



TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN HIẾN
KHOA DU LỊCH

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần

- Tên học phần: DỊCH VỤ CUNG CẤP TIỆC BÊN NGOÀI
- Mã học phần: HOS410
- Số tín chỉ: 3 (3/0/6)
- Cấp đào tạo: Đại học
- Loại học phần (bắt buộc/tự chọn): Bắt buộc
- Học phần tiên quyết/ Học phần trước: Không
- Đơn vị phụ trách: Khoa Du lịch
- Số giờ tín chỉ: 45, trong đó:
 - Lý thuyết: 45 (1 tín chỉ LT = 15 tiết)
 - Thực hành: 00 (1 tín chỉ TH = 30 tiết)
 - Thực tập: 00 (1 tín chỉ TT = 60 giờ TT tại cơ sở)
 - Đồ án/ Khóa luận: 00 (1 tín chỉ ĐA/KL = 45 giờ làm ĐA/KL)

2. Thông tin về giảng viên

Giảng viên 1:

- Họ và tên: Tô Hồng Gấm
- Chức danh, học vị: Thạc sĩ
- Thời gian làm việc: Giờ hành chính (8:00 -16:00)
- Địa điểm làm việc: Khoa Du lịch - Trường Đại học Văn Hiến
- Điện thoại: 0985.449.251
- Email: GamTH@vhu.edu.vn

Giảng viên 2:

- Họ và tên: Bùi Mai Hoàng Lâm
- Chức danh, học vị: Thạc sĩ
- Thời gian làm việc: Giờ hành chính (8:00 -16:00)
- Địa điểm làm việc: Khoa Du lịch - Trường Đại học Văn Hiến
- Điện thoại: 0967878673
- Email: lambmh@vhu.edu.vn

3. Tóm tắt nội dung học phần

Học phần gồm 5 chương, cung cấp cho người học kiến thức tổng quát về dịch vụ tổ chức tiệc bên ngoài, quy trình tổ chức tiệc bên ngoài, nhằm giúp người học lập kế hoạch tổ chức và điều hành tiệc. Ngoài ra, học phần giới thiệu quản lý chi phí và doanh thu, tổ chức phục vụ các loại tiệc.

4. Mục tiêu của học phần

Học phần có những mục tiêu:

- Cung cấp cho người học những kiến thức căn bản về việc tổ chức & tư vấn chọn lựa từng chủ đề chính cho bữa tiệc.
- Giúp người học hiểu được cách thức tổ chức các bữa tiệc như tiệc mặn hay tiệc ngọt, tiệc nướng ngoài trời, tiệc công ty, cưới hỏi, sự kiện âm nhạc....
- Phát triển kỹ năng giải quyết vấn đề, khả năng làm việc nhóm hiệu quả.
- Phát triển kỹ năng phân tích, lập luận, và thuyết trình hiệu quả.

5. Chuẩn đầu ra của học phần:

Mã CDR	Nội dung chuẩn đầu ra (Bắt đầu bằng động từ theo thang Bloom)
Kiến thức	
CLO1	Trình bày được vai trò và nhiệm vụ của dịch vụ cung cấp tiệc bên ngoài trong kinh doanh lưu trú
CLO2	Xây dựng và vận dụng các quy trình cung cấp tiệc bên ngoài
CLO3	Vận dụng các nguyên tắc giám sát, kiểm tra; quản lý tài sản, trang thiết bị và dụng cụ,... trong việc cung cấp tiệc bên ngoài
CLO4	Đánh giá hiệu quả của các quy trình phục vụ tiệc bên ngoài
CLO5	Đánh giá và lựa chọn các biện pháp quản lý hoạt động hiệu quả, cải thiện và nâng cao chất lượng phục vụ tiệc bên ngoài
CLO6	Thiết kế hoạt động tiệc bên ngoài đáp ứng nhu cầu đa dạng.
Kỹ năng	
CLO7	Tham gia làm việc nhóm hiệu quả
CLO8	Xử lý các vấn đề, tình huống phát sinh trong cung cấp tiệc bên ngoài
Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
CLO9	Có ý thức trách nhiệm với công việc: lịch sự, ân cần, sẵn sàng phục vụ khách và giúp đỡ đồng nghiệp.
CLO10	Hình thành lòng yêu nghề, lấy khách hàng là trung tâm.

Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo và Chuẩn đầu ra học phần

Chuẩn đầu ra	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10
CLO1		X								

Chuẩn đầu ra	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10
CLO2		X								
CLO3		X		X						
CLO4		X								
CLO5			X			X				
CLO6				X						
CLO7					X					
CLO8						X				
CLO9									X	
CLO10										X

Ghi chú: PLOs (Programme Learning Outcomes): Chuẩn đầu ra cấp CTĐT

CLOs (Course Learning Outcomes): Chuẩn đầu ra học phần

6. Nội dung chi tiết của học phần

6.1. Lý thuyết

Chương	Nội dung	Đáp ứng CLOs
Chương 1	Tổng quan về dịch vụ tổ chức tiệc bên ngoài	CLO1, CLO10
1.1.	Khái niệm & lịch sử hình thành	
1.2.	Các chức năng	
1.3.	Các hình thái của tiệc ngoài trời (cocktail, buffet, BBQ, set menu, hay tea break)	
1.4	Những lợi ích của dịch vụ tiệc bên ngoài	
Chương 2	Quy trình tổ chức tiệc bên ngoài	CLO2, CLO3, CLO6
2.1.	Tư vấn ý tưởng	
2.2.	Sắp xếp bày trí tiệc	
2.3.	Thiết kế thực đơn, phong cách phục vụ	
2.4.	Phục vụ	
2.5.	Dọn dẹp sau tiệc	
Chương 3	Kế hoạch tổ chức & điều hành tiệc	CLO2, CLO3, CLO4, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7, CLO8, CLO9
3.1.	Lập kế hoạch	
3.2.	Phân bổ nhân sự	

Chương	Nội dung	Đáp ứng CLOs
3.3.	Điều hành tiệc	
Chương 4	Quản lý chi phí & doanh thu	CLO2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6
4.1.	Dự trù kinh phí	
4.2.	Quản lý kinh phí – doanh thu	
Chương 5	Tổ chức phục vụ các loại tiệc	CLO2, CLO3, CLO6, CLO7, CLO8, CLO9
5.1.	Các loại tiệc	
5.2.	Tổ chức phục vụ các loại tiệc	
5.3.	Tổ chức phục vụ các dịch vụ kèm theo	

7. Phân bổ thời gian theo tiết và điều kiện thực hiện:

Chương	Tên chương	Số tiết tín chỉ					Ghi chú
		Lý thuyết	Bài tập	Thực hành	Tự học	Tổng	
1	Tổng quan về dịch vụ tổ chức tiệc bên ngoài	10	3			13	
2	Quy trình tổ chức tiệc bên ngoài	5	3			8	
3	Kế hoạch tổ chức & điều hành tiệc	5	3			8	
4	Quản lý chi phí & doanh thu	5	3			8	
5	Tổ chức phục vụ các loại tiệc	5	3			8	
Tổng		30	15			45	

CÁC CHỦ ĐỀ THẢO LUẬN VÀ TIỂU LUẬN

1. Vai trò và nhiệm vụ của dịch vụ cung cấp tiệc bên ngoài
2. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng dịch vụ cung cấp tiệc bên ngoài
3. Các phương pháp thực hiện và nâng cao chất lượng dịch vụ cung cấp tiệc bên ngoài

8. Phương pháp giảng dạy:

Giảng viên giảng dạy với sự kết hợp của một số phương pháp sau:

- Thuyết trình
- Phát vấn

- Đọc và tóm lược nội dung tài liệu
- Giải quyết vấn đề

Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra với phương pháp giảng dạy

Phương pháp giảng dạy	CLO1	CLO2	CLO3	CLO4	CLO5	CLO6	CLO7	CLO8	CLO9	CLO10
Thuyết trình	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Phát vấn	X		X	X				X	X	X
Giải quyết vấn đề		X	X	X	X	X	X	X	X	X
Đọc và tóm lược nội dung tài liệu	X	X	X	X				X	X	X

9. Phương pháp học tập

Sinh viên học tập với sự kết hợp của một số phương pháp sau:

- Thuyết trình
- Làm việc nhóm
- Tự học, tự nghiên cứu

Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra với phương pháp học tập

Phương pháp học tập	CLO1	CLO2	CLO3	CLO4	CLO5	CLO6	CLO7	CLO8	CLO9	CLO10
Thuyết trình	X		X	X		X		X	X	X
Làm việc nhóm	X		X	X	X	X	X	X	X	X
Tự học, tự nghiên cứu	X	X	X	X	X			X	X	X

10. Nhiệm vụ của sinh viên

- Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học.
- Tham gia đầy đủ các giờ lên lớp và giờ thuyết trình (sinh viên chỉ được vắng mặt tối đa 20% thời gian lên lớp của học phần).
- Đọc tài liệu tham khảo bắt buộc và bổ trợ do giảng viên giới thiệu.
- Hoàn thành đầy đủ các bài tập cá nhân, bài tập nhóm.
- Tham gia kỳ thi kết thúc học phần.

11. Thang điểm đánh giá: Điểm đánh giá quá trình và điểm thi kết thúc học phần được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến 1 chữ số thập phân.

12. Phương pháp kiểm tra, đánh giá kết quả học tập

Sinh viên được đánh giá kết quả học tập trên cơ sở hai điểm thành phần như sau:

1. *Điểm đánh giá quá trình: trọng số 40% bao gồm:*

- a. Điểm chuyên cần: dự lớp, trọng số 10%
- b. Điểm kiểm tra thường xuyên: bài tập cá nhân, bài tập nhóm, trọng số 10%
- c. Thuyết trình: thuyết trình nhóm, trọng số 20%

2. *Điểm thi kết thúc học phần: trọng số 60%*

Hình thức thi: Tự luận 90

Ma trận quan hệ giữa Chuẩn đầu ra và phương pháp kiểm tra, đánh giá

Hình thức đánh giá	CLO1	CLO2	CLO3	CLO4	CLO5	CLO6	CLO7	CLO8	CLO9	CLO10
Tự luận	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Thuyết trình	X	X	X	X		X	X	X	X	X
Bài tập cá nhân/ nhóm	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dự lớp					X	X		X	X	X

13. Tài liệu phục vụ cho học phần (các tài liệu xuất bản từ năm 2017 trở lại đây và cung cấp được cho Trung tâm Học liệu nơi đặt tài liệu)

13.1. Tài liệu chính

Shock, P. J., & Stefanelli, J. M. On-premise catering: hotels, convention & conference centers, and clubs. In On-premise catering: hotels, convention & conference centers, and clubs. John Wiley and Sons, 2001.

13.2. Tài liệu tham khảo

- Bài giảng Dịch vụ cung cấp tiệc bên ngoài (giảng viên cung cấp), Lưu hành nội bộ.
- Nancy Loman Scanlon, Catering Management (4th Edition), John Wiley & Sons, inc, 2012.
- The Outdoor Events Directory, Jonathan Smart, S & D Simulations, 2017.

TP.Hồ Chí Minh, ngày ... tháng ... năm

HIỆU TRƯỞNG
(Ký và ghi rõ họ tên)

Trưởng Khoa/ Bộ môn
(Ký và ghi rõ họ tên)

Giảng viên biên soạn
(Ký và ghi rõ họ tên)