

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần

- Tên học phần: Phương pháp xây dựng khẩu phần thực đơn
- Mã học phần: HOS419
- Số tín chỉ: 3
- Loại học phần: Tự chọn
- Học phần tiên quyết: Không
- 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: Võ Đình Thuật
- 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: 0968248519
- Email: thuatvd@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. Mục tiêu của học phần

Học phần có những mục tiêu:

- Cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về khẩu vị, phong tục tập quán, hiểu biết vai trò và nhiệm vụ của thực đơn trong ngành nhà hàng khách sạn, giúp sinh viên xây dựng thực đơn phù hợp với các đối tượng khách hàng.

- Cung cấp cho người học các kỹ năng để xây dựng và trình bày một số thực đơn cụ thể phù hợp với các bữa ăn và các loại tiệc.
- Người học có kỹ năng nhất định trong phân tích thực đơn, xây dựng giá, xây dựng các loại thực đơn. Đảm bảo các yêu cầu về thời gian, độ chính xác, khoa học, hợp lý, phù hợp với nguyên tắc xây dựng thực đơn.
- Phát triển kỹ năng giải quyết vấn đề, khả năng làm việc nhóm hiệu quả.

4. Chuẩn đầu ra của học phần

TT	Mã CDR	Nội dung chuẩn đầu ra
4.1	Về kiến thức	
4.1.1	CLO1	Hiểu về tập quán ăn uống, tính mùa vụ của các nguyên vật liệu sử dụng theo mùa, và cách phối hợp các nguyên vật liệu để tạo được tính đa dạng cho thực đơn
4.1.3	CLO2	Xây dựng và vận dụng các quy trình vào thực đơn
4.1.5	CLO3	Lập kế hoạch kinh doanh các sản phẩm trong thực đơn để đạt được các mục tiêu của tổ chức.
4.2	Về kỹ năng	
4.2.2	CLO4	Có kỹ năng trong tính toán để đảm bảo các yêu cầu về thời gian, độ chính xác, khoa học, hợp lý, phù hợp với nguyên tắc xây dựng thực đơn.
4.2.4	CLO5	Xây dựng và trình bày một số thực đơn cụ thể.
4.3	Mức tự chủ và trách nhiệm	
4.3.1	CLO6	Tuân thủ nghiêm túc các quy định cần thiết khi xây dựng thực đơn
4.3.2	CLO7	Hình thành tác phong chuyên nghiệp, có trách nhiệm và đạo đức nghề nghiệp trong ngành F&B

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		X					
CLO3			X						
CLO4			X				X		
CLO5			X				X		
CLO6								X	

CLO7								X	
------	--	--	--	--	--	--	--	---	--

5. Tóm tắt nội dung học phần

Môn học bao gồm 3 chương, trình bày các kiến thức: nguyên tắc xây dựng thực đơn, phương cách thực hiện thực đơn Alacarte, phương cách thực hiện set menu.

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.

6. Nội dung chi tiết của học phần

6.1. Lý thuyết

Chương	Nội dung
Chương 1	Nguyên tắc xây dựng thực đơn
1.1	Khái niệm và vai trò của thực đơn
1.2	Cấu tạo thực đơn
1.3	Căn cứ để xây dựng thực đơn
1.4	Nguyên tắc xây dựng thực đơn
1.5	Hiểu rõ những thực đơn đang được thực hiện trong khách sạn nhà hàng
Chương 2	Phương cách thực hiện thực đơn Alacarte
2.1	Nắm rõ được khung sườn của thực đơn Alacarte
2.2	Đưa nguyên liệu và các món ăn sao cho hợp lý
2.3	Tính toán khẩu phần trên món ăn
2.4	Tính giá cost và giá bán ra của món ăn trong thực đơn Alacarte
Chương 3	Phương cách thực hiện thực đơn set menu
3.1	Quy trình xây dựng thực đơn của set menu
3.2	Xây dựng thực đơn theo set tiệc cưới
3.3	Xây dựng thực đơn theo set khách đoàn
3.4	Tính giá cost và giá bán ra cho một thực đơn set
3.5	Cách dùng tên trong thực đơn set

6.2. Thực hành

	Nội dung
6.2.1.	Bài tập cá nhân
	Người học xây dựng một loại thực đơn cụ thể
6.2.2.	Bài tập nhóm
	- Người học thảo luận với nhóm các câu hỏi của giảng viên - Các nhóm báo cáo kết quả làm việc trước lớp.

7. Phân bổ thời gian theo tiết (1 tín chỉ = 15 tiết)

Chương	Tên chương	Số tiết tín chỉ		
		Lý thuyết	Bài tập	Tổng
1	Nguyên tắc xây dựng thực đơn	15	0	15
2	Phương cách tạo dựng thực đơn Alacarte	10	5	15
3	Phương cách tạo dựng thực đơn set menu	10	5	15
Tổng		35	10	45

CÁC CHỦ ĐỀ THẢO LUẬN VÀ TIỂU LUẬN

1. Vai trò và nhiệm vụ của thực đơn trong lưu trú.
2. Các yếu tố ảnh hưởng đến thực đơn trong lưu trú.
3. Các phương pháp xây dựng thực đơn trong lưu trú.

Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra và nội dung (các chương) của học phần

Chương	CLO1	CLO2	CLO3	CLO4	CLO5	CLO6	CLO7
1	X	X					
2	X	X	X	X	X	X	X
3		X	X	X	X	X	X

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

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

Phương pháp giảng dạy	CLO1	CLO2	CLO3	CLO4	CLO5	CLO6	CLO7
Thuyết trình		X	X	X	X	X	X
Phát vấn	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
Thuyết trình	X	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

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

Theo thang điểm tín chỉ.

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:

TT	Điểm thành phần	Hình thức đánh giá	Trọng số
1	Giữa kỳ	Dự lớp + Thi (Hình thức: Trắc nghiệm, Thời gian làm bài: 30')	40%
2	Kết thúc học phần	Dự lớp + (Tiểu luận + Thuyết trình)	60%

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
Tiểu luận	X	X	X	X	X	X	X	X
Thuyết trình	X	X		X	X	X		X
Trắc nghiệm	X	X	X				X	
Dự lớp	X	X	X				X	X

13. Tài liệu phục vụ cho học phần

13.1. Tài liệu bắt buộc

Charles Zapsalis, R. Anderle Beck, Massachusetts, (2008), Food chemistry and nutritional biochemistry.

13.2. Tài liệu tham khảo

- Bài giảng Phương pháp xây dựng thực đơn (giảng viên cung cấp), Lưu hành nội bộ.
- Các bệnh truyền qua thực phẩm- Bộ Y tế, Cục Quản Lý Chất Lượng VSATTP, NXB Thanh Niên, 2011.
- Vệ sinh và an toàn thực phẩm, Nguyễn Đức Lượng, Phạm Minh Tâm- NXB ĐH Quốc Gia TP HCM, 2010.

Duyệt

Trưởng Bộ môn
(Ký và ghi rõ họ tên)

Giảng viên
(Ký và ghi rõ họ tên)