

每年招生人数翻番

# “小龙虾学院”到底上什么课?

近日,“湖北一院校首批小龙虾方向专业的准毕业生被预定一空”的消息在网上热传,引发关注,不少网友调侃“好想去报名学学”。

北京青年报记者从湖北省江汉艺术职业学院了解到,目前首批小龙虾方向专业的准毕业生在大二下半学期基本都已进入实习期,还未正式毕业已被预定一空,平均月薪超过万元。2019年,学校“小龙虾学院”的招生将扩招至200人。

## 2017年开始招生 毕业拿大专文凭

3月10日,小龙虾方向专业的准毕业生被预定一空的消息在网络热传,引发讨论。有网友戏称,“理想中的专业还真的啊,边吃边学正是我梦想的学习方式。”

3月10日下午,北青报记者联系到“小龙虾学院”的所属学校——湖北省江汉艺术职业学院。学校一工作人员介绍,早在2017年,“小龙虾学院”新设

立时就曾引起大家的关注。小龙虾是潜江的一大特色,立足于本地特色,经湖北省教育厅同意,江汉艺术职业学院自2017年起面向“潜江龙虾万师千店工程”,开展校企合作办学,通过单独招生考试录取,培养普通专科层次的小龙虾产业技能型人才。

当时,潜江市在当地的江

汉艺术职业学院新建了饮食文化学院,学院下设了小龙虾相关烹饪工艺与营养、餐饮管理、市场营销三个专业。由于该学院立足小龙虾特色进行教学,因此被学生和网友戏称为“小龙虾学院”。

学生顺利毕业后,将获得教育部颁发的普通专科的文凭,也就是大专文凭。



## 每年招生数翻番 2019年会招200人

北青报记者了解到,该校的招生途径包括单独招生和统招,每年的单独招生在3月份左右,招生对象为具有湖北省户籍的应往届中职毕业生和往届高中毕业生,年龄需在40周岁以内,会进行文化课和专业技能的考核。统招的话就是全国各地的考

生通过每年的高考报名,需要符合国家规定的分数线,三个专业学费标准均为5000元/年。

2017年学校计划三个专业各招50人,实际招生86人。“我们当时有心理准备,任何一个新的事物在刚出现时总会遇到困难,我们只能靠就业和竞

争力打造知名度。”学校工作人员说,很多人并不看好专科,“小龙虾学院”刚出现的时候大家持观望态度。后来,我们学生的实习单位找的都不错。第二年我们的招生增加到100多人,今年我们计划将招生增加到200人。

## 准毕业生做大厨 平均月薪超一万元

“如今,按照两年学制的计划,2017年入学的学生即将毕业,所有的准毕业生甚至是2018年入学已经进入实习期的学生已经被企业预定一空。将来他们的最低月薪也有8000元,一万元到两万元的月薪也并不少见,总的来说平均下来,这届毕业生的月薪能超

过一万元。”学校工作人员告诉北青报记者。

关于首批小龙虾专业准毕业生的工作地点,学校工作人员说,他们有的在五星级饭店,有的是在连锁的餐饮公司,烹饪工艺与营养专业的学生主要在后厨做大厨,薪资相对高一点。餐饮管理和市场营

销的学生,主要负责店面管理和销售业务,做的是店长或者经理。

学校工作人员说,他们和湖北很多有小龙虾业务的餐饮公司、酒店和度假村都有合作,首批“小龙虾学院”毕业生的就业情况也为学校接下来的扩招提供了信心。

## 答疑解惑

### 这个专业到底上什么课?

学校工作人员介绍称,龙虾学院的学生要完成文化课和技能操作两部分学业任务,文化课方面,除英语、计算机等公共课程外,该校还会进行营养学、管理学等相关专业知识教学。技能培训的话,就是要在锅碗瓢盆面前“真刀真枪”地操练,运用相关的理论知识,做出更富营养色香味俱全的小龙虾菜品。

在进行技能培训时,学生们穿上统一的厨师服去上课,教室里灶火和锅具一应俱全。学生们在老师的教授下,亲自掂锅提勺,制作小龙虾。课余时间,学生们也可以自己到教室里练习、研发小龙虾的各种口味。

### 真的边上课边吃虾吗?

针对很多网友关心的问题:“小龙虾学院”的学生学习的时候可以吃到小龙虾吗?据说小龙虾有上百种做法是真的吗?工作人员笑称:“可以这么说,我们学校的学生吃小龙虾可以吃到不想吃的程度。关于做法的话,我们学校每年在龙虾节期间承办的虾王争霸赛(技能人才选拔赛)都可以收录几十种新的做法或者原有做法的创新,说小龙虾有上百种做法一点都不过分。”

(据新华网)