

N 北京青年报

高尔夫管理专业上课真的就是打高尔夫？酿酒工程专业是不是“整天都在喝酒”？小龙虾专业难道是“嘲着小龙虾就毕业了”？高校一些“冷门”“小众”专业引发人们的好奇与关注。这些专业的毕业生出路如何？记者采访发现，虽说这些专业小众冷门，但毕业生的就业前景却并未遇冷。他们大多不会因就业问题犯愁，专业人才甚至出现“供不应求”的情况。

高尔夫管理专业

毕业后丝滑变赛道，
“求职成功率高达90%”

深圳大学高尔夫学院，是国内第一所培养高尔夫专业管理人才的高等专业学院。随后，暨南大学也在深圳校区开设了高尔夫管理专业。孙浩伦就是暨南大学高尔夫管理专业的毕业生。

当年的高考，孙浩伦考出了自己高中三年最好的成绩，能选择北京、湖南等多地的985及绝大部分211高校。但在反复筛选和排除后，他没有选择父母眼中金融、会计等“好专业”，而是报了高尔夫管理。在上大学后，他才知道，自己是班里唯一一个主动报考这个专业的学生，其他人都是被调剂的。

高尔夫专业学会打高尔夫球只是最基础的操作。大二时，孙浩伦考取了高尔夫国家一级裁判。孙浩伦的专业大类属于旅游管理，其所学的专业课中，管理学占学分比例较大，如高尔夫球场运营、赛事运营、管理运营等。

“技术和专业之外，高尔夫领域还是一个社交属性很强的专业，如果想真正扎根到这个行业，还要学习不少高尔夫行业的衍生文化，如葡萄酒品鉴、咖啡品鉴……”孙浩伦说。

孙浩伦去过很多高尔夫球场实习，也做过裁判、赛事运营，但最终还是没有从事这个行业，“因为专业过于小众，对口岗位选择的范围就很小”。

不过，毕业前找工作时，孙浩伦觉得自己学了这个小众专业也有“好处”。由于专业的特殊性和趣味性，很多人力资源经理对他的专业产生了极大的兴趣，加上他丰富的实习经验和表达能力，让他在校招中顺利闯过了一轮又一轮，最后成功拿到不少录用通知。

孙浩伦做过一个表格专门计算自己的求职成功率，结果竟高达90%，“几乎没有我没过的面试”。

2021年毕业后，孙浩伦进入了一家地产行业做人力资源管培生，很快又升任为分管人力的副总助理。如今，他又从地产行业转换赛道，到了消费电子行业做人力资源经理。毕业至今，其所学的专业课知识几乎再没用到。

“但我并不后悔自己的选择，这个专业给我带来了各种奇妙的经历。”孙浩伦说。

酿酒专业上课品酒对酒企，「学院派」烧虾师傅「抢手」

高校冷门专业就业真香

酿酒工程专业

一节课品15种白酒，
学生须有好体能

“一斤优秀，八两良好，六两及格，六两以下都重修！”这场景不是出现在饭局上，而是网友想象的酿酒工程专业学生的考试现场。

而真实情况如何？今年毕业的陈宇琪就是贵州大学酿酒工程专业的一名女生。回忆起大学四年最有趣的事，陈宇琪想到的也是品酒，“从二锅头到铁盖茅台，我们一节课能喝到15种白酒，然而品酒不是拼酒，对我这样酒量差的女生来说也不是难事，但酒精过敏的就肯定不行了”。

酿酒工程是一个小众的新兴专业，2011年，四川大学锦江学院开设了中国高校首个酿酒工程专业(白酒方向)，此后，白酒大省贵州也很快跟了上来。

陈宇琪介绍，按照学校的课程设置，这个专业大一要先学高数、外语等通识课程，大二开始要学生物化学、微生物学、酿酒机械与设备等专业先修课程。此外，这个专业的学生还要掌握白酒生产原理、白酒制曲工艺、白酒发酵工艺、白酒贮存与后处理方法等，为后续的白酒品评学、酒类风味化学、白酒酒体设计、酿酒工厂设计等课程奠定基础。

“不过大三之后，就真得不断‘喝酒’了。”陈宇琪回忆，第一次上品酒课时，老师让男同学搬来几箱酒。陈宇琪和同学们先是按老师说的，把酒杯清洗并擦拭干净后，一次性倒了10杯酒，一字排开，品酒正式开始。

除了技术，酿酒工程专业的学生还被要求必须有好体能。大三的暑假，陈宇琪去了贵酒集团实习，分别体验了制酒、制曲、质检三个车间。在制曲车间，因为粮食里的微生物发酵需要特定的温度，陈宇琪在40多摄氏度的厂房里，一遍遍地搬运着几斤重的曲块，这时她才真正明白为什么酒厂招聘要进行体测。

酿酒工程专业的毕业生进入酒厂工作并非难事。陈宇琪说，相比其他专业，自己本届同学一共80人，有10多人考上了研究生，几个考公务员的，剩下的几乎都进入了酒企，“一般去车间工作是进入酒企的第一步，这是一个体力活，基本是绕不过去的”。

她还表示，人们通常认为酿造业属于传统行业，干这行不需要技术，谁都可以做。其实不然，酿造是一门深奥的学问。现在，陈宇琪又考上了本校的研究生，她打算深造后也进入酒企，“这个专业虽小众但不愁就业”。

陈宇琪所读专业的品酒课上会真的喝酒



小龙虾专业

课程新增直播带货，
“没有就不了业的”

湖北潜江市有着“中国小龙虾之乡”的美誉。

2019年3月，潜江市江汉艺术职业学院“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，引发网友讨论。有网友发评论称，“理想中的专业还真的啊，边吃边学正是我梦想的学习方式”。

当时，该校新建了一个饮食文化学院，下设小龙虾相关烹饪工艺与营养、餐饮管理、市场营销三个专业。由于其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”。

在小龙虾学院，去菜市场记录菜价是他们的功课，买菜就是早自习，去学校周边的虾店端盘子、刷碗就算是晚自习了。

教室里，除了课桌椅，学校还备了300多台不锈钢猛火灶，分布在理论课教室和实训室里。任教的老师，基本都是烧虾高手，还有老师是当地著名虾店的行政总厨。

在该校老师编撰的教材《小龙虾烹饪师操作手册》里，开篇的第一句话就写着：“教你明明白白烹虾是本书的主旨。”它和绝大多数调料剂量都写着“少许”的中餐菜谱不同，每一味配料都精确到克。

“能边吃边学是我选择小龙虾学院的一个重要原因。”2019届毕业生喻大双说。这个专业不仅考验舌尖的力量，要求能品尝出不同烹饪手法下做出来的小龙虾，并要掌握做130多道龙虾菜的要领，研制各种新菜式，还要学习龙虾养殖、营养和管理营销等课程。

上课烧的虾多了，下课就得给它们安排好“归宿”。喻大双说，由于小龙虾学院明文规定杜绝浪费，课堂上烧好的虾绝不能倒掉，所以课程火爆的“后遗症”就是，不但学校的保安和保洁阿姨吃过学生们送的试验品小龙虾，就连保洁阿姨家的邻居都吃得够够的了。

现今，“学院派”的烧虾师傅在市场上可是“抢手货”。还没毕业时，喻大双就被北京的一家小龙虾餐饮连锁企业预定了。

据介绍，如今有三年以上工作经验的小龙虾厨师，每个月能拿到3万元至5万元的薪资待遇。之所以有“高薪”，一方面与烹饪小龙虾是个技术活儿、体力活儿有关：一个大厨要顾及12口锅，用餐高峰期五六百张桌子、上千人就餐，这些同时运转，对大厨要求很高；另一方面也与产业发展市场人才短缺有关：“小龙虾学院”的学生没有不能就业的。

学校相关老师表示，小龙虾学院是职业教育，就是要与社会接轨。如今学院也新增了直播销售、网络运营的课程安排，教学生拍短视频、自媒体运营，带着学生直播卖小龙虾。



小龙虾学院的课堂

孙浩伦在上高尔夫专业课

