

## 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                | 中西面点工艺                                                                                                                                                                                              | 专业代码                                                                                                                                                                                                                                                          | 640204 |
| 实习学生年级 <sup>1</sup> | <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：52 人<br><input type="checkbox"/> 2021 级：<br><input type="checkbox"/> 2022 级： 人                                                                           | 实习单位名称 <sup>2</sup><br>（全称）                                                                                                                                                                                                                                   |        |
| 实习起止时间              | <input checked="" type="checkbox"/> 2020 级：2022 年 09 月至 2022 年 12 月<br>2023 年 03 月至 2023 年 04 月<br><input type="checkbox"/> 2021 级：20 年 月至 20 年 月<br><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；<br>2. 突破《规定》第十七条要求：<br><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；<br><input checked="" type="checkbox"/> 安排学生在休息日、法定节假日实习；<br><input checked="" type="checkbox"/> 安排学生加班和上夜班。 |        |

<sup>1</sup> 请在相应方框打“√”，下同。<sup>2</sup> 若实习单位未定可不填。

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）<sup>3</sup>：

根据校企合作协议和中西面点工艺专业人才培养方案，开展累计时长在 6 个月内的实习

1. 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，广州城市职业学院中西面点工艺专业与相关合作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，结合餐饮相关企业要求，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. 根据餐饮行业特点，突破《规定》第十七条要求：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。餐饮业属于服务行业，法定节假日刚好是营业旺季，因此需要安排学生在法定节假日实习；此外，餐饮业早餐的备餐时间早，晚餐客流量最大且持续时间长，淡旺季明显，工作人员不能早于客人离开工作岗位，因此部分学生需要加班或夜班。

<sup>3</sup> 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。

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中西面点工艺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。为了更好地为餐饮行业培养复合型高素质人才，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

实习的主要目的是让学生把所学理论知识、专业技能应用到工作中，锻炼实践动手能力和解决问题的能力，全方位了解专业和职业，达到从业基本要求，实现就业零适应期。经过尝试和摸索，中西面点工艺专业采取“2+1”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，第三学年进入企业实习，在学校和企业双导师的指导下，完成校外基地相应岗位上的实践项目。通过岗位实习，学生能够具备与餐饮企业工作岗位相适应的职业素质和能力，具有娴熟的专业技能和较好的管理能力，并能顺利地通过餐饮企业的招聘面试。

### 三、服务粤港澳大湾区产业发展需要

广州作为我国餐饮业的前沿阵地，广式点心更是体现岭南饮食文化的重要元素。无点不成席，广东人对点心有着特殊的感情，去酒楼饮茶，品尝地道的点心已经成为一种典型的粤式饮食文化。中西面点工艺专业不仅注重专业能力的培养，还着重培养学生对岭南饮食文化的热爱，激发学生积极主动地担当传承优秀传统文化的责任。本专业积极为广式点心、广东餐饮行业培养储备人才，为提高广州美食的世界影响力贡献力量。

由于餐饮行业的特点，法定节假日正是营业旺季，全年 365 天营业，且每天营业时间较长，这就使得加班、夜班以及法定节假日上班无法避免。



专家论证意见:

1、中西面点工艺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、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、由于餐饮服务业的特殊性,实习期间存在偶尔加班和倒班情况,但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 <sup>4</sup> | 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)



2022年7月11日

附件:相关文件和校企合作协议<sup>5</sup>

<sup>4</sup> 行数如不够,可自行增加;原则上校内专家不得超过50%。

<sup>5</sup> 校企合作协议须提供原件PDF扫描件,每份协议对应为一个文件。