



湖北省“双高计划”建设学校

仙桃职业学院

XIANTAO VOCATIONAL COLLEGE



高职单招招生简章

2024年

学院简介

仙桃职业学院是一所经湖北省人民政府批准、国家教育部备案的公办全日制普通高等学校，其前身是创办于1939年的湖北省立第一师范学校，2001年在仙桃师范学校和仙桃卫生学校的基础上成立，2020年被省教育厅认定为优质专科高职学校，2022年被省教育厅、省财政厅立项为全省29所“双高”计划（高水平高职院校、高水平专业群）建设院校之一，跻身全省高职教育第一方阵。



2024年单招专业目录

序号	专业名称	专业计划	学制	类型
1	现代非织造技术	100	三年	中职毕业生
2	烹饪工艺与营养	80		

单招报名考试方式

招生对象：凡已取得湖北省2024年普通高考报名资格且高考报名号第9-10位代码为80-89或99的考生。

报名时间：3月14日—18日

报名网址：湖北省高职单招统一平台（网址：www.hubeigaozhi.com）确认有关信息，选报仙桃职业学院及专业，每个考生限报不超过3个专业

领准考证：3月30日，所有志愿填报我校并通过审核的考生（凭本人身份证原件）到我校招就处（科技楼二楼203室）现场签订相关政策知晓承诺书并缴纳考试费（100元/生）后领取准考证。

考试时间：3月31日

考试地点：仙桃职业学院

考试内容：文化素质考试和职业技能测试，总分400分，其中文化素质和职业技能各200分。

※对取得中级以上职业技能等级证书的中职毕业生，报考对应或相近专业时，可在职业技能部分加分（技师证书加80分，高级工证书加50分，中级工证书加30分，直至该项满分为止）

温馨提示：凡被此次高职单招录取的考生，不得再参加今年后续普通高校招生统一高考、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：仙桃职业学院立足仙桃“中国非织造布产业名城”、“世界级防护物资产业集聚区”，依托“四基地两中心”开设现代非织造技术专业。

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，具有孝雅品质、人文情怀和工匠精神，掌握现代非织造技术专业必备的基础理论和专业知识、掌握非织造装备检修、非织造生产与质量管理、电子商务与外贸等专业技术技能，具备认知能力、合作能力、创新能力、职业能力等支撑终身发展、适应新时代要求的关键能力，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，适应现代非织造产业发展的复合型应用型技术技能人才。

专业课程：非织造布基础、机械制图及测绘、机械结构设计与改造、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。

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、武汉万达嘉年华酒店、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。



咨询和联系方式

咨询电话：0728-3331818、13697371117

学校网址：<http://www.hbxtzy.com>

招生信息网网址：<https://zs.hbxtzy.edu.cn/>

通信地址：湖北省仙桃市纺织大道8号

邮政编码：433000

