

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO: ĐẠI HỌC
CHUYÊN NGÀNH: QUẢN TRỊ KINH DOANH DU LỊCH KHÁCH SẠN

1. Tên học phần:

Tiếng Việt: Thực tập quản trị sự kiện và quản trị thực phẩm đồ uống
Tiếng Anh: Event and Food & Beverage Management Internships

Mã học phần: DHCQ0236

Số tín chỉ học phần: 2 (0, 2)

Số tiết học phần: 60 giờ

Thực tập: 60 giờ

Tự học: 40 giờ

2. Đơn vị quản lý học phần

2.1. Giảng viên hướng dẫn:

1. ThS. Trần Thị Thanh Hương
2. ThS. Trần Hoàng Tùng
3. ThS. Đặng Thị Thu Giang
4. ThS. Trần Thị Thu Lan
5. ThS. Ngô Thị Lan Hương
6. ThS. Bùi Thị Thuý Hằng

2.2. Bộ môn: Quản trị kinh doanh

2.3. Khoa: Kinh tế

3. Điều kiện tiên quyết học phần:

Học phần tiên quyết: Sau khi học xong học phần quản trị sự kiện, quản trị thực phẩm đồ.

4. Mục tiêu của học phần:

Học phần giúp sinh viên lên kế hoạch tổ chức một sự kiện du lịch, bao gồm công tác dự toán ngân sách và lập kế hoạch tổ chức sự kiện du lịch; tổ chức và tính toán thời gian tổ chức sự kiện du lịch; quản lý danh sách khách mời tham dự sự kiện du lịch; chọn địa điểm tổ chức sự kiện du lịch, tổ chức ăn uống trong sự kiện du lịch; tổ chức các dịch vụ giải trí, văn hóa nghệ thuật phục vụ sự kiện du lịch; và các dịch vụ khác...

Học phần giúp sinh viên xây dựng kế hoạch thực đơn như: Khái quát về thực đơn và kế hoạch thực đơn, nguyên tắc xây dựng thực đơn, xây dựng và cải tiến thực đơn. Lập kế hoạch và tổ chức phục vụ ăn uống, chuẩn hóa các thao tác kỹ thuật cơ bản, quy trình phục vụ ăn uống. Ngoài ra, sinh viên có thể được thực hành các kiến thức trong môi trường kinh doanh thực tế, có năng lực tương tác có hiệu quả với các thành viên trong nhóm/lớp.

4.1. Kiến thức:

4.1.1. Vận dụng được những kiến thức cơ bản Quản trị sự kiện uống để tham gia quá trình thực tập Quản trị sự kiện thực tế tại DN như: Hình thành chủ đề, lập chương trình sự kiện, lập dự toán ngân sách và điều hành tổ chức.

4.1.2. Vận dụng được những kiến thức cơ bản Quản trị thực phẩm đồ uống, để tham gia quá trình thực tập Quản trị thực phẩm đồ uống như: Tìm hiểu thực tế về thực phẩm thực vật, thực phẩm động vật, vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm và cách thức xây dựng kế hoạch chi tiết cho tổ chức tiệc cưới, hay dịp lễ.

4.1.3. Vận dụng phân tích sự ảnh hưởng của môi trường kinh doanh và nguồn lực để đánh giá các quyết định trong quá trình xây dựng tổ chức sự kiện và quản trị thực phẩm đồ uống.

4.1.4. Vận dụng phân tích các kiến thức về Quản trị sự kiện và quản trị thực phẩm đồ uống trong thực tiễn hoạt động kinh doanh của các doanh nghiệp thông qua việc giải quyết các tình huống thực tế tại nơi thực tập.

4.1.5. Vận dụng phân tích đánh giá, đo lường hiệu quả tổ chức thực tập Quản trị sự kiện và thực phẩm đồ uống thực tế.

4.2. Kỹ năng:

4.2.1. Hình thành kỹ năng năng lực nghiên cứu tài liệu: Phân tích, tổng hợp, so sánh, khái quát hoá.

4.2.2. Rèn luyện kỹ năng mềm như kỹ năng xử lý và giải quyết vấn đề, dẫn dắt khởi nghiệp, kỹ năng tư duy sáng tạo, kỹ năng làm việc độc lập,...

4.2.4. Rèn kỹ năng phát triển năng lực đánh giá và tự đánh giá kết quả công việc.

4.2.5. Có năng lực xây dựng kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đồng thời đánh giá và cải tiến chất lượng, nâng cao hiệu quả và hiệu suất hoạt động của doanh nghiệp;

5. Chuẩn đầu ra học phần

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

1. Vận dụng kiến thức cơ bản về Quản trị sự kiện và thực phẩm đồ uống: tổng quan về hoạt động tổ chức sự kiện, lập chương trình, điều hành các hoạt động sự kiện vào các tình huống thực tế tại doanh nghiệp.

2. Phân tích, tổng hợp, so sánh, khái quát các vấn đề về kiến thức Quản trị sự kiện và thực phẩm đồ uống và có khả năng tự định hướng, đưa ra kết luận chuyên môn để có thể bảo vệ quan điểm cá nhân trong quản trị các hoạt động của doanh nghiệp.

3. Vận dụng được các kiến thức đã học liên quan đến Quản trị sự kiện và thực phẩm đồ uống để khởi nghiệp và quản trị tốt một doanh nghiệp trong môi trường trong nước và quốc tế.

4. Hình thành các kỹ năng mềm như kỹ năng xử lý và giải quyết vấn đề, kỹ năng tư duy sáng tạo, kỹ năng thuyết trình, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng làm việc độc

lập trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với tổ chức.

5. Hình thành kỹ năng xã hội cơ bản trong hoạt động chuyên môn để lập luận, phản biện vấn đề, minh chứng xác thực, thuyết phục trong phân tích lý thuyết và giải quyết tình huống thực tiễn

6. Vận dụng xây dựng kế hoạch, điều phối quản lý các nguồn lực trong lĩnh vực Quản trị sự kiện và thực phẩm đồ uống, đồng thời đánh giá và cải tiến chất lượng, nâng cao hiệu quả và hiệu suất hoạt động của doanh nghiệp.

6. Tóm tắt nội dung học phần

Phần I: Thực tập quản trị sự kiện

Học phần giúp sinh viên tiếp cận với các nghiệp vụ viết kịch bản văn hóa của sự kiện du lịch, kịch bản chi tiết của sự kiện du lịch bao gồm: đối tượng, phương pháp viết kịch bản sự kiện du lịch. Một số kỹ năng viết thông cáo báo chí trong tổ chức sự kiện du lịch như: thông cáo báo chí, chương trình radio và truyền hình, phát ngôn, bài viết và hình ảnh, event và lobby...

Học phần giúp sinh viên lên kế hoạch tổ chức một sự kiện du lịch, bao gồm công tác dự toán ngân sách và lập kế hoạch tổ chức sự kiện du lịch; tổ chức và tính toán thời gian tổ chức sự kiện du lịch; quản lý danh sách khách mời tham dự sự kiện du lịch; chọn địa điểm tổ chức sự kiện du lịch, tổ chức ăn uống trong sự kiện du lịch; tổ chức các dịch vụ giải trí, văn hóa nghệ thuật phục vụ sự kiện du lịch; và các dịch vụ khác...

Phần II: Thực tập quản trị thực phẩm đồ uống

Học phần giúp sinh viên lượng hóa được thực phẩm và đồ uống cho một thực đơn, sắp xếp và bố trí nhân lực trong chuỗi cung ứng và sử dụng thực phẩm đồ uống; cách bảo quản và dự trữ thực phẩm đồ uống.

7. Cấu trúc nội dung học phần

Đề mục	Nội dung	Số tiết/giờ	Mục tiêu
Tuần 1	Nghe hướng dẫn thực tập Phần 1: Thực tập quản trị sự kiện 1.1. Tổng quan về quản trị sự kiện 1.2. Khái quát về doanh nghiệp/ đơn vị thực tập 1.3. Hình thành chủ đề, lập chương trình và dự toán ngân sách cho sự kiện. 1.4. Thực hành, vận dụng theo chương trình thực tập đã lập và kiểm tra quá trình thực hiện quản trị sự kiện tại đơn vị thực tập. 1.5. Viết hoàn thiện báo cáo và kết luận. 1.6. Nghiệm thu đánh giá báo cáo thực tập phần 1.	30	4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.1.4, 4.1.5 4.2.1, 4.2.2, 4.2.3, 4.2.4, 4.2.5



Đề mục	Nội dung	Số tiết/giờ	Mục tiêu
Tuần 2	<p>Phần 2: Thực tập quản trị thực phẩm đồ uống</p> <p>2.1. Tổng quan về quản trị thực phẩm đồ uống</p> <p>2.2. Khái quát về doanh nghiệp/ đơn vị thực tập</p> <p>2.3. Hình thành chủ đề, lập chương trình quá trình quản trị thực phẩm đồ uống tại đơn vị thực tập.</p> <p>2.4. Thực hành, vận dụng theo chương trình thực tập đã lập và kiểm tra quá trình thực hiện quản trị thực phẩm đồ uống tại đơn vị thực tập.</p> <p>2.5. Viết hoàn thiện báo cáo và kết luận.</p> <p>2.6. Nghiệm thu đánh giá báo cáo thực tập phần 2.</p>	30	<p>4.1.1,</p> <p>4.1.2,</p> <p>4.1.3,</p> <p>4.1.4,</p> <p>4.1.5</p> <p>4.2.1,</p> <p>4.2.2,</p> <p>4.2.3,</p> <p>4.2.4,</p> <p>4.2.5</p>

8. Phương pháp giảng dạy

- Hướng dẫn sinh viên thu thập các tài liệu phục vụ cho chuyên đề thực tập.
- Đôn đốc, nhắc nhở sinh viên trong quá trình thực tập.
- Hướng dẫn sinh viên viết báo cáo thực tập

9. Nhiệm vụ của sinh viên:

Sinh viên phải thực hiện các nhiệm vụ sau:

- Chuẩn bị đầy đủ thủ tục, giấy giới thiệu đến cơ quan thực tập;
- Tự đảm bảo an toàn cá nhân khi đi thực tập tại các cơ quan;
- Thực hiện đầy đủ, chính xác thời gian thực tập theo quyết định của nhà trường.
- Thực hiện đúng nội quy, quy định của đơn vị thực tập;
- Tham gia đầy đủ các công việc được giao;
- Thu thập đầy đủ các tài liệu cần thiết phục vụ làm báo cáo thực tập;
- Thực hiện theo sự hướng dẫn của giáo viên hướng dẫn;
- Hoàn thành báo cáo thực tập.

10. Đánh giá kết quả học tập của sinh viên

Điểm học phần bao gồm: điểm chấp hành ý thức tổ chức kỷ luật, kết quả thực tập do giảng viên làm trưởng đoàn quản lý đánh giá và điểm kết quả đánh giá báo cáo thực tập của sinh viên (việc đánh giá báo cáo của sinh viên bằng hình thức chấm hoặc hỏi vấn đáp trực tiếp báo cáo do trưởng Bộ môn quyết định).

Điểm học phần tham quan, thực tập được tính như sau:

Điểm học phần	=	Điểm chấp hành ý thức tổ chức kỷ luật, kết quả thực tập x 0.5	+	Điểm đánh giá báo cáo thực tập x 0.5
------------------	---	--	---	---

11. Tài liệu học tập:

[1] Đề cương thực tập quản trị sự kiện và quản trị thực phẩm đồ uống.

[2] Tài liệu thực tế của doanh nghiệp, nhà hàng, khu vui chơi giải trí... mà sinh viên đã lựa chọn tìm hiểu.

[3] Các tài liệu lý luận được trang bị trong quá trình học tập.

[4] Các tài liệu thực tế có liên quan do sinh viên chủ động, tự giác thu thập tại các doanh nghiệp thực tế.

12. Hướng dẫn tự chuẩn bị

Tuần	Nội dung	Số tiết thực hành	Sinh viên cần chuẩn bị
1	Phần I: Thực tập quản trị sự kiện	20	Tài liệu [1], [2], [3] và [4]
2	Phần II: Thực tập quản trị thực phẩm đồ uống	20	Tài liệu [1], [2], [3] và [4]

Quảng Ninh, ngày 01 tháng 12 năm 2022



HIỆU TRƯỞNG

TS. Hoàng Hùng Thắng

P. TRƯỞNG BỘ MÔN

ThS. Đặng Thị Thu Giang

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

ThS. Ngô Thị Lan Hương

