



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 QUẦY RƯỢU VÀ DỊCH VỤ ĐỒ UỐNG (Bar and beverage management)
- Mã học phần: HOS426
- Số tín chỉ: 3 (3/0/6)
- Cấp đào tạo: Đại học
- Loại học phần: Tự chọn
- Học phần tiên quyết/ Học phần trước: Nghiệp vụ pha chế
- Đơn vị phụ trách: Khoa Du lịch
- Số giờ tín chỉ: 45, trong đó:
- Lý thuyết: 30
- Thực hành: 30
- Thực tập: 0
- Đồ án/ Khóa luận: 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

Học phần trang bị cho sinh viên kiến thức nền tảng và kỹ năng thực tiễn về quản trị quầy bar trong khách sạn và nhà hàng, bao gồm tổ chức vận hành, quản lý thiết bị,

nguyên liệu và nhân sự, xây dựng menu đồ uống, kiểm soát chi phí cũng như đánh giá hiệu quả hoạt động. Thông qua lý thuyết và thực hành, sinh viên sẽ nắm vững quy trình phục vụ, tối ưu hóa dịch vụ quầy bar, đồng thời phát triển khả năng lập kế hoạch và đổi mới để đáp ứng xu hướng hiện đại, giúp họ tự tin điều hành quầy bar chuyên nghiệp trong các cơ sở kinh doanh dịch vụ.

4. Mục tiêu của học phần

- *Nhận biết và liệt kê* các khái niệm cơ bản về quản lý và tổ chức quầy bar trong khách sạn/nhà hàng.
- *Giải thích* các quy trình vận hành quầy bar theo tiêu chuẩn quốc tế và so sánh các loại hình quầy bar khác nhau.
- *Thực hiện* lập kế hoạch, tính toán chi phí, xây dựng menu và phân công nhân sự cho quầy bar.
- *Phân tích* hiệu quả hoạt động quầy bar dựa trên các chỉ số (KPIs) và đề xuất giải pháp tối ưu hóa dịch vụ.
- *Đánh giá* hiệu quả phối hợp nhóm và điều chỉnh kỹ năng giao tiếp để quản lý quầy bar trong môi trường thực tế.
- *Thiết kế* dịch vụ quầy bar mới và sáng tạo menu đồ uống phù hợp với xu hướng thị trường và nhu cầu khách hàng.

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	Hiểu và trình bày được các mô hình quầy bar, cơ cấu tổ chức và vai trò trong khách sạn/nhà hàng.
CLO2	Giải thích các nguyên tắc quản lý lao động, thiết bị và nguyên liệu trong quầy bar.
CLO3	Nhận biết các tiêu chuẩn quốc tế trong vận hành và quản trị quầy bar.
CLO4	Phân tích các yếu tố ảnh hưởng đến chi phí và giá thành menu đồ uống.
Kỹ năng	
CLO5	Xây dựng menu đồ uống và tính toán giá thành dựa trên yêu cầu kinh doanh.
CLO6	Thực hiện các quy trình vận hành quầy bar theo tiêu chuẩn và tối ưu hóa dịch vụ.
CLO7	Đánh giá hiệu quả hoạt động quầy bar dựa trên các chỉ số (KPIs) và phản hồi khách hàng.
CLO8	Lập kế hoạch quản lý lao động và thiết bị quầy bar trong các tình huống thực tế.
Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
CLO9	Trình bày được các nguyên tắc đạo đức trong lĩnh vực quản trị thức uống
CLO10	Đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm, trung thực trong lĩnh vực pha chế thức uống

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

Chuẩn đầu ra	PLO1	PLO2	PLO4	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10
CLO1	X	X	X				
CLO2		X	X				
CLO3		X			X		
CLO4	X		X				
CLO5	X		X		X		
CLO6		X			X		
CLO7		X	X	X			
CLO8		X	X	X			
CLO9						X	X
CLO10					X	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 quầy bar	CLO1, CLO3
1.1.	Lịch sử và vai trò của quầy bar trong ngành dịch vụ.	
1.2.	Các loại hình quầy bar (hotel bar, pub, lounge).	
1.3.	Cơ cấu tổ chức và nhân sự quầy bar.	
Chương 2.	Quản lý thiết bị và nguyên liệu	CLO2, CLO8
2.1.	Các loại thiết bị, dụng cụ quầy bar.	
2.2.	Quản lý kho nguyên liệu (rượu, syrup, trái cây).	
2.3.	Kiểm kê và bảo trì thiết bị.	
Chương 3.	Xây dựng menu và định giá đồ uống	CLO4, CLO5
3.1	Nguyên tắc xây dựng menu đồ uống.	
3.2.	Tính toán giá thành (costing) và định giá bán.	
	Xu hướng đồ uống và chiến lược marketing.	
Chương 4.	Quản trị vận hành quầy bar	CLO3, CLO6 CLO8, CLO9 CLO10
4.1	Quy trình phục vụ khách tại quầy bar.	
4.2	Quản lý giờ cao điểm và tối ưu hóa dịch vụ.	
4.3	Vệ sinh an toàn thực phẩm trong quầy bar.	
Chương 5.	Đánh giá và cải tiến hoạt động quầy bar	CLO7, CLO8
5.1	Đo lường hiệu quả hoạt động (KPIs).	

Chương	Nội dung	Đáp ứng CLOs
5.2	Phân tích phản hồi khách hàng.	
5.3	Đổi mới và nâng cấp dịch vụ quầy bar.	

6.2. Thực hành

	Nội dung	Đáp ứng CLOs
6.2.1.	Bài tập cá nhân	CLO4, CLO5, CLO7
	- Phân tích một menu đồ uống thực tế và đề xuất cải tiến. - Tính toán giá thành cho 3 loại đồ uống.	
6.2.2.	Bài tập nhóm	
	- Thiết kế một quầy bar mẫu (layout, thiết bị, nhân sự). - Xây dựng menu đồ uống hoàn chỉnh và thuyết trình. - Làm bài tập nhóm - Thuyết trình	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO7, CLO8,

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 quầy bar	5	0				
2	Quản lý thiết bị và nguyên liệu	5	0				
3	Xây dựng menu và định giá đồ uống	10	5				
4	Quản trị vận hành quầy bar	5	5				
5	Đánh giá và cải tiến hoạt động quầy bar	5	5				
Tổng		30	15			45	

CÁC CHỦ ĐỀ THẢO LUẬN VÀ TIỂU LUẬN

1. Phân tích các yếu tố ảnh hưởng đến chi phí và giá thành menu đồ uống trong quầy bar khách sạn: Đề xuất giải pháp kiểm soát chi phí hiệu quả.
2. Thiết kế một menu đồ uống sáng tạo cho quầy bar theo tiêu chuẩn quốc tế và đánh giá tính khả thi trong bối cảnh kinh doanh nhà hàng tại Việt Nam.
3. Lập kế hoạch quản lý lao động và thiết bị cho quầy bar trong giờ cao điểm: Ứng dụng công nghệ để nâng cao hiệu quả vận hành.
4. Vai trò của đạo đức nghề nghiệp trong quản trị quầy bar: Làm thế nào để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và chất lượng dịch vụ?

8. Phương pháp giảng dạy:

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

- Phát Vần
- Đọc và tóm lược nội dung tài liệu
- Thuyết trình

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
Phát Vần	X		X	X			X		X	
Đọc và tóm lược nội dung tài liệu	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Thuyết trình	X	X	X	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	
Làm việc nhóm	X			X	X	X	X	X		X
Tự học, tự nghiên cứu	X	X	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 20%

b. Điểm kiểm tra thường xuyên: Thuyết trình, trọng số 20 %

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

Hình thức thi: Tiểu luận (cá nhân hoặc nhóm)

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

13. Tài liệu phục vụ cho học phần (các tài liệu xuất bản trong 05 năm trở lại đây và cung cấp được cho Trung tâm Học liệu nơi đặt tài liệu)

13.1. Tài liệu chính

Erminia Deshazo, 2021 , *Bar Management: Habits Of A Successful Bar Manager*

Bar Management: Habits Of A Successful Bar Manager: Bar Management Operations by Erminia Deshazo | Goodreads

Together & Company, 2024, Giáo Trình Bar Supervisor Training Manual

13.2. Tài liệu tham khảo

Nguyễn Xuân Ra, 2018 , *Quản Lý Và Nghiệp Vụ Nhà Hàng - Bar*

Clair McLafferty, 20218, *Bar Guide - a Mixology Reference: QuickStudy Laminated Guide*

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

Hiệu trưởng
Duyệt

Trưởng Bộ môn
(Ký và ghi rõ họ tên)

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