

**CHƯƠNG TRÌNH CHI TIẾT HỌC PHẦN
TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC**

Ngành/Chuyên ngành đào tạo: Quản trị kinh doanh Du lịch - Khách sạn

- 1. **Tên học phần: Quản trị nhà hàng quầy bar (Restaurant and bar management)**
- 2. **Loại học phần: Lý thuyết**
- 3. **Số tín chỉ: 02 tín chỉ. Trong đó (LT 02)**
- 4. **Bộ môn quản lý học phần: Bộ môn Quản trị kinh doanh**
- 5. **Điều kiện tiên quyết: Học sau học phần Tổng quan nhà hàng khách sạn**
- 6. **Phân bổ thời gian:**
 - **Thời gian lên lớp: 30 tiết**
 - Số tiết lý thuyết: 28 tiết
 - Số tiết thực hành: 0 tiết
 - Số tiết kiểm tra: 02 tiết
 - **Thời gian tự học: 60 tiết**

7. Mục tiêu của học phần:

7.1. Kiến thức

Trang bị cho sinh viên những vấn đề lý luận cơ bản về quản trị tác nghiệp tại bộ phận nhà hàng, quầy bar như: Quản lý lao động và trang thiết bị dụng cụ; thực đơn; tổ chức hoạt động phục vụ trong nhà hàng, quầy bar nhằm giúp sinh viên có thể phát triển kiến thức và kỹ năng trong quản lý, điều hành tác nghiệp tại nhà hàng, quầy bar của khách sạn

7.2. Kỹ năng

Tham gia tạo các kỹ năng chuyên môn bao gồm: Kỹ năng hoạch định, tổ chức triển khai phục vụ ăn uống, các kỹ năng làm việc nhóm, làm báo cáo và trình diễn vấn đề trong tổ chức, doanh nghiệp

7.3. Thái độ

- Sinh viên yêu thích và hứng thú với môn học Quản trị nhà hàng quầy bar
- Sinh viên có thái độ nghiêm túc, cầu tiến trong quá trình học tập và nghiên cứu.
- Hình thành thói quen vận dụng lý thuyết vào giải quyết các vấn đề thực tiễn.

8. Nội dung học phần:

8.1. Mô tả vắn tắt

Học phần Quản trị nhà hàng và quầy bar là học phần thuộc khối kiến thức chuyên ngành trong chương trình đào tạo ngành Quản trị dịch vụ du lịch khách sạn. Nội dung học phần bao gồm: Khái quát về quản trị nhà hàng và quầy bar; quản lý lao

động và trang thiết bị dụng cụ tại nhà hàng và quầy bar; kế hoạch thực đơn; Quản trị hoạt động phục vụ trong nhà hàng và quầy bar của khách sạn.

8.2. Nội dung chi tiết học phần

Tuần	Nội dung	LT (tiết)	TH (tiết)	Tài liệu đọc trước	Nhiệm vụ của sinh viên
Tuần 1	<p>Chương 1: Tổng quan về quản trị nhà hàng và quầy bar</p> <p>1.1. Khái quát về hoạt động của nhà hàng và quầy bar</p> <p>1.1.1. Khái niệm, đặc điểm, phân loại nhà hàng và quầy bar</p> <p>1.1.2. Chức năng, nhiệm vụ và cơ cấu tổ chức của nhà hàng và quầy bar</p>	2		<p>[1] Chương 1 từ trg 1 đến 6</p> <p>[2], [3] các nội dung có liên quan</p>	<p>- Chuẩn bị và đọc trước:</p> <p>+ Nội dung bài học trong giáo trình chính.</p> <p>+ Đọc thêm nội dung liên quan trong tài liệu tham khảo</p>
Tuần 2	<p>1.2. Nội dung quản trị nhà hàng và quầy bar</p> <p>1.2.1. Khái niệm quản trị nhà hàng và quầy bar</p> <p>1.2.2. Nội dung cơ bản quản trị nhà hàng và quầy bar</p>	2		<p>[1] Chương 1 từ trg 7 đến 11</p> <p>[2], [3] các nội dung có liên quan</p>	<p>- Chuẩn bị và đọc trước:</p> <p>+ Nội dung bài học trong giáo trình chính.</p> <p>+ Đọc thêm nội dung liên quan trong tài liệu tham khảo</p>
Tuần 3	<p>Chương 2: Quản lý lao động và trang thiết bị, dụng cụ tại nhà hàng và quầy bar</p> <p>2.1. Quản lý lao động tại nhà hàng và quầy bar</p> <p>2.1.1. Xác định nhu cầu và tuyển dụng lao động</p> <p>2.1.2. Bố trí và sử dụng lao động</p>	2		<p>[1] Chương 2 từ trg 12 đến 15</p> <p>[2], [3] các nội dung có liên quan</p>	<p>- Chuẩn bị và đọc trước:</p> <p>+ Nội dung bài học trong giáo trình chính.</p> <p>+ Đọc thêm nội dung liên quan trong tài liệu tham khảo</p>

Tuần 4	<p>2.1.3. Đào tạo, đánh giá và đãi ngộ lao động</p> <p>2.2. Quản lý trang thiết bị dụng cụ tại nhà hàng và quầy bar</p>	2		<p>[1] Chương 2 từ trg 15 đến 18</p> <p>[2], [3] các nội dung có liên quan</p>	<p>- Chuẩn bị và đọc trước: + Nội dung bài học trong giáo trình chính. + Đọc thêm nội dung liên quan trong tài liệu tham khảo</p>
Tuần 5	<p>2.2.1. Nhu cầu trang thiết bị dụng cụ</p> <p>2.2.2. Bố trí sắp xếp trang thiết bị dụng cụ</p> <p>2.2.3. Kiểm soát trang thiết bị dụng cụ</p>	2		<p>[1] Chương 2 từ trg 19 đến 22</p> <p>[2], [3] các nội dung có liên quan</p>	<p>- Chuẩn bị và đọc trước: + Nội dung bài học trong giáo trình chính. + Đọc thêm nội dung liên quan trong tài liệu tham khảo</p>
Tuần 6	<p>Chương 3: Kế hoạch thực đơn</p> <p>3.1. Khái quát về món ăn, đồ uống</p> <p>3.1.1. Khái niệm và phân loại món ăn</p> <p>3.1.2. Khái niệm và phân loại đồ uống</p>	2		<p>[1] Chương 3 từ trg 23 đến 25</p> <p>[2], [3] các nội dung có liên quan</p>	<p>- Chuẩn bị và đọc trước: + Nội dung bài học trong giáo trình chính. + Đọc thêm nội dung liên quan trong tài liệu tham khảo</p>
Tuần 7	<p>3.2. Tâm lý, khẩu vị, tập quán ăn uống</p> <p>3.2.1. Tâm lý, khẩu vị</p> <p>3.2.2. Tập quán ăn uống</p>	2		<p>[1] Chương 3 từ trg 26 đến 30</p> <p>[2], [3] các nội dung có liên quan</p>	<p>- Chuẩn bị và đọc trước: + Nội dung bài học trong giáo trình chính. + Đọc thêm nội dung liên quan trong tài liệu tham khảo</p>



Tuần 8	Kiểm tra giữa kỳ	2			Ôn tập, làm bài kiểm tra theo quy định
Tuần 9	3.3. Khái niệm và phân loại thực đơn 3.3.1. Khái niệm thực đơn 3.3.2. Phân loại thực đơn	2		[1] Chương 3 từ trg 31 đến 34 [2], [3] các nội dung có liên quan	- Chuẩn bị và đọc trước: + Nội dung bài học trong giáo trình chính. + Đọc thêm nội dung liên quan trong tài liệu tham khảo
Tuần 10	3.4. Xây dựng thực đơn 3.4.1. Nguyên tắc xây dựng thực đơn 3.4.2. Quy trình xây dựng thực đơn và xác định giá bán	2		[1] Chương 3 từ trg 34 đến 37 [2], [3] các nội dung có liên quan	- Chuẩn bị và đọc trước: + Nội dung bài học trong giáo trình chính. + Đọc thêm nội dung liên quan trong tài liệu tham khảo
Tuần 11	3.5. Quản lý hệ thống thực đơn 3.5.1. Quản lý thực đơn món ăn 3.5.2. Quản lý thực đơn đồ uống 3.5.3. Quản lý thực đơn tiệc	2		[1] Chương 3 từ trg 38 đến 40 [2], [3] các nội dung có liên quan	- Chuẩn bị và đọc trước: + Nội dung bài học trong giáo trình chính. + Đọc thêm nội dung liên quan trong tài liệu tham khảo
Tuần 12	Chương 4: Quản trị phục vụ ăn uống 4.1. Kỹ thuật phục vụ ăn uống 4.1.1. Kỹ thuật phục vụ món ăn 4.1.2. Kỹ thuật phục vụ đồ uống	2		[1] Chương 4 từ trg 41 đến 45 [2], [3] các nội dung có liên quan	- Chuẩn bị và đọc trước: + Nội dung bài học trong giáo trình chính. + Đọc thêm nội dung liên quan

					trong tài liệu tham khảo
Tuần 13	<p>4.2. Tổ chức phục vụ món ăn</p> <p>4.2.1. Tổ chức phục vụ ăn chọn món</p> <p>4.2.2. Tổ chức phục vụ ăn theo thực đơn</p> <p>4.2.3. Tổ chức phục vụ ăn tự chọn</p> <p>4.2.4. Tổ chức phục vụ ăn tại buồng</p>			<p>[1] Chương 4 từ trg 46 đến 54</p> <p>[2], [3] các nội dung có liên quan</p>	<p>- Chuẩn bị và đọc trước:</p> <p>+ Nội dung bài học trong giáo trình chính.</p> <p>+ Đọc thêm nội dung liên quan trong tài liệu tham khảo</p>
Tuần 14	<p>4.3. Tổ chức phục vụ đồ uống</p> <p>4.3.1. Tổ chức phục vụ đồ uống không có cồn</p> <p>4.3.2. Tổ chức phục vụ đồ uống có cồn</p>	2		<p>[1] Chương 4 từ trg 55 đến 62</p> <p>[2], [3] các nội dung có liên quan</p>	<p>- Chuẩn bị và đọc trước:</p> <p>+ Nội dung bài học trong giáo trình chính.</p> <p>+ Đọc thêm nội dung liên quan trong tài liệu tham khảo</p>
Tuần 15	<p>4.4. Kiểm soát hoạt động phục vụ và xử lý một số tình huống</p> <p>4.4.1. Kiểm soát hoạt động phục vụ ăn uống</p> <p>4.4.2. Xử lý một số tình huống</p>	2		<p>[1] Chương 4 từ trg 63 đến 70</p> <p>[2], [3] các nội dung có liên quan</p>	<p>- Chuẩn bị và đọc trước:</p> <p>+ Nội dung bài học trong giáo trình chính.</p> <p>+ Đọc thêm nội dung liên quan trong tài liệu tham khảo</p>
	Tổng	30			

9. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Dự lớp: Theo quy định hiện hành của Trường và Bộ GD&ĐT
- Bài tập: Phải hoàn thành các bài tập giáo viên giao và tham gia thảo luận trên lớp
- Dụng cụ học tập: Các tài liệu phục vụ cho học phần
- Làm bài kiểm tra giữa kỳ
- Hoàn thành bài thi kết thúc học phần.
- Đọc tài liệu giáo khoa trước khi lên lớp.

10. Thang điểm và hình thức thi kết thúc học phần:

- **Thang điểm:** Theo quy định hiện hành của Nhà trường

- **Hình thức thi:** Lựa chọn 1 trong các hình thức thi theo quy định hiện hành của Nhà trường

11. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

TT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	Ghi chú
1	Điểm thường xuyên, đánh giá nhận thức, thái độ thảo luận, chuyên cần, làm bài tập ở nhà, viết tiểu luận...	21/30 tiết	10%	Sinh viên không tham dự đủ 70% số tiết học trên lớp theo quy định của học phần trong chương trình đào tạo thì không được dự thi kết thúc học phần
2	Điểm kiểm tra giữa kỳ	1 bài/học phần	30%	
3	Thi kết thúc học phần	Tự luận 90 phút	60%	

12. Tài liệu học tập

- Giáo trình bắt buộc:

[1] Bài giảng Quản trị nhà hàng quây bar, 2019, Đỗ Thảo Dịu, Trường Đại học Công nghiệp Quảng Ninh

- Tài liệu tham khảo:

[2] Giáo trình Nghiệp vụ phục vụ khách sạn, 2005, Nguyễn Thị Tú, NXB Thống kê

[3] Giáo trình Công nghệ chế biến sản phẩm ăn uống, 1998, Lê Thanh Xuân chủ biên, NXB ĐH Quốc gia HN.

13. Các yêu cầu khác (nếu có) của học phần: không

Quảng Ninh, ngày 02 tháng 3 năm 2020



HIỆU TRƯỞNG

PHỤ TRÁCH BỘ MÔN

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

TS. Hoàng Hùng Thắng

ThS. Đặng Thị Thu Giang

ThS. Đỗ Thảo Dịu