

食品加工与检验专业 人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：食品加工与检验

专业代码：081313

二、学制与招生对象

（一）学制：全日制三年（中专中技班）

（二）招生对象：初中毕业生或具有同等学历者

三、职业资格 / 职业技能等级

食品检验员高级职业资格（国家职业资格三级）

西式面点师（国家职业资格三级）

粮农食品安全评价员（初级）

四、职业面向

本专业主要学习食品加工与检验方面的基本理论和基本知识，通过学习掌握食品加工与检验的基本知识和基本技能，受到科学思维和科学实验训练，具有较好的科学素养，主要从事食品加工、食品生产、食品检验监督机构及消费领域从事品质监控、分析检测、检验检疫、安全评价、技术开发、生产销售、企业管理及科学研究等。

所属专业大类(代码)	所属专业类(代码)	对应行业(代码)	主要职业类别(代码)	主要岗位类别(或技术领域)	职业资格证书或技能等级证书举例
食品药品与粮食大类(49)	食品类(4901)	农副食品加工业(13) 食品制造业(14) 酒、饮料和精制茶制造业(15)	食品工程技术人员(2-02-24-00) 食品、饮料生产加工人员(6-02)	食品生产 食品检验 食品企业管理 食品销售 食品储运 食品研发	西式面点师 食品检验员 粮农食品安全评价员

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，面向现代食品加工行业、农副产品加工业、质检技术服务行业等领域，将立德树人贯穿于人才培养全过程，培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，掌握食品加工与检验必要的理论基础、熟练的操作技能以及行业中的新技术、新工艺、新规范及技术创新的主流方向，达到国家职业资格标准，具有良好的职业道德、人文素养和法治观念，具备创新意识的高素质食品加工与检验技能人才。

(二) 培养规格

1. 素质要求

创新实施习惯训练、心理训练、领导力训练、价值观训练、营销训练、创新创业训练“六大训练”，提升学生政治、文化、职业、身心、劳动等各方面素质。通过劳动教育、军训、入学教育、岗位实习、毕业教育等形式强化行为习惯训练，训练学生养成良好的生活习惯、自主学习习惯，提升劳动素质和文化素质；通过大学生心理健康教育及体育与健康教育，推进心理训练，提升学生身心素质；通过思政课程和

课程思政，推进价值观训练，提升学生政治素质；通过创新创业教育、就业指导、生涯规划、创业孵化、创新创业培训、产教融合等创新创业实践教育路径，对学生进行营销、创新创业训练，提高学生职业素质。

（1）思政素质：热爱党，热爱祖国，热爱人民；努力学习政治理论，有较强的上进心和人生远大理想；有求真务实，勇于创新的精神；遵纪守法，有较强的社会责任感；有正确的人生观、世界观、价值观和道德观。

（2）文化素质：具有较宽阔的文化视野，具有一定的科学思维和科学精神，具备健康、高雅的审美情趣和正确的审美观，形成继续学习、可持续发展和善于研究的良好习惯。

（3）职业素质：热爱食品行业，乐于从事食品生产与检验，服务民众、奉献社会。树立创业意识，具有创新精神和服务意识，勇于承担社会责任和岗位责任，职业价值取向明确，具有良好的职业态度和职业道德修养；具有爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务民众、奉献社会的精神和精益求精的工匠精神；具有合作意识和团队精神；具有较强的安全意识、服务意识、环保意识。

（4）身心素质：具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国家规定的体育锻炼标准；具有坚韧不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健康的人格。

（5）劳动素质：通过劳动教育，使学生能够理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、

劳动最伟大、劳动最美丽的观念；体会劳动创造美好生活，体会劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。

2. 知识要求

(1) 思想政治方面：了解党史国史、掌握必备的思想政治理论、了解中华优秀传统文化。

(2) 行业发展方面：了解食品文化、食品行业发展史；明确食品技术成果转化的重要意义，了解食品行业发展动态和新产品、新技术、新方法；了解创新创业相关政策。

(3) 专业理论方面：熟练掌握与食品加工专业技能相适应的加工知识和工艺技能；熟练掌握主要食品加工设备的工作方法、操作与维护的基本知识；掌握与专业技能相适应的食品添加剂、食品加工技术、食品化学、食品微生物、食品检测分析、食品安全与质量控制等基础知识；了解食品加工行业前景；熟悉食品工业发展方针、政策、法规等相关知识；了解食品行业发展的新工艺、新技术、新方法、新设备、新规范。

(4) 法律法规方面：了解与本专业相关的法律法规，特别是食品安全相关法律法规；了解文明生产、环境保护、安全消防等知识。

3. 能力要求

(1) 通用能力：适应数字化、智能化技术环境，具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；具有团队合作能力。

(2) 专业能力：具备面制品、烘焙食品、乳制品、饮料等食品按照操作规范进行智能化安全生产的能力；具有食品加工过程控制、工艺参数设定与调整的能力；具有正确使用和维护食品机械与设备的能力；具有食品加工、分析、检测的能力；具有依照企业管理规范实施一线生产管理、质量管理的能力。

六、课程设置及要求

(一) 公共基础课程设置及要求

1. 德育

(1) 职业生涯规划

“职业生涯规划”是技工学校学生必修的德育课。本课程以邓小平理论、“三个代表”重要思想和科学发展观为指导，深入贯彻习近平总书记系列重要讲话精神，对学生进行职业生涯规划教育和职业理想教育。其任务是引导学生树立正确的职业观念和职业理想，学会根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划，并以此规范和调整自己的行为，为顺利就业、创业创造条件。

(2) 职业道德与法律

“职业道德与法律”是技工学校学生必修的德育课。本课程以邓小平理论、“三个代表”重要思想和科学发展观为指导，深入贯彻习近平总书记系列重要讲话精神，对学生进行道德教育和法制教育。其任务是提高学生的职业道德素质和法律素质，引导学生树立社会主义荣辱观，增强社会主义法治意识。

（3）经济政治与社会

“经济政治与社会”是技工学校学生必修的德育课。本课程以邓小平理论、“三个代表”重要思想和科学发展观为指导，深入贯彻习近平总书记系列重要讲话精神，对学生进行马克思主义相关基本观点教育和我国社会主义经济、政治、文化与社会建设常识教育。

（4）毛泽东思想

毛泽东思想课程是一门思想政治理论课，其主要任务是帮助学生学习和中国特色社会主义理论体系的基本内容，帮助学生理解毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系是马克思主义的基本原理与中国实际相结合的两次伟大的理论成果，是中国共产党集体智慧的结晶。

2. 语文

主要培养学生热爱祖国语言文字的思想感情，使学生进一步提高正确理解与运用祖国语言文字的能力，提高科学文化素养，以适应就业和创业的需要。指导学生学习必需的语文基础知识，掌握日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力，具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力。

3. 数学

着重进行数学基础拓识的教学，使学生掌握基本概念、基本运算、基本运用。加强数学应用方面的教学，对公式、定理及有关性质，简化理性分析，不讲或少讲推理过程，在进行初等数学教学中，适当渗透高等数学知识。

4. 体育

技工学校学生必修的一门公共基础课程。依据《技工学校体育与健康教学大纲》开设，传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法，通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。

(二) 专业课程设置及要求

1、主要专业课程设置

(1) 烘焙食品加工技术

全程在实训室开展项目化教学，以掌握各类焙烤食品加工技术为重点，主要包括月饼、蛋糕、饼干、糕点、面包等产品，在形式上将理论知识与实践操作融为一体，在内容上从简单到复杂依次递进，且每一项目均从加工原理、加工工艺、产品加工技术、质量鉴定及加工常见的质量缺陷及其控制方法等方面进行，同时要求掌握常见加工设备的使用和维护，熟悉目前正在使用的智能化加工设备。教学中坚持以社会主义核心价值观为统领，把中华优秀传统文化融入到产品制作中。通过本课程学习，能够使学生掌握烘焙食品加工的基本理论和基本技能，同时在课程中用工匠精神教育和塑造学生为学生将来到烘焙企业工作打下坚实的基础。

(2) 饮料加工技术

通过项目化教学，了解常用原辅料的性质及用法、各种饮料的加工原理、工艺流程、配方设计、设备操作、品质检

验方法等。在掌握饮料基本理论的同时，结合现代化饮料工业的现状，学习饮料加工技术的关键操作、智能化设备及新技术，重点培养学生用理论知识指导实践的能力，强化学生实际操作的水平。对学生采用理论与实践相结合的理实一体化的评价模式来考核学习效果。鉴于行业特点，有意识帮助学生建立坚定的信念，培养爱国情怀，树立正确的价值观，努力提高专业技能，提升国有产品的市场竞争力。

（3）乳制品加工技术

通过项目化教学让学生掌握乳品加工的基本知识及所用的原辅材料、原料乳的验收、液体乳加工、发酵乳、乳饮料加工、冷冻饮品加工、乳粉加工等，同时利用仿真软件对炼乳加工、奶油加工、干酪加工、其他乳制品加工作简单的介绍，并对不同乳制品在生产中出现问题的原因与解决问题的方法进行了介绍。培养学生分析、解决问题能力，提高就业和创业能力，学生毕业后能在乳制品企业就业，能胜任乳品加工操作、品控和销售等岗位，解决工作岗位上的生产实际问题。对学生采用理论与实践相结合的理实一体化的评价模式来考核学习效果。培养学生具备与品牌文化匹配的价值追求，具备遵照配方、执行工艺、规范加工、严格达标的职业素养和能力。

（4）食品质量管理与控制

课程内容：在食品安全行政管理体系方面重点介绍了我国食品安全监管模式以及法律法规、食品标准、食品认证、检验检测体系。在食品生产质量控制体系中着重介绍了

ISO9000、GMP、SSOP、HACCP 等食品生产质量管理体系的原理和方法，并结合生产实际介绍了肉类、乳类、果蔬类、粮油类食品加工过程中的卫生要求和质量控制以及转基因食品、绿色食品、无公害食品和有机食品的生产要求和质量控制。

(5) 食品微生物学

课程简介：本课程培养学生掌握微生物的一般生物学特性以及它们与食品有关的特性方面的知识。了解食品微生物学相关的新知识、新技术以及用这些新知识和新技术来生产更多富有营养和安全的食品方面的知识。主要讲授与食品工业密切相关的两大类微生物，即益生菌和病原菌。前者与食品生产相关，包括细菌、酵母、霉菌；后者与食品安全相关，包括微生物引起的食品变质、食源性疾病。

(6) 食品安全学

课程内容：食品是人类赖以生存和发展的最基本物质，食品工业已成为许多国家的重要支柱产业。食品安全不仅影响政府的形象，经济的发展，企业的生存，而且直接关系到百姓的生命安全和身体健康。随着社会的发展和人民生活水平的不断提高，人们对食品安全、营养及风味提出了更高要求。本课程以概述与食品安全相关的科学问题为重点，集中阐述了环境污染、化学物质、生物性污染、包装材料、食品中的有毒物质、膳食中的不安全因素等对食品安全性的影响；同时介绍了食品安全性评价、食品安全标准与质量控制

等内容。

2. 顶岗实习

毕业前顶岗实习是教学过程最终阶段的重要实践环节。实习的主要内容是指学生根据学校教学计划的要求，在规定的教学时限内，按照学校实习教学计划的安排，在企事业单位相关实践岗位上进行的实践学习活动，包括实习、预就业和已签定就业协议的提前就业等。通过顶岗实习，使学生走向社会，接触本专业工作，拓宽知识面，增强感性认识，培养、锻炼学生综合运用所学的专业知识和基本技能，去独立分析和解决实际问题的能力，把理论和实践结合起来，提高实践动手能力；培养学生热爱劳动、不怕苦、不怕累的工作作风；培养、锻炼学生交流、沟通能力和团队精神，实现学生由学校向社会的转变。同时可以检验教学效果，为进一步提高教育教学质量，培养合格人才积累经验。

七、教学进程总体安排

（一）学时分配表

1. 课程设置与学时分配

表 3 课程设置及教学学时分配表

项目		学分	学时数	百分比 (%)	教学活动安排					
					第一学年		第二学年		第三学年	
					20周	20周	20周	20周	20周	20周
理论学时	公共课模块	35	560	19.6	248	264		8	40	

分配	专业知识课模块	10.5	168	5.9	32	16		56	64	
	专业能力课模块	12	192	6.7	16	40		88	48	
	双创引领课模块	7.5	120	4.2	32				88	
	选修课模块	5	80	2.8				48	32	
	合计	70	1120	39.2	328	320		200	272	
实践学时分配	随堂实践	34	540	18.9	160	140		160	80	
	劳动周(同时开展技术创新成果转化实践活动)	2	52	1.8	1周			1周		
	“双创”实践活动	1	26	0.9					1周	
	入学、毕业教育等	6	156	5.4	2周					4周
	教学实习	37	962	33.7	1周		20周			16周
	合计	80	1736	60.8						
总计		150	2856	100						
理论教学与实践教学比例		1120:1736=1:1.55								

注：实践教学每周折合 26 学时

表 4 教学进程表

课程类别	课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内周学时（每学期 1 周复习考试不计入学时）							
				总计	理论	随堂实践	第一学年		第二学年		第三学年			
							1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期		
公共课	职业生涯规划	考试	3	48	32	实践 16	2		教学实习					顶岗实习

	毛泽东思想	考试	2	32	32			2	(形势与政策 与政策 2次讲 座在实 习点进 行)				
	职业道德与法律	考查	1	16	16		2次讲座	2次讲座		2次讲座	2次讲座		
	数学	考试	3	48	48		3						
	语文	考试	2	32	32		2						
	计算机应用基础	考查	4	64	32	32	4						
	心理健康教育	考查	2	36	36			2					
	英语	考查	2	32		32	2						
	体育与健康	考查	2	36		36		2					
	历史	考查	1	16	16			2(间周)					
	安全教育知识读本	考查	1	16	16		2次讲座	2次讲座		2次讲座	2次讲座		
	经济政治与社会	考试	2	36	36			2					
	职业生涯规划	考查	2	32	32			2					
	就业指导与创业教育 培训	考查	2	32	32							2	
	小计		41	676	560	116	16	18				2	
专业 知识 课	食品微生物及检验技术	考试	4	64	32	32	4						
	有机化学	考试	2	32	16	16		2					
	食品检验工	考试	3	48	16	32			3				
	公共卫生与健康	考查	2	32	24	8			2				
	食品感官评定	考试	2	32	16	16			2				
	食品添加剂	考试	4	64	64	0				4			
	小计		17	272	168	104	4	2	7	4			
专业 能力 课	西式面点师	考试	4	64	16	48	4						
	烘焙食品加工技术	考试	4	64	16	48		4					
	饮料加工技术	考试	4	64	24	40		4					
	乳制品加工技术	考试	4	64	24	40			4				
	果蔬加工技术	考试	4	64	24	40			4				
	休闲食品加工技术	考试	4	64	24	40				4			
	速冻食品加工技术	考试	4	64	24	40				4			
	食品机械与设备	考查	2	32	24	8			2				
	人工智能技术应用	考查	2	32	16	16			2				

	小计		32	512	192	320	4	8		12	8	
双创引 领课	食品企业管理 (含食品营销)	考试	2	36	36						2	
	成果转化实务 (含创新创业培训)	考查	1	16	16						2(间周)	
	食品技术发展史	考查	2	32	32		2					
	中国饮食文化	考查	2	36	36						2	
	小计		7	120	120		2				5	
选修课	实验设计与思考	考查	2	32	32					2		
	专利概述	考查	1	16	16					2(间周)		
	发明创造案例	考查	2	32	32						2	
	小计		3	48	48					3	2	
	合计		100	1628	1088	540	26	28		22	21	

八、实施保障

(一) 师资队伍

1. 专业带头人的基本要求

(1) 具有副教授以上职称或具有硕士以上学位的骨干教师。

(2) 具有“双师”素质教师资格, 有一定的企业实践经历与经验, 掌握食品行业的发展动向, 能够把握专业发展方向。

(3) 从事本专业教学5年以上(从行业、企业调入的3年以上), 能积极主动地承担各种教学任务, 独立系统地讲授过2门以上专业核心课程, 教学质量优秀。在专业建设、课程建设和教学改革等方面有较突出的贡献。

(4) 能够主持制定或参与实施食品加工与检验专业人才培养方案。具有指导青年骨干教师的能力, 并能带领课程

团队完成课程体系开发。

(5) 教学科研工作成绩突出，具有校级以上教学成果、科研课题、教研课题 2 项以上。

2. 骨干教师的基本要求

(1) 具有中级以上职称或具有硕士以上学位的专任教师。

(2) 具有“双师”素质教师资格，能独立完成设计项目的操作，有一定的企业挂职锻炼经历。

(3) 熟悉食品行业最新技术动态、较好的把握本专业的发展方向，积极参与专业建设、课程建设和教学改革研究等工作。

3. 专业师资要求

专业教师应具备本专业或相关专业本科以上学历，并具有职业资格证书及中级以上专业技术职务所要求的业务能力。

具有工作实践经验，熟悉企业工作流程；对专业课程有较为全面的了解，具备基于工学结合的课程开发和教学组织设计能力、教学研究能力；熟悉本行业的技术生产情况及发展趋势，能及时将企业各项新工艺、新材料、新方法和企业管理新理念补充进课程。

适当外聘企企业在职人员承担专业实践课程的教学。

(二) 教学设施

1. 校内实训条件

与招生规模相匹配，校内实训基地需配置理实一体化教

室，可进行食品检验、食品加工、微生物室、天平室等多门课程的教学。

2. 校外实训条件

校外实训基地的建立与拓展，可为学生专业实习实训提供广阔的平台，培养学生的技术技能，有利于学生对口就业、对岗就业，实现专业教学与未来岗位的紧密对接。本专业应拥有2家以上相对稳定的食品相关行业企业作为校外实训基地。

（三）教学方法

1. 在教学过程中，应立足于加强学生实际操作能力的培养，核心课程建议采用“任务驱动”教学法，通过典型食品的分析检验，由教师提出要求或示范，组织学生进行活动，注重“教”与“学”的互动，让学生在活动中增强爱岗敬业、团结协作的意识，实现技能与素质的同步提高。实施“教、学、做”一体化教学，提高学生学习兴趣，激发学生的成就动机，有效培养学生的职业能力。

2. 在教学过程中，要创设工作情景，同时应加大实践实操的容量，要紧密结合职业技能证书的考证，加强考证的实操项目的训练，在实践实操过程中，使学生学会常见化工产品的质量控制在，提高学生的岗位适应能力。

3. 在教学过程中，要应用多媒体、投影等教学资源辅助教学，帮助学生理解不同化工产品的质量控制在。

4. 在教学过程中，要重视本专业领域新技术、新工艺、新设备发展趋势，贴近生产现场。为学生提供职业生涯发展

的空间，努力培养学生参与社会实践的创新精神和职业能力。

5. 教学过程中（项目实施过程中）充分利用校外实训基地，校企合作，工学结合，课堂与车间结合，积极引导學生提升职业素养，提高职业道德。

6. 以赛促学，即重视技能比赛的组织，以各种比赛来推动学生强化学习、掌握技能，把学生的专业技能水平和专业素养提高到新的高度。专业竞赛可以使学生在专项技能技术学习与训练中亲身体会“优胜劣汰”的竞争机制和获奖带来的荣誉感、成就感，从而产生学习的心理源动力，重塑勤学苦练的学风。竞赛经验的累积也为以后的就业增加资本。

（四）学习评价

1. 考核评价体系

（1）形成性评价

在教学做过程中进行实时监控，探究教学中所存在的问题或缺陷，以便对教学工作进行调整。形成性评价可以根据需要在每个学习情境或者每个学习任务的实施过程中，将学生参加课堂学习、实践训练、小组协作学习、个别化辅导、任务完成情况等能反映学生学习态度、学习能力和学习效果的情况记录下来。

结果形式：考勤表、单元测试成绩表、任务考核评价表和过程监控记录表等。

（2）终结性评价

在课程结束时进行综合知识和能力的考核，以综合实训

的实际操作考核为主，适当加入笔试，了解学生通过一个阶段的学习是否达到教学目标的要求。

结果形式：实际操作成绩或试卷成绩。

（3）课程最终考核评价

课程形成性考核总评结果达不到合格标准者，取消其参加终结性考核的资格；达到合格标准者，其形成性考核总评结果按规定比例与终结性考核结果合成，作为学生课程学业成绩的最终考核结果。总结果形式为成绩单。

2. 考核评价记分

（1）百分制记分

考试课程实行百分制（60分及格）记分，考查课程和实践性课程也可以采用百分制记分。每门课程的学期成绩由形成性考核成绩和终结性考核成绩两部分组成。

形成性考核成绩占总成绩 40%，终结性考核成绩占总成绩 60%。

（2）四级制记分

实习、实训均采用四级制（优秀、良好、及格、不及格）评定，考核成绩由形成性考核成绩和实训报告成绩两部分构成。

形成性考核成绩占总成绩 40%，实训报告成绩占总成绩 60%。百分制和四级制可按以下比例换算。优秀（90-100分），良好（70-89分），及格（60-69分），不及格（59分以下）。对有些用百分制难以评定的课程也可采用四级制。

（五）质量管理

（1）教学运行组织管理

学校教学实行院系两级管理。由教务处负责完成日常教学管理工作，负责制订教学管理规章制度，开展教学评估和检查，保证教学运行。系部负责日常教学实施和管理，组织专业和教研室完成教学任务和教学建设。

成立以部门主任为负责人，教研室主任、专业带头人、骨干教师和企业领导及专家组成的校企合作专业建设委员会负责指导专业的建设、教学制度的制定和审核，并监控教学过程，评价人才培养质量。系部负责日常教学的管理和监控，合作企业负责学生顶岗实习、现场教学的管理和监控。

（2）教学质量监控评价

在日常教学管理中形成教学检查制度、教学质量分析制度、教学信息反馈制度和“学生评教、教师评学、同行评课、专家评质、社会评人”的五评制度。发挥专业建设委员会的积极作用，校企合作制订人才培养方案、工学结合课程标准和各教学环节工作规范性文件，使教学管理和质量监控有章可循、有据可依。建立企业参与的校系两级教学质量监控与评价体系。根据顶岗实习情况，与企业领导和指导教师共同制定和执行顶岗实习管理和考核体系，加强对人才培养过程的管理；为保证顶岗实习的质量，制定顶岗实习管理制度、考核体系、兼职教师管理制度，完善校企双方质量保障制度。

（3）柔性教学管理制度

建立与工学结合相适应的校企双方共同参与管理的制度，形成校企共管制度化、规范化、可操作的管理办法。在实施人才培养计划和教学管理过程中，针对校企联合育人出现的问题，根据企业、学生的要求，人才培养实施柔性管理。

① 企业的订单培养

根据就业单位的要求，对订单班，可以根据企业的要求，校企共同制定培养方案，灵活调整教学计划，设置适合企业所需人才规格要求的课程，并改革相应课程的教学内容、教学方法、教学模式和考核方法。

② 实行弹性学制

允许学生由于服兵役、进入社会实践等原因暂时中断学习，学分制的建立体现修业年限的弹性，课程的自选性，学生可通过学分认定、积累、转换等办法，在2-6年内完成学业。

③ 对于顶岗实习的柔性管理

学生顶岗实习的管理按照学院（校）、系学生顶岗实习管理办法执行。由企业兼职教师与学校教师按照毕业实践课程标准，学校和企业共同管理、指导、考核取得相应学分。

顶岗实习单位可灵活选择，在毕业实践环节，学生既可前往就业单位实习，也可去专业安排的校外基地进行实习。也可自行联系实习企业，只要企业符合专业规定的实习教学条件要求，就可以前去实习。

因就业单位的实际需求，针对部分学生在第五学期就前往就业单位实习或从事非本专业实习内容的，实行“学分替

换”制度，学生在企业参加与专业相关或不相关的岗前培训，并考核合格，经主任批准，可用企业考核成绩替换相应专业课程学分。

九、毕业要求

符合国家、省人社行政部门技工学校学生学籍管理的有关规定。

1. 思想品德评价合格，身心健康。
2. 修满规定的全部课程且成绩合格。
3. 顶岗实习和社会实践考核合格。
4. 符合学校的有关毕业要求。