

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. THÔNG TIN CHUNG (*General information*):

- Tên học phần (*tiếng Việt*) : Nghiệp vụ pha chế thức uống
- Tên học phần (*tiếng Anh*) : Beverage operations
- Mã học phần : HM3025
- Trình độ : Đại học
- Loại học phần ☐ Bắt buộc ☒ Tự chọn
- Thuộc thành phần ☐ Kiến thức giáo dục đại cương
☐ Kiến thức cơ sở khối ngành
☐ Kiến thức cơ sở ngành
☒ Kiến thức ngành / chuyên ngành
☐ Kiến thức cuối khoá
- Khoa, Bộ môn phụ trách : Du lịch
- Số tín chỉ : 3 (1, 2)
(*Lý thuyết, thực hành*)
- Phân bổ thời gian - Lý thuyết: 15 giờ; Tự học, thảo luận nhóm: 35 giờ
- Thực hành: 60 giờ; Tự học, thảo luận nhóm: 40 giờ
- Học phần tiên quyết : Không
- Học phần học trước : Không
- Học phần song hành : Không

2. MÔ TẢ HỌC PHẦN (*Course description*):

Học phần thuộc khối kiến thức chuyên ngành về dịch vụ đồ uống thuộc ngành Quản trị khách sạn bao gồm rượu mạnh chưng cất, rượu lên men, rượu mùi và các đồ uống pha chế. Các chủ đề bao gồm mua, kiểm soát nguyên vật liệu; vấn đề về lưu trữ, tồn kho, quản lý lãng phí và kiểm soát chi phí; chăm sóc khách hàng; an toàn vệ sinh thực phẩm trong Nhà hàng - Bar. Tiêu chuẩn đánh giá một ly cocktail về màu sắc, mùi vị, cách trang trí và quy trình phục vụ đến khách hàng; xác định và phân biệt các họ

rượu mạnh, rượu mùi; hiểu cách quản lý lựa chọn đồ uống của nhà hàng, quán bar, khách sạn trong kinh doanh.

3. MỤC TIÊU HỌC PHẦN (Course objectives):

Sau khi hoàn thành học phần này, sinh viên có:

Ký hiệu (Ox)	Mục tiêu học phần
Kiến thức	
O1	Hiểu được trách nhiệm Pháp luật khi làm việc trong lĩnh vực đồ uống cũng như tuân thủ đạo đức kinh doanh khi buôn bán các sản phẩm có cồn.
O2	Liệt kê được các họ rượu mạnh chưng cất, rượu lên men.
O3	Phân loại được thức uống không cồn và thức uống có cồn.
Kỹ năng	
O4	Hoàn thành tốt việc pha chế các loại cocktails, mocktails cơ bản khi được đặt hàng
O5	Vận dụng được cách bảo quản đồ uống hiệu quả trong đời sống hằng ngày và trong công việc.
Mức tự chủ và trách nhiệm	
O6	Thể hiện được tác phong chuyên nghiệp trong ngành dịch vụ ẩm thực khi giao tiếp với khách hàng, đồng nghiệp và quản lý.

4. CHUẨN ĐẦU RA CỦA HỌC PHẦN (Course learning outcomes - CLOs)

(Cụ thể hóa mục tiêu cụ thể, gồm các chuẩn đầu ra về kiến thức/kỹ năng/thái độ và mức tự chủ, trách nhiệm)

Ox	CLOx	PLOx
Kiến thức		
O1	CLO1. Ghi nhớ được luật pháp Việt Nam có liên quan đến việc mua và bán đồ uống có cồn.	PLO1
O2	CLO2. Kể tên được các họ rượu	PLO3
O3	CLO3. Xác định được các loại thức uống trong lĩnh vực pha chế.	PLO3, PLO4

	CLO4. Đọc được các thông tin mà nhãn rượu mô tả	
Kỹ năng		
O4	CLO5. Thực hiện pha chế được các loại cocktails, mocktails cơ bản khi được đặt hàng. CLO6. Ứng dụng được các dụng cụ cầm tay và thiết bị cần thiết để pha chế đồ uống.	PLO5
O5	CLO7. Vận dụng được cách bảo quản đồ uống hiệu quả và cách tính tỷ lệ luân chuyển hàng tồn kho.	PLO9
Mức tự chủ và trách nhiệm		
O6	CLO8. Thể hiện tác phong chuyên nghiệp trong ngành dịch vụ ẩm thực khi giao tiếp với khách hàng, đồng nghiệp và quản lý.	PLO10

5. NỘI DUNG HỌC PHẦN (Contents of course)

(có thể theo bài giảng hoặc theo chương nhưng bài giảng tốt hơn)

5.1. Lý thuyết:

Số TT	Nội dung (Tên bài giảng)	Số giờ				TỔNG
		Lý thuyết	Thảo luận nhóm	Tự học	Khác (nếu có)	
Bài 1	Management of Plant-Derived beverages of North-East India: A traditional approach	5		10		
Bài 2	Hydrodynamic Cavitation-Assisted Processing of Vegetable beverages: Review & the case of beer - brewing	5		10		
Bài 3	Kombucha Drink: Production, Quality, and Safety Aspects	5	5	10		
TỔNG		15	5	30		

(Chú ý: 1 tín chỉ phải đảm bảo tổng là 50 giờ)

5.2. Thực hành:

Số TT	Nội dung (Tên bài giảng)	Số giờ				TỔNG
		Thực hành	Thảo luận nhóm	Tự học	Khác (nếu có)	
Bài 1	Bar equipment	5		5		
Bài 2	The beverage: Spirits	5		5		
Bài 3	Pha chế nền Brandy và Whisky	5		5		
Bài 4	Pha chế nền Rum và Tequila	5		5		
Bài 5	Pha chế nền Vodka và Gin	5				
Bài 6	Build layering	5		5		
Bài 7	Build over ice/ Muddling/ Blending	5				
Bài 8	Beer & Wine	5		5		
Bài 9	Creative Cocktails	5				
Bài 10	Cà phê - Trà	5		5		
Bài 11	Smoothies - Soda	5		5		
Bài 12	Final Test	5				
TỔNG		60		40		

(Chú ý: 1 tín chỉ phải đảm bảo tổng là 50 giờ)

6. PHƯƠNG PHÁP DẠY - HỌC (*Teaching – Learning methods*):

6.1. Phương pháp giảng dạy:

- Lý thuyết: Thuyết giảng, Case studies.
- Thực hành: Thực nghiệm

6.2. Phương pháp học:

- Lý thuyết: Đọc tài liệu trước tại nhà, nghiên cứu, tham khảo thêm tài liệu tại thư viện để hiểu sâu sắc hơn bài giảng tại lớp, lắng nghe, đặt câu hỏi.
- Thực hành: Thực nghiệm tại lớp

7. TÀI LIỆU DẠY - HỌC, THAM KHẢO (*Learning materials*)

7.1. Tài liệu dạy học: chỉ có 1 tài liệu – bắt buộc bằng tiếng Việt

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

7.2. Tài liệu tự học và tham khảo: từ 3-5 tài liệu, một số học phần có thể có 7 tài liệu, (cả tiếng Việt và tiếng Anh)

- [1] Grumezescu, A., Holban, A. M. (2019). *Production and Management of Beverages, Volume 1. The Science of Beverages (1st edition)*. Woodhead Publishing.
- [2] Croce, E., Perri, G. (2017). *Food and Wine Tourism (2nd edition)*. CABI.
- [3] Katsigrir, C., Thomas, C. (2011). *The Bar & Beverage Book (5th edition)*. Wiley Inc.

7.3. Phần mềm, công cụ hỗ trợ bài tập hoặc thực hành

- [1] Dụng cụ phục vụ thực hành nhà hàng – bar.

8. PHƯƠNG PHÁP KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ (*Testing and assessment methods*)

8.1. Thang điểm đánh giá:

Điểm học phần được chấm theo thang điểm 10, làm tròn với một chữ số thập phân (đến 0,1) và xếp loại điểm chữ như sau:

Loại	Thang điểm 10	Điểm chữ	Quy đổi thang điểm 4
Đạt (các học phần được tính vào điểm trung bình học tập)	8,5 – 10	A	4
	7,0 – 8,4	B	3
	5,5 – 6,9	C	2
	4,0 – 5,4	D	1
Đạt (các học phần chỉ yêu cầu đánh giá “Đạt” và không tính điểm trung bình học tập)	Từ 5,0 trở lên	P	

Loại	Thang điểm 10	Điểm chữ	Quy đổi thang điểm 4
Không đạt	< 4,0	F	0

8.2. Phương pháp kiểm tra đánh giá tự học:

Hoạt động	Hình thức đánh giá	Công cụ đánh giá	Tỷ lệ %
Hoàn thành bài tập theo nhóm 1	Chấm bài tập	Rubric 2,3	50%
Hoàn thành bài tập theo nhóm 2	Chấm sản phẩm	Rubric 2,3	50%

8.3. Phương pháp đánh giá học phần:

Nội dung đánh giá		Hình thức đánh giá	Công cụ đánh giá	Tỷ lệ %
Đánh giá quá trình	Chuyên cần	Điểm danh, ý thức học tập	Rubric 1	10%
	Kiểm tra thường xuyên	Trắc nghiệm	Rubric 2, 6	30%
		Thực hành		
Kết thúc học phần	Thi	Thực hành	Rubric 6	60%

(Tỷ lệ Thi kết thúc học phần: Khối Sức khỏe 70% - Khối ngoài Sức khỏe 60%)

9. MA TRẬN (Matrix):

❖ Ma trận tương thích chuẩn đầu ra của học phần và chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo: (nên có ma trận này)

Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)	Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo (PLOs)											
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
CLO1	P											
CLO2			P									
CLO3			P	P								
CLO4			P	P								
CLO5					P							
CLO6									P			
CLO7									P			
CLO8										P		

Ghi chú: các ký tự trong các ô thể hiện

P: Đóng góp một phần cho chuẩn đầu ra

Partial supported

S: Đóng góp cho chuẩn đầu ra

Supported

H: Đóng góp quan trọng cho chuẩn đầu ra

Highly supported

Đề trống ô, nếu học phần không có đóng góp cho chuẩn đầu ra tương ứng

10. RUBRIC / THANG ĐIỂM ĐÁNH GIÁ (Scoring guide/Rubric):

Rubric 1: Điểm danh, đánh giá điểm chuyên cần

Số giờ HP Số giờ vắng	Mức điểm Thang điểm 10	Ghi chú
0%	10	
> 0% - 10%	9	Có phép
> 0% - 10%	7	Không có phép
> 25%	0	Không được dự thi kiểm tra học phần

Rubric 2: Thang điểm chấm bài trắc nghiệm (kiểm tra thường xuyên): theo thang điểm 10 dựa trên đáp án được thiết kế sẵn.

Rubric 3: Đánh giá bài báo cáo nhóm

Tiêu chí đánh giá	Mức độ đạt chuẩn quy định					Trọng số
	MỨC F (0-3.9)	MỨC D (4.0-5.4)	MỨC C (5.6-6.9)	MỨC B (7.0-8.4)	MỨC A (8.5-10)	
Nội dung báo cáo	Không có nội dung hoặc nội dung không phù hợp với yêu cầu.	Nội dung phù hợp với yêu cầu, hình ảnh và giải thích chưa rõ ràng.	Nội dung phù hợp với yêu cầu. Sử dụng thuật ngữ đơn giản, dễ hiểu. Hình ảnh minh họa rõ ràng, đẹp.	Nội dung phù hợp với yêu cầu. Sử dụng thuật ngữ đơn giản, dễ hiểu. Hình ảnh minh họa rõ ràng, đẹp, phong phú. Có sử dụng video.	Nội dung phù hợp với yêu cầu. Sử dụng thuật ngữ đơn giản, dễ hiểu. Hình ảnh minh họa rõ ràng, đẹp, phong phú. Có sử dụng video và giải thích cụ thể hiểu biết trên video.	50%
Trình bày slide	Slide trình bày quá sơ sài, không đủ số lượng theo quy định.	Slide trình bày với số lượng phù hợp, sử dụng từ ngữ và hình ảnh rõ ràng.	Slide trình bày với bố cục logic, rõ ràng, gồm 3 phần (mở bài, thân bài, kết luận).	Slide trình bày với bố cục logic, rõ ràng, gồm 3 phần, thể hiện sự thành thạo trong trình bày.	Slide trình bày với bố cục logic, rõ ràng, gồm 3 phần. Thuật ngữ sử dụng đơn giản dễ hiểu. Thể hiện sự thành thạo trong trình bày và ngôn ngữ.	25%

Tiêu chí	Mức độ đạt chuẩn quy định					Trọng số
đánh giá						
Thuyết trình	Trình bày không logic, vượt quá thời gian quy định. Sử dụng thuật ngữ không đúng, phát âm không rõ, giọng nói nhỏ, người nghe không hiểu.	Bài trình bày đầy đủ, giọng nói nhỏ, phát âm một số từ không rõ, sử dụng thuật ngữ phức tạp, chưa có tương tác với người nghe khi trình bày.	Phần trình bày có bố cục 3 phần rõ ràng. Giọng nói vừa phải, rõ ràng, dễ nghe, thời gian trình bày đúng quy định, thỉnh thoảng có tương tác với người nghe. Người nghe có thể hiểu và kịp theo dõi nội dung trình bày.	Phần trình bày ngắn gọn, dễ hiểu. Sử dụng các thuật ngữ đơn giản, dễ hiểu, bố cục rõ ràng. Giọng nói rõ ràng, lưu loát. Thời gian trình bày đúng quy định, tương tác tốt với người nghe. Người nghe có thể hiểu được nội dung trình bày.	Phần trình bày ngắn gọn, bố cục rõ ràng. Giọng nói rõ ràng, lưu loát, thu hút sự chú ý của người nghe, tương tác tốt với người nghe. Thời gian trình bày đúng quy định.	25%

Rubric 6: Thang điểm chấm bài thi thực hành

Tiêu chí đánh giá	Mức độ đạt chuẩn quy định					Trọng số
	MỨC F (0-3.9)	MỨC D (4.0-5.4)	MỨC C (5.6-6.9)	MỨC B (7.0-8.4)	MỨC A (8.5-10)	
Nội dung thực hiện	Không thực hiện hoặc nội dung không phù hợp với yêu cầu.	Nội dung phù hợp với yêu cầu, thao tác chưa đúng theo tiêu chuẩn, chưa đúng trình tự, chưa đúng quy định về thời gian. Thái độ chưa chuyên nghiệp	Nội dung phù hợp với yêu cầu. Thao tác rõ ràng nhưng còn chưa đúng trình tự, chưa đúng quy định về thời gian. Thái độ chưa chuyên nghiệp	Nội dung phù hợp với yêu cầu. Thao tác rõ ràng, theo trình tự nhưng chưa đúng theo quy định về thời gian thực hiện. Thái độ chưa chuyên nghiệp	Nội dung phù hợp với yêu cầu. Thao tác rõ ràng, theo trình tự, đúng theo quy định về thời gian thực hiện. Thái độ chuyên nghiệp	100%

11. HOẠT ĐỘNG HỖ TRỢ CỦA GIẢNG VIÊN VÀ TRỢ GIẢNG (Student support)

- Giảng viên sẽ giải đáp tất cả các thắc mắc của học viên liên quan đến môn học.
- Sinh viên có thể gửi email qua địa chỉ vinln1@hiu.vn hoặc gặp trực tiếp giảng viên vào ngày thứ 2 hàng tuần tại Văn phòng khoa tầng 16.

Tp.HCM, ngày tháng năm 202

Trưởng Khoa

P. Trưởng Bộ môn

Người biên soạn