

省靖中专校财经商贸系 现代化商务人才培养基地

系部简介

江苏省靖江中等专业学校财经商贸系现有大数据与会计、电子商务、计算机平面设计、中餐烹饪、旅游管理、航空服务等中高职专业。

系部现有在校学生1200余人,38个教学班。师资力量雄厚,拥有专任教师86人、企业兼职教师16人、双师型教师46人、高级讲师28人、高级工程师7人、注册会计师2人、电子商务师6人;拥有省、市级名师工作室4个,优秀教学团队2个。近3年,有多名教师主持或参与完成省市级课题8个,主编或参编各类教材9本,14名教师在各级各类技能竞赛中获奖,12名教师在省市级教学大赛中获奖。

财经商贸系拥有电商综合实训室、商品拍摄实训室、网络营销实训室、ERP企业模拟经营实训室、会计电算化实训室、商务洽谈实训室、会计岗位实训室、智能财税实训室、刀工训练室、翻锅训练室、中式热菜制作室、中西点制作室、西餐厨房、冷菜制作室、食品雕刻室、波音737航空舱实训室等20多个实训室,总面积达6200平方米,设备总资产达2000余万元。财经商贸实训基地被评为江苏省职业学校现代化实训基地、江苏省电子商务人才培养基地等称号。

财经商贸系拥有多家产教融合冠名合作企业作为系部校外实训基地,与靖江百盛酒店、靖江金悦国际酒店、靖江滨江花园酒店、靖江南园宾馆、靖江市悠味食品有限公司(飘零大叔)、泰州翔鸿长安4S店、靖江蓝卓食品有限公司(卡布奇诺)、江苏瑞奇会计师事务所、山久山财务管理(靖江)有限公司、江苏华达汽配、靖江中鸿天衡税务师事务所有限公司等十余家企业深度合作,校企联合培养,促进高质量就业。就业有保障,升学有渠道,系部与泰州农牧职业技术学院、盐城工学院、江阴职业技术学院深度合作,学生可通过中高职衔接(3+3)、专转本、专接本进入大专和本科院校深造。



系部学生参加全市大型活动

大数据与会计(高职)

培养目标:培养理想信念坚定,德智体美劳全面发展,具有一定的科学文化水平,良好的人文素养、职业道德和创新意识,精益求精的工匠精神,较强的就业能力和可持续发展的能力,掌握本专业知识和技术技能,面向各类中小微型企业和非营利组织的大数据与会计专业人员职业群,能够从事会计核算、会计监督和管理会计工作的高素质技术

技能人才。

就业方向:大数据与会计专业的毕业生可就业于大中小企业的出纳稽核、往来结算会计、成本会计、总账会计、会计电算化岗位;会计中介服务业的审计助理、代理记账岗、税务筹划岗位;金融证券企业的银行柜员、理财经理、证券经纪人、金融理财规划师、财务部门相关岗位。

职业证书:初级会计师证书、财

务共享服务职业技能等级证书、智能财税职业技能等级证书、财务数字化职业技能等级证书等。

核心课程:经济学原理、会计基本技能、会计基础、财务会计、财务管理、智能化税费计算与申报、成本会计、会计大数据基础、经济法基础、税法基础、统计基础、审计基础、管理会计基础、会计电算化、财务大数据分析等。



学生在省级技能大赛中获奖



摄影课堂

电子商务专业(高职,3+3,中职)

培养目标:注重理论与实务并重,培养符合社会需要的有技术、善管理、能经营的综合性、实用型信息管理和电子商务人才。3+3分段培养于我校毕业后升入泰州市农牧职业技术学院继续全日制大专深造学习。

就业方向:培养面向现代服务业、商贸流通业、生产制造业企业的

运营主管、营销主管、销售主管、智能客服主管、视觉营销设计师、互联网产品开发主管等岗位(群),能够从事网店运营、社群运营、行业运营、营销活动策划与执行、销售方案执行与优化、客户服务管理、视觉设计、互联网及电商产品开发工作的高素质技术技能人才。

职业证书:电子商务员、助理电子商务师、电商直播师、客户服务管理师、网店运营推广(中级)证书。

主干课程:现代物流管理、跨境电子商务、移动电子商务、网络营销、视觉营销设计、社群运营、互联网产品开发、直播电商、商务数据分析与应用、网店运营推广等。

航空服务(中职)

培养目标:培养与我国社会主义现代化建设要求相适应,德、智、体、美全面发展,具有良好的职业道德和职业素养,掌握航空服务专业对应职业岗位必备的知识与技能,能从事民航空中乘务、民航客票销售、贵宾厅服务、值机服务、安

全检查等工作,具备职业生涯发展基础和终身学习能力,能胜任航空服务一线工作的高素质劳动者和技术技能人才。

核心课程:民航服务礼仪、形体训练、民航播音基础、民航英语、民航客舱救护、民航客票销售、民

航职业形象塑造等。

培养方式:工学结合,校企合作,波音737航空实训舱实景教学,打造专业的“航空技能”教学体系。

学生和家长自愿报读,培养企业面试考核录取,单独组班学习。



学生在模拟机舱实习



烹饪课堂

中餐烹饪(中职)

培养目标:注重理论与实务并重,培养德、智、体、美、劳全面发展,适应新时代发展的需要,具有良好人文素质,适应社会和经济发展的需要,掌握现代酒店管理、中式烹调技艺、烹饪营养卫生、餐饮服务、旅游管理的基本知识,具有较强酒店管理创新能力的人才。

专业核心课:烹饪原料知识、烹

饪营养卫生、中式烹调技艺、中式热菜制作、中式点心制作、西餐烹调技术、烹饪基础化学、烹饪工艺美术、烹饪概论、烹饪基础等。

实训条件:隶属于餐旅专业的实训楼,有专业的磨刀室、刀工训练室、翻锅训练室、中式热菜制作室两个、多功能演示室、中西点制作室、西餐厨房、冷菜制作、食品雕刻

室等标准实训场地,这些教室配备了现代厨具、设备,跟星级酒店相差无几。

人才培养模式:学校采用工学结合现代学徒制培养模式,经过三年学习,确保可以通过中级技能考核,达到中级烹调师水平,推荐至百盛大酒店、金悦国际酒店、国际大酒店就业。

计算机平面设计(中职)

培养目标:德、智、体、美全面发展,具有良好的职业道德和职业素养,掌握计算机平面设计专业对应职业岗位必备的知识与技能,能从事平面广告设计、VI设计、包装设计、计算机排版、商业摄影、数码照片后期处理等工作,具备职业生涯发展基础和终身学习能力,能胜任生产、服务、管理工作的高素质劳动者和技术技能人才。

核心素养能力:

美术能力:具有基本形象塑造、色彩表现、立体空间设计能力,具有应用美术理念的能力。

图像及影像采集能力:具有照相机、摄影机的操作能力,具有室内、室外影像的拍摄能力,具有基础的图片与视频采集能力。

图像处理能力:具有运用图形图

像处理软件设计制作图形的能力,具有常见图像的后期处理能力。

创意设计能力:具有平面广告组织与策划能力,具有对图形进行发散性思维能力,具有图形的表意能力,具有图形创意的设计与制作能力。

就业方向:广告设计、VI设计、包装设计、计算机排版、商业摄影、影视后期制作等。



平面设计课堂