

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

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

- Tên học phần (*tiếng Việt*) : Nghiệp vụ bếp bánh
- Tên học phần (*tiếng Anh*) : Professional baking
- Mã học phần : HM3024
- 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 : 2 (0, 2)
- Phân bổ thời gian : Thực hành 60 giờ; Tự học, thảo luận nhóm: 60 giờ
- Học phần tiên quyết : Không có
- Học phần học trước : Không có
- Học phần song hành : Không có

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

Học phần tự chọn thuộc khối kiến thức chuyên ngành, được thiết kế dựa trên tiêu chuẩn kỹ năng nghề du lịch Việt Nam (Tiêu chuẩn VTOS) kỹ thuật làm bánh Âu và bánh Việt Nam dành cho nhân viên bếp bánh trong khách sạn hoặc cơ sở kinh doanh tương tự nhằm giúp sinh viên nhận biết cách thức vận hành bếp bánh, kỹ thuật làm bánh và món

tráng miệng trong một mô hình kinh doanh ẩm thực. Sinh viên biết cách áp dụng các công thức làm bánh chuyên nghiệp thực hiện các loại bánh và món tráng miệng.

3. MỤC TIÊU HỌC PHẦN (Course objectives):

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

Ký hiệu (O _x)	Mục tiêu học phần
Kiến thức	
O1	Vận dụng được những kiến thức về thực phẩm, dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm vào công việc.
O2	Thực hiện được các tiêu chuẩn và kỹ thuật làm bánh tại bộ phận bếp bánh của doanh nghiệp
Kỹ năng	
O3	Phối hợp thực hiện các qui trình vận hành bộ phận bếp bánh.
O4	
Mức tự chủ và trách nhiệm	
O4	Đáp ứng các tiêu chuẩn trong môi trường làm việc tại bộ phận bếp bánh.

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

O _x	CLO _x	PLO _x
Kiến thức		
O1	CLO1: Vận dụng kiến thức về thực phẩm, dinh dưỡng và các thuật ngữ bánh và các món tráng miệng để thiết kế và xây dựng thực đơn.	PLO3
	CLO2: Thực hiện các qui trình chọn lựa, bảo quản, sơ chế và chế biến các loại bánh và các món tráng miệng, vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh an toàn nhà bếp và vệ sinh cá	PLO3

	nhân trong môi trường làm việc tại bếp bánh.	
Kỹ năng		
O2	CLO3: Sử dụng thành thạo kỹ năng phối hợp làm việc nhóm trong học tập và thực tế.	PLO5
	CLO4: Chuẩn bị, vận hành và bảo quản thiết bị và đồ dùng nhà bếp, nắm vững kỹ thuật chế biến và phục vụ các món bánh và các món tráng miệng	PLO5
	CLO5: Thành thạo chế biến các món bánh và các món tráng miệng, phục vụ điểm tâm, và món tự chọn	PLO5, PLO7
O3	CLO6: Biết sắp xếp và phối hợp với bộ phận bếp, áp dụng kiến thức về công nghệ thông tin và truyền thông để chuẩn bị đặt, mua và kiểm tra nguyên liệu làm bánh và các món tráng miệng.	PLO5, PLO7, PLO8
	CLO7: Biết phối hợp với bộ phận phục vụ để tiếp nhận đặt hàng (order), chế biến món bánh và phục vụ theo đúng tiêu chuẩn tại nơi làm việc.	PLO5, PLO7, PLO11
Mức tự chủ và trách nhiệm		
O4	CLO8: Sẵn sàng thực hiện đúng theo các qui trình và đáp ứng được theo các tiêu chuẩn trong môi trường học tập và tại nơi làm việc. Áp dụng kinh doanh dịch vụ ăn uống có trách nhiệm	PLO10

5. NỘI DUNG HỌC PHẦN (Contents of course)

Thực hành:

Số TT	Nội dung (Tên bài giảng)	Số giờ				TỔNG
		Thực hành	Thảo luận nhóm	Tự học	Khác (nếu có)	

		Số giờ				
Số TT	<i>Giới thiệu đề cương môn học, các</i> Nội dung <i>qui định và yêu cầu của môn học</i> <i>(Tên bài giảng)</i> 1. CHUẨN BỊ MÔI TRƯỜNG LÀM VIỆC 1.1. Giới thiệu ngành bánh và định hướng 1.2. Quản lý và tổ chức bếp bánh, vai trò - nhiệm vụ của nhân viên và các mối quan hệ 1.3. Đồng phục bếp bánh và tác dụng 1.4. Tổng quan về nguyên liệu, công cụ, dụng cụ và trang thiết bị làm bánh 1.5. Sử dụng, bảo quản dụng cụ và thiết bị trong bếp bánh 1.6. Duy trì môi trường làm việc an toàn và chuyên nghiệp 1.7. Duy trì vệ sinh khu vực làm bánh, dụng cụ, đồ dùng chế biến và vệ sinh thực phẩm 1.8. Các thuật ngữ chuyên ngành bếp bánh Á và bánh Âu 1.9. Giới thiệu và nhận biết nguyên liệu bánh Á và bánh Âu 1.10. Tổng quan kỹ thuật làm bánh Á và bánh Âu					TỔNG
Bài 1		5	0	5		G 10

		Số giờ				
Số TT	1.11. Cách bảo quản, sử dụng và trình bày các loại bánh Nội dung (Tên bài giảng)					TỔNG
Bài 2	2. CHUYÊN ĐỀ CÁC LOẠI BÁNH Á – BÁNH VIỆT (Theo chọn lựa của giảng viên) 2.1. Công thức chế biến 2.2. Cách sơ chế và bảo quản 2.3. Các kỹ thuật chế biến 2.4. Thực hành chế biến bánh và món tráng miệng miền Nam - Bánh khọt - Bánh tằm bì - Bánh đúc mặn - Bánh qui - Bánh da lợn, - Bánh chuối hấp nước cốt dừa - Bánh tằm khoai mì. - Bánh pía - Bánh khoai mì nướng - Bánh ít - Chè bà ba - Chè chuối chưng	5	0	5		10
Bài 3	3. CHUYÊN ĐỀ CÁC LOẠI BÁNH Á – BÁNH VIỆT 3.1. Công thức chế biến 3.2. Cách sơ chế và bảo quản 3.3. Các kỹ thuật chế biến 3.4. Thực hành chế biến bánh và món tráng miệng miền Trung	5	0	5		10

		Số giờ				
Số TT	<i>(Theo chọn lựa của giảng viên)</i> Nội dung - Bánh bèo <i>(Tên bài giảng)</i> - Bánh ram ít - Bánh nậm - Bánh bột lọc - Tạo hình bánh đậu xanh trái cây - Chè khoai tía - Chè bột lọc heo quay					TỔNG G
Bài 4	4. CHUYÊN ĐỀ CÁC LOẠI BÁNH Á – BÁNH VIỆT 4.1. Công thức chế biến 4.2. Cách sơ chế và bảo quản 4.3. Các kỹ thuật chế biến 4.4. Thực hành chế biến bánh và món tráng miệng miền Bắc <i>(Theo chọn lựa của giảng viên)</i> - Bánh cuốn - Bánh cam - Bánh giò - Bánh gai - Bánh tẻ - Bánh trôi- bánh chay - Bánh dây đậu - Chè hoa cau - Chè kho - Chè thạch nhãn	5	0	5		10
Bài 5	5. CHUYÊN ĐỀ CÁC LOẠI BÁNH Á 5.1. Công thức chế biến	5	0	5		10

		Số giờ				
Số TT	5.2. Cách sơ chế và bảo quản Nội dung 5.3. Các kỹ thuật chế biến (Tên bài giảng) 5.4. Thực hành chế biến (Theo chọn lựa của giảng viên) - Bánh dừa Đài Loan - Bánh gạo viên Hàn Quốc - Bánh Mochi Nhật Bản - Bánh mì Việt Nam					TỔNG G
Bài 6	6. CHUYÊN ĐỀ CÁC LOẠI BÁNH Á 6.1. Công thức chế biến 6.2. Cách sơ chế và bảo quản 6.3. Các kỹ thuật chế biến 6.4. Thực hành chế biến (Theo chọn lựa của giảng viên) - Bánh tét chuối - Bánh trung thu - Bánh tiêu - Bánh dầu cháo quẩy - Chè bạch quả	5	0	5		10
Bài 7	7. CHUYÊN ĐỀ CÁC LOẠI BÁNH ÂU – BÁNH MÌ 7.1. Công thức chế biến 7.2. Cách sơ chế và bảo quản 7.3. Các kỹ thuật chế biến 7.4. Thực hành chế biến (Theo thực đơn của giảng viên) - Sandwich - Multigrain bread	5	0	5		10

		Số giờ				
	- Burger bun					TỔNG
Số TT	Nội dung 8. CHUYÊN ĐỀ CÁC LOẠI BÁNH ÂU - BÁNH QUY VÀ BÁNH NƯỚNG <i>(Tên bài giảng)</i>					G
Bài 8	8.1. Công thức chế biến 8.2. Cách sơ chế và bảo quản 8.3. Các kỹ thuật chế biến 8.4. Thực hành chế biến <i>(Theo thực đơn của giảng viên)</i> - Vanilla cookies - Matcha cookies - Muffin - Choux - Butter cake - Crep - Pie	5	0	5		10
Bài 9	9. CHUYÊN ĐỀ CÁC LOẠI BÁNH ÂU - BÁNH NGỌT CƠ BẢN 9.1. Công thức chế biến 9.2. Cách sơ chế và bảo quản 9.3. Các kỹ thuật chế biến 9.4. Thực hành chế biến <i>(Theo thực đơn của giảng viên)</i> - Pannacotta - Boba cofe mouse - Sacher - Pumpkin	5	0	5		10

		Số giờ				
	- Cheesecake Nội dung					TỔN
Số TT	10. CHUYÊN ĐỀ CÁC LOẠI <i>(Tên bài giảng)</i> BÁNH ÂU - CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG					G
Bài 10	10.1. Công thức chế biến 10.2. Cách sơ chế và bảo quản 10.3. Các kỹ thuật chế biến 10.4. Thực hành chế biến <i>(Theo thực đơn của giảng viên)</i> - Tiramisu - Macaron - New york cheesecake - Creme brulee - Souffle - Lava cake	10	0	10		20
Thi	Thi cuối kỳ Tiệc trà chiều: các loại bánh tự chọn và trà <i>(Theo thực đơn của giảng viên)</i>	5	0	5		10
TỔNG		60	0	60		120

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

6.1. Phương pháp giảng dạy:

- Thực hành: thực hành theo nhóm, từng cặp hoặc theo từng cá nhân.

6.2. Phương pháp học:

- Thực hành: người học làm việc cá nhân, theo cặp hoặc theo nhóm, phân chia công việc cụ thể, thực hiện nhiệm vụ được phân công; tổ chức họp nhóm hay trao đổi theo cặp để thống nhất và tập dợt trước khi thực hành tại lớp.

6.3.. Phương pháp tự học:

- Người học tiếp cận nhiều nguồn tài liệu (thư viện, thư viện điện tử, tài liệu sẵn có,...) để mở rộng vấn đề; tham khảo thêm ý kiến chuyên gia, vận dụng vào xử lý các đề bài (chuyên đề) được phân công. Ngoài ra, người học chủ động tiếp cận với doanh nghiệp, người có kinh nghiệm chuyên môn, khách hàng để lĩnh hội thêm kiến thức, tạo tương tác xã hội, phát triển kỹ năng giao tiếp, sáng tạo và tư duy phản biện; internet là một kênh tự học hiệu quả.

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

7.1. Tài liệu dạy học:

- [1] Dự án Phát triển nguồn nhân lực du lịch Việt Nam (2008). *Tiêu chuẩn kỹ năng nghề du lịch Việt Nam Kỹ thuật làm bánh Âu*. Tổng cục Du lịch
- [2] Trần Thị Hiền Minh (2019). *Hương bếp nhà - Lưu giữ tinh hoa bánh Việt truyền thống*. NXB Văn hóa - Văn nghệ
- [3] Nghệ nhân bánh dân gian Trần Thị Hiền Minh (2023). *Thơm Thảo Xôi Chè – 30 thức quà ngọt ngào hương đồng gió nội*. Phương Nam Book – NXB Thế Giới

7.2. Tài liệu tự học và tham khảo:

- [1] Chương trình Phát triển Năng lực Du lịch có trách nhiệm với Môi trường và Xã hội do Liên minh châu Âu tài trợ (2015). *Tiêu chuẩn nghề du lịch Việt Nam Kỹ thuật làm bánh Âu*. Tổng cục Du lịch.
- [2] Wayne Gisslen.(2014). *Professional Cooking* (8th Edition). Published by John Wiley & Sons, Inc., ISBN-13: 978-0340811474
- [3] Websites tham khảo
 - Zanolli Academi, *Basic Pastry Work*, www.zanolliovens.com
 - Eiilm University, *Bakery & Confectionery*, www.eiilmuniversity.ac.in

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

- [1] Phòng thực hành mô phỏng nhà bếp tiêu chuẩn 4,5 sao với đầy đủ trang thiết bị, dụng cụ tại khách sạn Sulyna tầng 5 tại HIU
- [2] Các nguyên liệu dùng thực hành chế biến món bánh.
- [3] You Tube
- [4] Google

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	
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 3	35%
Hoàn thành bài tập theo nhóm 2	Chấm bài tập	Rubric 3	35%
Hoàn thành bài tập theo nhóm 3	Chấm bài tập	Rubric 3	30%

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	Kết quả thực hiện các quy trình	Rubric 2	30%
Kết thúc học phần	Thi	Thực hành làm bánh	Rubric 3	60%

9. MA TRẬN (Matrix):

Ma trận tương thích chuẩn đầu ra của học phần và chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo:

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		P			P		
CLO6					P		P	P				
CLO7					P		p				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: Đánh giá việc tham gia hoạt động học tập của sinh viên (A.1.1)

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)	
Chuyên cần	Không đi học (<30%)	Đi học không chuyên cần (<50%)	Đi học khá chuyên cần (<70%)	Đi học chuyên cần (<90%)	Đi học đầy đủ, rất chuyên cần (100%)	50%
Đóng góp tại lớp	Không tham gia hoạt động gì tại lớp.	Hiếm khi tham gia phát biểu đóng góp cho bài học tại lớp. Đóng góp không hiệu quả.	Thỉnh thoảng tham gia phát biểu, trao đổi ý kiến tại lớp. Phát biểu ít khi có hiệu quả.	Thường xuyên phát biểu, trao đổi ý kiến liên quan tới bài học. Các đóng góp cho bài học là hiệu quả.	Thường xuyên phát biểu, trao đổi ý kiến liên quan tới bài học. Các đóng góp cho bài học là hiệu quả.	50%

Rubric 2: Đánh giá bài kiểm tra thực hành cá nhân (A.1.2)

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%
--------------------	--	---	--	--	---	------

Rubric 3: Đánh giá bài kiểm tra thực hành nhóm/ phối hợp (A.1.3)

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 cá nhân	Không thực hiện hoặc nội dung không	Nội dung phù hợp với yêu cầu, thao tác chưa đúng theo tiêu chuẩn, chưa	Nội dung phù hợp với yêu cầu. Thao tác rõ ràng nhưng còn chưa đúng	Nội dung phù hợp với yêu cầu. Thao tác rõ ràng, theo trình tự	Nội dung phù hợp với yêu cầu. Thao tác rõ ràng, theo trình tự, đúng	80%

	phù hợp với yêu cầu.	đúng trình tự, chưa đúng quy định về thời gian. Thái độ chưa chuyên nghiệp	trình tự, chưa đúng quy định về thời gian. Thái độ chưa chuyên nghiệp	nhưng chưa đúng theo quy định về thời gian thực hiện. Thái độ chưa chuyên nghiệp	theo quy định về thời gian thực hiện. Thái độ chuyên nghiệp	
Phối hợp nhóm	Không phối hợp, hợp tác với nhóm.	Ít hợp tác, phối hợp làm việc nhóm.	Có hợp tác, phối hợp với nhóm nhưng không hoàn thành tốt công việc nhóm được giao.	Có hợp tác, phối hợp với nhóm, hoàn thành tốt công việc nhóm được giao nhưng vẫn còn sai sót.	Có hợp tác, phối hợp với nhóm hoàn thành tốt công việc nhóm được giao và không có sai sót.	20%

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 qua nhóm online.
- Sinh viên có thể gửi email qua địa chỉ lienltk@hiu.vn hoặc gặp trực tiếp giảng viên vào các ngày trong tuần tại Văn phòng khoa Kinh tế – Quản trị.

Tp.HCM, ngày tháng năm 202

Trưởng Khoa

P. Trưởng Bộ môn

Người biên soạn