

附件 1

职业学校学生实习备案论证表

学校名称（盖章）：广州城市职业学院

专业名称	食品生物技术	专业代码	570101（2020 级）
实习学生年级 ¹	☒ 2020 级 ☐ 2021 级 ☐ 2022 级		
实习人数（人）	☒ 2020 级：129 人 ☐ 2021 级： ☐ 2022 级：	实习单位名称 ² （全称）	
实习起止时间	☒ 2020 级：2022 年 09 月至 2022 年 12 月 2023 年 03 月至 2023 年 04 月 ☐ 2021 级：20 年 月至 20 年 月 ☐ 2022 级：20 年 月至 20 年 月		
	☒ 岗位实习	1. ☐ 突破《规定》第十二条要求，即岗位实习时间超过 6 个月； 2. 突破《规定》第十七条要求： ☐ 安排学生从事高空、井下、放射性、有毒、易燃易爆，以及其他具有较高安全风险的实习； ☒ 安排学生在休息日、法定节假日实习； ☒ 安排学生加班和上夜班。	
依据（一般包括：国家和省相关行业规定、校企合作协议，不超过 500 字） ³ ： 1. 根据校企合作协议和食品生物技术专业人才培养方案，开展累计时长在 6 个月内的实习 根据教育部等八部门联合印发的《职业学校学生实习管理规定》（教职成〔2021〕4 号）、中共中央办公厅、国务院办公厅印发的《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》（2021 年第 30 号）、《关于深化产教融合的若干意见》（国办发〔2017〕95 号）、教育部等六部委联合印发的《职业学校校企合作促进办法》（教职成〔2018〕1 号）等文件相关精神，广州城市职业学院食品生物技术专业与相关企业深度合作联合培养人才，校企双方签定合作协议，共同研讨人才培养方案，结合食品加工及检测相关企业要求，目前实行 2+0.5+0.5 的人才培养方案，学生前 2 年在广州城市职业学院完成公共必修课和部分专业必修课学习，第 5 学期完成 18 周岗位实习，第 6 学期为 8 周的毕业实习和 4 周的毕业实习报告。 2. 根据食品加工及第三方检测行业特点，突破《规定》第十七条要求：安排学生在休息日、			

¹ 请在相应方框打“√”，下同。² 若实习单位未定可不填。³ 有关文件和协议原件扫描件，应作为佐证材料附上；佐证材料不齐全的，备案不予通过。

法定节假日实习；安排学生加班和上夜班。

食品生产及检测行业均是生产行业也是服务行业，由于食品生产线机器需要 24 小时运行，这就需要员工 24 小时在岗，因此部分学生需要轮流顶岗夜班，另外，在产品加工旺季（比如月饼、粽子等）也需要负责产品检测的学生及时进行检测，因此学生在岗位实习期间有可能会出现在休息日或法定节假日加班的现象。

理由（字数不超过 1000 字）：

一、切实深化产教融合的需要

当前社会竞争激烈，高职院校为谋求自身发展，抓好人才培养质量，采取与企业合作的方式，有针对性的为企业培养人才，注重人才的实用性与实效性，既是职业教育发展的规律，也是职业教育发展的方向。校企合作，学校通过企业反馈与需要，结合市场导向，精准育人，注重学生实践技能，更能培养出社会需要的人才，为了更好地为食品加工及检测行业培养综合素质高的技术技能人才，我们采取校企合作的人才培养模式，让学生在真实的职业岗位上进行工学结合的岗位实习，既保障了企业用工需求和人才储备，又满足了学生学习实践技能、适应企业和行业发展的需要。

二、实施专业人才培养方案需要

岗位实习的主要目的是使学生把所学知识、专业技能应用到实际工作中，锻炼工作能力，全方位了解专业和职业，达到从业基本要求，实现就业的零适应期。经过尝试和摸索，广州城市职业学院食品生物技术专业采取的 2+0.5+0.5 的人才培养模式，学生前 2 年在校内以理论学习为主、实训为辅，第 5 学期在食品加工及检测进行岗位实习，设计实践教学周数 18 周，跟随企业师傅在校外基地相应岗位上完成实践项目教学，第 6 学期为 8 周的毕业实习和 4 周的毕业实习报告，通过岗位实习和毕业实习，学生能够具备与食品加工及检测企业工作岗位相适应的职业素质和能力，具有娴熟的岗位能力，能够胜任食品加工、食品质量控制、食品检测、食品相关产品检测等岗位工作。

三、服务广东区域经济和产业发展需要

食品和生物制品加工及检测人才是支撑广东生产及服务经济发展的重要保障，校企双主体培养食品加工及检测人才切合广州地方产业发展需要。广东凉茶、广式月饼、广东调味品、广东饮料制造业、粤式传统食品等是广东食品加工行业的主要优势产品，为切合食品工业产业发展的需求，顺应食品质量安全行业布局的要求，满足对食品生产及检测人才的大量需求，更好服务广东省、广州市食品工业产业发展，切实为推进食品检测行业提供人才保障，实现学院立足广州，服务广东，辐射华南的办学定位，我校食品生物技术专业积极与食品加工及检测企业深入合作，共同育人。而由于食品加工及检测行业的特殊性，食品生产线机器需要 24 小时运行，因此部分学生需要轮岗夜班，另外，在产品加工旺季（比如月饼、粽子等）也需要对产品质量进行及时检测，因此在实习期间会出现休息日加班现象。

专家论证意见：

1、食品生物技术专业岗位实习时间在6个月以内，符合教育部等五部委联合印发的《职业学校学生实习管理规定》的相关要求。

2、专业企业教学和岗位实习有教学大纲和课程标准、有实习协议、有实习保险，组织规范，校企双导师指导，有教案和教学进度表，落实到位。

3、由于食品行业的特殊性，实习期间存在偶尔加班和倒班情况，企业能保证遇到节假日实习及加班的情况采取补休或补薪的办法，符合相关法律法规规定。

该实习环节总体上合理合规、切实可行。

专家组长（签名）：

李欣 林金莺 何海森 李宝玉 汤小涓

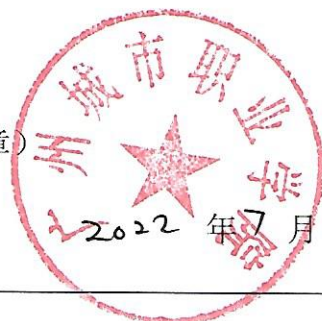
2022年7月11日

序号	专家姓名 ⁴	单位	职务	联系电话
1	李欣	广东科贸职业学院	副院长	13825168735
2	林金莺	广州南洋理工职业学院	副教授、督导	13226600028
3	何海森	广州市点都德饮食有限公司	培训部、校企合作负责人	13925163738
4	李宝玉	广东农工商职业技术学院	副教授，专业负责人	13416202027
5	汤小涓	德国赫斯默公司	产品经理	18028656329

学校意见：

同意备案。

学校（盖章）



附件：相关文件和校企合作协议⁵

⁴ 行数如不够，可自行增加；原则上校内专家不得超过50%。

⁵ 校企合作协议书须提供原件PDF扫描件，每份协议对应为一个文件。