



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

NGHIỆP VỤ PHA CHẾ THỨC UỐNG

DRINKS PREPARATION

(Ngành Kỹ thuật Nữ Công - 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
NGHIỆP VỤ PHA CHẾ THỨC UỐNG

DRINKS PREPARATION

(Ngành Kỹ thuật Nữ Công - 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	10
ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT MÔN HỌC	11
GIỚI THIỆU CÁC CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	23

LỜI NÓI ĐẦU

Tại trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Tp. Hồ Chí Minh, sinh viên theo học ngành Kỹ thuật Nữ Công sẽ được đào tạo, có kiến thức khoa học cơ bản, kiến thức cơ sở và chuyên ngành trong lĩnh vực ẩm thực và trang trí. Có khả năng phân tích, giải quyết vấn đề và đánh giá các giải pháp chuyên ngành; có năng lực xây dựng và quản lý bếp công nghiệp; có kỹ năng giao tiếp và làm việc nhóm; có thái độ nghề nghiệp phù hợp, đáp ứng các yêu cầu phát triển của ngành và xã hội.

Sinh viên tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng và năng lực:

- Có kiến thức nền tảng và lập luận kỹ thuật về khoa học xã hội, khoa học tự nhiên và chuyên ngành.
- Phát triển khả năng rèn luyện để khám phá tri thức, giải quyết vấn đề, tư duy hệ thống, nắm vững các thuộc tính chuyên ngành và nâng cao tác phong chuyên nghiệp.
- Phát triển khả năng giao tiếp và làm việc trong các nhóm đa kỹ năng.
- Phát triển khả năng hình thành ý tưởng, thiết kế, triển khai, vận hành các qui trình thuộc chuyên ngành liên quan phù hợp với bối cảnh xã hội và doanh nghiệp.

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 Kỹ thuật Nữ Công 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 Kỹ thuật Nữ Công sau khi tốt nghiệp có thể đảm nhiệm các vị trí sau: có thể làm việc tại bếp của các nhà hàng, khách sạn, công ty sản xuất suất ăn công nghiệp; nhân viên tư vấn dinh dưỡng cho các trung tâm dinh dưỡng và bệnh viện; nhân viên phát triển sản phẩm tại các công ty chế biến thực phẩm. Ngoài ra, sinh viên còn có khả năng giảng dạy tại các trường trung học cơ sở, trung học phổ thông và cơ sở đào tạo Nữ công gia chánh; có khả năng làm chủ các cửa hàng thuộc lĩnh vực ẩm thực và trang trí.

Để đáp ứng nhu cầu tìm kiếm và sử dụng tài liệu học tập các môn học chuyên ngành “Kỹ thuật Nữ Công” 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 “Kỹ thuật Nữ Công” nhằm hướng dẫn tìm kiếm và sử dụng tài liệu học tập các môn học chuyên ngành “Kỹ thuật Nữ Công” 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
thuvienspkt@hcmute.edu.vn
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

<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	https://sachweb.com	https://bit.ly/2LSRzXU
2	Công Ty Cổ Phần Tin Học Lạc Việt	http://sachbaovn.vn	https://bit.ly/2Zx8YZn
3	Công Ty TNHH Sách Điện Tử Trẻ (YBOOK)	http://ybook.vn/	https://bit.ly/2GHF21Q
4	Công Ty Cổ Phần	https://read.alezaa.c	https://goo.gl/4MM7

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

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; 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
NGHIỆP VỤ PHA CHẾ THỨC UỐNG
DRINKS PREPARATION

Môn học này nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức căn bản về: Vai trò, nhiệm vụ của bộ phận cung cấp thức ăn, đồ uống cho các thực khách của khách sạn. Nắm được xu hướng và thị hiếu của khách hàng để cập nhật và lên danh sách các loại rượu vang. 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 quầy 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. Cách phục vụ các loại rượu vang. Cách kết hợp giữa món ăn và thức uống...

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

Ngành đào tạo: Kỹ thuật Nữ Công
Trình độ đào tạo: Đại học
Chương trình đào tạo: Kỹ thuật Nữ Công

Đề cương chi tiết môn học

- 1. Tên môn học:** NGHIỆP VỤ PHA CHẾ THỨC UỐNG
Mã môn học: DRPR432753
- 2. Tên Tiếng Anh:** DRINKS PREPARATION
- 3. Số tín chỉ:** 3 tín chỉ (2/1/6) (3... tín chỉ lý thuyết, tín chỉ thực hành/thí nghiệm)
Phân bố thời gian: 15 tuần (...3.. tiết lý thuyết + tiết thực hành + ...6.. tiết tự học/ tuần)
- 4. Các giảng viên phụ trách môn học:**
 -
 -
- 5. Điều kiện tham gia học tập môn học**
Môn học tiên quyết: Không
Môn học trước:
- 6. Mô tả môn học (Course Description)**

Môn học này nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức căn bản về: Vai trò, nhiệm vụ của bộ phận cung cấp thức ăn, đồ uống cho các thực khách của khách sạn. Nắm được xu hướng và thị hiếu của khách hàng để cập nhật và lên danh sách các loại rượu vang. 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 quầy 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. Cách phục vụ các loại rượu vang. Cách kết hợp giữa món ăn và thức uống...

7. Mục tiêu môn học (Course Goals)

Mục tiêu (Goals)	Mô tả (Goal description) (Môn học này trang bị cho sinh viên:)	Chuẩn đầu ra CTĐT	Trình độ năng lực
G1	- Kiến thức chung về dinh dưỡng, mỹ thuật, kỹ thuật trong lĩnh vực thức ăn và pha chế thức uống	1.1	2
		1.2	3
		1.3	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 kết hợp thức ăn và pha chế thức uống Phân tích đặc điểm của môi trường làm việc - Có tư duy sáng tạo - Có ý thức an toàn và trách nhiệm trong công việc	2.1	3
		2.2	3
		2.3	3
		2.4	3
		2.5	3
G3	Hình thành kỹ năng làm việc nhóm và khả năng đọc hiểu các tài liệu học tập bằng tiếng Anh, 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 thức ăn và thức uống.	3.1	3
		3.3	3
G4	Khả năng tìm hiểu được nhu cầu của xã hội và doanh nghiệp trong lĩnh vực pha chế thức uống	4.1; 4.2; 4.3; 4.4;	2

8. Chuẩn đầu ra của môn học

Chuẩn đầu ra MH	Mô tả (Sau khi học xong môn học này, người học có thể:)	Chuẩn đầu ra CDIO	Trình độ năng lực

G1	G1.2	<p>Nhận biết, phân loại, các khái niệm cơ bản trong lĩnh vực thức ăn và pha chế nước giải khát, đặc biệt trong pha chế rượu;</p> <p>Nhận biết, phân loại, phân, lựa chọn và bảo quản thực phẩm trong chế biến thức ăn và pha chế thức uống;</p> <p>Phân loại được được các phương pháp chế biến thức ăn, pha chế thức uống;</p> <p>Nguyên tắc vận hành cơ bản các trang thiết bị trong lĩnh vực chế biến thức ăn và pha chế thức uống</p>	1.2	3
	G1.3	<p>Thiết kế phát triển và thực nghiệm các qui trình chế biến thức ăn và pha chế, thực đơn thức uống hợp lý về dinh dưỡng, vsinh an toàn thực phẩm</p>	1.3	3
G2	G2.1	<p>Phân tích, tổng hợp được các kiến thức về dinh dưỡng và xây dựng thực đơn thức ăn kết hợp thức uống Việt Nam;</p> <p>Giải thích được các hiện tượng hư hỏng trong quá trình chế biến thức ăn, pha chế các loại thức uống</p> <p>Lập kế hoạch tổ chức quầy bar</p>	2.1.1 2.1.4	3
	G2.3	<p>Xây dựng ý tưởng . phân tích hình thành các phương pháp giải quyết trong lĩnh vực pha chế thức uống;</p> <p>Phân tích được qui trình pha chế thức uống;</p> <p>Phân tích các hư hỏng và đưa ra cách khắc phục trong lĩnh vực pha chế thức uống;</p>	2.3.2 2.3.3	3
	G2.4	<p>Xây dựng kế hoạch học tập và thái độ học tập phù hợp trong lĩnh vực chế biến thức ăn, pha chế thức uống;</p> <p>Tham khảo, tổng hợp các tài liệu liên quan đến chế biến thức ăn, pha chế thức uống;</p>	2.4.5 2.4.6 3.4.7	3
G3	G3.1	<p>Có khả năng thành lập, hoạt động, phát triển và lãnh đạo nhóm hoạt động hiệu quả</p>	3.1.1 3.1.2 3.1.4	3
	G3.2	<p>Thực hiện thuyết trình trước đám đông, viết báo cáo những vấn đề liên quan đến lĩnh vực chế biến, pha chế thức uống</p>	3.3.1 3.2.3, 3.2.4 3.2.6	3
	G3.3	<p>- Đọc được tài liệu tiếng anh có liên quan đến các kỹ năng làm việc trong môi trường ẩm thực</p> <p>- Có kỹ năng giao tiếp bằng văn viết</p>	3.3.1	3
G4	G4.1	<p>Có khả năng tìm hiểu được tác động của xã hội đến lĩnh vực chế biến và pha chế thức uống;</p>	4.1.1 4.1.2	2
	G4.2	<p>Vận dụng được bài tập hình thành KN tư duy</p>	4.2.1	

		sáng tạo. Có khả năng tìm hiểu được nhu cầu của doanh nghiệp đối với lĩnh vực chế biến và pha chế thức uống;	4.2.2 4.3.1 4.4.1	
	G4.3	Vận dụng được bài tập hình thành KN giải quyết vấn đề và ra quyết định. Hình thành ý tưởng các sản phẩm mới trong lĩnh vực chế biến và pha chế thức uống;	4.4.3 4.5.1 4.6.2	
	G4.4	Vận dụng được bài tập hình thành KN lập kế hoạch thực hiện dự án. Thiết kế các qui trình chế biến sản phẩm mới trong lĩnh vực chế biến và pha chế thức uống;		
	G4.5	Vận dụng được bài tập hình thành KN làm việc nhóm. Triển khai, thực nghiệm, kiểm tra các qui trình chế biến sản phẩm mới trong lĩnh vực chế biến và pha chế thức uống;		
	G4.6	Vận dụng được bài tập hình thành KN trình bày ý tưởng/vấn đề kỹ thuật. Vận hành các qui trình chế biến sản phẩm mới trong lĩnh vực chế biến và pha chế thức uống;		

9. Đạo đức khoa học:

Các bài tập và dự án phải được thực hiện từ chính bản thân sinh viên. Nếu bị phát hiện có sao chép thì xử lý các sinh viên có liên quan bằng hình thức đánh giá **0** (không) điểm quá trình và cuối kỳ.

10. Nội dung chi tiết môn học:

Tuần	Nội dung	Chuẩn đầu ra môn học	Trình độ năng lực	Phương pháp dạy học	Phương pháp đánh giá
	<i>GỚI THIỆU MÔN HỌC</i>				

1	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3) Nội Dung (ND) GD trên lớp <ul style="list-style-type: none"> - Giới thiệu mục tiêu, nội dung của môn học - Giới thiệu SV về phương pháp học - Giới thiệu tài liệu tham khảo và hình thức kiểm tra đánh giá, tiêu chí đánh giá môn học 			Thuyết trình; đàm thoại	
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (6) SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập				
2	<i>CHƯƠNG 1: TỔNG QUAN VỀ BỘ PHẬN F&B</i>				
	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3) Nội Dung (ND) GD trên lớp 1.1. Khái niệm bộ phận F&B 1.2. Vai trò, nhiệm vụ của bộ phận F&B 1.3. Cơ cấu tổ chức của bộ phận F&B	G2.1 G2.2 G2.3	3 3 3	Thuyết trình; làm việc nhóm	
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (6) <ul style="list-style-type: none"> - Tìm hiểu về các vị trí và nhiệm vụ của bộ phận F&B 	G2.1	3		
3	<i>CHƯƠNG 2: LỊCH SỬ RA ĐỜI CỦA CÁC LOẠI THỨC UỐNG - COCKTAIL</i>				
	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3) Nội dung GD lý thuyết: 2.1. Lịch sử ra đời của các loại thức uống 2.2. Lịch sử ra đời của Cocktail <ul style="list-style-type: none"> - Lịch sử Cocktail của các nước trên thế giới - Các mốc phát triển quan trọng của Cocktail - Xu hướng thức uống hiện nay 	G 1.1 G1.2 G1.3	2 3 3	Thuyết trình; Làm việc nhóm; Nghiên cứu tình huống;	
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (3) <ul style="list-style-type: none"> - Tóm tắt lại những nội dung học tập trên lớp - Tìm hiểu lịch sử ra đời của 	G1.1 G1.2 G1.3	2 3 3		

	các loại thức uống của một số nước châu Á: Việt Nam, Nhật, Hàn Quốc,..				
4	<i>CHƯƠNG 3: NHỮNG KHÁI NIỆM CƠ BẢN CỦA COCKTAIL</i>				
	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3) Nội dung GD lý thuyết: 3.1. Định nghĩa cocktail 3.2. Các yếu tố đánh giá rượu, cocktail: - Thị giác - Khứu giác - Vị giác 3.3. Đơn vị đo lường của Cocktail - Các đơn vị đo lường sử dụng trong pha chế Cocktail - Cấu trúc một cocktail cơ bản - Cách pha một cocktail ngon - Thuật ngữ trong quầy rượu 3.4. Phân loại cocktail - Các yếu tố để phân loại Cocktail - Các nhóm Cocktail	G1.2 G2.1 G3.1, G3.2	2 3 3 3	Thuyết trình; Làm việc nhóm	Báo cáo kết quả
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (3) - Tóm tắt lại những nội dung học tập trên lớp				
5	<i>CHƯƠNG 4: THỨC UỐNG KHÔNG CỒN</i>				
	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3) Nội dung GD lý thuyết: 4.1. Định nghĩa thức uống không cồn 4.2. Phân loại thức uống không cồn 4.3. Nước giải khát (Refreshing) 4.4. Nước suối/Nước khoáng (Mineral water) 4.5. Thức uống nhẹ có gas (Soft drink) 4.6. Nước bổ dưỡng (Nourishing) 4.7. Nước có chất kích thích (Stimulating) 4.8. Bài tập vận dụng	G1.2 G2.1	3	Thuyết trình; Làm việc nhóm	Báo cáo kết quả
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (3)				

	- Tóm tắt lại những nội dung học tập trên lớp				
6	<u>CHƯƠNG 5: MỘT SỐ KHÁI NIỆM VỀ CỒN - RƯỢU</u>				
	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3) Nội dung GD lý thuyết: 5.1. Nồng độ cồn: định nghĩa 5.2. Bảng so sánh độ cồn theo tiêu chuẩn 5.3. Nồng độ cồn trong máu 5.4. Các công đoạn chế biến rượu 5.5. Nguyên tắc bảo quản rượu	G1.2 G2.3 G2.4	3	Thuyết trình; Làm việc nhóm	
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (3) - Tóm tắt lại những nội dung học tập trên lớp				
7	<u>CHƯƠNG 6: BIA</u>				
	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3) Nội dung GD lý thuyết: 6.1 Định nghĩa bia 6.2. Nguyên liệu và qui trình sản xuất 6.3. Phân loại và cách phục vụ 6.4. Thức uống tương tự bia	G2.3 G2.4	3	Thuyết trình; Làm việc nhóm	
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (3) - Tóm tắt lại những nội dung học tập trên lớp				
8,9	<u>CHƯƠNG 7: RƯỢU CHUNG CÁT</u>				
	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3) Nội dung GD lý thuyết: 7.1. Định nghĩa rượu chung cất 7.2. Phân loại rượu chung cất - Brandy - Whisky - Vodka - Rum 7.3. Bài tập vận dụng: Viết bài về rượu chung cất: nghiên cứu, tìm hiểu về định nghĩa, nguồn gốc, phân loại, đề ra phương pháp bảo	G1.2 G2.4	3	Thuyết trình; Làm việc nhóm	

	quản rượu thích hợp ở Việt Nam				
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (3) - Tóm tắt lại những nội dung học tập trên lớp				
	<u>CHƯƠNG 8: RƯỢU MÙI</u>				
10	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3) Nội dung GD lý thuyết: 8.1. Định nghĩa rượu mùi 8.2. Rượu gin 8.3. Rượu đắng và rượu hồi 8.4. Rượu mùi ngọt 8.5. Bảo quản và phục vụ	G2.4 G3.1 G3.3	3	Thuyết trình; Làm việc nhóm	
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (3) - Tóm tắt lại những nội dung học tập trên lớp				
	<u>CHƯƠNG 9: RƯỢU VANG – MỘT SỐ KHÁI NIỆM VỀ RƯỢU VANG</u>				
11	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3) Nội dung GD lý thuyết: 9.1. Định nghĩa rượu vang 9.2. Những yếu tố ảnh hưởng đến rượu vang 9.3. Hệ thống phân hạng 9.4. Phân loại - Aromatized Wine (Rượu nho mùi) - Fortified Wine - Table Wine - Sparling Wine (Rượu sủi tăm) 9.5. Phục vụ	G3.1 G3.2 G3.3	3	Thuyết trình; Làm việc nhóm	
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (3) - Tóm tắt lại những nội dung học tập trên lớp				
	<u>CHƯƠNG 10: RƯỢU VANG PHÁP</u>				
12	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3) Nội dung GD lý thuyết: 10.1. Vùng Champagne	G3.1 G3.2 G3.3	3	Thuyết trình; Đàm thoại	

	10.2. Vùng Alsage 10.3. Vùng Bordeaux 10.4. Vùng Burgundy 10.5. Vùng Loire 10.6. Vùng Rhone				
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (3) - Tóm tắt lại những nội dung học tập trên lớp				
	<i>CHƯƠNG 11: KỸ THUẬT PHA CHẾ COCKTAIL</i>				
13,14	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3) Nội dung GD lý thuyết: 11.1. Dụng cụ - Nguyên liệu trong quầy Bar\ - Dụng cụ sử dụng trong pha chế - Các nguyên liệu cần thiết trong quầy bar 11.2. Các phương pháp pha chế - Phương pháp lắc (Shake) - Phương pháp khuấy (Stir) - Phương pháp trộn bằng máy (Blend) - Phương pháp rót thẳng (Build) 11.3. 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 đồ rượu mạnh và rượu ngọt nổi - Cách sử dụng trái cây và nước trái cây - Cách trang trí cocktail 11.4. Các công thức cocktail quốc tế thông dụng - Martinis - Manhattans - Sours: Short sours, Long sours - Cream drinks - Two liquor drinks - Liqueur drinks - Wine drinks and Punches - Hot drinks - Liquor and Mixers - Mocktail	G3.1 G3.3 G4.1 G4.2 G4.3 G4.4 G4.5 G4.6	3	Thuyết trình; Đàm thoại	

	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (3) Tóm tắt lại những nội dung học tập trên lớp				
15	<u>CHƯƠNG 12: KẾT HỢP MÓN ĂN & THỨC UỐNG</u>				
	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3) Nội dung GD lý thuyết: 12.1. Kết hợp món ăn với rượu khai vị 12.2. Kết hợp món ăn với rượu mạnh chưng cất 12.3. Kết hợp món ăn với rượu mạnh mùi 12.4. Kết hợp món ăn với bia 12.5. Kết hợp món ăn với rượu Cocktail	G2.3 G2.4	3	Thuyết trình; Đàm thoại	
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (3) Tóm tắt lại những nội dung học tập trên lớp				

- Thang điểm: **10**

- Kế hoạch kiểm tra như sau:

Hình thức KT	Nội dung	Thời điểm	Chuẩn đầu ra đánh giá	Trình độ năng lực	Phương pháp đánh giá	Công cụ đánh giá	Tỉ lệ (%)
Bài tập							50
BT#1	Tìm hiểu lịch sử ra đời của các loại thức uống của một số nước châu Á: Việt Nam, Nhật, Hàn Quốc,..	Tuần 3	G1.2 G2.1 G3.1, G3.2	3	Báo cáo kết quả		10
BT#2	Viết bài về rượu chưng cất: nghiên cứu, tìm hiểu về định nghĩa, nguồn gốc, phân loại, đề ra phương pháp bảo quản rượu thích hợp ở Việt Nam	Tuần 8,9	G1.3 G2.1 G2.3 G2.4 G3.3	3	Viết báo cáo+ Thuyết trình		10
BT#3	Tìm hiểu và liệt kê về các loại rượu mùi sử dụng trong pha chế các loại thức uống	Tuần 10	G1.3 G2.1 G2.3 G2.4 G3.3	3	Báo cáo kết quả;		10

BT#4	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	Tuần 11, 12	G1.3 G2.1 G2.3 G2.4 G3.3	3	Báo cáo		10
BT#5	Nghiên cứu tài liệu tiếng Anh, tìm hiểu, viết bài báo cáo, liệt kê các dụng cụ, nguyên liệu, kỹ thuật pha chế các loại thức uống bằng tiếng Anh	Tuần 13-15	G1.3 G2.1 G2.3 G2.4 G3.2 G3.3	3	Tự luận	Bài viết	10
...							
Thi cuối kỳ							50
	Các đề tài liên quan đến lĩnh vực chế biến thức ăn kết hợp pha chế thức uống truyền thống và hiện đại		G1.3, G2.4, G2.5, G3.3, G4.1, G4.2	3		Tiểu luận- Báo cáo	

11. Tài liệu học tập

- Sách, giáo trình chính:

Bài giảng về Kết hợp món ăn & thức uống, Tài liệu lưu hành nội bộ, Khoa CNM&TT, Trường ĐHSPTK.HCM.

- Sách tham khảo (TLTK):

- 1) Alex Beaumont's _ 101 Cocktails _ Revised Edition
- 2) International Bartender's guide, Ballantine books _Newyork
- 3) Katya Korobkina - Green Smoothie Magic-Victoria Boutenko Illustrations
- 4) Tess The Blender Girl Smoothies Book
- 5) Danny Meyer, Setting The Table: The Transforming Power of Hospitality in Business
- 6) Cesar Quintero, The Profit Recipe
- 7) Internet

12. Ngày phê duyệt lần đầu:

13. Cấp phê duyệt:

Trưởng khoa

Trưởng BM

Nhóm biên soạn

14. 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:

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