



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: QUẢN TRỊ DỊCH VỤ ĂN UỐNG (Food and Beverage Management)
- Mã học phần: HOS302
- Số tín chỉ: 3 (3,0,6)
- Bậc đào tạo: Đại học
- Loại học phần (bắt buộc/tự chọn): Bắt buộc
- Học phần tiên quyết/ Học phần trước: Nghiệp vụ Nhà hàng
- Đơn vị phụ trách: Khoa Du Lịch.
- Số giờ tín chỉ: 45, trong đó:
 - Lý thuyết: 45
 - Thực hành: 0

2. Thông tin về giảng viên

Giảng viên 1:

- Họ và tên: Lý Liệt Thanh
- 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: 0908412061
- Email: thanhll@vhu.edu.vn

Giảng viên 2:

- Họ và tên:
- Chức danh, học vị:
- Thời gian làm việc: Giờ hành chính (8:00 -16:00)
- Địa điểm làm việc: Khoa - Trường Đại học
- Điện thoại:
- Email:

3. Tóm tắt nội dung học phần

Môn học bao gồm 5 chương, trình bày các kiến thức: Những khái niệm về quản lý các cơ sở kinh doanh ẩm thực, tuyển dụng và định hướng nhân sự cho các cơ sở kinh doanh ẩm thực, lựa chọn và bảo quản nguyên liệu trong kinh doanh ẩm thực, kiểm soát chi phí ẩm thực, xây dựng thực đơn. Bên cạnh đó, môn học tích hợp giảng dạy các kỹ năng như giải quyết vấn đề, xử lý tình huống và kỹ năng làm việc nhóm.

4. Mục tiêu của học phần

Học phần có những mục tiêu:

- Cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về quản lý dịch vụ ăn uống tại các khách sạn, các cơ sở kinh doanh ẩm thực, trung tâm tổ chức sự kiện.
- Phát triển kỹ năng giải quyết vấn đề, khả năng làm việc nhóm 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 ăn uống trong kinh doanh lưu trú; mô tả tổ chức bộ máy, tổ chức và phân công lao động trong cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống
CLO2	Xây dựng và vận dụng các quy trình phục vụ dịch vụ ăn uống
CLO3	Vận dụng các nguyên tắc giám sát, kiểm tra; quản lý tài sản, trang thiết bị và dụng cụ,... trong cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.
CLO4	Đánh giá và lựa chọn các biện pháp quản lý hoạt động hiệu quả, cải thiện và nâng cao chất lượng phục vụ tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.
Kỹ năng	
CLO5	Tham gia làm việc nhóm hiệu quả
CLO6	Xử lý các vấn đề, tình huống phát sinh trong hoạt động của cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống
Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
CLO7	Có ý thức trách nhiệm với công việc, quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm
CLO8	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	PLO8	PLO9	PLO10
CLO1		X							
CLO2		X							
CLO3		X							
CLO4		X	X						

Chuẩn đầu ra	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO8	PLO9	PLO10
CLO5					X				
CLO6				X			X		
CLO7								X	
CLO8									X

6. Nội dung chi tiết của học phần

6.1. Lý thuyết

Chương	Nội dung	Đáp ứng CLOs
Chương 1	Những khái niệm về quản lý các cơ sở kinh doanh ẩm thực	CLO1, CLO2, CLO5, CLO6, CLO7, CLO8
1.1	Những phương thức quản lý các cơ sở kinh doanh ẩm thực	
1.2	Các nghĩa vụ của người mua đặc quyền kinh doanh	
1.3	Chi phí và lệ phí độc quyền	
1.4	Ưu điểm và nhược điểm của phương thức	
Chương 2	Tuyển dụng và định hướng nhân sự cho các cơ sở kinh doanh ẩm thực	CLO1, CLO2, CLO6, CLO7,
2.1	Mục đích của tuyển dụng và đào tạo	
2.2	Các nguồn tuyển dụng	
2.3	Quy trình tuyển dụng, tuyển chọn	
2.4	Định hướng nhu cầu đào tạo và huấn luyện	
2.5	Quản lý nhân sự trong cơ sở kinh doanh ẩm thực	
2.6	Tìm hiểu tâm lý và nhu cầu nhân viên	
2.7	Vấn đề khen thưởng và kỷ luật	
Chương 3	Quản lý chất lượng nguyên liệu và đảm bảo an toàn thực phẩm.	CLO3, CLO4, CLO6, CLO8
3.1	Lựa chọn nguyên liệu	
3.2	Bảo quản nguyên liệu	
3.3	Đảm bảo an toàn thực phẩm trong kinh doanh ẩm thực	
Chương 4	Kiểm soát chi phí ẩm thực	CLO3, CLO4, CLO5, CLO8
4.1	Các thông tin về kiểm soát chi phí	
4.2	Chu kỳ kiểm soát chi phí	
4.3	Hoạch định	
4.4	Kiểm soát vận hành	

Chương	Nội dung	Đáp ứng CLOs
4.5	Những nguyên nhân tạo ra sự chênh lệch chi phí thực tế với chi phí dự kiến của thức ăn, thức uống	
4.6	Các nguyên nhân tạo nên chi phí cao	
4.7	Phân tích doanh thu Menu	
Chương 5	Xây dựng thực đơn	CLO5, CLO8
5.1	Khái niệm chung về thực đơn	
5.2	Phân loại thực đơn	
5.3	Các bữa ăn trong ngày	
5.4	Các loại tiệc	
5.5	Xây dựng thực đơn	

6.2. Thực hành

	Nội dung	Đáp ứng CLOs
6.2.1.	Bài tập cá nhân	CLO5, CLO8
	- Người học tham gia các hoạt động theo yêu cầu của giảng viên	
6.2.2.	Bài tập nhóm	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7, CLO8
	- Người học tham gia các hoạt động theo yêu cầu của giảng viên - Các nhóm báo cáo kết quả làm việc trước lớp.	-

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	Những khái niệm về quản lý các cơ sở kinh doanh ẩm thực	10	3				
2	Tuyển dụng và định hướng nhân sự cho các cơ sở kinh doanh ẩm thực	5	3				
3	Quản lý chất lượng nguyên liệu và đảm bảo an toàn thực phẩm trong kinh doanh ẩm thực	5	3				
4	Kiểm soát chi phí ẩm thực	5	3				

Chương	Tên chương	Số tiết tín chỉ					Ghi chú
		Lý thuyết	Bài tập	Thực hành	Tự học	Tổng	
5	Xây dựng thực đơn	5	3				
Tổng		30	15				

CÁC CHỦ ĐỀ THẢO LUẬN VÀ TIỂU LUẬN

1. Vai trò và nhiệm vụ của kinh doanh ẩm thực trong lưu trú.
2. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng dịch vụ tại các cơ sở kinh doanh ẩm thực.
3. Các phương pháp đánh giá và nâng cao chất lượng tại các cơ sở kinh doanh ẩm thực

8. Phương pháp giảng dạy:

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

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

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
Thuyết trình	X	X	X	X	X	X			X
Phát vấn	X		X	X			X	X	
Giải quyết vấn đề		X	X	X	X	X	X	X	
Đọc và tóm lược nội dung tài liệu	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
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: Thuyết trình, trọng số 30%

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

Hình thức thi: Tiểu luận.

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
Tiểu luận	X	X	X	X	X	X		X	X
Thuyết trình	X	X	X	X	X	X			X
Dự lớp	X	X			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

Davis B., Lockwood A., Alcott P., and Pantelidis I., Food and beverage management (6th Edition), Routledge, New York, USA, 2018.

13.2. Tài liệu tham khảo

- Bài giảng Quản trị dịch vụ ăn uống (giảng viên cung cấp), Lưu hành nội bộ.
- Hà Nam Khanh Giao và Nguyễn Văn Bình , Giáo trình Quản trị Kinh doanh Khách sạn, 2020, Nhà xuất bản Thống kê
- Michael J. O'Fallon và Denney G. Rutherford, Hotel Management and Operation, Editor: Delphina Fonseca, 2018.

TP.Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2025

Hiệu trưởng
Duyệt

Trưởng Bộ môn
(Ký và ghi rõ họ tên)

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