|  |  |
| --- | --- |
| **BỘ GD&ĐT**  **Trường Đại học SPKT TP.HCM**  **Khoa: CNMay & TT** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc** |

**Ch­ương trình Giáo dục đại học**

**Ngành đào tạo: Kinh tế gia đìnhTrình độ đào tạo: Đại học**

**Chương trình đào tạo: Kinh tế gia đình**

**ĐỀ C­ƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN**

1. **Tên học phần: Pha chế cocktail**  **Mã học phần: COBL436952**
2. **Tên Tiếng Anh: Cocktail Blend**
3. **Số tín chỉ: 3 tín chỉ**
4. **Phân bố thời gian:** (3:0:6) (3 tiết lý thuyết + 6 tiết tự học )

Thời gian học: 15 tuần

1. **Các giảng viên phụ trách học phần**

1/ GV phụ trách chính: Phạm Thị Hưng

2/ Danh sách giảng viên cùng GD:

2.1/ Lê MaiKim Chi

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần**

**Môn học trước:** không

**Môn học tiên quyết:** không

**Khác:** không

1. **Mô tả tóm tắt học phần**

Trang bị cho các sinh viên: Lịch sử của Cocktail; Những khái niệm cơ bản của Cocktail; Kiến thức cơ bản về nguyên phụ liệu, các dụng cụ, trang thiết bị cần thiết trong quày bar. Các nguyên tắc, kỹ thuật pha chế một số loại nước uống; Các nguyên tắc bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng loại thức uống; Các công thức pha chế Quốc tế cơ bản.

1. **Mục tiêu Học phần🡪 CĐR cấp độ 2 theo CDIO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MỤC TIÊU**  **HỌC PHẦN** | **MÔ TẢ MỤC TI**Ê**U HỌC PHẦN**  **(HP này trang bị cho sinh viên:)** | **CHUẨN ĐẦU RA CTĐT** |
| **G1** | Kiến thức chung về dinh dưỡng, mỹ kỹ, thuật thuật trong lĩnh vực pha chế thức uống; | **1.2,1.3** |
| **G2** | Khả năng lập luận, giải quyết vấn đề, suy nghĩ tầm hệ thống và khả năng định hướng nghề nghiệp; xây dựng thái độ học tập đúng đắn và đạo đức nghề nghiệp trong  lĩnh vực pha chế thức uống | **2.1, 2.3, 2.4, 2.5** |
| **G3** | Hình thành các nhóm học tập, xác định được nhiệm vụ của từng thành viên trong nhóm, thảo luận giải quyết và trình bày các vấn đề liên quan về lĩnh vực pha chế thức uống. | **3.1, 3.2, 3.3** |
| **G4** | Khả năng tìm hiểu được nhu cầu của xã hội và doanh nghiệp trong lĩnh vực lĩnh vực pha chế thức uống | **4.1, 4.2, 4.3,4.4,4.5,4.6** |

1. **Chuẩn đầu ra của học phần 🡪 CĐR cấp độ 3 theo CDIO**

| **CĐR**  **HỌC PHẦN** | | **MÔ TẢ CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN** | **CHUẨN ĐẦU RA CDIO** |
| --- | --- | --- | --- |
| **G1** | **G1.2** | Nhận biết, phân loại, các khái niệm cơ bản trong lĩnh vực pha chế nước giải khát, đặc biệt trong pha chế rượu;  Nhận biết, phân loại, phân, lựa chọn và bảo quản thực phẩm trong pha chế thức uống;  Phân loại được được các phương pháp pha chế thức uống;  Nguyên tắc vận hành cơ bản các trang thiết bị trong lĩnh vực pha chế thức uống | **1.2** |
|  | **G1.3** | Thiết kế phát triển và thực nghiệm các qui trình pha chế thực đơn thức uống hợp lý về dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm | **1.3** |
| **G2** | **G2.1** | Phân tích, tổng hợp được các kiến thức về dinh dưỡng và xây dựng thực đơn thức uống Việt Nam;  Giải thích được các hiện tượng hư hỏng trong quá trình pha chế các loại thức uống  Lập kế hoạch tổ chức quầy bar | **2.1.1, 2.1.4** |
| **G2.3** | Xây dựng ý tưởng . phân tích hình thành các phương pháp giải quyết trong lĩnh vực pha chế thức uống;  Phân tích được qui trình pha chế thức uống;  Phân tích các hư hỏng và đưa ra cách khắc phục trong lĩnh vực pha chế thức uống; | **2.3.2, 2.3.3** |
| **G2.4** | Xây dựng kế hoạch học tập và thái dộ học tập phù hợp trong lĩnh vực pha chế thức uống;  Tham khảo, tổng hợp các tài liệu liên quan đến pha chế thức uống; | **2.4.3, 2.4.6** |
|  |  |
|  |  |
| **G2.5** | Trình bày được các nguyên tắc đạo đức trong lĩnh vực pha chế thức uống;  Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, trung thực trong pha chế , đảm bảo chấtt lượng trong lĩnh vực pha chế thức uống; có tác phong công nghiệp; tự tin và tôn trọng tập thể | **2.5.1** |
|  |  |  |
| **G3** | **G3.1** | Có kỹ năng lãnh đạo nhóm và làm việc nhóm hiệu quả. | **3.1.1, 3.1.2, 3.1.4** |
| **G3.2** | Thực hiện truyết trình trước đám đông, viết báo cáo những vấn đề liên quan đến lĩnh vực pha chế thức uống; | **3.2.3, 3.2.4, 3.2.6** |
| **G3.3** | Nhận thức được tầm quan trọng của tiếng Anh và nắm được các phương pháp tự học tiếng Anh trong lĩnh vực pha chế thức uống; | **3.3.1** |
| **G4** | **G4.1** | Có khả năng tìm hiểu được tác động của xã hội đến lĩnh vực pha chế thức uống; | **4.1.1, 4.1.2** |
| **G4.2** | Có khả năng tìm hiểu được nhu cầu của doanh nghiệp đối với lĩnh vực pha chế thức uống; | **4.2.1, 4.2.2** |
|  | **G4.3** | Hình thành ý tưởng các sản phẩm mới trong lĩnh vực pha chế thức uống; | **4.3.1** |
|  | **G4.4** | Thiết kế các qui trình chế biến sản phẩm mới trong lĩnh vực pha chế thức uống; | **4.4.1,4.4.3** |
|  | **G4.5** | Triển khai, thực nghiệm, kiểm tra các qui trình chế biến sản phẩm mới trong lĩnh vực pha chế thức uống; | **4.5.1** |
|  | **G4.6** | Vận hành các các qui trình chế biến sản phẩm mới trong lĩnh vực pha chế thức uống; | **4.6.1** |

1. **Nhiệm vụ của sinh viên**

* Sinh viên phải tham dự tối thiểu 80% giờ trên lớp.
* Sinh viên hoàn thành các nhiệm vụ, bài tập được giao.

1. **Tài liệu học tập**

* **Tài *liệu học tập chính***

[1] Giáo trình: Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPKT

* ***Sách tham khảo***

[2]- Alex Beaumont’s \_101 Cocktails \_ Revised Edition

[3]- International Bartender’s guide, Ballantine books\_Newyork

1. **Tỷ lệ phần trăm các thành phần điểm và các hình thức đánh giá sinh viên:**

**🡪 tất cả các CĐR đều phải có bài tập kiểm tra đánh giá và liệt kê vào bảng**

| **STT** | **Nội dung** | **Hình thức** | **Thời gian TH** | **Phương pháp đánh giá** | **Chuẩn**  **đầu ra** | **%**  **điểm số** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **BT1** | Tìm hiểu về các mốc phát triển của Cocktail trên thế giới theo từng giai đoạn phát triển, tên một số Cocktail ứng với từng mốc phát triền | Cá nhân | Tuần 1 | Viết báo cáo | G1.2  G3.1, G3.2 | 10% |
| **BT2** | Sinh viên nghiên cứu, tìm hiểu đặc điểm, định nghỉa, phân loại, cách phục vụ các loại thức uống không cồn | Nhóm | Tuần 3 | Thuyết trình- Thảo luận nhóm | G1.2  G2.1  G3.2 |  |
| **BT3** | Hãy tìm hiểu, nghiên cứu và giới thiệu các khái niệm về cồn rượu | Nhóm | Tuần 4 | Viết bài báo cáo | G1.2  G3.1  G3.2 |  |
| **BT4** | Sinh viên hãy nghiên cứu về nguyên liệu, qui trình sản xuất bia, phân loại, cách phục vụ | Cá nhân | Tuần 5 | Viết bài báo cáo | G2.2 | 10% |
| **BT5** | Viết bài về rượu chưng cất: tìm hiểu về định nghĩa, nguồn gốc, phân loại, đề ra phương pháp bảo quản rượu thích hợp ở Việt Nam | Nhóm | Tuần 6\_7 | Thuyết trình + sản phẩm | G2.3  G2.4 |  |
| **BT6** | Tìm hiểu và viết bài về các loại rượu mùi trong pha chế các loại thức uống | Cá nhân | Tuần 8-9 | Viết bài báo cáo | G2.3  G2.4 | 10% |
| **BT7** | Sinh viên tìm hiểu, nghiên cứu về các loại rượu vang trên thế giới, cách làm, phân loại, cách phục vụ, ứng dụng rượu vang trong pha chế các loại thức uống | Nhóm | Tuần 10 | Thuyết trình + sản phẩm | G3.1    **G3.2**  G3.3 |  |
| **BT8** | Viết bài báo cáo về rượu vang Pháp | Cá nhân | Tuần 11 | Bài báo cáo | G3.1  **G3.2**  G3.3 | 10% |
| **BT9** | Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về dụng cụ, nguyên liệu, kỹ thuật pha chế các loại thức uống | Nhóm | Tuần 12-13 | Thuyết trình- Thảo luận nhóm | G2.1  G3.1 |  |
| **BT 10** | Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật pha chế thức uống, đưa ra đề xuất bảo quản các dụng cụ, nguyên liệu, thức uống trong quầy bar ở Việt Nam | Cá nhân | Tuần 13 | Bài báo cáo | **G3.1**  **G3.2**  **G4.1**  **G4.3**  **G4.5**  **G4.6** | 10% |
| **BT 11** | Các nhóm nghiên cứu, thiết kế ra loại thức uống mới dựa vào cấu trúc của một cocktail cơ bản, phương pháp, nền rượu, nồng độ của thức uống... | Nhóm | Tuần 14 | Thảo luận | G3.1  G3.3  G4.1  G4.2  G4.3  G4.4  G4.5  G4.6 |  |

1. **Thang điểm: 10 điểm**

Quá trình: 50%

Cuối kỳ : 50%

1. **Nội dung và kế hoạch thực hiện**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 1: *Chương 1:*  *Lịch sử của Cocktail* *(3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| **A/ Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)** |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Lịch sử Cocktail một số nước trên thế giới:   * Cocktail Anh: Nguồn gốc, truyền thuyết ra đời của Cocktail Anh. * Cocktail Pháp: Nguồn gốc, truyền thuyết ra đời của Cocktail Pháp. * Cocktail Mexico: Nguồn gốc, truyền thuyết ra đời của Cocktail Mexico. * Cocktail Mỹ: Nguồn gốc, truyền thuyết ra đời của Cocktail Mỹ.   + Một số mốc phát triển quan trọng Cocktail trên thế giới: công thức ra đời, công thức đầu tiên, công thức trong giai đoạn luật cấm rượu, công thức phổ biến thế giới Magaritta...  **Tóm tắt các PPGD**  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G1.2** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + Tham khảo lịch sử phát triển Cocktail các nước trên  thế giới  **BT1:** Tìm hiểu về các mốc phát triển của Cocktail trên thế giới theo từng giai đoạn phát triển, tên một số Cocktail ứng với từng mốc phát triền. |
| **G1.2**  **G3.1, G3.2** |
| **C/ Liệt kê các tài liệu học tập**   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 2: *Chương 2:*  *Những khái niệm cơ bản của Cocktail*** *(****(3/0/6)****)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| **A/ Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)** |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Định nghĩa cocktail  + Các yếu tố đánh giá rượu, cocktail: Thị giác, Khứu giác, Vị giác  + Đơn vị đo lường của Cocktail: Các đơn vị đo lường sử dụng trong pha chế Cocktail như dash, teaspoon, pony…  + Cấu trúc một cocktail cơ bản: rượu nến, chất tạo màu, tạo mùi, chất hòa trộn…  + Thuật ngữ trong quầy rượu: Các thuật ngữ thường dùng trong quầy rượu: On the rocks, A drink poured over ice, Neat, A drink without ice, Virgin….  + Phân loại cocktail   * Các yếu tố để phân loại Cocktail: theo dung tích, nồng độ cồn, thời gian uống, mùi và vị, theo thành phần chính của cocktail, theo cách pha chế, theo công thức pha chế cơ bản. * Các nhóm Cocktail: Martinis, Manhattans, Sours, Cream drinks, Two\_Liquor drinks, Liqueur drinks, Wine drinks anh Punches, Hot drinks, Liquor anh Mixers, Mocktails.   **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G1.2**  **G2.1**  **G3.1, G3.2** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + Nắm vững thành phần cấu trúc một cocktail  + Nhận biết, phân biệt được các nhóm Cocktail  + So sánh đặc điểm khác nhau, giống nhau giữa các loại cocktail |
| **G1.2**  **G2.1**  **G3.1, G3.2** |
| **Liệt kê các tài liệu học tập**   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 3: *Chương 3:*  *Thức uống không cồn*** ***(3/0/6)****)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Định nghĩa thức uống không cồn  + Phân loại thức uống không cồn: Nước giải khát, nước bổ dưỡng, nước có chất kích thích.  + Nước giải khát (Refreshing)   * Nước suối/Nước khoáng (Mineral water): thành phần, phân loại, hình thức, công dụng, cách phục vụ, thức uống tương tự. * Thức uống nhẹ có gas (Soft drink): thành phần, phân loại, hình thức, công dụng, cách phục vụ, một số loại nước ngọt thông dụng.   + Nước bổ dưỡng (Nourishing)   * Nước trái cây (Fruit Juice): thành phần, phân loại, hình thức, công dụng, cách phục vụ. * Nước tăng lực (Energy water): thành phần, phân loại, hình thức, công dụng, cách phục vụ. * Sữa ( Milk): thành phần, phân loại, hình thức, công dụng, cách phục vụ.   + Nước có chất kích thích (Stimulating)   * Trà ( Tea): thành phần, phân loại, công dụng, cách phục vụ. * Cà phê ( Coffee ): thành phần, phân loại, công dụng, cách phục vụ. * Cacao: thành phần, phân loại, công dụng, cách phục vụ.   **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G1.2**  **G2.1** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  +Nắm vững, phân biệt được từng loại thức uống không cồn  + So sánh đặc điểm khác nhau, giống nhau giữa các loại thức uống không cồn  **BT2**: Sinh viên nghiên cứu, tìm hiểu đặc điểm, định nghỉa, phân loại, cách phục vụ các loại thức uống không cồn |
| G1.2  **G 2.1**  G3.2 |
| **Liệt kê các tài liệu học tập**   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail , ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 4: *Chương 4:*  *Một số khái niệm về cồn \_rượu (3/0/6)****)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Nồng độ cồn: định nghĩa, bảng so sánh độ cồn theo tiêu chuẩn, nồng độ cồn trong máu  + Các công đoạn chế biến rượu: Chưng cất, ủ rượu và pha trộn  + Nguyên tắc bảo quản rượu  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| G1.2  **G2.3**  **G2.4** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + So sánh đặc điểm khác nhau, giống nhau giữa các qui trình chế biến rượu  **BT3:** Hãy tìm hiểu, nghiên cứu và giới thiệu các khái niệm về cồn rượu |
| G1.2  G3.1  G3.2 |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 5: *Chương 5: Bia (3/0/6****)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Định nghĩa bia  + Nguyên liệu và qui trình sản xuất   * Nguyên liệu: Lúa mạch, nước, Hoa bia, men bia, đường, ngũ cốc * Qui trình sản xuất: Chuyển tinh bột thành đường mạch nha, nấu và ghiền, nấu với hoa bia, lên men, ủ bia, bơm CO2 * Bảo quản bia   + Phân loại và cách phục vụ   * Phân loại bia: bia lên men bề mặt, bia lên men ở đáy, bia tươi, bia hơi * Phục vụ bia   + Thức uống tương tự bia: rượu táo, sake, rượu nếp than, bia không cồn…  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Đặt câu hỏi - Giải đáp |
| **G2.3**  **G2.4** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + So sánh đặc điểm khác nhau, giống nhau giữa các loại bia, thức uống tương tự bia  + Đề xuất phương pháp bảo quản bia  **BT 4:** Sinh viên hãy nghiên cứu về nguyên liệu, qui trình sản xuất bia, phân loại, cách phục vụ |
| **G2.3**  **G2.4**  **G4.1** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 6: *Chương 6:*  *Rượu chưng cất (3/0/6****)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Định nghĩa rượu chưng cất  + Phân loại rượu chưng cất   * Brandy: Cognac, Amagnac, Fruit brandy, Brandy tổng hợp và brandy khác * Whisky: Scoth whisky, Irish whisky, American whisky, Canadaian whisky   **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng, Thảo luận làm việc nhóm |
| **G1.2**  **G2.4** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + So sánh đặc điểm khác nhau, giống nhau giữa các loại rượu Brandy, Whisky  + Đề xuất phương pháp bảo quản rượu thích hợp ở Việt Nam  **BT5:** Viết bài về rượu chưng cất: tìm hiểu về định nghĩa, nguồn gốc, phân loại, đề ra phương pháp bảo quản rượu thích hợp ở Việt Nam |
| **C2.3**  **G2.4** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 7: *Chương 6: Rượu chưng cất (tt) (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**   * Vodka: nguồn gốc, nguyên liệu chế biến, qui trình sản xuất, phân loại, một số rượu vodka thong dụng * Rum: nguồn gốc, nguyên liệu chế biến, quy trình sản xuất, phân loại, một số rượu Rum thông dụng * Tequila: nguồn gốc, nguyên liệu chế biến, quy trình sản xuất, phân loại, một số rượu Tequila thông dụng   **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng, Thảo luận làm việc nhóm |
| **G3.1**  **G3.2** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + So sánh đặc điểm khác nhau, giống nhau giữa các loại rượu Vodka, Rum, Tequila  + Đề xuất phương pháp bảo quản rượu thích hợp ở Việt Nam |
| **G3.1, G3.2** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 8: *Chương 7:*  *Rượu mùi (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Định nghĩa rượu mùi  **+** Rượu gin   * Cách làm rượu: Chưng cất, trộn * Phân loại: Dutch/ Genever Gin, London Dry Gin, American Gin, Golden Gin…   **+**Rượu đắng và rượu hồi: Cách làm, một số rượu đắng và rượu hồi thông dụng  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G3.1** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + So sánh đặc điểm khác nhau, giống nhau giữa các loại rượu gin, Rượu đắng và rượu hồi  + Đề xuất phương pháp bảo quản rượu thích hợp ở Việt Nam  **BT6:** Tìm hiểu và viết bài về các loại rượu mùi trong pha chế các loại thức uống |
| **G3.1**  **G3.2**  **G3.3** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 9: *Chương 7:*  *Rượu mùi (tt)*** ***(3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  **+** Rượu mùi ngọt   * Định nghĩa * Cách làm: ngâm, lọc, chưng cất * Phân loại: Fruit Liqueurs, Citrus Liqueurs, Herb Liqueurs, Kernel Liqueurs, Other Liqueurs   **+** Bảo quản và phục vụ  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G2.4**  **G3.1**  **G3.3** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + So sánh đặc điểm khác nhau, giống nhau giữa các nhóm Cocktail  + Đề xuất phương pháp bảo quản rượu cocktail |
| **G2.1**  **G3.1**  **G3.2** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 10: *Chương 8:*  *Rượu vang \_ Một số khái niệm về rượu vang (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  +Định nghĩa rượu vang  **+** Những yếu tố ảnh hưởng đến rượu vang   * Khí hậu:lượng nước, nắng, nhiệt độ, sương muối, mưa đá … * Địa lý: vị trí địa lý lý tưởng để trồng nho * Đất trồng * Giống nho: giống nho xanh, giống nho đỏ * Kỹ thuật trồng nho * Cách làm rượu nho   **+** Hệ thống phân hạng   * Pháp: A.O.C, V.D.O.S, Vin de pays, Vin de table * Đức: OmP, ObA, DTW * Ý: Vino Da avola, D.O.C, D.O.C.G   **+** Phân loại: 4 loại chính   * Aromatized Wine (Rượu nho mùi): giống nho, nồng độ rượu, cách dùng * Fortified Wine): giống nho, nồng độ rượu, cách dùng * Table Wine): giống nho, nồng độ rượu, cách dùng * Sparling Wine ( Rượu sủi tăm) giống nho, qui trình làm rượu vang bọt, phân loại rượu và phục vụ   + Ôn tập  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G3.1**  **G3.2**  **G3.3** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)*  + Ôn lại kiến thức đã học  + So sánh đặc điểm khác nhau, giống nhau giữa các hệ thống phân hạng rượu vang của các nước  + Đề xuất phương pháp bảo quản rượu vang  + Ôn tập  **BT7:** Sinh viên tìm hiểu, nghiên cứu về các loại rượu vang trên thế giới, cách làm, phân loại, cách phục vụ, ứng dụng rượu vang trong pha chế các loại thức uống | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **G3.1**  **G3.2**  **G3.3** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 11: *Chương 9:*  *Rượu vang Pháp (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  +Vùng Champagne: vị trí địa lý, phương pháp làm rượu, phân loại rượu vang, Champagne  **+** Vùng Alsage; vị trí địa lý, giống nho, mùi vị của rượu, phân loại  **+** Vùng Bordeaux: vị trí địa lý, khí hậu, giống nho, phân loại rượu vang  **+**  Vùng Burgundy: vị trí địa lý, khí hậu, giống nho, phân loại rượu vang  **+** Vùng Loire: điều kiện khí hậu, địa lý, giống nho, phân loại rượu vang  **+** Vùng Rhone: điều kiện khí hậu, địa lý, giống nho, phân loại rượu vang  + Kiểm tra quá trình  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| G3.1  **G3.2** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + So sánh đặc điểm khác nhau, giống nhau giữa các loại rượu vang Pháp  + Đề xuất phương pháp bảo quản rượu vang tại Việt Nam  **BT8:** Viết bài báo cáo về rượu vang Pháp |
| **G3.1**  **G3.2**  **G3.3** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 12: *Chương 10: Dụng cụ \_ Nguyên liệu trong quầy Bar*** ***(3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Dụng cụ sử dụng trong pha chế   * Dụng cụ pha chế: Measure, trainner, teaspoon, barspoon, mixing glass, shaker… * Dụng cụ trang trí: dù, cây ghim, cây khuấy, ống hút các loại… * Các loại ly: có chân, không chân * Bảo quản ly * Các nguyên liệu cần thiết trong quầy bar: đường cát, đường bột, Candy syrup, sữa tươi, whipped cream,Tabasco sauce…   **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng, Thảo luận làm việc nhóm |
| **G3.1**  **G3.2** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + So sánh đặc điểm khác nhau, giống nhau giữa các loại dụng cụ pha chế rượu  + Đề xuất phương pháp bảo quản dụng cụ, nguyên liệu cần thiết trong quầy bar  **BT9:** Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về dụng cụ, nguyên liệu, kỹ thuật pha chế các loại thức uống  **BT 10:** Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật pha chế thức uống, đưa ra đề xuất bảo quản các dụng cụ, nguyên liệu,thức uống trong quầy bar ở Việt Nam |
| **G3.1**  **G3.2**  **G4.1**  **G4.3**  **G4.5**  **G4.6** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 13: *Chương 11: Kỹ thuật pha chế cocktail***  ***(3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Các phương pháp pha chế   * Phương pháp lắc (Shake): khái niệm, dụng cụ, phương pháp thực hiện * Phương pháp khuấy (Stir): khái niệm, dụng cụ, phương pháp thực hiện * Phương pháp trộn bằng máy (Blend): khái niệm, dụng cụ, phương pháp thực hiện * Phương pháp rót thẳng (Build): khái niệm, dụng cụ, phương pháp thực hiện   **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G2.4**  **G2.5** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + So sánh đặc điểm khác nhau, giống nhau giữa các phương pháp pha chế rượu |
| **G2.4**  **G2.5**  **G4.3**  **G4.4** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 14: *Chương 11:*  *Kỹ thuật pha chế cocktail (tt) (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* | G3.1  G3.3  G4.1  G4.2  G4.3  G4.4  G4.5  G4.6 |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Một số kỹ thuật căn bản   * Cách làm lạnh ly * Cách làm syrup: nguyên liệu, công thức, cách làm * Cách sử dụng trứng gà trong pha chế * Cách đổ rượu mạnh và rượu ngọt nổi * Cách sử dụng trái cây và nước trái cây * Cách trang trí cocktail: dạng xoắn, dạng miếng, lát, tạo hình xoắn ốc, dạng để nguyên quả, trang trí bằng cách rim vành ly   **BT 11:** Các nhóm nghiên cứu, thiết kế ra loại thức uống mới dựa vào cấu trúc của một cocktail cơ bản, phương pháp, nền rượu, nồng độ của thức uống...  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + So sánh đặc điểm khác nhau, giống nhau giữa cách đổ rượu mạnh và rượu ngọt nổi | **G2.3**  **G2.5**  **G4.1**  **G4.2** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học , Pha chế Cocktail ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 15: *Chương 12:*  *Các công thức cocktail quốc tế thông dụng (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* | G2.1  G2.5 |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Martinis:Dry Martini, Sweet Martini, Perfect Martini, Vodka Martini  **+** Manhattans: Mahattan, Dry Manhattan, Perfect Manhattan  **+** Sours: Short sours, Long sours  + Cream drinks:Grasshopper, Golden Gadillac, Golden Dream…  **+** Two liquor drinks: Back Russan, , French Connection, Gin and French, God Mother, God Father…  **+** Liqueur drinks: B.52, B.53, B.54, Blow Job, Channel 64, Irish Flag…  **+** Wine drinks and Punches: Kir, Kir Royale, Mimoza…  **+** Hot drinks: Irish Whisky, B.52 đốt nóng  **+** Liquor and Mixers: Screwdriver, Vodka coke, Te1quila seven up, Gin Tonic…  **+** Mocktail: Pussyfoot, Parson’s Cocktail, Florida Cockatil, Shirley Temple…  Các nhóm báo cáo kết quả thực hiện bài tập cuối kỳ  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm  **Phương pháp kiểm tra đánh giá** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)*  **Các nội dung tự học**: | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
|  |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ănViệt Nam, ĐHSPKT |  |

1. **Đạo đức khoa học:**

* Sinh viên không sao chép các báo cáo, tiểu luận của nhau.
* Các phần trích dẫn trong báo cáo, tiểu luận phải ghi rõ xuất sứ; tên tác giả và năm xuất bản

1. **Ngày phê duyệt:** ngày /tháng /năm
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Tổ trưởng BM** | **Người biên soạn** |

1. **Tiến trình cập nhật ĐCCT**

|  |  |
| --- | --- |
| **Lấn 1:** Nội Dung Cập nhật ĐCCT lần 1: Ngày….. tháng….. năm……. | **<**người cập nhật ký và ghi rõ họ tên)  Tổ trưởng Bộ môn: |
| **Lấn 2:** Nội Dung Cập nhật ĐCCT lần 2: Ngày….. tháng….. năm……. | **<**người cập nhật ký và ghi rõ họ tên)  Tổ trưởng Bộ môn: |