

附件 1

职业学校学生实习备案论证表

学校名称（盖章）：佛山市南海区九江职业技术学校

专业名称	中餐烹饪/中西面点	专业代码	740201/740203
学制	<input type="checkbox"/> 二年制 <input checked="" type="checkbox"/> 三年制	教育层次	<input checked="" type="checkbox"/> 中职 <input type="checkbox"/> 高职 <input type="checkbox"/> 职业本科
实习学生年级 ¹ 及人数	<input checked="" type="checkbox"/> 2023 级，120/82 人 <input type="checkbox"/> 2024 级， 人 <input type="checkbox"/> 2025 级， 人		
实习起止时间	<input type="checkbox"/> 2023 级：2025 年 9 月至 2026 年 1 月		
实习单位名称 ² （全称）			
岗位实习	<div>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；</div> <div>2. <input type="checkbox"/>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 3 个月；</div> <div>3. 突破《规定》第十七条要求：</div> <div><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；</div> <div><input checked="" type="checkbox"/>安排学生在休息日、法定节假日实习；</div> <div><input type="checkbox"/>安排学生加班和上夜班。</div>		

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、依据《职业教育法》《职业学校学生实习管理规定》（教职成〔2021〕4 号）等文件，明确实习是职业教育教学的核心环节。文件要求实习需符合专业培养目标，与课程体系衔接，且校企双主体需签订实习协议，明确职责分工、实习内容、安全管理及报酬标准等。同时，严禁安排学生从事高危、高强度或与专业无关的岗位，确保实习过程规范、安全，强化实习考核与档案管理，落实实习备案制度。学校与合作企业签订的《实习合作协议》严格遵循国家及省级规定，明确双方在实习管理中的责任。协议内容涵盖实习岗位（与烹饪专业匹配的后厨操作、菜品研发等）、实习期限、学生权益保障（如每日工作时长≤8 小时、购买工伤保险、实习报酬不低于当地最低工资标准）、安全防护措施（如食品安全操作规范、厨房设备使用培训）及纠纷处理机制等，确保协议合法合规、权责清晰，为实习备案提供直接依据。依据 2：20250211 国家版专业教学标准

理由（字数不超过 1000 字）：

结合《职业学校学生实习管理规定》（教职成〔2021〕4 号）中“实习安排应符合行业特点和职业能力培养需要”的要求，针对餐饮企业在休息日、法定节假日客流量激增的行业特性，合理安排学生在上述时段实习，具有以下必要性与合理性：

一、行业特性与职业能力培养的必然要求

餐饮行业具有显著的“节假日经济”特征，春节、国庆、周末等时段是餐饮消费高峰期，占全年营收比重可达 40%-60%（据中国烹饪协会 2024 年行业报告）。此时段企业对后厨操作、菜品研发、服务协调等岗位的人力需求激增，是学生接触真实职业场景、提升实战能力的黄金契机。主要有以下几点：

1. 高强度场景下的流程把控：节假日订单量较平日增 3-5 倍，学生需在限定时间内完成食材预处理、热菜烹制、装盘设计等全流程操作，可强化对“热锅快炒”“精准调味”等烹饪核心技法的熟练度，培养“眼观六路、耳听八方”的厨房协作能力。

2. 餐饮文化与服务意识深化：节假日承载着团圆宴、节庆宴等特殊餐饮需求，学生通过参与主题宴席设计（如年夜饭套餐研发、中秋特色点心制作），可深入理解“食以载道”的行业文化，强化“以客为尊”的服务理念。

二、教学计划与岗位需求的精准对接

根据烹饪专业人才培养方案，实习环节需覆盖“餐饮服务全周期”，而休息日、节假日的岗位实践是完成这一目标的必要环节：

1. 课程体系衔接：《粤菜制作》、《餐饮管理》等核心课程的实践教学，需在真实的节假日营销场景中落地。例如，学生在“五一”假期参与企业的“地方特色美食节”活动，可同步验证课堂所学的菜品搭配原理、成本核算方法及现场管控策略。

2. 职业标准落地：国家《中式烹调师职业技能标准》要求从业人员具备“适应不同客流量场景的出品稳定性”，而节假日的高强度作业正是检验与提升这一能力的关键场景。通过连续 3-4 小时“不停锅”操作，学生可逐步掌握“火力分级控制”“批量菜品均一性调味”等行业核心技能。

3. 校企双元培养深化：企业在节假日期间会集中开展新品研发、流程优化等专项工作，学生参与此类项目（如某连锁餐饮企业春节前的“预制菜标准化改良”任务，可在企业导师指导下完成从“方案设计 - 样品试制 - 市场反馈”的完整工作流程，实现“做中学、学中做”的深度融合。

综上，基于餐饮行业特性、专业培养目标及学生职业发展需求，在严格保障学生权益、遵守法律法规的前提下，安排烹饪专业学生在休息日、法定节假日实习，是深化产教融合、提升人才培养质量的必要举措，符合职业教育“实践育人、知行合一”的核心理念。

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。

专家论证意见:

同意执行

专家组长(签名): 高莹洋

2025年 5月20日

序号	专家姓名	单位	职务	联系电话
1	李厚浩	一汽大众	技师、培训师	18578325526
2	郭高翔	一汽大众	培训师	15625914448
3	黄翠玲	广东海信宽带科技有限公司	培训师	18024187008
4	高莹洋	顺德职业技术学院	副院长	15975753428
5	吴冬艾	南海区第一职业技术学校	专业组长	18923160932

学校意见:

同意



2025年 5月20日

附件: 相关文件和校企合作协议

- 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。