



四川旅游学院
SICHUAN TOURISM UNIVERSITY

2017-2018 学年本科教学 质量报告

2018 年 11 月

目 录

目 录	1
一、本科教育基本情况	2
(一) 人才培养目标及服务面向	2
(二) 本科专业设置情况	2
(三) 在校生情况	2
(四) 本科生源质量情况	3
二、师资与教学条件	3
(一) 师资队伍及其建设情况	3
(二) 教学条件建设	4
三、教学建设与改革情况	5
(一) 全面统筹，顺利推进合格评估工作	5
(二) 以质量工程项目为抓手，提高本科教学质量	5
(三) 对照国标，完善人才培养方案	7
(四) 抓住机遇，深入推进产教融合	7
(六) 优化育人环境，构建良好校风	9
四、质量保障体系建设情况	10
(一) 完善教学质量监控机制建设	10
(二) 实施全方位系统监控	10
(三) 监控日常教学运行情况	11
五、学生学习效果	12
(一) 学情状况	12
(二) 学生身心健康情况	12
六、特色发展	12
(一) 深度契合大旅游产业需求，创新应用型人才培养模式	13
(二) 实施国际交流多元计划，扩大国际影响力	13
(三) 实施科研应用促进计划，提升服务区域及产业的能力	14
七、需要解决的问题	16
(一) 高端复合型师资缺乏	16
(二) 产教融合有待深化	16
(三) 办学条件有待优化	17

八、改进措施 17

（一）构建多形式师资提升途径，助力教师成长 17

（二）拓展产教融合深度，服务区域经济发展 17

（三）开拓多种合作渠道，优化综合办学条件 18

四川旅游学院 2017-2018 学年本科教学质量报告

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。学校是中国烹饪协会副会长单位,世界中餐业联合会副理事长单位,国务院侨办批准的“海外惠侨工程——中餐繁荣计划”三个基地之一;学校是全国 100 所应用型本科产教融合发展工程项目建设高校之一;学校是四川省本科院校整体转型发展改革试点高校之一。学校坚持“应用型、特色化、开放式”办学理念,不断深化教育改革,传承中国优秀烹饪旅游文化,培养适应社会经济发展和烹饪旅游现代化发展的应用型人才。

学校以管理学、工学为主,以经济学、文学、教育学、艺术学、理学等学科支撑协调,着力“大旅游”学科体系建设。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 个二级学院。开设有烹饪与营养教育、食品科学与工程、食品质量与安全、酒店管理、休闲体育、旅游管理、会展经济与管理、信息管理与信息系统、数字媒体技术、环境设计、风景园林、商务英语、建筑电气与智能化、人力资源管理、日语、物流工程、会计学、文化产业管理、工业设计、法语、贸易经济、酿酒工程等 22 个本科专业,同时开办有烹调工艺与营养、中西面点工艺、旅游管理、装饰艺术设计、园林工程技术、高尔夫运动与管理、财务信息管理、工商企业管理、物流管理等 9 个特色专科专业。

学校建有川菜产业化和国际化协同创新中心、川藏旅游产业竞争力提升协同创新中心、食品加工与检测实验教学示范中心、国家职业技能鉴定所、高等教育研究所、西部旅游发展研究中心、川菜发展研究中心、欧美饮食文化研究中心、休闲农业与乡村旅游研究设计中心等省级校级科研教学实验机构;学校图书馆藏书 71 余万册,电子图书 87 余万册,收藏了五大部类 22 大类的文献资源,特别建有门类齐全的烹饪、酒店管理、旅游管理、休闲运动专业图书室。学校有田径运动场、攀岩运动场、休闲运动综合训练馆、篮球场、排球场、高尔夫球练习场、沙滩排球场、网球场、羽毛球场、游泳馆等休闲运动体育设施。

学校坚持产教融合、校企合作和国际化办学。在国内拥有上百家优质产教融合企业,分布在渤海湾、京津塘、长三角、珠三角、成渝等经济发达或专业特色区域;在国外有意大利佩鲁贾大学、泰国商会大学、泰国宣都实皇家大学、法国杜盖酒店管理学院、图卢兹酒店管理学院等交换生、交流生培养,有英国爱丁堡比亚大学学士、硕士连读等项目。有国际邮轮、新加坡、阿联酋、卡塔尔、澳大

利亚、美国等带薪实习等海外实习就业项目。国际著名的希尔顿酒店管理集团与我校深度合作，在学校建立了全球第二个希尔顿酒店管理学院。

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。目前全校师生正凝聚智慧，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，为全面建设小康社会，为满足人们对美好生活，对食品安全，对高品质旅游的向往而努力奋斗。

2017-2018 学年，学校根据《统筹推进世界一流大学和一流学科建设实施办法（暂行）》《国家中长期教育改革和发展规划纲要（2010-2020 年）》、《教育部关于全面提高高等教育质量的若干意见》、《国务院办公厅关于深化产教融合的若干意见》（国办发〔2017〕95 号）等文件精神，结合《四川旅游学院“十三五”发展规划（2016-2020）》目标，以学校整体转型发展为抓手，以探索产教融合机制为切入点，把推进高水平课程建设、深化创新人才培养模式改革、优化实践教学体系、推动国内外合作培养作为主要任务，努力构建旅游特色教育体系，全面提高学校本科教学质量。

一、本科教育基本情况

（一）人才培养目标及服务面向

学校秉持“应用型、特色化、开放式”的办学理念，实施差异化战略、精品化战略、协同化战略和国际化战略，重点培养服务区域经济社会发展所需要的应用型、技术技能型人才。

（二）本科专业设置情况

2017-2018 学年，学校开设有烹饪与营养教育、食品科学与工程、食品质量与安全、酒店管理、休闲体育、旅游管理、会展经济与管理、信息管理与信息系统、数字媒体技术、环境设计、风景园林、商务英语、建筑电气与智能化、人力资源管理、日语、物流工程、会计学、文化产业管理、工业设计、法语、贸易经济、酿酒工程等 22 个本科专业。形成了以管理学、工学为主，兼顾文学、教育学、艺术学、经济学、理学等多学科交叉支撑与协调发展的总体布局，构建了“大旅游”学科专业群体系。

（三）在校生情况

截止 2018 年 8 月，学校共有各类全日制在校学生 8593 人，其中本科生 7037 人，占在校学生数的 81.89%，专科生 1556 人。

（四）本科生源质量情况

1. 新生录取情况

2017-2018 学年本科共录取新生 2236 名，其中在省外录取 296 名，省内录取 1940 名。

2. 报到情况

2017-2018 学年，本科新生到校报到总人数为 2151 名，总的录取报到率为 96.2%。

二、师资与教学条件

（一）师资队伍及其建设情况

1. 师资队伍数量与结构

截至到 2018 年 8 月底，学校拥有教职工 671 人。其中教授及其他高级职称 62 人、副教授及其他副高级职称 184 人，分别占师资总数的 9.24%和 27.42%。

表 2-1 职称结构情况表

时间	教授		副教授		讲师		助教及其他		合计
	人数	比例	人数	比例	人数	比例	人数	比例	
2018.9	62	9.24%	184	27.42%	229	34.13%	196	29.21%	671

2. 师资队伍建设和效果

（1）高层次人才队伍培养与建设

师资队伍是学校核心竞争力，是提高教育教学水平的根本保障。学校认真实施人才强校战略，大力加强师资队伍建设，坚持培养与引进相结合，努力造就一支结构合理、业务精湛、师德高尚的教师队伍。加快高层次人才队伍建设步伐，截止 2017 年底，学校共有享受国务院政府特殊津贴教师 1 人，国家百千万人才工程专家 1 人，国家突出贡献中青年专家 1 人，全国技术能手 1 人，教育部教学指导委员会专家 4 人，中国烹饪大师、名师 29 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 9 人，四川省有突出贡献专家 5 人，四川省千人计划专家 1 人，四川省旅游培训规划策划专家 8 人，四川省旅游青年专家 4 人，

“双师双能型”教师 184 人。中国烹饪大师 7 人；中国烹饪名师 22 人；川菜烹饪大师 1 人；川菜烹饪名师 1 人；中国烘焙大师 6 人。

（2）自主培养，助力成长

构建多层次、多类型的教师培养体系。学校构建了岗前培训、在职攻读学位、国内进修访学、国际合作研究、行业实践锻炼等多层次、多类型的教师培养体系，鼓励教师通过多种途径不断提升自身的整体素质和学术水平。

（3）全面提升专业教师的综合素养和国际化水平

选派中青年骨干教师赴北京大学、清华大学、同济大学、浙江大学、中山大学等国内著名高校和英国、美国等发达国家知名高校访学、进修；共派遣多名教师赴法国、澳大利亚、新加坡、韩国、泰国等国家访问、交流；共举办新进教师培训系列讲座 20 余次，共举办校内辅导员培训 15 次及网络培训班 4 人次。学校不断加强与境外高水平高校的实质性合作，从香港理工大学、马来西亚 Berjaya 酒店管理大学等知名高校系统引进了其培养标准、专业课程、教材体系等优质教育资源并纳入创新教学及科研全过程，全面提升专业教师的综合素养和国际化水平。

（4）高度重视对青年教师的培养工作

对新进教师进行为期一年的校内系统培训。通过校内外专家专题讲座，老教师传、帮、带，课程进修等方式，促进新进教师尽快适应岗位、提升综合素养。学校专门成立了教师教学发展中心，作为帮助教师进行职业生涯规划和提高教学科研能力的专门机构，为教师开展扎实的岗前培训和岗位培训。

（二）教学条件建设

1. 教学经费投入情况

2017 年学校围绕本科教学日常运行投入 2352.35 万元；本科教学改革投入 198.17 万元，本科专业建设投入 108.33 万元，本科生实践教学投入 226.16 万元。

2. 教学用房分布

截至 2018 年 9 月，四川旅游学院龙泉校区现有总建筑面积 278318.74 平方米，其中教学科研及辅助用房面积 145,136.19 平方米。

3. 图书文献资源建设

学校投入经费 200 多万元用于图书文献和信息资源建设。截至 2017 年 12 月底，纸质文献 71.6829 万册，新增纸质文献 4.3634 万册，中、外文大型数据库增至 14 个，电子图书 87.6820 万册，新增 1.7782 万册，中文电子期刊万余种，国

外高校博士论文原文 40 万余篇；国内博、硕士论文全文 180 余万篇，涵盖了学校的所有学科专业。2017 年电子资源使用总量超过 697 余万次。

4. 网络和数字化资源建设

校园网采用了万兆双核心、汇聚双万兆上联骨干网络，覆盖了全校办公区、教学区、宿舍区。每个学生都可以在宿舍接入校园网，完成选课、课件下载、网上答疑、名校网络课程学习、资料查阅、数字离校等各种用网络操作。2017 年，学校有近 20 门课程在学校网络教学综合服务平台上建课，实现翻转课堂。利用中央财政资金，购置了实验教学管理平台。目前，平台架构已完成，初步形成了“学校-二级教学单位（实验中心）-实验室”三级管理模式，并完成了对各使用单位的信息管理员的培训工作。

三、教学建设与改革情况

（一）全面统筹，顺利推进合格评估工作

一是 2017 年 4 月，我校顺利通过了通过学士学位评估。2018 年 4 月，我校又有会展经济与管理、信息管理与信息系统、商务英语 3 个本科专业通过了新增学士学位授权专业评审。2017-2018 学年学校通过多途径多角度地加大宣传，加强对合格评估工作的认识与重视，陆续邀请校外专家入校做“合格评估”专题讲座，积极走访兄弟院校学习交流、积累经验，并在此基础上，初步完成合格评估工作方案的制定。

二是做好教风、学风建设工作。加强对教学常规的检查，针对授课讲义、毕业论文（设计）、实验室等重点环节进行专项检查，全面开展本科任课教师听评课，督查教师日常教学行为规范，营造良好教风。开展校风校纪教育，督查学生出勤、上课纪律、文明礼仪等情况，积极开展学风建设。

三是做好学位评估整改建设工作。在专家评估结束后，根据专家提出的问题，认真查摆分析原因，全面回应专家提出的问题，及时制定并上报整改方案，真正做到以评促建，以评促改。

（二）以质量工程项目为抓手，提高本科教学质量

一是紧跟教育厅文件精神，加强省级和校级质量工程项目立项建设。2017 年，我校《旅游心理学》和《西餐工艺与西菜制作》两门课程获得省级精品在线开放课程立项；“市售面包反式脂肪酸的调查与检测”等 50 个国家级大学生创新创业训练计划项目；“四川省民宿市场现状及对专业化人才的需求”等 100 个省级大学生创新创业训练计划项目。此外，在 2017 年 3 月份我校立项了《旅游日语》等

17 门校级精品在线开放课程、2 个校级实验教学示范中心（艺术设计教学实验中心、高尔夫实验教学中心）和 1 个校级虚拟仿真实验教学中心（会计实验教学示范中心）；2017 年 9 月份立项了“烹饪与营养教育专业行业领军人才培养体系的构建与实践”等 24 个校级教学改革项目。

二是对已立项的质量工程项目，督促其高质量建设，并做好项目管理工作。对 2017 年已经立项的 18 门校级精品在线开放课程、4 个校级本科应用型示范专业、2 个校级实验教学示范中心和 1 个校级虚拟仿真实验教学中心的完成量，分年度进行了具体要求，并进行年度检查。对 2017 年需要结题验收的 6 门校级精品课程、1 个校级本科卓越工程师专业项目、1 个校级大学生校外实训基地项目、3 个校级教改项目进行结题验收工作。

三是提前做好 2018 年质量工程的安排部署工作，提高校级质量工程项目的建设质量。2017 年 11 月份，发布了《2018 年四川旅游学院本科质量工程申报指南》。指南中把明年学校要进行立项的项目进行了介绍说明，把校级精品在线开放课程的立项方式由原来的“先立项再建设”改为“先建设再认定”。

四是通过评选，成功申报两项省级教学成果奖。目前，经我校推选出的两项省级教学成果奖正在公示期，其中由熊红负责的《对接产业需求，旅游类专业实践教学体系的创新与实践》获得省级教学成果奖二等奖，由许霞负责的《会展经济与管理专业应用型人才培养模式的创新与实践》获得省级教学成果三等奖。

五是着力推进学校通识课程建设。2017 年，学校搭建了“通识教育课程平台”，第一期建设 38 门课程，学校也给予每门课程 15000 元/3 年的建设资金，其中第一年的建设资金已经划拨给各学院。同时，加大对通识选修课的听课力度，对本学期开始的课程采取督导、同行听课方式，强化课堂质量；根据学生需求，优化网络课程的学科布局。

六是继续加强创新创业课程和项目的培养和管理。将创新创业教育与专业教育融合，通过创新创业能力培养不断革新实践教学，提升学生和用人单位的满意度。组织《大学生创新创业训练计划项目》的中期评估和结题工作，遴选出“展会讲解工作室”等 10 个项目优秀结题项目，钟志惠等 12 名优秀指导教师。

七是举办了“教学质量月”专项活动。通过开展四川旅游学院第二届青年教师教学竞赛、教学示范课观摩、精品在线课程建设专项检查、集中听课、青年教师业务能力培训、师生专题座谈会等系列活动。通过专项活动进一步巩固了学士学位评估所取得的成果，并为水平合格评估打下基础，激发了学校师生教与学的积极性，为教师创造更好的教学研究平台，为学生提供了更为便捷有效的信息化学习平台，进一步加强师生的交流和沟通，努力形成教师乐业、学生爱学的优良与学风。

（三）对照国标，完善人才培养方案

根据教育部发布的《普通高等学校本科专业类教学质量国家标准》（以下简称《国标》），认真组织各二级学院学习与研讨。依照《国标》对各本科专业课程体系提出新要求，针对出现的新变化，学校决定对 2018 级本科人才培养方案中的总学分学时保持不变，其中人文经管类专业为 170-175 学分（最低毕业学分 170），理工艺体类专业为 173-178 学分（最低毕业学分 173）。各专业在制定 2018 级本科人才培养方案时，学科基础课、专业必修课、主要实践性教学环节，与《国标》要求的课程体系、核心课程保持一致。其中，课程名称尽量与《国标》一致，教学内容尽量与《国标》中构建原则一致。鼓励各专业办出特色，特色在专业选修课板块中予以体现。

教育部《新时代高校思想政治课教学工作基本要求》（教社科[2018]2 号）文件对思政课学分及教学内容提出了新要求，按照文件精神，从 2018 级起，我校本科专业思政类课程作如下调整：《中国近现代史纲要》由原 2 学分（32 学时）增至 3 学分（48 学时）；《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》由原 6 学分（96 学时）调至 5 学分（80 学时），只在第四学期开设；《形势与政策》保持 2 学分，但八个学期均要开设，每学期平均 0.25 学分（8 学时）。

（四）抓住机遇，深入推进产教融合

2017 年 12 月，国务院办公厅正式印发《关于深化产教融合的若干意见》，明确提出“将产教融合作为促进经济社会协调发展的重要举措，融入经济转型升级各环节，贯穿人才开发全过程，形成政府企业学校行业社会协同推进的工作格局”。

着眼于学校的长远发展，根据学校总体工作部署，强化产教融合项目建设，组织协调相关学院与职能部门，做好项目的功能布局和分区工作的整体规划，做好年度资金使用预算。在做规划的同时，不断思考平台搭建的科学性和前瞻性；平台建成后对专业建设、人才培养的影响；平台搭建时怎样合理利用社会资源，积极引入企业资金，吸引企业参与平台建设；将产教融合项目与教育综合改革、与中央财政项目、“双一流建设”、“一带一路”战略、日常教学以及思想政治育人教育相结合，深入推进学校教育综合改革。

我校作为国家产教融合项目学校，各专业积极构建校企合作长效机制，推进产教融合人才培养改革，推动专业建设与产业转型升级相适应。努力建立起紧密对接产业链、创新链的学科专业体系。各专业按照学校产教融合项目工作领导小组会议精神，在专业人才培养模式上，积极改革创新；加大专业与行业企业融合与协作；积极引入社会资源，与政府企业共建实验实训场所；积极凝炼产教融合有关教学成果。其中我校会展经济与管理专业的“雏鹰计划”，通过一名会展专业教师、一名企业导师与四名会展专业学生结成“师徒”型关系，使学生获得更多参与社会实践、教学实践的机会；使教师实时获取真实的教学反馈，优化教学

实践；使企业实现了优秀人才的提前选拔与培养；使专业建设、教与学深度互动，跟踪优秀学生成长，探索卓越会展管理人才培养模式。信息工程学院与中科大旗共建四川省智慧文旅工程研究中心，搭建企业和高校之间的“桥梁”，通过建立工程化研究、验证的设施和有利于技术创新、成果转化的机制，培育、提高持续创新能力，将共建工程中心打造成能为川藏智慧旅游发展提供技术支撑，加快科研成果向现实生产力转化的平台；成为川藏智慧旅游主导产业工程技术验证和咨询服务平台。我校酒店管理学院与希尔顿集团合作共建“希尔顿酒店管理学院”获得“旅游服务业 2017 年度优秀人才培养学院”。

（五）强化实践教学，提升综合素质

1. 加强校内外实习实训、创新实践基地建设

学校继续完善大学生实习工作机制，规范大学生实习日常管理，不断开拓实习、实训基地，基地建设成效显著，布局和业态趋于合理。目前，学校有实习、实训基地高端酒店 32 家，占基地总量的 36.78%；食品餐饮 13 家，占 14.94%；运动休闲 11 家，占 12.64%；信息技术 9 家，占 10.35%；海外项目 8 个，占 9.20%；其他业态（含旅游会展、企业管理、艺术设计等）占 16.09%。

2. 促进青年能力提升，全力推进创新创业工作

在校、院两级建立创新创业俱乐部，完善“1+N”的创新创业联盟体系建设。落实《关于高校共青团积极促进大学生创业工作的实施意见》，完善《四川旅游学院大学生创新创业俱乐部管理办法》、《四川旅游学院大学生创新创业俱乐部创业团队管理办法》、制定《四川旅游学院大学生创新创业俱乐部创业指导教师管理办法》、《四川旅游学院大学生创新创业俱乐部创业项目评审办法》等制度。针对创业项目“1 对 1”跟踪服务。组建大学生创新创业培训导师团、大学生创新创业项目评审专家团，做好创业项目入驻创业俱乐部评审工作，落实政府创业扶持资金，为创业团队提供坚实保障。开展 SCTU“青创杯”大学生创新创业挑战赛，对接 2018 年“创青春”大学生创业大赛，做好参赛工作，并在此次大赛中获金奖 2 个、银奖 5 个、铜奖 14 个、优秀奖 1 个的辉煌成绩。开展 SCTU“青创杯”大学生创新创业挑战赛，对接 2018 年“创青春”四川省大学生创新创业大赛，并在此次大赛中获金奖 2 个、银奖 5 个、铜奖 14 个、优秀奖 1 个。

2. 深入开展社会实践活动

2017 年我校共有 5 人通过大学生志愿服务西部计划考核，分别前往西藏、四川省青神县、蓬溪县等地进行志愿服务。本年度暑期个人社会实践活动参与人数达 3779 人，其中“逐梦计划”参与人数 207 人。共组织暑期文化科技卫生“三下

乡”社会实践活动类型团队 14 支，参与师生 300 余人，经济管理学院《“丝路新世界·经世中国梦”暑期社会实践团——一带一路战略背景下龙泉驿区物流产业现状及人才需求调查》荣获 2017 全国大中专学生志愿者暑期“三下乡”社会实践活动“优秀团队”；烹饪学院与运动与休闲学院共同组建的“精准扶贫对口帮扶之教育扶贫”——“希望之花，携手成长”农村城市儿童结对“夏令营”实践团队获得 2017 年四川省大中专学生志愿者暑期文化科技卫生“三下乡”社会实践活动“优秀团队”；烹饪学院与运动与休闲学院共同组建的“精准扶贫对口帮扶之教育扶贫”——“希望之花，携手成长”农村城市儿童结对“夏令营”实践团队与酒店管理专业“东坡水乡青竹神韵——青竹酒家”社会实践服务团获得 2017 年成都市大中专学生志愿者暑期文化科技卫生“三下乡”社会实践活动“优秀团队”，我校团委获得成都市暑期社会实践活动“优秀组织”奖项。多支实践团队活动受到了四川省教育厅公众平台、四川电视台、华西都市报、康巴卫视等电视和网络平台的宣传报道。

（六）优化育人环境，构建良好校风

1. 培养树立优秀学生典型，促进优良校风学风建设

表彰学生先进个人，根据《四川旅游学院优秀学生奖励条例》和《共青团四川旅游学院委员会学生奖励办法》的规定，全年评选出 2018 届校级优秀毕业生 59 名、省级优秀毕业生 20 名。组织评选出 2016-2017 学年三好学生 330 名、三好学生标兵 30 名、优秀学生干部 168 名、优秀学生干部标兵 16 名，组织评选出 2017 年四川旅游学院大学生年度人物 6 名、2017 年军训优秀学员 123 名。

重点奖励优秀学生。2017-2018 学年，共计评定出各项奖学金获奖学生 1987 人次，上卡发放各项奖金 248.37 万元。其中，国家奖学金 12 人，9.6 万元；国家励志奖学金 290 人，145 万元；学校优秀学生奖学金 1615 人，86.02 万元；面点王奖学金 50 人，6.5 万元；上海开展宝珈丽奖学金 20 人，1.25 万元。此外，学校积极利用新媒体微信公众号推介各种旅院达人，利用宣传栏、广播站、校报、网站、讲坛等阵地对学生先进典型进行宣传，弘扬优良校风学风。

2. 丰富校园文化活动，引导健康文明生活

以通识教育为突破口，通过“博识论坛”、“川旅影苑”等教育活动平台，提高学生专业知识和综合素质。2017 年，共举办“博识论坛”主题讲座 38 场，“川旅影苑”主题电影展播 22 场。开展“法制进学校”系列活动，邀请律师事务所专业律师到校开设法制专题讲座，举办法制宣传橱窗比赛。邀请相关专家，举办艾

滋病防控知识讲座。在 2017 级新生中开展晨跑活动，通过分学院、分时段锻炼，提高学生身体素质，促进学生身心健康。

3. 强化资助育人功能，关注学生成长成才

2017-2018 学年，共计评定出各项奖学金获奖学生 1987 人次，上卡发放各项奖金 248.37 万元。其中，国家奖学金 12 人，9.6 万元；国家励志奖学金 290 人，145 万元；学校优秀学生奖学金 1615 人，86.02 万元；面点王奖学金 50 人，6.5 万元；上海开展宝珈丽奖学金 20 人，1.25 万元。此外，学校积极利用新媒体微信公众号推介各种旅院达人，利用宣传栏、广播站、校报、网站、讲坛等阵地对学生先进典型进行宣传，弘扬优良校风学风。

开展全院学生的贫困认定工作，审核认定家庭经济困难学生。以此为基础，2017-2018 学年评定各类助学金受资助学生 10798 人次，资助金额 861.64 万元。其中，2017-2018 学年第一学期国家助学金 2389 人次，资助金额 358.35 万元；2017-2018 学年第二学期国家助学金 2385 人次，资助金额 357.65 万元；上海开展璞珞咖啡助学金 30 人次，资助金额 3.8 万元。多方渠道协助学生争取国家助学贷款。本学年资助勤工助学学生 5994 次，资助金额 141.84 元。

四、质量保障体系建设情况

学校通过继续完善教学管理制度等工作，逐步构建起相对成熟的校内质量保障体系，保证本科教学质量的稳步提升。

（一）完善教学质量监控机制建设

一是通过学校领导、教务处、二级学院、教研室的垂直管理线，形成对教学活动的指挥、执行、实施、检查等多项职能的监控体系。

二是着力推进校院领导听评课、督导组专家听评课、同行教师交流听评课、学生评教与学生座谈会等多维一体的教学质量监控机制建设

三是制定和颁布关于“专业人才培养标准、领导干部随堂听课管理、教学督导工作规范、教师教学质量评估、学生评教实施”等规定与办法；建立快速教学信息反馈机制；注重发挥高校教学基本状态数据库的作用。

（二）实施全方位系统监控

一是依靠校、院两级督导员，对教学活动、教学管理工作、教风学风进行全过程全覆盖地监督、考察并加以指导，及时提出意见和建议。

二是坚持实行“五结合”的质量监控评价改进模式，即学校专家组督导与二级学院教学督导相结合、常态性督导与动态性督导相结合、总体评价与专项评价相结合、校内督导与校外监控相结合、评价反馈与追踪改进相结合。

三是坚持评教（含教师自评）、评学（学生学业评估）、评管（教学管理工作）、专项评估（包括实践教学环节、毕业论文或设计、试卷等评估）“四评并举”。引入第三方评价机制，开展本科毕业生跟踪调查、用人单位评价等

（三）监控日常教学运行情况

1. 加强阶段性教学检查与考核

教学检查包括教学准备检查、教学秩序检查、考试工作检查等内容。每学期开学初，由学校主要领导带队，由学校教务部门和教学督导部门联合各教学院（系、部）组织人员对教学单位和教师教学准备情况进行检查，2017-2018 学年共随机抽查 200 多位教师的教学准备情况，全部合格，其中优秀率达到 80%以上，规范了教学秩序，确保各教学环节的质量。

加强期中检查。对课堂教学中教师教学纪律、学生学习纪律进行常规性检查；对教师批改作业、辅导答疑、实验教学等教学环节进行专项检查；对教学研究活动开展情况进行检查。进行期末检查。主要对课程考核执行情况、教案使用情况等进行检查。

2. 做好日常课程教学督导工作

继续推进领导干部随堂听课制度。为进一步深化教育改革，提高本科教学质量，让各级领导干部及时了解教学状态，2017-2018 学年继续推进领导干部随堂听课制度，强化督导作用。依托教学评估专家组和学院教学督导组，实施课程教学督导工作。2017-2018 学年，校级督导专家组和领导干部共计听评课 1100 余节（次），涉及全校 338 本科课程，评分优秀率达 84.03%。

3. 发布教学基本状态信息

多渠道多形式收集师生对教学的反映以及提出的建议。建立督导信息反馈平台，将教学督导委员在教学一线掌握的信息和形成的统计分析报告，向全体师生和有关职能部门及时进行反馈，以此实现教学督导在决策、执行、监督信息上的互动。2017-2018 学年，学校层面通过发布教学督导简报的形式向全校师生反馈阶段性教学基本状态分析信息。

4. 共享教学经验，提升教师教学水平

为了不断推动和提高我校本科教学水平，提升教师现代教育教学知识与技能，教务处举办了新进教师专题培训，学校层面开展了 2017 年校级教学观摩研讨会，

并严格执行“教师授课、学生评课、教师座谈、同行点评、总结反馈”等流程，扩大公开观摩课的示范效应。二级学院层面加强了以教研室为单位的核心课程公开课、观摩课，本学年进行二级学院层面的公开观摩课 10 余次，为青年教师创造互相学习的平台，营造共享教学经验的氛围。通过举办培训和观摩研讨会的形式促进我校教师教育教学理念的更新，推动我校整体教学水平的提高。

五、学生学习效果

（一）学情状况

学校十分重视学生和教师、学生和院部、学生和学校之间的充分互动，为学生提供表达心声的机会。多次通过教学座谈会等形式，了解学生的学习情况和教学需求，为进一步加强教学管理透明度，提高教学质量搜集意见和建议。学校主管教学的副校长亲自参加座谈会听取学生的发言。各二级学院学生代表结合自身实际情况从学习状态、课程设置、教学内容和方法、教材使用、以赛促学、专业建设、教学条件、考研培训、教风学风等方面进行了认真思考和总结，并提出了中肯的意见和建议。同学们希望教师能结合更权威的教材，运用更加丰富的教学手段，对理论和实践课程进行指导；希望专业课程的设置能更合理，更贴合专业发展需要，可以将所学知识更好的运用到社会实践，造福社会；同学们还希望通过参加更多的专业技能大赛，走出校园开阔视野，以赛促学，更好的提升自己的专业实践能力。

（二）学生身心健康情况

学校通过心理健康教育必修课、各类讲座、团体辅导、心理知识竞赛、班级心理委员培训、寝室长心理培训、拓展训练、面对面咨询等多种途径，对学生开展全方位心理健康教育和服务，普及心理保健知识，帮助学生解决心理问题。开展学生心理危机排查，举办 2018 年“5·25 大学生心理健康教育宣传月”，多渠道多角度地对学生心理健康发展进行主动教育。

2017 年大学生心理健康教育中心在各学院及班级心理委员的协助下顺利完成了 2017 级学生的心理测评，共有 2613 名学生完成了测评，并且对需要关注的同学进行了心理回访。2017-2018 学年共开展心理咨询 345 人次，危机干预 4 人次，团体心理咨询 4 场次，团体心理辅导 16 场，无自杀死亡案例。学校探索“沉浸式”心理健康教育模式，通过多途径全面提升学生心理素质。

六、特色发展

（一）深度契合大旅游产业需求，创新应用型人才培养模式

学校从大旅游产业发展对应用型人才的需求出发，用“能力为本、重在应用”的教育理念指导应用型人才培养模式的创新。在本科人才培养中逐步形成共商培养目标、共定培养标准、共制培养方案、共促课程建设、共筑师资队伍、共建实践基地、共育创新人才、共导毕业设计的“八共同”协同育人机制；并构建出“四大教育平台、七大课程模块、三大目标统一”的人才培养体系，着力培养应用技术型旅游业高级人才。

为了提升校企联合培养层次，学校实施了二级学院“特聘院长”的人才方略，如酒店管理学院的特聘院长，就为酒店管理专业引入了国际化的 WBL(在职学习) 课程模式，实施“定向双轨制”人才培养模式，委派专业教师到马来西来成功礼待大学接受培训，开发及翻译国际化旅游酒店专业教材，很大程度提升了该专业在国内同类院校中的核心竞争力。通过加强校企合作、校际交流、学生海外就业实习、海外留学与学分互认等，进一步创新人才培养模式。

（二）实施国际交流多元计划，扩大国际影响力

1. 国际交流渠道多元化

通过开展师生国际交流、建设高素质高水平具有国际视野的教师队伍、建立海外实习基地、开拓国际就业市场等途径，加快推进学校应用型本科转型升级。本学年，举办外事接待与交流活动 17 次，共计 156 人次；学校对外出访 16 批次，50 人次，其中教师 34 人次，学生 16 人次。全学年共有 8 名留学生在校学习，另培训短期海外学生 22 名，新建海外友好合作单位 8 个。

2017-2018 学年，学校根据出访计划，2017 年 9 月，信息与工程学院党总支书记与学生处副处长赴台湾铭传大学，参与社会治理学习交流，借鉴台湾地区丰富经验。2017 年 10 月，我校 4 位教师参加四川省人民政府外事侨务办公室双跨团赴美国、墨西哥、哥斯达尼加等国执行交流任务，展示中餐烹制技艺；旅游文化产业学院党总支书记等 6 人赴葡萄牙参加“欧盟伊拉斯谟+高等教育能力提升会”第二场，就项目具体分工进行商议，并了解葡萄牙阿尔加夫大学旅游管理专业学分认证、办学特点、人才培养、课程设置及校企合作等方面内容。2017 年 11 月，两位教师带领 10 名学生赴法国杜盖酒店管理学校交流，学习西餐制作技艺，并在当地酒店举办中国美食节，传播中华美食文化。2017 年 12 月，副校长带队一行 6 人出访奥地利、法国，与奥地利模都尔大学、法国布鲁瓦职业旅游及酒店管理学校和法国杜盖酒店管理学校会面，建立友好合作关系，拓宽我校国际交流视野。1 月，党委书记等 4 人赴英国与英国爱丁堡大学签署两校合作协议；信息工程学院

教师赴香港参加“同走同学路，体会同学情”川港高校港标课程对接研究团考察学习活动。2018 年 2 月，欧美饮食文化研究中心教师赴波兰、比利时参加“点亮欧洲心脏”大型元宵灯会、“关注人类共同命运 携手应对自然灾害”——汶川地震 10 周年记忆图片展、“中华川菜 世界品味”——走进欧盟、波兰等活动，向欧洲全方位宣介四川，寻求川欧合作新机遇。2018 年 4 月，党委书记等 2 人赴香港参加“李锦记 130 周年创业纪念日”活动；两位教师赴捷克、波兰、匈牙利参加四川省教育厅组办的高校教育展活动。2018 年 6 月，信息工程学院 3 位教师赴英国拜访英国爱丁堡龙比亚大学、萨里大学及瑞士 HTMi 国际酒店旅游管理学院，为我院筹建国际酒店管理学院寻找国际合作伙伴；推进学校间在酒店管理和旅游管理专业上的合作并开展师生短期互访、“本科+研究生”的 3+1 或 4+1 合作模式、交换生、带薪实习等项目。

2. 国际交流形式多样化

学校创新国际化内涵，从单一类型、层面的国际化走向多维度的国际化。通过加强校际交流、教师带岗海外实习、学生海外就业实习、海外留学与学分互认、国际化师资引进、本校师资国际化培养、探索实验培训国际化等七种模式，学校进一步拓展了旅游人才培养通道。学校近年与美国烹饪学院、意大利佩鲁贾大学、法国布鲁瓦酒店管理学校、英国爱丁堡龙比亚大学、加拿大安大略省斯坦福理工学院等知名应用型技术大学签订了战略合作协议，增强了国际合作的深度与广度。

（三）实施科研应用促进计划，提升服务区域及产业的能力

1. 科研成果丰富，推行科研平台建设

目前学校有“川菜产业化和国际化协同创新中心”、“川藏旅游产业竞争力提升协同创新中心”两个“四川省 2011 协同创新中心”。有 3 个省级科研平台，1 个省级高水平研究团队，4 个教育厅科研创新团队，2 个国家西部旅游专门人才培养示范单位。学校与四川省社科继续在管理学、社会学、艺术学等三个特色优势学科方面开展合作，获得项目 8 项。新增地厅级科研团队“四川藏区旅游业与民族节庆资源融合创新发展研究”1 个。地厅级科研团队“旅游标准研究及应用”结题。川藏旅游产业竞争力提升协同创新中心发布了协同创新科研基金项目 12 项，下达经费 141.7 万元。新增产学研基地 2 个：经济管理学院被认定为中国物流学会产学研基地（冷链物流方向）和四川省商业联合会产学研基地，并与四川省商业联合会共同建设四川省冷链物流研究中心。高端成果培育取得重大突破：陈云川课题组论文“Effects of chitosan coating on quality and shelf life of

silver carp during frozen storage”入选“农业科学”领域全球前 1% ESI 高被引论文，是学校首篇高被引论文。

2017 年学校科研向外争取并立项 101 项，其中省部级项目 15 项，地厅级 82 项，横向 4 项。校级立项 47 项。年内到账各项科研经费 631.3 万元，其中省部级科研经费 97.9 万元，地厅级项目经费 486.6 万元，横向合作项目 46.8 万元。同时，学校全年共计投入科研项目配套经费 161.9 万元，其中省部级项目配套 60.9 万元，地厅级配套 41.2 万元，校级配套 28.4 万元。

2017 年教师发表论文 347 篇，其中，SCI 收录 5 篇，EI 期刊收录 3 篇，CSSCI 来源 6 篇，CSSCI 扩展 5 篇，中文核心 84 篇，EI 会议收录 1 篇，ISTP 会议收录 3 篇。出版学术著作 5 部。获得实用外观新型专利 1 项。获四川省第十七次社会科学优秀成果奖专著类二等奖 2 项，获专著类三等奖 1 项，获论文类三等奖 1 项；获四川省教育厅第十二届哲学社会科学科研成果三等奖 1 项。

由国家旅游局、四川省旅游发展委员会全程指导，学校负责起草编制的国家行业标准《景区游客高峰时段应对要求》顺利通过全国旅游标准化技术委员会（SAC/TC210）评审。

2. 大力开展应用型科研，提升服务区域经济社会发展能力

近年来，学校充分利用餐饮、食品和旅游、休闲运动等学科的科研优势，服务地方与产业。先后与稻城县、兴文县、武胜县政府、四川航空集团、广东旅控集团等政府机关、事业部门、行业协会、企业签订合作协议。高水平研究成果获得领导批示：陈云川课题组的研究成果“建议加大农业旅游新型经营形态培育力度”获省委书记王东明同志的批示；卢一课题组的研究成果“关于加强川菜文化国际化推广的对策建议”获省政协副主席王正荣同志的批示。

四川旅游学院与眉山市校地合作《眉山东坡美食产业发展战略合作协议》的重要成果之一“眉山东坡宴”申报成为了中国烹饪协会“中国名宴”。“眉山东坡宴”以文化立宴、重点突出、搭配合理、营养全面，尤其是实现了文化艺术手段对宴席的整体提升，大量使用了当地特产原料，“东坡宴”既是一席集文化性、艺术性和科学性于一体的美食文化盛宴，在未来的市场推广中也具有较为广阔的前景。东坡宴项目的实施是学校确立“立足餐饮旅游业，服务四川，面向全国，为地方经济服务，建设特色鲜明、国内一流的应用型旅游本科高校”办学定位的一次成功实践。

按照《中共四川省委关于集中力量打赢脱贫攻坚战，确保同步全面建成小康社会的决定》要求，四川旅游学院认真贯彻落实省委、省政府关于精准扶贫部署，

对口帮扶甘孜州白玉县、炉霍县脱贫攻坚工作。学校成立深度贫困县脱贫攻坚工作领导小组，统筹负责脱贫攻坚工作，先后制定精准扶贫五年工作计划、三年工作计划和年度工作计划。校党委书记黄维兵、校长卢一多次带队亲临脱贫攻坚一线开展指导工作，所有校级领导和党委常委都已奔赴脱贫攻坚一线开展督导调研工作；学校先后安排 6 位挂职干部到白玉县、炉霍县、布拖县开展驻村帮扶工作。学校充分发挥高校职能特点，结合帮扶地实际情况，积极开展教育扶贫、产业扶贫、旅游扶贫、特色产品开发和以购代扶等活动，帮扶成效显著。学校负责的对口帮扶村，即白玉县麻绒村和炉霍县易日村均已达到脱贫标准。学校承担了 4 项省旅发委委托旅游精准扶贫项目。

3. 加强科研成果转化，服务企业发展

学校与四川省食品药品监督管理局、四川省农业科学院、龙泉驿区文体广新和旅游局、龙泉驿区农村发展和林业局、凉山州盐源县、甘孜州稻城县、资阳市雁江区、广西省钦州市、重庆市巫溪县商务局、新希望食品有限公司、一枝梅餐饮有限公司、上海麦金地餐饮有限公司、久森农业科技有限公司、成都明禾春食品有限公司、四川省味小秘食品有限公司、天味食品有限公司等政府部门和企事业单位在科研开发、技术援助及成果转化推广等方面展开合作。烹饪重点实验室与甘孜州联顺农业科技开发有限公司合作开发青稞产品。

七、需要解决的问题

（一）高端复合型师资缺乏

在经济新常态下，旅游产业转型升级深入推进，对人才培养提出了新的更高的要求。旅游高等教育人才供给与旅游劳动力市场需求形成错位，迫切需要高等院校培养出旅游生产服务紧缺的应用型、复合型、创新型人才。伴随着人才需求的变化，对当前高校师资队伍建设提出了新的要求，迫切需要进行师资队伍建设系统改革。从现实情况来看，学校部分专业领域方面的高水平学科带头人与领军人物较少，“双师双能双语型”师资力量仍显不足的问题依然存在，今后仍需继续优先补充具有丰富行业背景的高端复合型师资，以适应学校应用型高校转型阶段跨越式发展的需要。

（二）产教融合有待深化

在学校教育综合改革转型与发展的过程中，由于支持资金不足，缺乏相关的政策机制的保障，产教融合的效度还有待提升。学校一方面要积极思考应用型大学建设中的产教融合这个核心命题，如何将科研项目特别是横向课题输出为学生创新创业训练项目、项目化课程，如何推进特色学科、特色专业、校企共建实训

实习基地建设，做实做强教师队伍；另一方面，要结合应用型人才实践能力培养，实现实训实习模式的创新，做实产教融合、进一步提升产教融合水平。

（三）办学条件有待优化

学校作为新建本科院校，近年来，不断加快基本建设步伐，努力增加校园面积，优化校园布局，完善学校各种仪器设备，学校资产总值持续增长，为学校人才培养、科学研究、服务地方提供条件保障。但同时，学校办学条件基本围绕本科院校办学规定而配置，在校企合作、产教融合、应用型人才培养、服务地方等方面办学条件投入不够，在实验实训中心建设，大学生创新创业平台打造，旅游行业企业融入学校教学管理，产学研用一体化发展所需办学条件有待进一步加强。

八、改进措施

（一）构建多形式师资提升途径，助力教师成长

实施高层次人才队伍建设计划，加大行业领军人才和专业带头人的引进和培养力度。建立企业和学院人才柔性流动机制，实现学院与企业之间的岗位互聘。加强师资队伍培训力度，积极推进教师境内外研修、访学、培训计划，提高教师科研水平、教育教学能力及技术服务能力。加强“双师双能双语型”教师队伍的建设，有计划的选送教师到企业接受培训、挂职工作和实践锻炼。从行业、企事业、机关等合作单位聘请技术专家和管理专家担任学校兼职教授或技术顾问，全面提升实验教学、实践教学和实训教学水平。引导教师积极进行交叉学科研究，以“2011 协同创新中心”为依托，构建多学科深层次的协同机制，打造互相学习、共同进步的高素质复合型师资队伍。

（二）拓展产教融合深度，服务区域经济发展

全校要树立“产教融合”的办学理念，逐渐形成“教育、科研和产业必须紧密结合”的共识，使最前沿的科学研究成果源源不断地为教育提供不竭动力，以此推进科技与教育协同育人，促进科研与教学互动、科研与人才培养结合，着力加强学生的创新实践能力培养，实现科技与教学的合作共赢。

在充分了解西部区域旅游产业发展现状、方向和需求的基础上，学校通过科技服务、校企合作、技术咨询与推广、联合攻关等渠道，以承揽政府、行业和企业各类服务项目为途径，将学校的优势学术资源、研究成果转化为现实生产力，解决旅游产业、餐饮行业及西部社会经济社会发展中遇到的重大问题，提升学校服务地方经济发展的能力。

（三）开拓多种合作渠道，优化综合办学条件

学校将通过多个渠道积极筹措建设经费，积极申请中央财政和地方政府支持地方高校建设的资金，加大学校教学基础设施建设，加强实验室、实习实训基地、实践教学共享平台建设。通过经营租赁等方式盘活学校闲置资源，通过 PPP、BOT 等模式合作办学，引进社会资本参与学校重要教学实验场地、实验设备的建设和使用。发展与相关企业、行业的合作，推进产学研协同创新，形成资源共享、人才共有、过程共管的联合培养应用技术型人才机制。通过融资租赁等方式购置一批重要实验实训设备。加快实用性专利、发明和科研成果的转化，变知识效益为资本效益。积极探索合作办学的新模式，通过与国外大学、研究机构和合作，引进国外优质教育资源，减轻办学经费压力，实现高效益的办学模式。