



广东省台山市技工学校



招生简章

STUDENT RECRUITMENT
BROCHURE



新校区规划图

一、学校简介

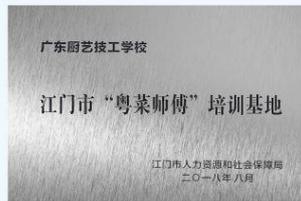
学校创办于1980年，是公办技工学校，省重点技工学校，40多年的职业教育，培养了3万多名高技能人才。学校师资力量雄厚，有省市技术能手4名、江门市名师4名、江门市高层次人才30名、高级技师（高级讲师）31名。学校管理规范，在教学上以技能操作为主，技能与理论相结合。学校实训设备齐全，有实训室60个，学生实习全面实施“一人一岗”。学校与著名企业共建校外实习、就业基地100个。

2020年6月，台山市技工学校与广东厨艺技工学校联合办学，进一步推动了台山市技工教育的发展。

二、办学优势

1、办学实力





2、校园环境与生活配套

校园环境优美

台山市技工学校毗邻石花山风景区，环境优美，学校氛围好，交通便利，生活便捷。每间教室配套空调、多媒体教学设备，校园免费WIFI全覆盖，生活设施完善，为学生提供了良好的学习与生活平台。



生活配套齐全

学校为学生提供舒适的就餐环境，配套公寓式学生宿舍，配有空调、热水、个人储物柜等。



3、考证服务

学校是台山市唯一一所国家技能鉴定所，全面负责全市的职业资格证的培训考核，在校学生可以报考相关职业资格证书。



毕业证



高级证



中级证书



专职证书

4、校园生活

学校的校园文化丰富多彩，每年举办主题文艺晚会、演讲比赛、知识竞赛、各类体育比赛、社团活动等，让学生的青春活力、特长和爱好得到充分展示，丰富了同学们的校园生活的同时，促进学生身心健康和谐发展。



5、教学模式

校内实训场室、设备齐全，学生一人一岗实习。校内教学以技能教学为主，60% 课程是实操课。



工业机器人应用与维护专业



电气自动化设备安装与维修专业（电工）



汽车维修（中德国际班）



模具制造专业



计算机应用与维修专业



幼儿教育专业



家政服务专业



电子商务专业



中式烹调专业



西式烹调专业



中西式面点专业

6、升大学渠道

1) 台山市技工学校（广东厨艺技工学校）开设高级班，与大学专科同等层次。学生凭中技、中职、高中毕业证书可直接入读，学制二年（高中起点学制三年），取得高级技工职业资格证书的合格毕业生，在政策上享受与大专学历同等待遇。

2) 台山市技工学校(广东厨艺技工学校)与江门职业技术学院、顺德职业技术学院联合办学开设教学点，学生可以直接报读大学专科；不影响工作（函授为主的学习方式）。



三、招生计划

1、专业设置与招生计划表

序号	专业名称	级别	招生人数	学费（元/年）	备注
1	数控加工（数控车工）	中级	30	4300	农村（含县镇）户口免学费
2	模具制造	中级	30	4300	
3	电气自动化设备安装与维修	中级	30	4300	
4	电子技术应用	中级	30	4300	
5	汽车维修	中级	60	4300	
6	计算机应用与维修	中级	30	4300	
7	电梯安装与维修	中级	30	4300	
8	室内设计	中级	30	4300	
9	平面设计	中级	30	4300	
10	电子商务	中级	30	4300	
11	机电一体化技术	中级	30	4300	
12	家政服务	中级	30	4300	
13	会计	中级	30	3500	
14	幼儿教育	中级	30	3500	
15	烹饪（中式烹调）	中级	70	4300	
16	烹饪（西式烹调）	中级	70	4300	
17	烹饪（中西式面点）	中级	50	4300	
18	工业机器人应用与维护	高级	30	4300	
19	数控加工（数控车工）	高级	20	4300	
20	计算机应用与维修	高级	20	4300	
21	汽车维修	高级	20	4300	
22	电气自动化设备安装与维修	高级	20	4300	
23	机电一体化技术	高级	20	4300	
24	幼儿教育	高级	20	3500	
25	烹饪（中式烹调）	高级	20	4300	
26	烹饪（西式烹调）	高级	20	4300	
27	烹饪（中西式面点）	高级	20	4300	

2、收费标准与学生资助政策

- 1) 招生对象：**中级班：初中毕业生 高级班：高中（含中职、中技）毕业生
- 2) 学制：**中级班：三年全日制 高级班：高中毕业生三年全日制、中职中技毕业生两年全日制
- 3) 代收费标准：**书费200元/学期，住宿费550元/学期（外宿生免收）；
- 4) 资助政策：**
 - ① 全日制在校农村（含县镇）户口学生、家庭经济困难城市户口学生均可享受免学费；
 - ② 享受国家助学金：家庭困难学生可以申请国家助学金，经审核通过可以享受国家助学金，每生每年2000元的标准给予补助，两年共4000元；
- 5) 退费办法：**

“关于完善我省职业技术教育收费管理政策的通知”按（粤价[2008]150号）文件进行退费。

四、就业优势

1、校外实习

校企合作单位有：深圳奥羽汽车销售服务有限公司、深圳驰宝汽车销售服务有限公司、深圳中汽南方捷豹路虎汽车销售有限公司、深圳市蔚联汽车服务有限公司、江门市致泰丰田汽车销售服务有限公司、一汽丰田致泰4S店、广东富华重工、广东鸿特、台山南特、台山精诚达、台山火力、台山核电、台山金桥、台山马兰芳幼儿园、台山工业幼儿园、台山名匠装饰、中山普利帝电子商务公司、中梯电梯公司、华发电梯公司、日立电梯公司等100多个单位，三年级学生可以到各专业的著名企业对口优质实习。



学校是台山市政府重点打造的“国际厨点师培养基地”，与国内外多家大型餐饮企业签订了合作协议，共同培养优秀厨点师人才，可推荐、安排优秀学生到境外实习、就业。此外，学校还与珠三角地区大型餐饮企业开展校企合作，其中包括广州大家乐、广州炳胜、广州御口福、广州秘密旅行、佛山杯子红、珠海粤匠、江门万达酒店、深圳市79号渔船控股有限公司、五仁餐饮集团、东莞柏宁酒店等，为学生提供优质的对口实习、就业平台。每年毕业生供不应求，学生工资待遇高、福利好，前途无量。



2、就业招聘会

学校三年级学生全部安排对口实习，实习结束后，学生可以留在实习单位转正为正式员工，学生毕业后无限次推荐就业。学校有成熟的就业网络，毕业生推荐就业。



优秀毕业生

OUTSTANDING GRADUATES



梁润棠
台山市金桥铝型材厂有限公司主管



杨雪冬
中山市阳光半岛幼儿园级长



余新风
掘荒文化传媒有限公司大总监



蔡光球
澳门国际机场机电技师



江嘉欣
(佛山杯子红餐厅出品主管)



陈柏棠
(藤一中华料理店老板)



陈丽红
(活力炙烧料理店老板)



欧敬东
(炳胜餐饮有限公司担任点心部主管)



李楚棠
(坑口餐厅老板)



陈活聪
(香港赛马会餐饮公司餐饮部从事烹饪工作，2017年参加环球厨神世界菁英赛并获得“银奖”)

五、专业介绍

1、数控加工（数控车工）专业

专业介绍:

本专业培养熟悉企业生产流程和各项工艺规程，具有安全生产意识，掌握较复杂零件图绘制、阅读及数控车床加工工艺制订，能从事数控车床操作及编程的专门技能人才。

就业方向:

普通车床操作人员、数控车床操作人员、数控程序员、数控编程工艺人员、质检员、设备营销人员及数控系统或设备的销售与技术服务等工作。



2、模具制造专业

专业介绍:

本专业培养熟悉企业生产流程和各项工艺规程，具有安全生产意识，掌握模具构造知识，具备能进行较复杂零件图绘制、能利用各种机加工设备进行模具零、部件加工和模具装配、调整、试模、检测能力，能从事模具制造、安装及调试的专门技能人才。

就业方向:

从事模具制造工、模具装配工、模具质检、铣床操作工、模具加工技术员、数控程序员、电火花、线切割技术员、计算机辅助绘图员、UG模具结构设计师、夹具设计与制造员等。



3、电气自动化设备安装与维修专业

专业介绍:

本专业培养熟悉电工作业安全工作规程，了解企业生产流程和各项工艺规程，掌握电工工具使用、继电控制设备电气系统安装调试、电子线路故障诊断与排除、自动控制设备故障诊断与排除技能，能从事电气自动化设备安装、调试、维修、改造的专门技能人才。

就业方向:

面向市内外大、中型企业，从事室内外电气、照明线路的安装与维护，电气自动设备的安装、调试、维护、运行管理、故障检测与维修、变配电操作工作。



4、电子技术应用专业

专业介绍:

本专业培养熟悉企业生产流程和各项工艺规程,具有安全生产意识,掌握电子线路原理和安装调试维修技能,可从事安装和调试无线通信、传输设备、广播视听等电子产品的专门技能人才。

就业方向:

适合高科技电子产品和设备的生产、建设、服务第一线需要,具有现代电子技术专业理论知识和应用能力,可从事现代电子产品生产、维修、设备维护、电子工艺与质量管理、技术支持、工程施工、产品销售及售后服务等工作中的中、高级技术工作。



电拖实训室

5、汽车维修专业

专业介绍:

主要培养掌握汽车构造、汽车发动机拆装与检修、汽车底盘拆装与检修、汽车维护与保养、汽车整车电路检测、汽车电控技术、汽车整车故障排除等知识技能,能从事汽车生产装配与调试、性能检测与维护、故障诊断与检测,以及市场相关技术服务、技术管理等工作,也可自主创业经营汽车修理厂的技能人才。

就业方向:

汽车知名品牌4S特约维修店、汽车综合性能检测站、汽车运输等单位,从事车辆使用、汽车维修、检测、美容快修、管理等技术工作。



汽车维护实训室



变速器实训室

6、计算机应用与维修专业

专业介绍:

本专业培养具备计算机应用与维修知识,掌握计算机系统维修的一般原则和方法,具有独立维护计算机系统能力,能从事计算机文字处理与办公应用、计算机组装与维护、多媒体技术应用及计算机网络技术应用、计算机行业生产管理等工作,富有开拓和创业精神的实用型技能人才。

就业方向:

计算机应用与维修专业就业面宽广,毕业后能够进入计算机制作生产计算机销售公司、从事计算机系统安装、调试、及网络运行管理有关的技术工作;网络公司及网络商业企业的网络管理和网页设计制作、广告设计工作;能够在企事业单位从事计算机网站维护和管理、广告设计、网页制作等有关的技术工作及网上信息发布,网上交易等相关工作。



学生课堂照



实训课堂

7、电梯安装与维修专业

专业介绍:

本专业培养掌握电梯结构知识和综合技能,能从事电梯设备制造、安装、改造、调试、维修及外围设备保障的操作及维护人员。

就业方向:

从事电梯安装、调试、维修与保养工作,电梯销售、技术推广业务员,电梯生产制造工,电梯管理员,电梯质量监督员,电梯司机等。



8、室内设计专业

专业介绍:

本专业培养具有良好艺术修养和现代设计理念,熟悉室内装饰工艺规程,掌握家具造型、室内装修设计技能,熟练应用室内设计专业软件的专门型技能人才。

就业方向:

毕业生可在装饰装潢公司、园林、规划、展示展览公司、建材商场等单位,从事建筑室、内外装饰设计、施工管理及广告设计、材料市场营销等工作。就业岗位如室内装饰行业的一线设计助理、效果图设计师、装饰工程资料员、预算员、装饰项目助理等岗位;中小型装饰企业主案设计师、设计总监、项目经理、软装装饰设计师、陈设设计师和企业经营者。



3D室内设计



室内设计学生作品

9、平面设计专业

专业介绍:

本专业培养掌握平面设计的基本理论和各类艺术设计软件的操作,并具有扎实的平面色彩和图形设计能力,以广告设计、包装设计、企业形象设计和UI设计等为业务范围,具有较强的平面设计专业素质的专门型技能人才。

就业方向:

毕业生可在艺术设计工作室、广告策划设计企业、电视台或相关企事业单位从事品牌设计、包装设计、UI设计、户外广告设计、图书排版、画册设计、海报设计、VI设计、产品美工、公司内部设计和婚纱人物修图等相关工作。



平面设计实训室



学生作品

10、电子商务专业

专业介绍:

本专业培养适应社会主义市场经济发展需求,熟练掌握电子商务专业所需的基础理论知识和专业知识,掌握计算机和信息技术的基本技能与方法,并能将信息技术与商务和管理融会贯通的技术应用型专门人才。

就业方向:

学生毕业后主要在高新技术企业、旅游服务行业、出版行业、商业部门、物流企业、股份公司、中介机构、金融机构、机关政府部门从事电子商务技术服务、物流管理、报关业务、营销等工作。



电子商务创业实训基地



网店运营实训

11、机电一体化技术专业

专业介绍:

本专业培养掌握机电一体化技术设备的使用、制造、维修、检测等专业理论知识,又能熟练掌握机电产品的维修、操作、维护等实际技能的中级工技能人才。

就业方向:

毕业生主要从事机械加工制造,机电设备的安装、调试、维护、销售、经营管理,以及机电设备的设计、生产、改造、技术支持等工作。



机电一体化技术实训室

12、家政服务专业

专业介绍:

培养掌握家政服务人员所必需的基本理论知识,家庭礼仪、家庭保洁、家庭布置和装饰的基本技能,家庭餐饮的制作和家用电器的操作,具有初步的家庭管理能力,能够护理家庭的老人、孕产妇和婴幼儿及康复病人的高技能人才。

就业方向:

从事家政服务员、养老护理员、育婴员等工作。



婴幼儿照料技能

13、会计专业

专业介绍:

培养掌握通用会计核算软件和计算机办公软件操作技能,熟悉企事业单位及银行、工商、税务等部门的工作流程,具备会计及相关经济业务办理能力,从事会计核算、财务管理、审计、统计、仓库管理、出纳、收银及相关工作的应用型人才。

就业方向:

会计、统计、审计、仓管、出纳、收银等工作。



会计实训室

14、幼儿教育专业

专业介绍:

培养熟悉幼儿园保教工作流程,具有先进学前教育理念、专业知识与技能,能独立开展学前阶段部分学科教育与教学、游戏活动,可在各类学前教育机构从事日常保育、辅助实施教育教学活动及管理工作的专门型技能人才。

就业方向:

在幼儿教育领域从事教学、管理或科研工作,也可从事社区儿童教育咨询、营养保健、儿童双语教育、儿童艺术教育等工作。



舞蹈室



钢琴室

15、烹饪(中式烹调)专业

中式烹调是我校特色专业,本专业培养学生全面掌握粤菜烹调、中式面点的基本技艺,包括烹调操作的基本技能、菜肴烹调技法和装盘技巧,掌握厨房各种设备和厨具的使用和维护方法,达到中级中式烹调师的水平。毕业生就业方向包括:大型星级酒店餐饮工作、餐饮业管理工作、食品加工及技术管理、自主创业等。



16、烹饪（西式烹调）专业

本专业以培养学生掌握各种西餐制作技术及西餐厅管理模式，掌握蛋糕、面包等制作，以培养懂经营、善管理，并具备创业能力的人才为目标。经过系统的学习，熟练掌握西式传统菜、西式少司、冷菜、热菜制作技术，达到中级西式烹调师的水平。毕业生就业方向包括：大型星级酒店餐饮工作、西式宴会策划、食品营养师、自主创业等。



17、烹饪（中西式面点）专业

本专业致力培养掌握现代中西式面点制作技术，具有较强的面点制作能力，面点制作技术开发创新能力和餐饮企业经营管理能力的人才。学生毕业达到中级面点师的水平。毕业生就业方向包括：大型星级酒店餐饮工作、西饼房工作、食品加工制作与管理、自主创业等。



裱花兴趣班



蛋糕实训



中西点专业



中式面点实训



学生作品



学生作品

18、工业机器人应用与维护高级班（大专层次）

本专业培养从事电气自动化设备及工业机器人设备安装、编程、调试与维修的高级技能人才。具备电气控制电路安装与检测、PLC控制电路安装与调试、单片机控制设备安装与调试、工业机器人编程与操作、工业机器人工作站装调与维护等专业能力。



19、数控加工（数控车工）高级班（大专层次）

本专业培养具有数控加工技术专业能力，从事数控加工设备（数控车床、数控铣床、加工中心等）设备的编程、加工、维护保养和维修工作的技能应用型人才。



20、计算机应用与维修高级班（大专层次）

本专业培养掌握计算机应用与维护、网络日常维护与管理方面知识，能从事网页设计、办公自动化应用和平面设计等工作的应用型人才。



21、汽车维修高级班（大专层次）

本专业培养从事汽车维修的高级技能人才。具备诊断、排除汽车综合故障、执行汽车综合性能检测的程序、项目和技术要求及调试方法、进行多工位维修作业、组织实施汽车一、二级维修作业和进行过程检测与竣工验收等专业能力。



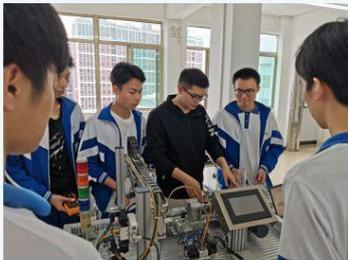
22、电气自动化设备安装与维修高级班（大专层次）

本专业培养从事电气自动化设备运行、维修、安装、调试、改造以及生产管理、技术管理，具有良好职业道德和过硬操作能力的综合应用型人才。



23、机电一体化技术高级班（大专层次）

本专业培养掌握机电一体化技术设备的使用、制造、维修、检测等专业理论知识，又能熟练掌握机电产品的维修、操作、维护等实际技能的高级工技能人才。



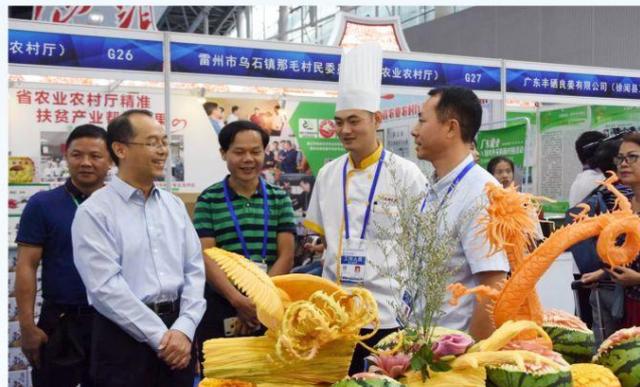
24、幼儿教育高级班（大专层次）

本专业培养具备良好师德，掌握现代幼儿教育理论以及弹、跳、唱、画、说、写等基本功的幼教专业人才。毕业生可从事幼儿园、托儿所、早教服务等机构的教育、保健及管理工。随着社会经济发展和“三孩政策”的全面实施，幼教人才需求量越来越大，就业前景广阔。



25、烹饪（中式烹调）高级班（大专层次）

本专业培养热爱烹饪事业，掌握中式烹饪岗位必备的专业理论知识和技能操作，具有创新意识和接受全方位教育的实用型中式烹调高技能人才。毕业生能从事大型酒店或餐饮企业、食品加工企业、烹饪学校或培训机构中从事中餐加工制作、菜品研发、教学和餐饮管理等工作，亦可自主创业。



26、烹饪（西式烹调）高级班（大专层次）

本专业培养热爱烹饪事业，掌握西式烹饪岗位必备的专业知识和操作技能，适应行业发展，拥有创新精神与创业能力的西式烹饪工艺高技能人才。毕业生主要在星级酒店、大型餐饮企业、烹饪学校和培训机构中从事西餐制作、糖艺制作、餐饮管理、教学、菜品研发、营养咨询、营养餐设计与制作等工作，亦可自主创业。



27、烹饪（中西式面点）高级班（大专层次）

本专业培养热爱烹饪事业，掌握现代中西面点制作技术，具有较强的中西式面点制作创新能力的高技能人才。毕业生主要在星级酒店、大型餐饮企业、食品加工企业、烹饪学校和培训机构中从事中西式面点原料加工、中西式面点制作、教学、菜品研发和餐饮管理等工作，亦可自主创业。



【学校名称】广东省台山市技工学校

【学校代码】9800080



学校微信
公众号二维码



校本部
在线报读二维码



厨艺教学部
在线报读二维码



联系方式：

校本部地址：台山市台城街道石华路23号（石花文化广场侧）

乘车路线：台山汽车总站乘坐805路车至石花广场站下车

【招生热线】0750-5500281、5500852

厨艺教学部地址：台山市台城街道沙岗湖路28号

乘车路线：台山汽车总站乘坐807路车至沙岗路口站下车

【招生热线】0750-5503047、5508817