

TRƯỜNG ĐẠI HỌC QUỐC TẾ HỒNG BÀNG
KHOA KINH TẾ - QUẢN TRỊ
NGÀNH DU LỊCH

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT

Học phần: Lý thuyết về Bartender & wine

Mã học phần: 05662

Trình độ đào tạo: Đại học

(Áp dụng từ năm học 2019-2020)



ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. **Tên học phần:** Lý thuyết về Bartender & wine
2. **Mã học phần:** 05662
3. **Số tín chỉ:** 3(3,0,6)
4. **Phân bổ thời gian:**
 - Lý thuyết: 15 tiết
 - Thực hành (thị phạm tại phòng thực hành): 30 tiết
5. **Điều kiện tiên quyết:**

6. **Mô tả vắn tắt nội dung học phần:**

Vận dụng được những kiến thức cơ bản về nghiệp vụ Nhà hàng - Bar, các kiến thức về văn hóa ẩm thực thế giới vào việc quản lý. Môn học này giúp người học nhận biết được như thế nào là một ly cocktail đúng tiêu chuẩn về màu sắc, mùi vị, cũng như cách trang trí, phục vụ đến khách hàng. Người học sẽ có sự kiến thức cơ bản về các loại đồ uống: Nhận biết và phân biệt các họ rượu mạnh, rượu mùi, beer, rượu vang. Biết được các công thức cocktail phổ biến ở Việt Nam nói riêng và trên thế giới nói chung. Có thể biểu diễn một số động tác cơ bản khi pha chế cocktail tạo nên sự hứng thú cho khách, giúp khách cảm nhận tốt hơn về thức uống, ứng dụng những kiến thức - kỹ năng để tạo ra các sản phẩm mới nhằm phục vụ Nhà hàng – Bar trong khách sạn, các cơ sở kinh doanh ẩm thực.

7. **Mục tiêu học phần:**

☐ **Về kiến thức:**

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về thức uống không cồn, rượu vang và thức uống có cồn.
- Trình bày và giải thích được kỹ thuật pha chế cách thành thạo.
- Nhận biết và trình bày được quy trình phục vụ thức uống được khách hàng order.
- Giải thích được nguyên nhân hư hỏng trong quá trình thực hiện, đưa ra được biện pháp khắc phục những hư hỏng thường gặp.
- Vận dụng kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo hộ lao động để bảo vệ sức khỏe và tài sản.

☐ **Về kỹ năng cứng:**

- Thực hiện được kỹ thuật chế biến các món thức uống truyền thống (được Hiệp hội Bartender thế giới quy định) một cách thành thạo.

- Có khả năng và xử lý thành công trong chế biến sản phẩm thức uống pha chế mới.

☐ **Về kỹ năng mềm:**

+ Phát triển kỹ năng tự nghiên cứu:

- Có khả năng khai thác các dụng cụ lao động tại các doanh nghiệp trong lĩnh vực nhà hàng, khách sạn, hay các cơ sở kinh doanh ẩm thực, xí nghiệp, trường học.
- Có khả năng thu thập các thông tin phục vụ cho việc nghiên cứu.

+ Phát triển kỹ năng thuyết trình:

- Thiết kế được, xây dựng được các quy trình thực hiện và thuyết trình những ý tưởng của mình.
- Có khả năng thuyết trình, thuyết phục khách hàng trong các hoạt động dịch vụ có liên quan.

+ Phát triển làm việc nhóm:

- Có khả năng làm việc theo nhóm trong một dây chuyền hay qui trình kỹ thuật tại nhà hàng, khách sạn, hay các cơ sở kinh doanh ẩm thực, xí nghiệp, trường học...

☐ **Về thái độ:**

- Có ý thức tổ chức kỷ luật tốt, có tinh thần trách nhiệm và ý thức làm việc nghiêm túc trong công việc được giao cũng như với các đồng nghiệp.
- Tự tin, cẩn thận và kiên nhẫn.
- Có đạo đức nghề nghiệp, tính chuyên nghiệp, trung thực, có trách nhiệm;
- Có tinh thần phục vụ cộng đồng.
- Đam mê, yêu thích, muốn tìm hiểu và sáng tạo thức uống mới

8. Yêu cầu đối với sinh viên:

- Nghiên cứu trước giáo trình, chuẩn bị các câu hỏi, đề xuất ý kiến khi nghe giảng.
- Nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên.
- Tham gia thảo luận theo nhóm, thảo luận trên lớp theo yêu cầu của giảng viên.
- Tham dự tối thiểu 80% số giờ trên lớp.

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

9.1 Phân bổ thời gian

TT	NỘI DUNG	Lý thuyết	Thảo luận	Thực hành	Tự học
----	----------	-----------	-----------	-----------	--------

1	Phần kiến thức nền	Chương 1: Giới thiệu tổng quan về Bartender	4	2		12
2		Chương 2: Kiến thức về các loại đồ uống	6			12
3	Phần 1: Wine	Chương 3: Rượu vang	6			12
4		Chương 4: Nếm - đánh giá rượu vang và thực hành phục vụ	2			4
5	Phần 2: Bartender	Chương 5: Rượu mạnh chưng cất	4	1		10
6		Chương 6: Liqueur & Cocktail	4			8
7		Chương 7: Kỹ thuật pha chế thức uống và phục vụ đồ uống có cồn				
	Kiểm tra					
	Thi					
	TỔNG CỘNG		26	4		60
			30			

9.2 Nội dung chi tiết học phần:

CHƯƠNG 1: NHẬP MÔN BARTENDER & WINE

1.1 Khái quát về Bartender & Wine

1.1.1 Khái niệm và định nghĩa

1.1.2 Lịch sử hình thành và phát triển nghề Bartender

1.1.3 Tình hình phát triển tại Việt Nam

1.2 Lao động và phục vụ trong bộ phận Bar

1.2.1 Những tiêu chí tuyển chọn Bartender

1.2.2 Yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ Bar

1.2.3 Những nguyên tắc chung khi phục vụ thức uống

1.2.4 Phân loại Bar

1.3 Trang thiết bị và dụng cụ quầy Bar

1.3.1 Trang thiết bị

1.3.2 Các loại dụng cụ quầy Bar

CHƯƠNG 2 : KIẾN THỨC VỀ CÁC LOẠI ĐỒ UỐNG

2.1. Đồ uống không cồn

2.1.1 Thức uống giải khát

2.1.2 Thức uống bổ dưỡng

- 2.1.3 Thức uống có chất kích thích
- 2.2. Đồ uống chứa cồn
 - 2.2.1 Khái niệm về cồn và rượu
 - 2.2.2 Nồng độ cồn, suất rượu chuẩn
 - 2.2.3 Tác dụng của cồn
 - 2.2.4 Phân loại thức uống chứa cồn
- 2.3 Beer
 - 2.3.1 Nguyên liệu và quy trình sản xuất
 - 2.3.2 Phân loại
 - 2.3.3 Bảo quản và phục vụ

CHƯƠNG 3: RƯỢU VANG

- 3.1 Rượu vang
 - 3.1.1 Định nghĩa và phân loại
 - 3.1.1.1 Lịch sử rượu vang
 - 3.1.1.2 Định nghĩa và phân loại
 - 3.1.2 Rượu vang và sức khỏe
 - 3.1.3 Rượu vang và thức ăn
 - 3.1.4 Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng rượu vang
- 3.2 Cách đọc nhãn hiệu rượu vang
- 3.3 Rượu vang trên Thế giới
 - 3.3.1 Vang Cựu Thế Giới
 - 3.3.2 Vang Tân Thế Giới
- 3.4 Các nước và vùng trồng nho làm rượu
 - 3.4.1 Cách làm rượu
 - 3.4.1.1 Cách làm vang không bọt
 - 3.4.1.2. Cách làm champagne
 - 3.4.2 Các nước và vùng sản trồng nho làm rượu
 - 3.4.2.1 Vang Pháp
 - 3.4.2.2 Vang Úc
 - 3.4.2.3 Vang Chile
 - 3.4.2.4 Vang Ý

3.4.2.5 Vang Mỹ

CHƯƠNG 4: NẾM - ĐÁNH GIÁ RƯỢU VANG

Hoàn thành chương này người học có thể:

4.1 Nguyên tắc nếm thử rượu vang

4.1.1 Quan sát

4.1.2 Lắc rượu

4.1.3 Ngửi mùi

4.1.4 Nếm vị rượu

4.1.5 Kết luận

4.2 Một số lưu ý khi bảo quản và phục vụ rượu vang

4.2.1 Lưu ý khi bảo quản

4.2.2 Lưu ý khi phục vụ rượu vang

4.3 Quy trình phục vụ rượu vang

4.3.1 Trình danh mục rượu (wine list)

4.3.2 Kiểm tra và chuẩn bị

4.3.3 Trình rượu cho khách

4.3.4 Khai rượu

4.3.5 Rót rượu

CHƯƠNG 5: RƯỢU MẠNH CHUNG CẤT

5.1 Brandy

5.1.1 Nguồn gốc

5.1.2 Phân loại

5.1.3 Quy trình sản xuất rượu

5.1.4 Cách phục vụ

5.2 Whisky

5.2.1 Nguồn gốc

5.2.2 Phân loại

5.2.3 Một số thuật ngữ

5.2.4 Cách phục vụ

5.3 Rhum

5.3.1 Nguồn gốc

5.3.2 Phân loại

5.3.3 Quy trình sản xuất rượu

5.3.4 Cách phục vụ

5.4 Tequila

5.4.1 Nguồn gốc

5.4.2 Phân loại

5.4.3 Quy trình sản xuất rượu

5.4.4 Cách phục vụ

5.5 Vodka

5.5.1 Nguồn gốc

5.5.2 Phân loại

5.5.3 Quy trình sản xuất rượu

5.5.4 Cách phục vụ

CHƯƠNG 6: LIQUEUR & COCKTAIL

6.1 Liqueur

6.1.1 Định nghĩa

6.1.2 Phân loại

6.1.3 Cách bảo quản và phục vụ

6.2 Kiến thức cơ bản về cocktail

6.2.1 Lịch sử cocktail

6.2.2 Phân loại cocktail

6.2.3 Các yếu tố tạo nên ly cocktail

6.2.4 Phục vụ thức uống và trang trí

10. Phương pháp giảng dạy

- GV: Phương pháp thuyết minh, diễn giải; thực hành.
- SV: Thực hành, thảo luận nhóm, giải quyết tình huống có vấn đề...

11. Cách thức đánh giá học phần

11.1 *Hình thức tổ chức thi kết thúc học phần:* Thi thực hành

11.2 *Cách thức tính điểm học phần:*

Điểm học phần là tổng hợp của 02 điểm thành phần:

- Điểm quá trình: 50%
- Điểm thi kết thúc học phần: 50%

11.3 *Thang điểm:*

Thang điểm 10 làm tròn đến một chữ số thập phân.

12. Tư vấn và hướng dẫn người học:

- Trực tiếp tại lớp.
- Gián tiếp qua điện thoại hoặc email:
 - o 0967768577
 - o Nile1412@gmail.com

13. Trang thiết bị dạy và học:

Máy chiếu, micro, bảng, phòng thực hành bar với đầy đủ thiết bị và nguyên liệu pha chế.

14. Tài liệu học tập:

Tài liệu chính (Textbook):

[1] Lendal H.Kotschevar & Ronald F.Cichy (2010), Managing Bar and Beverage Operations.

Tài liệu tham khảo:

[1] Costas Katsigrir, Chris Thomas (2007), The Bar & Beverage Book, Wiley Inc.

[2] Tiêu chuẩn kỹ năng nghề nghiệp Việt Nam (2013), nghiệp vụ nhà hàng – VTOS.

[3] Sharmila Chand (2016), Cocktails - 155 công thức pha chế Cocktails đỉnh cao trên thế giới, Nhà xuất bản Thế giới.

Tp.HCM, ngày 07 tháng 01 năm 2019

Trưởng Khoa/Viện

Trưởng Bộ môn/Ngành

Người biên soạn