西安食品工程高级技工学校简介

一、学校基本情况

西安食品工程高级工学校，创办于 2000 年。是经西安市人力资源和社会保障局批准成立的一所全日制技工学校(办学许可证号:6101000416009)。学校位于西安市未央大学城陕西科技大学生活区后街 1 号，校园总面积约 56000 ㎡，可同时容纳 1800 余人学习和生活。

学校在全省同类院校中特色鲜明，成绩斐然，曾先后被认定为世界技能大赛陕西省选拔赛赛点、世界面包大赛中国队选拔赛西安集训基地及赛点、中国焙烤职业技能竞赛西安赛点、陕西省就业再就业示范培训基地，中国社会组织 AAA 级单位。荣获中国烘焙教育十佳教育机构，就业安置先进单位，技能培训先进单位等殊誉。现有专兼职教师 58 人，其中专职教师 38 人，另特聘国内外知名烘焙大师、行业专家和企业名师任客座教授，定期举行讲座和交流活动。国家级裁判 10 人，国家级赛事评委 16 人，具有高级技师、技师、讲师等理实一体化教师 48 人；开设有高级工专业：西式面点、食品加工与检验；中级工专业：西式面点、食品加工与检验、旅游服务与管理；烹饪（西式烹饪），健康服务与管理、护理、老年服务与管理、多媒体制作，药品营销，美术绘画等 10 大专业。

二、技能培训开设专业介绍

（一）西式面点专业

培养目标: 主要培养烘焙食品加工生产，能熟练掌握西点面包，蛋糕、中式糕点等制作技术，熟知食品营养及卫生标准，安全法规、质量管理标准，**取得西式面点相关等级证书。**

学制: 6 个月（周一---周六 8：50---17：00 全脱产学习）

授课方式: 线上、线下相结合

就业方向: 毕业后可从事各大星级酒店、国际邮轮、食品企业从事食品制作及加工管理等工作。（学校可推荐工作或支持创业）

（二）健康服务与管理专业介绍

培养目标: 主要培养学生通过了解基础医学、健康预防、健康评估、基础护理、食品营养等相关知识能够评估健康状态和疾病的危险性，并通过健康评估结果进行健康咨询、指导。**取得健康管理师相关等级证书。**

学制: 6 个月（周一---周六 8：50---17：00 全脱产学习）

授课方式: 线上、线下相结合

就业方向: 毕业后可从事康养中心、休闲饮食中心、护理中心和心理咨询机构等，从事健康保健服务、健康咨询、健康指导、私人健康维护等工作。（学校可推荐工作）

我校多年来积极推进校企深度合作，产教融合，吸引了大批企业优质资源参与学校的人才培养，强化实践教学和“双师型”

教师的培养。与国内外 80 多家知名企业开展“企中校”对口专业实习教学，参与企业产品研发，企业技师参与教学工作，使毕业学生完全满足现代化企业对高素质技能人才的需求，就业率连年达到 98%以上。

学校官网：www.xahthb.com

联系老师：王老师　　电话：13571891445