

烹饪工艺与营养专业实习备案论证报告

食品工程系烹饪工艺与营养专业实习备案论证会于 2025 年 5 月 21 日(星期三)下午 15:30 在行政楼 801 会议室以腾讯会议线上结合线下方式召开,出席会议的专家组人员分别是广东茂名农林科技职业学院教务部负责人李康准、食品工程系主任李彦勋,广州半岛名轩餐饮有限公司副总裁刘晋峰、广东民大投资集团有限公司湛江民大喜来登酒店陈素雅、香格里拉酒店集团刘美慧。

会议主要针对烹饪工艺与营养专业岗位实习安排学生在法定节假日实习、安排学生加班和夜班两个议题,向专家组人员进行咨询及讨论。

一、烹饪工艺与营养专业学生实习安排情况

这次会议针对烹饪工艺与营养专业 2023 级学生和 24 级 2 年制学生的实习安排,为了进一步加强校企双方合作,充分利用企业资源,提升人才培养质量,在原有合作基础上,本专业设计了科学的实习方案,即大三第一学期和第二学期采用专业推荐与学生自主选择实习单位的形式开展岗位实习,并将上述安排纳入到本年度人才培养方案中。

二、专家组人员介绍行业加班的安排情况

专家们介绍了餐饮行业的工作特点。随着餐饮、旅游业的复苏,在五一假期、国庆假期等节假日,各餐饮、酒店等出现客流量激增的局面,为满足巨大的客户需求,企业会安排员工在节假日开展工作;由于部分菜肴制作工艺复杂,制作时间较长,故会采用倒班制、轮班制等方式安排工作。

三、专家论证意见

专家组就学生实习过程中遇到的安排学生在法定节假日实习及安排学生加班和夜班问题,进行了充分的论证,专家组认为在《劳动法》及相关法律法规的许可范围内,适当安排学生在法定节假日实习,安排学生加班和夜班是符合餐饮行业特点和规律,是可行的,并形成

了最终论证意见。

学生岗位实习是学校教学重要的组成部分，是增强学生实践能力、培养学生分析问题和解决问题的能力以及综合运用所学知识和技能的重要途径。烹饪工艺与营养专业面向的相关实习单位，具有较强的行业特点和专业特点，专家组认为在《劳动法》及相关法律法规的许可范围内，适当安排学生在法定节假日实习，安排学生加班和夜班是符合餐饮行业特点和规律，是合理的。

