



在仙桃师范学校
省教育厅认定为



凡被此次高职单招录取的考生，不得再

通过高校招生统一高考、技能高考以及其他考试和录取，我校也不办理退档手续。

专 业 介 绍

专业名称: 现代非织造技术专业

专业简介: 仙桃职业学

名城”、“世界级防护物资产业集聚区”，依托“四基地两中心”开展现代非织造材料专业。

本专业培养德智体美劳全面发展，具有一定的科学文化水平、良好职业道德、具有奉献精神、掌握现代非织造技术专业必备的基础理论和专业知识、

掌握非织造装备检作

力、职业能力等支撑终身

力, 具备较强的就业创业能力, 面向地方非织造布产业创新、升级发展领域, 能够从事非织造布装备维护、生产管理、质量检测、外贸单证等工作, 适应现代非织造布产业发展。

专业课程：非织

设计与改造、电工电子技术、机械制造基础、非织造材料及应用、质量管理与标准化技术、传感器应用技术、液压与气动技术、电机与电气控制、非织造工艺、现代生产管理、机电一体化技术等课程与训练项目。

设备拆装与检修、非织造机械设备安装与维护、非织造布质量检测技术、外贸单证与报关实务、国际贸易等。

产业



专业名称：烹饪工艺与营养

专业简介：面向餐饮服务行业，培养具有良好人文素养和职业道德，掌握现代烹饪、营养、餐饮管理专业知识，具备较高的烹饪技术和菜品创新能力，能从事中餐、西餐烹饪、营养分析与营养配餐及餐饮业管理的高素质技术技能型专门人才。

烹饪工艺与营养专业现有专兼职教师12人，具有副教授及以上职称的教师3人，烹饪高级技师9人；2人被授予湖北省技术能手称号，5人被授予中国烹饪大师称号，多人在全国烹饪大赛上获得金奖；多名教师为省级及以上技能大赛评委和省级职业技能鉴定高级考评员。

烹饪工艺与营养专业建有烹调工艺实训室、刀工雕刻实训室、面点工艺实训室、西餐工艺实训室、多媒体教学演

示室等教学实训室十多个，面积约2000平方米，各类烹调、面点实训设施设备两百多台(套)。专业积极推行产教融合，与万豪酒店集团、福建希尔顿酒店、浙江祥生酒店集团、武汉保和皇冠假日酒店、武汉费尔蒙酒店、武汉万达嘉华酒店、楚苑餐饮管理有限公司等20多家餐饮企业开展校企合作。

专业课程：中国烹饪概论、烹饪原料科学、烹调工艺学

专业课程: 中国烹饪概论、烹饪原料学、烹调工艺学、面点工艺学、现代餐饮企业管理、烹饪卫生与安全学、营养配餐与设计、烹调工艺实训、西餐制作工艺、冷拼与工艺雕刻、面点工艺实训、中国名菜制作工艺等。



邮政编码：433000

