



读万卷书 行万里路

联系方式

咨询电话：028-84825999 84825070

学校地址：成都市龙泉驿区红岭路459号

邮编：610100

咨询QQ：865111552

学校官网：www.sctu.edu.cn



学校官方微信号



报考指南电子书



川旅招生信息



校园VR全景

读万卷书
行万里路



四川旅游学院
SICHUAN TOURISM UNIVERSITY

- ◆ 省属公办本科高校
- ◆ 新增硕士学位授权单位立项建设高校（优先培育类）
- ◆ 国务院侨办批准为“海外惠侨工程——中餐繁荣基地”
- ◆ 教育部餐饮教学指导委员会副主任单位
- ◆ 全国100所“应用型本科产教融合发展工程项目”建设高校
- ◆ 国家AAA级旅游景区
- ◆ 坐落在天府之国成都东安湖畔龙泉山下

2024 ADMISSION
BROCHURE

报考指南
公办本科 · 成都

5147 5647 5922

在川招生代码



欢迎报考 四川旅游学院

SICHUAN
TOURISM
UNIVERSITY

读万卷书
行万里路
SICHUAN
TOURISM
UNIVERSITY

目录

- 01 学校概况
- 05 2024年全日制普通类本专科招生章程
- 07 烹饪学院
- 09 食品学院
- 11 希尔顿酒店管理学院
- 13 运动与休闲学院
- 15 旅游文化产业学院
- 17 经济管理学院
- 19 外国语学院
- 21 信息与工程学院
- 23 艺术学院
- 25 大数据与统计学院
- 27 大健康产业学院
- 29 国际教育学院
- 31 答考生问
- 33 2024年四川旅游学院拟招生计划表
- 35 部分批次近3年录取分数情况
- 38 2024年各学院招生专业及咨询联系一览表

学校概况

S I C H U A N T O U R I S M U N I V E R S I T Y

总览川旅

- ◆国内第一所以“旅游”命名的全日制公办普通本科高校
- ◆国务院侨办批准为“海外惠侨工程——中餐繁荣基地”
- ◆教育部餐饮教学指导委员会副主任单位
- ◆中国烹饪协会全国餐饮教育委员会主席单位
- ◆世界中餐业联合会副理事长及国际教育分会主席单位
- ◆全国100所“应用型本科产教融合发展工程项目”建设高校
- ◆中国饭店协会副会长单位
- ◆四川省本科院校整体转型发展改革试点高校
- ◆成渝地区双城经济圈应用型高校产教融合联盟副理事长单位
- ◆第五批国家级非遗代表性项目保护单位
- ◆国家AAA级旅游景区

学校主校区

位于四川省成都市龙泉驿区红岭路459号。

校园环境

已建成国家AAA级旅游景区——休闲美食文化园，学校将峨眉、青城、九寨、黄龙、岷山、岷江、乐山大佛、都江堰等风景名胜浓缩进校园，形成校园在景区，景区在校园的独特格局。

体育设施

学校建有攀岩运动场、休闲运动综合训练馆、中国唐球练习场、网球场、羽毛球场、游泳馆等休闲运动体育设施。

二级学院

学校设有烹饪学院、食品学院、希尔顿酒店管理学院、运动与休闲学院、旅游文化产业学院、经济管理学院、信息与工程学院、外国语学院、艺术学院、大健康产业学院、大数据与统计学院、继续教育学院、马克思主义学院、创新创业学院、国际教育学院等15个二级学院。其中，希尔顿酒店管理学院是希尔顿酒店管理集团合作建立的全球第二家学院。

专业情况

学校开设有烹饪与营养教育、食品科学与工程、会展经济与管理、酒店管理、休闲体育、旅游管理、建筑电气与智能化、风景园林、商务英语、物流工程等31个本科专业，涵盖管理学、工学、文学、理学、教育学、艺术学、经济学等7个学科门类。学校同时开办有中西烹饪、高尔夫等特色专科专业。



办学特色

2个

省级教学实训平台

- ◇全国最大的餐饮人才实训基地“烹饪重点实验室”
- ◇教育部优秀“产教融合实训基地”中餐繁荣基地

6个

省部级科研平台

- ◇川菜发展研究中心
- ◇川菜人工智能重点实验室
- ◇文旅融合发展研究中心
- ◇四川省铸牢中华民族共同体意识研究基地
- ◇2011川菜产业化和国际化协同创新中心
- ◇2011川藏旅游产业竞争力提升协同创新中心

9个

地厅级科研平台

8个

省级研究机构

- ◇烹饪科学四川省高校重点实验室
- ◇四川省高校川菜工业化工程研究中心
- ◇四川省高校川藏智慧旅游工程研究中心
- ◇中华饮食文化学院
- ◇欧美饮食文化研究中心
- ◇中国物流学会产学研基地
- ◇国家职业技能鉴定所
- ◇创新创业中外人文交流研究院

2个

省、市社科研究平台

- ◇美食与旅游文化普及基地
- ◇特大城市精细化治理研究基地

7个

校企共建的研究机构

- ◇山地旅游研究院
- ◇金龙鱼国际烹饪研究院
- ◇川菜特色调味品研究院
- ◇利和味道四川旅游学院联合川调研究院
- ◇火锅产业协同创新联合实验室
- ◇马铃薯深加工研究所
- ◇龙泉山民宿研究院

5个

科研教学机构

- ◇食品加工与检测实验教学示范中心
- ◇西部旅游发展研究中心
- ◇乡村休闲旅游研究设计中心
- ◇高等教育研究所
- ◇红色文化教育学院

学校图书馆纸质图书117万册，电子图书70万余册，各类数据库资源20个；先后购买有CNKI、万方、维普、寻知等中外文全文数据库和电子借阅系统。馆舍面积18000平方米，设有电子阅览室、现刊阅览室、特藏书阅览室、读者研修室、共享阅读空间及多个流通书库。



名师荟萃

1000

余人

教职工

44.5%

高级职称教师占比

25%

博士占比

7人

国家高层次人才特殊支持计划领军人才、政府特殊津贴专家、全国技术能手、全国劳动模范等国家级人才

4人

教育部教指委委员、文化和旅游部万名旅游英才计划

100余人

四川省学术和技术带头人及后备人选，天府峨眉计划专家、天府青城计划专家，天府工匠、四川省有突出贡献专家，四川省教指委委员，四川省乡村旅游培训、规划策划专家、文化和旅游专家、旅游青年专家，四川省五一劳动奖章、青年五四奖章、四川工匠、三八红旗手、教学名师省级专家人才

40余人

中国食品安全专家、非遗专家、烹饪大师、烘焙大师、天府名厨、成都川菜烹饪青年名厨、驿都工匠等行业知名专家人才

国际合作

学校坚持国际化办学，与英国、法国、美国、澳大利亚、意大利、格鲁吉亚等国家（地区）的30多所高校签订合作协议，长期与新加坡、阿联酋、卡塔尔、澳大利亚、美国等国合作，开展海外实习就业项目。

学校是“中国——东盟旅游教育联盟”的发起单位和理事单位，参与东盟旅游教育合作；

加入欧盟“伊拉斯谟+”高等教育能力提升项目，可持续培养旅游人才，成为国内仅有的4所项目院校之一。

学校建有国际教育学院，与法国EPF工程师学院合作，举办建筑电气与智能化专业本科教育项目，开办汉语国际教育专业。

学校与希尔顿酒店管理集团合作，建立全球第二家希尔顿酒店管理学院，联合培养国家化、专业化的高端酒店管理人才。

产教融合

学校不断深化校地、校企合作，坚持产教融合。与省文化和旅游厅、省林业和草原局等厅局以及雅安、资阳等20余个地州市人民政府建立了良好的合作关系；与省旅投、省商投等近100个企业及相关协会、科研院所、高校建立了稳定的合作关系，开展了大量协同育人和文化旅游项目建设。

先后为地方（行业）制定标准14个，为省市市政府制定旅游、川菜、户外运动等产业发展规划和相关咨询建议20余项。

治学严谨

1个

国家级教学团队

8个

省部级教学团队

1个

立项国家级一流专业

14个

省级“一流、特色、优势、应用型示范、综合改革试点”等专业

2门

立项国家级一流课程

2门

国家级精品资源共享课程

3门

教育部宏志助航课程

1门

教育部能者为师课程

73门

省级“一流、本科应用型示范、精品在线开放、创新创业教育示范、课程思政示范”等课程

2个

省级虚拟教研室

1个

国家职业技能鉴定所

3个

省级实验教学示范中心

4个

省级大学生校外实践教育基地

180个

各类特色实验实训室

214个

教学实习实训基地

1项

获省级新工科项目

1项

省级新文科项目

68项

教育部产学合作协同育人项目

7项

省政府教学成果奖



2024年全日制 普通类本专科 招生章程

SICHUAN TOURISM UNIVERSITY

第一章 总则

为保证学校本专科招生工作顺利进行，切实维护考生的合法权益，根据《中华人民共和国教育法》《中华人民共和国高等教育法》等相关法律和教育部相关规定，结合学校实际情况，特制定本章程。

第二章 学校概况

第一条 学校全称：四川旅游学院，英文译名：Sichuan Tourism College。

办学类型：四川省属全日制公办普通本科院校。

办学层次：本科、专科。

学制：学校实行弹性修学年限，本科生为4学年，最长修学年限为6年，专科生为3年，最长修学年限为5年。

颁发证书：我校普通高等教育本、专科学生在规定的年限内达到所在专业毕业要求者，颁发四川旅游学院本、专科毕业证书；符合学士学位授予条件的本科毕业生，授予学位并颁发四川旅游学院学位证书。

第二条 办学地址：四川省成都市龙泉驿区红岭路459号，邮政编码：610100。

第三章 组织机构及职责

第三条 学校成立由校长、分管校领导、相关部门负责人，教师、学生和优秀校友代表组成的招生委员会，全面负责贯彻落实国家招生工作的有关政策，执行学校党委和行政有关招生工作的决议，研究制定学校招生政策和规定，研讨招生录取工作中的重大问题。

第四条 招生就业处是学校组织和实施招生工作的职能部门，其主要职责是：组织招生工作改革的调查和研究；根据学校发展规划，制定分省、分专业招生计划；组织和开展招生宣传；组织远程网上新生录取工作等。

第五条 学校招生工作将全面贯彻教育部有关文件精神，大力推进招生“阳光工程”，接受教育纪检监察部门、考生及其家长以及社会各界的监督。

第四章 招生计划

第六条 在国家核定的年度招生规模内，结合学校办学条件、发展规划等实际情况，以招生专业结构、区域结构、生源质量、社会需求等为依据，科学合理编制学校分省、分

专业招生计划，报教育部审批后，以各省（自治区、直辖市）招生管理部门向社会公布为准。

第七条 学校可预留招生计划不超过本科招生计划总数的1%，用于调节各地统考上线生源的不平衡，预留计划数及其使用原则等将及时向社会公开。

学校本科招生主要包括普通类、中外合作办学、地方专项计划、体育类、艺术类、对口中职类、职教改革项目以及少数民族预科等。

中外合作办学项目

建筑电气与智能化专业本科层次中外合作办学项目批准书编号：MOE51FR2A20222323N,专业代码：081004H，是四川旅游学院与法国EPF工程师学院合作并经中国教育部正式批准设立的中外合作办学项目。采用“4+0”（即四年均在四川旅游学院学习）培养模式，达到毕业要求及学位条件后，颁发四川旅游学院毕业证书和学位证书。中外合作办学不录取未填报本专业志愿的考生，学生入学后不得转入其他普通专业。

第五章 录取规则

第八条 实行“学校负责，招办监督”的原则，在各省（自治区、直辖市）招生委员会统一组织下，按照“公平、公正、公开”的要求，以考生成绩和填报的志愿为主要依据，参考综合素质评价，择优录取。

第九条 学校根据各省（自治区、直辖市）招生主管部门划定的录取最低控制线及生源情况确定调档比例，提档比例原则上控制在招生计划120%以内，实行平行志愿的省份提档比例原则上控制在105%以内。

第十条 学校严格执行国家及各省（自治区、直辖市）教育主管部门有关加分或降分投档政策，认可各省（自治区、直辖市）按国家政策性加分或降分后形成的投档成绩，并作为录取和安排专业的成绩依据。

第十一条 普通类专业录取原则：

（一）学校在确定录取专业时，不设专业级差，按“分数清”的方式安排专业，即以投档分数优先方式、结合专业志愿，从高分到低分顺序录取，投档成绩相同时，按各省（区、市）确定的同分排序细则录取。

（二）当考生填报的专业志愿均无法满足时，对服从专

业调剂者，从高分到低分调剂到未录满的专业，对不服从调剂者，作退档处理。若计划未完成则按照省级招生管理部门的统一安排在同一批次线上征集志愿，如征集志愿仍不能完成计划，则将剩余计划撤回。

（三）对于试点实行“高考综合改革”的计划投放省（自治区、直辖市），学校按照所在省级招生管理部门公布的选考科目和录取办法执行。

第十二条 艺术与体育类专业录取原则：

（一）成绩认定：我校认可各生源省（自治区、直辖市）统一组织的艺术、体育类专业考试成绩；

（二）填报我校艺术、体育类专业的考生，在文化、专业成绩均达到各省（自治区、直辖市）划定的控制分数线后：

1.四川省考生：

（1）艺术类专业录取规则：学校认可艺术类省级统考（联考）专业成绩，对文化考试和专业考试成绩均上线的考生，按综合成绩从高分到低分择优录取，综合成绩折算规则以省级招生考试机构公布为准。若综合成绩相同，按省级招考机构的同分排序规则从高到低排序，若未明确同分排序规则，则依次按专业成绩、文化总分、外语、语文成绩从高到低排序。

（2）体育类专业录取规则：休闲体育（本科）和体育旅游（本科）要求文化考试成绩达到省控线上20分（含20分），考生按专业投档成绩排序，从高到低择优录取；高尔夫球运动与管理（专科）要求文化考试成绩达到省控线上50分（含50分），考生按专业投档成绩排序，从高到低择优录取。所有专业投档成绩相同时，按四川省确定的同分排序细则录取。

2.非四川省考生：

所有艺术、体育类专业按各地省级招生管理部门公布的投档方式，对进档考生按投档成绩从高到低择优录取，投档成绩相同时，按各省（区、市）确定的同分排序细则录取。若生源地省级招生管理部门未规定投档方式，参照四川省投档方式执行。

（三）当考生填报的专业志愿均未满足时，对服从专业调剂者，从高分到低分调剂到未录满的专业，对不服从调剂者，作退档处理。若计划未完成则按照省级招生管理部门的统一安排在同一批次线上征集志愿，如征集志愿仍不能完成计划，则将剩余计划撤回。

第十三条 商务英语专业限招英语语种；其他专业不限考生应试外语语种，但学生进校后各专业开设的公共外语课程均为英语，非英语语种的考生填报志愿时应慎重。

第十四条 对考生身体健康状况的要求，我校执行《普通高等学校招生体检工作指导意见》及有关补充规定。其中，报考食品类专业要求考生裸眼或矫正视力（戴上眼镜）达到4.8及以上且无色盲。

第十五条 录取与入学：

（一）对认定为思想政治品德考核不合格的考生，学校可不予录取。

（二）被我校录取的考生，经各省（自治区、直辖市）招生主管部门批准后，由我校招生就业处向考生发放由校长签发的录取通知书。

（三）依据教育部相关规定，新生未经同意逾期14天不报到者，视为自动放弃入学资格。

（四）新生入学后，我校将按照《普通高等学校学生管理规定》（教育部令第41号）文件精神以及学校学籍管理规定相关要求，进行新生入学资格复查工作。对艺术、体育类专业录取的新生，组织专家开展入学专业复测和复核。考生须诚实守信，凡复查不合格的，学校将按照相关规定进行处理，直至取消入学资格。

第六章 收费标准及其他

第十六条 学生的学费和住宿费标准严格按照省发展改革委、教育厅、财政厅、省市场监管局有关政策执行。服务性收费和代收费按照规定的项目，坚持学生自愿、不得营利的原则收取。

第十七条 家庭经济困难的新生，入校前可在生源地申请办理国家助学贷款。入校后，符合条件的学生可申请国家奖学金、国家励志奖学金、国家助学金、兵役资助、优秀学生奖学金、励志学生奖学金、勤工助学、五味缘“爱心银行”无息借款、学费减免等资助项目。

第七章 招生咨询及录取信息查询

第十八条 招生联系方式：

咨询电话：028-84825999、84825070

学校网址：http://www.sctu.edu.cn

招生信息网址：http://www.sctu.edu.cn/zsjyc/

通讯地址及邮编：成都市龙泉驿区红岭路459号四川旅游学院招生办公室 610100

第十九条 录取结果可访问我校招生信息网的新生录取查询系统或通过当地招生管理部门公布的办法进行查询。

第八章 其他

第二十条 本章程自公布之日起施行，我校原政策、规定即时废止；如遇国家法律、法规、规章和上级有关政策调整，以调整后的规定为准；本章程通过我校招生信息网和教育部阳光高考信息平台向社会发布，对于各种媒体节选公布的章程内容，如理解有误，以我校公布的完整招生章程为准。

第二十一条 学校未授权任何中介机构或个人进行招生宣传和录取工作。考生和家长可以通过信函、电话等方式向学校纪委办公室反映情况和投诉。

投诉电话：028-84825803、84825007

第二十二条 本章程由四川旅游学院招生就业处负责解释。

烹饪学院

学院简介

烹饪学院的前身为四川烹饪高等专科学校烹饪系，成立于1985年，是国内办学历史最久、规模最大、师资最优、特色最强的二级学院。设有烹饪与营养教育（国家一流本科专业建设点、四川省应用型品牌示范专业）、烹饪与餐饮管理2个本科专业和烹饪工艺与营养、中西面点工艺、西式烹饪工艺3个专科专业。学院建有2个国家级平台（第五批国家级非遗代表性项目川菜烹饪技艺保护单位、海外惠侨工程中餐繁荣基地）、11个省部级平台（川菜人工智能重点实验室等），共有全日制在校学生近1700名，被业界誉为“烹饪中的清华”。学生毕业后可到国内外中高职院校、国有企事业单位、国宾馆、五星级酒店、国内外知名餐饮企业就业，10%优秀毕业生可到澳大利亚、新加坡、美国等国家就业，20%优秀毕业生可在国内外院校攻读硕士学位。学院一直为创建“国内领先、国际一流”烹饪学院而努力奋斗。

专业介绍

序号	专业名称	层次/学制/学位/招生范围	就业方向	专业特色
1	烹饪与餐饮管理	本科，学制四年，工学学士学位，招生范围：餐饮类（原旅游服务二类考生）	毕业后主要从事餐饮及食品领域的菜品研发、厨房管理、餐饮管理等工作。可报考相关专业研究生，可推荐优秀同学免试攻读国际国内硕士学位，优秀同学有机会参加校企合作英才班和推荐到国际国内领先企业就业。	该专业为我校2024年新增招生专业，是国内第一批餐饮类职教本科专业。
2	烹饪与营养教育	本科，学制四年，工学学士学位，招生范围：只招理科考生	毕业后可在学校、政府、事业单位、高端酒店、餐饮企业、食品企业从事一线生产及基层管理工作。可报考相关专业研究生，可推荐优秀同学免试攻读国际国内硕士学位，优秀同学有机会参加校企合作英才班和推荐到国际国内领先企业就业。	该专业为国家级一流本科专业、四川省应用型品牌示范专业。
3	烹饪工艺与营养	专科，学制三年，招生范围：普通专科考生/餐饮类（原旅游服务二类考生）	毕业后可在学校、政府、事业单位、高端酒店、餐饮企业、食品企业从事一线生产及基层管理工作。	该专业为教育部高职高专教改试点专业、四川省教育厅高职高专教改试点专业、四川省首批高职高专教育精品专业。
4	中西面点工艺	专科，学制三年，招生范围：普通专科考生	毕业后可在学校、政府、事业单位、高端酒店、餐饮企业、食品企业从事一线生产及基层管理工作。	
5	西式烹饪工艺	专科，学制三年，招生范围：普通专科考生/餐饮类（原旅游服务二类考生）	毕业后可在学校、政府、事业单位、高端酒店、餐饮企业、食品企业从事一线生产及基层管理工作。	

“烹饪与营养教育”专业——烹饪界的“清华”

全国五星级酒店**10%**左右的行政总厨来自川旅烹饪

全国**50%**左右的烹饪院校教师来自川旅烹饪

四川五星级酒店**70%**左右的行政总厨来自川旅烹饪

拥有全亚洲最大的烹饪实验实训室，**2.1万平米**

毕业生就业去向

五星级酒店

大型餐饮集团

海外餐饮集团

烹饪院校任教

自主创业

部分优秀师资



兰明路

教授，中式烹调高级技师，注册中国烹饪大师，全国技术能手，国务院特殊津贴专家，川菜非遗省级代表性传承人，世界中餐业联合会川菜产业委员会联席主席，第44届世界技能大赛烹饪项目中国国家队特邀裁判，2020年世界奥林匹克烹饪大赛中国国家烹饪队青年厨师队教练，2024年第二届中华人民共和国乡村振兴大赛裁判。



徐向波

中国烹饪大师，“川菜烹饪技艺”国家级非物质文化遗产传承人，黑珍珠餐厅主理人，米其林推荐餐厅主厨，银芭-南贝-赤香创始人，世界中餐业联合会川菜产业委员会联席主席，国际中餐功勋人物，第八届中国烹饪世界大赛团体金奖个人银奖。



钟志惠

二级教授，中国烘焙大师，中国烹饪名师，中西面点高级技师。国务院政府特殊津贴专家，四川省教学名师，国家职业技能竞赛裁判员，国家职业技能鉴定高级考评员，国家级精品课和国家级精品资源共享课程负责人。



梅丽

副教授，博士后，四川省科技厅、重庆市科技局项目评审专家。在核心期刊发表学术论文20余篇，影响因子累计超40；授权国家发明专利3项；指导“互联网+”“挑战杯”等竞赛获国家级奖40余项、省部级奖70余项。



冉伟

全国技术能手、四川省行业技术能手，成都市人大代表，成都第31届世界大学生运动会行政总厨，成都市冉伟中式烹调技能大师工作室领办人，四川省名师工作室领办人。



徐向波

全国技术能手，中国烘焙大师，西点高级技师，国家级职业技能鉴定（糕点、面包烘焙工）高级考评员，全国焙烤职业技能竞赛裁判员，四川省职业技能鉴定高级考评员（西式面点）。



部分优秀校友/毕业生



李加双

1992届毕业生

曾获中国烹饪行业“中华金厨奖”、中国烹饪大师“金爵奖”、中国餐饮30年“杰出人物奖”，国家技能人才培养突出贡献先进个人。

现任职务：中国人民解放军战略支援部队综合训练大队正高级讲师/大校。



胡晓军

1989届毕业生

曾获推动亚洲餐饮风云人物奖，弘扬中华饮食文化世界杰出人物奖，川菜发展15年最有影响力人物奖，全球弘扬中化饮食文化杰出贡献奖，美中餐业联合会创始人和主席，美国中餐学会创始人和主席，美国老四川餐饮集团创始人和董事长，大芝加哥地区华侨华人联合会名誉主席，成都市海外交流协会副会长，北京市海外联谊会委员。

现任美中餐业联合会创办人和主席，美国老四川餐饮集团创办人和董事长，美国胡氏国际集团创始人和董事长。



刘敏

2010届毕业生

现任职务：煎饼道创始人，已在十余个省市拥有400余家门店。



曾渝棣

2023届毕业生

成都市技术能手，实习期间任职于米其林餐厅，并获得川菜创新大赛四川省第二名、自贡赛区金奖，赴山西参加全国面点大赛，作品被山西省霍州署博物馆收藏。

毕业去向：留校任四川旅游学院专业教师。



石清弋喜

2024届毕业生

在校期间曾获四川省大学生综合素质A级证书，大学生挑战杯省级三等奖，获校二等奖学金，“优秀学生干部”“三好学生”等荣誉称号。

毕业去向：考研至墨尔本大学。



汤正

2023届毕业生

在校期间曾获“优秀学生干部”等荣誉称号，省级奖项2项，校级奖项2项，参与省级项目1项；曾担任烹饪学院学生会主席团成员，社团社长。

毕业去向：考研至保罗·博古斯酒店管理与厨艺学院（Insitutut Paul Bocuse）。

食品学院

学院简介

师资力量：现有专兼职教师56名，其中教授7名，副教授14名，博士12名，全国劳动模范1名，学术和技术带头人后备人选2名，四川省突出贡献专家1名，省级教学名师1名，四川省食品安全专家委员会委员1名。拥有国家级精品课程1门、省级精品课3门、省级应用型本科示范课程2门，国家级教学团队1个、省级教学团队2个，其主要的学科专业支撑平台有：“海外惠侨工程—中餐繁荣基地”、四川省“川菜产业化和国际化协同创新中心”“烹饪科学四川省高等学校重点实验室”、省级“食品加工及检测实验教学示范中心”以及号称亚洲最大厨房的“烹饪与食品实验管理中心”。

专业特色：“食品科学与工程”专业被立项为省级应用型本科示范专业建设项目、省级新工科研究与实践项目、省级一流本科专业建设点，“食品质量与安全”专业被列为省级优势专业。

专业介绍

序号	专业名称	层次/学制/学位/招生范围	就业方向	专业特色
1	食品科学与工程	本科，学制四年，工学学士学位，招生范围：只招理科考生	毕业后能够在大型食品企业、餐饮连锁、大型酒店、科研院所等企事业单位从事生产技术管理、新产品研发、质量控制、工程设计以及市场营销等工作，也可在中高等职业院校、培训机构从事相关教学工作。	食品科学与工程学科成功入围省“双一流”建设贡嘎计划。
2	食品质量与安全	本科，学制四年，工学学士学位，招生范围：只招理科考生	毕业后可在大型餐饮业及食品生产企业、科研院所、政府监管、第三方检测机构等企事业单位，从事食品分析检验、质量安全控制、安全评价、质量认证、生产经营及科学研究等方面的工作；也可在中高等职业院校、培训机构从事相关教学工作。	
3	酿酒工程	本科，学制四年，工学学士学位，招生范围：只招理科考生	毕业后可在酒类企业，以及科研、监督检验机构等单位从事生产及管理、新产品开发、质量控制、市场营销及服务等方面的工作；也可在中高等职业院校、培训机构从事相关教学工作。	



部分优秀师资



姚军

博士、副教授、研究生导师
四川省学术和技术带头人后备人选，中国石油和化工科学技术奖获得者（排名第1），Cell Press和中国化工学会“Best Presentation Award”奖获得者。全国材料与器件科学家智库纳米科技、纳米材料与器件专家委员会主任委员。
主持主研科研项目31项，其中主持及主研国家自然科学基金5项，主持和主研国重课题2项、主持省重课题1项。



吴华昌

教授，硕士研究生导师，四川省学术技术带头人后备人选，四川省食品科学技术学会副理事长，四川省营养学会烹饪分会副主任，教育部学位论文评审专家，四川省科技进步奖评审专家，四川省食品行业联合专家委员会专家，川酒研究院专家委员。曾主持“固态酿造国家级工程实践教育中心”“生物工程专业国家级卓越工程师培养计划”等质量工程项目6项，负责完成省重点教学改革项目1项，发表教改论文10余篇，获省教学成果二等奖1项。先后主持省级科研项目9项，其它科研项目20余项，发表科研论文100余篇。

部分优秀校友/毕业生



姚安俊

2009级毕业生
毕业后在正大水产从事贸易产品工作，现任雀巢IC西区餐饮负责人，管理云贵川及西北（西安、甘青宁、新疆）等地的工作。



杨欣

2019级毕业生
本科在读期间主持一项并参与了两项省级大学生创新创业训练计划项目，获得“建行杯”第七届“互联网+”大学生创新创业大赛省级银奖。现已考取四川农业大学食品加工与安全专业继续攻读研究生。



杨科

2005级毕业生
在轮椅上帮助过1196个困难家庭，连续13年受到国家省市区级报社、电台和电视台等媒体报道。是中残联副主席吕世民口中的“中国一休哥”。
毕业后主要荣誉：受聘为四川汉服专委会心理学专业顾问，成都中科ACT基地顾问，树洞行动救援团川渝地区第二负责人。



希尔顿酒店管理学院

学院简介

希尔顿酒店管理学院是四川旅游学院下属二级学院，是国内第一家，全球第二家以希尔顿品牌命名的酒店管理学院，也是第一家国内旅游类本科高校与国际著名酒店集团全方位合作、整建制转型与一体化建设的校企合作、产教融合和国际合作的酒店管理学院。学院发展愿景是建设高标准、国际化与全方位合作的，国内一流、国际知名的酒店管理学院。

学院拥有一支充满朝气、实践能力强的国际化教学科研、行政管理和学生教育师资队伍，共计54人，专任教师44人，教授4人，副教授14人。学院建有国际化教学楼1个，共5层，占地面积达1600平方米，另有1000多平方的产教融合创新实践中心。2024年学院学生人数达1006人，其中酒店管理专业727人，人力资源管理专业279人，是目前国内规模最大的酒店管理学院之一。



专业介绍

序号	专业名称	层次/学制/学位/招生范围	就业方向
1	酒店管理	本科，学制四年，管理学学士学位，招生范围：普通文理科、旅游类对口中职考生	旅游酒店相关的政府与事业单位、大型国企央企持股的现代服务产业等业务板块、国内外著名酒店管理集团、国际游轮、航空、旅游、会展等相关接待服务型企业的运营与管理工作；酒店管理公司、酒店金融投资公司的创立与运营工作；大型房地产公司；升学至国内外（境外）著名高校继续深造。
2	人力资源管理	本科，学制四年，管理学学士学位，招生范围：普通文理科考生	毕业后可在企事业单位、行政部门等机构从事人力资源服务、管理与咨询及其它相关的基础管理工作，包括：在国际著名酒店管理集团、国内知名高星级酒店或其它企业从事人力资源管理、行政管理或其它管理工作，尤其是国际酒店业教育培训师；也可自主创业，投身于蓬勃发展、具有广阔前景的猎头、培训、人力资源外包、人力资源管理咨询等人力资源服务业。

SICHUAN TOURISM UNIVERSITY

部分优秀师资



刘大卫

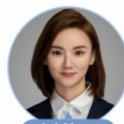
博士、教授、硕士研究生导师
先后担任中国劳动学会薪酬专业委员会理事、中国劳动学会劳动关系专业委员会理事、上海劳动和社会保障学会人力资源专业委员会副主任等机构的社会职务，2018年起受聘担任上海市人力资源与社会保障“首批30人专家顾问团”成员。

已经发表各类论文400万字，出版著作17本。已发表SSCI、SCI、CSSCI（第一作者论文）核心期刊等35篇。



蒋天旭

博士、讲师，希尔顿酒店管理学院人力资源管理教研室主任、党支部书记
主要从事企业战略管理教学与科研工作，主持参研省部级、地厅级科研项目三项，在CSSCI、北大核心等各级期刊发表学术论文七篇。



刘蕴瑶

博士，副教授，希尔顿酒店管理学院酒店管理教研室主任、支部书记
主要从事旅游和酒店管理的教学和科研工作，发表国际顶尖期刊和国家核心期刊论文30余篇，主持参与教育部、省、厅级课题25余项，多次参加学术会议并作主旨报告。



郇赫

副教授
现任四川省文旅厅专家组成员、国家职业技能鉴定高级考评员、美国饭店协会教育培训分会注册培训师、世界技能大赛餐厅服务赛项四川省专家组长、多次担任饭店管理专业技能比赛国家级裁判，旅游饭店星级评定委员、参与多个行业国标的制定和修订工作。多次被聘为专业技能大赛国家级和省级项目裁判长，所训练本校学生参加专业技能大赛有获得全国一等奖、世界技能大赛进入国家集训队以及获“全国技术能手”。



魏玲丽

副教授，希尔顿酒店管理学院专职教师
主要从事旅游和酒店管理的教学和科研工作。主持参与各级教改项目9项，主持参与国家级、省、厅级科研课题16余项，在核心期刊及其他学术期刊发表论文17篇，参与学术著作编写2本。



部分优秀校友/毕业生



毛立辉

2002级校友

现担任成都味当家鱼头火锅店总经理，管理着旗下五家火锅店。



郭峰

2003级毕业生

现于成都市正宇方企业有限公司担任执行总经理，公司股东，高级旅游管理职业经理人，具有13年餐饮从业经验。



刘洋

2002级毕业生

现任成都市五味缘餐饮管理有限公司总经理，四川旅游学院希尔顿酒店管理学院校友专业导师、成都华龙旅游开发有限公司营销总监。



杨玉单

2004级毕业生

现任成都骏达利酒店有限公司法人兼总经理，成都丽天花园大酒店总经理。



李昌洪

2013级校友

创办成都居雅家政服务有限公司、四川宏盈物业管理有限公司、四川橘子皮餐饮管理有限公司和四川宏盈清洁服务有限公司。荣获龙泉驿区十大“青创先锋”人物称号、“驿都工匠”称号、四川省教育厅举办推荐的四川省创新创业典型（全省推选十名）。

运动与休闲学院

学院简介

师资力量：现有教职工64人，其中教授4人、副教授18人，四川省突出贡献专家1人、四川省教育创新先锋示范教师1人，国家级、国际级运动健将称号者3人，具备国家一级运动员、教练员资格者10人，国家级体育职业资格培训师、考评员6人。户外运动教学团队是省级优秀教学团队。

优势专业：休闲体育（本科）是四川省最早开设的高校，先后获四川省专业综合改革试点专业、四川省省级应用型示范专业、四川省省级一流专业、四川省优势专业，连续6年专业排名位居全国同类专业前列，在杭州科大和中国武汉科学评价研究中心发布的《2019—2020年中国大学及学科专业评价报告》中全国排名第三，是全国仅有的3个“五星”专业之一。

教学建设：建有休闲运动项目与功能齐全的教学场馆，包括高尔夫练习场、攀岩运动场、游泳和地掷球运动中心、综合训练馆（内含攀岩、羽毛球、篮球、台球、健美操、跆拳道、健身、台球等10余个项目）、篮球场、沙滩排球场、轮滑场、标准田径运动场、山地救援与拓展基地等。同时中央财政投入资金700余万元，建有高尔夫虚拟仿真实验示范中心、体能训练中心、健身运动实训室等实验实训室。国家体育总局批准建设的四川省高校首个“体育行业职业技能鉴定培训基地”、中国高尔夫球协会合作建设的四川省首个“中国高尔夫球专业人才培养基地”、中国登山协会合作建设的四川省唯一“攀岩社会体育指导员培训基地”。

所获成果：学生先后在国家级比赛中获奖148人次，在省级比赛中获奖155人次。健身健美、定向运动等多人入选国家队、大学生国家队，代表中国获亚洲青年定向越野锦标赛季军。

专业介绍

序号	专业名称	层次/学制/学位/招生范围	就业方向	专业特色
1	休闲体育	本科，学制四年，教育学学士学位，招生范围：体育类考生	毕业后主要到休闲运动领域从事服务、营销与管理工作，工作单位包括各类休闲运动俱乐部、赛事运营公司、户外运动景区、旅游规划设计公司。	本专业为省级应用型示范专业、省级一流专业、省级专业综合改革试点专业，专业排名位居全国前列，是三个五星专业之一。
2	体育旅游	本科，学制四年，教育学学士学位，招生范围：体育类考生	主要就业包括体育经纪，休闲运动俱乐部，学校，高尔夫球会，体育旅游经营管理，体育事业行政管理。	
3	高尔夫球运动与管理	专科，学制三年，招生范围：体育类考生	毕业后主要到高尔夫俱乐部、体育文化传播公司（高尔夫旅游、高尔夫赛事等）、教育培训领域（学校、社会培训机构）工作。	



部分优秀师资



教授，硕士研究生导师，教育部高级访问学者。中国大学生体协攀岩分会副秘书长、中国技术经济学会体育产业价值与管理分会理事、四川省青少年体育联合会副理事长。主持国家社科基金一般项目、主研国家社科基金西部项目1项、主持主研省部级课题5项和厅局级课题10余项。在CSSCI、北大核心等期刊发表论文10余篇。曾获省级教学成果二等奖、四川旅游学院教学之星。



成都体育学院运动训练专业硕士研究生毕业，副教授，国家级轮滑高级教练，国家级轮滑一级裁判，国家级田径一级裁判，国家级地掷球一级裁判，国家级攀岩二级裁判，四川省体委记功一次，第12届亚洲运动会接力冠军，第七届中华人民共和国全运会短跑100米亚军。



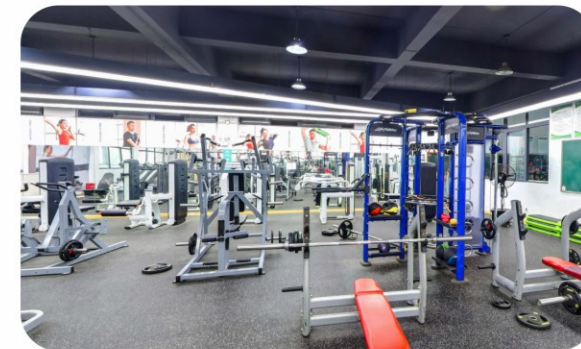
健身运动教研室主任，副教授，2003年毕业于成都体育学院运动训练专业。健美操国家一级运动员；健美操国家一级裁判员；国家级健身指导员；国家级社会体育指导员；获学校首届“师德标兵”荣誉称号、四川旅游学院首届“教学之星”。



毕业于成都体育学院，获得体育学学士学位。电子科技大学硕士，原中国软式网球国家队队长，连续三年获得软式网球、板式网球全国混双冠军。



硕士研究生、攀岩国际健将、国家级攀岩定线员、攀岩专业教练、国家级社会体育指导员。2005年入选中国国家攀岩队。



部分优秀校友/毕业生



2004级毕业生

现为成都哈喽太尼思体育文化传播有限公司法人及总经理。原天府会所网球中心职业经理人；于成都新希望大陆集团担任希望超达网球部运营总监和市场总监。



2014级校友

2023年嘉子峰“审判”路线获得中国金犀牛最佳攀登成就奖；2023年大雪山山脉“嘉子峰”西壁攀登获得世界“金冰镐”提名；2022年羊满台峰“川西硬汉”线路获得中国金犀牛最佳攀登成就奖；2018年格聂山区HUSTA“纪念碑”线路攀登提名中国金犀牛最佳攀登成就奖；2017年雀儿山东顶线路提名第12届亚洲金冰镐奖项。现为凯乐石签约运动员。



2008级毕业生

工商管理博士，现任成都外国语学院（原四川外国语学院成都学院）对外联络部部长、创新创业处处长。曾荣获成都外国语学院“十大杰出青年”称号和年度“优秀教师”称号。



曾受邀参与众多知名影视以及电视节目录制如电影《欢乐喜剧人》mv录制，屈臣氏活动MV拍摄以及担任线下巡回演出嘉宾等。与众多知名艺人如王一博、大张伟、李现、汪涵、钟欣桐等合作同台表演；曾担任过多个知名品牌活动的导师、活动主持人、表演嘉宾等身份，合作品牌方包括lululemon、NIKE等。曾担任赫斯特集团中华区总裁zumba私人教练。

读万卷书 行万里路

旅游文化产业学院

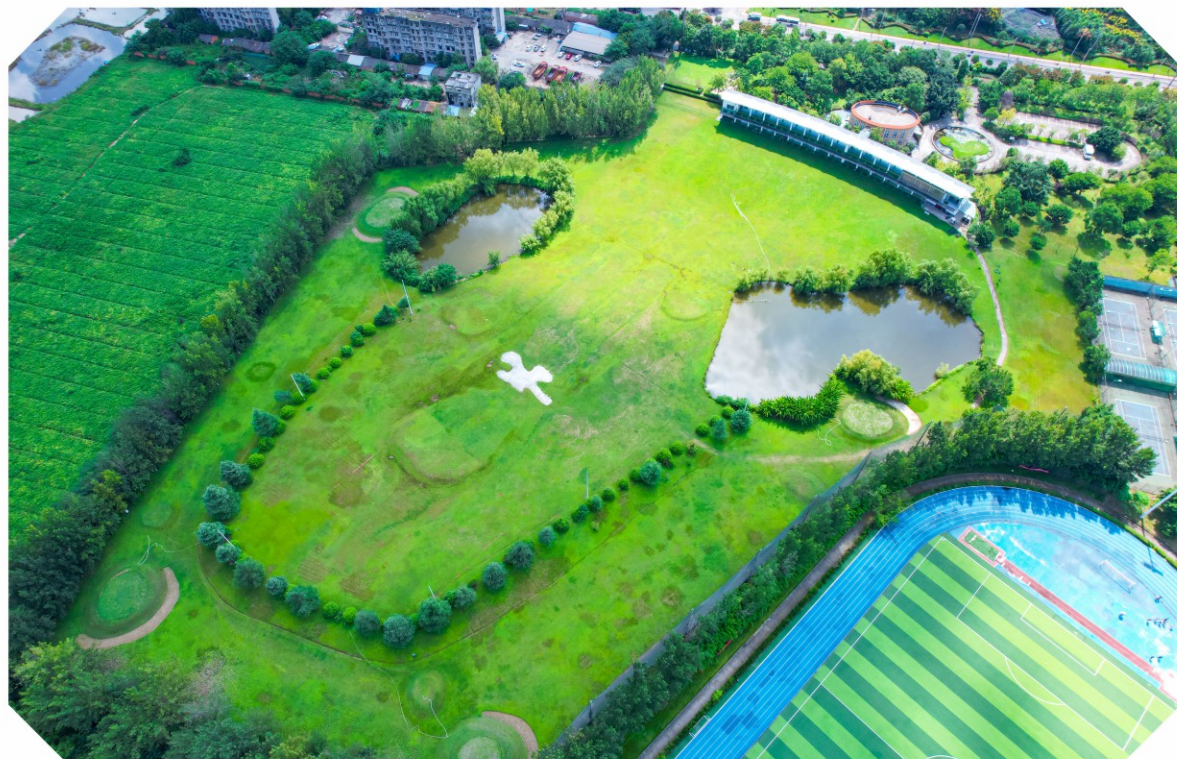
学院简介

旅游文化产业学院始建于2004年,已发展成为省内旅游类核心专业招生规模最大、影响力较强的二级学院。

现有教职工62人,其中教授9人,副教授18人,博士21人,双师双能型教师23人,双语型教师7名,国家文化和旅游部专家1人,省学术和技术带头人2人,省学术和技术带头人后备人选2人,省旅游业青年专家7人。学院开设旅游管理、会展经济与管理、文化产业管理三个本科专业,拥有国家级一流课程1门、教育部线上课程3门、省部级教学成果奖2项、省级本科应用型示范专业1个、省级实验教学示范中心1个、省级大学实践教育基地1个、省级一流课程3门、省级精品资源共享课程1门、省级本科应用型示范课程3门。

专业介绍

序号	专业名称	层次/学制/学位/招生范围	就业方向
1	旅游管理	本科,学制四年,管理学学士学位,招生范围:普通文理科、旅游类对口中职考生	从事与旅游业相关的经营、管理、策划、规划、咨询、培训、教育等工作。
2	会展经济与管理	本科,学制四年,管理学学士学位,招生范围:普通文理科考生	毕业后能在会展相关领域内从事行业发展分析、项目策划与营销、现场管理和服务等方面工作。
3	文化产业管理	本科,学制四年,管理学学士学位,招生范围:普通文理科考生	毕业后能够在文化管理部门、文博单位、新闻出版机构、文化创意营销策划机构、新媒体运营机构、文化教育机构等各类文化企事业单位从事文化管理、创意策划、运营管理、教育咨询与服务等工作。



部分优秀师资



刘勇

博士,教授,博士生导师
现任四川旅游学院山地旅游研究院院长、四川省文化和旅游标准化技术委员会秘书长、中国探险协会学术委员会主任、全国旅游标准化技术委员首批国际标准化专家、清华海峡研究院特聘专家等学术兼职。
主持国家社科基金、文旅部、国家民委等各类项目40余项,在国内外高水平学术期刊发表论文60余篇,主持旅游类国际标准1项、行业标准1项、省级地方标准1项。



彭华

文化产业管理系教师,博士,研究员,硕士生导师,四川省旅游学院川旅英才,中国休闲农业产教联盟副理事长、四川省研学旅游产业促进会理事,四川省文化和旅游产业专家,省委组织部科技万里行专家库成员。主持和参与省部级课题10余项,厅级课题20余项。



张哲乐

副教授,硕士生导师
高级会展职业经理人、高级展示设计师、全国会展竞赛裁判员、四川省商务厅会展项目审核专家、四川省文旅厅节庆活动审核专家,国家一流本科课程授课教师。
主持及参与了20多项省部级、厅级课题项目。曾荣获“中国会展教育优秀人物奖”“全国商科教育学科竞赛优秀工作者”等。

部分优秀校友/毕业生



向姣

2009届毕业生
现任职:四川省中国青年旅行社星悦荟分社总经理,香蕉林旅行创始人;兼任国际领队(带队出游约30个旅游目的地国家);受聘为成都艺术职业学院旅游管理、酒店管理专业教师。并于2020年获得电子科技大学MBA工商管理硕士学位。



唐雪瑛

2024届毕业生
荣获四川省大学生综合素质A级证书、优秀学生干部等校级及以上多项荣誉,并获得第十二届全国大学生红色旅游创意策划大赛西南赛区一等奖、全国高校商业精英挑战赛会展专业创新创业实践竞赛二等奖等学科专业竞赛奖项。
毕业去向:国家税务总局湖南省税务局。



洛轸益西

2024届毕业生
在校期间担任旅游文化产业学院篮球队队长、少数民族协会副会长、2020级文化产业管理一班班长。获得第十二届全国大学生红色旅游创意策划大赛西南赛区一等奖、2021年大学生创新创业大赛省级二等奖、大学生创新创业训练计划省级立项等。
毕业去向:四川省甘孜州基层选调生。

就业特色及毕业去向

2023届毕业生在文旅类企业就业比例达到**58%**,继续深造的比例为**4.8%**,进入旅游、会展类国有企业、地方文旅局的比例为**10.3%**。

经济管理学院

学院简介

四川旅游学院经济管理学院设会计学、物流工程、贸易经济三个本科专业。学院博士教师占比近50%，拥有“双师双能”型教师18人，四川省学术和技术带头人后备人选2人，四川省普通本科工商管理专业教学指导委员会委员1人，教育部学位评估专家库专家1人。获批立项教育部产学合作协同育人项目4项，省级教改2项，校级教改10项。获批立项2门省级“课程思政”示范课程，2门省级一流课程等。学院建有智慧大旅游产业链实训室、贸易经济实训室及交旅融合智慧化实训室、ERP实训室等，拥有省内一流的商科及会计类实训软件，冷链物流智慧化实训基地达到省内一流水平。

学院与京东、新道科技、华税律师事务所、龙泉财税协会、中审亚太会计师事务所等企业开展深度校企合作，共建数字经济现代产业学院。学院是四川省社科联的社会科学重点研究基地“文旅融合发展研究中心”和成都市哲学社会科学研究基地“成都绿色低碳发展研究基地”的承建单位。学院秉持“经世立国本、济民致良知”，打造“活力经管，人文情怀，书香学院”，培养“德智体美劳”全面发展的新型卓越人才。

专业介绍

序号	专业名称	层次/学制/学位/招生范围	就业方向
1	会计学	本科，学制四年，管理学学士学位，招生范围：普通文理科考生	毕业后在企业、行政事业单位和会计事务所等，从事金融、会计、财务管理、税收等工作，或在相关学科继续深造。
2	物流工程	本科，学制四年，管理学学士学位，招生范围：普通文理科考生	毕业后在农产品及餐饮食品冷链、制造业供应链、商贸流通产业链中的物流领域从事现代物流与供应链分析、规划设计、运营管理工作，或可继续在相关学科深造。
3	贸易经济	本科，学制四年，经济学学士学位，招生范围：普通文理科考生	毕业后在企事业单位和政府职能部门等从事商品贸易、市场营销、贸易管理等工作，或在相关学科继续深造。



部分优秀师资



甘俊伟

博士，副教授，物流工程专业负责人，西南交通大学/成都理工大学兼职硕士研究生导师。现为四川省人民政府口岸物流办特聘物流专家，四川省商务厅项目评审专家，教育部物流类专业教学指导委员会冷链物流工作组成员，国家社会科学基金项目负责人，四川省一流本科课程《冷链物流》负责人。主持国家级、省部级及地厅级物流项目30余项，发表学术论文40余篇。



郭益盈

教授，清华大学访问学者，四川省普通本科工商管理专业教指委委员，曾获第五届四川旅游学院社科成果一等奖；第三届四川省普通本科高校教师教学创新大赛正高职称组二等奖等多项奖励。发表专业论文20余篇，主持主研国家省部级厅级课题十多项。



李震清

教授，管理学硕士。美国饭店协会高级教育导师（国际认证）、巴拿马太平洋国际博览会国际星厨（中国）研学分会副会长、中国饭店业国家级评委。主持和参与省级课题20余项。教育部《食品原料科学》精品课程主讲教师。（全国共7人）承担中华人民共和国文旅部、四川航空、国网四川电力等项目培训工作。

部分优秀校友/毕业生



吴铃

2024届毕业生

荣获中国大学生自强之星奖学金、国家奖学金、国家励志奖学金、校级一等奖学金、四川省综合素质A级证书等国家级、省级、校级荣誉二十余项。在校期间主持国家级大创项目并获优秀结题，荣获互联网+大学生创新创业大赛省银校金、数学竞赛校赛一等奖、国赛三等奖等各类竞赛奖项。

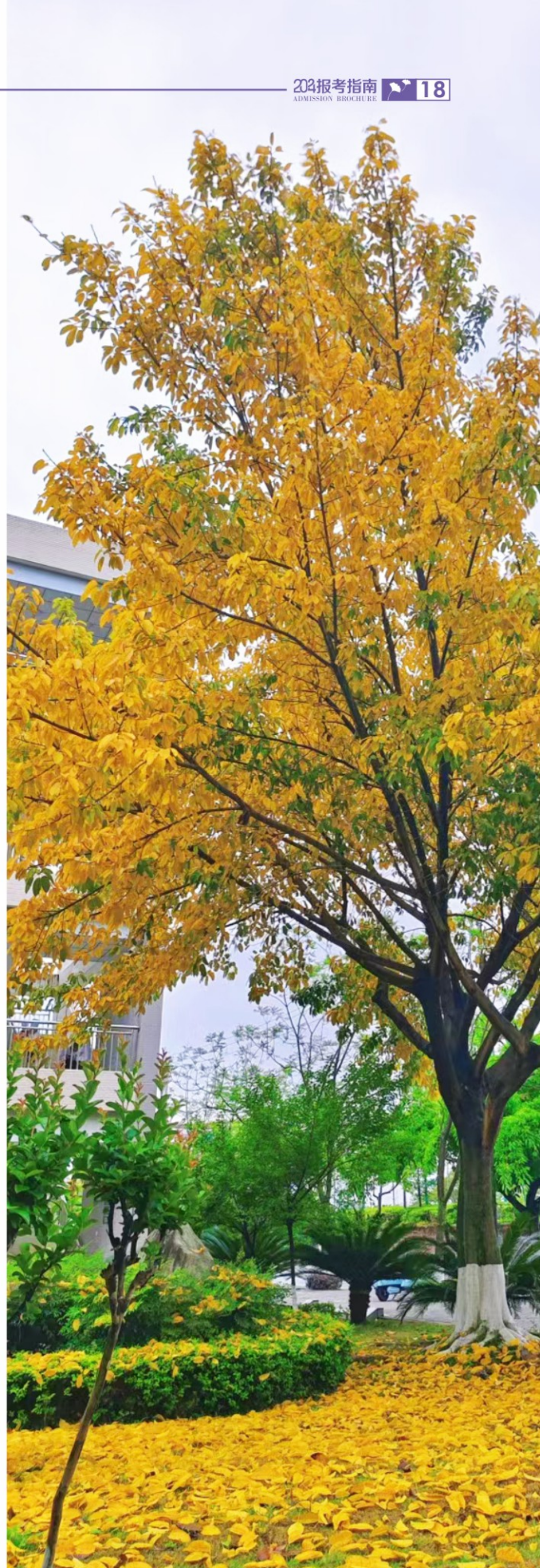
毕业去向：拼多多仓配物流



陈超

2009届毕业生

毕业后在金蓝盟企业管理集团担任区域经理；在铜仁市凯梵技工学校担任副校长；至今在四川天汇高工医疗设备有限公司担任副总经理。四川省中医药信息学会特聘讲师 四川卫生康复职业学院临床医学院智能医疗装备技术专业建设指导委员会委员



外国语学院

学院简介

四川旅游学院外国语学院成立于2002年，现有商务英语、日语、法语三个本科专业以及跨境电子商务微专业。学院现有专任教师60人，其中教授3人，副教授22人，硕博比达95%。外籍教师2名，中国籍教师中有13人毕业于美国、英国、日本、法国等境外高校，11人有海外访学交流或工作经历，学院已与2所国外高校建立合作关系，48名学生出国（境）留学或工作，国际化背景突出。学院现有省级一流本科课程2门、省级“课程思政”示范课程1门、省级来华留学精品课程1门。拥有校级科研团队3个，省部级项目6个，出版专著8本。

近年来，人才培养成果明显，涌现出“世界青年外交使者”“四川省大学生年度人物提名”等优秀学子，学生共立项大学生科研项目53项，公开发表学术论文30篇。

专业介绍

序号	专业名称	层次/学制/学位/招生范围	就业方向
1	商务英语	本科，学制四年，文学学士学位，招生范围：普通文理科考生	毕业生可在商务、旅游、教培等行业从事跨境电商、国际贸易、涉外导游、国际领队、英语翻译、英语教学等工作，也可报考国内英语及其他专业硕士研究生，或赴英语国家继续深造和就业。
2	日语	本科，学制四年，文学学士学位，招生范围：普通文理科考生	毕业生可在商务、旅游、教培等行业从事跨境电商、国际贸易、涉外导游、国际领队、日语翻译、日语教学等工作，也可报考国内日语及其他专业硕士研究生，或赴日本继续深造和就业。
3	法语	本科，学制四年，文学学士学位，招生范围：普通文理科考生	毕业生可在商务、旅游、教培等行业从事跨境电商、国际贸易、涉外导游、国际领队、法语翻译、法语教学等工作，也可报考国内法语及其他专业硕士研究生，或赴法语国家和地区继续深造和就业。



部分优秀师资



张媛

商务英语专业负责人，英国阿伯丁大学访问学者，国际标准化组织ISO注册专家、青年外交使者智库专家、四川省文旅厅青年专家、剑桥商务英语口试考官。多次获得校级教学成果奖，荣获第一届“我心目中的好老师”称号。主持各级各类科研教研项目十余项，译著五部，其中三部获得四川省社科奖，两部获得“天府翻译奖”，一部获得四川省新闻出版局“四川好书”奖，参与起草地方翻译标准两部。省级一流课程《商务英语笔译》负责人、省级精品课程《中外饮食文化对比》负责人、校级一流专业、应用型示范专业负责人。



王畅

商务英语教研室主任。荣获“我心目中的好老师”荣誉称号、曾在校级微课教学比赛、青年教师教学竞赛等多项比赛中获奖。从事英语教学工作10年，主讲课程《商务英语口译》被评为校级课程思政示范课程，所负责的商务英语教研室被评为2022年度优秀教研室。



刘彦君

日语教研室主任。曾担任第31届世界大学生夏季运动会火炬手、四川省高校青年教师教学竞赛文科组决赛三等奖、四川省涉外导游考试口试日语考官。从事日语教学、日本文化、中日美学对比研究等16年，主讲课程《旅游日语》被评为省级精品示范课程。先后被评为四川旅游学院“在线教学优秀教师”“教学之星”“四川旅游学院第二届我心目中的好老师”等。



李扬帆

法语专业专任教师，法语DELF/DALF考试考官。主讲课程《法语听力》被评为校级线上线下混合式一流课程。先后获得四川旅游学院第二届青年教师教学竞赛优胜奖、2017年外研社“教学之星”大赛全国总决赛法语组冠军、法国国家奖学金等。

部分优秀校友/毕业生



刘小卓

商务英语专业毕业生
毕业后前往广东外语外贸大学攻读商务英语专业硕士学位，目前在美国纽约联合国总部实习。



胡力元

商务英语专业毕业生
硕士研究生就读于澳门大学英语研究专业。现于四川外国语大学成都学院任商务英语专职教师。



李思妍

日语专业毕业生
毕业后前往日本武藏野大学就读研究生。目前在日本自主创业，开办贸易公司，担任日新国际株式会社负责人。



易森杭

日语专业毕业生
毕业后就职于亚马逊。从事跨境电商工作，专注品牌本土化，并担任日本市场DP实习团队领导，现自主创业，开办德杭（成都）科技有限公司。



冯俊锋

法语专业毕业生
现于非洲乍得从事国际物流工作，任国家分公司区域负责人。



王颖茜

法语专业毕业生
研究生就读于巴黎ESG高等商学院，现就职于上海奕尚网络信息有限公司。



信息与工程学院

学院简介

学院以“立智慧旅游之身，行信息工程之道”为发展导向，深刻把握新时代新质生产力的内涵要求，依托智能科学与技术交叉学科，以学校获批为“新增硕士学位授予单位立项建设高校（优先培育类）”为契机，积极推进“电子信息（智慧旅游）专业硕士点建设”，聚焦“文旅科技”深度融合不断推进人工智能在旅游领域的应用研究和科技创新，建有四川省文旅数智产教融合示范基地及近30个教学、科研平台与实践教学基地供学生实践，立项国家自然科学基金项目、四川重大科技专项等省级及以上项目20余项并获四川省科技进步奖。先后与四川旅投集团等10余个大中企事业单位建立深度合作，不断深化“三互三共”的产教融合人才培养模式。



专业介绍

序号	专业名称	层次/学制/学位/招生范围	就业方向
1	数字媒体技术	本科，学制四年，工学学士学位，招生范围：只招理科考生	可从事软件开发、智慧旅游、游戏开发、虚拟现实、影视动画类、文化传播等产品设计与服务等工作。
2	建筑电气与智能化	本科，学制四年，工学学士学位，招生范围：只招理科考生	毕业后可在建筑设计院所、工程建设单位、智慧城市建设单位等从事工业与民用建筑电气与智能化的工程设计、安全防范系统设计、楼宇自动化系统设计、电气工程预算、建筑工程招投标、电气施工与管理、智能设备的维护与调试、智能楼宇管理、酒店工程等方面的工作。
3	人工智能	本科，学制四年，工学学士学位，招生范围：只招理科考生	毕业后能够从事智能推荐系统、智能软件开发、人工智能服务与应用、情感分析和无人驾驶等信息技术类工作。
4	软件工程	本科，学制四年，工学学士学位，招生范围：只招理科考生	毕业后能在数智文旅、软件与信息服务产业的软件工程相关领域从事测试、开发、运维及管理等工作。



部分优秀师资



罗晓东

副院长，四川大学博士，副教授。工作期间获得校级优秀教师4次、四川省通信产业服务有限公司“十佳技术能手”称号、四川省教学技能大赛二等奖。指导学生参加全国技能大赛获得全国二、三等奖多次。主持或参与国家面上项目、省级项目和市厅级等科研项目共计6项。近年来，在SCI期刊发表学术论文共6篇，其中第一作者发表中科院一区2篇、中科院二区2篇。



李源

成都理工大学博士，副教授，物联网工程师。参与国家重点研发计划4项，省市级科研项目8项，发表SCI论文1篇，中文核心论文3篇。曾获得世界技能大赛四川选拔赛电子技术项目“优秀指导教师”，TI杯全国大学生电子设计竞赛（四川赛区）“优秀指导教师”等荣誉称号。



吴鹏

博士，讲师，中共党员，“川旅学术菁英”。目前发表SCI核心论文10余篇，国家发明专利6项（其中授权3项）；主持省部级项目2项；组建了虚拟现实与信息安全科研团队以及虚拟现实教学团队；作为主研人员参与科技部重点研发计划项目3项。



部分优秀校友/毕业生



彭小军

2004级毕业生

打造出联合一百的6000余人的营销管理团队。先后受到CCTV、四川卫视、四川日报、华西都市报、日本新泻报、四川新闻网等媒体报道。

现任职务：担任四川今越商业管理有限公司、四川汇卡数据服务有限公司、上海颂亦技术服务中心等公司法定代表人，担任上海网优商务服务有限公司、四川联合一百酒店投资管理有限公司等公司股东，担任汇卡征信服务（深圳）有限公司等公司高管。



蔡文杰

2012级毕业生

目前正在中科大云计算实验室课题组从事网计算及医学影像分析的跨学科博士课题研究工作。

现任职务：任教于西南科技大学计算机科学与技术学院，目前正于中国科技大学攻读计算机博士学位。



黄琴

2014级毕业生

获国家奖学金及各类奖学金、省优秀毕业生、三好学生标兵等校级以上荣誉10余项，获省级及以上竞赛奖项10余项。

毕业去向：成都市青白江区城厢镇人民政府。



李琪琪

2014级毕业生

获优秀奖奖学金一等奖及各类奖学金、三好学生等校级以上荣誉10余项，获省级及以上竞赛奖项10余项。

毕业去向：中国工商银行四川省行金融科技部金融应用系统研发岗。



艺术学院

学院简介

师资力量：有教职工63人，其中专任教师51人，正高、副高级职称教师共17人，博士学位教师9人，硕士及以上学位教师52人，硕士研究生导师4人，“双师双能型”教师29人。四川省专家服务团专家2人，四川省旅游青年专家1人，四川省乡村旅游培训、规划策划专家2人。2024年获四川省高校辅导员素质能力大赛二等奖1人，获四川省辅导员年度人物入围奖1人，获第四届四川省高校教师教学创新大赛二等奖2人。2017年聘请国务院“政府津贴”获得者、博士生导师徐伯初为设计学学科带头人。2024年聘请国家万人计划领军人才、国务院政府津贴获得者、四川省学术和技术带头人陈其兵为风景园林学科带头人。

教学建设：建有旅游艺术设计省级实训实验教学示范中心、休闲农业与乡村旅游研究设计中心、文旅规划设计研究院及旅游空间环境设计研究中心共4个省、校级教学、科研平台。承办四川艺术基金培训、四川省大学生环境设计大赛、第二届四川省工业设计职业技能大赛。

近三年来（2022年至今），学院教师承担纵向科研项目85项（其中省部级3项），横向科研项目42项，教改项目10项（其中省级6项），质量工程项目15项（其中省部级9项）。建设一流课程6门，其中1门为国家级一流课程（混合式课程），1门为“课程思政”示范课程，专利成果11项。

所获荣誉：旅游艺术设计实训实验中心入选四川省省级实验教学示范中心；中国轻工业联合会中国工艺美术大师工作委员会认定的“中国工艺美术大师传承创新基地院校”；四川省教育厅认定的四川省首批高等学校课程思政标杆院（系）；中国高等教育学会“校企合作 双百计划”典型案例；学生获第二届全国工业设计职业技能大赛工艺美术品设计师赛项一等奖；睿抗（RAICOM）机器人工程竞赛赛道增材制造专项赛全国总决赛一等奖；四川省第十届大学生艺术展演活动获一等奖4项。2019-2023年期间组织学生在挑战杯、创青春、互联网+等创新创业大赛获奖44项，其中国家级3项，省级41项（3金13银25铜）。

专业介绍

序号	专业名称	层次/学制/学位/招生范围	就业方向	专业特色
1	环境设计	本科，学制四年，艺术学学士学位，招生范围：设计类考生	能够在文旅项目策划、设计、投资、开发、运营和设计教育与研究的企事业单位或政府机构等工作。	2020年成为校级一流专业（培育）建设点。现有省级一流、精品、示范课程7门，“餐饮与酒店空间设计团队”被认定为省级示范教学团队。
2	工艺美术	本科，学制四年，艺术学学士学位，招生范围：设计类考生	能够在企事业单位、设计机构、美术馆、展览馆等单位中从事文旅产品设计开发、产品创新研究等工作。	
3	风景园林	本科，学制四年，工学学士学位，招生范围：普通文理科考生	能够在风景园林规划设计单位、教育和研究机构、管理部门等相关领域，从事园林规划设计、乡村旅游规划、园林工程建设、生态保护与修复等工作。	
4	工业设计	本科，学制四年，工学学士学位，招生范围：只招理科考生	能在企事业单位、专业设计机构和科学研究单位从事产品外观设计、交互设计、新产品等工作。	

部分优秀师资



罗君

副教授，双师双能型教师，高级旅游策划师，高级景观设计师，四川旅游学院文旅规划设计研究院院长。四川省文化和旅游厅策划和规划专家库成员，四川省“科技下乡万里行”专家库成员。成都大学美术与设计学硕士生导师，四川旅游学院第二批“川旅英才”“本科教学工作合格评估先进个人”。主讲“景观设计学”“旅游景观设计”等课程，主持教育部课题1项，地厅级4项。获“2024年华鼎奖金奖”“中国环境艺术优秀奖”，四川省环境艺术设计大赛“优秀指导教师”称号，先后完成旅游策划规划、景观设计、室内设计等项目800多项。



李劲廷

副教授，硕士研究生，毕业于四川农业大学。获四川旅游学院“毕业设计优秀指导老师”荣誉称号，个人获奖20余项；主持参与科研48项，其中参与省部级项目2项、主持地厅级6项；指导大学生科研项目、大学生创新创业项目累计10余项；指导各类学科竞赛累计获奖50余项。



SICHUAN TOURISM UNIVERSITY



李锐

副教授，中共党员，硕士研究生，毕业于四川大学。曾获校园文化建设优秀工作案例“明德博识奖”一等奖；四川旅游学院第一届“我心目中的好老师”称号；“讲旅院故事，凝炼旅院精神”演讲比赛一等奖；四川省大学生艺术节优秀指导教师荣誉称号。



宋晶

副教授，硕士研究生，毕业于西南交通大学。获四川旅游学院“我心目中的好老师”“教学之星”荣誉称号，个人获奖40余项；主持参与科研50余项；指导四川省第十五届“挑战杯”、互联网+大学生创新创业大赛获银奖2项；指导各类学科竞赛累计获奖200余项。



姚佩伶

副教授，毕业于四川大学，从事专业教学研究。主要研究方向：产品设计。主要承担《材料与工艺》《产品开发设计》《包装设计》等课程教学工作。获“毕业设计优秀指导老师”荣誉称号，个人获奖20余项；主持参与科研25项，其中主持参与地厅级13项；发表论文21篇；参与省级教改2项；指导大学生科研项目、大学生创新创业项目累计10余项；指导各类学科竞赛累计获奖40余项。



罗德泉

副教授，环境设计专业负责人，旅游空间环境设计研究中心负责人，省级一流课程“餐饮空间设计”负责人，硕士研究生导师，中国建筑学会资深会员，双师双能型教师，高级室内建筑师，BIM应用工程师，创新创业导师。中国建筑学会室内设计分会理事，四川省高教学会设计专委会秘书长，国际商业美术设计师协会（ICADA）中国西南区专家，四川省文化和旅游厅乡村旅游培训、规划与策划专家。主讲“餐饮空间设计”“酒店设计”“设计图学”等课程，主持科研20余项，教改项目6项，发表论文16篇，出版《餐饮空间设计》《室内环境设计研究》等教材和专著4部，发明专利1项，新型实用专利1项，主持设计项目超500项。获得教学类奖项18项；科研类奖项4项；设计行业奖项20余项。



齐海红

副教授，全国高校高级创业实训导师，全国信息化工程师。中国建筑装饰协会（CIBD）会员，双师双能型教师，旅游空间陈设设计工作室负责人。获得“创新创业先进个人”“立德树人先进个人”等称号。主持并参与省级教学改革项目10项，其中主持省级教学改革项目2项；获国家专利6项，公开发表作品3幅，公开发表论文23篇，指导学生作品参加国家级、省级比赛并获奖236项。主要承担《陈设设计》《设计管理》等课程，出版《室内环境艺术设计创意研究》学术专著1本，主编《室内设计原理》《手绘POP海报设计与制作》等教材。



蒋梦菲

讲师，毕业于湖北美术学院，环境设计专业“双师双能型”教师。获“立德树人先进个人”“优秀辅导员”等荣誉称号。主持教研项目4项，其中省部级项目1项；在专业及核心期刊发表论文13篇；出版《世博会展示设计研究》《巴蜀文化与餐饮空间设计》学术专著2本。获得各种教学奖项及荣誉20余项，其中第七届四川省国际“互联网+”大学生创新创业大赛优秀指导教师，四川省第十届大学生艺术展演一等奖指导教师，第八届全国高校数字艺术设计大赛（国赛）优秀指导教师奖。

部分优秀校友/毕业生



罗昕

2020届毕业生

现于甘肃农业大学博士研究生在读。连续获得研究生学业奖学金。



陈亮

2003届毕业生

中国建筑装饰协会注册高级设计师，2016年成都建筑装饰行业优秀设计师、2018年全国优秀设计师米兰学习班成员、2018年AXD青年设计师走进高校演讲者、2018年日本东京艺术学院兼修学员。现为成都诸子室内设计有限公司创始人、德阳善心缘素食餐饮连锁有限公司创始人、成都牧云台创意生活馆创始人、什邡半山月农业专业合作社创始人。



刘芮宇

2016届毕业生

于2020年通过选调生考试成为基层公务员，现任江油市大康镇团委书记。在校期间，获国家励志奖学金2次，校级奖学金3次。



刘育海

2009届毕业生

2018年设计及施工的宜宾珙县自建别墅项目荣登《环球设计》期刊，2019年设计与施工的四川水利学院“工匠文化长廊项目”获得全国水文化育人二等奖。2021年设计与施工的川北皮影艺术实践工作坊项目荣获全国第六届大学生艺术展演活动大学生艺术实践工作坊一等奖。现为四川兴禾景装饰工程有限公司创始人。

大数据与统计学院

学院简介

大数据与统计学院现有应用统计学、大数据管理与应用两个本科专业，分别定位为学校办学必需基础学科专业与战略性新兴产业需要专业。现有教职工30人，其中博士6人，在读博士3人。教师获得的荣誉称号或奖项主要有四川省高校优秀共产党员1人，四川省高校青年教师教学竞赛优秀奖1人，四川省大学生数学竞赛优秀指导教师1人；四川旅游学院优秀共产党员1人，立德树人先进个人2人，教学之星2人，师德标兵1人，我心目中的好老师1人。

学院坚持“以生为本”，以学科竞赛、大学生科研、创新创业为人才培养的抓手，全面提升学生的行业实践动手能力，助力学生全面成才。学生在全国大学生数学竞赛、全国大学生数学建模、全国大学生统计建模大赛、全国大学生市场调查与分析大赛等大学生学科竞赛目录内比赛中获省级及以上奖项35项，其中国家级奖1项。

学院以大数据产业全链条需求为人才培养的目标导向，做特旅游统计、旅游大数据学科专业办学方向，加强产教融合协同育人，坚持推进特色育人创新，实现学院高质量发展。

专业介绍

序号	专业名称	层次/学制/学位/招生范围	就业方向
1	应用统计学	本科，学制四年，理学学士学位，招生范围：只招理科考生	能够到互联网企业、金融机构以及政府统计部门等的技术支持、产品运营、咨询调研等岗位从事统计调查、数据分析、数据挖掘以及统计预测与决策等工作。
2	大数据管理与应用	本科，学制四年，管理学学士学位，招生范围：只招理科考生	能够在文旅、商业、金融、互联网等企事业单位及政府机构的数据分析、商业智能等部门从事大数据分析、大数据管理以及决策支持等工作。

SICHUAN
TOURISM
UNIVERSITY



部分优秀师资



徐小凡

于四川大学获理学博士学位，副教授。
主持四川省哲学社会科学规划项目“四川统计发展”专项1项，主持四川旅游学院旅游统计与应用数学科研创新团队1项，完成四川省教育厅自然科学项目1项，四川旅游学院自然科学重点项目1项。
曾获得四川省教育工委优秀共产党员，四川旅游学院第二届师德标兵等称号。
以第一作者或通讯作者在北大中文核心及以上期刊上发表学术论文11篇，其中SCI收录4篇。



许文丁

于四川师范大学获理学博士学位，副教授。
大数据与统计学院公共数学教研室主任。
主持四川省科技厅自然科学基金青年基金项目一项，参与完成四川省科技厅项目1项。
曾获得第三届四川省高校青年教师教学竞赛优胜奖；四川旅游学院第五届青年教师教学竞赛一等奖；获得四川旅游学院首届“教学之星”荣誉称号以及两次获得四川旅游学院“我心目中的好老师”荣誉称号。
发表SCI论文4篇，中文核心期刊论文1篇。

部分就业特色及方向

1.应用统计学专业就业特色及方向

毕业生可到政府统计局、调查总队、经济管理部门以及信息咨询公司等企事业单位工作，具体就业方向为统计调查、数据分析。

2.大数据管理与应用就业特色及方向

毕业生可到政府数据局、大数据企业等企事业单位工作，就业领域涉及文旅、商业、金融、互联网等，具体就业方向为商业智能、大数据管理与运营。

大健康产业学院

学院简介

四川旅游学院大健康产业学院创办于2022年，是在学校服务国家与区域重大战略为引领，以进一步优化学科专业布局为抓手，依托学校烹饪、食品、旅游、运动等学科的资源力量，成立大健康产业学院。现有教职工21人，其中副教授5人，讲师9人，博士5人，硕士14人，双师双能型教师6人，师德标兵1人，教学之星1人，省级考评员4人，国家二级运动员1人。现有学生214人。

学院开设健康服务与管理（本科）专业，设有特定人群健康管理、社区健康管理、家庭健康管理3个专业方向，打造了省级一流课程1门。学院现建有“数字化、智慧化健康管理实训室”“华西·璞三康复运动实训中心”“文旅康养创新中心”等功能齐全的实验实训室。

专业介绍

序号	专业名称	层次/学制/学位/招生范围	就业方向
1	健康服务与管理	本科，学制四年，管理学学士学位，招生范围：普通文理科考生	毕业后主要在教育机构、政府部门、康养综合体、医疗保健、健康管理机构、养老机构、食品营养等单位工作。



部分优秀师资



博士、四川旅游学院大健康产业学院院长、特聘副研究员；美国注册物理治疗师；曾担任四川大学-香港理工大学灾后重建学院医学系系主任；曾特聘香港理工大物理治疗研究生班临床课程导师；国际物理医学与康复医学灾害分会ISPRM DRC分会委员；发表论文包括SCI共20篇，共同主编和参编出版专业教材和参考书6本，主持四川省科技厅和成都市科技局研究课题4项，获四川省科技进步二等奖。



四川旅游学院副教授，高级营养师，四川省营养学会老年营养分会委员，四川省中医药学会营养与食疗专业委员会委员，成都市食品安全专委会秘书长。已承担省部级、地厅级项目8项，主持四川省一流课程1项（混合式）（烹饪营养学）。获中国首届烹饪微课大赛二等奖、四川省师生信息素养提升实践活动三等奖（教学案例）、四川旅游学院首届“教学之星”。论文曾获四川省民俗学会优秀科研成果奖，四川旅游学院自然科学优秀成果奖、2019健康中国与食品营养产业发展论坛优秀论文奖。



四川旅游学院副教授，大健康产业学院健康管理教研室主任。注册营养师，健康管理师，四川省学生营养与健康科学促进会副理事长，四川省营养师协会理事，四川省营养学会烹饪营养专委会副秘书长。主编《健康营养学》等教材，主持参研科研项目十余项，曾获四川省教育厅“优秀创新创业导师”、四川省营养学会“科普工作先进个人”、校立德树人“先进个人”“优秀共产党员”等荣誉称号。近年来指导大学生科研项目二十余项，各级各类学科竞赛百余次，学生曾获第六届中国国际“互联网+”大学生创新创业国家级铜奖、首届四川省大学生健康管理情景模拟沙盘大赛特等奖等。

部分优秀校友/毕业生



毕业中学：眉山仁寿第二中学
专业年级：2025届毕业生
在校期间获一等奖学金、三好学生、勤工助学之星等校级荣誉10余项，获综合A级证书、国家励志奖学金等省级及以上奖项4项。
毕业拟去向：自主创业



毕业中学：苍溪中学
专业年级：2025届毕业生
在校期间获国家奖学金等各类奖学金、三好学生标兵等校级及以上荣誉10余项、获省级及以上竞赛奖项3项、获国家级竞赛奖项1项，参与省级项目2项。
毕业拟去向：攻读研究生



国际教育学院

学院简介

学院以文学、教育学为基石，发挥汉语国际教育专业优势，深耕成渝地域特色。学院在中外合作办学、来华留学、汉语国际教育推广、中华川菜学院建设、全球化合作与发展研究等方面取得显著成果，涵盖国别研究、法、韩、英等语种、非学历语言培训多领域。已与全球16个国家近百所高校（机构）建立合作关系，并与法国EPF工程师学院合作举办建筑电气与智能化本科教育项目。

学院师资雄厚，拥有一批国际视野广、教学科研资源丰富的专家团队，助力学生成就未来，实现海外深造、实习及就业梦想！

专业介绍

序号	专业名称	层次/学制/学位/招生范围	就业方向	专业特色
1	建筑电气与智能化 (中外合作办学)	本科，学制四年，工学学士学位，中法合作办学项目，招生范围：只招理科考生	毕业主要在建筑设计院所、监理公司、装修设计公司、工程建设单位、智慧城市建设单位等从事工业与民用建筑电气与智能化的工程设计、安全防范系统设计、楼宇自动化系统设计、电气工程预决算、建筑工程招投标、电气施工与管理、智能设备的维护与调试、智能楼宇管理、酒店工程等方面的工作，也可以出国深造从事科学研究、教学、技术开发等工作。	2022年教育部批复四川旅游学院与法国EPF工程师学院合作举办建筑电气与智能化专业本科教育项目，是西南地区第一个获得教育部批准的中国高校与法国高等精英工程师学院开展本科学位合作办学项目。
2	汉语国际教育	本科，学制四年，文学学士学位，招生范围：普通文理科考生	能在国内外各类学校、新闻出版、文化管理、影视传媒等相关领域从事汉语国际教育工作和中外文化交流工作；在海外教育机构从事对外汉语教学及研究，在中小学、教育机构从事语文教学工作，在媒体、出版类企事业单位从事新媒体编辑等工作，以及外交、外事、外贸、中外文化交流、新闻等需要兼具汉语和外语能力的工作。	



部分优秀师资



白丹

四川旅游学院国际教育学院汉语国际教育专业专任教师、专业负责人，全国国际商务英语考试（一级）口语考官。主持和参与各级课题6项，参编教材1本，公开发表各级论文十余篇。多次指导学生参加各级各类比赛，获国家级指导教师特等奖一次，一等奖一次，二等奖二次，省级一次，院级一次。荣获“我心目中的好老师”荣誉称号，在2022年校园文化建设优秀工作案例评选中获“仁爱善道”二等奖。



STEPHEN ONDAGO (陈帝)

国际教育学院汉语国际教育专业专任教师，毕业于武汉大学语言学及应用语言学博士，天津师范大学攻读汉语国际教育硕士。在2015年-2018年期间，在凯比安各大学从事汉语教学工作。



Dana Oprisan (教授)

四川旅游学院国际教育学院建筑电气与智能化专业（中外合作办学）教师，建筑学博士，EPF工程师学院绿色可持续建筑系主任，主讲课程：建筑能量学，可持续建筑设计，可持续发展城市，数字生态转化与建筑。



Abdelatif Merabtine (教授)

四川旅游学院国际教育学院建筑电气与智能化专业（中外合作办学）教师，研究方向：能量循环系统，新型节能材料。主讲课程：建筑材料，能源，热学。

答考生问

SICHUAN TOURISM UNIVERSITY



1. 贵校有哪些特色优势专业?

答: 我校烹饪与营养教育专业获批为国家级一流本科专业建设点。休闲体育(本科)、食品科学与工程、会展经济与管理、酒店管理先后立项省级“一流、特色、优势、应用型示范、综合改革试点”的专业总计13项。

此外, 由杭州电子科技大学中国科教评价研究院和浙江高等教育研究院、武汉大学中国科学评价研究中心和中国科教评价网(www.nseac.com)联合发布2019-2020年中国大学分专业竞争力排行榜中, 我校5个本科专业在中国大学分专业竞争力排行榜中排名前20名。其中酒店管理专业排第2名, 商务英语专业排第10名。

根据高等教育评价专业机构软科正式发布“2024软科中国大学排名”, 此次主榜上榜高校共有594所, 我校位列中国高校主榜排名第460位, 较2023年提升14个位次。

2. 贵校学生就业创业情况如何?

答: 我校长期以来高度重视毕业生就业工作, 实施全程化的就业创业指导、管理与服务。学校以100多家较为固定的优质教学实习基地为依托, 形成了覆盖全国的实习就业网络。毕业生就业主要分布在渤海湾、京津塘、长三角、珠三角、成渝等经济发达区域, 同时还有多家长期合作的海外实习就业项目。

2018-2022年参加“互联网+”大赛, 获国赛银奖1项, 铜奖13项, 省赛金奖11项, 银奖43项, 铜奖78项。我校2022年获批首批省级创新创业学院建设任务高校, 是唯一入选的新建本科院校。学校荣获中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛“青年红色筑梦之旅”活动先进集体奖、四川省“互联网+”学生创新创业大赛主赛道、青年红色筑梦之旅赛道优秀组织奖、青年红色筑梦之旅电商直播活动优秀组织奖等1项国家级先进集体奖、4项省级优秀组织奖。

2023年, 学校荣获为2023年度创业创新典型示范高校。

3. 贵校有国际合作办学吗?

答: 一直以来, 学校秉承“国际化”办学战略, 致力于

培养具有全球视野的高素质应用型人才, 注重引进国外优质资源, 不断提升国际化水平, 与美国、英国、法国、意大利、德国、西班牙、匈牙利、格鲁吉亚、新加坡、俄罗斯、泰国、日本、韩国、澳门等国家(地区)近30多所高校(机构)建立了国际合作关系。

2023年, 我校与法国EPF工程师学院合作举办建筑电气与智能化专业本科教育项目获得教育部批准并开始正式招生。这是我国西南地区首个与法国精英工程师大学合作引入世界先进工程师教育资源的本科层次中外合作办学项目, 也是全国第三个建筑电气与智能化专业的中外合作办学项目。该项目是结合中法双方人才培养优质资源, 践行卓越工程教育理念, 在中国境内按照法国工程师职衔委员会CTI认证标准, 培养具有创新精神和国际视野的高水平工程师。

4. 贵校招收的烹饪和食品类专业对考生视力有哪些要求?

答: 对考生身体健康状况的要求, 我校执行教育部、卫生部、中国残联下发的《普通高等学校招生体检工作指导意见》等有关规定。其中, 报考烹饪和食品类专业要求考生裸眼或矫正视力(戴上眼镜)达到4.8及以上且无色盲。

5. 学生入校后是否有转专业的机会? 转专业有何规定?

答: 按照《四川旅游学院学生转专业管理办法》(川旅院〔2023〕3号)文件规定, 国家统一招生考试录取的学生, 且符合该文件中第三章转专业条件的学生均可申请转专业。

(1) 转专业次数及时间: 本科生可在大一或大二提出申请; 专科生可在大一提出申请。每个学生在校期间只有一次转专业机会;

(2) 转专业工作遵循的原则: 转专业工作遵循公开、公平、公正的原则, 按照“学校统筹、学院自主、学生自愿、双向选择、择优录取”的程序规范进行;

(3) 费用问题: 转专业工作不收取任何费用, 但学生转专业成功后, 第一需按照转入专业的学费要求缴纳费用; 第二针对重修的课程需缴纳相应费用。

6. 贵校是否可以专升本?

答: 我校严格执行四川省教育厅有关“专升本”政策, 通过专升本报名资格审核的学生可参加专升本考试, 将有机会升入我校相应本科专业学习。

7. 贵校学生宿舍住宿条件怎样?

答: 我校学生宿舍基础设施齐全, 为六人间规格, 每间宿舍均配备了空调、热水器等设施, 每层楼均安装有直饮水设备。

8. 贵校2023年在四川省录取分数是多少?

答: 我校2023年普通本科录取分为: 文科504分, 理科480分□艺术本科录取分为242.33分(专业成绩); 体育本科录取分为83分(专业成绩), 体育专科录取分为85.46分□对口餐饮类本科录取分为527.29分, 对口旅游类本科录取分为592.28分。其余各批次近年详细录取分数请参阅文后录取分数表或登录学校招生信息网查询(网址为: http://www.sctu.edu.cn/zs/)。

9. 贵校奖、助学金设置情况如何?

答: 符合条件的家庭经济困难学生、品学兼优学生可按照相应评定办法申请以下奖助学金项目:

奖助学金项目		资助标准	资助对象
国家资助项目	国家奖学金	每生每年8000元	用于奖励纳入全国招生计划内的高校全日制本专科学生中特别优秀的学生。
	国家励志奖学金	每生每年5000元	用于奖励资助纳入全国招生计划内的高校全日制本专科学生中品学兼优的家庭经济困难学生。
	国家助学金	平均资助标准为每生每年3300元	用于资助纳入全国招生计划内的高校全日制本专科在校生中的家庭经济困难学生，帮助其顺利完成学业。
学校奖助项目	优秀学生奖学金	以当年评定办法为准	按照“优中选优”的原则评定。
	励志学生奖学金	以当年评定办法为准	按照“困中选优”的原则评定。



2024年四川旅游学院拟招生计划表

[illegible]

注：学校最终招生计划数以各省（市、区）教育考试院统一公布为准；学费按四川省发展改革委员会核定标准及相关规定执行。

高端技术技能型本科项目旅游管理专业学生第三学年在我校就读，其他三个学年（第一、二、四学年）均在成都职业技术学院就读：

高端技术技能型本科项目酿酒工程专业学生第三学年在我校完成学业，其他三个学年（第一、二、四学年）在泸州职业技术学院完成学业；

高端技术技能型本科项目人工智能专业学生第一学年在我校完成学业，其他三个学年（第二、三、四学年）在四川邮电职业技术学院完成学业；

高端技术技能型本科项目建筑电气与智能化专业学生第一学年在我校完成学业，其他三个学年（第二、三、四学年）在四川建筑职业技术学院完成学业。

[illegible]

部分批次近3年录取分数情况

省市	科类	2021年			2022年			2023年		
		省控线	录取分数		省控线	录取分数	调档线录取位次 (仅供参考)	省控线	录取分数	调档线录取位次 (仅供参考)
四川（本科）	理工	430	最高分 528	调档分 481	426	最高分 505.09	/	433	最高分 520.09	/
						调档分 470.11	134044		调档分 480.06	130991
	文史	474	最高分 538	调档分 519	466	最高分 533.1	/	458	最高分 531.11	/
						调档分 517.1	31951		调档分 504.11	36049
	艺术	200	最高分 251	调档分 239.67	200	最高分 245	/	205	最高分 246.01	/
						调档分 240.67	/		调档分 242.33	20686
	体育	70	最高分 84.8	调档分 79.48	70	最高分 86.31	/	70	最高分 87.65	/
						调档分 82.3	10528		调档分 83	4884
	对口本科（旅游类）	539	最高分 598.28	调档分 562.3	535	最高分 614.3	/	549	最高分 635.3	/
						调档分 561.29	/		调档分 592.28	/
四川（专科）	对口本科(餐饮类)	498	最高分 603.32	调档分 517.3	480	最高分 618.32	/	509	最高分 631.31	/
						调档分 503.28	/		调档分 527.29	/
	对口 (高端技术技能型本科项目)	/	/	/	/	最高分 592.3	/	/	最高分 574.3	/
		/	/	/	/	调档分 546.26	/	/	调档分 565.29	/
	理工 (高端技术技能型本科项目)	/	/	/	/	最高分 489.12	/	/	最高分 477.09	/
		/	/	/	/	调档分 463.08	/	/	调档分 474.08	/
	文史 (高端技术技能型本科项目)	/	/	/	/	最高分 516.11	/	/	最高分 508.11	/
		/	/	/	/	调档分 511.1	/	/	调档分 504.11	/
	文史	150	最高分 508	调档分 465	150	最高分 /	/	/	最高分 /	/
						调档分 /	/	/	调档分 /	/
四川（预科）	体育	60	最高分 96.34	调档分 81.33	60	最高分 95.92	/	60	最高分 97.62	/
						调档分 85.55	/		调档分 85.46	3771
	对口专科	150	最高分 520.3	调档分 470.28	150	最高分 503.27	/	140	最高分 527.27	/
						调档分 412.25	/		调档分 480.26	/
	（一类模式预科）文史	/	最高分 347.13	调档分 339.12	/	最高分 376.13	/	/	最高分 404.12	/
		/				调档分 373.14	143660	/	调档分 379.13	/
	（一类模式预科）理工	/	最高分 307.04	调档分 303.03	/	最高分 358.05	/	/	最高分 342.04	/
		/				调档分 335.03	250235	/	调档分 330.04	/
	（少数民族预科）文史	/	最高分 448.1		/	最高分 463.09	/	/	最高分 447.1	/
		/	调档分 439.11		/	调档分 439.07	96504	/	调档分 434.12	/
四川（乡村振兴）	（少数民族预科）理工	/	最高分 422.09		/	最高分 414.08	/	/	最高分 414.1	/
		/	调档分 401.06		/	调档分 400.09	211315	/	调档分 408.07	/
	文史	/	最高分 556.12		/	最高分 578.11	/	/	最高分 525.12	/
		/	调档分 492.1		/	调档分 501.1	44394	/	调档分 483.13	/
	理工	/	最高分 535.1		/	最高分 505.09	/	/	最高分 497.09	/
		/	调档分 448.1		/	调档分 442.07	167890	/	调档分 497.09	/
	理工	/	请参见高考改革 省份录取分数表	/	/	请参见高考改革 省份录取分数表	/	/	请参见高考改革 省份录取分数表	/
	文史	/		/	/		/	/		/
	理工	341	最高分 420	最低分 413	344	最高分 433.1	86914	336	最高分 422.11	/
						最低分 413.1			最低分 397.11	93050
陕西	文史	406	最高分 487	最低分 473	400	最高分 468.11	26453	403	最高分 472.11	/
						最低分 453.11			最低分 464.11	22832
	理工	367	最高分 429	最低分 401	360	最高分 413.09	130371	371	最高分 431.09	/
						最低分 362.09			最低分 377.09	128948
	文史	479	最高分 528	最低分 521	471	最高分 518.1	34956	477	最高分 513.10	/
						最低分 487.1			最低分 512.10	22569
	体育文科	/	/	/	/	/	/	338	最高分 366.01	/
		/	/	/	/	/	/		最高分 350.01	23467
	体育理科	/	/	/	/	/	/	298	最高分 317.01	/
		/	/	/	/	/	/		最低分 311.01	20127

省市	科类	2021年			2022年			2023年		
		省控线	录取分数		省控线	录取分数	调档线录取位次 (仅供参考)	省控线	录取分数	调档线录取位次 (仅供参考)
安徽	理工	415	最高分 485	最低分 468	435	最高分 487.35	/	427	最高分 487.83	/
						最低分 468.26	/		最低分 433.16	159869
	文史	519	最高分 559	最低分 552	480	最高分 519.72	/	440	最高分 488.99	/
						最低分 513.81	/		最低分 445.82	48500
	体育	/	/	/	/	/	/	/	最高分 161	/
		/	/	/	/	/	/	/	最低分 159.4	/
云南	艺术	/	/	/	/	/	/	/	最高分 695.73	/
		/	/	/	/	/	/	/	最低分 691.73	/
	理工	435	最高分 501	最低分 486	430	最高分 506.96	/	405	最高分 493.76	/
						最低分 484.56	/		最低分 408.94	100431
	文史	500	最高分 561	最低分 536	505	最高分 564.75	/	465	最高分 511.96	/
						最低分 545.77	/		最低分 504.74	23966
海南	理工	/	请参见高考改革 省份录取分数表		/	请参见高考改革 省份录取分数表		/	请参见高考改革 省份录取分数表	
	文史	/			/			/		
福建	理工	/	请参见高考改革 省份录取分数表		/	请参见高考改革 省份录取分数表		/	请参见高考改革 省份录取分数表	
	文史	/			/			/		
河南	理工	400	最高分 512	最低分 486	405	最高分 515.11	/	409	最高分 504.13	/
						最低分 464.11	/		最低分 419.11	301909
	文史	466	最高分 553	最低分 541	445	最高分 522.12	/	465	最高分 525.12	/
						最低分 450.1	/		最低分 512.12	50271
	体育文科	/	/	/	/	/	/	389	最高分 78.54	/
		/	/	/	/	/	/		最低分 77.15	/
	体育理科	/	/	/	/	/	/	361	最高分 75.36	/
		/	/	/	/	/	/		最低分 71.88	/
	艺术文科	/	/	/	/	/	/	/	最高分 252	/
		/	/	/	/	/	/		最低分 242	/
山东	艺术理科	/	/	/	/	/	/	/	最高分 246	/
		/	/	/	/	/	/		最低分 230	/
	理工	/	请参见高考改革 省份录取分数表		/	请参见高考改革 省份录取分数表		/	请参见高考改革 省份录取分数表	
	文史	/			/			/		
吉林	理工	305	最高分 417	最低分 371	327	最高分 432.1	/	292	最高分 387.07	/
						最低分 381.07	/		最低分 301.06	61102
	文史	335	最高分 447	最低分 432	364	最高分 469.11	/	341	最高分 443.09	/
						最低分 444.1	/		最低分 423.09	10666
	理工	336	最高分 422	最低分 390	345	最高分 417.08	/	337	最高分 409.08	/
						最低分 400.08	/		最低分 341.08	82359
甘肃	文史	432	最高分 499	最低分 465	425	最高分 484.1	/	420	最高分 470.11	/
						最低分 454.09	/		最低分 454.1	15687
	理工	443	最高分 504	最低分 488	440	最高分 490.93	/	445	最高分 500.93	/
						最低分 474.91	/		最低分 449.87	126711
	文史	496	最高分 541	最低分 541	472	最高分 520.98	/	472	最高分 529.98	/
						最低分 516.98	/		最低分 522.98	19909
江西	理工	280	最高分 404	最低分 380	308	最高分 406.1	/	287	最高分 381.08	/
						最低分 387.07	/		最低分 354.07	58393
	文史	354	最高分 417	最低分 417	365	最高分 429.09	/	341	最高分 418.11	/
						最低分 428.11	/		最低分 418.11	9438
	理工	/	/	/	343	最高分 425.92	/	347	最高分 430.9	/
						最低分 419.92	/		最低分 401.9	101935
广西	文史	/	/	/	421	最高分 497.98	/	428	最高分 489.98	/
						最低分 485.98	/		最低分 473.97	31359
	理工	/	/	/	417	最高分 442.1	/	396	最高分 452.08	/
						最低分 428.09	/		最低分 413.07	83195
	文史	/	/	/	450	最高分 478.11	/	418	最高分 449.11	/
						最低分 464.12	/		最低分 446.09	17128

高考综合改革省份录取分数

省份	专业名称	2021年				2022年				省控线	2023年				省控线
		最高分	最低分	分差	省控线	最高分	最低分	分差	调档线 录取位次 (仅供参考)		最高分	最低分	分差	调档线 录取位次 (仅供参考)	
山东	烹饪与营养教育	499	484	40	444	482	479	42	200272	437	493	481	38	214577	443
	旅游管理	492	486	42		485	479	42	200272		493	487	44	199902	
	酒店管理	487	483	39		487	478	41	202776		485	485	42	204798	
	会计学	497	488	44		492	485	48	185849		503	496	53	178401	
	建筑电气与智能化（中法合办）	/	/	/		/	/	/	/		480	479	36	219565	
海南	烹饪与营养教育	548	540	74	466	550	530	59	24906	471	559	543	60	23816	483
	酒店管理	550	538	72		545	543	72	21775		561	561	78	19375	
	会计学	564	541	75		572	547	76	20874		573	562	79	19166	
	建筑电气与智能化（中法合办）	/	/	/		/	/	/	/		483	483	0	39772	
重庆	商务英语	524	517	71	446 (物理类)	482	476	65	54758	411	467	463	57	59053	406
	烹饪与营养教育	566	506	60		494	465	54	60361		503	458	52	61656	
	酒店管理	511	509	63		465	465	54	60361		460	460	54	60611	
	旅游管理	512	512	66		476	473	62	56254		468	465	59	58030	
	数字媒体技术	530	520	74		495	478	67	53752		528	472	66	54392	
	建筑电气与智能化（中法合办）	/	/	/		/	/	/	/		445	442	36	69810	
	商务英语	529	523	67	456 (历史类)	492	485	70	17181	415	468	468	61	18023	407
	旅游管理	525	522	66		490	486	71	16928		472	469	62	17751	
	酒店管理	523	521	65		485	485	70	17181		472	470	63	17521	
	休闲体育	/	/	/		/	/	/	/		474	474	67	16507	
福建	会计学	495	493	70	423 (物理类)	495	481	53	63095	428 (物理类)	491	489	58	62162	431 (物理类)
	旅游管理	498	496	76		483	477	49	65447		486	486	55	64084	
	建筑电气与智能化（中外合作办学）	503	491	68		479	479	51	64292		459	444	13	92208	
	酒店管理	/	/	/	467 (历史类)	/	/	/	/	468 (历史类)	486	486	55	64084	453 (历史类)
	烹饪与营养教育	/	/	/		497	453	25	79932		495	473	42	72469	
	会计学	515	505	38		509	504	36	17620		488	487	34	15934	
	旅游管理	512	505	38		504	499	31	19202		486	483	30	16797	
河北	酒店管理	505	502	35	物理	502	498	30	19527	428 (物理类)	486	485	32	16353	439
	烹饪与营养教育	/	/	/		/	/	/	/		489	474	35	134240	
	旅游管理	/	/	/		/	/	/	/		494	494	55	107897	
	数字媒体技术	/	/	/		/	/	/	/		532	513	74	84913	
	信息管理与信息系统	/	/	/		/	/	/	/		503	483	44	122119	
	建筑电气与智能化	/	/	/		/	/	/	/		491	480	41	126177	
	建筑电气与智能化（中法合办项目）	/	/	/		/	/	/	/		471	465	26	146661	
辽宁	旅游管理	/	/	/	历史	/	/	/	/	468 (历史类)	495	485	55	36129	430
	烹饪与营养教育	/	/	/		/	/	/	/		466	466	106	59063	
湖北	建筑电气与智能化（中法合办项目）	/	/	/	物理	/	/	/	/	428 (物理类)	428	418	58	82910	360
	烹饪与营养教育	/	/	/		/	/	/	/		480	480	56	92571	
广东	建筑电气与智能化（中法合办项目）	/	/	/	物理	/	/	/	/	466 (物理类)	466	460	36	105845	424
	建筑电气与智能化（中法合办项目）	/	/	/		/	/	/	/		490	487	48	162000	
湖南	建筑电气与智能化（中法合办项目）	/	/	/	物理	/	/	/	/	460 (物理类)	460	460	45	121191	415
	烹饪与营养教育	/	/	/		/	/	/	/		442	438	23	144640	

2024年各学院招生专业及咨询联系一览表

烹饪学院

本科专业：烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理
专科专业：烹饪工艺与营养、西式烹饪工艺、中西面点工艺
咨询电话：028-84825677
联系老师：冯老师（18980048488）
李老师（13550392008）
邮 箱：778616883@qq.com
Q Q 群：787417192



微信公众号

希尔顿酒店管理学院

本科专业：酒店管理、人力资源管理
咨询电话：028-84874627
联系老师：吴老师（18780166651）
舒老师（13060015066）
邮 箱：327429127@qq.com
Q Q 群：551654379



微信公众号

旅游文化产业学院

本科专业：旅游管理、会展经济与管理、文化产业管理
咨询电话：028-84828201、84825068
联系老师：谢老师（18628276606）
宋老师（17883662992）
邮 箱：357658749@qq.com
Q Q 群：459763750



微信公众号

外国语学院

本科专业：商务英语、日语、法语
咨询电话：028-84825086、84825046
联系老师：王老师（商英）（18048589526）
刘老师（日语）（15902850869）
朱老师（法语）（13708019401）
陈老师（19308179570）
Q Q 群：134297524



微信公众号

艺术学院

本科专业：风景园林、环境设计（设计学类）
工艺美术（设计学类）、工业设计
咨询电话：028-84866825、88457729
联系老师：齐老师（17760518277）
罗老师（18398636380）
Q Q 群：364240597（风景园林）
222543715（环境设计）
365488516（工艺美术）
852902762（工业设计）



微信公众号

大数据与统计学院

本科专业：应用统计学、大数据管理与应用
咨询电话：028-84822015
联系老师：钟老师（统计）（15828430859）
彭老师（数应）（18335033244）
邮 箱：xxfsctu@163.com
Q Q 群：435541793



微信公众号

食品学院

本科专业：食品科学与工程、食品质量与安全、酿酒工程
咨询电话：028-84825081、84825819、84825671
联系老师：刘老师（18782100195）
安老师（17380465633）
周老师（13980690729）
郭老师（13594201024）
冯老师（18328054286）
邮 箱：1194827967@qq.com
Q Q 群：177350757



微信公众号

运动与休闲学院

本科专业：休闲体育（体育类）、体育旅游（体育类）
专科专业：高尔夫球运动与管理（体育类）
联系老师：杨老师（18708180892）
罗老师（13880524805）
邮 箱：602891595@qq.com
763049267@qq.com
Q Q 群：595731532



微信公众号

经济管理学院

本科专业：会计学、物流工程、贸易经济
咨询电话：028-84827048
联系老师：李老师（19508108791）
王老师（13668203010）
邮 箱：593222264@qq.com
Q Q 群：764045163



微信公众号

信息与工程学院

本科专业：数字媒体技术、建筑电气与智能化
人工智能、软件工程
咨询电话：028-84825063
联系老师：吴老师（数媒）（15883802386）
屈老师（建电）（17361034357）
李老师（智能）（18780176523）
陈老师（软件）（18328573066）
李老师（15661685517）
邮 箱：931426830@qq.com
Q Q 群：421923804



微信公众号

大健康产业学院

本科专业：健康服务与管理
联系老师：姚老师（18279915679）
邮 箱：465705264@qq.com
Q Q 群：777134667



微信公众号

国际教育学院

本科专业：建筑电气与智能化（中外合作办学）、汉语国际教育
咨询电话：028-84868775
联系老师：赵金库（13882289004）
王 慧（19511896736）
邮 箱：956417603@qq.com
Q Q 群：153485306



微信公众号