

MỤC LỤC

KINH TẾ DU LỊCH	2
KINH TẾ VI MÔ.....	12
VĂN HOÁ ÂM THỰC	20
QUẢN TRỊ HỌC	27
TRƯỜNG ĐẠI HỌC HẠ LONG.....	36
CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM	36
XÁC SUẤT – THỐNG KÊ VÀ ỨNG DỤNG.....	43
KINH TẾ VĨ MÔ.....	49
NGUYÊN LÝ KẾ TOÁN	56
CƠ SỞ VĂN HÓA VIỆT NAM.....	63
ĐỊA CHÍ QUẢNG NINH.....	69
MARKETING DU LỊCH	74
TÂM LÝ VÀ GIAO TIẾP TRONG DU LỊCH.....	82
TỔ CHỨC SỰ KIỆN.....	89
KHỞI SỰ DOANH NGHIỆP DỊCH VỤ DU LỊCH VÀ LỮ HÀNH.....	97
CẨM HOA TRANG TRÍ BÀN TIỆC	102
QUẢN TRỊ NHÂN LỰC DU LỊCH	110
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG – VỆ SINH THỰC PHẨM VÀ AN TOÀN LAO ĐỘNG.....	117
TỔ CHỨC KINH DOANH NHÀ HÀNG.....	124
NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG	132
QUẢN TRỊ BAR VÀ ĐỒ UỐNG.....	142
CẮT TỈA VÀ TRANG TRÍ MÓN ĂN	149
LÝ THUYẾT CHẾ BIẾN MÓN ĂN	155
KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN VIỆT NAM.....	162
KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN Á	174
KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN ÂU.....	185
KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG	196
QUẢN TRỊ CÁC DỊCH VỤ GIẢI TRÍ	203
QUẢN TRỊ THỰC ĐƠN VÀ SUẤT ĂN CÔNG NGHIỆP	209
QUẢN TRỊ CHẾ BIẾN MÓN ĂN.....	215
TIẾNG TRUNG CƠ BẢN	222
THƯƠNG PHẨM HÀNG THỰC PHẨM	230
SINH LÝ DINH DƯỠNG.....	236
TỔ CHỨC LAO ĐỘNG VÀ KỸ THUẬT NHÀ BẾP	243
HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC	250
KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN QUẢNG NINH.....	256
QUẢN TRỊ CHIẾN LƯỢC.....	263
QUẢN TRỊ DỊCH VỤ ĂN UỐNG VÀ NHÀ HÀNG	269

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN KINH TẾ DU LỊCH

1. Tên học phần: KINH TẾ DU LỊCH

2. Mã học phần: TOU2001

3. Số tín chỉ: 2TC

Học phần: *Bắt buộc*

Lý thuyết: 25 tiết

Thực hành (thực hành, thảo luận, bài tập, kiểm tra): 05 tiết

Tự học: 60 giờ

4. Phân bố thời gian

Thời điểm thực hiện: Học kỳ 1 (trong chương trình đào tạo)

Số tiết/ tuần: 4 tiết/tuần

Tổng số tuần: 7 tuần

5. Bộ môn/ Khoa phụ trách: Khoa Du lịch

6. Điều kiện ràng buộc: Không

7. Mô tả học phần

Học phần Kinh tế du lịch là học phần bắt buộc, nằm trong khối kiến thức cơ sở ngành. Học phần cung cấp cho sinh viên những kiến thức tổng quát về du lịch, những khái niệm; đặc điểm; các thành tố góp phần hình thành hoạt động du lịch và điều kiện phát triển du lịch cũng như xu hướng phát triển du lịch, thời vụ du lịch, lao động trong du lịch; cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch; chất lượng dịch vụ du lịch.

8. Mục tiêu học phần

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên:

8.1. Về kiến thức:

Trình bày được những khái niệm cơ bản về du lịch, khách du lịch, sản phẩm du lịch; nhận thức được mối quan hệ giữa du lịch và môi trường từ đó nâng cao ý thức bảo vệ môi trường du lịch; phân tích được các điều kiện để phát triển du lịch; trình bày được khái niệm, nội dung, yêu cầu đối với hệ thống cơ sở vật chất kỹ thuật ngành du lịch và nguồn nhân lực du lịch; chất lượng dịch vụ du lịch; cung, cầu du lịch.

8.2. Về kỹ năng:

+ Phân biệt được các loại hình du lịch cụ thể gắn với các chương trình du lịch khác nhau; Điều kiện để phát triển du lịch; Yêu cầu cần thiết đối với lao động trong ngành du lịch; Tiêu chuẩn đối với xếp hạng khách sạn; Tiêu chí đánh giá chất lượng dịch vụ du lịch.

+ Có khả năng làm việc nhóm.

8.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Có tinh thần tự giác, yêu nghề, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc;

Tự tin, tự chủ và linh hoạt. Luôn thực hiện đúng quy định của Luật du lịch nước Cộng hòa Xã hội chủ nghĩa Việt Nam, có tinh thần nhiệt tình, tính sáng tạo và am hiểu luật pháp.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. Nhiệm vụ

- Nghiên cứu giáo trình, chuẩn bị các ý kiến hỏi, đề xuất khi nghe giảng
- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

9.2. Nội dung cần đạt

- Kiến thức:

Trình bày được những khái niệm cơ bản về du lịch, khách du lịch, sản phẩm du lịch; nhận thức được mối quan hệ giữa du lịch và môi trường từ đó nâng cao ý thức bảo vệ môi trường du lịch; phân tích được các điều kiện để phát triển du lịch; trình bày được khái niệm, nội dung, yêu cầu đối với hệ thống cơ sở vật chất kỹ thuật ngành du lịch và nguồn nhân lực du lịch; chất lượng dịch vụ du lịch; cung, cầu du lịch.

- *Kỹ năng:*

+ Phân biệt được các loại hình du lịch cụ thể gắn với các chương trình du lịch khác nhau;

+ Phân tích được các điều kiện để phát triển du lịch;

+ Phân tích được yêu cầu cần thiết đối với lao động trong ngành du lịch; + + Dựa trên các tiêu chí cụ thể để đánh giá chất lượng dịch vụ du lịch.

+ Có khả năng làm việc nhóm.

- *Thái độ*

Có tinh thần tự giác, yêu nghề, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc;

Tự tin, tự chủ và linh hoạt. Luôn thực hiện đúng quy định của Luật du lịch nước Cộng hòa Xã hội chủ nghĩa Việt Nam, có tinh thần nhiệt tình, tính sáng tạo và am hiểu luật pháp.

10. Tài liệu tham khảo

[1]. GS -TS Nguyễn Văn Đính và PGS -TS Trần Thị Minh Hòa (2018), *Kinh tế du lịch*, NXB Đại học Kinh tế quốc dân.

[2]. *Luật Du lịch*, (Song ngữ Việt - Anh) NXB CTQG, Hà Nội, 2017

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng

- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo

- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laser,...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDDT,

ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1

LỊCH SỬ HÌNH THÀNH VÀ PHÁT TRIỂN CỦA HOẠT ĐỘNG DU LỊCH

Tổng số: 7 tiết, trong đó Lý thuyết: 6 tiết, Thảo luận: 1 tiết; Tự học: 10 giờ

1.1 Sơ lược về sự hình thành và phát triển của hoạt động du lịch- Khách sạn

1.1.1 Sơ lược về sự ra đời của hoạt động du lịch – khách sạn

1.1.2 Sự xuất hiện ngành du lịch Việt Nam

1.1.3 Một số tổ chức du lịch

1.2 Một số khái niệm cơ bản

1.2.1 Khái niệm du lịch

1.2.2 Khái niệm khách du lịch

1.2.3 Khái niệm điểm đến du lịch

1.2.4 Khái niệm khách sạn

1.3 Nhu cầu du lịch và động cơ du lịch

1.3.1 Nhu cầu du lịch

1.3.2 Động cơ du lịch

1.4 Sản phẩm du lịch

1.4.1 Khái niệm

1.4.2 Đặc điểm

1.5 Các thể loại du lịch

1.5.1 Căn cứ vào phạm vi lãnh thổ

1.5.2 Căn cứ vào tài nguyên du lịch

1.5.3 Căn cứ vào mục đích chuyến đi

1.5.4 Căn cứ vào vị trí địa lý của cơ sở du lịch

1.5.5 Căn cứ vào loại hình lưu trú

1.5.6 Căn cứ vào việc sử dụng các phương tiện giao thông

1.5.7 Căn cứ vào thời gian của chuyến đi

1.5.8 Căn cứ vào lứa tuổi

1.5.9 Căn cứ vào hình thức tổ chức

1.5.10 Căn cứ vào hình thức hợp đồng

1.5.11 Các cách phân loại khác

1.6 Mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác

1.6.1 Du lịch và kinh tế

1.6.2 Du lịch và văn hóa – xã hội

1.6.3 Du lịch và môi trường

1.7 Đánh giá sự phát triển của du lịch Thế giới và du lịch Việt Nam

1.7.1 Đánh giá sự phát triển của du lịch Thế giới

1.7.2 Đánh giá sự phát triển của du lịch Việt Nam

Chương 2

CÁC ĐIỀU KIỆN PHÁT TRIỂN DU LỊCH

Tổng số: 5 tiết, trong đó Lý thuyết: 4 tiết, Thảo luận: 1 tiết; Tự học: 10 giờ

2.1. Các điều kiện chung

2.1.1 Tình hình an ninh chính trị, an toàn xã hội

2.1.2 Điều kiện kinh tế

2.1.3 Điều kiện về chính sách phát triển du lịch

2.2 Các điều kiện đặc trưng

2.2.1 Điều kiện tự nhiên và tài nguyên du lịch tự nhiên

2.2.2 Điều kiện kinh tế xã hội và tài nguyên du lịch nhân văn

2.2.3 Sự sẵn sàng đón tiếp khách du lịch

2.2.4 Các sự kiện đặc biệt

2.3 Các điều kiện tự nảy sinh nhu cầu du lịch

2.3.1 Thời gian rỗi

2.3.2 Khả năng tài chính của du khách tiềm năng

2.3.3 Trình độ dân trí

Chương 3

THỜI VỤ DU LỊCH

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thảo luận: 1 tiết; Tự học: 10 giờ

3.1 Khái niệm và đặc điểm của thời vụ du lịch

3.1.1 Khái niệm thời vụ du lịch

3.1.2 Đặc điểm của thời vụ du lịch

3.2 Các nhân tố ảnh hưởng đến thời vụ trong du lịch

3.2.1 Khí hậu

3.2.2 Thời gian rỗi

3.2.3 Hiện tượng xã hội hóa hoạt động du lịch

3.2.4 Phong tục

3.2.5 Tâm lý khách du lịch

3.2.6 Tài nguyên du lịch

3.2.7 Sự sẵn sàng đón tiếp khách du lịch

3.3 Một số biện pháp khắc phục tính thời vụ trong du lịch

3.3.1 Những bất lợi do thời vụ du lịch gây ra

3.3.2 Một số biện pháp khắc phục tính thời vụ trong du lịch

Bài kiểm tra

Chương 4

CƠ SỞ VẬT CHẤT KỸ THUẬT DU LỊCH - KHÁCH SẠN

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thảo luận: 1 tiết; Tự học: 10 giờ

4.1 Khái niệm, vai trò và đặc điểm của cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch

4.1.1 Khái niệm

4.1.2 Vai trò

4.1.3 Đặc điểm

4.2 Phân loại cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch

4.2.1 Cơ sở vật chất kỹ thuật trong kinh doanh lưu trú

4.2.2 Cơ sở vật chất kỹ thuật trong kinh doanh ăn uống

4.2.3 Cơ sở vật chất kỹ thuật trong kinh doanh vận chuyển

4.2.4 Cơ sở vật chất kỹ thuật trong kinh doanh dịch vụ vui chơi giải trí

4.2.5 Cơ sở vật chất kỹ thuật trong kinh doanh lữ hành

4.3 Phân loại và xếp hạng khách sạn

4.3.1 Khái niệm

4.3.2 Yêu cầu đối với CSVCKT

4.3.2.1 Mức độ tiện nghi

4.3.2.2 Mức độ thẩm mỹ

4.3.2.3 Mức độ vệ sinh

4.3.2.4 Mức độ an toàn

4.3.3 Xếp hạng khách sạn

4.3.3.1 Sự cần thiết của việc xếp hạng khách sạn

4.3.3.2 Xếp hạng khách sạn trên thế giới

4.3.3.3 Xếp hạng khách sạn ở Việt Nam

Chương 5

LAO ĐỘNG TRONG DU LỊCH - KHÁCH SẠN

Tổng số: 5 tiết, trong đó Lý thuyết: 4 tiết, Thảo luận: 1 tiết; Tự học: 10 giờ

5.1 Một số khái niệm cơ bản

5.2 Đặc điểm của lao động trong du lịch- khách sạn

5.3 Yêu cầu đối với lao động trong du lịch- khách sạn

5.3.1 Trình độ chuyên môn nghiệp vụ

5.3.2 Trình độ ngoại ngữ

5.3.3 Kỹ năng giao tiếp ứng xử

5.3.4 Ngoại hình, sức khỏe, tác phong nghề nghiệp

Chương 6

CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ DU LỊCH

Tổng số:5 tiết, trong đó Lý thuyết:4 tiết,Thảo luận:1 tiết; Tự học:10 giờ

6.1 Dịch vụ du lịch

6.1.1 Khái niệm

6.1.2 Đặc điểm

6.2 Chất lượng dịch vụ du lịch

6.2.1 Khái niệm

6.2.2 Đặc điểm

6.2.3 Hệ thống các chỉ tiêu đánh giá chất lượng dịch vụ du lịch

6.3 Ý nghĩa của việc nâng cao chất lượng dịch vụ du lịch

6.3.1 Đối với khách du lịch

6.3.2 Đối với các đơn vị kinh doanh du lịch và ngành du lịch

6.3.3 Đối với người lao động trong ngành du lịch

6.3.4 Đối với nền kinh tế

Bài kiểm tra

Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần	Định kỳ	Thi
----	------------	---------	-----

TC	Trọng số 10%								30%				60%	
	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									2	1	1	1
Liên hệ với 9.2														
											x	x		
											x	x	x	x

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

- (1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)
- (2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;
- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi Trắc nghiệm.

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thực hành.

Ban Giám hiệu

P.Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Người soạn

Th.SVũ Văn Viện

Th.S Bùi Thu Thủy

Th.S Đặng Việt Hà

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị nhà hàng & dịch vụ ăn uống
ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
KINH TẾ VI MÔ

1. Tên học phần: KINH TẾ VI MÔ

2. Mã học phần: K3LH.02

3. Số tín chỉ: 2TC

Học phần: *Bắt buộc*

Lý thuyết: 21 tiết

Thực hành (thực hành, thảo luận, bài tập, kiểm tra): 09 tiết

Tự học: 60 giờ

4. Phân bố thời gian

Thời điểm thực hiện: Học kỳ 2 (trong chương trình đào tạo)

Số tiết/ tuần: 4 tiết/tuần

Tổng số tuần: 7 tuần

5. Bộ môn/ Khoa phụ trách: Tổ Khách sạn, Khoa Du lịch

6. Điều kiện ràng buộc: Không

7. Mô tả học phần

Học phần Kinh tế vi mô là học phần bắt buộc thuộc khối kiến thức cơ sở ngành Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành. Học phần này cung cấp cho sinh viên những kiến thức hệ thống về: Bản chất của kinh tế học vi mô và mối quan hệ với kinh tế học vĩ mô; Những vấn đề về kinh tế cơ bản của doanh nghiệp và lý thuyết lựa chọn; Cung cầu và sự biến động, hình thành giá trên thị trường hàng hoá (thị trường đầu ra) và thị trường các yếu tố sản xuất (thị trường đầu vào); Lý thuyết về hành vi của người tiêu dùng và doanh nghiệp; Các hình thức thị trường và sự lựa chọn tối ưu của doanh nghiệp. Học phần hỗ trợ tốt cho sinh viên khi học các học phần Kinh tế Vĩ mô, Kinh tế du lịch; Marketing du lịch,...

8. Mục tiêu học phần

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên:

8.1. Về kiến thức:

Nhận biết được một cách có hệ thống những nội dung, kiến thức cơ bản về các vấn đề của một nhà kinh tế, các chính sách mà chính phủ sử dụng để điều chỉnh nền kinh tế đi

theo hướng mong muốn. Trên cơ sở đó, các doanh nghiệp du lịch lựa chọn được các phương án hoạt động kinh doanh hiệu quả nhất.

8.2. Về kỹ năng:

Hình thành kỹ năng xác định được phương án lựa chọn tối ưu đối với doanh nghiệp trong kinh doanh du lịch nói chung và kinh doanh lữ hành nói riêng. Bao gồm các quyết định tối ưu về lựa chọn quy mô sản, chi phí sản xuất, doanh thu, lợi nhuận.

8.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Có thái độ đúng đắn đối với các chính sách kinh tế của nhà nước, không ngừng rèn luyện để đáp ứng các yêu cầu về tiêu chuẩn của người làm công tác quản lý kinh tế. Có tinh thần làm việc tập thể của sinh viên.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. Nhiệm vụ

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

- Nghiên cứu tài liệu trước khi đến lớp, hoàn thành các bài kiểm tra theo quy định

- Tích cực phát huy khả năng làm việc chủ động, sáng tạo, trách nhiệm

9.2. Nội dung cần đạt

- Kiến thức:

Trình bày được các vấn đề cơ bản của kinh tế học vi mô, lý thuyết về cầu - cung, hành vi của nhà sản xuất và người tiêu dùng, cấu trúc của thị trường;

Nhận biết được các tiêu chí lựa chọn phương án tối ưu của doanh nghiệp nói chung và doanh nghiệp kinh doanh lữ hành nói riêng.

- Kỹ năng:

Vận dụng các kiến thức về kinh tế học vi mô hình thành kỹ năng lựa chọn phương án tối ưu đối với doanh nghiệp và người tiêu dùng.

Đánh giá được các chính sách chính phủ điều tiết nền kinh tế thông qua giá cả và thuế.

Có khả năng đánh giá được các yếu tố ảnh hưởng đến thị trường, thị trường du lịch .

- Thái độ:

Có thái độ chủ động, thân thiện, khả năng tổ chức làm việc nhóm khoa học và sáng tạo; có trách nhiệm trong công việc được giao.

Không ngừng nâng cao kiến thức, kinh nghiệm trong công việc để trở thành một nhà quản lý kinh tế giỏi.

Tuân thủ các chính sách quản lý kinh tế của chính phủ và pháp luật của nhà nước.

10. Tài liệu tham khảo

[1]. PGS.TS Phạm Văn Minh (2013), *Giáo trình kinh tế học vi mô I, II*, NXB ĐHKQTĐ.

[2]. Vũ Kim Dũng, Phạm Văn Minh (2014) *Hướng dẫn thực hành kinh tế vi mô*, NXB LĐXH.

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình tham khảo
- Hình ảnh minh họa, PPT bài giảng.

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu môi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
	Trung bình	5,0 – 5,4	D+	1,5
	yếu	4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1. TỔNG QUAN VỀ KINH TẾ HỌC VI MÔ

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 1 tiết; Tự học: 8 giờ

1.1. Kinh tế học

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Kinh tế học vi mô và kinh tế học vĩ mô

1.1.3. Kinh tế học thực chứng và kinh tế học chuẩn tắc

1.2. Nền kinh tế

1.2.1. Khái niệm

1.2.2. Ba vấn đề kinh tế cơ bản

1.2.3. Các thành viên kinh tế và sơ đồ chu chuyển của hoạt động kinh tế

1.3. Lý thuyết lựa chọn kinh tế

1.3.1. Quy luật lợi suất giảm dần

1.3.2. Chi phí cơ hội

1.3.3. Chi phí cơ hội ngày càng tăng và đường giới hạn khả năng sản xuất

1.4. Lý thuyết phân tích cận biên

Chương 2. CUNG – CẦU

Tổng số: 10 tiết, trong đó Lý thuyết: 6 tiết, Thực hành: 3 tiết, Kiểm tra: 1 tiết;

Tự học: 20 giờ

2.1. Cầu

2.1.1. Khái niệm cầu

2.1.2. Quy luật cầu

2.1.3. Hàm cầu, biểu cầu và đường cầu

2.1.4. Các nhân tố ảnh hưởng đến cầu

2.2. Cung

2.2.1. Khái niệm cung

2.2.2. Quy luật cung

2.2.3. Hàm cung, Biểu cung, Đường cung

2.2.4. Các nhân tố ảnh hưởng đến cung

2.3. Cân bằng thị trường

2.3.1. Trạng thái cân bằng

2.3.2. Thay đổi trạng thái cân bằng

2.4. Kiểm soát giá

2.4.1. Giá trần

2.4.2. Giá sàn

2.5. Độ co giãn của cầu và cung

2.5.1. Độ co giãn của cầu

2.5.1.1. Độ co giãn của cầu theo giá

2.5.1.2. Độ co giãn của cầu theo thu nhập

2.5.1.3. Độ co giãn chéo của cầu

2.5.2. Độ co giãn của cung

Kiểm tra

Chương 3. LÝ THUYẾT HÀNH VI NGƯỜI TIÊU DÙNG

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết; Thực hành: 1 tiết; Tự học: 8 giờ

3.1. Lý thuyết về lợi ích

3.1.1. Các giả thiết

3.1.2. Tổng lợi ích và lợi ích cận biên

3.1.3. Lợi ích cận biên và đường cầu

3.1.4. Thặng dư tiêu dùng

3.2. Lý thuyết phân tích bàng quan

3.1.1. Các giả thiết

3.1.2. Đường bàng quan

3.1.3. Tính chất của đường bàng quan

3.1.4. Lựa chọn sản phẩm và tiêu dùng tối ưu

Chương 4. LÝ THUYẾT SẢN XUẤT

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết; Thực hành: 1 tiết; Tự học: 8 giờ

4.1. Các khái niệm

4.1.1 Sản xuất

4.1.2. Hạng

4.1.3. Ngắn hạn và dài hạn

4.2. Hàm sản xuất

4.3. Hiệu suất của quy mô

4.4. Sản xuất với một đầu vào biến đổi

4.4.1. Năng suất bình quân, năng suất cận biên

4.4.2. Quy luật năng suất cận biên giảm dần

4.5. Sản xuất với hai đầu vào biến đổi

4.5.1. Đường đồng sản lượng

4.5.2. Sự thay thế các đầu vào

Chương 5 : LÝ THUYẾT VỀ CHI PHÍ – LỢI NHUẬN

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 1 tiết; Tự học: 8 giờ

5.1. Lý thuyết về chi phí

5.1.1. Phân loại chi phí

5.1.2. Các chi phí ngắn hạn

5.1.3. Các chi phí dài hạn.

5.1.4. Đường đồng phí

5.1.5. Lựa chọn yếu tố sản xuất tối thiểu hóa chi phí

5.2. Lợi nhuận

5.2.1. Khái niệm và cách thức xác định lợi nhuận

5.2.2. Những yếu tố tác động đến lợi nhuận

5.2.3. Nguyên tắc tối đa hoá lợi nhuận

Chương 6. CẤU TRÚC THỊ TRƯỜNG

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 0, Kiểm tra: 1 tiết; Tự học: 8 giờ

6.1. Thị trường cạnh tranh hoàn hảo

6.1.1. Đặc điểm của thị trường cạnh tranh hoàn hảo

6.1.2. Đường cầu của DN, doanh thu cận biên và giá bán

6.1.3. Quyết định sản xuất trong ngắn hạn

6.1.4. Đường cung ngắn hạn của doanh nghiệp cạnh tranh hoàn hảo

6.1.5. Thặng dư sản xuất

6.1.6. Cân bằng dài hạn thị trường cạnh tranh hoàn hảo

6.2. Thị trường độc quyền

6.2.1. Đặc điểm của thị trường độc quyền

6.2.2. Nguyên nhân dẫn đến độc quyền

6.2.3. Đường cầu và doanh thu cận biên của nhà độc quyền

6.2.4. Quyết định sản xuất của nhà độc quyền

6.2.5. Sức mạnh thị trường và phân mất không của xã hội

6.3.6. Phân biệt giá

6.4. Cạnh tranh độc quyền

6.4.1. Đặc điểm của cạnh tranh độc quyền

6.4.2. Cân bằng của hàng trong ngắn hạn và dài hạn

6.5. Độc quyền tập đoàn

6.5.1. Đặc điểm của thị trường độc quyền tập đoàn

6.5.2. Mô hình đường cầu gãy khúc trong độc quyền tập đoàn

6.5.3. Giá của ngành - mục tiêu của độc quyền tập đoàn

Kiểm tra

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									2	1	1	1
Liên hệ với 9.2														
											X	X		
											X	X	X	X

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

(1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)

(2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;

(3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;

(4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;

(5) Điểm thi giữa kỳ;

(6) Điểm đánh giá định kỳ;

(7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi tự luận

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thảo luận, hướng dẫn thực hành.

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Người soạn

ThS.Vũ Văn Viện

Th.S Lê Minh Thủy

Th.S Đinh Thị Phương Loan

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị dịch nhà hàng và dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

VĂN HOÁ ẨM THỰC

1. Tên học phần: VĂN HOÁ ẨM THỰC

2. Mã học phần: TOC 2001

3. Số tín chỉ: 2TC

Học phần: *Bắt buộc*

Lý thuyết: 24 tiết

Thực hành (thực hành, thảo luận, bài tập, kiểm tra): 6 tiết

Tự học: 60 giờ

4. Phân bố thời gian

Thời điểm thực hiện: Học kỳ 2 (trong chương trình đào tạo)

Số tiết/ tuần: 4 tiết/tuần

Tổng số tuần: 8 tuần

5. Bộ môn/ Khoa phụ trách: Khoa Du lịch

6. Điều kiện ràng buộc: Không

7. Mô tả học phần

Học phần Văn hoá ẩm thực là học phần bắt buộc, nằm trong khối kiến thức cơ sở ngành. Học phần cung cấp cho sinh viên các kiến thức về văn hóa ẩm thực Việt Nam nói chung và một số nền văn hoá ẩm thực trên thế giới; có kỹ năng phân tích đánh giá và so sánh các nền văn hoá ẩm thực khác nhau trên thế giới ảnh hưởng đến du lịch Việt Nam; Trang bị cho người học những kiến thức văn hoá ẩm thực có liên quan đến hoạt động kinh doanh du lịch. có thể làm việc chuyên nghiệp trong các khách sạn, nhà hàng tiêu chuẩn.

8. Mục tiêu học phần

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên:

8.1. Về kiến thức:

Trình bày được những khái niệm cơ bản về văn hóa ẩm thực nói chung, văn hoá ẩm thực Việt Nam, một số nền văn hoá ẩm thực thuộc các khu vực văn ẩm thực trên thế giới

8.2. Về kỹ năng:

+ Có khả năng trình bày những hiểu biết về đặc điểm văn hoá ẩm thực nói chung, văn hoá ẩm thực Việt Nam, một số nền văn hoá ẩm thực thuộc các khu vực văn hoá ẩm thực trên thế giới

+ Có khả năng xây dựng cơ cấu thực đơn với những món ăn phù hợp với mọi đối tượng khách.

8.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Có thái độ ứng xử chuẩn mực, có ý thức giữ gìn bản sắc văn hóa ẩm thực của dân tộc.

Tự tin, tự chủ và linh hoạt. Vận dụng những kiến thức về văn hoá ẩm thực trong ngành kinh doanh khách sạn nhà hàng và lễ hành - hướng dẫn du lịch.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. Nhiệm vụ

- Nghiên cứu giáo trình, chuẩn bị các ý kiến hỏi, đề xuất khi nghe giảng
- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

9.2. Nội dung cần đạt

- Kiến thức:

Trình bày được những khái niệm cơ bản về văn hóa ẩm thực nói chung, văn hoá ẩm thực Việt Nam, một số nền văn hoá ẩm thực thuộc các khu vực văn ẩm thực trên thế giới

- Kỹ năng:

+ Có khả năng trình bày những hiểu biết về đặc điểm văn hoá ẩm thực nói chung, văn hoá ẩm thực Việt Nam, một số nền văn hoá ẩm thực thuộc các khu vực văn hoá ẩm thực trên thế giới

+ Phân tích, so sánh Văn hoá ẩm thực các vùng miền của Việt Nam.

+ Phân tích, đánh giá sự giống và khác nhau của hai nền văn hoá ẩm thực trên thế giới là ẩm thực phương Đông và ẩm thực phương Tây

+ Có khả năng xây dựng cơ cấu thực đơn với những món ăn phù hợp với mọi đối tượng khách.

- Thái độ

Có tinh thần tự giác, yêu nghề, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc;

Tự tin, tự chủ và linh hoạt. Vận dụng những kiến thức về văn hoá ẩm thực trong ngành kinh doanh khách sạn nhà hàng và lễ hành - hướng dẫn du lịch.

10. Tài liệu tham khảo

- [1] Hoàng Minh Khang; Lê Thị Anh, *Văn hóa ẩm thực*, NXB Lao động, Hà Nội 2013.
- [2] Phạm Ngọc, *Bản sắc văn hóa Việt Nam*, NXB Văn học, 2002.
- [3] Nguyễn Quang Lê, *Văn hóa ẩm thực trong lễ hội truyền thống Việt Nam*, NXB Văn hóa Thông tin, 2003
- [4] Nguyễn Thị Bảy, *Quà Hà Nội*, Viện Nghiên cứu Văn hóa, 2001
- [5] Minh Khôi, *Văn hóa ẩm thực Việt Nam - Các món ăn miền Trung*, In lần thứ 3, NXB Thanh niên, 2006.
- [6] Trần Bình Minh, *Những tương đồng giữa các lễ hội Đông Nam Á*, NXB Văn hóa thông tin, 2000.
- [7] Nguyễn Thị Tâm (biên dịch), *Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa*, NXB Trẻ 1995.
- [8] Võ Hữu Nghị, *Tìm hiểu Nhật Bản*, NXB Khoa học xã hội 1991.
- [9] Hoàng Ngọc, *Hồ sơ Văn hóa Mỹ*, NXB Thế giới, 2000.

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laze,...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.
- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.
- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày

27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
		Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+
	4,0 – 4,9		D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1

KHÁI QUÁT CHUNG VỀ VĂN HÓA VÀ VĂN HÓA ẨM THỰC

Tổng số: 6 tiết, trong đó Lý thuyết: 5 tiết, Thảo luận: 1 tiết; Tự học: 15 giờ

1.1. Khái quát chung về văn hóa

1.1.1 Một số vấn đề cơ bản về văn hóa

1.1.2 Các khu vực văn hóa và những đặc trưng

1.2 . Khái quát chung về văn hóa ẩm thực

1.1.1. Lịch sử hình thành Văn hóa ẩm thực

1.1.2. Khái niệm về Văn hoá ẩm thực

1.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực

1.3.1. Điều kiện tự nhiên

1.3.2. Văn hóa xã hội

1.3.3. Lịch sử

1.3.4. Tôn giáo

1.3.5. Nghề nghiệp và kinh tế, du lịch

1.4. Khuynh hướng ẩm thực chung trên thế giới

- 1.4.1. Xu hướng giao thoa đa văn hóa trong ẩm thực
- 1.4.2. Xu hướng ẩm thực gắn với bảo vệ sức khỏe
- 1.4.4. Ăn chay trở thành phổ biến

Chương 2

VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM

Tổng số: 12 tiết, trong đó Lý thuyết: 9 tiết, Thảo luận: 2 tiết; Kiểm tra: 01 tiết; Tự học: 15 giờ

2.1 Khái quát chung về điều kiện tự nhiên, xã hội

- 2.1.1 Điều kiện tự nhiên
- 2.1.2 Điều kiện văn hóa, xã hội

2.2 Văn hóa ẩm thực Việt Nam

- 2.2.1 Sự hình thành và phát triển
- 2.2.2 Các yếu tố cấu thành văn hóa ẩm thực Việt Nam

2.3 Văn hóa ẩm thực Miền Bắc

- 2.3.1 Khái quát chung
- 2.3.2 Văn hóa ẩm thực Hà Nội

2.4 Văn hóa ẩm thực Miền Trung

- 2.4.1 Khái quát chung
- 2.4.2 Văn hóa ẩm thực Huế

2.5 Văn hóa ẩm thực Miền Nam

- 2.5.1 Khái quát chung
- 2.5.2 Văn hóa ẩm thực thành phố Hồ Chí Minh

Bài kiểm tra

Chương 3

VĂN HÓA ẨM THỰC TRÊN THẾ GIỚI

Tổng số: 12 tiết, trong đó Lý thuyết: 10 tiết, Thảo luận: 1 tiết; Kiểm tra: 01 tiết; Tự học: 15 giờ

3.1 Văn hoá ẩm thực Phương Đông

3.1.1 Khái quát chung về văn hóa ẩm thực phương Đông

3.1.2 Một số nền văn hóa ẩm thực phương Đông

3.1.2.1. Văn hóa ẩm thực Trung Quốc

3.1.2.2. Văn hóa ẩm thực Nhật Bản

3.1.2.3. Văn hóa ẩm thực Hàn Quốc

3.1.2.4. Văn hóa ẩm thực Thái Lan

3.1.2.5. Văn hóa ẩm thực Ấn Độ

3.2. Một số nền Văn hoá ẩm thực phương Tây

3.2.1. Khái quát chung về văn hóa ẩm thực phương Tây

3.2.2. Một số nền Văn hóa ẩm thực phương Tây

3.2.2.1. Văn hóa ẩm thực Pháp

3.2.2.3. Văn hóa ẩm thực Anh

3.2.2.4. Văn hóa ẩm thực Nga

3.2.2.5. Văn hoá ẩm thực Mỹ

Bài kiểm tra

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									2	1	1	1
Liên hệ với 9.2														
											x	x	x	x
											x	x		

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

(1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)

(2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;

(3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;

(4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;

(5) Điểm thi giữa kỳ;

(6) Điểm đánh giá định kỳ;

(7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi tự luận

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết.

Ban Giám hiệu

P.Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Người soạn

Vũ Văn Viện

Th.S Mạc Thị Mận

**Th.S Phạm Thị Lan
Phượng**

TRƯỜNG ĐẠI HỌC HẠ LONG CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
KHOA DU LỊCH Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành:

Quản trị nhà hàng & dịch vụ ăn uống
ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
QUẢN TRỊ HỌC

1. Tên học phần: QUẢN TRỊ HỌC

2. Mã học phần: TOU2004

3. Số tín chỉ: 2TC **Học phần:** *Bắt buộc*

Lý thuyết: 21 tiết

Thực hành (thực hành, thảo luận, bài tập, kiểm tra): 9 tiết

Tự học: 60 giờ

4. Phân bố thời gian

Thời điểm thực hiện: Học kỳ 1 (trong chương trình đào tạo)

Số tiết/ tuần: 4 tiết/tuần

Tổng số tuần: 8 tuần

5. Bộ môn/ Khoa phụ trách: Khoa Du lịch

6. Điều kiện ràng buộc: Không

7. Mô tả học phần

Sau khi học xong sinh viên cần hiểu, trình bày được các khái niệm trong môn học quản trị học. Vận dụng được các kiến thức lý thuyết vào làm bài tập các chương môi trường quản trị; chương lập kế hoạch; chương chức năng hoạch định, tổ chức, lãnh đạo, kiểm tra

8. Mục tiêu học phần

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên:

8.1. Về kiến thức:

- Hiểu và trình bày được các lý thuyết trong quản trị gồm các khái niệm, đặc điểm, vai trò, những kiến thức tổng quan về quản trị học

- Trình bày và phân tích được yếu tố môi trường quản trị; thông tin và ra quyết định trong quản trị; các chức năng quản trị gồm: chức năng hoạch định, chức năng tổ chức, chức năng lãnh đạo, chức năng kiểm tra

8.2. Về kỹ năng:

+ Phân biệt được các kỹ năng của nhà quản trị; các cấp độ môi trường trong quản trị; các loại quyết định trong quản trị ; các chức năng của nhà quản trị

+ Có khả năng làm việc nhóm.

8.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Có tinh thần tự giác, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc;

Tự tin, tự chủ và linh hoạt trong việc trau dồi, phát triển năng lực đánh giá và tự đánh giá.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. Nhiệm vụ

- Nghiên cứu giáo trình, tài liệu tham khảo, chuẩn bị các câu hỏi, đề xuất trước khi lên lớp

- Thực hiện sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung môn học thể hiện qua từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

9.2. Nội dung cần đạt

- *Kiến thức:*

Hiểu và trình bày được các lý thuyết trong quản trị gồm các khái niệm, đặc điểm, vai trò, những kiến thức tổng quan về quản trị họ. Trình bày và phân tích được yếu tố môi trường quản trị; thông tin và ra quyết định trong quản trị; các chức năng quản trị gồm: chức năng hoạch định, chức năng tổ chức, chức năng lãnh đạo, chức năng kiểm tra

- *Kỹ năng:*

+ Phân biệt được các kỹ năng của nhà quản trị; các cấp độ môi trường trong quản trị; các loại quyết định trong quản trị ; các chức năng của nhà quản trị

+ Có khả năng làm việc nhóm.

- *Thái độ*

Có tinh thần tự giác, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc;

Tự tin, tự chủ và linh hoạt trong việc trau dồi, phát triển năng lực đánh giá và tự đánh giá.

10. Tài liệu tham khảo

[1]. PGS.TS Đoàn Thị Thu Hà và PGS.TS Nguyễn Thị Ngọc Huyền (2013), *Giáo trình quản trị học*, nhà xuất bản Tài chính

[2]. Nguyễn Doãn Thị Liễu chủ biên; Nguyễn Thị Nguyên Hồng, Vũ Đức Minh...(2011), *Các tình huống quản trị tác nghiệp doanh nghiệp du lịch*, nhà xuất bản Thống kê.

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng

- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo

- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laze,...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1

NHẬP MÔN QUẢN TRỊ HỌC

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 1 tiết; Tự học: 10 giờ

1.1. Khái niệm quản trị học

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Quản trị là một khoa học, một nghệ thuật, một nghề

1.1.3. Sự cần thiết của quản trị

1.2. Các chức năng của quản trị

1.2.1. Chức năng hoạch định

1.2.2. Chức năng tổ chức

1.2.3. Chức năng lãnh đạo

1.2.4. Chức năng kiểm tra

1.3. Đối tượng, nội dung và phương pháp nghiên cứu quản trị học

1.3.1. Đối tượng nghiên cứu

1.3.2. Quản trị học là một khoa học liên ngành

1.3.3. Phương pháp nghiên cứu quản trị học

1.3.4. Nội dung của môn quản trị học

1.4. Nhà quản trị

1.4.1. Khái niệm nhà quản trị

1.4.2. Các cấp quản trị

1.4.3. Vai trò của nhà quản trị

1.4.4. Các kỹ năng của nhà quản trị

Chương 2

MÔI TRƯỜNG TRONG QUẢN TRỊ

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 1 tiết; Tự học: 8 giờ

2.1. Khái lược về môi trường quản trị

2.1.1. Khái niệm

2.1.2. Phân loại

2.2. Ảnh hưởng của môi trường quản trị đối với tổ chức

2.2.1. Những yếu tố môi trường vĩ mô

2.2.2. Những yếu tố môi trường vi mô

2.2.3. Những yếu tố môi trường nội bộ

2.3. Quản trị trong môi trường toàn cầu

2.3.1. Đặc điểm của môi trường toàn cầu

2.3.2. Tác động của môi trường toàn cầu đến quản trị tổ chức

2.4. Quản trị sự thay đổi

2.4.1. Tính tất yếu khách quan của sự thay đổi trong quản trị

2.4.2. Mô hình quản trị sự thay đổi

Chương 3

THÔNG TIN VÀ RA QUYẾT ĐỊNH QUẢN TRỊ

Tổng số: 5 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 1 tiết; Kiểm tra: 1 tiết;

Tự học: 8 giờ

3.1. Thông tin quản trị

3.1.1. Khái niệm và vai trò của thông tin quản trị

3.1.2. Phân loại thông tin quản trị

3.1.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến giá trị thông tin

3.2. Ra quyết định

3.2.1. Khái niệm và vai trò của quyết định

3.2.2. Mục tiêu của các quyết định

3.2.3. Cơ sở khoa học của việc ra quyết định

3.2.4. Tiến trình ra quyết định

3.2.5. Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình ra quyết định

3.2.6. Phương pháp và nghệ thuật ra quyết định

3.2.7. Phẩm chất cá nhân cần thiết cho việc ra quyết định

3.2.8. Tổ chức thực hiện và kiểm soát các quyết định

Kiểm tra bài số 1

Chương 4

CHỨC NĂNG HOẠCH ĐỊNH

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 1 tiết; Kiểm tra: 0 tiết

Tự học: 8 giờ

4.1. Khái niệm và tầm quan trọng của hoạch định

4.2. Các loại hoạch định

4.3. Mục tiêu-nền tảng của hoạch định

4.3.1. Khái niệm và phân loại mục tiêu

4.3.2. Vai trò của mục tiêu

4.3.3. Quản trị bằng mục tiêu (Management by objectives – MBO)

4.4. Hoạch định chiến lược

4.4.1. Chức năng của hoạch định chiến lược

4.4.2. Nhiệm vụ của hoạch định chiến lược

- 4.4.3.Nội dung hoạch định chiến lược
- 4.4.4. Tiến trình hoạch định chiến lược
- 4.4.5.Các công cụ hoạch định chiến lược

4.5.Tổ chức, điều hành và kiểm soát trong công tác hoạch định

- 4.5.1 Các yếu tố ảnh hưởng đến công tác tổ chức, thực hiện và kiểm soát hoạch định
- 4.5.2.Mô hình tổ chức hoạch định
- 4.5.3.Phân quyền hoạch định

Chương 5

CHỨC NĂNG TỔ CHỨC

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 1 tiết; Kiểm tra: 0 tiết

Tự học: 8 giờ

5.1.Khái niệm và mục tiêu của chức năng tổ chức

- 5.1.1.Khái niệm
- 5.1.2.Mục tiêu của công tác tổ chức

5.2. Tầm hạn quản trị

5.3.Phương pháp phân chia bộ phận trong cơ cấu tổ chức

- 5.3.1.Phân chi theo thời gian
- 5.3.2.Phân chia theo chức năng
- 5.3.3.Phân chia theo lãnh thổ
- 5.3.4.Phân chia theo sản phẩm
- 5.3.5.Phân chia theo khách hàng
- 5.3.6.Phân chia theo quy trình hay thiết bị

5.4.Cơ cấu tổ chức quản trị

- 5.4.1.Nguyên tắc xây dựng cơ cấu tổ chức
- 5.4.2.Các yếu tố ảnh hưởng đến cơ cấu tổ chức
- 5.4.3.Các kiểu cơ cấu tổ chức quản trị

5.5.Quyền hạn và ủy quyền trong quản trị

- 5.5.1.Quyền hạn quản trị
- 5.5.2.Tập quyền và phân quyền
- 5.5.3.Ủy quyền (ủy thác công việc) trong quản trị

Chương 6

CHỨC NĂNG LÃNH ĐẠO

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 1 tiết; Kiểm tra: 0 tiết

Tự học: 8 giờ

6.1. Lãnh đạo và những căn cứ để lãnh đạo trong quản trị

- 6.1.1 Khái niệm lãnh đạo
- 6.1.2. Lãnh đạo và quản trị
- 6.1.3. Kỹ năng lãnh đạo
- 6.1.4. Nội dung lãnh đạo

6.2. Các phương pháp lãnh đạo con người

- 6.2.1. Khái niệm
- 6.2.2. Nhu cầu và động cơ làm việc của con người
- 6.2.3. Các phương pháp lãnh đạo đối với con người trong hệ thống

6.3. Nhóm và lãnh đạo theo nhóm

- 6.3.1. Nhóm
- 6.3.2. Tính khách quan của sự hình thành nhóm
- 6.3.3. Đặc điểm thường gặp của nhóm

6.3.4. Lãnh đạo theo nhóm

6.4. Dự kiến các tình huống trong lãnh đạo

- 6.4.1. Khái niệm
- 6.4.2. Các nguyên tắc xử lý tình huống

6.5. Giao tiếp và đàm phán trong lãnh đạo

- 6.5.1. Giao tiếp
- 6.5.2. Đàm phán trong lãnh đạo

Chương 7

CHỨC NĂNG KIỂM TRA

Tổng số: 5 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 1 tiết; Kiểm tra: 1 tiết

Tự học: 10 giờ

7.1. Các khái niệm cơ bản về kiểm tra

- 7.1.1. Khái niệm kiểm tra
- 7.1.2. Bản chất của kiểm tra
- 7.1.3. Vai trò của kiểm tra
- 7.1.4. Nội dung và mức độ kiểm tra
- 7.1.5. Những yêu cầu đối với hệ thống kiểm tra
- 7.1.6. Các chủ thể kiểm tra

7.2. Quá trình kiểm tra

- 7.2.1. Xây dựng hệ thống các tiêu chuẩn
- 7.2.2. Đo lường và đánh giá sự thực hiện

7.3. Các hình thức và kỹ thuật kiểm tra

7.3.1. Các hình thức kiểm tra

7.3.2. Các kỹ thuật kiểm tra

Bài kiểm tra số 2

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									2	1	1	1

(1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)

(2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;

(3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;

(4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;

(5) Điểm thi giữa kỳ;

(6) Điểm đánh giá định kỳ;

(7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi Trắc nghiệm.

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thực hành.

Ban Giám hiệu

P.Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Người soạn

Vũ Văn Viện

Th.S Bùi Thu Thủy

Th.S Hà Thị Phương Lan

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

1. Tên học phần: PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

2. Mã học phần: PSY2014

3. Số tín chỉ: 2

Học phần: bắt buộc

4. Phân bố thời gian:

Lý thuyết: 22 tiết

Thực hành (thảo luận, thực hành, bài tập, kiểm tra): 8 tiết

Tự học: 60 giờ

5. Bộ môn phụ trách: Bộ môn Tâm lý – Giáo dục, khoa Khoa học cơ bản

6. Điều kiện tiên quyết: Không

7. Mô tả học phần

Phương pháp nghiên cứu khoa học là học phần bắt buộc trong khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp. Học phần cung cấp cho sinh viên kiến thức cơ bản về nghiên cứu khoa học, tạo thành tư duy, phương pháp khoa học trong học tập, lao động. Học phần hữu ích cho sinh viên trong quá trình nghiên cứu cơ sở sản xuất khi thực tập và viết khóa luận tốt nghiệp và hoạt động nghiên cứu khoa học trong sinh viên, ...

Học phần được thiết kế với thời lượng 2 tín chỉ nhằm mục đích cung cấp cho người học kiến thức và kỹ năng cơ bản, bước đầu thực hiện các loại hình nghiên cứu như bài tập lớn, khóa luận tốt nghiệp, báo cáo khoa học, bài báo khoa học. Học phần có nội dung cơ bản sau: Hệ thống khái niệm cơ bản; Quy trình tiến hành một công trình nghiên cứu khoa học, thiết kế đề cương NC; Trình bày một công trình nghiên cứu khoa học các hình thức khác nhau như bài tập lớn, khóa luận tốt nghiệp, báo cáo khoa học.

8. Mục tiêu học phần

Kết thúc học phần này, sinh viên đạt được những yêu cầu cơ bản sau:

8.1. Về kiến thức

Trình bày được một cách có hệ thống các kiến thức cơ bản về phương pháp nghiên cứu khoa học đặc biệt những hoạt động liên quan trong khóa học (nghiên cứu khoa học, báo cáo khoa học, bài tập lớn, ...).

8.2. Về kỹ năng

Thực hiện được những dạng, khâu đơn giản của hoạt động nghiên cứu khoa học, chuyên môn như: Chọn lựa đề tài nghiên cứu, lên kế hoạch trước khi bắt tay vào triển khai nghiên cứu, thu thập và xử lý các tài liệu tham khảo, ...

8.3. Về thái độ

Yêu thích khoa học, tác phong học tập, lao động khoa học, hợp lý.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. Nhiệm vụ

- Phải nghiên cứu trước giáo trình, chuẩn bị các ý kiến hỏi, đề xuất khi nghe giảng
- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên;
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

9.2. Nội dung cần đạt

+ Về kiến thức

- Có kiến thức nền tảng về hoạt động nghiên cứu khoa học: biết sử dụng các phương pháp nghiên cứu khoa học; biết xây dựng đề cương nghiên cứu khoa học; biết cách thực hiện một đề tài nghiên cứu khoa học theo quy định;
- Có kiến thức về một số hình thức tổ chức nghiên cứu khoa học;

+ Về kỹ năng

- Có kỹ năng thực hiện hoạt động nghiên cứu khoa học;

+ Về thái độ

- Có năng lực tự chủ trong hoạt động học tập, nghiên cứu; có khả năng hợp tác với các thành viên trong nhóm học tập, nghiên cứu; chịu trách nhiệm về sản phẩm học tập, nghiên cứu; tôn trọng quyền sở hữu trí tuệ của bản thân và người khác.

10. Tài liệu tham khảo

[1]. Vũ Cao Đàm (2009), *Phương pháp luận nghiên cứu khoa học*, NXB Khoa học và kỹ thuật.

[2]. Nguyễn Ánh Tuyết (2006), *Phương pháp nghiên cứu khoa học giáo dục mầm non*, NXB Đại học sư phạm.

[3]. Nguyễn Thị Cảnh (2004), *Phương pháp và phương pháp luận nghiên cứu khoa học kinh tế*, NXB ĐHQG TP.HCM.

[4]. Nguyễn Xuân Nghĩa(2004), Phương pháp và Kỹ thuật trong nghiên cứu xã hội. TP.HCM: NXB Trẻ.

[5]. Nhật Từ (2009), Cẩm nang viết khảo luận, luận văn, luận án, NXB Tp.HCM.

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laze,...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
	Trung bình	7,0 – 7,9	B	3,0
		6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1. ĐẠI CƯƠNG VỀ NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

Tổng số: 2 tiết, trong đó Lý thuyết: 2 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 4 giờ

- 1.1. Khái niệm “Nghiên cứu khoa học”
- 1.2. Phân loại nghiên cứu khoa học
- 1.3. Sản phẩm của nghiên cứu khoa học

Bài tập

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [3]

Chương 2. LÝ THUYẾT KHOA HỌC

Tổng số: 5 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 2 tiết; Tự học: 10 giờ

- 2.1. Khái niệm “ Lý thuyết khoa học”
- 2.2. Các bộ phận hợp thành lý thuyết khoa học
- 2.3. Sự phát triển của lý thuyết khoa học

Bài tập

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [3]; [4]

Chương 3. LỰA CHỌN VÀ ĐẶT ĐỀ TÀI

Tổng số: 5 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 2 tiết; Tự học: 10 giờ

- 3.1. Khái niệm “Đề tài”
- 3.2. Lựa chọn đề tài
- 3.3. Đối tượng, khách thể và phạm vi nghiên cứu
- 3.4. Đặt tên đề tài

Bài tập

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [3]

Chương 4. XÂY DỰNG LUẬN ĐIỂM KHOA HỌC

Tổng số: 5 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 2 tiết; Tự học: 10 giờ

4.1. Khái niệm

4.2. Vấn đề khoa học

4.3. Giả thuyết khoa học

Bài tập

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [4]; [5]

Chương 5. CHỨNG MINH LUẬN ĐIỂM KHOA HỌC

Tổng số: 5 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 2 tiết; Tự học: 10 giờ

5.1. Đại cương về chứng minh luận điểm khoa học

5.2. Chọn mẫu khảo sát

5.3. Đặt giả thiết nghiên cứu

5.4. Chọn cách tiếp cận

5.5. Phương pháp nghiên cứu tài liệu

5.6. Phương pháp phi thực nghiệm

5.7. Phương pháp thực nghiệm

5.8. Phương pháp trắc nghiệm

5.9. Phương pháp xử lý thông tin

5.10. Kiểm chứng giả thuyết khoa học

Bài tập

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [4]

Chương 6. TRÌNH BÀY LUẬN ĐIỂM KHOA HỌC

Tổng số: 5 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 2 tiết; Tự học: 10 giờ

6.1. Bài báo khoa học

6.2. Thông báo và tổng luận khoa học

6.3. Công trình khoa học

6.4. Báo cáo kết quả nghiên cứu khoa học

6.5. Luận văn khoa học

- 6.6. Thuyết trình khoa học
- 6.7. Cách thức trình bày một chứng minh khoa học
- 6.8. Ngôn ngữ khoa học
- 6.9. Trích dẫn khoa học
- 6.10. Chỉ dẫn đề mục và chỉ dẫn tác giả

Bài tập

Kiểm tra thường xuyên.

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [4]

Chương 7. TỔ CHỨC THỰC HIỆN ĐỀ TÀI

Tổng số: 3 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 6 giờ

- 7.1. Dẫn nhập
- 7.2. Các bước thực hiện đề tài
- 7.3. Đánh giá nghiên cứu khoa học
- 7.4. Bảo hộ pháp lý cho các công trình khoa học

Bài tập tổng kết

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [4]; [5]

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									3	1	1	1
Liên hệ với 9.2											x	x		
											x	x	x	x
											x	x		

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

- (1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)
- (2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;

- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi viết

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thực hành.

Ban Giám hiệu

P.Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Người soạn

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

XÁC SUẤT – THỐNG KÊ VÀ ỨNG DỤNG

1. Tên học phần: XÁC SUẤT – THỐNG KÊ VÀ ỨNG DỤNG

2. Mã học phần: MAG2002

3. Số tín chỉ: 2

Học phần: bắt buộc

4. Phân bố thời gian:

Lý thuyết: 45 tiết

Thực hành (thảo luận, thực hành, bài tập, kiểm tra): 0 tiết

Tự học: 90 giờ

5. Bộ môn phụ trách: Bộ môn Toán, Khoa Khoa học Cơ bản

6. Điều kiện tiên quyết: Không

7. Mô tả học phần

Xác suất - Thống kê là một trong những học phần thuộc khối kiến thức giáo dục đại cương. Nội dung học phần Xác suất – Thống kê bao gồm 2 phần chính: Xác suất và ứng dụng; Thống kê và ứng dụng.

1) Phần Xác suất và ứng dụng cung cấp cho sinh viên các kiến thức về phép thử ngẫu nhiên, biến cố, xác suất của biến cố, các phương pháp tính xác suất, xác suất điều kiện. Biến ngẫu nhiên và hàm phân phối, hàm mật độ; các tham số đặc trưng của biến ngẫu nhiên, một số phân phối xác suất thường; Biến ngẫu nhiên hai chiều; Luật số lớn, các định lý giới hạn.

2) Phần Thống kê và ứng dụng giới thiệu với sinh viên các bài toán cơ bản của thống kê mô tả, thống kê phân tích, thống kê suy đoán và cách giải quyết các bài toán gắn liền với thực tiễn như: thu thập dữ liệu; mô tả dữ liệu; ước lượng tham số; kiểm định giả thuyết thống kê; tương quan và hồi quy; phân tích phương sai; dãy số thời gian... và ứng dụng vào các ngành kinh tế, kỹ thuật.

Mặt khác, sinh viên sẽ được giới thiệu và hướng dẫn sử dụng Microsoft Excel và SPSS (Statistical Package for Social Sciences) hoặc STATA, R,... để xử lý dữ liệu.

8. Mục tiêu học phần

Kết thúc học phần này, sinh viên đạt được những yêu cầu cơ bản sau:

8.1. Kiến thức

- Nhớ và trình bày lại được các khái niệm về Phép thử; Biến cố; Xác suất; Biến ngẫu nhiên; Các số đặc trưng; Luật số lớn; Định lý giới hạn. Điều tra, chọn mẫu; Ước lượng tham số; Kiểm định giả thuyết; Tương quan – Hồi quy.

- Hiểu và vận dụng được những nội dung chính của các công thức, các định lý về Các cách tính xác suất; Cộng và nhân xác suất; Xác suất điều kiện; Công thức xác suất đầy đủ - Công thức Bayes; Các quy luật phân phối xác suất thường dùng. Các nội dung của Thống kê mô tả; Thống kê phân tích; suy đoán.

8.2. Kỹ năng

8.2.1. Kỹ năng cứng

- Tự làm được những bài toán đơn giản, sát với thực tiễn.
- Hiểu, trình bày lại và vận dụng được những hướng dẫn của giảng viên về các bài tập khó trong các giáo trình.

8.2.2. Kỹ năng mềm

- Giải toán bằng phần mềm trong Adroid và Windows.
- Tổ chức hoạt động theo nhóm.
- Tìm tòi, khai thác và sử dụng tài liệu để giải quyết vấn đề.

8.3. Thái độ - tư duy

- Trân trọng tác phong làm việc chính xác, khoa học.
- Có trình độ tư duy thống kê bậc 4.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. Nhiệm vụ

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng trên lớp của GV và các buổi thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của GV theo quy định.
- Sinh cần có máy tính bỏ túi, tối thiểu là Vn 570-MS hoặc tương đương
- Hoàn thành nhiệm vụ tự học do giảng viên yêu cầu.

9.2. Nội dung cần đạt

+ Về kiến thức

- Có kiến thức về các khái niệm, định lí, quy tắc của lý thuyết xác suất, lý thuyết thống kê.

+ Về kỹ năng

- Có kỹ năng vận dụng các kiến thức của lý thuyết xác suất, lý thuyết thống kê vào các học phần chuyên ngành và công việc thực tế.

+ Về thái độ

- Có tác phong làm việc chính xác, khoa học.

10. Tài liệu tham khảo

10.1. Giáo trình

- [1] TS. Trần Đức Chiển (Chủ biên) – TS. Đậu Xuân Lương – ThS. Nguyễn Doãn Hùng – ThS. Nguyễn Quý Kim, *Bài tập Xác suất – Thống kê*, Nxb Giáo dục Việt Nam, 2017.
- [2] Nguyễn Cao Văn (Chủ biên) – Trần Thái Ninh, *Lý thuyết xác suất và thống kê toán*, Nxb Giáo dục, 2002.

10.2. Tài liệu tham khảo

- [3] Trần Đức Chiển (Chủ biên) – Nguyễn Doãn Hùng – Nguyễn Thị Quý Kim – Ty Văn Quỳnh, *Tài liệu thực hành giải toán bằng phần mềm trong Adroid*, Nxb Giáo dục Việt Nam, 2015.
- [4] Đinh Văn Gắng, *Lý thuyết Xác suất và Thống kê*, Nxb Giáo dục, 2000.
- [5] Tống Đình Quỳ, *Giáo trình xác suất thống kê*, Nxb Bách khoa Hà Nội, 2000.
- [6] Trần Tâm Nhân Quyền, *Xác suất và Thống kê toán*, Nxb Đà Nẵng, 2013.

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phân, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laze,...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.
- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.
- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và

Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

CHƯƠNG 1. BIẾN CỐ - XÁC SUẤT (15 TIẾT)

1.1. Biến cố ngẫu nhiên

1.1.1. Khái niệm phép thử

1.1.2. Khái niệm biến cố ngẫu nhiên

1.1.3. Quan hệ và các phép toán giữa các biến cố. Hệ biến cố đầy đủ

1.2. Xác suất của biến cố

1.2.1. Khái niệm xác suất theo quan điểm đồng khả năng. Các tính chất đơn giản. Công thức cộng xác suất

1.2.2. Khái niệm xác suất theo quan điểm thống kê

1.2.3. Tính xác suất theo quan điểm hình học

1.2.4. Hệ tiên đề xác suất

1.3. Xác suất điều kiện - Ứng dụng

1.3.1. Khái niệm, cách tính. Công thức nhân xác suất

1.3.2. Công thức xác suất toàn phần. Công thức Bayes

1.3.3. Bài toán khách hàng – Bài toán nhân lực – Bài toán trò chơi

CHƯƠNG 2. BIẾN NGẪU NHIÊN (15 TIẾT)

2.1. Biến ngẫu nhiên rời rạc

2.1.1. Khái niệm. Bảng phân phối xác suất. Hàm phân phối xác suất

2.1.2. Các số đặc trưng (kì vọng, phương sai, độ lệch chuẩn,...)

2.1.3. Các phân phối xác suất thường dùng (Nhị thức, Poisson, Siêu bội, Hình học,...)

2.2. Biến ngẫu nhiên liên tục

2.2.1. Khái niệm. Hàm mật độ xác suất.

2.2.2. Các số đặc trưng (kì vọng, phương sai, độ lệch chuẩn,...).

2.2.3. Các phân phối xác suất thường dùng (phân phối đều, phân phối mũ, phân phối chuẩn,...)

2.3. Biến ngẫu nhiên hai chiều – Luật số lớn

2.3.1. Ví dụ biến ngẫu nhiên hai chiều

2.3.2. Ví dụ vận dụng các định lý giới hạn

CHƯƠNG 3. THỐNG KÊ (15 TIẾT)

3.1. Điều tra chọn mẫu – Dãy số thời gian

3.1.1. Tổng thể và mẫu. Biến định tính, biến định hạng, ví dụ về thang danh mục, thang thứ tự

3.1.2. Biến định lượng Bảng phân phối thực nghiệm. Bảng ghép lớp. Biểu đồ

3.1.3. Các số đặc trưng: trung bình cộng, trung vị, mốt, phương sai, phương sai hiệu chỉnh, độ lệch chuẩn, tỷ lệ cấu thành (của mẫu và của tổng thể)

3.1.4. Ghép hai mẫu

3.1.5. Dãy số thời gian

3.2. Ước lượng tham số

3.2.1. Ước lượng điểm: Yêu cầu. Ước lượng trung bình. Ước lượng tỉ lệ. Ước lượng phương sai

3.2.2. Ước lượng khoảng: Ước lượng trung bình. Ước lượng tỉ lệ. Ước lượng phương sai

3.3. Kiểm định giả thuyết

3.3.1. Các tiêu chuẩn phi tham số: Tiêu chuẩn khi bình phương, tiêu chuẩn Mann – Whitney, tiêu chuẩn loại bỏ sai số thô,...

3.3.2. Các tiêu chuẩn có tham số: Kiểm định giá trị trung bình. Kiểm định tỉ lệ. Kiểm định phương sai. Kiểm định trung vị

3.4. Phân tích phương sai

3.4.1. Phân tích phương sai một nhân tố

3.4.2. Ví dụ phân tích phương sai hai nhân tố

3.5. Tương quan – Hồi quy

3.5.1. Tương quan: Bảng tương quan. Hệ số tương quan thực nghiệm. Phương trình tương

quan

3.5.2. Hồi quy: Phương trình hồi quy lí thuyết

3.5.3. Thực hành giải toán bằng MTBT, phần mềm

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									3	1	1	1
Liên hệ với 9.2														
											X	X		
											X	X	X	X
											X	X		

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

(1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)

(2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;

(3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;

(4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;

(5) Điểm thi giữa kỳ;

(6) Điểm đánh giá định kỳ;

(7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi Trắc nghiệm – Tự luận.

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thực hành.

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Người soạn

TRƯỜNG ĐẠI HỌC HẠ LONG CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

KHOA DU LỊCH

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị nhà hàng & dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

KINH TẾ VĨ MÔ

1. Tên học phần: KINH TẾ VĨ MÔ

2. Mã học phần: K3LH.03

3. Số tín chỉ: 2TC

Học phần: *Bắt buộc*

Lý thuyết: 20 tiết

Thực hành (thực hành, thảo luận, bài tập, kiểm tra): 10 tiết

Tự học: 60 giờ

4. Phân bố thời gian

Thời điểm thực hiện: Học kỳ 3 (trong chương trình đào tạo)

Số tiết/ tuần: 4 tiết/tuần

Tổng số tuần: 7.5 tuần

5. Bộ môn/ Khoa phụ trách: Tổ Khách sạn, Khoa Du lịch

6. Điều kiện ràng buộc: Không

7. Mô tả học phần

Kinh tế vĩ mô là học phần bắt buộc thuộc khối kiến thức cơ sở ngành trong chương trình đào tạo. Học phần bao gồm những nội dung cơ bản tổng quan về nền kinh tế: tổng cung, tổng cầu, các chính sách kinh tế mà chính phủ các quốc gia sử dụng để điều tiết nền kinh tế như chính sách tài khóa, chính sách tiền tệ, chính sách giá cả và thu nhập, chính sách ngoại thương. Học phần là cơ sở, hỗ trợ cho các học phần thuộc mảng kiến thức về quản trị, kinh tế trong chương trình.

8. Mục tiêu học phần

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên:

8.1. Về kiến thức:

Các vấn đề cơ bản về các biến số kinh tế vĩ mô như sản lượng, tăng trưởng, lạm phát, thất nghiệp và cán cân thanh toán của một nền kinh tế

Nội dung và ảnh hưởng vĩ mô của các chính sách điều tiết kinh tế của Chính phủ.

8.2. Về kỹ năng:

Kỹ năng xác định và phân tích các biến số kinh tế vĩ mô thông qua các mô hình, đồ thị kinh tế; từ đó, dự đoán các xu hướng biến động của nền kinh tế.

8.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Nhận thức đúng đắn về các vấn đề kinh tế vĩ mô, chịu trách nhiệm và tuân thủ quy định của pháp luật đối với các hành vi liên quan đến các vấn đề kinh tế.

Thái độ chủ động, thân thiện, trách nhiệm; tinh thần làm việc nhóm khoa học và sáng tạo.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. Nhiệm vụ

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

- Nghiên cứu tài liệu trước khi đến lớp, hoàn thành các bài kiểm tra theo quy định

- Tích cực phát huy khả năng làm việc chủ động, sáng tạo, trách nhiệm

9.2. Nội dung cần đạt

- Kiến thức:

Trình bày được một cách có hệ thống những kiến thức cơ bản về các vấn đề như sản lượng, tăng trưởng, lạm phát, thất nghiệp và cán cân thanh toán của một nền kinh tế

Phân tích được nội dung và ảnh hưởng vĩ mô của các chính sách điều tiết kinh tế của Chính phủ.

- Kỹ năng:

Sử dụng được các mô hình, đồ thị trong phân tích xu hướng biến động giá cả hàng hóa trên thị trường;

Xác định và phân tích được các biến số kinh tế vĩ mô của nền kinh tế.

- Thái độ:

Có nhận thức đúng đắn về các vấn đề kinh tế vĩ mô, chịu trách nhiệm và tuân thủ quy định của pháp luật đối với các hành vi liên quan đến các vấn đề kinh tế

Có có thái độ chủ động, thân thiện, khả năng tổ chức làm việc nhóm khoa học và sáng tạo; có trách nhiệm trong công việc được giao

10. Tài liệu tham khảo

[1]. GS.TS. Vũ Đình Bách (2013), Giáo trình Kinh tế học vĩ mô, NXB Đại học kinh tế quốc dân Hà Nội.

[2] PGS. TS. Vũ Kim Dũng, PGS. TS. Nguyễn Văn Công (2012), Giáo trình Kinh tế học - Tập 2, NXB Đại học Kinh tế quốc dân.

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng

- Tập bài giảng, giáo trình tham khảo

- Hình ảnh minh họa, bài giảng điện tử (PowerPoint).

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1. TỔNG QUAN VỀ KINH TẾ VĨ MÔ

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 1 tiết; Tự học: 8 giờ

1.1 Kinh tế học vĩ mô

1.1.1 Khái niệm và các nguyên lý cơ bản

1.1.2 Các mục tiêu kinh tế vĩ mô

1.1.3 Các công cụ chính sách kinh tế vĩ mô

1.2 Đo lường các biến số kinh tế vĩ mô

1.2.1 Tổng sản phẩm trong nước (GDP)

1.2.2 Các chỉ tiêu đo lường thu nhập khác

1.2.3 Chỉ số giá

Chương 2: TỔNG CẦU VÀ CHÍNH SÁCH TÀI KHÓA

Tổng số: 6 tiết, trong đó Lý thuyết: 4 tiết, Thực hành: 2 tiết; Tự học: 12 giờ

2.1. Các thành tố cấu thành tổng cầu

2.1.1. Tiêu dùng và tiết kiệm

2.1.2. Đầu tư

2.1.3. Chi tiêu chính phủ (G)

2.1.4. Xuất khẩu ròng

2.2. Tổng cầu và sản lượng cân bằng

2.2.1. Nền kinh tế đơn giản có hai khu vực

2.2.2. Mô hình nền kinh tế đóng có chính phủ

2.2.3. Nền kinh tế mở

2.3 Chính sách tài khóa

2.3.1 Khái niệm chính sách tài khóa

2.3.2. Phân loại chính sách tài khóa

Chương 3. TỔNG CUNG VÀ TỔNG CẦU

Tổng số: 6 tiết, trong đó Lý thuyết: 4 tiết, Thực hành: 1 tiết; Kiểm tra: 1 tiết

Tự học: 12 giờ

3.1. Tổng cầu

3.1.1 Đường tổng cầu

3.1.2 Sự dịch chuyển của đường tổng cầu

3.2. Tổng cung

3.2.1 Khái niệm

3.2.2 Đường tổng cung

3.2.3 Sự dịch chuyển của đường tổng cung

3.3. Cân bằng kinh tế vĩ mô

3.3.1 Khái niệm

3.3.2 Mô hình AS-AD

Kiểm tra (bài số 1)

Chương 4. TĂNG TRƯỞNG KINH TẾ

Tổng số: 2 tiết, trong đó Lý thuyết: 1 tiết, Thực hành: 1 tiết; Tự học: 4 giờ

4.1. Khái niệm và đo lường tăng trưởng kinh tế

4.1.1. Khái niệm tăng trưởng kinh tế

4.1.2. Đo lường tăng trưởng kinh tế

4.2. Các yếu tố quyết định tăng trưởng kinh tế

4.2.1. Năng suất

4.2.2. Các nguồn lực của tăng trưởng kinh tế

4.3. Các lý thuyết về tăng trưởng kinh tế

4.3.1. Lý thuyết cổ điển của Adam Smith và Malthus

4.3.2. Lý thuyết tăng trưởng của trường phái Keynes

4.3.3. Lý thuyết tân cổ điển 56

4.4. Các chính sách thúc đẩy tăng trưởng kinh tế

4.4.1. Chính sách khuyến khích tiết kiệm và đầu tư

4.4.2. Phát triển giáo dục và đào tạo

4.4.3. Xác định quyền sở hữu tài sản và ổn định chính trị

4.4.4. Khuyến khích mở cửa nền kinh tế

4.4.5. Chính sách kiểm soát tăng dân số

4.4.6. Nghiên cứu và triển khai công nghệ mới

Chương 5. TIỀN TỆ VÀ CHÍNH SÁCH TIỀN TỆ

Tổng số: 5 tiết, trong đó Lý thuyết: 4 tiết, Thực hành: 1 tiết; Tự học: 10 giờ

5.1. Tiền tệ và thị trường tiền tệ

5.1.1. Tiền tệ

5.1.2. Thị trường tiền tệ

5.2. Chính sách tiền tệ

5.2.1 Khái niệm

5.2.2 Phân loại chính sách tiền tệ

5.2.3 Các công cụ của chính sách tiền tệ

5.3 Mô hình IS-LM

5.3.1 Đường IS

5.3.2 Đường LM

Chương 6. THẤT NGHIỆP VÀ LẠM PHÁT

Tổng số: 3 tiết, trong đó Lý thuyết: 2 tiết, Thực hành: 1 tiết; Tự học: 6 giờ

6.1. Thất nghiệp

6.1.1. Khái niệm

6.1.2. Phân loại thất nghiệp

6.1.3. Các biện pháp giảm thất nghiệp

6.2. Lạm phát

6.2.1. Khái niệm

6.2.2. Tỷ lệ lạm phát

6.2.3. Nguyên nhân của lạm phát

6.3 Mối quan hệ giữa lạm phát và thất nghiệp - đường Philips

Chương 7: LÝ THUYẾT KINH TẾ VĨ MÔ VỀ NỀN KINH TẾ MỞ

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 2 tiết, Thực hành: 1 tiết; Kiểm tra: 1 tiết

Tự học: 8 giờ

7.1. Cán cân thanh toán

7.1.1. Khái niệm

7.1.2. Các tài khoản của cán cân thanh toán

7.2. Tỷ giá hối đoái

7.2.1. Khái niệm và đo lường tỷ giá hối đoái

7.2.2. Quản lý tỷ giá hối đoái

7.2.3. Tác động của thay đổi tỷ giá hối đoái đến nền kinh tế mở

Kiểm Tra (Bài số 2)

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									2	1	1	1
Liên hệ với														
											x	x		
											x	x	x	x

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

- (1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)
- (2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;
- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi tự luận

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thảo luận.

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Người soạn

Vũ Văn Viện

Th.S Lê Minh Thủy

Th.S Tô Thái Hà

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị nhà hàng & dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN NGUYÊN LÝ KẾ TOÁN

1. Tên học phần: NGUYÊN LÝ KẾ TOÁN

2. Mã học phần: TOU2005

3. Số tín chỉ: 2TC

Học phần: *Bắt buộc*

Lý thuyết: 20 tiết

Thực hành (thực hành, thảo luận, bài tập, kiểm tra): 10 tiết

Tự học: 60 giờ

4. Phân bố thời gian

Thời điểm thực hiện: Học kỳ 2 (trong chương trình đào tạo)

Số tiết/ tuần: 4 tiết/tuần

Tổng số tuần: 7 tuần

5. Bộ môn/ Khoa phụ trách: Tổ Khách sạn, Khoa Du lịch

6. Điều kiện ràng buộc: Không

7. Mô tả học phần

Nguyên lý kế toán là học phần bắt buộc thuộc khối kiến thức cơ sở ngành trong chương trình. Học phần cung cấp những kiến thức cơ bản về kế toán tài chính như các nguyên tắc chung của kế toán, chứng từ kế toán và các quá trình hoạt động sản xuất kinh doanh chủ yếu của doanh nghiệp; từ đó, người học có thể hiểu được các thông tin trên báo cáo tài chính, phục vụ cho công tác quản trị doanh nghiệp. Học phần là cơ sở, hỗ trợ cho các học phần thuộc mảng kiến thức về quản trị, kinh tế trong chương trình.

8. Mục tiêu học phần

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên:

8.1. Về kiến thức:

Chức năng, vai trò và các đối tượng nghiên cứu của kế toán.

Các yêu cầu và các nguyên tắc cơ bản của hạch toán kế toán.

Các phương pháp chứng từ kế toán, phương pháp tài khoản kế toán, phương pháp tính giá và phương pháp tổng hợp - cân đối kế toán.

Các hình thức tổ chức bộ máy kế toán của doanh nghiệp

8.2. Về kỹ năng:

Kỹ năng thu thập, xử lý, kiểm tra chứng từ kế toán, làm căn cứ thực hiện chế độ chứng từ kế toán, hệ thống tài khoản kế toán, sổ kế toán, biểu mẫu báo cáo tài chính tại doanh nghiệp.

Kỹ năng ghi chép các nghiệp vụ kinh tế phát sinh, lập bảng cân đối tài khoản và lập bảng cân đối kế toán theo các qui định hiện hành.

Kỹ năng để xử lý hệ thống dữ liệu, trình bày và lưu trữ báo cáo tài chính.

8.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Sự tỉ mỉ, chính xác, cẩn thận trong thực hiện các nghiệp vụ kế toán

Thái độ chủ động, thân thiện, trách nhiệm; tinh thần làm việc nhóm khoa học và sáng tạo.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. Nhiệm vụ

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

- Nghiên cứu tài liệu trước khi đến lớp, hoàn thành các bài kiểm tra theo quy định

- Tích cực phát huy khả năng làm việc chủ động, sáng tạo, trách nhiệm

9.2. Nội dung cần đạt

- Kiến thức:

Trình bày được chức năng, vai trò và các đối tượng nghiên cứu của kế toán.

Phân tích được các yêu cầu và các nguyên tắc cơ bản của hạch toán kế toán.

Phân loại được tài sản, nguồn hình thành tài sản của đơn vị kế toán.

Nhận diện được các phương pháp chứng từ kế toán, phương pháp tài khoản kế toán, phương pháp tính giá và phương pháp tổng hợp - cân đối để nghiên cứu các đối tượng của hạch toán kế toán.

- Kỹ năng:

Vận dụng được các kiến thức cơ bản về nguyên lý kế toán để tổ chức, triển khai thực hiện chế độ chứng từ kế toán, hệ thống tài khoản kế toán, sổ kế toán, biểu mẫu báo cáo tài chính tại doanh nghiệp.

Có kỹ năng thu thập, xử lý, kiểm tra chứng từ kế toán

Sử dụng được các phương pháp kế toán để thực hành ghi chép các nghiệp vụ kinh tế phát sinh, lập bảng cân đối tài khoản và lập bảng cân đối kế toán

Ứng dụng được các kỹ năng tin học để xử lý hệ thống dữ liệu và trình bày báo cáo.

- Thái độ:

Có sự tỉ mỉ, chính xác, cẩn thận trong thực hiện các nghiệp vụ kế toán

Chủ động, có thái độ thân thiện, khả năng tổ chức làm việc nhóm khoa học và sáng tạo; có trách nhiệm trong công việc được giao

10. Tài liệu tham khảo

[1]. Nguyễn Thị Đông (2012), Giáo trình Lý thuyết hạch toán kế toán, NXB Tài chính Hà Nội.

[2] Bộ Tài Chính (2013), Hệ thống chuẩn mực kế toán Việt Nam, NXB Bộ Tài Chính.

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình tham khảo
- Hình ảnh minh họa, bài giảng điện tử (PowerPoint).

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu môi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
(Tích lũy)	Khá	8,5 – 8,9	A	3,8
		8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
4,0 – 4,9		D	1,0	
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1. MỘT SỐ VẤN ĐỀ CHUNG HẠCH TOÁN KẾ TOÁN

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 1 tiết; Tự học: 8 giờ

1.1. Khái niệm và phân loại kế toán

1.1.1 Khái niệm

1.1.2. Hạch toán kế toán trong hệ thống các loại hạch toán

1.1.3 Phân loại kế toán

1.2. Vai trò, chức năng, nhiệm vụ của kế toán

1.2.1. Vai trò của kế toán

1.2.2. Chức năng và nhiệm vụ của kế toán

1.3. Nguyên tắc kế toán chung và yêu cầu của kế toán

1.3.1. Các nguyên tắc kế toán chung

1.3.2. Các yêu cầu của kế toán

1.4. Đối tượng của kế toán

1.4.1. Đối tượng chung của kế toán

1.4.2. Các đối tượng cụ thể của kế toán

Chương 2. PHƯƠNG PHÁP CHỨNG TỪ KẾ TOÁN

Tổng số: 2 tiết, trong đó Lý thuyết: 1 tiết, Thực hành: 1 tiết; Tự học: 4 giờ

2.1. Phương pháp chứng từ kế toán

2.1.1 Khái niệm phương pháp chứng từ kế toán

2.1.2 Ý nghĩa của phương pháp chứng từ kế toán

2.2. Các loại chứng từ kế toán

2.2.1 Khái niệm và ý nghĩa của chứng từ kế toán

2.2.2. Các loại chứng từ kế toán

2.2.3. Các yếu tố cơ bản của chứng từ kế toán

2.3. Luân chuyển chứng từ kế toán

2.3.1. Lập (hoặc tiếp nhận) chứng từ

2.3.2. Kiểm tra và hoàn chỉnh chứng từ

2.3.3. Phân loại chứng từ và ghi sổ kế toán

2.3.4. Bảo quản, lưu trữ và hủy chứng từ

Chương 3. PHƯƠNG PHÁP TÀI KHOẢN KẾ TOÁN

Tổng số: 8 tiết, trong đó Lý thuyết: 6 tiết, Thực hành: 2 tiết; Tự học: 16 giờ

3.1. Khái niệm, ý nghĩa của phương pháp tài khoản kế toán

3.1.1. Khái niệm của phương pháp tài khoản kế toán

3.1.2. Ý nghĩa của phương pháp tài khoản kế toán

3.2. Nội dung, kết cấu của tài khoản kế toán

3.2.1. Khái niệm tài khoản kế toán

3.2.2. Nội dung, kết cấu của tài khoản kế toán

3.2.3. Kết cấu của một số tài khoản kế toán chủ yếu

3.2.4. Các quan hệ đối ứng tài khoản

3.3. Phân loại tài khoản kế toán

3.3.1. Sự cần thiết phải phân loại tài khoản kế toán

3.3.2. Phân loại tài khoản kế toán

3.4. Hệ thống tài khoản kế toán

3.5. Cách ghi chép trên tài khoản kế toán

3.5.1. Ghi đơn trên tài khoản kế toán

3.5.2. Ghi kép trên tài khoản kế toán

Chương 4. PHƯƠNG PHÁP TÍNH GIÁ

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 2 tiết, Thực hành: 1 tiết; Kiểm tra: 1 tiết

Tự học: 10 giờ

4.1. Phương pháp tính giá

4.1.1 Khái niệm phương pháp tính giá

4.1.2. Ý nghĩa của phương pháp tính giá

4.1.3. Yêu cầu của phương pháp tính giá

4.1.4. Nguyên tắc tính giá

4.1.5. Trình tự tính giá

4.2. Tính giá các đối tượng kế toán

4.2.1. Một số loại giá sử dụng trong kế toán

4.2.2. Tính giá một số đối tượng kế toán chủ yếu

Kiểm Tra (Bài số 1)

Chương 5. KẾ TOÁN CÁC QUÁ TRÌNH KINH TẾ CHỦ YẾU

Tổng số: 8 tiết, trong đó Lý thuyết: 6 tiết, Thực hành: 2 tiết; Tự học: 16 giờ

5.1. Kế toán quá trình mua hàng (cung cấp)

5.1.1. Khái niệm

5.1.2. Tài khoản sử dụng

5.1.3. Phương pháp hạch toán

5.2. Kế toán quá trình sản xuất

5.2.1. Khái niệm

5.2.2. Tài khoản sử dụng

5.2.3. Phương pháp hạch toán

5.3. Kế toán quá trình bán hàng

5.3.1. Khái niệm

5.3.2. Tài khoản sử dụng

5.3.3. Phương pháp hạch toán

5.4. Kế toán xác định kết quả kinh doanh

5.4.1. Khái niệm

5.4.2. Tài khoản sử dụng

5.4.3. Phương pháp hạch toán

Chương 6. PHƯƠNG PHÁP TỔNG HỢP - CÂN ĐỐI KẾ TOÁN

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 2 tiết, Thực hành: 1 tiết; Kiểm tra: 1 tiết

Tự học: 8 giờ

6.1. Khái niệm, ý nghĩa của phương pháp tổng hợp và cân đối kế toán.

6.1.1. Khái niệm phương pháp tổng hợp và cân đối kế toán

6.1.2. Ý nghĩa của phương pháp tổng hợp và cân đối kế toán

6.2. Bảng cân đối kế toán.

6.2.1. Nội dung của bảng cân đối kế toán.

6.2.2. Kết cấu của bảng cân đối kế toán.

6.2.3. Tính chất cân đối của bảng cân đối kế toán.

6.2.4. Phương pháp lập bảng cân đối kế toán

6.2.5. Mối quan hệ giữa bảng cân đối kế toán với các tài khoản kế toán.

Kiểm tra (Bài số 2)

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									2	1	1	1
Liên hệ với 9.2														
											x	x		
											x	x	x	x

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

- (1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)
- (2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;
- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi tự luận

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thảo luận.

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Người soạn

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị nhà hàng & dịch vụ ăn uống
ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
CƠ SỞ VĂN HÓA VIỆT NAM

1. Tên học phần: CƠ SỞ VĂN HÓA VIỆT NAM

2. Mã học phần: CUL2001

3. Số tín chỉ: 2TC

Học phần: *Bắt buộc*

Lý thuyết:	15 tiết
Thảo luận:	13 tiết
Kiểm tra:	2 tiết
Tự học:	60 giờ

4. Phân bố thời gian

Thời điểm thực hiện: Học kỳ 1 (trong chương trình đào tạo)

Số tiết/ tuần: 3 tiết/tuần

Tổng số tuần: 10 tuần

5. Bộ môn/ Khoa phụ trách: Khoa Văn hóa

6. Điều kiện ràng buộc: Không

7. Mô tả học phần

Học phần Cơ sở văn hóa Việt Nam là học phần thuộc khối kiến thức cơ sở ngành trong chương trình đào tạo cử nhân Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành. Học phần trang bị những kiến thức cơ bản về văn hoá, văn hóa Việt Nam, định vị văn hóa Việt Nam và các thành tố văn hóa Việt Nam. Xác định được bản sắc văn hoá Việt Nam, những giá trị về văn hóa vật thể và văn hoá phi vật thể trong sự giao thoa văn hoá với các nước trong khu vực, đặc biệt với văn hoá Trung Hoa, văn hóa phương Tây trong xu thế hội nhập và toàn cầu

8. Mục tiêu học phần

Sau khi học xong học phần, sinh viên có những kiến thức cơ bản:

8.1. Về kiến thức:

Nhận biết được đặc điểm, chức năng và các thành tố văn hóa Việt Nam

Nhận diện và xác định được bản sắc văn hoá Việt Nam trong sự giao thoa văn hoá với các nước trong khu vực, đặc biệt với văn hoá Trung Hoa, văn hoá phương Tây trong xu thế hội nhập và toàn cầu hoá.

Vận dụng được những kiến thức vào giải thích những hiện tượng văn hoá.

8.2. Về kỹ năng:

Có khả năng tổng hợp, khái quát kiến thức về văn hoá Việt Nam

Có kỹ năng phân tích, nhận diện bản sắc văn hoá Việt Nam

Giải thích được các hiện tượng văn hoá

Vận dụng kiến thức về văn hoá để xây dựng bài thuyết minh, giới thiệu cho khách du lịch về nền văn hoá Việt Nam.

8.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Có tinh thần tự giác, yêu nghề, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc;

Có ý thức nghiêm túc, vận dụng linh hoạt những kiến thức được trang bị.

Trân trọng những giá trị truyền thống, bảo tồn và phát huy những giá trị văn hoá Việt Nam.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. Nhiệm vụ

- Nghiên cứu tài liệu trước khi đến lớp, hoàn thành các bài kiểm tra theo quy định
- Tích cực phát huy khả năng làm việc chủ động, sáng tạo, trách nhiệm
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

9.2. Nội dung cần đạt

- Kiến thức:

Trình bày được đặc điểm, các thành tố văn hoá Việt Nam

Xác định được bản sắc văn hoá Việt Nam trong sự giao thoa văn hoá với các nước trong khu vực, đặc biệt với văn hoá Trung Hoa, văn hoá phương Tây trong xu thế hội nhập và toàn cầu hoá.

- Kỹ năng:

Nhận diện được bản sắc văn hoá Việt Nam, vận dụng giải thích các hiện tượng văn hoá.

Có kỹ năng làm việc nhóm, phân tích và tổng hợp kiến thức.

Vận dụng kiến thức văn hoá để xây dựng các bài thuyết minh về các điểm du lịch văn hoá.

- Thái độ:

Có ý thức nghiêm túc, vận dụng linh hoạt những kiến thức được trang bị.

Trân trọng những giá trị truyền thống, bảo tồn và phát huy những giá trị văn hóa Việt Nam.

10. Tài liệu tham khảo

[1]. Trần Ngọc Thêm (2009), *Cơ sở văn hóa Việt Nam*, NXB TP. Hồ Chí Minh.

[2]. Trần Quốc Vượng (2004), *Cơ sở văn hóa Việt Nam*, NXB KHXH

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laze, cờ hiệu hướng dẫn,...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu môi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
4,0 – 4,9		D	1,0	
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1. TỔNG QUAN VỀ VĂN HÓA VÀ VĂN HÓA VIỆT NAM

Tổng số: 8 tiết trong đó Lý thuyết: 8 tiết, Thảo luận: 0 tiết; Tự học: 16 giờ

1.1. Tổng quan về văn hóa

1.1.1 Khái niệm

1.1.2 Đặc trưng của văn hóa

1.1.3 Chức năng của văn hóa

1.1.4 Cấu trúc văn hóa

1.2.1. Loại hình văn hóa

1.2. Định vị văn hóa Việt Nam

1.3. Tiến trình văn hóa Việt Nam

Chương 2: VĂN HÓA NHẬN THỨC

Tổng số: 4 tiết trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thảo luận: 4 tiết; Tự học: 8 giờ

2.1 Tư tưởng xuất phát về bản chất của vũ trụ

2.2 Triết lý phương nam về cấu trúc không gian của vũ trụ

2.3. Triết lý phương Bắc về cấu trúc không gian của vũ trụ, mô hình tứ tượng, bát quái

2.4 Triết lý về thời gian của vũ trụ: Lịch âm dương và hệ đếm can chi

2.5. Nhận thức về con người

Chương 3: VĂN HÓA TỔ CHỨC ĐỜI SỐNG CỘNG ĐỒNG: ĐỜI SỐNG TẬP THỂ VÀ CÁ NHÂN

Tổng số: 7 tiết trong đó: Lý thuyết: 3 tiết, Thảo luận: 3 tiết; Kiểm tra: 1 tiết; Tự học: 16 giờ

3.1. Văn hóa tổ chức đời sống tập thể

3.1.1 Tổ chức nông thôn

3.1.2 Tổ chức quốc gia

3.1.3 Tổ chức đô thị

3.2. Văn hóa tổ chức đời sống cá nhân

3.2.1 Tín ngưỡng

3.2.2 Phong tục

*Bài kiểm tra định kỳ số 1

Chương 4: VĂN HÓA ỨNG XỬ VỚI MÔI TRƯỜNG TỰ NHIÊN VÀ MÔI TRƯỜNG XÃ HỘI

Tổng số: 11 tiết trong đó: Lý thuyết: 4 tiết, Thảo luận: 6 tiết; Kiểm tra: 1 tiết;

Tự học: 20 giờ

4.1. Văn hóa ứng xử với môi trường tự nhiên

4.1.1 Tận dụng môi trường tự nhiên: Âm thực

4.1.2 Đối phó với môi trường tự nhiên: Mặc và làm đẹp

4.1.3 Đối phó với môi trường tự nhiên: Ở và đi lại

4.2. Văn hóa ứng xử với môi trường xã hội

4.2.1 Văn hóa Chăm

4.2.2 Phật giáo và văn hóa Việt Nam

4.2.3 Nho giáo và văn hóa Việt Nam

4.2.4 Đạo giáo và văn hóa Việt Nam

4.2.5 Phương Tây với văn hóa Việt Nam

4.2.6 Giữ gìn bản sắc Việt Nam trong thời kỳ hội nhập

* Bài kiểm tra định kỳ số 2

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	(8)
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									2	1	1	1

- (1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)
- (2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;
- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi vấn đáp

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thảo luận.

Ban Giám hiệu

P.Trưởng khoa

Người soạn

ThS.Ngô Hải Ninh

Th.S Nguyễn Thị Thùy Dương

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị nhà hàng & dịch vụ ăn uống
ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
ĐỊA CHÍ QUẢNG NINH

1. Tên học phần: ĐỊA CHÍ QUẢNG NINH

2. Mã học phần:

3. Số tín chỉ: 2TC

Học phần: *Bắt buộc*

Lý thuyết:	15 tiết
Thảo luận:	13 tiết
Kiểm tra:	2 tiết
Tự học:	60 giờ

4. Phân bố thời gian

Thời điểm thực hiện: Học kỳ 1 (trong chương trình đào tạo)

Số tiết/ tuần: 3 tiết/tuần

Tổng số tuần: 10 tuần

5. Bộ môn/ Khoa phụ trách: Khoa Văn hóa

6. Điều kiện ràng buộc: Không

7. Mô tả học phần

Học phần Địa chí Quảng Ninh là học phần bắt buộc trong chương trình đào tạo trình độ đại học Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành. Kết cấu học phần gồm 4 chương, cung cấp cho người học các kiến thức về Quảng Ninh bao gồm: Điều kiện tự nhiên, dân cư, lịch sử, văn hoá xã hội và kinh tế; xác định, đánh giá những tiềm năng phát triển kinh tế của tỉnh.

8. Mục tiêu học phần

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên:

8.1. Về kiến thức:

Giải thích được các nội dung lý luận về Địa chí và xác định được mục đích nghiên cứu học phần Địa chí Quảng Ninh.

Giải thích được các nội dung lý luận về Địa chí và xác định được mục đích nghiên cứu học phần Địa chí Quảng Ninh

Đánh giá được những yếu tố tiềm năng, lợi thế phát triển kinh tế của Quảng Ninh

8.2. Về kỹ năng:

Vận dụng các kiến thức vào xây dựng bài thuyết minh; nhận diện những giá trị độc đáo của các điểm du lịch để xây dựng các chương trình du lịch.

8.3. Về thái độ:

Trách nhiệm, chủ động, linh hoạt, sáng tạo trong việc vận dụng các kiến thức được trang bị.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.
- Nghiên cứu tài liệu trước khi đến lớp, hoàn thành các bài kiểm tra theo quy định
- Tích cực phát huy khả năng làm việc chủ động, sáng tạo, trách nhiệm

10. Tài liệu tham khảo

Giáo trình chính

[1] Tô Thị Hương, Nguyễn Thị Thùy Dương (Chủ biên), Giáo trình Địa chí Quảng Ninh, Trường Cao đẳng Văn hóa nghệ thuật và DL Hạ Long, 2006

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình tham khảo
- Hình ảnh minh họa, PPT bài giảng.

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.
- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.
- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy

chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1: ĐỊA LÝ TỰ NHIÊN VÀ DÂN CƯ

Tổng số: 6 tiết (Lý thuyết: 4 tiết, Thảo luận: 2 tiết; Tự học: 12 giờ)

1.1. Vị trí địa lí

1.2. Địa danh Quảng Ninh qua các thời kì và các đơn vị hành chính

1.3. Địa hình và tài nguyên khoáng sản

1.4. Khí hậu, thủy hải văn, nguồn nước, động thực vật

1.5. Dân cư, dân số và dân tộc

1.5.1. Dân cư

1.5.2. Dân số

1.5.3. Dân tộc

Chương 2: LỊCH SỬ

Tổng số: 12 tiết (Lý thuyết: 8 tiết, Thảo luận: 4 tiết; Tự học: 24 giờ)

2.1. Quảng Ninh từ cội nguồn đến TK X

2.2. Quảng Ninh thời kỳ phong kiến độc lập tự chủ (938 - 1883) – Những sự kiện lịch sử tiêu biểu.

2.1. Ba lần đại thắng trên sông Bạch Đằng

2.2. Thiên phái Trúc Lâm yên Tử

2.3. Thương cảng Vân Đồn.

2.3. Quảng Ninh thời kỳ đấu tranh chống ách thống trị của thực dân Pháp (1883 - 1945)

2.3.1. Quá trình xâm lược

2.3.2. Các chính sách cai trị của thực dân Pháp tại vùng mỏ

2.3.3. Các phong trào đấu tranh chống Pháp từ 1883-1945

2.4. Quảng Ninh từ 1945 đến nay

** Kiểm tra thường xuyên 1: 1 tiết*

Chương 3: KINH TẾ

Tổng số: 4 tiết (Lý thuyết:1 tiết, Thảo luận: 3 tiết; Tự học:8 giờ)

3.1. Tiềm năng phát triển kinh tế

3.2. Các ngành kinh tế trọng điểm

Chương 4.VĂN HÓA – XÃ HỘI

Tổng số: 6 tiết (Lý thuyết:2 tiết, Thảo luận: 4 tiết; Tự học:12 giờ)

4.1. Hệ thống DTLSVH và DT

4.1.1. Đặc điểm hệ thống DTLSVH và DT QN

4.1.2. Các di tích tiêu biểu

4.2. Một số tộc người tiêu biểu

4.2.1. Người Việt

4.2.2. Người Tày

4.2.3. Người Dao

4.2.4. Người Sán Chay

4.2.5. Người Sán Dìu

4.2.6. Người Hoa

** Kiểm tra thường xuyên 2: 1 tiết*

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần				Định kỳ		Thi
	Trọng số 10%				30%		60%
TC	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)

	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									2	1	1	1
Liên hệ với														
											x	x		
											x	x	x	x
											x	x		

- (1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)
- (2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;
- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi vấn đáp

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thảo luận.

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Người soạn

Vũ Văn Viện

Th.S Lê Minh Thủy

**Th.S Nguyễn Thị
Thùy Dương**

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị nhà hàng & dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

MARKETING DU LỊCH

1. Tên học phần: MARKETING DU LỊCH

2. Mã học phần: K3LH.16

3. Số tín chỉ: 3TC

Học phần: *Bắt buộc*

Lý thuyết: 43 tiết

Kiểm tra: 02 tiết

Tự học: 90 giờ

4. Phân bố thời gian

Thời điểm thực hiện: Học kỳ 6 (trong chương trình đào tạo)

Số tiết/ tuần: 4 tiết/tuần (1 tuần cuối học 05 tiết/tuần)

Tổng số tuần: 11 tuần

5. Bộ môn/ Khoa phụ trách: Khoa Du lịch

6. Điều kiện ràng buộc: Không

7. Mô tả học phần

Học phần Marketing du lịch là học phần thuộc khối kiến thức chuyên ngành trong chương trình đào tạo cử nhân Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành. Học phần có 7 chương, bao gồm những nội dung về marketing du lịch, vai trò chức năng của hoạt động marketing du lịch; Thị trường du lịch, đặc điểm, chức năng của thị trường du lịch, các vấn đề liên quan đến cung, cầu trong du lịch; Các chiến lược marketing điển hình mà doanh nghiệp du lịch thường áp dụng; Điểm đến du lịch, thành phần của điểm đến và hoạt động marketing điểm đến du lịch. Qua đó giúp cho sinh viên có những kỹ năng, nghiệp vụ cơ bản trong hoạt động quảng bá các chương trình du lịch, điểm đến du lịch, phục vụ cho công việc điều hành du lịch trong tương lai.

8. Mục tiêu học phần

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên:

8.1. Về kiến thức:

Nhận biết được một số khái niệm, định nghĩa về marketing du lịch, thị trường du lịch, sản phẩm du lịch, phân phối, xúc tiến, giá, điểm đến du lịch;

Trình bày được chiến lược về sản phẩm du lịch, về giá, về kênh phân phối du lịch và các công cụ xúc tiến trong du lịch.

8.2. Về kỹ năng:

Vận dụng được những kiến thức đã học vào xây dựng kế hoạch marketing cho một điểm đến hay sản phẩm du lịch.

8.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Sinh viên có thái độ tích cực, chăm chỉ trong học tập, công việc, bài thảo luận nhóm;

Có ý thức rèn tính sáng tạo, kiên trì và sự chuyên nghiệp trong công tác quản trị du lịch.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. Nhiệm vụ

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi kiểm tra theo quy định của học phần;

- Nghiên cứu tài liệu trước khi đến lớp, hoàn thành các bài thảo luận, trao đổi do giảng viên giao nhiệm vụ;

- Luôn luôn phát huy khả năng học tập chủ động, có trách nhiệm.

9.2. Nội dung cần đạt

- Kiến thức:

Phát biểu được các khái niệm về marketing, marketing du lịch, thị trường du lịch, điểm đến du lịch;

Phân tích được các chức năng của thị trường du lịch;

Trình bày được các phương pháp xác định giá cho sản phẩm du lịch;

Phân tích được những công cụ xúc tiến hỗn hợp;

Nhận diện và phân biệt được nhãn hiệu và thương hiệu; các yếu tố cấu thành của nhãn hiệu;

Nhận diện được điểm đến du lịch;

Trình bày được quy trình xây dựng thương hiệu và quản lý điểm đến du lịch.

- Kỹ năng:

Lập được bảng phân tích các giai đoạn của thị trường du lịch;

Xây dựng được video quảng cáo cho các sản phẩm, dịch vụ;

Lập kế hoạch quảng bá cho một điểm đến du lịch.

- Thái độ:

Có ý thức học tập và làm việc chủ động, hăng say, nhiệt tình, sáng tạo, nhiệt tình, có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp và chuyên nghiệp trong công tác quản trị du lịch và lễ hành.

10. Tài liệu tham khảo

[1]. PGS.TS. Nguyễn Văn Mạnh, TS. Nguyễn Đình Hòa (2010), *Giáo trình Marketing Du lịch*, NXB Đại học Kinh tế Quốc dân.

[2]. Trần Ngọc Nam, Trần Huy Quang (2001), *Marketing Du lịch*, NXB TP Hồ Chí Minh.

11. Trang, thiết bị dạy - học

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình tham khảo
- Hình ảnh, video, clip minh họa, PPT bài giảng.

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường;
- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.
- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 - 10,0	A+	4,0
		8,5 - 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 - 8,4	B+	3,5
		7,0 - 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 - 6,9	C+	2,5
		5,5 - 6,4	C	2,0

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
	Trung bình yếu	5,0 - 5,4	D+	1,5
		4,0 - 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1. KHÁI QUÁT CHUNG VỀ MARKETING VÀ MARKETING DU LỊCH

Tổng số: 05 tiết, trong đó Lý thuyết: 05 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 10 giờ

1.1. Khái niệm về marketing và marketing du lịch

1.1.1. Các khái niệm cơ bản về marketing

1.1.2. Khái niệm quản trị marketing

1.1.3. Khái niệm về marketing du lịch

1.2. Vai trò, chức năng của marketing du lịch

1.2.1. Vai trò của marketing

1.2.2. Chức năng cơ bản của marketing

1.3. Marketing hỗn hợp

1.3.1. Khái niệm

1.3.2. Vai trò của marketing hỗn hợp

1.3.3. Biến dạng của marketing hỗn hợp trong du lịch

1.4. Môi trường marketing của doanh nghiệp du lịch

1.4.1. Tổng quan về môi trường marketing

1.4.2. Môi trường vĩ mô

1.4.3. Môi trường vi mô

1.4.4. Phân tích ma trận SWOT trong marketing của doanh nghiệp du lịch

Chương 2. THỊ TRƯỜNG DU LỊCH

VÀ NGHIÊN CỨU THỊ TRƯỜNG DU LỊCH

Tổng số: 05 tiết, trong đó Lý thuyết: 05 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 10 giờ

2.1. Thị trường du lịch

2.1.1. Một số khái niệm cơ bản

2.1.2. Đặc điểm của thị trường du lịch

2.1.3. Chức năng của thị trường du lịch

2.1.4. Phân loại thị trường du lịch

2.1.5. Cầu trong du lịch

2.1.6. Cung trong du lịch

2.2. Nghiên cứu thị trường du lịch

- 2.2.1. Sự cần thiết nghiên cứu thị trường du lịch
- 2.2.2. Mục tiêu nghiên cứu của thị trường du lịch
- 2.2.3. Các giai đoạn nghiên cứu thị trường du lịch
- 2.2.4. Các phương pháp nghiên cứu thị trường du lịch
- 2.3. Phân đoạn thị trường du lịch
 - 2.3.1. Khái niệm
 - 2.3.2. Ý nghĩa của phân đoạn thị trường
 - 2.3.3. Yêu cầu của phân đoạn thị trường
 - 2.3.4. Cơ sở và tiêu thức phân đoạn thị trường
- 2.4. Lựa chọn thị trường mục tiêu và định vị sản phẩm
 - 2.4.1. Lựa chọn thị trường mục tiêu
 - 2.4.2. Định vị sản phẩm

Chương 3. CHIẾN LƯỢC MARKETING CỦA DOANH NGHIỆP DU LỊCH

Tổng số: 05 tiết, trong đó Lý thuyết: 05 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 10 giờ

- 3.1. Tổng quan về chiến lược marketing du lịch
 - 3.1.1. Khái niệm
 - 3.1.2. Ý nghĩa của chiến lược marketing du lịch
 - 3.1.3. Xác định các mục tiêu marketing
 - 3.1.4. Quy trình xây dựng chiến lược marketing du lịch
- 3.2. Các chiến lược marketing điển hình
 - 3.2.1. Chiến lược marketing phân biệt
 - 3.2.2. Chiến lược marketing không phân biệt
- 3.3. Chiến lược định vị
 - 3.3.1. Bản chất của chiến lược định vị
 - 3.3.2. Các bước xác lập và thực hiện chiến lược định vị

Chương 4. CHIẾN LƯỢC SẢN PHẨM DU LỊCH CỦA DOANH NGHIỆP DL

Tổng số: 07 tiết, trong đó Lý thuyết: 06 tiết, Thực hành: 0 tiết, Kiểm tra: 01 tiết;

Tự học: 15 giờ

- 4.1. Khái niệm về chiến lược sản phẩm du lịch
 - 4.1.1 Khái niệm, thành phần và đặc điểm của sản phẩm du lịch
 - 4.1.2. Nội dung của chính sách sản phẩm du lịch
- 4.2. Quyết định nhãn hiệu sản phẩm
 - 4.2.1. Khái niệm về nhãn hiệu sản phẩm
 - 4.2.2. Quyết định nhãn hiệu sản phẩm
- 4.3. Phát triển sản phẩm mới

4.3.1. Khái niệm về sản phẩm mới

4.3.2. Quy trình phát triển sản phẩm mới

4.4. Chu kỳ sống của sản phẩm du lịch

4.4.1. Khái niệm chu kỳ sống của sản phẩm du lịch

4.4.2. Chiến lược marketing theo chu kỳ sống sản phẩm du lịch

Kiểm tra bài số 1

Chương 5: CHIẾN LƯỢC GIÁ CỦA DOANH NGHIỆP DU LỊCH

Tổng số: 05 tiết, trong đó Lý thuyết: 14 tiết, Thực hành: 0 tiết, Kiểm tra: 01 tiết;

Tự học: 10 giờ

5.1. Những vấn đề chung về giá

5.1.1. Bản chất của giá cả

5.1.2. Mục tiêu của chiến lược giá

5.1.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến việc xác định giá của sản phẩm du lịch

5.2. Các phương pháp xác định giá

5.2.1. Xác định giá dựa trên chi phí

5.2.2. Xác định giá dựa trên nguyên tắc hòa vốn và lợi nhuận mục tiêu

5.2.3. Xác định giá dựa trên giá trị cảm nhận của khách hàng

5.2.4. Xác định giá dựa theo mức giá của đối thủ cạnh tranh

5.3. Các chiến lược về giá

5.3.1. Chiến lược giá cho sản phẩm mới

5.3.2. Chiến lược giá cho sản phẩm hiện tại

Chương 6. CHIẾN LƯỢC PHÂN PHỐI CỦA DOANH NGHIỆP DU LỊCH

Tổng số: 05 tiết, trong đó Lý thuyết: 05 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 10 giờ

6.1. Bản chất và tầm quan trọng của chiến lược phân phối trong du lịch

6.1.1. Khái niệm, mục tiêu và nội dung của chiến lược phân phối

6.1.2. Vai trò của các tổ chức trung gian trong chiến lược phân phối

6.2. Cấu trúc và tổ chức kênh phân phối trong du lịch

6.2.1. Các kênh phân phối và cấu trúc kênh phân phối trong du lịch

6.2.2. Tổ chức và hoạt động của kênh phân phối trong du lịch

6.3. Lựa chọn và quản lý kênh phân phối

6.3.1. Lựa chọn kênh phân phối

6.3.2. Quản lý kênh phân phối

Chương 7. CHIẾN LƯỢC XÚC TIẾN HỖN HỢP CỦA DOANH NGHIỆP DU LỊCH

Tổng số: 05 tiết, trong đó Lý thuyết: 05 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 10 giờ

7.1. Khái quát về xúc tiến hỗn hợp trong du lịch

7.1.1. Bản chất của hoạt động xúc tiến

7.1.2. Vai trò và tác dụng của xúc tiến hỗn hợp

7.2. Các công cụ xúc tiến hỗn hợp

7.2.1. Quảng cáo (Advertising)

7.2.2. Xúc tiến bán hàng (Sale promotion)

7.2.3. Quan hệ công chúng (Public Relation)

7.2.4. Marketing trực tiếp (Direct Marketing)

7.2.5. Bán hàng trực tiếp (Personal selling)

7.2.6. Marketing online

7.3. Xây dựng chiến lược xúc tiến hỗn hợp du lịch

7.3.1. Khái quát quá trình truyền thông marketing

7.3.2. Quá trình xây dựng và thực hiện chiến lược xúc tiến hỗn hợp

Kiểm tra bài số 2

Chương 8: MARKETING CỦA ĐIỂM ĐẾN DU LỊCH

Tổng số: 08 tiết, trong đó Lý thuyết: 07 tiết, Thực hành: 0 tiết, Kiểm tra: 01 tiết;

Tự học: 15 giờ

8.1. Khái quát về điểm đến và thương hiệu điểm đến

8.1.1. Khái niệm điểm đến du lịch

8.1.2. Phân loại điểm đến du lịch

8.1.3. Khái niệm thương hiệu điểm đến

8.1.4. Khái niệm xây dựng thương hiệu điểm đến du lịch

8.2. Sự cần thiết và lợi ích của việc xây dựng thương hiệu điểm đến du lịch

8.2.1. Sự cần thiết phải xây dựng thương hiệu điểm đến của mỗi quốc gia

8.2.2. Những lợi ích của việc xây dựng thương hiệu điểm đến

8.3. Những thách thức trong quá trình xây dựng thương hiệu điểm đến

8.3.1. Có quá nhiều chủ thể tham gia

8.3.2. Du lịch là sản phẩm tổng hợp

8.3.3. Hạn chế về ngân sách

8.3.4. Sự cạnh tranh gay gắt của thị trường du lịch toàn cầu

8.4. Quy trình xây dựng thương hiệu và quản lý điểm đến

8.4.1. Quy trình xây dựng thương hiệu điểm đến

8.4.2. Quản lý điểm đến du lịch

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần	Định kỳ	Thi
-----------	-------------------	----------------	------------

TC	Trọng số 10%								30%				60%	
	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									2	1	1	1
Liên hệ với 9.2														
											x	x		
											x	x	x	x

Tích (x) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

- (1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)
- (2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;
- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi viết.

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết (thuyết trình, giảng giải, phân tích)

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Người soạn

TS.Vũ Văn Viện

ThS.Bùi Thu Thủy

ThS.Nguyễn Thúy Lan

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN TÂM LÝ VÀ GIAO TIẾP TRONG DU LỊCH

1. Tên học phần: TÂM LÝ VÀ GIAO TIẾP TRONG DU LỊCH

2. Mã học phần:

3. Số tín chỉ: 2 tín chỉ

Học phần: Bắt buộc

4. Phân bố thời gian:

Lí thuyết:	20 tiết
Thực hành (thảo luận, thực hành, bài tập, kiểm tra):	10 tiết
Tự học:	60 giờ

5. Bộ môn phụ trách: Bộ môn Tâm lý – Giáo dục, khoa Khoa học cơ bản.

6. Điều kiện tiên quyết: Không

7. Mô tả học phần

Học phần Tâm lý và giao tiếp trong du lịch là học phần bắt buộc trong phần kiến thức cơ sở ngành, thuộc khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp trong chương trình. Học phần cung cấp cho sinh viên từ lý thuyết về khái niệm tâm lý cá nhân, đặc trưng, các nhân tố ảnh hưởng đến tâm lý khách du lịch đến các nội dung nền tảng cơ bản về hoạt động giao tiếp và luyện tập những kỹ năng giao tiếp: Kỹ năng nắm bắt tâm lý, kỹ năng quan sát, kỹ năng lắng nghe hiệu quả và kỹ năng nói thuyết phục. Các kiến thức này sẽ hỗ trợ các kỹ năng giao tiếp và được tiếp tục luyện tập trong các môn học chuyên ngành.

8. Mục tiêu học phần

Kết thúc học phần này, sinh viên đạt được những yêu cầu cơ bản sau:

8.1. Về kiến thức

Trình bày được những vấn đề liên quan đến tâm lý học đối với ngành du lịch. Giải thích được những hiện tượng tâm lý phổ biến trong hoạt động du lịch.

8.2. Về kỹ năng

Khả năng nắm bắt tâm lý, kỹ năng quan sát, kỹ năng lắng nghe hiệu quả và kỹ năng nói thuyết phục trong môi trường giao tiếp du lịch.

8.3. Thái độ

Nghiêm túc, tích cực trong học tập, nghiên cứu. Yêu thích môn học và ứng dụng môn học.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. Nhiệm vụ

- Phải nghiên cứu trước giáo trình, chuẩn bị các ý kiến hỏi, đề xuất khi nghe giảng
- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên;
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

9.2. Nội dung cần đạt

+ Về kiến thức

- Có kiến thức cơ bản về tâm lí, tâm lí xã hội, tâm lí khách du lịch;
- Có kiến thức về các yếu tố ảnh hưởng tới tâm lí khách du lịch trong tiêu dùng dịch vụ du lịch;
- Có kiến thức về đặc điểm tâm lí của các nhóm khách du lịch

+ Về kỹ năng

- Có kỹ năng vận dụng một số qui luật tâm lí vào phục vụ khách du lịch;
- Có khả năng vận dụng những hiểu biết về tâm lí để liên hệ cách thức phục vụ và xử lí tình huống phù hợp;

+ Về thái độ

- Có thái độ học tập và làm việc chủ động, nhiệt tình, sáng tạo, yêu nghề và có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp để tạo tâm lí tốt cho công việc và cuộc sống;

10. Tài liệu tham khảo

- [1]. TS. Nguyễn Văn Đính – TS. Nguyễn Văn Mạnh (1996), *Giáo trình Tâm lý và Nghệ thuật giao tiếp, ứng xử trong kinh doanh du lịch*, NXB Thống kê.
- [2]. C.Scott Littleton (2003), *Trí tuệ Phương Đông – ấn giáo, Phật giáo, Khổng giáo, Lão giáo, Thần đạo*, NXB Văn hóa Thông tin
- [3]. Đoàn Tố Quân (2006), *Kiên và kỹ trong ăn uống*, NXB Đà Nẵng
- [4]. GS. Nguyễn Văn Lê (1997), *Tâm lý học du lịch*, NXB Trẻ
- [5]. Trần Vĩnh Bảo (2005), *Một vòng quanh các nước : Nga, New Zealand, Canada, Hoa Kỳ* NXB, Văn hóa Thông tin
- [6]. TS.Trịnh Xuân Dũng – Hoàng Minh Khang (2000), *Tập quán và khẩu vị ăn uống của một số nước – Thực đơn trong nhà hàng*, Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội

[7]. Trần Thuận Bình – Trần Thiện Dân (2004), *Những kỳ quan của các nền văn minh*, NXB Hà Nội

[8]. Nguyễn Trường Chinh (2005), *Tại sao đàn ông nói dối đàn bà nói nhiều*, NXB Trẻ

[9]. TS. Trịnh Xuân Dũng – Đinh Văn Đáng (2000), *Kỹ năng giao tiếp*, NXB Đại học Quốc gia Hà Nội

[10]. Trịnh Xuân Hóa (2002), *Đối thoại với các nền văn hóa: Philippines, Indonesia, Afghanistan, Pakistan, Argentina, Lào, Colombia, Trung Quốc, Thái Lan*, NXB Trẻ

[11]. Nguyễn Văn Mậu (1999), *Nhân học*, NXB Văn hóa Thông tin

[12]. Hữu Ngọc (1997), *Mảnh trời Bắc Âu – Phác thảo văn hóa Thụy Điển*, NXB Thế giới

[13]. Hữu Ngọc (1997), *Phác thảo chân dung văn hóa Pháp*, NXB Thế giới

[14]. Hữu Ngọc (1997), *Mảnh trời Bắc Âu – Phác thảo văn hóa Thụy Điển*, NXB Thế giới

[15]. Nguyễn Hạng Lôi (2003), *Nghệ thuật giao tiếp phi ngôn ngữ*, NXB Nam Hải, Trung Quốc

[16]. Hoàng Xuân Việt (1995), *Nghệ thuật thuyết phục và gây thiện cảm*, NXB Đồng Tháp

[17]. (2003), *Nếp sống tình cảm người Việt*, NXB Lao Động

[18]. Dale Carnegie (1999), *Đắc nhân tâm – Bí quyết thành công*, NXB Văn Hóa

[19]. Dr. Miriam Stoppard (2006), *Cơ thể nữ giới*, NXB Phụ nữ.

[20]. Mary Ellen Guffey, Riachard Almonte, *Essential of Business Communication*, Thomson Nelson, 2007.

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laser,...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDDT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
		Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+
	4,0 – 4,9		D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1. GIỚI THIỆU MÔN HỌC

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 4 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 8 giờ.

- 1.1 Sự cần thiết phải ứng dụng khoa học tâm lý trong du lịch
- 1.2 Ý nghĩa
- 1.3 Mục đích
- 1.4 Nội dung

Câu hỏi thảo luận và ôn tập

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [4]

Chương 2. CÁC HIỆN TƯỢNG TÂM LÝ CƠ BẢN CỦA CÁ NHÂN

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 4 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 8 giờ.

- 2.1 Khái niệm tâm lý cá nhân theo quan điểm chủ nghĩa duy vật biện chứng và lịch sử.
- 2.2 Các hiện tượng tâm lý cơ bản
- 2.3 Các khái niệm quan trọng

Câu hỏi thảo luận và ôn tập

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [4]

Chương 3. CÁC HIỆN TƯỢNG TÂM LÝ XÃ HỘI TÁC ĐỘNG PHỔ BIẾN TRONG DU LỊCH

Tổng số: 6 tiết, trong đó Lý thuyết: 4 tiết, Thực hành: 2 tiết; Tự học: 12 giờ.

- 3.1 Khái niệm tâm lý xã hội
- 3.2 Một số hiện tượng tâm lý xã hội
- 3.3 Các quy luật tâm lý xã hội

Câu hỏi thảo luận và ôn tập

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [4]

Chương 4. VẬN DỤNG CÁC PHƯƠNG PHÁP CỦA TÂM LÝ HỌC

ĐỀ TÌM HIỂU VÀ NHẬN BIẾT TÂM LÝ CON NGƯỜI TRONG KINH DOANH DU LỊCH

Tổng số: 6 tiết, trong đó Lý thuyết: 4 tiết, Thực hành: 2 tiết; Tự học: 12 giờ.

- 4.1 Phương pháp quan sát
- 4.2 Phương pháp trưng cầu ý kiến
- 4.3 Phương pháp thực nghiệm
- 4.4 Phương pháp nhập tâm

Câu hỏi thảo luận và ôn tập

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [3]; [5]

Chương 5. TÂM LÝ KHÁCH DU LỊCH

Tổng số: 7 tiết, trong đó Lý thuyết: 5 tiết, Thực hành: 2 tiết; Tự học: 14 giờ.

- 5.1 Nhu cầu du lịch
- 5.2 Các nhu cầu khi đi du lịch của con người
- 5.3 Sở thích
- 5.4 Tâm trạng của khách du lịch

Câu hỏi thảo luận và ôn tập

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [4]; [6]

Chương 6. NHỮNG NÉT TÂM LÝ XÃ HỘI ĐẶC TRƯNG CỦA KHÁCH DU LỊCH

Tổng số: 7 tiết, trong đó Lý thuyết: 5 tiết, Thực hành: 2 tiết; Tự học: 14 giờ.

- 6.1 Theo châu lục
- 6.2 Theo dân tộc quốc gia (Quốc tộc)
- 6.3 Theo độ tuổi
- 6.4 Theo giới tính
- 6.5 Theo nghề nghiệp
- 6.6 Theo vùng lãnh thổ ở Việt Nam

Câu hỏi thảo luận và ôn tập

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [3]; [8]

Chương 7. GIAO TIẾP TRONG KINH DOANH DU LỊCH

Tổng số: 7 tiết, trong đó Lý thuyết: 5 tiết, Thực hành: 2 tiết; Tự học: 14 giờ.

- 7.1. Giao tiếp là gì ?
- 7.2. Các loại hình giao tiếp
- 7.3. Phong cách giao tiếp
- 7.4. Ấn tượng ban đầu
- 7.5. Kỹ năng giao tiếp
- 7.6. Các phương tiện giao tiếp
- 7.7. Quá trình tiếp xúc phục vụ của người lao động trực tiếp
- 7.8. Phân loại hành vi tiêu dùng của khách du lịch
- 7.9. Hoạt động giao tiếp khác trong du lịch

Câu hỏi thảo luận và ôn tập

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [4]; [8]; [10]

Chương 8. KỸ NĂNG GIAO TIẾP PHI NGÔN TỪ

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 4 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 8 giờ.

- 8.1 Khái niệm, tầm quan trọng
 - 8.2 Các loại giao tiếp phi ngôn từ
- Kiểm tra thường xuyên bài 2.

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [4]; [15]

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									3	1	1	1
Liên hệ với 9.2														
											X	X		
											X	X	X	X
											X	X		

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên qu
đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

- (1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)
- (2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;
- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi viết.

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thực hành.

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Người soạn

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị Nhà hàng & Dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

TỔ CHỨC SỰ KIỆN

1. Tên học phần: **TỔ CHỨC SỰ KIỆN**

2. Mã học phần: TOU3026

3. Số tín chỉ: 3TC

Học phần: *Bắt buộc*

Lý thuyết: 15 tiết

Thực hành (thực hành, thảo luận, bài tập, kiểm tra): 60 tiết

Tự học: 90 giờ

4. Phân bố thời gian

Thời điểm thực hiện: Học kỳ 3 (trong chương trình đào tạo)

Số tiết/ tuần: 5 tiết/tuần

Tổng số tuần: 15 tuần

5. Bộ môn/ Khoa phụ trách: Khoa Du lịch

6. Điều kiện ràng buộc: Không

7. Mô tả học phần: Tổ chức sự kiện là môn học bắt buộc trong chương trình đào tạo ngành đại học Khách Sạn. Môn học nhằm cung cấp cho người học những kiến thức, kỹ năng tổ chức các sự kiện có liên quan đến hoạt động kinh doanh khách sạn;

8. Mục tiêu học phần

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên:

8.1. Về kiến thức

Trình bày được những kiến thức cơ bản về quản trị sự kiện, bao gồm: những khái luận cơ bản về sự kiện, quản trị sự kiện; những nhân tố ảnh hưởng và xu hướng phát triển thị trường tổ chức sự kiện ở Việt Nam; nghiên cứu nhu cầu tổ chức sự kiện và quá trình lập kế hoạch tổ chức sự kiện; những vấn đề pháp lý khi tổ chức sự kiện và quá trình truyền thông marketing sự kiện; tổ chức, triển khai và đánh giá một chương trình sự kiện; ứng dụng để tổ chức triển khai một số loại hình sự kiện.

8.2. Về kỹ năng

Giải quyết được các bài tập liên quan tới hoạch định chiến lược, chính sách, kế hoạch kinh doanh; kỹ năng tổ chức triển khai một chương trình sự kiện và đánh giá một chương

trình sự kiện; kỹ năng xử lý các tình huống thông qua việc rèn luyện kỹ năng về tư duy, thuyết trình và làm việc theo nhóm.

8.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Có ý thức rèn tính sáng tạo, kiên trì và sự chuyên nghiệp trong công tác lập kế hoạch, triển khai kế hoạch trong tổ chức sự kiện ; Tự lập, sáng tạo để phát triển tư duy của mình vào phát triển các ý tưởng, làm bài tập cá nhân; Tự chịu trách nhiệm trước tinh thần, thái độ học tập của mình.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

- Nghiên cứu giáo trình, chuẩn bị các ý kiến hỏi, đề xuất khi nghe giảng
- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

10. Tài liệu tham khảo

[1]. PGS.TS Lưu Văn Nghiêm (2007), *Tổ chức sự kiện*, NXB. Đại học Kinh tế Quốc dân.

[2]. Th.S. Nguyễn Thị Kim Thanh (2017), *Tài liệu giảng dạy Tổ chức sự kiện*, Trường Đại học Hạ Long.

[3]. TS. Nguyễn Thị Mỹ Thanh, *Quản trị tổ chức sự kiện và lễ hội*, NXB Lao động – xã hội

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laze,...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
		Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+
	4,0 – 4,9		D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Bài 1: Tổng quan về sự kiện và tổ chức sự kiện

Tổng số: 05 tiết, trong đó Lý thuyết: 02 tiết, Thảo luận: 03 tiết; Tự học: 05 giờ

1.1. Tổng quan về sự kiện

1.1.1. Khái niệm sự kiện

1.1.2. Các thành phần tham gia trong sự kiện

1.1.3. Các loại hình sự kiện

1.1.4. Một số ý nghĩa và tác động của sự kiện

1.1.5. Sơ lược về thị trường tổ chức sự kiện ở Việt Nam

1.2. Tổng quan về Tổ chức sự kiện

1.2.1. Khái niệm về tổ chức và quản lý sự kiện

1.2.2. Vai trò của nhà tổ chức sự kiện

1.2.3. Đặc điểm của tổ chức sự kiện

1.2.4. Quy trình tổ chức sự kiện

1.2.5. Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tổ chức sự kiện

Bài 2: Lập kế hoạch và ngân sách cho sự kiện

Tổng số tiết: 10, trong đó Lý thuyết: 02 tiết, Thực hành, Thảo luận: 08 tiết; Tự học: 10 giờ

3.1 Lập kế hoạch cho sự kiện

3.1.1. Nghiên cứu nhu cầu tổ chức sự kiện cho khách hàng

3.1.2. Xác định mục đích của việc tổ chức sự kiện

3.1.3. Hình thành chủ đề và ý tưởng tổ chức sự kiện

3.1.4. Xây dựng chương trình nghị sự

3.1.5. Lập chương trình và kế hoạch tổng thể tổ chức sự kiện

3.1.6. Dự phòng và xử lý các sự cố trong tổ chức sự kiện

3.2. Lập ngân sách

3.3.1 Tầm quan trọng của ngân sách

3.3.2 Dự toán sơ bộ ngân sách

3.3.3. Dự trù các khoản khó đoán trong sự kiện

Bài 3: Chuẩn bị tổ chức sự kiện

Tổng số: 05 tiết, trong đó Lý thuyết: 02 tiết, Thực hành, Thảo luận: 03 tiết; Tự học: 10 giờ

3.1. Chuẩn bị các thủ tục hành chính

3.2. Chuẩn bị danh sách khách mời, thư mời và marketing cho sự kiện

3.2.1. Lên danh sách và gửi thư cho khách mời

3.2.2. Hồ sơ khách mời

3.2.3. Thư mời

3.2.4. Các hoạt động marketing thu hút khách đến sự kiện

3.3. Chuẩn bị về địa điểm và không gian tổ chức sự kiện.

3.3.1. Lựa chọn địa điểm tổ chức sự kiện

3.3.2. Xác định không gian cho tổ chức sự kiện

3.4. Chuẩn bị kế hoạch đồ ăn, đồ uống cho sự kiện

3.4.1. Lập kế hoạch đồ ăn cho sự kiện

3.4.2. Lập kế hoạch đồ uống cho cuộc họp

3.5. Chuẩn bị phương tiện vận chuyển khách tham dự sự kiện

3.5.1. Phương tiện chở khách

3.5.2. Phương tiện đưa đón khách

3.6. Chuẩn bị các công việc khác liên quan khác

- 3.6.1. Liên hệ với nhà cung ứng
- 3.6.2. Chuẩn bị về nhân sự
- 3.6.3. Chuẩn bị tài liệu và quà tặng
- 3.6.4. Người dẫn chương trình và diễn giả

Bài 4: Tổ chức điều hành các hoạt động của sự kiện

Tổng số: 05 tiết, trong đó Lý thuyết: 02 tiết, Thực hành, Thảo luận: 03 tiết; Tự học: 5 giờ

- 4.1. Tổ chức khai mạc sự kiện
 - 4.1.1. Tổ chức đón tiếp khách tại nơi diễn ra sự kiện
 - 4.1.2. Khai mạc sự kiện
- 4.2. Điều hành diễn biến của sự kiện
 - 4.2.1. Điều hành sân khấu/ khu vực trình diễn/ khu vực thi đấu
 - 4.2.2. Điều hành, quản lý khán giả và khách mời
 - 4.2.3. Kiểm soát hoạt động dẫn chương trình và diễn giả
 - 4.2.4. Điều hành các hoạt động phụ trợ

Bài 5: Tổng kết đánh giá sự kiện

Tổng số: 05 tiết, trong đó Lý thuyết: 02 tiết, Thực hành, Thảo luận: 03 tiết; Tự học: 10 giờ

- 5.1. Thanh quyết toán sự kiện
 - 5.1.1. Thanh quyết toán với khách hàng
 - 5.1.2. Thanh quyết toán với nhà cung cấp
- 5.2. Đánh giá, tổng kết rút kinh nghiệm
 - 5.2.1. Đánh giá tổng kết rút kinh nghiệm với nhà cung cấp
 - 5.2.2. Đánh giá tổng kết rút kinh nghiệm trong nội bộ doanh nghiệp
 - 5.2.3. **Lập bảng tổng kết đánh giá sự kiện**

Bài 6: Tổ chức tiệc, Gala Dinner

Tổng số: 10 tiết, trong đó Lý thuyết: 01 tiết, Thực hành, Thảo luận: 09 tiết;

Tự học: 10 giờ

- 6.1. Khái quát về tổ chức tiệc, Gala Dinner
 - 6.1.1. Khái niệm
 - 6.1.2. Phân loại
- 6.2. Quy trình tổ chức

Bài 7: Tổ chức hội nghị, hội thảo

Tổng số: 10 tiết, trong đó Lý thuyết: 01 tiết, Thực hành, Thảo luận: 09 tiết;

Tự học: 10 giờ

- 7.1. Khái niệm
- 7.2. Quy trình tổ chức

7.3. Một số điều cần lưu ý khi tổ chức Hội thảo – Hội nghị

Bài 8: Tổ chức giới thiệu, quảng bá sản phẩm

Tổng số: 10 tiết, trong đó Lý thuyết: 01 tiết, Thực hành, Thảo luận: 09 tiết;

Tự học: 10 giờ

8.1. Khái niệm

8.2. Quy trình tổ chức

8.3. Một số điều cần lưu ý khi tổ chức giới thiệu, quảng bá sản phẩm

Bài 9: Tổ chức họp báo

Tổng số: 10 tiết, trong đó Lý thuyết: 01 tiết, Thực hành, Thảo luận: 09 tiết;

Tự học: 10 giờ

9.1. Khái niệm

9.2. Quy trình tổ chức

9.3. Một số điều cần lưu ý khi tổ chức họp báo

Bài 10: Tổ chức khai trương

Tổng số: 05 tiết, trong đó Lý thuyết: 01 tiết, Thực hành, Thảo luận: 04 tiết; tự học: 10 giờ

10.1. Khái niệm

10.2. Quy trình tổ chức

10.3. Một số điều cần lưu ý khi tổ chức họp báo

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần						Định kỳ				Thi			
	Trọng số 10%						30%				60%			
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									3	1	1	1
Liên hệ với 9.2														
											X	X		
											X	X	X	X
											X	X		

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

(1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)

(2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;

- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Tự luận

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thực hành.

- Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Trên cơ sở chương trình, giáo trình môn học soạn giáo án và bài giảng chi tiết để thực hiện việc giảng dạy theo đúng mục tiêu môn học.

+ Áp dụng các phương pháp giảng dạy lý thuyết:

- Nêu vấn đề;
- Phát vấn;
- Thảo luận;
- Tổng kết đánh giá.

+ Áp dụng phương pháp hướng dẫn thực hành:

- Mô tả hoặc làm mẫu các công việc và các bước thực hiện công việc trong thực tế;
- Yêu cầu về tiêu chuẩn phải đạt;
- Điều kiện để thực hiện công việc;
- Kiến thức, kỹ năng và thái độ cần có để thực hiện công việc;
- Lỗi thường gặp cần tránh.

+ Trong quá trình giảng bài cần lưu ý liên hệ với các môn học có liên quan cũng như với thực tế để người học ngoài việc nắm bắt được kiến thức còn có khả năng tự liên hệ với thực tế nghề nghiệp sau này.

- Đối với người học:

+ Trước các buổi học, giờ học: Nghiên cứu giáo trình, tài liệu; chuẩn bị các ý kiến hỏi, đề xuất khi nghe giảng; sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên;

+ Phần lý thuyết:

- Dự lớp $\geq 80\%$ tổng thời lượng của học phần
- Chuẩn bị bài trước khi tới lớp, tìm hiểu kiến thức thực tiễn ứng với mỗi chương học
- Thảo luận, trao đổi ý kiến làm sáng tỏ vấn đề

+ Phần thực hành:

- Tổ chức các hoạt động theo nhóm/ cá nhân liên quan đến sự kiện theo yêu cầu của giảng viên
- Thiết kế chương trình theo yêu cầu của các bạn sinh viên

- Tham gia các sự kiện với vai trò hỗ trợ hoặc trong ban tổ chức các chương trình của khoa, nhà trường (Cộng đồng ưu tiên)

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Người soạn

Vũ Văn Viện

Th.S Lê Minh Thủy

Th.S Nguyễn T Kim Thanh

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

KHỞI SỰ DOANH NGHIỆP DỊCH VỤ DU LỊCH VÀ LỮ HÀNH

1. Tên học phần: KHỞI SỰ DOANH NGHIỆP DỊCH VỤ DU LỊCH VÀ LỮ HÀNH

2. Mã học phần: TOT3012

3. Số tín chỉ: (Ghi tổng số tín chỉ của HP) Học phần: Tự chọn

Lý thuyết: 17 tiết

Thực hành (thực hành, thảo luận, bài tập, kiểm tra): 13 tiết

Tự học: 60 giờ

4. Phân bố thời gian

Thời điểm thực hiện: Học kỳ 8 (trong chương trình đào tạo)

Số tiết/ tuần: 4 tiết/ tuần

Tổng số tuần: 8 tuần

5. Bộ môn/ Khoa phụ trách: Khoa Du lịch

6. Điều kiện ràng buộc: không

7. Mô tả học phần

Học phần Khởi sự doanh nghiệp dịch vụ du lịch và lữ hành là học phần bắt buộc trang bị chủ yếu cho sinh viên những hiểu biết cơ bản có hệ thống về nội dung và yêu cầu đối với khởi sự và tạo lập một doanh nghiệp du lịch.

Học phần bao gồm các nội dung sau: Ý tưởng kinh doanh, phát triển các ý tưởng kinh doanh và phân tích đánh giá dịch vụ du lịch và lữ hành, lựa chọn ý tưởng kinh doanh; Quyết định về khởi sự doanh nghiệp dịch vụ du lịch và lữ hành; Các bước của khởi sự doanh nghiệp; Những quy định và thủ tục thành lập doanh nghiệp; kế hoạch kinh doanh: yêu cầu, nội dung và kết cấu; Những quyết định về địa điểm và các vấn đề marketing; Làm việc với tư vấn.

8. Mục tiêu học phần

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên:

8.1. Về kiến thức:

Những kiến thức cơ bản về mặt lí luận khi khởi sự và tạo lập một doanh nghiệp du lịch.

8.2. Về kỹ năng:

Giúp sinh viên lập được kế hoạch công việc, quản lý công việc theo chu trình và phát triển được các ý tưởng và lựa chọn ý tưởng trong kinh doanh.

8.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Có trách nhiệm, nhiệt tình với công việc, khơi dậy niềm đam mê và sự sáng tạo, có ý tưởng khởi nghiệp. Chủ động, tìm tòi nghiên cứu và sáng tạo, đáp ứng được nhu cầu của thực tiễn xã hội.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. Nhiệm vụ

- Phải nghiên cứu trước giáo trình, chuẩn bị các ý kiến hỏi, đề xuất khi nghe giảng
- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên;
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

9.2. Nội dung cần đạt

- Kiến thức:

Nêu được các nội dung và yêu cầu đối với khởi sự và tạo lập một doanh nghiệp du lịch. Phát triển được các câu hỏi cần phải trả lời khi muốn khởi sự và tạo lập một doanh nghiệp du lịch.

Trình bày được các nội dung và yêu cầu đối với khởi sự và tạo lập một doanh nghiệp du lịch.

- Kỹ năng:

Lập được kế hoạch công việc và quản lý công việc theo chu trình đảm bảo khoa học và có tính khả thi

Phát triển được các ý tưởng và lựa chọn ý tưởng kinh doanh.

- Thái độ:

Hăng say, nhiệt tình với công việc, khơi dậy niềm đam mê và sự sáng tạo, có ý tưởng khởi nghiệp.

10. Tài liệu tham khảo

[1]. Nguyễn Văn Mạnh và Phạm Hồng Chương, *Giáo trình quản trị kinh doanh lý hành*, Hà Nội: Nxb Đại học kinh tế quốc dân, 2012.

[2]. Viện nghiên cứu và đào tạo về quản lý, *Xây dựng và triển khai chiến lược kinh doanh*, NXB Lao động – Xã hội (sách dịch), 2006.

11. Trang, thiết bị dạy - học: Máy tính. Máy chiếu, phấn bảng, giáo trình, giấy A0, A4, giấy màu, bút màu, hình ảnh,

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long; sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1. KHÁI QUÁT VỀ KHỞI SỰ DOANH NGHIỆP

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 4 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 8 giờ

- 1.1. Khái niệm
- 1.2. Nội dung
- 1.3. Các bước (tiền trình) của khởi sự doanh nghiệp du lịch

Chương 2. THỦ TỤC THÀNH LẬP DOANH NGHIỆP DU LỊCH

Tổng số: 6 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 3 tiết; Tự học: 12 giờ

- 2.1. Lựa chọn hình thức pháp lý cho doanh nghiệp
- 2.2. Quy trình đăng ký thành lập doanh nghiệp du lịch
- 2.3. Hồ sơ đăng ký thành lập doanh nghiệp du lịch
- 2.4. Những yếu tố loại trừ

Chương 3. Ý TƯỞNG KINH DOANH

Tổng số: 9 tiết, trong đó Lý thuyết: 4 tiết, Thực hành: 04 tiết; Kiểm tra: 01 tiết

Tự học: 18 giờ

- 3.1. Ý tưởng kinh doanh
- 3.2. Kỹ năng phát triển ý tưởng kinh doanh
- 3.3. Phân tích và lựa chọn ý tưởng kinh doanh

Bài kiểm tra số 1.

Chương 4. KẾ HOẠCH KINH DOANH

Tổng số: 3 tiết, trong đó Lý thuyết: 2 tiết, Thực hành: 1 tiết; Tự học: 9 giờ

- 4.1. Khái niệm
- 4.2. Các yêu cầu đối với bản kế hoạch kinh doanh
- 4.3. Kết cấu của bản kế hoạch kinh doanh

Chương 5. KỸ NĂNG XÂY DỰNG BẢN KẾ HOẠCH KINH DOANH

Tổng số: 3 tiết, trong đó Lý thuyết: 2 tiết, Thực hành: 01 tiết; Tự học: 6 giờ

- 5.1. Phát triển các câu hỏi cần trả lời trong quá trình xây dựng kế hoạch kinh doanh
- 5.2. Lập kế hoạch thực hiện và thực hiện

Chương 6. LÀM VIỆC VỚI TƯ VẤN

Tổng số: 5 tiết, trong đó Lý thuyết: 2 tiết, Thực hành: 02 tiết; Kiểm tra: 01 tiết;

Tự học: 10 giờ

- 6.1. Lựa chọn tư vấn
- 6.2. Chuẩn bị làm việc với tư vấn
- 6.3. Làm việc với tư vấn

Bài kiểm tra số 2.

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									2	1	1	1
Liên hệ với 9.2														

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

- (1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)
- (2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;
- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi viết.

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thảo luận, thực hành.

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Người soạn

Vũ Văn Viện

Bùi Thu Thủy

Bùi Thu Thủy

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: **Đại học**

Ngành: **Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống**

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

CẨM HOA TRANG TRÍ BÀN TIỆC

1. Tên học phần: **CẨM HOA TRANG TRÍ BÀN TIỆC**

2. Mã học phần: **RFA3001**

3. Số tín chỉ: **3TC**

Học phần: *Bắt buộc*

Lý thuyết: 09 tiết

Thực hành (thực hành, thảo luận, bài tập, kiểm tra): 51 tiết

Tự học: 60 giờ

4. Phân bố thời gian

Thời điểm thực hiện: Học kỳ 1 (trong chương trình đào tạo)

Số tiết/ tuần: 5 tiết/tuần

Tổng số tuần: 12 tuần

5. Bộ môn/ Khoa phụ trách: **Khoa Du lịch**

6. Điều kiện ràng buộc: **Không**

7. Mô tả học phần

Trang bị cho học sinh những kiến thức, hiểu biết về các mẫu hoa, các cách trang trí món và trang trí bàn tiệc.

8. Mục tiêu học phần

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên:

8.1. Về kiến thức:

Trang bị cho học viên kiến thức cơ bản về kỹ thuật- Nghệ thuật cắm, bó hoa tươi

- Biết cách sử dụng và bảo quản dụng cụ chuyên dùng cho môn nghệ thuật này.

- Hiểu đặc điểm, ý nghĩa của mỗi loại hoa, lá cho mỗi chủ đề khi thực hiện.

- Biết tính toán nguyên liệu chính, phụ và thực hiện cho từng chủ đề.

- Biết cách tổ chức, trang trí khánh tiết các bữa tiệc ngòì, tiệc đứng, tiệc trà tại gia đình, tập thể, doanh nghiệp, nhà hàng, khách sạn với quy mô từ nhỏ đến lớn, kiểu mẫu đẹp, giá trị nghệ thuật cao.

8.2. Về kỹ năng:

- Thành thạo kỹ thuật- Nghệ thuật cắm, bó hoa tươi

- Tính toán được nguyên liệu chính, phụ và thực hiện cho từng chủ đề.

- Tổ chức được các bữa tiệc ngòì, tiệc đứng, tiệc trà tại gia đình, tập thể, doanh nghiệp, nhà hàng, khách sạn với quy mô từ nhỏ đến lớn, kiểu mẫu đẹp, giá trị nghệ thuật cao.

- Sử dụng thành thạo và bảo quản dụng cụ chuyên dùng cho môn nghệ thuật này.

8.3. Về thái độ:

Rèn luyện cho học sinh tính cẩn thận, tỉ mỉ các kỹ năng trang trí bàn tiệc, đảm bảo an toàn và VSATTP.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. Nhiệm vụ

- Nghiên cứu giáo trình, chuẩn bị các ý kiến hỏi, đề xuất khi nghe giảng
- Thực hành, luyện tập thường xuyên các nội dung đã học trên lớp
- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

9.2. Nội dung cần đạt

- Kiến thức:

Trang bị cho học viên kiến thức cơ bản về kỹ thuật- Nghệ thuật cắm, bó hoa tươi

- Biết cách sử dụng và bảo quản dụng cụ chuyên dùng cho môn nghệ thuật này.
 - Hiểu đặc điểm, ý nghĩa của mỗi loại hoa, lá cho mỗi chủ đề khi thực hiện.
 - Biết tính toán nguyên liệu chính, phụ và thực hiện cho từng chủ đề.
- Biết cách tổ chức, trang trí khánh tiết các bữa tiệc ngồi, tiệc đứng, tiệc trà tại gia

- Kỹ năng:

- Thành thạo kỹ thuật- Nghệ thuật cắm, bó hoa tươi
- Tính toán được nguyên liệu chính, phụ và thực hiện cho từng chủ đề.
- Tổ chức được các bữa tiệc ngồi, tiệc đứng, tiệc trà tại gia đình, tập thể, doanh nghiệp, nhà hàng, khách sạn với quy mô từ nhỏ đến lớn, kiểu mẫu đẹp, giá trị nghệ thuật cao.
- Sử dụng thành thạo và bảo quản dụng cụ chuyên dùng cho môn nghệ thuật này.

- Thái độ

Có tinh thần tự giác, yêu nghề, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc;

Rèn luyện cho học sinh tính cẩn thận, tỉ mỉ các kỹ năng trang trí bàn tiệc, đảm bảo an toàn và VSATTP.

10. Tài liệu tham khảo

10.1. Sách, giáo trình chính

- [1]. Nghệ thuật cắm hoa – NXB Phụ Nữ
- [2]. Nghệ thuật trang trí tiệc - NXB VHHT

10.2. Tài liệu tham khảo

[3]. Nghệ thuật phối hợp màu sắc- NXB Mỹ thuật

[4]. Nghệ thuật tạo hình rau củ - NXB HCM

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laze,...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1: NGHỆ THUẬT CẮM HOA CƠ BẢN

Tổng số: 15 tiết, trong đó Lý thuyết: 5 tiết, Thực hành: 10 tiết; Tự học: 15 giờ.

Bài 1: Giới thiệu nghệ thuật cắm hoa

1.1. Nguyên liệu cắm hoa

1.1.1. Các loại hoa

1.1.2. Các loại lá

1.1.3. Phụ liệu

1.2. Dụng cụ cắm hoa

1.2.1. Các loại bình cắm hoa

1.2.2. Dụng cụ cắm hoa

1.3. Cách chọn và bảo quản hoa tươi

1.3.1. Cách chọn hoa

1.3.2. Cách bảo quản hoa tươi

Bài 2: Các dạng cắm hoa cơ bản

2.1. Cách đo hoa lá

2.2. Các dạng cắm hoa cơ bản

2.2.1. Cắm hoa theo hình khối

2.2.2. Dạng hình cầu

2.2.3. Dạng bò lan

2.2.4. Dạng hình chữ T

2.2.5. Dạng hình chữ L

2.2.6. Dạng thác đổ

2.2.7. Dạng dẻ quạt

2.3. Cắm hoa theo chủ đề

2.3.1. Chủ đề thầy cô

2.3.2.Chủ đề anh và em

2.3.3.Chủ đề hạnh phúc

2.3.4. đề gia đình

2.4. Cắm hoa trang trí bàn tiệc

Bài 3:Tiêu chuẩn đối với người làm công tác nghệ thuật:

3.1. Sức khỏe;

3.2. Vệ sinh;

3.3. Tác phong;

3.4. Tinh thần, thái độ;

3.5. Đạo đức và cầu tiến.

Chương 2: CẮM HOA THEO HÌNH DẠNG CƠ BẢN

Tổng số: 15 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 15 tiết; Tự học: 15 giờ.

2.1 Cắm hoa hình cầu

2.1.1.Nguyên liệu

2.1.1.1. Hoa

2.1.1.2. Lá

2.1.2. Dụng cụ

2.1.3. Cách cắm hoa

2.1.4 Trình bày

2.2 Cắm hoa hình dẻ quạt

2.2.1.Nguyên liệu

2.2.1.1. Hoa

2.2.1.2. Lá

2.2.2. Dụng cụ

2.2.3. Cách cắm hoa

2.2.4 Trình bày

2.3. Cắm hoa bò lan

2.3.1.Nguyên liệu

2.3.1.1. Hoa

2.3.1.2. Lá

2.3.2. Dụng cụ

2.3.3. Cách cắm hoa

2.3.4 Trình bày

2.4. Cắm hoa hình chữ T

2.4.1. Nguyên liệu

2.4.1.1. Hoa

2.4.1.2. Lá

2.4.2. Dụng cụ

2.4.3. Cách cắm hoa

2.4.4 Trình bày

2.5. Cắm hoa hình chữ L

2.5.1. Nguyên liệu

2.5.1.1. Hoa

2.5.1.2. Lá

2.5.2. Dụng cụ

2.5.3. Cách cắm hoa

2.5.4 Trình bày

2.6. Cắm hoa hình thác đổ

2.6.1. Nguyên liệu

2.6.1.1. Hoa

2.6.1.2. Lá

2.6.2. Dụng cụ

2.6.3. Cách cắm hoa

2.6.4 Trình bày

Chương 3: CẮM HOA HỘI NGHỊ, TIỆC

Tổng số: 15 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 15 tiết; Tự học: 15 giờ.

3.1. Cắm hoa bục phát biểu

3.1.1. Nguyên liệu

3.1.1.1. Hoa

3.1.1.2. Lá

3.1.2. Dụng cụ

3.1.3. Cách cắm hoa

3.1.4 Trình bày

3.2 Cắm hoa cài ngực đại biểu

3.2.1. Nguyên liệu

3.2.1.1. Hoa

3.2.1.2. Lá

3.2.2. Dụng cụ

3.2.3. Cách cắm hoa

3.2.4 Trình bày

3.3 Cắm lăng hoa hội nghị

3.3.1. Nguyên liệu

3.3.1.1. Hoa

3.3.1.2. Lá

3.3.2. Dụng cụ

3.3.3. Cách cắm hoa

3.3.4 Trình bày

3.4. Cắm hoa bàn ăn tiệc

3.4.1. Nguyên liệu

3.4.1.1. Hoa

3.4.1.2. Lá

3.4.2. Dụng cụ

3.4.3. Cách cắm hoa

3.4.4 Trình bày

CHƯƠNG 4. KỸ THUẬT TRANG TRÍ BÀN TIỆC

Tổng số: 15 tiết, trong đó Lý thuyết: 4 tiết, Thực hành: 11 tiết; Tự học: 15 giờ.

4.1. Nguyên tắc trong trang trí ứng dụng

4.1.1. Nguyên tắc phối màu và phối sắc trong trang trí

4.1.2. Các dạng bố cục trong trang trí

4.1.3. Nguyên tắc trang trí theo trường phái Châu Á

4.1.4. Nguyên tắc trang trí theo trường phái Châu Âu

4.2. Kỹ thuật kết mẫu tĩa trang trí bàn tiệc

4.2.1 Các kỹ thuật cơ bản

4.2.2. Kết mô hình trên đĩa thức ăn

4.2.3 Kết mô hình trang trí tiệc

14. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
3	2	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	3

- (1) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;
- (2) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thực hành;
- (3) Điểm đánh giá phần thực hành
- (4) Điểm chuyên cần (vắng học 20% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)
- (5) Điểm thi giữa học phần;
- (6) Điểm tiểu luận (nếu có);

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi thực hành

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Người soạn

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống
ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
QUẢN TRỊ NHÂN LỰC DU LỊCH

1. Tên học phần: QUẢN TRỊ NHÂN LỰC DU LỊCH

2. Mã học phần: K3LH.21

3. Số tín chỉ: 2TC

Học phần: *Bắt buộc*

Lý thuyết: 24 tiết

Thực hành (thực hành, thảo luận, bài tập, kiểm tra): 06 tiết

Tự học: 60 giờ

4. Phân bố thời gian

Thời điểm thực hiện: Học kỳ 7 (trong chương trình đào tạo)

Số tiết/ tuần: 4 tiết/tuần

Tổng số tuần: 7 tuần

5. Bộ môn/ Khoa phụ trách: Tổ Lữ hành Hướng dẫn, Khoa Du lịch

6. Điều kiện ràng buộc: Không

7. Mô tả học phần

Học phần Quản trị nhân lực du lịch là học phần bắt buộc trong chương trình đào tạo trình độ đại học Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành. Học phần cung cấp các kiến thức cơ bản về nguồn nhân lực, phân tích công việc, hoạch định và bố trí nhân lực. Bên cạnh đó hướng dẫn cho sinh viên phương pháp xây dựng định mức, tổ chức lao động, tuyển dụng và đào tạo; Phát triển, đánh giá và đãi ngộ lao động; xây dựng các mối quan hệ lao động trong doanh nghiệp.

8. Mục tiêu học phần

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên:

8.1. Về kiến thức:

Phát biểu và nhận diện được các đặc điểm, vai trò về nguồn nhân lực và quản trị nhân lực.

Áp dụng phân tích công việc, hoạch định, tuyển dụng nhân lực; tổ chức lao động định mức; đào tạo phát triển;

Nhận biết được các tiêu chí đánh giá, đãi ngộ nhân lực; tổng hợp được các mối quan hệ lao động trong một tổ chức.

8.2. Về kỹ năng:

Có khả năng vận dụng các kiến thức về nhân lực, quản trị nhân lực để hoạch định được nhu cầu nhân lực cho 1 bộ phận cụ thể trong doanh nghiệp.

Thực hiện thành thạo quy trình tuyển dụng, sắp xếp bố trí lao động trong doanh nghiệp.

Có khả năng đánh giá, đào tạo, phát triển và đãi ngộ nhân lực trong doanh nghiệp khách sạn, du lịch.

8.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Chủ động, có thái độ thân thiện, khả năng tổ chức làm việc nhóm khoa học và sáng tạo; có trách nhiệm trong công việc được giao;

Linh hoạt trong sắp xếp và xử lý công việc, tăng hiệu quả sử dụng lao động cho doanh nghiệp.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. Nhiệm vụ

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

- Nghiên cứu tài liệu trước khi đến lớp, hoàn thành các bài kiểm tra theo quy định

- Tích cực phát huy khả năng làm việc chủ động, sáng tạo, trách nhiệm

9.2. Nội dung cần đạt

- Kiến thức:

Trình bày được các đặc điểm, vai trò về nguồn nhân lực và quản trị nhân lực.

Áp dụng phân tích công việc, hoạch định, tuyển dụng nhân lực; tổ chức lao động định mức; đào tạo phát triển;

Nhận biết được các tiêu chí đánh giá, đãi ngộ nhân lực; tổng hợp được các mối

- Kỹ năng:

Vận dụng các kiến thức về nhân lực, quản trị nhân lực để hoạch định được nhu cầu nhân lực cho 1 bộ phận cụ thể trong doanh nghiệp.

Thực hiện thành thạo quy trình tuyển dụng, sắp xếp bố trí lao động trong doanh nghiệp.

Có khả năng đánh giá, đào tạo, phát triển và đãi ngộ nhân lực trong doanh nghiệp khách sạn, du lịch.

- Thái độ:

Chủ động, có thái độ thân thiện, khả năng tổ chức làm việc nhóm khoa học và sáng tạo; có trách nhiệm trong công việc được giao;

Linh hoạt trong sắp xếp và xử lý công việc, tăng hiệu quả sử dụng lao động cho doanh nghiệp.

10. Tài liệu tham khảo

[1]. PGS.TS. Trần Kim Dung (2008), *Quản trị nguồn nhân lực*, NXB Thống Kê

[2]. Nguyễn Văn Điềm, Nguyễn Ngọc Quân (2014), *Quản trị nhân lực*, NXB Đại học kinh tế Quốc dân.

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình tham khảo
- Hình ảnh minh họa, PPT bài giảng.

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1. TỔNG QUAN VỀ QUẢN TRỊ NHÂN LỰC

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 4 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 8 giờ

1.1. Khái niệm, đặc điểm nhân lực trong khách sạn

- 1.1.1. Khái niệm nhân lực
- 1.1.2. Đặc điểm nhân lực trong khách sạn
- 1.1.3. Phân loại nhân lực trong khách sạn

1.2. Quản trị nhân lực

- 1.2.1. Khái niệm quản trị nhân lực
- 1.2.2. Vai trò, mục tiêu của quản trị nhân lực
- 1.2.3. Chức năng của quản trị nhân lực

1.3. Một số nội dung cơ bản của quản trị nhân lực

1.4. Các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động quản trị nhân lực

Chương 2. PHÂN TÍCH CÔNG VIỆC VÀ HOẠCH ĐỊNH NHÂN LỰC

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 1 tiết; Tự học: 8 giờ

2.1. Phân tích công việc

- 2.1.1. Khái niệm, vai trò của phân tích công việc
- 2.1.2. Nội dung phân tích công việc
 - 2.1.2.1. Xây dựng mô tả công việc
 - 2.1.2.2. Xây dựng tiêu chuẩn công việc
- 2.1.3. Các phương pháp phân tích công việc

2.2. Hoạch định nhân lực

- 2.2.1. Khái niệm, vai trò của hoạch định nhân lực

- 2.2.2. Nội dung hoạch định nhân lực
 - 2.2.2.1. Xác định nhu cầu nhân lực
 - 2.2.2.2. Xây dựng kế hoạch nhân lực
 - 2.2.2.3. Triển khai kế hoạch nhân lực
 - 2.2.2.4. Kiểm tra và đánh giá

Chương 3. TUYỂN DỤNG NHÂN LỰC

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 1 tiết; Tự học: 8 giờ

3.1. Khái niệm và vai trò của tuyển dụng nhân lực

- 3.1.1. Khái niệm tuyển dụng nhân lực
- 3.1.2. Vai trò của tuyển dụng nhân lực
- 3.1.3. Các nhân tố tác động tới tuyển dụng nhân lực

3.2. Các nguồn tuyển dụng nhân lực

- 3.2.1. Nguồn bên trong doanh nghiệp
- 3.2.2. Nguồn bên ngoài doanh nghiệp

3.3. Quy trình tuyển dụng nhân lực trong doanh nghiệp

- 3.3.1. Định danh công việc cần tuyển dụng
- 3.3.2. Thông báo tuyển dụng
- 3.3.3. Thu nhận và xử lý hồ sơ
- 3.3.4. Tổ chức thi tuyển
- 3.3.5. Đánh giá các ứng viên và quyết định
- 3.3.6. Bố trí, hội nhập nhân viên mới

Chương 4. TỔ CHỨC VÀ ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

*Tổng số: 5 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 1 tiết; Kiểm tra: 1 tiết
Tự học: 10 giờ*

4.1. Định mức lao động

- 4.1.1. Khái niệm và vai trò định mức lao động
- 4.1.2. Các loại định mức lao động
- 4.1.3. Quy trình xây dựng định mức lao động

4.2. Tổ chức lao động

- 4.2.1. Khái niệm và vai trò tổ chức lao động
- 4.2.2. Cơ sở tổ chức lao động
 - 4.2.3. Nội dung của tổ chức lao động
 - 4.2.3.1. Phân công lao động và hợp tác lao động trong doanh nghiệp
 - 4.2.3.2. Xây dựng quy chế làm việc trong doanh nghiệp
 - 4.2.3.3. Tổ chức điều kiện làm việc

Kiểm Tra

Chương 5. ĐÀO TẠO VÀ PHÁT TRIỂN NHÂN LỰC

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 2 tiết, Thực hành: 2 tiết; Tự học: 8 giờ

5.1. Đào tạo nhân lực

- 5.1.1. Khái niệm và vai trò đào tạo nhân lực
- 5.1.2. Các hình thức đào tạo nhân lực
- 5.1.3. Các nội dung đào tạo nhân lực
- 5.1.4. Các phương pháp đào tạo nhân lực
- 5.1.5. Tổ chức công tác đào tạo nhân lực

5.2. Phát triển nhân lực

- 5.2.1. Khái niệm và vai trò phát triển nhân lực
- 5.2.2. Các hình thức phát triển nhân lực
- 5.2.3. Các công cụ phát triển nhân lực
- 5.2.4. Tổ chức công tác phát triển nhân lực

Chương 6. ĐÁNH GIÁ VÀ ĐÃI NGỘ NHÂN LỰC

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 2 tiết, Thực hành: 2 tiết; Tự học: 8 giờ

6.1. Đánh giá nhân lực

- 6.1.1. Khái niệm và vai trò đánh giá nhân lực
- 6.1.2. Tổ chức công tác đánh giá nhân lực

6.2. Đãi ngộ nhân lực

- 6.2.1. Khái niệm và vai trò đãi ngộ nhân lực
- 6.2.2. Các hình thức đãi ngộ nhân lực
- 6.2.3. Tổ chức công tác đãi ngộ nhân lực
- 6.2.4. Một số quy định của Pháp luật về đãi ngộ nhân lực

Chương 7. QUAN HỆ LAO ĐỘNG

Tổng số: 5 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 1 tiết; Kiểm tra: 1 tiết;

Tự học: 8 giờ

7.1. Khái niệm quan hệ lao động và các mối quan hệ lao động

- 7.1.1. Khái niệm quan hệ lao động
- 7.1.2. Các mối quan hệ lao động

7.2. Thỏa ước lao động tập thể

- 7.2.1. Khái niệm thỏa ước lao động tập thể
- 7.2.2. Tiến trình ký kết thỏa ước lao động tập thể
- 7.2.3. Nội dung thỏa ước lao động tập thể theo Luật Lao động Việt Nam

7.3. Tranh chấp lao động

7.3.1. Khái niệm tranh chấp lao động

7.3.2. Nguyên tắc giải quyết tranh chấp lao động

7.3.3. Trình tự giải quyết tranh chấp lao động

7.3.4. Kinh nghiệm đối với các nhà quản trị trong quá trình tranh chấp lao động

Kiểm tra

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									2	1	1	1
Liên hệ với 9.2														
											x	x		
											x	x	x	x

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

(1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)

(2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;

(3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;

(4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;

(5) Điểm thi giữa kỳ;

(6) Điểm đánh giá định kỳ;

(7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi tự luận

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thảo luận.

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

Trương bộ môn

Người soạn

TS. Vũ Văn Viện

ThS. Trần Thu Thủy

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG – VỆ SINH THỰC PHẨM VÀ AN TOÀN LAO ĐỘNG

1. Tên học phần: BVMT – VSTP VÀ ATLĐ

2. Mã học phần: MHAU.3

3. Số đơn vị học trình: 2

Học phần: Bắt buộc

4. Phân bổ thời gian:

Lý thuyết: 0 tiết

Thực hành: 30 tiết

Tự học: 60 giờ

5. Bộ môn phụ trách: Tổ bộ môn khách sạn – nhà hàng Khoa Du lịch

6. Điều kiện tiên quyết:

- Học phần này học song song với các học phần nghiệp vụ chuyên ngành

7. Mô tả học phần

- Học phần này trang bị cho sinh viên kiến thức về môi trường, môi trường du lịch, các nguyên tắc và biện pháp quản lý tài nguyên môi trường trong nhà hàng, kiến thức vệ sinh thực phẩm, an toàn lao động.

8. Mục tiêu của học phần:

Kết thúc học phần này, sinh viên đạt được những yêu cầu cơ bản sau:

8.1. Về kiến thức: Trình bày được các vấn đề về khoa học môi trường, các khái niệm môi trường du lịch, sản phẩm du lịch, các tác động của du lịch đến môi trường, kiến thức về vệ sinh thực phẩm, an toàn lao động.

8.2. Về kỹ năng: Thể hiện được các kỹ năng chuyên môn như kỹ năng phân tích đánh giá tác động môi trường, kỹ năng tiết kiệm năng lượng, nước, giảm thiểu chất thải, thực hiện được quy trình vệ sinh thực phẩm, kiểm soát các hoạt động an toàn lao động, phòng cháy chữa cháy.

8.3. Về thái độ: Có ý thức tự giác rèn luyện nhằm hình thành, củng cố các kỹ năng bảo vệ môi trường khách sạn, thực hiện vệ sinh thực phẩm, an toàn lao động.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. Nhiệm vụ

- Phải nghiên cứu trước giáo trình, chuẩn bị các ý kiến hỏi, đề xuất khi nghe giảng
- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên;
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

9.2. Nội dung cần đạt

- Về kiến thức:
 - + Có kiến thức nền tảng về môi trường, du lịch trách nhiệm
 - + Có kiến thức về các biện pháp bảo vệ môi trường khách sạn, vệ sinh thực phẩm, an toàn lao động
- Về kỹ năng:
 - Có kỹ năng quản lý nước, năng lượng, rác thải khách sạn, bảo vệ môi trường khách sạn, quản lý vệ sinh thực phẩm trong nhà hàng, phòng tránh và sơ cứu tai nạn lao động.
- + Về thái độ
 - Chủ động thực hiện các biện pháp bảo vệ môi trường khách sạn, tự giác chấp hành các biện pháp quản lý nước, năng lượng, rác thải khách sạn; chịu trách nhiệm về quản lý môi trường, vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động của nhà hàng, khách sạn.

10. Tài liệu tham khảo

- Tài liệu chính:

- (1)- Dự án ESRT, Bộ công cụ bảo vệ môi trường, năm 2013

- Tài liệu tham khảo:

- (2) – Dự án ESRT, Bộ tiêu chuẩn Nghiệp vụ quản lý khách sạn, năm 2013
- (3) – Dự án ESRT, Bộ tiêu chuẩn Nghiệp vụ Phục vụ nhà hàng, năm 2013
- (4) – Dự án ESRT, Bộ tiêu chuẩn Nghiệp vụ Chế biến món ăn, năm 2013

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laser,...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

CHƯƠNG 1

MÔI TRƯỜNG VÀ DU LỊCH CÓ TRÁCH NHIỆM

(LT: 5, TL: 1)

1.1.Môi trường

1.1.1. Khái niệm và phân loại môi trường

- 1.1.2. Chức năng của môi trường
- 1.1.3. Khủng hoảng môi trường
- 1.1.4. Nội dung bảo vệ môi trường ở Việt Nam

1.2. Môi trường du lịch

- 1.2.1. Khái niệm môi trường du lịch
- 1.2.2. Sản phẩm du lịch
- 1.2.3. Khách du lịch
- 1.2.4. Các loại hình du lịch
- 1.2.5. Thị trường du lịch và chiến lược phát triển du lịch của Việt Nam

1.3. Tác động của du lịch

- 1.3.1. Tác động tích cực và tiêu cực của du lịch đối với xã hội
- 1.3.2. Tác động tích cực và tiêu cực của du lịch đối với môi trường
- 1.3.3. Tác động tích cực và tiêu cực của du lịch đối với nền kinh tế

1.4. Du lịch có trách nhiệm

- 1.4.1. Những vấn đề chung về du lịch có trách nhiệm
- 1.4.2. Lợi ích của du lịch có trách nhiệm
- 1.4.3. Các nguyên tắc của du lịch có trách nhiệm

Tài liệu tham khảo: (1), (2),(3)

Câu hỏi ôn tập

- 1, Trình bày khái niệm và phân loại môi trường.
- 2, Phân tích những tác động của hoạt động du lịch đến môi trường, xã hội, kinh tế.
- 3, Áp dụng các nguyên tắc của du lịch trách nhiệm nhằm đem lại những lợi ích của du lịch có trách nhiệm cho doanh nghiệp như thế nào ?

CHƯƠNG 2

BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG TRONG KHÁCH SẠN

(LT: 8, TL: 1, KT: 1)

2.1. Vai trò của công tác bảo vệ môi trường trong kinh doanh khách sạn

2.2. Những tác động tiêu cực của kinh doanh khách sạn

- 2.2.1. Tiêu thụ nước
- 2.2.2. Tiêu thụ năng lượng
- 2.2.3. Tăng lượng rác thải

2.3. Một số nguyên tắc và biện pháp quản lý tài nguyên bảo vệ môi trường

- 2.3.1. Một số nguyên tắc
 - 2.3.1.1. Quản lý môi trường trên cơ sở pháp lý

- 2.3.1.2. Quản lý môi trường trên cơ sở tự nguyện
- 2.3.1.3. Quản lý môi trường từ cấp cơ sở
- 2.3.1.4. Quản lý môi trường theo nguyên tắc 3R
- 2.3.2. Áp dụng kinh doanh dịch vụ lưu trú, dịch vụ ăn uống có trách nhiệm
- 2.3.2.1. Thông báo với khách hàng về các nội dung liên quan đến du lịch có trách nhiệm
- 2.3.2.2. Thực hành tiết kiệm năng lượng
- 2.3.2.3. Thực hành sử dụng nước hiệu quả
- 2.3.2.4. Giảm thiểu rác thải
- 2.3.2.5. Mua và sử dụng các sản phẩm thân thiện với môi trường

Tài liệu tham khảo (2),(3)

Câu hỏi ôn tập

- 1, Nêu các tác động của hoạt động kinh doanh khách sạn đến môi trường.
- 2, Trình bày các biện pháp bảo vệ tài nguyên bảo vệ tài nguyên môi trường
- 3, Áp dụng kinh doanh dịch vụ lưu trú, dịch vụ ăn uống có trách nhiệm như thế nào ?

CHƯƠNG 3

VỆ SINH THỰC PHẨM – AN TOÀN LAO ĐỘNG

(LT: 10, TL: 3, KT: 1)

3.1 Vệ sinh thực phẩm

- 3.1.1. Tiêu chuẩn vệ sinh thực phẩm
- 3.1.2. Các mối nguy thường gặp, nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm
- 3.1.3. Các biện pháp phòng ngừa
 - 3.1.3.1. Phòng ngừa lây nhiễm chéo
 - 3.1.3.2. Giữ cho thực phẩm nằm ngoài vùng nhiệt độ nguy hiểm
 - 3.1.3.3. Nhận và bảo quản thực phẩm an toàn
 - 3.1.3.4. Chuẩn bị, chế biến và lưu trữ thực phẩm an toàn
 - 3.1.3.5. Phục vụ thực phẩm an toàn
 - 3.1.3.6. Lau dọn và làm vệ sinh
 - 3.1.3.7. Ngăn ngừa côn trùng – Động vật gây hại
- 3.1.4. Hệ thống ngăn ngừa và kiểm soát thực phẩm (HACCP)
 - 3.1.4.1. Khái niệm hệ thống HACCP
 - 3.1.4.2. Các nguyên tắc của hệ thống HACCP

3.2. An toàn lao động

- 3.2.1. Phát hiện các nguy cơ mất an toàn an ninh
- 3.2.2. Xử lý các nguy cơ mất an toàn

- 3.2.2.1. Xử lý nguy cơ nâng nhắc vật nặng
- 3.2.2.2. Xử lý nguy cơ trượt, vấp, ngã
- 3.2.2.3. Xử lý nguy cơ vật cản ra vào cửa ra vào lối đi
- 3.2.2.4. Xử lý nguy cơ thiết bị sắc nhọn
- 3.2.2.5. Xử lý nguy cơ hóa chất
- 3.2.2.6. Làm việc trên cao
- 3.2.2.7. Xử lý nguy cơ sử dụng điện
- 3.2.2.8. Xử lý nguy cơ khách khó tính
- 3.2.3. Thực hiện sơ cứu cơ bản
- 3.2.3.1. Khái niệm về sơ cứu ban đầu
- 3.2.3.2. Các bước tiến hành sơ cứu ban đầu
- 3.2.4. Ứng phó với hỏa hoạn trong khách sạn
- 3.2.4.1. Các tác nhân gây nên đám cháy
- 3.2.4.2. Các phương tiện chữa cháy
- 3.2.4.3. Nhiệm vụ của người phát hiện ra cháy và nhân viên lễ tân khách sạn

Tài liệu tham khảo (2),(3)

Câu hỏi ôn tập

- 1, Nêu các môi nguy thường gặp gây mất vệ sinh thực phẩm
- 2, Trình bày các biện pháp phòng ngừa mất vệ sinh thực phẩm
- 3, Phát hiện và xử lý các nguy cơ mất an toàn lao động
- 4, Các bước tiến hành sơ cứu và ứng phó với hỏa hoạn như thế nào ?

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									3	1	1	1
Liên hệ với 9.2														
											x	x		
											x	x	x	x
											x	x		

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan
đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

- (1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)
- (2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;
- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi viết.

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thảo luận

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Người soạn

TS. Vũ Văn Viện

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học Ngành: Quản trị Nhà hàng & Dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN TỔ CHỨC KINH DOANH NHÀ HÀNG

1. Tên học phần: TỔ CHỨC KINH DOANH NHÀ HÀNG

2. Mã học phần: TOH3016

3. Số tín chỉ: 3

Học phần: Bắt buộc

4. Phân bố thời gian

Lý thuyết:

0 tiết

Thực hành (thực hành, thảo luận, bài tập, kiểm tra):

45 tiết

Tự học:

90 giờ

5. Bộ môn/ Khoa phụ trách: Bộ môn Quản trị khách sạn, khoa Du lịch

6. Điều kiện tiên quyết: Quản trị kinh doanh khách sạn

7. Mô tả học phần

Học phần Tổ chức kinh doanh nhà hàng là học phần bắt buộc, thuộc khối kiến thức chuyên ngành. Học phần gồm có 3 phần: những kiến thức cơ bản nhất về quản lý dịch vụ ăn uống từ xây dựng cơ cấu tổ chức, quản lý thực đơn, quản lý hoạt động phục vụ ăn uống, quản lý hoạt động phục vụ tiệc. Học phần quản lý hoạt động tài chính cơ bản trong nhà hàng như quản lý chi phí, tính giá bán, lập ngân sách hoạt động cũng như phân tích điểm hòa vốn. Học phần các kỹ điều hành giám sát của người giám sát dịch vụ ăn uống. Học phần có tác dụng cung cấp cho sinh viên các kiến thức quản lý nhà hàng cơ bản nhất để vận dụng vào thực tiễn quản lý bộ phận này.

8. Mục tiêu học phần

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên:

8.1. Về kiến thức:

Trình bày được những kiến thức cơ bản thuộc lĩnh vực quản trị nhà hàng

8.2. Về kỹ năng: Thiết lập cơ cấu tổ chức nhà hàng phù hợp, xây dựng thực đơn, quản lý hoạt động phục vụ ăn uống, tính toán chi phí và lợi nhuận, lập ngân sách hoạt động phân tích điểm hòa vốn. Kỹ năng điều hành giám sát hoạt động phục vụ và kinh doanh dịch vụ ăn uống.

8.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Có tinh thần tự giác, yêu nghề, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc;

Tự tin, tự chủ và linh hoạt. Luôn thực hiện đúng quy định của Luật du lịch nước Cộng hòa Xã hội chủ nghĩa Việt Nam, có tinh thần nhiệt tình, tính sáng tạo và am hiểu luật pháp.

Có ý thức tự giác trong quá trình học ở lớp cũng như tự nghiên cứu tài liệu ở nhà

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. Nhiệm vụ

- Nghiên cứu giáo trình, chuẩn bị các ý kiến hỏi, đề xuất khi nghe giảng
- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

9.2. Nội dung cần đạt

- *Kiến thức*: Trình bày được các công việc trong tổ chức hoạt động phục vụ; quản lý phục vụ tiệc, giám sát nhà hàng...
- *Kỹ năng*: Thiết kế, xây dựng và tính được giá thành, giá bán, lợi nhuận trong mỗi món ăn và thực đơn cụ thể; tổ chức, điều hành, quản lý nhà hàng khoa học và hợp lý...
- *Thái độ*

Có tinh thần tự giác, yêu nghề, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc;

Có ý thức nghiêm túc, vận dụng linh hoạt, sáng tạo trong quá trình quản lý bộ phận nhà hàng

10. Tài liệu tham khảo

10.1. Sách, giáo trình chính

[1]. Vũ An Dân (2009), Giáo trình Quản trị dịch vụ ăn uống và nhà hàng, Nhà xuất bản thanh niên.

10.2. Tài liệu tham khảo

[2]. Roy Hayter (2002), Phục vụ ăn uống trong du lịch, Nhà xuất bản thống kê

[3]. Denny G. Rutherford, Michael J. O'Fallon, Quản lý và vận hành khách sạn, Nhà xuất bản Lao động

[4]. Nguyễn Văn Dung (2011), Quản trị đầu tư nhà hàng khách sạn, Nhà xuất bản giao thông vận tải.

[5]. Hoàng Minh Khang (2011), Bài giảng quản trị tác nghiệp chế biến món ăn, Nhà xuất bản lao động.

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laze,...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1. TỔNG QUAN VỀ NGÀNH PHỤC VỤ ĂN UỐNG

(Tổng số 05 tiết: LT: tiết; TH: 05, thảo luận: 0 tiết, tự học 10 giờ)

1.1. Các loại hình quản lý và sở hữu nhà hàng

1.1.1. Các nhà hàng độc lập

1.1.2. Các chuỗi nhà hàng

1.1.3. Franchaises

1.2. Các loại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

1.2.1. Nhà hàng sang trọng

1.2.2. Nhà hàng mang phong cách bình dân

1.2.3. Các nhà hàng phục vụ đồ ăn nhanh

1.2.4. Café

1.2.5. Bars

1.2.6. Các nhà tổ chức tiệc

1.3. Các yếu tố dẫn tới thành công trong kinh doanh dịch vụ ăn uống

1.3.1. Quản lý hiệu quả

1.3.2. Đồ ăn và đồ uống có chất lượng

1.3.3. Sự ổn định, nhất quán

1.3.4. Phục vụ tận tình

1.3.5. Không khí và bài trí nhà hàng hợp lý

1.3.6. Giá trị

Chương 2. CƠ CẤU TỔ CHỨC TRONG CÁC CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG

(Tổng số 05 tiết: LT: tiết; TH: 05, thảo luận: 0 tiết, tự học 10 giờ)

2.1. Cơ cấu tổ chức trong các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

2.2. Những vị trí công việc trong ngành dịch vụ ăn uống

2.2.1. Đội ngũ quản lý

2.2.2. Đội ngũ nhân viên phục vụ

2.2.3. Đội ngũ nhân viên chế biến

2.3. Những phẩm chất của giám đốc và nhân viên phục vụ chuyên nghiệp

2.3.1. Phẩm chất và trách nhiệm của giám đốc nhà hàng

2.3.2. Các phẩm chất cần có của người phục vụ chuyên nghiệp

Chương 3. QUẢN LÝ THỰC ĐƠN

(Tổng số 05 tiết: LT: tiết; TH:04, thảo luận: 01 tiết, tự học 10 giờ)

3.1. Hoạch định thực đơn

3.1.1. Cấu trúc của một bữa ăn

3.1.2. Các loại thực đơn

3.1.3. Lựa chọn món ăn đưa vào thực đơn

3.2. Thiết kế thực đơn

3.2.1. Trường quan sát và điềm tập trung

3.2.2. Bài trí các món trong thực đơn

3.2.3. Phần nội dung

3.2.4. Một số lỗi thường gặp trong thiết kế thực đơn

3.3. Đánh giá thực đơn

Chương 4. QUẢN LÝ HOẠT ĐỘNG PHỤC VỤ

(Tổng số 05 tiết: LT: tiết; TH 0, thảo luận:0 tiết, tự học 10 giờ)

4.1. Các loại hình phục vụ

4.1.1. Phục vụ ăn kiểu Buffet

4.1.2. Phục vụ ăn kiểu ăn nhanh

4.1.3. Phục vụ tại phòng

4.1.4. Phục vụ tại bàn

4.2. Một số quy tắc và kỹ thuật trong phục vụ

4.2.1. Một số quy tắc phục vụ

4.2.2. Một số kỹ thuật phục vụ

4.3. Quản lý hoạt động phục vụ tại nhà hàng

4.3.1. Chuẩn bị cho phục vụ

4.3.2. Phục vụ khi khách tới

4.4. Phục vụ tại phòng

4.5. Yêu cầu về nghe và trả lời điện thoại trong nhà hàng

CHƯƠNG 5: QUẢN LÝ HOẠT ĐỘNG PHỤC VỤ TIỆC

(Tổng số 05 tiết: LT: tiết; TH 05, thảo luận: 0 tiết, tự học 10 giờ)

5.1. Lợi ích của phục vụ tiệc

- 5.1.1. Phục vụ tiệc mang theo nhiều lợi nhuận hơn
- 5.1.2. Phục vụ tiệc là một cơ hội để quảng bá cho nhà hàng

5.2. Bán dịch vụ tiệc và nhận đặt tiệc

- 5.2.1. Bán dịch vụ tiệc
- 5.2.2. Nhận đặt tiệc
- 5.2.3. Một số điểm chính yếu cần quan tâm khi soạn thảo hợp đồng

5.3. Phục vụ tiệc

- 5.3.1. Chuẩn bị cho hoạt động phục vụ
- 5.3.2. Quy trình phục vụ

Chương 6. TÍNH CHI PHÍ THỰC PHẨM VÀ TÍNH GIÁ

(Tổng số 05 tiết: LT: tiết; TH 05, thảo luận: 3 tiết, tự học 15 giờ)

6.1. Tính chi phí thực phẩm

- 6.1.1. Công thức chế biến tiêu chuẩn
- 6.1.2. Điều chỉnh công thức chế biến tiêu chuẩn
- 6.1.3. Tính toán chi phí thực phẩm tiêu chuẩn

6.2. Tính giá bán

- 6.2.1. Các phương pháp tính giá bán chủ quan, cảm tính
- 6.2.2. Các phương pháp tính giá khách quan

CHƯƠNG 7: NGÂN SÁCH HOẠT ĐỘNG VÀ PHÂN TÍCH ĐIỂM HÒA VỐN

(Tổng số 10 tiết: LT: tiết; TH 8, thảo luận: 2 tiết, tự học 15 giờ)

7.1. Ngân sách hoạt động

7.2. Quá trình xây dựng ngân sách

- 7.2.1. Dự kiến doanh thu
- 7.2.2. Xác định mức lợi nhuận mong muốn
- 7.2.3. Dự trừ chi phí

7.3. Phân tích điểm hòa vốn (CVP)

- 7.3.1. Công dụng của việc phân tích CVP - Doanh thu - Lợi nhuận
- 7.3.2. Công thức CVP cơ bản

CHƯƠNG 8: KỸ NĂNG ĐIỀU HÀNH GIÁM SÁT

(Tổng số 05 tiết: LT: tiết; TH 3, thảo luận: 2 tiết, tự học 10 giờ)

8.1. Khái niệm, chức năng của giám sát viên

8.1.1. Khái niệm giám sát viên

8.1.2. Chức năng của người giám sát viên

8.2. Những kỹ năng và vai trò của người giám sát viên

8.2.1. Những kỹ năng của người giám sát viên

8.2.2. Vai trò của người giám sát viên

8.3. Kỹ năng giải quyết vấn đề của người giám sát viên

8.4. Kỹ năng giao tiếp của người giám sát viên

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									3	1	1	1
Liên hệ với 9.2														
											X	X		
											X	X	X	X
											X	X		

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên qu

đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

(1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)

(2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;

(3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;

(4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;

(5) Điểm thi giữa kỳ;

(6) Điểm đánh giá định kỳ;

(7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi Tự luận.

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thực hành.

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Người soạn

Vũ Văn Viện

Th.S Lê Minh Thủy

**Th.S Nguyễn T Kim
Thanh**

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

1. Tên học phần: NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

2. Mã học phần: TOH3013

3. Số tín chỉ: 4TC

Học phần: *Bắt buộc*

Lý thuyết: 27 tiết

Thực hành (thực hành, thảo luận, bài tập, kiểm tra): 18 tiết

Tự học: 90 giờ

4. Phân bố thời gian

Thời điểm thực hiện: Học kỳ 1 (trong chương trình đào tạo)

Số tiết/ tuần: 4 tiết/tuần

Tổng số tuần: 15 tuần

5. Bộ môn/ Khoa phụ trách: Khoa Du lịch

6. Điều kiện ràng buộc: Không

7. Mô tả học phần

Học phần Nghiệp vụ nhà hàng là học phần bắt buộc, nằm trong khối kiến thức ngành. Học phần cung cấp cho sinh viên những kiến thức về bộ phận nhà hàng trong khách sạn, các yêu cầu của nhân viên phục vụ ăn uống, cách tổ chức lao động, trang thiết bị dụng cụ phục vụ ăn uống; các phương thức, qui trình và kỹ thuật phục vụ ăn uống trong nhà hàng

8. Mục tiêu học phần

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên:

8.1. Về kiến thức:

- Trình bày được các kiến thức về nhà hàng, tổ chức lao động nhà hàng, các trang thiết bị nhà hàng, các quy trình chuẩn bị nhà hàng, phục vụ khách hàng và các công việc kết thúc

- Nắm vững các kiến thức khái quát về bộ phận nhà hàng trong khách sạn, tổ chức hoạt động của bộ phận nhà hàng và kỹ thuật phục vụ khách ăn uống trong nhà hàng

8.2. Về kỹ năng:

- Sinh viên được rèn luyện các kỹ năng chuẩn bị phòng ăn, bày bàn ăn, phục vụ các bữa ăn thường và ăn tiệc, tổ chức hội nghị hội thảo, tiệc

- Sinh viên được rèn luyện một số kỹ năng mềm trong hoạt động giao tiếp như kỹ năng giao tiếp với khách hàng, kỹ năng giải quyết tình huống và các phàn nàn của khách, kỹ năng làm việc nhóm

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Có tinh thần tự giác, yêu nghề, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc

- Có thái độ nghiêm túc, ý thức trách nhiệm trong giờ học cũng như các hoạt động học tập ngoài giờ học

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. Nhiệm vụ

- Nghiên cứu giáo trình, chuẩn bị các ý kiến hỏi, đề xuất khi nghe giảng

- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

9.2. Nội dung cần đạt

- Kiến thức:

+ Trình bày được các kiến thức về nhà hàng, tổ chức lao động nhà hàng, các trang thiết bị nhà hàng, các quy trình chuẩn bị nhà hàng, phục vụ khách hàng và các công việc kết thúc

+ Nắm vững các kiến thức khái quát về bộ phận nhà hàng trong khách sạn, tổ chức hoạt động của bộ phận nhà hàng và kỹ thuật phục vụ khách ăn uống trong nhà hàng

- Kỹ năng:

+ Sinh viên được rèn luyện các kỹ năng chuẩn bị phòng ăn, bày bàn ăn, phục vụ các bữa ăn thường và ăn tiệc, tổ chức hội nghị hội thảo, tiệc

+ Sinh viên được rèn luyện một số kỹ năng mềm trong hoạt động giao tiếp như kỹ năng giao tiếp với khách hàng, kỹ năng giải quyết tình huống và các phàn nàn của khách, kỹ năng làm việc nhóm

- Thái độ

Có tinh thần tự giác, yêu nghề, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc;

- Có thái độ nghiêm túc, ý thức trách nhiệm trong giờ học cũng như các hoạt động học tập ngoài giờ học

10. Tài liệu tham khảo

[1]Ths. Hoàng Thị Thương, Ths.Trần Phương Thảo, (2012) *Giáo trình điện tử Nghiệp vụ nhà hàng*, trường Đại học Hạ Long

[2]. Dự án EU, *Bộ tiêu chuẩn VTOS Nghiệp vụ phục vụ nhà hàng*, năm 2008

[3]. Dự án ESRT, *Bộ tiêu chuẩn Nghiệp vụ Nhà hàng*, năm 2013

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laze,...
- Trang thiết bị dụng cụ thực hành

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

PHẦN A. LÝ THUYẾT NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

Bài 1. Khái quát về bộ phận ẩm thực trong khách sạn

1. Lịch sử hình thành nhà hàng
2. Giới thiệu bộ phận ẩm thực trong khách sạn
3. Các loại hình nhà hàng
4. Mối quan hệ giữa nhà hàng và các bộ phận khác trong khách sạn

Bài 2. Tổ chức lao động nhà hàng

1. Sơ đồ tổ chức và nhiệm vụ các chức danh
2. Các ca làm việc và nhiệm vụ từng ca
3. Yêu cầu lao động đối với nhân viên phục vụ ăn uống.

Bài 3. Những kiến thức và kỹ năng phục vụ ăn uống cơ bản

1. Các bữa ăn trong ngày và cấu trúc một bữa ăn
2. Dụng cụ ăn uống và cách ăn
3. Các cách thông báo của khách với người phục vụ ăn uống
4. Kỹ thuật phục vụ món ăn kiểu Mỹ, kiểu Nga, kiểu Pháp, kiểu Anh
5. Xử lý phàn nàn trong phục vụ ăn uống

Bài 4. Cơ sở vật chất nhà hàng

1. Trang trí nhà hàng
2. Các thiết bị máy móc
3. Các dụng cụ phục vụ ăn uống, cách sử dụng và bảo quản

Bài kiểm tra số 1. Lý thuyết

PHẦN B. THỰC HÀNH NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

Bài 1. Chuẩn bị làm việc

1. Chuẩn bị của nhân viên

- 1.1. Trang phục và vệ sinh cá nhân
- 1.2. Tác phong của nhân viên phục vụ ăn uống

2. Chuẩn bị làm việc

- 2.1. Các bước bắt đầu ca làm việc
- 2.2. Chuẩn bị khu vực phục vụ

Bài 2. Giới thiệu dụng cụ, vệ sinh dụng cụ

1. Giới thiệu dụng cụ

- 1.1. Đồ vải
- 1.2. Đồ sành sứ
- 1.3. Đồ inoc
- 1.4. Đồ thủy tinh
- 1.5. Đồ khác

2. Vệ sinh dụng cụ

1. Lau bóng ly cốc
2. Lau bóng dao đĩa
3. Lau bóng bát đĩa

Bài 3. Vệ sinh nhà hàng

1. Các phương pháp làm vệ sinh
2. Các bước thu dọn nhà hàng
3. Các khu vực vệ sinh thường xuyên và không thường xuyên

Bài 4. Trải khăn bàn, chuẩn bị gia vị

1. Trải và thay khăn bàn

- 1.1. Trải khăn bàn
- 1.2. Thay khăn bàn

2. Chuẩn bị gia vị

- 2.1. Nguyên liệu và dụng cụ
- 2.2. Chuẩn bị gia vị

Bài 5. Gấp hoa khăn ăn

1. Các kiểu khăn để đĩa ăn
2. Các kiểu khăn để bát cơm
3. Các kiểu khăn để ly, cốc
4. Các kiểu khăn để lót

Bài 6. Kỹ thuật bê khay

1. Kỹ thuật chọn khay
2. Kỹ thuật sắp xếp đồ trên khay
3. Kỹ thuật bê khay và đỡ đồ trên khay

Bài 7. Bày bàn ăn điểm tâm Âu theo thực đơn

1. Quy trình chung bày bàn ăn
2. Yêu cầu và phương pháp bày bàn ăn
3. Thực đơn điểm tâm Âu
4. Quy trình bày bàn ăn điểm tâm Âu theo thực đơn

Bài 8. Bày bàn ăn điểm tâm Á theo thực đơn

1. Quy trình chung bày bàn ăn
2. Yêu cầu và phương pháp bày bàn ăn
3. Thực đơn điểm tâm Á
4. Quy trình bày bàn ăn điểm tâm Á theo thực đơn

Bài 9. Bày bàn ăn trưa tối Âu theo thực đơn

1. Nguyên tắc bày bàn ăn trưa tối Âu
2. Thực đơn trưa tối Âu
3. Quy trình bày bàn ăn trưa tối Âu theo thực đơn

Bài 10. Bày bàn ăn trưa tối Á theo thực đơn

1. Thực đơn trưa tối Á
2. Quy trình bày bàn ăn trưa tối Á theo thực đơn

Bài kiểm tra số 2. Thực hành gấp hoa khăn ăn và vệ sinh dụng cụ

Bài 11. Các thao tác phục vụ món ăn cơ bản

1. Phục vụ món ăn theo kiểu Mỹ (Plate service)

1.1. Khái niệm

1.2. Các bước phục vụ món ăn theo kiểu Mỹ

2. Phục vụ món ăn theo kiểu Nga (Silver service)

2.1. Khái niệm

2.2. Các bước phục vụ món ăn theo kiểu Nga

3. Phục vụ kiểu Half plate service

3.1. Khái niệm

3.2. Các bước phục vụ món ăn theo kiểu Half plate service

4. Phục vụ món ăn kiểu Family service

4.1. Khái niệm

4.2. Các bước phục vụ món ăn kiểu gia đình

5. Phục vụ món ăn từ xe đẩy Georidon service

6. Các kỹ thuật phục vụ khác

6.1 Phục vụ món xúp từ bát lớn

6.2. Phục vụ khăn lau tay và bát nước rửa tay

6.3. Kỹ thuật thay gạt tàn

7. Thu dọn bữa ăn

7.1. Thu dọn đĩa ăn

7.2. Thu dọn món khai vị, món tráng miệng, bát và cốc tách

7.3. Xử lý việc thức ăn đổ ra bàn

Bài 12. Phục vụ đồ uống cơ bản

1. Phục vụ cà phê tại bàn

1.1. Giới thiệu cà phê

1.2. Các bước phục vụ

2. Phục vụ trà tại bàn

2.1. Giới thiệu về trà

2.2. Các bước phục vụ

3. Phục vụ rượu vang

3.1. Giới thiệu

3.2. Các bước phục vụ

4. Phục vụ sâm panh và vang sủi bọt

4.1. Giới thiệu

4.2. Các bước phục vụ

5. Phục vụ rượu mạnh và vang mạnh

5.1. Giới thiệu

5.2. Các bước phục vụ

6. Phục vụ bia

6.1. Giới thiệu về bia

6.2. Các bước phục vụ

Bài 13. Phục vụ ăn điểm tâm Âu theo thực đơn

1. Thời gian, tính chất, đặc điểm của bữa ăn sáng Âu

2. Quy tắc phục vụ ăn uống

3. Quy trình phục vụ ăn điểm tâm Âu

Bài 14. Phục vụ ăn điểm tâm Á theo thực đơn

2.1. Thời gian, tính chất, đặc điểm của bữa ăn sáng Á

2.2. Quy trình phục vụ ăn điểm tâm Á

Bài 15. Phục vụ ăn trưa tối Âu theo thực đơn

1. Thời gian, tính chất, đặc điểm của bữa ăn trưa tối Âu
2. Quy tắc và yêu cầu phục vụ ăn uống
3. Quy trình phục vụ ăn trưa tối Âu

Bài 16. Phục vụ ăn trưa tối Á theo thực đơn

1. Thời gian, tính chất, đặc điểm của bữa ăn trưa tối Á
2. Quy trình phục vụ ăn trưa tối Á

Bài 17. Bày bàn và phục vụ tiệc Âu theo thực đơn

1. Kỹ thuật bày bàn tiệc
 - 1.1. Khái niệm và phân loại tiệc
 - 1.2. Các kiểu kê xếp bàn tiệc và vị trí ngồi
 - 1.3. Quy trình bày bàn tiệc
2. Phục vụ tiệc Âu
 - 2.1. Các bước chuẩn bị tổ chức sự kiện
 - 2.2. Yêu cầu trong phục vụ tiệc
 - 2.3. Quy trình phục vụ tiệc

Bài 18. Bày bàn và phục vụ tiệc Á theo thực đơn

1. Quy trình bày bàn tiệc
2. Quy trình phục vụ tiệc Á

Bài kiểm tra số 3: Thực hành bày bàn và phục vụ

Bài 19. Tiếp nhận yêu cầu và phục vụ ăn chọn món (A la carte)

1. Tiếp nhận yêu cầu ăn chọn món
 - 1.1. Nhân viên tiếp nhận yêu cầu ăn uống
 - 1.2. Nguyên tắc ghi tiếp nhận yêu cầu
 - 1.3. Kỹ năng bán hàng các nhân
 - 1.4. Các bước tiếp nhận yêu cầu ăn uống
2. Phục vụ ăn chọn món
 - 2.1. Xác định phong cách phục vụ với từng đối tượng khách hàng
 - 2.2. Văn hóa ẩm thực của một số quốc gia
 - 2.3. Các bước phục vụ ăn chọn món
3. Thanh toán trong nhà hàng
 - 3.1. Các bước đưa hóa đơn và nhận tiền thanh toán
 - 3.2. Các hình thức thanh toán

Bài 20. Phục vụ khách ăn tại phòng (Room service)

1. Giới thiệu dịch vụ phục vụ khách ăn tại buồng
2. Cách thức phục vụ ăn uống tại buồng

3. Các bước phục vụ ăn uống tại buồng

3.1. Nhận yêu cầu ăn uống tại buồng

3.2. Phục vụ ăn uống tại buồng

Bài 21. Phục vụ hội nghị và tiệc trà

1. Dịch vụ hội nghị, hội thảo trong khách sạn

1.1. Khái niệm

1.2. Thông tin dịch vụ hội nghị hội thảo

1.3. Vai trò của các bộ phận liên quan

1.4. Quy trình tổ chức sự kiện

1.5. Bài trí phòng hội nghị, hội thảo

2. Quy trình chuẩn bị và tổ chức hội nghị

2.1. Bàn bạc cho hội nghị

2.2. Phục vụ hội nghị

3. Phục vụ tiệc trà

3.1. Chuẩn bị tiệc trà

3.2. Phục vụ tiệc trà

Bài 22. Phục vụ Buffet

1. Buffet

1.1. Khái niệm, phân loại buffet

1.2. Nguyên tắc phục vụ

2. Phục vụ buffet

2.1. Trang trí quầy tự chọn

2.2. Các tiêu chuẩn phục vụ

2.3. Trình tự phục vụ buffet

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									3	1	1	1
Liên														
											x	x		

											X	X	X	X
											X	X		

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên qu

đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

(1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)

(2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;

(3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;

(4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;

(5) Điểm thi giữa kỳ;

(6) Điểm đánh giá định kỳ;

(7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi Trắc nghiệm.

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thực hành.

Ban Giám hiệu

P.Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

TS. Vũ Văn Viện

Th.S Lê Minh Thủy

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: **Đại học**

Ngành: **QTNH&DVAU**

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN QUẢN TRỊ BAR VÀ ĐỒ UỐNG

1. Tên học phần: QUẢN TRỊ BAR VÀ ĐỒ UỐNG

2. Mã học phần: TOH3707

3. Số ĐVHT: 2

Học phần: *Bắt buộc*

Lý thuyết:

30 tiết

Thực hành (thảo luận, thực hành, bài tập, kiểm tra):

Tự học:

60 giờ

4. Phân bổ thời gian:

Thời điểm thực hiện: Học kỳ 5 (trong chương trình đào tạo)

Số tiết/ tuần: 4 tiết/tuần

Tổng số tuần: 7 tuần

5. Bộ môn phụ trách: Khoa Du lịch

6. Điều kiện tiên quyết: Không

7. Mô tả học phần

Học phần quản trị Bar và đồ uống là môn học không thể thiếu đối với các mô hình kinh doanh du lịch, các trung tâm, dịch vụ vui chơi giải trí như: Du thuyền, casino, sự kiện lễ hội... Sinh viên sau khi học xong môn học này sẽ nắm được các kiến thức về chuyên môn, biết lập kế hoạch, tổ chức thực hiện và triển khai công việc một cách hiệu quả. Ngoài ra còn giúp các em hiểu được các kỹ năng tổ chức quản lý, những công việc cụ thể của người quản lý bar và đồ uống như: Xây dựng mối quan hệ với khách hàng; tuyển dụng nhân viên quầy bar, đào tạo và xây dựng đội ngũ; kiểm soát chi phí và quản lý hàng tồn kho; kiểm soát pha chế đồ uống và phục vụ...

8. Mục tiêu học phần

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên:

8.1. Về kiến thức

Mô tả cách thức tổ chức sắp xếp và điều hành hoạt động bar như quản lý pha chế và phục vụ khách hàng, quản lý nhân sự, quản lý trang thiết bị và dụng cụ quầy bar, quản lý hàng hóa trong bar

Hiểu được kiến thức về các loại đồ uống không cồn, có cồn, trình bày được công thức pha chế các loại đồ uống cơ bản.

8.2. Về kỹ năng

+ Biết cách tổ chức các hoạt động quầy bar như quản lý bán hàng, quản lý nhân viên pha chế và phục vụ, quản lý hàng hóa, trang thiết bị, dụng cụ

+ Pha chế được các loại đồ uống có cồn và không cồn cơ bản. Phục vụ được đồ uống trong hoạt động tổ chức phục vụ bar.

+ Có khả năng làm việc nhóm.

8.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Có tinh thần tự giác, yêu nghề, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc;

Có trách nhiệm công dân, tôn trọng và tuân thủ các quy định của pháp luật, bảo vệ quyền lợi cho khách hàng và công ty mang lại uy tín và khẳng định thương hiệu trong lĩnh vực dịch vụ du lịch.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. Nhiệm vụ

- Có ý thức và thái độ tốt trong học tập.

- Tìm hiểu nghiên cứu giáo trình, chuẩn bị các ý kiến hỏi, đề xuất khi nghe giảng.

- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên.

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

9.2. Nội dung cần đạt

- *Kiến thức*

Trình bày được khái quát hoạt động quản trị bar, mối quan hệ của bộ phận bar với một số bộ phận khác trong khách sạn, quản trị cơ sở vật chất, trang thiết bị và dụng cụ trong bar, quản trị đồ uống và quản trị nhân sự bar

- *Kỹ năng:*

Biết cách tổ chức các hoạt động quản trị bar và đồ uống, quản lý được các trang thiết bị dụng cụ trong bar, hoạt động tổ chức quản lý vận hành quầy bar và quản lý nhân sự bar

- *Thái độ*

Có tinh thần tự giác, yêu nghề, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc;

Tự tin, tự chủ và linh hoạt. Luôn thực hiện đúng quy định của Luật du lịch nước Cộng hòa Xã hội chủ nghĩa Việt Nam, có tinh thần nhiệt tình, tính sáng tạo và am hiểu luật pháp.

10. Tài liệu tham khảo

[1]. TS Nguyễn Văn Hà - THS Lê Minh Quyết (2011), *Giáo trình điện tử nghiệp vụ bar* NXB trường CĐVHNT & DL Hạ Long.

[2]. Trịnh Xuân Dũng (2001), *Phục vụ ăn uống trong du lịch* NXB Thống Kê

11. Trang thiết bị dạy học

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laze...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

- Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo. Cụ thể như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung chi tiết của học phần

Chương 1

TỔNG QUAN HOẠT ĐỘNG QUẢN TRỊ BAR

Tổng số: 8 tiết, trong đó lý thuyết 6 tiết, thảo luận 2 tiết, tự học 16 giờ

1.1. Khái quát hoạt động quản trị bar

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Đặc điểm, phân loại, vai trò và nhiệm vụ của hoạt động quản trị bar

1.1.3. Vai trò của hoạt động quản trị bar

1.1.4. Nhiệm vụ của hoạt động quản trị bar

1.1.5. Các mô hình kinh doanh bar phổ biến hiện nay

1.2. Môi quan hệ của bộ phận bar với một số bộ phận khác trong khách sạn

1.2.1. Quan hệ với bộ phận lễ tân (bộ phận đón tiếp khách)

1.2.2. Quan hệ với bộ phận phục vụ bàn

1.2.3. Quan hệ bộ phận phụ trách nguyên vật liệu, dụng cụ

1.2.4. Quan hệ với bộ phận vui chơi, giải trí

1.2.5. Quan hệ với bộ phận kỹ thuật

1.2.6. Quan hệ với bộ phận tài vụ

Chương 2

QUẢN TRỊ CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ VÀ DỤNG CỤ TRONG BAR

Tổng số: 6 tiết, trong đó lý thuyết 5 tiết, thảo luận 1 tiết, tự học 12 giờ

2.1. Giới thiệu cơ sở vật chất, trang thiết bị và dụng cụ trong bar

2.1.1. Cơ sở vật chất

2.1.2. Trang thiết bị

2.1.3. Dụng cụ

2.2. Quản trị cơ sở vật chất, trang thiết bị và dụng cụ trong bar

2.2.1. Khái niệm và vai trò cơ sở vật chất, trang thiết bị và dụng cụ trong bar

2.2.2. Nội dung công tác quản trị cơ sở vật chất, trang thiết bị và dụng cụ trong bar

Chương 3

QUẢN TRỊ ĐỒ UỐNG

Tổng số: 10 tiết, trong đó lý thuyết 8 tiết, thảo luận 2 tiết, tự học 20 giờ

3.1. Giới thiệu chung về đồ uống

3.1.1. Khái niệm

3.1.2. Tác dụng của đồ uống không cồn

3.1.3. Đồ uống có cồn đối với sức khỏe con người

3.1.4. Phân loại đồ uống

3.2. Một số thương hiệu rượu OCOP tỉnh Quảng Ninh

3.2.1. Khái quát về một số thương hiệu rượu OCOP tỉnh Quảng Ninh

3.2.2. Một số loại cocktail được pha chế từ đồ uống thương hiệu Ocop tỉnh Quảng Ninh

3.3. Quản trị đồ uống

3.3.1. Xây dựng thực đơn đồ uống

3.3.2. Quản trị mua và dự trữ

3.3.3. Quản trị pha chế đồ uống

3.3.4. Quản trị phục vụ đồ uống

3.3.5. Quản trị kiểm soát đồ uống

Chương 4

QUẢN TRỊ NHÂN SỰ BAR

Tổng số: 6 tiết, trong đó lý thuyết 5 tiết, thảo luận 1 tiết, tự học 12 giờ

4.1. Khái quát quản trị nhân sự bar

4.1.1. Khái niệm quản trị nhân sự bar

4.1.2. Vai trò và nhiệm vụ quản trị nhân sự bar

4.1.3. Chức năng quản trị nhân sự bar

4.2. Quản trị nhân sự bar

- 4.2.1. Mô hình tổ chức nhân sự bar
- 4.2.2. Nhiệm vụ các chức danh quản lý và nhân viên

4.3. Một số yêu cầu đối với nhân viên bar

- 4.3.1. Yêu cầu về sức khỏe, ngoại hình cá nhân
- 4.3.2. Yêu cầu về đạo đức nghề nghiệp
- 4.3.3. Yêu cầu về kiến thức và kỹ năng nghiệp vụ
- 4.3.4. Một số yêu cầu khác

4.4. Bảng mô tả công việc

- 4.5. Huấn luyện nhân sự
 - 4.5.1. Nhận diện yêu cầu huấn luyện
 - 4.5.2. Chuẩn bị và thực hiện các buổi huấn luyện
 - 4.5.3. Giám sát quá trình huấn luyện và cung cấp phản hồi
- 4.6. Đánh giá công việc của nhân viên
 - 4.6.1. Theo dõi năng lực làm việc của nhân viên
 - 4.6.2. Hướng dẫn, hỗ trợ và tuyên dương
 - 4.6.3. Xác định nhu cầu và đưa ra giải pháp
 - 4.6.4. Tiến hành đánh giá thực hiện công việc

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									3	1	1	1
Liên hệ với 9.2											x	x		
											x	x	x	x
											x	x		

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên qu
đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

- (1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)
- (2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;

- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi Trắc nghiệm.

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thực hành.

Ban Giám hiệu

P.Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

TS. Vũ Văn Viện

Th.S Lê Minh Thủy

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: QTNH&DVAU

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN CẮT TỈA VÀ TRANG TRÍ MÓN ĂN

1. Tên học phần: CẮT TỈA VÀ TRANG TRÍ MÓN ĂN

2. Mã học phần:

4. Phân bổ thời gian: 6

Lí thuyết:	0 tiết
Thực hành (thảo luận, thực hành, bài tập, kiểm tra):	120 tiết
Tự học:	90 giờ

5. Bộ môn phụ trách: Khoa Du lịch

6. Điều kiện tiên quyết: Kinh tế du lịch, môi trường du lịch

7. Mô tả học phần

Trang bị cho học sinh những kiến thức, hiểu biết về các mẫu hoa, các cách trang trí món và trang trí bàn tiệc.

8. Mục tiêu học phần

Kết thúc học phần này, sinh viên đạt được những yêu cầu cơ bản sau:

7.1. Về kiến thức:

Học sinh mô tả được quy trình cắt tỉa các mẫu hoa trên nguyên liệu rau củ quả

7.2. Về kỹ năng:

Học sinh tỉa được các mẫu hoa theo đúng các bước quy trình

7.3. Về thái độ:

Rèn luyện cho học sinh tính cẩn thận, tỉ mỉ các kỹ năng cắt tỉa trang trí món ăn và bàn tiệc, đảm bảo an toàn và VSATTP.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

- Phải nghiên cứu trước giáo trình, chuẩn bị các ý kiến hỏi, đề xuất khi nghe giảng
- Thực hành kỹ năng nghề

- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên;

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

10. Tài liệu tham khảo

10.1. Sách, giáo trình chính

[1]. Nghệ thuật cắt tỉa rau củ quả và trang trí món ăn – NXB Phụ Nữ

[2]. Nghệ thuật trang trí và cắt tỉa rau củ - NXB VHNT

10.2. Tài liệu tham khảo

[3]. Nghệ thuật cắt tỉa rau củ - NXB Mĩ thuật

[4]. Nghệ thuật tạo hình rau củ - NXB HCM

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng

- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo

- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laser,...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và

Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1: CÁC THAO TÁC CƠ BẢN

Tổng số: 10 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 10 tiết; Tự học: 20 giờ.

1.1 Kỹ thuật cầm dao tĩa

1.1.1 Kỹ thuật cầm dao gọt nguyên liệu

1.1.2 Kỹ thuật cầm dao điêu khắc trên nguyên liệu

1.1.3 Kỹ thuật cầm dao lạng nguyên liệu

1.2 Các thao tác cắt tĩa cơ bản

1.2.1 Cắt tĩa trên mặt phẳng hình vuông

1.2.2 Cắt tĩa trên mặt phẳng hình chữ nhật

1.2.3 Cắt tĩa trên mặt phẳng hình tròn

1.2.4 Cắt tĩa trên mặt phẳng hình chiếc lá

1.2.5. Cắt tĩa hình trên mặt phẳng các hình con giống

Chương 2: CẮT TĨA CÁC KIỂU HOA TRANG TRÍ MÓN ĂN TRÊN NGUYÊN LIỆU TỪ RAU CỦ QUẢ

Tổng số: 20 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 20 tiết; Tự học: 40 giờ.

2.1 Cắt tĩa trên nguyên liệu từ cà chua

2.1.1 Cắt tĩa hoa hồng cuộn từ vỏ cà chua

- 2.1.2 Cắt tỉa hoa cuộn từ lát cà chua
- 2.1.3 Cắt tỉa con cánh cam từ cà chua
- 2.1.4 Cắt tỉa con thiên nga từ cà chua
- 2.1.5 Cắt tỉa cá vàng
- 2.2 Cắt tỉa nguyên liệu từ ớt
- 2.2.1 Cắt tỉa hoa đồng tiền
- 2.2.2 Cắt tỉa hoa ly
- 2.2.3 Cắt tỉa hoa hồng môn
- 2.2.4 Cắt tỉa con cá
- 2.2.5 Cắt tỉa con tôm
- 3.3 Cắt tỉa nguyên liệu từ cà rốt
- 2.3.1 Cắt tỉa hoa bốn cánh
- 2.3.2 Cắt tỉa hoa xoáy
- 2.3.3 Cắt tỉa hoa hồng ghép cánh
- 2.3.4 Cắt tỉa hoa nguyệt quế
- 2.3.5 Cắt tỉa hoa ghép cánh rần cưa
- 2.4 Cắt tỉa nguyên liệu từ dưa chuột, hành tây, cà rốt
- 2.4.1 Cắt tỉa hoa súng từ dưa chuột
- 2.4.2 Cắt tỉa hoa hồng từ dưa chuột
- 2.4.3 Cắt tỉa hoa sen từ hành tây
- 2.4.4 Cắt tỉa bát đựng sốt từ hành tây
- 2.4.5 Cắt tỉa lưới cá từ cà rốt
- 2.5 Cắt tỉa nguyên liệu từ cà rốt, củ cải, bí đỏ
- 2.5.1 Cắt tỉa con cá từ cà rốt
- 2.5.2 Cắt tỉa con chim từ cà rốt
- 2.5.3 Cắt tỉa con cá kiếm từ bí đỏ
- 2.5.4 Cắt tỉa con thiên nga từ củ cải
- 2.5.5 Cắt tỉa con ốc từ cà rốt
- 2.6 Cắt tỉa nguyên liệu từ đu đủ xanh, cà rốt
- 2.6.1 Cắt tỉa hoa cúc thường từ đu đủ
- 2.6.2 Cắt tỉa hoa cúc hình răng cưa từ đu đủ
- 2.6.3 Cắt tỉa hoa phù dung từ đu đủ
- 2.6.4 Cắt tỉa hoa hồng từ đu đủ
- 2.6.5 Cắt tỉa hoa chẻ cánh từ cà rốt
- 2.7 .Cắt tỉa trang trí viền đĩa nguyên liệu từ rau, củ, quả

- 2.7.1. Cắt tia trang trí đĩa nguyên liệu từ mướp đắng
- 2.7.2. Cắt tia trang trí đĩa nguyên liệu từ ớt đà lạt
- 2.7.3. Cắt tia trang trí đĩa nguyên liệu từ dưa chuột, cà rốt
- 2.7.4. Cắt tia trang trí đĩa nguyên liệu từ rau thìa là, tỏi, cà rốt

Chương 3: ĐIỀU KHẮC TRÊN NGUYÊN LIỆU CỦ QUẢ

Tổng số: 30 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 30 tiết; Tự học: 60 giờ.

- 3.1. Điều khắc các loại hoa khôi đặc
 - 3.1.1 Điều khắc hoa hồng trên cà rốt
 - 3.1.2 Điều khắc hoa hồng trên củ cải
 - 3.1.3 Điều khắc hoa hồng trên củ rền
 - 3.1.4 Điều khắc hoa loa kèn trên củ cải
- 3.2. Điều khắc trên dưa hấu
 - 3.1.1 Điều khắc hoa hồng trên dưa hấu
 - 3.1.2 Điều khắc hoa hướng dương trên dưa hấu
 - 3.1.3 Điều khắc lồng đèn trên dưa hấu
- 3.3 Điều khắc trên bí đỏ
 - 3.1.1 Điều khắc cái bát trên bí đỏ
 - 3.2.2 Điều khắc bình hoa trên bí đỏ

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									3	1	1	1
Liên hệ với 9.2											x	x		
											x	x	x	x
											x	x		

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan

đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

(1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)

- (2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;
- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi viết.

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thảo luận

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Người soạn

TS. Vũ Văn Viện

Ths. Mạc Thị Mận

Ths. Lại Văn Đoàn

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN LÝ THUYẾT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

1. Tên học phần: LÝ THUYẾT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

2. Mã học phần: TOC3004

3. Số tín chỉ: 2 TC

Học phần: *Bắt buộc*

Lí thuyết:

24 tiết

Thực hành (thảo luận, thực hành, bài tập, kiểm tra):

06 tiết

Tự học:

60 giờ

4. Phân bổ thời gian:

Thời điểm thực hiện: Học kỳ 2 (trong chương trình đào tạo)

Số tiết/ tuần: 4 tiết/tuần

Tổng số tuần: 7,5 tuần

5. Bộ môn phụ trách: Khoa Du lịch

6. Điều kiện tiên quyết: Không

7. Mô tả học phần

Học phần Lý thuyết chế biến món ăn là học phần bắt buộc thuộc khối kiến thức chuyên ngành trong chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Học phần này có vai trò quan trọng trong công tác đào tạo các cử nhân về quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trong các khách sạn, nhà hàng. Học phần gồm có 6 chương, nội dung các chương có mối quan hệ chặt chẽ với nhau giúp sinh viên có thể hiểu được khái quát về: kỹ thuật sơ chế thực phẩm; kỹ thuật cắt thái, tía hoa và trình bày món ăn; Phối hợp nguyên liệu và gia vị; phương pháp làm chín món ăn; kỹ thuật chế biến nước dùng, xốt, xúp và giới thiệu cách thức chế biến bánh và một số món ăn tráng miệng. Qua đó hình thành nên kiến thức, kĩ năng nghiệp vụ, thái độ ứng xử chuyên nghiệp, đáp ứng được công việc và nhu cầu thực tế của xã hội.

8. Mục tiêu học phần

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên:

8.1 Về kiến thức:

Trình bày được những kiến thức cơ bản về chế biến món ăn, từ những khái niệm cơ bản đến các phương pháp chế biến và sản phẩm chế biến món ăn.

8.2 Về kỹ năng:

Vận dụng được các kiến thức của chế biến món ăn để tạo ra những sản phẩm chế biến món ăn.

8.3 Về năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm:

Có tinh thần tự giác, yêu nghề, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc;

Tự tin, tự chủ và linh hoạt trong xử lý các tình huống;

Luôn thực hiện đúng quy định của Luật du lịch nước Cộng hòa Xã hội chủ nghĩa Việt Nam, có tinh thần nhiệt tình, tính sáng tạo và am hiểu luật pháp.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

- Nghiên cứu tài liệu trước khi đến lớp, hoàn thành các bài kiểm tra theo quy định
- Tích cực phát huy khả năng làm việc chủ động, sáng tạo, trách nhiệm
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

10. Tài liệu tham khảo

- [1]. Mạc Thị Mận và Phùng Thị Vân Trang (2013), *Giáo trình lý thuyết chế biến món ăn*, Trường Cao đẳng Văn hóa Nghệ thuật và Du lịch Hạ Long
- [2]. Trịnh Xuân Dũng(2000), *Giáo trình điện tử kỹ thuật chế biến món ăn*, Nhà xuất bản Công An nhân dân, Hà Nội.
- [3]. Lê Thanh Xuân(2007), *Phương pháp chế biến 999 món ăn Á Âu*, Nhà xuất bản Thanh niên.

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laser, ,...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1. KỸ THUẬT SƠ CHẾ THỰC PHẨM

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 4 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 10 giờ.

1.1 Kỹ thuật sơ chế thực phẩm

1.1.1 Khái niệm, vị trí và ý nghĩa của công tác sơ chế

1.1.2 Yêu cầu của kỹ thuật sơ chế thực phẩm

1.2 Quy trình kỹ thuật sơ chế thực phẩm

1.2.1 Quy trình kỹ thuật sơ chế động vật tươi

- 1.2.2 Quy trình kỹ thuật sơ chế thực vật tươi
 - 1.2.3 Quy trình kỹ thuật sơ chế đông, thực vật khô
 - 1.2.4 Quy trình kỹ thuật sơ chế thực phẩm đông lạnh
 - 1.2.5 Sơ chế thực phẩm đông vật ướp muối
- Kiểm tra thường xuyên bài 0.

Chương 2. KỸ THUẬT CẮT THÁI, TỈA HOA VÀ TRÌNH BÀY MÓN ĂN

Tổng số: 5 tiết, trong đó Lý thuyết: 5 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 10 giờ.

2.1 Kỹ thuật cắt thái

- 2.1.1 Khái niệm
- 2.1.2 Ý nghĩa, mục đích và yêu cầu của kỹ thuật cắt thái nguyên liệu
- 2.1.3 Thiết bị và dụng cụ cắt thái
- 2.1.4 Các phương pháp cắt thái cơ bản
- 2.1.5 Các loại hình dạng cắt thái cơ bản

2.2 Kỹ thuật tỉa hoa

- 2.2.1 Mục đích và yêu cầu
- 2.2.2 Nguyên liệu và dụng cụ để tỉa hoa
- 2.2.3 Phương pháp tỉa một số loại hoa khối

2.3 Kỹ thuật trình bày trang trí món ăn

- 2.3.1 Vị trí, mục đích và ý nghĩa trình bày món ăn
 - 2.3.2 Yêu cầu của trình bày món ăn
 - 2.3.3 Nguyên tắc trình bày món ăn
 - 2.3.4 Phương pháp trình bày món ăn
- Kiểm tra thường xuyên bài 0.

Chương 3. PHỐI HỢP NGUYÊN LIỆU VÀ GIA VỊ

Tổng số: 5 tiết, trong đó Lý thuyết: 5 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 10 giờ.

3.1 Phương pháp phối hợp nguyên liệu

- 3.1.1 Khái niệm, vị trí, mục đích và yêu cầu của phối hợp nguyên liệu
- 3.1.2 Các nguyên tắc của phối hợp nguyên liệu

3.2 Gia vị

- 3.2.1 Vai trò và phân loại
- 3.2.2 Tác dụng của gia vị đối với món ăn
- 3.2.3. Đặc tính công dụng của các loại gia vị

3.3 Phương pháp sử dụng gia vị

- 3.3.1 Sử dụng gia vị đúng liều lượng
 - 3.3.1 Sử dụng gia vị đúng phương pháp
- Kiểm tra thường xuyên bài 1.

Chương 4. PHƯƠNG PHÁP LÀM CHÍN MÓN ĂN

Tổng số: 8 tiết, trong đó Lý thuyết: 8 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 10 giờ.

4.1. Các phương pháp làm chín bằng nhiệt

- 4.1.1 Phương pháp làm chín thực phẩm bằng nước
- 4.1.2 Phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước
- 4.1.3. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng nóng khô dùng chất béo
- 4.1.4 Phương pháp làm chín thực phẩm bằng nóng khô không dùng chất béo
- 4.1.5. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng các thiết bị chuyên dùng

4.2. Các phương pháp làm chín không dùng nhiệt

- 4.2.1 Phương pháp trộn
- 4.2.2 Phương pháp lên men

Chương 5. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN NƯỚC DÙNG, XỐT, XÚP

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 4 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 10 giờ.

5.1. Kỹ thuật chế biến nước dùng

- 5.1.1 Giới thiệu chung về nước dùng:
- 5.1.2 Kỹ thuật chế biến nước dùng

5.2. Kỹ thuật chế biến Xốt

- 5.2.1 Khái niệm và phân loại
- 5.2.2 Kỹ thuật chế biến nước dư và bột xào bơ
- 5.2.3 Kỹ thuật chế biến xốt cơ bản

5.3 Kỹ thuật chế biến xúp

- 5.3.1 Khái niệm:
- 5.3.2 Vai trò của xúp trong bữa ăn
- 5.3.3 Phân loại xúp:
- 5.3.4 Nguyên liệu và dụng cụ
- 5.3.5 Kỹ thuật chế biến xúp

Chương 6. GIỚI THIỆU CÁCH THỨC CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MỘT SỐ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 2 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 10 giờ.

6.1. Kỹ thuật chế biến bánh Việt Nam

6.1.1 Khái quát chung

6.1.2 Giới thiệu một số loại bánh cơ bản

6.2. Kỹ thuật chế biến bánh Âu và kem

6.2.1 Khái quát chung

6.2.2 Giới thiệu cách thức chế biến một số món kem, bánh tráng miệng

Kiểm tra thường xuyên bài 1

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									2	1	1	1
Liên hệ với 9.2														
											x	x		
											x	x	x	x

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

(1) Điểm chuyên cần (vắng học 20% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)

(2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;

(3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;

(4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;

(5) Điểm thi giữa kỳ;

(6) Điểm đánh giá định kỳ;

(7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi tự luận.

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thực hành.

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Người soạn

Vũ Văn Viện

ThS. Mạc Thị Mận

ThS. Phùng Thị Vân Trang

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN VIỆT NAM

1. Tên học phần: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN VIỆT NAM

2. Mã học phần: RFA3003

3. Số tín chỉ: 6 TC

Học phần: *Bắt buộc*

Lí thuyết:

0 tiết

Thực hành (thảo luận, thực hành, bài tập, kiểm tra):

180 tiết

Tự học:

90 giờ

4. Phân bổ thời gian:

Thời điểm thực hiện: Học kỳ 3 (trong chương trình đào tạo)

Số tiết/ tuần: 10 - 15 tiết/ tuần

Tổng số tuần: 15 tuần

5. Bộ môn phụ trách: Khoa Du lịch

6. Điều kiện tiên quyết: Thương phẩm hàng thực phẩm, Lý thuyết Chế biến món ăn.

7. Mô tả học phần

Học phần Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam là học phần bắt buộc thuộc khối kiến thức chuyên ngành trong chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Học phần này có vai trò quan trọng trong công tác đào tạo các cử nhân về quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trong các khách sạn, nhà hàng. Học phần gồm các nội dung có mối quan hệ chặt chẽ với nhau giúp sinh viên có thể hiểu được khái quát về chế biến món ăn Việt Nam về Nguyên liệu, quy trình kỹ thuật và yêu cầu cảm quan. Qua đó hình thành nên kiến thức, kỹ năng nghiệp vụ, thái độ ứng xử chuyên nghiệp, đáp ứng được công việc và nhu cầu thực tế của xã hội.

8. Mục tiêu học phần

Kết thúc học phần này, sinh viên đạt được những yêu cầu cơ bản sau:

8.1 Về kiến thức:

Trình bày được nguyên liệu, quy trình chế biến và yêu cầu cảm quan của chế biến món ăn Việt Nam;

8.2. Về kỹ năng:

Chế biến được các món ăn Việt Nam theo đúng quy trình kỹ thuật, đạt tiêu chuẩn phục vụ trong khách sạn nhà hàng;

8.3 Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

Có tinh thần tự giác, yêu nghề, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc;

Tự tin, tự chủ và linh hoạt trong xử lý các tình huống;

Luôn thực hiện đúng quy định của Luật du lịch nước Cộng hòa Xã hội chủ nghĩa Việt Nam, có tinh thần nhiệt tình, sáng tạo và am hiểu luật pháp.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

- Nghiên cứu tài liệu trước khi đến lớp, hoàn thành các bài kiểm tra theo quy định
- Tích cực phát huy khả năng làm việc chủ động, sáng tạo, trách nhiệm
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

10. Tài liệu tham khảo

[1]. Trịnh Xuân Dũng(2000), *Giáo trình điện tử kỹ thuật chế biến món ăn*, Nhà xuất bản Công An nhân dân, Hà Nội.

[2]. Lê Thanh Xuân(2007), *Phương pháp chế biến 999 món ăn Á Âu*, Nhà xuất bản Thanh niên.

[3]. Mạc Thị Mận và Phùng Thị Vân Trang (2013), *Giáo trình lý thuyết chế biến món ăn*, Trường Cao đẳng Văn hóa Nghệ thuật và Du lịch Hạ Long

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laser, ...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu môi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1. CÁC THAO TÁC CƠ BẢN

Tổng số: 10 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 10 tiết; Tự học: 20 giờ.

1.1. Phương pháp cắt thái

1.1.1 Phương pháp thái bột mì

1.1.2 Phương pháp thái các hình dạng cơ bản

1.1.3 Các kỹ năng cắt thái

1.2 Phương pháp lắc chảo

1.2.1 Phương pháp lắc chảo Âu

1.2.2 Phương pháp lặt chảo Á

1.3 Vận hành bếp ga

1.3.1 Vận hành bếp ga Âu

1.3.2 Vận hành bếp ga Á

Chương 2. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN NỘM, GỎI, SALAD

Tổng số: 20 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 20 tiết; Tự học: 40 giờ.

2.1. Nộm thập cẩm

2.1.1. Nguyên liệu

2.1.2 Quy trình chế biến

2.1.3 Yêu cầu cảm quan

2.2. Nộm hoa chuối

2.2.1. Nguyên liệu

2.2.2 Quy trình chế biến

2.2.3 Yêu cầu cảm quan

2.3. Nộm gà xé phay

2.3.1. Nguyên liệu

2.3.2 Quy trình chế biến

2.3.3 Yêu cầu cảm quan

2.4. Salad miến hải sản

2.4.1. Nguyên liệu

2.4.2 Quy trình chế biến

2.4.3 Yêu cầu cảm quan

2.5. Gỏi bò ngũ sắc

2.5.1. Nguyên liệu

2.5.2 Quy trình chế biến

2.5.3 Yêu cầu cảm quan

2.6. Salad lợn

2.6.1. Nguyên liệu

2.6.2 Quy trình chế biến

2.6.3 Yêu cầu cảm quan

2.7. Nộm vịt

2.7.1. Nguyên liệu

2.7.2 Quy trình chế biến

2.7.3 Yêu cầu cảm quan

2.8. Nộm xoài tôm

2.8.1. Nguyên liệu

2.8.2 Quy trình chế biến

2.8.3 Yêu cầu cảm quan

2.9. Gỏi bưởi

2.9.1. Nguyên liệu

2.9.2 Quy trình chế biến

2.9.3 Yêu cầu cảm quan

Kiểm tra thường xuyên bài 1.

Chương 3. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN XÚP

Tổng số: 10 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 10 tiết; Tự học: 20 giờ.

3.1. Xúp gà hạt sen

3.1.1. Nguyên liệu

3.1.2 Quy trình chế biến

3.1.3 Yêu cầu cảm quan

3.2 Xúp lươn

3.2.1. Nguyên liệu

3.2.2 Quy trình chế biến

3.2.3 Yêu cầu cảm quan

3.3. Xúp hải sản

3.3.1. Nguyên liệu

3.3.2 Quy trình chế biến

3.3.3 Yêu cầu cảm quan

Kiểm tra thường xuyên bài 1.

Chương 4. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN TỪ THỊT LỢN

Tổng số: 30 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 30 tiết; Tự học: 60 giờ.

4.1. Chân giò luộc

4.1.1. Nguyên liệu

4.1.2 Quy trình chế biến

4.1.3 Yêu cầu cảm quan

4.2. Chân giò nấu giả cày

4.2.1. Nguyên liệu

4.2.2 Quy trình chế biến

4.2.3 Yêu cầu cảm quan

4.3. Sườn hấp tàu xì

4.3.1. Nguyên liệu

4.3.2 Quy trình chế biến

4.3.3 Yêu cầu cảm quan

4.4. Chân giò bó thỏ

4.4.1. Nguyên liệu

4.4.2 Quy trình chế biến

4.4.3 Yêu cầu cảm quan

4. 5. Sườn xào chua ngọt

4.5.1. Nguyên liệu

4.5.2 Quy trình chế biến

4.5.3 Yêu cầu cảm quan

4.6. Chân giò hầm nấm

4.6.1. Nguyên liệu

4.6.2 Quy trình chế biến

4.6.3 Yêu cầu cảm quan

4.7. Dạ dày chiên cay

4.7.1. Nguyên liệu

4.7.2 Quy trình chế biến

4.7.3 Yêu cầu cảm quan

4.8. Nem rán dưa góp

4.8.1. Nguyên liệu

4.8.2 Quy trình chế biến

4.8.3 Yêu cầu cảm quan

4.9.Thịt lợn chiên xù

4.9.1. Nguyên liệu

4.9.2 Quy trình chế biến

4.9.3 Yêu cầu cảm quan

Kiểm tra thường xuyên bài 1.

Chương 5. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN TỪ THỊT BÒ

Tổng số: 20 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 20 tiết; Tự học: 40 giờ.

5.1. Bò nướng lá lốt

5.1.1. Nguyên liệu

5.1.2 Quy trình chế biến

5.1.3 Yêu cầu cảm quan

5.2. Bò chiên Thái

5.2.1. Nguyên liệu

5.2.2 Quy trình chế biến

5.2.3 Yêu cầu cảm quan

5.3. Bò lúc lắc

5.3.1. Nguyên liệu

5.3.2 Quy trình chế biến

5.3.3 Yêu cầu cảm quan

5.4. Bò xốt me

5.4.1. Nguyên liệu

5.4.2 Quy trình chế biến

5.4.3 Yêu cầu cảm quan

5.5. Bò cuốn lá cải

5.5.1. Nguyên liệu

5.5.2 Quy trình chế biến

5.5.3 Yêu cầu cảm quan

5.6. Bò nhúng dấm

5.6.1. Nguyên liệu

5.6.2 Quy trình chế biến

5.6.3 Yêu cầu cảm quan

Kiểm tra thường xuyên bài 1.

Chương 6. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN TỪ HẢI SẢN

Tổng số: 30 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 30 tiết; Tự học: 60 giờ.

6.1. Tôm hấp tỏi

6.1.1. Nguyên liệu

6.1.2 Quy trình chế biến

6.1.3 Yêu cầu cảm quan

6.2. Hải sản xốt chua ngọt

6.2.1. Nguyên liệu

6.2.2 Quy trình chế biến

6.2.3 Yêu cầu cảm quan

6.3. Cua om miền

- 6.3.1. Nguyên liệu
- 6.3.2 Quy trình chế biến
- 6.3.3 Yêu cầu cảm quan

6.4. Mực viên tuyết hoa

- 6.4.1. Nguyên liệu
- 6.4.2 Quy trình chế biến
- 6.4.3 Yêu cầu cảm quan

6.5. Mực chiên giòn

- 6.5.1. Nguyên liệu
- 6.5.2 Quy trình chế biến
- 6.5.3 Yêu cầu cảm quan

6.6. Tôm ủ muối

- 6.6.1. Nguyên liệu
- 6.6.2 Quy trình chế biến
- 6.6.3 Yêu cầu cảm quan

6.7. Cua rang me

- 6.7.1. Nguyên liệu
- 6.7.2 Quy trình chế biến
- 6.7.3 Yêu cầu cảm quan

6.8. Tu hài hấp

- 6.8.1. Nguyên liệu
- 6.8.2 Quy trình chế biến
- 6.8.3 Yêu cầu cảm quan

6.9. Tôm bao bột rán

- 6.9.1. Nguyên liệu
- 6.9.2 Quy trình chế biến
- 6.9.3 Yêu cầu cảm quan

Kiểm tra thường xuyên bài 1.

Chương 7. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN TỪ CÁ

Tổng số: 20 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 20 tiết; Tự học: 40 giờ.

7.1. Cá cuộn giấy bạc

- 7.1.1. Nguyên liệu
- 7.1.2 Quy trình chế biến
- 7.1.3 Yêu cầu cảm quan

7.2. Cá kho tộ

7.2.1. Nguyên liệu

7.2.2 Quy trình chế biến

7.2.3 Yêu cầu cảm quan

7.3. Cá xốt hoa quả

7.3.1. Nguyên liệu

7.3.2 Quy trình chế biến

7.3.3 Yêu cầu cảm quan

7.4. Cá chiên xù

7.4.1. Nguyên liệu

7.4.2 Quy trình chế biến

7.4.3 Yêu cầu cảm quan

7.5. Cá hấp kỹ lân

7.5.1. Nguyên liệu

7.5.2 Quy trình chế biến

7.5.3 Yêu cầu cảm quan

7.6. Cá bớp nấu lá lốt

7.6.1. Nguyên liệu

7.6.2 Quy trình chế biến

7.6.3 Yêu cầu cảm quan

Chương 8. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN TỪ GIA CẦM

Tổng số: 20 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 20 tiết; Tự học: 32 giờ.

8.1. Gà hấp nấm

8.1.1. Nguyên liệu

8.1.2 Quy trình chế biến

8.1.3 Yêu cầu cảm quan

8.2. Chim quay

8.2.1. Nguyên liệu

8.2.2 Quy trình chế biến

8.2.3 Yêu cầu cảm quan

8.3. Cánh gà rang muối

8.3.1. Nguyên liệu

8.3.2 Quy trình chế biến

8.3.3 Yêu cầu cảm quan

8.4. Gà hấp muối

- 8.4.1. Nguyên liệu
- 8.4.2 Quy trình chế biến
- 8.4.3 Yêu cầu cảm quan
- 8.5. Gà nướng mật ong**
- 8.5.1. Nguyên liệu
- 8.5.2 Quy trình chế biến
- 8.5.3 Yêu cầu cảm quan
- 8.6. Gà tần thuốc bắc**
- 8.6.1. Nguyên liệu
- 8.6.2 Quy trình chế biến
- 8.6.3 Yêu cầu cảm quan

Chương 9. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN THỦY SẢN

Tổng số: 20 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 20 tiết; Tự học: 40 giờ.

- 9.1. Lươn om riêng mỡ**
- 9.1.1. Nguyên liệu
- 9.1.2 Quy trình chế biến
- 9.1.3 Yêu cầu cảm quan
- 9.2. Lươn xào sả ớt**
- 9.2.1. Nguyên liệu
- 9.2.2 Quy trình chế biến
- 9.2.3 Yêu cầu cảm quan
- 9.3. Éch chiên vừng**
- 9.3.1. Nguyên liệu
- 9.3.2 Quy trình chế biến
- 9.3.3 Yêu cầu cảm quan
- 9.4. Ốc hấp lá gừng**
- 9.4.1. Nguyên liệu
- 9.4.2 Quy trình chế biến
- 9.4.3 Yêu cầu cảm quan
- 9.5. Ốc nấu đậu phụ chuối xanh**
- 9.5.1. Nguyên liệu
- 9.5.2 Quy trình chế biến
- 9.5.3 Yêu cầu cảm quan
- 9.6. Bún chả ốc**

- 9.6.1. Nguyên liệu
- 9.6.2 Quy trình chế biến
- 9.6.3 Yêu cầu cảm quan

Chương 10. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN KHÁC

Tổng số: 20 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 20 tiết; Tự học: 40 giờ.

10.1. Shushi (2 loại)

- 10.1.1. Nguyên liệu
- 10.1.2 Quy trình chế biến
- 10.1.3 Yêu cầu cảm quan

10.2. Cuốn tôm

- 10.2.1. Nguyên liệu
- 10.2.2 Quy trình chế biến
- 10.2.3 Yêu cầu cảm quan

10.3. Cơm rang thập cẩm

- 10.3.1. Nguyên liệu
- 10.3.2 Quy trình chế biến
- 10.3.3 Yêu cầu cảm quan

10.4. Trứng hấp vân

- 10.4.1. Nguyên liệu
- 10.4.2 Quy trình chế biến
- 10.4.3 Yêu cầu cảm quan

10. 5. Đậu xốt Tứ Xuyên

- 10.5.1. Nguyên liệu
- 10.5.2 Quy trình chế biến
- 10.5.3 Yêu cầu cảm quan

Kiểm tra thường xuyên bài 01.

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									2	1	1	1
Liên hệ với 9.2														
											x	x		
											x	x	x	x

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

- (1) Điểm chuyên cần (vắng học 20% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)
- (2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;
- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi thực hành.

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy thực hành.

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Người soạn

Vũ Văn Viện

ThS. Mạc Thị Mận

ThS. Phùng Thị Vân Trang

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị nhà hàng & dịch vụ ăn uống
ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN Á

1. Tên học phần: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN Á

2. Mã học phần: MHAU.5

3. Số tín chỉ: 6

Học phần: *Bắt buộc*

4. Phân bổ thời gian:

Lí thuyết:	0 tiết
Thực hành (thảo luận, thực hành, bài tập, kiểm tra):	180 tiết
Tự học:	90 giờ

5. Bộ môn phụ trách: Khoa Du lịch

6. Điều kiện tiên quyết: Thương phẩm hàng thực phẩm, Lý thuyết Chế biến món ăn.

7. Mô tả học phần

Môn học Kỹ thuật chế biến món ăn Á là môn học bắt buộc thuộc khối kiến thức chuyên ngành trong chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Môn học này cung cấp những kiến thức cơ bản cho sinh viên về: các thực phẩm, kỹ thuật sơ chế thực phẩm động, thực vật cho phù hợp với yêu cầu kỹ thuật chế biến món ăn các phương pháp cắt thái, chế biến nhiệt và trình bày món ăn Á.

8. Mục tiêu học phần

Kết thúc học phần này, sinh viên đạt được những yêu cầu cơ bản sau:

8.1 Về kiến thức:

Trình bày được những kiến thức về chế biến món ăn như: Lựa chọn, sơ chế và bảo quản nguyên liệu, chế biến món ăn Á;

8.2. Về kỹ năng:

Chế biến được các món ăn Á theo đúng quy trình kỹ thuật, đạt tiêu chuẩn phục vụ trong khách sạn nhà hàng;

8.3 Về thái độ:

Có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm để chế biến món ăn hoàn chỉnh theo yêu cầu kỹ thuật. Có trách nhiệm, đạo đức, tác phong nghề nghiệp và thái độ phục vụ tốt.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. Nhiệm vụ

- Phải nghiên cứu trước giáo trình, chuẩn bị các ý kiến hỏi, đề xuất khi nghe giảng
- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên;
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi thực hành dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

9.2. Nội dung cần đạt

+ Về kiến thức

- Có những kiến thức về chế biến món ăn như; thao tác cơ bản, lựa chọn, sơ chế và bảo quản nguyên liệu, công dụng của các loại gia vị trong món ăn
- Có kiến thức quy trình kỹ thuật chế biến các món ăn.

+ Về kỹ năng

- Có khả năng chế biến được các món ăn theo đúng quy trình kỹ thuật, đạt tiêu chuẩn phục vụ trong khách sạn nhà hàng;

+ Về thái độ

- Có ý thức nghiêm túc, vận dụng kiến thức linh hoạt, sáng tạo để **chế biến món ăn hoàn chỉnh theo yêu cầu kỹ thuật**; có trách nhiệm, đạo đức, tác phong nghề nghiệp và thái độ phục vụ tốt.

10. Tài liệu tham khảo

10.1. Sách, tài liệu chính:

[1]. Trịnh Cao Khải (2014), *Giáo trình Thực hành Chế biến món ăn*, NXB Lao động.

10.2. Tài liệu tham khảo

- [2]. Bộ môn dinh dưỡng và an toàn thực phẩm(1996), *Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm*, Nhà xuất bản Y học, Hà Nội.
- [3.] Bộ Y tế - Viện Dinh dưỡng (2005), *Bảng nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam*, Nhà xuất bản Y học, Hà Nội.
- [4]. Bùi Quốc Châu (2002), *Ẩm thực dưỡng sinh*, Nhà xuất bản Đà Nẵng.
- [5]. Trịnh Xuân Dũng, Hoàng Minh Khang(2000), *Khẩu vị món ăn của các dân tộc và thực đơn*, Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội, lưu hành nội bộ.
- [6]. Trịnh Xuân Dũng(2000), *Giáo trình điện tử kỹ thuật chế biến món ăn*, Nhà xuất bản Công An nhân dân, Hà Nội.
- [7]. GS Từ Giấy(1996), *Bảng thành phần hóa học thức ăn Việt Nam dinh dưỡng và an toàn thực phẩm*, NXB Y học năm 1996.

- [8]. Vũ Ngọc Khánh(2002), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam*, Nhà xuất bản Lao động, Hà Nội.
- [9]. Nguyễn Quang Vinh(1992), *Văn hóa ẩm thực Quảng Ninh*, Nhà xuất bản Văn hóa thông tin, Hà Nội.
- [10]. Lê Thanh Xuân(1998), *Công nghệ chế biến sản phẩm ăn uống*, Nhà xuất bản Đại học Quốc gia, Hà Nội.
- [11]. Lê Thanh Xuân(2007), *Phương pháp chế biến 999 món ăn Á Âu*, Nhà xuất bản Thanh niên.
- [12]. Trịnh Cao Khải (2013), *Giáo trình Lý thuyết chế biến món ăn*, NXB lao động.
- [13]. PGS, PTS Đặng Đức Dũng (1994), *Giáo trình Thương phẩm hàng thực phẩm*, NXB trường Đại học Sư Phạm Hà Nội.
- [14]. Mạc Thị Mận và Phùng Thị Vân Trang (2013), *Giáo trình lý thuyết chế biến món ăn*, Trường Cao đẳng Văn hóa Nghệ thuật và Du lịch Hạ Long

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laze,...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.
- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.
- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và

Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN NỘM, GỎI, SALAD

Tổng số: 20 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 20 tiết; Tự học: 40 giờ.

1.1. Salad miến Trung Quốc

1.1.1. Nguyên liệu

1.1.2 Quy trình chế biến

1.1.3 Yêu cầu cảm quan

1.1.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

1.2. Salad miến Hàn Quốc

1.2.1. Nguyên liệu

1.2.2 Quy trình chế biến

1.2.3 Yêu cầu cảm quan

1.2.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

1.3. Gỏi đu đủ

1.3.1. Nguyên liệu

1.3.2 Quy trình chế biến

1.3.3 Yêu cầu cảm quan

1.3.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

1.4. Salad trộn

- 1.4.1. Nguyên liệu
- 1.4.2 Quy trình chế biến
- 1.4.3 Yêu cầu cảm quan
- 1.4.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

Chương 2. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN XÚP

Tổng số: 20 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 20 tiết; Tự học: 20 giờ.

2.1. Xúp tôm chua cay

- 2.1.1. Nguyên liệu
- 2.1.2 Quy trình chế biến
- 2.1.3 Yêu cầu cảm quan
- 2.1.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.2. Xúp tôm Thái Lan

- 2.2.1. Nguyên liệu
- 2.2.2 Quy trình chế biến
- 2.2.3 Yêu cầu cảm quan
- 2.2.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.3. Xúp kim chi

- 2.3.1. Nguyên liệu
- 2.3.2 Quy trình chế biến
- 2.3.3 Yêu cầu cảm quan
- 2.3.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.4. Xúp sườn

- 2.4.1. Nguyên liệu
- 2.4.2 Quy trình chế biến
- 2.4.3 Yêu cầu cảm quan
- 2.4.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [4]; [15]

Chương 3. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN TỪ THỊT LỢN

Tổng số: 20 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 20tiết; Tự học: 40 giờ.

3.1. Thăn lợn xốt ớt

- 3.1.1. Nguyên liệu
- 3.1.2 Quy trình chế biến

3.1.3 Yêu cầu cảm quan

3.1.4. Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

3.2 Ba chỉ xào kiểu Hàn Quốc

3.2.1. Nguyên liệu

3.2.2 Quy trình chế biến

3.2.3 Yêu cầu cảm quan

3.2.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

3.3. Chân giò nụ mị

3.3.1. Nguyên liệu

3.3.2 Quy trình chế biến

3.3.3 Yêu cầu cảm quan

3.3.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

3.4. Sườn nướng

3.4.1. Nguyên liệu

3.4.2 Quy trình chế biến

3.4.3 Yêu cầu cảm quan

3.4.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

3. 5. Chả giò

3.5.1. Nguyên liệu

3.5.2 Quy trình chế biến

3.5.3 Yêu cầu cảm quan

4.5.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

3.6. Sườn hấp tàu xì

3.6.1. Nguyên liệu

3.6.2 Quy trình chế biến

3.6.3 Yêu cầu cảm quan

3.6.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [4]; [15]

Chương 4. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN TỪ THỊT BÒ

Tổng số: 10 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 10 tiết; Tự học: 20 giờ.

4.1. Thịt bò nướng

4.1.1. Nguyên liệu

4.1.2 Quy trình chế biến

4.1.3 Yêu cầu cảm quan

4.1.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

4.2. Bò chiên Thái

4.2.1. Nguyên liệu

4.2.2 Quy trình chế biến

4.2.3 Yêu cầu cảm quan

4.2.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [4]; [15]

Chương 5. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN TỪ HẢI SẢN

Tổng số: 30 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 20 tiết; Tự học: 60 giờ.

5.1. Cua xốt ớt Singapore

5.1.1. Nguyên liệu

5.1.2 Quy trình chế biến

5.1.3 Yêu cầu cảm quan

5.1.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

5.2. Lẩu Thái

5.2.1. Nguyên liệu

5.2.2 Quy trình chế biến

5.2.3 Yêu cầu cảm quan

5.2.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

5.3. Sashimi

5.3.1. Nguyên liệu

5.3.2 Quy trình chế biến

5.3.3 Yêu cầu cảm quan

5.3.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

5.4. Ca ry Cá

5.4.1. Nguyên liệu

5.4.2 Quy trình chế biến

5.4.3 Yêu cầu cảm quan

5.4.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

5.5. Tempura

5.5.1. Nguyên liệu

5.5.2 Quy trình chế biến

5.5.3 Yêu cầu cảm quan

5.5.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

5.6. Tom Yum

5.6.1. Nguyên liệu

5.6.2 Quy trình chế biến

5.6.3 Yêu cầu cảm quan

5.6.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

5.7. Chả cá Thái Lan

5.7.1. Nguyên liệu

5.7.2 Quy trình chế biến

5.7.3 Yêu cầu cảm quan

5.7.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [4]; [15]

Chương 6. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN TỪ GIA CẦM

Tổng số: 20 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 20 tiết; Tự học: 40 giờ.

6.1. Gà Kung Pao

6.1.1. Nguyên liệu

6.1.2 Quy trình chế biến

6.1.3 Yêu cầu cảm quan

6.1.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

6.2. Samgyetang – Gà tần sâm

6.2.1. Nguyên liệu

6.2.2 Quy trình chế biến

6.2.3 Yêu cầu cảm quan

6.2.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

6.3. Vịt quay Bắc Kinh

6.3.1. Nguyên liệu

6.3.2 Quy trình chế biến

6.3.3 Yêu cầu cảm quan

6.3.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [4]; [15]

Chương 7. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN KHÁC

Tổng số: 60 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 60 tiết; Tự học: 120 giờ.

7.1. Shushi (2 loại)

7.1.1. Nguyên liệu

7.1.2 Quy trình chế biến

7.1.3 Yêu cầu cảm quan

7.1.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

7.2. Cơm gà Hải Nam

7.2.1. Nguyên liệu

7.2.2 Quy trình chế biến

7.2.3 Yêu cầu cảm quan

7.2.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

7.3. Cơm rang Dương Châu

7.3.1. Nguyên liệu

7.3.2 Quy trình chế biến

7.3.3 Yêu cầu cảm quan

7.3.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

7.4. Đậu xốt tứ xuyên

7.4.1. Nguyên liệu

7.4.2 Quy trình chế biến

7.4.3 Yêu cầu cảm quan

7.4.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

7.5. Pad Thái – Bún xào

7.5.1. Nguyên liệu

7.5.2 Quy trình chế biến

7.5.3 Yêu cầu cảm quan

7.5.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

7.6. Xôi xào

7.6.1. Nguyên liệu

7.6.2 Quy trình chế biến

7.6.3 Yêu cầu cảm quan

7.6.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

7.7. Mỳ xào

7.7.1. Nguyên liệu

7.7.2 Quy trình chế biến

7.7.3 Yêu cầu cảm quan

7.7.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

7.8. Sủi cảo

7.8.1. Nguyên liệu

7.8.2 Quy trình chế biến

7.8.3 Yêu cầu cảm quan

7.8.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

7.9. Mỳ Udon

7.9.1. Nguyên liệu

7.9.2 Quy trình chế biến

7.9.3 Yêu cầu cảm quan

7.9.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

7.9. Mỳ Ramen

7.9.1. Nguyên liệu

7.9.2 Quy trình chế biến

7.9.3 Yêu cầu cảm quan

7.9.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [4]; [15]

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									3	1	1	1
Liên hệ với 9.2											x	x		
											x	x	x	x
											x	x		

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên qu

đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

(1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)

(2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;

(3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;

(4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;

(5) Điểm thi giữa kỳ;

(6) Điểm đánh giá định kỳ;

(7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi thực hành

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy thực hành.

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Người soạn

TS.Vũ Văn Viện

Lại Văn Đoàn

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị nhà hàng & dịch vụ ăn uống
ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN ÂU

1. Tên học phần: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN ÂU

2. Mã học phần: MAU.7

3. Số tín chỉ: 6

Học phần: *Bắt buộc*

4. Phân bổ thời gian:

Lí thuyết:	0 tiết
Thực hành (thảo luận, thực hành, bài tập, kiểm tra):	180 tiết
Tự học:	360 giờ

5. Bộ môn phụ trách: Khoa Du lịch

6. Điều kiện tiên quyết: Thương phẩm hàng thực phẩm, Lý thuyết Chế biến món ăn

7. Mô tả học phần

Môn học Kỹ thuật chế biến món ăn Âu là môn học bắt buộc thuộc khối kiến thức chuyên ngành trong chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Môn học này cung cấp những kiến thức cơ bản cho sinh viên về: các thực phẩm, kỹ thuật sơ chế thực phẩm động, thực vật cho phù hợp với yêu cầu kỹ thuật chế biến món ăn các phương pháp cắt thái, chế biến nhiệt và trình bày món ăn Âu.

8. Mục tiêu học phần

Kết thúc học phần này, sinh viên đạt được những yêu cầu cơ bản sau:

8.1 Về kiến thức: Trình bày được những kiến thức về chế biến món ăn như: Lựa chọn, sơ chế và bảo quản nguyên liệu, chế biến món ăn Âu;

8.2. Về kỹ năng: Chế biến được các món ăn Âu theo đúng quy trình kỹ thuật, đạt tiêu chuẩn phục vụ trong khách sạn nhà hàng;

8.3 Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm để chế biến món ăn hoàn chỉnh theo yêu cầu kỹ thuật. Có trách nhiệm, đạo đức, tác phong nghề nghiệp và thái độ phục vụ tốt.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. Nhiệm vụ

- Phải nghiên cứu trước giáo trình, chuẩn bị các ý kiến hỏi, đề xuất khi nghe giảng
- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên;
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

9.2. Nội dung cần đạt

+ Về kiến thức

- Có những kiến thức về chế biến món ăn như; thao tác cơ bản, lựa chọn, sơ chế và bảo quản nguyên liệu, công dụng của các loại gia vị trong món ăn
- Có kiến thức quy trình kỹ thuật chế biến các món ăn.

+ Về kỹ năng

- Có khả năng chế biến được các món ăn theo đúng quy trình kỹ thuật, đạt tiêu chuẩn phục vụ trong khách sạn nhà hàng;

+ Về thái độ

- Có ý thức nghiêm túc, vận dụng linh hoạt, sáng tạo để **chế biến món ăn hoàn chỉnh theo yêu cầu kỹ thuật**; có trách nhiệm, đạo đức, tác phong nghề nghiệp và thái độ phục vụ tốt.

10. Tài liệu tham khảo

10.1. Sách, tài liệu chính:

1. Trịnh Cao Khải (2014), *Giáo trình Thực hành Chế biến món ăn*, NXB Lao động.

10.2. Tài liệu tham khảo

2. Bộ môn dinh dưỡng và an toàn thực phẩm(1996), *Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm*, Nhà xuất bản Y học, Hà Nội.
3. Bộ Y tế - Viện Dinh dưỡng (2005), *Bảng nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam*, Nhà xuất bản Y học, Hà Nội.
4. Bùi Quốc Châu (2002), *Ẩm thực dưỡng sinh*, Nhà xuất bản Đà Nẵng.
5. Trịnh Xuân Dũng, Hoàng Minh Khang(2000), *Khẩu vị món ăn của các dân tộc và thực đơn*, Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội, lưu hành nội bộ.
6. Trịnh Xuân Dũng(2000), *Giáo trình điện tử kỹ thuật chế biến món ăn*, Nhà xuất bản Công An nhân dân, Hà Nội.
7. GS Từ Giấy(1996), *Bảng thành phần hóa học thức ăn Việt Nam dinh dưỡng và an toàn thực phẩm*, NXB Y học năm 1996.
8. Vũ Ngọc Khánh(2002), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam*, Nhà xuất bản Lao động, Hà Nội.
9. Nguyễn Quang Vinh(1992), *Văn hóa ẩm thực Quảng Ninh*, Nhà xuất bản Văn hóa thông tin, Hà Nội.

10. Lê Thanh Xuân(1998), *Công nghệ chế biến sản phẩm ăn uống*, Nhà xuất bản Đại học Quốc gia, Hà Nội.
11. Lê Thanh Xuân(2007), *Phương pháp chế biến 999 món ăn Á Âu*, Nhà xuất bản Thanh niên.
12. Trịnh Cao Khải (2013), *Giáo trình Lý thuyết chế biến món ăn*, NXB lao động.
13. PGS, PTS Đặng Đức Dũng (1994), *Giáo trình Thương phẩm hàng thực phẩm*, NXB trường Đại học Sư Phạm Hà Nội.
14. Mạc Thị Mận và Phùng Thị Vân Trang (2013), *Giáo trình lý thuyết chế biến món ăn*, Trường Cao đẳng Văn hóa Nghệ thuật và Du lịch Hạ Long

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laze,...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.
- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.
- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1: Kỹ thuật chế biến các món salad và các món ăn từ sốt Mayonnaise

Tổng số: 16 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 16 tiết; Tự học: 32 giờ.

2.1. Sốt Mayonnaise

2.1.1. Nguyên liệu

2.1.2 Quy trình chế biến

2.1.3 Yêu cầu cảm quan

2.1.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.2. Salad Nga

2.2.1. Nguyên liệu

2.2.2 Quy trình chế biến

2.2.3 Yêu cầu cảm quan

2.2.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.3. Cốc tai tôm

2.3.1. Nguyên liệu

2.3.2 Quy trình chế biến

2.3.3 Yêu cầu cảm quan

2.3.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.4. Khai vị tổng hợp

2.4.1. Nguyên liệu

2.4.2 Quy trình chế biến

2.4.3 Yêu cầu cảm quan

2.4.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.5. Salad cá hồi

2.5.1. Nguyên liệu

2.5.2 Quy trình chế biến

2.5.3 Yêu cầu cảm quan

2.5.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.6. Salad cà chua dưa chuột

2.6.1. Nguyên liệu

2.6.2 Quy trình chế biến

2.6.3 Yêu cầu cảm quan

2.6.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn.

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [4]; [15]

Chương 2: Kỹ thuật chế biến các món xúp Âu

Tổng số: 16 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 16 tiết; Tự học: 32 giờ.

2.1. Xúp bò viên

2.1.1. Nguyên liệu

2.1.2 Quy trình chế biến

2.1.3 Yêu cầu cảm quan

2.1.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.2. Xúp hành kiểu Pháp

2.2.1. Nguyên liệu

2.2.2 Quy trình chế biến

2.2.3 Yêu cầu cảm quan

2.2.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.3. Xúp kem khoai tây

2.3.1. Nguyên liệu

2.3.2 Quy trình chế biến

2.3.3 Yêu cầu cảm quan

2.3.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.4. Xúp bí đỏ

2.4.1. Nguyên liệu

2.4.2 Quy trình chế biến

2.4.3 Yêu cầu cảm quan

2.4.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.5. Xúp kem gà

- 2.5.1. Nguyên liệu
- 2.5.2 Quy trình chế biến
- 2.5.3 Yêu cầu cảm quan
- 2.5.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.6. Xúp cá

- 2.6.1. Nguyên liệu
- 2.6.2 Quy trình chế biến
- 2.6.3 Yêu cầu cảm quan
- 2.6.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [4]; [15]

Chương 3: Kỹ thuật chế biến các món ăn từ sauce trắng (bechamel)

Tổng số: 16 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 16 tiết; Tự học: 32 giờ.

2.1. Sauce bechamel

- 2.1.1. Nguyên liệu
- 2.1.2 Quy trình chế biến
- 2.1.3 Yêu cầu cảm quan
- 2.1.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.2. Cá xốt bơ chanh

- 2.2.1. Nguyên liệu
- 2.2.2 Quy trình chế biến
- 2.2.3 Yêu cầu cảm quan
- 2.2.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.3. Cá hấp vang trắng

- 2.3.1. Nguyên liệu
- 2.3.2 Quy trình chế biến
- 2.3.3 Yêu cầu cảm quan
- 2.3.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.4. Chân giò hầm kiểu Đức

- 2.4.1. Nguyên liệu
- 2.4.2 Quy trình chế biến
- 2.4.3 Yêu cầu cảm quan
- 2.4.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.5. Cua bể nhồi bỏ lò

- 2.5.1. Nguyên liệu

2.5.2 Quy trình chế biến

2.5.3 Yêu cầu cảm quan

2.5.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.6. Rau củ bỏ lò

2.6.1. Nguyên liệu

2.6.2 Quy trình chế biến

2.6.3 Yêu cầu cảm quan

2.6.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [4]; [15]

Chương 4: Kỹ thuật chế biến các món ăn từ sauce nâu (demi-glace)

Tổng số: 24 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 16 tiết; Tự học: 32 giờ.

2.1. Sauce nâu (demi-glace)

2.1.1. Nguyên liệu

2.1.2 Quy trình chế biến

2.1.3 Yêu cầu cảm quan

2.1.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.2. Thịt lợn nấu Ragu

2.2.1. Nguyên liệu

2.2.2 Quy trình chế biến

2.2.3 Yêu cầu cảm quan

2.2.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.3. Vịt nấu cam

2.3.1. Nguyên liệu

2.3.2 Quy trình chế biến

2.3.3 Yêu cầu cảm quan

2.3.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.4. Tôm sốt cay

2.4.1. Nguyên liệu

2.4.2 Quy trình chế biến

2.4.3 Yêu cầu cảm quan

2.4.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2. 5. Bắp cải cuộn thịt

2.5.1. Nguyên liệu

2.5.2 Quy trình chế biến

2.5.3 Yêu cầu cảm quan

2.5.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.6. Cà chua nhồi thịt

2.6.1. Nguyên liệu

2.6.2 Quy trình chế biến

2.6.3 Yêu cầu cảm quan

2.6.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.7. Thịt bò rán sốt tiêu xanh

2.7.1. Nguyên liệu

2.7.2 Quy trình chế biến

2.7.3 Yêu cầu cảm quan

2.7.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.8. Bò cuộn nấm kim châm

2.8.1. Nguyên liệu

2.8.2 Quy trình chế biến

2.8.3 Yêu cầu cảm quan

2.8.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.9. Gà nấu Marengo

2.9.1. Nguyên liệu

2.9.2 Quy trình chế biến

2.9.3 Yêu cầu cảm quan

2.9.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [4]; [15]

Chương 5: Kỹ thuật chế biến các món ăn từ thịt

Tổng số: 16 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 16 tiết; Tự học: 32 giờ.

2.1. Thịt lợn Escalop

2.1.1. Nguyên liệu

2.1.2 Quy trình chế biến

2.1.3 Yêu cầu cảm quan

2.1.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.2. Thịt lợn cuộn lạp xưởng

2.2.1. Nguyên liệu

2.2.2 Quy trình chế biến

2.2.3 Yêu cầu cảm quan

2.2.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.3. Bò bít tết

2.3.1. Nguyên liệu

2.3.2 Quy trình chế biến

2.3.3 Yêu cầu cảm quan

2.3.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.4. Gà quay mềm

2.4.1. Nguyên liệu

2.4.2 Quy trình chế biến

2.4.3 Yêu cầu cảm quan

2.4.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2. 5. Bánh cuốn Ba Lan

2.5.1. Nguyên liệu

2.5.2 Quy trình chế biến

2.5.3 Yêu cầu cảm quan

2.5.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.6. Bò nấu rượu vang đỏ

2.6.1. Nguyên liệu

2.6.2 Quy trình chế biến

2.6.3 Yêu cầu cảm quan

2.6.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [4]; [15]

Chương 6: Kỹ thuật chế biến các món ăn khác

Tổng số: 32 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 32 tiết; Tự học: 64 giờ.

2.1. Khoai nghiền trình bày kiểu cách

2.1.1. Nguyên liệu

2.1.2 Quy trình chế biến

2.1.3 Yêu cầu cảm quan

2.1.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.2. Khoai rán kiểu Pháp

2.2.1. Nguyên liệu

2.2.2 Quy trình chế biến

2.2.3 Yêu cầu cảm quan

2.2.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.3. Mỳ Ý với sốt thịt bò

2.3.1. Nguyên liệu

2.3.2 Quy trình chế biến

2.3.3 Yêu cầu cảm quan

2.3.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.4. Trứng cuộn nấm

2.4.1. Nguyên liệu

2.4.2 Quy trình chế biến

2.4.3 Yêu cầu cảm quan

2.4.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.5. Trứng hấp với kem tươi

2.5.1. Nguyên liệu

2.5.2 Quy trình chế biến

2.5.3 Yêu cầu cảm quan

2.5.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.6. Trứng Óp la, óp lét

2.6.1. Nguyên liệu

2.6.2 Quy trình chế biến

2.6.3 Yêu cầu cảm quan

2.6.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.7. Cơm trộn kiểu Ý

2.7.1. Nguyên liệu

2.7.2 Quy trình chế biến

2.7.3 Yêu cầu cảm quan

2.7.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.8. Sườn cừ nướng

2.8.1. Nguyên liệu

2.8.2 Quy trình chế biến

2.8.3 Yêu cầu cảm quan

2.8.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.9. Thăn gà nhồi pho ma

2.9.1. Nguyên liệu

2.9.2 Quy trình chế biến

2.9.3 Yêu cầu cảm quan

2.9.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 30 suất ăn

2.10. Kiểm tra

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [4]; [15]

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									3	1	1	1
Liên hệ với 9.2											x	x		
											x	x	x	x
											x	x		

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

- (1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)
- (2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;
- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi Trắc nghiệm.

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thực hành.

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

P. Trưởng bộ môn

Người soạn

TS. Vũ Văn Viện

Th.S Mạc Thị Mận

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG

1. Tên học phần: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG

2. Mã học phần: MHAU.13

3. Số tín chỉ: 4 TC

Học phần: *Bắt buộc*

Lí thuyết:

0 tiết

Thực hành (thảo luận, thực hành, bài tập, kiểm tra):

120 tiết

Tự học:

240 giờ

4. Phân bổ thời gian:

Thời điểm thực hiện: Học kỳ 6 (trong chương trình đào tạo)

Số tiết/ tuần: 10 tiết/ tuần

Tổng số tuần: 12 tuần

5. Bộ môn phụ trách: Khoa Du lịch

6. Điều kiện tiên quyết: Thương phẩm hàng thực phẩm, Lý thuyết Chế biến món ăn.

7. Mô tả học phần

Học phần Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng là học phần bắt buộc thuộc khối kiến thức chuyên ngành trong chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Học phần này có vai trò quan trọng trong công tác đào tạo các cử nhân về quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trong các khách sạn, nhà hàng. Học phần gồm có 3 chương, nội dung các chương có mối quan hệ chặt chẽ với nhau giúp sinh viên có thể hiểu được khái quát về chế biến bánh và kem; Nguyên liệu, quy trình kỹ thuật và yêu cầu cảm quan của bánh, kem và một số món ăn tráng miệng khác. Qua đó hình thành nên kiến thức, kỹ năng nghiệp vụ, thái độ ứng xử chuyên nghiệp, đáp ứng được công việc và nhu cầu thực tế của xã hội.

8. Mục tiêu học phần

Kết thúc học phần này, sinh viên đạt được những mục tiêu sau:

8.1 Về kiến thức: Trình bày được những kiến thức về chế biến món ăn tráng miệng như: Lựa chọn, sơ chế và bảo quản nguyên liệu, chế biến món ăn tráng miệng;

8.2. Về kỹ năng: Chế biến được các món ăn tráng miệng theo đúng quy trình kỹ thuật, đạt tiêu chuẩn phục vụ trong khách sạn nhà hàng;

8.3 Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

Có tinh thần tự giác, yêu nghề, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc;

Tự tin, tự chủ và linh hoạt trong xử lý các tình huống;

Luôn thực hiện đúng quy định của Luật du lịch nước Cộng hòa Xã hội chủ nghĩa Việt Nam, có tinh thần nhiệt tình, tính sáng tạo và am hiểu luật pháp.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

- Nghiên cứu tài liệu trước khi đến lớp, hoàn thành các bài kiểm tra theo quy định
- Tích cực phát huy khả năng làm việc chủ động, sáng tạo, trách nhiệm
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

10. Tài liệu tham khảo

[1]. Trịnh Xuân Dũng (2000), *Giáo trình điện tử kỹ thuật chế biến món ăn*, Nhà xuất bản Công An nhân dân, Hà Nội.

[2]. Lê Thanh Xuân(2007), *Phương pháp chế biến 999 món ăn Á Âu*, Nhà xuất bản Thanh niên.

[3]. Mạc Thị Mận và Phùng Thị Vân Trang (2013), *Giáo trình lý thuyết chế biến món ăn*, Trường Cao đẳng Văn hóa Nghệ thuật và Du lịch Hạ Long

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laze, ,...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

CHƯƠNG 1.

KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH

Tổng số: 60 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 60 tiết; Tự học: 180 giờ.

1.1. Kỹ thuật chế biến bánh Cookie

1.1.1. Nguyên liệu

1.1.2. Quy trình chế biến

1.1.3. Yêu cầu cảm quan

- 1.2. Kỹ thuật chế biến bánh Cupcake
 - 1.2.1. Nguyên liệu
 - 1.2.2. Quy trình chế biến
 - 1.2.3. Yêu cầu cảm quan
- 1.3. Kỹ thuật chế biến Cheese cake chanh leo
 - 1.3.1. Nguyên liệu
 - 1.3.2. Quy trình chế biến
 - 1.3.3. Yêu cầu cảm quan
- 1.4. Kỹ thuật chế biến bánh Kếp
 - 1.4.1. Nguyên liệu
 - 1.4.2. Quy trình chế biến
 - 1.4.3. Yêu cầu cảm quan
- 1.5. Kỹ thuật chế biến bánh Donut
 - 1.5.1. Nguyên liệu
 - 1.5.2. Quy trình chế biến
 - 1.5.3. Yêu cầu cảm quan
- 1.6. Kỹ thuật chế biến bánh lười mè
 - 1.6.1. Nguyên liệu
 - 1.6.2. Quy trình chế biến
 - 1.6.3. Yêu cầu cảm quan
- 1.7. Kỹ thuật chế biến bánh hạnh nhân
 - 1.7.1. Nguyên liệu
 - 1.7.2. Quy trình chế biến
 - 1.7.3. Yêu cầu cảm quan
- 1.8. Kỹ thuật chế biến bánh trà sữa trân châu đường đen
 - 1.8.1. Nguyên liệu
 - 1.8.2. Quy trình chế biến
 - 1.8.3. Yêu cầu cảm quan
- 1.9. Kỹ thuật chế biến bánh su kem
 - 1.9.1. Nguyên liệu
 - 1.9.2. Quy trình chế biến
 - 1.9.3. Yêu cầu cảm quan
- 1.10. Kỹ thuật chế biến bánh ga tô
 - 1.10.1. Nguyên liệu
 - 1.10.2. Quy trình chế biến

1.10.3. Yêu cầu cảm quan

1.11 Kiểm tra

CHƯƠNG 2.

KỸ THUẬT CHẾ BIẾN KEM

Tổng số: 20 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 20 tiết; Tự học: 60 giờ.

2.1. Kỹ thuật chế biến kem xoài

2.1.1. Nguyên liệu

2.1.2. Quy trình chế biến

2.1.3. Yêu cầu cảm quan

2.2. Kỹ thuật chế biến kem socola

2.2.1. Nguyên liệu

2.2.2. Quy trình chế biến

2.2.3. Yêu cầu cảm quan

2.3. Kỹ thuật chế biến kem caramel

2.3.1. Nguyên liệu

2.3.2. Quy trình chế biến

2.3.3. Yêu cầu cảm quan

2.4. Kỹ thuật chế biến kem chanh

2.4.1. Nguyên liệu

2.4.2. Quy trình chế biến

2.4.3. Yêu cầu cảm quan

2.5. Kỹ thuật chế biến kem sầu riêng

2.4.1. Nguyên liệu

2.4.2. Quy trình chế biến

2.4.3. Yêu cầu cảm quan

CHƯƠNG 3.

KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG KHÁC

Tổng số: 40 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 40 tiết; Tự học: 120 giờ.

3.1. Kỹ thuật chế biến chè hạt lựu

3.1.1. Nguyên liệu

3.1.2. Quy trình chế biến

- 3.1.3. Yêu cầu cảm quan
- 3.2. Kỹ thuật chế biến chè hạt sen long nhãn
 - 3.2.1. Nguyên liệu
 - 3.2.2. Quy trình chế biến
 - 3.2.3. Yêu cầu cảm quan
- 3.3. Kỹ thuật chế biến chè nếp cẩm
 - 3.3.1. Nguyên liệu
 - 3.3.2. Quy trình chế biến
 - 3.3.3. Yêu cầu cảm quan
- 3.4. Kỹ thuật chế biến trà chân châu thạch đào
 - 3.4.1. Nguyên liệu
 - 3.4.2. Quy trình chế biến
 - 3.4.3. Yêu cầu cảm quan
- 3.5. Kỹ thuật chế biến chè khúc bạch pho mai
 - 3.5.1. Nguyên liệu
 - 3.5.2. Quy trình chế biến
 - 3.5.3. Yêu cầu cảm quan
- 3.6. Kỹ thuật chế biến chè khoai dẻo Đài Loan
 - 3.6.1. Nguyên liệu
 - 3.6.2. Quy trình chế biến
 - 3.6.3. Yêu cầu cảm quan
- 3.7. Kỹ thuật chế biến thạch 3D
 - 3.7.1. Nguyên liệu
 - 3.7.2. Quy trình chế biến
 - 3.7.3. Yêu cầu cảm quan
- 3.8. Kỹ thuật chế biến thạch trái dừa
 - 3.8.1. Nguyên liệu
 - 3.8.2. Quy trình chế biến
 - 3.8.3. Yêu cầu cảm quan
- 3.9. Kỹ thuật chế biến pudding xoài
 - 3.9.1. Nguyên liệu
 - 3.9.2. Quy trình chế biến
 - 3.9.3. Yêu cầu cảm quan
- 3.10 Kiểm tra

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									2	1	1	1
Liên hệ với 9.2														
											x	x		
											x	x	x	x

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

(1) Điểm chuyên cần (vắng học 20% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)

(2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;

(3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;

(4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;

(5) Điểm thi giữa kỳ;

(6) Điểm đánh giá định kỳ;

(7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi thực hành.

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy thực hành.

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Người biên soạn

TS. Vũ Văn Viện

ThS. Mạc Thị Mận

ThS. Phùng Thị Vân Trang

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống
ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
QUẢN TRỊ CÁC DỊCH VỤ GIẢI TRÍ

1. Tên học phần: QUẢN TRỊ CÁC DỊCH VỤ GIẢI TRÍ

2. Mã học phần:

3. Số tín chỉ: 4

Học phần: *Bắt buộc*

4. Phân bổ thời gian:

Lí thuyết:	0 tiết
Thực hành (thảo luận, thực hành, bài tập, kiểm tra):	120 tiết
Tự học:	60 giờ

5. Bộ môn phụ trách: Khoa Du lịch

6. Điều kiện tiên quyết: Kinh tế du lịch, môi trường du lịch

7. Mô tả môn học: Học phần cung cấp những kiến thức cơ bản và có hệ thống về quản trị dịch vụ giải trí trong nền kinh tế thị trường; Nhằm giúp sinh viên vận dụng các kiến thức và kỹ năng trong quá trình sử dụng phương pháp, quản trị trong kinh doanh dịch vụ giải trí ở trình độ cấp quản lý sơ cấp ở tổ nhóm trong bộ phận

8. Mục tiêu học phần

7.1. Về kiến thức:

Trang bị cho người học những nội dung cơ bản và có hệ thống về quản trị dịch vụ giải trí trong nền kinh tế thị trường; Nhằm giúp sinh viên vận dụng các kiến thức và kỹ năng trong việc quá trình sử dụng phương pháp, quản trị trong kinh doanh dịch vụ giải trí.

7.2. Về kỹ năng:

Cuối môn học này sinh viên có thể

+ Nắm bắt được các vấn đề lý thuyết sử dụng trong quản trị dịch vụ giải trí, để áp dụng trong thực hành công việc.

+ Hiểu biết được tầm quan trọng của các chức năng, nhiệm vụ, quy trình đánh giá, kiểm soát, cải tiến chất lượng dịch vụ giải trí.

+ Ứng dụng các kỹ năng quản trị dịch vụ giải trí nhằm mục đích hỗ trợ tốt nhất cho hoạt động kinh doanh của doanh nghiệp.

7.3. Về thái độ:

Có khả năng làm việc tự chủ độc lập, làm việc nhóm và tự chịu trách nhiệm trong công việc một cách cao nhất.

9. Nhiệm vụ của học sinh

- Phải nghiên cứu trước giáo trình, chuẩn bị các ý kiến hỏi, đề xuất khi nghe giảng
- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên;
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

10. Tài liệu tham khảo

10.1. Sách, giáo trình chính

[1]- PGS.TS. Lưu Văn Nghiêm- Tổ chức dịch vụ giải trí, thể thao - NXB ĐH Kinh tế quốc dân Hà Nội, 2007

10.2. Tài liệu tham khảo

[2]- Special Events: Best Practices in Modern Event Management (Hospitality, Travel & Tourism)

[3]- Event Risk Management and Safety by Peter E. Tarlow in Front Matter

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laser, ...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu môi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.
- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.
- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1: Khái quát về tổ chức dịch vụ giải trí

Tổng số: 18 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 15 tiết; Tự học: 36 giờ.

1.1. Vị trí của dịch vụ giải trí

1.2. Mô hình tổ chức của bộ phận quản trị dịch vụ giải trí

1.2.1. Mô hình đơn giản

1.2.2. Mô hình theo chức năng

1.2.3. Mô hình theo ma trận

1.2.4. Mô hình theo kiểu cấu trúc mạng

1.3. Các chức danh trong bộ phận dịch vụ giải trí

1.3.1. Giám đốc bộ phận dịch vụ giải trí

1.3.2. Các cấp quản trị trung gian

1.3.3. Nhân viên tác nghiệp

Chương 2: Thị trường dịch vụ giải trí

Tổng số: 18 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 15 tiết; Tự học: 36 giờ.

2.1. Đặc điểm và xu hướng phát triển của thị trường dịch vụ giải trí

2.1.1. Đặc điểm

2.1.2. Xu hướng phát triển

2.2. Cầu dịch vụ giải trí

2.2.1. Đặc điểm

2.2.2. Các yếu tố ảnh hưởng

2.3. Cung dịch vụ giải trí

2.3.1. Đặc điểm

2.3.2. Các yếu tố ảnh hưởng

Chương 3: Lập kế hoạch tổ chức dịch vụ giải trí

Tổng số: 6 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 15 tiết; Tự học: 36 giờ.

3.1. Vị trí, vai trò của lập kế hoạch tổ chức dịch vụ giải trí

3.1.1 Vị trí

3.1.2 Vai trò

3.2. Nội dung lập kế hoạch dịch vụ giải trí

3.2.1. Yêu cầu

3.2.2. Nội dung

3.2.3 Quy trình

3.3. Kiểm tra, hoàn thiện kế hoạch tổ chức dịch vụ giải trí

Chương 4: Đàm phán và tiến hành ký kết hợp đồng

Tổng số: 6 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 15 tiết; Tự học: 36 giờ.

4.1. Chuẩn bị ký kết hợp đồng

4.1.1 Chuẩn bị lịch trình, địa điểm

4.1.2 Chuẩn bị văn bản hợp đồng

4.1.3 Chuẩn bị công tác hậu cần

4.2. Đàm phán và ký kết hợp đồng với khách hàng

4.2.1 Đàm phán

4.2.2 Quy trình ký kết hợp đồng

4.3. Đàm phán và ký kết hợp đồng với nhà cung cấp dịch vụ giải trí

4.3.1 Đàm phán

4.3.1 Quy trình ký kết hợp đồng

Chương 5: Chuẩn bị tổ chức dịch vụ giải trí

Tổng số: 6 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 15 tiết; Tự học: 36 giờ.

5.1. Lập lịch trình tổ chức dịch vụ giải trí

5.1.1. Nội dung của lịch trình

5.1.2. Quy trình lập lịch trình tổ chức dịch vụ giải trí

5.2. Chuẩn bị về địa điểm và không gian tổ chức dịch vụ giải trí

5.2.1. Phân loại địa điểm tổ chức dịch vụ giải trí

5.2.2. Phân khu vực tổ chức dịch vụ giải trí

5.2.3. Các yêu cầu khi lựa chọn địa điểm tổ chức dịch vụ giải trí

5.2.4. Quy trình chuẩn bị địa điểm tổ chức dịch vụ giải trí

5.3. Chuẩn bị trang thiết bị, nhân lực

5.4. Chuẩn bị hậu cần

5.5. Chuẩn bị tài liệu

5.6. Kiểm tra và hoàn thiện công tác chuẩn bị tổ chức dịch vụ giải trí

Chương 6: Tổ chức điều hành hoạt động giải trí

Tổng số: 6 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 15 tiết; Tự học: 36 giờ.

6.1. Tổ chức khai mạc và bế mạc hoạt động

6.2. Điều hành khu vực tổ chức hoạt động giải trí

6.3. Điều hành, quản lý khán giả và khách mời

6.4. Kiểm soát hoạt động dẫn chương trình

6.5. Điều hành các hoạt động phụ trợ

Chương 7: Xử lý các tình huống phát sinh trong quá trình tổ chức dịch vụ giải trí

Tổng số: 6 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 15 tiết; Tự học: 36 giờ.

7.1. Các tình huống cơ bản phát sinh trong quá trình tổ chức dịch vụ giải trí

7.2. Xử lý các tình huống

7.3. Dự tính các sự cố thường xảy ra trong quá trình tổ chức dịch vụ giải trí

7.4. Xử lý các sự cố phát sinh trong quá trình tổ chức dịch vụ giải trí

Chương 8: Đảm bảo vệ sinh, an toàn, và an ninh trong quá trình tổ chức dịch vụ giải trí

Tổng số: 6 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 15 tiết; Tự học: 36 giờ.

8.1. Nguyên tắc vệ sinh

8.2. Nguyên tắc an toàn và an ninh

8.3. Giải quyết các sự cố có liên quan đến y tế và sức khỏe

8.4. Giải quyết các sự cố có liên quan đến pháp luật

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									2	1	1	1
Liên hệ với 9.2														
											x	x		
											x	x	x	x

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

(1) Điểm chuyên cần (vắng học 20% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)

(2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;

(3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;

(4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;

(5) Điểm thi giữa kỳ;

(6) Điểm đánh giá định kỳ;

(7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi tự luận.

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thực hành.

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Người soạn

Vũ Văn Viện

ThS. Lê Minh Thủy

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị nhà hàng & dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

QUẢN TRỊ THỰC ĐƠN VÀ SUẤT ĂN CÔNG NGHIỆP

1. Tên học phần: QUẢN TRỊ THỰC ĐƠN VÀ SUẤT ĂN CÔNG NGHIỆP

2. Mã học phần: RFA3004

3. Số tín chỉ: 2TC

Học phần: *Bắt buộc*

Lý thuyết: 05 tiết

Thực hành (thực hành, thảo luận, bài tập, kiểm tra): 55 tiết

Tự học: 60 giờ

4. Phân bố thời gian

Thời điểm thực hiện: Học kỳ 1 (trong chương trình đào tạo)

Số tiết/ tuần: 4 tiết/tuần

Tổng số tuần: 12 tuần

5. Bộ môn/ Khoa phụ trách: Khoa Du lịch

6. Điều kiện ràng buộc: Không

7. Mô tả học phần

Môn học thuộc nhóm kiến thức cơ sở chuyên ngành đào tạo cao đẳng quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Môn học được giảng dạy sau khi sinh viên đã có kiến thức cơ bản về du lịch, nhà hàng và các món ăn. Môn học có 3 chương, cung cấp cho người học kiến thức bao quát cơ cấu và tính chất bữa ăn, bữa tiệc; khái niệm, vai trò, phân loại thực đơn, cấu tạo, cách trình bày thực đơn; các yêu cầu, căn cứ xây dựng thực đơn. Các kiến thức khái quát về suất ăn công nghiệp. Từ đó sinh viên có thể thực hành xây dựng các loại thực đơn khác nhau và thực đơn suất ăn công nghiệp.

8. Mục tiêu học phần

Kết thúc học phần này, sinh viên đạt được những yêu cầu cơ bản sau:

8.1. Về kiến thức

Trình bày được những nội dung cơ bản về cơ cấu và tính chất, thời gian, đặc điểm các bữa ăn, bữa tiệc; các hình thức phục vụ ăn uống cơ bản; khái niệm, vai trò, cách phân loại, cấu tạo và cách trình bày thực đơn, các yêu cầu và căn cứ khi xây dựng thực đơn.

8.2. Về kỹ năng

Xây dựng được thực đơn tự chọn và thực đơn bữa ăn hợp lý, hiệu quả, phù hợp với đối tượng; Vận dụng có hiệu quả kỹ năng xây dựng thực đơn tự chọn, thực đơn bữa ăn đảm bảo các yêu cầu, điều kiện của khách hàng.

8.3. Về thái độ

Có ý thức rèn tính sáng tạo, kiên trì và sự chuyên nghiệp trong công tác lập kế hoạch, triển khai kế hoạch trong tổ chức sự kiện.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

- Nghiên cứu giáo trình, chuẩn bị các ý kiến hỏi, đề xuất khi nghe giảng
- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

10. Tài liệu tham khảo

10.1. Giáo trình

[1.] Vũ An Dân (2009), *Giáo trình Quản trị dịch vụ ăn uống và nhà hàng*, Nhà xuất bản thanh niên.

10.2. Tài liệu tham khảo

[2]. Nguyễn Hữu Thủy, *Giáo trình phương pháp xây dựng thực đơn*, NXB Hà Nội

[3]. Hoàng Thị Thương, Trần Thị Phương Thảo, *Giáo trình điện tử Nghiệp vụ nhà hàng*, Trường Đại học Hạ Long, 2012

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laser,...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.
- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1. GIỚI THIỆU VỀ BỮA ĂN

Tổng số: 10 tiết, trong đó Lý thuyết: tiết, Thực hành: 10 tiết; Tự học: 20 giờ.

1.1. Cơ cấu và tính chất bữa ăn

1.1.1. Cơ cấu các bữa ăn

1.1.2. Tính chất các bữa ăn

1.2. Thời gian, đặc điểm các bữa ăn thường

1.2.1. Bữa ăn sáng

1.2.2. Bữa trưa

1.2.3. Bữa tối

1.2.4. Các bữa phụ

1.3. Các bữa tiệc

- 1.3.1. Tiệc đứng
- 1.3.2. Tiệc ngồi
- 1.3.3. Tiệc buffet
- 1.3.4. Tiệc trà

1.4. Các hình thức phục vụ ăn uống cơ bản

- 1.4.1. Hình thức khách được phục vụ
- 1.4.2. Hình thức khách tự phục vụ

Chương 2. PHƯƠNG PHÁP XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Tổng số: 15 tiết, trong đó Lý thuyết: 1 tiết, Thực hành: 15 tiết; Tự học: 10 giờ.

2.1. Khái niệm và vai trò của thực đơn

- 2.1.1. Khái niệm về thực đơn
- 2.1.2. Vai trò của thực đơn

2.2. Phân loại thực đơn

- 2.2.1. Thực đơn theo mục đích nuôi dưỡng
- 2.2.2. Thực đơn theo thời gian
- 2.2.3. Thực đơn theo đặc điểm kinh doanh
- 2.2.4. Thực đơn theo cách sử dụng
- 2.2.5. Thực đơn theo tính chất bữa ăn

2.3. Cấu tạo và trình bày thực đơn

- 2.3.1. Cấu tạo thực đơn
- 2.3.2. Trình bày thực đơn

2.4. Các yêu cầu và căn cứ khi xây dựng thực đơn

- 2.4.1. Các yêu cầu khi xây dựng thực đơn
- 2.4.2. Các căn cứ khi xây dựng thực đơn

2.5. Kỹ năng xây dựng thực đơn

- 2.5.1. Kỹ năng xây dựng thực đơn tự chọn
- 2.5.2. Kỹ năng xây dựng thực đơn bữa ăn

Chương 3. RÈN LUYỆN KỸ NĂNG XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Tổng số: 15 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 15 tiết; Tự học: 10 giờ.

3.1 Rèn luyện xây dựng thực đơn bữa ăn á

- 3.1.1 Rèn luyện xây dựng thực đơn ăn sáng

3.1.2 Rèn luyện xây dựng thực đơn ăn trưa

3.1.3 Rèn luyện xây dựng thực đơn ăn tối

3.2 Rèn luyện xây dựng thực đơn bữa ăn âu

3.2.1 Rèn luyện xây dựng thực đơn ăn sáng

3.2.2 Rèn luyện xây dựng thực đơn ăn trưa

3.2.3 Rèn luyện xây dựng thực đơn ăn tối

3.2.4 Rèn luyện xây dựng thực đơn ăn phụ

3.3 Rèn luyện xây dựng thực đơn à la carte (quyền thực đơn)

Chương 4. SUẤT ĂN CÔNG NGHIỆP

Tổng số: 15 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 15 tiết; Tự học: 20 giờ.

4.1 Tổng quan về xây dựng khẩu phần ăn

4.1.1 Một số khái niệm

4.1.2 Các bước xây dựng khẩu phần ăn

4.1.3 Khẩu phần ăn khoa học

4.2 Quy trình sản xuất phục vụ suất ăn công nghiệp

4.3 Lưu mẫu thức ăn

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									3	1	1	1
Liên hệ với 9.2											x	x		
											x	x	x	x
											x	x		

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên qu

đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

(1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)

- (2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;
- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi Tự luận

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thực hành.

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Người soạn

Vũ Văn Viện

**Nguyễn T Kim
Thanh**

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN QUẢN TRỊ CHẾ BIẾN MÓN ĂN

1. Tên học phần: QUẢN TRỊ CHẾ BIẾN MÓN ĂN

2. Mã học phần: MHAU.12

3. Số đơn vị học trình: 3TC

Học phần: Bắt buộc

Lý thuyết:

30 tiết

Thực hành (thảo luận, thực hành, bài tập, kiểm tra):

15 tiết

Tự học:

90 giờ

4. Phân bổ thời gian:

Thời điểm thực hiện: Học kỳ 7 (trong chương trình đào tạo)

Số tiết/ tuần: 5 tiết/tuần

Tổng số tuần: 9 tuần

5. Bộ môn phụ trách: Khoa Du lịch

6. Điều kiện tiên quyết: Học sinh đã học xong các học phần cơ sở ngành

7. Mô tả học phần

Học phần Quản trị chế biến món ăn là môn học bắt buộc thuộc khối kiến thức chuyên ngành trong chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Học phần này có vai trò quan trọng trong công tác đào tạo các cử nhân về quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trong các khách sạn, nhà hàng. Học phần gồm có 5 chương, nội dung các chương có mối quan hệ chặt chẽ với nhau giúp sinh viên có thể hiểu được khái quát về: Khái quát chung về quản trị tác nghiệp chế biến món ăn, Quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật bộ phận chế biến món ăn, Tổ chức bộ máy và quản trị nhân sự trong nhà bếp, Quản trị nguyên, nhiên liệu chế biến món ăn và quản trị chi phí và giá thành sản phẩm ăn uống. Qua đó hình thành nên kiến thức, kỹ năng nghiệp vụ, thái độ ứng xử chuyên nghiệp, đáp ứng được công việc và nhu cầu thực tế của xã hội.

8. Mục tiêu học phần

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên:

8.1. Về kiến thức:

Trình bày được cơ cấu tổ chức nhà bếp, chức danh nhiệm vụ của các chức danh; nêu được nội dung quản trị kế hoạch sản xuất chế biến, trình bày các kiến thức về quản trị nhân sự trong nhà bếp, kiến thức về các trang thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp và kiến thức về quản trị doanh thu, chi phí của đơn vị.

8.2. Về kỹ năng:

Tính được giá thành, giá bán, lợi nhuận. Vận dụng được những kiến thức về quản trị chế biến để điều hành, quản lý bộ phận bếp khoa học, hợp lý.

8.3. Về năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm:

Có tinh thần tự giác, yêu nghề, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc;

Tự tin, tự chủ và linh hoạt trong xử lý các tình huống;

Luôn thực hiện đúng quy định của Luật du lịch nước Cộng hòa Xã hội chủ nghĩa Việt Nam, có tinh thần nhiệt tình, tính sáng tạo và am hiểu luật pháp.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

- Nghiên cứu tài liệu trước khi đến lớp, hoàn thành các bài kiểm tra theo quy định
- Tích cực phát huy khả năng làm việc chủ động, sáng tạo, trách nhiệm
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

10. Tài liệu tham khảo

10.1. Sách, tài liệu chính:

[1]. Trịnh Xuân Dũng - Tổ chức kinh doanh nhà hàng, NXB Đại học Quốc gia Hà Nội – 2003

[2]. PGS.TS Đặng Đức Dũng – Quản lý chất lượng sản phẩm, NXB Thống kê, năm 2013

[3]. Mạc Thị Mận, Phùng Thị Vân Trang - Giáo trình lý thuyết chế biến món ăn – Trường CĐ VHNT & DL Hạ Long, năm 2013.

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laser, ...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào

tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu môi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
		Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+
	4,0 – 4,9		D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1. KHÁI QUÁT CHUNG VỀ QUẢN TRỊ TÁC NGHIỆP CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Tổng số: 5 tiết, trong đó Lý thuyết: 4 tiết, Thực hành: 1 tiết; Tự học: 10 giờ.

1.1 Khái quát chung về kinh doanh sản phẩm ăn uống.

- 1.1.1 Khái niệm
- 1.1.2 Đặc điểm hoạt động chế biến kinh doanh món ăn
- 1.1.3 Phân loại các loại hình kinh doanh sản phẩm ăn uống
- 1.2 Các loại hình kinh doanh, chế biến các sản phẩm ăn uống**
- 1.2.1 Nhà hàng độc lập
- 1.2.2 Nhà hàng trong khách sạn
- 1.2.3 Các loại hình kinh doanh, chế biến các sản phẩm ăn uống khác
- 1.3 Vai trò của bộ phận chế biến món ăn**
- 1.4 Chức năng, nhiệm vụ của bộ phận chế biến món ăn**
- 1.5 Quản trị quá trình kinh doanh chế biến các sản phẩm ăn uống**

Chương 2. QUẢN TRỊ CƠ SỞ VẬT CHẤT KỸ THUẬT BỘ PHẬN CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Tổng số: 10 tiết, trong đó Lý thuyết: 8 tiết, Thực hành: 2 tiết; Tự học: 20 giờ.

2.1 Khái quát chung

- 2.1.1 Khái niệm
- 2.1.2 Phân loại
- 2.1.3 Vai trò của cơ sở vật chất kỹ thuật
- 2.2 Quản trị khu vực chế biến món ăn**
- 2.2.1 Khái niệm, vị trí khu vực chế biến
- 2.2.2 Những yêu cầu chung khi thiết kế, bố trí bộ phận chế biến
- 2.2.3 Các yêu cầu quản trị các khu vực chế biến
- 2.3 Quản trị các thiết bị, dụng cụ dùng chế biến món ăn**
- 2.3.1 Đặc điểm các thiết bị, dụng cụ dùng trong chế biến
- 2.3.2 Phân loại
- 2.3.3 Lắp đặt, sử dụng các thiết bị, dụng cụ

Chương 3. TỔ CHỨC BỘ MÁY VÀ QUẢN TRỊ NHÂN SỰ TRONG NHÀ BẾP

Tổng số: 10 tiết, trong đó Lý thuyết: 7 tiết, Thực hành: 3 tiết; Tự học: 20 giờ.

3.1 Khái quát chung về tổ chức

- 3.1.1 Khái niệm về tổ chức
- 3.1.2 Các yêu cầu trong việc tổ chức
- 3.1.3 Các nguyên tắc định hướng tổ chức

3.2 Mô hình tổ chức bộ phận chế biến món ăn

3.2.1 Mô hình cơ bản về cơ cấu tổ chức nhà bếp

3.2.2 Các yếu tố ảnh hưởng đến cơ cấu tổ chức bộ phận chế biến món ăn

3.2.3 Một số mô hình cơ cấu tổ chức bộ phận chế biến thường gặp

3.3 Vai trò, chức năng, nhiệm vụ của bộ phận chế biến trong khách sạn, nhà hàng

3.3.1 Vai trò

3.3.2 Chức năng nhiệm vụ

3.4 Chức năng, nhiệm vụ của chức danh chính trong bộ phận chế biến

3.4.1 Bếp trưởng

3.4.2 Bếp phó

3.4.3 Tổ trưởng, ca trưởng

3.4.4 Thợ nấu ăn chính

3.4.5 Phụ bếp

3.4.6 Người phụ việc

3.4.7 Tiếp phẩm

3.4.8 Kế toán tiêu chuẩn

3.4.9 Thủ kho

3.5 Quản trị nhân sự bộ phận chế biến món ăn.

3.5.1 Vai trò

3.5.2 Nguyên tắc

3.5.3 Nội dung quản trị nhân sự bộ phận chế biến món ăn

3.5.4 Đãi ngộ nhân sự

Chương 4. QUẢN TRỊ NGUYÊN, NHIÊN LIỆU CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Tổng số: 10 tiết, trong đó Lý thuyết: 5 tiết, Thực hành: 5 tiết; Tự học: 20 giờ.

4.1 Khái niệm, vai trò và phân loại nguyên liệu, nhiên liệu

4.1.1 Khái niệm

4.1.2 Vai trò

4.1.3 Phân loại

4.2 Lập kế hoạch cung ứng nguyên, nhiên liệu

4.2.1 Xác định lượng nguyên liệu cần dùng

4.2.2 Xác định lượng nguyên liệu dự trữ

4.2.3 Xác định kế hoạch nguyên liệu cần mua

4.2.4 Tổ chức thu mua nguyên liệu thực phẩm

4.3 Quản trị nguyên, nhiên liệu

4.3.1 Tổ chức tiếp nhận nguyên, nhiên liệu

4.3.2 Tổ chức quản lý kho

4.3.3 Tổ chức cấp phát nguyên, nhiên liệu

Chương 5. QUẢN TRỊ CHI PHÍ VÀ GIÁ THÀNH SẢN PHẨM ĂN UỐNG

Tổng số: 10 tiết, trong đó Lý thuyết: 5 tiết, Thực hành: 5 tiết; Tự học: 20 giờ.

5.1 Quản trị Chi phí sản xuất

5.1.1 Khái niệm

5.1.2 Phân loại chi phí sản xuất

5.1.3 Tính toán chi phí sản xuất

5.2 Giá thành sản phẩm ăn uống

5.2.1 Tính giá thành sản phẩm ăn uống

5.2.2 Các nhân tố ảnh hưởng đến giá thành sản phẩm ăn uống

5.2.3 Ảnh hưởng bởi đặc tính của sản phẩm ăn uống tới giá thành sản phẩm.

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									2	1	1	1
Liên hệ với 9.2														
											X	X		
											X	X	X	X

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

(1) Điểm chuyên cần (vắng học 20% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)

(2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;

- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi tự luận.

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thực hành.

Ban Giám hiệu Trưởng khoa P.Trưởng bộ môn Người soạn

Vũ Văn Viện ThS. Mạc Thị Mận ThS. Phùng Thị Vân Trang

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

TIẾNG TRUNG CƠ BẢN

1. Tên học phần: TIẾNG TRUNG CƠ BẢN

2. Mã học phần:

3. Số tín chỉ: 2

4. Phân bổ thời gian: 10 tiết / tuần

- Lý thuyết: 0 tiết

- Thực hành tại lớp : 24 tiết

- Ôn tập và kiểm tra: 6 tiết

5. Bộ môn phụ trách giảng dạy : Tổ Tiếng Trung – khoa Ngoại ngữ

6 Điều kiện tiên quyết: Không

7. Mô tả học phần

Chương trình nhằm cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản sau :

- Cấu tạo của âm tiết tiếng Hán, cách phát âm các thanh mẫu, vận mẫu, thanh điệu trong tiếng Hán, bảng ghép phiên âm.

- Các nét cơ bản, quy tắc viết chữ Hán dành cho người mới bắt đầu.

- Những từ vựng được sử dụng trong những tình huống giao tiếp hàng ngày ở mức độ đơn giản, nói trong các chủ đề quen thuộc như giới thiệu về bản thân, gia đình, ăn uống, mua bán, đổi tiền, thăm hỏi, cách nói về thời gian, miêu tả địa điểm phương hướng.

- Cấu trúc câu cơ bản thường dùng như trần thuật, nghi vấn, liên động, câu vị ngữ danh từ, hình dung từ ...vv

- Các kỹ năng ngôn ngữ đọc, nghe, nói, viết ở dạng làm quen ban đầu.

8. Mục tiêu học phần

Học phần Tiếng Trung cơ bản 1 xác định mục tiêu cần đạt như sau:

Mục tiêu chung

Kết thúc môn học sinh viên đạt trình độ tiếng Trung ở mức A1 theo khung tham chiếu chuẩn châu âu, có thể hiểu được những câu và cách diễn đạt phổ biến với các chủ đề gần gũi với cuộc sống hàng ngày, giao tiếp trong những tình huống đơn giản thông qua việc trao đổi

thông tin trực tiếp. Miêu tả một cách đơn giản về bản thân và về các hoạt động và những vấn đề gần gũi, liên quan trực tiếp đến cuộc sống của mình.

Mục tiêu cụ thể

8.1. Về kiến thức ngôn ngữ

Ngữ âm

Kết thúc chương trình, sinh viên có thể:

- Phát âm tương đối rõ ràng dù vẫn còn nhiều ảnh hưởng của tiếng mẹ đẻ và thường cần thương lượng để người tham gia hội thoại có thể hiểu.

Ngữ pháp

Kết thúc chương trình, sinh viên có thể:

- Có vốn kiến thức cơ bản về các cách diễn đạt cho những tình huống giao tiếp hàng ngày: thông tin cá nhân, thói quen, nhu cầu, sở thích, hỏi đáp về những thông tin đơn giản;

- Sử dụng các cấu trúc câu cơ bản trong đó có các cụm từ cố định, các cách diễn đạt theo công thức.

Từ vựng:

Kết thúc chương trình, sinh viên có thể:

- Có đủ vốn từ để thực hiện những giao dịch đơn giản hàng ngày với các tình huống và chủ đề quen thuộc.

8.2 Về các kỹ năng : nghe, nói, đọc, viết

- Nghe, hiểu những từ cụm từ liên quan đến cuộc sống hàng ngày như thông tin cá nhân, gia đình, đổi tiền, cảm ơn, mua bán...vv khi người nói phát âm rõ ràng chậm rãi.

- Giao tiếp được trong những tình huống cố định với những hội thoại ngắn về những chủ đề gần gũi với sự giúp đỡ của người khác khi cần thiết.

- Thực hiện các chức năng ngôn ngữ hội thoại để thiết lập các mối quan hệ xã hội như chào hỏi, giới thiệu, cảm ơn, xin lỗi, trao đổi thông tin về số lượng giá cả.

- Sử dụng được các mẫu câu theo kết cấu viết được các đoạn văn ngắn theo chủ đề đơn giản, quen thuộc.

9. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Lên lớp theo quy chế

- Tham gia đầy đủ các buổi học

- Đọc giáo trình, tài liệu tham khảo

- Chuẩn bị luyện viết trước từ mới ở nhà

- Dự kiểm tra định kỳ

- Tự giác học tập và nghiêm túc trong thi cử

- Tham gia tích cực và có tinh thần xây dựng bài.

- Chủ động đưa ra câu hỏi, thắc mắc cần trao đổi với giáo viên.
- Thi học phần

10. Tài liệu học tập và tài liệu tham khảo:

*/ Tài liệu học tập

- Trần Thị Thanh Liêm biên dịch(2003), *Giáo trình Hán ngữ Tập 1* , NXB ĐH Sư Phạm.

*/ Tài liệu tham khảo

- Nguyễn Hữu Trí (2003) , *Thực hành ngữ pháp tiếng Hán hiện đại*, NXB ĐH Đà Nẵng.
- Bộ môn thực hành tiếng, khoa Ngôn ngữ văn hoá Trung Quốc ĐH Quốc Gia HN (2009), *Bài tập tiếng Trung Quốc cơ sở tập 1 + 2*, NXB ĐH Quốc Gia HN
- Lý chính biên dịch (2003), *500 ký tự tiếng Hoa cơ bản*, NXB Trẻ.
- Trương Văn Giới (2004), *Tuyển tập thế giới Hoa ngữ*, NXB tổng hợp TP HCM
- Dương ký Châu (2005), *Giáo trình nghe Hán ngữ 1* NXB ĐH Văn Hoá Ngôn Ngữ Bắc Kinh.

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phân, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laser,...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết

định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

14.1 Phân bổ thời gian

TT	Nội dung	Số tiết	Lý thuyết	Thực hành	Ôn tập	Kiểm tra
Tuần 1	Chào hỏi	3		3		
Tuần 2	Học tiếng Hán	3		3		
Tuần 3	Cảm ơn	3		3		1
Tuần 4	Giới thiệu bản thân	3		3		
Tuần 5	Món ăn và đồ uống	3		3		
Tuần 6	Mua bán	3		3		
Tuần 7	Đổi tiền	3		3		
Tuần 8	Hỏi thăm địa chỉ	3		3		
Tuần 9	Ôn tập và kiểm tra	6			4	2
	Tổng	30		24	4	2

14.2. Đề cương chi tiết

TT	NỘI DUNG	CÁC TIÊU MỤC/ KỸ NĂNG
1	Xin chào	<ul style="list-style-type: none"> - Kiến thức : + Cấu tạo của âm tiết tiếng Hán, thanh điệu và sự biến điệu trong tiếng Hán. + Thanh mẫu : Nhóm âm hai môi, âm đầu lưỡi, âm cuống lưỡi. + Các nét cơ bản và quy tắc viết chữ Hán. + Từ vựng cơ bản để thực hiện chào hỏi xã giao đầu tiên - Kỹ năng : + Nghe : Nghe và nhắc lại theo băng + Nói : Phát âm đúng + Đọc : Luyện đọc lưu loát + Viết : Viết đúng thứ tự, quy tắc
2	Học tiếng Hán	<ul style="list-style-type: none"> - Kiến Thức : + 04 vận mẫu : an,en,ang,eng,ong + Sự biến điệu của hai thanh 3 + Thanh nhẹ và cách phát âm + Từ vựng liên quan đến miêu tả đặc điểm cơ bản của tiếng Hán. - Kỹ năng : + Nghe: Dùng vận mẫu cho trước kết hợp với thanh mẫu nghe được. + Nói : Đặt câu hỏi và trả lời thông tin + Đọc : Đọc và thay thế cụm từ cho sẵn + Viết : Viết từ theo quy tắc
3	Cảm ơn	<ul style="list-style-type: none"> - Kiến Thức: + Thanh mẫu: Nhóm âm mặt lưỡi, giới thiệu 14 vận mẫu + Biến điệu của “不” + Câu hỏi dùng “吗” + Từ vựng liên quan mời, cảm ơn, và một số địa điểm. - Kỹ năng: + Nghe : Nghe và phân biệt các âm tiết + Nói : Sử dụng từ hợp lý theo ngữ cảnh + Đọc : Đọc lướt nắm nội dung chính

TT	NỘI DUNG	CÁC TIÊU MỤC/ KỸ NĂNG
		+ Viết : Viết các câu hỏi
4	Giới thiệu bản thân	- Kiến Thức : + Trọng âm từ + Câu vị ngữ hình dung từ + Nhóm từ vựng liên quan đến hỏi họ, tên, quốc tịch, tên nước. - Kỹ năng : + Nghe : Nghe thông nắm bắt thông tin chi tiết + Nói : Giới thiệu họ tên, quốc tịch một cách lưu loát + Đọc : Đọc đoạn văn lấy thông tin điền trống + Viết : Viết đoạn văn ngắn 5 câu giới thiệu về bản thân
5	Món ăn và đồ uống	- Kiến thức : + Sự biến điệu của “ 一 ” + Mẫu câu hỏi, trả lời liên quan ăn, uống + Từ vựng chỉ các một số món ăn, đồ uống thường gặp - Kỹ năng: + Nghe : Nghe và phân biệt âm tiết, thanh điệu + Nói : Hỏi trả lời muốn ăn món gì? dùng đồ uống gì ở mức độ đơn giản + Đọc : Đọc và lựa chọn thông tin có liên quan đến thói quen ăn uống của cá nhân. + Viết : Viết đoạn văn dựa câu chủ đề
6	Mua bán	- Kiến thức: + Trợ từ ngữ khí “ 吧 ” + Trọng âm của từ có 3 âm tiết + Mẫu câu trao đổi trong mua bán - Kỹ năng + Nghe : Nghe và lấy thông tin + Nói : Nhắc lại thông tin theo cách khác + Đọc : Đọc đoạn văn lấy ý chính + Viết : Hoàn thành bài hội thoại dựa trên gợi ý có sẵn
7	Đổi tiền	- Kiến thức :

TT	NỘI DUNG	CÁC TIÊU MỤC/ KỸ NĂNG
		<ul style="list-style-type: none"> + Đọc liền nhiều âm tiết + Sự kết hợp giữa các thanh điệu + Mẫu câu thường dùng trong đời sống - Kỹ năng : + Nghe : Nghe và tìm thông tin chi tiết để ghép thông tin + Nói : Thực hiện được đoạn giao tiếp đời sống + Đọc : Đọc và ghi nhớ thông tin + Viết : sắp xếp câu dựa vào từ, cụm từ cho sẵn
8	Hỏi Thăm địa chỉ	<ul style="list-style-type: none"> - Kiến thức : + Thứ tự thành phần câu trong tiếng Hán + Câu vị ngữ động từ + Cách đọc các loại số + Từ vựng liên quan nơi ở, cư trú - Kỹ năng : + Nghe : Nghe điền những âm tiết có âm cuốn lưỡi + Nói : Miêu tả địa chỉ mình đang sống + Đọc : Đọc đoạn văn tìm thông tin điền trống + Viết : Hoàn thành đoạn văn với gợi ý cho sẵn
9	ôn tập	<ul style="list-style-type: none"> - Kiến thức : Ôn lại toàn bộ ngữ âm, từ vựng, cấu trúc ngữ pháp đã học - Kỹ năng : Luyện tổng hợp 4 kỹ năng nghe, nói, đọc, viết

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									3	1	1	1
Liên														
											x	x		

											X	X	X	X
											X	X		

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên qu
đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

- (1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)
- (2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;
- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi thực hành

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thực hành.

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Người soạn

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN THƯƠNG PHẨM HÀNG THỰC PHẨM

1. Tên học phần: THƯƠNG PHẨM HÀNG THỰC PHẨM

2. Mã học phần: TOC3011

3. Số tín chỉ: 2 TC

Học phần: Tự chọn

4. Phân bổ thời gian:

Lí thuyết:	20 tiết
Thực hành (thảo luận, thực hành, bài tập, kiểm tra):	10 tiết
Tự học:	60 giờ

5. Bộ môn phụ trách: Khoa Du lịch

6. Điều kiện tiên quyết: Không

7. Mô tả học phần

Học phần Thương phẩm hàng thực phẩm là môn học tự chọn khối kiến thức chuyên ngành trong chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Học phần này có vai trò quan trọng trong công tác đào tạo các cử nhân về quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trong các khách sạn, nhà hàng. Học phần gồm có 3 chương, nội dung các chương có mối quan hệ chặt chẽ với nhau giúp sinh viên có thể hiểu được khái quát về: Thực phẩm, chất lượng thực phẩm, thành phần hoá học, các chỉ tiêu đánh giá chất lượng và các biện pháp bảo quản của Thực phẩm thực vật và thực phẩm động vật. Qua đó hình thành nên kiến thức, kỹ năng nghiệp vụ, thái độ ứng xử chuyên nghiệp, đáp ứng được công việc và nhu cầu thực tế của xã hội.

8. Mục tiêu học phần

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên:

8.1 Về kiến thức:

Trình bày được khái niệm về thực phẩm, thành phần hóa học, chỉ tiêu đánh giá chất lượng và các phương pháp bảo quản thực phẩm thực vật và thực phẩm động vật.

8.2 Về kỹ năng:

Vận dụng được các thành phần hóa học của thực phẩm để từ đó chế biến ra các sản phẩm có giá trị cao. Bên cạnh đó phải áp dụng được các kiến thức vào việc lựa chọn và bảo quản thực phẩm thực vật và thực phẩm động vật.

8.3 Về năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm:

Có tinh thần tự giác, yêu nghề, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc;

Tự tin, tự chủ và linh hoạt trong xử lý các tình huống;

Luôn thực hiện đúng quy định của Luật du lịch nước Cộng hòa Xã hội chủ nghĩa Việt Nam, có tinh thần nhiệt tình, tính sáng tạo và am hiểu luật pháp.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

- Nghiên cứu tài liệu trước khi đến lớp, hoàn thành các bài kiểm tra theo quy định
- Tích cực phát huy khả năng làm việc chủ động, sáng tạo, trách nhiệm
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

10. Tài liệu tham khảo

[1] Trịnh Xuân Dũng(2000), *Giáo trình điện tử kỹ thuật chế biến món ăn*, Nhà xuất bản Công An nhân dân, Hà Nội.

[2]. PGS. PTS Đặng Đức Dũng, *Giáo trình Thương phẩm hàng thực phẩm* (quyển 1, 2, 3). Trường Đại học thương Nghiệp

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laze, ...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1. KHÁI QUÁT VỀ THỰC PHẨM VÀ CHẤT LƯỢNG THỰC PHẨM

(Tổng số: 5 tiết, trong đó Lý thuyết: 5 tiết; Thực hành: 0; Tự học: 10 giờ)

1.1 Khái quát về thực phẩm

1.1.1 Một số khái niệm về thực phẩm

1.1.2 Thành phần hóa học của thực phẩm

1.2 Chất lượng của thực phẩm

1.2.1 Đặc trưng chất lượng thực phẩm

1.2.2 Những yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm

1.2.3 Các biện pháp xác định chất lượng thực phẩm

1.3 Vận chuyển, bao gói và bảo quản thực phẩm

- 1.3.1 Vận chuyển thực phẩm
- 1.3.2 Bao gói và bảo quản thực phẩm
- 1.4 Hệ thống tiêu chuẩn, mã vạch thực phẩm**
- 1.4.1 Hệ thống tiêu chuẩn
- 1.4.2 Hệ thống mã số, mã vạch

Câu hỏi ôn tập và thảo luận chương 1

Chương 2. THỰC PHẨM THỰC VẬT

(Tổng số: 10 tiết, trong đó Lí thuyết: 8 tiết; Thực hành: 2; Tự học: 20 giờ)

2.1 Rau quả và các sản phẩm chế biến

- 2.1.1 Khái quát về rau quả
- 2.1.2 Phân loại rau quả
- 2.1.3 Thành phần hóa học của rau quả
- 2.1.4 Quá trình chín của rau quả
- 2.1.5 Chỉ tiêu chất lượng của rau quả
- 2.1.6 Các phương pháp bảo quản rau quả
- 2.1.7 Các sản phẩm chế biến

2.2 Lương thực

- 2.2.1 Gạo
- 2.2.2 Bột mì

Câu hỏi ôn tập và thảo luận chương 2

Chương 3. THỰC PHẨM ĐỘNG VẬT

(Lí thuyết: 15 tiết; Thực hành: 0; Thảo luận: 02; Kiểm tra: 01 Tự học: 30 giờ)

3.1 Thịt gia súc, gia cầm và các sản phẩm chế biến

- 3.1.1 Khái quát
- 3.1.2 Thành phần hóa học của thịt gia súc, gia cầm
- 3.1.3 Các giai đoạn biến đổi thịt
- 3.1.4 Chỉ tiêu chất lượng
- 3.1.5 Các biện pháp bảo quản
- 3.1.6 Các sản phẩm chế biến từ thịt

3.2 Trứng gia cầm và các sản phẩm chế biến từ trứng gia cầm

- 3.2.1 Khái quát về trứng
- 3.2.2 Thành phần hóa học

- 3.2.3 Chỉ tiêu đánh giá chất lượng
- 3.2.4 Các phương pháp bảo quản trứng
- 3.2.5 Các biến đổi của trứng trong thời gian bảo quản
- 3.2.6 Các sản phẩm chế biến từ trứng gia cầm

3.3 Động vật thủy sản

- 3.3.1 Khái quát về động vật thủy sản
- 3.3.2 Thành phần hóa học
- 3.3.3 Một số loài động vật thủy sản thường gặp
- 3.3.4 Các phương pháp bảo quản động vật thủy sản
- 3.3.5 Các sản phẩm chế biến từ động vật thủy sản

Câu hỏi ôn tập và thảo luận chương 3

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									2	1	1	1
Liên hệ với 9.2														
											X	X		
											X	X	X	X

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

- (1) Điểm chuyên cần (vắng học 20% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)
- (2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;
- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi tự luận.

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thực hành.

Ban Giám hiệu Trưởng khoa P.Trưởng bộ môn Người soạn

Vũ Văn Viện ThS. Mạc Thị Mận ThS. Phùng Thị Vân Trang

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

SINH LÝ DINH DƯỠNG

1. Tên học phần: SINH LÝ DINH DƯỠNG

2. Mã học phần: TOC3001

3. Số tín chỉ: 2

Học phần: Tự chọn

4. Phân bổ thời gian:

Lí thuyết:	15 tiết
Thực hành (thảo luận, thực hành, bài tập, kiểm tra):	15 tiết
Tự học:	60 giờ

5. Phụ trách: Khoa Du lịch

6. Điều kiện tiên quyết: Thương phẩm hàng thực phẩm, Lý thuyết Chế biến món ăn.

7. Mô tả học phần

Môn học Sinh lý dinh dưỡng là một môn khoa học nghiên cứu dinh dưỡng ở người. Dinh dưỡng người quan tâm đặc biệt đến nhu cầu dinh dưỡng, tiêu thụ thực phẩm, tập quán ăn uống, giá trị dinh dưỡng của thực phẩm và chế độ ăn, mối liên quan giữa chế độ ăn và sức khỏe. Là môn học bắt buộc của cơ sở ngành trong đào tạo Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

8. Mục tiêu học phần

Kết thúc học phần này, sinh viên đạt được những yêu cầu cơ bản sau:

8.1 Về kiến thức:

Trang bị cho học sinh về kiến thức dinh dưỡng của các chất sinh nhiệt, nước, chất khoáng. Học sinh hiểu được quá trình tiêu hóa thức ăn của con người và cách tính khẩu phần ăn sinh lý

8.2 Về kỹ năng:

Học sinh tính được lượng kcalo trong mỗi chất có trong thực phẩm khi đưa vào cơ thể con người

8.3 Về thái độ:

Học sinh xây dựng được thực hợp lý đảm bảo được trong bữa ăn đủ về số lượng và chất lượng trong khẩu phần ăn sinh lý cho bản thân và trong du lịch.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. Nhiệm vụ

- Phải nghiên cứu trước giáo trình, chuẩn bị các ý kiến hỏi, đề xuất khi nghe giảng
- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên;
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

9.2. Nội dung cần đạt

+ Về kiến thức

- Có kiến thức về các chất dinh dưỡng, vitamin, chất khoáng
- Có kiến thức và tính toán được lượng kcalo cho mỗi món ăn, cho bữa ăn, cho hoạt động trong ngày

+ Về kỹ năng

- Có kỹ năng xây dựng được thực đơn đảm bảo lượng kcalo cho thực khách trong bữa ăn và trong một ngày.

+ Về thái độ

- Có ý thức nghiêm túc, vận dụng linh hoạt, sáng tạo bộ phận chế biến món ăn.

10. Tài liệu tham khảo

10.1. Sách, tài liệu chính:

- [1]. Lại Văn Đoàn - Tập bài giảng Sinh lý dinh dưỡng
- [2]. Dinh dưỡng và Vệ sinh an toàn thực phẩm, NXB Y học, 2014)

10.2. Tài liệu tham khảo

- [3]. Giáo trình hóa sinh của trường Đại học Thương mại
- [4]. Giáo trình cơ sở chế biến sản phẩm AU của trường Đại học Thương mại
- [5]. Bảng thành phần hóa học- Giáo sư Từ Giấy

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laser,...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương: 1 Chức năng dinh dưỡng của các chất sinh nhiệt

Tổng số: 3 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 6 giờ.

1.1. Protein

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Vai trò của protein đối với cơ thể người

1.1.3. Giá trị dinh dưỡng của protein

- 1.1.4. Nhu cầu protein của cơ thể
- 1.1.5. Nguồn cung cấp protein
- 1.2. Lipid
 - 1.2.1. Khái niệm
 - 1.2.2. Vai trò của lipid đối với cơ thể
 - 1.2.3. Giá trị dinh dưỡng của Lipid
 - 1.2.4. Nhu cầu lipid của cơ thể
 - 1.2.5. Vai trò của acid béo không no
 - 1.2.6. Nguồn cung cấp lipid
- 1.3. Glucid
 - 1.3.1. Khái niệm
 - 1.3.2. Vai trò của glucid đối với cơ thể người
 - 1.3.3. Giá trị dinh dưỡng của glucid
 - 1.3.4. Nhu cầu glucid
 - 1.3.5. Nguồn cung cấp glucid

Kiểm tra thường xuyên bài 0.

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [4]; [15]

Chương 2: Chức năng dinh dưỡng của nước, vitamin, chất khoáng và các thành phần hóa học khác

Tổng số: 5 tiết, trong đó Lý thuyết: 5 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 6 giờ.

- 2.1.1. Khái niệm
- 2.1.2. Vai trò của nước trong cơ thể người
- 2.1.3. Giá trị dinh dưỡng của nước
- 2.1.4. Nhu cầu nước của cơ thể
- 2.1.5. Nguồn cung cấp nước
- 2.2. Chức năng dinh dưỡng của vitamin
 - 2.2.1. Khái niệm
 - 2.2.2. Vai trò của vitamin đối với cơ thể
 - 2.2.3. Phân loại
 - 2.2.4. Các biện pháp hạn chế tổn thất vitamin trong bảo quản và chế biến
- 2.3. Chức năng dinh dưỡng của chất khoáng
 - 2.3.1. Các chất đa khoáng (nguyên tố đa lượng)
 - 2.3.2. Các chất vi khoáng (nguyên tố vi lượng)

- 2.3.3. Các chất điện giải
- 2.4. Chức năng dinh dưỡng của các thành phần hoá học khác
 - 2.4.1. Enzyme
 - 2.4.2. Acid hữu cơ
 - 2.4.3. Tinh dầu và các chất bay hơi khác
 - 2.4.4. Các chất màu

Kiểm tra thường xuyên bài 0.

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [4]; [15]

Chương 3: Quá trình tiêu hóa thức ăn và hấp thụ chất dinh dưỡng

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 4 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 8 giờ.

- 3.1. Các khái niệm
- 3.2. Bộ máy tiêu hoá của người
 - 3.2.1. Cấu tạo bộ và chức năng của ống tiêu hoá
 - 3.2.2. Tiêu hoá thức ăn và hấp thụ chất dinh dưỡng
 - 3.2.3. Tiêu hoá và hấp thụ ở miệng
 - 3.2.4. Tiêu hoá và hấp thụ ở dạ dày và hành tá tràng
- 3.3. Các nhân tố ảnh hưởng tới quá trình tiêu hoá thức ăn và hấp thụ chất dinh dưỡng
 - 3.3.1. Chất lượng nguyên thực liệu
 - 3.3.1.1. Giá trị cảm quan
 - 3.3.1.2. Giá trị dinh dưỡng
 - 3.3.1.3. Tính vệ sinh và an toàn thực phẩm
 - 3.3.1.4. Thể lực
 - 3.3.2. Ảnh hưởng bởi các yếu tố khác
 - 3.3.2.1. Trạng thái tâm, sinh lý
 - 3.3.2.2. Khẩu vị và tập quán...
 - 3.3.2.3. Yếu tố không gian và thời gian

Kiểm tra thường xuyên bài 01.

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [4]; [15]

Chương 4: Khẩu phần ăn sinh lý

Tổng số: 18 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 15 tiết; Tự học: 36 giờ.

- 4.1. Mục đích của ăn uống
 - 4.1.1. Để duy trì sự sống và phát triển cơ thể
 - 4.1.1.1.1. Để duy trì sự sống

- 4.1.1.2. Đề phát triển cơ thể
 - 4.1.2. Đề lao động
 - 4.1.3. Đề chống bệnh tật
 - 4.2. Ăn uống có khoa học
 - 4.2.1. Khái niệm
 - 4.2.2. Nội dung ăn uống có khoa học
 - 4.2.2.1. Ăn đủ lượng, đủ chất với tỷ lệ cân đối
 - 4.2.2.2. Phù hợp với sức khoẻ
 - 4.2.2.3. Đảm bảo các yếu tố khác
 - 4.2.3. ý nghĩa của ăn uống có khoa học
 - 4.2.3.1. Về y tế, giáo dục và sức khoẻ cộng đồng
 - 4.2.3.2. Về môi trường
 - 4.2.3.3. Về kinh tế - tiết kiệm và hợp lý
 - 4.2.3.4. Về văn hoá - xã hội
 - 4.3. Phương pháp xây dựng khẩu phần ăn
 - 4.3.1. Khái niệm khẩu phần ăn
 - 4.3.2. Nhu cầu dinh dưỡng của cơ thể
 - 4.3.2.1. Tiêu hao năng lượng của cơ thể
 - 4.3.3. Phân loại khẩu phần ăn
 - 4.3.4. Tính toán khẩu phần ăn
 - 4.3.4.1. Theo nhu cầu về năng lượng
 - 4.3.4.2. Theo nhu cầu về các thành phần dinh dưỡng khác
 - 4.3.5. Một số bệnh do ăn uống thường gặp và biện pháp phòng ngừa
 - 4.3.5.1. Thiếu dinh dưỡng và các bệnh liên quan
 - 4.3.5.2. Béo phì và các bệnh liên quan
 - 4.3.5.3. Các pháp phòng ngừa và điều trị
 - 4.4. Xây dựng phẩu phần ăn theo thực đơn
 - 4.4.1. Xây dựng thực đơn tiệc ngồi
 - 4.4.3. Xây dựng thực đơn tiệc đứng
 - 4.4.4. Xây dựng thực đơn buffer
- Kiểm tra thường xuyên bài 0.

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [4]; [15]

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									2	1	1	1
Liên hệ với 9.2														
											x	x		
											x	x	x	x

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan

đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

- (1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)
- (2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;
- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi viết

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thảo luận.

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Người soạn

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị dịch nhà hàng và dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

TỔ CHỨC LAO ĐỘNG VÀ KỸ THUẬT NHÀ BẾP

1. Tên học phần: TỔ CHỨC LAO ĐỘNG VÀ KỸ THUẬT NHÀ BẾP

2. Mã học phần: MHAU.8

3. Số tín chỉ: 2TC

Học phần: *Bắt buộc*

Lý thuyết: 24 tiết

Thực hành (thực hành, thảo luận, bài tập, kiểm tra): 6 tiết

Tự học: 60 giờ

4. Phân bố thời gian

Thời điểm thực hiện: Học kỳ 2 (trong chương trình đào tạo)

Số tiết/ tuần: 4 tiết/tuần

Tổng số tuần: 8 tuần

5. Bộ môn/ Khoa phụ trách: Khoa Du lịch

6. Điều kiện ràng buộc: Không

7. Mô tả học phần

Học phần Văn hoá ẩm thực là học phần bắt buộc, nằm trong khối kiến thức cơ sở ngành. Học phần cung cấp cho sinh viên các kiến thức cơ bản về cơ cấu tổ chức nhà bếp, tổ chức lao động và vận hành trang thiết bị dụng cụ trong nhà bếp để sản xuất kinh doanh dịch vụ ăn uống đạt hiệu quả cao.

8. Mục tiêu học phần

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên:

8.1. Về kiến thức:

Trình bày được các nội dung, nhiệm vụ của các chức danh. Nắm chắc các nguyên tắc, căn cứ, yêu cầu của các nghiệp vụ tổ chức, sắp xếp nơi làm việc. Nắm chắc các vấn đề về nhân sự, về chất lượng và hệ thống kiểm soát chất lượng trong nhà bếp

8.2. Về kỹ năng:

+ Có khả năng xây dựng cơ lao động hoạt động trong nhà bếp

+ Có khả năng vận hành bảo dưỡng nhà xưởng, các thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp

8.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Có tinh thần tự giác, yêu nghề, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc;

Tự tin, tự chủ và linh hoạt, tổ chức nơi làm việc cho bộ phận chế biến món ăn, điều hành quá trình chế biến món ăn trong khách sạn, nhà hàng an toàn, khoa học

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. Nhiệm vụ

- Nghiên cứu giáo trình, chuẩn bị các ý kiến hỏi, đề xuất khi nghe giảng

- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

9.2. Nội dung cần đạt

- *Kiến thức:*

Trình bày được các nội dung, nhiệm vụ của các chức danh. Nắm chắc các nguyên tắc, căn cứ, yêu cầu của các nghiệp vụ tổ chức, sắp xếp nơi làm việc. Nắm chắc các vấn đề về nhân sự, về chất lượng và hệ thống kiểm soát chất lượng trong nhà bếp

- *Kỹ năng:*

+ Có khả năng xây dựng cơ lao động hoạt động trong nhà bếp

+ Có khả năng vận hành bảo dưỡng nhà xưởng, các thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp

- *Thái độ*

+ Có tinh thần tự giác, yêu nghề, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc;

+ Tự tin, tự chủ và linh hoạt, tổ chức nơi làm việc cho bộ phận chế biến món ăn, điều hành quá trình chế biến món ăn trong khách sạn, nhà hàng an toàn, khoa học

10. Tài liệu tham khảo

[1]. Hoàng Mạnh Khang, *Giáo trình điện tử kỹ thuật chế biến món ăn*, NXB Công an nhân dân, Hà Nội, 2005.

[2]. Vũ Thị Bích Phượng, *Giáo trình Tổ chức lao động và cơ sở vật chất kỹ thuật của bộ phận bếp*, NXB Hà Nội, 2007.

[3]. Nguyễn Hoàng Tú, *Bài giảng tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp*, NXB Lao động – Hà Nội, 2009.

[11]. Đỗ Văn Sơn, *Giáo trình Tổ chức lao động và cơ sở kỹ thuật nhà bếp*, NXB

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laze,...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDDT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDDT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDDT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
	Trung bình	7,0 – 7,9	B	3,0
		6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1

CƠ CẤU TỔ CHỨC NHÀ BẾP

Tổng số: 5 tiết, trong đó Lý thuyết: 4 tiết, Thảo luận: 1 tiết; Tự học: 15 giờ

1.1. Khái quát chung về tổ chức khách sạn, nhà hàng

1.1.1. Khái niệm về tổ chức

1.1.2. Các yêu cầu trong việc tổ chức

1.1.3. Các nguyên tắc định hướng tổ chức

1.2. Các mô hình cơ cấu tổ chức nhà bếp

1.2.1. Mô hình cơ bản về cơ cấu tổ chức nhà bếp

1.2.2. Một số mô hình cơ cấu tổ chức nhà bếp thường gặp

1.2.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến cơ cấu tổ chức nhà bếp

1.3. Vai trò của bộ phận bếp trong khách sạn, nhà hàng

1.4. Mối quan hệ của bộ phận bếp với các bộ phận khác

1.4.1. Mối quan hệ của bộ phận bếp với bộ phận bàn

1.4.2. Mối quan hệ của bộ phận bếp với các bộ phận khác

1.5. Chức năng, nhiệm vụ của các chức danh trong nhà bếp

1.5.1. Bếp trưởng

1.5.2. Bếp phó

1.5.3. Tổ trưởng, ca trưởng

1.5.4. Thợ nấu chính

1.5.5. Phụ bếp

1.5.6. Người phụ vệc

1.5.7. Tiếp phẩm

1.5.8. Kế toán tiêu chuẩn

1.5.9. Thủ kho

Chương 2

TỔ CHỨC LAO ĐỘNG TRONG NHÀ BẾP

Tổng số: 15 tiết, trong đó Lý thuyết: 12 tiết, Thảo luận: 2 tiết; Kiểm tra: 01 tiết; Tự học: 30 giờ

2.1. Khái quát chung về tổ chức lao động trong nhà bếp

2.1.1. Khái niệm

2.1.2. Đặc điểm của lao động trong nhà bếp

2.1.3. Các hình thức phân công lao động trong nhà bếp

2.2. Bố trí giờ làm việc trong ngày (cách phân ca)

2.3. Lập bảng phân công lao động

2.4. Tổ chức nơi làm việc (dây chuyền sản xuất chế biến món ăn)

2.4.1. Khái niệm

2.4.2. Vai trò của cơ sở vật chất kỹ thuật trong sản xuất, kinh doanh sản phẩm ăn uống

2.4.3. Những yêu cầu chung đối với các khu vực sản xuất chế biến các sản phẩm ăn uống

2.4.4. Yêu cầu cụ thể về tổ chức các khu vực sản xuất chế biến các sản phẩm ăn uống

2.5. Tổ chức cung ứng nguyên liệu thực phẩm

2.5.1. Khái niệm

2.5.2. Vai trò

2.5.3. Phân loại nguyên liệu thực phẩm

2.5.4. Lập kế hoạch cung ứng nguyên liệu sản xuất chế biến

2.5.5. Kế hoạch tiến độ thu mua nguyên liệu thực phẩm

2.5.6. Tổ chức quản lý kho

2.6. Vệ sinh nhà bếp và chuẩn bị công việc

2.6.1. Tầm quan trọng của công tác vệ sinh nhà bếp

2.6.2. Những yêu cầu đối với người lao động trong công tác vệ sinh nhà bếp

2.6.3. Các thiết bị làm vệ sinh

2.6.4. Các khu vực cần làm vệ sinh

2.6.5. Xử lý rác thải

2.6.6. Xử lý các sinh vật gây hại

2.7. An toàn lao động

2.8. Những công việc cần làm trước khi đóng cửa bếp

2.8.1. Yêu cầu đối với công việc đóng cửa bếp

2.8.2. Các công việc cơ bản cần kiểm tra trước khi đóng cửa bếp

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

- (1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)
- (2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;
- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi tự luận

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết.

Ban Giám hiệu

P.Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Người soạn

Vũ Văn Viện

Th.S Mạc Thị Mận

**Th.S Phạm Thị Lan
Phượng**

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC

1. Tên học phần: HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC

2. Mã học phần: RFA3006

3. Số tín chỉ: 2 TC

Học phần: Tự chọn

Lí thuyết:

20 tiết

Thực hành (thảo luận, thực hành, bài tập, kiểm tra):

10 tiết

Tự học:

60 giờ

4. Phân bổ thời gian:

Thời điểm thực hiện: Học kỳ 3 (trong chương trình đào tạo)

Số tiết/ tuần: 4 tiết/tuần

Tổng số tuần: 7,5 tuần

5. Phụ trách: Khoa Du lịch

6. Điều kiện tiên quyết: Không

7. Mô tả học phần

Học phần Hạch toán định mức là học phần tự chọn thuộc khối kiến thức chuyên ngành trong chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Học phần này có vai trò quan trọng trong công tác đào tạo các cử nhân về quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trong các khách sạn, nhà hàng. Học phần gồm có 3 chương, nội dung các chương có mối quan hệ chặt chẽ với nhau giúp sinh viên có thể hiểu được khái quát về: chức năng, nhiệm vụ của hạch toán định mức; Hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống và các loại sổ sách, biểu mẫu cơ bản. Qua đó hình thành nên kiến thức, kỹ năng nghiệp vụ, thái độ ứng xử chuyên nghiệp, đáp ứng được công việc và nhu cầu thực tế của xã hội.

8. Mục tiêu học phần

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên:

8.1 Về kiến thức:

Trình bày được các kiến thức về hạch toán định mức, hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống và cách sử dụng các loại sổ sách, biểu mẫu cơ bản.

8.2 Về kỹ năng:

Tính được giá vốn, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp, hệ số giá, giá bán, phí phục vụ, chi phí, thuế giá trị gia tăng, thực lãi và chi phí sản xuất.

8.3 Về năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm:

Có tinh thần tự giác, yêu nghề, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc;

Tự tin, tự chủ và linh hoạt trong xử lý các tình huống;

Luôn thực hiện đúng quy định của Luật du lịch nước Cộng hòa Xã hội chủ nghĩa Việt Nam, có tinh thần nhiệt tình, tính sáng tạo và am hiểu luật pháp.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

- Nghiên cứu tài liệu trước khi đến lớp, hoàn thành các bài kiểm tra theo quy định
- Tích cực phát huy khả năng làm việc chủ động, sáng tạo, trách nhiệm
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

10. Tài liệu tham khảo

[1]. Phùng Thị Vân Trang, *Học liệu môn Hạch toán định mức*, trường Đại học Hạ Long, năm 2022

[2]. Trường cao đẳng Du lịch Hà Nội, *Giáo trình điện tử kỹ thuật chế biến món ăn*, NXB Công an nhân dân.

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laser, ...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu môi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1. KHÁI QUAT CHUNG VỀ HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC TRONG NHÀ HÀNG, KHÁCH SẠN

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 4 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 08 giờ.

1.1 Khái niệm và phân loại công tác hạch toán định mức

1.1.1 Khái niệm

1.1.2 Phân loại

1.2 Nhiệm vụ và yêu cầu của công tác hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống

1.2.1 Nhiệm vụ

1.2.2 Yêu cầu

1.3 Yêu cầu của kế toán tiêu chuẩn

1.3.1 Yêu cầu về nghiệp vụ chế biến

1.3.2 Yêu cầu về nghiệp vụ kế toán

1.4 Chức năng nhiệm vụ và yêu cầu của kế toán tiêu chuẩn

1.4.1 Chức năng, nhiệm vụ của kế toán tiêu chuẩn

1.4.2 Yêu cầu của kế toán tiêu chuẩn

1.5 Mối liên hệ của kế toán tiêu chuẩn với các bộ phận có liên quan

1.5.1 Bộ phận bếp

1.5.2 Bộ phận phục vụ bàn

1.5.3 Bộ phận lễ tân khách sạn

1.5.4 Bộ phận kế toán nhà hàng

Kiểm tra thường xuyên bài 0.

Chương 2. PHƯƠNG PHÁP HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC TRONG NHÀ HÀNG, KHÁCH SẠN

Tổng số: 16 tiết, trong đó Lý thuyết: 08 tiết, Thực hành: 08 tiết; Tự học: 32 giờ.

2.1 Sự vận động của tài sản lưu động trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống

2.1.1 Đối với doanh nghiệp sản xuất

2.1.2. Đối với đơn vị kinh doanh thương mại

2.2 Các khái niệm kinh tế

2.2.1 Giá vốn

2.2.2 Lãi gộp (Lg)

2.2.3 Tỷ lệ lãi gộp, hệ số giá

2.2.4 Tỷ lệ tiêu hao

2.2.5 Giá bán

2.1.6 Chi phí

2.1.7 Thuế giá trị gia tăng (GTGT)

2.1.8 Thực lãi

2.1.9 Phí phục vụ

2.3. Công thức cơ bản để hạch toán định mức

- 2.3.1 Công thức tính theo tỷ lệ lãi gộp
 - 2.3.2 Công thức tính theo hệ số giá (Hs)
 - 2.3.3 Bài tập ứng dụng
- Kiểm tra thường xuyên bài 01.

Chương 3. SỔ, BIỂU MẪU CƠ BẢN VÀ CÁCH SỬ DỤNG

Tổng số: 10 tiết, trong đó Lý thuyết: 4 tiết, Thực hành: 6 tiết; Tự học: 20 giờ.

3.1 Tác dụng của các loại sổ, biểu mẫu

- 3.1.1 Tác dụng quản lý nguyên liệu hàng hóa
- 3.1.2 Tác dụng theo dõi kế hoạch thực hiện các sản phẩm chế biến
- 3.1.3 Tác dụng phân định trách nhiệm của từng cá nhân, từng ca làm việc
- 3.1.4 Tác dụng giúp ban lãnh đạo khắc phục yếu kém trong quá trình sản xuất kinh doanh

3.2 Các loại sổ, biểu mẫu

- 3.2.1 Sổ báo ăn
- 3.2.2 Sổ tồn hàng
- 3.2.3 Hóa đơn xuất kho
- 3.2.4 Hoá đơn bán lẻ

3.3. Bài tập tổng hợp

Kiểm tra thường xuyên bài 01.

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									2	1	1	1
Liên hệ với 9.2														
											X	X		
											X	X	X	X

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

(1) Điểm chuyên cần (vắng học 20% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)

- (2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;
- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi tự luận.

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thực hành.

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Người soạn

Vũ Văn Viện

ThS. Mạc Thị Mận

ThS. Phùng Thị Vân Trang

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị nhà hàng & dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN QUẢNG NINH

1. Tên học phần: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN QUẢNG NINH

2. Mã học phần: MH 43

3. Số tín chỉ: 4

Học phần: *Bắt buộc*

4. Phân bổ thời gian:

Lí thuyết:	0 tiết
Thực hành (thảo luận, thực hành, bài tập, kiểm tra):	120 tiết
Tự học:	360 giờ

5. Bộ môn phụ trách: Khoa Du lịch

6. Điều kiện tiên quyết: Thương phẩm hàng thực phẩm, Lý thuyết Chế biến món ăn.

7. Mô tả học phần

Môn học Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng Việt Nam là môn học bắt buộc thuộc khối kiến thức chuyên ngành trong chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Môn học này cung cấp những kiến thức cơ bản cho sinh viên về: các thực phẩm, kỹ thuật sơ chế thực phẩm động, thực vật cho phù hợp với yêu cầu kỹ thuật chế biến món ăn các phương pháp cắt thái, chế biến nhiệt và trình bày món ăn Việt nam.

8. Mục tiêu học phần

Kết thúc học phần này, sinh viên đạt được những yêu cầu cơ bản sau:

7.1 Về kiến thức: Trình bày được những kiến thức về chế biến món ăn như: Lựa chọn, sơ chế và bảo quản nguyên liệu, chế biến món ăn tráng miệng Việt Nam;

7.2. Về kỹ năng: Chế biến được các món ăn tráng miệng theo đúng quy trình kỹ thuật, đạt tiêu chuẩn phục vụ trong khách sạn nhà hàng;

7.3 Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm để chế biến món ăn hoàn chỉnh theo yêu cầu kỹ thuật. Có trách nhiệm, đạo đức, tác phong nghề nghiệp và thái độ phục vụ tốt.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

- Phải nghiên cứu trước giáo trình, chuẩn bị các ý kiến hỏi, đề xuất khi nghe giảng

- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên;

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

10. Tài liệu tham khảo

10.1. Sách, tài liệu chính:

1. Trịnh Cao Khải (2014), *Giáo trình Thực hành Chế biến món ăn*, NXB Lao động.

10.2. Tài liệu tham khảo

2. Bộ môn dinh dưỡng và an toàn thực phẩm(1996), *Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm*, Nhà xuất bản Y học, Hà Nội.

3. Bộ Y tế - Viện Dinh dưỡng (2005), *Bảng nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam*, Nhà xuất bản Y học, Hà Nội.

4. Bùi Quốc Châu (2002), *Ẩm thực dưỡng sinh*, Nhà xuất bản Đà Nẵng.

5. Trịnh Xuân Dũng, Hoàng Minh Khang(2000), *Khẩu vị món ăn của các dân tộc và thực đơn*, Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội, lưu hành nội bộ.

6. Trịnh Xuân Dũng(2000), *Giáo trình điện tử kỹ thuật chế biến món ăn*, Nhà xuất bản Công An nhân dân, Hà Nội.

7. GS Từ Giấy(1996), *Bảng thành phần hóa học thức ăn Việt Nam dinh dưỡng và an toàn thực phẩm*, NXB Y học năm 1996.

8. Vũ Ngọc Khánh(2002), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam*, Nhà xuất bản Lao động, Hà Nội.

9. Nguyễn Quang Vinh(1992), *Văn hóa ẩm thực Quảng Ninh*, Nhà xuất bản Văn hóa thông tin, Hà Nội.

10. Lê Thanh Xuân(1998), *Công nghệ chế biến sản phẩm ăn uống*, Nhà xuất bản Đại học Quốc gia, Hà Nội.

11. Lê Thanh Xuân(2007), *Phương pháp chế biến 999 món ăn Á Âu*, Nhà xuất bản Thanh niên.

12. Trịnh Cao Khải (2013), *Giáo trình Lý thuyết chế biến món ăn*, NXB lao động.

13. PGS, PTS Đặng Đức Dũng (1994), *Giáo trình Thương phẩm hàng thực phẩm*, NXB trường Đại học Sư Phạm Hà Nội.

14. Mạc Thị Mận và Phùng Thị Vân Trang (2013), *Giáo trình lý thuyết chế biến món ăn*, Trường Cao đẳng Văn hóa Nghệ thuật và Du lịch Hạ Long

11. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Đánh giá kết quả học tập của sinh viên theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số

57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo.

12. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo.

13. Nội dung chi tiết của học phần

Chương 1. Kỹ thuật chế biến các món từ nông sản

Tổng số: 20 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 20 tiết; Tự học: 40 giờ.

1. Miến xào hải sản

- 1.1. Nguyên liệu
- 1.2 Quy trình chế biến
- 3 Yêu cầu cảm quan
- 1.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 12 suất ăn

2. Salad miến trộn

- 2.1. Nguyên liệu
- 2.2 Quy trình chế biến
- 2.3 Yêu cầu cảm quan
- 2.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 12 suất ăn

3. Xôi dừa hạt sen

- 3.1 Nguyên liệu
- 3.2 Quy trình chế biến
- 3.3 Yêu cầu cảm quan
- 3.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 12 suất ăn

4. Salad rau mầm

- 4.1 Nguyên liệu

4.2 Quy trình chế biến

4.3 Yêu cầu cảm quan

4.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 12 suất ăn

5. Rau mầm xào nấm bào ngư

5.1. Nguyên liệu

5.2 Quy trình chế biến

5.3 Yêu cầu cảm quan

5.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 12 suất ăn

6. Rau củ quả luộc

6.1. Nguyên liệu

6.2 Quy trình chế biến

6.3 Yêu cầu cảm quan

6.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 12 suất ăn

Chương 2: Kỹ thuật chế biến món ăn từ thủy hải sản, gia cầm

Tổng số: 40 tiết, trong đó Lý thuyết: 0 tiết, Thực hành: 40 tiết; Tự học: 80 giờ.

1. Mục tiêu: Trang bị cho học sinh kiến thức về phương pháp chế biến các món từ thủy hải sản, gia cầm Quảng Ninh.

2. Nội dung chương:

1. Tôm ủ muối

1.1. Nguyên liệu

1.2 Quy trình chế biến

1.3 Yêu cầu cảm quan

1.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 12 suất ăn

2. Tôm sốt chanh leo

2.1. Nguyên liệu

2.2 Quy trình chế biến

2.3 Yêu cầu cảm quan

2.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 12 suất ăn

3. Tu hài nướng mỡ hành

- 3.1. Nguyên liệu
- 3.2 Quy trình chế biến
- 3.3 Yêu cầu cảm quan
- 3.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 12 suất ăn

4. Canh tu hài

- 4.1. Nguyên liệu
- 4.2 Quy trình chế biến
- 4.3 Yêu cầu cảm quan
- 4.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 12 suất ăn

5. Tu hài hấp

- 5.1. Nguyên liệu
- 5.2 Quy trình chế biến
- 5.3 Yêu cầu cảm quan
- 5.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 12 suất ăn

6. Gà luộc

- 6.1. Nguyên liệu
- 6.2 Quy trình chế biến
- 6.3 Yêu cầu cảm quan
- 6.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 12 suất ăn

7. Ngán xào bún

- 7.1. Nguyên liệu
- 7.2 Quy trình chế biến
- 7.3 Yêu cầu cảm quan
- 7.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 12 suất ăn

8. Rượu ngán

- 8.1. Nguyên liệu
- 8.2 Quy trình chế biến
- 8.3 Yêu cầu cảm quan
- 8.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 12 suất ăn

9. Mục nước sa tế

9.1. Nguyên liệu

9.2 Quy trình chế biến

9.3 Yêu cầu cảm quan

9.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 12 suất ăn

10. Mục lược lá lốt.

10.1. Nguyên liệu

10.2 Quy trình chế biến

10.3 Yêu cầu cảm quan

10.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 12 suất ăn

11. Mục một nắng chiên

11.1. Nguyên liệu

11.2 Quy trình chế biến

11.3 Yêu cầu cảm quan

11.4 Lập danh mục nguyên liệu chế biến món ăn cho 12 suất ăn

Kiểm tra thường xuyên bài 0.

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [4]; [1]

Kiểm tra thường xuyên bài 0.

Tài liệu tham khảo của chương: [1]; [2]; [4]; [15]

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									3	1	1	1
Liên hệ														
											x	x		
											x	x	x	x

											X	X		

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan

đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

- (1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)
- (2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;
- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi thực hành.

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy thực hành

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Người soạn

TS.Vũ Văn Viện

Th.S Mạc Thị Mận

Th.S Mạc Thị Mận

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống
ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
QUẢN TRỊ CHIẾN LƯỢC

1. Tên học phần: QUẢN TRỊ CHIẾN LƯỢC

2. Mã học phần: TOU3014

3. Số tín chỉ: 2TC

Học phần: *Bắt buộc*

Lý thuyết: 26 tiết

Thực hành (thực hành, thảo luận, bài tập, kiểm tra): 04 tiết

Tự học: 60 giờ

4. Phân bố thời gian

Thời điểm thực hiện: Học kỳ 6 (trong chương trình đào tạo)

Số tiết/ tuần: 4 tiết/tuần

Tổng số tuần: 7 tuần

5. Bộ môn/ Khoa phụ trách: Khoa Du lịch

6. Điều kiện ràng buộc: Không

7. Mô tả học phần

Học phần Quản trị chiến lược là học phần thay thế tốt nghiệp trong chương trình đào tạo trình độ đại học Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Học phần cung cấp những kiến thức căn bản về những nguyên lý quản trị chiến lược và sự vận dụng nó trong thực tiễn hoạt động kinh doanh của doanh nghiệp. Những nội dung chủ yếu bao gồm: Những khái niệm cơ bản về chiến lược và quản trị chiến lược; Mục tiêu sứ mạng của doanh nghiệp; Mô hình quản trị chiến lược của doanh nghiệp (hoạch định chiến lược, tổ chức thực hiện chiến lược, đánh giá, kiểm soát, điều chỉnh chiến lược của doanh nghiệp trên cơ sở phân tích về môi trường kinh doanh bên ngoài và bên trong của doanh nghiệp); Các chiến lược kinh doanh chủ yếu của doanh nghiệp; Các chiến lược cạnh tranh và chiến lược trong điều kiện hội nhập kinh tế quốc tế.

8. Mục tiêu học phần

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên:

8.1. Về kiến thức:

- Có kiến thức nền tảng về các khái niệm trong quản trị chiến lược và nội dung các phương pháp quản trị chiến lược.

- Có kiến thức về lập kế hoạch, xây dựng và tổ chức thực hiện chiến lược và quản trị chiến lược trong doanh nghiệp

8.2. Về kỹ năng:

- Có kỹ năng xây dựng kế hoạch và tổ chức thực hiện, vận dụng kiến thức về quản trị chiến lược để thực hiện tại doanh nghiệp

- Có kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin để lập kế hoạch, báo cáo, tổng hợp và đánh giá chiến lược.

8.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Có thái độ nghiêm túc, ý thức trách nhiệm trong giờ học cũng như các hoạt động học tập ngoài giờ học. Có năng lực tự học hỏi và cập nhật phương thức quản trị chiến lược trong xu thế phát triển của nền kinh tế

Tự tin, tự chủ và linh hoạt trong xử lý các tình huống;

Luôn thực hiện đúng quy định của Luật du lịch nước Cộng hòa Xã hội chủ nghĩa Việt Nam, có tinh thần nhiệt tình, tính sáng tạo và am hiểu luật pháp.

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. Nhiệm vụ

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

- Nghiên cứu tài liệu trước khi đến lớp, hoàn thành các bài kiểm tra theo quy định

- Tích cực phát huy khả năng làm việc chủ động, sáng tạo, trách nhiệm

9.2. Nội dung cần đạt

- Kiến thức:

Trình bày các khái niệm về quản trị chiến lược và nội dung các phương pháp quản trị chiến lược.

Trình bày được cách thức xây dựng kế hoạch và và tổ chức thực hiện, vận dụng kiến thức về quản trị chiến lược để thực hiện tại doanh nghiệp

- Kỹ năng:

Xây dựng được kế hoạch và và tổ chức thực hiện, vận dụng kiến thức về quản trị chiến lược để thực hiện tại doanh nghiệp

Tổ chức hướng dẫn tổ chức thực hiện hoạt động chiến lược của doanh nghiệp theo đúng quy trình đáp ứng được yêu cầu của doanh nghiệp;

- Thái độ:

Tự giác, yêu nghề, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc;

Tự tin, tự chủ và linh hoạt trong xử lý các tình huống;

Giương mào tuân thủ đúng quy định của Luật du lịch nước Cộng hòa Xã hội chủ nghĩa Việt Nam; nhiệt tình, tính sáng tạo và am hiểu luật pháp.

10. Tài liệu tham khảo

- PGS.TS.Ngô Kim Thanh, Giáo trình Quản trị chiến lược, NXB Đại học kinh tế quốc dân, 2014

- Chiến lược và sách lược kinh doanh - G. Smith, D. Arnold, B. Bezzell (sách dịch), NXB Tài chính, 2008

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng

- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo

- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laser, cờ hiệu hướng dẫn,...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (A_i) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

14. Nội dung học phần

Chương 1: TỔNG QUAN VỀ QUẢN TRỊ CHIẾN LƯỢC

Tổng số: 3 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 6 giờ

1.1. Khái niệm, vai trò của quản trị chiến lược

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Vai trò của quản trị chiến lược

1.2 Các cấp chiến lược

1.2.1. Chiến lược cấp công ty

1.2.2. Chiến lược cấp đơn vị kinh doanh:

1.2.3 Chiến lược chức năng

1.3 Mô hình quản trị chiến lược

1.3.1 Mô hình quản trị chiến lược tổng quát

1.3.2 Mô hình ba giai đoạn quản trị chiến lược

Chương 2. PHÂN TÍCH VÀ DỰ BÁO MÔI TRƯỜNG KINH DOANH

Tổng số: 3 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 8 giờ

2.1. Phân tích các yếu tố môi trường bên ngoài

2.1.1. Môi trường vĩ mô

2.1.2. Môi trường ngành

2.2. Phân tích môi trường nội bộ doanh nghiệp

2.2.1. Phân tích đánh giá các nguồn lực

2.2.2. Phân tích hoạt động của các bộ phận chức năng trong tổ chức

Chương 3. LỢI THẾ CẠNH TRANH

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 1 tiết; Tự học: 8 giờ

3.1 Khái quát về lợi thế cạnh tranh của doanh nghiệp

3.1.1 Khái niệm và quan điểm tạo lợi thế cạnh tranh

3.1.2. Những vũ khí cạnh tranh chủ yếu.

3.2 Tạo lợi thế cạnh tranh cho doanh nghiệp

3.2.1 Các công cụ tạo lợi thế cạnh tranh của doanh nghiệp

3.2.2. Các yếu tố tác động đến việc xây dựng lợi thế cạnh tranh.

3.2.3. Xây dựng lợi thế cạnh tranh của doanh nghiệp.

3.2.4. Lựa chọn lợi thế cạnh tranh

Chương 4. CHIẾN LƯỢC CẤP DOANH NGHIỆP

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết,; Kiểm tra: 1 tiết Tự học: 8 giờ

4.1 Chiến lược tăng trưởng

4.1.1. Chiến lược tăng trưởng tập trung

4.1.2. Chiến lược tăng trưởng bằng con đường hội nhập (liên kết).

4.1.3. Chiến lược tăng trưởng bằng cách đa dạng hoá.

4.2 Chiến lược suy giảm

Kiểm tra số 1

Chương 5. CHIẾN LƯỢC CẤP ĐƠN VỊ KINH DOANH VÀ CẤP CHỨC NĂNG

Tổng số: 4tiết, trong đó Lý thuyết:4 tiết, Thực hành: 0 tiết; Tự học: 8 giờ

5.1 Chiến lược cấp đơn vị kinh doanh

5.1.1. Khái quát về chiến lược cấp đơn vị kinh doanh

5.1.2. Các chiến lược cấp đơn vị kinh doanh

5.2. Các chiến lược chức năng

5.2.1. Chiến lược sản xuất/tác nghiệp

5.2.2. Chiến lược tài chính

5.2.3. Chiến lược nghiên cứu và phát triển

5.2.4. Chiến lược quản trị nguồn nhân lực

5.2.5. Chiến lược quản trị hệ thống thông tin

5.2.6. Chiến lược marketing

Chương 6. LỰA CHỌN VÀ TỔ CHỨC THỰC HIỆN CHIẾN LƯỢC

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành:1 tiết; Tự học: 6 giờ

6.1. Lựa chọn chiến lược

6.1.1. Các nhân tố chính ảnh hưởng đến việc lựa chọn chiến lược

6.1.2. Quy trình lựa chọn chiến lược

6.1.3. Mô hình phân tích và lựa chọn chiến lược

6.2. Thực hiện chiến lược

6.2.1. Bản chất của quá trình thực hiện chiến lược

6.2.2. Nội dung chủ yếu của quá trình thực hiện chiến lược

Chương 7. KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ VÀ ĐIỀU CHỈNH CHIẾN LƯỢC KINH DOANH

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, Thực hành: 1 tiết; Tự học: 8 giờ

7.1 Bản chất của việc kiểm tra, đánh giá chiến lược kinh doanh

7.1.1. Mục tiêu của việc kiểm tra, đánh giá chiến lược kinh doanh

7.1.2 Yêu cầu đối với kiểm tra, đánh giá chiến lược kinh doanh

7.2 Nội dung chủ yếu của kiểm tra, đánh giá và điều chỉnh chiến lược kinh doanh

7.2.1 Xác định nội dung kiểm tra, đánh giá chiến lược kinh doanh

7.2.2 Xây dựng các tiêu chuẩn kiểm tra

7.2.3 Đánh giá chiến lược kinh doanh theo tiêu chuẩn đã xây dựng

7.3 Điều kiện kiểm tra, đánh giá chiến lược kinh doanh có hiệu quả

Chương 8. CHIẾN LƯỢC DOANH NGHIỆP TRONG ĐIỀU KIỆN HỘI NHẬP QUỐC TẾ

Tổng số: 4 tiết, trong đó Lý thuyết: 3 tiết, kiểm tra: 1 tiết; Tự học: 8 giờ

8.1. Kinh doanh trong môi trường toàn cầu

8.1.1. Môi trường kinh doanh quốc tế

8.1.2. Những lợi ích thu được từ việc mở rộng toàn cầu

8.1.3. Những thách thức đặt ra với quản trị chiến lược trong một nền kinh tế toàn cầu hóa

8.2 Cách thức hội nhập quốc tế

8.2.1. Xuất khẩu

8.2.2. Đầu tư trực tiếp sản xuất ở nước ngoài

8.2.3. Thâm nhập ra nước ngoài không qua đầu tư trực tiếp hay góp vốn

8.3. Lựa chọn chiến lược kinh doanh toàn cầu

8.3.1. Chiến lược quốc tế

8.3.2. Chiến lược đa nội địa

8.3.3. Chiến lược toàn cầu

8.3.4. Chiến lược xuyên quốc gia

Kiểm tra số 2

Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									2	1	1	1
Liên hệ với 9.2											x	x		
											x	x	x	x

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

(1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)

- (2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;
- (3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;
- (4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;
- (5) Điểm thi giữa kỳ;
- (6) Điểm đánh giá định kỳ;
- (7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi tự luận

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp thảo luận, thực hành

Ban Giám hiệu



Trần Trung Vỹ

P.Trưởng khoa



Vũ Văn Viện

P.Trưởng bộ môn

Th.S Lê Minh Thủy

Người soạn

Th.S Nguyễn Minh Đức

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

QUẢN TRỊ DỊCH VỤ ĂN UỐNG VÀ NHÀ HÀNG

1. Tên học phần: QUẢN TRỊ DỊCH VỤ ĂN UỐNG VÀ NHÀ HÀNG

2. Mã học phần: RFA3007

3. Số tín chỉ: 2

Học phần: Bắt buộc

4. Phân bố thời gian

Lý thuyết: 28 tiết

Thực hành (thực hành, thảo luận, bài tập, kiểm tra): 02 tiết

Tự học: 90 giờ

5. Bộ môn/ Khoa phụ trách: Bộ môn Quản trị khách sạn, khoa Du lịch

6. Điều kiện tiên quyết: Quản trị kinh doanh khách sạn

7. Mô tả học phần

Học phần Quản trị dịch vụ ăn uống và nhà hàng là học phần bắt buộc, thuộc khối kiến thức chuyên ngành. Học phần nhằm trang bị cho người học lượng kiến thức hệ thống, tương đối cơ bản về quản trị kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống: tổng quan về quản trị kinh doanh dịch vụ ăn uống và nhà hàng, các hoạt động quản trị trong các lĩnh vực như quá trình sản xuất và phục vụ, nhân lực, cơ sở vật chất kỹ thuật, quản trị thực đơn nhà hàng, Quản trị mua và dự trữ hàng hóa, Quản trị chế biến món ăn – đồ uống, Quản trị hoạt động phục vụ...

Học phần có tác dụng cung cấp cho sinh viên các kiến thức quản lý dịch vụ ăn uống và nhà hàng cơ bản nhất để vận dụng vào thực tiễn quản lý bộ phận này.

8. Mục tiêu học phần

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên:

8.1. Về kiến thức:

Trình bày được những kiến thức cơ bản thuộc lĩnh vực quản trị dịch vụ ăn uống và nhà hàng nhà hàng

8.2. *Về kỹ năng*: Thiết lập cơ cấu tổ chức nhà hàng phù hợp, xây dựng thực đơn, quản lý hoạt động phục vụ ăn uống, phân ca làm việc hợp lý.... Kỹ năng điều hành giám sát hoạt động phục vụ và kinh doanh dịch vụ ăn uống.

8.3. *Về năng lực tự chủ và trách nhiệm*

Có tinh thần tự giác, yêu nghề, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc;

Tự tin, tự chủ và linh hoạt. Luôn thực hiện đúng quy định của Luật du lịch nước Cộng hòa Xã hội chủ nghĩa Việt Nam, có tinh thần nhiệt tình, tính sáng tạo và am hiểu luật pháp.

Có ý thức tự giác trong quá trình học ở lớp cũng như tự nghiên cứu tài liệu ở nhà

9. Nhiệm vụ của sinh viên

9.1. *Nhiệm vụ*

- Nghiên cứu giáo trình, chuẩn bị các ý kiến hỏi, đề xuất khi nghe giảng
- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giảng viên và các buổi tổ chức thảo luận dưới sự hướng dẫn và điều khiển của giảng viên theo quy chế.

9.2. *Nội dung cần đạt*

- *Kiến thức*: Trình bày được các công việc trong tổ chức hoạt động phục vụ; quản lý phục vụ tiệc, quản trị về cơ sở vật chất kỹ thuật bộ phận nhà hàng và các dịch vụ ăn uống; quản trị thực đơn, quản trị chế biến món ăn – đồ uống...
- *Kỹ năng*: Thiết kế, xây dựng và tính được giá thành, giá bán, lợi nhuận trong mỗi món ăn và thực đơn cụ thể; tổ chức, điều hành, quản lý các dịch vụ ăn uống và nhà hàng khoa học và hợp lý...
- *Thái độ*

Có tinh thần tự giác, yêu nghề, có thái độ tích cực, chăm chỉ, có trách nhiệm trong công việc;

Có ý thức nghiêm túc, vận dụng linh hoạt, sáng tạo trong quá trình quản lý bộ phận nhà hàng.

10. Tài liệu tham khảo

10.1. Sách, giáo trình chính

[1]. Vũ An Dân (2009), Giáo trình Quản trị dịch vụ ăn uống và nhà hàng, Nhà xuất bản thanh niên.

10.2. Tài liệu tham khảo

[2]. Roy Hayter (2002), Phục vụ ăn uống trong du lịch, Nhà xuất bản thống kê

[3]. Denny G. Rutherford, Michael J. O'Fallon, Quản lý và vận hành khách sạn, Nhà xuất bản Lao động

[4]. Nguyễn Văn Dung (2011), Quản trị đầu tư nhà hàng khách sạn, Nhà xuất bản giao thông vận tải.

[5]. Hoàng Minh Khang (2011), Bài giảng quản trị tác nghiệp chế biến món ăn, Nhà xuất bản lao động.

11. Trang, thiết bị dạy - học:

- Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng
- Tập bài giảng, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Hình ảnh minh họa, Bài trình chiếu, bút chỉ laser,...

12. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên

Theo Điều 10, Điều 19, Điều 21, Điều 22 của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long, sinh viên tham dự học mỗi học phần được đánh giá loại đạt nếu:

- Có đăng ký học học phần đúng thời hạn và đảm bảo điều kiện tiên quyết vào đầu mỗi học kỳ với phòng Đào tạo nhà trường.

- Tích cực tham dự lớp học, hoàn thành đầy đủ các điểm đánh giá bộ phận (Ai) và điểm kết thúc học phần (ĐKTHP). Sinh viên vắng mặt không có lý do chính đáng trong buổi kiểm tra đánh giá điểm bộ phận hoặc thi kết thúc học phần sẽ nhận điểm 0.

- Có điểm học phần (ĐHP) đạt một trong các mức điểm A, B, C, D.

13. Thang điểm

Thang điểm tính theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Thông tư số 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ- BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể theo Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Hạ Long như sau:

Xếp loại		Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4
Đạt (Tích lũy)	Giỏi	9,0 – 10,0	A+	4,0
		8,5 – 8,9	A	3,8
	Khá	8,0 – 8,4	B+	3,5
		7,0 – 7,9	B	3,0
	Trung bình	6,5 – 6,9	C+	2,5
		5,5 – 6,4	C	2,0
	Trung bình yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
		4,0 – 4,9	D	1,0
Không đạt	Kém	< 4,0	F	0

Chương 1. Khái quát về quản trị nhà hàng dịch vụ ăn uống

Tổng số 04 tiết: LT: 03 tiết; TH, thảo luận: 01 tiết, tự học 05 giờ

1.1. Khái niệm, đặc điểm và xu hướng phát triển của hoạt động kinh doanh nhà hàng

1.1.1. Khái niệm về nhà hàng

1.1.2. Khái niệm về kinh doanh nhà hàng

1.1.3. Mô hình hoạt động dịch vụ ăn uống tại nhà hàng

1.1.4. Đặc điểm và xu hướng kinh doanh nhà hàng

1.2. Những vấn đề pháp lý trong kinh doanh nhà hàng

1.2.1. Các hình thức kinh doanh nhà hàng

1.2.2. Các thủ tục pháp lý trong hoạt động kinh doanh nhà hàng

1.3. Quản trị kinh doanh nhà hàng

1.3.1. Khái niệm quản trị kinh doanh nhà hàng

1.3.2. Nội dung về quản trị nhà hàng

Chương 2. Quản trị nhân lực nhà hàng

Tổng số 04 tiết: LT: 04 tiết; TH, thảo luận: 0 tiết, tự học 10 giờ

2.1. Cơ cấu tổ chức của nhà hàng

2.1.1. Mô hình cơ cấu tổ chức nhà hàng trong khách sạn

2.1.2. Mô hình cơ cấu tổ chức nhà hàng độc lập

2.2. Định mức công việc, nhu cầu và tiêu chuẩn tuyển dụng của nhà hàng

2.2.1. Định mức công việc

2.2.2. Xác định nhu cầu tuyển dụng

2.2.3. Xác định tiêu chuẩn tuyển dụng

2.3. Phân công và phối hợp lao động tại nhà hàng

2.3.1. Phân công lao động

2.3.2. Phối hợp lao động

2.3.3. Nhiệm vụ trong ca làm việc

2.4. Đào tạo và phát triển nhân lực nhà hàng

2.4.1. Khái niệm đào tạo và phát triển

2.4.2. Đánh giá và đãi ngộ lao động

Chương 3. Quản trị cơ sở vật chất nhà hàng

Tổng số 05 tiết: LT: 04 tiết; TH, thảo luận, kiểm tra: 01 tiết, tự học 10 giờ

3.1. Bố trí mặt bằng các khu vực

3.1.1. Khái niệm, nguyên tắc

3.1.2. Yêu cầu và phương pháp bố trí mặt bằng

3.2. Quản trị trang thiết bị, đồ dùng

3.2.1. Đặc điểm, phân loại và yêu cầu về thiết bị đồ dùng

3.2.2. Mua sắm và sử dụng, thanh lý

Chương 4. Quản trị thực đơn nhà hàng

Tổng số 04 tiết: LT: 04 tiết; TH, thảo luận: 0 tiết, tự học 10 giờ

4.1. Khái niệm, vai trò quản trị thực đơn nhà hàng

4.1.1. Khái niệm, phân loại thực đơn

4.1.2. Vai trò của thực đơn

4.2. Xây dựng kế hoạch thực đơn nhà hàng

4.2.1. Khái niệm, phân loại, vai trò KHTĐ

4.2.2. Nguyên tắc xây dựng thực đơn

4.3. Quy trình xây dựng thực đơn nhà hàng

4.3.1. Quy trình xây dựng thực đơn

4.3.2. Tính chi phí cho món ăn

4.3.2. Tính giá bán cho món ăn

4.3.3. Cải tiến thực đơn

Chương 5

Quản trị mua và dự trữ hàng hóa

Tổng số 04 tiết: LT: 04 tiết; TH, thảo luận: 0 tiết, tự học 10 giờ

5.1. Quản trị mua thực phẩm và đồ uống

5.1.1. Lập kế hoạch mua

5.1.2. Xác định nguồn hàng

5.1.3. Tổ chức mua

- 5.1.4. Quản trị giao nhận hàng
- 5.2. Quản trị dự trữ và kiểm soát thực phẩm và đồ uống
 - 5.2.1. Dự trữ và kiểm soát thực phẩm và đồ uống
 - 5.2.2. Bảo quản thực phẩm và đồ uống
 - 5.2.3. Tổ chức cấp phát thực phẩm và đồ uống

Chương 6

Quản trị chế biến món ăn – đồ uống

Tổng số 04 tiết: LT: 04 tiết; TH, thảo luận: 0 tiết, tự học 10 giờ

- 6.1. Quản trị chế biến món ăn
 - 6.1.1. Phương pháp và quy trình CBMA
 - 6.1.2. Lập kế hoạch chế biến món ăn
 - 6.1.3. Tổ chức chế biến món ăn
 - 6.1.4. Kiểm soát chất lượng món ăn
- 6.2. Quản trị pha chế đồ uống
 - 6.2.1. Phương pháp và quy trình PCĐU
 - 6.2.2. Lập kế hoạch pha chế đồ uống
 - 6.2.3. Tổ chức pha chế đồ uống
 - 6.2.4. Kiểm soát chất lượng đồ uống

Chương 7

Quản trị phục vụ ăn uống

Tổng số 05 tiết: LT: 04 tiết; TH, thảo luận, kiểm tra: 01 tiết, tự học 05 giờ

- 7.1. Các loại hình phục vụ
 - 7.1.1. Phục vụ ăn kiểu Buffet
 - 7.1.2. Phục vụ ăn kiểu ăn nhanh
 - 7.1.3. Phục vụ tại phòng
 - 7.1.4. Phục vụ tại bàn
- 7.2. Tổ chức hoạt động phục vụ ăn uống
 - 7.2.1. Xây dựng qui trình chung trong quá trình phục vụ
 - 7.2.2. Tổ chức công việc cụ thể đối với các bộ phận phục vụ

15. Phương pháp đánh giá học phần

Quy định số lần kiểm tra bài tập hoặc tiểu luận, thi, số bài thực hành, trọng số của mỗi lần đánh giá:

TP	Chuyên cần								Định kỳ				Thi	
	Trọng số 10%								30%				60%	
TC	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)	
	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS	SL	HS
	1	1									2	1	1	1
Liên hệ với 9.2														
											x	x		
											x	x	x	x

Tích (X) nếu bài kiểm tra, đánh giá liên quan đến những nội dung cần đạt tại mục 9.2

(1) Điểm chuyên cần (vắng học 2% tổng số tiết trừ 1 điểm, tính theo thang điểm 10)

(2) Điểm kiểm tra thường xuyên trong quá trình học tập;

(3) Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận;

(4) Điểm đánh giá thực hiện bài tập, thực hành;

(5) Điểm thi giữa kỳ;

(6) Điểm đánh giá định kỳ;

(7) Thi kết thúc học phần hoặc Điểm tiểu luận.

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số 60%. Hình thức thi: Thi Tự luận.

16. Phương pháp dạy và học: Giảng dạy lý thuyết kết hợp với thực hành.

Ban Giám hiệu

Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Người soạn

Vũ Văn Viện

**Th.S Nguyễn T Kim
Thanh**

