



重庆旅游职业学院

Chongqing Vocational Institute of Tourism

# 高等职业教育质量年度报告 2023




附件 1

## 内容真实性责任声明

学校对 重庆旅游职业学院 质量年度报告（2023）及相关附件的真实性、完整性和准确性负责。

特此声明。

单位名称（盖章）：重庆旅游职业学院

法定代表人（签名）：

2022 年 12 月 25 日

# 目 录

<b>1.学生发展质量</b> .....	<b>1</b>
1.1 党建引领.....	1
1.2 立德树人.....	1
1.3 在校体验.....	2
1.4 就业质量.....	3
1.5 创新创业.....	4
1.6 技能大赛.....	6
<b>2.教育教学质量</b> .....	<b>10</b>
2.1 专业建设质量.....	10
2.2 课程建设质量.....	12
2.3 教学方法改革.....	13
2.4 教材建设质量.....	14
2.5 数字化教学资源建设.....	14
2.6 师资队伍建设.....	14
2.7 校企双元育人.....	16
<b>3.国际合作质量</b> .....	<b>17</b>
3.1 留学生培养质量.....	17
3.2 合作办学质量.....	17
3.3 开发标准质量.....	18
3.4 国（境）外独立办学质量.....	18
3.5 助力“一带一路”建设质量.....	19

3.6 提升学生国家化素养质量.....	19
4.服务贡献质量.....	19
4.1 服务行业企业.....	19
4.2 服务地方发展.....	20
4.3 服务乡村振兴.....	21
4.4 服务地方社区.....	21
4.5 具有地域特色的服务.....	22
4.6 具有本校特色的服务.....	24
5.政策落实质量.....	25
5.1 国家政策落实.....	25
5.2 地方政策落实.....	25
5.3 学校治理.....	26
5.4 质量保证体系建设.....	26
5.5 经费投入.....	28
6.面临挑战.....	29
挑战 1：新时代高等职业教育发展提出了新要求.....	29
挑战 2：建设现代化教育强市战略明确了新任务.....	29
挑战 3：建设文旅融合发展示范区提供了新机遇.....	30
附录.....	31
1.计分卡.....	31
2.学生反馈表.....	32
3.教学资源表.....	33
4.国际影响表.....	34

5.服务贡献表.....	35
6.落实政策表.....	36

## 表目录

表 1 2022 届毕业生就业基本情况 .....	4
表 2 学院 2021-2022 学年国家级学生技能大赛获奖情况 .....	8
表 3 学院保障人才培养质量的相关政策和制度 .....	27

## 图目录

图 1 红色旅游文创产品双创实践项目 .....	3
图 2 黔江文旅推介活动与“非遗市集”创新创业活动 .....	5
图 3 人民网报道：重庆旅游职业学院举办“创新茶艺展示比拼”活 动 .....	7
图 4 学院参加 2022 年全国职业院校技能大赛现场 .....	9
图 5 《光明日报》以《传承文化基因 推动文旅人才培养深度融合》 为题进行专题报道 .....	12
图 6 学院教师参加重庆市教师教学能力比赛现场 .....	15
图 7 我院数字媒体技术专业人才培养联盟成立 .....	17
图 8 组织“三下乡”社会实践团队 .....	22
图 9 学院大师工作室入选“市级首席技能大师工作室” .....	24

## 案例目录

【案例 1】《红色旅游文创产品双创实践》项目入选大学生团队实践扶持项目 .....	3
【案例 2】大学生创新创业典型——2021 届会计专业毕业生田杰 .....	5
【案例 3】人民网报道：重庆旅游职业学院举办“创新茶艺展示比拼”活动 .....	7
【案例 4】技高行天下 能强走世界 .....	8
【案例 5】《光明日报》以《传承文化基因 推动文旅人才培养深度融合》为题进行专题报道 .....	12
【案例 6】学院荣获重庆市教师教学能力比赛一等奖 .....	15
【案例 7】我院数字媒体技术专业人才培养联盟成立 .....	16
【案例 8】“三下乡社会实践”新闻报道 .....	22
【案例 9】学院大师工作室入选“市级首席技能大师工作室” .....	23



# 1. 学生发展质量

## 1.1 党建引领

坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。全面推进“三全育人”，落实“五育并举，用习近平新时代中国特色社会主义思想铸魂育人。改革思想政治理论课，提升思政课铸魂育人实效，把爱国之情，强国之志，报国之行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义，建设社会主义现代化强国，实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。近年来，学院党建工作全面落实“党建引领高质量发展，全面落实立德树人”理念，实施“文化铸魂育人”工程，着力工作创新、提质增效，为学院高质量发展提供坚强政治保证。

## 1.2 立德树人

**1.2.1 构建三全育人格局。**以“三全育人”体制机制建设为牵引，出台《“三全育人”综合改革实施方案》《课程思政实施方案》等制度，推进实施“一二三四”教育帮扶工程，以构建“十大育人”体系为基础，通过挖掘育人要素、完善育人机制、优化评价机制、强化组织保障等方式，推动思想政治教育融入人才培养各环节，努力构建一体化育人体系。严格落实“思政课是第一课”的建设理念，严格按照师生比 1:350 核定专职思政课教师岗位配备思政课专职教师。2022 年，启动了“三全育人”综合改革试点系（院）建设，提

升学院思想政治工作质量。

**1.2.2 民族文化铸魂育人。**坚持扎根中国大地办大学，秉承“修己明志，精艺济用”的校训精神，以培养具有中华文化基因的“五有”文旅人才为目标，在持续深化“1+X”+1 人才培养模式改革中，对文旅人才持续附加“民族文化特质”资格模块，进一步完善文化场域建构，持续系统开设民族工艺、非遗食品制作技艺、民族传统体育训练、民族表演艺术展演、民族文化大讲堂等民族文化特质模块课程，塑造具有典型“民族文化特质”的文旅人才，强化了立德树人的根本任务，让每个学生在文化滋养中坚守中华文化立场，传承中华文化基因。

### **1.3 在校体验**

学院将学生综合素质提升贯穿于学生教育始终，全面建设和实施人文素养教育课程体系，充分发挥第二课堂和学生社团、社会实践、志愿服务等活动的文化育人功能，突出育人实效。实现学生活动“三结合”（把团支部、团总支、团委的活动与学院特色、传统文化结合；把思想政治理论与学生关心的热点结合；把思想灌输、书本知识与社会实践、志愿服务结合）。打造了重旅青年·讲堂、青年舞台、志愿服务、青年之家等系列活动品牌。引导全院青年开展“青年大学习”，学习情况在全市高校中名列前茅。“重旅青年+1”民族技艺体验活动品牌入选 2021 年重庆市高校“一校一品”团学工作品牌培育建设项目，并获市级优秀项目荣誉表彰。《红色旅游文创产品双创实践》项目入选“2021 年度文化艺术职业教育和旅游职

业教育提质培优行动计划”之大学生团队实践扶持项目。

### 1.4 就业质量

#### 【案例 1】《红色旅游文创产品双创实践》项目入选大学生团队实践扶持项目

学院深入贯彻落实习近平总书记关于职业教育工作的重要指示精神，坚持正确办学方向，坚持立德树人，构建“协同、多元、开放”的文化育人实践体系。坚持求真务实，挖掘文化内涵，坚持育人为先，注重本领提升，坚持市场导向，深化双创实践，努力实现红色文化传承创新与文旅人才培养的深度融合。学院申报的《红色旅游文创产品双创实践》项目入选“2021 年度文化艺术职业教育和旅游职业教育提质培优行动计划”之大学生团队实践扶持项目（见图 1）。



图 1

学院秉承“目标不减、招聘不减、质量不减”“战疫情、促就业”的整体工作思路，搭建就业双选平台，开展形式丰富的就业“双选”活动。截至 8 月 31 日，完成 2022 届毕业生初次就业 1907 人，初次就业率 88.25%，困难学生就业率 89.6%，均高于全市高校平均水平，

与全市同类高校相比，略低 1.79%；在国务院、重庆市教委要求的多次就业工作真实性、规范性督查中，未出现一例违纪违规行为。为做好学生专升本工作，保障更多的优秀学生获得深造机会，学院制定《关于加强学生专升本工作的实施方案》等文件，通过组建高水平辅导团队、升级改造面积达 3000 平方米的专门辅导室和备考自习室、不断加大考核奖励力度、把专升本的参考率和录取率纳入人才培养质量评价指标体系等举措强化专升本工作。2022 年录取 474 人，平均每年增长 2 倍多，2022 届毕业生专升本升学率近 40%。

表 1 2022 届毕业生就业基本情况

应届毕业生			上届毕业生		
毕业生数 (人)	初次就业率 (人)	9月1日就业率 (%)	毕业生数 (人)	12月31日就 业数(人)	12月31日就 业率(%)
2161	1907	88.25	1264	1207	95.49

### 1.5 创新创业

学院构建了基于旅游行业特色的双创平台，建设了大学生创新创业孵化基地和文旅产品推广运营基地，成功打造集“创业教育实践、创业人才集聚、创新成果转化、创业项目孵化、创业成果展示”于一体的多功能平台。学院培育创新创业校级训练计划项目团队 120 余个，44 个项目团队正式入驻学院众创空间，学生创新创业团队注册公司 32 家。学院获中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛市赛铜奖 10 项，“创青春”大学生创新创业大赛市级铜奖 3 项，重庆“渝创渝新”大创慧谷杯大学生创新创业市级铜奖 1 项，重庆创新方法大赛二等奖 1 项，大赛获黔江区创新创业大赛一等奖 7 项、二等奖 12 项、三等奖 8 项。

## 【案例 2】大学生创新创业典型——2021 届会计专业毕业生田杰

学院 2021 届会计专业毕业生田杰，通过创业实践促进创新创业成果转化，以创新引领创业、以创业带动就业。

田杰参加第三届“大创慧谷”杯并获得重庆旅游职业学院大学生创新创业大赛获第三名；获重庆市第四期“优创优帮”大学生创业扶持计划渝东南片区赛第二名并参加市赛总决赛及重庆市创新创业成果展洽会；获第六届中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛重庆市赛获优秀奖；获 2021 年“渝创渝新一重庆大学生创业启航计划”三等奖；获黔江区第五届青年学生创新创意大赛获二等奖。并于 2020 年 6 月 18 日成立重庆七壶茶营销策划有限责任公司，入驻重庆旅游职业学院众创空间。

随后，参与成立重庆旅游职业学院茶艺大师工作室，成立重旅茶艺社团，田杰团队人员也由最初的三人发展到如今的一百五十几人并带领大家策划组织各项大小活动。项目运作模式也迎来质变，即：基地（茶叶研发资源圃、茶叶种植基地、茶叶加工基地）+文化（少数民族文化、景区文化、九项市级以上非遗文化）+电商（学院三个电商专业组建一百余个直播团队），形成全产业链，为黔江区“乡村振兴”“四城建设”助力。为了更好传承黔江非遗文化，为文旅助力，打响“山韵黔江”品牌，促进茶叶产品的销售，在学院校园图书馆七壶茶书院、七壶茶门店等校品牌内基地的基础上，在黔江濯水古镇 5A 级景区内建立了“非遗市集”茶楼。同时，项目组与时俱进搭建电商直播平台 and 电商平台，进行直播推广带货并成功申报国家电子商务进农村综合示范项目——O2O 新零售站点项目，获商务局十五万项目补助资金，并且 2021 年利用武陵仙山特有资源研发了以珠兰花为主的一系列特色茶品牌“武陵山茶”，并协同重庆旅游职业学院、重庆市农科院茶叶研究所、重庆市中药研究院拿到重庆市科学技术局武陵山茶研发项目资金一百万元、珠兰花茶关键技术集成二十万元。



图 2

## 1.6 技能大赛

**1.6.1 开展技能展示。**持续推进“教师技能人人展示，学生技能人人过关”，积极为学生创造职业技能锻炼和展示平台，组建职业技能训练指导团队，优化国赛参赛队的训练方案，遴选校内专任教师和联系行业专家组建了国赛指导团队，通过线上线下相结合的方式对参赛选手进行指导。2022年，组织了创新茶艺比拼、中西面点展示、调酒、英语口语等40余项技能竞赛活动，举行了“职业教育活动周暨师生技能活动月活动”，开展了大师技艺展示、非遗工艺传承、师生职业技能竞赛和展示等职业技能训练等院级技能活动56场次。

【案例3】 人民网报道：重庆旅游职业学院举办“创新茶艺展示比拼”活动



图3

**1.6.2 参加技能大赛。**参加全国职业院校技能大赛，在导游服务和英语口语荣获二等奖、餐厅服务荣获三等奖。参加的由广西壮族自治区教育厅、香港职业训练局主办的中国--东盟职业院校学生烹饪技能大赛获得团体一等奖，在创新面点赛项中获得一等奖1项、三等奖1项，在西式烹调赛项中获得二等奖1项和三等奖1项。学院西点制作、餐厅服务两个项目入选市级职业技能竞赛集训选拔基地

（世界技能大赛集训基地）。

表 2 学院 2021-2022 学年国家级学生技能大赛获奖情况

项目名称(全称)	级别	获奖时间
2022 年全国职业院校技能大赛高职组英语口语二等奖	国家级	202208
2022 年全国职业院校技能大赛高职组导游服务二等奖	国家级	202208
2022 年全国职业院校技能大赛高职组餐厅服务三等奖	国家级	202208
2021 外研社国才杯英语演讲大赛二等奖	国家级	202112
2022 年第四届“科云杯”全国职业院校高职组税务技能大赛三等奖	国家级	202205
中国—东盟职业院校学生烹饪技能大赛(团体一等奖)	国家级	202211
中国—东盟职业院校学生烹饪技能大赛(创新面点赛项)一等奖	国家级	202211
中国—东盟职业院校学生烹饪技能大赛(创新面点赛项)三等奖	国家级	202211
中国—东盟职业院校学生烹饪技能大赛(西式烹调赛项)二等奖	国家级	202211
中国—东盟职业院校学生烹饪技能大赛(西式烹调赛项)三等奖	国家级	202211

#### 【案例 4】 技高行天下 能强走世界

##### ——我院学子在全国职业技能竞赛中获优异成绩

2022 年 8 月初至 9 月下旬，我院学子克服新冠疫情影响，经集训、选拔、拉练，经历一次次“淬火”，最终百炼成钢，在全国职业院校技能大赛上捷报频传，其中导游服务、餐厅服务和英语口语三个赛项中斩获三块奖牌，以实际行动生动诠释了“工匠精神”。

导游服务赛项共有来自全国 30 个省、市、自治区、新疆建设兵团，共 60 所高职院校的 60 名选手参加，我院旅游管理系 17 级五年制旅游管理专业的文平平同学在比赛中沉着应战，发挥出色，充分展示了扎实的专业基础与职业技能，以全国第 11 名的成绩荣获赛项二等奖；英语口语赛项由来自全国 31 个省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团的 58 支参赛队竞技云端，经过三天的激烈角逐，最终



由赵义强、彭耀霖指导的学生饶雨桐获得二等奖（第7名），刷新我院在该赛项中的最好成绩；餐厅服务赛项在山东旅游职业学院举行，共有来自全国57支代表队共114名选手参加，学院丁茂月、熊津乙两名同学经过2天的激战，以全国第20名的成绩荣获赛项三等奖（见图4）。



图4

## 2.教育教学质量

### 2.1 专业建设质量

**2.1.1 抓好顶层设计。**出台《专业群水平提升实施意见》，围绕现代职业教育改革创新高质量发展，瞄准学院办学目标，对标旅游管理、旅游商贸、文化旅游、涉外旅游、旅游交通、智慧旅游，以宏观顶层发展战略思维系统推进“工商与旅游管理、艺术与文化旅游、外国语与涉外旅游、财经与旅游商贸、智能制造与旅游交通、大数据与智慧旅游”6大专业群30个专业建设的近期布局、动态调整、长远规划、协同发展和现代化建设，形成较为完整系统反映学院办学目标和特色发展的专业建设顶层设计。对标中国特色高水平专业建设计划，制定专业群建设指标点26个，明确8项重点任务，配套600余项目标任务清单；项目负责人与7个指导部门、8个建设单位签订建设任务书，推进清单化管理。

**2.1.2 优化组群逻辑。**按照高水平专业群与产业（链）的对应性，聚焦文旅产业变革的新业态，依据产业链组群逻辑，面向文旅全产业链、旅游商贸产业、涉外旅游产业、文化旅游产业、旅游交通产业、智慧旅游产业链及对应关键节点，明确6大专业群内核心专业、辅助专业，群内专业对接的岗位群需求，细化人才培养目标定位，形成组群逻辑清晰、资源高度共享、集聚效应凸显，具有显著辨识度的专业群落。

**2.1.3 持续深化“1+X”+1 文旅人才培养模式改革。**学院持续将民族文化融入专业内涵建设，持续对文旅人才附加“民族文化特质”

资格模块，进一步推进民族文化遗产创新与文旅人才培养深度融合：在深化“民族传统技艺”“工艺美术品设计”等专业内涵实践中附加基于产教融合的民族工艺传习创新模块，完善民族工艺传承创新中心和产品推广基地建设，持续推进基于产教融合的民族工艺传承创新与文旅人才培养深度融合；在深化“烹饪工艺与营养”“中西面点工艺”“西式烹饪工艺”等专业内涵实践中，附加基于现代学徒制的非遗食品制作技艺传习创新模块，升级非遗美食工坊，持续推进基于中国特色学徒制的非遗食品制作技艺传承创新与文旅人才培养深度融合；在深化“音乐表演”“舞蹈表演”“空中乘务”“学前教育”等专业内涵实践中，附加基于社团活动的民族表演艺术展演模块，建设民族表演艺术展演中心，持续推进基于社团活动的民族表演艺术展演与文旅人才培养深度融合；在深化大学生体育教育改革实践中，附加基于竞技运动的民族传统体育训练模块，完善民族传统体育示范基地建设，持续推进基于竞技运动的民族传统体育训练与文旅人才培养深度融合；在深化思政课程实践中，附加基于通识教育的民族文化大讲堂模块，完善民族文化讲堂建设，持续推进基于通识教育的民族文化进课堂与文旅人才培养深度融合。学院民族文化特质附加模块覆盖全院 60% 的学生，每年累计受益 2 万余人次。烹饪工艺与营养专业申报的“非遗美食进高校，师徒结对育英才”案例获评重庆非物质文化遗产保护中心 2022 年度“非遗进校园”优秀案例；《民族文化遗产创新与文旅人才培养深度融合的探索与实践》获重庆教育发展报告典型案例三等奖；2022 年 11

月 17 日，《光明日报》以《传承文化基因 推动文旅人才培养深度融合》为题进行专题报道（见图 5）。

**【案例 5】《光明日报》以《传承文化基因 推动文旅人才培养深度融合》  
宣传报道学院**

## 传承文化基因 推动文旅人才培养深度融合

播报文章



光明日报

2022-11-18 00:56

《光明日报》官方帐号

关注



重庆旅游职业学院扎根渝东南办学，多年来致力于民族文化的传承创新。学院深入贯彻落实《关于实施中华优秀传统文化传承发展工程的意见》，以民族文化遗产传承创新与专业内涵建设的融合为抓手，构建民族工艺、非遗食品制作技艺、民族传统体育、民族表演艺术、民族文化大讲堂五个特色模块，形成“协同、多元、开放”的文化育人实践体系，实现民族文化遗产传承创新与文旅人才培养的深度融合，生动展示文化育人的时代性、实践性和创新性。

图 5

## 2.2 课程建设质量

**2.2.1 重构课程体系。**各专业群对标旅游管理、旅游商贸、文化旅游、涉外旅游、旅游交通、智慧旅游，围绕“五有人才培养标准”，合理确定群内各专业的培养方向，科学设置人才培养目标，探索柔性、可拓展、面向岗位群的课程建设新模式，按照“平台+模块+方向”的思路，校企共同重构科学规范、通专结合的专业群“平

台+模块”课程体系（平台课程相对稳定、模块课程对接职业标准、方向课程机动灵活），形成各专业间彼此联系并具有特色鲜明的课程体系。完善“岗课赛证研”综合育人机制，开发模块化、系统化的实训课程体系。学院印发《2022版专业（群）人才培养方案指导意见》，持续实施基于OBE理念的专业（群）“五有”文旅人才培养方案创新设计，2022级各专业（群）完成了人才培养方案制定，重构通专结合的专业群“平台+模块”课程体系和模块化的实训课程体系。

## 2.3 教学方法改革

**2.3.1 革新课程教学范式。**推进群内各专业项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学、卓越教学、一人一课表等新型教学范式改革，全院30个专业分类确立主要教学改革范式（其中导游、酒店管理与数字化运营、工艺美术品设计等专业实施模块化教学范式改革、旅游管理、空中乘务等专业实施案例教学范式改革；民族传统技艺、烹饪工艺与营养等专业实施项目教学范式改革；舞蹈表演、茶艺与茶文化等专业实施情境教学范式改革；大数据技术、数字媒体技术专业实施任务式教学范式改革等），同时探索推进基于工作过程理实一体、基于专业技能训练理实一体、基于专业性的理实一体、基于校企双向融通/虚拟现实、基于全媒体智媒体体验式等教学改革。

**2.3.2 改革课程评价治理。**实施学分兑换、课证融通、企业评价、团队项目、作品设计等多维的课程评价。实施课程评估治理，积极参与优质课程、高水平课程认证，探索依据“五有”人才质量测评

的素养变化来实施课程治理。

## 2.4 教材建设质量

布局一批规划（精品）、自编特色、新形态教材（新型活页式、工作手册式、融媒体、数字化和立体化等）、“岗课赛证”融通教材。依托智能信息技术更新知识和教材数字化改造，改进教材内容。正在建设“中国传统文化概论、民族民间非遗饮食、民族传统工艺、中华自然遗产、中华文化遗产、丝路商旅、民族艺术陶艺制作实例教程（活页式）、重庆实用导游词编写及模拟讲解”等校本经典通识教材。

## 2.5 数字化教学资源建设

校企共同建设满足课程标准实施的一流课程、课程思政示范课程、校本经典通识课程（民族文化特色课程）、MOOC/SPOC/微课、VR/AR/MR课程、网络课程、面向未来的课程等共享资源。已建设院级课程40余门（其中已立项课程思政示范课程项目10门，引导建设课程思政示范专业群和群内专业建设课程思政样板课程，拟建设30门建设课程思政样板课程），网络课程500余门。2022年，学院“餐饮服务与管理、计算机应用基础”两门课程获重庆市教委认定在线精品课程。

## 2.6 师资队伍建设

按照每个专业按“1+2”模式配齐双带头人要求，大力引育集聚行业有权威、社会有影响的高级专业技术人才和高技能人才。已全职聘高职称、高技能人才33人(其中8名市级工艺美术大师)；实施

专业负责人成长计划。每名专业负责每年资助 2 万元（5 年一周  
期）。创新专业群团队建设范式，按照每个专业一支队伍、教学、  
研究和技能训练与竞赛指导三项职责一体化建设，打造教学创新团  
队、应用技术研究团队和技能训练与竞赛指导团队，2 年内完成 30  
个“教研赛”一体化团队建设，建成 30 个教学创新团队、30 个研  
究团队、30 个技能训练与竞赛指导团队，形成具有重旅特色的专业  
群“教研赛”一体化团队建设模式。参加 2022 年教师教学能力比赛  
获国家级三等奖 1 项；获市级一等奖 1 项、二等奖 2 项，学院荣获  
重庆市教委授予“最佳进步奖”荣誉称号。

#### 【案例 6】新突破！我院荣获重庆市教师教学能力比赛一等奖

在 2022 年重庆市高职院校技能大赛教学能力比赛中，学院获一等奖 1 项、二等奖 2 项，选派的 3 个团队全部获奖，实现一等奖和奖牌总数的新突破，学院荣获“最佳进步奖”。

教学能力比赛作为全国职业院校规格最高、规模最大的顶级赛事，旨在深化新时代职业教育教学改革，提升教师教学能力和水平。我院参赛团队从初赛、复赛、决赛，深入研读比赛规程，坚持以“学为中心”的教学理念，瞄准“五有人才培养标准”，重构课程标准，再造教学内容，推进课堂教学范式创新、改革教学评价及教学反思，反复研讨、潜心设计、不断打磨，历经数月努力备赛，最终旅游管理系康慧玲（郭艳芳、杨阳、郑立冰）团队荣获一等奖、马克思主义学院（通识教育学院）吴月乔（代银、邓珊珊、周涛）和智能制造与旅游交通系秦榆薇（魏小冈、熊飞）团队荣获二等奖（见图 6）。



图 6

## 2.7 校企双元育人

**2.7.1 持续搭建专业人才培养联盟。**进一步明确联盟企业遴选标准和数量及组建范围、实习就业一体化基地建设、深度参与人才培养、实质共建示范专业、常态开展品牌活动等深度推进联盟搭建，已搭建专业人才培养联盟 16 个，全院专业覆盖率达 53%，2023 年实现全覆盖，建成标杆实习基地 24 个。学院“专业人才培养联盟搭建与实习就业一体化探索”获 2022 年重庆市职业教育实习管理典型案例。

**2.7.2 建设产教融合示范基地。**以专业人才培养联盟示范专业建设为基础，与联盟专业契合度高的大型企业共建具有专业特色产教融合示范基地 5 个、教师实践基地 8 个。

**2.7.3 打造“升级版”产业学院。**按照学院建设“行业特色产业学院”发展目标定位，深度推进财经与旅游商贸、智能制造与旅游交通、大数据与智慧旅游专业群面向旅游商贸、旅游交通、智慧旅游的行业特色产业学院建设。酒店管理现代产业学院立项 2022 年重庆市职业教育现代产业学院建设项目，烹饪工艺与营养专业立项 2022 年重庆市职业院校现代学徒制试点建设项目。

### 【案例 7】 我院数字媒体技术专业人才培养联盟成立

2022 年 6 月 9 日，我院数字媒体技术专业人才培养联盟成立大会在民族技艺传承创新中心顺利召开。学院党委委员、副院长张持平和相关职能部门负责人出席会议，四川迅方信息技术有限公司、京东方科技集团股份有限公司、重庆爱奇艺潮行科技服务有限公司和西南大学王命洪博士等二十余家校企代表参加会议。

会上，张持平副院长向各位嘉宾的到来表示热烈欢迎，对数字媒体技术专业人才培养联盟的成立表示祝贺，并介绍了重庆旅游职业学院发展沿革、办学特色、人才队伍建设以及近年来学校各项事业



发展取得的成绩。他指出，人才培养联盟的成立，标志着院校与企业强强联合，将进一步提高我院数字媒体技术专业人才培养水平。当下数字媒体技术专业正处于蓬勃发展的良好态势，如何有效完成人才储备和人才培养，是学院一直努力探索的方向。人才培养联盟的成立，有效地吸纳各知名企业，形成集群优势，为深入开展产教融合提供更好平台（见图7）。

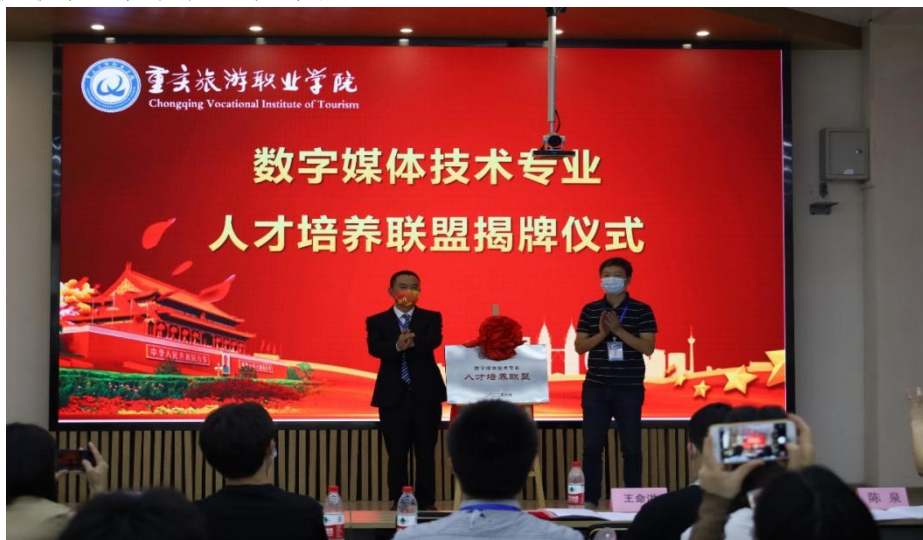


图 7

### 3.国际合作质量

#### 3.1 留学生培养质量

学院依托自身品牌和专业优势，推进境外学生来校留学工作，促进来华留学教育。目前学院暂时没有留学生。

#### 3.2 合作办学质量

学院结合地方需求，分析瞄准旅游产业积极发力，与韩国明知专门大学合作举办电气自动化专业的合作办学项目，以开放促改革、促发展，促建设。与英国威尔士尼斯港塔尔波特职教集团（英国尼斯港塔尔波特学院）和马来西亚城市大学战略合作。2022年，与日本友之桥教育集团合作“2+1”赴日技能实践项目；学院目前暂时没有留学生；与重庆欧法教育有限公司合作推出韩国名校3+1（2）“专升本国际班”项目；与韩国大邱大学签订了合作交流协议书，双方在师生交流、科研合作项目、培训项目等方面开展合作。

### 3.3 开发标准质量

学院积极开展国际交流与合作，学习先进办学理念，引进优质教育资源，推进开发与国际先进标准相对接的专业课程标准，促进专业建设多元化、人才培养国际化等方面发挥独特优势和积极作用。以学院“五有文旅人才培养标准”（有健康身心、有文化底蕴、有精湛技艺、有创新精神、有发展潜能）为指导，持续推进完善各专业“五有”文旅人才培养标准、专业教学标准和课程标准建设，并积极开展国际交流。

### 3.4 国（境）外独立办学质量

学院加强与境外中资企业合作，支持职业学校到国(境)外办学，培养熟悉中华传统文化、中资企业急需的本土化人才。学院积极推动国际化师资队伍建设，通过海外研修等方式促进学院教师国际化能力建设。在推进国际合作中，2022年，学院4名教师参加国际创新职教教学师资(IVET)培训、4名教师次参加国际中文教师证书课程

培训、22名教师参加重庆市教育国际交流协会联合加拿大圣克莱尔学院和亚岗昆学院为学院组织的中加职业教育线上培训。2022年9月，选派1名教师赴俄罗斯下诺夫哥罗德国立语言大学孔子学院从事为期两年的对外汉语教学工作。

### 3.5 助力“一带一路”建设质量

学院加入由重庆市教育委员会支持，教育部中外人文交流中心与重庆高职教育国际合作联盟共建的“一带一路”职业教育发展人文交流研究院，并成为理事单位，积极推进“一带一路”建设和国际化发展。学院与重庆市教育交流协会签订战略合作协议，积极推进学院参与“一带一路”建设，探索职业教育对外开放的新途径，扩大学院国际影响力，搭建师生国际交流平台，建立海外技术技能人才培训基地。

### 3.6 提升学生国家化素养质量

学院积极提升国际化素养。2022年，与重庆欧法教育有限公司合作推出韩国名校3+1（2）“专升本国际班”项目，25名学生正在校内开展韩语课程的学习。参加中国—东盟职业院校学生烹饪技能大赛获团体一等奖，在创新面点赛项中荣获一等奖1项、三等奖1项，在西式烹饪赛项中获二等奖1项、三等奖1项。

## 4. 服务贡献质量

### 4.1 服务行业企业

学院充分发挥专业优势、人才优势，开展科技研发和应用服务，

推动科研成果的转化与应用。依托学院各类科研平台与载体，构建学院助企资政的各类“智库”，建成重庆市智汇旅游科技创新发展研究院、重庆市高职应用技术推广中心“民族特色旅游商品应用技术推广中心”等科研平台与载体，建成市级首席技能大师工作室优秀科技创新团队，搭建16个专业人才培养联盟，构建服务企业发展的“智库”。

#### 4.2 服务地方发展

学院成立川渝两地职业教育协同发展联盟，与广安职业技术学院和邓小平故里管理局联合发起成立了成渝地区双城经济圈红色旅游职教联盟、与南充职业技术联合发起成立了成渝地区双城经济圈研学旅行职教联盟、与乐山职业技术学院和四川省商务酒店协会成立了成渝地区双城经济圈酒店职教联盟。充分发挥教学单位社会服务功能和社会培训的实体作用，重点面向专业群服务的旅游管理、旅游商贸、涉外旅游、文化旅游、旅游交通、智慧旅游等行业企业领域（黔江区李家溪“互联网+”社会扶贫基地、黔江区数字营销基地合作等），实施基于专业特色和资源优势的培训，工商与旅游管理等专业群重点开展与“淡旺互补”、“中国特色学徒制”的人才培养模式相衔接，立足旅游景区、旅行社合作企业岗位需求，开展旅游行政管理、企业经营管理、旅游研究规划、导游服务、旅游专业技术、乡村旅游实用人才、数字乡村电商人才、民族传统手工艺领军人才等系列岗位培训，2022年共举办各类社会培训项目19期，培训人数1064人，累计培训天数200天，培训收入约316万元。

### 4.3 服务乡村振兴

依托专业群资源和人才优势，实施工商与旅游管理专业群文化赋能乡村振兴、艺术与文化旅游专业群艺术赋能乡村振兴、财经与旅游商贸、外国语与涉外旅游专业群电商赋能乡村振兴、智能制造与旅游交通、大数据与智慧旅游专业群科技赋能乡村振兴，专业群赋能乡村振兴成效初显，学院被重庆市科学技术局评为乡村振兴定向帮扶黔江成绩突出集体，2人被评为乡村振兴定向帮扶黔江成绩突出个人。选派一名干部到黔江区石家镇关口村任第一书记，完成消费帮扶100余万元。学院依托“全国脱贫攻坚考察点”，完成对黔江太极镇、黔江石家镇关口村、万州恒合土家族乡的年度帮扶任务。

### 4.4 服务地方社区

学院将大学生社会实践与国家建设、脱贫攻坚相结合，将热心公益与地方发展相融合，在志愿服务中加强团员青年的理想信念教育。在疫情防控中号召重旅青年积极配合街道社区工作人员，参与防疫宣传、人员排查、巡逻防控等工作；坚持每周到青坪社区易地扶贫安置区开展爱心课堂志愿服务；参与中国山地马拉松、跑客节的志愿者服务；参加群团组织助农增收活动。陆续开展了“不忘初心绽青春 点滴热血润新生”公益献血活动、“小我融入大我 青春献给祖国”党史学习教育社会实践，组织“三下乡”社会实践团队奔赴贵州、湖北、四川、重庆等地积极开展志愿服务和社会实践（见图8）。

【案例 8】“三下乡社会实践”新闻报道

中国青年网重庆7月27日电（通讯员 郭帅 毛艺茜）7月12日，重庆旅游职业学院重旅青年“三下乡”社会实践团在重庆市黔江区石家镇开展了“关爱高龄老人，助力乡村振兴”社会实践活动。为了继承和发扬尊老敬老的传统美德，重旅青年们跟随驻村干部一起，在敬老院组织文艺汇演、到高龄老人家中进行慰问，为爷爷奶奶们带去了丰富多彩的表演，为高龄老人们送去关怀和温暖。



重旅青年“三下乡”：调研产业发展，关注乡村振兴

2021-07-28 Double

中国青年网重庆7月21日电（通讯员 冉建）为深入贯彻落实党的十九大精神，更直面地了解农村产业发展现状及存在的问题，2021年7月11日，重庆旅游职业学院旅游管理系“初凝”乡村振兴团走进重庆市彭水土家族苗族自治县鹿角镇乌江村进行实地考察。



重旅青年“三下乡”：探索黄精变“黄金”的奥秘

2021-08-10 -旧念

中国青年网重庆8月10日电（通讯员余虹璠）为深入了解黔水凤山村黄精的种植面积、生长环境、产量品质及销售渠道，探索当地村民将黄精变成“黄金”的奥秘，向外界宣传凤山村黄精并助力当地种植产业发展。7月13日，重庆旅游职业学院旅游管理系“初凝”实践团队的7名志愿者赴黔水凤山村开展了主题为“凝聚重旅青年，助力乡村振兴”的社会实践活动。



青年红色筑梦之旅：重走红色足迹，学党史，迎百年华诞暑期实践心得感悟

2021-08-13 哆哆咪咪小小滴

为了深入学习了解红旗渠精神，2021年7月，来自新乡学院的“闪闪红星”社会实践小分队来到了河南省林州市红旗渠精神教育基地，进行“不忘初心，牢记使命”的主题学习活动。



因为团队成员在和当地居民询问生活状况中国青年网通讯员 袁满棋

重旅青年“三下乡”：追寻红色足迹 传承红色基因

2021-08-18 Whaoe

中国青年网恩施8月18日电（通讯员 陈雪梅）7月13日，重庆旅游职业学院艺术与文化旅游系同心逐梦实践团赴湖北省咸丰县清坪镇龙潭司村，开展关于“追寻红色足迹，传承红色基因”的红色主题教育活动。通过学习龙潭司村的革命历史、深切缅怀革命烈士、慰问老党员及纪念碑前宣誓的一系列活动，实践团成员深切感悟作为时代新青年要努力沿着先辈们的足迹，铭记并发扬先辈们不惧困难、勇往直前的精神，努力担当时代重任，不忘初心，砥砺前行。



图 8

4.5 具有地域特色的服务

持续深入贯彻落实学院关于服务大文旅的实施意见，持续深化文旅融合。推动专业群建设与渝东南武陵山区文旅融合发展示范区文旅深度融合，依托工商与旅游管理等专业群人才培养和平台学术

队伍优势推动文化遗产旅游、旅游民宿融合发展；依托艺术与文化旅游专业群办学特色优势推动文化旅游产品融合；依托大数据与智慧旅游、智能制造与旅游交通专业群技术优势推动渝东南武陵山区文化和智慧旅游产业融合发展；依托财经与旅游商贸专业群电商平台优势推动“民族文化+乡村旅游+农村电商”融合发展；依托外语与涉外旅游专业群语言优势，开展渝东南非遗生态翻译，用外语讲好非遗故事，传播民族特色文化。着力于民族文化资源的挖掘、整理，先后出版重庆市民族文化系列丛书7部。以重庆市高职院校应用技术推广中心“民族特色旅游商品应用技术推广中心”为平台，共同研发产品50项，行业标准20多项，成果推广到近80余家企业，间接产生经济效益800余万元。

#### 【案例9】 学院大师工作室入选“市级首席技能大师工作室”

近日，市人社局发布“2021年度技能大师工作室入选名单”，学院“徐家辉技能大师工作室”成功入选“市级首席技能大师工作室”，是全市校入选15个此类项目的三所高职院校之一，也是学院服务渝东南文旅融合发展的重要平台。

“徐家辉技能大师工作室”布局在“民族工艺传承创新中心”。中心引进了大师12名，中国工艺美术大师3人，重庆市非物质文化遗产代表性传承人9人，建筑面积3600m<sup>2</sup>，布局有“国家传统工艺振兴目录”的8类11项工艺（首批目录共14类，重庆旅游职院布局有纺染织绣、陶器烧造、漆器髹饰、剪纸刻绘、编织扎制、雕刻塑造、食品制作、金属加工8类），设有传承室11个、文旅商品创意设计室1个、丝网印刷室1个，工位180个。中心与学院大学生创新创业孵化基地（文旅产品推广营运基地）相映一体，组成“工艺传承、创意设计、商品运营”一体化的完整系统；该中心是学院在探索“1+X”+1文旅人才培养模式改革实践中，结合专业内涵所建设，以“学徒制”为主要范式，通过人才培养方案制度安排面向全校学生推送公选课和必修课，实现“应修必修，人人可选”，涵养文旅人才典型的“民族文化”特质，真正让优秀传统文化“活起来”“传下去”（见图9）。



剪纸大师工作室



梁平木版年画大师工作室



西兰卡普大师工作室

图9

#### 4.6 具有本校特色的服务

持续服务聚焦文旅融合，开展民族文化资源挖掘、民族工艺传习创新、非遗保护与技艺传承保护、智慧旅游推广、文旅融合创新、乡村振兴服务等领域应用技术创新服务，借鉴江浙粤湘等发达地区经验，设计科研课题题目，全年申报各级各类课题近100项，立项率约为50%；推进技术技能平台建设，加快非遗传统技艺创新性转化，智汇旅游研究院、市级首席技能大师工作室、应用技术推广中



心、成渝地区双城经济圈红色旅游职教联盟项目完成验收；全年发表学术论文 47 篇，各类成果获市级以上奖项 5 项；完成各级各类课题结题 47 项；全年授权知识产权 36 项。

## 5.政策落实质量

### 5.1 国家政策落实

学院以《国家职业教育改发实施方案》《职业教育提质培优行动计划（2020-2023 年）》《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》《中华人民共和国职业教育法》等政策文件，明确了“建设旅游行业特色鲜明的应用创新型院校”的发展目标，明晰了“为每个学生的人生出彩创造机会”的办学理念，确立了“把握‘四个服务’、推进依法治校、彰显旅游特色”的办学思路，建立了“有健康身心、有文化底蕴、有精湛技艺、有创新精神、有发展潜能”的“五有”人才培养标准，形成了“1+X+1”的人才培养模式，凝练出了“修己明志，精艺济用”的校训和办学精神，建立了较为完整系统反映学院办学目标和特色发展的人才培养顶层设计。学院认真落实“提质培优”行动计划，正落实《重庆市职业教育质量提升行动计划（2020-2022）》学院承接了 7 个方面的 28 项具体任务。

### 5.2 地方政策落实

学院深入落实《教育部 重庆市人民政府关于推动重庆职业教育高质量发展促进技能型社会建设的意见》《重庆市人民政府办公厅

关于印发重庆市推动现代职业教育高质量发展若干措施的通知》等政策文件，2022年，学院瞄准学院办学目标定位，强化顶层设计，放大专业集群优势，系统协同推进六大专业群内涵与现代化建设，出台《重庆旅游职业学院专业群水平提升实施意见》。

### 5.3 学校治理

学院坚持党对教育事业的全面领导，不断完善党委领导下的校长负责制，全面落实管党治党和办学治校主体责任，严格执行《党委领导下的校长负责制实施细则》《党委会议事规则》《“三重一大”决策制度》，强化重大事项会签沟通酝酿机制，充分沟通分歧，统一思想，促进发展。持续建立健全党委“管全局、把方向”“作决策、保落实”等制度体系，进一步明确党委运行机制、行政工作规则、党建工作要求，建立完善学院治理制度。

### 5.4 质量保证体系建设

**5.4.1 加强信息化建设。**按照学院《智慧校园建设“十四五”规划方案》，以数字校园建设为目标，大力推进数据中心建设，通过业务系统数据治理，为学院质量建设提供数据决策和参考。2022年，完成智慧校园一期建设，教务、办公、财务管理等初步实现信息化，办学条件持续改善，育人环境持续优化。

**5.4.2 构建人才培养质量评价体系。**以“五有”人才培养质量评价体系改革为统领，构建各专业多元化人才培养质量评价指标体系。出台《重庆旅游职业学院质量年度报告管理办法》，按要求完成质量年度报告（2023）编制和报送。对接教育部《职业教育专业

目录（2021年）》，完成专业更新工作，发布《2022级专业（群）人才培养方案制定工作指导意见》，完成人才培养方案制定和修订工作。《“标准引领、平台驱动、多元评价”的“五有”人才培养标准的教育评价创新与实践》案例获2022年重庆市教育评价改革典型案例“二等奖”。

表3 学院保障人才培养质量的相关政策和制度

序号	文件名称	改革重点
1	《关于全面提升人才培养质量的实施意见》	构建多元一体的人才培养过程监控体系；构建多元一体的人才培养质量评价体系
2	《关于进一步加强教风建设的实施意见》	规范师德行为、规范教学行为、深化教育教学改革、构建教风建设的长效机制
3	《关于推进教学改革与教学质量工程实施意见》	人才培养模式改革、专业群建设、优质课程建设、课堂教学质量提升、实践教学改革、双师队伍与高水平教师培育、教学研究与教学改革等工程
4	《教学督导实施办法》	教学督导委员聘任、教学督导委员会工作职责、教学督导委员工作职责、权利和义务、教学督导工作要求、考核与报酬
5	《教学检查实施办法》	组织管理、常规检查、阶段检查、专项检查、检查结果运用
6	《领导干部听课制度实施办法》	听课人员、听课范围、听课形式、听课任务、听课次数、听课管理
7	《关于〈教学质量工程项目管理办法（试行）〉补充说明》	补充说明“高水平专业（群）”等项目学院资助的费用
8	《教学改革研究项目管理办法（试行）》	教改项目的申报、评审与立项，实施与管理，项目经费，检查与验收
9	《教学成果培育与奖励办法（试行）》	教学成果培育项目管理，教学成果培育项目申报与立项，教学成果培育项目检查与验收，教学成果培育项目经费管理，教学成果奖励
10	《深化产教融合的实施意见》	建立一套产教融合运行机制，搭建一组产教融合平台，培育一支产教融合人才队伍，做实一批产教融合项目

序号	文件名称	改革重点
11	《人才培养方案管理办法》	人才培养方案的制定（修订），人才培养方案的构成及要求，人才培养方案的执行，人才培养方案的调整
12	《校企合作办学绩效考核与评估办法》	评估目标、考核内容、考核办法、结果运用
13	《关于服务“大文旅”谋发展的工作指导意见》	传承民族工艺、丰富旅游产品供给，加强民族研究、深度挖掘文化内涵，围绕“旅游+”、助力文旅融合等
14	《职业教育提质培优行动计划工作实施方案》	加强文旅职业教育研究、构建“三全育人”新格局、创新思想政治教育模式、推进学院内涵建设等
15	《专业群水平提升实施意见》	瞄准学院办学目标定位，强化顶层设计，放大专业集群优势，系统协同推进六大专业群内涵与现代化建设。

## 5.5 经费投入

2021年，学院办学经费总收入16400.67万元。其中，财政生均拨款收入7865.86万元、政府性基金1960万元、事业收入5993.55万元、其他收入581.25万元。同时，学院开源节流，多方筹措建设经费，2021年争取地方政府专项债券资金1960万元（政府性基金），合作办学企业投入实训室建设经费400万元，智慧校园建设引入企业资金800万元，财务信息化建设引入企业资金200万元，事业收入外筹措建设资金总额达6280万元。

学院经费优先保障专业人才培养和师资队伍建设，全年投入教学改革及研究资金1339.72万元，师资队伍建设707.54万元，全力支持办学体制机制改革、人才培养模式与课程体系改革、师资队伍建设以及学生实践能力培养等工作，有力推动了学院教育教学质量提升。

## 6. 面临挑战

**挑战 1：新时代高等职业教育发展提出了新要求**

党的二十大为职业教育发展指明了新方向、提出了新要求，从“统筹职业教育、高等教育、继续教育协同创新，推进职普融通、产教融合、科教融汇，优化职业教育类型定位”到“加快建设国家战略人才力量，努力培养造就更多大师、战略科学家、一流科技领军人才和创新团队、青年科技人才、卓越工程师、大国工匠、高技能人才”，再到习近平总书记对职业教育工作作出的“一个论断、五项部署”“职业教育前途广阔、大有可为”重要指示，都把职业教育摆在了教育改革创新和经济社会发展更加突出的位置。“职教20条”进一步明确了新时代职业教育的顶层设计和发展蓝图，这为我们加强党对学院工作的全面领导，落实立德树人根本任务，深化改革创新，实现内涵式发展，办好人民满意的高等职业教育指明了方向、提供了遵循。

### **挑战 2：建设现代化教育强市战略明确了新任务**

重庆市教育事业发展“十四五”规划提出，要完善现代职业教育体系，优化职业教育专业布局，持续深化产教融合校企合作，提升技术技能人才培养质量，增强职业教育服务经济社会发展能力。这就需要我们对标新任务新要求，认真贯彻落实《教育部重庆市政府关于推动重庆职业教育高质量发展促进技能型社会建设的意见》《重庆市推动现代职业教育高质量发展若干措施》文件精神，强化内涵式发展，进一步凸显办学特色，提高人才培养质量，不断提升学院办学水平和核心竞争力。

### **挑战 3：建设文旅融合发展示范区提供了新机遇**

重庆市文化和旅游发展“十四五”规划明确提出，要加快建设渝东南武陵山区文旅融合发展示范区，加快建成文旅融合新标杆。学院作为地处渝东南的一所公办高职院校，理应主动融入示范区建设，推进共建共享。黔江区委区政府为学院绘制了“做大做强旅游学院”的美好蓝图。为此，我们必须抢抓机遇，乘势而上，主动作为，提高贡献力，实现校地互利共赢发展。

展望未来，学院将以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，坚持社会主义办学方向，全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，立足实际，看清形势谋发展，以提质培优、增值赋能为主线，坚持问题导向、需求导向、目标导向，着力解决改革发展中的关键问题和重点领域，补齐短板，激发办学活力，提升人才培养质量，努力把学院建成旅游行业特色鲜明的应用创新型院校。

## 附录

### 1. 计分卡

附表 1 计分卡

名称：重庆旅游职业学院(14316)

序号	指标	单位	2022年
1	毕业生人数	人	2142
2	毕业去向落实人数	人	1907
	其中：毕业生升学人数	人	468
3	毕业生本省去向落实率	%	65.34
4	月收入	元	2562
5	毕业生面向三次产业就业人数	人	1907
	其中：面向第一产业	人	126
	面向第二产业	人	232
	面向第三产业	人	1549
6	自主创业率	%	3.33
7	毕业三年晋升比例	%	0.52

## 2. 学生反馈表

附表 2 学生反馈表

名称：重庆旅游职业学院(14316)

序号	指标	单位	2022年	调查人次	调查方式
1	在校生满意度	%	92	953	抽样
	其中：课堂育人满意度	%	90.4	953	抽样
	课外育人满意度	%	95	254	抽样
	思想政治课教学满意度	%	99.26	1888	抽样
	公共基础课（不含思想政治课）教学满意度	%	93.1	953	抽样
	专业课教学满意度	%	92.7	953	抽样
2	毕业生满意度	—			
	其中：应届毕业生满意度	%	96	2601	抽样
	毕业三年内毕业生满意度	%	92	103	抽样
3	教职工满意度	%	89	80	抽样
4	用人单位满意度	%	98	35	抽样
5	家长满意度	%	93	26	抽样



## 3.教学资源表

附表3 教学资源表

名称：重庆旅游职业学院(14316)

序号	指标	单位	2022年
1	生师比	:	18.44
2	双师素质专任教师比例	%	50.80
3	高级专业技术职务专任教师比例	%	15.11
4	教学计划内课程总数	门	780
		学时	92930
	教学计划内课程-课证融通课程数	门	57
		学时	9979
	教学计划内课程-网络教学课程数	门	90
		学时	8776
5	教学资源库数	个	4
	其中：国家级数量	个	0
	接入国家智慧教育平台数量	个	0
	省级数量	个	1
	接入国家智慧教育平台数量	个	1
	校级数量	个	3
	接入国家智慧教育平台数量	个	0
6	在线精品课程数	门	3
		学时	306
	在线精品课程课均学生数	人	128
	其中：国家级数量	门	0
	接入国家智慧教育平台数量	门	0
	省级数量	门	2
	接入国家智慧教育平台数量	门	0
	接入国家智慧教育平台数量	门	0
7	编写教材数	本	8
	其中：国家规划教材数量	本	0
	校企合作编写教材数量	本	0
	新形态教材数量	本	1
	接入国家智慧教育平台数量	本	0
8	互联网出口带宽	Mbps	5120.00
9	校园网主干最大带宽	Mbps	10000.00
10	生均校内实践教学工位数	个/生	4.67
11	生均教学科研仪器设备值	元/生	5186.93

## 4.国际影响表

附表 4 国际影响表

名称：重庆旅游职业学院(14316)

序号	指标	单位	2022年
1	接收国（境）外留学生专业数	个	0
	接收国（境）外留学生人数	人	0
2	开发并被国（境）外采用的课程标准数	个	0
3	在国（境）外开办学校数	所	0
	其中：专业数量	个	0
	在校生数	人	0
4	中外合作办学专业数	个	0
	其中：在校生数	人	0
5	专任教师赴国（境）外指导和开展培训时间	人日	0
6	在国（境）外组织担任职务的专任教师数	人	1
7	国（境）外技能大赛获奖数量	项	0

## 5.服务贡献表

附表5 服务贡献表

名称：重庆旅游职业学院(14316)

序号	指标	单位	2022年
1	全日制在校生人数	人	7385
2	毕业生就业人数	人	1494
	其中：A类：留在当地就业	人	0
	B类：到西部和东北地区就业	人	0
	C类：到中小微企业等基层就业	人	877
	D类：到大型企业就业	人	8
3	横向技术服务到款额	万元	32.31
	横向技术服务产生的经济效益	万元	15
4	纵向科研经费到款额	万元	49.80
5	技术产权交易收入	万元	0.00
6	知识产权项目数	项	18
	其中：专利授权数量	项	14
	发明专利授权数量	项	0
	专利成果转化到款额	万元	0
7	非学历培训项目数	项	24
	非学历培训学时	学时	2240.00
	非学历培训到账经费	万元	4990403.00
8	公益项目培训学时	学时	0.00

## 6. 落实政策表

附表 6 落实政策表

名称：重庆旅游职业学院(14316)

序号	指标	单位	2022年
1	年生均财政拨款水平	元	10651.13
2	年财政专项拨款	万元	0.00
3	教职员工额定编制数	人	280
	教职工总数	人	522
	其中：专任教师总数	人	311
4	企业提供的校内实践教学设备值	万元	0.00
5	企业兼职教师年课时总量	课时	14082.00
	年支付企业兼职教师课酬	万元	203.65
6	年实习专项经费	万元	40.66
	其中：年实习责任保险经费	万元	6.10

