



HCMUTE

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

INFO UTE LIBRARY

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT MÔN HỌC

# KẾT HỢP MÓN ĂN VÀ THỨC UỐNG

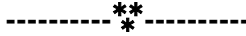
FOOD & BEVERAGE PAIRING

(Ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống - Chương trình đào tạo đại học 132TC)



HCMUTE.EDU.VN - THÁNG 9 NĂM 2019

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH



INFO UTE LIBRARY



**HCMUTE**

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT MÔN HỌC  
**KẾT HỢP MÓN ĂN VÀ THỨC UỐNG**

FOOD & BEVERAGE PAIRING

(Ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống - CTĐT đại học 132TC)

HCMUTE.EDU.VN – THÁNG 9 NĂM 2019

## MỤC LỤC

LỜI NÓI ĐẦU .....	4
GIỚI THIỆU CÁC DỊCH VỤ UTE Library .....	7
GIỚI THIỆU CÁC CƠ SỞ DỮ LIỆU TRỰC TUYẾN .....	11
ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT MÔN HỌC .....	12
GIỚI THIỆU CÁC CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO .....	32

## LỜI NÓI ĐẦU

Theo World Travel and Tourism Council, năm 2023 ngành du lịch nói chung và các lĩnh vực nhà hàng, dịch vụ ăn uống - khách sạn nói riêng cần nguồn nhân lực lên đến 113.400 người hàng năm với các công việc thuộc lĩnh vực du lịch, nhà hàng, khách sạn, khu vui chơi giải trí, trung tâm hội nghị và cơ quan quản lý nhà nước về du lịch. Đây chính là cơ hội cho những bạn trẻ theo học ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống lựa chọn môi trường làm việc đầy hấp dẫn.

Nhóm ngành dịch vụ du lịch – khách sạn – nhà hàng là một trong 4 nhóm ngành tuyển dụng nhân sự nhiều nhất trong những năm qua. Với con số 40.000 lao động mới, ngoài TP.HCM và Hà Nội là hai thị trường tuyển dụng lớn nhất nước thì đa số các tỉnh thành thuộc 7 vùng du lịch lớn của cả nước đang cần nguồn nhân lực trẻ, giỏi chuyên môn nghề nghiệp.

Ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống là ngành học chuyên sâu về lĩnh vực quản lý khách sạn, nhà hàng về phương diện văn hóa ẩm thực với công việc cụ thể là quản lý các khâu về ẩm thực, yến tiệc, hội nghị, sự kiện,... Đây là ngành học có yêu cầu cao về kỹ năng nghiệp vụ chuyên môn cùng nền tảng kiến thức vững chắc của người học. Ngành này đòi hỏi phải có năng khiếu và đam mê nghề thì mới thành công được.

Tại trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Tp. Hồ Chí Minh, sinh viên theo học ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sẽ được đào tạo, xây dựng kiến thức nền tảng chuyên sâu về nghề thông qua chương trình đào tạo tiên tiến được cập nhật liên tục dựa trên giáo trình của các trường đại học uy tín. Bên cạnh đó, Nhà trường còn trang bị những kiến thức tổng quan về kinh tế, quản trị, các kiến thức về tâm lý khách hàng, mối quan hệ giữa ngành nhà hàng dịch vụ ăn uống với du lịch,...

Song song đó, Nhà trường tạo điều kiện để sinh viên phát triển những kỹ năng mềm như đánh giá chất lượng công việc, kỹ năng giao tiếp, trình bày ý kiến với đồng nghiệp, khách hàng. Được tạo điều kiện nâng cao khả năng ngoại ngữ với chương trình song ngữ, sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống hoàn toàn có khả năng giao tiếp và làm việc trong các nhà hàng từ 3-5 sao, giao lưu văn hóa ẩm thực với các đầu bếp nổi tiếng trên thế giới.

Đặc biệt, với phương châm “đào tạo gắn kết với thực tiễn”, Nhà trường luôn tạo cơ hội cho sinh viên được tiếp cận với môi trường thực tế thông qua những chương trình giao lưu học tập trực tiếp ngay tại các

doanh nghiệp. Từ đó, sinh viên dần làm quen với môi trường làm việc sau này, nâng cao khả năng cạnh tranh của bản thân.

*Sinh viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có thể xin việc có thể làm việc ở đâu?*

Với vốn kiến thức chuyên ngành và những kỹ năng được trang bị, kỹ sư ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sau khi tốt nghiệp có thể đảm nhiệm các vị trí sau:

Chuyên viên tổ chức sự kiện ẩm thực

Chuyên viên tư vấn, tổ chức và điều hành tại các cơ sở kinh doanh trong lĩnh vực ăn uống, các chuỗi nhà hàng, coffee cao cấp hay trung tâm tổ chức hội nghị, yến tiệc,...

Nhà quản trị cấp cao thuộc lĩnh vực nhà hàng, dịch vụ ẩm thực, dịch vụ chăm sóc khách hàng.

Sales và Marketing cho nhà hàng và khách sạn.

Giảng dạy hoặc tiến hành nghiên cứu về lĩnh vực nhà hàng, khách sạn, dịch vụ ăn uống.

*Tùy vào khả năng chuyên môn bạn có thể lựa chọn làm việc tại:*

Các nhà hàng, khách sạn từ 3-5 sao.

Trên các du thuyền quốc tế 5 sao trên thế giới (Star Cruises, Costa...).

Các trung tâm hội nghị, yến tiệc.

Các khu resort, nghỉ dưỡng cao cấp.

Các hệ thống, chuỗi thương hiệu về ẩm thực.

Các trường đào tạo, Sở, Ban, Ngành trong lĩnh vực dịch vụ du lịch.

Chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống nhằm đào tạo ra những kỹ sư ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống (QTNH&DVAU) có kiến thức khoa học cơ bản, kiến thức cơ sở và chuyên ngành trong lĩnh vực quản lý nhà hàng và dịch vụ ăn uống; có khả năng phân tích, giải quyết vấn đề và đánh giá các giải pháp; có năng lực xây dựng và quản trị các hệ thống nhà hàng và các dạng bếp, có kỹ năng giao tiếp và làm việc nhóm, có thái độ nghề nghiệp phù hợp đáp ứng được các yêu cầu phát triển của ngành và xã hội.

Sinh viên sau khi tốt nghiệp có thể làm quản lý nhà hàng, quản lý dịch vụ ẩm thực cho các nhà hàng - khách sạn; Chuyên viên tổ chức sự kiện ẩm thực trong các nhà hàng - khách sạn; Chuyên viên tư vấn, tổ chức và điều hành tại các chuỗi nhà hàng, trung tâm hội nghị.

Để đáp ứng nhu cầu tìm kiếm và sử dụng tài liệu học tập các môn học chuyên ngành “Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống” của sinh viên.

Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh đã biên soạn tài liệu thông tin về đề cương chi tiết môn học nhằm cung cấp cho sinh viên có thể nghiên cứu, tìm hiểu, học tập về các môn học chuyên ngành.

Tài liệu thông tin về đề cương chi tiết môn học ngành “Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống” nhằm hướng dẫn tìm kiếm và sử dụng tài liệu học tập các môn học chuyên ngành “Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống” sẽ mang đến cho sinh viên nắm được phương pháp học nhanh nhất và đạt hiệu quả.

Mặc dù chúng tôi đã cố gắng, song việc biên soạn tài liệu chắc chắn không tránh khỏi thiếu sót, rất mong nhận được những ý kiến đóng góp từ phía người sử dụng để lần biên soạn sau được hoàn chỉnh hơn.

Thư viện ĐHSPTK TP.HCM  
028.389 69 920  
[thuvien@hcmute.edu.vn](mailto:thuvien@hcmute.edu.vn)  
[thuvienspkt@hcmute.edu.vn](mailto:thuvienspkt@hcmute.edu.vn)  
[facebook.com/hcmute.lib](https://facebook.com/hcmute.lib)

# **GIỚI THIỆU CÁC DỊCH VỤ UTE LIBRARY**

## **Đồng hành cùng độc giả trên con đường chinh phục tri thức**

Nơi cung cấp nguồn lực thông tin khoa học kỹ thuật và giáo dục phục vụ cho nhu cầu đào tạo của Nhà trường.

### **Cung cấp thông tin**

- ✓ Nội dung phong phú
- ✓ Đa dạng loại hình
- ✓ Cập nhật thường xuyên

### **Hình thức phục vụ**

- ✓ Đọc tại chỗ
- ✓ Mượn về nhà
- ✓ Khai thác tài nguyên số 24/24
- ✓ Các dịch vụ học tập trực tuyến

### **Các loại hình dịch vụ**

1. Phục vụ trực tiếp tại thư viện: được hướng dẫn tận tình với hệ thống phòng đọc & Giáo trình mở, có thể tìm đọc tài liệu dạng giấy, CD-ROM, CSDL trực tuyến,...
2. Hỗ trợ công tác biên soạn xuất bản giáo trình và tài liệu học tập, kỹ yếu hội thảo (phục vụ hoạt động NCKH, chương trình đào tạo 150 tín chỉ, bổ sung hồ sơ xét các chức danh khoa học,...).
3. Thiết kế website phục vụ hoạt động học tập, nghiên cứu khoa học, hội thảo: Xây dựng template chung, Thiết lập các trang con (sub pages), Cấp quyền và chuyển giao quyền quản trị trang con.
4. Xuất bản kỹ yếu hội thảo: Tư vấn, thiết kế, dàn trang, Thiết kế các hình ảnh, nhãn hiệu liên quan đến hội nghị (logo hội nghị, banner, poster...), Đăng ký và xin giấy phép xuất bản kỹ yếu, Giám sát các tài liệu liên quan đến chương trình như thư, thông tin hội nghị, tài liệu tham khảo,...
5. Xây dựng các sản phẩm phục vụ hội thảo và các hoạt động học tập: CD-ROM chương trình và kỹ yếu, Ứng dụng tự chạy giới thiệu tài liệu, ghi đĩa CD- ROM, DVD, USB,...
6. Cung cấp thông tin theo yêu cầu (danh mục tài liệu, tài liệu chuyên ngành, kết quả nghiên cứu khoa học, tiêu chuẩn, phát minh sáng chế...).
7. Mô tả, tạo và chọn danh mục “Tài liệu tham khảo” cho luận văn, luận án, đề tài nghiên cứu khoa học theo chuẩn quốc tế.
8. Chuyển dạng tài liệu (từ tài liệu dạng giấy sang file PDF, từ file PDF sang file Word).
9. Cung cấp các thiết bị hỗ trợ cho việc học tập và nghiên cứu,...
10. Hỗ trợ, tư vấn và phối hợp với Thư viện các trường trong việc phát triển các sản phẩm đặc thù của từng đơn vị.

## Với nhiều hình thức phục vụ phong phú, thuận tiện cho người học **NGUỒN TÀI NGUYÊN THÔNG TIN**

- CSDL Giáo trình và Tài liệu học tập
- CSDL Sách tham khảo Việt văn
- CSDL Luận văn, Luận án
- CSDL Sách tham khảo Ngoại văn
- CSDL các bài báo khoa học (các bài báo nghiên cứu của học viên theo chương trình đào tạo sau đại học được đăng trên các tạp chí chuyên ngành)

### *Địa chỉ liên hệ:*

Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Tp. Hồ Chí Minh,  
Số 1-3 Võ Văn Ngân, Phường Linh chiểu, Quận Thủ Đức, Tp. Hồ Chí Minh.

Điện thoại: (+84 028) 3896 9920, 3721223 (nội bộ 8223)

Email: [thuvienspkt@hcmute.edu.vn](mailto:thuvienspkt@hcmute.edu.vn)

<http://thuvien.hcmute.edu.vn>

<http://thuvienso.hcmute.edu.vn>

## **GIỚI THIỆU CÁC WEBSITE PHÁT HÀNH UTE EBOOK**

“*UTE EBOOK*” là những tác phẩm chỉ có thể dùng các công cụ điện tử như máy vi tính, máy trợ giúp kỹ thuật số cá nhân (thiết bị đọc, máy tính bảng và điện thoại thông minh như iPhone, iPad, Samsung Galaxy, HTC Tablet,...) để xem, đọc, và truyền tải.

“*UTE EBOOK*” là hệ thống phân phối sách điện tử, cung cấp đến người dùng các nội dung sách, giáo trình, truyện, tạp chí, tài liệu, chuyên đề và các thể loại văn bản đọc, audio khác trên di động, thông qua các kênh website, wapsite và client giúp khách hàng có thể cập nhật thông tin kiến thức mọi lúc mọi nơi.

Stt	Tên đơn vị phát hành	Website	Truy cập nhanh kho giáo trình
1	Nhà Xuất Bản Tổng Hợp Thành Phố Hồ Chí Minh	<a href="https://sachweb.com">https://sachweb.com</a>	<a href="https://bit.ly/2LSRzXU">https://bit.ly/2LSRzXU</a>
2	Công Ty Cổ Phần Tin Học Lạc Việt	<a href="http://sachbaovn.vn">http://sachbaovn.vn</a>	<a href="https://bit.ly/2Zx8YZn">https://bit.ly/2Zx8YZn</a>
3	Công Ty TNHH Sách Điện Tử Trẻ (YBOOK)	<a href="http://ybook.vn/">http://ybook.vn/</a>	<a href="https://bit.ly/2GHF2lQ">https://bit.ly/2GHF2lQ</a>
4	Công Ty Cổ Phần	<a href="https://read.alezaa.c">https://read.alezaa.c</a>	<a href="https://goo.gl/4MM7">https://goo.gl/4MM7</a>



	Dịch Vụ Trực Tuyến VINAPO	<a href="#">om</a>	<a href="#">RM</a>
5	Công Ty Cổ Phần Thương Mại Dịch Vụ Mê Kông COM	<a href="http://reader.vinabook.com">http://reader.vinabook.com</a>	<a href="https://goo.gl/i6Qpb1">https://goo.gl/i6Qpb1</a>
6	Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. HCM	<a href="http://thuvien.hcmute.edu.vn/">http://thuvien.hcmute.edu.vn/</a>	<a href="http://thuvien.hcmute.edu.vn/">http://thuvien.hcmute.edu.vn/</a>

## **DỊCH VỤ HỖ TRỢ XUẤT BẢN ĐIỆN TỬ:**

**Sách chuyên khảo, giáo trình, sách tham khảo, sách hướng dẫn, tài liệu phục vụ đào tạo, Kỷ yếu hội thảo, tập san, tạp chí**

Nhằm hỗ trợ Quý Thư viện các Trường Đại học, Cao đẳng về việc xuất bản giáo trình, tài liệu học tập điện tử nội sinh, ... đạt chất lượng cao phục vụ hoạt động đào tạo, giảng dạy; Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh giới thiệu đến Quý Thư viện các Trường Đại học, Cao đẳng về “*Chương trình hỗ trợ xuất bản điện tử: Sách chuyên khảo, giáo trình, sách tham khảo, sách hướng dẫn, tài liệu phục vụ đào tạo, Kỷ yếu hội thảo, tập san, tạp chí*”.

### **1. Cơ sở xây dựng chương trình:**

Căn cứ theo công văn Số: 4301/BGDĐT-GDĐT ngày 20 tháng 9 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc xây dựng và phát triển tài nguyên giáo dục mở tại website: <https://itrihuc.vn>

### **2. Thời gian triển khai chương trình hỗ trợ**

- Giai đoạn 05 năm (Từ ngày 01/10/2019 đến hết ngày 01/10/2024)

### **3. Tổ chức chương trình**

- Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh.

### **4. Đơn vị công bố phổ biến xuất bản phẩm điện tử**

- Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh & Các đơn vị liên kết.
- website: <http://thuvien.hcmute.edu.vn>
- website: <https://itrihuc.vn>
- website các đơn vị liên kết.

### **5. Cấu trúc của xuất bản điện tử giáo trình, tài liệu học tập nội sinh**

Xuất bản điện tử giáo trình, tài liệu học tập nội sinh có cấu trúc như sau:

- Trang bìa.
- Trang bìa phụ.

- Lời nói đầu: Trình bày đối tượng sử dụng, mục đích yêu cầu khi sử dụng, cấu trúc nội dung, điểm mới của giáo trình, hướng dẫn cách sử dụng, phân công nhiệm vụ của tác giả biên soạn.
- Mục lục.
- Danh mục các từ viết tắt (nếu có).
- Danh mục hình (nếu có)..
- Danh mục bảng biểu (nếu có)..
- Nội dung chính: Trình bày các chương, mục, tiểu mục và nội dung chi tiết của từng chương, mục, tiểu mục, nội dung thảo luận xêmina, câu hỏi ôn tập, bài tập, các nhiệm vụ tự học và tài liệu học tập từng chương.
- Phụ lục (nếu có).
- Tài liệu tham khảo.

**6. Để biết thêm thông tin chi tiết Quý Thầy/Cô liên hệ**

- Thư viện Trường Đại Học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh.
- Số 1-3 Võ Văn Ngân, Phường Linh Chiểu, Quận Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh.
- Email: [luatvt@hcmute.edu.vn](mailto:luatvt@hcmute.edu.vn); [thuvienspkt@hcmute.edu.vn](mailto:thuvienspkt@hcmute.edu.vn)
- Điện thoại: 08.38969920 hoặc 0909836920; 0906836920 (ThS. Vũ Trọng Luật)

*Xin trân trọng giới thiệu đến Quý Thầy/Cô!*

## **GIỚI THIỆU CÁC CƠ SỞ DỮ LIỆU TRỰC TUYẾN TÌM KIẾM VÀ SỬ DỤNG HIỆU QUẢ**

*Thư viện ĐH SPKT TP. HCM  
http://thuvien.hcmute.edu.vn  
thuvienspkt@hcmute.edu.vn  
028.38969920*

Nhằm tăng cường năng lực nghiên cứu của tập thể giảng viên và sinh viên của nhà trường, từng bước nâng cao chất lượng đào tạo và nâng vị thế của trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh lên tầm cao mới, xứng đáng là một trong những trường đại học hàng đầu của khu vực, nhà trường đã tiến hành mua quyền sử dụng tài khoản truy cập các cơ sở dữ liệu trực tuyến để giảng viên và sinh viên của trường khai thác. Việc khai thác các tư liệu điện tử, các CSDL trực tuyến sẽ góp phần tạo thêm nhiều cơ hội tiếp cận với các kho tư liệu học thuật và nghiên cứu có giá trị cao và được phổ biến trên toàn thế giới.

Để triển khai sử dụng và khai thác các cơ sở dữ liệu trực tuyến đạt hiệu quả, Thư viện xin thông báo đến Quý Thầy Cô & Các Bạn Sinh viên về nội dung triển khai và sử dụng CSDL như sau:

### **Thông tin triển khai sử dụng:**

- Truy cập Web, không giới hạn số lượng người sử dụng, hỗ trợ việc truy cập cho 25.000 sinh viên và gần 1.000 giảng viên, cán bộ viên chức của nhà trường.

- **Địa chỉ truy cập:** <http://csdl.hcmute.edu.vn/>

- Sử dụng email do nhà trường cấp để tạo tài khoản đăng ký:

theo địa chỉ email của cán bộ ...@hcmute.edu.vn

theo địa chỉ email của sinh viên ...@student.hcmute.edu.vn

- Hình thức truy cập: Theo IP đăng kí của nhà trường.

- **Lưu ý:** Việc khai thác các CSDL được nhà xuất bản xác minh người dùng với nhiều lớp bảo mật qua dải địa chỉ IP và username/password, quý thầy cô và bạn đọc chỉ có thể khai thác các CSDL này trên hệ thống máy tính được kết nối mạng trong trường.

### **Thông tin hỗ trợ kỹ thuật:**

Trong quá trình sử dụng, quý thầy cô và bạn đọc cần hỗ trợ kỹ thuật xin vui lòng liên hệ:

Cô Trần Thị Ngọc Ý, Số ĐT 0919888975,

email: ytnn@hcmute.edu.vn

Thư viện trân trọng thông báo đến Quý Thầy Cô và Các Bạn Sinh viên biết để sử dụng và khai thác các cơ sở dữ liệu trực tuyến đạt hiệu quả.

*Trân trọng!*

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT MÔN HỌC**  
**KẾT HỢP MÓN ĂN VÀ THỨC UỐNG**  
**FOOD & BEVERAGE PAIRING**

TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  
TP. HỒ CHÍ MINH  
KHOA CÔNG NGHỆ MAY & THỜI TRANG

Ngành đào tạo: QTNH&ĐVAU  
Trình độ đào tạo: Đại học  
Chương trình đào tạo: QTNH&ĐVAU

**Đề cương chi tiết môn học**

- Tên học phần:** KẾT HỢP MÓN ĂN VÀ THỨC UỐNG  
**Mã học phần:** FBPA432753
- Tên Tiếng Anh:** FOOD & BEVERAGE PAIRING
- Số tín chỉ:** 3 tín chỉ
- Phân bố thời gian:** (2:1:6) (3 tiết lý thuyết + 6 tiết tự học )  
Thời gian học: 15 tuần
- Các giảng viên phụ trách học phần**  
1/ GV phụ trách chính: .....  
2/ Danh sách giảng viên cùng GD: .....
- Điều kiện tham gia học tập học phần**  
**Môn học trước:** không  
**Môn học tiên quyết:** không  
**Khác:** không

- Mô tả tóm tắt học phần**  
Sinh viên được giới thiệu, làm quen với các loại thức uống căn bản và phổ biến từ các loại nước ép, sinh tố, cà phê đến các loại rượu mùi và bia. Đồng thời sinh viên được hướng dẫn thực hành pha chế các loại thức uống phổ biến. Ngoài ra sinh viên sẽ được hướng dẫn cách kết hợp các món ăn với loại thức uống phù hợp nhằm làm tăng sự hài lòng của khách hàng.

**8. Mục tiêu Học phần → CDR cấp độ 2 theo CDIO**

MỤC TIÊU HỌC PHẦN	MÔ TẢ MỤC TIÊU HỌC PHẦN (HP này trang bị cho sinh viên:)	CHUẨN ĐẦU RA CTĐT	TRÌNH ĐỘ NĂNG LỰC
G1	Kiến thức chung về dinh dưỡng, mỹ kỹ, thuật thuật trong lĩnh vực pha chế thức	1.2,1.3	2

	uống;		
<b>G2</b>	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	<b>2.1, 2.3, 2.4, 2.5</b>	<b>3</b>
<b>G3</b>	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.	<b>3.1, 3.2, 3.3</b>	<b>3</b>
<b>G4</b>	Khả năng tìm hiểu được nhu cầu của xã hội và doanh nghiệp trong lĩnh vực lĩnh vực pha chế thức uống	<b>4.1, 4.2, 4.3,4.4,4.5,4.6</b>	<b>3</b>

### 9. Chuẩn đầu ra của học phần → CDR cấp độ 3 theo CDIO

CDR HỌC PHẦN		MÔ TẢ CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN	CHUẨN ĐẦU RA CDIO	TRÌNH ĐỘ NĂNG LỰC
<b>G1</b>	<b>G1.2</b>	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 các phương pháp pha chế thức uống; Nguyên tắc vận hành cơ bản các trang thiết bị trong lĩnh vực pha chế thức uống	<b>1.2</b>	<b>2</b>
	<b>G1.3</b>	<b>Thiết kế phát triển và thực nghiệm các quy trình pha chế</b> thực đơn thức uống hợp lý về dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm	<b>1.3</b>	<b>2</b>
<b>G2</b>	<b>G2.1</b>	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	<b>2.1.1, 2.1.4</b>	<b>3</b>
	<b>G2.3</b>	Xây dựng ý tưởng . phân tích hình thành các phương pháp giải quyết trong lĩnh vực pha chế thức uống; <b>Phân tích được quy trình</b> pha chế thức uống; <b>Phân tích các hư hỏng và đưa ra cách khắc phục trong lĩnh vực</b> pha chế thức uống;	<b>2.3.2, 2.3.3</b>	<b>3</b>
	<b>G2.4</b>	Xây dựng kế hoạch học tập và thái độ học tập phù hợp trong lĩnh vực pha chế thức uống;	<b>2.4.3, 2.4.6</b>	<b>3</b>

<b>CĐR HỌC PHẦN</b>	<b>MÔ TẢ CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN</b>	<b>CHUẨN ĐẦU RA CDIO</b>	<b>TRÌNH ĐỘ NĂNG LỰC</b>
	<b>Tham khảo, tổng hợp các tài liệu liên quan đến pha chế thức uống;</b>		
<b>G2.5</b>	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 chất lượng trong lĩnh vực pha chế thức uống; có tác phong công nghiệp; tự tin và tôn trọng tập thể	<b>2.5.1</b>	<b>3</b>
<b>G3</b>	<b>G3.1</b> Có kỹ năng lãnh đạo nhóm và làm việc nhóm hiệu quả.	<b>3.1.1, 3.1.2, 3.1.4</b>	<b>3</b>
	<b>G3.2</b> <b>Thực hiện thuyết trình</b> trước đám đông, <b>viết báo cáo những vấn đề liên quan đến lĩnh vực pha chế thức uống;</b>	<b>3.2.3, 3.2.4, 3.2.6</b>	<b>3</b>
	<b>G3.3</b> 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;	<b>3.3.1</b>	<b>3</b>
<b>G4</b>	<b>G4.1</b> Có khả năng tìm hiểu được tác động của xã hội đến lĩnh vực pha chế thức uống;	<b>4.1.1, 4.1.2</b>	<b>3</b>
	<b>G4.2</b> Có khả năng tìm hiểu được nhu cầu của doanh nghiệp đối với lĩnh vực pha chế thức uống;	<b>4.2.1, 4.2.2</b>	<b>3</b>
	<b>G4.3</b> Hình thành ý tưởng các sản phẩm mới trong lĩnh vực pha chế thức uống;	<b>4.3.1</b>	<b>3</b>
	<b>G4.4</b> Thiết kế các qui trình chế biến sản phẩm mới trong lĩnh vực pha chế thức uống;	<b>4.4.1, 4.4.3</b>	<b>3</b>
	<b>G4.5</b> Triển khai, thực nghiệm, kiểm tra các qui trình chế biến sản phẩm mới trong lĩnh vực pha chế thức uống;	<b>4.5.1</b>	<b>3</b>
	<b>G4.6</b> Vận hành các các qui trình chế biến sản phẩm mới trong lĩnh vực pha chế thức uống;	<b>4.6.1</b>	<b>3</b>

## 10. 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.

## 11. Tài liệu học tập

### ❖ Tài liệu học tập chính

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

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

**→ tất cả các CDR 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
<b>BT1</b>	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 triển	Cá nhân	Tuần 1	Viết báo cáo	G1.2 G3.1, G3.2	10%
<b>BT2</b>	Sinh viên nghiên cứu, tìm hiểu đặc điểm, định nghĩa, 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	
<b>BT3</b>	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	
<b>BT4</b>	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%
<b>BT5</b>	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	
<b>BT6</b>	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%
<b>BT7</b>	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 <b>G3.2</b> G3.3	
<b>BT8</b>	Viết bài báo cáo về	Cá nhân	Tuần 11	Bài báo	G3.1	10%

STT	Nội dung	Hình thức	Thời gian TH	Phương pháp đánh giá	Chuẩn đầu ra	% điểm số
	rượu vang Pháp			cáo	G3.2 G3.3	
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	

### 13. Thang điểm: 10 điểm

Quá trình: 50%

Cuối kỳ : 50%

### 14. Nội dung và kế hoạch thực hiện

Tuần thứ 1: <i>Chương 1: Lịch sử của Cocktail(3/0/6)</i>	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND	Trình độ năng lực	Phương pháp dạy học	Phương pháp đánh giá
A/ Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)				
<b>Nội dung GD trên lớp</b> + Lịch sử Cocktail một số nước trên thế giới: <ul style="list-style-type: none"> <li>Cocktail Anh: Nguồn gốc, truyền thuyết ra đời của Cocktail Anh.</li> <li>Cocktail Pháp: Nguồn gốc, truyền thuyết ra đời của Cocktail Pháp.</li> <li>Cocktail Mexico: Nguồn gốc, truyền thuyết ra đời của Cocktail Mexico.</li> <li>Cocktail Mỹ: Nguồn gốc, truyền</li> </ul>	G1.2	2	Thuyết giảng  Trình chiếu  Thảo luận nhóm	Trắc nghiệm



<p>thuyết ra đời của Cocktail Mỹ.</p> <p>+ 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...</p>					
<b>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</b>					
<p><b>Các nội dung tự học:</b></p> <p>+ Ôn lại kiến thức đã học</p> <p>+ Tham khảo lịch sử phát triển Cocktail các nước trên thế giới</p> <p><b>BT1:</b> 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 triển.</p>	<p><b>G1.2</b></p> <p><b>G3.1,</b></p> <p><b>G3.2</b></p>	<p><b>2</b></p> <p><b>3</b></p> <p><b>3</b></p>			
<p><b>C/ Liệt kê các tài liệu học tập</b></p> <p>Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPKT</p>					
<p><b>Tuần thứ 2: Chương 2: Những khái niệm cơ bản của Cocktail((3/0/6)</b></p>	<p><b>Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND</b></p>	<p><b>Trình độ năng lực</b></p>	<p><b>Phương pháp giảng dạy</b></p>	<p><b>Phương pháp đánh giá</b></p>	
<p><b>A/ Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</b></p>					
<p><b>Nội dung GD trên lớp</b></p> <p>+ Định nghĩa cocktail</p> <p>+ Các yếu tố đánh giá rượu, cocktail: Thị giác, Khứu giác, Vị giác</p> <p>+ Đơn vị đo lường của Cocktail: Các đơn vị đo lường sử dụng trong pha chế Cocktail như dash, teaspoon, pony...</p> <p>+ Cấu trúc một cocktail cơ bản: rượu nền, chất tạo màu, tạo mùi, chất hòa trộn...</p> <p>+ <b>Cách pha 1 cocktail ngon</b></p> <p>+ 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....</p> <p>+ Phân loại cocktail</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Các nhóm Cocktail: Martinis, Manhattans, Sours, Cream drinks, Two_Liquor drinks, Liqueur drinks, Wine drinks anh Punches, Hot drinks, Liquor anh Mixers, Mocktails.</li> </ul>	<p><b>G1.2</b></p> <p><b>G2.1</b></p> <p><b>G3.1,</b></p> <p><b>G3.2</b></p>	<p><b>2</b></p> <p><b>3</b></p> <p><b>3</b></p>	<p>Thuyết giảng</p> <p>Trình chiếu</p> <p>Thảo luận nhóm</p>	<p>Trắc nghiệm</p>	

<b>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</b>		<b>G1.2 G2.1 G3.1, G3.2</b>			
<b>Các nội dung tự học:</b> + 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			2 3 3		
<b>Liệt kê các tài liệu học tập</b> Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPKT					
<b>Tuần thứ 3: Chương 3: Thức uống không cồn(3/0/6)</b>	<b>Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND</b>	<b>Trình độ năng lực</b>	<b>Phương pháp giảng dạy</b>	<b>Phương pháp đánh giá</b>	
<b>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</b>					
<b>Nội dung GD trên lớp</b> + 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) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nước suối/Nước khoáng (<i>Mineral water</i>): thành phần, phân loại, hình thức, công dụng, cách phục vụ, thức uống tương tự.</li> <li>• <b>Thức uống nhẹ có gas (Soft drink)</b>: thành phần, phân loại, hình thức, công dụng, cách phục vụ, một số loại nước ngọt thông dụng.</li> </ul> + Nước bổ dưỡng (Nourishing) <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nước trái cây (Fruit Juice)</b>: thành phần, phân loại, hình thức, công dụng, cách phục vụ.</li> <li>• <b>Nước tăng lực (Energy water)</b>: thành phần, phân loại, hình thức, công dụng, cách phục vụ.</li> <li>• <b>Sữa ( Milk)</b>: thành</li> </ul>					
	<b>G1.2 G2.1</b>	<b>2 3</b>	Thuyết giảng  Trình chiếu  Thảo luận nhóm	Trắc nghiệm	

<p>phần, phân loại, hình thức, công dụng, cách phục vụ.</p> <p>+ Nước có chất kích thích (Stimulating)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Trà ( Tea)</b>: thành phần, phân loại, công dụng, cách phục vụ.</li> <li>• <b>Cà phê ( Coffee )</b>: thành phần, phân loại, công dụng, cách phục vụ.</li> <li>• Cacao: thành phần, phân loại, công dụng, cách phục vụ.</li> </ul>				
<b>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</b>				
<p><b>Các nội dung tự học:</b></p> <p>+ Ôn lại kiến thức đã học</p> <p>+Nắm vững, phân biệt được từng loại thức uống không cồn</p> <p>+ So sánh đặc điểm khác nhau, giống nhau giữa các loại thức uống không cồn</p> <p><b>BT2:</b> Sinh viên nghiên cứu, tìm hiểu đặc điểm, định nghĩa, phân loại, cách phục vụ các loại thức uống không cồn</p>	<p>G1.2</p> <p><b>G 2.1</b></p> <p>G3.2</p>	<p><b>2</b></p> <p><b>3</b></p> <p><b>3</b></p>		
<p><b>Liệt kê các tài liệu học tập</b></p> <p>Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail , ĐHSPTK</p>				
<p><b>Tuần thứ 4: Chương 4: Một số khái niệm về cồn _rượu (3/0/6)</b></p>	<p><b>Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND</b></p>	<p><b>Trình độ năng lực</b></p>	<p><b>Phương pháp giảng dạy</b></p>	<p><b>Phương pháp đánh giá</b></p>
<p><b>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</b></p>				
<p><b>Nội dung GD trên lớp</b></p> <p>+ Nồng độ cồn: định nghĩa, bảng so sánh độ cồn theo tiêu chuẩn, nồng độ cồn trong máu</p> <p>+ Các công đoạn chế biến rượu: Chưng cất, ủ rượu và pha trộn</p> <p>+ Nguyên tắc bảo quản rượu</p> <p><b>Tóm tắt các PPGD:</b></p> <p>+ Thuyết trình và diễn giảng</p>				

+ Thảo luận làm việc nhóm	G1.2 G2.3 G2.4	2 3 3	Thuyết giảng  Trình chiếu  Thảo luận nhóm	Trắc nghiệm
<b>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</b>				
<b>Các nội dung tự học:</b> + Ôn lại kiến thức đã học + So sánh đặc điểm khác nhau, giống nhau giữa các qui trình chế biến rượu <b>BT3:</b> Hãy tìm hiểu, nghiên cứu và giới thiệu các khái niệm về cồn rượu	G1.2 G3.1 G3.2	2 3 3		
<b>Liệt kê các tài liệu học tập</b> Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPTK				
<b>Tuần thứ 5: Chương 5: Bia (3/0/6)</b>				
<b>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</b>				
<b>Nội dung GD trên lớp</b> + Định nghĩa bia + Nguyên liệu và qui trình sản xuất <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nguyên liệu: Lúa mạch, nước, Hoa bia, men bia, đường, ngũ cốc</li> <li>• Qui trình sản xuất: Chuyển tinh bột thành đường mạch nha, nấu và ghiền, nấu với hoa bia, lên men, ủ bia, bơm CO<sub>2</sub></li> <li>• Bảo quản bia</li> </ul> + Phân loại và cách phục vụ <ul style="list-style-type: none"> <li>• Phân loại bia: bia lên men bề mặt, bia lên men ở đáy, bia tươi, bia hơi</li> <li>• Phục vụ bia</li> </ul> + Thức uống tương tự bia: rượu táo, sake, rượu nếp than, bia không cồn...	<b>Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND</b>	<b>Trình độ năng lực</b>	<b>Phương pháp giảng dạy</b>	<b>Phương pháp đánh giá</b>
	G2.3 G2.4	3 3	Thuyết giảng  Trình chiếu  Thảo luận nhóm	Trắc nghiệm
<b>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</b>				
<b>Các nội dung tự học:</b>				

<p>+ Ôn lại kiến thức đã học</p> <p>+ So sánh đặc điểm khác nhau, giống nhau giữa các loại bia, thức uống tương tự bia</p> <p>+ Đề xuất phương pháp bảo quản bia</p> <p><b>BT 4:</b> Sinh viên hãy nghiên cứu về nguyên liệu, qui trình sản xuất bia, phân loại, cách phục vụ</p>	<p><b>G2.3</b></p> <p><b>G2.4</b></p> <p><b>G4.1</b></p>	<p><b>3</b></p> <p><b>3</b></p> <p><b>3</b></p>		
<p><b>Liệt kê các tài liệu học tập</b></p> <p>Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPKT</p>				
<p><b>Tuần thứ 6: Chương 6: Rượu chung cất (3/0/6)</b></p>	<p><b>Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND</b></p>	<p><b>Năng lực trình độ</b></p>	<p><b>Phương pháp giảng dạy</b></p>	<p><b>Phương pháp đánh giá</b></p>
<p><b>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</b></p> <p><b>Nội dung GD trên lớp</b></p> <p>+ Định nghĩa rượu chung cất</p> <p>+ Phân loại rượu chung cất</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandy: Cognac, Amagnac, Fruit brandy, Brandy tổng hợp và brandy khác</li> <li>• Whisky: Scotch whisky, Irish whisky, American whisky, Canadian whisky</li> </ul>				
<p><b>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</b></p>				
<p><b>Các nội dung tự học:</b></p> <p>+ Ôn lại kiến thức đã học</p> <p>+ So sánh đặc điểm khác nhau, giống nhau giữa các loại rượu Brandy, Whisky</p> <p>+ Đề xuất phương pháp bảo quản rượu thích hợp ở Việt Nam</p> <p><b>BT5:</b> Viết bài về rượu chung cất: tìm hiểu về định nghĩa, nguồn gốc, phân loại, đề ra phương pháp bảo quản rượu thích hợp ở Việt Nam</p>	<p><b>C2.3</b></p> <p><b>G2.4</b></p>	<p><b>3</b></p> <p><b>3</b></p>		
<p><b>Liệt kê các tài liệu học tập</b></p> <p>Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPKT</p>				

<b>Tuần thứ 7: Chương 6: Rượu chưng cất (tt)</b> <b>(3/0/6)</b>	<b>Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND</b>	<b>Trình độ năng lực</b>	<b>Phương pháp giảng dạy</b>	<b>Phương pháp đánh giá</b>
<b>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</b>				
<b>Nội dung GD trên lớp</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vodka: nguồn gốc, nguyên liệu chế biến, quy trình sản xuất, phân loại, một số rượu vodka thông dụng</li> <li>Rum: nguồn gốc, nguyên liệu chế biến, quy trình sản xuất, phân loại, một số rượu Rum thông dụng</li> <li>Tequila: nguồn gốc, nguyên liệu chế biến, quy trình sản xuất, phân loại, một số rượu Tequila thông dụng</li> </ul>				
<b>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</b>	<b>G3.1</b>	<b>3</b>	Thuyết giảng	Trắc nghiệm
<b>Các nội dung tự học:</b> + 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	<b>G3.2</b>	<b>3</b>	Trình chiếu	
<b>Liệt kê các tài liệu học tập</b> Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPTK			Thảo luận nhóm	
<b>Tuần thứ 8: Chương 7: Rượu mùi (3/0/6)</b>	<b>Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND</b>	<b>Trình độ năng lực</b>	<b>Phương pháp giảng dạy</b>	<b>Phương pháp đánh giá</b>
<b>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</b>				
<b>Nội dung GD trên lớp</b> + Định nghĩa rượu mùi + Rượu gin				

<ul style="list-style-type: none"> <li>Cách làm rượu: Chưng cất, trộn</li> <li>Phân loại: Dutch/ Genever Gin, London Dry Gin, American Gin, Golden Gin...</li> </ul> <p>+Rượu đắng và rượu hồi: Cách làm, một số rượu đắng và rượu hồi thông dụng</p>	<b>G3.1</b>	<b>3</b>	Thuyết giảng  Trình chiếu  Thảo luận nhóm	Trắc nghiệm
<b>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</b>				
<b>Các nội dung tự học:</b> + 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 <b>BT6:</b> Tìm hiểu và viết bài về các loại rượu mùi trong pha chế các loại thức uống	<b>G3.1</b> <b>G3.2</b> <b>G3.3</b>	<b>3</b> <b>3</b> <b>3</b>		
<b>Liệt kê các tài liệu học tập</b> Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPTK				
<b>Tuần thứ 9: Chương 7: Rượu mùi (tt)(3/0/6)</b>	<b>Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND</b>	<b>Trình độ năng lực</b>	<b>Phương pháp giảng dạy</b>	<b>Phương pháp đánh giá</b>
<b>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</b>				

<p><b>Nội dung GD trên lớp</b>  + Rượu mùi ngọt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Định nghĩa</li> <li>• Cách làm: ngâm, lọc, chưng cất</li> <li>• Phân loại: Fruit Liqueurs, Citrus Liqueurs, Herb Liqueurs, Kernel Liqueurs, Other Liqueurs</li> </ul> <p>+ Bảo quản và phục vụ</p>	<p><b>G2.4</b>  <b>G3.1</b>  <b>G3.3</b></p>	<p><b>2</b>  <b>3</b>  <b>3</b></p>	<p>Thuyết trình và diễn giảng Thảo luận làm việc nhóm</p>	<p>Trắc nghiệm</p>
<p><b>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</b></p>				
<p><b>Các nội dung tự học:</b>  + 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</p>	<p><b>G2.1</b>  <b>G3.1</b>  <b>G3.2</b></p>	<p><b>3</b>  <b>3</b>  <b>3</b></p>		
<p><b>Liệt kê các tài liệu học tập</b>  Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPKT</p>				
<p><b>Tuần thứ 10: Chương 8: Rượu vang _ Một số khái niệm về rượu vang (3/0/6)</b></p>	<p><b>Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND</b></p>	<p><b>Trình độ năng lực</b></p>	<p><b>Phụ trợ</b></p>	<p><b>Phương pháp đánh giá</b></p>
<p><b>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</b></p>				



<p><b>Nội dung GD trên lớp</b>  +Định nghĩa rượu vang  + Những yếu tố ảnh hưởng đến rượu vang</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Khí hậu:lượng nước, nắng, nhiệt độ, sương muối, mưa đá ...</li> <li>• Địa lý: vị trí địa lý lý tưởng để trồng nho</li> <li>• Đất trồng</li> <li>• Giống nho: giống nho xanh, giống nho đỏ</li> <li>• Kỹ thuật trồng nho</li> <li>• Cách làm rượu nho</li> </ul> <p>+ Hệ thống phân hạng</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pháp: A.O.C, V.D.O.S, Vin de pays, Vin de table</li> <li>• Đức: OmP, ObA, DTW</li> <li>• Ý: VINO DA AVOLA, D.O.C, D.O.C.G</li> </ul> <p>+ Phân loại: 4 loại chính</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aromatized Wine (Rượu nho mùi): giống nho, nồng độ rượu, cách dùng</li> <li>• Fortified Wine): giống nho, nồng độ rượu, cách dùng</li> <li>• Table Wine): giống nho, nồng độ rượu, cách dùng</li> <li>• Sparling Wine ( Rượu sủi tăm) giống nho, qui trình làm rượu vang bọt, phân loại rượu và phục vụ</li> </ul> <p>+ Ôn tập</p>	<p><b>G3.1</b> <b>G3.2</b> <b>G3.3</b></p>	<p><b>3</b> <b>3</b> <b>3</b></p>	<p>+</p> <p>T</p> <p>hu</p> <p>yế</p> <p>t</p> <p>trì</p> <p>nh</p> <p>và</p> <p>di</p> <p>ễn</p> <p>gi</p> <p>ản</p> <p>g</p> <p>+</p> <p>T</p> <p>hà</p> <p>o</p> <p>lu</p> <p>ân</p> <p>là</p> <p>m</p> <p>vi</p> <p>ệc</p> <p>nh</p> <p>ó</p> <p>m</p>	<p>Trắc</p> <p> nghiệ</p> <p>m</p>
<p><b>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</b>  + 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  <b>BT7:</b> 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</p>	<p><b>G3.1</b> <b>G3.2</b> <b>G3.3</b></p>	<p><b>3</b> <b>3</b> <b>3</b></p>		
<p><b>Liệt kê các tài liệu học tập</b>  Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPT</p>				

<p><b>Tuần thứ 11: Chương 9: Rượu vang Pháp (3/0/6)</b></p>	<p><b>Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND</b></p>	<p><b>Trình độ năng lực</b></p>	<p><b>Phương pháp giảng dạy</b></p>	<p><b>Phương pháp đánh giá</b></p>
<p><b>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</b></p>				
<p><b>Nội dung GD trên lớp</b>  +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</p>	<p><b>G3.1 G3.2</b></p>	<p><b>3 3</b></p>	<p>+ Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm</p>	<p>Trắc nghiệm</p>
<p><b>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</b></p>				
<p><b>Các nội dung tự học:</b>  + 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  <b>BT8:</b> Viết bài báo cáo về rượu vang Pháp</p>	<p><b>G3.1 G3.2 G3.3</b></p>	<p><b>3 3 3</b></p>		
<p><b>Liệt kê các tài liệu học tập</b>  Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPKT</p>				
<p><b>Tuần thứ 12: Chương 10: Dụng cụ – Nguyên liệu trong quầy Bar(3/0/6)</b></p>	<p><b>Dự kiến các CDR được thực hiện sau</b></p>	<p><b>Trình độ năng lực</b></p>	<p><b>Phương pháp giảng dạy</b></p>	<p><b>Phương pháp</b></p>

	<b>khi kết thúc ND</b>			<b>h á p đ á n h g i á</b>
<b>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</b>				
<b>Nội dung GD trên lớp</b> + Dụng cụ sử dụng trong pha chế <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dụng cụ pha chế: Measure, trainner, teaspoon, barspoon, mixing glass, shaker...</li> <li>• Dụng cụ trang trí: dù, cây ghim, cây khuấy, ống hút các loại...</li> <li>• Các loại ly: có chân, không chân</li> <li>• Bảo quản ly</li> <li>• Các nguyên liệu cần thiết trong quầy bar: đường cát, đường bột, Candy syrup, sữa tươi, whipped cream, Tabasco sauce...</li> </ul>	<b>G3.1 G3.2</b>	<b>3 3</b>	+ Thuyết trình và diễn giảng, Thảo luận làm việc nhóm	<b>T r ắ c n g h i ệ m</b>
<b>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</b>				
<b>Các nội dung tự học:</b> + 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 <b>BT9:</b> Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về dụng cụ, nguyên liệu, kỹ thuật pha chế các loại thức uống <b>BT 10:</b> 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	<b>G3.1 G3.2 G4.1 G4.3 G4.5 G4.6</b>	<b>3 3 3 3 3 3</b>		
<b>Liệt kê các tài liệu học tập</b> Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPKT				
<b>Tuần thứ 13: Chương 11: Kỹ thuật pha chế cocktail (3/0/6)</b>	<b>Dự kiến các CDR</b>	<b>Trình độ năng lực</b>	<b>Phương pháp giảng dạy</b>	<b>P h ư ơ</b>

	được thực hiện sau khi kết thúc ND			ng p há p đ á n h g i á
<b>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</b>				
<b>Nội dung GD trên lớp</b> + Các phương pháp pha chế <ul style="list-style-type: none"> <li>• Phương pháp lắc (Shake): khái niệm, dụng cụ, phương pháp thực hiện</li> <li>• Phương pháp khuấy (Stir): khái niệm, dụng cụ, phương pháp thực hiện</li> <li>• Phương pháp trộn bằng máy (Blend): khái niệm, dụng cụ, phương pháp thực hiện</li> <li>• Phương pháp rót thẳng (Build): khái niệm, dụng cụ, phương pháp thực hiện</li> </ul>	G2.4	3	+ Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm	T r ấ c n g h i ệ m
	G2.5	3		
<b>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</b>				
<b>Các nội dung tự học:</b> + Ôn lại kiến thức đã học + So sánh đặc điểm khác nhau, giống nhau giữa các phương pháp pha chế rượu	G2.4	3		
	G2.5	3		
	G4.3	3		
	G4.4	3		
<b>Liệt kê các tài liệu học tập</b>				
<b>1.</b> Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Pha chế Cocktail, ĐHSPKT				
<b>Tuần thứ 14: Chương 11: Kỹ thuật pha chế cocktail (tt) (3/0/6)</b>	<b>Dự kiến các CDR được thực hiện sau</b>	<b>Trình độ năng lực</b>	<b>Phương pháp giảng dạy</b>	<b>P h ư ơ n g p</b>

	<b>khi kết thúc ND</b>			<b>h á p đ á n h g i á</b>
<b>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</b>				
<b>Nội dung GD trên lớp</b> + Một số kỹ thuật căn bản <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cách làm lạnh ly</li> <li>• Cách làm syrup: nguyên liệu, công thức, cách làm</li> <li>• Cách sử dụng trứng gà trong pha chế</li> <li>• Cách đồ rượu mạnh và rượu ngọt nổi</li> <li>• Cách sử dụng trái cây và nước trái cây</li> <li>• Cách trang trí cocktail: dạng xoắn, dạng miếng, lát, tạo hình xoắn ốc, dạng đế nguyên quả, trang trí bằng cách rim vành ly</li> </ul> <b>BT 11:</b> 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...	G3.1 G3.3 G4.1 G4.2 G4.3 G4.4 G4.5 G4.6	<b>3</b> <b>3</b> <b>3</b> <b>3</b> <b>3</b> <b>3</b> <b>3</b> <b>3</b>	+ Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm	<b>T r ấ c n g h i ệ m</b>
<b>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</b>				
<b>Các nội dung tự học:</b> + Ôn lại kiến thức đã học + So sánh đặc điểm khác nhau, giống nhau giữa cách đồ rượu mạnh và rượu ngọt nổi	<b>G2.3</b> <b>G2.5</b> <b>G4.1</b> <b>G4.2</b>	<b>3</b> <b>3</b> <b>3</b> <b>3</b>		
<b>Liệt kê các tài liệu học tập</b>  Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học, Pha chế Cocktail ĐHSPKT				
<b>Tuần thứ 15: Chương 12: Các công thức cocktail quốc tế thông dụng (3/0/6)</b>	<b>Dự kiến các CDR được thực hiện</b>	<b>Trình độ năng lực</b>	<b>Phuong pháp giảng dạy</b>	<b>P h ư ơ n g</b>

	<b>sau khi kết thúc ND</b>			<b>p h á p  đ á n h  g i á</b>
<b>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</b>				
<b>Nội dung GD trên lớp</b> + 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, Tequila 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	G2.1 G2.5	<b>3</b> <b>3</b>	+ Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm	T r ấ c  n g h i ệ m
<b>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</b> <b>Các nội dung tự học:</b>				
<b>Liệt kê các tài liệu học tập</b> Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Việt Nam, ĐHSPKT				

### 15. 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 xứ; tên tác giả và năm xuất bản

**16. Ngày phê duyệt:** ngày        /tháng        /năm

**17. Cấp phê duyệt:**

**Trưởng khoa**

**Tổ trưởng BM**

**Người biên soạn**

**18. Tiến trình cập nhật ĐCCT**

**Lần 1: Nội Dung Cập nhật ĐCCT**

lần 1: Ngày..... tháng..... năm.....

(người cập nhật ký và  
ghi rõ họ tên)

Tổ trưởng Bộ môn:

**Lần 2: Nội Dung Cập nhật ĐCCT**

lần 2: Ngày..... tháng..... năm.....

(người cập nhật ký và  
ghi rõ họ tên)

Tổ trưởng Bộ môn:

## **GIỚI THIỆU CÁC CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

### **1. Ngành Công nghệ May (Mã ngành 7540205D, 7540205C)**

Sinh viên tốt nghiệp có khả năng: Vận dụng được các nguyên lý thiết kế vào quá trình phát triển các sản phẩm may; quản lý và thể hiện tốt vai trò cán bộ kỹ thuật; xây dựng qui trình làm việc và hợp lý hóa sản xuất may; thiết kế cải tiến điều kiện nhà xưởng và các trang thiết bị góp phần nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm may.

Các kỹ sư có cơ hội làm việc tại: các doanh nghiệp may & thời trang; các Công ty tư vấn, thiết kế, tiếp thị, văn phòng đại diện Công ty may & thời trang; các Công ty dệt, da giày, túi xách, trang thiết bị và dịch vụ ngành may; các trường chuyên may mặc và thời trang.

Để học ngành Công nghệ May được tốt nhất, các em học sinh cần: Thật sự yêu thích nghề may; chăm chỉ, cần mẫn và tỉ mỉ; có khả năng phân tích, tổng hợp và tư duy logic.

Được đào tạo tại khoa Công nghệ May và Thời trang và khoa Đào tạo Chất lượng cao.

### **2. Ngành Thiết kế Thời trang (Mã ngành 7210404D)**

Sinh viên tốt nghiệp có khả năng: Thiết kế và thực hiện hoàn chỉnh bộ sưu tập thời trang; vận dụng sáng tạo các nguyên lý thiết kế để phát triển các bộ sưu tập thời trang; tổ chức quản lý và điều hành các cửa hàng thời trang.

Sinh viên sau khi tốt nghiệp có cơ hội làm việc tại: Phòng thiết kế các doanh nghiệp may & thời trang; phòng marketing các công ty tư vấn, thiết kế và tiếp thị hàng may mặc & thời trang; phòng thiết kế các công ty giày, nón; túi xách và phụ kiện thời trang; Tòa soạn báo & tạp chí, công ty thiết kế, in ấn,...

Để học ngành Thiết kế Thời trang được tốt nhất, các em học sinh cần: Thật sự đam mê với nghề thiết kế thời trang; có năng khiếu hội họa, tạo hình; có óc sáng tạo và phát triển ý tưởng thời trang; có tính cầu thị, ham học hỏi, sự kiên trì và nhẫn nại trong học tập.

Được đào tạo tại khoa Công nghệ May và Thời trang.

### **3. Ngành Công nghệ vật liệu Dệt - May (Mã ngành 7540203)**

#### ***Tại sao nên học ngành CN Vật liệu Dệt - May?***

Năm 2018, xuất khẩu dệt may Việt Nam đạt top 3 thế giới (với hơn 36 tỷ USD đứng thứ 2 cả nước về đóng góp GDP), thu về hơn 1.500 tỷ lợi nhuận. Bên cạnh đó, CPTPP (Hiệp định Đối tác Toàn diện và Tiến bộ Xuyên Thái Bình Dương) và EVFTA (Hiệp định Tự do Thương Mại Việt Nam - EU) chính thức được thông qua và có hiệu lực trong năm 2019 sẽ



giúp ngành dệt Việt Nam đẩy mạnh tăng trưởng cũng như thay đổi cơ cấu thị trường xuất khẩu theo hướng cân bằng hơn, trong đó dòng thuế suất sẽ được giảm về 0% khi các sản phẩm may đáp ứng được với những ràng buộc về nguyên tắc xuất xứ (ưu đãi đặc biệt nếu nguyên phụ liệu may được sản xuất tại chỗ). Nhằm tránh sự phụ thuộc vào nguồn nguyên phụ liệu nhập từ Trung Quốc (48%) cũng như các nước khác, nhiều doanh nghiệp FDI sẽ dồn dập thiết lập chuỗi sản xuất từ sợi - vải - may mặc tại Việt Nam để tận dụng các lợi thế miễn giảm thuế từ các hiệp định thương mại tự do. Mặt khác, các công ty may mặc Việt Nam hiện nay sẽ cần phải tham gia sâu hơn vào chuỗi giá trị toàn cầu, không chỉ thực hiện gia công lắp ráp mà còn phải chủ động trong khâu thiết kế cũng như tìm kiếm các nguồn nguyên phụ liệu phù hợp giúp tăng lợi thế cạnh tranh. Do vậy, nhu cầu về nguồn nhân lực trong lĩnh vực công nghệ vật liệu dệt may sắp tới vô cùng lớn, thậm chí thiếu hụt trầm trọng bởi hiện nay rất ít cơ sở đào tạo trình độ đại học về lĩnh vực này tại Việt Nam.

### ***Sinh viên ngành CN Vật liệu Dệt - May học gì?***

Chương trình đào tạo ngành Công nghệ Vật liệu Dệt - May trang bị cho sinh viên các kiến thức lý thuyết và thực hành từ cơ bản đến chuyên sâu ở trình độ đại học. Bên cạnh đó, sinh viên tham gia chương trình này có khả năng thích ứng cao với môi trường kinh tế xã hội trong thời kỳ hội nhập, giải quyết tốt những vấn đề khoa học và kỹ thuật dệt may dựa trên các kiến thức cơ bản vật liệu dệt (xơ dệt, sợi dệt, vải dệt, sản phẩm may và phụ liệu may), công nghệ sản xuất vật liệu dệt (kéo sợi, dệt thoi, dệt kim, không dệt, nhuộm, hoàn tất), tiến bộ trong sản xuất vật liệu dệt may (công nghệ nano dệt, điều khiển tự động hóa và tin học ứng dụng trong dệt - may, vật liệu dệt đa chức năng, vật liệu dệt thông minh...), quá trình tổ chức và quản lý sản xuất hàng dệt may, thiết kế và gia công các loại trang phục, kinh doanh hàng dệt may....

### ***Tốt nghiệp sẽ làm việc ở đâu?***

Kỹ sư tốt nghiệp ngành Công nghệ Vật liệu Dệt - May có thể làm việc tại các nhà máy kéo sợi, nhà máy dệt vải, nhà máy nhuộm - hoàn tất, công ty may mặc (quản lý chất lượng nguyên phụ liệu may), viện nghiên cứu vật liệu dệt, tổ chức kiểm định chất lượng hàng dệt - may hoặc phòng thí nghiệm vật liệu dệt, công ty kinh doanh nguyên phụ liệu may, trường đại học và trường cao đẳng đào tạo ngành dệt may

### ***Học tập nâng cao trình độ như thế nào?***

Kỹ sư tốt nghiệp ngành Công nghệ Vật liệu Dệt - May có khả năng học tập nâng cao trình độ (thạc sỹ và tiến sỹ) tại các trường đại học trong và ngoài nước (du học).

#### **4. Ngành Kỹ thuật Nữ công (Mã ngành 7810502D)**

Chương trình đào tạo được thiết kế bao gồm các môn học rèn luyện kỹ năng thực hành Bếp, Làm bánh, Trang trí hoa, Làm đẹp. Ngoài ra, sinh viên sẽ được trực tiếp tham gia trải nghiệm thực tế tại các doanh nghiệp để rèn luyện tay nghề một cách tốt nhất.

Sinh viên tốt nghiệp có khả năng: Chế biến, sáng tạo các món ăn Âu – Á; pha chế Cocktail; thiết kế và quản lý quy trình bếp công nghiệp; thiết kế các sản phẩm trang trí hoa; thiết kế và may trang phục trẻ em, âu phục nam – nữ; giảng dạy nghề Nữ công Gia chánh.

Sinh viên tốt nghiệp có thể đảm nhận các chức danh quản lý tại các doanh nghiệp chế biến thực phẩm; chế biến xuất ăn công nghiệp; nhà hàng; Trung tâm dinh dưỡng; các Trung tâm dạy nghề,...

Để học ngành Kinh tế Gia đình được tốt nhất, các em học sinh cần: Yêu thích và đam mê Âm thực; kiên nhẫn, có khả năng ứng dụng và sáng tạo,...

#### **5. Ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống (Mã ngành 7810202D)**

Đào tạo kỹ sư ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống có kiến thức khoa học cơ bản, kiến thức cơ sở và chuyên ngành trong lĩnh vực quản lý nhà hàng và dịch vụ ăn uống; có khả năng phân tích, giải quyết vấn đề và đánh giá các giải pháp; có năng lực xây dựng và quản trị các hệ thống nhà hàng và các dạng bếp, có kỹ năng giao tiếp và làm việc nhóm, có thái độ nghề nghiệp phù hợp đáp ứng được các yêu cầu phát triển của ngành và xã hội.

Sinh viên sau khi tốt nghiệp có thể làm quản lý nhà hàng, quản lý dịch vụ ẩm thực cho các nhà hàng - khách sạn; Chuyên viên tổ chức sự kiện ẩm thực trong các nhà hàng - khách sạn; Chuyên viên tư vấn, tổ chức và điều hành tại các chuỗi nhà hàng, trung tâm hội nghị.



ISBN: 978-604-73-2175-9



9 786047 321759