

附件 1

高职院校实习备案论证表

学校名称（盖章）：广州华商职业学院

| | | | |
|---------------------|---|-----------------------------|---|
| 专业名称 | 烹调工艺与营养 | 专业代码 | 640202 |
| 实习学生年级 ¹ | 2020 级 | 实习时间 ² | 2022- 2023 学年： <input type="checkbox"/> 一学年 <input checked="" type="checkbox"/> 第一学期 <input type="checkbox"/> 第二学期 |
| 实习人数（人） | 90 | 实习起止时间 ³ | 2022 年 9 月至 2023 年 6 月 |
| 实习类型 | <input checked="" type="checkbox"/> 跟岗实习 <input type="checkbox"/> 顶岗实习 | 实习单位名称 (全称) ⁴ | 汕头市南滨中海酒店管理有限公司、广州太阳城大酒店有限公司、广州皇朝御苑酒店有限公司、广州市天河区猎德、苏子花厨咖啡店、广州市南沙区蛋家妹蛋家菜馆、深圳市三碗餐饮科技有限公司、凤榔四季音乐主题餐厅。 |
| 论证内容 | 1. <input type="checkbox"/> 突破《规定》第十条要求，即顶岗实习时间超过 6 个月； 2. 突破《规定》第十六条要求： <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"/> 安排学生在法定节假日实习； <input checked="" type="checkbox"/> 安排学生加班和夜班。 | | |

¹ 年级为学生入学时间，如学生 2018 年入学，即填写：2018 级。

² 请在相应方框打“√”，下同。

³ 实习起止时间，格式如 2020 年 9 月至 2021 年 6 月。

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）⁵：

1. 校企协议

根据《广州华商职业学院顶岗实习管理办法》、《烹调工艺与营养专业实习计划》、《烹调工艺与营养专业实习工作安排》、以及各订单班协议、冠名班协议等协议计划在不违反国家相关法律法规的前提下可适当延长学生工作的时间。

2. 根据劳动法规定的弹性工作制相关条例，符合条件的情况下，允许出现节假日工作或夜班情况。

《劳动法》第三十九规定：“企业因生产特点不能实行‘劳动者每天工作时间不超过八小时、平均每周工作时间不超过四十小时的工作制度’规定的，经劳动行政部门批准，可以实行其他工作和休息办法”。

3. 鉴于学生的特殊身份，企业实习是学校课堂教学的社会延伸，经多方协商沟通后，可能出现利用法定节假日和夜间培训实习的情况。

《关于贯彻执行〈中华人民共和国劳动法〉若干问题的意见》（劳部发[1995]309号）中规定实习人员未毕业前，其身份仍为在校学生，实习活动的意愿是学生以一定的劳动换取工作经验，可以看作是学校课堂教学的社会延伸。《广东省高等学校学生实习与毕业生就业见习条例》明确清晰指出只要公司充分理解并恰当运用该条例，同时与学校、相关政府部门充分沟通好，在实习、见习工作上进行相应的规范性管理，是完全可将其转化为一种机遇，最终从另一方面为公司的发展提供支持。

⁴ 若实习单位未定可不填。

⁵ 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）：

1. 校企合作相关情况

与本专业签订的实习基地数量有 8 家，每年可接受学生数量 200 人，如：与 广州太阳城有限公司签订了实习基地协议，该基地每年可接受本专业实习人数 20 人，与 广州皇朝御苑酒店有限公司企业签订了订单班协议，该基地每年可接受实习人数 30 人。其他企业协议已签订，可接受本专业实习人数约 150 人。

2. 根据行业特点，可能出现节假日工作、加班或夜班等情况

近年来随着餐饮行业的发展，加上国家法定节假日的安排，已经形成了“五一”、“十一”等节日餐饮旺季，各餐饮行业企业为满足巨大的客户需求，往往会安排员工加班加点开展工作；日常运营过程中，如婚宴宴席菜肴制作，为满足顾客宴席制作需求，企业往往采用倒班制、轮班制、调休等方式安排工作，并保证学生有充足的休息时间。因此，进行实习的学生避免不了在节假日、餐饮旺季及日常工作中存在加班加点的情况。

3. 根据专业特点，可能出现节假日工作、加班或夜班等情况

烹调工艺与营养专业立足广州市增城区，服务粤港澳大湾区，面向餐饮服务行业，培养适应时代发展需求的具备良好服务意识、实际操作技能的高素质高技能的餐饮类服务人才。


为强化学生技能训练，本专业与广州市太阳城大酒店、广州皇朝御苑酒店有限公司等企业进行校企合作，积累了丰富的校企协同育人的经验，形成了“双主体、双核心、多证书、双育人”的人才培养模式。

本年级学生实习安排除突破了《职业学校学生实习管理规定》（教职成[2016]3号）中第十六条有关“安排学生在法定节假日实习；安排学生加班和夜班”的规定外，其余都符合《职业学校学生实习管理规定》（教职成[2016]3号）文件的要求。

专家论证意见：

学校出台了《广州华商职业学院顶岗实习管理办法》，该办法符合教育部等五部委相关管理要求；烹调工艺与营养专业制定了《烹调工艺与营养专业顶岗实习计划》、《烹调工艺与营养专业顶岗实习工作安排》，并与广州太阳城大酒店有限公司、汕头市南滨中海酒店管理有限公司、广州皇朝御苑酒店有限公司、苏子花艺西厨等多家企业签订了《实习管理协议》，协议内容符合教育部五部委规定的第十六条要求；合作企业能够容纳 150 人实习，并制定了 2020 级具体实习安排计划，明确了实习岗位安排，符合烹调工艺与营养专业人才培养要求。

专家组组长（签名）：



2020 年 7 月 8 日

| 序号 | 专家姓名 ⁶ | 单位 | 职务 | 联系电话 |
|----|-------------------|-------------|--------|-------------|
| 1 | 吴勇 | 广州城市职业学院 | 特色办主任 | 13926173222 |
| 2 | 赵小平 | 广东机电职业技术学院 | 原示范办主任 | 18665033145 |
| 3 | 高俊文 | 广东农工商职业技术学院 | 教务处处长 | 13925023161 |
| 4 | 王涛涛 | 广东工程职业技术学院 | 示范办主任 | 13560222577 |
| 5 | 蔡宏标 | 广东南华工商职业学院 | 教务处处长 | 18927542086 |
| 6 | 林琨智 | 广州华商职业学院 | 常务副校长 | 17316876680 |
| 7 | 刘玉东 | 广州华商职业学院 | 教务处处长 | 13941978558 |

学校意见：



学校（盖章）



2020 年 7 月 10 日

附件：相关文件和校企合作协议⁷

⁶ 请填写学校论证专家基本情况，行数如不够，可自行增加。

⁷ 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。