



TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG
Khoa: Du lịch
Bộ môn: Quản trị Khách sạn và Nhà hàng

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: /QĐ-ĐHNT ngày tháng năm 2022 của
Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang)*

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 (3-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Không

2. Mô tả học phần:

Học phần cung cấp cho người học những nội dung cơ bản và có hệ thống kiến thức liên quan đến văn hóa ẩm thực Việt Nam và một số nước trên thế giới, nguyên nhân gây hư hỏng thực phẩm, phương pháp bảo quản thực phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm, dinh dưỡng học, thiết kế, xây dựng thực đơn và quản trị nguồn nhân lực nhà bếp.

3. Mục tiêu:

Cung cấp các kiến thức và phương pháp để người học có thể phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực từng vùng, miền, quốc gia; có khả năng lựa chọn và bảo quản thực phẩm trong mọi điều kiện, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; có kỹ năng tính toán được nhu cầu năng lượng cho đối tượng cụ thể; có khả năng lựa chọn được nguồn dinh dưỡng hợp lý cho một đối tượng; có khả năng xây dựng thực đơn, tính chi phí thực đơn trên cơ sở đó xây dựng giá cho thực đơn; có kiến thức về nguồn nhân lực nhà bếp; để vận hành và quản lý bộ phận bếp trong cơ sở kinh doanh lưu trú.

4. Chuẩn đầu ra (CLOs): Sau khi học xong học phần, người học có thể:

- a) Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực từng vùng, miền, quốc gia một cách đầy đủ, cụ thể, rõ ràng.
- b) Lựa chọn và bảo quản được các loại thực phẩm trong mọi điều kiện.
- c) Nhận diện được các mối nguy và phân tích nguyên nhân gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm, từ đó, áp dụng được các biện pháp phòng ngừa mối nguy cho thực phẩm.
- d) Tính toán được nhu cầu năng lượng cho các đối tượng cụ thể, từ đó, lựa chọn được nguồn dinh dưỡng hợp lý cho các đối tượng đó.
- e) Xây dựng được thực đơn cho bộ phận bếp và tính toán được chi phí thực đơn trên cơ sở đó xây dựng được giá cho thực đơn.
- f) Vận dụng các kiến thức về nguồn nhân lực để quản lý bộ phận bếp.

5. Ma trận tương thích giữa Chuẩn đầu ra học phần với Chuẩn đầu ra CTĐT Quản trị khách sạn:

CĐR HP (CLOs)	CĐR CTĐT (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
a				X						
b				X	X					
c				X	X	X				
d				X	X	X				
e				X	X	X	X	X	X	X
f				X		X		X	X	X

6. Nội dung:

TT.	Chủ đề	Nhằm đạt CLOs	Số tiết	
			LT	TH
1	Văn hóa ẩm thực	a	8	0
1.1	Các khái niệm			
1.2	Các yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực			
1.3	Văn hóa ẩm thực Việt Nam			
1.4	Văn hóa ẩm thực Châu Á			
1.5	Văn hóa ẩm thực Châu Âu			
2	Bảo quản thực phẩm	b	8	0
2.1	Phân loại thực phẩm			
2.2	Nguyên nhân gây hư hỏng thực phẩm			
2.3	Các phương pháp bảo quản thực phẩm			
2.4	Một số lưu ý khi lựa chọn thực phẩm và bảo quản thực phẩm			
3	Vệ sinh an toàn thực phẩm	c	8	0
3.1	Ý nghĩa, tầm quan trọng của công tác vệ sinh an toàn thực phẩm			
3.2	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do mối nguy sinh học (vi sinh vật, virus, ký sinh trùng) và biện pháp phòng ngừa.			
3.3	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do mối nguy hóa học và biện pháp phòng ngừa.			
3.4	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do mối nguy vật lý và biện pháp phòng ngừa.			
4	Dinh dưỡng học	d	6	0
4.1	Khái quát chung về dinh dưỡng và nhu cầu năng lượng			
4.2	Dinh dưỡng các chất sinh năng lượng: protein, lipid và carbohydrate.			
4.3	Dinh dưỡng vitamin và khoáng chất			
4.4	Dinh dưỡng cân đối			
5	Thiết kế và xây dựng thực đơn	e	9	0
5.1	Những nguyên tắc xây dựng thực đơn			
5.2	Quy trình xây dựng thực đơn			

5.3	Phương pháp xây dựng thực đơn			
5.4	Quản lý chi phí trong nhà hàng			
6	Nguồn nhân lực nhà bếp	f	6	0
6.1	Vai trò, chức năng của quản trị nguồn nhân lực khu bếp			
6.2	Cơ cấu tổ chức khu vực bếp			
6.3	Những yêu cầu đối với nhân viên khu vực bếp theo tiêu chuẩn VTOS			

7. Phương pháp dạy học:

TT.	Phương pháp dạy học	Áp dụng cho chủ đề	Nhằm đạt CLOs
1	Thuyết giảng	1,2,3,4,5,6	a,b,c,d,e,f
2	Giảng dạy thông qua thảo luận	1,2,3,4,5,6	a,b,c,d,e,f
3	Tổ chức học tập theo nhóm	1,2,3,4,5,6	a,b,c,d,e,f
4	Seminar	1,2,3,4,5,6	a,b,c,d,e,f
5	Sử dụng phim tư liệu trong giảng dạy	1,2,3,4,5,6	a,b,c,d,e,f

8. Đánh giá kết quả học tập:

TT.	Hoạt động đánh giá	Nhằm đạt CLOs	Trọng số (%)
1	Đánh giá quá trình	a, b, c, d, e, f	30%
2	Thi giữa kỳ	a, b, c	20%
3	Thi cuối kỳ	a, b, c, d, e, f	50%

9. Tài liệu dạy học:

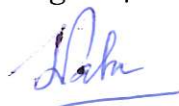
TT.	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm xuất bản	Nhà xuất bản	Địa chỉ khai thác tài liệu	Mục đích sử dụng	
						Tài liệu chính	Tham khảo
1	Nguyễn Nguyệt Cẩm	Văn hóa ẩm thực	2008	Hà Nội	Giảng viên	x	
2	Sở Giáo dục và đào tạo Hà Nội	Phương pháp xây dựng thực đơn	2008	Hà Nội	Giảng viên	x	
3	Ninh Thị Kim Anh, Tạ Thị Vân Chi	Bài giảng Quản trị ẩm thực	2019	Nội bộ	Giảng viên	x	
4	Tôn Nữ Minh Nguyệt, Lê Văn Việt Mẫn, Trần Thị Thu Trà	CNCB rau trái. Tập 1: Nguyên liệu và công nghệ bảo quản sau thu hoạch	2009	ĐH. Quốc gia TP.HC M	Giảng viên	x	
5	Hà Văn Thuyết, Cao Hoàng Lan, Nguyễn Thị Hạnh	Công nghệ rau quả	2013	NXB Bách Khoa, Hà Nội	Giảng viên		x
6	Bộ thủy sản - Dự án cải thiện chất lượng và xuất khẩu thủy sản	Cá tươi, chất lượng và các biến đổi chất lượng	2004	Nông nghiệp	Giảng viên	x	
7	Phạm Duy Tường	An toàn vệ sinh thực phẩm	2012	NXB Giáo dục Việt Nam	Giảng viên	x	

8	Nguyễn Thị Hiền, Đỗ Văn Chương, Lê Thị Lan Chi, Trần Thanh Đại	Dinh dưỡng và an toàn vệ sinh thực phẩm	2010	NXB Lao động, Hà Nội	Giảng viên	x	
9	Hà Huy Khôi, Phạm Duy Tường, Nguyễn Công Khẩn	Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm	2004	NXB Y học	Giảng viên	x	
10	Hà Huy Khôi, Từ Giấy	Dinh dưỡng hợp lý và sức khỏe	2012	NXB Y học, Hà Nội	Giảng viên	x	
11	VTOS	Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam và Kỹ thuật chế biến món ăn Âu (trình độ cơ bản)	2009		Giảng viên		x
12	Edelstein, Sari	Food, cuisine, and cultural competency for culinary, hospitality, and nutrition professionals	2011	Sudbury, Mass : Jones and Bartlett	Thư viện		x

Ngày cập nhật: 10/11/2022

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN

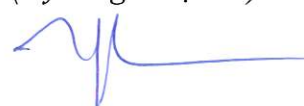
(Ký và ghi họ tên)



Tạ Thị Vân Chi

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi họ tên)



Lê Tân Phúc

TRƯỞNG BAN CHỦ NHIỆM CTĐT

(Ký và ghi họ tên)



Lê Tân Phúc