

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	食品营养与检测	专业代码	590107
实习学生年级 ¹	<input checked="" type="checkbox"/> 2020 级 <input type="checkbox"/> 2021 级 <input type="checkbox"/> 2022 级		
实习人数（人）	<input checked="" type="checkbox"/> 2020 级：152 人 <input type="checkbox"/> 2021 级： 人 <input type="checkbox"/> 2022 级： 人	实习单位名称 ² （全称）	
实习起止时间	<input checked="" type="checkbox"/> 2020 级：2022 年 09 月至 2022 年 12 月 2023 年 03 月至 2023 年 04 月 <input type="checkbox"/> 2021 级：20 年 月至 20 年 月 <input type="checkbox"/> 2022 级：20 年 月至 20 年 月		
	<input checked="" type="checkbox"/> 岗位实习	1. <input type="checkbox"/> 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： <input type="checkbox"/> 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； <input checked="" type="checkbox"/> 安排学生在休息日、法定节假日实习； <input checked="" type="checkbox"/> 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. 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） 2. 教育部等五部委联合印发的《关于深化产教融合的若干意见》（国办发〔2017〕95 号） 3. 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） 4. 广州城市职业学院 2020 级食品营养与检测专业人才培养方案 5. 广州城市职业学院校外实践教学基地协议书、实习三方协议			

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。

根据食品生产、第三方检测机构以及健康管理服务行业特点，突破《规定》第十七条要求。

食品行业企业由于食品生产线机器需要 24 小时运行；第三方检测机构的实验项目是连续性的，需要当天完成；健康管理服务行业针对的很大部分人群是上班族，下班后才有时间接受指导，因此需要员工加班，部分学生需要轮流顶岗夜班，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

疫情影响下，近 2 年毕业生就业形势不容乐观，企业招聘岗位进一步压缩，就业市场竞争加剧。有经验、有技术、动手能力强、专业知识和综合素质高的毕业生更受企业青睐。

校企合作根据企业需要，结合市场导向，精准育人，注重学生实践技能，培养贴近企业需求的技能型人才。广州城市职业学院食品科学与美食养生学院食品营养与检测专业为提升人才培养质量，增强毕业生的就业竞争力，采取与企业合作的方式，有针对性的为企业培养输送人才，注重人才培养的实用性与实效性，这既符合职业教育发展的规律，也是职业教育发展的方向。为了更好地为食品生产加工行业、分析检测行业以及健康管理行业培养复合型高素质技术技能人才，本专业实行人才培养的“2+1”模式，让学生在真正的职业岗位上进行 1 年的岗位实习，消除了毕业生实践能力与企业需求之间的错位，既保障了企业用人需求和人才储备，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营养与检测专业采取的 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实践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、检测分析以及健康管理等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、营养指导、健康管理等岗位工作。

三、服务粤港澳大湾区产业发展需要

食品生产与相关服务行业人才的培养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、分析检测、健康管理人才是广州地方产业发展的需要。为切合食品产业以及健康管理产业发展的需求，顺应食品行业布局的要求，满足对食品生产、分析检测以及健康管理人才的大量需求，更好服务广东省、广州市食品产业与健康服务产业发展，切实为推进食品行业与健康管理行业提供人才保障，实现学院立足广州，服务广东，辐射华南的办学定位，我校的食品营养与检测专业积极与行业、第三方检测机构以及健康管理企业深入合作，共同育人。食品生产行业由于食品生产线机器需要 24 小时运行；第三方检测机构的实验项目是连续性的，需要当天完成；健康管理服务行业针对的很大部分人群是上班族，下班后才有时间接受指导，因此需要员工加班，部分学生需要轮流顶岗夜班，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。

专家论证意见:

1、食品营养与检测专业岗位实习时间在6个月以内,符合教育部等八部门联合印发的《职业学校学生实习管理规定》的相关要求。

2、专业岗位实习有教学大纲、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,落实到位。

3、由于食品行业、第三方检测机构以及健康管理服务行业的特殊性,实习期间存在偶尔加班和倒班情况,企业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

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。



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。