TRƯỜNG ĐẠI HỌC QUỐC TẾ HỒNG BÀNG
KHOA KINH TẾ VÀ QUẢN LÝ

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT

Học phần: Pha chế rượu nâng cao

Mã học phần: 05617

Trình độ: Đại học chính qui

(Áp dụng từ năm học 2020 - 2021)

TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2020

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. **Tên học phần: Pha chế rượu nâng cao;**
2. **Mã học phần: 05617;**
3. **Số tín chỉ: 2 (0,2,2) tín chỉ;**
4. **Phân bổ thời gian:** - Lý thuyết: 0 tiết

   - Thực hành: 60 tiết
5. **Điều kiện tiên quyết: Không**
6. **Mô tả vắn tắt nội dung học phần:**

Khóa học cung cấp cho người học một cách tiếp cận mới về các công thức pha chế thuộc hàng "top-selling" trên thế giới cũng như tất cả các phương pháp, thủ thuật, cách "flair-bartending" mà họ cần để trở thành một người pha chế hàng đầu trong các nhà hàng - bar. Khóa học cũng cung cấp tài liệu tham khảo và phương pháp biểu diễn một bài "showmanship" cơ bản của một bartender chuyên nghiệp.

Mục tiêu học phần:

❖ ***Về kiến thức:***

- Có kiến thức chuyên môn về pha chế và pha chế các loại đồ uống khác nhau cho khách hàng của quán bar.

- Chịu trách nhiệm nhận order trực tiếp của khách hoặc nhận order từ nhân viên phục vụ.

- Tuân thủ các quy định, tiêu chuẩn và thực hành tốt nhất của ngành dịch vụ thực phẩm.

❖ ***Về kỹ năng:***

- Giao tiếp phù hợp với khách hàng, đồng nghiệp và quản lý.

- Pha chế các loại đồ uống khác nhau bằng cách sử dụng các thành phần phù hợp và một cách hiệu quả.

- Nhận các khoản thanh toán từ khách hàng, xử lý quầy thu ngân của quầy bar cũng như lau dọn quầy, và bất kỳ thiết bị nào khác mà họ có thể sử dụng để pha chế đồ uống..

❖ ***Về thái độ:***

- Phát triển ý thức tổ chức kỷ luật tốt, tinh thần trách nhiệm, ý thức làm việc nghiêm túc trong công việc được giao cũng như với đồng nghiệp.

- Hiểu và thực hành khi thích hợp, sử dụng đúng cách các thiết bị và dụng cụ trong quy trình làm việc, đảm bảo an toàn và hợp vệ sinh.

7. Yêu cầu đối với sinh viên:

Sinh viên được khuyến khích dành ít nhất 8 giờ mỗi tuần để học khóa học này. Thời gian này nên dành cho việc đọc sách giáo khoa, làm các bài tập và các vấn đề, bài tập nhóm, và tham dự các bài giảng và hướng dẫn trên lớp. Các quy định của Trường chỉ ra rằng nếu sinh viên tham dự ít hơn 80% các lớp học theo lịch trình, có thể bị từ chối làm bài đánh giá cuối cùng. Đi học thường xuyên là điều cần thiết để thực hiện và học tập thành công trong môn học này, đặc biệt là dựa trên phương pháp giảng dạy và học tập tương tác được áp dụng.

8. Phân bổ thời gian và nội dung chi tiết học phần:

TT	NỘI DUNG	Lý thuyết	Thảo luận	Thực hành	Tự
1	Chương 1: Citrus juice	0	0	5	
2	Chương 2: Other juices	0	0	5	
3	Chương 3: Sodas & mixers	0		5	
4	Chương 4: Simple syrups	0		5	
5	Chương 5: Infusions, tinctures & bitters	0		5	
6	Chương 6: Dairy & eggs + Chương 7: Ice	0		10	
7	Chương8: Stirring & shaking	0		10	
8	Chương 9: Other mixing methods	0		10	
9	Chương 10: Garnishing	0		5	

	TỔNG CỘNG	**0**	**0**	60	

8.1 Phân bổ thời gian:

8.2 Nội dung chi tiết học phần:

Chapter 1: CITRUS JUICE

Buying in bulk

Choosing the right juicer

Hand presses/ Mechanical presses/ Electric presses

Bartender's choice: Electric juicer

Juicing technique

Cutting your fruit for juicing

How to juice citrus fruit with a hand press

How to juice in volume

Citrus profiles

Chapter 2: OTHER JUICES

Types of juicers

Bartender's choice: Breville juice fountain elite improvisational juice extraction

Apple juice/ Pineapple juice

Tomato juice/ Pomegranate juice

Ginger juice/ Fruit purees

Chapter 3: SODAS & MIXERS

A history of carbonation

Soda water

Tonic water

Sparkling wine

Chapter 4: SIMPLE SYRUPS

Selecting the right sugar

Measuring your ingredients for simple syrup

Why crystal structure matters

Dissolving the sugar in the water

Storing the syrup 80 sugar syrups in cocktails

Chapter 5: INFUSIONS, TINCTURES & BITTERS

Infusions

Wood infusions, a.k.a. Barrel aging

Tinctures

Alcohol that's too hard to drink?

Commercial bitter

Chapter 6: DAIRY & EGGS

Choosing the best dairy products and eggs

Cream

Eggs

Chapter 7: ICE

How ice behaves

Storing ice

Types of ice

Chapter 8: STIRRING & SHAKING

Chilling and dilution

Stirring

Shaking

Shaking don'ts and do's

Chapter 9: OTHER MIXING METHODS

Building in the glass

Rolling/ Swizzling

Blending/ Muddling

"Mixing" Absinthe

Flaming drinks

Chapter 10: GARNISHING

Cherries/ Olives/ Onions

Fresh herbs and flowers

Citrus wheel/ Pineapple garnishes

Citrus wedges

Rimmed garnishes

Aromatic garnishes

9. Phương pháp giảng dạy:

Thực hành: các kỹ năng pha chế và "flair-bartending"

10. Tiêu chuẩn đánh giá:

- Điểm quá trình: 40%
- Điểm thi cuối kỳ: 60%

11. Tư vấn và hướng dẫn học viên:

- Trực tiếp tại lớp.
- Gián tiếp qua điện thoại hoặc email:

✧ 0967768577

✧ vinln1@hiu.vn

12. Trang thiết bị dạy và học:

Máy chiếu, micro, bảng, phòng thực hành Bar với đầy đủ thiết bị và công cụ, dụng cụ.

13. Tài liệu học tập:

❖ **Tài liệu chính:**

Jeffrey, M. (2014). *The Bar Book*. Chronicle Books.

❖ **Tài liệu tham khảo:**

Perlitz, L. (2017). *Beverage Services Skills*. Cengage Learning.

Charming, C. (2007). *Miss Charming's Guide for Hip Bartenders and Wayout Wannabes : Your Ultimate One-Stop Bar and Cocktail Resource*. Sourcebooks.

Tp.HCM, ngày tháng năm 2020

Trưởng Khoa/Viện	***Trưởng Bộ môn/Ngành***	***Người biên soạn***