



TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN HIẾN
KHOA DU LỊCH

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần

- Tên học phần: NGHIỆP VỤ PHA CHẾ
- Mã học phần: HOS602
- Số tín chỉ: 3 (3/0/6)
- Cấp đào tạo: Đại học
- Loại học phần (bắt buộc/tự chọn): Bắt buộc
- Học phần tiên quyết/ Học phần trước: Không
- Đơn vị phụ trách: Khoa Du Lịch
- Số giờ tín chỉ: 45 , trong đó:
 - Lý thuyết: 45 (1 tín chỉ LT = 15 tiết)
 - Thực hành: ... (1 tín chỉ TH = 30 tiết)
 - Thực tập: ... (1 tín chỉ TT = 60 giờ TT tại cơ sở)
 - Đồ án/ Khóa luận ... (1 tín chỉ ĐA/KL = 45 giờ làm ĐA/KL)

2. Thông tin về giảng viên

Giảng viên 1:

- Họ và tên: Lý Liệt Thanh
- Chức danh, học vị: Thạc sĩ
- Thời gian làm việc: Giờ hành chính (8:00 -16:00)
- Địa điểm làm việc: Khoa Du lịch - Trường Đại học Văn Hiến.
- Điện thoại: 0908412061
- Email: thanhll@vhu.edu.vn

Giảng viên 2:

- Họ và tên:
- Chức danh, học vị:
- Thời gian làm việc: Giờ hành chính (8:00 -16:00)
- Địa điểm làm việc: Khoa - Trường Đại học
- Điện thoại:
- Email:

3. Tóm tắt nội dung học phần

Môn học giúp cho sinh viên có kiến thức tổng quan về tất cả các loại thức uống và cách thức phục vụ các món thức uống có trong menu của các cơ sở kinh doanh ẩm thực có, hiểu về các loại hình quầy bar hiện nay. Ngoài việc pha chế được khoảng 20 món Cocktail và mocktail đã học các bạn sinh viên còn thực hiện được tất cả các món cocktail phổ biến và nổi tiếng trên toàn thế giới, các bạn sinh viên biết truy cập các trang thông tin về pha chế cocktail và có thể làm được tất cả những món này. Sinh viên hoàn toàn biết sắp đặt và bày trí một quầy bar chuyên nghiệp, giúp ích cho công việc quản lý nhà hàng-bar của người học về sau.

4. Mục tiêu của học phần

Học phần có những mục tiêu:

- Cung cấp kiến thức chung về ngành pha chế, vai trò của bartender trong lĩnh vực dịch vụ, nguyên tắc cơ bản trong pha chế và phục vụ đồ uống.

Cung cấp kiến thức cơ bản về các loại nguyên liệu, dụng cụ, thiết bị pha chế và quy trình chuẩn bị đồ uống theo tiêu chuẩn quốc tế.

Cung cấp kiến thức chuyên sâu về phương pháp pha chế các loại đồ uống có cồn và không cồn, kỹ thuật trang trí, kết hợp hương vị và sáng tạo đồ uống.

Trang bị kiến thức về quy trình quản lý quầy bar, kiểm soát chi phí, kỹ năng phục vụ khách hàng và nguyên tắc an toàn vệ sinh thực phẩm trong pha chế.

Phát triển kỹ năng phân tích, lập luận và thuyết trình hiệu quả, giúp người học tự tin trình bày ý tưởng, giới thiệu sản phẩm và giao tiếp chuyên nghiệp trong môi trường làm việc.

Chuẩn đầu ra của học phần:

Mã CDR	Nội dung chuẩn đầu ra (Bắt đầu bằng động từ theo thang Bloom)
Kiến thức	
CLO1	Trình bày được nguồn gốc và sơ đồ tổ chức quầy pha chế và các loại hình bar, hệ thống quản lý, vệ sinh an toàn thực phẩm.
CLO2	Hiểu biết về thức uống, nắm vững kiến thức, quy trình cơ bản về các loại đồ uống có cồn và không cồn, bao gồm thành phần, nguồn gốc và cách pha chế.
CLO3	Áp dụng kiến thức về trang thiết bị, nguyên liệu, hiểu biết về các nguyên liệu sử dụng trong pha chế và phục vụ bao gồm trái cây, thảo mộc, gia vị và các loại syrup.
CLO4	Trình bày được công thức pha chế, nắm vững các công thức pha chế đồ uống truyền thống và hiện đại, cũng như cách sáng tạo ra các loại cocktail mới.
Kỹ năng	
CLO5	Kỹ năng pha chế: Thực hành và thành thạo các kỹ thuật pha chế đồ uống, từ cơ bản đến nâng cao.
CLO6	Kỹ năng giao tiếp và phục vụ: Kỹ năng giao tiếp hiệu quả với khách hàng, lắng nghe và đáp ứng nhu cầu của khách hàng một cách chuyên nghiệp.

Mã CDR	Nội dung chuẩn đầu ra (Bắt đầu bằng động từ theo thang Bloom)
CLO7	Tư duy sáng tạo: Khả năng sáng tạo trong việc thiết kế và pha chế các loại đồ uống mới, phù hợp với xu hướng và nhu cầu của khách.
Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
CLO8	Tinh thần trách nhiệm: Làm việc với tinh thần trách nhiệm cao, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
CLO9	Tác phong chuyên nghiệp: Duy trì phong cách làm việc chuyên nghiệp, từ trang phục đến thái độ phục vụ khách hàng.

Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo và Chuẩn đầu ra học phần

Chuẩn đầu ra	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10
CLO1		X	X	X						
CLO2		X	X	X				X		
CLO3			X					X		
CLO4		X	X					X		
CLO5								X		
CLO6						X				
CLO7			X					X		
CLO8									X	
CLO9									X	

Ghi chú: PLOs (Programme Learning Outcomes): Chuẩn đầu ra cấp CTĐT

CLOs (Course Learning Outcomes): Chuẩn đầu ra học phần

5. Nội dung chi tiết của học phần

6.1. Lý thuyết

Chương	Nội dung	Đáp ứng CLOs
Chương 1.	KHÁI NIỆM BAR - PHÂN LOẠI BAR	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4 CLO5, CLO6
1.1.	Lịch sử hình thành và phát triển của ngành pha chế thức uống	
1.2.	Khái niệm Bar	
1.3.	Các loại hình Bar	
1.4.	Nhân sự trong quầy Bar	
Chương 2.	NHỮNG TRANG THIẾT BỊ CƠ BẢN TRONG QUẦY BAR	CLO3, CLO4, CLO5

Chương	Nội dung	Đáp ứng CLOs
2.1.	Trang thiết bị	
2.2.	Các dụng cụ chuyên dụng	
2.3.	Các loại ly chuyên dụng trong quầy bar	
Chương 3.	KIẾN THỨC VỀ THỨC UỐNG KHÔNG CỒN (NON – ALCOHOLIC DRINKS)	CLO2,CLO3,CLO4,CLO5
3.1	Nước giải khát không có chất kích thích	
3.2.	Nước giải khát có chất kích thích	
Chương 4.	KIẾN THỨC VỀ THỨC UỐNG CÓ CỒN - ALCOHOLIC	CLO2,CLO3,CLO4, CLO5, CLO6, CLO7
4.1	Nhóm Bia	
4.2	Nhóm Rượu mạnh	
4.3	Nhóm Rượu mùi	
4.4	Nhóm Rượu Vang	
Chương 5.	NGHỆ THUẬT PHA CHẾ COCKTAIL	CLO2, CLO3,CLO4, CLO5, CLO6 ,CLO7
5.1.	Định nghĩa	
5.2.	Các phương pháp pha chế	
5.3.	Trang trí – Kiểm tra cocktail	
5.4.	Đơn vị đo lường	
5.5.	Thuật ngữ quầy bar – Tiếng anh thông dụng	
Chương 6.	THỰC HÀNH PHA CHẾ COCKTAIL & MOCKTAIL	CLO5, CLO6 ,CLO7
6.1.	Một số công thức pha chế cocktail cơ bản	
6.2.	Một số công thức pha chế mocktail cơ bản	

6.2. Thực hành

	Nội dung	Đáp ứng CLOs
6.2.1.	Bài tập cá nhân	
	Người học thực hành các thao tác nghiệp vụ phục vụ nhà hàng. Tập sáng tạo cocktail mới	CLO4, CLO5, CLO6, CLO7
6.2.2.	Bài tập nhóm	
	- Người học thảo luận với nhóm các câu hỏi của giảng viên - Các nhóm báo cáo kết quả làm việc trước lớp.	CLO2,CLO3,CLO4,CLO5, CLO6,CLO7,CLO8,CLO9

6. Phân bổ thời gian theo tiết và điều kiện thực hiện:

Chương	Tên chương	Số tiết tín chỉ					Ghi chú
		Lý thuyết	Bài tập	Thực hành	Tự học	Tổng	
1	Khái niệm bar - phân loại bar	5					
2	Những trang thiết bị cơ bản trong quầy bar	3	2				
3	Kiến thức về thức uống không cồn (non – alcoholic drinks)	3	2				
4	Kiến thức về thức uống có cồn - alcoholic	7	3				
5	Nghệ thuật pha chế cocktail	2	3				
6	Thực hành pha chế cocktail & mocktail	5		10			
Tổng		25	10	10			

CÁC CHỦ ĐỀ THẢO LUẬN VÀ TIỂU LUẬN

1. Thảo luận về các xu hướng đồ uống phổ biến như cocktail sáng tạo, đồ uống không cồn (mocktail), trà sữa, cold brew, v.v.
2. Phân tích tác động của những xu hướng này đến ngành pha chế và thị trường F&B.
3. Theo Anh /Chị, yếu tố nào làm nên một bartender chuyên nghiệp?
4. Theo Anh /Chị, cách kiểm soát chất lượng và tiêu chuẩn trong pha chế như thế nào cho hợp lý

7. Phương pháp giảng dạy:

Giảng viên giảng dạy với sự kết hợp của một số phương pháp sau:

- Thuyết trình
- Hỏi lại hoặc vấn đáp
- Đọc và tóm lược nội dung tài liệu
- Thực hành
- Thảo luận nhóm

Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra với phương pháp giảng dạy

Phương pháp giảng dạy	CLO1	CLO2	CLO3	CLO4	CLO5	CLO6	CLO7	CLO8	CLO9
Thuyết trình	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Hỏi lại hoặc vấn đáp			X						

Phương pháp giảng dạy	CLO1	CLO2	CLO3	CLO4	CLO5	CLO6	CLO7	CLO8	CLO9
Đọc và tóm lược nội dung tài liệu				X					
Thảo luận nhóm					X	X	X		
Thực hành			X	X	X	X	X	X	X

8. Phương pháp học tập

Sinh viên học tập với sự kết hợp của một số phương pháp sau:

- Thuyết trình
- Làm việc nhóm
- Tự học, tự nghiên cứu

Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra với phương pháp học tập

Phương pháp học tập	CLO1	CLO2	CLO3	CLO4	CLO5	CLO6	CLO7	CLO8
Thuyết trình	X	X	X	X	X	X	X	X
Làm việc nhóm		X	X	X	X	X	X	X
Tự học, tự nghiên cứu			X	X	X	X	X	X

9. Nhiệm vụ của sinh viên

Gợi ý:

- Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học.
- Tham gia đầy đủ các giờ lên lớp và giờ thuyết trình (sinh viên chỉ được vắng mặt tối đa 20% thời gian lên lớp của học phần).
- Đọc tài liệu tham khảo bắt buộc và bổ trợ do giảng viên giới thiệu.
- Hoàn thành đầy đủ các bài tập cá nhân, bài tập nhóm.
- Tham gia kỳ thi kết thúc học phần.

10. Thang điểm đánh giá: Điểm đánh giá quá trình và điểm thi kết thúc học phần được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến 1 chữ số thập phân.

11. Phương pháp kiểm tra, đánh giá kết quả học tập

Sinh viên được đánh giá kết quả học tập trên cơ sở hai điểm thành phần như sau:

Sinh viên được đánh giá kết quả học tập trên cơ sở hai điểm thành phần như sau:

1. *Điểm đánh giá quá trình: trọng số 40% bao gồm:*
 - a. Điểm chuyên cần: tham gia đầy đủ các buổi học, trọng số 20%
 - b. Điểm kiểm tra thường xuyên: Thực hành, trọng số 20%
2. *Điểm thi kết thúc học phần: trọng số 60%*

Hình thức thi: Trắc nghiệm

Ma trận quan hệ giữa Chuẩn đầu ra và phương pháp kiểm tra, đánh giá

Hình thức đánh giá	CLO1	CLO2	CLO3	CLO4	CLO5	CLO6	CLO7	CLO8
Thực hành			X	X	X	X	X	X
Thuyết trình	X		X		X	X	X	X
Trắc nghiệm	X	X	X	X	X	X	X	X
Dự lớp	X	X	X	X	X			

12. Tài liệu phục vụ cho học phần (các tài liệu xuất bản từ năm 2017 trở lại đây và cung cấp được cho Trung tâm Học liệu nơi đặt tài liệu)

13.1. Tài liệu chính

Costas Katsigris, Chris Thomas, The Bar and Beverage Book, 5th Edition

13.2. Tài liệu tham khảo

Valerie Mellema, The Professional Bartender's Handbook.

Preston Rideout & Ryan Dahlstrom, BAR MANUAL Bartender Training

TP.Hồ Chí Minh, ngày ... tháng ... năm

Hiệu trưởng
Duyệt

Trưởng Bộ môn
(Ký và ghi rõ họ tên)

Giảng viên biên soạn
(Ký và ghi rõ họ tên)