



随州职业技术学院

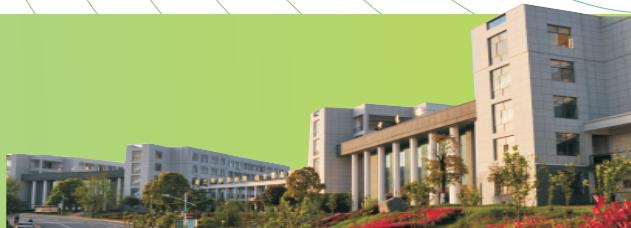
学院简介

随州职业技术学院于2002年4月组建，是一所公办全日制普通高等院校。

学校位于湖北省随州市。随州人杰地灵、崇文重教、学风浓厚。随州是国家历史文化名城、炎帝神农故里、中国编钟之乡，文化底蕴深厚。随州是中国专用汽车之都、中国香菇之乡、中国风机名城、中国稻米油之乡，产业特色明显。随州还是中国蕙兰之乡、中国古银杏之乡、国家园林城市、国家森林城市，2017央视魅力中国城竞演中入选“十佳魅力城市”。这里南临武汉城市圈、西接鄂西旅游圈，汉丹铁路、宁西铁路、京广铁路、汉十高铁纵横其境，福银高速、随岳高速、麻竹高速交织其间。

学校位于福银高速随州城区连接线侧，紧邻汉十高铁随州站，校园山水相间，曲径通幽。占地面积1300余亩，建筑面积30万平方米，教职工520余人，其中教授、副教授145人，双师素质教师156人，博士、硕士（含在读）120余人。

学校设置医学院、护理学院、汽车与机电工程学院、旅游与经济管理学院、土木与建筑工程学院、服装与艺术设计学院、香菇学院七个二级学院。开设临床医学、护理、助产、绿色食品生产技术（香菇方向）、旅游管理等30多个应用型专业，全日制在校生11000余人。形成了大专、成人教育、校企联合办学和中外合作办学等多层次、



多形式、多元化的办学格局。

学校固定资产4.8亿元，教学仪器设备总值4435万元，馆藏图书90万余册，教学计算机数千台。有校内生产性实训基地19个、实验实训室109个、校外实习实训基地138个、400亩生产性实训基地园区。现有2个中央财政支持专业建设项目、2个中央财政支持实训基地、1门国家级精品课程、3个省级重点专业、3个省级特色专业、2个省级战略性新兴（支柱）产业专业、3门省级精品课程、1个省级优秀教学团队、3个省级示范实训基地、1个省级示范校企合作实训基地、16个“楚天技能名师”教学岗位、10项省级教学成果奖。多年来毕业生就业率超过95%，一大批毕业生就业于世界五百强企业。

“十四五”时期，学校将以高质量党建引领事业高质量发展，围绕“随职梦”新三步走发展战略，着力构建“123456”战略体系，对接“双高”，全面提升强质量；对接“提质培优”，重点突破创一流；对接“汉襄肱骨，神韵随州”，服务地方作贡献，重点实施专业建设与教学质量提高行动、人才强校行动、体制机制创新行动、科研与培训能力提升行动、思想与文化引领行动、校园建设与基础保障行动，开启建设全省一流、全国知名“双高”职业院校新征程。

招生专业一览表

院系	专业名称	院系	专业名称	院系	专业名称	院系	专业名称						
医学院	临床医学 临床医学（村医方向）	土木与建筑工程学院	建筑工程技术 工程造价 建设工程管理 建筑装饰工程技术 装配式建筑构件智能制造技术	汽车与机电工程学院	汽车制造与试验技术 汽车检测与维修技术 新能源汽车技术 数字化设计与制造技术 模具设计与制造 机电一体化技术 工业机器人技术 计算机网络技术 计算机应用技术	护理学院	护理 助产 康复治疗技术 医学美容技术 卫生检验与检疫技术 口腔医学技术	服装与艺术设计学院	学前教育 婴幼儿托育服务与管理 服装与服饰设计	香菇学院	食用菌生产与加工技术 绿色食品生产技术（香菇方向）	旅游与经济管理学院	旅游管理 空中乘务 高速铁路客运服务 酒店管理与数字化运营 统计与会计核算 移动商务



随州职业职业技术学院

特色专业

临床医学

培养适应国家医疗卫生事业发展需要，具备解决常见病、多发病、传染病、地方病等疾病的基本诊疗能力和相关公共卫生服务能力。毕业后经全科专业的住院医师规范化培训合格，能在市县级医疗卫生机构或社区开展医疗、预防、保健、康复等综合技能型人才。

护理

培养面向二级及以上医院及其他医疗卫生机构，具有良好职业道德和敬业精神，具有护理专业必备的基本理论、基本知识、基本技术，能运用护理程序对服务对象实施系统化整体护理的一线护理技能人才。

学前教育

主要面向幼儿教育行业、企业单位，培养在幼儿教育行业一线工作的高素质高技能人才。根据教学、保育培训和管理岗位的能力要求，制定合格+特长的培养目标。

汽车制造与试验技术

培养掌握汽车及零部件生产的基本工艺方法及工艺装备等基本知识，具备安全、规范操作的基础理论知识和综合岗位技能，从事生产现场工艺实施、整车装配作业、过程检验及整车调试、生产管理等工作的技能型人才。

建筑工程技术

培养服务于建筑行业，适应施工员、质量员、安全员、资料员、材料员、监理员、建筑信息模型技术员等岗位，具备从事建筑施工一线职业岗位群工作能力，并可从事建筑工程管理工作的高素质技能型专门人才。

酒店管理与数字化运营（武汉艳阳天酒店店长订单班）

与武汉艳阳天商贸发展有限公司联合开办订单班，培养提升学生自身专业素质和管理能力，保证毕业生能够适应酒店岗位的要求，培养成为会技能、懂管理的酒店行业高端人才。

绿色食品生产技术（香菇方向）

专业教学以理论教学为基础，以实践教学为核心，采用“产教创融合”现代学徒制人才培养模式，培养具有生产与加工能力、查验与剖析能力、质量管理与评估能力，具备现代物联网思维与全域视野下绿色食品生产全产业链的高素质技能型人才。

地址：随州市迎宾大道38号
电话：0722-3809889
网址：www.szvtc.cn

邮编：441300
传真：0722-3809888

