

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO: ĐẠI HỌC
NGÀNH: QTKD

1. Tên học phần:

Tiếng Việt: Quản trị thực phẩm đồ uống

Tiếng Anh: Food and Beverage Management

Mã số học phần: 02DHQUANTRI160

Số tín chỉ học phần: 2 (2,0)

Số tiết học phần:

Lý thuyết: 30 tiết; thực hành/thí nghiệm: 0 tiết

Tự học: 70 tiết

2. Đơn vị quản lý học phần

2.1. Giảng viên giảng dạy:

ST T	Học hàm, học vị, họ tên	Số điện thoại	Email
1	ThS. Đặng Thị Thu Giang	0396.996.766	giangdhcnqn@gmail.com
2	ThS. Trần Thị Thu Lan	0356.079.733	thulankt1989@gmail.com
3	ThS. Trần Thị Thanh Hương	0932.348.454	tranhuongcnqn@gmail.com
4	ThS. Bùi Thị Thuý Hằng	0988.764.474	hangbtthuy.qn@gmail.com
5	ThS. Trần Hoàng Tùng	0904177568	noemail.309@qui.edu.vn
6	ThS. Ngô Thị Lan Hương	0986082338	ngothilanhuong1126@gmail.com

2.2. Bộ môn: Quản trị kinh doanh

2.3. Khoa: Kinh tế

3. Điều kiện học học phần

Học phần tiên quyết: Học sau học phần Kinh tế du lịch

4. Mục tiêu của học phần:

Giúp sinh viên có được kiến thức cơ bản về lĩnh vực quản trị thực phẩm – đồ uống; Giúp sinh viên có được kỹ năng cơ bản về lĩnh vực quản trị thực phẩm – đồ uống; Sinh viên có thái độ chuyên cần, chứng tỏ bản thân trong các hoạt động nhóm.

4.1. Kiến thức:

4.1.1. Hiểu những nguyên tắc cơ bản về quản trị thực phẩm – đồ uống và phạm vi rộng của quản trị và dịch vụ thực phẩm – đồ uống;

4.1.2. Hiểu những vấn đề thực tế trong việc điều hành cung cấp lương thực thực phẩm;

4.1.3. Hiểu những nguyên tắc hoạch định thực đơn, chiến lược giá cả, chi phí, và xem xét thiết kế;

4.1.4. Xác định những yếu tố ảnh hưởng đến việc thiết kế phương tiện, hoạt động, định vị trí và chọn lựa trang thiết bị;

4.1.5. Mô tả được các khái niệm về nhà hàng và nhiều loại hình dịch vụ thực phẩm – đồ uống; và các đặc điểm căn bản về môn quản trị thực phẩm – đồ uống;

4.2. Kỹ năng:

4.2.1. Thể hiện được khả năng làm việc đồng đội hiệu quả cũng như thể hiện được vai trò lãnh đạo qua các bài tập thực tế (thiết kế thực đơn, tính giá, ...)

4.2.2. Xử lý được một số tình huống cụ thể trong môi trường ngành dịch vụ thực phẩm – đồ uống;

4.2.3. Sử dụng được một số kỹ năng hữu ích về quản trị thực phẩm – đồ uống (quy trình chuẩn bị nấu ăn, cách bảo quản từng loại thức ăn, quy trình phục vụ thức uống...)

5. Chuẩn đầu ra học phần

Sau khi hoàn thành việc học học phần này, sinh viên có thể:

1. Hiểu rõ môi trường và các xu hướng phát triển chủ đạo của ngành dịch vụ du lịch, đặc biệt là lĩnh vực thực phẩm – đồ uống ở Việt Nam và thế giới.

2. Áp dụng được các kiến thức về quản trị, đặc biệt là quản trị khách sạn, nhà hàng vào thực hiện, triển khai công việc và phục vụ cộng đồng.

3. Thực hành thuần thục kỹ năng nghề nghiệp của ngành quản trị, đặc biệt là dịch vụ thực phẩm – đồ uống.

4. Tổ chức và quản trị tốt các sự kiện liên quan đến ngành quản trị, quản trị dịch vụ thực phẩm – đồ uống.

5. Thể hiện rõ quan điểm và lập trường chính trị, ý thức tổ chức, kỷ luật, thái độ, đạo đức, hành vi phù hợp với yêu cầu của xã hội, tuân theo chuẩn mực văn hoá dân tộc và yêu cầu của nghề quản trị đặc biệt là quản trị du lịch - khách sạn, có khả năng học tập và nghiên cứu ở bậc cao hơn.

6. Tham gia vào các cuộc thảo luận một cách khoa học để giải quyết các tình huống khó xử trong lĩnh vực quản trị du lịch, khách sạn.

6. Tóm tắt nội dung học phần

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.

7. Cấu trúc nội dung học phần

Đề mục	Nội dung	Số tiết			Mục tiêu
		Tổng	Lý thuyết	TH/TN	
Chương 1	Tổng quan về quản trị thực phẩm – đồ uống				
1.1	Khái niệm, đặc điểm và xu hướng phát triển kinh doanh dịch vụ ăn uống	6	6	0	4.1.1
1.2	Chức năng và nhiệm vụ bộ phận thực phẩm – đồ uống				4.1.5
1.3	Khái niệm, nội dung quản trị thực phẩm và đồ uống				4.2.2
					4.2.3
Chương 2	Quản trị mua, giao nhận và dự trữ thực phẩm				4.1.2
2.1	Quản trị mua thực phẩm hàng hóa	8	8	0	4.1.4
2.2	Quản trị việc giao nhận				4.1.5
2.3	Dự trữ và cấp phát thực phẩm hàng hóa				4.2.1
2.4	Quản trị những vấn đề an toàn				4.2.2
					4.2.3
Chương 3	Quản trị thực phẩm – đồ uống				4.1.2
3.1	Tổng quan về thực phẩm – đồ uống	14	14	0	4.1.3
3.2	Lập kế hoạch kinh doanh thực phẩm – đồ uống				4.1.4
3.3	Tổ chức công tác quản trị thực phẩm – đồ uống				4.1.5
					4.2.1
					4.2.2
					4.2.3
	Kiểm tra giữa kỳ	2	2	0	4.1.5
					4.2.1

8. Phương pháp giảng dạy

- Giảng dạy lý thuyết kết hợp thảo luận theo nhóm
- Kết hợp giảng dạy lý thuyết kèm theo ví dụ thực tiễn, minh chứng cụ thể để giải quyết các tình huống về quản trị.

9. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Sinh viên phải thực hiện các nhiệm vụ sau:
- Có mặt tối thiểu 70% số tiết học lý thuyết.
 - Tham gia và hoàn thành đầy đủ các buổi thảo luận, bài tập nhóm/bài tập và được đánh giá kết quả thực hiện.
 - Tham dự kiểm tra giữa học kỳ.



- Chủ động chuẩn bị các nội dung và thực hiện giờ tự học theo mục 12

10. Đánh giá kết quả học tập của sinh viên

10.1. Cách đánh giá

Sinh viên được đánh giá tích lũy học phần như sau:

TT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	Ghi chú
1	Điểm chuyên cần	Số tiết sinh viên tham dự học/tổng số tiết quy định. Ý thức, thái độ học tập trên lớp, ý thức chuẩn bị bài, làm bài tập ... của sinh viên.	10%	Sinh viên không tham dự đủ 70% số tiết học trên lớp thì không được dự thi kết thúc học phần
2	Điểm quá trình	Làm bài kiểm tra tự luận	30%	
3	Điểm thi kết thúc học phần	Trắc nghiệm + tự luận (60P)	60%	

10.2. Cách tính điểm:

Điểm học phần bao gồm điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập; điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận; điểm đánh giá phần thực hành; điểm chuyên cần; điểm thi giữa học phần; điểm tiểu luận và điểm thi kết thúc học phần thực hiện theo công thức sau:

$$\boxed{\text{Điểm học phần}} = \boxed{\text{Điểm chuyên cần} \times 0.1} + \boxed{\text{Điểm quá trình} \times 0.3} + \boxed{\text{Điểm thi kết thúc học phần} \times 0.6}$$

Điểm học phần tính theo thang điểm 10 làm tròn đến một chữ số thập phân, sau đó được quy đổi sang điểm chữ và điểm số theo thang điểm 4 theo quy chế đào tạo của Nhà trường.

11. Tài liệu học tập:

11.1. Tài liệu chính:

[1] Nguyễn Văn Mạnh, Hoàng Thị Lan Hương; Giáo trình Quản trị kinh doanh khách sạn, NXB Đại học Kinh tế quốc dân, năm 2008

11.2. Tài liệu tham khảo:

[2] Bài giảng Quản trị thực phẩm – đồ uống, Trường ĐH Công Nghiệp Quảng Ninh

[3] Hà Nam Khánh Giao, Nguyễn Văn Bình; Giáo trình Nghiệp vụ nhà hàng, NXB TP HCM, năm 2011

12. Hướng dẫn tự học của học phần

Chương	Nội dung	LT (tiết)	BT (tiết)	TH (tiết)	Sinh viên cần tham khảo và chuẩn bị
Chương 1	Tổng quan về quản trị thực phẩm – đồ uống	11	0		Tài liệu [1], [2], [3]
Chương 2	Quản trị mua, giao nhận và dự trữ thực phẩm	9	16		Tài liệu [1], [2], [3]
Chương 3	Quản trị thực phẩm – đồ uống	10	17		Tài liệu [1], [2], [3]
	Kiểm tra giữa kỳ	5	2		Tài liệu [1], [2], [3]

Quảng Ninh, ngày 01 tháng 12 năm 2022

HIỆU TRƯỞNG

P. TRƯỞNG BỘ MÔN

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN



TS. Hoàng Hùng Thắng

ThS. Đặng Thị Thu Giang

ThS. Trần Thị Thu Lan

