|  |  |
| --- | --- |
| **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: TH Pha chế cocktail**  **Mã học phần: COBP428351**
2. **Tên Tiếng Anh: Cocktail Blend**
3. **Số tín chỉ: 2 tín chỉ**
4. **Phân bố thời gian: *2(0/9/18)*** (9 tiết thực hành+ 18 tiết tự học )

Thời gian học: 10 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**

Hướng dẫn và rèn luyện cho sinh viên kỹ năng thực hành: pha chế và trang trí các loại rượu cocktail; pha chế các cocktail 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** | + Hướng dẫn sinh viên phân loại, nhận diện từng loại thức uống không cồn  + Nước giải khát  + Nước bổ dưỡng  + Nước có chất kích thích  + Hướng dẫn sinh viên phân loại, nhận diện từng loại thức uống có cồn  + Bia  + Brandy  + Whisky  + Vodka  + Rum  + Tequila | Cá nhân | Tuần 1 | Thực hành | G1.2 |  |
| **BT2** | + Sinh viên thực hành tại lớp các thao tác:   * Phương pháp khuấy * Phương pháp lắc * Phương pháp rót thẳng * Phương pháp trộn | Cá nhân | Tuần 2 | Thực hành | G1.2  G2.1  G3.1 G3.2 | 10% |
| **BT3** | + Thực hành pha chế nhóm Cocktaik Martinis  **+** Giới thiệu đặc điểm nhóm cocktail Martinis: xuất xứ, màu sắc, mùi vị, cách trang trí, nguyên liệu pha chế và trang trí.  + Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trong pha chế các cocktail Martinis  + Thao tác làm mẫu một loại cocktail thuộc nhóm Martinis, sinh viên thực hành pha chế thức uống nhóm cocktail Martinis | Cá nhân | Tuần 3 | Thực hành + Sản phẩm | G1.2  G2.2 |  |
| **BT4** | + Thực hành pha chế nhóm Cocktail Manhattans  **+** Giới thiệu đặc điểm nhóm cocktail Manhattans : xuất xứ, màu sắc, mùi vị, cách trang trí, nguyên liệu pha chế và trang trí.  + Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trong pha chế các cocktail Manhattans  + Thao tác làm mẫu một loại cocktail thuộc nhóm  Manhattans | Cá nhân | Tuần 4 | Thực hành + Sản phẩm | G1.2  G2.2 |  |
| **BT5** | + Thực hành pha chế nhóm Cocktail Sours: Long Sours, Short Sours  **+** Giới thiệu đặc điểm nhóm cocktail Sours: xuất xứ, phân loại, màu sắc, mùi vị, cách trang trí, nguyên liệu pha chế và trang trí.  + Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trong pha chế các cocktail Sours  + Thao tác làm mẫu một loại cocktail thuộc nhóm Sours  + Hướng dẫn phương pháp sáng tạo cocktail mới: định lượng, rượu nền, chất tạo màu, tạo mùi, chất hòa trộn. Sinh viên tự sang tạo 1 loại thức uống mới dựa trên nền nhóm Cocktail Sours |  | Tuần 5 | Thực hành + Sản phẩm | G1.2  G2.2  G2.4 | 10% |
| **BT6** | + Thực hành pha chế nhóm Cocktail Cream drinks  **+** Giới thiệu đặc điểm nhóm cocktail Cream: xuất xứ, phân loại, màu sắc, mùi vị, cách trang trí, nguyên liêu pha chế và trang trí.  + Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trong pha chế các cocktail Cream.  + Thao tác làm mẫu một loại cocktail thuộc nhóm Cream drinks. | Cá nhân | Tuần 6 | Thực hành + Sản phẩm | G1.2  G2.2  G2.3  G2.4 |  |
| **BT7** | + Thực hành pha chế nhóm Cocktail Liqueur drinks  **+** Giới thiệu đặc điểm nhóm cocktail Liqueur drinks: xuất xứ, phân loại, màu sắc, mùi vị, cách trang trí.  + Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trong pha chế các cocktail Liqueur drinks  + Hướng dẫn thao tác pha chế các cocktail bằng phương rót đổ tầng  + Thao tác làm mẫu một loại cocktail thuộc nhóm Liqueur drinks  + Sinh viên thực hành kỹ thuật đổ tầng | Cá nhân | Tuần 7 | Thuyết trình + sản phẩm | G1.2  G2.2  G2.4 | 10% |
| **BT8** | + Thực hành pha chế nhóm Cocktaik Wine &Punchs  **+** Giới thiệu đặc điểm nhóm cocktail Wine &Punchs: xuất xứ, phân loại, màu sắc, mùi vị, cách trang trí.  + Trình bày đặc diểm của rượu vang ( Wine)  + Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trong pha chế các cocktail Wine &Punchs  + Thao tác làm mẫu một loại cocktail thuộc nhóm Wine &Punchs | Cá nhân | Tuần 8 | Thực hành + Sản phẩm | G1.2  G2.2 |  |
| **BT9** | **+** Thực hành pha chế nhóm Cocktaik Hot Drinks  **+** Giới thiệu đặc điểm nhóm cocktail Hot Drinks : xuất xứ, phân loại, màu sắc, mùi vị, cách trang trí.  + Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trong pha chế các cocktail Hot Drinks  + Thao tác làm mẫu một loại cocktail thuộc nhóm Hot Drinks | Cá nhân | Tuần 9 | Thực hành + Sản phẩm | G1.2  G2.2 |  |
| **BT 10** | + Thực hành pha chế nhóm Cocktaik Mocktails  +Giới thiệu đặc điểm nhóm cocktail Mocktails  **+** Giới thiệu đặc điểm nhóm cocktail Mocktails : xuất xứ, phân loại, màu sắc, mùi vị, cách trang trí.  + Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trong pha chế các cocktail Mocktails  + Thao tác làm mẫu một loại cocktail thuộc nhóm Mocktails  +Sinh viên tự sang tạo ra công thức mới, tiến hành pha chế thức uống sáng tạo của mình.  + Kiểm tra | Cá nhân | Tuần 10 | Thực hành + Sản phẩm | G1.2  G2.2  G2.4  G4.1  G4.2  G4.3  G4.4  G4.5  G4.6 | 20% |

1. **Thang điểm: 10 điểm**

Quá trình: 50%

Cuối kỳ : 50%

1. **Nội dung và kế hoạch thực hiện**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 1: *Chương 1:*** ***Phân biệt các loại thức uống không cồn – có cồn (0/9/18)*** | **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**  + Phân loại, nhận diện từng loại thức uống không cồn  + Nước giải khát  + Nước bổ dưỡng  + Nước có chất kích thích  + Phân loại, nhận diện từng loại thức uống có cồn  + Bia  + Brandy  + Whisky  + Vodka  + Rum  + Tequila  **Tóm tắt các PPGD**  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G1.1** |
| ***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 các kiến thức đã học  + Nhận diện, phân loại từng loại thức uống không cồn về hình dáng, nhãn , date sử dụng, tên thương hiệu, màu sắc  + Nhận diện, phân loại từng loại thức uống có cồn về hình dáng, nhãn rượu, tên thương mại, năm sản xuất, tuổi rượu, phân hạng rượu, màu sắc, mùi vị của từng loại rượu |
| **G1.1**  **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:***  ***Tập kỹ thuật pha chế (0/9/18)*** | **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**  + Ôn lại lý thuyết  + Sinh viên thực hành tại lớp các thao tác:   * Phương pháp khuấy * Phương pháp lắc * Phương pháp rót thẳng * Phương pháp trộn   **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  + Tập kỹ thuật khuấy  + Tập kỹ thuật lắc  + Tập kỹ thuật rót thẳng  + Tập kỹ thuật trộn |
| **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:***  ***Kỹ thuật pha chế cocktail: Nhóm Martinis ((0/9/18)*** | **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**  + Ôn lại phần lý thuyết đã học  **+** Nhóm Martinis  **+** Giới thiệu đặc điểm nhóm cocktail Martinis: xuất xứ, màu sắc, mùi vị, cách trang trí, nguyên liệu pha chế và trang trí.  + Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trong pha chế các cocktail Martinis  + Thao tác làm mẫu một loại cocktail thuộc nhóm Martinis  **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  + Nhận biết được các dụng cụ thực hành pha chế cocktail cho nhóm Martinis  + Phân biệt được các loại cocktail thuộc nhóm Martinis về màu sắc, mùi vị, cách trang trí, nguyên liệu pha chế và trang trí  + Tập kỹ năng rót rượu, kỹ năng khuấy  + Pha chế được các cocktail cơ bản thuộc nhóm Martinis  + Áp dụng đưa các cocktail Martinis vào thực đơn thức uống, đãi tiệc.  + Viết được sơ đồ tóm tắt các loại cocktail thuộc nhóm Martinis |
| **G 2.2** |
| **Liệt kê các tài liệu học tập**   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail , ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 4: *Chương 4:*  *Kỹ thuật pha chế cocktail: Nhóm Manhattans (0/9/18)*** | **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**  + Ôn tập kiến thức đã học  + Nhóm Manhattans  **+** Giới thiệu đặc điểm nhóm cocktail Manhattans : xuất xứ, màu sắc, mùi vị, cách trang trí, nguyên liệu pha chế và trang trí.  + Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trong pha chế các cocktail Manhattans  + Thao tác làm mẫu một loại cocktail thuộc nhóm Manhattans  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **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 tập các kiến thức đã học  + Thức uống thuộc nhóm Manhattans  + Nhận biết được các dụng cụ thực hành pha chế cocktail cho nhóm Manhattans  + Phân biệt được các loại cocktail thuộc nhóm Manhattans về màu sắc, mùi vị, cách trang trí, nguyên liệu pha chế và trang trí  + Tập kỹ năng rót rượu, kỹ năng khuấy  + Pha chế được các cocktail cơ bản thuộc nhóm Manhattans  + Áp dụng đưa các cocktail Manhattans vào thực đơn thức uống, đãi tiệc.  + Viết được sơ đồ tóm tắt các loại cocktail thuộc nhóm  Manhattans  + So sánh sự giống, khác nhau giữa hai nhóm cocktail Martinis và Manhattans |
| **G2.2**  **G2.3** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 5: *Chương 5:***  ***Kỹ thuật pha chế cocktail: Nhóm Sours (0/9/18)*** | **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**  +Ôn tập kiến thức đã học  + Nhóm Sours: Long Sours, Short Sours  **+** Giới thiệu đặc điểm nhóm cocktail Sours: xuất xứ, phân loại, màu sắc, mùi vị, cách trang trí, nguyên liệu pha chế và trang trí.  + Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trong pha chế các cocktail Sours  + Thao tác làm mẫu một loại cocktail thuộc nhóm Sours  + Hướng dẫn phương pháp sáng tạo cocktail mới: định lượng, rượu nền, chất tạo màu, tạo mùi, chất hòa trộn  **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 các kiến thức đã học  + Thức uống thuộc nhóm Sours  + Phân biệt được các cocktail thuộc nhóm Long Sours và Short Sours  + Nhận biết được các dụng cụ thực hành pha chế cocktail cho nhóm Sours  + Phân biệt được các loại cocktail thuộc nhóm Sours  về màu sắc, mùi vị, cách trang trí, nguyên liệu pha chế và trang trí  + Tập kỹ năng rót rượu, kỹ năng khuấy, kỹ năng lắc  + Pha chế được các cocktail cơ bản thuộc nhóm Sours  + Áp dụng đưa các cocktail Sours vào thực đơn thức uống, đãi tiệc.  + Đề xuất, đặt tên và thực hành công thức cocktail tự sáng tạo.  + Viết được sơ đồ tóm tắt các loại cocktail thuộc nhóm Sours  + So sánh sự giống, khác nhau giữa hai nhóm cocktail Long Sours và Short Sours |
| **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:Kỹ thuật pha chế cocktail: Nhóm Cream drinks (0/9/18)*** | **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**  + Ôn tập kiến thức đã học  + Nhóm Cream drinks  **+** Giới thiệu đặc điểm nhóm cocktail Cream: xuất xứ, phân loại, màu sắc, mùi vị, cách trang trí, nguyên liêu pha chế và trang trí.  + Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trong pha chế các cocktail Cream.  + Thao tác làm mẫu một loại cocktail thuộc nhóm Cream drinks.  + Hướng dẫn phương pháp sáng tạo cocktail mới: định lượng, rượu nền, chất tạo màu, tạo mùi, chất hòa trộn  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng, Thảo luận làm việc nhóm |
| **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 các kiến thức đã học  + Thức uống thuộc nhóm Cream drinks  + Phân biệt được các cocktail thuộc nhóm Cream drinks + Nhận biết được các dụng cụ thực hành pha chế cocktail cho nhóm Cream drinks  + Phân biệt được các loại cocktail thuộc nhóm Cream drinks về màu sắc, mùi vị, cách trang trí, nguyên liệu pha chế và trang trí  + Tập kỹ năng rót rượu, kỹ năng khuấy, kỹ năng lắc  + Pha chế được các cocktail cơ bản thuộc nhóm Cream drinks  + Trình bày được đặc diểm của nhóm Cream drinks  + Áp dụng đưa các cocktail Cream drinks vào thực đơn thức uống, đãi tiệc.  + Đề xuất, đặt tên và thực hành công thức cocktail tự sáng tạo.  + Viết được sơ đồ tóm tắt các loại cocktail thuộc nhóm Cream drinks |
| **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 7: Kỹ thuật pha chế cocktail:***  ***Nhóm Liqueur drinks*** ***(0/9/18)*** | **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**  + Ôn lại các kiến thức đã học  + Nhóm Liqueur drinks  **+** Giới thiệu đặc điểm nhóm cocktail Liqueur drinks: xuất xứ, phân loại, màu sắc, mùi vị, cách trang trí.  + Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trong pha chế các cocktail Liqueur drinks  + Hướng dẫn thao tác pha chế các cocktail bằng phương rót đổ tầng  + Thao tác làm mẫu một loại cocktail thuộc nhóm Liqueur drinks  **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  + Thức uống thuộc nhóm Liqueur drinks  + Phân biệt được các cocktail thuộc nhóm Liqueur drinks + Nhận biết được các dụng cụ thực hành pha chế cocktail cho nhóm Liqueur drinks  + Phân biệt được các loại cocktail thuộc nhóm Liqueur drinks về màu sắc, mùi vị, cách trang trí, nguyên liệu pha chế và trang trí  + Tập kỹ năng rót rượu tạo tầng  + Pha chế được các cocktail cơ bản thuộc nhóm Liqueur drinks  + Trình bày được đặc diểm của nhóm Liqueur drinks  + Áp dụng đưa các cocktail Liqueur drinks vào thực đơn thức uống, đãi tiệc.  + Đề xuất, đặt tên và thực hành công thức cocktail tự sáng tạo.  + Viết được sơ đồ tóm tắt các loại cocktail thuộc nhóm Liqueur drinks |
| **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 8: Kỹ thuật pha chế cocktail:***  ***Nhóm Wine &Punchs (0/9/18)*** | **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**  + Ôn lại kiến thức đã học  + Nhóm Wine &Punchs  **+** Giới thiệu đặc điểm nhóm cocktail Wine &Punchs: xuất xứ, phân loại, màu sắc, mùi vị, cách trang trí.  + Trình bày đặc diểm của rượu vang ( Wine)  + Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trong pha chế các cocktail Wine &Punchs  + Thao tác làm mẫu một loại cocktail thuộc nhóm Wine &Punchs  **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  + Thức uống thuộc nhóm Wine &Punchs  + Phân biệt được các cocktail thuộc nhóm Wine &Punchs  + Phân biệt được các loại cocktail thuộc nhóm Wine &Punchs về màu sắc, mùi vị, cách trang trí, nguyên liệu pha chế và trang trí  + Tập kỹ năng rót rượu  + Pha chế được các cocktail cơ bản thuộc nhóm Wine &Punchs  + Đề xuất, đặt tên và thực hành công thức cocktail tự sáng tạo.  + Viết được sơ đồ tóm tắt các loại cocktail thuộc nhóm Wine &Punchs |
| **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 9*:**  ***Kỹ thuật pha chế cocktail:***  ***Hot drinks ((0/9/18)*** | **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**  + Ôn lại kiến thức đã học  **+** Nhóm Hot Drinks  **+** Giới thiệu đặc điểm nhóm cocktail Hot Drinks : xuất xứ, phân loại, màu sắc, mùi vị, cách trang trí.  + Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trong pha chế các cocktail Hot Drinks  + Thao tác làm mẫu một loại cocktail thuộc nhóm Hot Drinks  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **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  + Thức uống thuộc nhóm Hot drinks  + Phân biệt được các cocktail thuộc nhóm Hot drinks  + Nhận biết được các dụng cụ thực hành pha chế cocktail cho nhóm Hot drinks  + Phân biệt được các loại cocktail thuộc nhóm Hot drinks về màu sắc, mùi vị, cách trang trí, nguyên liệu pha chế và trang trí  + Tập kỹ năng rót rượu  + Pha chế được các cocktail cơ bản thuộc nhóm Hot drinks  + Đề xuất, đặt tên và thực hành công thức cocktail tự sáng tạo.  + Viết được sơ đồ tóm tắt các loại cocktail thuộc nhóm  Hot drinks |
| **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 10:Kỹ thuật pha chế cocktail:***  ***Nhóm Mocktails*** *(****(0/9/18)*** | **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**  **+ Ôn lại kiến thức đã học**  + Nhóm Mocktails  + Định nghĩa Mocktail là gì ?  **+** Giới thiệu đặc điểm nhóm cocktail Mocktails  **+** Giới thiệu đặc điểm nhóm cocktail Mocktails : xuất xứ, phân loại, màu sắc, mùi vị, cách trang trí.  + Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trong pha chế các cocktail Mocktails  + Thao tác làm mẫu một loại cocktail thuộc nhóm Mocktails  + Kiểm tra  **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** |
| **G3.1**  **G3.2** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, 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: |