

附件 1

职业学校学生实习备案论证表

学校名称（盖章）：广东茂名农林科技职业学院

专业名称	烹饪工艺与营养	专业代码	540202
实习学生年级 ¹	<input checked="" type="checkbox"/> 2022 级 <input type="checkbox"/> 2023 级 <input type="checkbox"/> 2024 级		
实习人数（人）	<input checked="" type="checkbox"/> 2022 级：15 人 <input type="checkbox"/> 2023 级： 人 <input type="checkbox"/> 2024 级： 人	实习单位名称 ² （全称）	广东民大投资集团有限公司湛江民大喜来登酒店
实习起止时间	<input checked="" type="checkbox"/> 2022 级：2024 年 10 月至 2025 年 3 月 <input type="checkbox"/> 2023 级：20 年 月至 20 年 月 <input type="checkbox"/> 2024 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、根据劳动法，企业与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中指出：用人单位由于生产经营需要，经与工会和劳动者协商后可以延长工作时间。 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》第三十九条规定：“企业因生产特点不能实行“劳动者每日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时制度”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”。			

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。

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，实习活动的原意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。

依据我系与广东民大投资集团有限公司湛江民大喜来登酒店等多家企业签订的校企合作协议，学生在餐饮、食品营养、酒店前厅等部门完成岗位实习任务。由于酒店行业、餐饮业的特殊性，酒店餐饮需要24小时值班，故学生有时会轮值夜班，这也是中西面点工艺专业学生必须经历的岗位锻炼；此外餐饮一线岗位实习的学生会存在在休息日和法定节假日轮值上班的情况。

理由（字数不超过1000字）：

1. 根据国家相关法律法规，允许出现节假日工作、加班或夜班情况。

根据《中华人民共和国劳动法》第三十六条和第四十一条中指出用人单位由于生产经营需要，经与工会和劳动者协商后可以延长工作时间。《劳动法》第三十九条规定：“企业因生产特点不能实行‘劳动者每日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时制度’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”。

2. 根据行业特点，可能出现利用节假日工作、加班或夜班情况。

酒店餐饮业属服务型行业，本专业的实习岗位一般在餐饮部，在国家法定节假日，接待的顾客会比平时增多，为满足巨大的客户需求，企业往往会安排员工加班加点开展工作；同时日常运营过程中，为满足顾客及时获得餐饮服务的需求，因此，学生岗位实习避免不了在节假日及日常工作中存在加班加点的情况。

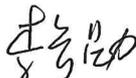
3. 根据专业特点，可能出现节假日工作、加班或夜班等情况

烹饪工艺与营养专业立足茂名市，服务粤港澳大湾区，主要为当地酒店、餐饮行业培养高素质高技能人才。为了达到人才培养目标，需要通过专业实践让学生近距离接触专业操作，强化学生的工匠精神和操作能力。

为强化学生技能训练，本专业与广东民大投资集团有限公司湛江民大喜来登酒店进行了校企合作联系，为实现校企深度融合，充分利用企业资源，提升人才培养质量，学生前往企业进行岗位实习，以锻炼岗位服务实操技能，提高中西面点工艺专业技能水平。

专家论证意见:

广东茂名农林科技职业学院与广东民大投资集团有限公司湛江民大喜来登酒店等多家企业建立了校企合作关系, 烹饪工艺与营养专业学生定期到上述企业开展实训教学、岗位实习, 取得良好教学效果。经审查, 校企合作协议符合国家《职业学校学生实习管理规定》, 由于餐饮行业特殊性, 酒店餐饮岗位轮值夜班、所有一线岗位节假日轮值上班是合理的。

专家组长 (签名): 

2024年5月8日

序号	专家姓名 ⁴	单位	职务	联系电话
1	李彦勋	广东茂名农林科技职业学院	食品工程系主任	
2	陈楚健	广东茂名农林科技职业学院	烹调教研室主任	18887558878 
3	陈素雅	广东民大投资集团有限公司湛江民大喜来登酒店	经理	
4	刘美慧	香格里拉酒店集团	经理	
5	宁亚芳	广州南湖假日酒店	经理	

学校意见:

经审核, 烹饪工艺与营养专业上述论证合理, 符合国家政策要求和行业实际, 同意备案。

学校 (盖章)



2024年5月10日

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 校企合作协议须提供原件 PDF 扫描件, 每份协议对应为一个文件。

