

餐饮旅游专业群各专业主要课程设置一览表

序号	专业	主要专业课程设置
1	中餐烹饪	烹饪原料知识、烹饪原料加工技术、中式烹调技艺、中式面点技艺、烹饪美学、冷拼与雕刻制作、怀化地方菜制作、民俗文化、厨房管理、餐饮服务与宴席设计、职业资格证认证、综合实训与毕业作品。
2	中西式面点	西式面点技术、中式面点技术、烹饪生化基础、烹饪原料加工技术、中式烹调、烹饪原料知识、怀化地方菜制作、民俗文化、综合实训与毕业作品、厨房管理、餐饮服务与宴席设计、职业资格证认证。
3	西餐烹饪	烹饪美术、西餐英语、食品雕刻与盘饰、西餐原料知识、西餐概论、西餐基本功、西式烹调技术、西点制作、蛋糕裱花、考公实训与毕业作品、民俗文化、厨房管理、餐饮服务与宴席设计。
4	高星级酒店管理	旅游概论、高铁、酒店服务礼仪、旅游地理、饭店工作英语、酒店服务心理学、饭店管理概论、营养与健康、酒店营销、高铁配餐实物、高速铁路安全应急处置、客房服务与管理、酒店餐饮服务与管理、前厅服务与管理、高铁餐饮服务与管理、怀化民俗文化、茶艺、花艺、社会实践类。