



西安商贸旅游技师学院
西安市商贸旅游成人中等专业学校

学院代码—011502

学校代码—011405

招生简章

国立公办 国家重点

全国职业教育先进单位
国家高技能人才培训基地
全国餐饮职业教育示范院校
全国工学一体化专业建设院校
全国校企合作与人才培养优秀院校
全国职工教育和职业培训先进集体
全国职业院校技能大赛一等奖获奖院校
世界职业院校技能大赛国赛银奖获奖院校



学院简介

About Us

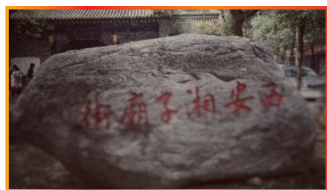
1963

1963年11月27日
成立西安市职业学校，定址
大雁塔。



1964

1964年7月20日
更名为西安市第一职业学校，迁
址大雁塔。



1965

1965年8月1日
更名为西安市服务学校，迁至
现址。



2002

2002年8月30日
升格为西安商贸旅游学院。



2011

2011年10月28日
更名为西安商贸旅游技师学院。



西安商贸旅游技师学院（西安市商贸旅游成人中等专业学校）成立于1963年，是一所培养商贸旅游行业应用技能型人才的公办职业院校。

学院成立60多年来一直致力于职业教育办学，矢志践行“爱与榜样”教育理念及“育人传技”办学理念，先后被评为“全国职业教育先进单位”“国家级重点技工学校”“国家高技能人才培训基地”“全国校企合作与人才培养优秀院校”“全国职工教育和职业培训先进集体”“陕西省职业教育先进单位”“陕西省高技能人才培养先进单位”等，2023年成为全国职业院校技能大赛一等奖获奖校，2024年成为世界职业院校技能大赛国赛银牌获奖校。

学院开设有7个中职专业、4个高技能大专专业以及1个预备技师本科专业。其中烹饪、烘焙工艺、旅游服务与管理专业分别被教育部和中国商业联合会命名为全国名牌专业和特色专业。学院被全国电子商务职业教育教学指导委员会确定为全国首批50所电子商务专业技能联考试点学校。



招生专业

Enrollment Plan

中职招生一览

专业名称、编码及方向	招生条件	本校对口大专升学	
		专业	升学率
烹饪（中式烹调）（0501-4） 国家级名牌专业、特色专业	初中应、往届毕业生，身心健康，其中西式烹调专业男生身高170cm以上，女生身高160cm以上。	食品加工技术（烹饪方向）	90% (近三年)
烹饪（西式烹调）（0502-4） 国家级名牌专业、特色专业			
烘焙工艺（0503-4） 国家级名牌专业、特色专业	初中应、往届毕业生，身心健康。	食品加工技术（食品方向）	90.2% (近三年)
旅游服务与管理（740101） 国家级名牌专业、特色专业	酒店运营与管理方向	旅游管理	91% (近三年)
	中西式饮品调制方向		
	汉语导游方向		
导游服务（740102） 省级特色专业	旅游产品营销方向		
	动漫与游戏制作（760204） 全国“1+x”证书试点专业	三维动画设计方向	初中应、往届毕业生，有一定计算机操作能力和绘画技能；有Cosplay和动漫作品创作意愿。
	短视频制作方向		
网络营销（730704） 全国“1+x”证书试点专业	直播电商方向	电子商务	90.3% (近三年)
	网店创业方向		

高技能大专招生一览

专业名称、编码及方向	招生条件	本校对口本科升学	
		专业	升学率
食品加工技术（0501-3） (烹饪方向)	普通高中、中专、技校、职业高中毕业生，五官端正、体态匀称、身心健康。	烹饪	58% (近两年)
食品加工技术（0503-3） (食品方向)			
旅游管理（0504-3）	普通高中、中专、技校、职业高中毕业生，五官端正、体态匀称、身心健康。	可升入我校预备技师班和相应专业本科	
电子商务（0603-3）	普通高中、中专、技校、职业高中毕业生，有较强的商品经营及自主创业意识。		

预备技师本科招生一览

专业名称、编码	招生条件
烹饪（0501-2）	高职院校毕业生、技工院校高级班毕业生。

报名须知

Notes On Enrolment

专业层次	学费 (学期)	毕业取证	其他
中职	1400 元 / 学期 (农村户口免学费)	中等职业教育毕业证、职业技能等级证书 (中级)、全国导游资格证书。	高技能大专、预备技师本科学生可同时获得联办院校大专或本科毕业证书
高技能大专	1800 元 / 学期	大专毕业证、技师学院毕业证 (等同于大专)、职业技能等级证书 (高级)、全国导游资格证书。	
预备技师本科	1800 元 / 学期	技师学院预备技师毕业证 (等同于本科)。	

资助政策

Funding Policies

• 免学费

公办院校全日制正式学籍一、二、三年级在校生中所有农村 (含乡镇) 学生、城市家庭经济困难学生均免除学费。

城市家庭经济困难学生数, 按在校城市学生 15% 确定。

• 助学金

公办院校非涉农专业家庭经济困难在校学生, 按在校一、二、三年级学生人数 (不含集中连片地区学生数) 的各 20% 确定。六盘山区等 11 个原连片特困地区和西藏, 四川、云南、甘肃和青海四省区涉藏州县、新疆南疆四地州的一、二、三年级农村在校学生 (不含县城)。

• 奖学金

表现优异的学生每年可获得国家奖学金 (6000 元)、技能大赛奖学金 (2000-15000 元)、企业 (洲际英才学院、联合利华) 优学奖学金 (4000-5000 元) 以及卓越奖学金 (500 元)。

报名流程

Registration Process

• 线上预报名

登录西安商贸旅游技师学院官方小程序, 在线填写报名信息。

• 到校参加专业面试

需携带户口本原件或复印件、1 张一寸红底免冠照片。

• 办理录取手续

面试合格后, 办理录取手续。

• 缴费及免学费登记

报名需预缴教材费 300 元, 保险费 80 元, 其他费用开学报到时缴纳。

• 签订就业协议

录取后统一签订就业协议。

★备注: 所有学生录取参考中考成绩、面试成绩, 不得有纹身, 身体裸露处不得有明显疤痕。



系部介绍

Department Introduction

烹饪系



烹饪（中式烹调）

层次：中职 | 学制：3年

核心课程：

烹饪概论、中式热菜制作、中式面点制作、中式冷菜制作、冷拼与食品雕刻、烹调技艺、烹饪原料知识、烹饪营养与卫生、餐饮经营管理基础。

培养目标：

为大中型餐饮企业培养合格技能型一线生产、经营管理人才，为“国字号”单位和星级酒店中厨房提供优秀毕业生。

就业方向：

国家级会议中心、高星级酒店、知名社会连锁餐饮企业、海外实习就业（德国项目、迪拜项目等）。

烹饪（西式烹调）

层次：中职 | 学制：3年

核心课程：

西餐概论、西餐制作、西式冷菜、西点制作、西式菜肴盘饰、西餐烹调技艺、中西烹饪原料、烹饪营养与卫生、餐饮经营管理基础。

培养目标：

为大中型餐饮企业培养合格技能型一线生产、经营管理人才，为“国字号”单位和星级酒店西厨房提供优秀毕业生。

就业方向：

国家级会议中心、高星级酒店、知名社会连锁餐饮企业、海外实习就业（匈牙利项目、新加坡项目等）。

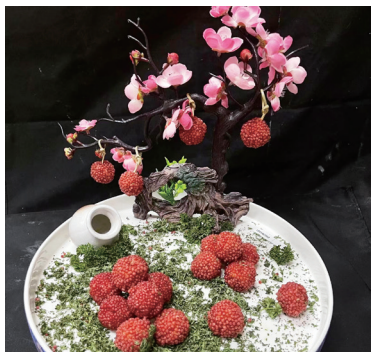


教育无他 唯爱与榜样

系部介绍

Department Introduction

烹饪系



食品加工技术（烹饪方向）

层次：高技能大专 | 学制：3年

核心课程：

中国名菜、中国名点、冷拼与雕刻、西餐制作、面塑、烹调工艺学、市场营销、厨政管理、餐饮食品安全、成本核算与控制。

培养目标：

为大中型餐饮企业后厨培养合格管理型人才，为“国字号”单位和星级酒店提供管理型优秀毕业生，同时为职业院校培养烹饪类师资。

就业方向：

职业院校实训教师、国家级会议中心、高星级酒店、知名社会连锁餐饮企业、海外实习就业（德国项目、迪拜项目等）。

烹饪

层次：预备技师本科 | 学制：2年

核心课程：

中国传统文化、职业英语、宴会与菜单设计、菜肴创新与设计、陕西小吃、陕菜制作、花色冷拼制作等。

培养目标：

餐饮企业管理和菜品研发人才，具备中式烹调师中级和高级培训的能力，同时为职业院校培养烹饪类师资。

就业方向：

职业院校实训教师、事业单位统一招考岗位、国家级会议中心、北京、上海、广州、深圳、杭州等地知名连锁餐饮企业及国际连锁酒店、海外实习就业（德国项目、迪拜项目、匈牙利项目、新加坡项目等）。



西安商贸旅游技师学院
西安市商贸旅游成人中等专业学校

系部介绍

Department Introduction

食品工艺系



烘焙工艺

层次：中职 | 学制：3年

核心课程：

西点工艺理论、食品原材料、食品营养与卫生、中式糕点制作、西饼制作、面包制作、甜品制作、裱花技术、中式面点制作等。

培养目标：

为中西式糕点行业、面点行业培养专业技能型人才，未来能从事加工、储运、营销等工作。

就业方向：

国家级会议中心，高星级酒店、餐饮企业西饼房、面包房、面点房，好利来、御品轩、米旗、安旗等烘焙品牌企业等。

食品加工技术（食品方向）

层次：高技能大专 | 学制：3年

核心课程：

食品安全、食品营养与保健、食品营销学、食品标准与法规、成本核算、面包制作、中西式糕点制作、艺术蛋糕制作、翻糖蛋糕技术、面点塑形等。

培养目标：

为中西式糕点行业、面点行业培养高级专业技能型人才，未来能从事新产品设计加工、储运、营销等企业管理工作。

就业方向：

职业院校实训教师，国家级会议中心，高星级酒店，品牌烘焙企业，海外实习就业（新加坡项目、迪拜项目）等。



系部介绍

Department Introduction

旅游系



导游服务

层次：中职 | 学制：3年

核心课程：

全国导游基础、政策与法规、导游业务、地方导游基础知识、陕西导游基础知识、旅行社经营管理概论、旅游景区服务、旅游服务语言技巧、公务礼仪与服务礼仪。

培养目标：

培养具有良好旅游学科基础知识和基本理论，掌握旅游行业服务技能，能够胜任导游讲解、旅行社业务、旅游产品营销、旅游企事业单位基层管理相关工作的专业型人才。

就业方向：

中旅、国旅等知名旅行社、城墙、大唐芙蓉园等知名景区。

旅游服务与管理

层次：中职 | 学制：3年

核心课程：

酒店经营管理概论、酒店前厅客房服务与管理、餐饮服务与管理、咖啡调酒技术、酒店会议策划与服务、公务礼仪与服务礼仪、宴会服务与设计、插花与花艺设计、茶艺服务。

培养目标：

培养具有良好的职业道德和职业素养，掌握旅游服务与管理专业对应就业岗位必备的知识与技能，有一定的组织、协调、应变能力，能从事旅游企业相关职业一线接待服务工作的高素质技能人才。

就业方向：

国家级会议中心、高星级酒店、国内品牌茶饮企业等。

旅游管理

层次：高技能大专 | 学制：3年

核心课程：

旅游人力资源管理、旅游产品设计与策划、康乐服务与管理、旅游景区管理、旅行社经营与管理、中外民俗、旅游销售实务、酒店财务会计等。

培养目标：

培养具有旅游管理专业知识，能在各级旅游行政管理部门、旅游企事业单位、相关职业院校从事旅游管理专业教学工作的高层次人才。

就业方向：

政府职能部门，企事业单位相关管理部门，同类职业院校，旅行社、景区、高星级酒店。

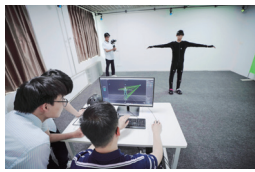


西安商贸旅游技师学院
西安市商贸旅游成人中等专业学校

系部介绍

Department Introduction

计财系



动漫与游戏制作

层次：中职 | 学制：3年

核心课程：

造型基础、色彩构成、Photoshop 图像处理、Illustrator 平面设计、数字插画创作、动画运动规律、定格动画、手办与模型制作、影视后期合成。

培养目标：

培养适应动漫行业发展，具备计算机动漫与游戏制作及创作知识，掌握动画、原画、创意设计、动画制作、后期合成等技能的中等应用型技能人才。

就业方向：

影楼、广告公司、数字影视特技公司、动漫设计制作公司等从事动画片制作、影视广告制作、影视后期合成等工作。

网络营销

层次：中职 | 学制：3年

核心课程：

消费心理学、移动电子商务基础、网店客户服务、电子商务文案策划、网店运营推广、短视频策划与制作、电商直播基础、电子商务数据分析。

培养目标：

培养适应电子商务行业发展，具有创新意识，具备网络营销专业对应就业岗位必备的知识与能力，掌握网店客服、网店运营推广、网店美工等技能的应用型技能人才。

就业方向：

同学同创班、直播电商班、阿里巴巴定向班、全国各大电子商务企业、西安市电子商务协会会员企业、西安市直播电商协会会员企业，京东云（西安）人才赋能中心等。

直播电商班支持建设单位：

西安市直播电商协会、西安市电子商务协会、京东云（西安）人才赋能中心。

电子商务

层次：高技能大专 | 学制：3年

核心课程：

电子商务法律法规、商务数据分析与应用、视觉营销、供应链管理、用户管理与客服管理、移动商务、农产品电商、短视频内容推广、直播推广、跨境电商。

培养目标：

培养适应现代电子商务产业发展需要，掌握电子商务专业理论知识和操作技能，具有较强团队合作能力和创新能力，具备良好心理素质及职业素养的电子商务高技能人才。

就业方向：

直播运营、主播，短视频策划、拍摄、制作、运营，企业网站营销推广，网店的设计、运营，电商数据分析等。

教育无他 唯爱与榜样

师资力量

Teacher Resources

学院现有教职工 114 人，其中专任教师 87 人。专任教师中正高级讲师 2 人，中级以上职称 67 人，双师型教师 70 人。学院现有享受国务院特殊津贴专家 1 人，国家级烹饪大师、服务大师、国家级评委、省级教学能手、省级技术能手等 43 人；省级首席技师 2 人，市级首席技师 2 人，“西安工匠”2 人。拥有国家级技能大师工作室 1 个，省级教学名师工作室 1 个，西安市技能大师工作室 1 个。



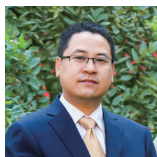
张先锋

正高级讲师
陕西省劳动模范
陕西省教学能手



樊建国

享受国务院特殊津贴专家
陕西省劳动模范
国家级技能大师工作室领办人
陕西省陕菜标准化技术委员会主任



施忠贤

高级讲师
全国餐饮业国家级评委
陕西省教学能手
陕西省餐饮 30 年杰出人物



曹鹏举

注册中国烹饪大师
餐饮业国家级评委
陕西省教学能手
全国职业院校技能大赛优秀指导教师



雷启勋

高级讲师
高级西点师
陕西省教学能手
陕西省技术能手



赵艳

陕西省教学能手
陕西省优秀指导教师
西安市技术能手
陕西省职业院校技能大赛一等奖



刘斌

全国电子商务技能大赛优秀指导教师
电子商务师职业技能等级认定考评员
电子商务师线上平台题库建设专家
虚拟现实技术高级应用工程师



杨蕊

高级讲师
高级技师
陕西省教学能手
陕西省优秀指导教师



赵璟

高级讲师
陕西省技术能手
陕西省优秀指导教师
全国烹饪技术大赛餐厅服务项目金奖

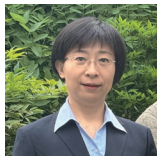


龚磊

陕西省优秀指导教师
陕西省职业院校技能大赛一等奖
中华人民共和国第二届职业技能大赛
餐厅服务（世赛选拔）项目裁判员



汇聚名师 实现高质量教学



郝璐

高级讲师
省级优秀指导教师
全国旅游院校技能大赛优秀指导教师
全国职业院校旅游专业说课比赛一等奖



樊耿辉

高级讲师
陕西省先进个人
阿里巴巴电子商务培训师
全国电子商务技能大赛优秀指导教师



孙慧

高级讲师
全国电子商务技能大赛优秀指导教师
电子商务师职业技能等级认定考评员
陕西省技工院校教师职业能力大赛评委



王维

高级讲师
电子商务数据分析职业技能等级培训师
全国电子商务技能大赛优秀指导教师



倪华

注册中国烹饪大师
全国技能大赛优秀指导教师
陕西省专业（学科）带头人
陕西省技工院校人才专家库专家



杨红生

注册中国烹饪大师
全国餐饮职业教育优秀教师
全国技能大赛优秀指导教师
首届国际青年学生烹饪技能大赛优秀指导教师



杨惠

陕西省技术能手
全国饭店业职业技能竞赛茶艺项目金奖
全国职业院校信息化教学大赛一等奖
陕西省优秀教研成果评选一等奖



白冬宇

注册中国烹饪大师
全国青年优秀厨师
全国饭店业岗位标兵
全国餐饮业国家级评委



车娟

陕西省技术能手
陕西面点大师
陕西省优秀指导教师
全国职业院校技能大赛一等奖



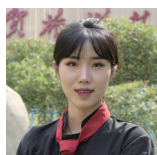
杜红艳

陕西省教学能手
finebi 商业智能资深工程师
全国电子商务技能大赛优秀指导教师
电子商务师线上平台题库建设专家



刘小珊

西式面点技师
陕西省优秀指导教师
西安市技术标兵
全国职业院校技能大赛优秀指导教师



李欣

陕西省烹饪大师
陕西省优秀指导教师
中式烹调技师
全国烹饪技能锦标赛金奖



刘文雅

中式面点技师
西安市技术能手
陕西省烹饪职业技能大赛铂金奖
陕西省职业技能大赛一等奖



牛欢

陕西省优秀指导教师
西安市优秀指导教师
西安市餐饮技术标兵
全国餐饮业技能大赛金奖

大赛荣誉

Competition Honors

近十年来，学校共选派 585 名学生参加国家、省市专业技能大赛，570 名学生获奖，位居全省第一。2023 年代表陕西省参加全国职业院校技能大赛，在中式烹饪团体赛项目（包含中式烹调、冷拼与雕刻、中式面点）获得国家一等奖。2024 年参加世界职业院校技能大赛，在总决赛争夺赛旅游赛道二（中式烹饪小组）赛项斩获国赛银奖。



学生活动

Student Activities

学校坚持“培养高素质技能型人才为中心，在侧重学生技能教育的同时，更加注重学生综合素质和核心能力培养”的办学理念，常年开展“艺术节”“技能节”“读书节”“健身节”等丰富多彩的校园活动，组建有摄影、航模、舞蹈、乒乓球、篮球、播音主持、曲艺等学生社团，激发学生潜能，增强学生自信心，提升学生综合素质，使学生自信走向社会，成才成功。



校友风采

Alumni Style

一批批优秀的学子从这里走出，踏入社会，用自己学到的技能勇于担当起时代赋予的历史责任，成长为社会、国家的优秀后备力量。以下为近年部分优秀校友风采展示。



常程

◆ 任陕西工商职业学院烹饪系副主任



李鑫龙

◆ 任钓鱼台国宾馆宴会部经理助理



陶若禹

◆ 任西安旅游职业中等专业学校烹饪专业教师



贾海龙

◆ 任陕西旅游烹饪职业学院西餐教师



孙伟

◆ 任西安市未央区职教中心烹饪专业教师



全程

◆ 任陕西省城市经济学校烹饪专业教师



陈靖

◆ 任西安新纪元烹饪技工学校烹饪专业教师



李伊琳

◆ 任渭南技师学院西式面点教师



段瑞洁

◆ 任渭南技师学院西式面点教师



鲍森

◆ 任陕西工商职业学院中西式面点教师



王梦嘉

◆ 任陕西新东方烹饪学校西点高级烘焙教师



崔佳怡

◆ 任蓝田厨师学校中西式面点教师



黄蕊

◆ 西安市金牌导游



王梓萱

◆ 西安市金牌导游、300W 粉丝旅游博主



申丹丹

◆ 任西安大唐西市酒店餐饮部经理



杨娜

◆ 自主创业，独立运营 2 家国际旅行社



杨卫娟

◆ 自主创业，独立运营 2 家国际旅行社



张一鸣

◆ 知名直播平台优秀主播

教育无他 唯爱与榜样

产教融合

Integration Of Industry & Education

紧跟国家职业教育政策，持续走产教融合、校企合作之路，先后与阿里巴巴、京东、洲际酒店集团、联合利华等国际知名企业建立校企合作关系。



两周一景·两月一店

每两周让学生走出课堂走出校门，开展全员景点教学；每两月让学生走进星级酒店，开展现场教学。



同学同创·同创同学

由学校出资，教师团队作为技术指导，学生在各大电商平台开设个人网店，老师与学生在教学和学习期间实现“同学同创，同创同学”。



西安尚旅旅游技术学院
西安市商贸旅游成人中等专业学校

就业安置

Job Placement

近年来，我院先后向人民大会堂、京西宾馆、钓鱼台国宾馆、国家会议中心等多个“国字号”用人单位输送学生百余名，形成了完善的就业安置体系。

就业安置单位展示（部分）



我校学生第 13 个月起平均就业薪资水平：烹饪、食品类专业 6000 元左右；旅游类专业 8000 元左右；电子商务类专业 10000 元左右。



▲ 国字号就业

▲ 职业院校任教

▲ 海外就业

教育无他 唯爱与榜样

联系我们 | CONTACT US

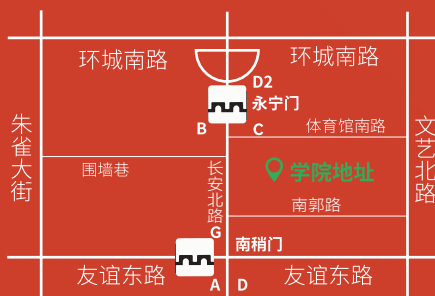
学校地址

西安商贸旅游技师学院（西安市商贸旅游成人中等专业学校）
陕西省西安市南关正街 99 号

交通指南

公交：乘 12、14、31、40、46、203、208、215、258、600、603、609、700、800 路公交车至南门或南稍门站

地铁：乘 2 号线至永宁门站 C 出口向南 500 米路东，5 号线至南稍门站 G 出口向北 500 米路东



咨询电话

029-87805368 029-87881845 029-61819111

学院网址

<http://www.smljysxy.com/>



学校微信公众号



学校官方抖音号