

首批“小龙虾学院”学生未毕业已“就业” 学做小龙虾 可是认真的

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。不少网友调侃道“好想去报名学学”。

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。

1 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。”

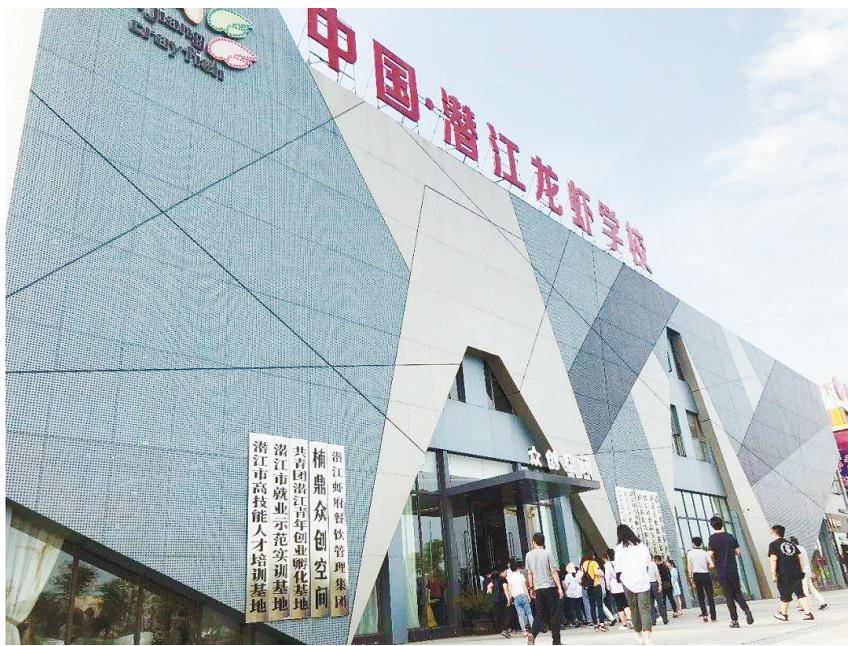
3月10日下午，记者联系到“小龙虾学院”的所属学校——湖北省江汉艺术职业学院。学校一工作人员介绍，早在2017年，“小龙虾学院”新设立时就曾引起大家的关注。小龙虾是潜江的一大特色，立足于本地特色，经湖北省教育厅同意，江汉艺术职业学院自2017年起面向“潜江龙虾万师千店工程”，开展校企合作办学，通过单独招生考试录取，培养普通专科层次的小龙虾产业技能型人才。

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。

2 每年招生数翻番 2019年将招200人

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。

3 准毕业生做大厨 平均月薪超一万元

“小龙虾学院的教学目标不在于满足个人想吃的愿望，而在于就业。”学

校工作人员告诉记者，即使普通的制作小龙虾的大厨，月薪也在七八千元左右。“我们的学生接受的是更专业的培训，竞争力更强。”

“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。”

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。

评论

“小龙虾学院”值得期待

□屈旌

听着就饿了“小龙虾专业”设立之初曾引发热议。不少人觉得，小龙虾从业门槛不高，大学跟风搞这个专业，太不严肃了，会不会误人子弟？事实胜于雄辩，“小龙虾学院”就业无忧的现状，证明了顺应市场需求、培养高技能人才的重要性，也再度阐明了教育是一门艺术，包罗万象，与时俱进，能承袭传统，更能锐意创新。

“小龙虾学院”的第一步迈得稳健，关键在于找准了方向，坚持了自我。在众说纷纭时，学校已明确，这个专业就是为服务产业发展的职业教育，虽然听上去不怎么“高大上”，但有产业的飞速发展做后盾，也符合潜江的地域特色。比起很多拍脑袋、随大流、师资力量不足、教学内容无聊的专业，“小龙虾学院”很认真，不仅细分了课程内容，充实了教师队伍，延伸了发展方向，还与新生签订就业协议，实现针对性培养。

同时，“小龙虾学院”不仅是为学生谋生路，也切实为产业注入新鲜血液。近年来，小龙虾产业的发展完全是“爆炸式”的，一方面快得惊人，一方面也乱得够呛。随着时间推移，产业链正逐步规范成形，走到了深度、融合发展的路口，对专业人才的需求则更为旺盛。科班出身的“小龙虾人才”，不仅能在养殖、烹饪上大有所为，更可以在循环利用、深加工、产业融合等具有未来性的领域大展拳脚，助力湖北小龙虾扬名神州，迎来八方食客，铸就百年品牌。

好的职业教育就应该这样，使无业者有业，使有业者乐业，有尝试的勇气，更有认真的态度。并不是所有闻所未闻的新专业，就是不靠谱的奇葩，但也并不是所有打破传统的“奇葩”专业，都能有一个双赢的好结果。立足市场长期需求，关心学生未来发展，大胆尝试，还需小心践行，才能提升职业教育吸引力，帮助更多人成为行业状元，实现人生价值。



网友热议

堕落虾：吃出一个新职业。
girl-sunday：这个就业率也太高了吧，都是吃货。
蕙风不改酒香浓：小龙虾专业人才就像小龙虾一样抢手。
劲文想嚙冰阔落：再开个吃小龙虾专业吧。
明天加昨天：对吃的我们真的很认真。
JasonRich：开始重视职业教育了，非常好的趋势。教育的多元化精细化必然会打造一个更经常绝伦的社会。 晚综

这个专业到底上什么课？

网友普遍关注的实操做小龙虾的专业，其实是“小龙虾学院”下设的烹饪工艺与营养重点教授的内容。

烹饪工艺与营养这一专业教学包括开设文化课和实践操作两个部分，“小龙虾学院的专业教学绝不是仅为了满足吃货的一点小愿望，而是真正将理论与实践相结合，培养

出具备竞争力的专业人才。”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的教学。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？

工作人员介绍，“小龙虾学院”的教学过程中，还聘请了产业领域从实践到理论经验丰富的专家、国内知名烹饪大师等来授课。“比如说养殖方面像湖北省水产科学研究所正高级高级工程师舒新亚教授，烹饪方面像中国烹饪协会常务理事、湖北省烹饪协会副会长、楚菜研究所所长卢永良大师，都曾到学校做过权威指导。”

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。”

