



咨询电话：028-84825666

学校地址：四川省成都市龙泉驿区红岭路459号

电子邮箱：jysxzdzx@163.com

邮政编码：610100

学校网址：<http://www.sctu.edu.cn>

咨询地点：四川旅游学院行政楼109室



欢迎关注川旅招生就业信息平台

2021届 毕业生选录指南

国内第一所公办旅游类
全日制普通本科院校



四川旅游学院
SICHUAN TOURISM UNIVERSITY

四川旅游学院·招生就业处

目录

CONTENTS

| | |
|-----------------------------|----|
| 01 学校简介 | 1 |
| 02 烹饪学院 | 2 |
| 03 食品学院 | 3 |
| 04 希尔顿酒店管理学院 | 4 |
| 05 运动与休闲学院 | 5 |
| 06 旅游文化产业学院 | 6 |
| 07 经济管理学院 | 7 |
| 08 外国语学院 | 8 |
| 09 信息与工程学院 | 9 |
| 10 艺术学院 | 10 |
| 11 2021届毕业生专业及就业工作联系人 | 11 |
| 12 用人单位参加招聘注意事项 | 12 |



院。其中，希尔顿酒店管理学院是我校与希尔顿酒店管理集团合作建立的全球第二家学院。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25个本科专业，同时开办有中西烹饪、高尔夫等特色专科专业。

学校建有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、川菜发展研究中心、欧美饮食文化研究中心、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、休闲农业与乡村旅游研究设计中心、国家职业技能鉴定所、高等教育研究所、四川红色文化教育学院等省级、校级科研教学实验机构。

学校图书馆藏书100万余册，电子书62万余册，形成了以烹饪、酒店、旅游和休闲运动为主的藏书体系。

学校现有教职工766人，其中正高职称88人，副高级职称206人、博士54人。教师中享受国务院政府特殊津贴专家2人，全国五一劳动奖章获得者1人，四川省五一劳动奖章获得者3人，四川青年五四奖章获得者1人，全国技术能手1人，教育部教学指导委员会专家3人，四川省教学名师4人，四川省优秀教师3人，中国烹饪大师8人，中国烹饪名师21人，中国烘焙大师6人；四川省学术与技术带头人与后备人选11人，四川省有突出贡献的优秀专家4人，四川省乡村旅游培训、规划策划专家8人，四川省旅游青年专家5人，海外高层次留学人才5人，四川省智力扶贫专家11人。

学校有国家级优秀教学团队1个，省部级优秀教学团队4个；省级高层次研究团队8个；省级一流专业1个，省级本科应用型示范专业3个，省级“专业综合改革试点”专业2个。建有国家级精品资源共享课程2门，省级精品资源共享课程3门，省级精品在线开放课程5门，省级“课程思政”示范课程5门，省级本科应用型示范课程14门。学校师资队伍结构合理、素质优良，教学能力和研究能力受到社会的广泛好评。

学校坚持产教融合、校企合作和国际化办学，与意大利佩鲁贾大学、英国爱丁堡龙比亚大学、格鲁吉亚高加索大学、法国杜盖酒店管理学校、法国保罗博古斯酒店与厨艺学院建立了长期合作关系；学校是“中国—东盟旅游教育联盟”的发起单位和理事单位，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。学校与全省11各市州的23个地方政府、18个行业协会、11个科研院所、27所国内外高校、43家企业建立了稳定友好的合作关系，为地方制定行业标准11个，为省市市政府制定产业发展规划和相关政策16项，构建了全方位多元化的产教融合、校企合作的协同育人机制。

经过多年的建设和发展，学校在人才培养、科学研究、社会服务和文化传承与创新等方面取得了显著成就。全校师生凝聚智慧，勇担责任，为把学校建设成为特色鲜明、国内一流的应用型旅游本科高校而努力奋斗。

学校简介

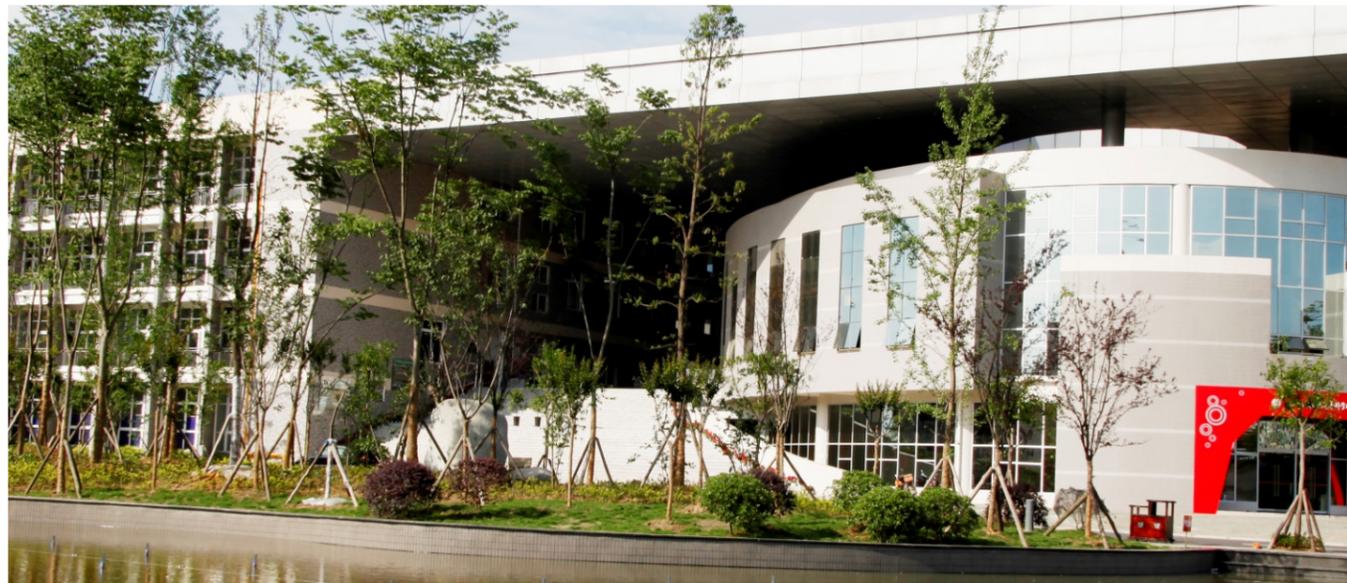
四川旅游学院是中国第一所独立设置的旅游类普通本科高等学校，是全国100所“应用型本科高校产教融合发展工程项目”建设高校，四川省教育综合改革首批试点高校，四川省本科院校整体转型发展改革试点高校2018年，被国务院侨办批准为“海外惠侨工程---中餐繁荣基地”。学校坚持“地方性、应用型”办学定位，肩负“强旅报国”的历史使命，不断深化教育改革，传承中国优秀旅游、烹饪文化，培养适应经济社会发展的应用型人才。

学校主校区位于四川省成都市龙泉驿区红岭路459号，占地面积636亩。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，已建成国家AAA级旅游景区，形成校园在景区，景区在校园的独特格局，课堂与实景无缝对接，文化与旅游相得益彰。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、沙滩排球场、网球场、羽毛球场、游泳馆等休闲运动体育设施，建有能够满足各学科、专业教学科研需要的各级各类实验室。“读万卷书、行万里路”的校训，激励着旅院师生知行合一，行稳致远；“坚毅笃行，精专创新”的学校精神，指引着一代代旅院人奋发向上，砥砺前行。

学校现有全日制普通本专科在校生9400余人。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、外国语学院、信息与工程学院、艺术学院、马克思主义学院、继续教育学院等11个二级学



运动场



实验实训教学中心

烹饪学院

李想 院长
 028-84825815 13550392008
 学院办公楼：教学楼B栋一楼

王良云 招就创办办公室主任
 028-84825082 13880895675
 学院办公楼：教学楼B栋一楼

吴华昌 院长
 18048505772

朱楠 对外联络办主任
 028-84825082 13032877332

熊双丽 食品质量与安全教研室主任
 13458036057



实验实训教学中心

食品学院

吴华昌 院长
 18048505772

朱楠 对外联络办主任
 028-84825082 13032877332

熊双丽 食品质量与安全教研室主任
 13458036057

烹饪与营养教育

本科 学制：四年
毕业生人数：169人

培养目标
 本专业着重培养具备熟练烹饪工艺与营养实践技艺，掌握宽厚烹饪科学、营养学、教育学等基本知识，具有研究、管理、操作等综合能力的高级应用型人才。

主干课程
 烹饪工艺、西餐工艺、西点工艺、菜肴制作技术、西餐制作技术（双语课程）、西点制作技术、中西饮食文化、烹饪原料学、餐饮管理、烹饪营养学、专业英语、食品化学、教育学、职业心理学、现代教育技术与技能训练、餐饮管理等。

就业方向
 适应国内外企业需求的具有国际视野和国际烹饪职业能力的应用型技能人才，能够胜任国际酒店、邮轮和国外相关企业的技术和餐饮管理工作。熟练烹饪技能、宽厚烹饪科学理论以及相应餐饮管理知识的应用型师资人才，能够胜任国内外职业院校烹饪与营养等相关专业教学、科研，或政府和企业相关管理、烹饪技艺、营养配餐、美食编辑等工作。餐饮产品设计能力、产品生产质量控制与管理能力的高技能应用型人才，能够胜任大型酒店、酒楼、餐饮连锁企业及后勤集团后厨及餐厅的运营与管理，烹饪产品研发和制作等工作。

烹调工艺与营养专业

专科 学制：三年
毕业生人数：95人

培养目标
 培养掌握现代烹饪、营养、餐饮管理专业知识，具备独立分析解决问题的能力 and 创新能力，具有一定外语水平、良好职业素养和较高面点制作技术的高素质实用型人才。

主干课程
 烹饪工艺、菜肴制作技术、面点工艺及制作技术、食品雕刻与菜肴装饰、烹饪营养卫生学、烹饪化学、中国饮食文化、餐饮管理、厨政管理、生鲜超市管理、现代中式快餐流程控制与管理、宴会设计与管理等。

就业方向
 烹调工艺与营养（原烹饪工艺与营养）专业是教育部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。该专业注重基础理论学习与实践应用紧密结合，与餐饮行业和企业保持密切联系，突出理论的前瞻性和技能的实用性，能从事中西点生产、管理、技术推广与产品研发等工作。培养适合我国餐饮、旅游业发展需要的高等实用性人才。

中西面点工艺

专科 学制：三年
毕业生人数：29人

培养目标
 培养掌握现代烹饪、营养、餐饮管理专业知识，具备独立分析解决问题的能力 and 创新能力，具有一定外语水平、良好职业素养和较高面点制作技术的高素质实用型人才。

主干课程
 中西面点工艺、中式面点制作技术、西点制作技术、面包制作技术、中式风味面点制作技术、烹饪营养卫生学、烹饪化学等。

就业方向
 学生毕业后可到大中型酒店、宾馆、饭店、酒楼的中式面点房以及西饼房、面包房，还有烘焙食品企业，以及大型超市、快餐连锁企业和其它餐饮旅游企业，从事及中西点生产、管理、技术推广与产品研发工作；也可到大专、职高和培训机构从事中西点相关课程的教学与管理工作；英语较好的学生可到国外餐饮旅游企业工作。

西餐工艺

专科 学制：三年
毕业生人数：79人

培养目标
 全面掌握各种烹饪原料的基本知识，具有较强营养学基本理论知识，掌握烹饪化学的基础知识；掌握全面厨房管理知识，具有一定计算机应用能力和较强的外语知识。毕业生具有较强的综合素养和专业技能，毕业生在行业中具有较大的发展空间，深受餐饮企业的青睐。

主干课程
 烹饪营养、餐饮食品安全、烹饪化学与应用、西餐工艺基础、西餐点餐制作、西餐套餐制作、西点工艺与制作、亚洲菜制作、西餐宴会设计与制作、西餐装饰、烹饪工艺与菜肴制作、中西方饮食文化、餐饮英语、厨政管理、餐饮服务与管理、餐饮市场营销等。

就业方向
 本专业培养适应社会主义市场经济需要的德智体全面发展的餐饮服务类高级技术应用型人才，毕业后主要在国内各大中型酒店的西厨房、西饼房、面包房或餐饮企业从事西餐专业技术和管理的工作，还可在各级学校从事西餐相关课程的教学工作。

食品质量与安全

本科 学制：四年 毕业生人数：72人

培养目标
 本专业立足四川，面向全国，根据餐饮食品行业标准化、规范化、国际化发展的人才需求，培养掌握化学、生物科学、食品科学、食品分析检测、食品质量管理等方面的基本理论、知识和技能，具有创新意识、创业精神、实践能力和持续发展潜力，能在餐饮服务及食品生产企业，科研机构、监督检测机构等企事业单位，从事食品分析检验、质量安全控制、安全评价和食品研发等方面工作的德、智、体、美、劳全面发展的高素质应用型人才。

主干课程
 食品化学、食品微生物学、食品加工与保藏原理、食品营养学、食品安全学、食品毒理学、食品感官鉴别、食品理化检验、餐饮食品安全控制。

就业方向
 食品生产企业，特别是在餐饮企业，调味品企业从事产品生产、品质检测与质量管理、质量认证、新产品研发及企业经营管理等工作；政府市场监督管理局、食品安全管理工作站及第三方食品检测机构等单位从事食品质量分析检测、安全管理和行政执法等工作；中等职业院校、培训机构从事食品质量与安全相关教学与管理。

食品科学与工程

本科 学制：四年 毕业生人数：89人

培养目标
 本专业立足四川，面向餐饮食品行业标准化、工业化、国际化发展的人才需求，培养具有创新意识、创业精神、实践能力和持续发展潜力的，掌握化学、生物科学、食品科学与工程基本知识和技术，熟悉烹饪基本技能，了解餐饮文化及艺术，能够在餐饮食品相关领域从事运营管理、产品研发、质量控制及工程设计的德、智、体、美、劳全面发展的高素质应用型人才。

主干课程
 基础生物化学、食品化学、食品微生物学、食品营养学、食品分析、食品安全学、食品工程原理、食品加工与保藏原理、食品机械与设备、食品工厂设计、中央厨房工艺设计与管理等。

就业方向
 能够在中央厨房（团餐）企业、餐饮连锁企业、烘焙食品企业、调味品企业、大型酒店等餐饮食品相关领域从事生产管理、产品研发、质量控制、工程设计及成果推广等工作。能够在中等职业院校、培训机构以及科研院所从事食品科学与工程相关科研工作。



校训石

希尔顿酒店管理学院

李震清 党总支书记
 028-88469071 13550277513
 学院办公楼三楼书记办公室

康维娜 就业指导教师
 028-84874627 18581876063
 学院办公楼一楼学生工作办公室



高尔夫球场

运动与休闲学院

陈国林 党总支书记
 13981926581

杨 珊 就业指导教师
 18708180892

酒店管理

本科 学制：四年 毕业生人数：175

◆ 培养目标
 本专业立足西部，面向全国，以学生未来职业发展为中心，围绕国际酒店业的人才需求，培养通晓经济学与管理学基本原理及国际酒店管理核心专业理论知识，掌握现代酒店与餐饮业生产技术、专业服务、运营与管理理论与实践过程，具有国际视野与创新实践能力的，德、智、体、美、劳全面发展的高素质应用型人才。

◆ 主干课程
 管理学原理、经济学原理、高等数学、统计学、会计学原理、旅游学概论、旅游接待业、旅游目的地管理、旅游消费者行为、酒店管理概论、餐饮服务组织概论、酒店管理信息技术系统、商务礼仪、烹饪艺术、专业烘焙、酒水基础、专业餐饮服务、酒店房务管理、餐馆运营管理、住宿运营管理、酒水商业管理、顾客服务管理、酒店业市场营销、酒店业人力资源管理、酒店业财务管理、商务沟通、秘书实务、奢侈品鉴赏、实用美学、旅游法规、新媒体运营、人员培训与开发、社会调查理论与协作、领导科学、项目管理、酒店业创新创业与实践等。

◆ 就业方向
 旅游酒店相关的政府与事业单位、国际著名酒店管理集团、国内知名高星级酒店、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；国际酒店管理教育、专业咨询及科学研究等相关工作。

人力资源管理

本科 学制：四年 毕业生人数：59

◆ 培养目标
 培养具备现代人力资源管理知识和技能，具有创新意识、团队精神和沟通技能，熟悉人力资源、酒店等服务产业主体业务，能够在企事业单位、行政部门等机构从事人力资源管理及其相关管理工作，德、智、体、美、劳全面发展的高素质应用型人才。

◆ 主干课程
 管理学原理、市场营销学、社会心理学、组织行为学、经济学原理、会计学原理、财务管理学、人力资源管理概论、工作分析和组织设计、人员招聘和素质测评、人力资源培训与开发、绩效管理、薪酬管理、职业生涯规划与管理、劳动关系与劳动法、人力资源管理创新创业实践、人力资源管理专业英语等。

◆ 就业方向
 企事业单位、行政部门（尤其是以高端酒店为主的国际旅游企业、猎头公司及其它人力资源服务企业）的人力资源管理岗位或其它基础岗位。

休闲体育专业

本科 学制：四年 毕业生人数：228人

◆ 培养目标
 本专业旨在培养德智体美全面发展，掌握休闲体育基本理论、基本知识、基本技能，具有休闲体育项目专长，有较强休闲体育实践能力，洞察休闲体育市场变化，能从事休闲体育指导与服务、教学与推广、经营与管理、策划与设计等工作的具有国际化视野的休闲运动职业经理人。
 修业年限：四年，达到该专业培养方案中规定学分要求准予毕业。
 学位：按要求完成学业者，授予教育学学士学位。

◆ 主干课程

| 序号 | 专业核心能力名称 | 主要能力构成 | 相关课程 |
|----|------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 休闲体育的教学组织与训练能力 | 教学能力、组织能力、运动训练能力。 | 休闲体育概论、休闲体育社会学、休闲体育心理等。 |
| 2 | 体育运动损伤救护与保健康复能力 | 保健按摩操作能力，运动损伤处置能力。 | 运动解剖学、运动生理学、体育保健学、运动处方等。 |
| 3 | 休闲体育俱乐部、体育赛事的运作与组织管理能力 | 项目策划能力、项目推广运作能力、项目的组织管理能力、项目的管理能力。 | 休闲体育管理、体育赛事策划、体育市场营销、体育经济学、体育俱乐部经营等。 |
| 4 | 职业服务能力 | 社交能力、人际沟通能力、服务能力。 | 体育公共关系、社区体育指导等。 |
| 5 | 科研能力 | 文献检索法、科学研究、市场调研能力。 | 体育科研方法、办公室写作等。 |

◆ 就业方向
 休闲运动俱乐部、赛事策划公司、体育经纪、体育旅游经营管理、体育事业行政管理。

高尔夫球运动与管理专业

专科 学制：三年 毕业生人数：89人

◆ 核心能力
 培养学生具备高尔夫产业发展所需要的良好的职业道德，突出的交际能力及全面的人文素养，掌握高尔夫基本专业知识和技能，具备从事高尔夫运动训练及教学、球童服务与管理，高尔夫俱乐部经营管理、赛事活动组织和高尔夫营销等工作的专业能力，能够胜任第一线服务与管理的技术型、应用型工作。
 人才培养实施“一专一长”，既学生在学习高尔夫基础理论、技能与管理类知识的基础上，根据自身特点选择适合自身发展的专业选修模块进行重点发展。选修模块有高尔夫运动训练、高尔夫营销。
 第一学期进行通识教学，第二、第三、第四学期逐渐进行高尔夫基础理论、技能与管理知识类教学，并安排社会实践与实训环节和考取职业资格证书；第五、第六学期主要在高尔夫企业完成实践教学任务。

◆ 主干课程
 高尔夫概论、企业公共关系、管理学基础、高尔夫挥杆原理与实践、高尔夫规则与裁判实务、球童职业行为规范与服务技能、高尔夫运动竞赛组织与管理、高尔夫技能教学与训练、高尔夫心理学、高尔夫市场营销与策划、高尔夫俱乐部经营管理、高尔夫专业英语、高尔夫草坪养护与管理基础。

◆ 就业方向
 高尔夫运动俱乐部、高尔夫教练、高尔夫赛事策划公司、体育旅游经营管理。



会展中心

旅游文化产业学院

- 陈永琴 党总支书记
- 028-84825089 13551357672
- 旅游会展中心211
- 宋若瑜 就业指导教师
- 028-84828201 17883662992
- 旅游会展中心213



高尔夫练习场

经济管理学院

- 吴刚 党总支副书记（主持工作）
- 028-84827048
- 经济管理学院办公室
- 杨静 就业指导老师
- 028-84827048 18215625584
- 经济管理学院办公室

会展经济与管理

本科 学制：四年 毕业生人数：112人

◆培养目标

本专业培养适应我国经济、社会发展需要，德智体美全面发展，掌握管理学、经济学、设计学和会展经济与管理的基本理论、知识和技能，具有创新意识、创业精神、实践能力和持续发展潜力，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、现场管理和客户服务等方面工作的应用型、复合型高层次技术技能型人才。

◆主干课程

管理学、经济学、高等数学、统计学原理、会计基础、会展概论、会展管理学、会展项目策划与管理、会展市场营销、节庆活动策划与管理、会展信息管理、会展场馆经营与管理、展示空间设计、现代服务业管理、会展财务管理、会展商务英语、经济法、会展心理学、旅行社管理、旅游目的地管理、酒店管理概论、休闲娱乐管理等。

本专业将提供会议展览和旅游节庆两个不同方向的选修课程供学生进行自主选择，以满足学生对从事会展或旅游工作的需要。

◆就业方向

- 在各级政府商务、文化、旅游、体育等部门从事行业管理工作。
- 在展览、会议、演出、礼仪与婚庆、节庆活动组织、体育赛事组织等企事业单位从事经营管理工作。
- 在各级旅游行政管理部门、星级酒店、旅行社、奖励旅游公司、旅游景区、休闲度假地等旅游企事业单位从事经营管理工作。
- 在有关教育、科研机构从事教学与科研工作、或继续攻读相关学科的硕士、博士学位。
- 会展与旅游行业自主创业。
- 推荐至美国、泰国、新加坡、迪拜等国家和地区就业。

旅游管理

本科 学制：四年 毕业生人数：157人

◆培养目标

本专业培养能顺应我国旅游事业发展需要，熟悉四川经济社会发展，系统掌握旅游管理的理论、知识和技能，掌握美食旅游和休闲旅游项目的设计、开发、运营的方法和技能，具备较高人文素质和现代管理理论素养，具有国际化视野、创新意识、创业精神、实践能力和社会责任，能在旅游相关企事业单位及研究机构从事经营、管理、策划、咨询、服务等工作的应用型、复合型人才。

◆主干课程

管理学、经济学、高等数学、会计基础、统计学原理、旅游学概论、中国历史文化、旅游地理学、旅游政策与法规、旅游经济学、旅游心理学、旅行社管理、酒店管理概论、旅游规划与开发、旅游市场营销、旅游宗教、旅游商务英语、导游业务、现代服务业管理、旅游财务管理等。可考取的职业资格证书包括：中（英）文导游、出国领队、旅游咨询师、旅行社计调师、酒店经理师等等。

本专业将提供美食旅游和休闲旅游两个不同方向的选修课程供学生进行自主选择，以满足学生对从事旅游工作的需要。

◆就业方向

- 各级旅游行政管理部门、星级酒店、旅行社、旅游景区、休闲度假地、大型餐饮场所、博物馆等旅游企事业单位从事管理及各项具体的业务工作。
- 旅行社或旅游景区担任高级导游、领队及其管理者。
- 大型企事业单位从事接待、咨询、会务、新闻、文秘等服务及管理类工作。
- 在有关教育、科研机构从事教学与科研工作、或继续攻读相关学科的硕士、博士学位。
- 旅游行业自主创业。
- 推荐至美国、泰国、新加坡、迪拜等国家和地区就业。

文化产业管理

本科 学制：四年 毕业生人数：63人

◆培养目标

本专业注重培养文旅项目经理人才。具体而言，本专业培养适应文化产业快速发展需要，具备较深厚文化理论功底和丰富人文知识，尤其熟悉文化旅游产业理念及经营技能，具备较高人文素质和现代管理理论素养，具有国际视野、创业精神、实践能力和社会责任，能够对文化旅游项目进行策划、营销与运营管理的复合型应用型人才。学生毕业后，既能从事文化旅游项目的管理与服务，又能够在文化旅游企事业单位从事策划、营销与运营工作。

◆主干课程

管理学、经济学、文化产业管理概论、文化资源概论、文化项目管理、文化市场营销、节庆活动策划与管理、文化产业经济学、中国文化史、公共事业管理、大众传媒管理、演艺娱乐经营管理、动漫与数字产业经营管理、影视产业经营管理、文化经纪理论与实务、文化产业政策与法规、现代服务业管理、文化商务英语等。

◆就业方向

- 党、政宣传文化管理部门机构、各级文化事业单位，各类文化企业、以及大型文化跨国公司从事管理及各项具体的业务工作。
- 新闻出版、音乐产业、动漫游戏、电影电视、工艺美术、主题公园、广告会展、文化旅游、文艺演出、休闲娱乐、手机网络、教育培训、文化贸易、文化政策、文物遗产、文化投资等众多文化产业领域的从事经营管理类工作。
- 海关、银行等部门从事国际文化贸易管理及文化投资咨询等工作。
- 在有关教育、科研机构从事教学与科研工作、或继续攻读相关学科的硕士、博士学位。
- 文化产业行业自主创业。
- 推荐至美国、泰国、新加坡、迪拜等国家和地区就业。

物流工程

本科 学制：四年 毕业生人数：75人

◆培养目标

本专业立足四川，面向农产品及食品冷链、制造业供应链、商贸流通产业链等现代物流服务领域的人才需求，培养具有社会主义核心价值观、高度的社会责任感和使命感，系统掌握物流与供应链管理理论知识和应用操作方法，具备物流系统规划与设计、冷链物流运营与管理，及供应链分析与设计的能力，能适应我国经济社会发展需要，从事现代物流与供应链分析、规划设计、运营管理工作，并拥有良好的科学文化素养、国际视野、创新精神、创业意识、实践能力，德、智、体、美、劳全面发展的高素质应用型人才。

◆主干课程

用“通识教育+学科教育+专业教育+实践教育”四大培养平台，及“通识必修+通识选修+学科基础+专业必修+专业选修+专业集中实践+课外创新实践”七大课程模块，充分体现“知识+能力+素质”的全面育人培养理念。其中工商管理学科基础课程包括管理学原理、经济学原理、财务管理基础、应用统计学，物流专业核心课程有物流工程学、运筹学、供应链管理、企业资源计划（ERP）、物流系统规划与设计、物流信息技术、仓储配送技术、运输管理、物流系统仿真、物流自动化技术、冷链物流等，结合逆向物流、经济法、电子商务与物流、物流成本管理与控制、管理决策分析、国际贸易理论与实务、食品安全与质量管理等课程，为培养适应区域经济发展需要的现代物流经理和供应链管理师奠定基础。

◆就业方向

物流行业从事运输管理、仓储配送管理、采购与供应管理、国际贸易与货运代理、农食医药服装制造业等生产运作管理与销售、电子商务与新零售、物流与供应链管理咨询服务、物流科技与教育，以及跨行业+物流复合型岗位。

会计学

本科 学制：四年 毕业生人数：147人

◆培养目标

培养适应我国经济建设和社会发展需求，熟悉旅游产业发展现状，具有良好职业道德，熟悉经济学、管理学基本理论和相关法律法规，掌握会计学理论与方法，熟悉旅游餐饮和酒店管理，具备人文精神、科学素养和诚信品质，能在企事业单位，特别是酒店、旅游企业从事会计、财务管理等工作，具有国际视野的高素质应用型人才。

◆主干课程

会计学原理、中级财务会计、成本会计学、财务管理、管理会计、会计信息系统、高级财务会计、审计学、税法。

◆就业方向

主要面向企事业单位，特别是酒店、旅游企业，从事会计、财务管理等工作。



教学楼

外国语学院

- 冉秀霞 党总支书记
- 028-84825023 13558773382
- 教学楼B411
- 曾琳 就业指导教师
- 028-84825023 15908191639
- 第一教学楼B415



实验室

信息与工程学院

- 张义丹 党总支副书记（主持工作）
- 028-84825083 13688085010
- 第二教学楼315
- 方岚 就业指导教师
- 028-84825063 15882299049
- 第二教学楼322

商务英语专业

本科 学制：四年 毕业生人数：160人



◆培养目标

本专业培养掌握英语语言与文化、经济学、管理学和国际商法等学科相关基础理论和知识，熟悉国际商务活动通行规则和惯例，具备良好的英语应用能力、商务实践能力、跨文化交际能力、思辨与创新能力、自主学习能力，能从事国际商务、国际贸易、国际酒店服务与管理、国际旅游领队和导游的复合型应用人才。

在校期间可考取英语专业四级、八级证书、BEC中高级证书、CATTI翻译资格证书，国际商务秘书证书、涉外导游证书、外贸人员从业相关证书以及计算机等级证书、普通话等级证书等。

◆主干课程

综合商务英语、高级商务英语、商务英语阅读、听力配音、英语口语、商务英语听说、英语语法、商务英语笔译、商务英语口译、跨文化交际、国际商法、国际商务导论、市场营销（双语）、经济学原理（双语）、管理学（双语）、会计学原理（双语）、导游实务（双语）等。

◆就业方向

企业或者星级酒店涉外商务人员；一般进出口贸易；涉外企业人力资源管理人员；知名旅游城市及旅游景区国际市场推广及营销人员；国家部委、省市商务部门的涉外工作、地方政府海外招商工作；依托我校平台，赴国外实习就业：如美国、法国、新加坡、阿联酋等。

日语专业

本科 学制：四年 毕业生人数：34人



◆培养目标

本专业培养掌握日语语言与文化，熟悉国际商务活动通行规则和惯例，具备良好的日语应用能力、商务实践能力、跨文化能力、思辨与创新能力、自主学习能力，能从事国际商务、国际贸易、国际酒店服务与管理、国际旅游领队和导游的复合型应用人才。

在校期间可考取日语专业四级、八级证书、涉外导游证书、国际日语能力考试N1、N2证书，商务日语能力考试BJT证书，实用日语考试J-TEST证书，标准商务日语考试STJB证书以及全国翻译专业资格证书等。

◆主干课程

基础日语、高级日语、日语听力、日语会话、日语阅读、日本概况、日语基础写作、实用日语写作、笔译理论与实践、口译理论与实践、日语语言学概论、日本文学概论、日语考级语法、旅游日语、商务日语、跨文化交际、国际商法、学术写作与研究方法、旅游学概论、英语语言课程等。

◆就业方向

可在外贸公司、国际酒店、日资企业、政府机关、学校等单位，从事日语翻译、外贸业务、酒店销售、涉外导游、国际领队、公务员、教师等岗位工作。凭借日语优势，还可考取硕士研究生，也可出国实习就业。

法语专业

本科 学制：四年 毕业生人数：41人



◆培养目标

本专业培养具备扎实的法语语言功底及深厚的人文素养，丰富的商务和旅游知识，通晓法国及法语国家文化，拥有较强的跨文化交际能力，能从事国际商务、外贸、旅游、酒店、管理、餐饮等涉外领域相关工作的复合型应用人才。

在校期间可考取法语专业四级、八级证书、法国DELF/DALF语言水平文凭、翻译资格证书CATTI，国际商务秘书证书、涉外导游证书、外贸人员从业相关证书以及计算机等级证书、普通话等级证书等。

◆主干课程

法语语音、基础法语、高级法语、法语阅读、法语听力、法语口语、法语写作、法语国家与地区概况、法语口译理论与实践、法语笔译理论与实践、旅游法语、商务法语、酒店法语、法国文学概论、语言学概论、法语计算机处理、学术写作与研究方法、中国文化（法语）等。

◆就业方向

可在外贸公司、国际酒店、法资企业、政府机关、学校等单位，从事法语翻译、行政管理、外贸业务、酒店销售、涉外导游、国际领队、公务员、教师等方面的工作。凭借法语优势，还可考取硕士研究生，也可出国实习就业。

信息管理与信息系统

本科 学制：四年 毕业生人数：111人



◆培养目标

本专业立足四川，面向智慧旅游工程技术应用、计算机软件开发、软件信息服务等行业领域的人才需求，培养具备信息管理、前端开发、程序设计、微信小程序开发等计算机知识和技术，熟悉智慧旅游和信息服务业发展的前沿和动态，了解智慧旅游类项目的设计与实现，掌握管理学、软件工程相关理论知识与方法，熟练运用软件工程技术在智慧旅游产品和软件的设计、研发、测试、运维、营销、项目管理等德、智、体、美、劳全面发展的高素质应用型人才。

◆主干课程

高等数学、经济学、管理学、运筹学、计算机网络、数据结构与算法、数据库原理与应用、程序语言设计、智慧旅游概论、线性代数、概率论与数理统计、管理统计学、信息资源管理、经济管理中的计算机应用、商务数据分析与挖掘、决策理论与方法、管理信息系统、信息系统分析与设计、旅游财务管理、旅游企业电子商务、数学建模、统计分析软件应用等。

◆就业方向

本专业毕业生适合在旅游企业、景区、政府、软件服务企业等部门从事软件设计与开发、软件测试、数据采集与分析、项目管理、电子商务等工作。

数字媒体技术

本科 学制：四年 毕业生人数：97人



◆培养目标

本专业立足四川，面向IT、文化旅游产业、文化传播、影视动画、游戏、虚拟现实相关领域的人才需求，培养具备虚拟现实开发、网站建设与维护、图形图像处理等计算机知识和技术，熟悉数字媒体技术行业发展的前沿和动态，了解数字媒体类项目的策划与管理，掌握数字媒体产品开发的相关理论知识与方法，熟练运用数字媒体技术在数字媒体产品设计、应用、开发、管理、服务等德、智、体、美、劳全面发展的高素质应用型人才。

◆主干课程

高等数学、线性代数、摄影摄像技术基础、造型基础、平面设计、数字媒体技术导论、数字音视频处理、面向对象程序设计、多媒体画面艺术、数据结构、编导基础、交互设计、数据库原理与应用、建模技术、游戏程序设计、数字图像处理、场景设计与表现、游戏引擎应用与开发、计算机图形学、数字影像合成技术、三维造型与动画技术、静态网页设计与制作等。

◆就业方向

本专业毕业生适合到IT企业、旅游组织机构、文化传媒公司、广播影视制作公司、游戏动漫设计制作公司、广告公司、教育培训机构、博物馆等相关企事业单位，从事IT技术、网站设计与开发、智慧旅游建设、智慧城市建设、文化传播、文化传承、数字博物馆建设、虚拟现实技术开发与服务、新媒体运营与管理、动画设计与开发、游戏设计与开发、影视音视频后期制作、网络媒体设计与开发、线上教育服务等相关工作。

建筑电气与智能化

本科 学制：四年 毕业生人数：79人



◆培养目标

本专业立足四川，面向智慧酒店、智慧景区、智慧建筑等领域的人才需求，培养具备电工电子技术、控制理论及技术、计算机技术、网络通信技术等计算机知识和技术，熟悉数字媒体技术行业发展的前沿和动态，了解数字媒体类项目的策划与管理，掌握数字媒体产品开发的相关理论知识与方法，熟练运用数字媒体技术在数字媒体产品设计、应用、开发、管理、服务等德、智、体、美、劳全面发展的高素质应用型人才。

◆主干课程

电路理论、模拟电子技术基础、数字电子技术基础、计算机网络与通信、自动控制原理、单片机原理及应用、建筑设备、建筑设备自动化系统、建筑智能环境学、建筑供配电与照明、建筑电气控制技术、公共安全技术等。

◆就业方向

可在旅游景区、星级酒店、建筑设计院所等单位从事建筑电气设计、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、酒店工程服务等方面的工作。



美术馆

艺术学院

李光跃 党总支书记
 028-84864220 13688019819
 第二教学楼427
罗才勇 就业指导教师
 028-88457729 18398636380
 第二教学楼425

风景园林

本科 学制：四年 毕业生人数：104人

◆培养目标

本专业突出实践能力和创新精神的培养，学生主要学习风景园林专业的基础理论和基础知识，进行风景园林方面的设计思维与方法及基本设计技能、技巧的训练，使学生具有风景园林理论与实践、教学和研究等方面的专业知识、能力与素质。培养学生自主学习能力、团队协作意识和创新精神，激发学生的兴趣和潜力。坚持厚基础、宽口径、新思维、重创造的基本原则和理论，使学生具有一定的人文社会科学和自然科学的基本理论知识，了解风景园林学科前沿和发展动态，具有独立获取信息提出问题、分析问题和解决问题的能力及开拓创新的精神，具有较强的从事风景园林与景观设计专业工作的能力和素质。

◆主干课程

采用“理论+实践”的课程模式。《素描基础》素描基础是高等学校风景园林、园林、城市规划各专业学生必修的一门重要专业基础课。通过本课程的学习，使学生获得基本的美术基础知识，认识三维空间，透视的基本规律，体积的塑造。为今后专业课的学习打下必要的绘画基础。《基础色彩》通过本课程的学习，使学生获得基础的色彩知识，水彩及水粉两种材料的基本特性和技术表现。同时培养学生的色彩空间认识能力；色彩分解、混合与概括的能力；色彩搭配与协调能力；为后续课程和专业课程打下必要的美术基础。《风景园林概论》风景园林概论课是风景园林专业学生必修的一门重要基础课。通过本课程的学习，使学生获得风景园林专业的基本概念、基本内涵和最新发展动态，培养学生对风景园林专业学科构成、教学体系、学习方法的系统了解和把握。为今后专业的学习建立宏观的指导。

◆就业方向

从事风景园林与景观艺术设计、施工、研究、教学、管理等相关方面工作。

环境设计

本科 学制：四年 毕业生人数：160人

◆培养目标

本专业环境设计专业是培养具有国际视野，适应我国经济建设、尤其是西部旅游经济建设与发展需要，掌握专业基础及相关学科领域理论知识和专业技能，具备审美鉴赏能力、艺术创新能力、设计实践能力和设计管理能力，自我职业发展规划，擅长餐饮、酒店、人居环境、文博展示、旅游景区等旅游空间环境策划、设计、管理的应用型、复合型高级专门人才。

◆主干课程

采用“课堂讲授+技能实践”的教学模式。《设计艺术概论》本课程主要讲授设计学的基本概念、设计类型、设计的思维方法、设计与审美、设计批评、设计师的素质要求与社会责任等内容，使学生通过该门课程的学习，对设计学有一个整体的认识，建立基本的设计观念和思维方式，掌握现代设计领域中的新思维、新观念、新理论、新技巧和作品，开阔视野，把握设计的发展趋势，提高理论素养，更好地完成设计实践，为以后的专业学习与实践奠定理论基础。《中国工艺美术史》本课程主要讲授中国工艺美术的起源与发展、历代工艺美术的特色及工艺美术思想的发展演变。使学生系统了解中国工艺美术设计发展的历程，中国工艺美术品的风格、演变规律，深入了解民族工艺美术的优良传统，提高学生的理论修养，丰富艺术想象，激发创造思维，促进其艺术创作技能的提高。《建筑设计史》本课程主要讲授中外建筑史的概况和各重要历史时期的建筑特点，包括历史背景概况、建筑技术、建筑类型、建筑风格与流派、著名的建筑实例、建筑师、建筑著作等，使学生通过该门课程的学习，了解世界建筑成就的丰富性、认识建筑的发展规律，掌握世界各国和地区在各个历史时期的建筑设计思想、建筑形式和文化艺术价值，为以后的学习和设计活动开拓思维，积累设计的素材。

◆就业方向

本专业学生毕业后可在建筑设计研究院、室内装饰设计公司、景观设计公司等各类相关行业企业从事环境艺术设计工作和建筑设计工作，可在大专院校等教育单位从事该专业的教学工作，也可在房地产开发公司或政府部门从事城市规划和建筑设计管理以及相关领域的研发应用工作。

工业设计

本科 学制：四年 毕业生人数：63人

◆培养目标

本专业立足四川、面向西南，围绕旅游产业着重于旅游产品的创新设计、以产品创意研发设计的应用型人才需求为导向，培养适应我国经济建设和社会发展需求，熟悉设计学、机械工程相关基本理论，掌握工业设计理论与方法，熟悉旅游产业、机械制造业发展现状，具备良好的职业道德、人文精神、审美素养和创新能力，能在相关的设计机构、科学研究机构、企事业单位从事产品创意研发设计、设计管理服务的应用型高素质人才。

◆主干课程

采用“课堂讲授+技能实践”的教学模式。《工业设计史》本课程主要使学生在进入专业设计前，全面掌握工业设计的历史发展过程，借鉴并体会各设计流派及代表人物在历史各个阶段解决特定时代设计问题的经验和教训，培养观察、分析国内外工业设计动态的研究能力和独立思考能力。课程内容主要讲授世界工业设计发展的根据、基本线索、面貌、各时期主要流派、代表人物及其作品，重点包括：英国工艺美术运动、德国包豪斯新造型精神、美国消费主义风格、战后发达国家设计。《产品设计原理与方法》本课程主要讲授通过讲授产品设计的基本原理和方法程序，选择日常生活功能单纯的产品作为课程设计的内容，综合把握产品的功能、形态、结构、技术实现等基本环节。通过课程及相关训练，使学生初步掌握工业设计的基本知识和技能，培养创造性思维能力。

《产品结构》本课程主要讲授固定连接结构、活动连接结构、静态密封结构、动态密封结构、铸造结构、焊接结构、塑料件的形状结构、塑料件的装配结构、冲压壳体、弯折件、拉深件等产品制造中常用结构知识，使学生了解产品设计中常用的结构及加工工艺，最终能在简单产品设计中选用合适的结构。

◆就业方向

本专业学生毕业后可在相关设计机构、科学研究机构、企事业单位等从事产品创意研发设计、设计管理服务。在大专院校等教育单位从事该专业的教学工作，也可在政府职能部门或开发公司或政府其他部门从事城市旅游规划和旅游设计管理以及产品设计相关领域的研发应用工作。

2021届毕业生专业及就业工作联系人

| 学院 | 专业 | 培养层次(本/专科) | 男 | 女 | 合计人数 | 联系人 |
|-----------|-----------|------------|-----|------|------|--------------------------------------|
| 烹饪学院 | 烹饪与营养教育 | 本科 | 69 | 111 | 180 | 李想 028-84825815 李维 028-84825082 |
| | 烹调工艺与营养 | 专科 | 66 | 43 | 109 | |
| | 西餐工艺 | 专科 | 31 | 56 | 87 | |
| | 中西面点工艺 | 专科 | 9 | 22 | 31 | |
| 食品学院 | 食品科学与工程 | 本科 | 37 | 52 | 89 | 吴华昌 18048505772 朱楠 028-84825082 |
| | 食品质量与安全 | 本科 | 15 | 57 | 72 | |
| 希尔顿酒店管理学院 | 酒店管理 | 本科 | 48 | 127 | 175 | 李震清 028-88469071 康维娜 028-84874627 |
| | 人力资源管理 | 本科 | 18 | 41 | 59 | |
| 运动与休闲学院 | 休闲体育 | 本科 | 176 | 52 | 228 | 陈国林 13981926581 杨珊 18708180892 |
| | 高尔夫球运动与管理 | 专科 | 26 | 5 | 31 | |
| 旅游文化产业学院 | 旅游管理 | 本科 | 27 | 131 | 158 | 陈永琴 028-84825089 宋若瑜 028-84828201 |
| | 会展经济与管理 | 本科 | 36 | 76 | 112 | |
| | 文化产业管理 | 本科 | 13 | 51 | 64 | |
| 经济管理学院 | 会计学 | 本科 | 26 | 121 | 147 | 吴刚 028-84827048 杨静 13881833125 |
| | 物流工程 | 本科 | 38 | 37 | 75 | |
| 外国语学院 | 商务英语 | 本科 | 17 | 141 | 158 | 冉秀霞 028-84825023 曾琳 028-84825023 |
| | 法语 | 本科 | 8 | 33 | 41 | |
| | 日语 | 本科 | 10 | 24 | 34 | |
| 信息与工程学院 | 信息管理与信息系统 | 本科 | 58 | 53 | 111 | 张义丹 028-84825083 方岚 028-84825063 |
| | 数字媒体技术 | 本科 | 48 | 49 | 97 | |
| | 建筑电气与智能化 | 本科 | 42 | 37 | 79 | |
| 艺术学院 | 环境设计 | 本科 | 40 | 121 | 161 | 李光跃 028-84864220 罗才勇 028-88457729 |
| | 风景园林 | 本科 | 37 | 66 | 103 | |
| | 工业设计 | 本科 | 20 | 43 | 63 | |
| 总计 | 专业数：21 | | 804 | 1441 | 2245 | |

用人单位参加招聘注意事项

四川旅游学院作为国内第一所公办旅游类全日制普通本科院校，一直以来坚持“应用型、特色化、开放式”的办学理念，不断深化教育教学改革，提高教育教学质量，传承中国优秀旅游文化，服务现代旅游业发展，并致力于培养适应社会经济发展和旅游业需要的技术技能型人才，现诚挚期待实力雄厚、口碑良好的优质企业参加招聘。注意事项如下：

一、用人单位需要首先在我校备案，准备资料如下：

1.盖鲜章的三证合一的企业资质证照复印件及电子档扫描件（或盖鲜章的营业执照副本及组织机构代码证复印件及电子档扫描件）。

2.招聘简章，包括公司情况介绍，招聘岗位及人数、要求和待遇等（人数、薪酬等应明确）。

3.联系人及座机电话和手机号码。

4.企业宣传片等相关宣传资料。

请将上述材料发送至学校招生就业处官方邮箱：jysxzdzx@163.com。

二、学校招生就业处在获得用人单位提供的招聘需求信息后，将定期审核。通过审核后，将通过学校就业信息网公告招聘需求。并在双选会前1个月左右统一给优质用人单位发送邀请函。

三、用人单位须将邀请函回执尽快通过电子邮件告知我校招生就业处，学校将根据回执为用人单位安排展位。

四、用人单位应实事求是地介绍本单位情况（单位性质、工作地域、薪资待遇、岗位设置与选聘方式等），并对其介绍的内容负责。同时，用人单位应公开单位名称、拟招聘专业和职位数、明确面试条件，并及时确定并公布录用结果。对于提供虚假招聘信息、牟取不正当利益乃至采取其它非法形式诈骗毕业生的行为，学校将报请有关部门追究其责任。

五、经用人单位与毕业生双向选择后，彼此满意的用人单位和毕业生应及时签订《劳动合同》或《四川省普通高等学校毕业生就业协议书》，以保障双方权益。

四川旅游学院
招生就业处

招生就业处

联系人

| | | | |
|-------|-------|-------------------|---------|
| 王 鹏 | 处 长 | 联系方式：028-84825813 | 行政楼 108 |
| 周 亮 | 副 处 长 | 联系方式：028-84825070 | 行政楼 107 |
| 周 明 川 | 招 生 办 | 联系方式：028-84825999 | 行政楼 107 |
| 蒋 依 玲 | 就 业 办 | 联系方式：028-84825666 | 行政楼 109 |
| 祖 晓 霞 | 就 业 办 | 联系方式：028-84825666 | 行政楼 109 |
| 陈 兰 | 就 业 办 | 联系方式：028-84825666 | 行政楼 109 |

传 真：028-84825666 邮 箱：jysxzdzx@163.com

