

附件 1



职业学校学生实习备案论证表

学校名称（盖章）：茂名职业技术学院

专业名称	食品智能加工技术（现代学徒制）	专业代码	490101
实习学生年级 ¹	<input type="checkbox"/> 2021 级 <input checked="" type="checkbox"/> 2022 级 <input type="checkbox"/> 2023 级		
实习人数（人）	<input type="checkbox"/> 2021 级： 人 <input checked="" type="checkbox"/> 2022 级： 7 人 <input type="checkbox"/> 2023 级： 人	实习单位名称 ² （全称）	珠海市味来承品餐饮管理有限公司
实习起止时间	<input type="checkbox"/> 2021 级： 年 月至 年 月 <input checked="" type="checkbox"/> 2022 级： 2024 年 1 月至 2024 年 6 月 <input type="checkbox"/> 2023 级： 年 月至 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. 依据《中华人民共和国民法典》《职业学校学生实习管理规定》（2021 年修订）等相关法律法规中的岗位实习教育模式，22 级食品智能加工技术（现代学徒制）安排学生进行岗位实习，要求学生通过实习获得行业的感性认识，提高专业技能，培养吃苦耐劳、严谨负责的职业素养。 2. 按照我校与珠海市味来承品餐饮管理有限公司签订的《现代学徒制人才培养合作协议》，在两年培养中，企业全程参与，学校课程、企业课程全融合。学员与企业已签订劳动合同，享受企业员工待遇，并以企业培养为主，校企双方委派双导师在企业实施多岗位在岗培养，确保学生切实掌握职业岗位所需的技能。 3. 因行业和企业特点，生产操作岗位为连续式生产，工作时间不限法定节假日。			

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。

理由（字数不超过 1000 字）：

根据现代学徒制试点人才培养需要，2022 级现代学徒制学生教学计划安排在 2022 年 9 月-2024 年 6 月，两年内在企业实行在岗学习。通过学习，使学生融入企业，理解企业的规章制度及管理模式；了解所在岗位的工作性质、工作职责，熟悉岗位的工作内容，体验与同事之间、与领导之间的协作、服从关系，积累社会工作经验；同时也累积专业实践经验，学会运用所学知识去观察、分析实习过程中遇到的问题，从根本上提高人才培养质量，最终提升学历和个人的综合素质。

根据行业企业特点，双方签订了《校企合作协议》以及《现代学徒制试点合作协议》。学徒班学生均与珠海市味来承品餐饮管理有限公司签订了劳动合同。协议和劳动合同中严格要求了对加班期间工资补贴的规定、人身伤害保险的购买，并安排具有相应专业知识、技能或工作经验的人员对实习学生进行指导，协助学校管理，确保安全生产、平安实习。

综上，本专业学生进入企业进行岗位实习安排，符合食品智能加工技术（现代学徒制）专业学生的人才培养要求，并且所实习的企业是手续齐全、管理规范的优质企业，学生在这些企业进行岗位实习是可行的。

专家论证意见：

茂名职业技术学院的食品智能加工技术（现代学徒制）专业根据国家大力发展现代职业教育的相关政策，2022 级学生按照专业人才培养方案安排岗位实习教学工作。因食品行业特点，岗位实习学生在实习企业涉及到在休息日、法定节假日实习、加班和上夜班的情况。

经讨论和质询，2022 级学生进入企业岗位实习符合专业人才培养要求，并且明确要求企业与必须签订劳动合同，劳动合同中有维护学生正当权益的规定。专家组一致认为，食品智能加工技术（现代学徒制）专业 2022 级学生在企业的岗位实习安排是可行的。

专家组组长（签名）：阳萍

2023 年 6 月 27 日

序号	专家姓名 ⁴	单位	职务	联系电话
1	阳萍	中粮万威客食品有限公司	人事经理	13672918809
2	陈晓南	江门顶益食品有限公司	人事科长	15818828470
3	曹瑞芳	珠海市味来承品餐饮管理有限公司	人事经理	13536549705
4	林新梅	广州皇威食品有限公司	人事经理	13660160886
5	路晓征	益海嘉里（茂名）粮油工业有限公司	人力资源经理	15989081616

学校意见：

同意

学校（盖章）



2023 年 6 月 30 日

⁴ 行数如不够，可自行增加；原则上校内专家不得超过 50%。

茂名职业技术学院——珠海市味来承品餐饮管理有限公司

“现代学徒制”人才培养合作协议

合同编号: MZY2021-400

甲方: 茂名职业技术学院

地址: 广东省茂名市文明北路232号

乙方: 珠海市味来承品餐饮管理有限公司

地址: 广东省珠海市香洲区吉大九洲大道东1234号二楼

为贯彻落实国务院《教育部办公厅关于全面推进现代学徒制工作的通知（教职成厅函（2019）12号）》的文件精神，为社会及企业在岗培养高素质技术技能人才，经甲、乙双方充分酝酿和友好协商，现就联合开展现代学徒制人才培养事项达成如下协议：

一、合作原则

双方本着合作共赢、职责共担的原则。充分发挥各自优势和潜能，积极开展现代学徒制试点工作，形成校企分工合作、协同育人、共同发展的长效机制，不断提高人才培养的质量。

二、合作内容

1.经广东省教育厅批准后共建茂名职业技术学院食品智能加工技术专业2022年现代学徒制试点班。

2.校企联合招生：招生工作由茂名职业技术学院和珠海市味来承品餐饮管理有限公司共同负责，招生规模为20人，面向乙方烘焙生产、现烤、门店管理与经营等岗位员工。

3.校企合作双主体育人：校企共同制定“现代学徒制试点班”人才培养方案，共同开发专业课程与教材，共同组织课堂教学与岗位技能培

训、职业资格考证，共同做好校企双导师团队的建设与管理，共同组织学生（学徒）考核评价等。

4.共建校外“茂名职业技术学院食品智能加工技术专业”实践教学基地。

5.共同开展现代学徒制教学研究。

三、权利与义务

（一）甲方

- 1.具备中华人民共和国规定的办学资质及真实合法有效的法律地位。
- 2.负责开展招生宣传与录取，协助乙方开展招工宣传与录取。
- 3.负责现代学徒制班试点工作机构的组建、学校人员的组成与配备。
- 4.负责联系乙方共同做好现代学徒制试点班的生源和招生招工计划数申报、生源资格审查、考核选拔与招录、学徒协议签订、学生（学徒）中途退出善后安排等工作。
- 5.负责现代学徒制的试点班学生（学徒）的学籍管理、毕业资格审核、毕业证书发放等。
- 6.协助乙方对现代学徒制试点班学生（学徒）在实习期间学习、生活情况的监督和调查。
- 7.负责联系乙方共同制订人才培养方案、共同开发理论与实践课程及教材、共同做好校企双导师团队的建设与管理、共同组织对教学过程和结果的考核评价、共同开展教学研究等。
- 8.负责按照双方确定的人才培养方案、课程标准、课程安排表等教学文件落实现代学徒制试点班的教学安排、教学组织与运行、教学质量保障与监督。
- 9.负责向上级教育行政主管部门申请现代学徒制试点相关政策支持

及项目申报。

10.负责总结与推广现代学徒制试点工作经验。

(二) 乙方

1.乙方应具备中华人民共和国真实合法的法律地位。

2.保障考生为乙方的在职员工，若考生为乙方非在职员工，考生应在录取前与乙方签订劳动合同。

3.与甲方共同负责现代学徒制班试点工作机构的组建、企业工作人员、学徒师傅的选拔与配备。

4.负责与甲方共同做好现代学徒制试点班的招生招工计划数申报、生源资格审查、考核选拔与招录、学徒协议签订、学生（学徒）中途退出善后安排工作等。

5.负责对现代学徒制试点班学生（学徒）在企业学习的日常教育和管理。

6.负责与甲方共同制订专业人才培养方案、考核标准等，并组织实施教学和考核评价。

四、保密

甲、乙双方均有义务对对方提供的教学相关的一切资料、信息承担保密责任。如因泄露造成合作方损失的，另一份有权要求赔偿并保留追究相关法律责任的权利。

五、履行期限

自签订日期起生效，有效期至2026年7月31日。

六、其他

(一) 本协议一式肆份，甲方叁份、乙方壹份。具有同等法律效力，复印件仅作为财务报销凭证。因执行本协议而形成的双方签字认可的各



类教学文件，为本协议第四款内容的自然延伸，双方均应遵守执行。

(二) 本协议自双方授权代表签字盖章之日起生效。双方应遵守有关条款，未尽事宜，可由双方协商解决或签订补充协议。

(三) 如遇不可抗力（不可抗力指双方在订立合同时不可预见、对其发生和后果不能避免且不能克服的事件）导致本协议部分或全部无法履行，双方互不负任何责任，并可协商是否终止本协议。终止协议需提前一个月书面通知对方。

(四) 如有一方违约或损害对方利益和形象的行为，另一方有权终止协议。

甲方：茂名职业技术学院

授权代表：



托庆

签署日期：2021.12.26

乙方：珠海市味来承品餐饮管理有限公司

授权代表：



董月

签署日期：2021.12.26

劳 动 合 同 书

用人单位（甲方）：珠海市味来承品餐饮管理有限公司

住 所：珠海市吉大九州大道东 1238 号第二层东侧 205

法定代表人：邱美宁

联系电话：0756-8872375

劳动者姓名（乙方）：蒋凤婵

住 址：湖南省桃源县漳江镇杉木岗村高湖桥组

身份证（其他有效证件）号码：440782198612204727

联系电话：13431580616

珠海市劳动和社会保障局印制

使用说明

一、双方在签订本合同前，应认真阅读本合同书。本合同一经签订，即具有法律效力，双方必须严格履行。

二、本合同必须由用人单位（甲方）的法定代表人（或者委托代理人）和劳动者（乙方）亲自签名，并加盖用人单位公章方为有效。

三、本合同中的空栏，由双方协商确定后填写，并不得违反有关法律、法规的规定；不需填写的空栏，划上“/”。

四、双方约定的试用期最长不得超过六个月。其中劳动合同期限在三个月以上不满一年的，试用期不得超过一个月；劳动合同期限在一年以上不满三年的，试用期不得超过二个月；三年以上固定期限和无固定期限的劳动合同，试用期不得超过六个月。

用人单位与同一劳动者只能约定一次试用期。

以完成一定工作任务为期限的劳动合同或者劳动合同期限不满三个月的，不得约定试用期。

试用期包含在劳动合同期限内。劳动合同仅约定试用期的，试用期不成立，该期限为劳动合同期限。

五、签订、续期劳动合同，从劳动合同起始之日起三十日内；劳动合同解除、期满终止之日起十五日内，甲方必须将有关的职工用工或终止登记表报办理用工登记手续的劳动就业服务机构备案。

六、本合同未尽事宜，可另行签订补充协议，作为本合同的附件，与本合同一并履行。

七、本合同适用于全日制用工形式中的用人单位和劳动者。

八、本合同（含附件）签订后，甲、乙双方各保管一份备查。

九、本合同中关于数字的填写均应使用中文大写。

十、本合同鉴证或免鉴证具有同等法律效力。

十一、用人单位对已经解除或终止的劳动合同文本至少保存两年备查。

十二、劳动合同订立后一个月内，用人单位应当将由劳动者本人签名确认的《劳动合同签收公示表》在便于职工阅览的场所公示，公示时间不得少于七日。

根据《中华人民共和国劳动法》、《中华人民共和国劳动合同法》等有关劳动法律、法规的规定，甲、乙双方遵循合法、公平、平等自愿，协商一致、诚实信用的原则订立本合同。

一、合同期限

(一) 合同期限

双方同意按以下第贰种方式确定本合同期限：

- 1、有固定期限：从 年 月 日起至 年 月 日止。
- 2、无固定期限：从 贰零贰壹 年 拾壹 月 叁拾 日起至法定的终止条件出现时止。
- 3、以完成一定的工作为期限：从 年 月 日起至 工作任务完成时止。

(二) 试用期限

双方同意按下列第 壹 种方式确定本合同试用期（试用期包括在合同期内）：

- 1、无试用期。
- 2、试用期为 个月(天)，从 年 月 日起至 年 月 日止。

二、工作内容和工作地点

(一) 乙方的工作岗位（部门、工种或职务）为： 员工

(二) 乙方工作任务或职责是： 按公司相关规定执行

(三) 甲方因生产经营需要调整乙方的工作

(四) 乙方的工作地点是： 珠海市 ；如甲方派乙方到外地或外单位工作，应签订补充协议。

三、工作时间和休息休假

双方同意按以下第 壹 种方式确定乙方的工作时间：

(一)、标准工时工作制：

1、甲方安排乙方每日工作 捌 小时，每周工作 伍 天。乙方每周至少休息一天，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。

2、甲方因生产（工作）需要，经与乙方协商后可以延长工作时间。除《劳动法》第四十二条规定的情形外，一般每日不得超过一小时，因特殊原因最长每日不得超过三小时，每月不得超过三十六小时。甲方依法安排乙方延长工作时间的，应按《劳动法》第四十四条的规定支付延长工作时间的工资报酬。

3、休息日和法定节假日，甲方依法安排乙方休息休假，因工作需要安排乙方休息日加班的，应依法安排补休或支付加班费，因工作需要安排乙方法定节假日加班的，应依法支付加班费。

(二) 不定时工作制：甲方根据生产经营特点，且在遵守劳动法律、法规相关规定的前提下，在乙方所在岗位实行不定时工作制。

(三) 综合计算工时工作制：甲方根据生产经营特点，且在遵守劳动法律、法规相关规定的前提下，在乙方所在岗位实行综合计算工时工作制。

四、劳动报酬

(一) 乙方正常工作时间的工资按下列第壹种形式执行，不得低于当地最低工资标准。

1、乙方试用期工资壹仟玖佰元/月(√)；试用期满壹仟玖佰元/月(√)。

2、其他形式：空白。

(二) 甲方根据企业的经营状况和依法制定的工资分配办法调整乙方工资，乙方在六十日内未提出异议的视为同意。

(三) 甲方每月拾伍日发放乙方工资。甲方至少每月以货币形式向乙方支付一次工资。如遇节假日或休息日，则提前到最近的工作日支付。

(四) 乙方因病或者非因工负伤停止工作进行治疗，在国家规定的医疗期内，甲方应当依照国家有关规定支付病假工资。甲方支付的病假工资不得低于当地最低工资标准的百分之八十。

(五) 乙方依法享受法定休假日、婚假、丧假等假期期间，甲方按照国家有关法律、法规的规定向乙方支付相应的工资待遇。

(六) 经甲乙双方协商一致，甲方可以从乙方工资中扣除以下费用：损坏商品赔偿费、水电费、社保费、培训费及个人所得税。

(七) 甲乙双方终止或者解除劳动合同的，甲方应当按照有关规定及时付清乙方工资。

五、社会保险和福利待遇

(一) 合同期内，甲方依法为乙方办理参加社会保险的手续，社会保险费的负担按社会保险法律、法规和规章的规定执行。

(二) 乙方患病或非因工负伤，甲方应按有关法律、法规的规定给予医疗期和医疗待遇。

(三) 乙方患职业病、因工负伤或者因工死亡的，甲方应按有关法律、法规的规定办理。

六、劳动保护、劳动条件和职业危害防护

(一) 甲方按有关法律、法规的规定提供符合国家劳动卫生标准的劳动作业场所，切实保护乙方在生产工作中的安全和健康。如乙方工作过程中可能产生职业病危害，甲方应按《职业病防治法》的规定保护乙方的健康及其相关权益。

(二) 甲方根据乙方从事的工作岗位，按有关法律、法规的规定，发给乙方必要的劳动保护用品，并按劳动保护规定安排乙方进行体检。

(三) 乙方有权拒绝甲方的违章指挥、强令冒险作业，对甲方及其管理人员漠视乙

方安全和健康的行为，有权要求改正并向有关部门检举、控告。

七、劳动合同的变更

(一) 甲乙双方协商一致，可以变更劳动合同约定的内容。变更劳动合同，应当采用书面形式。变更后的劳动合同文本由用人单位和劳动者各执一份。

八、劳动合同的解除、终止

(一) 双方协商一致，可以解除劳动合同。由甲方提出协商解除劳动合同的，应依法支付乙方经济补偿金。

(二) 乙方提前三十日（甲方的规章制度规定少于三十日的，从其规定）以书面形式通知甲方，可以解除劳动合同。乙方在试用期内提前三日通知甲方，可以解除劳动合同。

(三) 甲方有下列情形之一的，乙方可以解除劳动合同，并有权要求甲方支付解除劳动合同的经济补偿金：

- 1、未按照劳动合同约定提供劳动保护或者劳动条件的；
- 2、未及时足额支付劳动报酬的；
- 3、未依法为乙方缴纳社会保险费的；
- 4、甲方的规章制度违反法律、法规的规定，损害乙方权益的；
- 5、因甲方以欺诈、胁迫的手段或者乘人之危，使乙方在违背真实意思的情况下订立或变更劳动合同，致使该劳动合同无效的；
- 6、法律、行政法规规定乙方可以解除劳动合同的其他情形。

(四) 乙方有下列情形之一的，甲方可以解除劳动合同，且无需支付乙方解除劳动合同的经济补偿金。

- 1、在试用期间被证明不符合录用条件的；
- 2、严重违反甲方依法制定并经公示或告知乙方的规章制度的；
- 3、严重失职，营私舞弊，给甲方造成重大损害的；
- 4、乙方同时与其他用人单位建立劳动关系，对完成甲方的工作任务造成严重影响，或者经甲方提出，拒不改正的；
- 5、因乙方以欺诈、胁迫的手段或者乘人之危，使甲方在违背真实意思的情况下订立或变更劳动合同，致使该劳动合同无效的；
- 6、被依法追究刑事责任的；
- 7、在合同期内违反计划生育政策发生计划外生育的。

(五) 有下列情形之一的，甲方提前三十日以书面形式通知乙方本人或者额外支付乙方一个月工资后，可以解除劳动合同，但应支付乙方解除劳动合同的经济补偿金：

- 1、乙方患病或者非因工负伤，在规定的医疗期满后不能从事原工作，也不能从事由用人单位另行安排的工作的；
- 2、乙方不能胜任工作，经过培训或者调整工作岗位，仍不能胜任工作的；
- 3、劳动合同订立时所依据的客观情况发生重大变化，致使劳动合同无法履行，经甲方与乙方协商，未能就变更劳动合同内容达成协议的。

(六) 有下列情形之一的，甲方可按《劳动合同法》第四十一条的规定解除劳动合同，

但应支付乙方解除劳动合同的经济补偿金：

- 1、依照企业破产法规定进行重整的；
- 2、生产经营发生严重困难的；
- 3、企业转产、重大技术革新或者经营方式调整，经变更劳动合同后，仍需裁减人员的；
- 4、其他因劳动合同订立时所依据的客观经济情况发生重大变化，致使劳动合同无法履行的。

（七）乙方有下列情形之一的，甲方不得依照本合同第八条第五、六项的规定解除劳动合同：

- 1、从事接触职业病危害作业未进行离岗位前职业健康检查，或者疑似职业病人在诊断或者医学观察期间的；
- 2、患职业病或者因工负伤并被确认丧失或者部分丧失劳动能力的；
- 3、患病或者非因工负伤，在规定的医疗期内的；
- 4、女职工在孕期、产期、哺乳期的；
- 5、在甲方连续工作满十五年，且距法定退休年龄不足五年的；
- 6、法律、行政法规规定的其他情形。

（八）有下列情形之一的，劳动合同终止：

- 1、劳动合同期满的；
- 2、乙方开始依法享受基本养老保险待遇的；
- 3、乙方死亡，或者被人民法院宣告死亡或者宣告失踪的；
- 4、甲方被依法宣告破产的；
- 5、甲方被吊销营业执照、责令关闭、撤销或者甲方决定提前解散的；
- 6、法律、行政法规规定的其他情形。

甲方依本项第 1 条规定终止固定期限劳动合同的，应支付乙方终止劳动合同的经济补偿金，但甲方维持或者提高劳动合同约定条件续订劳动合同，乙方不同意续订的情形除外；

甲方依照本项第 4 条、第 5 条规定终止劳动合同的，应支付乙方终止劳动合同的经济补偿金。

（九）劳动合同期满，有第八条第七项规定情形之一的，劳动合同应当续延至相应的情形消失时终止。但是，本合同第七项第 2 条规定乙方丧失或者部分丧失劳动能力的劳动合同的终止，按照国家有关工伤保险的规定执行。

（十）解除劳动合同的经济补偿按乙方在本单位工作的年限，每满一年支付一个月工资的标准向乙方支付。六个月以上不满一年的，按一年计算；不满六个月的，向乙方支付半个月工资的经济补偿。

终止劳动合同的经济补偿年限自 2008 年 1 月 1 日开始计算，每满一年支付一个月工

资的标准向乙方支付。六个月以上不满一年的，按一年计算；不满六个月的，向乙方支付半个月工资的经济补偿

乙方月工资高于甲方所在地设区的市人民政府公布的本地区上年度职工月平均工资三倍的，向乙方支付经济补偿的标准按职工月平均工资三倍的数额支付，向乙方支付经济补偿的年限最高不超过十二年。

月工资是指乙方在劳动合同解除或者终止前十二个月的平均工资。

九、争议处理

双方履行本合同如发生争议，可先协商解决；不愿协商或协商不成的，可以向甲方的劳动争议调解委员会申请调解；调解无效的，可在争议发生日起六十日内向当地劳动争议仲裁机构申请仲裁；也可以直接向劳动争议仲裁机构申请仲裁、对仲裁裁决不服的，可在十五天内向人民法院起诉。

十、其他约定

(一) 合同未尽事宜或者本合同条款与有关法律、法规相抵触的，按照有关法律、法规的规定执行。

(二) 下列文件为本合同的附件，与本合同具有同等法律效力。

1、 公司《员工手册》及其他规章制度；

2、 为了维护甲方的正常经营秩序，以及其他劳动者的合法权益，乙方必须遵守甲方工作相关规定，包括但不限于《员工手册》的条款。乙方同意甲方根据工作需要和绩效考核情况随时调整乙方工作岗位；

3、 工作报酬形式中除基本工资 1900 元/月外，其他项目不属于正常工作时间的工资（包括但不限于值班或加班工资、节假日工作补贴、岗位津贴等）；

4、 基本工资作为加班工资基数，随珠海市最低保障工资政策变化而调整。

5、 此行空白

(三) 本合同一式两份，甲、乙双方各执一份。经甲、乙双方签章生效。

甲方：（盖章）

乙方：（签名）

法定代表人：

（或委托代理人）

年 月 日

2021 年 11 月 13 日

鉴证机构（盖章）：

鉴证人：

鉴证日期： 年 月 日

劳动合同变更（续签）记录

变更内容或续签期限	双方盖章（签名）
	甲方（盖章）： 法定代表人 （或委托代理人） <div style="text-align: right;">年 月 日</div> 乙方：（签名） 联系电话： <div style="text-align: right;">年 月 日</div>
	甲方（盖章）： 法定代表人 （或委托代理人） <div style="text-align: right;">年 月 日</div> 乙方：（签名） 联系电话： <div style="text-align: right;">年 月 日</div>
	甲方（盖章）： 法定代表人 （或委托代理人） <div style="text-align: right;">年 月 日</div> 乙方：（签名） 联系电话： <div style="text-align: right;">年 月 日</div>

食品智能加工技术专业现代学徒制

2022 年级人才培养方案

企业：珠海市味来承品餐饮管理有限公司

学校：茂名职业技术学院

一、专业名称及代码

食品智能加工技术（490101）

二、招生对象、招生与招工方式

珠海市味来承品餐饮管理有限公司在职员工，并取得高中或中职、中技毕业证。

三、基本学制与学历

（一）学制

二年

（二）学历

学生修满学分，并符合毕业条件和要求，可获得高职院校普通专科毕业证书。

四、培养目标

本专业培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美、劳全面发展，面向珠海市味来承品餐饮管理有限公司等烘焙企业，既能从事现烤、烘焙技术研发和质量安全管理，又能从事门店经营与

管理学徒岗位工作，具备烘焙食品生产、食品质量安全控制、店面经营与管理、团队合作、创新创业、分析问题和解决问题的职业能力，以及自主学习能力，在生产、建设、服务、管理第一线的发展型、复合型和创新型的技术技能人才。

五、培养方式

学校和企业联合招生、联合培养、一体化育人。原则上职业院校承担系统的专业知识学习和技术技能训练；企业通过师傅带徒形式，依据培养方案进行岗位技术技能训练，教学任务必须由学校教师和企业师傅共同承担，形成双导师制。培养方式根据招生对象及学徒岗位特点进行描述，实现真正一体化育人。

六、职业范围

（一）职业生涯发展路径

食品智能加工技术 专业职业生涯发展路径

发展阶段	等级	就业岗位			学历层次	发展年限 (参考时间)	
		运营岗位	技术岗位	质量安全管理		中职	高职
VIII	高管级	副总经理	厂长	安全总监	本科		12+
VII		运营总监	研发总监(九星至十星烘焙师)	品管主任	大专	8-10	7-10
VI	运营经理	研发经理(八星烘焙师)	7-8			6-7	
V	督导级	一星至三星督导	烘焙主管(六至七星烘焙师)	品质工程师		6-7	4-5
IV	主管级	一星至三星店长	五星烘焙师			4-5	3-4

III		一星至二星组长	四星烘焙师			3-4	1.5-2.5
II	职员级	二至三星店员	二星至三星烘焙师	品管员		1-2	0.5-1
I		一星店员	一星烘焙师	实习生		0-1	0-0.5

注：1. “发展阶段”应依据国家、行业企业的有关规定以及调查分析确定，将职业发展分为若干个阶段，阶段数量因各专业的具体情况而不同。

2. “就业岗位”的分类仅供参考，各专业可以自行分类。

3. “学历层次”只是要明确高职对应的层次。

（二）面向职业范围

序号	对应职业（岗位群）	学徒目标方向	职业资格证书举例
1	运营岗位	运营管理岗	市场营销类证书
2	技术岗位	技术管理岗	面点师、烘焙师各等级证书
3	质量安全管理岗位	品质管理岗	ISO22000 内审员、食品安全管理员

1. 运营岗位：主要从事门店经营与管理的有关岗位：如店员、组长、代店、店长、督导。

2. 技术岗位：主要从事烘焙食品生产制作的有关岗位，如烘焙师、现烤师、烘焙主管、研发经理、研发总监。

3. 质量安全管理岗位：主要从事食品生产过程的质量与安全控制管理的有关岗位，如质量管理员和安全管理员。

七、人才规格

1. 职业素养

职业素养	合作企业要求
(1) 爱岗敬业、诚实守信； (2) 有责任心、有担当，有爱心和耐心； (3) 具有较强的学习输出能力、解决问题的能力； (4) 热爱餐饮服务行业，愿意投身其中。	(1) 具有良好的执行力、团队协作能力和集体荣誉感； (2) 乐观、开朗、有韧性，遇到挫折不气馁； (3) 具有自我管理及情绪调节的能力； (4) 具有目标感，对工作任务有规划，并能够按计划完成。

2. 专业能力

专业能力	合作企业要求
(1) 具有食品加工制作、生产管理、质量控制方面的知识与技能； (2) 具有销售技能、技巧等相关的内容； (3) 具有运营管理的知识技能。	(1) 具有较强的服务意识、良好的服务态度； (2) 喜欢且善于与人沟通； (3) 适应门店运营的高效工作环境； (4) 适应服务行业的上班排班时间。

八、典型工作任务及职业能力分析

根据本专业运营管理、技术研发、质量安全管理岗位，运用问卷调查法、头脑风暴法、分组讨论法等方法，开展行业企业专家研讨，获得 3 个典型工作任务，以及 3 个工作项目，12 个工作任务，53 条职业能力点。典型工作任务(见下表)及职业能力分析表见附件。

典型工作任务一览表

序号	典型工作任务	工作项目及职业能力要求	备注
1	运营管理工作	产品知识及产品陈列；系统使用知识；服务礼仪知识；开店、闭店流程；门店环境维护。	详见附件
2	技术研发工作	领料，盘点，下单，熟悉原材料特性以及工具和设备使用规范等；养成良好卫生习惯。	
3	质量安全管理	运用 5S 制度对企业生产现场进行管理；制订、执行各项卫生制度，设计并正确填写卫生检查记录表格。	

九、课程结构

本专业的课程体系建构是根据质量安全管理、食品营销、食品生产管理岗位（群）的能力要求和《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13 号）的要求

建构。课程由公共基础课程、专业技术技能课程、学徒岗位能力课程和专业拓展课程四部分组成。专业技术技能课程模块针对专业通用能力设置，学徒岗位课程模块针对合作企业特定要求设置，专业拓展课程模块针对专业发展设置。

课程模块		课程名称	课程性质
公共基础课程		思想品德修养与法律基础	必修课
		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必修课
		习近平新时代中国特色社会主义思想概论	必修课
		形势与政策	必修课
		马克思主义中国化进程与青年学生使命担当	必修课
		职业生涯规划教育	必修课
		公共艺术	必修课
		创新创业基础	必修课
		创课网店实践	必修课
		创新创业实践	必修课
		心理健康教育	必修课
		信息技术在食品中的应用	必修课
		全校性公共选修课程（网络）	必修课
	专业	专业技术	食品标准与法规
食品营养与卫生			必修课

课程	技能课程	食品加工技术	必修课
		食品安全与质量控制	必修课
		食品微生物检测技术	必修课
		食品生产品控技术	必修课
		食品市场营销	必修课
		粮油加工技术	必修课
		现场管理与食品安全	必修课
		烘焙产品认知	必修课
		面包制作工艺	必修课
		西点制作工艺	必修课
		专业顶岗实习	必修课
		毕业论文	必修课
	学徒岗位能力课程	团队经营与发展	必修课
		门店 SOP 手册实践	限选课
		服务力-温度感传递	限选课
		销售力-服务营销技巧	限选课
		门店运营管理	限选课
	专业拓展课程	食品添加剂的应用	任选课
		食品企业管理	任选课
		餐饮服务食品安全管理	任选课
中华饮食文化		任选课	
绿色食品概论		任选课	

十、课程内容及要求

课程设置、学时等应符合《关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）要求。

1. 公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	思想品德修养与法律基础	<p>思想道德修养和法律基础课，是高等学校思想政治理论课程体系的重要组成部分，是帮助大学生提高思想道德素质和法律素质的重要课程。本课程以马克思主义为指导，以正确的人生观、价值观、道德观和法制观教育为主要内容，以社会主义核心价值观体系贯穿教学的全过程，通过理论学习和实践体验，帮助大学生形成崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国主义精神，确立正确的人生观和价值观，加强思想道德修养，增强学法守法的自觉性，全面提高思想道德素质和法律素质。帮助大学生了解大学学习生活的新特点，认清肩负的历史责任，树立明确的成才目标；认识社会主义核心价值观体系在大学生成长成才中的重要意义和在本课程中的主线作用</p>	50
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p>本课程是以中国化的马克思主义为主题、马克思主义中国化为主线、马克思主义中国化最新成果为重点，着重讲授中国共产党将马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程和基本经验，以及马克思主义中国化两大理论成果即毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系等相关内容，从而坚定大学生在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念。对学生进行系统的马克思主义中国化理论教育，帮助学生更加准确地把握马克思主义中国化进程中形成的理论成果即毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系，正确认识我国社会主义初级阶段的基本国情和党的路线方针政策，正确认识和分析中国特色社会主义建设过程中出现的各种问题，从而培养学生运用马克思主义立场、观点和方法认识、分析和解决实际问题的能力，坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念，增强投身到我国社会主义现代化建设中的自觉性、主动性和创造性。</p>	36
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	<p>习近平新时代中国特色社会主义思想，是我们党成功应对当今世情、国情、党情深刻变化的理论产物，是新时代的精神上的精华，是思想中把握到的时代。习近平新时代中国特色社会主义思想体系严整、逻辑严密、内涵丰富、博大精深，是一个系统科学的理论体系。“八个明确”的主体内容、“十四个坚持”的基本方略，构成这一思想的核心内容。这一思想的主体框架，大致可以从四个层次十三个方面来把握。习近平新时代中国特色社会主义思想，是新时代中国共产党的思想旗帜，是国家政治生活和社会生活的根本指针，是当代中国马克思主</p>	54

		义、二十一世纪马克思主义。	
4	马克思主义中国化进程与青年学生使命担当	本课程着重讲授自马克思主义诞生以来的时代特点、马克思主义在中国的发展、不同时代青年的责任担当，重点讲授中国特色社会主义新时代、习近平新时代中国特色社会主义思想、当代青年学生的使命担当。	20
5	形势与政策	《形势与政策》课是高校思想政治理论课的重要组成部分，是对大学生进行比较系统的党的路线、方针和政策教育、国内形势教育、国际形势和我国对外政策教育的主渠道、主阵地，在大学生思想政治教育中担负着重要使命，是每个大学生的必修课程。使学生较为全面系统地掌握认识形势与政策问题的基本理论和基础知识，学会正确的形势与政策分析方法，掌握正确理解政策的途径；引导和帮助学生国内外重大事件、社会热点和难点等问题进行思考，提高分析和判断能力，使之能科学预测和准确把握形势与政策发展的客观规律，形成正确的政治观。	32
6	信息技术在食品中的应用	本课程重点培养学生基本操作能力与实际应用能力，使学生掌握计算机的基本知识和技能，能将计算机操作的能力应用于工作和生活中，并作为学习其它专业课程的有力工具。通过本课程的学习，使学生了解计算机系统硬件、软件、网络及信息与信息安全的基本知识，掌握 Windows 操作系统的使用方法，掌握 Office 办公软件的应用，提高利用计算机进行综合信息的处理能力。	60
7	心理健康教育	根据学生生理心理发展的规律，运用心理学的教育方法，培养学生良好的心理素质，促进学生整体素质全面提高的教育。其目标是培育良好的性格品质、开发智力潜能、增强心理适应能力、激发内在动力、维护心理健康、养成良好行为习惯。	36
8	职业生涯规划教育	主要教学目标是：使学生从一入学开始就能了解职业，了解自己所学专业的培养目标，建立生涯与职业意识。根据自我个性和生涯机会分析确立自己的职业乃至人生目标，并制定出切实可行的目标实施计划、策略和大学期间的学业计划。	16
9	公共艺术	本课程的基本任务是以马克思主义美学思想为指导，培养人的审美意识、审美观点，提高大学生的审美能力和创造美的能力，从而塑造审美的人生境界，培养和谐完美的人格。美育的最终目的，就在于使大学生的情感得到陶冶，思想得到净化，品格得到完善，从而使身心得到和谐发展，精神境界得到升华，自身得到美化。	36

10	全校性公共选修课程 (网络)	本课程是为了拓展学生学习视野,优化学生知识结构,全面推进素质教育,培养复合型人才。	60
11	创新创业基础	本课程是以培养学生的创新精神与创业理念为目标而开设的一门设计创新类课程,以多门学科的发展历史为背景,使学生认识工程、科学和技术,以创新理念与方法为理论指导,用发展的眼光对待工程实际问题,树立学生的工程创新意识,能从创新的角度思考问题、分析问题和解决问题。	32
12	创课网店实践	培养学生的团队合作精神,全面提高学生的综合素质,为学生后续创新实践乃至就业创业奠定基础。	36
13	创新创业实践	对学生创造性思维开发,激发学生的创新精神、创业意识,提升学生的创业实践能力。	36

2. 专业技术技能课程

序号	课程名称	对接典型工作任务及职业能力	主要教学内容和要求	参考学时
1	食品标准与法规	编写企业标准,收集整理标准化情报资料(03-04-01、03-04-02、03-04-03、03-04-04)	食品生产加工、贮运、销售和配送等全过程的法律法规、标准等内容。通过本课程的学习使学生掌握食品标准、标准化、法规、认证等的基本概念,了解并熟悉我国和发达国家的食品法律法规体系、标准体系,食品认证程序和要求等。	54
2	食品营养与卫生	检查记录生产过程的食品安全状况,及时控制、纠正发现的危害(03-01-04、03-01-05)	该课程主要介绍人体需要的能量和营养素、各类食品的营养价值、各类人群的营养与膳食、膳食结构与营养配餐、食品污染及其预防措施、食物中毒及其预防措施、各类食品的卫生与管理等,食品安全性风险评估和新型(加工)食品的安全性。通过本课程的学习,使学生掌握有关食品安全、食品卫生和食品营养的基础理论。	72
3	食品安全与质量控制	检查记录生产过程的食品安全状况,及时控制、纠正发现的危害(03-01-03、03-01-06) 协助企业建立食品安全管理制度(03-02-01、03-02-02、03-02-03、03-02-04、03-02-05、03-02-06)	本课程的学习内容(或知识点)主要包括:质量管理技术、食品危害分析与关键控制点(HACCP)、食品良好操作规范(GMP)、食品卫生标准操作规范(SSOP)、ISO22000食品安全管理体系、ISO90010质量管理体系、食品质量检验、计量基础等。主要培养学生食品质量管理的基本知识与能力,使学生具有一定的质量管理理念,熟悉各个认证体系	64

			在食品企业建立的程序和思路。	
4	食品生产 品控技术	对生产现场和工作过程实施在线质量控制（02-03-05、02-03-06） 对产品或过程进行监视、测量，进行不合格品控制（02-04-01、02-04-02、02-04-03）	课程内容主要为对食品生产现场的质量控制，包括：企业生产现场管理的基本知识，QC 七大手法，设置工序质量控制点，品质计量工作的管理方法和不合格品的控制方法。	54
5	食品微生物检测技术	微生物检验与控制（03-05-01、03-05-02、03-05-03、03-05-04、03-05-05）	本课程主要培养学生微生物学的专业基础知识及微生物检测的专业操作技能，课程以食品检验工国家职业标准（中、高级）微生物检验部分的要求为目标，以食品安全国家标准为依据来构建。课程主要内容有：食品微生物学基本知识、食品微生物检验基本技能、食品微生物检验技术及综合实训模块。主要学习内容（或知识点）包括：食品微生物检验相关标准、微生物检验的基本要求和常用规范用语、检验仪器和试剂的准备，正确使用各种食品检验用的玻璃器皿，正确配制使用和保存培养基、微生物项目检验方法的选择及操作步骤、常规仪器的操作、结果记录与数据分析等。	64
6	食品加工技术	制定生产计划（02-02-01、02-02-02、02-02-03） 编写作业指导书和各种管理表格（02-03-01、02-03-02、02-03-03、02-03-04） 烘焙产品的加工（02-01-01、02-01-02）	通过本课程的学习，使学生充分了解食品行业的特点及发展前景，熟悉食品加工的基础理论及基本方法，掌握食品的一般保藏方法，了解食品加工的新技术，熟悉典型果蔬制品、粮食制品、乳制品、发酵食品、畜产品的加工工艺，具备从事食品加工、生产管理的一般能力。	64
7	粮油加工技术	烘焙产品的加工（02-01-01、02-01-02）	本课程主要培养学生粮食、油脂加工的职业能力，主要学习内容包括粮油原料的性质，前处理工艺，粮油品质及其理化性质，稻谷、小麦、	48

			植物油脂的加工工艺、操作和设备等，粮油加工副产品综合利用，HACCP在粮油加工过程中的应用等内容。	
8	食品市场营销	对连锁店内进行产品经营管理（01-03-01、01-03-02、01-03-03、01-03-04）	本课程主要讲述食品与市场营销的关系、食品产品在市场营销中的营销环境、营销策略、营销方法，通过本课程的学习，使学生掌握基本的市场营销原理，熟悉农产品营销策略，了解营销管理的方法。记学生从市场的角度更好地理解 and 认识食品科学、工程、工艺等专业知识。	48
9	现场管理与食品安全	对生产现场和工作过程实施在线质量控制（02-03-05、02-03-06） 对产品或过程进行监视、测量，进行不合格品控制（02-04-01、02-04-02、02-04-03）	本课程主要讲述食品生产过程的现场管理方法，食品安全基本知识和预防措施。	36
10	烘焙产品认知	烘焙产品的加工（02-01-01、02-01-02）	本课程主要培养学生烘焙产品认知的职业能力，主要学习内容包括烘焙食品原料的性质、作用及使用方法；烘焙食品常用设备器具的使用方法和维修保养方法。	48
11	面包制作工艺	烘焙产品的加工（02-01-01、02-01-02）	本课程主要培养学生面包制作技能，主要学习各类典型面包的制作流程，面包设备的操作，常见问题解决方法。	48
12	西点制作工艺	烘焙产品的加工（02-01-01、02-01-02）	本课程主要培养学生西点制作技能，主要学习各类西点的制作流程，常见问题解决方法。	48

注：“对接典型工作任务及职业能力”填写典型工作任务和职业能力编码，编码与附件的职业能力分析表对应，学科课程除外。

3. 学徒岗位能力课程

序号	课程名称	对接典型工作任务及职业能力	主要教学内容和要求	参考学时
1	团队经营与发展	对连锁店内日常行政管理（01-02-01、01-02-02）	通过本课程的教学，使学生了解和掌握相关的团队建设与管理理论知识并能有效地运用于实践活动，包括团队精神、团队培训、团队中的激励、团	48

			队沟通、团队领导等，同时应培养其知识的创新运用能力，即把所掌握的团队建设的理论知识运用于现代管理实践活动的能力。	
2	门店 SOP 手册实践	对连锁店内进行产品管理（01-01-01、01-01-02、01-01-03、01-01-04） 对连锁店内日常行政管理（01-02-01、01-02-03、01-02-04）	本课程主要学习门店 SOP 手册的使用方法，并进行实践训练。	36
3	服务力-温度感传递	对连锁店内日常行政管理（01-02-02）	本课程主要从企业团队和员工本人层面解析夯实内功修炼能力的招数和着力点。从高度、温度、精度、宽度、厚度、深度、速度进行对服务力进行解析。	36
4	销售力-服务营销技巧	对连锁店内进行产品经营管理（01-03-01、01-03-02、01-03-03）	通过本课程的学习，树立职业的服务营销与服务意识，了解客户消费心理的分析；培养服务技巧，保证顾客得到尊重及最优质的服务；掌握主动营销的技巧，有效提升现场的营销成功率，及工作绩效；学习处理客户的投诉与抱怨技巧，增强危机事件的处理能力。	48
5	门店运营管理	对连锁店内进行产品管理（01-01-01、01-01-02、01-01-03、01-01-04） 对连锁店内日常行政管理（01-02-01、01-02-03、01-02-04）	通过课程学习，学生应比较全面、系统地掌握连锁门店经营管理的相关知识和实践方法，能初步处理门店经营管理中的日常事务，为将来担任连锁门店店长及中层管理岗位作好职业准备。	48

注：“对接典型工作任务及职业能力”填写职业能力编码，编码与附件的职业能力分析表对应，学科课程除外。

十一、教学安排

(一) 二年制

课程类别	课程名称	学分	总学时	各学期周数、学时分配				教学场所、学时分配			评价方式	说明
				1	2	3	4	学校	网络	企业		
				18	18	18	18					
公共基础课程	思想品德修养与法律基础	3.5	50	2	2				50		笔试	第1学期26学时,第2学期24学时
	马克思主义中国化进程与青年学生使命担当	1	20		2				20		任务考核	
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36			3			36		笔试	
	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54				4		54		笔试	
	形势与政策	2	32	8学时/学期					32		任务考核	
	职业生涯规划教育	2	32	2						32	任务考核	
	公共艺术	2	36	3					36		任务考核	
	创新创业基础	2	32		3				32		任务考核	

		创课网店实践	2	36			3			36		任务考核	不计入总学时和周学时
		创新创业实践	2	36				3		36		任务考核	不计入总学时和周学时
		心理健康教育	2	36	3					36		任务考核	
		国家安全教育	1	18		2				18			
		信息技术在食品中的应用	3	60	4					60		任务考核	
		全校性公共选修课程（网络）	4	60	在第 2-4 学期修完公选课学分					60		任务考核	
		小计	31.5	466	14	9	3	4		434	32		
专业 课程	专业	食品标准与法规	3	54	4					54		笔试	
		食品营养与卫生	4	72	4					72		笔试	
		食品加工技术	3.5	64		4				64		笔试	
		食品安全与质量控制	3.5	64		4				64		笔试	
		食品微生物检测技术	3.5	64		4				64		笔试	

技术 技能 课程 (必 修 课)	食品生产品控技术	3	54			3			54		笔试	
	食品市场营销	2.5	48			4			48		笔试	
	粮油加工技术	2.5	48				3		48		笔试	
	现场管理与食品安全	2	36			2				36	任务考核	
	烘焙产品认知	2.5	48			3				48	任务考核	
	面包制作工艺	2.5	48			3				48	任务考核	
	西点制作工艺	2.5	48			3				48	任务考核	
	食品专业岗位实习	20	360				20周			360	任务考核	
	毕业论文	6	108				6周			108	任务考核	
	小计	61	1116	8	12	18	3		468	648		
学徒岗 位能力 课程 (限选)	团队经营与发展	2.5	48	3						48	任务考核	
	门店 SOP 手册实践	2	36		3					36	任务考核	
	服务力-温度感传递	2	36		2					36	任务考核	
	销售力-服务营销技巧	2.5	48				3			48	任务考核	

	课)	门店运营管理	2.5	48			2			48	任务考核	
		小计	11.5	216	3	5	2	3		0	216	
专业拓展课程		食品添加剂的应用	2.5	48			4			48		笔试
		食品企业管理	2.5	48				4			48	笔试
		餐饮服务食品安全管理	2.5	48				4		48		笔试
		中华饮食文化	2.5	48				4		48		笔试
		绿色食品概论	2.5	48				4		48		笔试
		小计	12.5	240			4	16		192	48	
合计			116.5	2038	25	26	26	26		1094	944	

十二、教学基本条件

(一) 学校条件

1. 学校导师条件

食品智能加工技术专业拥有专任教师9人,其中硕士研究生7人,副教授3人,具有2年以上企业一线工作经验1人,双师素质教师6人。有高度的责任感和职业素养,爱岗敬业,教书育人。具备深厚的专业理论功底和较强的专业技能。

2. 校内实训室。校内实训必须具备食品加工实训室、食品微生物检验实训室等实训室,主要设施设备及数量见下表。

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		
		名称	规格	数量(生均台套)
1	食品加工实训室	电烤箱	三层六盘	3(0.15)
		发酵箱	WJX-30型	3(0.15)
		不锈钢操作台	1.5×0.8m	20(1)
		和面机	20L	3(0.15)
		开酥机	SM-520	1(0.05)
2	食品微生物检验实训室	普通光学显微镜	XHC-B6	20(1)
		生化培养箱	SPX-150BSH-II	4(0.2)
		灭菌锅	EMF-50LG	10(0.5)
		超净工作台	SW-CJ-1D, 洁净度100级	20(1)

(二) 企业条件

1. 企业导师条件

珠海市味来承品餐饮管理有限公司具备三年以上企业岗位工作经历、大专以上学历，中级及以上专业技术职称或获得高级及以上职业资格等级证书的员工人数可以满足现代学徒制的教学要求。企业师傅具备扎实的专业技能及相关经验，愿意为教育事业付出精力，沟通表达能力好，能采取合理的教学方式指导学生。

2. 岗位培养条件

学徒在培养期间，企业提供宿舍，安排企业导师进行指导。提供完善的专业实践和学徒岗位实践条件，提供完善的多元化的学习资源和学习平台。企业提供完善的培训、培养、晋升机制和平台，为学徒提供良好的学习工作条件。

十三、教学实施建议

（一）教学要求

基于人才培养方案，校企共同完善相关教学管理制度，制订教学过程文件，强化过程管理，建立以质量监控体系为核心，集招生、培养、管理、质量监控与反馈为一体的教学运行管控机制。

（二）教学组织形式

采用线上与线下混合教学方式，根据专业及合作企业特点，以交互训教方式灵活开展。结合企业需要，合理安排学习时间，课程采用集中授课、企业培训、任务训练、岗位培养、网上教学等方式实施。

（三）学业评价

基本素质课程采取校方集中授课和网上授课，校方根据教学要求

对学徒进行考核和成绩评定。职业能力课程采取校企共同授课，由校企双方导师、企业师傅根据学徒课程学习任务完成情况、岗位工作完成情况进行综合考核和成绩评定。

（四）教学管理

校企双方共同委派教师采用交互教学的方式授课，实施师带徒方式教学，学徒在不脱离工作岗位的情况下，通过工学交替的方式完成学业。学校专任教师针对企业岗位核心技术所需的知识和原理对学徒进行理论教学和技能研讨。企业全程参与教学，派遣管理人员担任兼职教师，指派管理骨干担任学徒的师傅。校内专任教师要经常性与企业师傅进行研讨，开设符合学徒理论学习及企业实践特点的校本课程。学徒在校学习期间要接受学校和企业的双重管理。学校与企业共同制订人才培养教学质量监控机制，对教师和师傅进行考核。“学徒制工作小组”定期和不定期现场巡视课程教学，教学督导不定期到企业，通过现场听课、学生座谈会、查看教学文件和相关记录等方式，了解课程教学基本情况，收集学徒对教学工作的意见和建议。

（五）质量监控

由学院与珠海市味来承品餐饮管理有限公司共同成立的督导组共同制订教学质量监控机制，对校内导师和校外导师进行考核考评。针对不同类型的课程建立不同的评价标准，自我评价、学生评价、企业评价和社会评价相结合，建立以培养学生综合能力为目的，学院、企业、学生共同参与反馈和评价，引导学生全面发展。

十四、毕业要求

学生按专业人才培养方案要求完成各门理论课程和各项实践性环节的学业，考核合格，修满 115.5 学分可获得毕业资格，颁发毕业证书。

十五、其他

岗位晋升与继续专业学习深造建议：本专业毕业生可以通过自学考试、专插本考试、网络教育、成人教育、出国进修等方式，完成食品相关专业本科、研究生层次的学习与深造，并可以申请学士学位、硕士学位。

附录：制订团队

（一）行业企业团队

序号	姓名	单位	职称、职务
1	谢贤利	珠海市味来承品餐饮管理有限公司	教育训练总监
2	曹瑞芳	珠海市味来承品餐饮管理有限公司	人事经理

（二）学校教师团队

序号	姓名	单位	职称、职务
1	左映平	茂名职业技术学院	讲师、专业负责人
2	孙国勇	茂名职业技术学院	副教授、专业带头人
3	张榕欣	茂名职业技术学院	副教授、教研室主任
4	刘影	茂名职业技术学院	副教授、专业负责人

附件：食品智能加工技术专业职业能力分析表

职业岗位	工作内容	工作任务	职业能力	
运营管理	01 对连锁店面内的产品进行营销,做好日常行政工作	01-01 对连锁店内进行产品管理	01-01-01	对到货产品进行验收和检测检验
			01-01-02	店内产品理货的能力
			01-01-03	店内产品的储存、保鲜技能
			01-01-04	店内过期产品的处理
		01-02 对连锁店内日常行政管理	01-02-01	建立管理制度,落实岗位职责,奖惩制度分明
			01-02-02	开展员工培训工作
			01-02-03	保证店面环境优良
			01-02-04	能够做到上传下达
			01-02-05	具备安全保卫的意识
		01-03 对连锁店内进行产品经营管理	01-03-01	进销存的管理,提高周转率
			01-03-02	市场调研,制定销售目标,组织促销活动,做好接待
			01-03-03	使用统计工具开展营销数据分析。做到开源节流。
			01-03-04	懂收银管理、资金管理
技术管理	02 按企业工作标准对生产过程进行管理	02-01 烘焙产品的加工	02-01-01	知道产品生产工艺流程及工艺参数
			02-01-02	能够按照产品生产作业书进行产品生产加工,并做好原始记录
			02-01-03	能够识别与分析产品加工中出现的质量问题并提出改进措施
			02-01-04	会使用生产岗位的通用设备及仪器,并知道维修和保养程序
		02-02 制定生产计划	02-02-01	分析销售情况
			02-02-02	盘点成品
			02-02-03	制定周期性生产计划
		02-03 编写作业指导书和各种管理表格,对生产现场和工作过程实施在线质量控制	02-03-01	正确填写领料记录
			02-03-02	正确填写投料记录
			02-03-03	正确填写交接班记录
			02-03-04	编写生产作业指导书
			02-03-05	清楚企业生产现场管理的基本知识
			02-03-06	熟悉QC七大手法
		02-04 对产品或过程进	02-04-01	清楚如何设置工序质量控制点
			02-04-02	了解品质计量工作的管理方法

		行监视、测量，进行不合格品控制	02-04-03	熟悉不合格品的控制方法
质量管理	03 食品质量及安全控制、管理和监督	03-01 检查记录生产过程的食品安全状况，及时控制、纠正发现的危害	03-01-01	能够严格执行企业的卫生检查制度
			03-01-02	设计并填写卫生检查记录表格
			03-01-03	能够正确执行 SSOP
			03-01-04	具备危害分析的能力
			03-01-05	采取相关措施控制食品安全危害
			03-01-06	能够协助企业建立食品安全体系
		03-02 协助企业建立食品安全管理制度	03-02-01	制定并执行进货查验制度
			03-02-02	制定并执行出厂检验制度
			03-02-03	制定食品安全检查计划
			03-02-04	制定日常卫生管理制度
			03-02-05	制定从业人员健康检查管理制度
			03-02-06	执行食品召回制度
		03-03 制定食品安全培训计划并组织实施，建立培训档案	03-03-01	制定培训计划
			03-03-02	进行食品安全培训
			03-03-03	建立培训档案
		03-04 编写企业标准，收集整理标准化情报资料	03-04-01	正确解读食品安全法律法规
			03-04-02	宣传和实施食品安全法规和标准
			03-04-03	编写企业标准
			03-04-04	及时更新企业相关的标准
		03-05 微生物检验与控制	03-05-01	清楚微生物检测的意义、掌握无菌操作技术
			03-05-02	掌握微生物实验室各种仪器设备的使用
			03-05-03	熟悉微生物检测样品的采样方案和方法
			03-05-04	熟悉食品相关的微生物检测标准
			03-05-05	掌握微生物检测实验的质量控制