

# 湖医麻醉学投档线连年攀高

今年投档线高出一本线21分 录取最高分567分

## 1 5年前,湖医优势专业麻醉学纳入省内一本招生

2015年,湖北医药学院为了优化生源结构,提高人才培养质量,向省招办申请,将品牌专业麻醉学专业纳入省内一本招生,获得批准,并于当年开始在一本招生。

据了解,湖北医药学院麻醉学专业开设于1989年,是湖北省最早、全国第二家

开设的麻醉学本科专业。可以说,作为老牌二本高校的湖医,2015年的这一变化,无疑是社会对学校办学水平的认可,也为学校未来长足发展提供了优质生源。

记者检索发现,从2015年至今,除了位于武汉的省属高校外,在市州高校中,仅有三峡大学、长江大学、湖北师范大学

(原湖北师范学院)、湖北汽车工业学院、湖北医药学院有专业进入一本招生范围。

业内人士看来,这些变化对考生来说,无疑是好消息。老牌二本高校的优势专业在一本招生,意味着有更多学生能在本科第一批次被录取,我省的一本录取率也会相应增加。

21日晚,我省本科一批高校投档线公布,湖北医药学院投档线再创新高,一本招生专业(麻醉学专业)高出一本线21分,位居省属高校第五。湖北医药学院麻醉学专业自2015年纳入省内一本招生后,投档线连年攀高,背后原因是什么?昨日,记者采访了湖北医药学院招办相关负责人。

■记者 张贞林  
特约记者 郑建超  
实习生 陈文君

## 2 湖医一本投档线连年攀高,今年创新高

2015年,湖医麻醉学专业提到一本招生后,首次在鄂招生就实现开门红,投档线超过一本线7分(当年我省一本线理工类为510分),录取的最高分为564分,高出一本线54分。

2016年,湖医麻醉学专业计划招录95人,较2015年增加33人。该专业投档线为528分,高出一本线16分(当年我省一本线理工类为512分),录取的最

低分为528分,最高分为584分,平均分为540.8分。

2017年,湖医一本投档线(理工)501分(当年我省一本线理工类为484分),高出一本线17分。

2018年,湖医麻醉学专业投档线为530分,高出一本线18分(当年我省一本线理工类为512分),录取最高分576分,超过一本线64分。

2019年,湖医麻醉学专业投档线为526分,高出一本线21分(我省一本线理工类为505分),录取最高分567分。

从上述数据可以看出,湖北医药学院纳入一本招生后,投档线连年攀高,今年创出新高。

在16所一本省属高校中,湖医投档线(理工类)排名也一直在前进,今年已进入全省第五,位居第一方阵。

## 3 学校办学实力得到社会认可

记者从湖北医药学院获悉,今年该校在全国30个省(市、区)招生,截至目前,12个省份已开始录取,录取分数线均处高位,超出批次线50—150分,生源质量较往年有明显提升。学生热衷填报的专业有麻醉学、临床医学、口腔医学、儿科学、医学影像

学、护理学等。

“麻醉学专业提到一本招生以来,生源质量不断优化,使得我校办学的社会公信力和认可度进一步提高,综合办学实力显著提升。”湖北医药学院招就处处长谢勇介绍,尤其是2017年学校主干学科——临床医学进入

ESI全球排名前1%、2018年首批进入湖北省“国内一流学科建设”高校方阵,学校发展迎来加速上升时期。麻醉学、临床医学、口腔医学、护理学等优势专业将有力辐射并带动学校相关专业发展,人才培养质量将会进一步提升。

和信销品茂新零售创业大赛优秀选手访谈③

# 何若金:酸辣人生 啥时创业都不晚

十堰天气近日持续“高烧”不退,燥热的夏天来一碗酸辣粉,实在是再好不过了。来到和信销品茂负一楼小吃城,远远传来辣油的香气,顺着香味找过去,一眼就看到了重庆酸辣粉的招牌。

一位大叔正忙着给顾客做酸辣粉,煮粉、滤水、浇汤、调料……手法非常娴熟。他就是和信销品茂负一楼小吃城重庆酸辣粉的老板何若金,一位土生土长的重庆人。采访中记者了解到,1988年,当时20岁的何若金来到十堰,一开始从事的是机电维修行业。可是2004年的一次企业改制,让他下岗了,为了承担起一家人的生活重担,他想到了那酸辣爽口的家乡味道,于是拾起了自己多年积累的好手艺。

在很多人看来,忙忙碌碌、辛辛苦苦大半辈子,到了已经临近退休的年纪,自然是要做好准备,回归家庭享受天伦之乐了,而何若金却踌躇满志。2015年,他落脚在和信销品茂,为自己热爱的餐饮事业奔忙。“我开店的时候已经快50岁了,只要想创业,任何时候都不晚,就怕不敢踏出第一步。”何若金对记者说。

一碗小小的酸辣粉,看似简单,却寄托着何若金的创业梦想。早上7点多,他便起床到批发市场采购食材,然后赶到和信销品茂的店铺开门,做开店前的准备工作。上午11点左右,酸辣



何若金

粉店开始忙碌起来。

“老板,来一碗酸辣粉,再加一份臭豆腐”、“我要一份抄手。”这家店只有10平方米左右,一侧是厨房,摆放着炉灶等厨具及一些食材,另一侧则摆放着6张餐桌。临近11点半,店内坐满了顾客。“我们主营的是手工酸辣粉,同时搭配卖各种面食、抄手、臭豆腐等。”谈起创业的艰辛,何若金笑笑说:“虽然起早摸黑是常态,但我就是喜欢做川菜,所以不嫌累。”

老板坚持用重庆发货的手工红薯粉和调料,哪怕贵一点,也要保证粉的

口感,保证重庆味道的原汁原味。手工酸辣粉不同于其他粉条,粉条细细的很有嚼劲。先将酸辣粉的汤料调好,红薯粉下锅烫熟,装入碗中,再撒上香菜、葱花、榨菜和花生米即可。红薯粉分量实在,口感劲道,酸辣十足,粉完全吸收了汤汁的味道。

现在,何若金的生意已经稳步发展,他感慨道:“来到和信销品茂是个偶然,但扎根和信销品茂是必然。好多老顾客都记住了我们的味道,开这个店后,我也认识了好多同样在十堰打拼的重庆老乡,再加上和信销品茂确

实给我们商户带来了很大的帮助,提供了很多的好机会,所以我们要一直在这里做下去!”

何若金的成功只是负一楼小吃城的一个缩影。据悉,和信销品茂全新打造、统一装修负一楼小吃城两大食街:中华小吃和郢阳印象。中华小吃街汇集南北特色小吃,展示舌尖上的中国。郢阳印象街更是本土美味大全:郢阳三合汤、酸浆面、竹溪蒸盆、竹山懒豆腐、房县黄酒、豆油皮、郢西马头羊、丹江口翘嘴鲩……不仅如此,食客们还可吃完了拎着走——地道的郢阳红薯粉条、竹溪贡米、豆腐乳、房县花菇木耳等土特产,留住人们那依依不舍的乡愁和乡恋。

谈到未来的发展,何若金满怀期待地告诉记者:“现在和信销品茂正在对这里的小吃城进行改造升级,我们所有商户都对升级以后的小吃城充满信心 and 期待。相信升级后的小吃城必将成为十堰美食的新地标!”

文、图/见习记者 李文谨

