

**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 thực phẩm đồ uống**
- 2. Loại học phần:** Lý thuyết
- 3. Số tín chỉ:** 02 tín chỉ. Trong đó(02LT, TH)
- 4. Bộ môn quản lý học phần:** Quản trị kinh doanh
- 5. Điều kiện tiên quyết:** học sau học phần kinh tế vi mô, kinh tế vĩ mô, quản trị chất lượng, thống kê doanh nghiệp
- 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 kiến thức cơ bản về quản trị thực phẩm và đồ uống trong các cơ sở kinh doanh ăn uống.
  - 7.2. Kỹ năng**

Tạo các kỹ năng chuyên môn: kỹ năng hoạch định, triển khai các tác nghiệp và kỹ năng thực hành các nghiệp vụ cơ bản tại bộ phận thực phẩm và đồ uống.
  - 7.3. Thái độ**
    - Sinh viên yêu thích và hứng thú với học phần quản trị thực phẩm đồ uống.
    - 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 trong thực tiễn.
- 8. Nội dung học phần:**
  - 8.1. Mô tả vấn đề**

Trang bị cho sinh viên những vấn đề cơ bản về quản trị thực phẩm và đồ uống như: khái quát về quản trị thực phẩm và đồ uống; quản trị nhân lực và cơ sở vật chất kỹ thuật; quản trị quá trình mua, dự trữ, sản xuất chế biến và tổ chức tiêu thụ sản phẩm ăn uống.
  - 8.2. Nội dung chi tiết học phần**

Tuần	Nội dung	Lý thuyết	Tài liệu đọc trước	Nhiệm vụ của sinh viên
01	<b>Chương 1: Tổng quan về quản trị thực phẩm – đồ uống</b> 1.1. Khái niệm, đặc điểm và xu hướng phát triển kinh doanh dịch vụ ăn uống 1.2. Chức năng và nhiệm vụ bộ phận thực phẩm – đồ uống	2	<b>Tài liệu [1]</b> Chương 1: từ trang 5 đến 16	- Học lý thuyết trên lớp - Tham gia thảo luận.
02	1.3. Khái niệm, nội dung quản trị thực phẩm và đồ uống	2	<b>Tài liệu [1]</b> Chương 1: từ trang 17 đến 20	- Học lý thuyết trên lớp - Tham gia thảo luận.
03	1.3. Khái niệm, nội dung quản trị thực phẩm và đồ uống (tiếp)	2	<b>Tài liệu [1]</b> Chương 1: từ trang 21 đến 28	- Học lý thuyết trên lớp - Tham gia thảo luận.
04	1.3. Khái niệm, nội dung quản trị thực phẩm và đồ uống (tiếp)	2	<b>Tài liệu [1]</b> Chương 1: từ trang 28 đến 32	- Học lý thuyết trên lớp - Tham gia thảo luận.
05	<b>Chương 2: Quản trị mua, giao nhận và dự trữ thực phẩm</b> 2.1. Quản trị mua thực phẩm hàng hóa	2	<b>Tài liệu [1]</b> Chương 2: từ trang 33 đến 35	- Học lý thuyết trên lớp - Tham gia thảo luận.
06	2.1. Quản trị mua thực phẩm hàng hóa (tiếp)	2	<b>Tài liệu [1]</b> Chương 2: từ trang 36 đến 45	- Học lý thuyết trên lớp - Tham gia thảo luận.
07	2.1. Quản trị mua thực phẩm hàng hóa (tiếp)	2	<b>Tài liệu [1]</b> Chương 2: từ trang 36 đến 47	- Học lý thuyết trên lớp - Tham gia thảo luận.
08	2.2. Quản trị việc giao nhận 2.3. Dự trữ và cấp phát thực phẩm hàng hóa	2	<b>Tài liệu [1]</b> Chương 2: từ trang 47 đến 54	- Học lý thuyết trên lớp - Tham gia thảo luận.
09	1.3. Dự trữ và cấp phát thực phẩm hàng hóa (tiếp) 2.4. Quản trị những vấn đề an toàn	2	<b>Tài liệu [1]</b> Chương 2: từ trang 54 đến 58	- Học lý thuyết trên lớp - Tham gia thảo luận.
10	Kiểm tra giữa kỳ	2	Vận dụng kiến thức đã học	Làm bài kiểm tra trên lớp
11	<b>Chương 3: Quản trị thực phẩm</b> 3.1. Tổng quan về thực phẩm	2	<b>Tài liệu [1]</b> Chương 3: từ	- Học lý thuyết trên lớp - Tham gia thảo luận.

	3.2. Quản trị một số loại thực phẩm hàng hóa trong nhà hàng		trang 60 đến 69	
12	3.2. Quản trị một số loại thực phẩm hàng hóa trong nhà hàng (tiếp) 3.3. Một số vấn đề bảo quản thực phẩm	2	<b>Tài liệu [1]</b> Chương 3: từ trang 69 đến 76	- Học lý thuyết trên lớp - Tham gia thảo luận.
13	<b>Chương 4: Quản trị đồ uống</b> 4.1. Tổng quan về đồ uống 4.2. Quản trị một số loại đồ uống không chứa cồn	2	<b>Tài liệu [1]</b> Chương 4: từ trang 77 đến 82	- Học lý thuyết trên lớp - Tham gia thảo luận.
14	4.2. Quản trị một số loại đồ uống không chứa cồn (tiếp) 4.3. Quản trị một số loại đồ uống chứa cồn	2	<b>Tài liệu [1]</b> Chương 4: từ trang 82 đến 85	- Học lý thuyết trên lớp - Tham gia thảo luận.
15	4.4. Dự trữ, bảo quản và xuất kho đồ uống	2	<b>Tài liệu [1]</b> Chương 4: từ trang 85 đến 88	- Học lý thuyết trên lớp - Tham gia thảo luận.
	<b>Tổng</b>	<b>30</b>		

### 9. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Dự lớp: Tối thiểu 70% số giờ học trên lớp có sự hướng dẫn của giảng viên.
- Bài tập: Hoàn thành các bài tập theo quy định của giảng viên.
- Đọc tài liệu và làm bài tập yêu cầu trước khi đến lớp.
- Làm bài kiểm tra giữa kỳ.
- Tham gia thi kết thúc học phần
- Dụng cụ học tập: Giáo trình chính

### 10. Thang điểm và hình thức đánh giá:

- **Thang điểm:** 10
- **Hình thức đánh giá:** Thi tự luận theo quy chế hiện hành

### 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	1 điểm	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	Thi tự luận 90 phút	60%	

## 12. Tài liệu học tập

- Giáo trình bắt buộc:

[1] Quản trị thực phẩm – đồ uống – Đại học Duy Tân.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Bài giảng Quản trị thực phẩm – đồ uống – Đại học Thương Mại.

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

Quảng Ninh, ngày 02 tháng 3 năm 2020



HIỆU TRƯỞNG

TS. Hoàng Hùng Thắng

PHỤ TRÁCH BỘ MÔN

ThS. Đặng Thị Thu Giang

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

ThS. Trần Thị Thu Lan

