

附件 1

职业学校学生实习备案论证表

学校名称(盖章): 广东梅州职业技术学院

专业名称	烹饪工艺与营养	专业代码	540202
学制	☐ 二年制 ☒ 三年制	教育层次	☐ 中职 ☒ 高职 ☐ 职业本科
实习学生年级 ¹ 及人数	☒ 2023 级: 97 人 ☒ 2024 级: 125 人 ☐ 2025 级: 人		
实习起止时间	☒ 2023 级: 2026 年 1 月至 2026 年 6 月 ☒ 2024 级: 2027 年 1 月至 2027 年 6 月 ☐ 2025 级: 20 年 月至 20 年 月		
实习单位名称 ² (全称)	梅州市百佳园酒店连锁有限公司 梅州市金苑餐饮管理有限公司 梅州市聚园悦宴餐饮管理有限公司 深圳市拾号餐饮管理有限公司 深圳市酸渡餐饮服务有限公司		
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. ☐ 突破新标准中关于实习时长的规定, 即中职校外企业岗位实习超过 3 个月; 3. 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。		

¹ 请在相应方框打“√”, 下同。
² 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）³：

1. 教育部等八部门关于印发《职业学校学生实习管理规定》的通知（教职成〔2021〕4号）：第二条规定，实施全日制学历教育的中职学校、高职专科学校、高职本科学校（以下简称职业学校）学生按照专业培养目标和人才培养方案安排，由职业学校安排或者经职业学校批准自行到企（事）业等单位进行职业道德和技术技能培养的实践性教育教学活动，包括认识实习和岗位实习；

2. 根据劳动法，企业与工会或劳动者协商后可以延长工作时间

根据《中华人民共和国劳动法》第三十六条和第四十一条指出用人单位由于生产经营需要，经与工会或劳动者协商后可以延长工作时间。

3. 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，允许出现休息日、法定节假日实习、加班和上夜班的情况。

《中华人民共和国劳动法》第三十九条规定：“企业因生产特点不能实行劳动法第三十六条‘国家实行劳动者每日工作时间不超过八小时’及第三十八条‘用人单位应当保证劳动者每周至少休息一日’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”。

4. 因烹饪工艺与营养专业面向实习行业和企业特点，工作岗位为连续式生产，工作时间不限法定节假日，不可避免出现在休息日、法定节假日实习、上夜班和加班情况。休息日、法定节假日上班，夜班和加班均有国家规定的相应补贴。

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。

理由（字数不超过 1000 字）：

1. 符合专业人才培养目标

岗位实习是烹饪工艺与营养专业人才培养方案中一个重要的实践性环节，是学生理论联系实际，增加感性认识的必要途径，是全面贯彻教育部 16 号文件，培养学生生产实践能力和独立工作能力的一项重要措施，是培养“创新型”“复合型”人才的重要手段。通过岗位实习，培养学生热爱劳动、不怕苦、不怕累的工作作风，培养、锻炼学生交流、沟通能力和团队精神，实现学生由学校向社会的转变，缩短学生毕业上岗的见习时间，最终实现高质量就业。

2. 根据国家相关法律法规，允许出现休息日、法定节假日实习，加班和上夜班的情况

根据《中华人民共和国劳动法》第三十六条和第四十一条中规定，用人单位由于生产经营需要，经与工会或劳动者协商后可以延长工作时间。

《中华人民共和国劳动法》第三十九条规定：“企业因生产特点不能实行劳动法第三十六条‘国家实行劳动者每日工作时间不超过八小时’及第三十八条‘用人单位应当保证劳动者每周至少休息一日’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. 根据行业特点，可能出现利用休息日、法定节假日实习、加班和上夜班的情况

因烹饪工艺与营养行业和企业自身特点，学生进入该行业，一般从事行政总厨、厨师长、主厨、厨房部门主管、热菜厨师、切配厨师、水台厨师、打荷厨师、中餐凉菜厨师、上什厨师、面案厨师、餐饮管理经理等岗位，不同的工种工作时间会略有不同，某些岗位工作时间不限法定节假日，也不能避免夜班和加班。因而，在“学校—企业”之间进行“工学结合”“工学交替”，使学生能够尽快将所学专业知识与能力和生产实际相结合，实现在校期间与企业、与岗位的零距离接触，使学生快速树立起职业理想，养成良好的职业道德，练就过硬的职业技能，从根本上适应企业的工作环境作息时间非常必要。

4. 根据个人意愿，可能出现利用休息日、法定节假日实习、加班和上夜班的情况

学生为了获得更多的工作经验，提升个人的专业能力，个人自主申请并经企业审批同意，可能出现利用休息日、法定节假日实习、加班和上夜班的情况。

专家论证意见：

经专家组审核并组织集体讨论,达成意见如下：广东梅州职业技术学院烹饪工艺与营养专业课程体系安排能够支撑人才培养方案的培养目标，对于突破“安排学生在法定节假日实习”、“安排学生加班和夜班”问题，符合该专业实际情况，使学生能够在岗位实习过程中更好地提升学生技能水平，同意烹饪工艺与营养专业实习备案论证。

专家组长（签名）： 

2025年5月22日

序号	专家姓名 ⁴	单位	职务	联系电话
1	罗海兵	广东梅州职业技术学院	教务处处长	13823840609
2	陈杰宏	广东梅州职业技术学院	质量管理与评价中心主任	13411226445
3	陈钢文	梅州市餐饮协会	会长	13902780733
4	黄俊鹏	梅州市金苑酒家	总经理	13823852665
5	刘爱勤	梅州市爱平食府	行政总主厨	13823868617

学校意见：





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；校内专家不得超过 50%、校内本专业教师不得作为论证专家。

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。