

CHƯƠNG TRÌNH TRÌNH BỘ ĐẠI HỌC
Ngành đào tạo: Du lịch

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Tên học phần: **KỸ NĂNG PHA CHẾ ĐỒ UỐNG** **MHP:**
80601
2. Số đơn vị học trình: **2**
3. Trình độ: dành cho sinh viên năm **4**
4. Phân bổ thời gian:
- Lên lớp: **10 tiết**
 - Thực tập phòng TN, thực hành: **20 tiết**
5. Điều kiện tiên quyết:
6. Mục tiêu của học phần: trang bị cho sinh viên chuyên ngành Du lịch những kiến thức về đồ uống và kỹ thuật pha chế một số thức uống phổ biến hiện nay trong quầy Bar.
7. Mô tả vắn tắt học phần
8. Nhiệm vụ của sinh viên:
- Tham dự đầy đủ các buổi học lý thuyết và thực hành
9. Tài liệu học tập: tập bài giảng của Giảng viên cung cấp
10. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên: Thi cuối kỳ 100%
11. Thang điểm: 10

NỘI DUNG CHI TIẾT CỦA HỌC PHẦN:

CHƯƠNG 1: KIẾN THỨC VÀ KỸ NĂNG PHỤC VỤ ĐỒ UỐNG

1. Thức uống không cồn

Nước

Nước khoáng

Nước giải khát

Siro

Trà

Cà phê

2. Thức uống có cồn

Bia

Rượu vang thường

Vang ngọt

Vang cường hóa

Vang mùi

Rượu mùi

Rượu mạnh

CHƯƠNG 2: PHỤC VỤ QUẦY BAR VÀ PHA CHẾ COCKTAIL

1. Lịch sử quầy Bar

2. Tiêu chuẩn thiết kế quầy Bar

3. Phân loại quầy Bar

4. Trang thiết bị cho quầy Bar

5. Lịch sử rượu Cocktail

6. Tổ chức phân công lao động quầy Bar

7. Pha chế Cocktail

8. Sự phối hợp các nguyên liệu pha chế

9. Đơn vị đo lường

10. Bảng phối hợp pha chế

11. Công thức

*Đà Lạt, ngày tháng năm
2008*

Phê duyệt của Khoa
(Ký và ghi rõ họ tên)

Người biên soạn
(Ký và ghi rõ họ tên)