TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG
Khoa: Kinh tế
Bộ môn: Quản trị Du lịch

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần: **QUẢN TRỊ ẨM THỰC**
Tiếng Việt: **QUẢN TRỊ ẨM THỰC**
Tiếng Anh: **CUISINE MANAGEMENT**
Mã học phần: TOM344 Số tín chỉ: 03
Đào tạo trình độ: Đại học
Học phần tiên quyết:

2. Thông tin về giảng viên:

Họ và tên: Tạ Thị Vân Chi Chức danh, học vị: Giảng viên, Thạc sĩ
Điện thoại: Email: chittv@ntu.edu.vn
Địa chỉ trang web/nguồn dữ liệu internet của giảng viên: Thư viện
Địa điểm, lịch tiếp SV: Văn phòng Bộ môn Quản trị du lịch, thứ 4, 16:00-17:00.

3. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần trang bị cho người học những nội dung cơ bản và có hệ thống kiến thức liên quan đến ẩm thực Việt Nam và một số nước trên thế giới. Kiến thức bảo quản thực phẩm trong mọi điều kiện – đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; Xây dựng thực đơn; Xác định giá cho thực đơn; Kiến thức quản lý khu vực bếp.

4. Mục tiêu:

Giúp sinh viên hiểu ẩm thực đặc trưng từng vùng, miền; cách chế biến món ăn; có kiến thức bảo quản thực phẩm trong mọi điều kiện – đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; xây dựng kỹ năng lựa chọn, sơ chế thực phẩm; sử dụng gia vị đúng cách; có kỹ năng quản lý khu vực bếp; xây dựng thực đơn; tính chi phí thực đơn trên cơ sở đó xây dựng giá cho thực đơn. Qua đó, người học nâng cao trách nhiệm trong việc gìn giữ phát huy văn hóa ẩm thực Việt Nam và hội nhập văn hóa ẩm thực thế giới.

5. Kết quả học tập mong đợi (KQHT): Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

a) Giải thích được các yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực.

b) Nhận biết được văn hóa ẩm thực Việt Nam và đặc trưng văn hóa ẩm thực ba miền.

c) Nhận biết được văn hóa ẩm thực khu vực Châu Á và đặc trưng văn hóa ẩm thực vùng Tây Á và vùng Đông Á.

d) Nhận biết được văn hóa ẩm thực khu vực Châu Âu và đặc trưng văn hóa ẩm thực Châu Âu

e) Nhận biết được các phương pháp chế biến thực phẩm.

f) Giải thích được các phương pháp lựa chọn, bảo quản, sơ chế thực phẩm.

g) Nhận biết được căn cứ xây dựng thực đơn.

h) Giải thích được quy trình xây dựng thực đơn.

i) Phân biệt được các loại thực đơn.

j) Nhận biết được cách xây dựng giá cho thực đơn.

k) Nhận biết được vai trò của quản trị nguồn nhân lực trong khu bếp.

l) Nhận biết được cơ cấu tổ chức trong khu bếp.

m) Nhận biết được phẩm chất, năng lực cần có của nhân viên khu bếp.

n) Giải thích được một số tình huống phát sinh trong khu bếp

6. Nội dung:

STT	*Chương/Chủ đề*	*Nhằm đạt KQHT*	*Số tiết*	*Phương pháp dạy – học*	*Chuẩn bị của người học*
1 1.1 1.2 1.3 1.4 1.5	Văn hóa ẩm thực Khái niệm và các yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực. Văn hóa ẩm thực Việt nam Văn hóa ẩm thực Châu Á Văn hóa ẩm thực Châu Âu Một số lưu ý khi lựa chọn, chế biến, sơ chế, bảo quản thực phẩm.	 a b c d e f	15	Thuyết giảng, thảo luận.	-Đọc tài liệu, -Tham gia thảo luận. - Thuyết trình
2 2.1 2.2 2.3 2.4	Thiết kế và xây dựng thực đơn Những căn cứ xây dựng thực đơn Quy trình xây dựng thực đơn Phương pháp xây dựng thực đơn Quản lý chi phí trong nhà hàng	 g h i j	21	Thuyết giảng, thảo luận.	-Đọc tài liệu, -Tham gia thảo luận. - Thuyết trình
3 3.1	Quản trị NNL nhà bếp Vai trò, chức năng của quản trị nguồn	 k	9	Thuyết giảng, thảo	-Đọc tài liệu,

3.2 3.3	nhân lực khu bếp. Cơ cấu tổ chức khu vực bếp. Những yêu cầu đối với nhân viên khu vực bếp theo tiêu chuẩn VTOS	n l m		luận.	-Tham gia thảo luận.

7. Tài liệu dạy và học:

STT	*Tên tác giả*	*Tên tài liệu*	*Năm xuất bản*	*Nhà xuất bản*	*Địa chỉ khai thác tài liệu*	*Mục đích sử dụng*	
						Tài liệu chính	*Tham khảo*
1.	Nguyễn Nguyệt Cầm	Văn hóa ẩm thực	2008	Hà Nội	Giảng viên	√	
2.	Sở Giáo dục và đào tạo Hà Nội	Phương pháp xây dựng thực đơn	2008	Hà Nội	Giảng viên	√	
3.	VTOS	Kỹ thuật chế biến món ăn	2015		Giảng viên		√
4.	Ninh Thị Kim Anh Tạ Thị Vân Chi	Bài giảng Quản trị ẩm thực	2018	Nội bộ	Giảng viên	√	

8. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần

- Đi học đầy đủ. Vắng không quá 20% số tiết của học phần
- Tham gia các buổi thuyết trình do nhóm thực hiện
- Có tài liệu đầy đủ

9. Đánh giá kết quả học tập:

9.1 Lịch kiểm tra giữa kỳ (dự kiến)

Lần kiểm tra	*Tuần thứ*	*Hình thức kiểm tra*	*Chủ đề/Nội dung được kiểm tra*
1	4	Viết	Văn hóa nghệ thuật ẩm thực Việt Nam và Thế giới
2	9	Viết	Tổng hợp tất cả các nội dung đã học

9.2 Thang điểm học phần

STT	*Các chỉ tiêu đánh giá*	*Nhằm đạt KQHT*	*Trọng số*

			(%)
1.	Tham gia học trên lớp: *lên lớp đầy đủ, chuẩn bị bài tốt, tích cực thảo luận…*	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m,n	10
2.	Thuyết trình theo nhóm	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m,n	30
3.	Bài kiểm tra	a,b,c,d,e,f,g, h,i,j,k,l,m	10
4.	Thi kết thúc học phần - Hình thức thi: **Trắc nghiệm + Tự luận** - Đề đóng	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m	50

NHÓM GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

(Ký và ghi họ tên)

Th.S Ninh Thị Kim Anh

Th.S Tạ Thị Vân Chi

TRƯỞNG KHOA/VIỆN
(Ký và ghi họ tên)

Đỗ Thị Thanh Vinh

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)

Lê Chí Công

6. Tài liệu dạy và học:

STT	*Tên tác giả*	*Tên tài liệu*	*Năm xuất bản*	*Nhà xuất bản*	*Địa chỉ khai thác tài liệu*	*Mục đích sử dụng*	
						Tài liệu chính	*Tham khảo*
5.	Nguyễn Nguyệt Cầm	Văn hóa ẩm thực	2008	Hà Nội	Giảng viên	√	
6.	Sở Giáo dục và đào tạo Hà Nội	Phương pháp xây dựng thực đơn	2008	Hà Nội	Giảng viên	√	
7.	VTOS	Kỹ thuật chế biến món ăn	2015		Giảng viên		√
8.	Ninh Thị Kim Anh	Bài giảng Quản trị ẩm thực	2016	Nội bộ	Giảng viên	√	

5. Đánh giá kết quả học tập:

TT	Các chỉ tiêu đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
5.	Tham gia học trên lớp: *lên lớp đầy đủ, chuẩn bị bài tốt, tích cực thảo luận…*	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m,n	10
6.	Thuyết trình tại lớp theo nhóm	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m,n	20
7.	Kiểm tra giữa kỳ	a,b,c,d,e,f,g	10
8.	Kiểm tra cuối kỳ	h,i,j,k,l,m	10
9.	Thi kết thúc học phần	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m	50

NHÓM GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN
(Ký và ghi họ tên)

Th.S Ninh Thị Kim Anh

TRƯỞNG KHOA/VIỆN
(Ký và ghi họ tên)

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)