы с данными

Изучение алгоритмов машинного обучения.

2 Программирование

Автоматизация процессов приготовления пищи.

3 Практические занятия

Использование ИИ в реальных производственных условиях.



Преимущества использования ИИ в обучении

Внедрение искусственного интеллекта в образовательный процесс дает студентам ряд преимуществ: повышение эффективности обучения, подготовка к современным технологиям, развитие креативности, интердисциплинарность. Студенты осваивают актуальные технологии, которые будут востребованы на рынке труда. ИИ способствует развитию инновационного и креативного подхода, необходимого для создания новых рецептов и совершенствования процессов в кулинарии.



Повышение эффективности

Автоматизация рутинных задач.



Современные технологии

Освоение актуальных технологий.



Развитие креативности

Инновационный подход.

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
Камашева Ландыш Ильгизаровна,
заместитель директора по информатизации



**РТ, г. Мензелинск,
Ул. Чернышевского, д. 14**



**landysh-
kama@mail.ru**



+79172845451



<https://vk.com/msxt1889>