

广州华商职业学院

华商职教〔2019〕66号

广州华商职业学院关于印发 《广州华商职业学院学生顶岗实习管理办法 (修订版)》的通知

各处(室)、教学教辅单位:

现将《广州华商职业学院学生顶岗实习管理办法(修订版)》
予以印发,请各部门遵照执行。



广州华商职业学院

学生顶岗实习管理办法（修订版）

顶岗实习是人才培养中重要实践教学环节，是高职院校教育教学的重要组成部分，其目的是将学生所学专业知识，管理技能应用于实践环节，以提高分析问题、解决问题的能力，提升学生就业竞争力。根据教育部等五部门印发的《职业学校学生实习管理规定》（教职成[2016]3号）规定，结合我校现阶段实际情况，特修订《顶岗实习管理办法》。

第一条 顶岗实习工作管理组织机构

一、顶岗实习工作实行校院两级管理；

二、学校成立以主管教学副校长为组长，由教务处、各教学单位负责人为组员的顶岗实习领导小组。领导小组下设办公室，办公室设在教务处，由教务处处长任办公室主任；

三、各教学单位成立以本单位负责人为组长，分管教学工作负责人、顶岗实习专员、校内指导教师和顶岗实习学生辅导员组成的顶岗实习管理小组。

第二条 顶岗实习管理组织分工与职责

一、顶岗实习领导小组负责顶岗实习的宏观管理，主要职责是：

(一) 制定学生顶岗实习的规划及相关管理制度；

(二) 统筹协调全校学生顶岗实习工作；

(三) 检查、监控、评估全校顶岗实习教学质量，指导督促顶岗实习各项工作的落实；

(四) 协调学校与学生集中顶岗实习单位的关系，协助各教学单位加强与顶岗实习单位的沟通联系；

(五) 研究解决顶岗实习过程中出现的重大问题和突发事件；

(六) 裁决各教学单位关于顶岗实习管理过程中的申诉。

二、顶岗实习管理小组负责顶岗实习的各项管理工作，主要职责是：

(一) 建设一批专业相符或相近、数量较为充足、联系紧密的校外实习基地，能满足本单位集中实习学生的需求；

(二) 依据国家教育部职业院校专业顶岗实习标准，制定本单位各专业顶岗实习标准，顶岗实习任务书、所在教学单位的顶岗实习工作计划、顶岗实习教学质量检查计划，分配校内指导教师实习指导任务，统计审核顶岗实习各项数据信息和校内顶岗实习指导教师工作量；

(三) 按照学校的相关规定，安排顶岗实习校内指导教师，保证每名学生均有人负责。进行相关培训，确保校内指导教师能用学校信息化管理平台进行日常管理工作和贯彻落实学校顶岗

实习的各项规定；

（四）召开学生顶岗实习动员会，帮助学生明确实习目的、任务、方法、成绩评定办法，下发并回收《顶岗实习协议》。加强实习纪律和安全教育，杜绝各种意外事故发生；

（五）加强与校外实习基地和校外指导老师的联系，共同进行实习过程管理，处理各种突发事件；

（六）组织实施“顶岗实习”和“毕业作业”两门课程的成绩评定；

（七）顶岗实习结束后认真总结，做好实习材料的整理、归档和上报；

（八）落实学校顶岗实习领导小组下达的其他工作任务。

三、顶岗实习校内指导教师职责：

（一）协助召开顶岗实习学生动员大会，帮助学生了解顶岗实习的各项要求；

（二）学生离校后进入企业顶岗实习期间，每周至少与学生联系一次，跟踪未落实实习单位的学生，并为其提供咨询，督促他们尽快到岗。对已进行实习的学生，组织开展各种管理工作，按时批阅学生顶岗实习周报，加强安全教育，帮助解决实习过程中存在的问题；

（三）建立所负责学生的线上集体讨论组，不定期组织学生

就实习情况进行线上交流讨论；

（四）定期走访顶岗实习单位，实地开展实践性教学指导工作，检查顶岗实习教学质量，同时开展人才培养方案、行业企业和专业的市场调研等教学改革工作；

（五）协助顶岗实习专员统计各项顶岗实习数据及资料收集；

（六）协助处理学生顶岗实习过程中的各种突发事件，如有发现任何影响学生人身安全或实习工作安全隐患的，及时向顶岗实习管理小组报告；

（七）指导学生撰写《顶岗实习报告》和《顶岗实习总结》，密切与校外实习指导教师沟通，做好学生顶岗实习成绩评定工作；

（八）顶岗实习结束后，撰写《顶岗实习实践性教学指导报告》。

四、顶岗实习学生职责：

（一）熟悉学校顶岗实习各项要求和安排，将学校顶岗实习的文件精神和管理要求传达给家长，并按时完成顶岗实习前的离校手续；

（二）服从实习单位和学校顶岗实习的安排和管理，树立安全防范意识，确保实习工作和生活安全；

（三）自觉遵守实习单位和学校的规章制度，做到按时作息，不迟到、不早退，不做有损企业形象和学校声誉的事情；

（四）按照顶岗实习单位的安排，锻炼提高自身职业技能，按时按质完成顶岗实习任务；

（五）按照学校要求与校内指导老师联系，认真撰写《顶岗实习周报》、《顶岗实习报告》和《顶岗实习总结》，主动配合指导老师完成顶岗实习的各项管理工作；

（六）凡中途调换实习单位必须事先报所在教学单位顶岗实习管理小组批准，否则不计实习成绩；

（七）及时向校内实习指导老师反馈顶岗实习情况，协助校内指导教师及所在教学单位开展人才培养方案、行业企业和专业市场调研等教学改革工作。

第三条 顶岗实习单位的安排

各教学单位根据教育部等五部门印发的《职业学校学生实习管理规定》（教职成[2016]3号）规定，结合专业人才培养方案，安排和审核学生顶岗实习单位。

学生离校后两周内仍无法参加顶岗实习的，学校将统一安排顶岗实习单位。各教学单位应将尚未落实实习单位的学生，优先安排在与学校签订协议，并与专业核心能力相关的实习单位。对于学生自行联系实习单位的，顶岗实习管理小组必须严格按照学校相关审批手续，组织学生填写《自行选择顶岗实习单位申请书》，并回收归档。

第四条 顶岗实习过程管理

学生采取集中实习和自主实习两种方式完成顶岗实习。实习期间顶岗实习管理小组按照人才培养方案及学校顶岗实习工作的统一部署，开展各项管理工作。

一、校内指导教师按规定通过学校信息化管理平台、电话等形式，及时指导、检查、督促学生实习的工作和生活情况，按时批阅学生顶岗实习周报；

二、各教学单位按照学校顶岗实习工作计划和时间安排，向教务处提交学生顶岗实习各项资料；

三、各教学单位按照顶岗实习工作计划，统筹组织顶岗实习教学质量检查和走访校外实习基地工作；

四、学生实习期间更换实习单位的，校内指导教师要做好跟踪监督工作，并将情况反馈至顶岗实习管理小组；

五、如遇突发事件，校内指导教师应以学生人身安全为第一准则，汇同校外指导教师共同进行处理，并将情况上报至顶岗实习管理小组及学校领导小组。

第五条 考核评价

一、学生顶岗实习包括“顶岗实习”和“毕业作业”两门课程的成绩，“顶岗实习”主要根据学生顶岗实习的学习表现进行评定，“毕业作业”主要根据学生顶岗实习报告进行评定。成绩

分为“优”、“良”、“中”、“及格”、“不及格”五个档次；

二、学生顶岗实习成绩先后由校外指导老师、校内指导教师及各教学单位顶岗实习工作小组共同评定的方式确定；

三、有以下行为的，成绩评定“不及格”：

（一）没有按时完成顶岗实习教学任务；

（二）不按时提交实习周报、顶岗实习报告及总结；

（三）顶岗实习报告明显抄袭；

（四）顶岗实习周报或报告弄虚作假；

（五）顶岗实习期间做出严重影响学校声誉行为；

（六）实习期间未经批准私自调换实习单位的；

（七）在岗时间少于4个月；

（八）其他学校顶岗实习领导小组认定的行为。

第六条 日常管理工作量化标准

一、执行“2+1”教学模式的顶岗实习期为一年，其余为半年。学校支持鼓励各教学单位和实习单位合作探索工学交替、多学期、分段式等多种形式的实践性教学改革；

二、专任教师担任校内顶岗实习指导老师的，指导学生人数原则上不超过30人；

三、学生管理、行政教辅人员担任校内顶岗实习指导老师的，专业背景必须要与指导学生所学专业相关，指导学生人数原则上

不超过 10 人；

四、学生顶岗实习周报自上岗第一周起开始撰写，每两周写一篇，每篇字数不少于 300 字，校内指导教师评语不少于 80 字。顶岗实习报告字数不少于 3000 字；

五、校内实习指导教师利用线上交流平台，每月至少组织两次集中交流讨论；

六、校内实习指导教师走访顶岗实习单位，实地开展实践性教学指导工作，检查顶岗实习教学质量。每学年检查的学生人数不少于所指导顶岗实习学生人数的 30%；

七、顶岗实习时间为半年的，顶岗实习指导工作量为 5 课时/生，其中实习过程跟踪、咨询和指导的工作量为 2 课时/生，检查、批阅学生顶岗实习报告的工作量为 2 课时/生，实地开展实践性教学指导、撰写顶岗实习实践性教学指导报告的工作量为 1 课时/生；顶岗实习时间为一年的，顶岗实习指导工作量为 7 课时/生，其中实习过程跟踪、咨询和指导的工作量为 4 课时/生，检查、批阅学生顶岗实习报告的工作量为 2 课时/生，实地开展实践性教学指导、撰写顶岗实习实践性教学指导报告的工作量为 1 课时/生；

八、中途离职，未能全部完成顶岗实习指导工作的顶岗实习指导教师，工作量不予计发。中途接任顶岗实习指导的教师，从

接任之日起计算工作量。

第七条 附则

一、本管理办法由教务处负责解释；

二、本方案自发布之日起开始实施，原《顶岗实习管理办法》（华商职教〔2016〕43号）同时废止。

广州华商职业学院

2019年12月18日

广州华商职业学院

华商职教〔2017〕70号

关于印发《广州华商职业学院 顶岗实习安全管理规定》的通知

各处（室）、教学教辅单位：

为进一步加强顶岗实习管理工作，特制定《广州华商职业学院顶岗实习安全管理规定》，现予以印发，请遵照执行。

附件：广州华商职业学院顶岗实习安全管理规定


广州华商职业学院
2017年10月19日

广州华商职业学院顶岗实习安全管理规定

为进一步加强顶岗实习管理工作，维护实习学生的合法权益，提高技术技能人才培养质量，现制定本规定。

第一条 顶岗实习是指初步具备实践岗位独立工作能力的学生，到相关实习岗位，相对独立参与实际工作的活动，具体包括大三学生校外进行的顶岗实习和学生在实习基地开展的多学期分段式和工学交替模式的实习活动。

第二条 实习学生要提高实习认知水平，树立顶岗实习是“教学”而不是“就业”的正确认识。

第三条 学校和实习单位根据国家有关规定，为实习学生投保实习责任保险。

第四条 安全教育组织

（一）学院顶岗实习各级管理人员按照《顶岗实习管理办法》（华商职教〔2016〕43号）中的第二条开展各项安全教育工作；

（二）在学院集中安排的实习教学活动中，带队或驻点教师视同为校内指导教师，是实习教学活动的主要安全责任人；

（三）在建立实习基地前，顶岗实习工作小组必须进行实地考察评估并形成书面报告，考察内容包括：单位资质、诚信状况、

管理水平、实习岗位性质和内容、工作时间、工作生活环境、健康保障以及安全防护等方面；

（四）安全教育贯穿实习的全过程，要做到实习前有动员教育、实习中能有效监控，实习结束后有实习总结。

第五条 实习学生应尽量利用学院举办的校园招聘会等官方渠道选择实习单位，在同等条件下，应优先选择在学院的实习基地进行实习。

第六条 实习学生自行选择的实习单位，应符合以下条件：

（一）有独立法人资格，具有良好的社会声誉，符合安全生产和职业病防治法规的各项要求，能提供符合国家规定的劳动安全卫生条件和劳动防护用品；

（二）能提供实习场所和相对固定的实习岗位，有规范的内部管理制度和较完善的培训体系，有相对稳定的指导人员，能够按实习教学内容进行指导；

（三）对实习学生进行定期考核，实习结束后能出具相关证明及配合学院完成学生实习的考核鉴定。

第七条 实习学生自行选择的实习单位不得有以下情形：

（一）安排未成年学生从事《未成年工特殊保护规定》中禁忌从事的劳动；

(二) 安排实习的女学生从事《女职工劳动保护特殊规定》中禁忌从事的劳动；

(三) 安排学生到酒吧、夜总会、歌厅、洗浴中心等营业性娱乐场所实习；

(四) 通过中介机构或有偿代理组织、安排和管理学生实习工作；

(五) 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；

(六) 安排学生在法定节假日实习；

(七) 安排学生加班和夜班；

(八) 扣押居民身份证和其他证件，要求实习学生提供担保或者其他名义收取财物；

(九) 不与实习学生签订实习协议。

第八条 在不符合实习条件的企业进行实习的，学院有权召回学生，中止实习。

第九条 实习学生安全纪律要求

(一) 学生和家长知道学生有特异体质，或者患有特定疾病的，应告知学院；

（二）实习学生应避免落入非法传销组织，凡出现收取高额入会费、认购高价产品、“拉人头”、“资本运作”等形式或名义的招聘活动，需提高警惕并尽快远离；

（三）要积极主动的了解其作业场所和实习岗位存在的危险因素、防范措施及事故应急措施，接受安全生产教育和培训，掌握实习教学内容所需的安全生产知识，提高安全生产技能，增强事故预防和应急处理能力；

（四）注意人身财产安全，做好防火防盗工作，尊重当地民俗和宗教信仰，不得做出有违职业道德和有损学院声誉的行为，不得参与任何形式的违法违规活动；

（五）严格遵守实习单位的安全生产规章制度和操作规程，服从管理，正确佩戴和使用劳动防护用品；

（六）不得无故缺勤，如因公出差或其他原因必须离开实习单位的，需履行出差或请销假手续，经批准后方可离开，并向校内指导老师报备；

（七）如发生重大事故，应本着“安全第一”的原则处理，及时远离事故现场并向实习单位和学院报告。

第十条 安全事故处理

（一）当发生学生伤害事故时，学生应立即联系实习单位和医疗机构进行紧急救治，并及时报告学院。学生所在系的顶岗实习工作小组相关人员要配合救援和后续工作；

（二）当发生火灾事故时，在场指导教师与学生首先要报告消防机关，请求救援；同时视事故发展动态，在确保自身安全的前提下，组织必要救灾；

（三）当发生一般财产损害时，在场指导教师与学生应当保护好现场，立即报告实习单位并视情况报告学院及有关部门，请求调查处理；

（四）当实习和生活环境发生灾难性事件时，学生应迅速撤离事件现场，并迅速通知实习单位和学院，同时视情节轻重，在确保自身安全的情况下，进行必要救灾；

（五）当发生重大事故时，学生应第一时间向学院和实习单位报告，学生所在系、二级学院的顶岗实习工作小组应及时通知学生家长，并以书面形式上报学院顶岗实习领导小组，会同实习单位和相关部门做好事后处理工作。

第十一条 学生因违反实习纪律、学院安全管理规定和社会公共准则而造成伤害事故的，责任由学生本人自负；造成他人财产或人身伤害的，应由学生本人承担经济和法律責任。

第十二条 本规定解释权归学院教务处。

烹饪工艺与营养专业顶岗实习标准

一、适应范围

本标准由广州华商职业学院烹饪工艺与营养专业根据职业教育教学委员会制定的烹饪工艺与营养专业顶岗实习标准制定,适用于广州华商职业学院烹饪类专业学生的顶岗实习安排,针对中厨房、西厨房(热房、冷房)、饼房、宴会厨房、各楼层餐厅等部门的出品、管理岗位(群)或技术领域。

二、实习目标

学生通过烹饪类专业顶岗实习,了解企业的运作、组织架构、规章制度和企业文化;掌握岗位的典型工作流程、工作内容及核心技能;养成爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神,增强学生的就业能力。

三、时间安排

实习时间不少于半年,安排在第5—6学期。

四、实习条件

(一) 实习企业

学校应遵循长远规划、密切合作的原则选择实习酒店、大中型餐饮企业,建制地安排学生实习。实习企业应诚信经营,管理规范,运行状况良好,满足实习生管理基本条件,具备社会责任感,愿意与学校共同承担育人责任,能满足职业教育教学改革要求,提供在中厨房、西厨房(热房、冷房)、饼房、宴会厨房、各楼层餐厅等部门出品岗位实习的机会。

1. 企业类型

实习的企业应是依据《旅游饭店星级的划分与评定》(GB/T140308-2010)评定的挂牌四星及四星以上等级的酒店,或具备与四(五)星级同等管理水平的酒店,也可以是等级最高的大中型餐饮企业开展实习。酒店可以是全服务酒店或有限服务酒店。

2. 企业经营范围

学生实习的企业必须有经营餐饮的产品线,满足学生在企业核心出品部门实习的需求。

3. 企业经营管理状况

实习企业应是知名品牌,运作管理成熟,经营状况良好。

4. 实习企业管理水平

实习企业应具有完备的管理制度和实习生管理办法。

实习企业应有能担任实习导师的企业员工，负责实习生日常管理，指导实习生完成具体岗位工作，帮助其提高服务水平与操作技能。

（二）设施条件

1. 安全保障设施

学校和实习单位应当为学生提供必要的顶岗实习条件和安全健康的顶岗实习劳动环境。

学校应制定实习生安全管理规定及实习生安全及突发事件应急预案等文件。

实习前校方对学生要进行安全教育。

实习前实习企业应组织实施安全教育、培训和应急预案措施。

实习企业应拥有全方位、全时段的安全保障系统，基本安全保障设施条件方面应包含：

(1) 住宿条件。企业应提供实习生宿舍，企业宿舍管理完善，有专职的宿管员，男女生宿舍相对分隔独立。

(2) 上下班交通条件。如实习生宿舍距离企业较远，企业应尽可能提供交通车接送实习生上下班。

2. 工作设施

学生实习岗位所使用的设施符合相关标准要求，配套安全使用须知等文件，开展必要的安全使用培训。

实习企业的经营场所和重点部门，应按有关规定安装安全防范设备。

3. 信息资料

建立实习企业信息库，实时编录实习企业名称、地址、负责人、联络方式、岗位、企业导师等信息，收集整理经营许可证和营业执照复印件。

建立实习档案，实习协议书和实习管理过程文件如实习周报、实习总结、实习培训记录、实习综合评价表等相关材料及时整理归档。

学校应构建信息化顶岗实习管理平台，与实习企业共同加强顶岗实习过程管理；建立实习生管理动态数据库，及时体现实习生的实习状态和实习单位变更情况；及时录入企业新增实习岗位信息，搭建校、企、生三者之间的有效信息联络渠道。

（三）实习岗位

1. 实习岗位应是酒店、大中型餐饮企业的中厨房、西厨房（热房、冷房）、饼房、宴会厨房、各楼层餐厅等部门出品岗位，不得安排学生到歌厅、酒吧、夜总会、洗浴中心等营业性娱乐场所顶岗实习。

2. 实习期为一年的实习生，实习岗位不少于 2 个；实习期为半年的实习生应有接受交叉培训的机会。

3. 建立实习岗位调整制度及激励机制，对确因个人条件不适原岗位的实习生予以调整岗位：对综合表现突出的实习生可选拔为管理培训生。

（四）指导老师

实习企业和学校当建立实习指导老师制度，由思想品德过硬、经验丰富的企业指导老师和学校指导老师全程指导和管理学生顶岗实习，具体要求有：

1. 企业指导老师

企业导师主要是企业人力资源管理部门及学生实习所在部门的管理人员、高级技术人员担任。

管理人员类企业导师应具备大专以上学历、主管以上职务，从事该岗位工作不少于三年。

高级技术人员类的企业导师应从事该岗位工作不少于三年。

企业导师主要以授课、在岗培训等方式指导。

2. 学校指导老师

学校实习指导教师主要包括校内实习管理部门的教师和本专业承担实习教学工作的教师。

实习管理部门教师应具备实习指导师资格。

专业教师应具备助理讲师以上职称，有一年以上行业企业的实践经历。

学校实习指导教师主要通过在线辅导、定期巡岗、到店授课等方式开展工作。

有条件的学校可安排驻店实习指导教师，对实习生的生活和工作进行现场管理和指导

五、实习内容

实习内容对应主要实习部门及岗位(群)于表 1 实习部门及岗位群，岗位群的具体内容列举于表 2 烹饪工艺与营养专业岗位群实习内容。

表 1 实习部门及岗位群

部门	岗位群
中厨房	初加工、切配、打荷、水台、蒸箱、冷盆间
中点房	制馅、成型、成熟
西厨房	热房、冷房、主厨房
饼房	面包房、西点房、冰激凌、巧克力房

表 2 烹饪工艺与营养专业岗位群实习内容

序号	时间	工作任务	职业技能与素养
1	一个月以上	原料的初步处理	能初步了解各种原料的粗加工方法并能按要求将工作岗位打扫干净
2	一个月以上	原料的精细加工	能按要求将原料加工成丁、丝、条、片、块、段、泥、茸等不同形状，并能按要求将工作岗位打扫干净
3	一个月以上	协助菜品制作	能在烹饪前做好准备工作、能掌握菜肴的装盆技术、能辅助师傅做好烹调的辅助工作等并能将工作岗位打扫干净。
4	一个月以上	原料的涨发	能了解各种干货原料的涨发方法、能掌握各种蒸制菜肴的成熟时间、能帮助师傅炖制各种例汤等，并能将工作岗位打扫干净。
5	一个月以上	制作中式冷菜	了解冷盆间的工作流程及功能、能协助师傅做各种准备工作等，并能将工作岗位打扫干净
6	一个月以上	制作各种中式点心	能了解各种中式点心的制作过程，能协助师傅做各种准备工作，能将工作岗位打扫干净
7	一个月以上	面包制作	能了解面包的配方、能掌握各种面包的成熟温度与成熟时间并能将工作岗位打扫干净
8	一个月以上	蛋糕制作	能对各种西点的制作方法有所了解、能对各种西点按要求进行装饰、能将工作岗位打扫干净
9	一个月以上	冰激凌制作	能对冰激凌的制作过程有所了解、并使用设备、能在师傅制作成品时做好各种准备工作包括称料、配料、清洁等
10	一个月以上	巧克力制作	能了解巧克力的制作过程、能对个别西点进行巧克力装饰、能将工作岗位打扫干净
11	一个月以上	汤及沙司的制作	能了解西餐主厨房的功用、能协助师傅做各种准备工作、能学会使用各种厨房设备，能将工作岗位打扫干净
12	一个月以上	烹制西餐热菜	能了解西餐热房的工作流程及工作职责，能协助师傅做各种准备工作等并能将工作岗

			位打扫干净
13	一个月以上	制作西餐冷菜	能了解西餐冷房的工作流程及工作职责，能协助师傅做各种准备工作等并能将工作岗位打扫干净

六、实习成果

实习学生应在顶岗实习结束时提交顶岗实习企业证明材料，根据学生在企业完成顶岗实习任务的具体情况，确定实习成果，可选择提交如下成果：

- (1) 顶岗实习周记；
- (2) 顶岗实习总结报告一篇；
- (3) 实习期间形成的技术方案或论文；
- (4) 实习期间完成的实物作品的图文说明材料或音视频说明材料；

七、考核评价

（一）考核内容

实行校企双方共同考核制度。

企业实习评定考核重点在于实习生工作态度、业务水平、职业能力。

学校实习评定考核重点在于实习生的组织纪律性和实习任务的完成情况。

实习考核的内容应包括过程评价和结果评价两个部分，实习生在实习期间过程评价和结果评价均合格方可记为考核通过。考核内容如《过程评价考核内容》（表 3）和《结果评价考核内容》（表 4）所示。

实习考核结果可折算为五档，即优秀（90-100 分）、良好（80-89 分）、中等（70-79 分）、及格（60-69 分）、不及格（60 分以下）。其中优秀比例宜控制在实习生总人数的 20%左右，合格及以上者可获得相应学分。

实习生违反实习单位规定，屡教不改或情节严重者，企业可以与学校商议退回，实习成绩定为不合格，实习成绩不合格的学生，学校应重新安排实习，补足实习时间。

表 3 过程评价考核内容

序号	考核项目	考核内容	考核依据	考核人	考核等级	考核周期
1	实习生日常工作表现	考核内容包括岗位专业知识、工作绩效、工作纪律、技能水平、职业道德、综合素养、责任事故等几个方面	以实习企业规章制度、工作标准、考勤记录、培训考核记录等为依据	企业导师	建议分级： A：优秀 B：良好 C：合格 D：不合格	每 1~3 个月一次
2	阶段性任务完成情况	考核内容包括实习期各项作业或实习日志（周记、月记）完成情况、实习态度、实习表现等	以实习生提交的实习日志（周记或月记）、学校实习指导教师巡岗记录、驻店实习指导教师反馈情况等为依据	学校实习指导教师	建议分级： A：优秀 B：良好 C：合格 D：不合格	每 1~3 个月一次

表 4 结果评价考核内容

序号	考核项目	考核内容	考核依据	考核人	考核等级	考核周期
	实习期总体表现	工作态度、行为规范、工作绩效、综合能力素质提升等	自瞬价	实习生	建议分级： A：优秀 B：良好 C：合格 D：不合格	实习期结束时
	实习期总体表现	工作态度、行为规范、工作绩效、技能水平、综合素质、责任事故等	实习部门终期评价	企业导师	建议分级： A：优秀 B：良好 C：合格 D：不合格	实习期结束时

	实习心得体会与未来职业规划	实习报告	学校实习报告 考评标准	学校实习 指导教师	建议分级： A：优秀 B：良好 C：合格 D：不合格	实习期结束时
--	---------------	------	----------------	--------------	--	--------

（二）考核形式

采取过程性评价与终结性评价相结合的方式对学生进行考核。对实习生的考核评价应尽量全面，针对不同的考核内容采用恰当的考核形式。考核形式详见表 5 实习考核形式。

表 5 实习考核形式

序号	考核类型	考核内容	考核人	建议考核形式
1	过程评价	岗位技能	企业导师	技能操作测试
		专业知识		笔试考核
		工作绩效、责任事故		实习生直属上级评价、奖惩情况
		工作纪律		考勤记录、奖惩情况
		职德、综合素养		实习生直属上级及同班组成员评价
2		实习阶段性任务完成情况	学校实习指导教师	实习记录、实习作业检查；实习指导教师巡岗
3	结果评价	实习期总体表现	实习生本人	自我评价
4		实习体会与职业规划	学校实习指导教师	实习生按时、按要求提交实习报告
5		实习期总体表现	企业导师	实习部门终期评价

（三）考核组织

根据校企实习协议，岗位实习考核由校企双方采取多元考核形式共同组织完

成。实习生的考核应由学校和实习酒店共同组织，确保实习生在实习结束后获得公正、客观、合理的考评结果。在实习过程中的实习生岗位技能、专业知识、工作纪律与绩效、职业道德及综合素养主要由其所在部门的企业导师组织考核，实习生的实习任务完成进度主要由学校实习指导教师组织考核；实习结束时，实习生的总体表现由实习酒店人事部门会同企业导师组织考核，其实习体会及总结主要由学校指导教师负责考核。

八、管理制度

参考教育部有关实习管理文件精神，学校结合实际情况出台实习管理制度。实习管理制度主要包括《实习管理办法》、《实习考核办法》、《实习指导教师管理办法》和《实习生手册》等。

1. 学校职责

制定实习计划，建立健全实习管理制度；做好校外实习基地的建设与维护，并建立校外实习基地筛选制度；建立用人单位与学生双向选择的实习机制；与企业签订实习协议书；落实与实习企业定期沟通制度，建立紧密型合作机制；与实习企业协调配合，维护实习生的合法权益；制定实习管理工作经费预算，审核经费使用情况；顶岗实习前组织学生开展实习动员和辅导，加强学生的思想教育、安全教育和职业道德教育；落实劳动安全和保护措施，宜集中办理学生实习期间的实习责任保险；加强与实习企业联系，实施实习过程管理，对违纪学生进行教育并视情节给予相应处分；确定校方指导教师，配合企业导师共同对学生进行实习指导和日常管理。

校方指导教师要定期联系企业导师，走访实习生，填写实习联系记录；校方指导教师要指导学生完成实习周报和实习总结，并及时批阅反馈；与实习企业共同做好实习生评价工作，评选出优秀实习生。

2. 企业职责

应提供实习岗位，统筹安排实习工作，并负责实习生日常管理；制定实习岗位培训计划，负责实习生岗位培训与考核，填写实习培训记录；安排有经验的员工担任实习导师，指导实习生工作；定期与实习生沟通，及时解决实习过程中出现的问题；配合学校及时做好校企沟通，反馈实习生工作情况；对实习生工作表现进行评价，填写实习综合评价表；根据有关规定，确保实习生获得顶岗实习的相应报酬；协商安排实习生的住宿，解决餐费及往返交通补贴等问题；实习生发生人身意外事故，应按国家相关规定，与学校协商解决；为实习期满的学生办理

离岗手续；企业导师负责实习生考勤、日常管理、技能训练和实习评价；在条件允许情况下，宜根据实习计划，建立岗位轮训机制。

3. 实习期保险制度

实习期间，实习生要购买保障期与实习期等长的人身意外险，学校要购买实习责任险，企业要为实习生购买雇主责任险。

烹饪工艺与营养 专业顶岗实习工作计划表

序号	时间安排	工作任务	任务要求	文档要求	责任主体
1	第五学期第 1 周至第五学期第 5 周	<ol style="list-style-type: none"> 1. 各二级学院成立顶岗实习管理小组； 2. 制定顶岗实习的进度安排； 3. 按专业对学生进行分组并指派专业指导教师； 4. 开展企业进校园的宣讲会，配合校园招聘开展。 	<p>确定二级学院工作小组组织结构，明确工作小组职责；</p> <p>根据教务处提供的《顶岗实习工作计划》制定各专业的实习任务和工作安排，工作进度安排应与学校相关要求保持一致。</p>	《顶岗实习工作安排表》	酒店管理学院、烹饪工艺与营养教研室
2	第五学期第 6 周至第五学期第 9 周	<ol style="list-style-type: none"> 1. 各二级学院指派一名教师参加平台使用培训会； 2. 参加培训的教师对所在二级学院的指导教师进行使用培训。 	<p>根据平台要求，熟悉平台的使用。</p>		教务处、酒店管理学院
3	第五学期第 10 周至第五学期第 11 周	<ol style="list-style-type: none"> 1. 召开学生顶岗实习动员和安全教育大会； 2. 学生签订《顶岗实习承诺书》； 3. 校内指导教师向指导的学生下达实习任务，并明确顶岗实习的要求； 4. 开展顶岗实习意向调查。 	<p>管理小组应根据专业特点要求做好审核工作。明确顶岗实习任务和意义，要求学生向家长传达顶岗实习相关文件精神和内容。指导教师要对学生进行顶岗实习意向进行调查，根据意向调查的结果给集中实习的学生准备顶岗实习岗位。</p>	《顶岗实习承诺书》、《顶岗实习意向调查报告》、《自行选择顶岗实习单位申请书》	酒店管理学院、烹饪工艺与营养教研室、辅导员、学生

4	第五学期第 12 周至第五学期第 14 周	落实学生顶岗实习岗位。	原则上要求学生顶岗实习的岗位职责工作内容应与学生所学专业或所在专业群知识相关。	《烹饪工艺与营养专业顶岗实习标准》、学生实习信息录入系统	酒店管理学院、烹饪工艺与营养教研室、校内指导教师、学生
5	第五学期第 15 周至第五学期第 20 周	1. 校内指导教师指导学生顶岗实习, 要求学生按时提交周记, 并及时批阅; 2. 对实习期间更换实习单位的, 要求学生填写《顶岗实习转岗申请书》, 并做好审核工作。	校内指导教师批阅周记要求做到两点: 一、解决学生上一周的疑问并进行专业指导; 二、指导学生开展下一周的顶岗实习。	《顶岗实习周报》、《顶岗实习转岗申请书》、学生实习信息录入系统	校内指导教师、学生
6	第六学期第 1 周至第六学期第 6 周	实时跟踪学生单位顶岗实习情况。	顶岗实习专员核查学生实习信息, 确保学生岗位信息的真实性和准确性。	《顶岗实习学生详细情况汇总表》	指导教师、顶岗实习专员、辅导员
7	第六学期第 7 周至第六学期第 12 周	各二级学院按照相关文件要求到实习单位巡查学生实习情况	重点检查学生集中实习的地区和实习单位, 发现异常情况时, 应及时处理, 保证学生安全实习、有效实习。	《顶岗实习巡查工作计划表》、《顶岗实习巡查记录表》	酒店管理学院、烹饪工艺与营养教研室、顶岗实习专员
8	第六学期第 13 周至第六学期第 20 周	1. 指导学生撰写顶岗实习报告; 2. 顶岗实习成绩考核评定并将成绩录入教务系统; 3. 组织顶岗实习工作进行总结交流。	按学校要求指导学生撰写顶岗实习报告。成绩按时录入教务系统。汇总成绩不及格的学生信息。总结各专业学生顶岗实习情况。	《顶岗实习考核鉴定表》、《顶岗实习总评成绩表》、《成绩不及格登记表》、《顶岗实习工作总结》	学生、指导教师、烹饪工艺与营养教研室