

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

Thuộc khối kiến thức Đại cương ☐; Cơ sở ngành ☐;
Ngành ☐; Chuyên ngành ☐; Tốt nghiệp ☐

Khoa, Bộ môn phụ trách : Du lịch

Số tín chỉ (LT, TH, Tự học) : 3(1,2,4)

Số giờ lý thuyết : 15

Số giờ thực hành : 60

Số giờ tự học : 60

Học phần tiên quyết : Không

Học phần học trước : Không

2. MÔ TẢ HỌC PHẦN (Course description)

Học phần nghiên cứu 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 (O _x)	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 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)

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

	CLO4. Đọc được các thông tin mà nhãn rượu mô tả	PLO3
Kỹ năng		
O4	CLO5. Thực hiện pha chế được các loại cocktails, mocktails cơ bản khi được đặt hàng.	PLO3, PLO6
	CLO6. Ứng dụng được các dụng cụ cầm tay và thiết bị cần thiết để pha chế đồ uống.	PLO6
O5	CLO7. Vận dụng được cách bảo quản đồ uống hiệu quả và cách tính tỷ lệ luân chuyển hàng tồn kho.	PLO4, PLO7
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.	PLO8, PLO11

5. NỘI DUNG HỌC PHẦN, KẾ HOẠCH DẠY HỌC (Course content, Lesson plan)

Buổi học (5 tiết)	Nội dung	CLO	Hoạt động dạy và học	Hoạt động đánh giá (Ax)
Lý thuyết				
1	Chapter 1: Management of Plant-Derived beverages of North-East India: A traditional approach	CLO1, CLO2	GV: Câu hỏi gợi mở, Thuyết giảng, Giải thích. SV: Thảo luận, thuyết minh	A1.1 A1.2 A1.3 A2
2	Chapter 2: Hydrodynamic Cavitation-Assisted Processing of Vegetable beverages: Review & the case of beer - brewing	CLO2, CLO3	GV: Câu hỏi gợi mở, Thuyết giảng, Giải thích.	A1.1 A1.2 A1.3 A2

3	Chapter 3: Kombucha Drink: Production, Quality, and Safety Aspects	CLO2, CLO3	SV: Thảo luận, thuyết minh	A1.1 A1.2 A1.3 A2
Thực hành				
4	Chapter 4: Bar equipment	CLO6	Thuyết giảng, Thực nghiệm, Thảo luận nhóm	A1.4, A2
5	Chapter 5: The beverage: Spirits	CLO2, CLO3, CLO6	Thuyết giảng, Thực nghiệm, Thảo luận nhóm	A1.4, A2
6	Pha chế nền Brandy và Whisky	CLO2, CLO3, CLO6	Thuyết giảng, Thực nghiệm, Bài tập nhóm	A1.4, A2
7	Pha chế nền Rum và Tequila	CLO2, CLO3, CLO6	Thuyết giảng, Thực nghiệm, Bài tập nhóm	A1.4, A2
8	Pha chế nền Vodka và Gin	CLO2, CLO3, CLO6	Thuyết giảng, Thực nghiệm, Bài tập nhóm	A1.4, A2
9	Build layering	CLO2, CLO3, CLO6	Thuyết giảng, Thực nghiệm, Bài tập nhóm	A1.4, A2
10	Build over ice/ Muddling/ Blending	CLO2, CLO3,	Thuyết giảng, Thực nghiệm, Bài	A1.4, A2

		CLO6	tập nhóm	
11	Beer & Wine	CLO2, CLO3, CLO6	Thuyết giảng, Thực nghiệm, Bài tập nhóm	A1.4, A2
12	Creative Cocktails	CLO2, CLO3, CLO6	Thuyết giảng, Thực nghiệm, Bài tập nhóm	A1.4, A2
13	Cà phê - Trà	CLO2, CLO3, CLO6	Thuyết giảng, Thực nghiệm, Bài tập nhóm	A1.4, A2
14	Smoothies - Soda	CLO2, CLO3, CLO6	Thuyết giảng, Thực nghiệm, Bài tập nhóm	A1.4, A2
15	Final Test	CLO2, CLO3, CLO6	Thực hành, làm việc nhóm	A1.4, A2

HƯỚNG DẪN TỰ HỌC

Chương 1: SV đọc tài liệu Production and Management of Beverages, Volume 1. The Science of Beverages trang 123-148

Chương 2: SV đọc tài liệu Production and Management of Beverages, Volume 1. The Science of Beverages trang 211-251

Chương 3: SV đọc tài liệu Production and Management of Beverages, Volume 1. The Science of Beverages trang 259-287

Chương 4: SV đọc tài liệu The Bar & Beverage Book trang 124-168

Chương 5: SV đọc tài liệu The Bar & Beverage Book trang 183-224

Các phương pháp thực hành và công thức pha chế: SV đọc tài liệu The Bar Book: Elements of Cocktail Technique Chapter 12 (tr 199-220), Chapter 13 (tr 223-237), Chapter 14 (tr 247-281).

6. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN (Course assessment)

Hoạt động đánh giá	Phương pháp đánh giá	CLO	Tỷ lệ (%)
A1. Đánh giá quá trình	A.1.1. Tham gia hoạt động học tập, xây dựng bài học	CLO (2,3,4,8)	5%
	A.1.2. Thuyết trình	CLO (2,3,4)	10%
	A.1.3. Bài kiểm tra trắc nghiệm cá nhân	CLO (1,2,3,4,5)	10%
	A.1.4. Bài kiểm tra thực hành cá nhân	CLO (6,7,8)	15%
A2. Đánh giá tổng kết	Kiểm tra thực hành	CLO (5,6,7,8)	60%
Tổng			100%

CÔNG CỤ ĐÁNH GIÁ: (Rubric chỉ dùng để đánh giá kỹ năng, thái độ, mức tự chủ và trách nhiệm)

Rubric 1: Đánh giá Tham gia hoạt động học tập, xây dựng bài học. (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 thuyết trình (Oral Presentation) (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)	

Tiêu chí	Mức độ đạt chuẩn quy định					Trọng số
đánh giá 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	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.	số
Thuyết trình						25%

Đánh giá kiểm tra trắc nghiệm cá nhân (Multiple choice Exam): theo thang điểm 10 dựa trên đáp án được thiết kế sẵn. **(A.1.3)**

Rubric 3: Đánh giá bài kiểm tra thực hành cá nhân (A.1.4)

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.	Nội dung phù hợp với yêu cầu. Thao tác rõ ràng nhưng còn chưa đúng trình tự, chưa	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.	Nội dung phù hợp với yêu cầu. Thao tác rõ ràng, theo trình tự, đúng theo quy định về thời gian thực hiện.	100%

		chưa đúng quy định về thời gian. Thái độ chưa chuyên nghiệp	đúng quy định về thời gian. Thái độ chưa chuyên nghiệp	Thái độ chưa chuyên nghiệp	Thái độ chuyên nghiệp	
--	--	---	--	----------------------------	-----------------------	--

Đánh giá tổng kết: Kiểm tra thực hành

Rubric 3: Đánh giá bài kiểm tra 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%

7. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN (Course requirements and expectations)

- Dự lớp: theo qui định chung của trường.
- Sinh viên đọc trước slide bài giảng của học phần và những tài liệu theo yêu cầu của giảng viên trước mỗi buổi học.
- Làm bài tập về nhà, trả lời các câu hỏi ngắn trên lớp, và các bài kiểm tra tại lớp: các điểm này sẽ được đánh giá vào cột điểm quá trình của sinh viên.

8. TÀI LIỆU HỌC TẬP, THAM KHẢO

8.1. Giáo trình dạy học

- 1) Grumezescu, A., Holban, A. M. (2019). *Production and Management of Beverages, Volume 1. The Science of Beverages* (1st edition). Woodhead Publishing.
- 2) Morgenthaler, J., Holmberg, M. (2014). *The Bar Book: Elements of Cocktail Technique* (1st edition). Chronicle Books
- 3) Katsigrir, C., Thomas, C. (2011). *The Bar & Beverage Book* (5th edition). Wiley Inc.

8.2. Tài liệu tham khảo

- 1) Croce, E., Perri, G. (2017). *Food and Wine Tourism* (2nd edition). CABI.
- 2) Sharmila Chand (2016). *Cocktails - 155 công thức pha chế Cocktails đỉnh cao trên thế giới*, Nhà xuất bản Thế giới.

8.3. Websites tham khảo

9. PHẦN MỀM HAY CÔNG CỤ HỖ TRỢ BÀI TẬP HOẶC THỰC HÀNH

- 1) Phòng thực hành Nhà hàng - Bar tại Sulyna - tầng 5 toà nhà Ship of knowledge.
- 2) Các công cụ, dụng cụ, nguyên liệu dùng chế biến, pha chế thức uống phục vụ cho thực hành.

Tp.HCM, ngày 9 tháng 7 năm 2022