**TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT TP.HCM**

**KHOA THỜI TRANG VÀ DU LỊCH**

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN**

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO   
NGÀNH QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

**(áp dụng từ khóa 2023)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **ĐỒ HỌA ỨNG DỤNG**  **Mã học phần:** GDAP231253
2. **Tên Tiếng Anh:** Graphic Design Application
3. **Số tín chỉ:** 3 tín chỉ (2/1/6) (2 tín chỉ lý thuyết, 1 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 6 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS. Lê Mai Kim Chi

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy:

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

học phần tiên quyết: Không

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về tin học đồ họa Corel Draw và Photoshop. Từ đó, sinh viên có khả năng ứng dụng những phần mềm này để thiết kế menu, poster quảng cáo món ăn, thực phẩm, mô hình tổ chức và các ấn phẩm trong tổ chức sự kiện và dịch vụ ăn uống nói chung.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL** |
| CLO1 | Nhận biết được các thao tác lệnh, thủ thuật cơ bản trong xử lý đồ họa Corel Draw và Photoshop.  Phân tích và giải quyết được các vấn đề phát sinh trong xử lý đồ họa | PI1.3 | 3 |
| CLO2 | Ứng dụng phần mềm Corel và Photoshop thực hành thiết kế menu, poster, mô hình tổ chức sự kiện và các ấn phẩm dịch vụ ăn uống | PI2.2 | 3 |
| CLO3 | Mô tả được các ấn phẩm Nhà hàng và DVAU theo xu hướng thời đại | PI3.1 | 3 |
| CLO4 | Kết hợp phần mềm đồ họa và kiến thức nghiệp vụ nhà hàng và kỹ thuật chụp hình thiết kế poster món ăn thức uống | PI4.3 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1 | ***Chương 1:* Tổng quan Corel Draw (5/0/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| **1.1. Giới thiệu Corel Draw**  1.1.1. Khái niệm  1.1.2. Kỹ thuật cài đặt  1.1.3. Cách khởi động  **1.2. Giới thiệu màn hình Corel**  1.2.1. Bảng Quick start  1.2.2. Bảng Create a new document  1.2.3. Các thanh công cụ  1.2.4. Các chế độ xem màn hình  **1.3. Cách thiết lập trang vẽ**  1.3.1. Khổ giấy  1.3.2. Đơn vị vẽ  1.3.3. Kiểu giấy  1.3.4. Chèn/xóa trang giấy  1.3.5. Chế độ truy chụp đối tượng  **1.4. Công cụ phóng to, thu nhỏ và dời màn hình**  1.4.1. Công cụ trên thanh Standard  1.4.2. Công cụ Zoom trên Tool box  1.4.3. Công cụ Pan  **1.5. Các thao tác cơ bản trong Corel**  1.5.1. Chọn đối tượng  1.5.2. Phóng to, thu nhỏ đối tượng  1.5.3. Xoay đối tượng  1.5.4. Xóa đối tượng  1.5.5. Copy đối tượng  1.5.6. Lật đối xứng đối tượng  1.5.7. Nhóm các đối tượng ( Group & Combine )  **1.6. Thiết lập đường nét và tô màu cơ bản**  1.6.1. Công cụ đường nét ( Outline pen )  1.6.2. Công cụ tô màu ( đơn sắc & chuyển sắc ) | CLO1 | 3 | * Thuyết trình * Thao tác mẫu | + Trắc nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  + Tìm hiểu khái niệm độ phân giải PPI và DPI  + Tìm hiểu các lĩnh vực sử dụng phần mềm Corel  + Tìm hiểu sự khác biệt giữa Corel /Photoshop/AI  + Tìm hiểu các đơn vị đo độ dày nét | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Chương 2:* Công cụ vẽ cơ bản trong Corel Draw (5/0/10)** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| 2 | **2.1. Công cụ vẽ hình học**  2.1.1. Rectangle  2.1.2. Lệnh ellipse  **2.2. Nhóm công cụ vẽ hình đa giác (Polygon)**  2.2.1. Polygon  2.2.2. Star  2.2.3. Complex star  2.2.4. Graph paper  2.2.5. Spiral  **2.3. Nhóm công cụ bút vẽ**  2.3.1. Free hand tool  2.3.2. Artistic Media tool  **2.4. Nhóm công cụ cắt xén (Crop)**  2.4.1. Crop  2.4.2. Knife  **2.5. Nhóm công cụ Basic shapes**  2.5.1. Basic shape  2.5.2. Arrow shapes | CLO1 | 3 | * Thuyết trình * Thao tác mẫu | + Trắc nghiệm |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  + Tìm hiểu các lỗi thường gặp đối với các lệnh đã học và đưa ra phương án giải quyết  + Tìm hiểu ứng dụng của các lệnh đã học trong chuyên ngành | CLO1 |  |  |  |
| 3 | ***Chương 3:* Hiệu chỉnh đối tượng cơ bản trong Corel Draw (5/0/10)** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  3.1. Sắp xếp đối tượng  3.2. Hiệu chỉnh biến dạng đối tượng | CLO1 | 3 | * Thuyết trình * Thao tác mẫu | + Trắc nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  Ôn tập các lệnh chương 1, 2,3 | CLO1 | 3 |  |  |
|  | ***Bài thực hành số 1: Vẽ hình học cơ bản\_Corel*** ***(0/5/10)*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD thực hành:** |  |  |  |  |
| 4 | 1. TH vẽ các hình học cơ bản 2. TH vẽ các biến kiểu của hình học 3. TH vẽ hoa văn từ hình học 4. TH vẽ menu, poster chuyên ngành cơ bản | CLO2 | 3 | Thao tác mẫu | Bài tập TH |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  + Tự tìm 3 mẫu menu hoặc poster thức ăn, thức uống cơ bản và vẽ lại chúng bằng cách sử dụng các lệnh vẽ cơ bản đã học | CLO3 |  |  |  |
|  | ***Bài thực hành số 2: Thiết kế logo và ấn phẩm chuyên ngành*** ***(0/5/10)*** |  |  |  |  |
| 5 | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD thực hành:**  1. TH Vẽ logo cơ bản  2. TH Vẽ logo phức tạp  3. TH Vẽ ấn phẩm chuyên ngành | CLO2 | 3 | Thao tác mẫu | Bài tập TH |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  + Tự tìm 3 mẫu menu hoặc poster thức ăn, thức uống cơ bản và vẽ lại chúng bằng cách sử dụng các lệnh vẽ cơ bản đã học | CLO2 |  |  |  |
| 6 | ***Chương 4:* Tổng quan chương trình Photoshop (5/0/10)** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  **4.1. Làm quen với Photoshop**  4.1.1. Giới thiệu chương trình Photoshop  4.1.2. Giới thiệu màn hình Photoshop  4.1.3. Các thác cơ bản về file  **4.2. Kỹ thuật cắt ghép hình cơ bản**  4.2.1. Một số phím tắt thông dụng  4.2.2. Công cụ quét khối  4.2.3. Lệnh thay đổi đối tượng  4.2.4. Các phép toán đại số trong quét khối  **4.3. Làm việc với Layer**  4.3.1. Khái niệm về layer  4.3.2. Giới thiệu bảng layer  4.3.3. Các thao tác cơ bản của Layer | CLO1 | 3 | * Thuyết trình * Thao tác mẫu | + Trắc nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  *+* Tìm hiểu các chương trình đồ họa có trên thị trường và cho ví dụ cụ thể  + Tìm hiểu các ứng dụng của photoshop trong ngành NH & DVAU  + Học thuộc các lệnh gõ tắt thông dụng  +Sưu tầm menu và poster chuyên ngành NH & DVAU có ứng dụng phần mêm Photoshop | CLO3 |  |  |  |
| 7 | **Bài thực hành số 3: Cắt ghép hình cơ bản và hiệu chỉnh màu sắc hình ảnh\_Photoshop** ***(0/5/10)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD thực hành:**   * 1. Ghép hình trái cây thành mặt người   2. Tô màu hình chó sói   3. Cắt ghép menu căn bản | CLO2 | 3 | Thao tác mẫu | Bài tập TH |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  + Lên ý tưởng thiết kế một ấn phẩm liên quan đến NH & DVAU  + Mô tả trên giấy bố cục, hình ảnh, màu sắc cho ý tưởng trên | CLO3 |  |  |  |
| 8 | ***Chương 5:* Các lệnh cơ bản trong Photoshop (5/0/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  **5.1. Tô màu trong Photoshop**  5.1.1. Paint Bucket  5.1.2. Gradient  **5.2. Làm việc với công cụ Brush**  5.2.1. Ý nghĩa  5.2.2. Phân loại Brush  5.2.3. Cách thực hiện  **5.3. Cách nhập và xử lý văn bản**  5.3.1. Văn bản thường  5.3.2. Văn bản mặt nạ  **5.4. Công cụ pen** | CLO1 | 3 | * Thuyết trình * Thao tác mẫu | + Trắc nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  + Tìm hiểu sự khác nhau giữa ảnh RGB và CMYK  + Sưu tầm 10 hình ảnh khác nhau có liên quan về món ăn và thiên nhiên, sau đó lên ý tưởng thiết kế thành 1 brochure nói về dinh dưỡng hoặc chế biến món ăn bằng cách phối hợp 10 hình ảnh ở trên. Cuối cùng phân tích các bộ lọc sẽ được ứng dụng | CLO3 |  |  |  |
| 9 | ***Chương 6:* Các hiệu ứng và kỹ thuật hiệu chỉnh hình ảnh cơ bản trong Photoshop (5/0/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  **6.1. Các hiệu ứng cơ bản trong Photoshop**  6.1.1. Hiệu ứng mặt nạ  6.1.2. Hiệu ứng hòa trộn màu  6.1.3. Hiệu ứng lồng ghép đối tượng  6.1.4. Kỹ thuật tạo viền đối tượng  6.1.5. Hiệu ứng tỏa sáng  **6.2. Chỉnh sửa ảnh**  6.2.1. Chuyển ảnh vàng sang ảnh trắng đen  6.2.2. Chuyển ảnh trắng đen sang ảnh màu | CLO1 | 3 | * Thuyết trình * Thao tác mẫu | + Trắc nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  + Hãy tìm hiểu công dụng của mask trong quảng cáo  + Tìm hiểu hiệu ứng dợn sóng  + Tìm hiểu kỹ thuật bo tròn viền khung  + Tìm hiểu hiệu ứng tạo lửa | CLO1 |  |  |  |
| 10 | ***Bài thực hành số 4: Xử lý hiệu ứng hình ảnh\_Photoshop*** ***(0/5/10)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  5.1. Hiệu ứng mặt nạ: cô gái & rừng cây, tạo cầu vồng  5.2. Hiệu ứng hòa trộn: cô gái & hoàng hôn, hoa tulip  5.3. Hiệu chỉnh ảnh cũ thành ảnh mới  5.4. Ứng dụng các hiệu ứng trong thiết kế menu | CLO2 | 3 | Thao tác mẫu | Bài tập TH |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  + Lên ý tưởng và thiết kế 1 mẫu menu hoặc ấn phẩm món ăn hoặc thức uống, trong đó ứng dụng hiệu ứng chữ và hình ảnh đã học  + Mô tả trên giấy bố cục, hình ảnh, màu sắc cho ý tưởng trên | CLO3 |  |  |  |
| 11,12 | ***Bài thực hành số 5: Thiết kế ấn phẩm chuyên ngành Nhà hàng & DVAU (0/5/10)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Lên ý tưởng và mô tả ấn phẩm chuyên ngành * Chụp hình ảnh món ăn hoặc thức uống * Xử lý hình ảnh trên Photoshop * Thiết kế hoàn chỉnh ấn phẩm | CLO3  CLO4 | 3 | Báo cáo | Bài tập TH |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  Tự tìm hiểu các hiệu ứng Plus và phân mềm AI | CLO1 |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Thuyết trình
* Thao tác mẫu
* Đặt tình huống & giải quyết vấn đề

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá** | **Công cụ đánh giá** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Bài tập trắc nghiệm Corel | Tuần 3 | CLO1 | 3 | Trắc nghiêm | Thang điểm | *10* |
| Lần 2 | Bài tập TH Corel | Tuần 5 | CLO2 | 3 | Thực hành | Rubric | *15* |
| Lần 3 | Bài tập trắc nghiệm PTS | Tuần 8 | CLO1 | 3 | Trắc nghiêm | Thang điểm | *10* |
| Lần 4 | Bài tập TH PTS | Tuần 10 | CLO2 | 3 | Thực hành | Rubric | *15* |
| **Bài tập lớn** | | | | | | | **50** |
| Lần 5 | Thiết kế và in ấn hoàn chỉnh ấn phẩm chuyên ngành NH & DVAU |  | CLO3  CLO4 | 3 | Báo cáo | Rubric | 50 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | | | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | BT TH1 | BT  TH2 | Chương 4 | BT  TH3 | Chương 5 | Chương 6 | BT  TH4 | BT  TH5 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 | Lần 4 | Lần 5 |
| CLO1 | x | x | x |  |  | x |  | x | x |  |  | x |  | x |  |  |
| CLO2 |  |  |  | x | x |  | x |  |  | x |  |  | x |  | x |  |
| CLO3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  | x |
| CLO4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  | x |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

[1] ThS. Lê Mai Kim Chi, bài giảng Đồ họa ứng dụng chuyên ngành, khoa Thời trang & DL, trường ĐH SPKT Tp.HCM, 2022

[2] Phạm Quang Hiển, Phạm Quang Huy, Giáo trình Corel Draw X7, X8, X9 & 2020, NXB Thanh Niên, 2021

[3] Phạm Quang Huấn, Phạm Quang Huy, Giáo trình xử lý ảnh Phososhop CC, NXB Thanh Niên, 2020

* Tài liệu tham khảo:

[1] ThS. Nguyễn Tuấn Anh và ThS. Nguyễn Thành Hậu, Giáo trình Tin học ứng dụng ngành may 1, khoa Công nghệ May – Thời trang, trường ĐH SPKT Tp.HCM, 2009.

[2] Steven Heller, Veronique Vienne, 1100 ý tưởng thay đổi Thiết kế đồ họa, NXB Dân trí, 2018.

[3] Phạm Quang Huy, Phạm Quang Hiển, 25 bài thực hành Photoshop CC, NXB Thanh Niên, 2021.

[4] Kee Agency, Graphics, NXB Thanh Niên, 2018

[5] Willemien Brand, người dịch Lê Đỗ Như Quỳnh, Visual Thinking – Tư duy hình ảnh, NXB Hồng Đức, 2019

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** 30/11/22
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **NHẬP MÔN NGÀNH QTNH&DVAU**  **Mã học phần:** IREM131353
2. **Tên Tiếng Anh:** Introduction to Restaurants and Eatery Services Management
3. **Số tín chỉ:** 3 tín chỉ (2/1/6) (2 tín chỉ lý thuyết, 1 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 6 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS.Lê Mai Kim Chi

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: ThS.Hà Thị Huế

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

học phần tiên quyết: Không

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này sẽ trang bị cho sinh viên kiến thức về Trường ĐH SPKT, Khoa TT&DL nhằm giúp sinh viên nhanh chóng làm quen và hòa nhập với môi trường mới. Bên cạnh đó, trang bị cho sinh viên những định hướng về nghề nghiệp; giúp sinh viên hiểu rõ nhiệm vụ, vai trò, trách nhiệm của người cử nhân chuyên ngành QTNH&DVAU trong tương lai. Đồng thời, giúp sinh viên xây dựng và bồi dưỡng nền tảng đạo đức nghề nghiệp cũng như rèn luyện các Kỹ năng mềm cần thiết trong môi trường Đại học.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL** |
| CLO1 | Mô tả được tổ chức tổng quan và hoạt động cơ bản của nhà trường, Khoa và Bộ môn  Mô tả được cách thức tổ chức và hoạt động cơ bản của ngành QTNH & DVAU | PI1.1 | 2 |
| CLO2 | Báo cáo hiệu quả các hoạt động ngành nghề và kỹ năng học tập trong môi trường Đại học | PI2.3 | 2 |
| CLO3 | Mô tả được các công việc, yêu cầu và đạo đức của người quản trị NH & DVAU | PI3.2 | 2 |
| CLO4 | Lựa chọn và sử dụng đúng chất liệu cần thiết để thiết kế tổ chức hoạt động chuyên môn | PI4.1 | 2 |
| CLO5 | Thành lập nhóm hoạt động học tập hiệu quả | PI5.1 | 2 |
| CLO6 | Trình bày nội dung học tập đa dạng | PI6.2 | 2 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1 | ***Chương 1:* GIỚI THIỆU TRƯỜNG ĐHSPKT, TP.HCM (5/0/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| * 1. Giới thiệu về trường ĐHSPKT, Tp.HCM   2. Giới thiệu về Khoa TT & DL   3. Giới thiệu về Bộ môn QTNH | CLO1  CLO2  CLO5 | 2 | * Thuyết trình * Giải quyết tình huống * Hoạt động nhóm | + Báo cáo |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  *Mỗi nhóm thực hiện bài báo cáo PP về các khu vực Trường ĐH SPKT Tp.HCM* | CLO6 |  |  |  |
| 2 | ***HOẠT ĐỘNG 1: KHÁM PHÁ TRƯỜNG HỌC (0/5/10)*** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD thực hành:**   * Tìm hiểu các khu vực trong nhà trường * Ghi chú và thực hiện báo cáo bằng hình ảnh | CLO4  CLO5  CLO6 |  | Tham quan thực tế |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  *Phác thảo lại vị trí khu vực nhà trường* |  |  |  |  |
|  | ***Chương 2: TỔNG QUAN NGÀNH QTNH&DVAU* (5/0/10)** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| 3 | 2.1. Đặc điểm ngành QTNH&DVAU  2.2. Đặc điểm nhà quản trị NH&DVAU  2.3. Chiến lược phát triển bản thân | CLO1  CLO3 | 2 | * Thảo luận * Nêu tình huống | + Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  *Bản thân tự thực hiện outside tour và tự ghi nhận mối liên giữa ngành nghề với môi trường bên ngoài theo các khía cạnh ăn, mặc, vui chơi. Thực hiện bài báo cáo bằng video clip* | CLO6 |  |  |  |
| 4 | ***Chương 3:* GIỚI THIỆU CTĐT NGÀNH QTNH&DVAU TRƯỜNG ĐH SPKT TPHCM(5/0/10)** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  3.1. Chuẩn đầu ra  3.2. Chương trình đào tạo  3.3. Nghiên cứu khoa học  3.4. Đạo đức nghề nghiệp  3.5. Hoạt động nghề nghiệp | CLO1  CLO3 | 2 | * Thuyết trình * Thảo luận | + Trắc nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  *Tìm hiểu và So sánh sự khác nhau về kiến thức, kỹ năng của ngành QTNH&DVAU ở các trình độ đào tạo khác nhau* | CLO1 | 2 |  |  |
|  | ***HOẠT ĐỘNG 2: GIAO LƯU CỰU SV, DOANH NGHIỆP (0/5/10)*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD thực hành:** |  |  |  |  |
| 5 | * Giao lựu cựu SV, doanh nghiệp ngành QTNH &DVAU * Tìm hiểu chuyên sâu về ngành nghề * Cơ hội lựa chọn và xác định lại nghề nghiệp * Giải đáp thắc mắc lĩnh vực chuyên môn | CLO2  CLO3 | 2 | * Thuyết trình   + Thảo luận |  |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  Tìm hiểu các doanh nghiệp nghiệp thành đạt trong lĩnh vực Du lịch, Nhà hàng và Khách sạn và quá trình thành công của họ |  |  |  |  |
|  | ***HOẠT ĐỘNG 3: THAM QUAN NGÀNH NGHỀ (0/5/10)*** |  |  |  |  |
| 6,7 | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD thực hành:**   * Tham quan khu du lịch / khu ăn uống ngoài trời/ nhà hàng khách sạn cao cấp * Trải nghiệm hoạt động ẩm thực | CLO1  CLO3  CLO5  CLO6 | 2 | Tham quan thực tế | + Báo cáo |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  *Mỗi Nhóm thực hiện bài cảm nhận của bản thân về ngành nghề và báo cáo quá trình tham quan* | CLO6 |  |  |  |
| 8,9,10 | ***Chương 4:* PHƯƠNG PHÁP HỌC TẬP ĐẠI HỌC HIỆU QUẢ (5/0/10)** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  4.1. Kỹ năng tìm kiếm thông tin  4.2. Kỹ năng giải quyết vấn đề  4.3. Tư duy sáng tạo  4.4. Kỹ năng lập kế hoạch  4.5. Kỹ năng làm việc nhóm  4.6. Kỹ năng thuyết trình trước đám đông  4.7. Kỹ năng báo cáo và trình chiếu  4.8. Kỹ năng viết tiểu luận  4.9. Kỹ năng tự học | CLO2  CLO4  CLO5  CLO6 | 2 | * Nêu tình huống * Giải quyết vấn đề * Thảo luận | + Kết quả hoạt động nhóm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  *Mỗi nhóm tự lên kế hoạch, hướng giải quyết và thực hiện hoàn chỉnh các vấn đề giáo viên đưa ra ở mỗi kỹ năng* | CLO4  CLO5  CLO6 |  |  |  |
| 11,12 | ***HOẠT ĐỘNG 4: KỸ NĂNG XÃ HỘI (0/5/10)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD thực hành:**   * Kỹ năng giao tiếp trong môi trường ĐH * Kỹ năng liên hệ với GV, CBVC * Kỹ năng viết đơn, email * Kỹ năng xử lý tình huống | CLO2  CLO6 | 2 | +Nêu tình huống  +Giải quyết vấn đề  +Thảo luận | Bài tập TH |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  *Mỗi nhóm SV tự đưa ra phương án giải quyết trong mỗi trường hợp GV đưa ra, sau đó thực hiện kết quả của nhóm trên PP* | CLO3 |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Thuyết trình
* Thảo luận
* Đặt tình huống & giải quyết vấn đề
* Hoạt động nhóm
* Tham quan thực tế

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá** | **Công cụ đánh giá** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Tìm hiểu khu vực trường học | Tuần 3 | CLO1  CLO2  CLO5  CLO6 | 2 | Báo cáo | Rubric | *15* |
| Lần 2 | Tham quan thực tế | Tuần 6 | CLO2  CLO3 | 2 | Báo cáo | Rubric | *15* |
| Lần 3 | Bài tập tổng hợp kỹ năng nhóm | Tuần 10 | CLO4  CLO5  CLO6 | 2 | Giải quyết tình huống | Thang điểm | *20* |
| **Đánh giá cuối kỳ** | | | | | | | **50** |
| Lần 4 | Bài tập trắc nghiệm cá nhân | Tuần 12 | CLO1  CLO3 | 2 | Trắc nghiệm | Thang điểm | 50 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | | | |
| Chương 1 | Hoạt động 1 | Chương 2 | Chương 3 | Hoạt động 2 | Hoạt động 3 | Chương 4 | Hoạt động 4 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 | Lần 4 |
| CLO1 | x |  | x | x |  | x |  |  | x |  |  | x |
| CLO2 | x |  |  |  | x |  | x | x | x | x |  |  |
| CLO3 |  |  | x | x | x | x |  |  |  | x |  | x |
| CLO4 |  | x |  |  |  |  | x |  |  |  | x |  |
| CLO5 | x | x |  |  |  | x | x |  | x |  | x |  |
| CLO6 |  | x |  |  |  | x | x | x | x |  | x |  |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

[1] ThS. Lê Mai Kim Chi, bài giảng Nhập môn ngành, khoa Thời trang & DL, trường ĐH SPKT Tp.HCM, 2022

[2] Giáo trình: Vũ Minh Hạnh, Tạ Vũ Thục Oanh: Giáo trình “Nhập môn ngành Kinh tế gia đình”, Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP.HCM, 2018

[3] Sổ tay sinh viên trường ĐH SPKT Tp.HCM, 2022

* Tài liệu tham khảo:

[1] [GS-TS Huỳnh Ngọc Phiên,](https://tiki.vn/author/gs-ts-huynh-ngoc-phien.html)[TS Trương Thị Lan Anh,](https://tiki.vn/author/truong-thi-lan-anh.html)[Nguyễn Thị Bích Ngọc](https://tiki.vn/author/nguyen-thi-bich-ngoc.html), Bí quyết thành công Sinh viên, NXB Trí Việt, 2017

[2] Nguyễn Ngọc Sơn, Kỹ năng thuyết trình cho người mới bắt đầu, NXB LĐXH, 2018

[3] [Charles Duhigg](https://tiki.vn/author/charles-duhigg.html), Sức mạnh của thói quen, NXB Alphabooks, 2019

[4] Stephen R. Covey, Vũ Tiến Phúc (dịch): Bảy thói quen cho người thành đạt (The 7 Habits of Highly Effective People), NXB Trẻ

[5] Nguyễn Kim Phước: Phương pháp nâng cao hiệu quả học tập – NXB Bách khoa - Hà Nội – Năm 2012

[6] Leil Lowndes – Nghệ thuật giao tiếp để thành công – NXB LĐ Xã hội – Năm 2012

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG VÀ DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |  |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **TỔNG QUAN DU LỊCH Mã học phần:** GETO130653
2. **Tên Tiếng Anh:** General of tourism (Introduction to tourism)
3. **Số tín chỉ:** 3 tín chỉ (3/0/6) (3 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 6 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS. Nguyễn Thị Thanh Nhân

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: ThS. Nguyễn Văn Nhựt, ThS. Lương Thế Bảo

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

Học phần tiên quyết: Không

Học phần trước: Không

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này cung cấp cho sinh viên những kiến thức tổng quát của ngành du lịch như lịch sử phát triển du lịch Việt nam và thế giới; các khái niệm, phân loại du lịch, thị trường và sản phẩm du lịch. Các nhân tố cơ bản và các bên liên quan ảnh hưởng đến sự phát triển du lịch, nguồn nhân lực du lịch, cũng như xu hướng phát triển du lịch bền vững. Qua đó rèn luyện kỹ năng đọc và hiểu tài liệu tiếng anh của môn học, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng thuyết trình và cách viết bài luận đúng quy định.

**Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL(b)** |
| CLO1 | Liệt kê các giai đoạn phát triển nổi bật của du lịch Việt Nam và thế giới.  Phát biểu các khái niệm trong ngành du lịch.  Liệt kê một số tổ chức du lịch trong nước và quốc tế | P 1.1 | 2 |
| CLO2 | Phân tích các loại hình và sản phẩm du lịch, các dịch vụ kinh doanh du lịch.  Phân tích được các yếu tố như điều kiện, ý nghĩa và hạn chế phát triển du lịch; tính thời vụ trong du lịch. | PI3.1 | 2 |
| CLO3 | Phân tích được tác động du lịch đến kinh tế, xã hội và môi trường; Phân tích đặc điểm nguồn nhân lực du lịch, xu hướng phát triển du lịch bền vững.  Khảo sát và đánh giá về một sản phẩm hoặc dịch vụ du lịch tại một địa phương cụ thể theo hướng chất lượng dịch vụ hoặc kinh doanh bền vững. | PI 3.3 | 2 |
| CLO4 | Thuyết trình về một sản phẩm du lịch hoặc một dịch vụ du lịch cụ thể tại địa phương của việt Nam, đề xuất giải pháp nâng cao chất lượng sản phẩm hoặc dịch vụ du lịch theo hướng bền vững này | PI 6.3 | 2 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1,2 | ***Chương 1:* LỊCH SỬ HÌNH THÀNH VÀ PHÁT TRIỂN DU LỊCH** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 2 |  | Vấn đáp |
| * Giới thiệu môn học và hình thức đánh giá * Lịch sử phát triển du lịch thế giới. * Lịch sử phát triển du lịch Việt Nam. |  |  | * Thuyết trình * Thảo luận nhóm |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 2 và xem lại nội dung chương 1 | CLO1 | 2 |  |  |
|  | ***Chương 2:* CÁC KHÁI NIỆM CƠ BẢN VỀ DU LỊCH** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 2 |  |  |
| 3 | * Khái niệm về du lịch * Khái niệm về du khách * Các khái niệm khác |  |  | Thuyết trình  Thảo luận nhóm | Bài kiểm tra trắc nghiệm |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 3, xem lại nội dung chương 2 * Tìm hiểu ý nghĩa các thuật ngữ dùng trong du lịch * Liên hệ thực tế để hiểu thêm các nội dung liên quan | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Chương 3:* LOẠI HÌNH DU LỊCH VÀ SẢN PHẨM DU LỊCH** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO2 | 2 | Thuyết giảng |  |
| 4,5 | * Loại hình du lịch * Sản phẩm du lịch * Mô hình sản phẩm du lịch * Các đặc tính của sản phẩm du lịch |  |  | Thảo luận nhóm | Vấn đáp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 4 và xem lại nội dung chương 3 * Tìm hiểu một sản phẩm du lịch của một địa phương cụ thể: TP.HCM, Đồng Nai, ĐBSCL... | CLO2 |  | Thảo luận nhóm | Viết báo cáo |
| 6,7 | ***Chương 4:* TỔ CHỨC DU LỊCH VÀ LĨNH VỰC KINH DOANH DỊCH VỤ DU LỊCH** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Một số tổ chức du lịch quốc tế * Một số tổ chức du lịch trong khu vực * Các tổ chức du lịch của Việt Nam. * Các lĩnh vực kinh doanh dịch vụ du lịch**.** | CLO1  CLO2 | 2  2 | Thuyết trình  Thảo luận nhóm | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 5 và xem lại nội dung chương 4 * Tìm hiểu về các dịch vụ kinh doanh dịch vụ du lịch cho sản phẩm du lịch mà các nhóm đã chọn. | CLO1  CLO2 | 2  2 | Thảo luận nhóm |  |
|  | ***Chương 5:* ĐỘNG CƠ DU LỊCH VÀ ĐIỀU KIỆN PHÁT TRIỂN DU LỊCH** |  |  |  |  |
|  | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO2 | 2 | Thuyết trình  Thảo luận nhóm | Kiểm tra trắc nghiệm |
| 8,9 | * Động cơ du lịch * Điều kiện phát triển du lịch * Ý nghĩa của việc phát triển du lịch * Những hạn chế của việc phát triển du lịch * Kiểm tra giữa kỳ |  |  |  |  |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 6 và xem lại nội dung chương 5 * Tìm hiểu về điều kiện phát triển du lịch, và những hạn chế của việc phát triển du lịch tại địa phường mà các nhóm đã chọn. | CLO2 | 2 | Thảo luận nhóm |  |
| 10 | ***Chương 6:* TÍNH THỜI VỤ TRONG HOẠT ĐỘNG DU LỊCH** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Khái niệm về thời vụ du lịch, quy luật thời vụ du lịch * Các nhân tố tác động đến sự hình thành tính thời vụ du lịch * Phân tích định lượng quy luật thời vụ du lịch * Tính bất lợi của thời vụ du lịch và giải pháp khắc phục | CLO2 | 2 | Thuyết giảng  Thảo luận nhóm | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 7 và xem lại nội dung chương 6 * Phân tích tính bất lợi của thời vụ du lịch và giải pháp khắc phục cho du lịch địa phương được chọn. | CLO2 | 2 | Thảo luận nhóm |  |
| 11,12 | ***Chương 7:* MỐI QUAN HỆ CỦA DU LỊCH VỚI CÁC LĨNH VỰC LIÊN QUAN** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Mối quan hệ giữa du lịch và kinh tế * Mối quan hệ giữa du lịch và văn hóa – xã hội * Mối quan hệ giữa du lịch và môi trường | CLO3 | 2 | Thuyết giảng  Thảo luận nhóm | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 8 và xem lại nội dung chương 7 * Phân tích những tác động của du lịch với các khía cạnh xã hội, kinh tế và môi trường tại địa phương có sản phẩm du lịch mà các nhóm chọn. | CLO3 | 2 | Thảo luận nhóm |  |
| 13 | ***Chương 8:* NGUỒN NHÂN LỰC DU LỊCH** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Đặc điểm lao động du lịch * Các loại hình nghề nghiệp trong du lịch * Đào tạo nguồn nhân lực | CLO3 | 2 | Thuyết giảng  Thảo luận nhóm | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 9 và xem lại nội dung chương 8 * Phân tích đặc điểm lao động của du lịch tại địa phương mà nhóm chọn | CLO3 | 2 | Thảo luận nhóm |  |
| 14,15 | ***Chương 9:* PHÁT TRIỂN DU LỊCH BỀN VỮNG** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Các nguyên tắc phát triển du lịch bền vững * Những nhân tố trong phát triển du lịch bền vững * Các chỉ số trong phát triển du lịch bền vững | CLO3 | 2 | Thuyết giảng  Thảo luận nhóm | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  *Ôn tập* | CLO3 | 2 | Thảo luận nhóm |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

Các phương pháp giảng dạy được triển khai trong môn học này bao gồm thuyết giảng, vấn đáp các nội dung lý thuyết, tổ chức hoạt động thảo luận nhóm, tổ chức các nhóm khảo sát thực tế địa điểm du lịch và tạo video, thiết kế câu hỏi trắc nghiệm trên phần mềm nhằm cũng cố kiến thức học tập.

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Tính chuyên cần, thảo luận, đặt và trả lời câu hỏi trong giờ học | Thường xuyên | CLO1, CLO2  **CLO3** | 2 | **Điểm danh, đặt câu hỏi** | **Bảng điểm ghi nhận kết quả** | *10* |
| Lần 2 | Các giai đoạn phát triển du lịch tại Việt Nam và thế giới, các khái niệm, thuật ngữ trong ngành du lịch, các tổ chức du lịch trong và ngoài nước, các loại hình và sản phẩm du dịch | **T6** | CLO1  **CLO2** | 2 | **Trắc nghiệm** | **Phần mềm** | *10* |
| Lần 3 | Khảo sát phân tích và đánh giá sản phẩm du lịch tại một địa phương cụ thể (HCM, Đồng Nai, Vũng Tàu..) dưới dạng video | **T10-11** | CLO2, CLO3  **CLO4** | 2 | **Thuyết trình** | **Rubric** | *30* |
| **Tiểu luận/Báo cáo/Thi cuối kỳ/...** *<Thi cuối kỳ>* | | | | | | | **50** |
| Lần 4 | Các yếu tố như điều kiện, ý nghĩa và hạn chế phát triển du lịch; tính thời vụ trong du lịch; tác động du lịch đến kinh tế, xã hội và môi trường; đặc điểm nguồn nhân lực du lịch; phát triển du lịch bền vững. | **T14-15** | CLO1  **CLO2**  **CLO3** | 3 | Trắc nghiệm hoặc tự luận | Rubric |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | | | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | Chương 4 | Chương 5,6 | Chương 7,8,9 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 | Lần 4 |  |
| CLO1 | x | x |  | x |  |  | x | x |  | x |  |
| CLO2 |  |  | x | x | x |  | x | x | x | x |  |
| CLO3 |  |  |  |  |  | x | x |  | x | x |  |
| CLO4 |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

[1] Shailja Sharma (2021). Introduction to tourism. SAGE.

[2] PGS. TS. Lê Anh Tuấn, Th.S Nguyễn Thị Mai Sinh  (2015). Giáo trình Tổng quan du lịch. NXB Giáo dục Việt Nam

[3] TS. Trần Thị Mai, Th.S Vũ Hoài Phương,Th.S La Anh Hương, Th.S Nguyễn Khắc Sơn (2013). Giáo trình Tổng quan du lịch. NXB Lao động-Xã hội.

[4] Clare Inkson and Lynn Minnaert (2018). Toursm management: an introduction. SAGE

* Tài liệu tham khảo:

[5] Kirkwood Ferguson (2019). Travel and Tourism Introduction. Kindle

[6] Th.S Ngô Thị Diệu An, Th.S Nguyễn Thị Oanh Kiều   (2014). Giáo trình Tổng quan du lịch. NXB Đà Nẵng

[7] Võ Văn Thành (2015 ). Tổng quan du lịch. NXB Văn hóa-Văn nghệ.

[8] John R. Walker (2017). Introduction to Hospitality. Pearson.

[9] Kshitiz Sharma (2013). Introduction to Tourism Management. McGraw Hill.

[10] Vikas Sharma (2021). Introduction to hospitality industry: hospitality and tourism. Kindle.

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |  |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **VĂN HÓA ẨM THỰC Mã học phần:** CUCU232053
2. **Tên Tiếng Anh:** CULINARY CULTURE
3. **Số tín chỉ:** 3 tín chỉ (3/0/6) (3 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 6 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS. Hà Thị Huế

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: ThS. Nguyễn Văn Nhựt, ThS. Phạm Thị Hưng

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

**Môn học trước:** không

**Môn học tiên quyết:** không

1. **Mô tả học phần:**

Môn học cung cấp những hiểu biết cơ bản về Văn hoá ẩm thực Việt Nam và so sánh với các nước khác; nắm vững các cơ cấu và tính chất bữa ăn, không gian, thời gian, phong cách ăn uống truyền thống của người Việt Nam; xu thế biến đổi văn hoá ẩm thực của người Việt nam trong thời kỳ hội nhập và phát triển.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL(b)** |
| CLO1 | Khái quát hóa được các khái niệm, các nguyên tắc các đặc trưng ẩm thực theo vùng miền | PI1.1 | 2 |
| CLO2 | Phân tích được các yếu tố vị trí địa lý, kinh tế, khí hậu, lịch sử, văn hóa, sự phát triển của xã hội ảnh hưởng đến đặc trưng ẩm thực từng vùng miền | PI3.3 | 2 |
| CLO3 | Phân tích được các kỹ thuật chế biến hoặc cách bài trí bàn ăn thông qua các hình ảnh hoặc các tư liệu được cung cấp | PI4.2 | 2 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1 | ***Chương 1:* TỔNG QUAN VỀ VĂN HÓA ẨM THỰC. ĐẶC ĐIỂM VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Khái niệm: văn hóa, văn hóa ẩm thực * Định nghĩa về ẩm thực qua các góc độ: văn hóa, kinh tế, y tế, xã hội, khoa học-công nghệ, ca dao tục ngữ . * Vai trò của VHAT trong kinh doanh nhà hàng, khách sạn | CLO1 | 2 | Thuyết giảng  Thảo luận nhóm | Bài kiểm tra trên lớp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  + Ôn lại các kiến thức đã học  + Tìm hiểu về đặc trưng trong VHAT Việt Nam  Tìm hiểu về của VHAT trong kinh doanh nhà hàng, khách sạn | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Chương 2:* NÉT ĐẶC TRƯNG TRONG VHAT VIỆT NAM** |  |  |  |  |
| 2,3,4 | ***A/ Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp: (3)***  ***Nội dung GD lý thuyết:***   * Phong cách ẩm thực của người Việt Nam * Trình tự ăn uống, dụng cụ ăn uống * Tổ chức bữa ăn * Nghệ thuật nấu bếp của người Việt nam * Ba cách ăn của người Việt (khoa học, dân chủ, toàn diện)   + Ẩm thực các vùng miền   * Hà Nội và đồng bằng Bắc Bộ * Huế - Trung bộ và cao nguyên * Sài Gòn – Nam Bộ * Món ăn Việt Nam ở nước ngoài   + Sự hình thành và biến đổi văn hóa ẩm thực tại Việt Nam  + Xu thế phát triển VHAT ở Việt Nam  + Các chiến lược phát triển VHAT ở Việt Nam   * Ẩm thực và con người * Ẩm thực và môi trường * Ẩm thực và Du lịch | CLO1 | 2 | Thuyết giảng  Thảo luận nhóm | Trắc nghiệm |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Ôn lại các kiến thức đã học * Tìm hiểu các loại nguyên liệu và gia vị người VN sử dụng chế biến món ăn. * Tìm hiểu về Môi trường, Mối liên quan giữa Ẩm thực và Môi trường. | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Chương 3:* TẬP QUÁN VÀ KHẨU VỊ ĂN UỐNG CỦA CÁC KHU VỰC** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 2 | Thuyết giảng |  |
| 5,6 | * Tập quán và khẩu vị ăn uống chung khu vực Châu Á * Tập quán và khẩu vị ăn uống của một số quốc gia khu vực châu Á * Tập quán và khẩu vị ăn uống chung của khu vực Âu - Mỹ * Tập quán và khẩu vị ăn uống của một số quốc gia tiêu biểu trong khu vực Âu - Mỹ |  |  | Thảo luận nhóm | Bài kiểm tra trên lớp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  -Hãy tìm hiểu và viết bài báo cáo về tập quán m khẩu vị của khu vực châu Á  -Sinh viên hãy nghiên cứu,tập quán và khẩu vị ăn uống của một số quốc gia tiêu biểu trong khu vực Âu - Mỹ | CLO3 |  |  |  |
|  | ***Chương 4:* KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN CỦA CÁC NƯỚC** |  |  |  |  |
|  | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO2 |  | Thuyết giảng |  |
| 7,8,9,10 | Đông Nam Á (Lào, Campuchia)  + Nguyên liệu  + Gia vị  + Các PP chế biến – các món ăn tiêu biểu.  + Châu Á ( Hàn quốc, Nhật bản, Malaysia, Ấn Độ )   * Nguyên liệu * Gia vị * Các PP chế biến – các món ăn tiêu biểu.   + Các nước Châu Âu, Châu Mỹ   * Nguyên liệu * Gia vị * Các PP chế biến – các món ăn tiêu biểu.   + Các phương thức phục vụ món ăn của từng vùng của Việt nam và các nước .  + Dụng cụ  + Nước chấm  + Hình thức phục vụ |  | 2 | Thảo luận nhóm | Báo cáo nhóm |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  -Sinh viên tìm hiểu, phân tích sự giống và khác nhau đặc diểm kỹ thuật của từng phương pháp giữa châu Âu, châu Á  **-** Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về các hình thức phục vụ món ăn miền Bắc | CLO2 |  |  |  |
| 11,12 | ***Chương 5:* TÔN GIÁO VÀ CÁC TẬP TỤC ĂN KIÊNG** |  |  |  |  |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp**  + Các tôn giáo khu vực Châu Á  + Tập tục ăn kiêng của các dân tộc có nền tôn giáo khu vực Châu Á.  + Các tôn giáo khu vực Châu Âu  + Tập tục ăn kiêng của các dân tộc có nền tôn giáo khu vực Châu Âu. | CLO1 | 2 | Thuyết giảng Thảo luận nhóm | Báo cáo nhóm |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về sự khác biệt giữa tập tục ăn kiêng các nước châu Á, châu Âu | CLO1 |  |  |  |
| 13,14,15 | ***Chương 6:* XU HƯỚNG ẨM THỰC CÁC NƯỚC** |  |  |  |  |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp**  + Nguyên liệu  + Phương pháp chế biến**.**  + Mối liên hệ giữa Văn hóa ẩm thực và Văn hóa du lịch | CLO3 | 2 | Thuyết giảng Thảo luận nhóm | Báo cáo nhóm |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học | CLO3 |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Thuyết giảng
* Trình chiếu
* Thảo luận nhóm

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Sinh viên nghiên cứu, tìm hiểu các chiến lược phát triển VHAT ở Việt Nam | Tuần 3 | CLO1 | 2 |  |  | *10* |
| Lần 2 | Viết bài giới thiệu một số mon ăn tiêu biểu của các nước Đông Nam Á đã được giao. | Tuần 6 | CLO3 | 3 |  |  | *20* |
| Lần 3 | Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về sự khác biệt giữa tập tục ăn kiêng các nước châu Á, châu Âu | **Tuần 12** | CLO2 | 3 |  |  | *20* |
| **Tiểu luận** | | | | | | | **50** |
| Lần 4 | Chọn một quốc gia bất kỳ tìm hiểu về Văn hóa ẩm thực của quốc gia đó về:   * Lịch sử văn hóa * Tôn giáo * Ẩm thực ( Món ăn đặc trưng và tiêu biểu ) * Đánh giá và nhận xét chung   . | **Tuần 15** | CLO3 | 3 | Thuyết trình + sản phẩm  Báo cáo | Rubric |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | | | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | Chương 4 | Chương 5 | Chương 6 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 | Lần … | Báo cáo  Project |
| CLO1 | x | x | x |  | x |  | x |  |  |  |  |
| CLO2 |  |  |  | x |  |  |  |  | x |  |  |
| CLO3 |  |  |  |  |  | x |  | x |  |  | x |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

+ Bản Sắc Văn Hóa Việt Nam, NXB Trí Việt, 2019

* Bài giảng về Văn hóa ẩm thực (2018), Tài liệu lưu hành nội bộ, Khoa TT & DL, Trường ĐHSPKT.HCM.
* *Tài* liệu tham khảo:
* The Story Of Food - Câu Chuyện Thực Phẩm, Nhà Xuất Bản Thế Giới, 2021
* Tiểu vùng văn hóa xứ Huế (thuộc Bộ sách Không gian Văn hóa Việt Nam), Hà Nguyễn Nhà xuất bản: Thông tin và Truyền thông, 2019
* Các Giá Trị Văn Hóa Việt Nam Chuyển Từ Truyền Thống Đến Hiện Đại, Nhà Xuất Bản Hồng Đức, 2021
* Việt Nam - Campuchia \_ Sự Tương Đồng Giữa Hai Nền Văn Hóa, Nhà Xuất Bản Thông Tin Và Truyền Thông, 2021
* Khám Phá Ẩm Thực Truyền Thống Việt Nam, Công Ty Cổ Phần Tri thức Văn Hóa Sách Việt Nam, 2019
* Nghệ Thuật Ẩm Thực Truyền Thống Việt Nam, Nhà Xuất Bản Khoa Học Xã Hội, 2022

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG VÀ DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên môn học: NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM Mã môn học:** FOMA121653
2. **Tên Tiếng Anh:** FOOD INGREDIENTS
3. **Số tín chỉ: 2** tín chỉ (2/0/6) (2 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 6 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS. Phạm Thị Hưng

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: ThS. Lê Mai Kim Chi, ThS. Hà Thị Huế

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

Học phần tiên quyết: Không

Học phần trước: Không

1. **Mô tả học phần:**

Môn học giới thiệu cho sinh viên các loại nguyên liệu thực phẩm, đồng thời trang bị những kiến thức cơ bản để nhận biết, lựa chọn và bảo quản các loại thực phẩm trước và sau chế biến. Ngoài ra, môn học còn trang bị cho sinh viên khả năng phân tích và giải thích các hiện tượng biến đổi của thực phẩm.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL** |
| CLO1 | Nhận biết, giải thích và khái quát hóa được các hiện tượng, nguyên tắc, thiết kế và tổ chức trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống. | PI1.1 | 2 |
| CLO3 | Hình thành tác phong đạo đức nghề nghiệp, giải quyết hiệu quả các hoạt động chuyên môn trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống (**F**ood &**B**everage) | PI3.1 | 2 |
| CLO4 | Hình thành thái độ, tư tưởng và học tập nghiêm túc nhằm nâng cao khả năng học tập và đẩy mạnh các công trình nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực F&B | PI4.1 | 2 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
|  | ***Chương 1:* TỔNG QUAN VỀ NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (2)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 2 |  |  |
| * Khái niệm về thực phẩm * Tầm quan trọng của việc lựa chọn thực phẩm * Phân loại thực phẩm |  |  | * Thuyết trình * Giải quyết vấn đề | Bài kiểm tra trên lớp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Phân loại các loại thực phẩm | CLO1 | 2 |  |  |
|  | ***Chương 1:* TỔNG QUAN VỀ NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (2)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 2 |  |  |
|  | * Các nguyên nhân gây hư hỏng thực phẩm * Các phương pháp bảo quản thực phẩm |  |  | * Thuyết trình   Giải quyết vấn đề |  |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Tìm hiểu các nguyên nhân gây nên sự biến chất của thực phẩm từ đó đưa ra được phương pháp bảo quản thực phẩm. | CLO1 | 2 |  |  |
|  | ***Chương 2:* NHÓM HẠT** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (2)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 2 |  |  |
|  | * Các loại đậu * Các loại hạt |  |  | * Thuyết trình | Bài kiểm tra trên lớp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Cách lựa chọn và bảo quản và công dụng của các loại đậu. | CLO3 | 2 |  |  |
|  | ***Chương 2:* NHÓM HẠT** |  |  |  |  |
|  | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (2)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 2 |  |  |
|  | * Các loại hạt * Ngũ cốc |  |  | * Thuyết trình |  |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Tìm hiểu các loại ngũ cốc và công dụng của chúng đối với sức khỏe con người … … | CLO3 | 2 |  |  |
| 5 | ***Chương 3:* NHÓM DẦU MỠ** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (2)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Dầu * Mỡ | CLO1 | 2 | * Thuyết trình |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Sự ảnh hưởng của dầu mỡ trong quá trình chế biến thực phẩm và sức khỏe con người | CLO1 | 2 |  |  |
| 6 | ***Chương 4:* NHÓM BƠ SỮA** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (2)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Bơ * Sữa | CLO1 | 2 | * Thuyết trình |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Tìm hiểu các loại bơ có trên thị trường và công năng của từng loại bơ | CLO1 | 2 |  |  |
| 7 | ***Chương 4:* NHÓM BƠ SỮA** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (2)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Sữa * Chế phẩm cũa bơ sữa | CLO1 | 2 | * Thuyết trình |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Tìm hiểu các loại sữa có trên thị trường và công năng của từng loại sữa | CLO1 | 2 |  |  |
| 8 | ***Chương 5:* NHÓM TRÁI CÂY VÀ RAU CỦ** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (2)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Các loại trái cây * Các loại rau | CLO4 | 2 | * Thuyết trình   Giải quyết vấn đề | File cứng  Phiếu đánh giá |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Tìm hiểu sự ảnh hưởng của nhiệt độ lên các loại trái cây | CLO1 | 2 |  |  |
| 9 | ***Chương 5:* NHÓM TRÁI CÂY VÀ RAU CỦ** | CLO1 | 2 |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (2)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Các loại rau * Các loại củ | CLO1 | 2 | * Thuyết trình   Giải quyết vấn đề | File cứng  Phiếu đánh giá |
| **B/ Các nội dung cần tự học ở nhà:** (6)   * Cách lựa chọn các loài rau củ và cách bảo quản rau củ | CLO1 | 2 |  |  |
| 10 | ***Chương 6:* NHÓM THỊT CÁ VÀ TRỨNG** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (2)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Thịt * Cá | CLO1 | 2 | * Thuyết trình |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Cách chọn thịt và công dụng của thịt trong chế biến | CLO1 | 2 |  |  |
| 11 | ***Chương 6:* NHÓM THỊT CÁ VÀ TRỨNG** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (2)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Cá * Trứng | CLO1 | 2 | * Thuyết trình | Quan sát, Đánh giá |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Cách chọn trứng, bảo quản trứng | CLO1 | 2 |  |  |
| 12 | ***Chương 7:* NHÓM HẢI SẢN VÀ NHUYỄN THỂ** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (2)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Nhóm hải sản | CLO1 | 2 | * Thuyết trình |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Cách lựa chọn các loại hải sản. * Phân biệt hải sản tươi sạch và hải sản tẩm ướp hóa chất | CLO1 | 2 |  |  |
| 13 | ***Chương 7:* NHÓM HẢI SẢN VÀ NHUYỄN THỂ** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (2)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Nhóm nhuyễn thể | CLO1 | 2 | * Thuyết trình | Quan sát, Đánh giá |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Chọn lựa các loại thực phẩm nhuyễn thể, cách bảo quản | CLO1 | 2 |  |  |
| 14 | ***Chương 8: NHÓM GIA VỊ*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (2)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Gia vị tạo độ mặn * Gia vị tạo độ ngọt * Gia vị tạo độ chua * Gia vị tạo độ cay * Gia vị tạo mùi thơm * Gia vị tạo màu | CLO1 | 2 | * Thuyết trình | File cứng  Phiếu đánh giá |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Tìm hiểu cách sử dụng gia vị tạo độ mặn, ngọt, chua trong món ăn Việt |  |  |  |  |
| 15 | ***Chương 8: NHÓM GIA VỊ*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (2)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Gia vị tạo độ cay * Gia vị tạo mùi thơm * Gia vị tạo màu | CLO1 | 2 | * Thuyết trình |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Tìm hiểu cách sử dụng gia vị của các nước châu Á và Châu Âu | CLO1 | 2 |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Phương pháp thuyết trình
* Phương pháp đàm thoại
* Phương pháp giải quyết vấn đề
* PPĐG

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | + Bài tập cá nhân vận dụng  -Tìm hiểu các chế phẩm từ bơ, sữa | Tuần 6 | CLO1 | 2 | Đánh giá | - Hồ sơ học tập  File cứng | *10* |
| Lần 2 | + Bài tập vận dụng trên lớp   * Tìm hiểu, phân loại, lựa chọn, cách chế biến * Tìm hiểu sự ảnh hưởng của nhiệt độ lên rau củ, từ đó đưa ra cách bảo quản nguyên liệu | Tuần 08 | CLO4 | 2 | Thuyết trình  Báo cáo nhóm | - Hồ sơ học tập  File cứng  Phiếu đánh giá | *10* |
| Lần 3 | + Bài tập vận dụng trên lớp (Nhóm)   * Tìm hiểu các thành phần của các loại thịt, cách chế biến, gia nhiệt, bảo quản * Tìm hiểu sự liên quan giữa món ăn và các vị trí trên thân của miếng thịt hoặc cá | Tuần 11 | CLO4 | 2 | Quan sát, Đánh giá | File cứng  Phiếu đánh giá | *10* |
| Lần 4 | + Bài tập vận dụng cá nhân   * Giới thiệu, phân loại các loại hải sàn, nêu cách sơ chế và bảo quản | Tuần 13 | CLO1 | 2 | Đánh giá | File cứng  Phiếu đánh giá | *10* |
| Lần 5 | + Bài tập vận dụng cá nhân   * Tìm hiểu, phân loại, công dụng các loại gia vị chế biến trong chế biến món ăn * Nhu cầu gia vị trong doanh nghiệp thực phẩm | Tuần 14 | CLO4 | 2 | Đánh giá | File cứng  Phiếu đánh giá | *10* |
| **Tiểu luận** | | | | | | | **50** |
| Lần 6 | Các vấn đề liên quan về dinh dưỡng và chế biến thực phẩm |  | CLO4 | 2 | Thuyết trình, báo cáo | Rubric |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | | | | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | Chương 4, 5, 6 | Chương 7 | Chương 8 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 | Lần  4 | Lần 5 | Báo cáo  Project |
| CLO1 | x |  | x | x | x |  | x |  |  | x |  |  |
| CLO2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CLO3 |  | x |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CLO4 |  |  |  |  |  | x |  | x | x |  | x | x |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính: ThS Phạm Thị Hưng, Bài giảng môn Nguyên liệu thực phẩm, ĐH Sư phạm Kỹ thuật Tp.HCM
* Tài liệu tham khảo:

1. ThS. Lương Thị Kim Tuyến, Dinh dưỡng lý thuyết, ĐH Sư phạm Kỹ thuật Tp.HCM, 2004

2. Lê Doãn Diên & Vũ Thị Như, Dinh dưỡng người, NXB Giáo Dục, 2006.

3. Hà Huy Khôi & Từ Giấy, Các Bệnh Thiếu Dinh Dưỡng và Sức Khoẻ Cộng Đồng Ở Việt Nam, NXB Y Học Hà Nội, 1994.

4. Hà Huy Khôi & Từ Giấy, Dinh Dưỡng Hợp Lý và Sức Khoẻ, NXB Y Học Hà Nội, 1994.

5. Giles Coren, The Story Of Food - Câu Chuyện Thực Phẩm, NXB Thế giới, 2019

6. BS Nguyễn Minh Kiều, Chất Phụ Gia Thực Phẩm - Cẩm Nang Cho Người Tiêu Dùng, NXB Tổng hơp. 2010

7. Lisa Hark, PhD, Dr Darwin Deen, Dinh dưỡng – Chìa khóa vàng cho sức khỏe, NXB Phụ nữ, 2019

8. Seung Nam Lee, Vitamin và khoáng chất, NXB Công Thương, 2019

9. Thôi Hiểu Lệ, Kỵ và hợp trong ăn uống, NXB Tổng Hợp TPHCM, 2019

10. Sophie Egan, How to Be a Conscious Eater: Making Food Choices That Are Good for You, Others, and the Planet Paperback – March 17, 2020

11. Kate Bratskeir, A Pocket Guide to Sustainable Food Shopping: How to Navigate the Grocery Store, Read Labels, and Help Save the Planet Paperback – January 12, 2021

12. Internet

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **NGHIỆP** **VỤ BẾP**  **Mã học phần:** CUTH131753
2. **Tên Tiếng Anh:** Culinary Theory
3. **Số tín chỉ:** 3 tín chỉ (3/0/6) (3 TC lý thuyết, 0 TC thực hành/thí nghiệm, 6 TC tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS.Lê Mai Kim Chi

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: Chef Lê Thị Lệ, ThS.Hà Thị Huế

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

học phần tiên quyết: Không

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này sẽ trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về tiêu chuẩn, ý thức, công việc cần thiết của một người đầu bếp. Người học sẽ được trang bị các kiến thức về dụng cụ bếp, trang thiết bị và qui định nhà xưởng. Bên cạnh đó, học phần còn cung cấp các kiến thức cơ bản về nấu ăn Việt Nam và các nước Âu Á. Từ đó người học sẽ phân biệt được đặc điểm ăn uống, nguyên liệu sử dụng và kỹ thuật nấu ăn cơ bản ba miền của Việt Nam và các nước Á Âu.Từ đó, sinh viên có khả năng phân tích vấn đề liên quan ẩm thực vùng miền cho thực khách ăn uống từ các kiến thức môn học.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL** |
| CLO1 | Mô tả được các công việc, trang thiết bị, dụng cụ trong bếp nhà hàng  Mô tả được đặc điểm, nguyên liệu, kỹ thuật nấu ăn cơ bản của 3 miển nước Việt Nam và các nước Âu Á | PI1.1 | 2 |
| CLO2 | Mô tả được món ăn đặc trưng và xu hướng nấu nướng ở Việt Nam và các nước Âu Á | PI3.1 | 2 |
| CLO3 | Xác định được kỹ thuật nấu nướng để thực hiện một món ăn | PI4.1 | 2 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1 | ***Chương 1:* TỔNG QUAN NGÀNH BẾP (5/0/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| * 1. Khái quát tổ chức bếp   2. Tác phong   3. Trang phục Bếp   4. Công tác nhận ca trực và kết thúc ca trực   5. An toàn lao động trong bếp | CLO1 | 2 | * Thuyết trình * Thảo luận | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  Xây dựng mô hình các loại bếp | CLO2 |  |  |  |
|  | ***Chương 2:* KỸ THUẬT NẤU ĂN CƠ BẢN (5/0/10)** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| 2,3 | 2.1. Phương pháp làm chín thực phẩm không dùng nhiệt  2.1.1. Phương pháp muối chua thực phẩm  2.1.2. Phương pháp trộn  2.2. Phương pháp làm chín thực phẩm dùng nhiệt  2.2.1. Phương pháp nấu ướt  2.2.2. Phương pháp nấu khô | CLO1 | 2 | * Thuyết trình | Vấn đáp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  Tìm ví dụ cụ thể cho từng phương pháp nấu | CLO1 |  |  |  |
| 4,5,6 | ***Chương 3:* GIỚI THIỆU ĐẶC ĐIỂM MÓN ĂN VIỆT NAM VÀ MÓN ĂN ÂU Á (5/0/10)** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  **3.1. Đặc điểm món ăn Việt Nam**  3.1.1. Đặc điểm 3 miền ( Bắc, Trung, Nam)  3.1.2. Nguyên liệu đặc trưng 3 miền ( Bắc, Trung, Nam)  3.1.3. Kỹ thuật chế biến đặc trưng 3 miền ( Bắc, Trung, Nam)  3.1.4. Đặc trưng vùng miền  + Triết lý ẩm thực  + Phong cách ăn uống  + Lịch sử món ăn  + Trình bày phục vụ  + Những điều cấm kỵ, tín ngưỡng.  **3.2. Đặc điểm món ăn Á** (*Nhật Bản, Hàn Quốc, Singapore, Trung Quốc, Myanma, Mã lai, Indo, Thái Lan*)  3.2.1. Đặc điểm: Đông Nam Á, Tây Á 🡪 chú ý món ăn Tôn giáo  + Đông Nam Á: Myanma, Mã lai, Indo, Singapore, Thái Lan, ViệtNam  + Tây Á: Iran, Iraq, Ả rập...  + Đông Á: Nhật Bản, Hàn Quốc, Trung Quốc  3.2.2. Nguyên liệu đặc trưng *(Nhật Bản, Hàn Quốc, Singapore, Trung Quốc,, Mã lai, Indo, Thái Lan)*  3.2.3. Kỹ thuật chế biến đặc trưng *(Nhật Bản, Hàn Quốc, Singapore, Trung Quốc,, Mã lai, Indo, Thái Lan)*  3.2.4. Đặc trưng vùng miền  + Triết lý ẩm thực  + Phong cách ăn uống  + Lịch sử món ăn  + Trình bày phục vụ  + Những điều cấm kỵ, tín ngưỡng.  **3.3. Đặc điểm món ăn Âu**  3.3.1. Khẩu vị  3.3.2. Nguyên liệu đặc trưng  3.3.3. Kỹ thuật chế biến  3.3.4. Cách ăn uống | CLO1  CLO2  CLO3 | 2 | * Thuyết trình * Thảo luận | + Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  Sưu tầm hình ảnh và nêu cụ thể món ăn theo xu hướng ở VN và các nước Âu Á | CLO2 | 2 |  |  |
|  | **CHƯƠNG 4*:* KỸ THUẬT CHẾ BIẾN NƯỚC DÙNG VÀ NƯỚC XỐT(5/0/10)** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| 7 | 4.1. Nước dùng  4.2. Nước xốt | CLO2 | 2 | + Thuyết trình |  |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  Sưu tầm các món ăn liên quan đến nước dùng và nước sốt | CLO3 |  |  |  |
|  | **CHƯƠNG 5: THỊT VÀ GIA CẦM(5/0/10)** |  |  |  |  |
| 8 | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  5.1. Tổng quan về thịt và gia cầm  5.1.1. Giới thiệu các loại thịt  5.1.2. Giới thiệu các phương pháp chế biến thịt và gia súc  5.2. Phương pháp chế biến thịt và gia cầm ở Việt Nam  5.2.1. Giới thiệu các loại thịt ở Việt Nam  5.2.2. Quy trình chế biến | CLO1  CLO3 | 2 | + Thuyết trình |  |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  *Báo cáo các món ăn đặc trưng vùng miền có thành phần từ thịt* | CLO2 |  |  |  |
| 9 | ***Chương 6:* CÁ, TÔM CUA VÀ HẢI SẢN (5/0/10)** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  **6.1. Tổng quan về cá, tôm cua và hải sản**  6.1.1. Giới thiệu các loại cá, tôm cua và hải sản  6.1.2. Tỉ lệ lượng thịt cá  6.1.3. Giới thiệu các phương pháp chế biến  6.1.4. Lượng khẩu phần  **6.2. Phương pháp chế biến cá, tôm cua và hải sản ở Việt Nam**  6.2.1. Giới thiệu các loại cá, tôm cua và hải sản Việt Nam  6.2.2. Giới thiệu các phương pháp chế biến  6.2.3. Cất trữ và bảo quản | CLO1  CLO3 | 2 | * Thuyết trình |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  *Báo cáo các món ăn đặc trưng vùng miền có thành phần từ hải sản* | CLO2 |  |  |  |

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá** | **Công cụ đánh giá** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Báo cáo kỹ thuật chế biến món ăn Việt | Tuần 4 | CLO1  CLO3 | 2 | Vấn đáp | Rubric | *15* |
| Lần 2 | Báo cáo kỹ thuật chế biến món Á | Tuần 6 | CLO1  CLO3 | 2 | Vấn đáp | Rubric | *10* |
| Lần 3 | Báo cáo kỹ thuật chế biến món Âu | Tuần 8 | CLO1  CLO3 | 2 | Vấn đáp | Rubric | *10* |
| Lần 4 | Bài tập trắc nghiệm | Tuần 9 | CLO1  CLO2 | 2 | Kiểm tra viết | Thang điểm | *15* |
| **Bài tập lớn** | | | | | | | **50** |
| Lần 5 | Phân tích thành phần và kỹ thuật chế biến một món ăn đặc trưng vùng miền |  | CLO2  CLO3 | 2 | Tiểu luận | Rubric | 50 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | | | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | Chương 4 | Chương 5 | Chương 6 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 | Lần 4 | Lần 5 |
| CLO1 | x | x | x |  | x | x | x | x | x | x |  |
| CLO2 |  |  | x | x |  |  |  |  |  | x | x |
| CLO3 |  |  | x |  | x | x | x | x | x |  | x |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

[1] ThS. Lê Mai Kim Chi, Lê Thị Lệ, bài giảng Nghiệp vụ Bếp, khoa Thời trang & DL, trường ĐH SPKT Tp.HCM, 2020

[2] Giáo trình: Phạm Thị Hưng, Giáo trình môn học Nấu ănViệt Nam, ĐHSPKT

* Tài liệu tham khảo:

[1] [Stuart Farrimond](https://tiki.vn/author/stuart-farrimond.html), Dịch giả Hà Dũng Minh, Khoa học về nấu ăn, NXB Thế giới, 2021

[2] [Bonnie Ohara](https://tiki.vn/author/bonnie-ohara.html), dịch giả Lâm Nguyễn Tú Linh, Nướng sao cho không cháy, NXB PN VN, 2022

[3] [Gordon Ramsay](https://tiki.vn/author/gordon-ramsay.html), dịch giả Trần Phương Thảo, Khóa học nấu ăn tại gia của Gordon Ramsay, NXB Thế giới, 2021

[4] Triệu Thị Chơi. Thức ăn Việt Nam,NXB Tổng hợp Tp. Hồ Chí MinhHà Nguyễn, Món ngon Hà nội, NXB Thông tin và truyền thông

[5] Nguyễn Nhã, Độc đáo ẩm thực Huế, NXB Thông tấn

[6] Bùi Thị Sương, Phở và các món nước, NXB Phụ Nữ

[7] Bùi Thị Sương, Tinh hoa món cuốn Việt, NXB Phụ Nữ

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:** Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/22*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM Mã học phần:** FOHY121853
2. **Tên Tiếng Anh:** FOOD HYGIENE
3. **Số tín chỉ:** 2 tín chỉ (2/0/4) (2 TC lý thuyết, 0 TC thực hành/thí nghiệm, 4 TC tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: Th.S Hà Thị Huế

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: ThS. Lê Mai Kim Chi, ThS.Phạm Thị Hưng

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

**Môn học trước:** không

**Môn học tiên quyết:** không

1. **Mô tả học phần:**

Môn học cung cấp cho sinh viên những kiến thức, kỹ năng và thái độ cần thiết cho việc cung cấp các sản phẩm thực phẩm an toàn và chất lượng, không chứa chất gây ô nhiễm thực phẩm, thực phẩm được chuẩn bị và bảo quản trong môi trường hợp vệ sinh. Sinh viên được tìm hiểu về các quy định của chính phủ về kiểm soát nhiệt độ trong bảo quản thực phẩm, duy trì tính thân thiện với môi trường và vệ sinh cá nhân trong việc cung cấp dịch vụ ăn uống an toàn. Đồng thời, sinh viên cũng được tìm hiểu về các hệ thống kiểm tra đánh giá chất lượng theo tiểu chuẩn trong nước và quốc tế.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL(b)** |
| CLO1 | Khái quát hóa được các khái niệm, các nguyên tắc các phương pháp về vệ sinh an toàn thực phẩm. | PI1.2 | 2 |
| CLO2 | Mô tả trách nhiệm nghề nghiệp và đạo đức về vệ sinh an toàn thực phẩm khi sơ chê, chế biến và bảo quản thực phẩm | PI3.2 | 2 |
| CLO3 | Xây dựng và mô tả được các biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của một sản phẩm thực phẩm theo tiêu chuẩn đánh giá chất lượng | PI4.1 | 2 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1,2,3,  4,5 | ***Chương 1:* MỞ ĐẦU – MỘT SỐ KHÁI NIỆM CHUNG** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Giới thiệu về các khái niệm liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm * Giới thiệu về các nguồn gây ô nhiễm môi trường trong khu vực chế biến * Sự ô nhiễm về khí hậu * Sự ô nhiễm môi trường * Bệnh do môi trường và thực phẩm gây nên: Ung thư | CLO1 | 2 | Thuyết giảng  Thảo luận nhóm | Bài kiểm tra trên lớp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Tìm hiểu sự ô nhiễm môi trường hiện nay. | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Chương 2:* CÁC TÁC NHÂN GÂY NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM** |  |  |  |  |
| 6,7,8,9,  10,11 | ***A/ Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp: (3)***  ***Nội dung GD lý thuyết:***   * Tác nhân gây ngộ độc thực phẩm * Do bản thân thực phẩm có chất độc * Nguồn thực vật * Khoai mì và các loại thực phẩm có chứa Glucoside * Khoai tây mọc mần và hư hỏng * Đậu tương sống * Nấm độc. * Nguồn động vật * Loài nhuyễn thể * Con cóc * Cá nóc * Mực đốm xanh. * Do thức ăn bị ôi hỏng * Nguồn Protide * Nguồn Lipide. * Tác nhân sinh học * Salmonella * Staphylococcus * Escherichia Coli * Clostridium Botulinum. * Tác nhân hóa học * Sử dụng thuốc cho vật nuôi và cây trồng * Các chất bảo quản thực phẩm: Sát khuẩn, kháng sinh, chống Oxy hóa, chống mốc. * Các chất làm tăng sức hấp dẫn cho thực phẩm: Đường hóa học, bột ngọt, bột nổi, phẩm màu. * Xử lý tình huống khi xảy ra ngộ độc thực phẩm | CLO2 | 2 | Thuyết giảng  Thảo luận nhóm | Bài kiểm tra trên lớp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Tìm hiểu về mối nguy hại từ thức ăn đường phố. * Tìm hiểu về các chất phụ gia có trong danh mục cấm nhưng hiện đang được sử dụng một cách rộng rãi trên thị trường. | CLO2 |  |  |  |
|  | ***Chương 3:* CÁC BIỆN PHÁP BẢO ĐẢM VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 2 | Thuyết giảng |  |
| 12,13 | * Phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm: * Vệ sinh cá nhân trong khu vực nhà bếp. * Nguyên tắc vệ sinh và sử dụng chất tẩy rửa trong bếp. * Thang nhiệt độ an toàn cho thực phẩm. * Các biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm: * Biện pháp đề phòng ngộ độc thực phẩm. * Mười nguyên tắc vàng của WHO * Các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm. |  |  | Thảo luận nhóm | Bài kiểm tra trên lớp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Các loại bao bì được sử dụng cho trong thực phẩm | CLO3 |  |  |  |
|  | ***Chương 4:* HACCP TRONG NGÀNH THỰC PHẨM** |  |  |  |  |
|  | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 |  | Thuyết giảng |  |
|  | * Khái niệm về HACCP. * Áp dụng hệ thống HACCP trong ngành thực phẩm. * Mối liên hệ giữa HACCP và ISO. |  | 2 | Thảo luận nhóm | Báo cáo nhóm |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Tìm hiểu các cơ sở chế biến thực phẩm hiện nay có trong hệ thống HACCP. | CLO3 |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy: Thuyết giảng, trình chiếu, thảo luận nhóm**
2. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Vấn đáp nhanh các khái niệm liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm | Tuần 3 | CLO1 | 2 |  |  | *10* |
| Lần 2 | Báo cáo nhóm theo nội dung đã được giao. |  | CLO3 | 2 |  |  | *20* |
| Lần 3 | Kiểm tra giữa kỳ |  | CLO2 | 2 |  |  | *20* |
| **Tiểu luận** | | | | | | | **50** |
| Lần 4 | Làm tiểu luận với nội dung tự chọn có liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm. |  | CLO3 | 3 | Báo cáo | Rubric |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | | | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | Chương 4 |  |  | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 | Lần … | Báo cáo  Project |
| CLO1 | x |  |  | x |  |  | x |  |  |  | x |
| CLO2 |  | x |  |  |  |  |  |  | x |  |  |
| CLO3 |  |  | x |  |  |  |  | x |  |  |  |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:
* TS. Nguyễn Đức Lượng - TS. Phạm Minh Tâm, Vệ sinh và an toàn thực phẩm - trường Đại học Bách khoa Thành phố Hồ Chí Minh.
* Bài giảng về Vệ sinh và an toàn thực phẩm (2022), Tài liệu lưu hành nội bộ, Khoa TT&DL, Trường ĐHSPKT.HCM.
* An toàn và vệ sinh thực phẩm – Nhà xuất bản Đại học Quốc gia TPHCM, 2018
* Tài liệu tham khảo:
* Cục An toàn Vệ sinh thực phẩm, Hệ thống quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm.
* The Educational Foundation of the National Restaurant Association, HACCP Reference book.
* Mr. Laurent Camberou - Chuyên gia Liên minh Châu Âu, ISO9000-HACCP trong ngành Công nghiệp Thực phẩm.
* An Toàn thực phẩm - Nhà xuất bản y học, 2020
* An Toàn Thực Phẩm\_Những Vấn Đề Cần Nắm Vững - NXB Tài Chính, 2020.
* KIỂM NGHIỆM THỰC PHẨM - Nhà xuất bản y học,2020

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/22*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **THỰC HÀNH BẾP VIỆT** **Mã học phần:** VCPR121953
2. **Tên Tiếng Anh:** VIETNAMESE COOKERY PRACTICE
3. **Số tín chỉ:** 2 tín chỉ (0/2/4) (0 TC lý thuyết, 2 TC thực hành/thí nghiệm, 4 TC tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: Th.S Hà Thị Huế

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: Chef Lê Thị Lệ, Th.S Phạm Thị Hưng

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

**Môn học trước:** không

**Môn học tiên quyết:** Nghiệp vụ Bếp

1. **Mô tả học phần:**

Môn học này nhằm hình thành cho sinh viên các kỹ năng thực hành một số các món ăn đặc trưng 3 miền của Việt Nam dựa trên các phương pháp chế biến. Qua đây, sinh viên biết cách lựa chọn các nguyên liệu phù hợp với món ăn; chon kỹ thuật chế biến, trang trí; bảo quảnphù hợp với món ăn, đặc biệt là các kỹ năng chế biến món ăn hiện đại, sáng tạo để thích ứng với sự thay đổi nhanh chóng về công nghệ.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL(b)** |
| CLO1 | Sử dụng được các trang thiết bị, dụng cụ, công cụ máy móc có trong bếp nhà hàng | PI2.1 | 2 |
| CLO2 | Mô tả trách nhiệm nghề nghiệp và đạo đức của bản thân khi làm việc liên quan đến thực phẩm phục vụ khách hàng. | PI3.2 | 2 |
| CLO3 | Áp dụng được các kỹ thuật chế biến, kỹ năng lựa chọn và sơ chế nguyên liệu để nấu được một món ăn hoàn chỉnh | PI4.3 | 2 |
| CLO4 | Mỗi sinh viên có thể độc lập nấu một món ăn kết hợp với các món của các bạn trong nhóm để hoàn thành một thực đơn gồm nhiều món | PI5.2 | 2 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1 | ***Bài TH số 1:* GIỚI THIỆU TỔNG QUAN TRONG BẾP** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   * Giới thiệu mục tiêu, nội dung của môn học * Giới thiệu SV về phương pháp học * Giới thiệu tài liệu tham khảo và hình thức kiểm tra đánh giá, tiêu chí đánh giá môn học * Hướng dẫn nội qui thực hành xưởng * Hướng dẫn các yêu cầu để đảm bảo vệ sinh, an toàn lao động trong thực hành tại bếp * Giới thiệu các dụng cụ, hướng dẫn cách sử dụng trang thiết bị, dụng cụ trong bếp * Củng cố lại một số kiến thức lý thuyết về: phương pháp chế biến món, kỹ năng lựa chon nguyên liệu, phối trộn nguyên liệu, kỹ năng cắt thái, trang trí món ăn | CLO1 | 2 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học. * Chuẩn bị nguyên liệu cho bài học tiếp theo | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Bài TH số 2:* CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN GIA ĐÌNH** |  |  |  |  |
| 2 | ***A/ Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp: (3)***  ***Nội dung GD* trên lớp*:***   * Giới thiệu về các món ăn sẽ học. * Hướng dẫn sơ các kỹ thuật cần biết để sơ chế và chế biến món ăn. * Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật sơ chế nguyên liệu * Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật chế biến món ăn cơ bản * Thực hiện nấu một bữa cơm gia đình gồm các món: cơm, canh, xào, mặn | CLO2 | 2 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học. * Chuẩn bị nguyên liệu cho bài học tiếp theo | CLO1 |  |  |  |
| 3 | ***Bài TH số 3:* CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĐIỂM TÂM SÁNG** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   * Giới thiệu về các món ăn sẽ học. * Hướng dẫn sơ các kỹ thuật cần biết để sơ chế và chế biến món ăn. * Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật sơ chế nguyên liệu * Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật chế biến món ăn cơ bản * Thực hiện nấu một số món điểm tâm:   + Phở bò hoặc phở gà  + Bún bò Huế  + Cơm tấm  + Hủ tiếu Nam Vang, hủ tiếu Mỹ Tho  + Bún riêu,…… | CLO3 | 2 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học.   Chuẩn bị nguyên liệu cho bài học tiếp theo | CLO3 |  |  |  |
| 4 | ***Bài TH số 4:* CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN ĐẶC TRƯNG MIỀN BẮC** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   * Giới thiệu về các món ăn sẽ học. * Hướng dẫn sơ các kỹ thuật cần biết để sơ chế và chế biến món ăn. * Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật sơ chế nguyên liệu * Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật chế biến món ăn cơ bản * Thực hiện nấu một số món ăn miền Bắc:   + Chả cá Lã Vọng  + Giò heo giả cầy  + Bún thang  + Ốc nhồi thịt hấp lá gừng  + Miến tôm rau cần,….. | CLO3 | 2 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học. * Chuẩn bị nguyên liệu cho bài học tiếp theo | CLO3 |  |  |  |
| 5 | ***Bài TH số 5:* CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN ĐẶC TRƯNG MIỀN TRUNG** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   * Giới thiệu về các món ăn sẽ học. * Hướng dẫn sơ các kỹ thuật cần biết để sơ chế và chế biến món ăn. * Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật sơ chế nguyên liệu * Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật chế biến món ăn cơ bản * Thực hiện nấu một số món ăn miền Trung:   + Cơm Cung Đình/ Cơm hến  + Mì Quảng  + Nem nướng, chả ram  + Bánh canh Nam Phổ,…… | CLO3 | 2 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học.   Chuẩn bị nguyên liệu cho bài học tiếp theo | CLO3 |  |  |  |
| 6 | ***Bài TH số 6:* CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN ĐẶC TRƯNG MIỀN NAM** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   * Giới thiệu về các món ăn sẽ học. * Hướng dẫn sơ các kỹ thuật cần biết để sơ chế và chế biến món ăn. * Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật sơ chế nguyên liệu * Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật chế biến món ăn cơ bản * Thực hiện nấu một số món ăn miền Nam:   + Lẩu mắm, bún mắm  + Gỏi củ hủ dừa tôm thịt  + Cơm chiên cá mặn  + Súp cua/ súp gà  + Cà ri gà/vịt,…… | CLO3 | 2 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học.   Chuẩn bị nguyên liệu cho bài học tiếp theo | CLO3 |  |  |  |
| 7 | ***Bài TH số 7:* CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN ĐÃI TIỆC** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   * Giới thiệu về các món ăn sẽ học. * Hướng dẫn sơ các kỹ thuật cần biết để sơ chế và chế biến món ăn. * Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật sơ chế nguyên liệu * Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật chế biến món ăn cơ bản * Thực hiện nấu một số món ăn đãi tiệc:   + Gỏi rau tiến vua, gỏi ngó sen tôm thịt, ….  + Bò hầm tiêu xanh, largu, ….  + Gà hấp cải bẹ xanh, gà nướng mật ong, …...  + Lẩu riêu cua đồng, lẩu thái, lẩu khổ qua cá thác lác  + Tôm hấp, mực hấp, ….. | CLO3 | 2 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học.   Chuẩn bị nguyên liệu cho bài học tiếp theo | CLO3 |  |  |  |
| 8 | ***Bài TH số 8:* CHẾ BIẾN CÁC MÓN CHAY** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   * Giới thiệu về món chay, các kiểu ăn chay, các nguyên liệu dùng trong món ăn chay * Hướng dẫn sơ các kỹ thuật cần biết để sơ chế và chế biến món ăn. * Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật sơ chế nguyên liệu * Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật chế biến món ăn cơ bản * Thực hiện nấu một số món chay cơ bản | CLO3 | 2 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học.   Chuẩn bị nguyên liệu cho bài học tiếp theo | CLO3 |  |  |  |
| 9 | ***THI CUỐI KỲ*** |  |  |  |  |
| - Thi thực hành theo nhóm: lên thực đơn các món theo thực đơn (mỗi thành viên đảm nhận một món trong thực đơn) | CLO4 | 2 | Làm việc nhóm | Kết quả thực nghiệm |

1. **Phương pháp giảng dạy:** Thuyết giảng, trình chiếu, thảo luận nhóm
2. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Vấn đáp nhanh về cách sử dụng các trang thiết bị dụng cụ trong bếp | Tuần 2 | CLO1 | 2 |  |  | *20* |
| Lần 2 | Chế biến các món điểm tâm | Tuần 5 | CLO2  CLO3 | 2 |  |  | *30* |
| **Tiểu luận** | | | | | | | **50** |
| Lần 4 | Thi thực hành theo nhóm: lên thực đơn các món theo thực đơn (mỗi thành viên đảm nhận một món trong thực đơn) | **Tuần 9** | CLO4 | 2 | Sản phẩm | Rubric |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | |  | **Hình thức kiểm tra** | | | | | | |
| Bài TH 1 | Bài TH 2 | Bài TH 3 | Bài TH 4 | Bài TH 5 | Bài TH 6 | Bài TH 7 | Bài TH 8 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 | Lần … | Báo cáo  Project | |
| CLO1 | x |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |
| CLO2 |  | X |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |
| CLO3 |  |  | x | x | x | x | x | x |  | x |  |  |  |
| CLO4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:
* Bài giảng về Thực hành bếp Việt (2022), Tài liệu lưu hành nội bộ, Khoa TT&DL, Trường ĐHSPKT.HCM.
* ON COOKING A TEXTBOOK OF CULINARY FUNDAMENTALS, Library of Congress Cataloging-in-Publication Data, 2017
* Tài liệu tham khảo:
* Khám Phá Ẩm Thực Truyền Thống Việt Nam, Công Ty Cổ Phần Tri thức Văn Hóa Sách Việt Nam, 2019
* Nghệ Thuật Ẩm Thực Truyền Thống Việt Nam, Nhà Xuất Bản Khoa Học Xã Hội, 2022
* Món Ăn Việt Nam, Nhà Xuất Bản Hồng Đức, 2020
* Ăn Cơm Với Cá - 30 Món Cá Ngon Của Người Việt - Bìa Mềm (Sách màu), Nhà Xuất Bản Thế Giới, 2022
* Ăn Chay, Sống Lành (40 Mâm Cơm Thuần Chay Dễ Nấu Giàu Dinh Dưỡng), Nhà Xuất Bản Thế Giới, 2021
* Nấu Ăn Ngon - Các Món Nấu, Nhà Xuất Bản Hồng Đức, 2018
* Internet

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:** Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/22*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **HÓA HỌC THỰC PHẨM Mã học phần:** FOCH130753
2. **Tên Tiếng Anh:** FOOD CHEMISTRY
3. **Số tín chỉ:** 3 TC (3/0/6) (3 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 6 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: Th.S Hà Thị Huế

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy:

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

**Môn học trước:** không

**Môn học tiên quyết:** không

1. **Mô tả học phần:**

Sinh viên sau khi học xong sẽ có các khái niệm về ẩm độ và hoạt độ nước. Vai trò quan trọng của nước trong bảo quản và chế biến thực phẩm, trong dự đoán hạn sử dụng (shelf-life) của thực phẩm. Các phản ứng hóa học cơ bản góp phần làm tăng hương vị thực phẩm, sự biến đồi của các nguyên liệu thực phẩm giàu protid, lipid và glucid trong các quá trình gia công, chế biến cũng như cơ chế của một số phản ứng màu, mùi đặc trưng. Kiến thức về ảnh hưởng của quá trình chế biến thực phẩm thực vật.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL(b)** |
| CLO1 | Hiểu biết về các biến đổi của các thành phần thực phẩm trong bảo quản và chế biến. | PI1.2 | 2 |
| CLO2 | Hiểu biết về các xu hướng sử dụng các chất thay thế các thành phần hóa học có trong thực phẩm để giúp sản phẩm đạt yêu cầu chất lượng | PI3.1 | 2 |
| CLO3 | Giải thích và đưa ra các biên pháp cho các hiện tượng xảy ra trong quá trình chế biên và bảo quản thực phẩm thông dụng thông qua các sản phẩm tự chế biến | PI6.1 | 2 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1 | ***Chương 1:* GIỚI THIỆU** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Khoa học nấu nướng * Các định nghĩa và thuật ngữ thường sử dụng * Phụ gia thực phẩm | CLO1 | 2 | Thuyết giảng  Làm bài tập nhóm | Trắc nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Tìm hiểu các hình thức nấu nướng ngày nay và các loại thực phẩm có sử dụng phu gia | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Chương 2:* NƯỚC** |  |  |  |  |
| 2 | ***A/ Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp: (3)***  ***Nội dung GD lý thuyết:***   * Độ ẩm và hoạt tính nước (aW) của thực phẩm * Hoạt độ nước của thực phẩm * Quan hệ giữa hạn sử dụng (Shelf- life) và hoạt độ nước của thực phẩm | CLO1 | 2 | Thuyết giảng  Làm bài tập nhóm | Trắc nghiệm |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Tìm hiểu thực trạng nước ngày nay và cách con người sử dụng, bảo vệ nước | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Chương 3:* CÁC PHẢN ỨNG HOA HỌC GOP PHẦN LAM TANG HƯƠNG VỊ THỰC PHẨM** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 2 | Thuyết giảng |  |
| 3,4 | * Giới thiệu * Các hợp chất thơm * Phản ứng Maillard * Mùi vị từ lipid * Hương vị Urami trong thực phẩm phương Đông * Hương vị được hình thành thông qua quá trình lên men * Quá trình sản xuất công nghiệp và hương vị * Công nghệ sản xuất các hợp chất hương vị |  |  | Làm bài tập nhóm | Trắc nghiệm |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Liệt kê các loại thực phẩm tạo hương thơm tự nhiên và cách xử lý tạo mùi thơm | CLO1 |  |  |  |
| 5,6,7 | ***Chương 4:* SỰ BIẾN ĐỔI CỦA THỰC PHẨM GIÀU ĐẠM** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| * Sữa và các sản phẩm sữa * Trứng * Thịt gia súc, gia cầm * Cá và hải sản * Đậu nành và các sản phẩm | CLO2 | 2 | Thuyết giảng  Thảo luận nhóm | Trắc nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Tìm hiểu sự ảnh hưởng của thực phẩm ôi thiêu đối với sức khỏe con người | CLO2 |  |  |  |
| 8,9,10 | ***Chương 5:* SỰ BIẾN ĐỔI CỦA THỰC PHẨM GIÀU GLUCID** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Các phản ứng cơ bản của nguyên liệu giàu glucid * Các tính chất chức năng của tinh bột * Tinh bột biến tính: cơ chế và ứng dụng * Các biến đổi của nhóm polisaccharides tạo cấu trúc * Sự hình thành bột nhào và chế biến bánh | CLO2 | 2 | Thuyết giảng  Thảo luận nhóm | Trắc nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Tìm hiểu sự ảnh hưởng của thực phẩm ôi thiêu đối với sức khỏe con người | CLO2 |  |  |  |
| 11,12,13 | ***Chương 6:* SỰ BIẾN ĐỔI CỦA THỰC PHẨM GIÀU LIPID** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Chất béo nhũ tương: tính chất và ứng dụng * Quá trình hình thành micell * Các dạng sản phẩm béo từ sữa (Whipped, Butter) * Sự hình thành tinh thể trong làm kem (Ice cream) * Sự ôi hóa chất béo trong chế biến và bảo quản | CLO2 | 2 | Thuyết giảng  Thảo luận nhóm | Trắc nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Tìm hiểu sự ảnh hưởng của thực phẩm nhiều chất béo bị ôi thiêu do đối với sức khỏe con người | CLO2 |  |  |  |
| 14,15 | ***Chương 7:* ẢNH HƯỞNG CỦA QUÁ TRÌNH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM THỰC VẬT** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Các thành phần cơ bản và phức tạp trong thực vật * Tính chất và ứng dụng của các thành phần có nguồn gốc từ thực vật * Các dạng phản ứng của oxy (ROS) * Chế biến thực phẩm chứa các hợp chất mang hoạt tính sinh học * Các chất màu tự nhiên từ thực vật * Các biện pháp giữ màu thực vật | CLO3 | 2 | Thuyết giảng  Thảo luận nhóm | Trắc nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Tìm hiểu sự ảnh hưởng của thực phẩm thực vật đối với sức khỏe con người | CLO3 |  |  |  |

1. Phương **pháp giảng dạy:**

* Thuyết giảng
* Trình chiếu
* Thảo luận nhóm

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Vấn đáp nhanh các khái niệm liên quan đến hóa học thực phẩm | Tuần 3 | CLO1 | 2 |  |  | *10* |
| Lần 2 | Báo cáo nhóm theo nội dung đã được giao. |  | CLO3 | 2 |  |  | *20* |
| Lần 3 | Kiểm tra giữa kỳ |  | CLO2 | 2 |  |  | *20* |
| **Tiểu luận** | | | | | | | **50** |
| Lần 4 | Mỗi nhóm tự chế biến một sản phẩm |  | CLO3 | 2 | Báo cáo, nộp sản phẩm | Rubric |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | | | | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | Chương 4 | Chương 5 | Chương 6 | Chương 7 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 | Lần … | Báo cáo  Project | |
| CLO1 | x | x | x |  |  |  |  | x |  |  |  |  |
| CLO2 |  |  |  | x | x | x |  |  |  | x |  |  |
| CLO3 |  |  |  |  |  |  | x |  | x |  |  | x |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:
* Giáo trình Hóa học thực phẩm - Ngô Xuân Mạnh, Lại Thị Ngọc Hà (ch.b), Vũ Thị Hằng - Học viện Nông nghiệp, 2020
* Giáo trình Hóa sinh học thực phẩm - Nguyễn Thị Thu Sang- NXB Đại học quốc gia TP HCM, 2017
* Tài liệu tham khảo:
* Food Chemistry, H.-D. Belitz · W. Grosch · P. Schieberle, Springer-Verlag Berlin Heidelberg, 2019
* Modifying Flavour in Food, Andrew Taylor and Joanne Hort, Woodhead Publishing, 2017
  + Foods, Nutrients and Food Ingredients with Authorised EU Health Claims, Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition (2015) Number 286, Volume 2, Edited by M. J. Sadler.
  + Food Chemistry, H.-D. Belitz · W. Grosch · P. Schieberle, Springer-Verlag Berlin Heidelberg (2009), ISBN 978-3-540-69933-0
  + On Food and Cooking- The Science and Lore of the Kitchen, Harold McGee, SCRIBNER New York, USA (2004)- ISBN: 1-4165-5637-0
  + Food Flavours Biology And Chemistry, Carolyn Fisher and Thomas R. Scott, The The Royal Society of Chemistry (1997) ISBN 0-85404-538-4
  + Modifying Flavour in Food, Andrew Taylor and Joanne Hort, Woodhead Publishing (2007), ISBN 978-1-84569-074-8
  + The Science Of Ice Cream, Chris Clarke, The Royal Society of Chemistry (2004), ISBN 0-85404-629-1

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:** Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **TH TRANG TRÍ MÓN ĂN VÀ TIỆC**  **Mã học phần:** FPDP224253
2. **Tên Tiếng Anh:** Food and party Decoration Practice
3. **Số tín chỉ:** 2 tín chỉ (0/2/4) (0 tín chỉ lý thuyết, 2 tín chỉ thực hành, 4 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS.Lê Mai Kim Chi

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy:

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

học phần tiên quyết: Không

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này sẽ trang bị cho sinh viên ba mảng kiến thức phục vụ trang trí: tỉa củ trang trí món ăn, trang trí trái cây tráng miệng và tạo kiểu khăn phủ bàn. Sinh viên được hướng dẫn thực hành theo mẫu và mỗi cá nhân đều phải tự thực hành ôn luyện để rèn luyện kỹ năng chuyên môn.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL** |
| CLO1 | Tổng hợp và đánh giá được các kỹ thuật trang trí. Lựa chọn đúng kỹ thuật cho từng kiểu trang trí | PI1.3 | 2 |
| CLO2 | Sử dụng dụng cụ thích hợp để thực hiện trang trí | PI2.1 | 2 |
| CLO3 | Thiết kế mẫu và thực hiện hoàn thiện mẫu trang trí | PI3.4 | 2 |
| CLO4 | Hoạt động nhóm hiệu quả, tham gia hoàn thành các công việc trang trí mà bản thân phụ trách | PI5.2 | 2 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1,2,3,4,5 | **PHẦN THỰC HÀNH 1: TỈA CỦ TRANG TRÍ MÓN ĂN (0/10/20)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (10)*  **Nội dung GD thực hành:** |  |  |  |  |
| 1. TH trang trí đường viền 2. TH tỉa lá cơ bản 3. TH tỉa hoa đơn giản 4. TH tỉa hoa nổi 3D 5. TH khắc chữ dưa hấu 6. Kiểm tra kết thúc | CLO1  CLO2  CLO3  CLO4 | 2 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(20)*  Tự luyện tập các mẫu thực hành đến thành thạo  Chụp hình và ghi chú kỹ thuật quan trọng ở mỗi bài thực hành | CLO2  CLO3 |  |  |  |
| 6 | **PHẦN THỰC HÀNH 2:TRANG TRÍ TRÁI CÂY TRÁNG MIỆNG (0/10/20)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (10)*  **Nội dung GD thực hành:**   1. Kỹ thuật cắt gọt trái cây cơ bản 2. Trang trí dĩa trái cây phục vụ tiệc Buffet 3. Trang trí dĩa trái câyphục vụ tiệc bàn Á 4. Trang trí dĩa trái cây phục vụ tiệc bàn Âu | CLO1  CLO2  CLO3  CLO4 | 2 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(20)*  Tự luyện tập các mẫu thực hành đến thành thạo  Chụp hình và ghi chú kỹ thuật quan trọng ở mỗi bài thực hành | CLO2  CLO3 |  |  |  |
| 7,8,9 | **PHẦN THỰC HÀNH 3: SKIRTING TABLE (0/10/20)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (10)*  **Nội dung GD thực hành:**   1. Giới thiệu dụng cụ, nguyên vật liệu 2. Thao tác chuẩn bị 3. Kỹ thuật kết pli đơn 4. Kỹ thuật kết pli hộp 5. Kỹ thuật kết dợn sóng 6. Kỹ thuật kết chiếc nơ 7. Kỹ thuật kết trái tim 8. Kỹ thuật kết giọt nước 9. Kỹ thuật kết kim cương 10. Kiểm tra kết thúc | CLO1  CLO2  CLO3  CLO4 | 2 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(20)*  Tự luyện tập các mẫu thực hành đến thành thạo  Chụp hình và ghi chú kỹ thuật quan trọng ở mỗi bài thực hành | CLO2  CLO3 |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Thao tác mẫu
* Thực hành

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá** | **Công cụ đánh giá** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Bài tập tỉa củ | Tuần 4 | CLO1  CLO2  CLO3 | 2 | Thực hành | Thang điểm | *20* |
| Lần 2 | Bài tập trang trí trái cây | Tuần 6 | CLO1  CLO2  CLO3  CLO4 | 2 | Thực hành | Thang điểm | *20* |
| Lần 3 | Bài tập skirting | Tuần 8 | CLO1  CLO2  CLO3  CLO4 | 2 | Thực hành | Thang điểm | *10* |
| **Bài tập lớn** | | | | | | | **50** |
| Lần 4 | Trang trí bàn sự kiện |  | CLO1  CLO2  CLO3  CLO4 | 2 | Thực hành | Thang điểm | 50 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | **Hình thức kiểm tra** | | | |
| TH1 | TH2 | TH3 | Lần 1 | | Lần 2 | Lần 3 | Lần 4 |
| CLO1 | x | x | x | x | | x | x | x |
| CLO2 | x | x | x | x | | x | x | x |
| CLO3 | x | x | x | x | | x | x | x |
| CLO4 | x | x | x |  | | x | x | x |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

[1] ThS. Lê Mai Kim Chi, bài giảng Trang trí món ăn và tiệc, khoa Thời trang & DL, trường ĐH SPKT Tp.HCM, 2022

* Tài liệu tham khảo:

[1] Nghệ thuật trang trí & cắt tỉa TRÁI CÂY, NXB Phụ Nữ

[2] Nghệ thuật trang trí & cắt tỉa RAU CỦ, NXB Thông tin

[3] Nguyễn Thu Hương, Nghệ thuật trang trí cắt tỉa rau củ & trái cây, NXB Thời Đại, 2014

[4] Tiểu Quỳnh biên dịch, Nghệ thuật trang trí vành dĩa, NXB TH Tp.HCM

[5] Mai Phương, Tiểu Quỳnh biên dịch, Nghệ thuật điêu khắc trên củ quả, NXB TH Tp.HCM

[6] Rie Yamada, The complete Book of Fruit Carving, Nippan IPS, 2018

[7] Cara Hobday and Jo Denbury, Food presentation secrests, Firefly Books, 2010

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:** Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **HÀNH VI KHÁCH HÀNG Mã học phần: CUBE222253**
2. **Tên Tiếng Anh:** CONSUMER BEHAVIOR
3. **Số tín chỉ:** 2 tín chỉ (2/0/4) (2 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 4 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS. Đinh Hoàng Anh Tuấn

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: ThS. Lương Thế Bảo

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

Học phần tiên quyết: Không.

Học phần trước: Không.

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức về những vấn đề cơ bản về hành vi mua của người tiêu dùng gồm: người tiêu dùng cá nhân và người tiêu dùng tổ chức, đặc biệt vận dụng trong mua hàng hoá, dịch vụ trong du lịch, quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống:

- Người tiêu dùng cá nhân sẽ xem xét những nội dung như: khái niệm hành vi người tiêu dùng, các nhân tố ảnh hưởng đến hành vi tiêu dùng và các giai đoạn trong quá trình quyết định mua hàng.

- Người tiêu dùng là các tổ chức và hành vi mua của các tổ chức bao gồm thị trường và hành vi mua của các doanh nghiệp sản xuất, thị trường và hành vi mua của các tổ chức thương mại, thị trường và hành vi mua của các tổ chức Nhà nước.

Việc nghiên cứu hành vi khách hàng như trên giúp người làm công tác Marketing có thể xây dựng được chiến lược Marketing phù hợp với từng đaonj thị trường.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOS** | **Mô tả**  *(Sau khi học xong môn học này, người học có thể:)* | **ELO(s) /PI(s)** | **TĐNL** |
| **CLO1** | Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến tâm lý và hành vi của khách hàng. Phân tích và đánh giá được diễn biến tâm lý ở khách hàng trước và trong quá trình dẫn đến quyết định hành vi tiêu dùng cuối cùng. | 1.2 | 2 |
| **CLO3** | Phân tích được các bên liên quan ảnh hưởng đến khả năng phân tích và đánh giá một cách nhanh chóng, đưa ra các giải pháp. | 3.3 | 2 |
| **CLO6** | Trình bày một cách thuyết phục về các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình ra quyết định mua từ đó có thể tham mưu vào hoạt động hoạch định chiến lược Marketing. | 6.1 | 2 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
|  | ***Chương 1:* TỔNG QUAN VỀ HÀNH VI NGƯỜI TIÊU DÙNG** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 2 |  |  |
| * Một số khái niệm về hành vi người tiêu dùng * Tại sao phải nghiên cứu hành vi người tiêu dùng * Nội dung và phương pháp nghiên cứu hành vi người tiêu dùng * Vai trò của nghiên cứu hành vi người tiêu dùng trong chiến lược Marketing. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về tổng quan hành vi người tiêu dùng. | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Chương 2:* CÁC YẾU TỐ VĂN HOÁ ẢNH HƯỞNG ĐẾN HÀNH VI NGƯỜI TIÊU DÙNG CÁ NHÂN** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 2 |  |  |
|  | * Khái niệm văn hoá và văn hoá tiêu dùng * Các yếu tố văn hoá ảnh hưởng đến hành vi tiêu dùng * Những đặc trưng của văn hoá * Nhánh văn hoá * Ứng dụng nghiên cứu văn hoá vào hoạt động Marketing. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Các yếu tố văn hoá ảnh hưởng đến hành vi người tiêu dùng cá nhân. | CLO3 |  |  |  |
|  | ***Chương 3:* CÁC YẾU TỐ XÃ HỘI ẢNH HƯỞNG ĐẾN HÀNH VI NGƯỜI TIÊU DÙNG CÁ NHÂN** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 2 |  |  |
|  | * Nhóm xã hội * Nhóm tham khảo * Gia đình trong nghiên cứu hành vi khách hàng * Giai tầng xã hội. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về các yếu tố xã hội ảnh hưởng đến hành vi người tiêu dùng cá nhân. | CLO3 |  |  |  |
|  | ***Chương 4:* CÁC YẾU TỐ CÁ NHÂN ẢNH HƯỞNG ĐẾN HÀNH VI NGƯỜI TIÊU DÙNG CÁ NHÂN** |  |  |  |  |
|  | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***:(3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 2 |  |  |
|  | * Tuổi tác và các giai đoạn trong chu kỳ đời sống * Nghề nghiệp * Tình trạng kinh tế * Phong cách sống. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về các yếu tố cá nhân ảnh hưởng đến hành vi người tiêu dùng cá nhân. | CLO3 |  |  |  |
| 5 | ***Chương 5: ĐỘNG LỰC VÀ CÁ TÍNH*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Nhu cầu và động lực * Các lý thuyết về động cơ và nhu cầu * Đo lường động cơ của người tiêu dùng * Cá tính. | CLO3 | 2 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về động lực và cá tính. | CLO3 |  |  |  |
| 6 | ***Chương 6: NHẬN THỨC*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Quá trình tiếp nhận và xử lý thông tin * Nhận thức và các chiến lược Marketing | CLO3 | 2 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về nhận thức. | CLO3 |  |  |  |
| 7 | ***Chương 7: HỌC HỎI*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Bản chất của học hỏi và hành vi * Học hỏi bằng lập luận * Đặc điểm và đo lường học hỏi. | CLO3 | 2 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về học hỏi | CLO3 |  |  |  |
| 8 | ***Chương 8: THÁI ĐỘ*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Định nghĩa, ý nghĩa, bản chất và chức năng của thái độ * Mô hình, đo lường và mô hình thay đổi thái độ | CLO3 | 2 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về thái độ | CLO3 |  |  |  |
| 9 | ***Chương 9: QUÁ TRÌNH RA QUYẾT ĐỊNH MUA CỦA NGƯỜI TIÊU DÙNG*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Các tình huống mua hàng * Các giai đoạn của quá trình ra quyết định mua | CLO6 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về quá trình ra quyết định mua của khác hàng. | CLO6 |  |  |  |
| 10 | ***Chương 10: THỊ TRƯỜNG TỔ CHỨC VÀ HÀNH VI MUA CỦA KHÁCH HÀNG TỎ CHỨC*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Thị trường tổ chức * Hành vi mua của khách hàng tổ chức | CLO6 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về hành vi mua khách hàng tổ chức | CLO6 |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**
   * Thuyết giảng
   * Trình chiếu PowerPoint
   * Làm việc nhóm
2. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOS** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
|  | **Đánh giá quá trình** | | | | | | **50%** |
| Lần 1 | Giải quyết bài tập tình huống về hành vi khách hàng. | 3 | CLO1 | 2 | Thảo luận nhóm | Trình bày, phân tích | 20% |
| Lần 2 | Đánh giá hành vi mua hàng của người tiêu dùng trong quy trình ra quyết định. | 7 | CLO3 | 2 | Thảo luận – báo cáo | Trình chiếu | 30% |
|  | **Tiểu luận** | | | | | | **50%** |
| Lần 3 | Phân tích hành vi mua của người tiêu dùng trong ngành đối với sản phẩm, dịch vụ cụ thể từ đó đề xuất giải pháp cho người bán, doanh nghiệp. | 10 | CLO3 CLO6 | 2 | Tiểu luận – báo cáo | Bài báo cáo tiểu luận. | 50% |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | **Hình thức kiểm tra** | | |
| Chương 1 | Chương 2,3,4 | Chương 5,6,7,8 | Chương 9,10 | Lần 1 | Lần 2 | Tiểu luận |
| CLO1 | x |  |  |  | x |  |  |
| CLO3 |  | x | x |  |  | x | x |
| CLO6 |  |  |  | x |  |  | x |

1. **Tài liệu học tập**

**-** Sách, giáo trình chính:

[1] Michael R. Solomon, “Consumer Behaviour – Buying, having and being”, 2019, 13th edition, Pearson International.

[2] Frank R.Kardes, “Consumer Behavior and Marketing Decision Making”, 2000, Eighth edition, Prentice Hall Internatinal.

**-** Sách (TLTK) tham khảo:

[3] Slides bài giảng.

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:** Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **GIAO TIẾP TRONG KINH DOANH Mã học phần:** BUCO232353
2. **Tên Tiếng Anh:** BUSINESS COMMUNICATION
3. **Số tín chỉ:** 3 TC (3/0/6) (3 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 6 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS. Đinh Hoàng Anh Tuấn

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy:

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

Học phần tiên quyết: Không.

Học phần trước: Không.

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức về các nguyên tắc giao tiếp sử dụng ngôn ngữ và phi ngôn ngữ cụ thể trong doanh nghiệp thông qua việc ứng dụng lý thuyết giao tiếp vào những bối cảnh và công việc cụ thể như giao tiếp trên điện thoại, giao tiếp bằng văn bản, giao tiếp trong môi trường đa văn hóa, giao tiếp bằng thư tín, email... và cách thức xây dựng báo cáo kinh doanh và các kỹ năng thuyết trình cần có phục vụ cho công việc.

Biết cách sử dụng các phương tiện giao tiếp bằng lời, giao tiếp không lời qua ánh mắt cử chỉ, và qua các văn bản trên giấy cũng như trên Internet là rất cần thiết với nhà quản trị. Trong thực tế, sự thành công của nhà quản trị tùy thuộc rất nhiều vào khả năng truyền đạt tư tưởng bằng lời nói cũng như bằng văn bản sao cho có bài bản, súc tích, hợp lý để có thể thuyết phục được cấp trên, cấp dưới, đồng nghiệp, hoặc các đối tác kinh doanh hiểu và chấp nhận những đề xuất hoặc những đề nghị của mình. Môn học Giao tiếp trong kinh doanh giúp cho sinh viên biết và thực hành các kỹ năng giao tiếp để có thể tự tin và thành công trong giao tiếp và đàm phán với mọi người, đặc biệt là với đối tác kinh doanh.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOS** | **Mô tả**  *(Sau khi học xong môn học này, người học có thể:)* | **ELO(s) /PI(s)** | **TĐNL** |
| **CLO1** | Tổng hợp và đánh giá được các nguyên tắc, phương pháp sử dụng trong tình huống giao tiếp trong kinh doanh. | 1.3 | 2 |
| **CLO3** | Phân tích được các phương tiện, phương pháp trong giao tiếp để vận dụng trong các tình huống cụ thể ở môi trường kinh doanh trong nước và môi trường đa văn hoá. | 3.3 | 2 |
| **CLO6** | Trình bày được quan điểm cá nhân, đại diện tập thể diễn đạt bằng ngôn ngữ riêng thuyết phục người khác một cách hiệu quả trong giao tiếp kinh doanh. | 6.1 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
|  | ***Chương 1:* TỔNG QUAN VỀ KỸ NĂNG GIAO TIẾP** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 2 |  |  |
| * Khái niệm, tầm quan trọng của giao tiếp trong kinh doanh; * Chức năng giao tiếp; * Các hình thức giao tiếp trong kinh doanh; * Các rào cản trong giao tiếp; * Các nguyên tắc trong giao tiếp kinh doanh. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về kỹ năng giao tiếp. * Nghiên cứu thêm về kỹ năng lắng nghe. | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Chương 2:* KỸ NĂNG SƠ GIAO, LẮNG NGHE** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 2 |  |  |
|  | * Kỹ năng chào hỏi, giới thiệu, bắt tay; * Trao nhận dnah thiếp, gây thiện cảm; * Kỹ năng lắng nghe. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về kỹ năng lắng nghe. * Nghiên cứu trước về kỹ năng nghe hiểu, đặt câu hỏi. | CLO3 |  |  |  |
|  | ***Chương 3:* KỸ NĂNG NGHE HIỂU, ĐẶT CÂU HỎI** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 2 |  |  |
|  | * Tầm quan trọng của việc nghe hiểu có hiệu quả; * Những rào cản đối với việc nghe hiểu có hiệu quả; * Các phương pháp nghe hiểu có hiệu quả. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về kỹ năng nghe hiểu, đặt câu hỏi. * Nghiên cứu trước về kỹ năng thuyết trình. | CLO3 |  |  |  |
|  | ***Chương 4:* KỸ NĂNG THUYẾT TRÌNH** |  |  |  |  |
|  | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 2 |  |  |
|  | * Quy trình chuẩn bị, đặc trung của kỹ năng trình bày, thuyết phục người khác. * Nguyên tắc trong kỹ năng thuyết trình. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về kỹ năng thuyết trình. * Nghiên cứu trước về kỹ năng viết thư tín trong kinh doanh. | CLO3 |  |  |  |
| 5 | ***Chương 5:* KỸ NĂNG VIẾT THƯ TÍN TRONG KINH DOANH** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Tầm quan trọng và các nguyên tắc viết thư tín trong kinh doanh; * Cách viết các loại thư tín trong kinh doanh; * Cách viết các báo cáo; * Cách viết các tài liệu hướng dẫn;   Cách chọn từ ngữ và văn phong phù hợp. | CLO3 | 2 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về kỹ năng viết thư tín trong kinh doanh. * Nghiên cứu trước về kỹ năng giao tiếp phi ngôn ngữ | CLO3 |  |  |  |
| 6 | ***Chương 6:* KỸ NĂNG GIAO TIẾP PHI NGÔN NGỮ** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Phối hợp ánh mắt, nét mặt, ngôn ngữ khác của cơ thể * Nguyên tắc trong việc sử dụng ngôn ngữ cơ thể. | CLO3 | 2 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về kỹ năng giao tiếp phi ngôn ngữ. * Nghiên cứu trước về kỹ năng giao tiếp đa vắn hoá. | CLO3 |  |  |  |
| 7 | ***Chương 7:* KỸ NĂNG GIAO TIẾP ĐA VĂN HOÁ** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Tầm quan trọng của giao tiếp đa văn hoá trong kinh doanh; * Tìm hiểu về văn hoá và dị biệt về văn hoá; | CLO6 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về kỹ năng giao tiếp đa văn hoá. | CLO6 |  |  |  |
| 8 | ***Chương 7:* KỸ NĂNG GIAO TIẾP ĐA VĂN HOÁ (tiếp theo)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Phát triển các kỹ năng giao tiếp đa văn hoá; * Giao tiếp với một số nước trên thế giới. | CLO6 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về kỹ năng giao tiếp đa văn hoá. * Nghiên cứu về đầm phán trong kinh doanh. | CLO6 |  |  |  |
| 9 | ***Chương 8:* ĐÀM PHÁN TRONG KINH DOANH** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Tổng quan về đàm phán trong kinh doanh; * Tiến trình đàm phán và các phong cách, chiến lược; * Kỹ năng phân tích, đánh giá để tạo đột phá trong đàm phán. | CLO6 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về đàm phán trong kinh doanh. | CLO6 |  |  |  |

* + **Phương pháp giảng dạy:** Thuyết giảng, trình chiếu PowerPoint, làm việc nhóm

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOS** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
|  | **Đánh giá quá trình** | | | | | | **50%** |
| Lần 1 | Giải quyết bài tập tình huống về nguyên tắc, phương pháp trong giao tiếp kinh doanh | 3 | CLO1 | 2 | Thảo luận nhóm | Trình bày, phân tích | 20% |
| Lần 2 | Phân tích được các phương pháp và vận dụng các kỹ năng vào giao tiếp. | 7 | CLO3 | 2 | Thảo luận – báo cáo | Trình chiếu | 30% |
|  | **Tiểu luận** | | | | | | **50%** |
| Lần 3 | Phân tích các đặc trương và hành vi trong giao tiếp để ứng dụng trong giao tiếp, đàm phán đa văn hoá. | 9 | CLO6 | 3 | Tiểu luận – báo cáo | Bài báo cáo tiểu luận. | 50% |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | **Hình thức kiểm tra** | | |
| Chương 1 | Chương 2,3 | Chương 4,5,6 | Chương 7,8 | Lần 1 | Lần 2 | Tiểu luận |
| CLO1 | x |  |  |  | x |  |  |
| CLO3 |  | x | x |  |  | x | x |
| CLO6 |  |  |  | x |  |  | x |

1. **Tài liệu học tập**

**-** Sách, giáo trình chính:

[1] Nguyễn Văn Hùng và cộng sự, Kỹ năng Giao tiếp Kinh doanh, 2018, NXB Kinh tế TP.HCM.

[2] Đoàn Thị Hồng Vân & Kim Ngọc Đạt, Giao tiếp trong kinh doanh và cuộc sống, 2011, NXB Thống kê.

[3] Hà Nam Khánh Giao và cộng sự, Giáo trình giao tiếp kinh doanh, 2010, NXB LĐ – XH.

[4] Benoliel, M., & Hua, W, DK Essential Managers: Negotiating, 2015, Dorling Kindersley Ltd Publisher.

**-** Sách (TLTK) tham khảo:

[5] Slides bài giảng.

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:** Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **NGHIỆP VỤ BÁNH**  **Mã học phần:** PATH222453
2. **Tên Tiếng Anh:** Pastry Theory
3. **Số tín chỉ:** 2 TC (2/0/4) (2 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 4 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS.Lê Mai Kim Chi

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: ThS.Hà Thị Huế

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

học phần tiên quyết: Không

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này sẽ trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về xuất xứ, ý nghĩa, tên gọi, đặc điểm các món bánh Việt Nam và bánh Âu Á. Người học sẽ phân loại được các dạng bánh theo phương pháp kỹ thuật thực hiện. Từ đó, sinh viên có khả năng giới thiệu đến thực khách các món bánh tráng miệng trong menu ăn uống. Ngoài ra, môn học còn giúp sinh viên tìm hiểu và những định hướng phát triển trong nghề bánh.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL** |
| CLO1 | Mô tả được các công việc, trang thiết bị, dụng cụ trong bếp bánh nhà hàng  Mô tả được đặc điểm, nguyên liệu, kỹ thuật làm bánh cơ bản của bánh Việt Nam và bánh Âu Á | PI1.1 | 2 |
| CLO2 | Mô tả được món bánh đặc trưng và xu hướng làm bánh ở Việt Nam và các nước Âu Á | PI3.1 | 2 |
| CLO3 | Xác định được kỹ thuật để hoàn thiện một món bánh cơ bản | PI4.1 | 2 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1 | ***Chương 1:* TỔNG QUAN BÁNH VIỆT NAM (3/0/6)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| 1.1. Xuất xứ và ý nghĩa một số quà bánh Việt Nam  1.2. Quà bánh Việt Nam qua các thời kỳ | CLO1  CLO2 | 2 | * Thuyết trình, thảo luận | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  + Đề tài tiểu luận 1: “Quà bánh truyền thống ngày tết của Việt Nam đặc trưng ở các vùng miền Bắc, Trung, Nam”. | CLO2 |  |  |  |
|  | ***Chương 2:* NGUYÊN LIỆU VÀ DỤNG CỤ (3/0/6)** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| 2 | 2.1. Các loại bột  2.2. Các loại đậu  2.3. Các loại nếp  2.4. Nguyên liệu phụ  2.4.1. Các loại mè  2.4.2. Dừa  2.4.3. Các loại khoai  2.4.4. Hương liệu  2.4.5. Sữa  2.4.6. Các loại lá gói bánh  2.4.7. Màu thực phẩm  2.4.8. Màu tự nhiên  2.5. Các loại dụng cụ được sử dụng trong bánh VN  2.6. Cách sử dụng và bảo quản dụng cụ | CLO1 | 2 | * Thuyết trình * Thảo luận | Vấn đáp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  + Phân loại, lựa chọn và bảo quản các loại nguyên liệu sau:   * + Các loại đường   + Các loại trứng   + Thạch, rau câu . . .   + Đề tài tiểu luận 2: “Các chất phụ gia thực phẩmđược sử dụng làm tăng giá trị cảm quan trong qùa bánh Việt Nam như thế nào .”  + Đề tài tiểu luận 3: “Tìm hiểu những loại hương liệu tự nhiên được sử dụng để chế biến bánh chè Việt Nam” | CLO1 |  |  |  |
| 3 | ***Chương 3:* CÁC KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH VIỆT NAM (3/0/6)** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  3.1. Kỹ thuật chế biến các món bánh dùng phương pháp nấu - hấp  3.2. Kỹ thuật chế biến các món bánh sử dụng phương pháp chiên  3.3. Kỹ thuật chế biến các món bánh sử dụng phương pháp nướng.  3.4. Kỹ thuật chế biến các món bánh sử dụng phương pháp rang.  3.5. Kỹ thuật lấy trùng các loại bột và tạo hình bột. | CLO1  CLO2  CLO3 | 2 | * Thuyết trình * Thảo luận | + Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  + Kỹ thuật gói một số loại bánh Việt Nam.  + Đề tài tiểu luận 4: “Tìm hiểu quy trình làm một số loại bột: bột lọc, bột gạo lọc, bột bánh dẻo, bột chiên giòn.” | CLO2 | 2 |  |  |
|  | **CHƯƠNG 4*:* KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN XÔI CHÈ THẠCH VIỆT NAM (3/0/6)** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| 4 | 4.1. Chế biến các món xôi theo phương pháp hấp bằng xửng và hấp bằng chỏ  4.2. Các món xôi theo khẩu vị ba miền: Bắc, Trung, Nam  4.3. Kỹ thuật chế biến các món chè đậu  4.4. Kỹ thuật chế biến các món chè có sử dụng bột  4.5. Kỹ thuật chế biến các món chè có sử dụng nếp  4.6. Kỹ thuật chế biến các món chè có sử dụng củ.  4.7 Kỹ thuật phối màu trong trang trí các món Thạch  4.8. Kỹ thuật chế biến Thạch hình thú  4.9. Thạch trang trí chìm | CLO1  CLO2  CLO3 | 2 | +Thảo luận  +Báo cáo nhóm | + Vấn đáp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  + Đề tài tiểu luận 6: “Tìm hiểu các loại chè cung đình Huế”  + Tìm hiểm xu hướng trang trí Thạch ngày nay |  |  |  |  |
|  | **CHƯƠNG 5: TỔNG QUAN BÁNH ÂU Á (3/0/6)** |  |  |  |  |
| 5 | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * 1. **Bánh Á**       1. Dạng bột bánh bao      2. Dạng bột há cảo      3. Dạng bột bánh tiêu, dầu cháo quẩy      4. Dạng bột bánh trung thu      5. Dạng bột bánh pía   2. **Bánh Âu**       1. Dạng bánh khô      2. Dạng bánh hấp      3. Dạng bánh Choux      4. Dạng bánh tartes      5. Dạng bánh nở nhờ trứng      6. Dạng bánh nở nhờ men      7. Dạng bánh nở lớp      8. Dạng bánh lạnh   3. **Trang trí bánh kem** | CLO1  CLO2 | 2 | + Thuyết trình  +Thảo luận  +Báo cáo nhóm | + Báo cáo |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  + Các dòng bánh truyền thống ở các nước phương Đông và phương Tây  + Các dạng bánh Á và bánh Âu biến kiểu  + Các dòng bánnh Á và Âu theo xu hướng ngày nay  + Các loại bánh Á Âu cao cấp | CLO2 |  |  |  |
| 6 | **CHƯƠNG 6*:* NGHIỆP VỤ BÁNH ÂU Á (3/0/6)** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  6.1. Bảo vệ môi trường  6.2. Tổ chức bếp bánh  6.3. Qui định nhà xưởng  6.4. Vệ sinh an toàn thực phẩm | CLO1 | 2 | + Thuyết trình  +Thảo luận  +Báo cáo nhóm | + Báo cáo |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  + Hệ thống quản lý chất lượng theo HACCP | CLO1 |  |  |  |
| 7 | **CHƯƠNG 7: NGUYÊN LIỆU BÁNH ÂU Á (3/0/6)** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  **7**.1. Bột mì  7.2. Trứng  7.3. Sữa & chế phẩm của sữa  7.5. Bơ  7.6. Men  7.7. Phẩm màu  7.8. Hương vị  7.9. Các chất gây nở  7.10. Chất tạo đông  7.11. Các loại hạt  7.12. Chocolate | CLO1 | 2 | + Thuyết trình  +Thảo luận  +Báo cáo nhóm | + Báo cáo |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  + Đọc tài liệu tiếng Anh về nguyên liệu làm bánh  + Tìm hiểu các loại bột khác | CLO1 |  |  |  |
| 8 | **CHƯƠNG 8*:* TRANG THIẾT BỊ DUNG CỤ BÁNH ÂU Á (3/0/6)** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  **8.1. Thiết bị bếp**   * + 1. Lò nướng     2. Tủ ủ bột     3. Máy đánh trứng     4. Máy trộn bột     5. Máy tạo kem     6. Máy cán bột     7. Máy sinh tố     8. Tủ mát     9. Tủ đông     10. Lò vi sóng     11. Bếp     12. Bề mặt cán bột     13. Thiết bị đun sôi   1. **Dụng cụ chứa đựng**   2. **Dụng cụ cân đo**   3. **Dụng cụ cắt gọt**   4. **Dụng cụ khác**   5. **Dụng cụ trang trí bánh kem** | CLO1 | 2 | + Thuyết trình  +Thảo luận  +Báo cáo nhóm | + Báo cáo |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  + Kỹ thuật sử dụng và cách bảo quản dụng cụ, trang thiết bị bếp  + Các hư hỏng thường xảy ra của dụng cụ bánh Âu-Á | CLO1 |  |  |  |
| 9 | **CHƯƠNG 9*:* KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH ÂU Á CƠ BẢN (3/0/6)** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * 1. **Các nguyên tắc làm chín bánh cơ bản**       1. Nguyên tắc nướng      2. Nguyên tắc hấp      3. Nguyên tắc để đông      4. Nguyên tắc chiên   2. **Kỹ thuật chế biến bánh cơ bản**   9.2.1. Đánh kem  9.2.2. Đánh trứng  9.2.3. Nhào bột  9.2.4. Ủ bột  9.2.5. Gấp bột  9.2.6. Cán bột  9.2.7. Làm bóng mặt bánh  9.2.8. Bơm kem  5.4.9. Rạch bột | CLO1  CLO3 |  | + Thuyết trình  +Thảo luận  +Báo cáo nhóm | + Báo cáo |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  + Tìm hiểu kỹ thuật ủ bột nóng và ủ bột lạnh  + Tìm hiểu kỹ thuật gấp bột puff pastry | CLO3 |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Thuyết trình
* Thảo luận
* Hoạt động nhóm
* Báo cáo

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá** | **Công cụ đánh giá** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Báo cáo món bánh đặc trưng vùng miền | Tuần 3 | CLO1  CLO2  CLO3 | 2 | Báo cáo | Rubric | *10* |
| Lần 2 | Báo cáo món bánh Á theo xu hướng | Tuần 6 | CLO2  CLO3 | 2 | Báo cáo | Rubric | *15* |
| Lần 3 | Báo cáo món bánh tráng miệng Âu | Tuần 8 | CLO1  CLO3 | 2 | Báo cáo | Rubric | *10* |
| **Bài tập lớn** | | | | | | | **50** |
| Lần 4 | Bài tập viết | Tuần 10 | CLO1  CLO2  CLO3 | 2 | Trắc nghiệm | Thang điểm |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | Chương 4 | Chương 5 | Chương 6 | Chương 7 | Chương 8 | Chương 9 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 | Lần 4 | |
| CLO1 | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |  | x | x | |
| CLO2 | x |  | x | x | x |  |  |  |  | x | x |  | x | |
| CLO3 |  |  | x | x |  |  |  |  | x | x | x | x | x | |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

[1] ThS. Lê Mai Kim Chi, bài giảng Nghiệp vụ Bánh, khoa Thời trang & DL, trường ĐH SPKT Tp.HCM, 2022

[2] ThS. Trần Thị Bích Vân, giáo trình môn học Bánh truyền thống Việt Nam, ĐHSPKT, 2005

[3] ThS. Nguyễn Thị Hồng, Giáo trình Bánh Âu-Á, khoa Công nghệ May – Thời trang, trường ĐH SPKT Tp.HCM 2000

[4] Hồ Đắc Thiếu Anh, Nguyễn Hồ Tiếu Anh, Bánh Việt truyền thống mùa lể hội, NXB PN Việt Nam, 2021

* Tài liệu tham khảo:

[1] Stuart Farrimond, dịch thuật Hà Dũng Minh, Khoa học về nấu ăn, NXB Thế Giới, 2021.

[2] Wayne Gisslen, Professional Baking, 2022

[3] Đỗ Kim Trung, Bánh cho tiệc trà & Bánh điểm tâm, NXB VH Thông tin, 2015

[4] Kim Hương, Huyền Trâm, Nghệ thuật làm Bánh-Mứt-Xôi-Chè, NXB TH Đồng Nai, 2014

[5] Quỳn Sourdough, Sourdough Bread – Bánh mì men tự nhiên, NXB Thế giới

[6] Sarah Kieffer, DNA dịch, 4 mùa cookies, NXB Thế Giới, 2021

[7] Lâm Anh Đào, Chè bành dân dã, NXB Phụ Nữ, 2017

[8] Minh Thanh, Thanh Nguyên, Qùa quê giữa phố, NXB Phụ Nữ, 2018

[9] Heidi Holmon, The art of Modern CAKE, Yellow Pear Press, 2022

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **THỰC HÀNH BẾP ÂU Á Mã học phần:** AECP222553
2. **Tên Tiếng Anh:** ASIAN EUROPEAN COOKERY PRACTICE
3. **Số tín chỉ:** 2 tín chỉ (0/2/4) (0 tín chỉ lý thuyết, 2 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 4 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: Th.S Hà Thị Huế

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: Chef Lê Thị Lệ, Th.S Phạm Thị Hưng

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:  
    Môn học trước:** không

**Môn học tiên quyết:** không

1. **Mô tả học phần:**

Môn học này nhằm hình thành cho sinh viên các kỹ năng thực hành một số các món ăn đặc trưng của các nước Âu - Á dựa trên các phương pháp chế biến. Qua đây, sinh viên biết cách lựa chọn các nguyên liệu phù hợp với món ăn; chon kỹ thuật chế biến, trang trí; bảo quản phù hợp với món ăn, đặc biệt là các kỹ năng chế biến món ăn hiện đại, sáng tạo để thích ứng với sự thay đổi nhanh chóng về công nghệ.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL(b)** |
| CLO1 | Sử dụng được các trang thiết bị, dụng cụ, công cụ máy móc có trong bếp nhà hàng | PI2.1 | 3 |
| CLO2 | Mô tả trách nhiệm nghề nghiệp và đạo đức của bản thân khi làm việc liên quan đến thực phẩm phục vụ khách hàng. | PI3.2 | 3 |
| CLO3 | Mỗi sinh viên có thể độc lập nấu một món ăn kết hợp với các món của các bạn trong nhóm để hoàn thành một thực đơn gồm nhiều món | PI5.2 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1 | ***Bài thực hành số 1:* CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN TRUNG QUỐC** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   * Giới thiệu mục tiêu, nội dung của môn học * Hướng dẫn nội qui thực hành xưởng * Hướng dẫn các yêu cầu để đảm bảo vệ sinh, an toàn lao động trong thực hành tại bếp * Giới thiệu các dụng cụ, hướng dẫn cách sử dụng trang thiết bị, dụng cụ trong bếp * Củng cố lại một số kiến thức lý thuyết về: phương pháp chế biến món, kỹ năng lựa chon nguyên liệu, phối trộn nguyên liệu, kỹ năng cắt thái, trang trí món ăn * Thực hiện một số món ăn Trung Hoa:   +Cơm Triều Châu  + Cá bống mú hấp Hồng Kông  +Mì Sườn  +Mì Trường Thọ, ....  +Cơm gà Hải Nam | CLO1 | 3 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học. * Chuẩn bị nguyên liệu cho bài học tiếp theo | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Bài thực hành số 2:* CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN HÀN QUỐC và NHẬT BẢN** |  |  |  |  |
| 2 | ***A/ Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp: (3)***  ***Nội dung GD* trên lớp*:***   * Giới thiệu về các món ăn sẽ học. * Hướng dẫn sơ các kỹ thuật cần biết để sơ chế và chế biến món ăn. * Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật sơ chế, chế biến nguyên liệu * Thực hiện nấu một số món như:   + Bibambap  + Kim chi Hàn Quốc  + Gà xào cay  + Miến trộn  + Canh Kim chi  + Trưng hấp  + Sushi  + Bánh xèo Nhât  + Salad Nhật | CLO2  CLO3 | 3 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học. * Chuẩn bị nguyên liệu cho bài học tiếp theo | CLO2 |  |  |  |
| 3 | ***Bài thực hành số 3:* CHẾ BIẾN CÁC MÓN THÁI LAN và CÁC NƯỚC ĐÔNG NAM Á** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   * Giới thiệu về các món ăn sẽ học. * Hướng dẫn sơ các kỹ thuật cần biết để sơ chế và chế biến món ăn. * Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật sơ chế, chế biến nguyên liệu, * Thực hiện nấu một số món:   + Cơm chiên trái thơm  + Tomyoungkung  + Gỏi Hải sản  + Pad Thái  + Cà ri đỏ  +Gỏi xoài cá trê  + Gỏi miến | CLO2 | 2 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học.   Chuẩn bị nguyên liệu cho bài học tiếp theo | CLO2 |  |  |  |
| 4 | ***Bài thực hành số 4:* CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN CÁC NƯỚC ĐÔNG NAM Á** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   * Giới thiệu về các món ăn sẽ học. * Hướng dẫn sơ các kỹ thuật cần biết để sơ chế và chế biến món ăn. * Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật sơ chế, chế biến nguyên liệu * Thực hiện nấu một số món ăn:   + Cháo ếch Singapore  + Udang baramba  + Súp đuôi bò  + Laska  + Bún cá nục Mã Lai, ….. | CLO2  CLO3 | 3 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học. * Chuẩn bị nguyên liệu cho bài học tiếp theo | CLO3 |  |  |  |
| 5 | ***Bài thực hành số 5:* CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN SÚP ÂU** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   * Giới thiệu về các món ăn sẽ học. * Hướng dẫn sơ các kỹ thuật cần biết để sơ chế và chế biến món ăn. * Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật sơ chế, chế biến nguyên liệu * Thực hiện nấu một số món ăn:   + Súp khoai tây  + Súp bí đỏ  + Súp nấm  + Súp súp lơ xanh | CLO2  CLO3 | 3 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học.   Chuẩn bị nguyên liệu cho bài học tiếp theo | CLO2 |  |  |  |
| 6 | ***Bài thực hành số 6:* CHẾ BIẾN CÁC MÓN SALAD ÂU và CÁC SỐT ÂU** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   * Giới thiệu về các món ăn sẽ học. * Hướng dẫn sơ các kỹ thuật cần biết để sơ chế và chế biến món ăn. * Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật sơ chế, chế biến nguyên liệu * Thực hiện nấu một số món ăn:   + Titan salad  + Avocado salad  + Tuna Salad  + Cresan salad | CLO2  CLO3 | 3 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học.   Chuẩn bị nguyên liệu cho bài học tiếp theo | CLO2 |  |  |  |
| 7,8 | ***Bài thực hành số 7,8:* CHẾ BIẾN CÁC MÓN MAIN COURSE** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   * Giới thiệu về các món ăn sẽ học. * Hướng dẫn sơ các kỹ thuật cần biết để sơ chế và chế biến món ăn. * Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật sơ chế, chế biến nguyên liệu * Thực hiện nấu một số món ăn chính:   + Các món từ bò  + Các món từ gà  + Các món từ vịt  + Các món từ cá hồi, cá chẽm  + Các món từ hải sản | CLO2  CLO3 | 3 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học.   Chuẩn bị nguyên liệu cho bài học tiếp theo | CLO2 |  |  |  |
| 9 | ***THI CUỐI KỲ*** |  |  |  |  |
| - Thiết kế, xây dưng thực đơn món ăn Á hoặc Âu. Thực hiện trình bày món ăn, trang trí và phục vụ theo thực đơn đã xây dựng. | CLO3 | 2 | Thực nghiệm;  Làm việc nhóm | Kết quả thực nghiệm |

1. **Phương pháp giảng dạy:** Thuyết giảng, trình chiếu, thảo luận nhóm
2. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Vấn đáp nhanh về cách sử dụng các trang thiết bị dụng cụ trong bếp | Tuần 2 | CLO1 | 2 |  |  | *20* |
| Lần 2 | Chế biến các món Á | Tuần 5 | CLO2  CLO3 | 2 |  |  | *30* |
| **Tiểu luận** | | | | | | | **50** |
| Lần 4 | Thiết kế, xây dưng thực đơn món ăn Á hoặc Âu. Thực hiện trình bày món ăn, trang trí và phục vụ theo thực đơn đã xây dựng. | **Tuần 9** | CLO4 | 2 | Sản phẩm | Rubric |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | |  | **Hình thức kiểm tra** | | | | | |
| Bài TH 1 | Bài TH 2 | Bài TH 3 | Bài TH 4 | Bài TH 5 | Bài TH 6 | Bài TH 7 | Bài TH 8 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 | Lần … | Báo cáo  Project | |
| CLO1 | x |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |
| CLO2 |  | X | x | x | x | x | x | x |  | x |  |  |  |
| CLO3 |  | X | x | x | x | x | x | x |  | x |  |  | X |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:
* Bài giảng về Thực hành bếp Âu - Á (2018), Tài liệu lưu hành nội bộ, Khoa TT&DL, Trường ĐHSPKT.HCM.
* ON COOKING A TEXTBOOK OF CULINARY FUNDAMENTALS, Library of Congress Cataloging-in-Publication Data, 2017
* Tài liệu tham khảo:
* Phương Pháp Chế Biến 999 Món Ăn Á – Âu, Công ty sách Panda, 2017
* Cook Korean! Nấu Như Người Hàn, Nhà xuất bản Thế Giới, 2020
* Những Món Ăn Nhật Dể Chế Biến, NXB MỸ THUẬT, 2021
* Nấu Ngon Chuẩn Thái - 90 Công Thức Món Thái Đặc Sắc Chuẩn Vị, NXB thế giới, 2020
* Internet

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

* *.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **QUẢN TRỊ SUẤT ĂN CÔNG NGHIỆP** **Mã học phần:** ICSM332653
2. **Tên Tiếng Anh:** Eatery Service Quality Management
3. **Số tín chỉ:** 3 TC (3/0/6) (3 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 6 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS.Lê Mai Kim Chi

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: Chuyên gia Hoàng Kim Thạnh, ThS. Hà Thị Huế

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

học phần tiên quyết: Không

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này sẽ trang bị cho sinh viên những kiến thức liên quan đến hoạt động cung cấp suất ăn công nghiệp. Người học sẽ hiểu rõ cách tổ chức vận hành một bếp ăn công nghiệp, sơ đồ tổ chức một bếp ăn tập thể và chi tiết công việc ở từng vị trí . Ngoài ra, môn học còn cung cấp các quy định của nhà nước đối với hoạt động kinh doanh bếp ăn tập thể để đảm bảo Vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng tránh ngộ độc hiệu quả trong quá trình phục vụ, đáp ứng được mong đợi của khách hàng và xã hội.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL** |
| CLO1 | Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến tổ chức vận hành bếp ăn công nghiệp  Nắm rõ được các qui định tổ chức hoạt động kinh doanh bếp ăn tập thể | PI1.2 | 3 |
| CLO2 | Sử dụng phần mềm excel tính toán giá cost thức ăn | PI2.2 | 3 |
| CLO3 | Thực hiện được công việc chiết tính thức ăn theo nhu cầu thực tế  Thiết lập được qui trình tổ chức công việc cho Bếp ăn CN | PI4.3 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1,2 | **CHƯƠNG 1:KHÁI NIỆM BẾP CÔNG NGHIỆP (3/0/6)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| 1.1.Khái niệm  1.2. DV suất ăn CN  1.3. Các loại hình tổ chức phục vụ  1.4. Quy trình bếp ăn một chiều  1.5. Quy định Bếp ăn tập thể | CLO1 | 3 | * Thuyết trình * Thảo luận | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Phân tích các mô hình kinh doanh ẩm thực hiện tại trên thị trường theo xu hướng Bếp ăn công nghiệp | CLO1 |  |  |  |
| 3,4 | **CHƯƠNG 2: TỔ CHỨC ĐIỀU HÀNH VÀ QUẢN LÝ BẾP ĂN TẬP THỂ(3/0/6)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| 2.1. Các mô hình tổ chức  2.2. Tổ chức và điều hành dịch vụ | CLO1 | 3 | * Thuyết trình * Thảo luận | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)* |  |  |  |  |
| 5,6,7,8 | **CHƯƠNG 3:THỰC ĐƠN VÀ DỰ TRÙ(3/0/6)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| 3.1. Tầm quan trọng của thực đơn suất ăn công nghiệp  3.2. Nguyên tắc xây dựng thực đơn  3.3. Thực đơn  3.4. Dự trù  3.5. Bảng chiết tính phần ăn | CLO2  CLO3 | 3 | * Thuyết trình * Thảo luận | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Xây dựng thực đơn theo nhu cầu nghề nghiệp, giới tính, năng lượng  + Đề tài tiểu luận 1: “Lên thực đơn mẫu cho các đối tượng học sinh, sinh viên, phụ nữ sau sinh, công nhân, nhân viên văn phòng” | CLO2  CLO3 |  |  |  |
| 9,10 | **CHƯƠNG 4: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM – BẾP ĂN TẬP THỂ(3/0/6)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| 4.1. Các khái niệm  4.2. Quy định về an toàn thực phẩm đối với Bếp ăn tập thể  4.3. Quy định bắt buộc ghi sổ 3 bước | CLO1 | 3 | * Thảo luận * Báo cáo | + Báo cáo |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Đọc thêm tài liệu liên quan Vệ sinh an toàn lao động Bếp Công nghiệp  + Đề tài tiểu luận 2 “Tìm hiểu quá trình đào thải chất độc của cơ thể qua da, thận, phổi, mật, mồ hôi” | CLO2 |  |  |  |
| 11,12 | **CHƯƠNG 5: CÁC NGUYÊN NHÂN GÂY NGỘ ĐỘC TRONG BẾP ĂN TẬP THỂ(3/0/6)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| 5.1. Các mối nguy gây ô nhiễm thực phẩm  5.2. Phân loại mối nguy  5.3. Các nguyên nhân gây ngộ độc thường gặp trong Bếp ăn tập thể | CLO1 | 3 | * Thảo luận * Báo cáo | Báo cáo |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Tìm hiểu và phân tích các trường hợp cụ thể liên quan về VSATTP  + Đề tài tiểu luận 3 “Tìm hiểu quá trình nhiễm độc thức ăn từ môi trường đất, nước, không khí của bếp ăn công nghiệp | CLO1 |  |  |  |
| 13,14 | **CHƯƠNG 6: QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ BẾP ĂN TẬP THỂ (3/0/6)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  6.1. Vai trò của quản trị chất lượng  6.2. Tổ chức và quản lý dịch vụ  6.3. Vai trò của quản lý Bếp ăn tập thể | CLO1  CLO3 | 3 | * Thuyết trình * Thảo luận | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  *Tham khảo và thực hành các biểu mẫu xử lý, thanh toán*  + Đề tài tiểu luận 4“Tìm hiểu các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm: các chỉ tiêu vật lý, hóa học, vi sinh vật và chỉ tiêu cảm quan” |  |  |  |  |
| 15 | **CHƯƠNG 7: TRANG THIẾT BỊ BẾP CÔNG NGHIỆP (3/0/6)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  7.1. Đặc điểm  7.2. Phân biệt bếp Á, bếp Âu | CLO1  CLO3 | 3 | * Thảo luận * Báo cáo | Báo cáo |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  *Luyên tập từ vựng tiếng Anh chuyên ngành*  + Đề tài tiểu luận 5: “Phân tích những ưu điểm và nhược điểm của các loại bếp trong bếp nhà hàng” |  |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Thuyết trình
* Thảo luận
* Báo cáo

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá** | **Công cụ đánh giá** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Lập bảng chiết tính thức ăn mang đi | Tuần 7 | CLO2  CLO3 | 3 | Bài tập | Thang điểm | *25* |
| Lần 2 | Lập bảng chiết tính thức ăn tại chỗ | Tuần 11 | CLO2  CLO3 | 3 | Bài tập | Thang điểm | *25* |
| **Bài tập lớn** | | | | | | | **50** |
| Lần 3 | Phân tích tình huống xảy ra trong suất ăn CN | Tuần 15 | CLO1 | 3 | Tiểu luận | Thang điểm | 50 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | Chương 4 | Chương 5 | Chương 6 | Chương 7 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 |
| CLO1 | x | x |  | x | x | x | x |  |  | x |
| CLO2 |  |  | x |  |  |  |  | x | x |  |
| CLO3 |  |  | x |  |  | x | x | x | x |  |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

[1] ThS. Hoàng Kim Thạnh, bài giảng Quản trị suất ăn Công nghiệp, khoa Thời trang & DL, trường ĐH SPKT Tp.HCM, 2022

[2] Giáo trình Tổ chức lao động và kỹ thuật chế biến của bộ phận bếp - Trường TH Thương mại Du lịch Hà Nội năm 2006.

* Tài liệu tham khảo:

[1] Bộ Y tế-Viện Dinh Dưỡng, Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam, NXB Y học, 2007

[2] [Mohini Sethi](https://www.amazon.in/s/ref=dp_byline_sr_book_1?ie=UTF8&field-author=Mohini+Sethi&search-alias=stripbooks), Catering Management: An Integrated Approach, 2018

# [3] Susan Deetlefs, Catering Theory and Practical, 2022

# [4] EVENTFAQS Bureau, Catering can be the only saviour to next-gen restaurants, 2020

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

*.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **QUẢN TRỊ NGUỒN NHÂN LỰC Mã học phần: HRMA222753**
2. **Tên Tiếng Anh:** HUMAN RESOURCE MANAGEMENT
3. **Số tín chỉ:** 2 TC (2/0/4) (2 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 4 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS. Đinh Hoàng Anh Tuấn

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy:

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

Học phần tiên quyết: Không.

Học phần trước: Không.

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức, kỹ năng căn bản về quản trị nhân lực trong tổ chức/doanh nghiệp. Đồng thời, môn học cũng quan tâm hướng dẫn sinh viên phát triển khả năng phân tích các vấn đề trong thực tiễn quản trị nguồn nhân lực. Học phần Quản trị nguồn nhân lực cung cấp cho sinh viên kiến thức, kỹ năng cần thiết để thực hiện ba chức năng then chốt trong điều hành quản lý doanh nghiệp: nguồn nhân lực, marketing và tài chính.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOS** | **Mô tả**  *(Sau khi học xong môn học này, người học có thể:)* | **ELO(s) /PI(s)** | **TĐNL** |
| **CLO1** | Phân tích được các chức năng và hoạt động chủ yếu trong quản trị nguồn nhân lực; vài trò và các kỹ năng cần có đối với hoạt động quản lý nhân sự. | 1.2 | 3 |
| **CLO3** | Thiết kế và vận dụng được quy trình hoạch định, tuyển dụng và sử dụng lao động. | 3.4 | 2 |
| **CLO6** | Cung cấp thông tin dưới nhiều cấp độ nhằm tham mưu cho các cấp quản lý chiêu mộ, sử dụng, đào tạo và thực thi chiến lược nhân sự hợp lý trong chiến lược nguồn nhân lực của doanh nghiệp/tổ chức. | 6.2 | 3 |
| **CLO7** | Phác thảo được ý tưởng và chiến lược nguồn nhân lực trong tổ chức và doanh nghiệp nhằm tối ưu hoá nguồn lực con người phục vụ cho các mục tiêu của đơn vị. | 7.1 | 2 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
|  | ***Chương 1: TỔNG QUAN VỀ QUẢN TRỊ NGUỒN NHÂN LỰC*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 3 |  |  |
| * Vai trò của yếu tố con người, khái niệm, mục tiêu và cách tiếp cận về quản trị nguồn nhân lực trong một tổ chức; * Các chức năng và hoạt động chủ yếu trong quản trị nguồn nhân lực; * Vai trò, nhiệm vụ và các kỹ năng cần có của những người làm công tác nhân sự; * Xu hướng mới trong quản trị nguồn nhân lực. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Tổng quan về quản trị nguồn nhân lực. | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Chương 2: HOẠCH ĐỊNH NGUỒN NHÂN LỰC*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 2 |  |  |
|  | * Chiến lược nguồn nhân lực và mục tiêu kinh doanh của doanh nghiệp; * Các bược hoạch định nguồn nhân lực; * Các phương pháp dự báo nhu cầu về nguồn nhân lực; * Phân tích hiện trạng và dự báo nguồn cung về nguồn nhân lực trong thời gian tới; * Các xu hướng điều chỉnh nguồn nhân lực. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Hoạch định nguồn nhân lực. | CLO3 |  |  |  |
|  | ***Chương 3: PHÂN TÍCH CÔNG VIỆC*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 2 |  |  |
|  | * Khái niệm và nội dung của phân tích công việc; * Ứng dụng bản mô tả công việc và bản tiêu chuẩn nhân viên; * Các phương pháp thu thập thông tin để phân tích công việc. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Phân tích công việc. | CLO3 |  |  |  |
|  | ***Chương 4: TUYỂN DỤNG NGUỒN NHÂN LỰC*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 2 |  |  |
|  | * Các bước trong quá trình tuyển dụng; * Các nguồn tuyển dụng và cách thức thu hút ứng viên; * Phỏng vấn trong tuyển dụng nhân sự; * Định hướng và hội nhập với nhân sự mới |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Tuyển dụng nguồn nhân lực. | CLO3 |  |  |  |
| 5 | ***Chương 5: ĐÀO TẠO VÀ PHÁT TRIỂN NGUỒN NHÂN LỰC*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Khái niệm về đào tạo và phát triển nguồn nhân lực; * Phân tích nhu cầu và xác định mục tiêu đào tạo; * Xác định nội dung và phương pháp đào tạo; * Đánh giá hiệu quả đào tạo; * Lập kế hoạch và quản lý hiệu quả sự nghiệp của nhân sự. | CLO6 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Đào tạo và phát triển nguồn nhân lực. | CLO6 |  |  |  |
| 6 | ***Chương 6: ĐÁNH GIÁ NHÂN VIÊN*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Các mục tiêu cơ bản của đánh gía nhân viên; * Các PPĐG nhân viên; * Đánh giá thực hiện công việc bằng phương pháp định lượng; | CLO6 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Đánh giá nhân viên. | CLO6 |  |  |  |
| 7 | ***Chương 6: ĐÁNH GIÁ NHÂN VIÊN (TIẾP THEO)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Những khó khăn có thể gặp phải trong quá trình đánh giá; * Đánh giá kết quả công việc và đánh giá năng lực; * Các lỗi thường mắc phải khi đánh giá nhân viên. | CLO6 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Đánh giá nhân viên. | CLO6 |  |  |  |
| 8 | ***Chương 7: TRẢ CÔNG VÀ KHUYẾN KHÍCH*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Khái niêm, mục tiêu và nguyên tắc trong trả công lao động; * Định giá công việc để hình thành thang bảng lương; * Các hình thức trả công và động viên người lao động. | CLO7 | 2 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Trả công và khuyến khích. | CLO7 |  |  |  |
| 9 | ***Chương 8: QUAN HỆ LAO ĐỘNG*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Hợp đồng lao động cá nhân và thoả ước lao động tập thể; * Cơ chế ba bên và vai trò của tổ chức công đoàn trong quan hệ lao động; * Cải thiện điều kiện làm việc cho người lao động; | CLO7 | 2 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Quan hệ lao động. | CLO7 |  |  |  |
| 10 | ***Chương 8: QUAN HỆ LAO ĐỘNG (tiếp theo)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Hình thức, nguyên nhân và tổ chức thi hành kỷ luật lao động; * Nguyên tắc và trình tự giải quyết tranh chấp lao động. | CLO7 | 2 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Quan hệ lao động. | CLO7 |  |  |  |

* + **Phương pháp giảng dạy:** Thuyết giảng, trình chiếu PowerPoint, làm việc nhóm

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOS** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
|  | **Đánh giá quá trình** | | | | | | **50%** |
| Lần 1 | Giải quyết bài tập tình huống về các mô hình khởi nghiệp, thiết kế mô hình từ việc tổng hợp các tình huống. | 3 | CLO1 | 3 | Thảo luận nhóm | Trình bày, phân tích | 20% |
| Lần 2 | Thiết kế mô hình khởi sự kinh doanh và các công cụ cần chuẩn bị | 7 | CLO3 | 2 | Thảo luận – báo cáo | Trình chiếu | 30% |
|  | **Tiểu luận** | | | | | | **50%** |
| Lần 3 | Xây dựng kế hoạch dự án khởi nghiệp kinh doanh cho một sản phẩm, dịch vụ. | 10 | CLO6  CLO7 | 3  2 | Tiểu luận – báo cáo | Bài báo cáo tiểu luận. | 50% |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | **Hình thức kiểm tra** | | |
| Chương 1 | Chương 2,3,4 | Chương 5,6 | Chương 7,8 | Lần 1 | Lần 2 | Tiểu luận |
| CLO1 | x |  |  |  | x |  |  |
| CLO3 |  | x |  |  |  | x |  |
| CLO6 |  |  | x |  |  |  | x |
| CLO7 |  |  |  | x |  |  | x |

1. **Tài liệu học tập**

**-** Sách, giáo trình chính:

[1] Trần Kim Dung, Quản trị nguồn nhân lực, 2015, NXB Kinh tế TP. HCM.

**-** Sách (TLTK) tham khảo:

[2] Slides bài giảng.

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG VÀ DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **ANH VĂN CHUYÊN NGÀNH BẾP Mã học phần:** COEN222853
2. **Tên Tiếng Anh:** Cooking English
3. **Số tín chỉ:** 2 tín chỉ (2 tín chỉ lý thuyết)

Phân bố thời gian: 10 tuần (3/0/6) (3 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 6 tín chỉ tự học)

1. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: TS. Trần Quang Trí

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: ThS.Nguyễn Thị Thanh Nhân, ThS.Lương Thế Bảo

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

học phần tiên quyết: Hoàn thành học phần Tiếng Anh cơ bản

học phần trước: Hoàn thành học phần Tiếng Anh cơ bản

1. **Mô tả học phần:**

Môn học này trang bị cho người học vốn từ vựng tiếng Anh chuyên ngành bếp. Cụ thể là những thuật ngữ chuyên ngành bếp sẽ được cung cấp nhằm giúp người học phát triển khả năng đọc hiểu các tài liệu tiếng Anh chuyên ngành. Bên cạnh đó, những cụm và cấu trúc câu cũng sẽ được trang bị cho người học nhằm nâng cao kỹ năng giao tiếp hiệu quả trong môi trường giao tiếp tiếng Anh chuyên ngành bếp.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL(b)** |
| CLO1 | Mô tả được các hiện tượng, nguyên tắc xảy trong thực phẩm, trong thiết kế, và trong tổ chức dịch vụ ăn uống | PI1.1 | 2 |
| CLO2 | Thành lập nhóm hoạt động học tập | PI5.1 | 3 |
| CLO3 | Trình bày nội dung bằng từ ngữ riêng để giải thích ý tưởng cá nhân | PI6.1 | 3 |
| CLO4 | Áp dụng được tiếng Anh chuyên ngành trong nhà hàng và trong dịch vụ ăn uống | PI6.4 | 2 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
|  | ***CHƯƠNG 1:* COURSE INTRODUCTION** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| * Course introduction * Self-introduction * Group making | CLO2 | 3 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Chuẩn bị bài thuyết trình chương 2 |  |  | Teamwork |  |
|  | ***Chương 2:* PEOPLE IN THE KITCHEN** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
|  | * Different jobs in a restaurant kitchen * Different types of chefs | CLO1  CLO3  CLO4 | 2  3  2 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Chuẩn bị bài thuyết trình chương 3 |  |  | Teamwork |  |
|  | ***Chương 3:* KITCHEN APPLIANCES 1** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
|  | * Key kitchen appliances. * Purpose of different kitchen appliances. * Cleaning checklist in the kitchen. | CLO1  CLO3  CLO4 | 2  3  2 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Chuẩn bị bài thuyết trình chương 4 |  |  | Teamwork |  |
| 4 | ***Chương 4:* KITCHEN APPLIANCES 2** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Kitchen appliances for heating food. * Kitchen appliances for mixing food together. | CLO1  CLO3  CLO4 | 2  3  2 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Chuẩn bị bài thuyết trình chương 5 |  |  | Teamwork |  |
| 5 | ***Chương 5:* FLAVORS** |  |  |  |  |
| ***A/* Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Flavors * Distingish different flavors | CLO1  CLO3  CLO4 | 2  3  2 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Chuẩn bị bài thuyết trình chương 6 |  |  | Teamwork |  |
| 6 | ***Chương 6:* FOOD PREPARATION** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Cooking containers for boiling food * Distingish different pots and pans used for different foods | CLO1  CLO3  CLO4 | 2  3  2 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Chuẩn bị bài thuyết trình chương 7 |  |  | Teamwork |  |
| 7 | ***Chương 7:* BASIC ACTION 1** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Different ways to cut an ingredient * How to prepare ingredient | CLO1  CLO3  CLO4 | 2  3  2 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Chuẩn bị bài thuyết trình chương 8 |  |  | Teamwork |  |
| 8 | ***Chương 8:* BASIC ACTION 2** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Mixing ingredients together * Actions for a popular recipe | CLO1  CLO3  CLO4 | 2  3  2 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Chuẩn bị bài thuyết trình chương 9 |  |  | Teamwork |  |
| 9 | ***Chương 9:* KITCHEN SAFETY** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Kitchen tools that can pose a safety hazard * Actions that can pose a safety hazard in a kitchen | CLO1  CLO3  CLO4 | 2  3  2 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Ôn tập và chuẩn bị bài kiểm tra cuối kỳ |  |  | Cá nhân |  |
| 10 | **BÀI KIỂM TRA CUỐI KỲ (TEST)** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Bài kiểm tra cuối kỳ | CLO1  CLO3 | 2  3 | Test | Answer sheet |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(0)* |  |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Thuyết trình
* Think-Pair-Share

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Video Clip** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Video Clip |  | CLO2  CLO4 | 3  2 | Video Clip | Rubric | 50 |
| **Bài kiểm tra cuối kỳ** | | | | | | | **50** |
| Lần 2 | Bài kiểm tra (test) |  | CLO1  CLO3 | 2  3 | Trắc nghiệm | Rubric | 50 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | Chương 4, 5, 6 | Chương 7,8 | Chương  9 | Video Clip | Bải kiểm tra (Test) |
| CLO1 |  | x | x | x | x | x |  | x |
| CLO2 | x |  |  |  |  |  | x |  |
| CLO3 |  | x | x | x | x | x |  | x |
| CLO4 |  | x | x | x | x | x | x |  |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

1. Cooking (2016), Virginia Evans, et, Express Publishing.

2. Food service industries (2016), Virginia Evans, et, Express Publishing.

3. Hotel and Catering (2018), Virginia Evans, et, Express Publishing.

* Tài liệu tham khảo:

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **THỰC HÀNH BÁNH VIỆT Mã học phần:** VCPR224053
2. **Tên Tiếng Anh:** VIETNAMESE CAKES PRACTICE
3. **Số tín chỉ:** 2 TC (0/2/4) (0 tín chỉ lý thuyết, 2 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 4 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: Th.S Hà Thị Huế

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: NN.Trần Thị Hiền Minh, Th.S Lê Mai Kim Chi

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

**Môn học trước:** không

**Môn học tiên quyết:** không

1. **Mô tả học phần:**

Môn học này nhằm cung cấp cho các bạn sinh viên những kiến thức về bánh truyền thống Việt Nam, biết được ý nghĩa, nguồn gốc ra đời của mỗi loại quà bánh. Bên cạnh đó, còn cung cấp cho các bạn các kỹ thuật để các bạn có thể tự hoàn thành một loại quà bánh bất kì.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL(b)** |
| CLO1 | Sử dụng được các trang thiết bị, dụng cụ, công cụ máy móc có trong bếp nhà hàng | PI2.1 | 3 |
| CLO2 | Mô tả trách nhiệm nghề nghiệp và đạo đức của bản thân khi làm việc liên quan đến thực phẩm phục vụ khách hàng. | PI3.2 | 3 |
| CLO3 | Mỗi sinh viên có thể độc lập nấu một món ăn kết hợp với các món của các bạn trong nhóm để hoàn thành một thực đơn gồm nhiều món | PI5.2 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1,2,3 | ***Bài thực hành số 1:*** **CÁC MÓN BÁNH ÁP DỤNG PHƯƠNG PHÁP HẤP** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   * Giới thiệu mục tiêu, nội dung của môn học * Hướng dẫn nội qui thực hành xưởng * Hướng dẫn các yêu cầu để đảm bảo vệ sinh, an toàn lao động trong thực hành tại bếp * Giới thiệu các dụng cụ, hướng dẫn cách sử dụng trang thiết bị, dụng cụ trong bếp   Củng cố lại một số kiến thức lý thuyết về: Cách chọn nguyên vật liệu, Thao tác trộn bột, các cách lấy trùng bột.   * Thực hiện một số món ăn như:   + Bánh da lợn  + Bánh nậm  + Bánh giò  + Bánh bèo Huế  + Bánh bột lọc Huế  + Bánh phu thê  + Bánh bèo ngọt  + Bánh đúc mặn  + Bánh tằm khoai mì  + Bánh ít trần  + Bánh chuối hấp  + Bánh ít lá gai  + Bánh ít lá cẩm  + Bánh hoa hồng hấp  + Bánh qui bột nếp | CLO1 | 3 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học. * Chuẩn bị nguyên liệu cho bài học tiếp theo | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Bài thực hành số 2:* CÁC MÓN BÁNH ÁP DỤNG PHƯƠNG PHÁP CHIÊN** |  |  |  |  |
| 4,5 | ***A/ Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp: (3)***  ***Nội dung GD* trên lớp*:***   * Giới thiệu về các món ăn sẽ học. * Hướng dẫn sơ các kỹ thuật cần biết để sơ chế và chế biến, Kỹ thuật tạo hình bánh, Kỹ thuật làm chín bánh * Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật sơ chế, chế biến nguyên liệu * Thực hiện nấu một số món như: * Bánh tôm Hồ Tây * Bánh cống * Bánh xèo miền Tây * Bánh cam * Bánh khoái * Bánh tai yến * Bánh nhúng | CLO2  CLO3 | 3 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học. * Chuẩn bị nguyên liệu cho bài học tiếp theo | CLO2 |  |  |  |
| 6 | ***Bài thực hành số 3:* CÁC MÓN BÁNH ÁP DỤNG PHƯƠNG PHÁP NẤU** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   * Giới thiệu về các món ăn sẽ học. * Hướng dẫn sơ các kỹ thuật cần biết để sơ chế và chế biến, Kỹ thuật tạo hình bánh, Kỹ thuật làm chín bánh * Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật sơ chế, chế biến nguyên liệu * Thực hiện nấu một số món:   + Bánh chưng  + Bánh tét | CLO2 | 2 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học.   Chuẩn bị nguyên liệu cho bài học tiếp theo | CLO2 |  |  |  |
| 7,8 | ***Bài thực hành số 4:* KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN XÔI, CHÈ** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   * Giới thiệu về các món ăn sẽ học. * Hướng dẫn sơ các kỹ thuật cần biết để sơ chế và chế biến, Kỹ thuật tạo hình bánh, Kỹ thuật làm chín bánh * Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật sơ chế, chế biến nguyên liệu * Thực hiện nấu một số món như:   + Xôi vị  + Xôi bắp  + Xôi khúc  + Xôi vò  +Chè trôi nước  + Chè bưởi  +Chè mè đen  + Chè bột báng  + Chè đậu váng  + Chè khoai môn  + Chè bà ba  + Chè đậu trắng  + Chè Sơn Qui | CLO2  CLO3 | 3 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học. * Chuẩn bị nguyên liệu cho bài học tiếp theo | CLO3 |  |  |  |
| 9 | ***THI CUỐI KỲ*** |  |  |  |  |
| Sinh viên bốc thăm và thực hiện một dạng bánh bất kỳ | CLO3 | 3 | Thực nghiệm;  Làm việc nhóm | Kết quả thực nghiệm |

1. **Phương pháp giảng dạy:** Thuyết giảng, trình chiếu, thảo luận nhóm
2. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(** | **Công cụ đánh giá** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Vấn đáp nhanh về cách sử dụng các trang thiết bị dụng cụ trong bếp | Tuần 2 | CLO1 | 3 |  |  | *20* |
| Lần 2 | Chế biến dòng bánh hấp | Tuần 5 | CLO2  CLO3 | 3 |  |  | *30* |
| **Tiểu luận** | | | | | | | **50** |
| Lần 3 | Sinh viên bốc thăm và thực hiện một dạng bánh bất kỳ | Tuần 9 | CLO3 | 3 | Sản phẩm | Rubric |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | |  | **Hình thức kiểm tra** | | | | |
| Bài TH 1 | Bài TH 2 | Bài TH 3 | Bài TH 4 | Bài TH 5 | Bài TH 6 | Bài TH 7 | Bài TH 8 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 | Lần … | Báo cáo  Project |
| CLO1 | x |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |
| CLO2 |  | X | x | x | x | x | x | x |  | x |  |  |  |
| CLO3 |  | X | x | x | x | x | x | x |  | x |  |  | X |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:
* PROFESSIONAL BAKING, Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey, 2017
* Bài giảng về Thực hành Bánh Việt (2022), Tài liệu lưu hành nội bộ, Khoa TT&DL, Trường ĐHSPKT.HCM.
* Tài liệu tham khảo:
* Bánh Điểm Tâm (Bánh Bột Mì), NXB Thời Đại, 2021
* Bánh Tuyệt Ngon Không Cần Lò Nướng, NXB Phụ Nữ, 2018
* Món Ngon Xứ Huế, NXB Phụ Nữ, 2019
* Cách Nấu Xôi Chè 3 Miền, Nhà Xuất Bản Phụ Nữ, 2014
* Bánh Việt Truyền Thống Mùa Lễ Hội, Nhà Xuất Bản Phụ Nữ Việt Nam, 2021
* Internet

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **THỰC HÀNH BÁNH Á** **Mã học phần:** ASPP213053
2. **Tên Tiếng Anh:** Asian Pastries Practice
3. **Số tín chỉ:** 1 tín chỉ (0/1/2) (0 tín chỉ lý thuyết, 1 tín chỉ thực hành, 2 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS.Lê Mai Kim Chi

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: ThS.Hà Thị Huế

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

học phần tiên quyết: Không

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này sẽ trang bị cho sinh viên các kỹ năng cần thiết để thực hiện hoàn chỉnh công việc trang trí bánh kem và các dạng Bánh Á cơ bản. Từ đó, người học sẽ tổng quan được công việc của một bếp bánh và bản thân có khả năng tự rèn luyện tay nghề để phát triển đam mê với nghề bánh.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL** |
| CLO1 | Sử dụng phù hợp các trang thiết bị, dụng cụ trong thực hành bánh Âu | PI2.1 | 3 |
| CLO2 | Nắm rõ nguyên tắc và thành thạo các công việc trong thực hành bánh Âu | PI3.2 | 3 |
| CLO3 | Hoạt động nhóm hiệu quả và hoàn thành đầy đủ công việc cá nhân phụ trách | PI5.2 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1 | **BÀI THỰC HÀNH 1: KỸ THUẬT CHÀ LÁNG VÀ CÁC KIỂU VIỀN TRANG TRÍ TRÊN BÁNH GIẢ (0/10/20)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (10)*  **Nội dung GD thực hành:** |  |  |  |  |
| 1.1. Hoa thị  1.2. Sò đứng  1.3. Sò nghiêng  1.4. Mướp đắng  1.5. Hoa xoay  1.6. Xoắn thừng - Đèn cầy  1.7. Chùm nho  1.8. Lưới hàng rào  1.9. Chữ viết  1.10. Hoa hồng | CLO1  CLO2  CLO3 | 3 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(20)*  + Luyện tập kỹ thuật chà láng và bắt sò thuần thục trên bánh giả  + Tham khảo thêm các mẫu trang trí bánh kem thực tế | CLO3 |  |  |  |
| 2 | **BÀI THỰC HÀNH 2: KỸ THUẬT CHÀ LÁNG VÀ CÁC KIỂU VIỀN TRANG TRÍ TRÊN BÁNH THẬT (0/10/20)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (10)*  **Nội dung GD thực hành:**  2.1. Hoa thị  2.2. Sò đứng  2.3. Sò nghiêng  2.4. Mướp đắng  2.5. Hoa xoay  2.6. Xoắn thừng - Đèn cầy  2.7. Chùm nho  2.8. Lưới hàng rào  2.9. Chữ viết  2.10. Hoa hồng | CLO1  CLO2  CLO3 | 3 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(20)*  + Luyện tập kỹ thuật chà láng và bắt sò thuần thục trên bánh thật  + Tham khảo thêm các mẫu trang trí bánh kem thực tế | CLO3 |  |  |  |
| 3 | **BÀI THỰC HÀNH 3: TRANG TRÍ BÁNH KEM MÔ HÌNH (0/10/20)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD thực hành:**   1. Bánh kem giáng sinh 2. Bánh kem năm mới 3. Bánh kem sinh nhật 4. Bánh kem đám cưới 5. Bánh kem lịch tháng 6. Bánh kem cuốn sổ 7. Bánh kem giỏ hoa 8. Bánh kem xe hơi | CLO1  CLO2  CLO3 | 3 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(20)*  chụp hình sản phẩm thực hành và hoàn thiện bài báo cáo | CLO3 |  |  |  |
| 4 | **Bài thực hành số 4*:* THỰC HÀNH DẠNG BÁNH BAO & BÁNH HÁ CẢO & BÁNH TIÊU***( 0/9/18)* |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (6)*  **Nội dung GD thực hành:**   * SV thực hành các loại bánh:  1. Bánh bao truyền thống ( bột khai ) 2. Bánh bao xá xíu ( men ) 3. Bánh bao cadé ( bột Mikko ) 4. Bánh bao bách hoa khuôn 5. Bánh bao kim sa 6. Bánh bao nước lèo 7. Bánh bao chiên 8. Bánh há cảo hấp 9. Bánh há cảo chiên 10. Bánh tiêu | CLO1  CLO2  CLO3 | 3 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(20)*  chụp hình sản phẩm thực hành và hoàn thiện bài báo cáo | CLO3 |  |  |  |
| 5 | **BÀI THỰC HÀNH 5: THỰC HÀNH DẠNG BÁNH PÍA & BÁNH TRUNG THU & BÁNH CAKE (0/10/20)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD thực hành:**   1. Bánh pía đậu xanh sầu riêng 2. Bánh pía cari thịt gà 3. Bánh pía kem trứng gà 4. Bánh trung thu ngũ sắc nhân đậu đỏ 5. Bánh Phú sĩ 6. Bánh Dorayoki 7. Bánh trung thu nướng 8. Bánh dẻo | CLO1  CLO2  CLO3 | 3 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(20)*  chụp hình sản phẩm thực hành và hoàn thiện bài báo cáo | CLO3 |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Thao tác mẫu
* Thực hành

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá** | **Công cụ đánh giá** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh thực hành** | | | | | | | **100** |
| Lần 1 | Trang trí bánh kem mô hình | Tuần 2 | CLO1  CLO2  CLO3 | 3 | Thực hành | Thang điểm | 40% |
| Lần 2 | TH Dạng bánh bao | Tuần 5 | CLO1  CLO2  CLO3 | 3 | Thực hành | Thang điểm | 30% |
| Lần 3 | TH Dạng bánh pía | Tuần 6 | CLO1  CLO2  CLO3 | 3 | Thực hành | Thang điểm | 30% |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | **Hình thức kiểm tra** | | |
| TH1 | TH2 | TH3 | TH4 | TH5 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 |
| CLO1 | x | x | x | x | x | x | x | x |
| CLO2 | x | x | x | x | x | x | x | x |
| CLO3 | x | x | x | x | x | x | x | x |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

[1] ThS. Lê Mai Kim Chi, bài giảng Trang trí món ăn và tiệc, khoa Thời trang & DL, trường ĐH SPKT Tp.HCM, 2022

[2] Th.S. Nguyễn Thị Hồng, Giáo trình Bánh Âu-Á, khoa Công nghệ May – Thời trang, trường ĐH SPKT Tp.HCM 2000

[3] Th.S. Trần Thị Bích Vân, Giáo trình Bánh Âu-Á, khoa Công nghệ May – Thời trang, trường ĐH SPKT Tp.HCM 2000

* Tài liệu tham khảo:

[1] Wayne Gisslen, Professional Baking 8th edition, 2022

[2] Jeffrey Hamelman, Bread 2nd edition, Wiley, 2009.

[3] Nick Malgieri, The modern Baker, DK Publishing, 2008.

[4] Sarah Kieffer, DNA dịch, 4 mùa cookies, NXB Thế Giới, 2021

[5] Heidi Holmon, The art of Modern CAKE, Yellow Pear Press, 2022

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **THỰC HÀNH BÁNH ÂU** **Mã học phần:** EUPP223153
2. **Tên Tiếng Anh:** European Pastries Practice
3. **Số tín chỉ:** 2 tín chỉ (0/2/4) (0 tín chỉ lý thuyết, 2 tín chỉ thực hành, 4 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS.Lê Mai Kim Chi

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: ThS.Trần Nguyễn Thành Tín, ThS.Hà Thị Huế

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

học phần tiên quyết: Không

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này sẽ trang bị cho sinh viên các kỹ năng cần thiết để thực hiện hoàn chỉnh các dạng Bánh Âu tráng miệng. Từ đó, người học sẽ tổng quan được công việc của một bếp bánh và bản thân có khả năng tự rèn luyện tay nghề để phát triển đam mê với nghề bánh.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL** |
| CLO1 | Sử dụng phù hợp các trang thiết bị, dụng cụ trong thực hành bánh Âu | PI2.1 | 3 |
| CLO2 | Nắm rõ nguyên tắc và thành thạo các công việc trong thực hành bánh Âu | PI3.2 | 3 |
| CLO3 | Hoạt động nhóm hiệu quả và hoàn thành đầy đủ công việc cá nhân phụ trách | PI5.2 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1 | **BÀI THỰC HÀNH 1: DẠNG BỘT BÁNH KHÔ(0/10/20)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (10)*  **Nội dung GD thực hành:** |  |  |  |  |
| + Langues de chat  + Butter cookies  + Peanut buttet cookies  + Coconut cookies  + Coconut Garland  + Chocolate chip cookies  + Marble cookies  + Matcha cookies  + John hail  + Almond cookies | CLO1  CLO2  CLO3 | 3 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(20)*  Hoàn thiện bảng giá cost cho dạng bánh thực hành | CLO3 |  |  |  |
| 2 | **BÀI THỰC HÀNH 2:DẠNG BÁNH CAKE (0/10/20)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (10)*  **Nội dung GD thực hành:**   1. Crepe 2. Pound cake 3. Marble cake 4. Banana Walnut cake 5. Carrot Muffin 6. Double chocolate muffin 7. Lemon cake 8. Cup cake 9. Sponge cake 10. Chiffon 11. Roll cake 12. Foam cake | CLO1  CLO2  CLO3 | 3 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(20)*  Hoàn thiện bảng giá cost cho dạng bánh thực hành và chụp hình sản phẩm thực hành | CLO3 |  |  |  |
| 3 | **BÀI THỰC HÀNH 3: DẠNG PIE – TART – CHOUX (0/10/20)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD thực hành:**   1. Coconut tart 2. Fruit tart 3. Orange Ganache Tart 4. Passion Fruit Meringue Tart 5. Apple crumble Pie 6. Apricot Pie 7. Choux à la creme 8. Paris Brest choux 9. Eclairs 10. Swan choux 11. Cookies choux 12. Chicken quiche | CLO1  CLO2  CLO3 | 3 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(20)*  Hoàn thiện bảng giá cost cho dạng bánh thực hành và chụp hình sản phẩm thực hành | CLO3 |  |  |  |
| 4 | **BÀI THỰC HÀNH 4: DẠNG BÁNH HẤP (0/10/20)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD thực hành:**   1. Flan au caramen 2. Cream brulle 3. Puding 4. Flan gateaux 5. Chocolate caramel 6. Cheese cake | CLO1  CLO2  CLO3 | 3 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(20)*  Hoàn thiện bảng giá cost cho dạng bánh thực hành và chụp hình sản phẩm thực hành | CLO3 |  |  |  |
| 5 | **BÀI THỰC HÀNH 5: DẠNG BÁNH MOUSSE (0/10/20)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD thực hành:**   1. Tiramisu 2. Strawbeery Mousse 3. Passion Fruit Mousse 4. Mango Mousse 5. Coffee Mousse 6. Mousse chocolate 7. Biscuit Amarretto 8. Opera cake | CLO1  CLO2  CLO3 | 3 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(20)*  Hoàn thiện bảng giá cost cho dạng bánh thực hành và chụp hình sản phẩm thực hành | CLO3 |  |  |  |
| 6 | **BÀI THỰC HÀNH 6: DẠNG BÁNH MÌ (0/10/20)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (10)*  **Nội dung GD thực hành:**   1. Bánh mì Việt Nam 2. Bánh mì hambuger 3. Bánh mì ngân tơ & tổ cút 4. Bánh mì ốc thịt 5. Bánh mì xúc xích thịt 6. Papparoti 7. Bánh mì cua 8. Bánh mì baguette 9. White sandwich 10. Pizza 11. Doughnut | CLO1  CLO2  CLO3 | 3 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(20)*  Hoàn thiện bảng giá cost cho dạng bánh thực hành và chụp hình sản phẩm thực hành | CLO3 |  |  |  |
| 7,8 | **BÀI THỰC HÀNH 7: DẠNG BÁNH CÁN LỚP (0/10/20)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (10)*  **Nội dung GD thực hành:**   1. *Puff Pasrty* 2. *Pate chaud* 3. *Egg tart* 4. *Danish pastry* 5. *Croissant* | CLO1  CLO2  CLO3 | 3 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(20)*  Hoàn thiện bảng giá cost cho dạng bánh thực hành và chụp hình sản phẩm thực hành | CLO3 |  |  |  |
| 9 | ***THI KẾT THÚC MÔN*** |  |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Thao tác mẫu
* Thực hành

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá** | **Công cụ đánh giá** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | TH Dạng bánh Hấp | Tuần 2 | CLO1  CLO2  CLO3 | 2 | Thực hành | Thang điểm | 10 |
| Lần 2 | TH Dạng bánh Mousse | Tuần 5 | CLO1  CLO2  CLO3 | 2 | Thực hành | Thang điểm | 15 |
| Lần 3 | TH Dạng bánh mì | Tuần 6 | CLO1  CLO2  CLO3 | 2 | Thực hành | Thang điểm | 10 |
| Lần 4 | TH Dạng bánh Danish & Puff | Tuần 8 | CLO1  CLO2  CLO3 |  | Thực hành | Thang điểm | 15 |
| **Điểm cuối kỳ** | | | | | | | **50** |
| Lần 5 | Thực hiện set menu bánh Âu tráng miệng | Tuần 9 | CLO1  CLO2  CLO3 | 2 | Thực hành | Thang điểm | 50 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | | | | |
| TH1 | TH2 | TH3 | TH4 | TH5 | TH6 | TH7 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 | Lần 4 | Lần 5 |
| CLO1 | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| CLO2 | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| CLO3 | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

[1] ThS. Lê Mai Kim Chi, bài giảng Trang trí món ăn và tiệc, khoa Thời trang & DL, trường ĐH SPKT Tp.HCM, 2022

[2] Th.S. Nguyễn Thị Hồng, Giáo trình Bánh Âu-Á, khoa Công nghệ May – Thời trang, trường ĐH SPKT Tp.HCM 2000

[3] Th.S. Trần Thị Bích Vân, Giáo trình Bánh Âu-Á, khoa Công nghệ May – Thời trang, trường ĐH SPKT Tp.HCM 2000

* Tài liệu tham khảo:

[1] Wayne Gisslen, Professional Baking 8th edition, 2022

[2] Jeffrey Hamelman, Bread 2nd edition, Wiley, 2009.

[3] Nick Malgieri, The modern Baker, DK Publishing, 2008.

[4] Sarah Kieffer, DNA dịch, 4 mùa cookies, NXB Thế Giới, 2021

[5] Heidi Holmon, The art of Modern CAKE, Yellow Pear Press, 2022

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:** Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG VÀ DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **NGHIỆP VỤ BÀN Mã học phần:** TASE332453
2. **Tên Tiếng Anh:** Table service (Food and beverage services)
3. **Số tín chỉ:** 3 TC (2/1/6) ( 2 tín chỉ lý thuyết, 1 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 6 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: Th.S Nguyễn Thị Thanh Nhân

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: ThS. Nguyễn Văn Nhựt

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

Học phần tiên quyết: Không

Học phần trước: Nhập môn ngành QTNH&DVAU, tổng quan du lịch, văn hóa ẩm thực

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này cung cấp cho sinh viên những kiến thức tổng quát nhà hàng về cách phân loại, sơ đồ tổ chức, mối quan hệ giữa các bộ trong nhà hàng, mô tả trách nhiệm, nhiệm vụ và bảng mô tả công việc của nhân viên phục vụ. Hiểu được về cơ cấu bữa ăn cũng như cách thiết kế thực đơn cho bữa ăn. Có kiến thức và kỹ năng về nhận đặt bàn, chuẩn bị một ca làm việc, các bước của quy trình phục vụ nhà hàng hạng sang theo quy trình cụ thể. Rèn luyện khả năng tự học và làm việc chuyên nghiệp. Qua đó rèn luyện kỹ năng đọc và hiểu tài liệu tiếng anh của môn học, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng thuyết trình và cách viết bài luận đúng quy định.

**Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL(b)** |
| CLO1 | Phát biểu khái niệm kinh doanh nhà hàng  Giải thích mối quan hệ của các bộ phận trong nhà hàng, các phép tắc ăn uống và loại hình phục vụ  Thiết kế và phân tích thực đơn cho trường hợp cụ thể  Viết quy trình nhận đặt bàn  Viết quy trình phục vụ nhà hàng hạng sang hoàn chỉnh cho một trường hợp cụ thể | PI1.2 | 3 |
| CLO2 | Nhận dạng và chuẩn bị các cụng cụ thiết bị phục vụ trong nhà hàng theo bảng kê (Checklist)  Thực hành được quy trình phục vụ trên. | PI 2.1 | 3 |
| CLO3 | Vẽ và phân sơ đồ tổ chức của một nhà hàng cụ thể  Viết và phân tích bảng mô tả công việc của nhân viên phục vụ | PI 3.2 | 3 |
| CLO4 | Lập kế hoạch hành động và theo theo tiến độ hoàn thành công việc mỗi các nhân và nhóm | PI5.2 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
|  | ***Chương 1:* TỔNG QUAN NHÀ HÀNG** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  Giới thiệu môn học và cách đánh giá | CLO1  CLO3  CLO4 | 3  3  3 |  |  |
| * Khái niệm kinh doanh nhà hàng * Phân loại nhà hàng * Sơ đồ tổ chức nhà hàng * Nhiệm vụ và trách nhiệm các nhân viên bộ phận nhà hàng * Bảng mô tả công việc nhân viên phục vụ. |  |  | * Thuyết trình * Thảo luận nhóm | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 2 và xem lại nội dung chương 1 * Chọn một nhà hàng hạng sang hoặc nhà hàng trong khách sạn 5 sao: xác định loại nhà hàng, mô tả tổng quan nhà hàng, vẽ sơ đồ tổ chức, mô tả trách nhiệm của các bộ phận trong nhà hàng và viết bảng mô tả công việc nhân viên phục vụ | CLO1  CLO3  CLO4 | 3  3  3 | Thảo luận nhóm | Viết báo cáo |
|  | ***Chương 1:* TỔNG QUAN NHÀ HÀNG** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1  CLO4 | 3  3 |  |  |
|  | * Khái niệm phục vụ nhà hàng * Các loại hình phục vụ * Các phép tắc ăn uống trong nhà hàng * Các mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống và các bộ phận khác trong khách sạn |  |  | Thuyết trình  Thảo luận nhóm | Vấn đáp và kiểm tra trắc nghiệm |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 2, xem lại nội dung chương 1 * Xác định loại hình phục vụ và phân tích mối quan hệ của nhà hàng đã chọn với các bộ phân khác trong khách sạn, mô tả thực đơn tại nhà hàng đã chọn | CLO1  CLO4 | 3  3 | Thảo luận nhóm | Viết báo cáo |
|  | ***Chương 2:* BỮA ĂN VÀ THIẾT KẾ THỰC ĐƠN THEO BỮA ĂN** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1  CLO4 | 3  3 |  |  |
|  | * Khẩu vị & tập quán ăn uống người âu * Các bữa ăn trong ngày * Thực đơn * Những cân nhắc khi lập thực đơn * Những nguyên tắc khi giới thiệu thực đơn một bữa ăn * Yêu cầu đối với nhân viên phục vụ khi giới thiệu thực đơn |  |  | Thuyết trình,  Thảo luận nhóm | Báo cáo, vấn đáp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 4 và xem lại nội dung chương 3 * Chọn một set menu của nhà hàng, tìm hiểu về cách mô tả mỗi món ăn, áp dụng nguyên tác giới thiệu thực đơn (viết bản thảo) | CLO1  CLO4 | 3  3 | Thảo luận nhóm | Viết báo cáo |
| 4 | ***Chương 3:* NHẬN ĐẶT BÀN VÀ CHUẨN BỊ CA LÀM VIỆC** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Nhận đặt bàn * Tiêu chuẩn vệ sinh và yêu cầu cá nhân của nhân viên phục vụ * Họp đầu ca * Trang Thiết bị nhà hàng * Sơ đồ bố trí sảnh nhà hàng * Boxing bàn * Xếp, Trải, thay khăn bàn * Gấp khăn ăn * Lau bóng dụng cụ * Xếp đặt bàn ăn kiểu Á, Âu (Alacarte, set menu) * Chuẩn bị bàn phụ (sideboard) * Kỹ thuật bưng khay | CLO1  CLO2  CLO4 | 3  3  3 | Thuyết giảng, tổ chức làm việc nhóm | Báo cáo, vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 4 và xem lại nội dung chương 5 * ***Viết quy trình cho các kỹ năng trong chương 3*** | CLO1  CLO4 | 3  3 | Thảo luận nhóm | Viết báo cáo |
|  | ***Chương 4*** **QUY TRÌNH PHỤC VỤ NHÀ HÀNG HẠNG SANG THEO CHUẨN ÂU** |  |  |  |  |
|  | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1  CLO2  CLO4 | 3  3  3 | Thuyết giảng, tổ chức làm việc nhóm |  |
| 5 | * Đón khách và mời khách ngồi * Trải khăn ăn * Phục vụ nước * Nhận gọi và phục vụ thức uống khai vị * Phục vụ bơ và bánh mì * Trình thực đơn * Tư vấn bán hàng * Nhận gọi món * Nhận gọi rượu vang * Nhập món đã gọi vào hệ thống * Nhận dạng và viết trật tự gọi món * Chỉnh sửa bộ dụng cụ bàn ăn * Phục vụ súp * Dọn chén, tô súp * Phục vụ món cá * Phục vụ món chính * Dọn đĩa * Dọn đĩa phụ * Lau bàn trước khi phục vụ tráng miệng * Đặt và chỉnh bộ dụng cụ ăn tráng miệng * Phục vụ tráng miệng (món ngọt, phục vụ phô mai, Phục vụ bánh) * Phục vụ trà hoặc cà phê hoặc thức uống tiêu hóa, phục vụ bia. * Thanh toán * Tiễn khách * ***Các quy trình phục vụ ở nhà hàng hạng trung: BBQ, Lẩu...*** |  |  |  | Báo cáo, vấn đáp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 5 và xem lại nội dung chương 4 * Viết quy trình các bước trong quy trình phục vụ nhà hàng hạng sang ở chương 4 | CLO1  CLO4 | 3  3 | Thảo luận nhóm | Viết báo cáo |
| 6 | ***Chương 5:* CÁC KỸ NĂNG PHỤC VỤ NÂNG CAO** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Phục vụ vang đỏ * Phục vụ vang trắng * Phục vụ champage * Phục vụ gueridon * Kỹ thuật cắt và phục vụ trái cây * Kỹ thuật cắt và chia phần một con gà * Kỹ thuật flambee | CLO1  CLO2  CLO4 | 3 | Thuyết trình, tổ chức làm việc nhóm | Báo cáo, Vấp đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * ***Viết quy trình các kỹ năng phục vụ nâng cao chương 5*** | CLO1  CLO4 | 3 | Thảo luận nhóm | Viết báo cáo |
| 7 | ***Thực hành buổi 1*** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  ***Thực hành quy trình đặt bàn và các quy trình chuẩn bị khu vực làm việc ở chương 3*** | CLO2  CLO4 | 3  3 | Thực hành | Viết báo cáo |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Chỉnh sửa các bảng quy trình và luyện tập | CLO2  CLO4 | 3  3 | Thực hành | Viết báo cáo |
| 8 | ***Thực hành buổi 2*** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Thực hành các quy trình phục vụ nâng cao chương 5 | CLO2  CLO4 | 3  3 | Thực hành | Viết báo cáo |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Chỉnh sửa các bảng quy trình và luyện tập | CLO2  CLO4 | 3  3 | Thực hành | Viết báo cáo |
| 9 | ***Thực hành buổi 3*** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  Thực hành các quy trình phục vụ nâng cao chương 5 | CLO2  CLO4 | 3  3 | Thực hành | Viết báo cáo |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Chỉnh sửa các bảng quy trình và luyện tập | CLO2  CLO3 | 3  3 | Thực hành | Viết báo cáo |
| 10 | ***Thực hành buổi 4*** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  Thực hành các quy trình phục vụ nhà hàng hạng sang chương 4 | CLO2  CLO4 | 3  3 | Thực hành | Viết báo cáo |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Chỉnh sửa các bảng quy trình và luyện tập | CLO2  CLO4 | 3  3 | Thực hành | Viết báo cáo |
| 11 | ***Buổi 5: Thực hành quy trình phục vụ nhà hàng hạng sang*** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  Chuẩn bị và thực hiện phục vụ 4 khách theo thực đơn theo kế hoạch cụ thể | CLO2  CLO4 | 3  3 | Thực hành | Viết báo cáo |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Rèn luyện các kỹ năng đã học | CLO2  CLO4 | 3  3 | Thực hành | Viết báo cáo |
| 12 | ***Buổi 6: Thực hành quy trình phục vụ nhà hàng hạng sang*** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  Chuẩn bị và thực hiện phục vụ 4 khách theo thực đơn với kế hoạch cụ thể | CLO2  CLO4 | 3  3 | Thực hành | Viết báo cáo |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)* |  |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

Các phương pháp giảng dạy được triển khai trong môn học này bao gồm thuyết giảng, vấn đáp các nội dung lý thuyết, tổ chức hoạt động thảo luận nhóm, rèn luyện kỹ năng viết quy trình, tổ chức các nhóm thực hành theo quy trình và tạo video, thiết kế câu hỏi trắc nghiệm trên phần mềm nhằm cũng cố kiến thức học tập.

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Tính chuyên cần, thảo luận, đặt và trả lời câu hỏi trong giờ học | Thường xuyên | CLO1, CLO2, CLO3 | **3**  **3**  **3** | **Điểm danh, đặt câu hỏi, kiểm tra tiến độ báo cáo** | **Bảng điểm ghi nhận kết quả** | *10* |
| Lần 2 | Kiểm tra trắc nghiệm nội dung chương 1,2,3 | **T5** | CLO1 | **3**  **3** | **Trắc nghiệm** | **Phần mềm** | *10* |
| Lần 3 | Viết quy trình và quay video các kỹ năng của chương 3,4, 5. | **T6,7** | CLO1  CLO2, CLO4 | **3, 3** | **Thuyết trình** | **Rubric** | *30* |
| **Tiểu luận/Báo cáo/Thi cuối kỳ/...** *<Thi TH cuối kỳ>* | | | | | | | **50** |
| Lần 4 | Các nhóm lập kế hoạch và thực hiện tổ chức phục vụ nhà hàng theo yêu cầu sau: Nhận Đặt bàn và chuẩn bị phục vụ cho 4 khách theo thực đơn cụ thể; Thực hiện phục vụ theo thực đơn (giao tiếp và bán hàng bằng tiếng Anh được điểm cộng) | **T12** | **CLO2, CLO4**  **CLO3** | 3 | Thực hành | Rubric và các bảng quy trình | **50** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Hình thức kiểm tra** | | | | | | | | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | Chương 4 | Chương 5 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 | Lần 4 |
| CLO1 | x | x | x | x | x | x | x | x |  |
| CLO2 |  |  | x | x | x | x |  | x | x |
| CLO3 | x |  |  |  |  | x |  |  |  |
| CLO4 | x | x | x | x | x |  |  | x | x |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

[1] John Cousins, Suzanne Weekes (2020). Food and Beverage Service. Hodder Education

[2] Nguyễn Thị Thanh Nhân (2022). Bài giảng Nghiệp vụ bàn. Lưu hành nội bộ.

[3] Hà Nam Khánh Giao, Nguyễn Văn Bình (2015). Giáo trình Nghiệp vụ nhà hàng, NXB Thống kê.

* Tài liệu tham khảo:

[4] Negi Mahendra Singh (2021). Training Manual for Food and Beverage Services. IK Pub

[4] Dr. Sanjeev Kumar Saxena (2019 ). Food & Beverage Service Basics: Hotel Management. Kindle

[5] Gopi krishna, .vara prasad. (2020). F & B service simplified: food and beverage . K.P. house publications. ISBN: 978-93-5047-126-3

[6] Matt A. Casado (2012). Food and Beverage Service Manual. Kindle

[7] Jagmohan Negi (2013). Food and Beverage Services. S Chand & Co Ltd.

[8] Dr sanjeev saxena (2020). Food and beverage service- an insight. Kindle

[9] VTOS (2014). Tiêu chuẩn nghề du lịch Việt Nam Nghiệp vụ nhà hàng. Tổng cục Du lịch Việt Nam - Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch.

[10] R. Singaravelavan (2016). Food and beverage service . Oxford university Press.

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** 30/11/2022
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG VÀ DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **MARKETING NHÀ HÀNG & DVAU Mã học phần:** MARE233353
2. **Tên Tiếng Anh:** Marketing for Restaurants & Eatery Services
3. **Số tín chỉ:** 3 tín chỉ (3 tín chỉ lý thuyết)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: TS. Trần Quang Trí

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: Th.S Nguyễn Văn Nhựt, ThS.Lương Thế Bảo

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

học phần tiên quyết: Không

học phần trước: Không

1. **Mô tả học phần:**

Môn học sẽ trang bị cho người học những kiến thức tổng quát về Marketing dưới góc nhìn nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Cụ thể, môn học cung cấp một số nguyên lý về Marketing giúp người học xác định sự thật ngầm hiểu và biết cách phân tích, định vị, và lựa chọn thị trường mục tiêu. Từ đó giúp người học hiểu và triển khai chiến lược Marketing thông qua bộ công cụ Marketing Mix. Bên cạnh đó, môn được giảng dạy và đánh giá dựa trên hình thức song ngữ tiếng Việt và Tiếng Anh, từ đó cung cấp cho người học các ví dụ, ngôn ngữ, và môi trường luyện tập sử dụng tiếng Anh trong lĩnh vực marketing nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL(b)** |
| CLO1 | Mô tả được các hiện tượng, nguyên tắc xảy trong thực phẩm, trong thiết kế, và trong tổ chức dịch vụ ăn uống | PI1.1 | 2 |
| CLO2 | Trình bày nội dung bằng từ ngữ riêng để giải thích ý tưởng cá nhân | PI6.1 | 3 |
| CLO3 | Phác thảo ý tưởng và các yếu tố liên quan đến ý tưởng thuộc lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống | PI7.1 | 2 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1 | ***Bài 1:* GIỚI THIỆU** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Giới thiệu môn học * Thành lập nhóm * Xác định tên đề tài nhóm | CLO3 | 2 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Chuẩn bị bài thuyết trình bài 2 | CLO1  CLO2 |  | Teamwork |  |
| 2 | ***Bài 2:* TỔNG QUAN VỀ MARKETING TRONG NHÀ HÀNG VÀ DVAU** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1  CLO3 | 2  2 |  |  |
| * Khái niệm chung về Marketing trong NH&DVAU |  |  | * Thuyết trình |  |
| * Thị trường và nhu cầu khách hàng * Định hướng quản trị Marketing |  |  | * Think-Pair-Share | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Chuẩn bị bài thuyết trình bài 3 | CLO1  CLO2 |  | Teamwork |  |
|  | ***Bài 3:* PHÂN TÍCH HÀNH VI KHÁCH HÀNG** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1  CLO2  CLO3 | 2  3  2 |  |  |
| 3 | * Khái niệm hành vi khách hàng * Mô hình hành vi khách hàng |  |  | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Chuẩn bị bài thuyết trình bài 4 | CLO1  CLO2 |  | Teamwork |  |
| 4 | ***Bài 4:* PHÂN TÍCH HÀNH VI KHÁCH HÀNG (TT)** | CLO1  CLO2  CLO3 | 2  3  2 |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Đặc trưng ảnh hưởng đến hành vi mua hàng * Tiến trình quyết định mua hàng |  |  | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Chuẩn bị bài thuyết trình bài 5 | CLO1  CLO2 |  | Teamwork |  |
|  | ***Bài 5:* PHÂN KHÚC, MỤC TIÊU VÀ ĐỊNH VỊ THỊ TRƯỜNG** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1  CLO2  CLO3 | 2  3  2 |  |  |
| 5 | * Phân khúc thị trường (Market Segmentation) * Mục tiêu thị trường (Market Targeting) * Định vị thị trường (Market Positioning) |  |  | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Chuẩn bị bài thuyết trình bài 6 | CLO1  CLO2 |  | Teamwork |  |
| 6 | ***Bài 6:* NGHIÊN CỨU MARKETING** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Insights * Hệ thống thông tin Marketing * Tiến trình nghiên cứu Marketing | CLO1  CLO2  CLO3 | 2  3  2 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Chuẩn bị bài thuyết trình bài 7 | CLO1  CLO2 |  | Teamwork |  |
| 7 | ***Bài 7:* CHIẾN LƯỢC SẢN PHẨM** |  |  |  |  |
| ***A/* Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Khái niệm sản phẩm * Cấp độ sản phẩm * Phân loại sản phẩm | CLO1  CLO2  CLO3 | 2  3  2 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Chuẩn bị bài thuyết trình bài 8 | CLO1  CLO2 |  | Teamwork |  |
| 8 | ***Bài 8:* CHIẾN LƯỢC SẢN PHẨM (TT)** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Những quyết định về sản phẩm và dịch vụ * Quy trình phát triển sản phẩm mới * Chiến lược chu kỳ sống của sản phẩm | CLO1  CLO2  CLO3 | 2  3  2 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Chuẩn bị bài thuyết trình bài 9 |  |  |  |  |
| 9 | ***Bài 9:* CHIẾN LƯỢC GIÁ** | CLO1  CLO2 |  | Teamwork |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Khái niệm giá * Chiến lược giá tiêu biểu | CLO1  CLO2  CLO3 | 2  3  2 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Chuẩn bị bài thuyết trình bài 10 | CLO1  CLO2 |  | Teamwork |  |
| 10 | ***Bài 10:* CHIẾN LƯỢC GIÁ (TT)** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (6)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Chiến lược điều chỉnh giá * Thay đổi giá | CLO1  CLO2  CLO3 | 2  3  2 | * Thuyết trình   Think-Pair-Share | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Chuẩn bị bài thuyết trình bài 11 | CLO1  CLO2 |  | Teamwork |  |
| 11 | ***Bài 11:* CHIẾN LƯỢC PHÂN PHỐI** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Khái niệm kênh phân phối * Bản chất và chức năng kênh phân phối | CLO1  CLO2  CLO3 | 2  3  2 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Chuẩn bị bài thuyết trình bài 12 | CLO1  CLO2 |  | Teamwork |  |
| 12 | ***Bài 12:* CHIẾN LƯỢC PHÂN PHỐI (TT)** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Phân loại kênh phân phối * Tổ chức kênh phân phối | CLO1  CLO2  CLO3 | 2  3  2 | * Thuyết trình   Think-Pair-Share | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Chuẩn bị bài thuyết trình bài 13 | CLO1  CLO2 |  | Teamwork |  |
| 13 | ***Bài 13:* CHIẾN LƯỢC CHIÊU THỊ** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Khái niệm chiêu thị * Chiến lược chiêu thị hỗ hợp * Quảng cáo * Bán hàng cá nhân | CLO1  CLO2  CLO3 | 2  3  2 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Chuẩn bị bài thuyết trình chương 14 | CLO1  CLO2 |  | Teamwork |  |
| 14 | ***Bài 14:* CHIẾN LƯỢC CHIÊU THỊ (TT)** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Khuyến mãi * Quan hệ công chúng * Bán hàng trực tiếp | CLO1  CLO2  CLO3 | 2  3  2 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Chuẩn bị ôn tập và thi cuối kỳ |  |  |  |  |
| 15 | **BÀI KIỂM TRA CUỐI KỲ** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Bài kiểm tra cuối kỳ | CLO1 | 2 | Test | Answer sheet |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(0)* |  |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Thuyết trình
* Think-Pair-Share

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Báo cáo thuyết trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Thuyết trình nhóm |  | CLO2  CLO3 | 3  2 | Thuyết trình, báo cáo | Rubric | 50 |
| **Bài kiểm tra cuối kỳ** | | | | | | | **50** |
| Lần 2 | Bài kiểm tra (test) |  | CLO1 | 2 | Trắc nghiệm | Rubric | 50 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** |  | **Nội dung giảng dạy** | | | | | **Hình thức kiểm tra** | |
| Bài 1 | Bài 2, 3, 4 | Bài 5, 6, 7 | Bài 8, 9, 10 | Bài 11, 12, 13 | Bài 14 | Test | Thuyết trình |
| CLO1 |  | x | x | x | x | x | x |  |
| CLO2 |  | x | x | x | x | x |  | x |
| CLO3 | x | x | x | x | x | x |  | x |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính: Nguyên lý Marketing (2021, Phiên bản 17) Philip T. Kotler & Gary Armstrong, Nhà xuất bản Đại học Kinh Tế Quốc dân, 2021.
* Tài liệu tham khảo:

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** 30/11/2022
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

*.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG VÀ DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **QUẢN TRỊ TIỆC Mã học phần:** BAMA223453
2. **Tên Tiếng Anh:** Banquet management
3. **Số tín chỉ:** 2 TC (2/0/0) ( 2 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 6 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: Th.S Nguyễn Thị Thanh Nhân

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: ThS.Lê Mai Kim Chi

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

Học phần tiên quyết: Không

Học phần trước: Nghiệp vụ bàn, quản trị bar, thực hành bếp, nguyên liệu thực phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm, kế toán nhà hàng.

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này cung cấp cho sinh viên những kiến thức tổng quan về tổ chức tiệc, xây dựng thực đơn tiệc, xây dựng kế hoạch tổ chức tiệc như lập kế hoạch tổng thể, kế hoạch hành động cho bộ phận bếp, kế hoạch tổ chức nguồn lực và mua sắm cho hoạt động tổ chức tiệc, kế hoạch trang thiết bị, kế hoạch tổ chức phục vụ, kiểm soát chi phí. Qua đó rèn luyện kỹ năng đọc và hiểu tài liệu tiếng anh của môn học quản trị tiệc, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng thuyết trình và cách viết bài luận đúng quy định.

**Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL(b)** |
| CLO1 | Phân tích lợi ích khi kinh doanh tiệc  Vẽ và giải thích các chức năng bộ phận tiệc  Phân loại các hình thức tiệc  Phân tích quy trình hoạt động tổ chức tiệc  Phân tích và thiết kế thực đơn tiệc  Phân tích cách quản lý tài chính tiệc  Giải thích các hình thức tổ chức tiệc | PI1.2 | 3 |
| CLO2 | Thiết kế mô hình kinh doanh tiệc: tên doanh nghiệp, sứ mệnh, mục tiêu, sản phẩm và dịch vụ, sơ đồ tổ chức, cách thức hoạt động và tài chính... | PI 3.4 | 2 |
| CLO3 | Phân tích và xây dựng kế hoạch tổ chức tiệc cho một sự kiện cụ thể bao gồm thực đơn, ngân sách, địa điểm cơ sở vật chất, chuẩn bị sảnh phục vụ tiệc, nhân sự và quy trình phục vụ tiệc, sản xuất thực đơn tiệc. | PI 4.2 | 2 |
| CLO4 | Lập kế hoạch hành động sản xuất và tổ chức tiệc từ giai đoạn nhận đặt tiệc đến khi kết thúc tiệc. | PI 7.2 | 2 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1,2 | ***Chương 1:* Tổng quan dịch vụ tiệc** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 3 |  |  |
| * Khái niệm về Tiệc * Lợi ích của loại hình kinh doanh Tiệc * Sơ đồ tổ chức bộ phận Tiệc * Chức năng của các chức danh bộ phận Tiệc * Trách nhiệm phục vụ Tiệc * Các yếu tố quyết định của bữa Tiệc * Các sự kiện tổ chức Tiệc * Các loại hình phục vụ Tiệc * Xu hướng phát triển kinh doanh tiệc * Quy trình hoạt động tổ chức tiệc |  |  | * Thuyết trình * Thảo luận nhóm | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 2 và xem lại nội dung chương 1 * Mỗi nhóm chọn 5 hình thức tổ chức tiệc khác nhau của các công ty cung cấp dịch vụ tiệc: xác định sản phẩm, tầm nhìn, sứ mệnh và giá trị cốt lõi của công ty cung cấp dịch vụ tiệc và các dịch vụ khác. | CLO1, CLO2 | 3 | Thảo luận nhóm | Viết báo cáo  Thuyết trình |
|  | ***Chương 2:* Thực đơn tiệc và nhận đặt tiệc** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1, CLO3 | 3,2 |  |  |
| 3,4 | * Các yếu tố liên quan đến thực đơn * Cấu trúc thực đơn tiệc * Bảng công thức chuẩn cho món ăn trong thực đơn tiệc * Giá thực đơn tiệc * Thiết kế thực đơn tiệc * Các ví dụ về thực đơn tiệc * Nhận đặt tiệc * Đàm phán và ký hợp đồng |  |  | Thuyết trình  Thảo luận nhóm | Vấn đáp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 3, xem lại nội dung chương 2 * Chọn một loại hình tiệc cụ thể, xác định thực đơn và thiết kế bảng công thức chuẩn cho các món ăn trong thực đơn, xác định giá bán cho cả thực đơn tiệc, soạn thảo hợp đồng cung cấp dịch vụ tiệc | CLO1, CLO2 | 2 | Thảo luận nhóm | Báo cáo kết quả |
|  | ***Chương 3:* Kế hoạch tổ chức tiệc** |  |  |  |  |
| 5,6 | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1, CLO3, CLO4 | 3,  2  2 | Thuyết trình |  |
|  | * Mục đích lập kế hoạch tổ chức Tiệc * Nội dung kế hoạch tổ chức Tiệc * Dự toán ngân sách bữa Tiệc * Lập kế hoạch sản xuất thực đơn tiệc * Lựa chọn địa điểm tổ chức Tiệc * Kế hoạch cơ sở vật chất * Trang trí phòng Tiệc * Lựa chọn loại hình phục vụ * Lựa chọn dạng bàn Tiệc * Bố trí chỗ ngồi khách dự Tiệc * Lựa chọn đồ uống cho bữa Tiệc * Kế hoạch nhân sự * Kế hoạch phục vụ tiệc |  |  | Thảo luận nhóm | Vấn đáp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 4 và xem lại nội dung chương 3 * ***Lập kế hoạch ngân sách*** * ***Kế hoạch mua sắm nguyên vật liệu*** * ***Kế hoạch nhân sự*** * ***Kế hoạch sản xuất thực đơn tiệc*** * ***Kế hoạch tổ chức phục vụ tiệc*** | CLO1, CLO3, CLO4 | 3,  2  2 | Thảo luận | Báo cáo kết quả |
| 7,8 | ***Chương 4:* Quản lý tài chính tiệc** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Quản lý chi phí * Quản lý doanh thu Tiệc * Dự toán lợi nhuận * Quản lý và điều hành bữa Tiệc * Hệ thống báo cáo thu ngân | CLO1, CLO3, CLO4 | 3,  2  2 | Thuyết trình |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 5 và xem lại nội dung chương 4 * Phân tích, lập dự toán và vẽ sơ đồ tròn quản lý doanh thu tài chính cho trường hợp tiệc cụ thể | CLO1,  CLO3, CLO4 | 3  2  2 |  |  |
|  | ***Chương 5:* Tổ chức phục vụ tiệc** |  |  |  |  |
|  | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1, CLO3, CLO4 | 3,  2  2 |  |  |
| 9,10 | * Tổ chức phục vụ tiệc Buffet * Tổ chức phục vụ tiệc ngồi * Tổ chức phục vụ tiệc hội nghị, hội thảo, tiệc trà * Tổ chức phục vụ tiệc cưới * Tổ chức phục vụ tiệc Cocktail * Tổ chức phục vụ tiệc ngoài trời * Quốc yến |  |  |  |  |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)* |  |  | Tổng hợp  Báo cáo |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

Các phương pháp giảng dạy được triển khai trong môn học này bao gồm thuyết giảng, vấn đáp các nội dung lý thuyết, tổ chức hoạt động thảo luận nhóm, tổ chức báo cáo và đánh giá tiến độ.

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Tính chuyên cần, thảo luận, đặt và trả lời câu hỏi trong giờ học | Thường xuyên | CLO1  **CLO2**  **CLO3**  **CLO4** | 3  **2**  **2**  **2** | **Điểm danh, đặt câu hỏi** | **Bảng điểm ghi nhận kết quả** | *10* |
| Lần 2 | Thiết kế mô hình kinh doanh tiệc, báo cáo tổng quan mô hình nhóm chọn | **T5** | CLO1, CLO2 | 3 | **Báo cáo thuyết trình** | **Rubric** | *10* |
| **Tiểu luận/Báo cáo/Thi cuối kỳ/...** *<Tiểu luận>* | | | | | | | **50** |
| Lần 3 | Kế hoạch hoàn chỉnh chi tiết cho xây dựng mô hình kinh doanh cho một dịch vụ tiệc và phương thức hoạt động sản xuất và phục vụ một loại hình tiệc cụ thể. | **T10** | CLO1  CLO2  CLO3, CLO4 | 3  **2**  **2**  **2** | Bài luận, báo cáo | Rubric | **50** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | | | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | Chương 4 | Chương 5 |  | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 |  |  |
| CLO1 | x | x | x | x | x |  | x | x | x |  |  |
| CLO2 |  |  |  |  |  |  | x | x | x |  |  |
| CLO3 |  | x | x | x | x |  | x |  | x |  |  |
| CLO 4 |  |  | x | x | x |  | x |  | X |  |  |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

[1] Dr Rajendra Vadnere, Dr Surya Gunjal, Smt Jyoti Shetty (2017). Banquet Management. Yashwantrao Chavan Maharashtra Open Univesity, Nashik.

[2] Bài giảng quản trị tiệc (2022). Nguyễn Thị Thanh Nhân. Lưu hành nội bộ.

[3] Thạc sỹ Đỗ Thiện Dụng (2017). Giáo trình quản trị các loại tiệc. Bộ môn Du lịch- đại học Thăng Long.

* Tài liệu tham khảo:

[4] Isla Williams(2018). Banquet Management. Larsen and Keller Education.

[5] Anthony J. Strianese, Pamela P. Strianese, (1996). Dining Room and Banquet Management

[6] Euclid Strayhorn (2018). The Banquet Servers Hand Guide. Kindle.

[7] Bruce Mattel (2016). The catering a guide to managing a successful business operation. Culinary Institute of America. 2nd ed. Wiley Inc. USA

[8] 2. Stephen B. Shiring, Sr (2018). Quản trị dịch vụ ăn uống chuyên nghiệp.NXB Bách khoa, Hà Nội

[9] 1. Stephen B. Shiring, Sr., R. William Bill Jardine, & Richard J. Mills, Jr.(2001). Introduction to Catering: Ingredients for Success. Thomson Learning, USA.

[10] 1. Scanlon, Nancy Loman (2007).Catering management.3rd ed. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey

**Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **QUẢN TRỊ CHIẾN LƯỢC Mã học phần: STMA223553**
2. **Tên Tiếng Anh:** STRATEGIC MANAGEMENT
3. **Số tín chỉ:** 2 tín chỉ (2/0/4) (2 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 4 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS. Đinh Hoàng Anh Tuấn

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy:

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

Học phần tiên quyết: Không.

Học phần trước: Không.

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức tổng thể về quản trị chiến lược; dựa trên kiến thức của nhiều lĩnh vực khác nhau, sử dụng tổng thể các khái niệm, các nguyên lý nhằm phát triển khả năng xử lý các tình huống trong quản lý doanh nghiệp. Nội dung chính của học phần bao gồm: các kiến thức tổng hợp về xây dựng, phân tích, đánh giá và hoạch định chiến lược kinh doanh trong doanh nghiệp nhằm tạo lập năng lực cạnh tranh tốt trên thị trường, từ đó giúp sinh viên nắm vững một số công cụ phân tích chiến lược như STEEP, VRIO, chuỗi giá trị, SWOT.. để xây dựng hay đánh giá các chiến lược sẵn có.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOS** | **Mô tả**  *(Sau khi học xong môn học này, người học có thể:)* | **ELO(s) /PI(s)** | **TĐNL** |
| **CLO1** | Mô tả được các yếu tố liên quan, vai trò và tiến trình quản trị chiến lược để chuẩn bị các nội dung xây dựng chiến lược cho doanh nghiệp.  Tổng hợp và đánh giá các yếu tố môi trường ảnh hưởng đến việc hoạch định, vận hành chiến lược của doanh nghiệp. | 1.1  1.3 | 2  3 |
| **CLO3** | Thiết kế được mô hình chiến lược, lên các phương án để lựa chọn được chiến lược phù hợp cho doanh nghiệp trong từng trường hợp cụ thể. | 3.4 | 2 |
| **CLO7** | Phân tích tính khả thi khi thực thi, vận hành chiến lược đã được xây dựng. | 7.3 | 2 |
| **CLO8** | Xây dựng kế hoạch thực hiện chiến lược trong bối cảnh kinh doanh cụ thể. | 8.1 | 2 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
|  | ***Chương 1: ĐẠI CƯƠNG VỀ CHIẾN LƯỢC VÀ QUẢN TRỊ CHIẾN LƯỢC*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 2 |  |  |
| * Khái niệm chiến lược; * Tiến trình quản trị chiến lược |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  |  |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về đại cương về chiến lược và quản trị chiến lược. | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Chương 2: NHIỆM VỤ VÀ MỤC TIÊU, SỨ MỆNH, TẦM NHÌN*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 3 |  |  |
|  | * Tầm nhìn, nhiệm vụ và mục tiêu; * Cơ sở để xác định, công cụ sử dụng. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Nhiệm vụ và mục tiêu, sứ mệnh, tầm nhìn. | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Chương 3: PHÂN TÍCH MÔI TRƯỜNG KINH DOANH*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 2 |  |  |
|  | * Môi trường vĩ mô; * Môi trường vi mô; * Ma trận EFE. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Phân tích môi trường kinh doanh. | CLO3 |  |  |  |
|  | ***Chương 4: PHÂN TÍCH NỘI BỘ DOANH NGHIỆP*** |  |  |  |  |
|  | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***:(3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 2 |  |  |
|  | * Các mô hình phân tích; * Ma trận IFE. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Phân tích nội bộ doanh nghiệp. | CLO3 |  |  |  |
| 5 | ***Chương 5: CÁC PHƯƠNG ÁN CHIẾN LƯỢC*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Các chiến lược tăng trưởng: theo chiều sâu, hội nhập, đa dạng hoá… * Các chiến lược suy giảm; * Chiến lược cạnh tranh. | CLO3 | 2 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Các phương án chiến lược. | CLO3 |  |  |  |
| 6 | ***Chương 6: LỰA CHỌN CHIẾN LƯỢC*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Các công cụ tự đánh giá doanh nghiệp; * Các công cụ xác định phương hướng lựa chọn chiến lược; * Công cụ đánh giá các chiến lược có thể lựa chọn; * Các khía cạnh khác tác động đến quyết định lựa chọn chiến lược | CLO7 | 2 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về lựa chọn chiến lược. | CLO7 |  |  |  |
| 7 | ***Chương 7: THỰC HIỆN CHIẾN LƯỢC*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Khái niệm thực hiện chiến lược; * Mục tiêu hàng năm và các vấn đề quản trị. | CLO7 | 2 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về thực hiện chiến lược. | CLO7 |  |  |  |
| 8 | ***Chương 8: TRIỂN KHAI CHIẾN LƯỢC*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Các vấn đề về Marketing; * Tài chính; * R&D; và * Hệ thống thông tin quản trị. | CLO7 | 2 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Triển khai chiến lược. | CLO7 |  |  |  |
| 9 | ***Chương 9: KIỂM TRA VÀ ĐÁNH GIÁ CHIẾN LƯỢC*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Khái niệm về kiểm tra chiến lược; * Tiến trình kiểm tra; Thẻ điểm cân bàn (BSC). | CLO8 | 2 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Kiểm tra và đánh giá chiến lược. | CLO8 |  |  |  |
| 10 | ***Chương 10: QUẢN TRỊ CHIẾN LƯỢC TRÊN THỊ TRƯỜNG TOÀN CẦU*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Đạo đức kinh doanh và trách nhiệm xã hội * Doanh nghiệp đa quốc gia (MNC); * Cơ hội và thách thức trên thị trường toàn cầu; * Sự khác biệt mội trường. | CLO8 | 2 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Đạo đức kinh doanh và trách nhiệm xã hội & Quản trị chiến lược trên thị trường toàn cầu. | CLO8 |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**
   * Thuyết giảng
   * Trình chiếu PowerPoint
   * Làm việc nhóm
2. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOS** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá** | **Tỉ lệ (%)** |
|  | **Đánh giá quá trình** | | | | | | **50%** |
| Lần 1 | Giải quyết bài tập tình huống về chiến lược của các doanh nghiệp, thương hiệu trên thị trường. | 3 | CLO1 | 3 | Thảo luận nhóm | Trình bày, phân tích | 20% |
| Lần 2 | Thiết kế mô hình và đề xuất các lựa chọn chiến lược cho một doanh nghiệp nhất định. | 7 | CLO3 | 2 | Thảo luận – báo cáo | Trình chiếu | 30% |
|  | **Tiểu luận** | | | | | | **50%** |
| Lần 3 | Phân tích hoặc xây dựng chiến lược cho một doanh nghiệp, thương hiệu trên thị trường. | 10 | CLO7 CLO8 | 2  2 | Tiểu luận – báo cáo | Bài báo cáo tiểu luận. | 50% |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | **Hình thức kiểm tra** | | |
| Chương 1,2 | Chương 3,4,5 | Chương 6,7,8 | Chương 9,10 | Lần 1 | Lần 2 | Tiểu luận |
| CLO1 | x |  |  |  | x |  |  |
| CLO3 |  | x |  |  |  | x |  |
| CLO7 |  |  | x |  |  |  | x |
| CLO8 |  |  |  | x |  |  | x |

1. **Tài liệu học tập**

[1] John A. Pearce II. Richard B. Robinson, Strategic Management: Formulation, Implementation, and Control, 2011, 12th edition, Boston: McGrawHill.

[2] Evans, N., Strategic Management for Tourism, Hospitality and Events, 2015, Nhà xuất bản Routledge, New York.

[3] PGS. TS. Ngô Kim Thanh, Giáo trình Quản trị chiến lược, 2011, Nhà xuất bản Đại học Kinh tế Quốc dân.

**-** Sách (TLTK) tham khảo:

[4] Slides bài giảng.

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:** Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

*.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG VÀ DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **ANH VĂN CHUYÊN NGÀNH NHÀ HÀNG Mã học phần:** REEN323653
2. **Tên Tiếng Anh:** Restaurant English
3. **Số tín chỉ:** 2 tín chỉ (2 tín chỉ lý thuyết)

Phân bố thời gian: 10 tuần (3/0/6) (3 TC lý thuyết, 0 TC thực hành/thí nghiệm, 6 TC tự học)

1. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: TS. Trần Quang Trí

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: ThS.Nguyễn Thị Thanh Nhân, ThS.Lương Thế Bảo

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

học phần tiên quyết: Hoàn thành học phần Anh văn chuyên ngành Bếp

học phần trước: Hoàn thành học phần Anh văn chuyên ngành Bếp

1. **Mô tả học phần:**

Môn học này trang bị cho người học vốn từ vựng tiếng Anh chuyên ngành Nhà hàng. Bên cạnh đó, những cụm từ và cấu trúc câu giao tiếp tiếp tiếng Anh cũng sẽ được cung cấp nhằm giúp người học phát triển khả năng đọc hiểu các tài liệu tiếng Anh chuyên ngành cũng như nâng cao kỹ năng giao tiếp hiệu quả trong môi trường hội nhập quốc tế.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL(b)** |
| CLO1 | Mô tả được các hiện tượng, nguyên tắc xảy trong thực phẩm, trong thiết kế, và trong tổ chức dịch vụ ăn uống | PI1.1 | 2 |
| CLO2 | Thành lập nhóm hoạt động học tập | PI5.1 | 3 |
| CLO3 | Trình bày nội dung bằng từ ngữ riêng để giải thích ý tưởng cá nhân | PI6.1 | 3 |
| CLO4 | Khả năng vấn đáp bằng thuyết trình | PI6.3 | 3 |
| CLO5 | Áp dụng được tiếng Anh chuyên ngành trong nhà hàng và trong dịch vụ ăn uống | PI6.4 | 2 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
|  | ***CHƯƠNG 1:* COURSE INTRODUCTION** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| * Course introduction * Self-introduction * Group making | CLO2 | 3 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Chuẩn bị bài thuyết trình chương 2 |  |  | Teamwork |  |
|  | ***Chương 2:* JOB INTRODUCTION** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
|  | * Introduce oneself * Talk about restaurant jobs * Introduce job titles and duties | CLO1  CLO3  CLO4  CLO5 | 2  3  3  2 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Chuẩn bị bài thuyết trình chương 3 |  |  | Teamwork |  |
|  | ***Chương 3:* CALLING RESTAURANT** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
|  | * Take phone reservations * Suggest other restaurants | CLO1  CLO3  CLO4  CLO5 | 2  3  3  2 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Chuẩn bị bài thuyết trình chương 4 |  |  | Teamwork |  |
| 4 | ***Chương 4:* WELCOMING AND SEATING GUESTS** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Receive guests with/without reservations * Greet VIP customers | CLO1  CLO3  CLO4  CLO5 | 2  3  3  2 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Chuẩn bị bài thuyết trình chương 5 |  |  | Teamwork |  |
| 5 | ***Chương 5:* TAKING FOOD ORDERS** |  |  |  |  |
| ***A/* Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Introduce the menu * Recommend dishes * Take orders | CLO1  CLO3  CLO4  CLO5 | 2  3  3  2 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Chuẩn bị bài thuyết trình chương 6 |  |  | Teamwork |  |
| 6 | ***Chương 6:* TAKING BEVERAGE ORDERS** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Get beverage orders * Provide beverage knowledge * Pair beverages with dishes | CLO1  CLO3  CLO4  CLO5 | 2  3  3  2 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Chuẩn bị bài thuyết trình chương 7 |  |  | Teamwork |  |
| 7 | ***Chương 7:* DIFFICULT SITUATIONS** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Food complaints * Facility complaints * Service complaints | CLO1  CLO3  CLO4  CLO5 | 2  3  3  2 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Chuẩn bị bài thuyết trình chương 8 |  |  | Teamwork |  |
| 8 | ***Chương 8:* PRESENTING THE BILL** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Different forms of payment * Asking about tax/service charges | CLO1  CLO3  CLO4  CLO5 | 2  3  3  2 | * Thuyết trình * Think-Pair-Share | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Chuẩn bị bài thuyết trình chương 9 |  |  | Teamwork |  |
| 9 | ***Chương 9:* JOB INTERVIEW** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Definition * Structure of job interview * How to prepare a job interview * Tips for job interview that will help you to get hired * Common interview question for graduates | CLO1  CLO3  CLO4  CLO5 | 2  3  3  2 | * Thuyết trình   Think-Pair-Share | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Ôn tập và chuẩn bị bài kiểm tra cuối kỳ |  |  | Cá nhân |  |
| 10 | **BÀI KIỂM TRA CUỐI KỲ (TEST)** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Bài kiểm tra cuối kỳ | CLO1  CLO3  CLO5 | 2  3  2 | Test | Answer sheet |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(0)* |  |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Thuyết trình
* Think-Pair-Share

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Video Clip** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Video Clip |  | CLO2  CLO4 | 3  3 | Video Clip | Rubric | 50 |
| **Bài kiểm tra cuối kỳ** | | | | | | | **50** |
| Lần 2 | Bài kiểm tra (test) |  | CLO1  CLO3  CLO5 | 2  3  2 | Trắc nghiệm | Rubric | 50 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | Chương 4, 5, 6 | Chương 7,8 | Chương  9 | Video Clip | Bải kiểm tra (Test) |
| CLO1 |  | x | x | x | x | x |  | x |
| CLO2 | x |  |  |  |  |  | x |  |
| CLO3 |  | x | x | x | x | x |  | x |
| CLO4 |  | x | x | x | x | x | x |  |
| CLO5 |  | x | x | x | x | x |  | x |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

1. Food service industries (2016), Virginia Evans, et, Express Publishing.

2. Hotel and Catering (2018), Virginia Evans, et. Express Publishing.

3. Restaurant English (2010), A hand-on course for restaurant Professsonals, Nhà xuất bản tổng hợp Tp.HCM.

* Tài liệu tham khảo:

1**Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** 30/11/2022
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **QUẢN LÝ THƯƠNG HIỆU Mã học phần:** BRMA323753
2. **Tên Tiếng Anh:** BRAND MANAGEMENT
3. **Số tín chỉ:** 2 TC (2/0/4) (2 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 4 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS. Đinh Hoàng Anh Tuấn

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: ThS. Lương Thế Bảo

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

Học phần tiên quyết: Không.

Học phần trước: Không.

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức về những nguyên tắc nền tảng thuộc về thương hiệu và quản lý thương hiệu. Học phần này cho thấy tầm quan trọng của công tác quản lý thương hiệu trong doanh nghiệp, quá trình quản lý thương hiệu và nội dụng của công tác quản lý thương hiệu. Phân tích quy trình quản lý, nội dung chiến lược xây dựng và phát triển thương hiệu, đánh giá hiệu quả công tác quản lý thương hiệu thực tế trên thị trường.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOS** | **Mô tả**  *(Sau khi học xong môn học này, người học có thể:)* | **ELO(s) /PI(s)** | **TĐNL** |
| **CLO1** | Tổng hợp và đánh giá được các yếu tố của thương hiệu, các thành phần của thương hiệu để xác định đúng vai trò, chức năng đóng góp trong hoạt động quản lý thương hiệu của doanh nghiệp. | 1.3 | 3 |
| **CLO5** | Xác định mục tiêu và thời hạn của thương hiệu, lập kế hoạch nhiệm vụ xây dựng kế hoạch quản lý, tổ chức và tạo điều kiện cho các công cụ định vị và hệ thống nhận diện thương hiệu. | 5.3 | 2 |
| **CLO7** | Phân tích tính khả thi của kế hoạch, chiến lược xây dựng, vận hành thương hiệu của doanh nghiệp trên thị trường. | 7.3 | 2 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
|  | ***Chương 1: KHÁI QUÁT VỀ THƯƠNG HIỆU VÀ QUẢN LÝ THƯƠNG HIỆU*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 3 |  |  |
| * Khái quát về thương hiệu; * Vai trò và chức năng của thương hiệu; * Quản lý thương hiệu; * Những thách thức trong công tác quản lý thương hiệu. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về khái quát về thương hiệu và quản lý thương hiệu. | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Chương 2: GIÁ TRỊ THƯƠNG HIỆU*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO5 | 2 |  |  |
|  | * Khái niệm giá trị thương hiệu; * Tầm quan trọng của giá trị thương hiệu * Các yếu tố hình thành giá trị thương hiệu; * Đo lường giá trị thương hiệu. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về giá trị thương hiệu. | CLO5 |  |  |  |
|  | ***Chương 3: CHIẾN LƯỢC THƯƠNG HIỆU*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO5 | 2 |  |  |
|  | * Khái quát chung về chiến lược thương hiệu và tầm quan trọng của thiết kế chiến lược; * Phân tích các yếu tố ảnh hưởng đến chiến lược thương hiệu; * Định hướng chiến lược thương hiệu; * Các quyết định trong chiến lược thương hiệu. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về chiến lược thương hiệu. | CLO5 |  |  |  |
|  | ***Chương 4: ĐỊNH VỊ THƯƠNG HIỆU*** |  |  |  |  |
|  | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***:(3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO5 | 2 |  |  |
|  | * Khái quát chung về định vị thương hiệu; * Quá trình định vị thương hiệu; * Các chiến lược định vị; * Tái định vị và đổi mới hình ảnh thương hiệu. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về định vị thương hiệu. | CLO5 |  |  |  |
| 5 | ***Chương 5: THIẾT KẾ HỆ THỐNG NHẬN DIỆN THƯƠNG HIỆU*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Khái quát chung về hệ thống nhận diện thương hiệu; * Thiết kế hệ thống nhận diện thương hiệu; * Thiết kế các yếu tố nhận diện thương hiệu. | CLO5 | 2 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về thiết kế hệ thống nhận diện thương hiệu. | CLO5 |  |  |  |
| 6 | ***Chương 6: MARKETING TẠO GIÁ TRỊ THƯƠNG HIỆU*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Vai trò của marketing để tạo giá trị thương hiệu; * Các xu hướng marketing; * Hoạt động marketing tạo giá trị thương hiệu. | CLO5 | 2 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về marketing tạo giá trị thương hiệu. | CLO5 |  |  |  |
| 7 | ***Chương 7: PHÁT TRIỂN VÀ MỞ RỘNG THƯƠNG HIỆU*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Tầm quan trọng, sự cần thiết của hoạt động phát triển và mở rộng thương hiệu; * Mở rộng thương hiệu; * Phát triển thương hiệu; | CLO7 | 2 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về phát triển và mở rộng thương hiệu. | CLO7 |  |  |  |
| 8 | ***Chương 7: PHÁT TRIỂN VÀ MỞ RỘNG THƯƠNG HIỆU (tiếp theo)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Loại trừ thương hiệu; * Cải thiện hình ảnh thương hiệu; * Quản trị danh mục thương hiệu; | CLO7 | 2 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về phát triển và mở rộng thương hiệu. | CLO7 |  |  |  |
| 9 | ***Chương 7: PHÁT TRIỂN VÀ MỞ RỘNG THƯƠNG HIỆU (tiếp theo)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Thương hiệu toàn cầu; * Sự cần thiết khi xây dựng thương hiệu toàn cầu; * Thuận lợi và khó khăn xây dựng thương hiệu toàn cầu; * Chiến lược thương hiệu toàn cầu. | CLO7 | 2 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về phát triển và mở rộng thương hiệu. | CLO7 |  |  |  |
| 10 | ***Chương 8: ĐÁNH GIÁ HIỆU QUẢ CHIẾN LƯỢC THƯƠNG HIỆU*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Các PPĐG thương hiệu; * Hệ thống đánh giá chiến lược thương hiệu. | CLO7 | 2 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về đánh giá hiệu quả chiến lược thương hiệu. | CLO7 |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**
   * Thuyết giảng
   * Trình chiếu PowerPoint
   * Làm việc nhóm
2. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOS** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
|  | **Đánh giá quá trình** | | | | | | **50%** |
| Lần 1 | Giải quyết bài tập tình huống về chiến lược của các thương hiệu trên thị trường. | 3 | CLO1 | 3 | Thảo luận nhóm | Trình bày, phân tích | 20% |
| Lần 2 | Xác định mục tiêu và dự kiến kế hoạch thương hiệu cho một sản phẩm. | 7 | CLO5 | 2 | Thảo luận – báo cáo | Trình chiếu | 30% |
|  | **Tiểu luận** | | | | | | **50%** |
| Lần 3 | Xây dựng chiến lược thương hiệu cho một sản phẩm, dịch vụ cụ thể. (Đánh giá tính khả thi) | 10 | CLO5 CLO7 | 2  2 | Tiểu luận – báo cáo | Bài báo cáo tiểu luận. | 50% |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | **Hình thức kiểm tra** | | |
| Chương 1 | Chương 2,3,4 | Chương 5,6 | Chương 7,8 | Lần 1 | Lần 2 | Tiểu luận |
| CLO1 | x |  |  |  | x |  |  |
| CLO5 |  | x | x |  |  | x | x |
| CLO7 |  |  |  | x |  |  | x |

1. **Tài liệu học tập**

**-** Sách, giáo trình chính:

[1] Kevin Lane Keller, Strategic Brand management, 2013, Pearson.

[2] Sylvie Laforet, Managing brands, 2010, Mc. Grawhill high education.

[3] Lê Đăng Lăng, Quản trị thương hiệu, 2013, NXB Thống kê.

[4] Nguyễn Quốc Thịnh, Nguyễn Thành Trung, 2012, Thương hiệu với nhà quản lý, NXB Lao động - Xã hội.

**-** Sách (TLTK) tham khảo:

[5] Slides bài giảng.

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:** Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** 30/11/2022
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG VÀ DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên môn học: QUẢN TRỊ BAR Mã môn học:** DRPM333853
2. **Tên Tiếng Anh:** DRINKS PREPARATION MANAGEMENT
3. **Số tín chỉ:** 2 TC (2/0/6) (2 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 6 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS. Phạm Thị Hưng

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: ThS.Nguyễn Văn Nhựt, ThS. Hà Thị Huế

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

Học phần tiên quyết: Không

Học phần trước: Không

1. **Mô tả học phần:**

Môn học này nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức căn bản về: Vai trò, nhiệm vụ của bộ phận cung cấp đồ uống cho các thực khách của khách sạn. Nắm được xu hướng và thị hiếu của khách hàng để cập nhật và lên danh sách các loại rượu vang. Lịch sử của Cocktail; Những khái niệm cơ bản của Cocktail; Cách bố trí và sắp xếp quầy pha chế; Kiến thức cơ bản về nguyên phụ liệu, các dụng cụ, trang thiết bị cần thiết trong quầy bar. Các nguyên tắc, kỹ thuật pha chế một số loại nước uống; Các nguyên tắc bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng loại thức uống; Các công thức pha chế thức uống cơ bản và hiện đại. Cách kết hợp giữa món ăn và thức uống.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL** |
| CLO1 | Nhận biết, giải thích và khái quát hóa được các hiện tượng, nguyên tắc, thiết kế và tổ chức trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống. | PI1.1 | 2 |
| CLO3 | Hình thành tác phong đạo đức nghề nghiệp, giải quyết hiệu quả các hoạt động chuyên môn trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống (**F**ood &**B**everage) | PI3.1 | 2 |
| CLO5 | Khả năng hoạt động học tập theo nhóm hiệu quả và xác định được tiêu chí hoạt động nhóm tích cực | PI5.1 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
|  | ***Chương 1:* TỔNG QUAN VỀ NGÀNH NGHIỆP VỤ PHA CHẾ** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 2 |  |  |
| **1.1. Lịch sử ra đời của các loại thức uống**  1.1.1. Lịch sử ra đời của Cocktail  1.1.2. Các mốc phát triển quan trọng của Cocktail  1.1.3.Xu hướng thức uống hiện nay  **1.2. Những khái niệm cơ bản của Cocktail**  1.2.1.Định nghĩa Cocktail- Thức uống  1.2.2. Các yếu tố đánh giá rượu, cocktail  1.2.3. Đơn vị đo lường của cocktail  1.2.4. Cấu trúc một Cocktail  1.2.5. Phân loại Cocktail  1.2.6. Khái niệm về Bar- phân loại các loại Bar |  |  | * Thuyết trình | Bài kiểm tra trên lớp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1 | 2 |  |  |
|  | ***Chương 2:* THIẾT KẾ QUẦY BAR** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 2 |  |  |
|  | 2.1.Tầm quan trọng của quầy pha chế (quầy Bar)  2.1.1. Các lưu ý khi thiết kế quầy Bar (Tiêu chuẩn)  2.1.2. Nguyên tắc thiết kế quầy Bar |  |  | * Thuyết trình |  |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1 | 2 |  |  |
|  | ***Chương 2:* THIẾT KẾ QUẦY BAR** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO5 | 3 |  |  |
|  | 2.2. Cách bố trí quầy pha chế:  2.2.1. Lựa chọn vị trí đặt quầy Bar  2.2.2. Kích thước chuẩn của quầy Bar  2.2.3. Chất liệu quầy Bar  2.2.4. Một số lưu ý khi bày trí vật dụng ở quầy Bar |  |  | * Thuyết trình | Quan sát, Đánh giá |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO3 | 2 |  |  |
|  | ***Chương 3:* THỨC UỐNG KHÔNG CỒN** |  |  |  |  |
|  | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 2 |  |  |
|  | 3.1. Định nghĩa thức uống không cồn  3.2. Phân loại thức uống không cồn  3.3. Nước giải khát (Refreshing)  3.4. Nước suối/Nước khoáng (Mineral water)  3.5. Thức uống nhẹ có gas (Soft drink) |  |  | * Thuyết trình |  |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1 | 2 |  |  |
| 5 | ***Chương 3:* THỨC UỐNG KHÔNG CỒN** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  3.6. Nước bổ dưỡng (Nourishing)  3.7. Nước có chất kích thích (Stimulating)  3.8. Bài tập vận dụng | CLO1 | 2 | * Thuyết trình |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1 | 2 |  |  |
| 6 | ***Chương 4:* MỘT SỐ KHÁI NIỆM VỀ CỒN - RƯỢU** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  4.1. Nồng độ cồn: định nghĩa  4.2. Bảng so sánh độ cồn theo tiêu chuẩn  4.3. Nồng độ cồn trong máu  4.4. Các công đoạn chế biến rượu  4.5. Nguyên tắc bảo quản rượu | CLO1 | 2 | * Thuyết trình |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1 | 2 |  |  |
| 7 | ***Chương 5:* RƯỢU LÊN MEN** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  5.1.Bia  5.1.2 Định nghĩa bia  5.1.2. Nguyên liệu và qui trình sản xuất  5.1.3. Phân loại và cách phục vụ  5.1.4. Thức uống tương tự bia  5.2. Các loại rượu lên men khác | CLO1 | 2 | * Thuyết trình |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1 | 2 |  |  |
| 8 | ***Chương 5:* RƯỢU LÊN MEN** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  5.3. Rượu vang  5.3.1. Định nghĩa rượu vang  5.3.2. Những yếu tố ảnh hưởng đến rượu vang  5.3.3. Hệ thống phân hạng  5.3.4. Phân loại  5.3.5. Phục vụ  5.4. Rượu Vermouth  5.4.1. Khái niệm  5.4.2. Thành phần  5.4.3. Phân loại  5.4.4. Cách phục vụ | CLO1 | 2 | * Thuyết trình   Giải quyết vấn đề | File cứng  Phiếu đánh giá |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1 | 2 |  |  |
| 9 | ***Chương 6:* RƯỢU MẠNH** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  6.1. Rượu chưng cất  6.1.1.Định nghĩa rượu chưng cất  6.1.2. Phân loại rượu chưng cất  - Brandy  - Whisky  - Vodka  - Rum  - Tequila | CLO5 | 3 | * Thuyết trình   Giải quyết vấn đề | File cứng  Phiếu đánh giá |
| **B/ Các nội dung cần tự học ở nhà:** (6)   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO5 | 3 |  |  |
| 10 | ***Chương 6:* RƯỢU MẠNH** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  6.2. Rượu mạnh mùi  6.2.1. Khái niệm về rượu mùi  6.2.2.Gin  6.2.3. Rượu đắng và rượu hồi  6.2.4. . Rượu mùi ngọt  6.2.5. . Bảo quản và phục vụ  6.3. Bài tập vận dụng: Viết bài về rượu chưng cất: nghiên cứu, tìm hiểu về định nghĩa, nguồn gốc, phân loại, đề ra phương pháp bảo quản rượu thích hợp ở Việt Nam. | CLO1 | 2 | * Thuyết trình |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1 | 2 |  |  |
| 11 | ***Chương 7:* KỸ THUẬT PHA CHẾ THỨC UỐNG** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  7.1. Rượu pha chế  7.1.1. Phương pháp pha chế  7.1.2. Pha chế Cocktail  7.1.3. Dụng pha chế  7.1.4. Các công thức quốc tế thông dụng | CLO1 | 2 | * Thuyết trình | Quan sát, Đánh giá |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1 | 2 |  |  |
| 12 | ***Chương 7:* KỸ THUẬT PHA CHẾ THỨC UỐNG** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  7.2. Pha chế thức uống không cồn  7.2.1. Cách pha sinh tố  7.2.2. Các loại thức uống với Yaourt  7.2.3. Cà phê- các loại thức uống với cà phê  7.2.4.Các loại thức uống với cacao  7.2.5. Cái loại thức uống với trà  7.2.6. Mô-hi-tô ( Mojito)  7.2.7. Các loại thức uống biến tấu  7.2.8. Các món tráng miệng  7.2.9. Mocktails | CLO1 | 2 | * Thuyết trình |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1 | 2 |  |  |
| 13 | ***Chương 8:* QUẢN LÝ QUẦY BAR VÀ THỨC UỐNG** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  8.1. Quản lý quầy Bar  8.1.1. Khái niệm  8.1.2.Công việc của người quản lý quầy Bar  - Quản lý nhân viên  - Theo dõi tài chính  - Giám sát tình hình thực tế tại quầy Bar  8.1.3.Một số kỹ năng cần thiết của người quản lý quầy Bar | CLO1  CLO3 | 2  3 | * Thuyết trình | Quan sát, Đánh giá |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1 | 2 |  |  |
| 14 | ***Chương 8:* QUẢN LÝ QUẦY BAR VÀ THỨC UỐNG** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  8.2. Quản lý thức uống và chi phí thức uống  8.2.1. Các giai đoạn kiểm soát chi phí  8.2.2. Xây dựng tiêu chuẩn của từng loại thức uống | CLO1  CLO3 | 2  3 | * Thuyết trình | File cứng  Phiếu đánh giá |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập |  |  |  |  |
| 15 | ***Chương 8:* QUẢN LÝ QUẦY BAR VÀ THỨC UỐNG** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  8.2.3. Chi phí cần quan tâm khi tính Cost  8.2.4. Quản lý chi phí thức uống  - Tính giá bán uống  - Tính % chi phí uống  8.2.5. Qui trình kiểm soát thức uống | CLO1  CLO3 | 2  3 | * Thuyết trình |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1 | 2 |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Phương pháp thuyết trình
* Phương pháp đàm thoại
* Phương pháp giải quyết vấn đề
* PPĐG

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | + Bài tập cá nhân:  -Tìm hiểu lịch sử ra đời của các loại thức uống của một số nước châu Á: Việt Nam, Nhật, Hàn Quốc,.. từ đó đưa ra được xu thế của thức uống hiện nay của các nước châu Á. | Tuần 1 | CLO3 | 3 | Đánh giá | - Hồ sơ học tập  File cứng | *10* |
| Lần 2 | Bài tập vận dụng trên lớp (Nhóm):  **-** Các dạng quầy pha chế, cách bố trí cách lựa chọn vị trí đặt quầy pha chế | Tuần  3 | CLO5 | 3 | Quan sát, Đánh giá | File cứng  Phiếu đánh giá | *10* |
| Lần 3 | + Bài tập nhóm:  - Nghiên cứu và viết bài về rượu chưng cất gồm có: định nghĩa, nguồn gốc, phân loại, đề ra phương pháp bảo quản rượu thích hợp ở Việt Nam | Tuần 09 | CLO5 | 3 | Thuyết trình  Báo cáo nhóm | File cứng  Phiếu đánh giá | *10* |
| Lần 4 | + Bài tập vận dụng cá nhân  - Tìm hiểu, viết bài báo cáo, liệt kê các dụng cụ, nguyên liệu, kỹ thuật pha chế các loại thức uống. | Tuần 11 | CLO1 | 2 | Đánh giá | Bài viết  File cứng | *10* |
| Lần 5 | + Bài tập vận dụng cá nhân  **-** Quản lý chi phí thức uông: Tính giá bán uống và tính phần trăm chi phí uống từ công thức tự pha chế. | Tuần 14 | CLO1 | 2 | Đánh giá | Bài viết  File cứng | *10* |
| **Tiểu luận** | | | | | | | **50** |
| Lần 6 | Các vấn đề liên quan về lĩnh vực pha chế thức uống. |  | CLO1 | 2 | Thuyết trình, báo cáo | Rubric |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | | | | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3,4,5 | Chương 6 | Chương 7 | Chương 8 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 | Lần  4 | Lần 5 | Báo cáo  Project |
| CLO1 | x |  | x |  | x | x | x |  |  | x | x |  |
| CLO3 |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  | x |
| CLO5 |  | x |  | x |  |  |  | x | x |  |  |  |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính: ThS Phạm Thị Hưng, Bài giảng môn Quản trị bar, ĐH Sư phạm Kỹ thuật Tp.HCM
* Tài liệu tham khảo:

1. Alex Beaumont’s, 101 Cocktails, Revised Edition

2. InternationalBartender’s guide, Ballantine books, Newyork.

3. Dan**ny Meyer, Setting The Table: The Transforming Power of Hospitality in Business**

4. [Stuart Walton](https://www.amazon.com/Stuart-Walton/e/B001H6SUAI/ref=dp_byline_cont_book_1),**The** Complete Guide to Cocktails, 2003

5. [Stuart Walton](https://www.amazon.com/Stuart-Walton/e/B001H6SUAI/ref=dp_byline_cont_book_1), The Complete Guide to Cocktails and Drinks, 2003

6.[Julia Bainbridge](https://www.amazon.com/Julia-Bainbridge/e/B08467CRCY/ref=dp_byline_cont_book_1), Good Drinks: Alcohol-Free Recipes for When You're Not Drinking for Whatever Reason Hardcover, 2020

7.Anais Khanm, Mocktail Cookbook: 365 Days of Colorful and Refreshing Non-Alcoholic Drink Recipes to Try at Home Paperback, 2022

8. Cheryl Charming, The Bartender's Ultimate Guide to Cocktails: A Guide to Cocktail History, Culture, Trivia and Favorite Drinks (Bartending Book, Cocktails Gift, Cocktail Recipes), 2022

9. Roza Garov, The Great Cocktail Book: The 150 tastiest Cocktails Paperback, 2022

10. Rio Book, Drink - Kinh Doanh Đồ Uống Tại Thị Trường Việt Nam (Tái bản 2020), NXB Lao động, Năm 2020

11. Anais Khan, Mocktail Cookbook: 365 Days of Colorful and Refreshing Non-Alcoholic Drink Recipes to Try at Home Paperback, 2022

12. [Julia Bainbridge](https://www.amazon.com/Julia-Bainbridge/e/B08467CRCY/ref=dp_byline_cont_book_1), Good Drinks: Alcohol-Free Recipes for When You're Not Drinking for Whatever Reason Hardcover, 2020

13. Emma Phạm, Green Smoothies, NXB Thế giới, 2020

14. Conor Nguyên, Câu Chuyện Cocktail - Bartender's Guide, NXB Thanh niên, 2020

15. Hannah Crum, Alex LaGory, Kombucha - Tuyệt Đỉnh Thức Uống Lên Men, NXB Phụ Nữ Việt Nam, 2022

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG VÀ DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên môn học: THỰC HÀNH PHA CHẾ THỨC UỐNG Mã môn học:** DRPP323953
2. **Tên Tiếng Anh: DRINKS** **PREPARATION PRACTICE**
3. **Số tín chỉ: 2** tín chỉ (0/2/9) (0 tín chỉ lý thuyết, 02 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 18 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS. Phạm Thị Hưng

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: ThS. Hà Thị Huế

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

Học phần tiên quyết: Không

Học phần trước: Không

1. **Mô tả học phần:**

Sau khi học xong môn học này, sinh viên sẽ nhận biết được các loại rượu, nhận biết được các dụng cụ, các loại ly dùng pha chế thức uống, nắm được kiến thức và kỹ năng pha chế các loại thức uống, biết cách trình bày trang trí, phục vụ và tổ chức nhân sự trong quầy bar. Thực hành pha chế một số loại thức uống cơ bản: Cocktails, Mocktails, các loại nước ép, sinh tố, cà phê Việt nam…

Đồng thời với nền tảng kiến thức này, sinh viên có thể tạo ra các loại thức uống sáng tạo mới của riêng mình, thông qua cách phối hợp các nguyên lý điều vị nguyên liệu, nguyên tắc phối hợp, xử lý các tình huống trong quá trình pha chế và phục vụ thức uống.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL** |
| CLO2 | Thực nghiệm được các nghiệp vụ chuyên môn trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống. | PI2.1 | 3 |
| CLO3 | Hình thành tác phong đạo đức nghề nghiệp, giải quyết hiệu quả các hoạt động chuyên môn trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống (**F**ood &**B**everage) | PI3.2 | 3 |
| CLO5 | Khả năng hoạt động học tập theo nhóm hiệu quả và xác định được tiêu chí hoạt động nhóm tích cực | PI5.2 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
|  | ***Tuần 1:*** ***(0/9/18)***  ***Giới thiệu tổng quan về môn học*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO2 | 3 |  |  |
| 1.Giới thiệu qui trình pha chế:  + Chuẩn bị, sắp xếp dụng cụ  + Chuẩn bị, sắp xếp rượu, nguyên liệu pha chế  + Chuẩn bị các nguyên liệu, vật dụng trang trí thức uống  2. Nhận diện và phân loại diện từng loại thức uống không cồn  + Nước giải khát  + Nước bổ dưỡng  + Nước có chất kích thích  3. Nhận diện, phân loại từng loại thức uống có cồn  + Bia  + Các loại rượu mạnh: Brandy, Whisky, Vodka, Rum, Tequila  + Các loại rượu mạnh mùi  4. Các phương pháp pha chế: Shake, Stir, Buid, Blend |  |  | + Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm trên lớp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*  SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO2 | 3 |  |  |
|  | ***Tuần 2:*** ***(0/9/18)***  ***Thực tập kỹ thuật pha chế các loại thức uống có cồn ( Cocktails)*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO2 | 3 |  |  |
|  | 1. Nhóm Martinis  + Tập kỹ năng rót rượu, kỹ năng khuấy, trang trí, sử dụng các loại dụng cụ, nguyên liệu  2. Nhóm Manhattans  + Tập kỹ năng rót rượu, kỹ năng khuấy, trang trí, sử dụng các loại dụng cụ, nguyên liệu |  |  | + Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm trên lớp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO2 | 3 |  |  |
|  | ***Tuần 3:*** ***(0/9/18)***  ***Thực tập kỹ thuật pha chế các loại thức uống có cồn ( Cocktails)*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO2 | 3 |  |  |
|  | 1. NhómSours  - Tập kỹ năng rót rượu, kỹ năng lắc, trang trí, sử dụng các loại dụng cụ, nguyên liệu  - Hướng dẫn phương pháp sáng tạo cocktail mới: định lượng, rượu nền, chất tạo màu, tạo mùi, chất hòa trộn  2. Nhóm Cream drinks  Tập kỹ năng rót rượu, kỹ năng lắc, trang trí, sử dụng các loại dụng cụ, nguyên liệu |  |  | + Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm trên lớp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO2 | 3 |  |  |
|  | ***Tuần 4:*** ***(0/9/18)***  ***Thực tập kỹ thuật pha chế các loại thức uống có cồn ( Cocktails)*** |  |  |  |  |
|  | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO2 | 3 |  |  |
|  | 1. Nhóm Liqueur drinks  + Tập kỹ năng rót rượu, kỹ năng lắc, trang trí, sử dụng các loại dụng cụ, nguyên liệu  2. Nhóm Wine &Punchs  + Tập kỹ năng rót rượu trang trí, sử dụng các loại dụng cụ, nguyên liệu |  |  | + Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm trên lớp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO2 | 3 |  |  |
| 5 | ***Tuần 5:*** ***(0/9/18)***  ***Thực tập kỹ thuật pha chế các loại thức uống có cồn ( Cocktails)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  1.Hot drinks  +Tập kỹ năng rót rượu trang trí, sử dụng các loại dụng cụ, nguyên liệu  2. Pha chế Coctail tự chế  3. Kiểm tra giữa kỳ | CLO2  CLO3 | 3  3 | + Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm trên lớp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO2  CLO3 | 3  3 |  |  |
| 6 | ***Tuần 6:*** ***(0/9/18)***  ***Thực tập kỹ thuật pha chế các loại thức uống không cồn ( Mocktails)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  \*.Các loại thức uống với trà  ***+*** Pha cốt trà  + Thức uống với trà Lipton  + Thức uống với trà sữa | CLO2 | 3 | + Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm trên lớp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO2 | 3 |  |  |
| 7 | ***Tuần 7:*** ***(0/9/18)***  ***Thực tập kỹ thuật pha chế các loại thức uống không cồn ( Mocktails)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  \*. Cà phê và các loại thức uống với cà phê  + Cách pha cà phê cốt  + Cà phê đá  + Các loại cà phê biến tấu | CLO2 | 3 | + Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm trên lớp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO2 | 3 |  |  |
| 8 | ***Tuần 8:*** ***(0/9/18)***  ***Thực tập kỹ thuật pha chế các loại thức uống không cồn ( Mocktails)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  1. Thức uống với cacao và Chocolate  + Pha các thức uống có cacao và chocolate  2. Thức uống với Yaourt  + Pha các thức uống có yaourt | CLO2 | 3 | + Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm trên lớp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO2 | 3 |  |  |
| 9 | ***Tuần 9:*** ***(0/9/18)***  ***Thực tập kỹ thuật pha chế các loại thức uống không cồn ( Mocktails)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  \*. Các loại sinh tố  + Các loại sinh tố từ trái cây  + Các loại sinh tố từ hạt  + Các loại sinh tố từ các loại củ  + Các loại sinh tố kết hợp | CLO2 | 3 | + Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm trên lớp |
| **B/ Các nội dung cần tự học ở nhà:** (18)   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO2 | 3 |  |  |
| 10 | ***Tuần 10:*** ***(0/9/18)***  ***Thực tập kỹ thuật pha chế các loại thức uống không cồn ( Mocktails)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  1. Thức uống biến tấu  2. Mocktails  3. Kiểm tra cuối kỳ | CLO3  CLO5 | 3  3 | + Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm trên lớp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO3  CLO5 | 3  3 |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Phương pháp thực nghiệm
* Phương pháp thuyết trình
* Phương pháp giải quyết vấn đề
* PPĐG

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | + Thi kiểm tra giữa kỳ phần thức uống có cồn | Tuần 5 | CLO2  CLO3 | 3  3 | Đánh giá | Kết quả thực nghiệm | *10* |
| **Cuối kỳ** | | | | | | | **50** |
| Lần 2 | Thi kiểm tra thực hành nghiệp vụ pha chế thức uống | Tuần 10 | CLO2  CLO3  CLO5 | 3  3  3 | Đánh giá | Rubric |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | |
| Tuần 1,2 | Tuần 3,4 | Tuần 5 | Tuần 6,7 | Tuần 8,9 | Tuần 10 | Lần 1 | Lần 2 |
| CLO2 | x | x | x | x | x | x | x | x |
| CLO3 |  |  | x |  |  | x | x | x |
| CLO5 |  |  |  |  |  | x |  | x |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính: ThS Phạm Thị Hưng, Bài giảng môn Quản trị bar, ĐH Sư phạm Kỹ thuật Tp.HCM
* Tài liệu tham khảo:

1. Alex Beaumont’s, 101 Cocktails, Revised Edition

2. InternationalBartender’s guide, Ballantine books, Newyork.

3. Dan**ny Meyer, Setting The Table: The Transforming Power of Hospitality in Business**

4. [Stuart Walton](https://www.amazon.com/Stuart-Walton/e/B001H6SUAI/ref=dp_byline_cont_book_1),**The** Complete Guide to Cocktails, 2003

5. [Stuart Walton](https://www.amazon.com/Stuart-Walton/e/B001H6SUAI/ref=dp_byline_cont_book_1), The Complete Guide to Cocktails and Drinks, 2003

6.[Julia Bainbridge](https://www.amazon.com/Julia-Bainbridge/e/B08467CRCY/ref=dp_byline_cont_book_1), Good Drinks: Alcohol-Free Recipes for When You're Not Drinking for Whatever Reason Hardcover, 2020

7.Anais Khanm, Mocktail Cookbook: 365 Days of Colorful and Refreshing Non-Alcoholic Drink Recipes to Try at Home Paperback, 2022

8. Cheryl Charming, The Bartender's Ultimate Guide to Cocktails: A Guide to Cocktail History, Culture, Trivia and Favorite Drinks (Bartending Book, Cocktails Gift, Cocktail Recipes), 2022

9. Roza Garov, The Great Cocktail Book: The 150 tastiest Cocktails Paperback, 2022

10. Rio Book, Drink - Kinh Doanh Đồ Uống Tại Thị Trường Việt Nam (Tái bản 2020), NXB Lao động, Năm 2020

11. Anais Khan, Mocktail Cookbook: 365 Days of Colorful and Refreshing Non-Alcoholic Drink Recipes to Try at Home Paperback, 2022

12. [Julia Bainbridge](https://www.amazon.com/Julia-Bainbridge/e/B08467CRCY/ref=dp_byline_cont_book_1), Good Drinks: Alcohol-Free Recipes for When You're Not Drinking for Whatever Reason Hardcover, 2020

13. Emma Phạm, Green Smoothies, NXB Thế giới, 2020

14. Conor Nguyên, Câu Chuyện Cocktail - Bartender's Guide, NXB Thanh niên, 2020

15. Hannah Crum, Alex LaGory, Kombucha - Tuyệt Đỉnh Thức Uống Lên Men, NXB Phụ Nữ Việt Nam, 2022

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu***: 30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **QUẢN TRỊ KHỞI NGHIỆP Mã học phần:** STMA324053
2. **Tên Tiếng Anh:** STARTUP MANAGEMENT
3. **Số tín chỉ:** 2 TC (2/0/4) (2 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 4 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS. Đinh Hoàng Anh Tuấn

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy:

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

Học phần tiên quyết: Không.

Học phần trước: Không.

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về quá trình khởi tạo doanh nghiệp mới trong nền kinh tế thị trường. Môn học trình bày những nội dung cốt lõi như: Tổng quan về khởi nghiệp, quá trình sáng tạo và phát sinh ý tưởng kinh doanh, đánh giá cơ hội của đề án kinh doanh trên thị trường, vấn đề pháp luật trong khởi nghiệp, kế hoạch khởi nghiệp và chiến lược phát triển của doanh nghiệp trong giai đoạn đầu của quá trình hình thành và phát triển.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOS** | **Mô tả**  *(Sau khi học xong môn học này, người học có thể:)* | **ELO(s) /PI(s)** | **TĐNL** |
| **CLO1** | Tổng hợp và đánh giá được các yếu tố chuẩn bị cho khởi sự kinh doanh, đánh giá được cơ hội trong hoạt động khởi nghiệp. | 1.3 | 3 |
| **CLO3** | Thiết kế mô hình khởi nghiệp kinh doanh NH & DVAU | 3.4 | 3 |
| **CLO4** | Mô tả được các kỹ thuật/kỹ năng/công cụ để xây dựng một dự án khởi nghiệp trong ngành F&B | 4.1 | 3 |
| **CLO5** | Xác định được tiêu chí hoạt động nhóm tích cực (mục tiêu, thời gian, lập kế hoạch, tổ chức dự án khởi nghiệp). | 5.3 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
|  | ***Chương 1: TỔNG QUAN VỀ KHỞI NGHIỆP*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 3 |  |  |
| * Khởi nghiệp, quá trình khởi nghiệp; * Đặc điểm tư duy của người khởi nghiệp. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Tổng quan về khởi nghiệp. | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Chương 2: SÁNG TẠO VÀ Ý TƯỞNG KINH DOANH*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 3 |  |  |
|  | * Đánh gía các xu hướng kinh doanh; * Các nguồn ý tưởng kinh doanh. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Sáng tạo và ý tưởng kinh doanh. | CLO3 |  |  |  |
|  | ***Chương 3: ĐÁNH GIÁ VÀ PHÂN TÍCH CƠ HỘI THỊ TRƯỜNG*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 3 |  |  |
|  | * Nhận diện và đánh giá cơ hội thị trường; * Tác động của môi trường đến cơ hội khởi nghiệp |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Đánh giá và phân tích cơ hội thị trường. | CLO3 |  |  |  |
|  | ***Chương 4: VẤN ĐỀ LUẬT PHÁP TRONG KHỞI NGHIỆP*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 3 |  |  |
|  | * Sở hữu trí tuệ; * Tạo lập bộ máy tổ chức; * Vấn đề tên thương mại và bản quyền |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Vấn đề luật pháp trong khởi nghiệp. | CLO3 |  |  |  |
| 5 | ***Chương 5: KẾ HOẠCH KHỞI NGHIỆP*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Tổng quan về kế hoạch khởi nghiệp; * Tầm quan trọng của kế hoạch khởi nghiệp; * Kết cấu của kế hoạch khởi nghiệp. | CLO4 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Kế hoạch khởi nghiệp. | CLO4 |  |  |  |
| 6 | ***Chương 5: KẾ HOẠCH KHỞI NGHIỆP (tiếp theo)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Kế hoạch marketing; * Kế hoạch tài chính; * Đánh giá rủi ro. | CLO4 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Kế hoạch khởi nghiệp. | CLO4 |  |  |  |
| 7 | ***Chương 6: KẾ HOẠCH MARKETING CHO KHỞI NGHIỆP*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Phân tích ngành kinh doanh; * Lập kế hoạch marketing cho khởi nghiệp; * Xác định chiến lược marketing và các chương trình hành động. | CLO4 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Kế hoạch marketing cho khởi nghiệp. | CLO4 |  |  |  |
| 8 | ***Chương 7: KẾ HOẠCH TÀI CHÍNH VÀ NGUỒN VỐN KHỞI NGHIỆP*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Giới thiệu ngân sách vốn và hoạt động khởi nghiệp; * Dự báo thu nhập, dòng tiền, cân đối tài sản của doanh nghiệp mới, phân tích hoà vốn. | CLO5 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Kế hoạch tài chính và nguồn vốn khởi nghiệp. | CLO5 |  |  |  |
| 9 | ***Chương 8: CHIẾN LƯỢC PHÁT TRIỂN CỦA DOANH NGHIỆP MỚI*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Chiến lược tăng trưởng trong giai đoạn khởi nghiệp; * Chiến lược dựa trên sản phẩm và thị trường; | CLO5 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Chiến lược phát triển của doanh nghiệp mới. | CLO5 |  |  |  |
| 10 | ***Chương 8: CHIẾN LƯỢC PHÁT TRIỂN CỦA DOANH NGHIỆP MỚI (tiếp theo)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Chiến lược đa dạng hoá; * Các thách thức đối với tăng trưởng của doanh nghiệp mới. | CLO5 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Chiến lược phát triển của doanh nghiệp mới. | CLO5 |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**
   * Thuyết giảng
   * Trình chiếu PowerPoint
   * Làm việc nhóm
2. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOS** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
|  | **Đánh giá quá trình** | | | | | | **50%** |
| Lần 1 | Giải quyết bài tập tình huống về các mô hình khởi nghiệp, thiết kế mô hình từ việc tổng hợp các tình huống. | 3 | CLO1 | 3 | Thảo luận nhóm | Trình bày, phân tích | 20% |
| Lần 2 | Thiết kế mô hình khởi sự kinh doanh và các công cụ cần chuẩn bị | 7 | CLO3 | 3 | Thảo luận – báo cáo | Trình chiếu | 30% |
|  | **Tiểu luận** | | | | | | **50%** |
| Lần 3 | Xây dựng kế hoạch dự án khởi nghiệp kinh doanh cho một sản phẩm, dịch vụ. | 10 | CLO4  CLO5 | 3  3 | Tiểu luận – báo cáo | Bài báo cáo tiểu luận. | 50% |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | **Hình thức kiểm tra** | | |
| Chương 1 | Chương 2,3,4 | Chương 5,6 | Chương 7,8 | Lần 1 | Lần 2 | Tiểu luận |
| CLO1 | x |  |  |  | x |  |  |
| CLO3 |  | x |  |  |  | x |  |
| CLO4 |  |  | x |  |  |  | x |
| CLO5 |  |  |  | x |  |  | x |

1. **Tài liệu học tập**

**-** Sách, giáo trình chính:

[1] Eric Ries, Khởi nghiệp Tinh gọn - The lean startup. TP. Hồ Chí Minh, 2019, NXB Tổng hợp TPHCM.

[2] Gutterman, Alan S, Sustainable entrepreneurship, 2018, New York: Business Expert.

[3] PGS. TS Nguyễn Thị Liên Diệp, Quản trị Khởi nghiệp, 2017, NXB Hồng Đức

**-** Sách (TLTK) tham khảo:

[4] Slides bài giảng.

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:** Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** KẾ TOÁN NHÀ HÀNG **Mã học phần:** CARE344153
2. **Tên Tiếng Anh:** COST ACCOUNTING IN RESTAURANT
3. **Số tín chỉ:** 4 tín chỉ (4/0/8) (4 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 8 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: Th.S Hà Thị Huế

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy:

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

**Môn học trước:** không

**Môn học tiên quyết:** không

1. **Mô tả học phần:**

Môn học t**rang bị cho người học những kiến thức cơ bản về Kế toán: các khái niệm, bản chất, chức năng, đối tượng, mục đích và yêu cầu kế toán, phương pháp kế toán, quá trình thu thập, ghi chép số liệu kế toán, trình tự kế toán, kế toán các quá trình hoạt động sản xuất kinh doanh chủ yếu, các hình thức kế toán, nội dung và các hình thức tổ chức công tác kế toán, lập và diễn dịch các báo cáo tài chính.** Bên cạnh đó, **học phần này sẽ trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản cần biết trong kinh doanh quản trị nhà hàng. Từ đó sinh viên ra trường bên cạnh chuyên môn trong lĩnh vực chế biến món ăn còn có thể tính toán, quản lý và đảm nhận ngay các vị trí kế toán tiêu chuẩn ở các nhà hàng khách sạn.**

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL(b)** |
| CLO1 | Nhận biết được các công việc kế toán trong lĩnh vực nhà hàng. Có khả năng tính toán các sản phẩm kinh doanh trong lĩnh vực nhà hàng, quản lý tài chính, chi phí, doanh thu trong nhà hàng | PI1.3 | 3 |
| CLO2 | Sử dụng được các phần mềm ứng dụng chuyên ngành nhà hàng và dịch vụ ăn uống để tính toán và định khoản được các nghiệp vụ kinh tế phát sinh trong quá trình hoạt động sản xuất kinh doanh của doanh nghiệp (đặc biệt là doanh nghiệp sản xuất) cũng như **lập và diễn dịch các báo cáo tài chính (mức độ cơ bản).** | PI2.2 | 3 |
| CLO3 | Lên ý tưởng, tính toán, thiết kế và quản lý một dự án kinh doanh nhà hàng | PI5.3 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1,2 | ***Chư­ơng 1:* TỔNG QUAN VỀ KẾ TOÁN** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  1.1 Lịch sử ra đời và phát triển kế toán  1.2 Định nghĩa và phân loại kế toán  1.3 Đối tượng của kế toán  1.4 Các phương pháp kế toán  1.5 Môi trường kế toán  1.7 Các giả thiết và nguyên tắc kế toán cơ bản.  1.8 Các yêu cầu và nhiệm vụ đối với kế toán   * + Giải các bài tập trên lớp | CLO1 | 3 | Thuyết giảng  Làm bài tập nhóm | Trắc nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  + Đọc thêm lịch sử ra đời và phát triển của kế toán.  + Nghiên cứu thêm về luật kế toán cung như các chuẩn mực kế toán.  + Làm bài tập. | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Chương 2:* BÁO CÁO TÀI CHÍNH** |  |  |  |  |
| 3,4 | ***A/ Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp: (3)***  ***Nội dung GD lý thuyết:***  2.1 Vai trò, tác dụng của báo cáo kế toán  2.2 Bảng cân đối kế toán  2.3 Báo cáo kết quả hoạt động kinh doanh  2.4 Giới thiệu tổng quát một số báo cáo kế toán  Báo cáo tài chính: Bảng cân đối kế toán, báo cáo kết quả hoạt động kinh doanh, báo cáo lưu chuyển tiền tệ, thuyết minh báo cáo tài chính  Báo cáo kế toán quản trị (chỉ để tham khảo) | CLO1  CLO2 | 3 | Thuyết giảng  Làm bài tập nhóm | Trắc nghiệm |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  + Tự nghiên cứu thêm về 2 báo cáo tài chính còn lại: Báo cáo lưu chuyển tiền tệ và Báo cáo thuyết minh. Tóm tắt và nộp bài theo nhóm.  + Làm bài tập | CLO1  CLO2 |  |  |  |
|  | ***Chương 3:* TÀI KHOẢN VÀ GHI SÔ KÉP** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO2 | 3 | Thuyết giảng |  |
| 5,6,7 | 3.1 Tài khoản  3.2 Ghi sổ kép  3.3 Kế toán tổng hợp – Kế toán chi tiết  3.4 Quan hệ giữa tài khoản và Bảng cân đối kế toán  3.5 Đối chiếu số liệu ghi chép trên các tài khoản  3.6 Hệ thống tài khoản kế toán |  |  | Làm bài tập nhóm | Trắc nghiệm |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  + Tự nghiên cứu thêm về các nhóm tài khoản chưa được giáo viên hướng dẫn chi tiết trên lớp  + Làm bài tập | CLO2 |  |  |  |
| 8,9,10 | ***Chương 4:* TÍNH GIÁ CÁC ĐỐI TƯỢNG KẾ TOÁN** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| 4.1 Sự cần thiết phải tính giá các đối tượng kế toán  4.2 Các nhân tố ảnh hưởng đến việc tính giá các đối tượng kế toán  4.3 Tính giá một số đối tượng kế toán cơ bản (TT) | CLO2 | 3 | Thuyết giảng  Thảo luận nhóm | Trắc nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  + Nghiên cứu thêm chuẩn mực KT TSCĐ và HTK.  + Làm bài tập | CLO2 |  |  |  |
| 11 | ***Chương 5:* KẾ TOÁN QUẢN TRỊ** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * + Khái niệm về Kế toán quản trị   + Phân loại     - Kế toán quản trị     - Kế toán chi phí   + Chi phí     - Khái niệm về chi phí     - Giới thiệu các loại chi phí thường gặp trong doanh nghiệp     - Phân loại chi phí     - Kiểm soát chi phí * Một số giải pháp nâng cao hiệu quả kiểm soát chi phí trong DN | CLO1 | 3 | Thuyết giảng  Thảo luận nhóm | Trắc nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Sinh viên tự nghiên cứu phần phân loại, kiểm soát chi phí và một số giải pháp nâng cao hiệu quả kiểm soát chi phí trong DN. | CLO2 |  |  |  |
| 12,13 | ***Chương 6:* KẾ TOÁN QUẢN TRỊ TRONG KINH DOANH NHÀ HÀNG** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * + Khái niệm     - Khái niệm về bán hàng     - Khái niệm về giá thành sản phẩm   + Phương pháp tính giá thành sản phẩm   + Quản lý kinh doanh trong nhà hàng     - Khái niệm     - Quy trình kiểm tra hàng nhập vào     - Quy trình kiểm tra hàng xuất bán     - Kiểm kê hàng hóa tồn kho hàng tháng * Tính tỷ lệ food cost tháng theo kiểm kê hàng tồn kho. | CLO3 | 3 | Thuyết giảng  Thảo luận nhóm | Trắc nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV tự nghiên cứu các khái niệm, ý nghĩa về kế tóan quản trị trong kinh doanh nhà hàng. | CLO3 |  |  |  |
| 14 | ***Chương 7:* CHI PHÍ - SẢN LƯỢNG - LỢI NHUẬN** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * + Thuật ngữ     - Doanh thu     - Chi phí (cost)     - Sản lượng (Volume)     - Lợi nhuận (Profit Analysis)   + Mối quan hệ giữa Chi phí – sản lượng – Lợi nhuận (CVP)     - Ý nghĩa     - Phân tích CVP     - Báo cáo thu nhập theo số dư đảm phí * Điểm hòa vốn | CLO3 | 3 | Thuyết giảng  Làm bài tập nhóm | Tự luận |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  SV tự nghiên cứu phần Ý nghĩa và phân tích CVP | CLO3 |  |  |  |
| 15 | ***Chương 8:* CHỨNG TỪ KẾ TOÁN VÀ KIỂM KÊ** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  8.1 Chứng từ kế toán  8.2 Kiểm kê | CLO1 | 3 | Thuyết giảng  Làm bài tập nhóm | Tự luận |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Tự nghiên cứu thêm về các loại chứng từ kế toán, sưu tập (theo nhóm) một số loại chứng từ thông dụng: chứng từ gốc, chứng từ ghi sổ, chứng từ giấy, chứng từ điện tử,… | CLO1 |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Thuyết giảng
* Trình chiếu
* Thảo luận nhóm

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Kiểm tra: Nội dung chương 1+2 | Tuần 3 | CLO1 | 3 |  |  | *10* |
| Lần 2 | Kiểm tra: Nội dung chương 3 | Tuần 8 | CLO2 | 3 |  |  | *10* |
| Lần 3 | Kiểm tra: Nội dung chương 4 | Tuần 10 | CLO2 | 3 |  |  | *20* |
| Lần 4 | Kiểm tra: Nội dung chương 6+7 | Tuần 14 | CLO3 | 3 |  |  | *10* |
| **Bài tập lớn** | | | | | | | **50** |
| Lần 5 | - Nội dung bao quát tất cả các chuẩn đầu ra quan trọng của môn học.  - Thời gian làm bài 60-90 phút. |  | CLO3 | 3 | Tự luận | Rubric |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | |  | **Hình thức kiểm tra** | | | | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | Chương 4 | Chương 5 | Chương 6 | Chương 7 | Chương 8 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 | Lần 4 | Tự luận | |
| CLO1 | x | x |  |  | x |  |  | x | x |  |  |  |  |
| CLO2 |  | x | x | x |  |  |  |  |  |  | x |  |  |
| CLO3 |  |  |  |  |  | x | x |  |  | x |  |  | x |
| CLO4 |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  | x | x |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

+ Nguyên Lý Kế Toán (Lý Thuyết - Bài Tập - Bài Giảng) - PGS.TS. Nguyễn Thị Loan, Công ty phát hành Tân Việt- Nhà Xuất Bản: NXB Lao Động, 2018

* Tài liệu tham khảo:
* Điều Hành Nhà Hàng For Dummies, NXB Công Thương, 2022
* Kế Toán Quản Trị, Ray H Garrison, Eric W Noreen, Peter C Brewer, NXB Tài Chính, 2020
* Quản Trị Dịch Vụ Ăn Uống Chuyên Nghiệp, TRƯỜNG ĐẠI HỌC FPT, 2018

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:** Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **TH DỰ ÁN ẨM THỰC Mã học phần:** ESPP314253
2. **Tên Tiếng Anh:** EATERY SERVICES PROJECT PRACTICE
3. **Số tín chỉ:** 2 tín chỉ (0/1/2) (0 tín chỉ lý thuyết, 1 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 2 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: Th.S Lê Mai Kim Chi

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy:

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

**Môn học trước:** không

**Môn học tiên quyết:** không

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này cung cấp cho sinh viên những kiến thức tổng quan về tổ chức phục vụ món ăn hay thức uống, xây dựng thực đơn tiệc, xây dựng kế hoạch tổ chức tiệc như lập kế hoạch tổng thể, kế hoạch hành động cho bộ phận bếp, kế hoạch tổ chức nguồn lực và mua sắm cho hoạt động tổ chức tiệc, kế hoạch trang thiết bị, kế hoạch tổ chức phục vụ, kiểm soát chi phí. Qua đó rèn luyện kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng thuyết trình và cách chạy một tiệc thực tế là như thế nào

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL(b)** |
| CLO1 | Sử dụng được các trang thiết bị, dụng cụ, công cụ máy móc có trong bếp và có trong nhà hàng | PI2.3 | 3 |
| CLO2 | Phân tích được các bên liên quan ảnh hưởng đến việc chạy thực tế một loại hình tiệc bất kì | PI3.4 | 4 |
| CLO3 | Xác định mục tiêu và thời hạn của các nhóm phân chia theo ý tưởng kế hoạch tổ chức tiệc, lập kế hoạch nhiệm vụ, tổ chức và tạo điều kiện cho các cuộc họp nhóm hiệu quả | PI5.3 | 3 |
| CLO4 | Trình bày thông tin dưới nhiều hình thức | PI6.2 | 2 |
| CLO5 | Hình thành các nhóm phụ trách công việc theo kế hoạch tổ chức tiệc. | PI8.2 | 2 |
| CLO6 | Quản lý mức độ hoàn thành các nhóm công việc theo kế hoạch tổ chức tiệc. | PI8.3 | 2 |
| CLO7 | Tổ chức hoạt động loại hình tiệc theo kế hoạch đã lên trước đó | PI9.1 | 2 |
| CLO8 | Cải tiến hoạt động các nhóm công việc của việc tổ chức tiệc thông qua việc theo dõi kết quả công việc | PI9.2 | 2 |
| CLO9 | Quản lý hoạt động tổ chức chức tiệc theo kế hoạch bằng các bảng báo cáo kết quả công việc và phân tích các mối nguy đã chuẩn bị trước đó | PI9.3 | 2 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1 | ***Bài thực hành số 1:*** **CÁC MÓN BÁNH ÁP DỤNG PHƯƠNG PHÁP HẤP** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   * Giới thiệu mục tiêu, nội dung của môn học * Hướng dẫn nội qui thực hành xưởng * Hướng dẫn các yêu cầu để đảm bảo vệ sinh, an toàn lao động trong thực hành tại bếp * Giới thiệu các dụng cụ, hướng dẫn cách sử dụng trang thiết bị, dụng cụ trong bếp   Củng cố lại một số kiến thức lý thuyết về:   * Khái niệm về Tiệc * Lợi ích của loại hình kinh doanh Tiệc * Sơ đồ tổ chức bộ phận Tiệc * Chức năng của các chức danh bộ phận Tiệc * Trách nhiệm phục vụ Tiệc * Các yếu tố quyết định của bữa Tiệc * Các sự kiện tổ chức Tiệc * Các loại hình phục vụ Tiệc * Xu hướng phát triển kinh doanh tiệc * Quy trình hoạt động tổ chức tiệc | CLO1  CLO2  CLO3 | 3  4  4 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV ôn lại các kiến thức và Chọn một loại hình tiệc cụ thể, để lên ý tưởng xây dựng kế hoạch một loại hình tiệc bất kì. | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Bài thực hành số 2:* LẬP KẾ HOẠCH TỔ CHỨC** |  |  |  |  |
| 2 | ***A/ Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp: (3)***  ***Nội dung GD* trên lớp*:***   * Lập nhóm * Liệt kê các công việc cần cho việc tổ chức tiệc * Định hướng mục đích tổ chức tiệc * Xác định thời gian tổ chức * Xác định số lượng khách tham dự, thành phầm tham dự tiệc | CLO4  CLO5 | 4 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Tìm hiểu về các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động tổ chức tiệc | CLO4 |  |  |  |
| 3 | ***Bài thực hành số 3:* THIẾT KẾ THỰC ĐƠN** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   1. Xác định độ phù hợp về món ăn 2. Xác định đơn giá món ăn 3. Phác thảo poster thực đơn, poster tiệc | CLO6  CLO7  CLO8 | 4 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Lập kế hoạch ngân sách * Kế hoạch mua sắm nguyên vật liệu * Kế hoạch nhân sự * Kế hoạch sản xuất thực đơn tiệc * Kế hoạch tổ chức phục vụ tiệc | CLO6 |  |  |  |
| 4 | ***Bài thực hành số 4:* LẬP KẾ HOẠCH QUẢN LÝ TÀI CHÍNH** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   * Quản lý chi phí * Quản lý doanh thu Tiệc * Dự toán lợi nhuận * Quản lý và điều hành bữa Tiệc * Hệ thống báo cáo thu ngân | CLO7  CLO8  CLO9 | 4 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Phân tích, lập dự toán để quản lý doanh thu tài chính cho trường hợp tiệc cụ thể | CLO6 |  |  |  |
| 5 | ***Bài thực hành số 5:* THỰC HIỆN TỔ CHỨC TIỆC** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   1. Kiểm tra tiến độ thực hiện của các nhóm 2. Thực hiện quảng cáo, tiếp thị cho tiệc 3. Tổ chức tiệc | CLO10  CLO11 CLO12 | 3 | Thực nghiệm;  Làm việc nhóm | Kết quả thực nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Tổng kết lại hoat động, phân tích các điểm thuận lợi, khó khăn trong công việc tổ chức tiệc |  |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Thuyết giảng
* Trình chiếu
* Thảo luận nhóm

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Bảng phác thảo ý tưởng cho các công việc để tổ chức tiệc | Tuần 3 | CLO1 | 3 |  |  | *20* |
| Lần 2 | Bảng kế hoạch tổ chức tiệc hoàn chỉnh | Tuần 7 | CLO2  CLO3 | 3 |  |  | *30* |
| **Tiểu luận** | | | | | | | **50** |
| Lần 3 | Sinh viên tổ chức hoạt động tiệc và báo cáo đánh giá hoạt động sau khi tổ chức. | Tuần 9 | CLO10  CLO11 CLO12 | 3 | Sản phẩm | Rubric |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CĐR | **Nội dung đánh giá** | | | | | | | | | |
| Bài TH 1 | Bài TH 2 | Bài TH 3 | Bài TH 4 | Bài TH 5 | Bài TH 6 | Lần 1 | Lần 2 | Báo cáo  Project | |
| CLO1 | x |  |  |  |  |  | x | x |  |
| CLO2 | X |  |  |  |  |  | X | x |  |
| CLO3 | X |  |  |  |  |  | X | x | X |
| CLO4 |  | x |  |  |  |  | X | x |  |
| CLO5 |  | x |  |  |  |  | X | X |  |
| CLO6 |  |  | X | X |  |  |  | X |  |
| CLO7 |  |  | X | X | X |  |  | X |  |
| CLO8 |  |  | X | X | X |  |  | X |  |
| CLO9 |  |  |  |  | X |  |  | X |  |
| CLO10 |  |  |  |  |  | x |  |  | X |
| CLO11 |  |  |  |  |  | x |  |  | X |
| CLO12 |  |  |  |  |  | x |  |  | X |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:
* Điều Hành Nhà Hàng For Dummies, Michael Garvey, Andrew G. Dismore, Heather Dismore, NXB Công Thương, 2022
* Lập Kế Hoạch Kinh Doanh Hiệu Quả, Brian Finch, NXB Thanh Niên, 2020
* Bài giảng về Thực hành Quản trị tiệc (2022), Tài liệu lưu hành nội bộ, Khoa TT&DL, Trường ĐHSPKT.HCM.
* Tài liệu tham khảo:
* Stephen B. Shiring, Sr [2018]. Quản trị dịch vụ ăn uống chuyên nghiệp.NXB Bách khoa, Hà Nội
* Cẩm Nang Trở Thành Nhà Quản Lý Xuất Sắc, Martin Manser, Nigel Cumberland, Dr Norma Barry, Di Kamp, NXB Thế Giới, 2019
* Internet

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| - | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG VÀ DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên môn học: THỰC TẬP TỐT NGHIỆP Mã môn học:** GRPR424353
2. **Tên Tiếng Anh:** PRACTICE GRADUATION
3. **Số tín chỉ: 2** tín chỉ (0/2/9) (0 tín chỉ lý thuyết, 02 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 18 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS. Phạm Thị Hưng

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: ThS. Hà Thị Huế, ThS. Lê Mai Kim Chi

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

Học phần tiên quyết: Không

Học phần trước: Không

1. **Mô tả học phần:**

Môn học giúp cho sinh viên ứng dụng những kiến thức và kỹ năng đã học vào thực tế sản xuất. Sinh viên sẽ thực tập tại các doanh nghiệp chuyên về lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống, được tham gia trực tiếp vào các hoạt động chế biến thực phẩm của một nhà hàng, khách sạn, công ty xuất ăn công nghiệp,.. bắt đầu từ khâu chuẩn bị cho đến hoàn tất trang trí món ăn, thức uống và phục vụ thực khách.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL** |
| CLO1 | Nhận biết, giải thích và khái quát hóa được các hiện tượng, nguyên tắc, thiết kế và tổ chức trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống. | PI1.2 | 4 |
| CLO2 | Thực nghiệm được các nghiệp vụ chuyên môn trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống. | PI2.1 | 3 |
| PI2.3 | 4 |
| CLO3 | Hình thành tác phong đạo đức nghề nghiệp, giải quyết hiệu quả các hoạt động chuyên môn trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống (**F**ood &**B**everage) | PI3.1 | 3 |
| PI3.2 | 3 |
| PI3.3 | 4 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
|  | ***Buổi 1:*** ***(0/9/18)***  ***CHƯƠNG 1:TÌM HIỂU VỀ DOANH NGHIỆP*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1  CLO2 | 4  3.4 |  |  |
| * Quá trình hình thành và phát triển của nhà hàng * Cơ cấu tổ chức nhà hàng * Tìm hiểu sơ đồ tổ chức hoạt động: các công đoạn chuẩn bị, sơ chế nguyển liệu và các công đoạn chế biến tại doanh nghiệp thuộc lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống   -Tìm hiểu công tác tổ chức và quản lý tại kho thực phẩm: sơ đồ tổ chức, xuất nhập kho, cách thức sắp xếp và quản lý kho |  |  | + Thực nghiệm  Quan sát  Tổng hợp |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*  - Tài liệu tự sưu tầm tại các doanh nghiệp  - Tổng hợp các thông tin, tài liệu thu thập được để viết báo cáo | CLO1  CLO2 | 4  3,4 |  |  |
|  | ***Buổi 2:*** ***(0/9/18)***  ***CHƯƠNG 2: CHUẨN BỊ SẢN XUẤT- CHẾ BIẾN THỰC PHẨM*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1  CLO2 | 4  3,4 |  |  |
| 1 | - Tìm hiểu sơ đồ tổ chức hoạt động: các công đoạn chuẩn bị, sơ chế nguyển liệu và các công đoạn chế biến tại doanh nghiệp thuộc lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống  - Tìm hiểu công tác tổ chức và quản lý tại kho thực phẩm: sơ đồ tổ chức, xuất nhập kho, cách thức sắp xếp và quản lý kho |  |  | + Thực nghiệm  Quan sát  Tổng hợp |  |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*  - Tài liệu tự sưu tầm tại các doanh nghiệp  - Tổng hợp các thông tin, tài liệu thu thập được để viết báo cáo | CLO1  CLO2 | 4  3,4 |  |  |
|  | ***Buổi 3:*** ***(0/9/18)***  ***CHƯƠNG 2: CHUẨN BỊ SẢN XUẤT- CHẾ BIẾN THỰC PHẨM (tt)*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  - Chuẩn bị về nguyên liệu: công tác chuẩn bị nguyên liệu chế biến, sơ chế, pha lóc…  - Tìm hiểu những kinh nghiệm về phương pháp kiểm tra nguyên liệu trước khi sơ chế và chế biến, | CLO1  CLO2 | 4  3,4 | + Thực nghiệm  Quan sát  Tổng hợp | Đánh giá |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*  - Tài liệu tự sưu tầm tại các doanh nghiệp  - Tổng hợp các thông tin, tài liệu thu thập được để viết báo cáo | CLO1  CLO2 | 4  3,4 |  |  |
|  | ***Buổi 4:*** ***(0/9/18)***  ***CHƯƠNG 2: CHUẨN BỊ SẢN XUẤT- CHẾ BIẾN (tt)*** |  |  |  |  |
|  | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  - Chuẩn bị về nguyên liệu: công tác chuẩn bị nguyên liệu chế biến, sơ chế, pha lóc…  - Tìm hiểu những kinh nghiệm về phương pháp kiểm tra nguyên liệu trước khi sơ chế và chế biến | CLO1  CLO2 | 4  3,4 | + Thực nghiệm  Quan sát  Tổng hợp | Đánh giá |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*  ***-*** Tài liệu tự sưu tầm tại các doanh nghiệp  - Tổng hợp các thông tin, tài liệu thu thập được để viết báo cáo | CLO1  CLO2 | 3  3,4 |  |  |
| 3 | ***Buổi 5:*** ***(0/9/18)***  ***CHƯƠNG 2: CHUẨN BỊ SẢN XUẤT- CHẾ BIẾN (tt)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  - Tìm hiểu công tác tổ chức và quản lý trong khâu kiểm tra nguyên liệu nhập, xuất kho trước khi sơ chế, chế biến, những kinh nghiệm về phương pháp kiểm tra nguyên liệu trước khi sơ chế, chế biến,  - Chuẩn bị thiết kế món mới, thiết kế thực đơn, chế biến thực nghiệm các món ăn, thức uống, thử mẫu  - Kinh nghiệm về phương pháp thiết kế các loại thực đơn | CLO2  CLO3 | 4  4 | + Thực nghiệm  Quan sát  Tổng hợp | Đánh giá |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*  - Tài liệu tự sưu tầm tại các doanh nghiệp  - Tổng hợp các thông tin, tài liệu thu thập được để viết báo cáo | CLO2  CLO3 | 4  4 |  |  |
| 3 | ***Buổi 6:*** ***(0/9/18)***  ***CHƯƠNG 2: CHUẨN BỊ SẢN XUẤT- CHẾ BIẾN (tt)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  - Tìm hiểu qui trình chế biến thực phẩm trong nhà hàng  - Học hỏi những kinh nghiệm thực tế về phương pháp chế biến thực phẩm khác nhau được áp dụng trong nhà hàng | CLO2  CLO3 | 4  4 | + Thực nghiệm  Quan sát  Tổng hợp | Đánh giá |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*  - Tài liệu tự sưu tầm tại các doanh nghiệp  - Tổng hợp các thông tin, tài liệu thu thập được để viết báo cáo | CLO2  CLO3 | 4  4 |  |  |
| 4 | ***Buổi 7:*** ***(0/9/18)***  ***CHƯƠNG 2: CHUẨN BỊ SẢN XUẤT- CHẾ BIẾN (tt)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  - Tìm hiểu cơ cấu tổ chức bộ phậnchế biến thực phẩm: như bếp, bar …  - Phương pháp tính định mức, sơ đồ, và qui trình chế biến thực phẩm thực tế tại doanh nghiệp thuộc lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống. | CLO1  CLO2 | 3  4 | + Thực nghiệm  Quan sát  Tổng hợp | Đánh giá |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*  - Tài liệu tự sưu tầm tại các doanh nghiệp  - Tổng hợp các thông tin, tài liệu thu thập được để viết báo cáo | CLO1  CLO2 | 3  4 |  |  |
| 4 | ***Buổi 8:*** ***(0/9/18)***  ***CHƯƠNG 2: CHUẨN BỊ SẢN XUẤT- CHẾ BIẾN (tt)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  Tìm hiểu kinh nghiệm tính định lượng nguyên liệu trước và sau chế biến món ăn tại nhà hàng, thức uống  - Phương pháp tính định mức và sơ đồ, qui trình chế biến thực phẩm tại nhà hàng | CLO1  CLO2 | 3  4 | + Thực nghiệm  Quan sát  Tổng hợp | Đánh giá |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*  - Tài liệu tự sưu tầm tại các doanh nghiệp  - Tổng hợp các thông tin, tài liệu thu thập được để viết báo cáo | CLO1  CLO2 | 3  4 |  |  |
| 4 | ***Buổi 9:*** ***(0/9/18)***  ***CHƯƠNG 2: CHUẨN BỊ SẢN XUẤT- CHẾ BIẾN (tt)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  - Các dạng tài liệu kỹ thuật trong sơ chế và chế biến thực phẩm  - Tìm hiểu cách xây dựng tiêu chuẩn kỹ thuật trong thực tế cho ngành chế biến món ăn | CLO1  CLO2 | 3  4 | + Thực nghiệm  Quan sát  Tổng hợp | Đánh giá |
| **B/ Các nội dung cần tự học ở nhà:** (18)  - Tài liệu tự sưu tầm tại các doanh nghiệp  - Tổng hợp các thông tin, tài liệu thu thập được để viết báo cáo | CLO1  CLO2 | 3  4 |  |  |
| 5 | ***Buổi 10:*** ***(0/9/18)***  ***CHƯƠNG 2: CHUẨN BỊ SẢN XUẤT- CHẾ BIẾN (tt)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  - Khảo sát các loại trang thiết bị, qui trình hoạt động của trang thiết bị trong bếp nhà hàng  -Tìm hiểu vận hành, quản lý, vệ sinh các trang thiết bị, nơi làm việc tại doanh nghiệp thuộc lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống | CLO1  CLO2 | 3  4 | + Thực nghiệm  Quan sát  Tổng hợp | Đánh giá |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*  - Tài liệu tự sưu tầm tại các doanh nghiệp  - Tổng hợp các thông tin, tài liệu thu thập được để viết báo cáo | CLO1  CLO2 | 3  4 |  |  |
|  | ***Buổi 11: (0/9/18)***  ***CHƯƠNG 3: THỰC TẾ SẢN XUẤT- CHẾ BIẾN (tt)*** |  |  |  |  |
| 5 | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  - Cách thức tổ chức và quản lý các bộ phận bếp, bàn, bar …tại doanh nghiệp;  - Tìm hiểu các phương thức hoạt động của các bộ phận thực tế trong nhà hàng | CLO2  CLO3 | 3  3 | + Thực nghiệm  Quan sát  Tổng hợp | Đánh giá |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*  - Tài liệu tự sưu tầm tại các doanh nghiệp  - Tổng hợp các thông tin, tài liệu thu thập được để viết báo cáo | CLO2  CLO3 | 3  3 |  |  |
|  | ***Buổi 12: (0/9/18)***  ***CHƯƠNG 3: THỰC TẾ SẢN XUẤT- CHẾ BIẾN (tt)*** |  |  |  |  |
| 6 | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  - Tìm hiểu qui trình sơ chế; pha cắt, tẩm ướp nguyên liệu thực phẩm trước khi chế biến  - Khảo sát quá trình thực hiện các công đoạn: sơ chế; pha cắt, tẩm ướp nguyên liệu thực phảm  - Kinh nghiệm xử lý và khắc phục các tình huống hư hỏng trong quá trình chế biến thực tế | CLO2  CLO3 | 3  3 | + Thực nghiệm  Quan sát  Tổng hợp | Đánh giá |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*  - Tài liệu tự sưu tầm tại các doanh nghiệp  - Tổng hợp các thông tin, tài liệu thu thập được để viết báo cáo | CLO2  CLO3 | 3  3 |  |  |
|  | ***Buổi 13: (0/9/18)***  ***CHƯƠNG 3: THỰC TẾ SẢN XUẤT- CHẾ BIẾN (tt)*** |  |  |  |  |
| 6 | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  - Tìm hiểu các công đoạn chế biến thực phẩm tại nhà hàng  - Tham gia vào quá trình sơ chế và thực tế chế biến món ăn, thức uống | CLO2  CLO3 | 3  3 | + Thực nghiệm  Quan sát  Tổng hợp | Đánh giá |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*  - Tài liệu tự sưu tầm tại các doanh nghiệp  - Tổng hợp các thông tin, tài liệu thu thập được để viết báo cáo | CLO2  CLO3 | 3  3 |  |  |
|  | ***Buổi 14: (0/9/18)***  ***CHƯƠNG 3: THỰC TẾ SẢN XUẤT- CHẾ BIẾN (tt)*** |  |  |  |  |
| 7 | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  - Tìm hiểu các công đoạn chế biến thực phẩm tại nhà hàng  - Tham gia vào quá trình hoạt động và chế biến tại nhà hàng  - Tìm hiểu và khắc phục sự cố hư hỏng trong quá trình chế biến | CLO2  CLO3 | 3  3 | + Thực nghiệm  Quan sát  Tổng hợp | Đánh giá |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*  - Tài liệu tự sưu tầm tại các doanh nghiệp  - Tổng hợp các thông tin, tài liệu thu thập được để viết báo cáo | CLO2  CLO3 | 3  3 |  |  |
|  | ***Buổi 15: (0/9/18)***  ***CHƯƠNG 3: THỰC TẾ SẢN XUẤT- CHẾ BIẾN (tt)*** |  |  |  |  |
| 7 | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  - Tham gia vào quá trình hoạt động, chế biến thực phẩm bao gồm món ăn, thức uống  - Tham gia bày món ăn và phục vụ | CLO2  CLO3 | 3  3 | + Thực nghiệm  Quan sát  Tổng hợp | Đánh giá |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*  - Tài liệu tự sưu tầm tại các doanh nghiệp  - Tổng hợp các thông tin, tài liệu thu thập được để viết báo cáo |  |  |  |  |
|  | ***Buổi 16: (0/9/18)***  ***CHƯƠNG 3: THỰC TẾ SẢN XUẤT- CHẾ BIẾN (tt)*** |  |  |  |  |
| 7 | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  - Tham gia vào quá trình hoạt động, chế biến thực phẩm bao gồm món ăn, thức uống  - Tham gia bày món ăn và phục vụ | CLO2  CLO3 | 3  3 | + Thực nghiệm  Quan sát  Tổng hợp | Đánh giá |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*  - Tài liệu tự sưu tầm tại các doanh nghiệp  - Tổng hợp các thông tin, tài liệu thu thập được để viết báo cáo | CLO2  CLO3 | 3  3 |  |  |
|  | ***Buổi 17: (0/9/18)***  ***CHƯƠNG 3: THỰC TẾ SẢN XUẤT- CHẾ BIẾN (tt)*** |  |  |  |  |
| 8 | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  - Khảo sát qui trình kiểm tra chất lượng sản phẩm trong quá trình chế biến thực phẩm trong nhà hàng  - Kinh nghiệm xử lý các tình huống về chất lượng sản phẩm chế biến bao gồm món ăn và thức uống | CLO2  CLO3 | 3  3 | + Thực nghiệm  Quan sát  Tổng hợp | Đánh giá |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*  - Tài liệu tự sưu tầm tại các doanh nghiệp  - Tổng hợp các thông tin, tài liệu thu thập được để viết báo cáo | CLO2  CLO3 | 3  3 |  |  |
|  | ***Buổi 18: (0/9/18)***  ***CHƯƠNG 3: THỰC TẾ SẢN XUẤT- CHẾ BIẾN (tt)*** |  |  |  |  |
| 8 | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  - Kiểm tra qui trình thực hiện trong các công đoạn hoàn tất món ăn, thức uống  - Kinh nghiệm xử lý các tình huống hư hỏng trong các công đoạn hoàn thiện món ăn và thức uống. Trình bày và trang trí món ăn, thức uống  - Tổ chức, quản lý trong hoạt động của nhà hàng, khách sạn và dich vụ ăn uống  - Viết báo cáo | CLO2  CLO3 | 3  3 | + Thực nghiệm  Quan sát  Tổng hợp | Đánh giá |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*  - Tài liệu tự sưu tầm tại các doanh nghiệp  - Tổng hợp các thông tin, tài liệu thu thập được để viết báo cáo | CLO2  CLO3 | 3  3 |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Phương pháp thực nghiệm
* Phương pháp giải quyết vấn đề
* PPĐG

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | + Quá trình thực tập thực tế tại doanh nghiệp về chuyên môn, thái độ làm việc Phiếu nhận xét của doanh nghiệp | Tuần 8 | CLO1  CLO3 | 3  3 | Đánh giá | Phiếu nhận xét của doanh nghiệp | **50** |
| **Tiểu luận** | | | | | | | **50** |
| Lần 2 | Báo cáo thực tập thực tế tại doanh nghiệp | Tuần 10 | CLO2  CLO3 | 3  4 | Báo cáo | Rubric |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | **Hình thức kiểm tra** | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | Lần 1 | Lần 2 | Báo cáo  Project |
| CLO1 | x |  |  | x |  |  |
| CLO2 | x | x | x |  | x | x |
| CLO3 |  | x | x | x | x |  |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính: ThS Phạm Thị Hưng, Tài liệu hướng dẫn thực tập tốt nghiệp, ĐH Sư phạm Kỹ thuật Tp.HCM
* Tài liệu tham khảo:

1. Tài liệu giáo trình các môn chuyên ngành QTNH

2. Tài liệu thực tế tại công ty, doanh nghiệp

3. Tài liệu trên các trang Webside

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:** Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **QUẢN** **LÝ CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

**Mã học phần:** ESQM324453

1. **Tên Tiếng Anh:** Eatery Service Quality Management
2. **Số tín chỉ:** 2 TC (2/0/4) (2 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 4 tín chỉ tự học)
3. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS.Nguyễn Văn Nhựt

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy:

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

học phần tiên quyết: Không

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này sẽ trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về chất lượng sản phẩm, các yếu tố hình thành chất lượng và hệ thống quản lý chất lượng ISO 9000, ISO 14000, TMQ. Từ đó, người học có khả năng phân tích, đánh giá, giám sát các mức chất lượng sản phẩm dịch vụ ăn uống. Ngoài ra, người học có thể phát hiện sai hỏng hoặc xây dựng và hình thành hệ thống quản lý chất lượng dịch vụ cho cơ sở kinh doanh cụ thể.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL** |
| CLO1 | Tổng hợp và đánh giá được các kiến thức liên quan về sản phẩm DVAU, chất lượng DVAU, các yếu tố ảnh hưởng,và qui cách đánh giá chất lượng sản phẩm DVAU  Nắm rõ hệ thống quản lý chất lượng ISO 9000, ISO 14000, TMQ | PI1.3 | 4 |
| CLO2 | Nhận định rõ trách nhiệm, quyền hạn của người giám sát chất lượng DVAU | PI3.2 | 3 |
| CLO3 | Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến giá chất lượng sản phẩm DVAU | PI3.3 | 3 |
| CLO4 | Hình thành được hệ thống đánh giá chất lượng sản phẩm DVAU | PI4.1 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1,2 | **CHƯƠNG 1:TỔNG QUAN QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM (3/0/6)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| - Sản phẩm  - Chất lượng sản phẩm  - Quản lý chất lượng sản phẩm  - Quản lý chất lượng trong các giai đoạn thuộc chu kỳ sống của sản phẩm | CLO1 | 4 | * Thuyết trình * Thảo luận | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)* |  |  |  |  |
| 3,4 | **CHƯƠNG 2:HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG (3/0/6)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| - Khái quát về hệ thống chất lượng  - Hệ thống quản lý chất lượng ISO 9000  - Hệ thống quản lý chất lượng TQM  - Hệ thống quản lý chất lượng ISO 14000  - Hệ thống quản lý nhà nước và quản lý của doanh nghiệp về chất lượng sản phẩm và dịch vụ | CLO1  CLO2 | 3 | * Thuyết trình * Thảo luận | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Các qui định, pháp luật Nhà nước liên quan về kinh doanh thực phẩm | CLO2 |  |  |  |
| 5,6 | **CHƯƠNG 3: CẢI TIẾN CHẤT LƯỢNG SP (3/0/6)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| - Đảm bảo chất lượng  - Cải tiến chất lượng sản phẩm | CLO3 | 3 | * Nêu vấn đề * Giải quyết vấn đề | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)* |  |  |  |  |
| 7,8,9,10 | **CHƯƠNG 4:QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ ĂN UỐNG (3/0/6)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| - Các đặc điểm cơ bản quản lý chất lượng dịch vụ ăn uống  - Chu trình quản lý chất lượng dịch vụ ăn uống  - Quản lý lỗ hổng chất lượng dịch vụ ăn uống.  - Các tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ ăn uống | CLO3  CLO4 | 3 | * Thuyết trình * Thảo luận * Báo cáo | Báo cáo |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Sưu tầm 2 hình thức hoạt động kinh doanh ẩm thực thành công và thất bại. Sau đó phân tích điểm thành công và thất bại trên phương diện quản lý chất lượng sản phẩm. | CLO3  CLO4 |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Thuyết trình
* Thảo luận
* Nêu vấn đề
* Giải quyết vấn đề
* Báo cáo

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá** | **Công cụ đánh giá** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Tìm hiểu Các qui định, pháp luật Nhà nước liên quan về kinh doanh thực phẩm | Tuần 4 | CLO1  CLO2 | 4  3 | Báo cáo | Thang điểm | *15* |
| Lần 2 | Sưu tầm 2 hình thức hoạt động kinh doanh ẩm thực thành công và thất bại. Sau đó phân tích điểm thành công và thất bại trên phương diện quản lý chất lượng sản phẩm. | Tuần 7 | CLO3  CLO4 | 3 | Báo cáo | Thang điểm | *35* |
| **Bài tập lớn** | | | | | | | **50** |
| Lần 3 | Hình thành ý tưởng kinh doanh và xây dựng hệ thống quản lý chất lượng DVAU hướng đến |  | CLO1  CLO2  CLO3  CLO4 | 2 | Tiểu luận | Rubric | 50 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | **Hình thức kiểm tra** | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | Chương 4 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 |
| CLO1 | x | x |  |  | x |  | x |
| CLO2 |  | x |  |  | x |  | x |
| CLO3 |  |  | x | x |  | x | x |
| CLO4 |  |  |  | x |  | x | x |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

[1] ThS. Nguyễn Văn Nhựt, bài giảng Quản lý chất lượng DVAU, khoa Thời trang & DL, trường ĐH SPKT Tp.HCM, 2020

# [2] [John Maleyeff](https://www.routledge.com/search?author=John%20Maleyeff), Quality Service Management, 2022

# [3] Judith Hurwitz, Robin Bloor, Marcia Kaufman, Fern Halper, Quản lý dịch vụ, NXB Công Thương, 2019

* Tài liệu tham khảo:

[1] Geory R.Beilharz and Ross L. Chapman, *Quality Management in Service organizations*, Longman Business &Professional, 1994.

[2] Wiliem F.G Mastenbroek, *Managing for Quality in the Service sector*, Blackwell, 1991.

[3] [Pieternel A. Luning](https://www.amazon.com/s/ref=dp_byline_sr_book_1?ie=UTF8&field-author=Pieternel+A.+Luning&text=Pieternel+A.+Luning&sort=relevancerank&search-alias=books), [Willem J. Marcelis](https://www.amazon.com/s/ref=dp_byline_sr_book_2?ie=UTF8&field-author=Willem+J.+Marcelis&text=Willem+J.+Marcelis&sort=relevancerank&search-alias=books), Food Quality Management, Wageningen Academic publishers, 2020

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:** Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **QUẢN TRỊ CHUỖI CUNG ỨNG Mã học phần:** SCMA324553
2. **Tên Tiếng Anh:** SUPPLY CHAIN MANAGEMENT
3. **Số tín chỉ:** 2 TC (2/0/4) (2 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 4 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS. Đinh Hoàng Anh Tuấn

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy:

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

Học phần tiên quyết: Không.

Học phần trước: Không.

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về chuỗi cung ứng; các thành phần của chuỗi cung ứng và những đóng góp của các thành phần này vào hoạt động chung của chuỗi cung ứng; những chỉ số đo lường hiệu quả của một chuỗi; ý nghĩa của công nghệ thông tin trong hoạt động của một chuỗi; để từ đó có thể hiểu quản trị chuỗi cung ứng như một nghề chuyên môn và có vai trò rất quan trọng để nâng cao lợi thế cạnh tranh của doanh nghiệp trong giai đoạn hội nhập, phát triển kinh tế với nên kinh tế toàn cầu. Học phần này tập trung nghiên cứu sâu về các thành phần của chuỗi cung ứng như hoạch định, cung ứng và thu mua, sản xuất và phân phối, logistics và vai trò của logistics trong chuỗi cung ứng, các nhóm chỉ số đo lường hiệu quả chuỗi…

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOS** | **Mô tả**  *(Sau khi học xong môn học này, người học có thể:)* | **ELO(s) /PI(s)** | **TĐNL** |
| **CLO1** | Phân tích được các hiện tượng trong cung ứng hàng hoá, dịch vụ trên thị trường. | 1.2 | 3 |
| **CLO3** | Phân tích được các bên liên quan, các nhân tố, thành phần cấu thành nên chuỗi cung ứng dịch, vụ hàng hoá của doanh nghiệp. | 3.3 | 3 |
| **CLO7** | Phác thảo được các ý tưởng liên quan đến chuỗi cung ứng trong ngành nhà hàng và dịch vụ ăn uống. | 7.1 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
|  | ***Chương 1: TỔNG QUAN VỀ QUẢN TRỊ CHUỖI CUNG ỨNG (CUU)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 3 |  |  |
| * Khái quát về quản trị chuỗi cung ứng; * Lịch sử phát triển của quản trị CCU; |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Tổng quan về quản trị chuỗi cung ứng. | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Chương 2: NHIỆM VỤ VÀ MỤC TIÊU, SỨ MỆNH, TẦM NHÌN*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 3 |  |  |
|  | * Hoạch định trong chuỗi cung ứng; * Cung ứng và mua hàng. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Quy trình chuỗi cung ứng: hoạch định và thu mua. | CLO3 |  |  |  |
|  | ***Chương 3: QUY TRÌNH CHUỖI CUNG ỨNG: SẢN XUẤT VÀ PHÂN PHỐI*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 3 |  |  |
|  | * Tổ chức * Phân phối. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Quy trình chuỗi cung ứng: sản xuất và phân phối. | CLO3 |  |  |  |
|  | ***Chương 3: QUY TRÌNH CHUỖI CUNG ỨNG: SẢN XUẤT VÀ PHÂN PHỐI (tiếp theo)*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 3 |  |  |
|  | * Thiết kế mạng lưới phân phối; * Hệ thống kéo – đẩy. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Quy trình chuỗi cung ứng: sản xuất và phân phối. | CLO3 |  |  |  |
| 5 | ***Chương 4: QUẢN TRỊ LOGISTICS TRONG CHUỖI CUNG ỨNG*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Khái niệm, vị trí, phân loại các hoạt động logistics trong chuỗi cung ứng; * Các hoạt động logistics chức năng. | CLO3 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Quản trị logistics trong chuỗi cung ứng. | CLO3 |  |  |  |
| 6 | ***Chương 5: QUẢN TRỊ TỒN KHO TRONG CHUỖI CUNG ỨNG*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Khái niệm, phân loại hàng tồn kho; * Các mô hình tồn kho. | CLO3 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Quản trị tồn kho trong chuỗi cung ứng. | CLO3 |  |  |  |
| 7 | ***Chương 6: QUẢN LÝ THÔNG TIN VÀ HỢP TÁC TRONG CHUỖI CUNG ỨNG*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Hiệu ứng bullwhip * Chuỗi cung ứng phối hợp | CLO7 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Quản lý thông tin và hợp tác trong chuỗi cung ứng. | CLO7 |  |  |  |
| 8 | ***Chương 6: QUẢN LÝ THÔNG TIN VÀ HỢP TÁC TRONG CHUỖI CUNG ỨNG (tiếp theo)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Hệ thống thông tin hỗ trợ chuỗi cung ứng | CLO7 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Quản lý thông tin và hợp tác trong chuỗi cung ứng. | CLO7 |  |  |  |
| 9 | ***Chương 7: ĐO LƯỜNG HIỆU QUẢ HOẠT ĐỘNG CHUỖI CUNG ỨNG*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Mô hình tương quan thị trường – chuỗi cung ứng; * Thang đo lường hiệu suất hoạt động; | CLO7 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Đo lường hiệu quả hoạt động chuỗi cung ứng. | CLO7 |  |  |  |
| 10 | ***Chương 7: ĐO LƯỜNG HIỆU QUẢ HOẠT ĐỘNG CHUỖI CUNG ỨNG (tiếp theo)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Các hoạt động thực hiện hiệu quả chuỗi cung ứng; * Thu thập và bày dữ liệu trong hoạt động cung ứng trình. | CLO7 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Đo lường hiệu quả hoạt động chuỗi cung ứng. | CLO7 |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**
   * Thuyết giảng
   * Trình chiếu PowerPoint
   * Làm việc nhóm
2. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOS** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
|  | **Đánh giá quá trình** | | | | | | **50%** |
| Lần 1 | Giải quyết bài tập tình huống về các mô hình, giải pháp cung ứng trong ngành trên thị trường. | 3 | CLO1 | 3 | Thảo luận nhóm | Trình bày, phân tích | 20% |
| Lần 2 | Xác định, phân tích các thành phần của chuỗi cung ứng một dịch vụ, hàng hoá trên thị trường. | 7 | CLO3 | 3 | Thảo luận – báo cáo | Trình chiếu | 30% |
|  | **Tiểu luận** | | | | | | **50%** |
| Lần 3 | Phác thảo chuỗi cung ứng của một dịch vụ, hang hoá trong ngành từ những phân tích, đánh giá các thành phần liên quan. | 10 | CLO3  CLO7 | 3  3 | Tiểu luận – báo cáo | Bài báo cáo tiểu luận. | 50% |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | **Hình thức kiểm tra** | | |
| Chương 1 | Chương 2,3 | Chương 4,5 | Chương 6,7 | Lần 1 | Lần 2 | Tiểu luận |
| CLO1 | x |  |  |  | x |  |  |
| CLO3 |  | x | x |  |  | x | x |
| CLO7 |  |  |  | x |  |  | x |

1. **Tài liệu học tập**

**-** Sách, giáo trình chính:

[1] John Mangan, Chandra L. Lalwani, “Global logistic and supply chain management‟, 3rd edition, 2016, Wiley Ltd,.

[2] Đinh Bá Hùng Anh, Lê Hữu Hoàng, Quản trị chuỗi cung ứng, 2020, NXB Kinh tế TP. HCM

**-** Sách (TLTK) tham khảo:

[3] Slides bài giảng.

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:** Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** NGHỆ THUẬT TRANG TRÍ MÓN ĂN  **Mã học phần:** STFO224653
2. **Tên Tiếng Anh:** Stylist Food
3. **Số tín chỉ:** 2 tín chỉ (1/1/4) (1 tín chỉ lý thuyết, 1 tín chỉ thực nghiệm, 4 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS.Hà Thị Huế

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: ThS.Lê Mai Kim Chi

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

học phần tiên quyết: Không

1. **Mô tả học phần:**

Học phần cung cấp cho sinh viên các kiến thức cơ bản về ánh sáng, màu sắc, bố cục và phông nền. Từ đó, sinh viên ứng dụng làm nổi bật sản phẩm thực phẩm bằng kỹ thuật chụp hình và các nền tảng ứng dụng. Môn học còn kích thích tính sáng tạo của sinh viên trong việc sắp xếp bố cục và tạo phông nền cũng như sử dụng màu sắc để nhấn mạnh sản phẩm trung tâm. Từ đó, sinh viên có thể sử dụng những sản phẩm hình chụp để in báo chí, in sách hoặc in poster quảng cáo.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL** |
| CLO1 | Tổng hợp và đánh giá được các kỹ thuật trang trí. Lựa chọn đúng kỹ thuật cho từng kiểu trang trí | PI1.3 | 3 |
| CLO2 | Sử dụng dụng cụ thích hợp để thực hiện trang trí | PI2.2 | 3 |
| CLO3 | Thiết kế mẫu và thực hiện hoàn thiện mẫu trang trí | PI3.1 | 3 |
| CLO4 | Hoạt động nhóm hiệu quả, tham gia hoàn thành các công việc trang trí mà cá nhân phụ trách | PI4.3 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1 | **CHƯƠNG 1: GIỚI THIỆU FOOD STYLIST (5/0/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| * 1. Đặc điểm công việc (Food Photo/ Stylish food)   2. Kỹ năng team work   3. Mức lương   4. Tính cách của Food Stylist   5. Trình độ chuyên môn | CLO1 | 3 | * Thuyết trình * Thảo luận |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  *Sưu tầm các nhà stylist food nổi tiếng và các tác phẩm đặc trưng* | CLO1 |  |  |  |
| 2 | **CHƯƠNG 2: KỸ THUẬT CHỤP HÌNH (5/0/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD thực hành:**   * 1. Làm quen máy ảnh   2. Bố cục bức ảnh đẹp   3. Kỹ thuật lấy sáng   4. Kỹ thuật chụp hình cơ bản | CLO1 | 3 | * Thuyết trình * Thảo luận |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)* |  |  |  |  |
| 3 | **CHƯƠNG 3: KỸ THUẬT TẠO PHÔNG NỀN *(0/5/10)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  3.1. Kỹ thuật sắp xếp bố cục  3.2. Kỹ thuật bố trí màu sắc  3.3. Kỹ thuật tạo phông nền  3.4. Kỹ thuật trình bày thực phẩm | CLO1  CLO2  CLO3  CLO4 | 3 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  Hoàn thiện 2 phông nền/nhóm | CLO2  CLO3  CLO4 |  |  |  |
| 4 | **CHƯƠNG 4: KỸ THUẬT XỬ LÝ THỰC PHẨM (3/0/6)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  4.1. Giới thiệu về màu sắc  4.2. Nguyên liệu tạo màu  4.3. Nguyên liệu tạo bóng  4.4. Nguyên liệu tạo khói  4.5. Nguyen liệu tạo ẩm  4.6. Kỹ thuật xử lý thực phẩm | CLO1 | 3 | * Thuyết trình * Thảo luận |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)* |  |  |  |  |
| **CHƯƠNG 5: KỸ THUẬT CHỤP MÓN ĂN, THỰC PHẨM (2/0/4)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (2)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  5.1. Các kiểu phong nền  45.2. Các kiểu thực phẩm  5.3. Các kiểu trình bày thực phẩm | CLO1 | 3 | * Thuyết trình * Thảo luận |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(4)* |  |  |  |  |
| 5 | **BÀI THỰC HÀNH SỐ 1: CHỤP NGUYÊN LIỆU ĐƠN SẮC *(0/5/10)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD thực hành:**   * Chuẩn bị dụng cụ * Chuẩn bị nguyên liệu món ăn * Chuẩn bị phông nền * Sắp đặt món ăn * Chỉnh chuẩn trạng thái món ăn | CLO2  CLO3  CLO4 | 3 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Báo cáo |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  *Hoàn chỉnh độ sáng tối, hiệu ứng, kỷ xảo sau khi GV góp ý* | CLO3 |  |  |  |
| 6 | **BÀI THỰC HÀNH SỐ 2: CHỤP NGUYÊN LIỆU ĐA SẮC *(0/5/10)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD thực hành:**   * Chuẩn bị dụng cụ * Chuẩn bị sản phẩm công nghiệp * Chuẩn bị phông nền * Sắp đặt món ăn * Chỉnh chuẩn trạng thái món ăn | CLO2  CLO3  CLO4 | 3 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Báo cáo |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  *Hoàn chỉnh độ sáng tối, hiệu ứng, kỷ xảo sau khi GV góp ý* | CLO3 |  |  |  |
| 7 | **BÀI THỰC HÀNH SỐ 3: CHỤP NGUYÊN LIỆU LẠNH *(0/5/10)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD thực hành:**   * Chuẩn bị dụng cụ * Chuẩn bị món tráng miệng/thức uống * Chuẩn bị phông nền * Sắp đặt món ăn * Chỉnh chuẩn trạng thái món ăn | CLO2  CLO3  CLO4 | 3 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Báo cáo |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  *Hoàn chỉnh độ sáng tối, hiệu ứng, kỷ xảo sau khi GV góp ý* | CLO3 |  |  |  |
| 8 | **BÀI THỰC HÀNH SỐ 4: CHỤP NGUYÊN LIỆU NÓNG *(0/5/10)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD thực hành:**   * Chuẩn bị dụng cụ * Chuẩn bị món khai vị/ điểm tâm/ món chính * Chuẩn bị phông nền * Sắp đặt món ăn * Chỉnh chuẩn trạng thái món ăn | CLO2  CLO3  CLO4 | 3 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Báo cáo |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  *Hoàn chỉnh độ sáng tối, hiệu ứng, kỷ xảo sau khi GV góp ý* | CLO3 |  |  |  |
| 9 | ***THI KẾT THÚC MÔN HỌC (0/5/10)*** |  |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Thao tác mẫu
* Thực hành
* Báo cáo

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá** | **Công cụ đánh giá** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Tự chọn nguyên liệu tĩnh đơn sắc, chụp hình sản phẩm trên phông nền tự tạo | Tuần 4 | CLO2  CLO3  CLO4 | 3 | Thực hành | Thang điểm | *20* |
| Lần 2 | Tự chọn nguyên liệu tĩnh đa sắc, chụp hình sản phẩm trên phông nền tự tạo | Tuần 6 | CLO2  CLO3  CLO4 | 3 | Thực hành | Thang điểm | *20* |
| Lần 3 | Tự chọn nguyên liệu nóng, chụp hình sản phẩm trên phông nền tự tạo | Tuần 8 | CLO2  CLO3  CLO4 | 3 | Thực hành | Thang điểm | *10* |
| **Bài tập lớn** | | | | | | | **50** |
| Lần 4 | Lên ý tưởng và Thiết kế hoàn chỉnh món ăn theo phong cách menu, tạp chí hoặc brochure |  | CLO1  CLO2  CLO3  CLO4 | 3 | Thực hành | Thang điểm | 50 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | Chương 4 | Chương 5 | TH1 | TH2 | TH3 | TH4 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 | Lần 4 |
| CLO1 | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  | x |
| CLO2 |  |  | x |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x |
| CLO3 |  |  | x |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x |
| CLO4 |  |  | x |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

[1] ThS. Hà Thị Huế, ThS.Lê Mai Kim Chi, bài giảng Nghệ thuật trang trí món ăn, khoa Thời trang & DL, trường ĐH SPKT Tp.HCM, 2022

* Tài liệu tham khảo:

[1] Denise Vivaldo with Cindie Flannigan, The Food Stylists, 2017

[2] Alanna O’nell, The art of Picnic, Yellow Pear Press, 2021

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

*.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **QUẢN TRỊ TÀI CHÍNH Mã học phần:** FIMA324753
2. **Tên Tiếng Anh:** FINANCE MANAGEMENT
3. **Số tín chỉ:** 2 tín chỉ (2/0/4) (2 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 4 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS. Đinh Hoàng Anh Tuấn

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy:

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

Học phần tiên quyết: Không.

Học phần trước: Không.

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản liên quan đến hoạt động tài chính doanh nghiệp như các khái niệm, nguyên tắc, nội dung quản trị tài chính; trang bị các kiến thức và kỹ năng phân tích và đánh giá tài chính doanh nghiệp như phân tích các bảng cân đối kế toán, báo cáo kết quả hoạt động kinh doanh, báo cáo lưu chuyển tiền tệ; đánh giá các dự án đầu tư, xác định cơ cấu vốn tối ưu, cũng như ra quyết định trong việc huy động vốn, quản lý các hoạt động tài chính hàng ngày của doanh nghiệp, xác định các cơ hội và chiến lược trong các hoạt động tái cơ cấu, sáp nhập doanh nghiệp...

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOS** | **Mô tả**  *(Sau khi học xong môn học này, người học có thể:)* | **ELO(s) /PI(s)** | **TĐNL** |
| **CLO1** | Phân tích được các hiện tượng trong hoạt động quản trị tài chính của doanh nghiệp. | 1.2 | 3 |
| **CLO3** | Phân tích được các bên liên quan, các nhân tố, thành phần tác động đến hoạt động quản trị tài chính, đánh giá dự án đầu tư. | 3.3 | 3 |
| **CLO7** | Phác thảo được các ý tưởng liên quan đến mô hình quản trị tài chính của doanh nghiệp. | 7.1 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
|  | ***Chương 1: GIỚI THIỆU CHUNG VỀ QUẢN TRỊ TÀI CHÍNH*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 3 |  |  |
| * + Tổng quan về quản trị tài chính doanh nghiệp   + Khái quát về các chứng khoán của doanh nghiệp |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Giới thiệu chung về quản trị tài chính. | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Chương 2: CÁC BÁO CÁO TÀI CHÍNH CỦA DOANH NGHIỆP*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 3 |  |  |
|  | * Bảng cân đối kế toán * Báo cáo kết quả kinh doanh * Báo cáo lưu chuyển tiền tệ. |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Các báo cáo tài chính của doanh nghiệp. | CLO3 |  |  |  |
|  | ***Chương 2: CÁC BÁO CÁO TÀI CHÍNH CỦA DOANH NGHIỆP (TIẾP THEO)*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 3 |  |  |
|  | * Thuyết minh báo cáo tài chính * Phân tích các báo cáo tài chính |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Các báo cáo tài chính của doanh nghiệp. | CLO3 |  |  |  |
|  | ***Chương 3: GIÁ TRỊ THỜI GIAN CỦA TIỀN TỆ*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 3 |  |  |
|  | * Lãi đơn, lãi kép * Giá trị tương lai, giá trị quá khứ của tiền tệ * Xác định lãi suất |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Giá trị thời gian của tiền tệ. | CLO3 |  |  |  |
| 5 | ***Chương 3: GIÁ TRỊ THỜI GIAN CỦA TIỀN TỆ (TIẾP THEO)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Mô hình chiết khấu dòng tiền * Các ứng dụng của mô hình chiết khấu dòng tiền. | CLO3 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Giá trị thời gian của tiền tệ. | CLO3 |  |  |  |
| 6 | ***Chương 4: QUẢN TRỊ ĐẦU TƯ DÀI HẠN VÀ HOẠCH ĐỊNH ĐẦU TƯ*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Chi phí vốn chủ sở hữu * Chi phí sử dụng vốn khi có vay nợ | CLO3 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Quản trị đầu tư dài hạn của doanh nghiệp và hoạch định đầu tư. | CLO3 |  |  |  |
| 7 | ***Chương 4: QUẢN TRỊ ĐẦU TƯ DÀI HẠN VÀ HOẠCH ĐỊNH ĐẦU TƯ (TIẾP THEO)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Các biện pháp giảm thiểu chi phí sử dụng vốn * Hoạch định đầu tư, dự toán vốn và xác định dòng tiền dự án. | CLO3 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Quản trị đầu tư dài hạn của doanh nghiệp và hoạch định đầu tư. | CLO3 |  |  |  |
| 8 | ***Chương 5: CÁC NGUỒN TÀI TRỢ DÀI HẠN, CƠ CẤU VỐN*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Các nguồn tài trợ dài hạn * Cơ cấu vốn của doanh nghiệp | CLO3 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Các nguồn tài trợ dài hạn, cơ cấu vốn. | CLO3 |  |  |  |
| 9 | ***Chương 6: QUẢN TRỊ VỐN LƯU ĐỘNG VÀ CÁC NGUỒN TÀI TRỢ NGẮN HẠN*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Vốn lưu động thuần và các nguồn tài trợ ngắn hạn * Các nguồn tài trợ ngắn hạn của doanh nghiệp * Quản trị vốn lưu động | CLO3 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Quản trị vốn lưu động và các nguồn tài trợ ngắn hạn. | CLO3 |  |  |  |
| 10 | ***Chương 7: TÁI CẤU TRÚC DOANH NGHIỆP*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Các vấn đề cơ bản vè tái cấu trúc doanh nghiệp * Sáp nhập, hợp nhất và mua lại doanh nghiệp * Phá sản, giải thể và tái tổ chức doanh nghiệp. | CLO7 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Tái cấu trúc doanh nghiệp: sáp nhập, mua lại và giải thể. | CLO7 |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**
   * Thuyết giảng
   * Trình chiếu PowerPoint
   * Làm việc nhóm
2. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOS** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
|  | **Đánh giá quá trình** | | | | | | **50%** |
| Lần 1 | Phân tích được các hiện tượng trong hoạt động quản trị tài chính của doanh nghiệp. | 3 | CLO1 | 3 | Thảo luận nhóm | Trình bày, phân tích | 20% |
| Lần 2 | Phân tích được các bên liên quan, các nhân tố, thành phần tác động đến hoạt động quản trị tài chính, đánh giá dự án đầu tư. | 7 | CLO3 | 3 | Thảo luận – báo cáo | Trình chiếu | 30% |
|  | **Tiểu luận** | | | | | | **50%** |
| Lần 3 | Phác thảo được các ý tưởng liên quan đến mô hình quản trị tài chính của doanh nghiệp. | 10 | CLO3  CLO7 | 3  3 | Tiểu luận – báo cáo | Bài báo cáo tiểu luận. | 50% |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | **Hình thức kiểm tra** | | |
| Chương 1 | Chương 2,3,4 | Chương 5,6 | Chương 7 | Lần 1 | Lần 2 | Tiểu luận |
| CLO1 | x |  |  |  | x |  |  |
| CLO3 |  | x | x |  |  | x | x |
| CLO7 |  |  |  | x |  |  | x |

1. **Tài liệu học tập**

**-** Sách, giáo trình chính:

[1] TS. Nguyễn Tấn Bình, Quản trị tài chính, 2022, NXB Tài chính.

[2] PGS. TS. Phạm Quang Trung, Quản trị tài chính doanh nghiệp, 2012, NXB Đại học kinh tế quốc dân.

**-** Sách (TLTK) tham khảo:

[3] Slides bài giảng.

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:** Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG VÀ DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **TỔ CHỨC SỰ KIỆN Mã học phần:** EVMA333353
2. **Tên Tiếng Anh:** Event management
3. **Số tín chỉ:** 3 tín chỉ (2/1/6) ( 2 tín chỉ lý thuyết, 1 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 6 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: Th.S Nguyễn Thị Thanh Nhân

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: Th.S Hà Thị Huế, Th.S Lê Mai Kim Chi

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

Học phần tiên quyết: Không

Học phần trước: Tổng quan du lịch, kế toán nhà hàng, Marketing căn bản

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này cung cấp cho sinh viên những kiến thức tổng quan về tổ chức sự kiện, nền tảng hình thành ý tưởng, lập chương trình và ngân sách cho sự kiện. Lập kế hoạch và xây dựng kịch bản, các yếu tố cần thiết trong giai đoạn chuẩn bị tổ chức sự kiện cũng cần được phân tích và rèn luyện kỹ năng trong học phần này. Hơn nữa, công tác truyền thông, tìm nhà tài trợ cũng như các bước điều hành tổ chức và quản trị sau sự kiện cũng mang lại nền tảng quan trọng cho người học.

**Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL(b)** |
| CLO1 | Vận dụng nguyên tắc tổ chức sự kiện xanh (sự kiện bền vững) trong sự kiện  Vận dụng kỹ năng làm việc nhóm  Vận kỹ năng giao tiếp hiệu quả  Vận dụng phần mềm hỗ trợ chức năng viết sự án trực tuyến. | PI4.3 | 3 |
| CLO2 | Thuyết trình ý tưởng sự kiện và trả lời vấn đáp về ý tưởng sự kiện | PI 6.3 | 3 |
| CLO3 | Chọn loại hình sự kiện, lên ý tưởng tầm nhìn, sứ mệnh, mục tiêu, chủ đề, phác họa chương trình sự kiện và phân tích các yếu tố liên quan đến sự kiện | PI 7.1 | **3** |
| CLO4 | Thảo luận ý tưởng sự kiện đáp ứng mục tiêu sự kiện, tầm nhìn và sứ mệnh của sự kiện  Hình thành hồ sơ hợp tác gửi nhà tài trợ nhằm xác định tính khả thi của sự kiện. | PI 7.3 | 3 |
| CLO5 | Lập kế hoạch sự kiện: tên sự kiện, chủ đề sự kiện, chương trình (kịch bản), truyền thông sự kiện, tìm nhà tài trợ, sản xuất, tài chính, dự phòng rủi ro và cách xử lý, hồ sơ pháp lý, ... | PI8.1 | 4 |
| CLO6 | Chia nhóm hình thành kế hoạch sự kiện  Lập kế hoạch hành động cho sự kiện  Lập sơ đồ tổ chức sự kiện, mô tả chức năng cụ thể mỗi bộ phận, viết bản mô tả công việc cho từng vị trí công việc | PI8.2 | 3 |
| CLO7 | Lập bảng theo dõi nhận xét đánh giá thái độ và hiệu quả công việc cho sự kiện cụ thể. | PI 8.3 | 4 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1,2 | ***Chương 1: TỔNG QUAN VỀ TỔ CHỨC SỰ KIỆN*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1  CLO3  CLO6 | 3  3  3 |  |  |
| * Giới thiệu môn học và hình thức đánh giá * Khái niệm về tổ chức sự kiện * Các loại hình sự kiện * Ý nghĩa của hoạt động tổ chức sự kiện * .Những nhân tố tác động đến hoạt động tổ chức sự kiện * Mối quan hệ giữa ngành sự kiện và các ngành khác * Các bên liên quan trong ngành sự kiện * Quy trình tổ chức sự kiện |  |  | * Thuyết trình * Thảo luận nhóm | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 2 và xem lại nội dung chương 1 * Mỗi nhóm chọn 5 hình thức tổ chức sự kiện khác nhau: tên sự kiện, chủ đề sự kiện, xác định chương trình, mục tiêu, tiết mục quan trong và để lại ấn tượng cho người tham dự | CLO1  CLO3 | 3  3 | Thảo luận nhóm |  |
|  | ***Chương 2:* HÌNH THÀNH Ý TƯỞNG - LẬP CHƯƠNG TRÌNH VÀ DỰ TOÁN NGÂN SÁCH SỰ KIỆN** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1, CLO2  CLO6 | 3  3  3 |  |  |
| 3,4 | * Công tác thu thập thông tin * Hình thành ý tưởng và chủ đề * Lập chương trình * Dự toán ngân sách sự kiện |  |  | Thuyết trình  Thảo luận nhóm | Vấn đáp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 3, xem lại nội dung chương 2 * Đọc tham khảo các kế hoạch sự kiện hiện có, các định các yếu tố cần thiết cho sự kiện, xác định ý tưởng, chương trình, ngân sách cho một sự kiện cụ thể. | CLO1, CLO2 | 3  3 | Thảo luận | Viết báo cáo |
|  | ***Chương 3:* LẬP KẾ HOẠCH VÀ XÂY DỰNG KỊCH BẢN SỰ KIỆN** |  |  |  |  |
| 5,6 | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO5  CLO6 | 4  3 | Thuyết trình |  |
|  | * Khái quát về kế hoạch tổ chức sự kiện * Nội dung lập kế hoạch tổ chức sự kiện * Xây dựng kịch bản sự kiện |  |  | Thảo luận nhóm | Vấn đáp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 4 và xem lại nội dung chương 3 * ***Lập kế hoạch và xây dựng kịch bản cho sự kiện cụ thể*** | CLO5  CLO6 | 4  3 | Thảo luận nhóm | Viết báo cáo |
| 7,8,9 | ***Chương 4:* CHUẨN BỊ TỔ CHỨC SỰ KIỆN** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Thành lập ban tổ chức * Lập tiến độ chuẩn bị tổ chức sự kiện. * Thủ tục hành chính và pháp lý cho sự kiện * Khách mời tham gia sự kiện * Địa điểm tổ chức sự kiện * Các dịch vụ cung ứng * Nhân lực cho tổ chức sự kiện * Hậu cần cho sự kiện. * Dự tính và xử lý các sự cố trong sự kiện * Chuẩn bị các yếu tố khác cho sự kiện * Chuẩn bị các yếu tố cơ bản trong trình diễn sự kiện * Diễn tập sự kiện | CLO1  CLO5  CLO6  CLO7 | 3  3  4  4 | Thuyết trình  Thảo luận nhóm | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 5 và xem lại nội dung chương 4 * Bổ sung các yếu tố liên quan đến khâu chuẩn bị sự kiện | CLO1  CLO5  CLO6  CLO7 | 3  3  4 | Thảo luận nhóm | Báo cáo |
|  | ***Chương 5:* TRUYỀN THÔNG VÀ TÀI TRỢ** |  |  |  |  |
|  | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)* **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1  CLO5  CLO6  CLO7 | 3  3  4  4 | Thuyết trình  Thảo luận nhóm | Vấn đáp |
| 10,11 | * Xác định thị trường mục tiêu * Hình thành các mục tiêu truyền thông * Các công cụ truyền thông * Thiết lập quan hệ phương tiện truyền thông * Mẫu kế hoạch tiếp thị. * Nguồn tài trợ * Mẫu proposal cho nhà tài trợ |  |  |  |  |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 6 và xem lại nội dung chương 5 * Lập kế hoạch truyền thông và tìm nhà tài trợ | CLO1  CLO5  CLO6  CLO7 | 3  3  4  4 | Thảo luận nhóm | Viết báo cáo |
| 12,13 | ***Chương 6:* KẾ HOẠCHĐIỀU HÀNH TỔ CHỨC SỰ KIỆN** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Kiểm tra trước sự kiện * Khai mạc sự kiện * Điều hành diễn biến sự kiện * Bế mạc sự kiện | CLO1  CLO5  CLO6  CLO7 | 3  3  4  4 | Thuyết trình  Thảo luận nhóm | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 7 và xem lại nội dung chương 6 * Tạo checklist và giả định giai đoạn điễn tập sự kiện | CLO1  CLO5  CLO6  CLO7 | 3  3  4  4 | Thảo luận nhóm | Viết báo cáo |
| 14,15 | ***Chương 7:* QUẢN TRỊ SAU SỰ KIỆN** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Thu dọn và bàn giao * Tổng kết rút kinh nghiệm * Thanh lý hợp đồng * Chăm sóc khách hàng sau sự kiện * Truyền thông * Nghiên cứu | CLO7 | 4 | Thuyết trình  Thảo luận nhóm | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)* |  |  | Thảo luận nhóm | Tổng hợp báo cáo |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

Các phương pháp giảng dạy được triển khai trong môn học này bao gồm thuyết giảng, vấn đáp các nội dung lý thuyết, tổ chức hoạt động thảo luận nhóm, tổ chức báo cáo và đánh giá tiến độ.

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Tính chuyên cần, thảo luận, đặt và trả lời câu hỏi trong giờ học | Thường xuyên | CLO3 CLO5, | 3  **3,4,3,3** | **Điểm danh, đặt câu hỏi** | **Bảng điểm ghi nhận kết quả** | *10* |
| Lần 2 | Hình thành ý tưởng, chủ đề và các yếu tố liên quan cho một sự kiện cụ thể | **T6** | CLO2, CLO3, CLO4, CLO6 | 3,3,3,3 | **Bài luận, Báo cáo** | **Rubric** | *30* |
| Lần 3 | Lập kế hoạch hành động cho sự kiện cụ thể và đánh giá mức độ thực hiện | **T9-10** | CLO3 CLO5, CLO6 | 3,4,3 | **Báo cáo** | **Rubric** | *10* |
| **Tiểu luận/Báo cáo/Thi cuối kỳ** | | | | | | | **50** |
| Lần 4 | Kế hoạch hoàn chỉnh chi tiết cho một sự kiện cụ thể. | **T13-15** | CLO3, CLO4, CLO5, CLO7 | 3,3,4,4 | Bài luận, cáo cáo | Rubric | **50** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | | | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | Chương 4 | Chương 5,6 | Chương 7 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 | Lần 4 |  |
| CLO1 | x | x |  | x | x |  |  |  |  |  |  |
| CLO2 |  | x |  |  |  |  |  | x |  |  |  |
| CLO3 | x |  |  |  |  |  |  | x | x | x |  |
| CLO 4 |  |  |  |  |  |  |  | x |  | x |  |
| CLO 5 |  |  | x | x | x |  |  |  | x | x |  |
| CLO6 | x | x | x | x | x |  |  | x | x |  |  |
| CLO7 |  |  |  | x | x | x |  |  |  | x |  |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

[1] Ruth Dowson, David Bassett (2018). Event Planning and Management: Principles, Planning and Practice. Kogan Page

[2] Bài giảng quản trị sự kiện (2022). Nguyễn Thị Thanh Nhân. Lưu hành nội bộ.

[3] Andrea Driessen, Trần Văn Khánh (Dịch giả) (2019). Lập kế hoạch tổ chức sự kiện chuyên nghiệp. NXB Dân Trí.

* Tài liệu tham khảo:

[4] Hugues Seraphin, Maximiliano Korstanje( 2019). International event management: bridging the gap between theory and practice. Nova Science. New York

[5] Helena Paschal (2020). The Event Planner Book: Step-By-Step Guide for Event Planning.

[6] Lynn Van der Wagen, Lauren White, (2018). Event Management: For Tourism, Cultural, Business and Sporting Events. Cengage Learning Australia.

[7] Shailly Nigam, (2012). Events Management. Excel Books Private Limited. Phagwara.

[8] Glenn A. J. Bowdin Johnny Allen, William O'Toole, Robert Harris, lan McDonnell (2011). Events Management.3rd ed. Taylor & Francis. New York, USA

[9] Phat, Do (2014), “Event Management: Case of the annual international NIBS conference in Lahti Finland”. Thesis. Lahti University Of Applied Sciences.Lahti.

[10] Linda Joyce Jones (2020). The Event Planning Toolkit: Your Guide to Organizing Extraordinary Meetings. Rowman&Littlefield

[11] Charles Bladen, James Kennell, Emma Abson, Nick Wilde (2017). Events Management An Introduction. Routledge.

[12] Daniela Liccardo (2020). Event Manager: Over More Than 20 Years of Successful Meetings, Some Tips to Learn the Convention Management in Five. Independently.

**Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **TH QUẢN TRỊ TIỆC Mã học phần:** ESMP324953
2. **Tên Tiếng Anh:** EATERY SERVICES MANAGEMENT PRACTICE
3. **Số tín chỉ:** 2 tín chỉ (0/2/4) (0 tín chỉ lý thuyết, 2 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 4 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: Th.S Hà Thị Huế

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy:

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

**Môn học trước:** không

**Môn học tiên quyết:** không

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này cung cấp cho sinh viên những kiến thức tổng quan về tổ chức tiệc, xây dựng thực đơn tiệc, xây dựng kế hoạch tổ chức tiệc như lập kế hoạch tổng thể, kế hoạch hành động cho bộ phận bếp, kế hoạch tổ chức nguồn lực và mua sắm cho hoạt động tổ chức tiệc, kế hoạch trang thiết bị, kế hoạch tổ chức phục vụ, kiểm soát chi phí. Qua đó rèn luyện kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng thuyết trình và cách chạy một tiệc thực tế là như thế nào

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL(b)** |
| CLO1 | Sử dụng được các trang thiết bị, dụng cụ, công cụ máy móc có trong bếp và có trong nhà hàng | PI2.1 | 3 |
| CLO2 | Phân tích được các bên liên quan ảnh hưởng đến việc chạy thực tế một loại hình tiệc bất kì | PI3.3 | 4 |
| CLO3 | Phân tích và xây dựng ý tưởng để lên kế hoạch tổ chức tiệc cho một sự kiện cụ thể bao gồm thực đơn, ngân sách, địa điểm cơ sở vật chất, chuẩn bị sảnh phục vụ tiệc, nhân sự và quy trình phục vụ tiệc, sản xuất thực đơn tiệc. | PI4.2 | 4 |
| CLO4 | Thành lập nhóm hoạt động học tập theo kế hoạc tổ chức tiệc đã lên trước đó | PI5.1 | 4 |
| CLO5 | Xác định mục tiêu và thời hạn của các nhóm phân chia theo ý tưởng kế hoạch tổ chức tiệc, lập kế hoạch nhiệm vụ, tổ chức và tạo điều kiện cho các cuộc họp nhóm hiệu quả | PI5.3 | 4 |
| CLO6 | Phân tích tính khả thi của ý tưởng lập kế hoạch tổ chức tiệc cụ thể. | PI7.3 | 4 |
| CLO7 | Xây dựng kế hoạch thực hiện từ ý tưởng tổ chức một loại hình tiệc bất kì | PI8.1 | 4 |
| CLO8 | Hình thành các nhóm phụ trách công việc theo kế hoạch tổ chức tiệc. | PI8.2 | 4 |
| CLO9 | Quản lý mức độ hoàn thành các nhóm công việc theo kế hoạch tổ chức tiệc. | PI8.3 | 4 |
| CLO10 | Tổ chức hoạt động loại hình tiệc theo kế hoạch đã lên trước đó | PI9.1 | 3 |
| CLO11 | Cải tiến hoạt động các nhóm công việc của việc tổ chức tiệc thông qua việc theo dõi kết quả công việc | PI9.2 | 3 |
| CLO12 | Quản lý hoạt động tổ chức chức tiệc theo kế hoạch bằng các bảng báo cáo kết quả công việc và phân tích các mối nguy đã chuẩn bị trước đó | PI9.3 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1 | ***Bài thực hành số 1:*** **CÁC MÓN BÁNH ÁP DỤNG PHƯƠNG PHÁP HẤP** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   * Giới thiệu mục tiêu, nội dung của môn học * Hướng dẫn nội qui thực hành xưởng * Hướng dẫn các yêu cầu để đảm bảo vệ sinh, an toàn lao động trong thực hành tại bếp * Giới thiệu các dụng cụ, hướng dẫn cách sử dụng trang thiết bị, dụng cụ trong bếp   Củng cố lại một số kiến thức lý thuyết về:   * Khái niệm về Tiệc * Lợi ích của loại hình kinh doanh Tiệc * Sơ đồ tổ chức bộ phận Tiệc * Chức năng của các chức danh bộ phận Tiệc * Trách nhiệm phục vụ Tiệc * Các yếu tố quyết định của bữa Tiệc * Các sự kiện tổ chức Tiệc * Các loại hình phục vụ Tiệc * Xu hướng phát triển kinh doanh tiệc * Quy trình hoạt động tổ chức tiệc | CLO1  CLO2  CLO3 | 3  4  4 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * SV ôn lại các kiến thức và Chọn một loại hình tiệc cụ thể, để lên ý tưởng xây dựng kế hoạch một loại hình tiệc bất kì. | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Bài thực hành số 2:* LẬP KẾ HOẠCH TỔ CHỨC** |  |  |  |  |
| 2,3 | ***A/ Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp: (3)***  ***Nội dung GD* trên lớp*:***   * Lập nhóm * Liệt kê các công việc cần cho việc tổ chức tiệc * Định hướng mục đích tổ chức tiệc * Xác định thời gian tổ chức * Xác định số lượng khách tham dự, thành phầm tham dự tiệc | CLO4  CLO5 | 4 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Tìm hiểu về các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động tổ chức tiệc | CLO4 |  |  |  |
| 4 | ***Bài thực hành số 3:* THIẾT KẾ THỰC ĐƠN** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   1. Xác định độ phù hợp về món ăn 2. Xác định đơn giá món ăn 3. Phác thảo poster thực đơn, poster tiệc | CLO6  CLO7  CLO8 | 4 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Lập kế hoạch ngân sách * Kế hoạch mua sắm nguyên vật liệu * Kế hoạch nhân sự * Kế hoạch sản xuất thực đơn tiệc * Kế hoạch tổ chức phục vụ tiệc | CLO6 |  |  |  |
| 5,6 | ***Bài thực hành số 4:* LẬP KẾ HOẠCH QUẢN LÝ TÀI CHÍNH** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   * Quản lý chi phí * Quản lý doanh thu Tiệc * Dự toán lợi nhuận * Quản lý và điều hành bữa Tiệc * Hệ thống báo cáo thu ngân | CLO7  CLO8  CLO9 | 4 | Thuyết trình; đàm thoại  Thực nghiệm | Kết quả thực nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Phân tích, lập dự toán để quản lý doanh thu tài chính cho trường hợp tiệc cụ thể | CLO6 |  |  |  |
|  | ***Bài thực hành số 5:* THỰC HIỆN TỔ CHỨC TIỆC** |  |  |  |  |
| 7,8 | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   1. Kiểm tra tiến độ thực hiện của các nhóm 2. Thực hiện quảng cáo, tiếp thị cho tiệc 3. Tổ chức tiệc | CLO10  CLO11 CLO12 | 3 | Thực nghiệm;  Làm việc nhóm | Kết quả thực nghiệm |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Tổng kết lại hoat động, phân tích các điểm thuận lợi, khó khăn trong công việc tổ chức tiệc |  |  |  |  |
| 9 | ***Chương 6:* BÁO CÁO KẾT QUẢ HOAT ĐỘNG** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD trên lớp:**   1. Kiểm tra doanh thu 2. Kiểm tra tiến độ kế hoạch và thực tế 3. Bài học kinh nghiệm 4. Cải tiến hoàn thiện bảng kế hoạch | CLO10  CLO11 CLO12 | 3 | Thực nghiệm;  Làm việc nhóm | Kết quả thực nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Xem lại nội dung bài học |  |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Thuyết giảng
* Trình chiếu
* Thảo luận nhóm

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Bảng phác thảo ý tưởng cho các công việc để tổ chức tiệc | Tuần 3 | CLO1 | 3 |  |  | *20* |
| Lần 2 | Bảng kế hoạch tổ chức tiệc hoàn chỉnh | Tuần 7 | CLO2  CLO3 | 3 |  |  | *30* |
| **Tiểu luận** | | | | | | | **50** |
| Lần 3 | Sinh viên tổ chức hoạt động tiệc và báo cáo đánh giá hoạt động sau khi tổ chức. | Tuần 9 | CLO10  CLO11 CLO12 | 3 | Sản phẩm | Rubric |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | |  | **Hình thức kiểm tra** | | | | | |
| Bài TH 1 | Bài TH 2 | Bài TH 3 | Bài TH 4 | Bài TH 5 | Bài TH 6 |  |  | Lần 1 | Lần 2 |  |  | Báo cáo  Project | |
| CLO1 | x |  |  |  |  |  |  |  | x | x |  |  |  |
| CLO2 | X |  |  |  |  |  |  |  | X | x |  |  |  |
| CLO3 | X |  |  |  |  |  |  |  | X | x |  |  | X |
| CLO4 |  | x |  |  |  |  |  |  | X | x |  |  |  |
| CLO5 |  | x |  |  |  |  |  |  | X | X |  |  |  |
| CLO6 |  |  | X | X |  |  |  |  |  | X |  |  |  |
| CLO7 |  |  | X | X | X |  |  |  |  | X |  |  |  |
| CLO8 |  |  | X | X | X |  |  |  |  | X |  |  |  |
| CLO9 |  |  |  |  | X |  |  |  |  | X |  |  |  |
| CLO10 |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  | X |
| CLO11 |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  | X |
| CLO12 |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  | X |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:
* Điều Hành Nhà Hàng For Dummies, Michael Garvey, Andrew G. Dismore, Heather Dismore, NXB Công Thương, 2022
* Lập Kế Hoạch Kinh Doanh Hiệu Quả, Brian Finch, NXB Thanh Niên, 2020
* Bài giảng về Thực hành Quản trị tiệc (2022), Tài liệu lưu hành nội bộ, Khoa TT&DL, Trường ĐHSPKT.HCM.
* Tài liệu tham khảo:
* Stephen B. Shiring, Sr [2018]. Quản trị dịch vụ ăn uống chuyên nghiệp.NXB Bách khoa, Hà Nội
* Cẩm Nang Trở Thành Nhà Quản Lý Xuất Sắc, Martin Manser, Nigel Cumberland, Dr Norma Barry, Di Kamp, NXB Thế Giới, 2019
* Internet

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:** Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu***: 30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **DINH DƯỠNG THỰC PHẨM Mã học phần:** FONU130953
2. **Tên Tiếng Anh:** FOOD NUTRITION
3. **Số tín chỉ:** 3 TC (3/0/6) (3 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 6 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: Th.S Hà Thị Huế

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: Th.S Phạm Thị Hưng

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

**Môn học trước:** không

**Môn học tiên quyết:** không

1. **Mô tả học phần:**

Giới thiệu tầm quan trọng của dinh dưỡng đối với sức khỏe người trong duy trì và phát triển nòi giống. Nội dung môn học gồm ba phần: “Cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về dinh dưỡng của các nguồn thực phẩm”; “Nhu cầu dinh dưỡng của các nhóm đối tượng”và “Phương pháp tính toán cụ thể để thiết lập khẩu phần ăn cho từng nhóm đối tượng”.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL(b)** |
| CLO1 | Hiểu biết về các biến đổi của các chất dinh dưỡng khi được ăn vào trong cơ thể, nên sử dụng các chất dinh dưỡng như thế nào cho hợp lý | PI1.2 | 4 |
| CLO2 | Giải thích và đưa ra các biện pháp ăn uống phù hợp cho từng đối tượng bệnh lý | PI1.3 | 4 |
| CLO3 | Mỗi sinh viên đều có thể tính hoàn chỉnh một thực đơn dinh dưỡng | PI5.2 | 4 |
| CLO4 | Lên ý tưởng, tính toán, xây dựng thực đơn dinh dưỡng theo yêu cầu đặt hàng của khách hàng | PI7.1 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1,2 | ***Chương 1:* DINH DƯỠNG NGƯỜI** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Định nghĩa về dinh dưỡng người * Khái quát về sự phát triển của khoa học dinh dưỡng * Khái niệm về các chất dinh dưỡng có trong lương thực – thực phẩm * Mối quan hệ về thành phần dinh dưỡng có trong lương thực – thực phẩm với sức khỏe con người. | CLO1 | 4 | Thuyết giảng  Làm bài tập nhóm | Trắc nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Tìm hiểu “Cấu trúc cơ thể và các phương pháp xác định cấu trúc cơ thể” * Tìm hiểu “Nhu cầu năng lượng và các phương pháp xác định năng lượng phù hợp với các nhóm đối tượng” | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Chương 2:* NGUỒN DINH DƯỠNG SINH NĂNG LƯỢNG VÀ NHU CẦU CỦA CƠ THỂ ĐỐI VỚI CÁC CHẤT DINH DƯỠNG SINH NĂNG LƯỢNG** |  |  |  |  |
| 3,4 | ***A/ Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp: (3)***  ***Nội dung GD lý thuyết:***   * Protein * Nhu cầu các acid amin của cơ thể * Nhu cầu protein của cơ thể * Giá trị dinh dưỡng của Protein và các phương pháp xác định giá trị dinh dưỡng của Protein * Lipid * Nhu cầu các acid béo no và acid béo không no. * Giá trị dinh dưỡng của Lipid và các phương pháp xác định giá trị dinh dưỡng của Lipid * Glucid * Nhu cầu cacbonhydrad của cơ thể. * Giá trị dinh dưỡng của Glucid và các phương pháp xác định giá trị dinh dưỡng của Glucid | CLO1 | 4 | Thuyết giảng  Làm bài tập nhóm | Trắc nghiệm |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Tìm hiểu về vai trò chất xơ hòa tan và chất xơ không hòa tan, chất béo no và chất béo không no | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Chương 3:* NGUỒN DINH DƯỠNG KHÔNG SINH NĂNG LƯỢNG VÀ NHU CẦU CỦA CƠ THỂ ĐỐI VỚI CÁC CHẤT DINH DƯỠNG KHÔNG SINH NĂNG LƯỢNG** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 4 | Thuyết giảng |  |
| 5 | * Các loại Vitamin tan trong nước (nhóm B,C,D) * Các loại Vitamin tan trong chất béo (A,E, K) |  |  | Làm bài tập nhóm | Trắc nghiệm |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Các chất khoáng (Fe, Mg, Ca, P, ....) | CLO1 |  |  |  |
| 6 | ***Chương 4:* DINH DƯỠNG CÂN ĐỐI** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| * Mối quan hệ giữa các chất dinh dưỡng trong cơ thể * Quan niệm về tính cân đối trong khẩu phần. * Tiêu chuẩn dinh dưỡng. | CLO2 | 4 | Thuyết giảng  Thảo luận nhóm | Trắc nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Tìm hiểu về các cách phân chia thực phẩm | CLO2 |  |  |  |
| 7 | ***Chương 5:* NHU CẦU DINH DƯỠNG CHO CÁC ĐỐI TƯỢNG KHÁC NHAU** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Nhu cầu dinh dưỡng cho trẻ em * Nhu cầu dinh dưỡng ở tuổi già | CLO2 | 4 | Thuyết giảng  Thảo luận nhóm | Trắc nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Tìm hiểu tình hình dinh dưỡng của trẻ em và người già hiện nay | CLO2 |  |  |  |
| 8 | ***Chương 6:* CÁC BỆNH LIÊN QUAN ĐẾN DINH DƯỠNG** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Các bệnh thiếu dinh dưỡng có ý nghĩa sức khỏe cộng đồng * Thiếu dinh dưỡng Protein năng lượng – Bệnh suy dinh dưỡng * Thiếu Vitamin A – Bệnh khô mắt * Thiếu máu dinh dưỡng * Thừa năng lượng – Béo phì | CLO2 | 4 | Thuyết giảng  Thảo luận nhóm | Trắc nghiệm |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Các bệnh thiếu dinh dưỡng có ý nghĩa sức khỏe cộng đồng * Thiếu Iod – Bệnh bứu cổ * Bệnh còi xương * Bệnh thừa đạm. | CLO2 |  |  |  |
| 9 | ***Chương 7:* NGUYÊN TẮC XÂY DỰNG KHẨU PHẦN ĂN** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Các bước trong tiến trình xây dựng khẩu phần * Tính toán xây dựng khẩu phần ăn * Xây dựng khẩu phần ăn trẻ ở giai đoạn từ 2-3 tuổi | CLO3 | 4 | Thuyết giảng  Làm bài tập nhóm | Tự luận |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  **Bài tập 1:** Xây dựng khẩu phần ăn trẻ ở giai đoạn từ 3-5 tuổi | CLO3 |  |  |  |
| 10, 11, 12, 13,14, 15 | ***Chương 8:* ỨNG DỤNG XÂY DỰNG KHẨU PHẦN ĂN PHÙ HỢP VỚI CÁC ĐỐI TƯỢNG** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Xây dựng khẩu phần ăn cho nữ sinh viên ở độ tuổi từ 18-22 tuổi * Xây dựng khẩu phần ăn cho nữ công nhân may ở độ tuổi từ 18-25 tuổi. * Xây dựng khẩu phần ăn cho nữ công nhân may ở độ tuổi từ 18-25 tuổi. * Xây dựng khẩu phần ăn cho nam nhân viên IT ở độ tuổi từ 25 – 30 tuổi. * Xây dựng khẩu phần ăn cho nam nhân viên bốc vác ở độ tuổi từ 18 – 30 tuổi. * Xây dựng khẩu phần ăn cho phụ nữ mang thai ở tháng 5-7. * Xây dựng khẩu phần ăn cho người già ở độ tuổi từ 80 – 90 tuổi. | CLO4 | 3 | Thuyết giảng  Làm bài tập nhóm | Tự luận |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  **Bài tập 1:** Xây dựng khẩu phần ăn cho nam công nhân may ở độ tuổi từ 18-25 tuổi.  **Bài tập 2:** Xây dựng khẩu phần ăn cho công nhân xây dựng ở độ tuổi từ 20 – 25 tuổi. | CLO4 |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Thuyết giảng
* Trình chiếu
* Thảo luận nhóm

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Vấn đáp nhanh các khái niệm liên quan đến các chất dinh dưỡng | Tuần 3 | CLO1 | 4 |  |  | *10* |
| Lần 2 | Báo cáo nhóm theo nội dung đã được giao. | Tuần 8 | CLO3 | 4 |  |  | *10* |
| Lần 3 | Kiểm tra giữa kỳ | Tuần 10 | CLO2 | 4 |  |  | *20* |
| Lần 4 | Làm bài tập nhóm tính khẩu phần ăn dinh dưỡng cho một đối tượng bất kì | Tuần 14 | CLO4 | 3 |  |  | *10* |
| **Bài tập lớn** | | | | | | | **50** |
| Lần 5 | Xây dựng thực đơn dinh dưỡng cho một đối tượng trong 1 tuần |  | CLO4 | 3 | Báo cáo | Rubric |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | |  | **Hình thức kiểm tra** | | | | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | Chương 4 | Chương 5 | Chương 6 | Chương 7 | Chương 8 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 | Lần 4 | Báo cáo  Project | |
| CLO1 | x | x | x |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |
| CLO2 |  |  |  | x | x | x |  |  |  |  | x |  |  |
| CLO3 |  |  |  |  |  |  | x |  |  | x |  |  |  |
| CLO4 |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  | x | x |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:
* Dinh dưỡng học - TS. BS Đào Thị Yến - Nhà xuất bản y học, 2020
* Bài giảng về Dinh dưỡng thực phẩm (2022), Tài liệu lưu hành nội bộ, Khoa TT&DL, Trường ĐHSPKT.HCM.
* Tài liệu tham khảo:
* Y Học Dinh Dưỡng: Những Điều Bác Sĩ Không Nói Với Bạn, Ray D. Strand, M.D., Công ty phát hành Omega Plus, 2021
* Deep Nutrition – Dinh Dưỡng Chuyên Sâu, Công ty phát hành: AZ Việt Nam Nhà xuất bản: NXB Thế Giới, 2021
* Thành phần dinh dưỡng các món ăn đường phố phổ biến, Chủ biên Ts. BS Trần Thị Minh Hạnh, Nhà xuất bản Đại học quốc gia Hồ Chí Minh, 2021

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **CHUYÊN ĐỀ DOANH NGHIỆP**  **Mã học phần:** BUSI425153
2. **Tên Tiếng Anh:** Business Siminar
3. **Số tín chỉ:** 2 TC (2/0/4) (2 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 4 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS.Lê Mai Kim Chi

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: ThS.Hà Thị Huế

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

học phần tiên quyết: Không

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này sẽ trang bị cho sinh viên những kiến thức thực tế về quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống thông qua các buổi chia sẽ kinh nghiệm từ doanh nghiệp, chuyên gia và các nhà quản lý cao cấp. Ngoài ra, người học còn được tiếp cận với môi trường thực tế khi được tham quan và trải nghiệm làm thực khách cao cấp ở nhà hàng, resort, khu du lịch cao cấp. Từ đó, sinh viên có góc nhìn thực tế về ngành nghề và hoạch định được chiến lược ngành nghề trong tương lai.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL** |
| CLO1 | Tổng hợp và đánh giá được các kỹ năng của các bộ phận trong Nhà hàng và DVAU | PI1.3 | 5 |
| CLO2 | Xác định được thực trạng hoạt động của Nhà hàng & DVAU thực tế, từ đó nắm bắt được yêu cầu thực tiễn của một nhà quản lý F&B | PI3.1 | 3 |
| CLO3 | Trình bày thông tin đa dạng dưới nhiều hình thức | PI6.2 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1,2 | **HOẠT ĐỘNG 1: CHUYÊN ĐỀ BÁO CÁO CỦA DOANH NGHIỆP(5/0/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| 1. Chuyên đề hoạch định nghề nghiệp 2. Chuyên đề phát triển nghề nghiệp | CLO1 | 5 | * Thuyết trình * Thảo luận | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  Bài báo cáo hoạch định chiến lược nghề nghiệp của bản thân | CLO1  CLO2 |  |  |  |
| 3,4 | **HOẠT ĐỘNG 2: TRẢI NGHIỆM THỰC TẾ NGHỀ NGHIỆP CÙNG DOANH NGHIỆP(5/0/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   1. Tham gia thử nghiệm nghề F&B 2. Tham gia thử nghiệm nghề F&B | CLO1  CLO2 | 5  3 | * Thực hành | Báo cáo |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)* |  |  |  |  |
| 5,6 | **HOẠT ĐỘNG 3: THAM QUAN NHÀ HÀNG VÀ TRẢI NGHIỆM LÀM THỰC KHÁCH (5/0/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   1. Tham quan nhà hàng/resort/ khu du lịch 4-5 sao 2. Trải nghiệm làm thực khách cao cấp | CLO2  CLO3 | 3 | * Tham quan | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  Cảm nhận về độ khó của nghề nghiệp và xác định quá trình thăng tiến.  Phân tích chất lượng giá trị của các dịch vụ trong nhà hàng cao cấp và đánh giá chi phí đi kèm | CLO2  CLO3 |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Thuyết trình
* Thảo luận
* Tham quan
* Báo cáo
* Thực hành

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá** | **Công cụ đánh giá** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Bài báo cáo hoạch định chiến lược nghề nghiệp của bản thân | Tuần 4 | CLO1  CLO2 | 5  3 | Báo cáo | Thang điểm | *50* |
| **Bài tập lớn** | | | | | | | **50** |
| Lần 2 | Phân tích chất lượng giá trị của các dịch vụ trong nhà hàng cao cấp và đánh giá chi phí đi kèm | Tuần 6 | CLO2  CLO3 | 3 | Tiểu luận | Thang điểm | 50 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | **Hình thức kiểm tra** | |
| Hoạt động 1 | Hoạt động 2 | Hoạt động 3 | Lần 1 | Lần 2 |
| CLO1 | x | x |  | x |  |
| CLO2 |  | x | x | x | x |
| CLO3 |  |  | x |  | x |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:
* Tài liệu tham khảo:

[1] Michael Garvey, Heather Dismore, Andre G.Dismore, Khánh Trang dịch, Điều hành Nhà hàng, NXB Công Thương, 2022

[2] Michael Heppell, Dịch vụ Khách hàng 5 sao, NXB Lao động, 2022

[3] Jaime Roca, Sari Wlde, Diệu Linh dịch, Kỹ năng mềm dành cho nhà quản lý, NXB Dân Trí, 2019

[4] Brian Tracy, Nghệ thuật phát triển bản thân, NXB Phụ Nữ, 2019

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu***: 30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG VÀ DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **ĐỒ ÁN XÂY DỰNG Ý TƯỞNG Mã học phần:** PRBI325253
2. **Tên Tiếng Anh:** Project of Building Ideas
3. **Số tín chỉ:** 2 tín chỉ (2 tín chỉ lý thuyết)

Phân bố thời gian: 10 tuần (3/0/6) (3 TC lý thuyết, 0 TC thực hành/thí nghiệm, 6 T tự học)

1. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: TS. Trần Quang Trí

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: Th.S Nguyễn Thị Thanh Nhân

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

học phần tiên quyết: Hoàn thành học phần Phương pháp nghiên cứu khoa học

học phần trước: Hoàn thành học phần Phương pháp nghiên cứu khoa học

1. **Mô tả học phần:**

Môn học này trang bị cho người học kỹ năng viết một đề cương nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Bên cạnh đó, môn học này giúp sinh viên rèn luyện kỹ năng nghiên cứu tài liệu, viết báo cáo, và bảo vệ đề cương nghiên cứu. Đồng thời, khoá học này cũng trang bị cho sinh viên kỹ năng làm việc theo nhóm, xác định vấn đề nghiên cứu, và lựa chọn phương pháp nghiên cứu phù hợp nhằm làm tiền đề giúp người học phát triển ý tưởng cho khoá luận tốt nghiệp sau này.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL(b)** |
| CLO1 | Mô tả được các hiện tượng, nguyên tắc xảy trong thực phẩm, trong thiết kế, và trong tổ chức dịch vụ ăn uống | PI1.1 | 3 |
| CLO2 | Phác thảo ý tưởng và các yếu tố liên quan đến ý tưởng thuộc lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống | PI7.1 | 3 |
| CLO3 | Hình thành ý tưởng thuộc lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống | PI7.2 | 3 |
| CLO04 | Xây dựng kế hoạch thực hiện | PI8.1 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
|  | ***Nội dung 1:* XÁC ĐỊNH TÊN ĐỀ TÀI** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| * Giới thiệu đồ án xây dựng ý tưởng * Yêu cầu của đồ án * Tiến trình thực hiện đồ án * Kế hoạch thực hiện đồ án * Hình thành nhóm nghiên cứu * Hình thành ý tưởng nghiên cứu | CLO3  CLO4 | 2  2 | * Thuyết trình * Thảo luận |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Chọn tên đề tài trong danh sách chọn sẵn hoặc tự đề xuất đề tài |  |  | Teamwork |  |
|  | ***Nội dung 2:* DUYỆT TÊN ĐỀ TÀI** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
|  | * Liệt kê nhóm sinh viên chọn tên đề tài * Mục đích nghiên cứu của đồ án * Giới hạn của đồ án * Phương pháp viết đề cương nghiên cứu * Phê duyệt tên đề tài | CLO1  CLO2  CLO3  CLO4 | 2  3  2  2 | * Thuyết trình * Thảo luận |  |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Tìm và tham khảo tất cả các tài liệu có sẵn để viết đề cương nghiên cứu |  |  | Teamwork |  |
|  | ***Nội dung 3:* XÁC ĐỊNH VẤN ĐỀ NGHIÊN CỨU VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU (LÀM VIỆC TRỰC TIẾP VỚI GVHD)** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (21)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| 3 - 8 | * Sinh viên làm việc trực tiếp với giáo viên hướng dẫn | CLO1  CLO2  CLO3  CLO4 | 3  3  3  3 | * Thuyết trình * Thảo luận | Rubric |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(42)*   * Nghiên cứu tất cả các tài liệu liên quan trong mảng nghiên cứu để viết Chương 1 và các chương còn lại của đồ án |  |  | Teamwork |  |
| 9 | ***Nội dung 4:* HƯỚNG DẪN BÁO CÁO THUYẾT TRÌNH** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Hướng dẫn thiết kế slide thuyết trình * Hướng dẫn kỹ năng thuyết trình | CLO03  CLO04 | 3  3 | * Thuyết trình * Thảo luận | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Chuẩn bị và luyện tập thuyết trình |  |  |  |  |
| 10 | **BÁO CÁO THUYẾT TRÌNH** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Báo cáo thuyết trình | CLO2  CLO3 | 3  3 | + Thuyết trình | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)* |  |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Thuyết trình
* Thảo luận

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Báo cáo đồ án xây dựng ý tưởng** | | | | | | | **60** |
| Lần 1 | Nội dung của báo cáo khoá luận tốt nghiệp phải đáp ứng tất cả những yêu cầu được từ duyệt bởi GVHD cho từng nhóm nghiên cứu. | Tuần 9 | CLO1  CLO4 | 3  3 | Báo cáo | Rubric | 60 |
| **Bảo vệ đồ án xây dựng ý tưởng** | | | | | | | **40** |
| Lần 2 | Trình bày bài thuyết trình được đánh giá bởi GVHD/hội đồng về đề cương nghiên cứu, vấn đề nghiên cứu, và phương pháp nghiên cứu. | Tuần 10 | CLO2  CLO3 | 3  3 | Báo cáo thuyết trình | Rubric | 40 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | **Hình thức kiểm tra** | |
| Nội dung 1 | Nội dung 2 | Nội dung 3 | Nội dung 4 | Báo cáo | Thuyết trình |
| CLO1 |  | x | x |  | x |  |
| CLO2 |  | x | x |  |  | x |
| CLO3 | x | x | x | x |  | x |
| CLO4 | x | x | x | x | x |  |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

1. A Concise Introduction to Mixed Methods Research (2021), John W. Creswell, SAGE, 2021.

2. GVHD sẽ cung cấp tài liệu về khoá học cho nhóm sinh viên khi đề tài nghiên cứu của từng nhóm sinh viên sẽ có hướng tiếp cận khác nhau.

* Tài liệu tham khảo: GVHD sẽ cung cấp tài liệu về khoá học cho nhóm sinh viên khi đề tài nghiên cứu của từng nhóm sinh viên sẽ có hướng tiếp cận khác nhau.

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:** Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG VÀ DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên môn học: ĐỒ ÁN QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG Mã môn học:** PRRM425353
2. **Tên Tiếng Anh:** PROJECT OF RESTAURANT MANAGEMENT
3. **Số tín chỉ: 2** tín chỉ (0/2/9) (0 tín chỉ lý thuyết, 2 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 9 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS. Phạm Thị Hưng

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: ThS. Lê Mai Kim Chi, ThS. Hà Thị Huế

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

Học phần tiên quyết: Không

Học phần trước: Không

1. **Mô tả học phần:**

Môn học giúp cho sinh viên ứng dụng những kiến thức, kỹ năng đã học vào thực tế quản lý và vận hành tại bếp nhà hàng. Sinh viên sẽ thực nghiệm qui trình quản trị nhà hàng tại xưởng trường, tham gia trực tiếp quản lý và điều hành bếp nhà hàng bắt đầu từ khâu chuẩn bị nguyên liệu cho đến hoàn tất sản phẩm, phục vụ.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL** |
| CLO2 | Thực nghiệm được các nghiệp vụ chuyên môn trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống. | PI2.1 | 3 |
| PI2.3 | 4 |
| CLO3 | Hình thành tác phong đạo đức nghề nghiệp, giải quyết hiệu quả các hoạt động chuyên môn trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống (**F**ood &**B**everage) | PI3.2 | 3 |
| CLO4 | Hình thành thái độ, tư tưởng và học tập nghiêm túc nhằm nâng cao khả năng học tập và đẩy mạnh các công trình nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực F&B | PI4.1 | 3 |
| CLO5 | Khả năng hoạt động học tập theo nhóm hiệu quả và xác định được tiêu chí hoạt động nhóm tích cực | PI5.1 | 4 |
| PI5.2 | 4 |
| PI5.3 | 4 |
| CLO8 | Xây dựng mô hình và kế hoạch hoạt động thuộc lĩnh vực Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống | PI8.1 | 4 |
| PI8.2 | 4 |
| PI8.3 | 4 |
| CLO9 | Vận hành và quản lý hoạt động thuộc lĩnh vực Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống | PI9.1 | 4 |
| PI9.2 | 4 |
| PI9.3 | 4 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
|  | ***Tuần 1:*** ***(0/9/18)***  CHƯƠNG 1: XÂY DỰNG KẾ HOẠCH |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3  CLO8 | 3  4 |  |  |
| 1.Lên ý tưởng quản trị nhà hang  2. Phân chia nhóm làm việc  3. Lên kế hoạch làm việc và phân công công việc  4. Xây dựng đề cương |  |  | + Thực nghiệm | Bài kiểm tra trên lớp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*  SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO3  CLO8 | 3  4 |  |  |
|  | ***Tuần 2:*** ***(0/9/18)***  ***CHƯƠNG 2: XÂY DỰNG QUI TRÌNH QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO8 | 4 |  |  |
|  | - Xây dựng qui trình quản lý nhà hàng:  + Phân công nguồn lực  + Kiểm soát trang thiết bị nhà xưởng  + Kiểm tra nguyên vật liệu trong kho và nguyên liệu nhập mới  + Xây dựng qui trình quản lý bếp |  |  | + Thực nghiệm |  |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO8 | 2 |  |  |
|  | ***Tuần 3:*** ***(0/9/18)***  ***CHƯƠNG 3: KIỂM SOÁT TRANG THIẾT BỊ NHÀ HÀNG*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO4 | 3 |  |  |
|  | -Kiểm tra các trang thiết bị trong bếp  - Vận hành kiểm tra trước khi bếp hoạt động  - Kiểm tra vệ sinh trước và sau khi vận hành trang thiết bị nhà hàng |  |  | + Thực nghiệm | Quan sát, Đánh giá |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO4 | 2 |  |  |
|  | ***Tuần 4:*** ***(0/9/18)***  ***CHƯƠNG 4: KIỂM SOÁT NGUYÊN LIỆU TRONG KHO VÀ NGUYÊN LIỆU NHẬP MỚI*** |  |  |  |  |
|  | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  1.Kiểm kê nguyên liệu trong kho  -Thống kê hàng tồn, hàng thiếu  - Đề xuất mua mới và luân chuyển  2.Quản lý xuất nhập kho  3. Kiểm tra chất lượng nguyên liệu nhập vào | CLO2 | 3 | + Thực nghiệm |  |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO2 | 3 |  |  |
| 5 | ***Tuần 5:*** ***(0/9/18)***  ***CHƯƠNG 5: QUI TRÌNH QUẢN LÝ BẾP NHÀ HÀNG*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  1.Nhập hàng, kiểm tra chất lượng nhập hàng  2. Sơ chế nguyên liệu- Bảo quản nguyên liệu đã sơ chế  3. Chế biến thực phẩm  4. Chia thức ăn và phục cụ  5. Lưu trử thức ăn | CLO2 | 3 | + Thực nghiệm |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO2 | 3 |  |  |
| 6 | ***Tuần 6:*** ***(0/9/18)***  ***CHƯƠNG 6:THỰC NGHIỆM QUI TRÌNH QUẢN TRỊ BẾP NHÀ HÀNG- Thực nghiệm 1*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  1.Phân công nhóm làm việc  2.Thực hiện qui trình quản trị bếp nhà hàng  + Kiểm tra và bật đèn, các thiết bị nhà xường  + Kiểm tra nguyên liệu nhập vào  + Xuất nguyên liệu trong kho  + Kiểm soát sơ chế nguyên liệu  + Kiểm soát các thiết bị trong quá trình vận hành chế biến  + Kiểm soát quá trình chế biến – Lưu mẫu  + Kiểm soát quá trình phục vụ  + Kiểm tra vệ sinh, tắt các thiết bị nhà bếp  3. Viết báo cáo đồ án | CLO2  CLO5  CLO9 | 3  4  4 | + Thực nghiệm |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO2  CLO5  CLO9 | 3  4  4 |  |  |
| 7 | ***Tuần 7:*** ***(0/9/18)***  ***CHƯƠNG 6: THỰC NGHIỆM QUI TRÌNH QUẢN TRỊ BẾP NHÀ HÀNG- Thực nghiệm 2*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  1.Phân công nhóm làm việc  2.Thực hiện qui trình quản trị bếp nhà hàng  + Kiểm tra và bật đèn, các thiết bị nhà xường  + Kiểm tra nguyên liệu nhập vào  + Xuất nguyên liệu trong kho  + Kiểm soát sơ chế nguyên liệu  + Kiểm soát các thiết bị trong quá trình vận hành chế biến  + Kiểm soát quá trình chế biến – Lưu mẫu  + Kiểm soát quá trình phục vụ  + Kiểm tra vệ sinh, tắt các thiết bị nhà bếp  3. Viết báo cáo đồ án | CLO2  CLO5  CLO9 | 3  4  4 | + Thực nghiệm |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO2  CLO5  CLO9 | 3  4  4 |  |  |
| 8 | ***Tuần 8:*** ***(0/9/18)***  ***CHƯƠNG 6: THỰC NGHIỆM QUI TRÌNH QUẢN TRỊ BẾP NHÀ HÀNG- Thực nghiệm 3*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  1.Phân công nhóm làm việc  2.Thực hiện qui trình quản trị bếp nhà hàng  + Kiểm tra và bật đèn, các thiết bị nhà xường  + Kiểm tra nguyên liệu nhập vào  + Xuất nguyên liệu trong kho  + Kiểm soát sơ chế nguyên liệu  + Kiểm soát các thiết bị trong quá trình vận hành chế biến  + Kiểm soát quá trình chế biến – Lưu mẫu  + Kiểm soát quá trình phục vụ  + Kiểm tra vệ sinh, tắt các thiết bị nhà bếp  3. Viết báo cáo đồ án | CLO2  CLO5  CLO9 | 3  4  4 | + Thực nghiệm | File cứng  Phiếu đánh giá |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO2  CLO5  CLO9 | 3  4  4 |  |  |
| 9 | ***Tuần 9:*** ***(0/9/18)***  ***CHƯƠNG 6: THỰC NGHIỆM QUI TRÌNH QUẢN TRỊ BẾP NHÀ HÀNG-Thực nghiệm 4*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  1.Phân công nhóm làm việc  2.Thực hiện qui trình quản trị bếp nhà hàng  + Kiểm tra và bật đèn, các thiết bị nhà xường  + Kiểm tra nguyên liệu nhập vào  + Xuất nguyên liệu trong kho  + Kiểm soát sơ chế nguyên liệu  + Kiểm soát các thiết bị trong quá trình vận hành chế biến  + Kiểm soát quá trình chế biến – Lưu mẫu  + Kiểm soát quá trình phục vụ  + Kiểm tra vệ sinh, tắt các thiết bị nhà bếp  3. Viết báo cáo đồ án | CLO2  CLO5  CLO9 | 3  4  4 | + Thực nghiệm | File cứng  Phiếu đánh giá |
| **B/ Các nội dung cần tự học ở nhà:** (18)   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO2  CLO5  CLO9 | 3  4  4 |  |  |
| 10 | ***Tuần 10:*** ***(0/9/18)***  ***CHƯƠNG 6: THỰC NGHIỆM QUI TRÌNH QUẢN TRỊ BẾP NHÀ HÀNG- Thực nghiệm 5*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (9)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  1.Phân công nhóm làm việc  2.Thực hiện qui trình quản trị bếp nhà hàng  + Kiểm tra và bật đèn, các thiết bị nhà xường  + Kiểm tra nguyên liệu nhập vào  + Xuất nguyên liệu trong kho  + Kiểm soát sơ chế nguyên liệu  + Kiểm soát các thiết bị trong quá trình vận hành chế biến  + Kiểm soát quá trình chế biến – Lưu mẫu  + Kiểm soát quá trình phục vụ  + Kiểm tra vệ sinh, tắt các thiết bị nhà bếp  3. Viết báo cáo đồ án | CLO2  CLO5  CLO9 | 3  4  4 | + Thực nghiệm |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(18)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO2  CLO5  CLO9 | 3  4  4 |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Phương pháp thực nghiệm
* Phương pháp giải quyết vấn đề
* PPĐG

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | -Thực nghiệm qui trình quản trị bếp nhà hàng -1 | Tuần  06 | CLO2  CLO5  CLO9 | 3  4  4 | Quan sát, Đánh giá | Phiếu đánh giá | *10* |
| Lần 2 | -Thực nghiệm qui trình quản trị bếp nhà hàng -2 | Tuần  07 | CLO2  CLO5  CLO9 | 3  4  4 | Quan sát, Đánh giá | Phiếu đánh giá | *10* |
| Lần 3 | - Thực nghiệm qui trình quản trị bếp nhà hàng -3 | Tuần 08 | CLO2  CLO5  CLO9 | 3  4  4 | Quan sát, Đánh giá | Phiếu đánh giá | *10* |
| Lần 4 | -Thực nghiệm qui trình quản trị bếp nhà hàng -4 | Tuần 09 | CLO2  CLO5  CLO9 | 3  4  4 | Quan sát, Đánh giá | Phiếu đánh giá | *10* |
| Lần 5 | -Thực nghiệm qui trình quản trị bếp nhà hàng -5 | Tuần 10 | CLO2  CLO5  CLO9 | 3  4  4 | Quan sát, Đánh giá | Phiếu đánh giá | *10* |
| **Tiểu luận** | | | | | | | **50** |
| Lần 6 | Báo cáo đồ án quản trị nhà hàng |  | CLO3  CLO5  CLO9 | 3  4  4 | Thuyết trình, báo cáo | Rubric |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | | | | | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | Chương 4 | Chương 5 | Chương 6 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 | Lần  4 | Lần 5 | Báo cáo  Project |
| CLO2 |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| CLO3 | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CLO4 |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CLO5 |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x |  |
| CLO8 | x | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  | x |
| CLO9 |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính: ThS Phạm Thị Hưng, Tài liệu Hướng dẫn đổ án Quàn trị nhà hàng, ĐH Sư phạm Kỹ thuật Tp.HCM
* Tài liệu tham khảo:

1. Tài liệu giáo trình các môn chuyên ngành QTNH

2. Tài liệu thực tế tại công ty, doanh nghiệp

3. Tài liệu trên các trang Webside

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG VÀ DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **KHOÁ LUẬN TỐT NGHIỆP Mã học phần:** GRTH475453
2. **Tên Tiếng Anh:** Graduation Thesis
3. **Số tín chỉ:** 7 tín chỉ (7 tín chỉ lý thuyết)

Phân bố thời gian: 15 tuần (7/0/14) (7 TC lý thuyết, 0 TC thực hành/thí nghiệm, 14 TC tự học)

1. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: TS. Trần Quang Trí

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: ThS.Nguyễn Thị Thanh Nhân, ThS.Lương Thế Bảo

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

học phần tiên quyết: Hoàn thành tất cả môn học yêu cầu của chương trình

học phần trước: Hoàn thành tất cả môn học yêu cầu của chương trình

1. **Mô tả học phần:**

Môn học này yêu cầu sinh viên thực hiện một dự án nghiên cứu trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống bằng cách áp dụng kiến ​​thức trước đó trong tất cả các khóa học được giảng dạy trong chương trình học. Bên cạnh đó, môn học này giúp sinh viên rèn luyện kỹ năng nghiên cứu tài liệu, thu thập và xử lý dữ liệu, viết báo cáo, và thuyết trình trước hội đồng chấm điểm. Đồng thời, khoá học này cũng trang bị cho sinh viên kỹ năng làm việc theo nhóm và nghiên cứu khoa học để có thể giúp họ phát triển ở các cấp cập học cao hơn sau này.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL(b)** |
| CLO1 | Tổng hợp và đánh giá được các giải pháp xảy ra trong thực phẩm, trong thiết kế, và trong tổ chức dịch vụ ăn uống | PI1.3 | 5 |
| CLO2 | Phân tích được các bên liên quan ảnh hưởng đến ngành F&B trong bối cảnh toàn cầu, kinh tế, môi trường và xã hội | PI3.3 | 4 |
| CLO3 | Phân tích được kỹ thuật, kỹ năng và công cụ sử dụng trong dự án ngành F&B | PI4.2 | 4 |
| CLO4 | Trình bày nội dung bằng từ ngữ riêng để giải thích ý tưởng cá nhân | PI6.1 | 4 |
| CLO5 | Khả năng vấn đáp bằng thuyết trình | PI6.3 | 4 |
| CLO6 | Áp dụng được tiếng Anh chuyên ngành trong nhà hàng và trong dịch vụ ăn uống | PI6.4 | 3 |
| CLO7 | Phác thảo ý tưởng và các yếu tố liên quan đến ý tưởng thuộc lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống | PI7.1 | 3 |
| CLO8 | Hình thành ý tưởng thuộc lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống | PI7.2 | 3 |
| CLO9 | Phân tích tính khả thi của ý tưởng thuộc lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống | PI7.3 | 4 |
| CLO10 | Xây dựng kế hoạch thực hiện | PI8.1 | 4 |
| CLO11 | Hình thành các nhóm phụ trách công việc | PI8.2 | 4 |
| CLO12 | Quản lý mức độ hoàn thành các nhóm công việc | PI8.3 | 4 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
|  | ***Nội dung 1:* XÁC ĐỊNH TÊN ĐỀ TÀI** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (7)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3  CLO4  CLO8  CL10  CL11 | 2  2  2  2  3 | * Thuyết trình * Thảo luận |  |
| * Giới thiệu khoá luận tốt nghiệp * Yêu cầu của khoá luận * Tiến trình thực hiện khoá luận * Kế hoạch thực hiện khoá luận * Hình thành nhóm nghiên cứu * Hình thành ý tưởng nghiên cứu |  |  |  |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(14)*   * Chọn tên đề tài trong danh sách chọn sẵn hoặc tự đề xuất đề tài |  |  | Teamwork |  |
|  | ***Nội dung 2:* DUYỆT TÊN ĐỀ TÀI** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (7)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1  CLO2  CLO3  CLO4  CLO6  CLO7  CLO9  CLO10 | 3  3  3  3  3  3  3  3 | * Thuyết trình * Thảo luận |  |
|  | * Liệt kê nhóm sinh viên chọn tên đề tài * Mục đích nghiên cứu của khoá luận * Hạn chế của khoá luận * Phương pháp viết đề cương nghiên cứu * Phê duyệt tên đề tài |  |  |  |  |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(14)*   * Tìm và tham khảo tất cả các tài liệu có sẵn để viết đề cương nghiên cứu |  |  | Teamwork |  |
|  | ***Nội dung 3:* THỰC HIỆN ĐỀ TÀI (LÀM VIỆC TRỰC TIẾP VỚI GVHD)** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (84)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1  CLO2  CLO3  CLO4  CLO6  CLO7  CLO9 | 5  4  4  4  3  3  3 | * Thuyết trình * Thảo luận |  |
| 3 -13 | * Sinh viên làm việc trực tiếp với giáo viên hướng dẫn |  |  |  | Rubric |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(168)*   * Nghiên cứu tất cả các tài liệu liên quan trong mảng nghiên cứu để viết Chương 1 và các chương còn lại của khoá luận |  |  | Teamwork |  |
| 14 | ***Nội dung 4:* HƯỚNG DẪN BÁO CÁO THUYẾT TRÌNH** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (7)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Phân công người bảo vệ * Hướng dẫn thiết kế slide thuyết trình * Hướng dẫn kỹ năng thuyết trình | CLO09  CLO12 | 4  4 | * Thuyết trình * Thảo luận | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(14)*   * Chuẩn bị và luyện tập thuyết trình |  |  | Teamwork |  |
| 15 | **BẢO VỆ KHOÁ LUẬN** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (7)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Báo cáo thuyết trình trước hội đồng | CLO5 | 4 | + Thuyết trình | Rubric |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(14)* |  |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Thuyết trình
* Thảo luận

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Báo cáo khoá luận** | | | | | | | **60** |
| Lần 1 | Nội dung của báo cáo khoá luận tốt nghiệp phải đáp ứng tất cả những yêu cầu được từ duyệt bởi GVHD cho từng nhóm nghiên cứu | Tuần 14 | CLO12 | 4 | Báo cáo | Rubric | 60 |
| **Bảo vệ khoá luận** | | | | | | | **40** |
| Lần 2 | Trước khi bảo vệ khoá luận tốt nghiệp được đánh giá bởi hội đồng về kết quả nghiên cứu, nội dung nghiên cứu, cấu trúc của báo cáo. | Tuần 15 | CLO5 | 4 | Thuyết trình | Rubric | 40 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | **Hình thức kiểm tra** | |
| Nội dung 1 | Nội dung 2 | Nội dung 3 | Nội dung 4 | Báo cáo khoá luận | Bảo vệ khoá luận |
| CLO1 |  | x | x |  |  |  |
| CLO2 |  | x | x |  |  |  |
| CLO3 | x | x | x |  |  |  |
| CLO4 | x | x | x |  |  |  |
| CLO5 |  | x |  |  |  | x |
| CLO6 |  | x | x |  |  |  |
| CLO7 |  | x | x |  |  |  |
| CLO8 | x |  |  |  |  |  |
| CLO9 |  | x | x | x |  |  |
| CLO10 | x | x |  |  |  |  |
| CLO11 | x |  |  |  |  |  |
| CLO12 |  |  |  | x | x |  |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

1. A Concise Introduction to Mixed Methods Research (2021), John W. Creswell, SAGE, 2021.

2. GVHD sẽ cung cấp tài liệu về khoá học cho nhóm sinh viên khi đề tài nghiên cứu của từng nhóm sinh viên sẽ có hướng tiếp cận khác nhau.

* Tài liệu tham khảo: GVHD sẽ cung cấp tài liệu về khoá học cho nhóm sinh viên khi đề tài nghiên cứu của từng nhóm sinh viên sẽ có hướng tiếp cận khác nhau.

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:**

Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:**

Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** 30/11/2022
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **TRANG TRÍ HOA**  **Mã học phần:** FLAR425653
2. **Tên Tiếng Anh:** Floral Arrangement
3. **Số tín chỉ:** 2 TC (1/1/4) (1 tín chỉ lý thuyết, 1 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 4 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS.Lê Mai Kim Chi

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: Chuyên gia Nguyễn Ngọc Phước

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

học phần tiên quyết: Không

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này sẽ trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về nghệ thuật cắm hoa Đông Phương và Phương Tây. Đồng thời người học sẽ được cung cấp các kỹ thuật cắm hoa cơ bản để ứng dụng trang trí hoa cho bàn ăn và các sự kiện tổ chức tại nhà hàng. Ngoài ra, môn học còn rèn luyện khả năng tự học, tạo điều kiện người học phát triển đam mê sáng tạo và tự rèn luyện trở thành chuyên gia trang trí hoa tương lai.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL** |
| CLO1 | Mô tả được các kiến thức cơ bản về kỹ thuật cắm hoa cơ bản bao gồm dụng cụ, nguyên vật liệu, kỹ thuật xử lý hoa, kỹ thuật cắm hoa và tạo dựng hoa. | PI1.1 | 2 |
| CLO2 | Sử dụng chuẩn xác các dụng cụ, trang thiết bị trong quá trình thực hành cắm hoa | PI2.1 | 3 |
| CLO3 | Thành lập nhóm học tập hiệu quả và hợp lý | PI5.1 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1 | **CHƯƠNG 1: TỔNG QUAN NGHỆ THUẬT CẮM HOA(5/0/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| * 1. Nghệ thuật cắm hoa Đông phương   2. Nghệ thuật cắm hoa Nhật Bản   3. Nghệ thuật cắm hoa phương Tây | CLO1 | 2 | * Thuyết trình * Thảo luận | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  Tự tìm hiểu về quá trính hình thành của nghệ thuật cắm hoa | CLO1  CLO3 |  |  |  |
| **2** | **CHƯƠNG 2: DỤNG CỤ VÀ NGUYÊN VẬT LIỆU CẮM HOA (5/0/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp*: (5)***  **Nội dung GD lý thuyết:**  2.1. Hoa và lá  2.2. Dụng cụ cắm hoa  2.3 Nguyên vật liệu cắm hoa | CLO1 | 2 | * Thuyết trình * Thảo luận | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)* |  |  |  |  |
| 3 | **CHƯƠNG 3:KỸ THUẬT CẮM HOA**  **(5/0/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * 1. Yêu cầu cơ bản trong cắm hoa   2. Kỹ thuật phối màu   3. Kỹ thuật dưỡng hoa lá   4. Kỹ thuật cắm hoa Nhật Bản   5. Kỹ thuật cắm hoa phương Tây | CLO1 | 2 | * Thuyết trình * Thảo luận | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)* |  |  |  |  |
| 4 | **BÀI TẬP THỰC HÀNH 1:CẮM HOA MORIBANA & NEIGERE (0/5/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD thực hành:**   1. Cắm hoa bình thấp 2. Cắm hoa bình cao | CLO1  CLO2  CLO3 | 2  3  3 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  Tự thực hành các hoa hình còn lại của Moribana và Neigere, sau đó chụp hình sản phẩm và ghi chú ý tưởng, quá trình thực hiện | CLO2  CLO3 |  |  |  |
| 5 | **BÀI TẬP THỰC HÀNH 2:CẮM HOA BÀN ĂN NHÀ HÀNG (0/5/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD thực hành:**   1. Cắm hoa bàn ăn 2 người kiểu tròn 2. Cắm hoa bàn ăn 2 người kiểu elip | CLO1  CLO2  CLO3 | 2  3  3 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  Tự ôn luyện với hoa hình đã học nhưng thay đổi loại hoa và màu sắc hoa., sau đó chụp hình sản phẩm và ghi chú ý tưởng, quá trình thực hiện | CLO2  CLO3 |  |  |  |
| 6 | **BÀI TẬP THỰC HÀNH 3:CẮM HOA BÀN TIẾP TÂN NHÀ HÀNG (0/5/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD thực hành:**   1. Cắm hoa tiếp tân kiểu tam giác 2. Cắm hoa tiếp tân kiểu T ngược 3. Cắm hoa tiếp tân kiểu L 4. Cắm hoa tiếp tân kiểu S 5. Cắm hoa tiếp tân kiểu C | CLO1  CLO2  CLO3 | 2  3  3 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  Tự thực hành các hoa hình còn lại của phương Tây, sau đó chụp hình sản phẩm và ghi chú ý tưởng, quá trình thực hiện | CLO3 |  |  |  |
| 7 | **BÀI TẬP THỰC HÀNH 4:THIẾT KẾ BACKGROUND SỰ KIỆN (0/5/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD thực hành:**   1. Thiết kế background bong bóng 2. Thiết kế background hoa tươi | CLO1  CLO2  CLO3 | 2  3  3 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  Sưu tầm các kiểu thiết kế background cho các sự kiện nhà hàng và lên kế hoạch kinh phí thực hiện | CLO3 |  |  |  |
| 8 | **BÀI TẬP THỰC HÀNH 5:BÓ HOA (0/5/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD thực hành:**   1. Bó hoa đón khách 2. Bó hoa giao tế 3. Bó hoa cưới | CLO1  CLO2  CLO3 | 2  3  3 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  Sưu tầm các kiểu bó hoa cho các sự kiện nhà hàng và lên kế hoạch kinh phí thực hiện | CLO3 |  |  |  |
| 9 | **THI THỰC HÀNH (0/5/10)** |  |  | Thực hành | Báo cáo |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Thuyết trình
* Thảo luận
* Thao tác mẫu
* Thực hành
* Báo cáo

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá** | **Công cụ đánh giá** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Cắm hoa lễ tân | Tuần 5 | CLO1  CLO2  CLO3 | 2  3  3 | Thực hành | Thang điểm | *20* |
| Lần 2 | Cắm hoa sự kiện | Tuần 7 | CLO1  CLO2  CLO3 | 2  3  3 | Thực hành | Thang điểm | *30* |
| **Bài tập kết thúc môn** | | | | | | | **50** |
| Lần 3 | Bài tập trắc nghiệm | Tuần 9 | CLO1 | 2 | Tiểu luận | Rubric | **50** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | TH1 | TH2 | TH3 | TH4 | TH5 | Lần 1 | | Lần 2 | Lần 3 |
| CLO1 | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | x | x |
| CLO2 |  |  |  | x | x | x | x | x | x | | x |  |
| CLO3 |  |  |  | x | x | x | x | x | x | | x |  |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

[1] ThS. Lê Mai Kim Chi, Nguyễn Ngọc Phước, bài giảng Trang trí hoa, khoa Thời trang & DL, trường ĐH SPKT Tp.HCM, 2020

[2] Bích Ty, Nghệ thuật cắm hoa cổ điển phương Đông, NXB Trẻ, 2004

[3] Bích Ty, Nghệ thuật cắm hoa hiện đại phương Tây, NXB Trẻ, 2004

* Tài liệu tham khảo:

[1] Chủ biên Trần Khải Vũ, Trần Huệ Tiên, Quỳnh Hương biên dịch, Nghệ thuật cắm hoa thực dụng, NXB Thời Đại, 2013.

[2] Triệu Thị Chơi, Nguyễn Thị Thanh, Nghệ thuật cắm hoa, NXB Phụ Nữ, 2005

[3] Judith Blacklock, Flower Arranging, Flower Press, 2012

[4] Judith Blacklock, Wedding Flowers, 2019

[5] Pat Diehl Scace, James M.Delprince, Floral Design, Goldenheart-Willcox, 2019

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:**

Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG VÀ DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **LỄ TÂN Mã học phần:** RECE336953
2. **Tên Tiếng Anh:** Reception (Front office operation)
3. **Số tín chỉ:** 3 TC (2/1/6) ( 2 tín chỉ lý thuyết, 1 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 6 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: Th.S Nguyễn Thị Thanh Nhân

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy:

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

Học phần tiên quyết: Không

Học phần trước: Tổng quan du lịch

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này cung cấp cho sinh viên những kiến thức tổng quát của bộ phần lễ tân trong khách sạn, kiến thức và kỹ năng về quy trình đặt phòng, đón khách, phục vụ trong thời gian lưu trú và trả phòng của nhân viên lễ tân tại khách sạn.Qua đó rèn luyện kỹ năng đọc và hiểu tài liệu tiếng anh của môn học lễ tân, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng thuyết trình và cách viết bài luận và quy trình phù hợp.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL(b)** |
| CLO1 | Phát biểu khái niệm, mô tả vai trò, chức năng, nhiệm vụ, các công việc lễ tân, vị trí của bộ phận lễ tân trong mối quan hệ với các bộ phận khác. | PI1.1 | 2 |
| CLO2 | Viết và phân tích và tổng hợp các tiêu chuẩn trong việc thực hiện và quản lý công tác đặt phòng, đón tiếp và trả phòng.  Vận dụng được các tiêu chuẩn trong việc thực hiện và quản lý công tác phục vụ và chăm sóc khách lưu trú tại khách sạn. | PI 1.3 | 2 |
| CLO3 | Thực hành các quy trình đặt phòng, đón khách, phục vụ và tiễn khách | PI 2.1 | 3 |
| CLO4 | Thành lập nhóm, lập kế hoạch hành động viết tổng quan và quy trình, theo dõi tiến độ công việc. | PI 5.1 | **3** |
| CLO5 | Sử dụng thuật ngữ chuyên ngành tiếng anh của bộ phận lễ tân | PI6.4 | **2** |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
|  | ***Chương 1:* TỔNG QUAN NHÀ HÀNG** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  Giới thiệu môn học và cách đánh giá | CLO1 | 2 |  |  |
| * Cơ cấu tổ chức của khách sạn * Khái niệm, vai trò và nhiệm vụ của bộ phận lễ tân * Sơ đồ tổ chức bộ phận lễ tân * Chu trình phục vụ khách * Mối quan hệ bộ phận lễ tân với các bộ phận khác * Bảng mô tả công việc các vị trí của bộ phận lễ tân |  |  | * Thuyết trình * Thảo luận nhóm | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 2 và xem lại nội dung chương 1 * Chọn một khách sạn 5 sao cho mỗi nhóm, vẽ sơ đồ tổ chức, viết bảng mô tả công việc cho các chức năng của khách sạn. Tìm hiểu và xác định cụ thể các vai trò và trách nhiệm của bộ phận lễ tân. Viết bảng mô tả công việc của nhân viên lễ tân | CLO1 | 2 | Thảo luận | Viết báo cáo |
|  | ***Chương 2: GIAI ĐOẠN ĐẶT BUỒNG*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO2  CLO5  CLO4 | 2  2  3 |  |  |
| 2,3 | * Tiếp nhận yêu cầu đặt phòng * Thay đổi yêu cầu đặt phòng * Tiếp nhận yêu cầu hủy đặt phòng * Chính sách với khách No Show * Kỹ năng bán phòng |  |  | Thuyết trình  Làm việc nhóm | Vấn đáp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 2, xem lại nội dung chương 1 * Viết quy trình tiếp nhận yêu cầu đặt phòng * Viết quy trình thay đổi yêu cầu đặt phòng * Viết quy trình tiếp nhận yêu cầu hủy đặt phòng | CLO2  CLO5  CLO4 | 2  2  3 | Làm việc nhóm | Viết báo cáo |
|  | ***Chương 3:* GIAI ĐOẠN ĐÓN KHÁCH** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO2  CLO5  CLO4 | 2  2  3 |  |  |
| 4 | * Chuẩn bị hồ sơ đón khách * Đón khách * Các phương thức thanh toán * Xử lý các tình huống phát sinh trong quá trình đón khách |  |  | Thuyết trình  Làm việc nhóm | Vấn đáp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 4 và xem lại nội dung chương 3   Viết: Quy trình chuẩn bị hồ sơ đón khách, quy trình đón khách | CLO2  CLO5  CLO4 | 2  2  3 | Làm việc nhóm | Viết báo cáo |
| 5,6 | ***Chương 4:* GIAI ĐOẠN PHỤC VỤ KHÁCH LƯU TRÚ** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Xử lý các nghiệp vụ phát sinh trong quá trình khách lưu trú * Xử lý phàn nàn với khách * Kỹ năng chăm sóc khách hàng | CLO2  CLO5  CLO4 | 2  2  3 | Thuyết trình  Làm việc nhóm | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 4 và xem lại nội dung chương 5 * ***Viết quy trình xử lý phàn nàn của khách hàng*** | CLO2  CLO5  CLO4 | 2  2  3 | Làm việc nhóm | Viết báo cáo |
|  | ***Chương 5* GIAI ĐOẠN TRẢ PHÒNG** |  |  |  |  |
|  | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| 7 | * Chuẩn bị hồ sơ trả phòng * Quy trình làm thủ tục checkout * Kỹ năng thanh toán tiền * Xử lý các tình huống phát sinh khi trả phòng | CLO2  CLO5  CLO4 | 2  2  3 | Thuyết trình  Làm việc nhóm | Vấn đáp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 5 và xem lại nội dung chương 4   Viết Quy trình chuẩn bị, quy trình làm thủ tục checkout | CLO2  CLO5  CLO4 | 2  2  3 | Làm việc nhóm | Viết báo cáo |
| 8 | ***Thực hành bài 1*** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  Thực hành quy trình tiếp nhận yêu cầu đặt phòng, quy trình thay đổi yêu cầu đặt phòng, quy trình tiếp nhận yêu cầu hủy đặt phòng. | CLO5  CLO 3 | 2  3 |  |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Chỉnh sửa các bảng quy trình và luyện tập | CLO5  CLO 3 | 2  3 |  |  |
| 9 | ***Thực hành bài 2*** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Thực hành quy trình chuẩn bị hồ sơ đón khách, quy trình đón khách | CLO5  CLO 3 | 2  3 |  |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Chỉnh sửa các bảng quy trình và luyện tập | CLO5  CLO 3 | 2  3 |  |  |
| 10 | ***Thực hành bài 3*** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  Thực hành quy trình xử lý các nghiệp vụ phát sinh trong quá trình khách lưu trú, quy trình xử lý phàn nàn với khách | CLO5  CLO 3 | 2  3 |  |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Chỉnh sửa các bảng quy trình và luyện tập | CLO5  CLO 3 | 2  3 |  |  |
| 11,12 | ***Thực hành bài 4*** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  Thực hành quy trình chuẩn bị, quy trình làm thủ tục checkout | CLO5  CLO 3 | 2  3 |  |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  Chỉnh sửa các bảng quy trình và luyện tập | CLO5  CLO 3 | 2  3 |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

Các phương pháp giảng dạy được triển khai trong môn học này bao gồm thuyết giảng, vấn đáp các nội dung lý thuyết, tổ chức hoạt động thảo luận nhóm, rèn luyện kỹ năng thuyết trình, tổ chức các nhóm thực hành theo quy trình, thiết kế câu hỏi trắc nghiệm trên phần mềm nhằm cũng cố kiến thức học tập.

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Tính chuyên cần, thảo luận, đặt và trả lời câu hỏi trong giờ học | Thường xuyên | CLO1, CLO2, CLO3  **CLO4** |  | **Điểm danh, đặt câu hỏi** | **Bảng điểm ghi nhận kết quả** | *10* |
| Lần 2 | Nội dung chương 1 | **T5** | CLO1 |  | **Trắc nghiệm** | **Phần mềm** | *10* |
| Lần 3 | Viết quy trình, thực hiện và quay video các kỹ năng của chương 2, 3,4, 5. | **T6,7** | CLO2, CLO3,  **CLO4** |  | **Thuyết trình** | **Rubric** | *30* |
| **Tiểu luận/Báo cáo/Thi cuối kỳ/...** | | | | | | | **50** |
| Lần 4 | Hoàn thành tiểu luận về tổng quan và các hoạt động theo quy trình của bộ phận lễ tân của một khách sạn cụ thể | **T12** | CLO2,  **CLO4**  **CLO5** | 3 | Thực hành | Rubric và các bảng quy trình | **50** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | | | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | Chương 4 | Chương 5 |  | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 | Lần 4 |  |
| CLO1 | x |  |  |  |  |  | x | x |  |  |  |
| CLO2 |  | x | x | x | x |  | X |  | x | x |  |
| CLO3 |  |  |  |  |  |  | X |  | x |  |  |
| CLO4 |  | x | x | x | x |  | x |  | x | X |  |
| CLO5 |  | x | x | x | x |  |  |  |  | x |  |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

[1] Aruna Singh (2022). Front Office Operation ( Basic) for Hotel Management Students (2022). Kindle

[2] Vikas Auti (2021). Front Office: Kernel of Hotel Industry. Kindle

[3] Sonu Gupta (2021). Hotel Front Office Communication Guide: Hotel Front Office Communication S.O.P. Kindle

[4] Nguyễn Thị Thanh Nhân (2022). Bài giảng Nghiệp vụ lễ tân. Lưu hành nội bộ.

* Tài liệu tham khảo:

[5] Robert H. Woods, Jack D. Ninemeier, David K.Hayes and Michele A. Austin (2010). Professional Front Office Management. Pearson.

[6] Michael L. Kasavana (2013). Managing Front Office Operations. Pearson .

[7] Gopi krishna, vara prasad. (2016). Hotel Front Office: Operations and Management. Oxford.

[8] Matt A. Casado (2014 ). Front Office Management in Hospitality Lodging Operations. CreateSpace Independent Publishing

[9] S K Bhatnagar (2011). Front Office Management. Frank Bros. & Company. SBN 8171706525, 9788171706525.

[10] Negi Jagmohan. (2013). Hospitality Reception and Front Office (Procedures and Systems). S. Chand&Company.

[11] VTOS (2014). Tiêu chuẩn nghề du lịch Việt Nam Nghiệp vụ lễ tân. Tổng cục Du lịch Việt Nam - Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch.

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:** Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **TRANG ĐIỂM**  **Mã học phần:** MAUP425853
2. **Tên Tiếng Anh:** Make up
3. **Số tín chỉ:** 2 TC (1/1/4) (1 tín chỉ lý thuyết, 1 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 4 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS.Lê Mai Kim Chi

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy:

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

học phần tiên quyết: Không

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này sẽ trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về nghệ thuật trang điểm cá nhân. Từ đó, người học sẽ được cung cấp các kỹ năng trang điểm cần thiết cho bản thân để đáp ứng được nhu cầu làm đẹp, cải thiện sắc vóc và đáp ứng được công việc của người nhân viên cũng như nhà quản lý nhà hàng nói chung. Ngoài ra, môn học còn rèn luyện khả năng tự học, tạo điều kiện người học phát triển đam mê sáng tạo và tự rèn luyện trở thành chuyên gia trang điểm tương lai.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL** |
| CLO1 | Mô tả được các kiến thức cơ bản về kỹ thuật trang điểm cơ bản bao gồm mỹ phẩm, mỹ cụ, kỹ thuật trang điểm chi tiết, kỹ thuật bảo vệ da | PI1.1 | 2 |
| CLO2 | Sử dụng chuẩn xác các mỹ phẩm, mỹ cụ trong quá trình thực hành trang điểm | PI2.1 | 3 |
| CLO3 | Thành lập nhóm học tập hiệu quả và hợp lý | PI5.1 | 3 |
| CLO4 | Nhận dạng và nắm rõ được chức năng của mỹ phẩm, mỹ cụ nước ngoài qua thông tin bằng tiếng Anh. | PI6.4 | 2 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1 | **CHƯƠNG 1: TỔNG QUAN NGHỆ THUẬT TRANG ĐIỂM(5/0/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:** |  |  |  |  |
| * 1. Qúa trình phát triển của nghệ thuật trang điểm   2. Tông quan về sắc đẹp   3. Khái niệm về Mỹ phẩm | CLO1  CLO4 | 2 | * Thuyết trình * Thảo luận | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  Tự tìm hiểu về sắc đẹp qua từng thời kỳ | CLO1 |  |  |  |
| **2** | **CHƯƠNG 2: MỸ PHẨM & MỸ CỤ TRANG ĐIỂM (5/0/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp*: (5)***  **Nội dung GD lý thuyết:**  2.1. Mỹ phẩm  2.2. Mỹ cụ | CLO1  CLO4 | 2 | * Thuyết trình * Thảo luận | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  *Ôn luyện tiếng anh chuyên ngành* | CLO1 |  |  |  |
| 3 | **CHƯƠNG 3:GIỚI THIỆUKỸ THUẬT TRANG ĐIỂM CƠ BẢN**  **(5/0/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * 1. Kỹ thuật bảo vệ da   2. Nhận dạng khuôn mặt   3. Kỹ thuật vẽ chân mày   4. Kỹ thuật trang điểm mắt   5. Kỹ thuật trang điểm cơ bản   6. Kỹ thuật trang điểm sự kiện | CLO1  CLO4 | 2 | * Thuyết trình * Thảo luận | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  *Sưu tầm các hình ảnh trang điểm theo xu hướng ngày nay* | CLO1 |  |  |  |
| 4 | **BÀI TẬP THỰC HÀNH 1:TRANG ĐIỂM CƠ BẢN (0/5/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD thực hành:**   1. Mục đích 2. Kỹ thuật trang điểm nền 3. Kỹ thuật tô mắt 4. Kỹ thuật tẩy trang | CLO2  CLO3  CLO4 | 3  3  2 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  Tự ôn luyện trang điểm cơ bản đến mức thành thạo, kiểm soát được thời gian | CLO2  CLO4 |  |  |  |
| 5 | **BÀI TẬP THỰC HÀNH 2:TRANG ĐIỂM TIỆC SÁNG (0/5/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD thực hành:**   1. Mục đích 2. Kỹ thuật trang điểm nền 3. Kỹ thuật vẽ chân mày 4. Kỹ thuật tô mắt 5. Kỹ thuật tô môi, má hồng | CLO2  CLO3  CLO4 | 3  3  2 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  Tự ôn luyện trang điểm tiệc sáng đến mức thành thạo, kiểm soát được thời gian, chụp hình sản phẩm báo cáo | CLO2  CLO4 |  |  |  |
| 6 | **BÀI TẬP THỰC HÀNH 3:TRANG ĐIỂM TIỆC TỐI (0/5/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD thực hành:**   1. Mục đích 2. Kỹ thuật trang điểm nền 3. Kỹ thuật tạo khối 4. Kỹ thuật vẽ chân mày 5. Kỹ thuật tô mắt 6. Kỹ thuật tô môi, má hồng | CLO2  CLO3  CLO4 | 3  3  2 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  Tự ôn luyện trang điểm tiệc tối đến mức thành thạo, kiểm soát được thời gian, chụp hình sản phẩm báo cáo | CLO2  CLO4 |  |  |  |
| 7 | **BÀI TẬP THỰC HÀNH 4:TRANG ĐIỂM CHỤP HÌNH (0/5/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD thực hành:**   1. Mục đích 2. Kỹ thuật trang điểm nền 3. Kỹ thuật tạo khối 4. Kỹ thuật vẽ chân mày 5. Kỹ thuật tô mắt 6. Kỹ thuật tô môi, má hồng | CLO2  CLO3  CLO4 | 3  3  2 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  Tự ôn luyện trang điểm chụp hình đến mức thành thạo, kiểm soát được thời gian, chụp hình sản phẩm báo cáo | CLO2  CLO4 |  |  |  |
| 8 | **BÀI TẬP THỰC HÀNH 5:TRANG ĐIỂM SỰ KIỆN (0/5/10)** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (5)*  **Nội dung GD thực hành:**   1. Mục đích 2. Kỹ thuật trang điểm nền 3. Kỹ thuật tạo khối 4. Kỹ thuật vẽ chân mày 5. Kỹ thuật tô mắt 6. Kỹ thuật tô môi, má hồng | CLO2  CLO3  CLO4 | 3  3  2 | * Thao tác mẫu * Thực hành | Quan sát |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(10)*  Tự ôn luyện trang điểm sự kiện đến mức thành thạo, kiểm soát được thời gian, chụp hình sản phẩm báo cáo | CLO2  CLO4 |  |  |  |
| 9 | **THI THỰC HÀNH (0/5/10)** |  |  | Thực hành | Báo cáo |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Thuyết trình
* Thảo luận
* Thao tác mẫu
* Thực hành
* Báo cáo

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá** | **Công cụ đánh giá** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Trang điểm tiệc sáng | Tuần 5 | CLO2  CLO3  CLO4 | 3  3  2 | Thực hành | Thang điểm | *20* |
| Lần 2 | Trang điểm tiệc tối | Tuần 7 | CLO2  CLO3  CLO4 | 3  3  2 | Thực hành | Thang điểm | *30* |
| **Bài tập kết thúc môn** | | | | | | | **50** |
| Lần 3 | Bài tập trắc nghiệm | Tuần 9 | CLO1  CLO4 | 2 | Trắc nghiệm | Thang điểm | **50** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | TH1 | TH2 | TH3 | TH4 | TH5 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 |
| CLO1 | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  | x |
| CLO2 |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x |  |
| CLO3 |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x |  |
| CLO4 | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

[1] ThS. Lê Mai Kim Chi, Nguyễn Ngọc Phước, bài giảng Trang trí hoa, khoa Thời trang & DL, trường ĐH SPKT Tp.HCM, 2020

[2] ThS. Vũ Minh Hạnh, Mỹ Dung, ĐHSPKT Tp.HCM, 2002.

[3] Kim Seonjin, Sách dạy trang điểm, NXB Tổng hợp Tp.HCM, 2018.

* Tài liệu tham khảo:

[1] Lisa Potter Dixon, The make up manual – Trang điểm tự nhiên, NXB gốc Ryland Peters&Small, NXB Lao động cấp phép, 2021.

[2] Lan Nguyen-Grealis, Art & Make up, Laurence King Publishing, 2015

[3] Bing Han, Hy Đình dịch, Skin care cho cô nàng bận rộn, NXB Lao động, 2021

[4] Nhiều tác giả, Chăm sóc thẩm mỹ da, NXB Văn hóa văn nghệ, 2020.

[5] Anjali Mahto, Phan Linh Chi dịch, Dưỡng da toàn thư, 2021.

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:** Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG VÀ DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên môn học: QUẢN TRỊ HÀNH CHÁNH VĂN PHÒNG Mã môn học:**  OFMA130853
2. **Tên Tiếng Anh:** OFFICE MANAGEMENT
3. **Số tín chỉ: 3** tín chỉ (3/0/9 (3 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 9 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS. Phạm Thị Hưng

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy:

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

Học phần tiên quyết: Không

Học phần trước: Không

1. **Mô tả học phần:**

Môn học cung cấp kiến thức tổng quát về quản trị hành chánh văn phòng, giúp sinh viên có thể thực hiện một số nghiệp vụ văn phòng cơ bản như xây dựng chương trình, kế hoạch và lịch làm việc, tổ chức hội họp, tổ chức các chuyến công tác, soạn thảo văn bản, nghiệp vụ lưu trữ, giao tiếp hành chánh và tổ chức nơi làm việc.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL** |
| CLO1 | Nhận biết, giải thích và khái quát hóa được các hiện tượng, nguyên tắc, thiết kế và tổ chức trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống. | PI1.1 | 2 |
| PI 1.2 | 2 |
| CLO2 | Thực nghiệm được các nghiệp vụ chuyên môn trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống. | PI 2.3 | 3 |
| CLO3 | Hình thành tác phong đạo đức nghề nghiệp, giải quyết hiệu quả các hoạt động chuyên môn trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống (**F**ood &**B**everage) | PI3.2 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
|  | ***Chương 1:* TỔNG QUAN VỀ NGHIỆP VỤ HÀNH CHÁNH VĂN PHÒNG** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 2 |  |  |
| 1. Các khái niệm  1.1. Khái niệm văn phòng  1.2. Khái niệm hành chính văn phòng  1.3. Khái niệm quản trị  1.4. Khái niệm quản trị hành chính văn phòng  1.5. Phân loại công việc hành chính văn phòng  1.6. Phạm vi của quản trị chức năng  2. Chức năng  2.1. Chức năng quản trị  2.2. Chức năng quản trị hành chính văn phòng  3. Phân biệt công việc hành chính văn phòng  3.1. Công việc hành chính văn phòng  3.2. Công việc quản trị  4. Hiện đại hóa công tác văn phòng |  |  | * Thuyết trình | Bài kiểm tra trên lớp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(9)*  SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1 | 2 |  |  |
|  | ***Chương 2:* NGHIỆP VỤ HÀNH CHÁNH VĂN PHÒNG** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 2 |  |  |
|  | **Nội dung GD lý thuyết:**  1. Nhà quản trị hành chính văn phòng  1.1. Khái niệm  1.2. Tiêu chuẩn của nhà quản trị hành chính  1.3. Các chức vụ của cấp quản trị hành chính  2. Thư ký chuyên nghiệp  2.1. Khái niệm  2.2. Nhiệm vụ của thư ký văn phòng  2.3. Nhiệm vụ của thư ký  2.4.Đặc điểm lao động của người thư ký  2.5. Tiêu chuẩn của thư ký 3. Đại cương về công việc hành chính, bối cảnh từ nhân viên HCVP đến cấp quản trị HCVP |  |  | * Thuyết trình |  |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(9)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1 | 2 |  |  |
|  | ***Chương 3:* HOẠCH ĐỊNH VÀ TỔ CHỨC HÀNH CHÁNH VĂN PHÒNG** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 2 |  |  |
|  | 1. Hoạch định công việc hành chính văn phòng  1.1. Khái niệm  1.2. Hoạch định hành chính văn phòng  1.3. Tầm quan trọng của hoạch định hành chính văn phòng  1.4. Phân loại hoạch định  1.5. Các công cụ hoạch định |  |  | * Thuyết trình |  |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(9)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO3 | 2 |  |  |
|  | ***Chương 3:* HOẠCH ĐỊNH VÀ TỔ CHỨC HÀNH CHÁNH VĂN PHÒNG** |  |  |  |  |
|  | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 2 |  |  |
|  | 2. Tổ chức bộ máy hành chính văn phòng  2.1. Hành chính văn phòng tập trung hay phân tán  2.2. Cơ cấu tổ chức của doanh nghiệp  2.3. Các bước đi để đạt được một tổ chức HCVP có hiệu quả  2.4. Các nguyên tắc đối với nhà quản trị  2.5. Các mối quan hệ của nhà quản trị hành chính |  |  | * Thuyết trình | Bài tập trên lớp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(9)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO3 | 2 |  |  |
| 5 | ***Chương 4:* KIỂM TRA CÔNG VIỆC HÀNH CHÁNH VĂN PHÒNG** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  1. Giới thiệu tổng quát về kiểm  1.1. Khái niệm  1.2. Vai trò của kiểm tra  1.3. Mức độ kiểm tra 2. Kiểm tra công việc hành chính  2.1. Phân loại  2.2. Các phương pháp kiểm tra  2.3. Tiến trình kiểm tra | CLO1 | 2 | * Thuyết trình | Báo cáo nhóm  Phiếu đánh giá |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*  SV chuẩn bị tài liệu theo sự   * lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1 | 2 |  |  |
| 6 | ***Chương 4:* KIỂM TRA CÔNG VIỆC HÀNH CHÁNH VĂN PHÒNG** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  3. Tiêu chuẩn đo lường công việc hành chính  3.1. Đo lường công việc hành chính  3.2. Tiêu chuẩn  4. Các công cụ kiểm soát của cấp quản trị  4.1. Bảng chia thời gian biểu  4.2. Thẻ nhớ hồ sơ dễ truy tìm  5. Các phương tiện kiểm soát của cấp quản trị  5.1. Các bản tường trình  5.2. Cẩm nang | CLO1 | 2 | * Thuyết trình | Đánh giá |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(9)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1 | 2 |  |  |
| 7 | ***Chương 5: ĐƠN GIẢN HÓA CÔNG VIỆC HÀNH CHÁNH VĂN PHÒNG*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  1. Quản trị bằng các hệ thống và thủ tục  1.1. Khái niệm hệ thống  1.2. Khái niệm thủ tục  1.3. Sơ đồ phân phối công việc  1.4. Lưu chuyển đồ  2. Nguyên tắc tiết kiệm cử động  2.1. Quy tắc cố gằng tối thiểu  2.2. Quy tắc cử động đối xứng và nhịp nhàng  2.3. Quy tắc sử dụng khoảng trống và nhịp nhàng  2.4. Đơn giản hóa biểu mẫu  3. Đơn giản hóa kiểm soát biểu mẫu  4. Sắp xếp chỗ làm việc  4.1. Môi trường tương quan giữa các bộ phận phòng ban  4.2. Bố trí phòng ban, bàn làm việc theo luồng công việc  4.3. Hạn chế sử dụng phòng riêng  4.4. Sử dụng phòng làm việc có vách ngăn  4.5. Bố trí phòng làm việc của lãnh đạo  4.6. Bố trì phòng họp chung  5. Khung cảnh văn phòng  5.1. Không khí  5,2, Âm thanh  5.3. Màu sắc  5.4. Ánh sáng | CLO1  CLO2 | 2  3 | * Thuyết trình |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(9)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1  CLO2 | 2  3 |  |  |
| 8 | ***Chương 6:* QUẢN TRỊ THỜI GIAN** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  1. Giới thiệu tổng quan về quản trị thời gian  2. Nguyên nhân làm mất thời gian  3. Các biện pháp quản trị thời gian  3.1. Các công cụ hoạch định thời gian biểu  3.2. Tiết kiệm thời gian trong thư tín  3.3. Tiết kiệm thời gian bằng cách sử dụng máy đọc hay máy ghi âm  3.4. Tiết kiệm thời gian bằng phương pháp đọc nhanh  3.5. Tiết kiệm thời gian tiếp khách  3.6. Tiết kiệm thời gian gọi và trả lời điện thoại  3.7. Tiết kiệm thời gian hội họp  3.8. Sắp xếp chỗ làm việc khoa học | CLO1 | 2 | * Thuyết trình   Giải quyết vấn đề | File cứng  Phiếu đánh giá |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(9)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1 | 2 |  |  |
| 9 | ***Chương 7:* Công tác văn thư và lập hồ sơ công việc** | CLO1 | 2 |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  1. Những vấn đề chung về công tác văn thư  1.1. Khái niệm công tác văn thư  1.2. Yêu cầu của công tác văn thư  1.3. Ý nghĩa của công tác văn thư  2. Tổ chức quản lý, giảu quyết văn bản  2.1. Quản lý văn bản đến  2.2. Quản lý văn bản đi  2.3. Quản lý văn bản nội bộ  2.4. Quản lý văn mật  2.5. Văn thư điện tử  3. Quản lý và sử dụng con dấu  3.1. Các loại con dấu  3.2. Nguyên tắc đóng dấu  3.3. Quản lý con dấu  4. Công tác lập hồ sơ  4.1. Những vấn đề chung  4.2. Lập danh mục hồ sơ  4.3. Lập hồ sơ | CLO1 | 2 | * Thuyết trình   Giải quyết vấn đề | File cứng  Phiếu đánh giá |
| **B/ Các nội dung cần tự học ở nhà:** (9)   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1 | 2 |  |  |
| 10 | ***Chương 8:* CÔNG TÁC LƯU TRỮ** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  1. Những vấn đề chung về công tác lưu trữ  1.1. Khái niệm  1.2.Chức năng  1.3. Nội dung  1.4. Tính chất  1.5.Nguyên tắc quản lý  2. Tổ chức tài liệu lưu trữ và công tác lưu trữ  2.1. Tổ chức tài liệu lưu trữ  2.2. Công tác lưu trữ  3. Các khâu nghiệp vụ lưu trữ  3.1. Phân loại tài liệu lưu trữ  3.2. Xác định giá trị tài liệu lưu trữ  3.3. Bổ sung tài liệu lưu trữ  3.4. Thống kê tài liệu lưu trữ  3.5. Chỉnh lý tài liệu lưu trữ  3.6. Bảo quản tài liệu lưu trữ  3.7. Tổ chức sử dụng tài liệu lưu trữ | CLO1 | 2 | * Thuyết trình |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(9)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1 | 2 |  |  |
| 11 | ***Chương 9:* KỸ THUẬT SOẠN THẢO VĂN BẢN** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  1. Khái quát về văn bản  1.1. Khái niệm văn bản  1.2. Phân loại văn bản  2. Phân cấp phát hành văn bản pháp quy  2.1. Các văn bản do quốc hội thông qua  2.2. Các văn bản do ủy ban thường vụ quốc hội thông qua  2.3. Các văn bản do thủ tướng chính phù  2.5. Các văn bản của bộ trưởng, thủ trưởng cơ quan ngang bộ  2.6. Các văn bản của thủ trưởng các cơ quan  thuộc chính phủ  2.7. Các văn bản của ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương  2.8. Các văn bản khác  3. Những yêu cầu căn bản về thể thức của văn bản  3.1. Tiêu ngữ  3.2. Tên cơ quan ban hành  3.3. Số và ký hiệu văn bản  3.4. Địa danh và ngày, tháng, năm ban hành  3.5. Tên loại và trích yếu  3.6. Nội dung văn bản  3.7. Thẩm quyền ký  3.8. Con dấu hợp pháp  3.9. Nơi nhận văn bản  3.10. Dấu chỉ mức độ mật và mức độ khẩn | CLO1 | 2 | * Thuyết trình | Quan sát, Đánh giá |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(9)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1 | 2 |  |  |
| 12 | ***Chương 9:* KỸ THUẬT SOẠN THẢO VĂN BẢN** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  4. Phong cách ngôn ngữ hành chính công vụ  4.1. Khái niệm  4.2. Chức năng  4.3. Tính chất  4.4. Đặc điểm  5. Kỹ thuật soạn thảo văn bản  5.1. Nguyên tắc soạn văn bản  5.2. Quy trình soạn thảo văn bản | CLO1 | 2 | * Thuyết trình | Đánh  giá |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(9)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1 | 2 |  |  |
| 13 | ***Chương 9:* KỸ THUẬT SOẠN THẢO VĂN BẢN** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  6. Soạn thảo một số văn bản hành chính thông dụng  6.1. Soạn thảo các quyết định  6.2. Soạn thảo công văn  6.3. Soạn thảo báo cáo | CLO1 | 2 | * Thuyết trình |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(9)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1 | 2 |  |  |
| 14 | ***Chương 10:* HOẠCH ĐỊNH TỔ CHỨC CÁC CUỘC HỌP HỘI NGHỊ CÁC CHUYẾN CÔNG TÁC** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  1. Những vấn đề chung về hội họp  1.1. Khái niệm  1.2. Mục đích, ý nghĩa của hội họp, hội nghị  1.3. Các phương pháp tổ chức hội nghị  1.4. Cách sắp xếp chỗ ngồi trong cuộc họp và tiệc  2. Hoạch định và tổ chức các cuộc họp, hội nghị  2.1. Hoạch định và tổ chức các cuộc họp nội bộ bình thường không nghi thức  2.2. Hoạch định và tổ chức các cuộc họp trang trọng theo nghi thức  2.3. Hội nghị từ xa  3. Hoạch định sắp xếp các chuyến công tác xa  3.1. Hoạch định sắp xếp các chuyến công tác xa  3.2. Trách nhiệm của thư ký trong thời gian thủ trưởng đi công tác | CLO3 | 3 | * Thuyết trình | File cứng  Phiếu đánh giá |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(9)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO3 | 3 |  |  |
| 15 | ***Chương 11:* TIẾP KHÁCH VÀ GỌI ĐIỆN THOẠI** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  1. Tiếp khách trực diện  1.1. Tầm quan trọng của việc xã giao, giao tiếp  1.2. Thư ký trong tiếp khách  1.3. Những kỹ năng cần thiết trong việc tiếp khách  1.4. Tiếp khách  1.5. Phân loại khách  2. Tiếp khách qua điện thoại  2.1. Cuộc điện đàm thể hiện cá tính  2.2. Giọng nói qua điện thoại  2.3. Những việc cần phải làm khi nhận điện thoại gọi tới  2.4. Những việc cần phải làm khi nhận điện thoại ra ngoài | CLO1 | 2 | * Thuyết trình |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(9)*   * SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập | CLO1 | 2 |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

* Phương pháp thuyết trình
* Phương pháp đàm thoại
* Phương pháp giải quyết vấn đề
* PPĐG

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | + Bài tập cá nhân vận dụng trên lớp  -Bài toán về bộ máy tổ chức hành chính- Tầm hạn kiểm soát | Tuần 4 | CLO1 | 2 | Đánh giá | - Hồ sơ học tập  File cứng | *10* |
| Lần 2 | + Bài tập nhóm vận dụng trên lớp:  - Các tiêu chuẩn đo lường hành chính  - Các công cụ kiểm soát của cấp quản trị | Tuần 06 | CLO1 | 2 | Thuyết trình  Báo cáo nhóm | - Hồ sơ học tập  File cứng  Phiếu đánh giá | *10* |
| Lần 3 | + Bài tập vận dụng cá nhân:   * Lập sơ đồ phân phối công việc | Tuần 07 | CLO1  CLO2 | 2  3 | Quan sát, Đánh giá | File cứng | *10* |
| Lần 4 | + Bài tập vận dụng cá nhân  - Soạn thảo một số loại văn bản hành chính thông dụng | Tuần 12 | CLO1 | 2 | Đánh giá | File cứng | *10* |
| Lần 5 | +Bài tập nhóm:  - Hoạch định và tổ chức các cuộc hội họp, hội nghị  - Hoạch định sắp xếp các chuyến đi công tác | Tuần 14 | CLO3 | 3 | Đánh giá | File cứng  Phiếu đánh giá | *10* |
| **Tiểu luận** | | | | | | | **50** |
| Lần 6 | Các vấn đề liên quan về nghiệp vụ hành chính văn phòng |  | CLO1 | 2 | Thuyết trình, báo cáo | Rubric |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | | | | | |
| Chương 1,2 | Chương 3 | Chương 4 | Chương 5 | Chương 6,7,8,9 | Chương 10 | Chương 11 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 | Lần  4 | Lần 5 | Báo cáo  Project |
| CLO1 | x |  | x | x | x |  | x | x | x |  | x |  |  |
| CLO2 |  |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  |  |  |
| CLO3 |  | x |  |  |  | x |  |  |  | x |  | x |  |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính: ThS Phạm Thị Hưng, Bài giảng môn Nghiệp vụ hành chánh văn phòng
* Tài liệu tham khảo:

1. Công tác tổ chức văn phòng và soạn thảo văn bản- NXB Lao động- Xã hội

2. Kỹ thuật soạn thảo văn bản- NXB Phương Đông

3. ThS Trần Thị Thu Hương, Nghiệp vụ hành chính văn phòng - NXB Tổng hợp TP HCM, 2015

4. TS. Nguyễn Thị Thu Vân- ThS. Nguyễn Thị Thu Hà,150 câu hỏi -đáp về Nghiệp vụ hành chính văn phòng, - NXB Chính trị quốc gia, 2017

5. Vương Thị Kim Thanh, Quản Trị Hành Chính văn Phòng, NXB Thống kê, 2019

6. Mike Harvey, Quản trị hành chính văn phòng, NXB Hồng Đức 2022

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:** Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG VÀ DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **TIN HỌC CHUYÊN NGÀNH Mã học phần:** FBSO436053
2. **Tên Tiếng Anh:** F&B software (Food and beverage information technology)
3. **Số tín chỉ:** 3 TC (2/1/6) (2 tín chỉ lý thuyết, 1 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 6 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS. Nguyễn Thị Thanh Nhân

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: TS. Trần Quang Trí

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

Học phần tiên quyết: Không

Học phần trước: Kế toán nhà hàng, quản trị nguồn nhân lực.

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này cung cấp cho sinh viên những kiến thức tổng quát về hệ thống thông tin trong ngành nhà hàng khách sạn, các chức năng quản lý cần thiết áp dụng công nghệ thông tin trong nhà hàng, hiểu rõ công dụng và các chọn đúng hệ thống POS cho nhà hàng, rèn luyện kỹ năng thực hành sử dụng một phần mềm quản lý trong ngành nhà hàng cụ thể. Qua đó rèn luyện kỹ năng đọc và hiểu tài liệu tiếng anh của môn học, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng thuyết trình và cách viết bài luận đúng quy định.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL(b)** |
| CLO1 | Phát biểu khái niệm hệ thống thông tin trong nhà hàng.  Xác định và giải thích các thiết bị phần cứng và phần mềm cần thiết trong nhà hàng.  Phân tích được các chức năng cần thiết trong quản lý nhà hàng.  Phân tích chức năng cách sử dụng cụ thể cho một phần mềm  Phân tích xu hướng phát triển và ứng dụng hiện nay của phần mềm trong lĩnh vực nhà hàng | PI1.1 | 2 |
| CLO2 | Bố trí khu vực làm việc cho một phận lễ tân và các khu vực liên quan | PI 2.2 | 3 |
| CLO3 | Sử dụng được phần mềm quản lý nhà hàng cụ thể | PI 2.2 | 3 |
| CLO4 | Lựa chọn và áp dụng một thương hiệu phần mềm quản lý nhà hàng có chức năng phù hợp với xu hướng của ngành | PI 4.3 | 2 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
| 1,2 | ***Chương 1:* TỔNG QUAN HỆ THỐNG THÔNG TIN TRONG NHÀ HÀNG KHÁCH SẠN** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  Giới thiệu môn học và cách đánh giá | CLO1 | 2 |  |  |
| * Khái niệm hệ thống thông tin trong ngành nhà hàng khách sạn * Phần cứng * Phần mềm * Thiết bị đầu vào * Thiết bị đầu ra * Lưu trữ * Các lợi ích khi áp dụng công nghệ trong nhầ hàng khách sạn |  |  | * Thuyết trình | Vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 2 và xem lại nội dung chương 1 * Mỗi nhóm tìm hiểu 5 công ty cung cấp dịch vụ phần mềm quản lý nhà hàng * Chọn một môn hình kinh doanh nhà hàng cụ thể, xác định thực đơn và các thông tin cần thiết. | CLO1 | 2 |  |  |
|  | ***Chương 2: CÁC CHỨC NĂNG QUẢN LÝ TRONG NHÀ HÀNG*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 2 |  |  |
| 3,4 | * Hệ thống POS (The point-of-sale (POS) system) * Hệ thống quản lý bếp (The kitchen management system) * Hệ thống quản lý kho và thực đơn (Inventory and menu management systems) * Quản lý nhận đặt bàn và bàn (Reservations and table management) * Quản lý nhân viên và lịch làm việc * Một số chức năng khác: Kết nối, đặt và giao hàng tại nhà |  |  | Thuyết trình | Vấn đáp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 3, xem lại nội dung chương 2 * Thu thập thông tin về thực đơn, nhân sự, kho.. cho một trường hợp kinh doanh nhà hàng cụ thể | CLO1 | 2 |  |  |
| 5,6 | ***Chương 3: HỆ THỐNG POINT OF SALE TRONG NHÀ HÀNG*** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Công dụng của hệ thống POS * Chọn đúng hệ thống POS * Sự thuận lợi khi dùng POS trong nhà hàng * Các thương hiệu gần nhất của hệ thống POS trong nhà hàng * Cách sử dụng POS trong nhà hàng | CLO1  CLO4 | 2  2 | Thuyết giảng, tổ chức làm việc nhóm | Báo cáo, vấn đáp |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 4 và xem lại nội dung chương 3 * Phân tích các bước sử dụng phần mềm cụ thể | CLO1  CLO4 | 2  2 |  |  |
|  | ***Chương 4: HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG PHẦN MỀM QUẢN LÝ TRONG NHÀ HÀNG*** |  |  |  |  |
| 7-12 | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO2  CLO3 | 3  2 |  |  |
|  | * Đăng ký, đăng nhập * Quản lý phòng/bàn * Thu ngân * Các chức năng bộ phận Bếp * Nhân viên order * In phiếu Bar-Bếp * Quản lý khách hàng * Quản lý nhân viên * Nhà cung cấp * Quản lý nhà hàng: thực đơn, kho, hóa đơn, báo cáo, công cụ dụng cụ, tài sản cố định, hao phí thất thoát * Tính năng đặt hàng và giao hàng trực tuyến |  |  |  | Báo cáo, vấn đáp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)* | CLO2  CLO3 | 3  2 |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

Các phương pháp giảng dạy được triển khai trong môn học này bao gồm thuyết giảng, vấn đáp các nội dung lý thuyết, tổ chức hoạt động thảo luận nhóm, rèn luyện kỹ năng thuyết trình, tổ chức các nhóm thực hành, thiết kế câu hỏi trắc nghiệm trên phần mềm nhằm cũng cố kiến thức học tập.

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá (d)** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Tính chuyên cần, thảo luận, đặt và trả lời câu hỏi trong giờ học | Thường xuyên | CLO1, CLO2 |  | **Điểm danh, đặt câu hỏi** | **Bảng điểm ghi nhận kết quả** | *10* |
| Lần 2 | Nội dung chương 1,2,3 | **T5** | CLO1 |  | **Trắc nghiệm** | **Phần mềm** | *40* |
| **Tiểu luận/Báo cáo/Thi cuối kỳ/...** *<Thi TH cuối kỳ>* | | | | | | | **50** |
| Lần 3 | Thực hành và báo cáo hướng dẫn sử dụng phần mềm cho một trường hợp cụ thể | **T12** | **CLO3, CLO4** | 3 | Thực hành | Rubric và các bảng quy trình | **50** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | | | | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | Chương 4 |  |  | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 |  |  |
| CLO1 | x | x | x |  |  |  | x | x |  |  |  |
| CLO2 |  |  |  | x |  |  | x |  |  |  |  |
| CLO3 |  |  |  | x |  |  |  |  | x |  |  |
| CLO4 |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  |  |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

[1] DeMicco, Cobanoglu, Dunbar, Chen and Keiser (2015). Restaurant Management: A Best Practices Approach. Kendall Hunt.

[2] Nguyễn Thị Thanh Nhân (2022). Bài giảng tin học trong nhà hàng. Lưu hành nội bộ.

* Tài liệu tham khảo:

[4] Galen R. Collins, Cihan Cobanoglu, Anil Bilgihan, Ekaterina Berezina (2021). Hospitality Information Technology: Learning How to Use It. Kendall Hunt Publishing Company. ISBN 1792427166, 9781792427169.

[5] Sophea Tieng (2019). Hospitality Information Technology. Society Publishing. ISBN 9781774075968.

[6] Gopi krishna, vara prasad. (2020). F & B service simplified: food and beverage . K.P. house publications. ISBN: 978-93-5047-126-3

[7] Dr. Sanjeev Kumar Saxena (2019 ). Food & Beverage Service Basics: Hotel Management. Kindle

[8] Dr sanjeev saxena (2020). Food and beverage service- an insight. Kindle

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:** Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG & DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **QUẢN TRỊ BÁN HÀNG Mã học phần: SAMA426153**
2. **Tên Tiếng Anh:** SALES MANAGEMENT
3. **Số tín chỉ:** 2 TC (2/0/4) (2 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 4 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS. Đinh Hoàng Anh Tuấn

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy:

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

Học phần tiên quyết: Không.

Học phần trước: Không.

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức nền tảng về bán hàng cá nhân: Các khái niệm, đối tượng, mục đích, chức năng, nhiệm vụ và yêu cầu của người bán hàng chuyên nghiệp. Các phương pháp chốt sales; Quá trình tìm hiểu, tiếp cận khách hàng tiềm năng; Các hình thức chào hàng, giới thiệu sản phẩm/dịch vụ; nội dung và cách chọn lựa cam kết phù hợp để phát triển mối quan hệ kinh doanh dài lâu với khách hàng.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOS** | **Mô tả**  *(Sau khi học xong môn học này, người học có thể:)* | **ELO(s) /PI(s)** | **TĐNL** |
| **CLO1** | Mô tả được các kỹ năng bán hàng; Tổng hợp và đánh giá được các giải pháp hỗ trợ bán hàng. | 1.1  1.3 | 2  2 |
| **CLO3** | Phân tích được các bên liên quan ảnh hưởng đến hoạt động bán hàng trong lĩnh vực F&B. | 3.3 | 3 |
| **CLO6** | Trình bày nội dung bán hàng và thuyết phục khách hàng, tổ chức quản trị bán hàng dưới nhiều hình thức. | 6.1 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
|  | ***Chương 1: BÁN HÀNG, BÁN HÀNG CÁ NHÂN VÀ QUẢN TRỊ BÁN HÀNG*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1 | 2 |  |  |
| * Khái niệm bán hàng * Bán hàng cá nhân * Quản trị bán hàng * Công việc bán hàng, kênh phân phối * Các hình thức bán hàng truyền thống và hiện đại * Vai trò của người bán hàng trong xã hội 4.0 |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về bán hàng, bán hàng cá nhân và quản trị bán hàng. | CLO1 |  |  |  |
|  | ***Chương 2: KỸ NĂNG ĐÀM PHÁN TRONG BÁN HÀNG*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 3 |  |  |
|  | * Khái niệm giao dịch và giao tiếp trong bán hàng * Hành vi mua hàng và tiến trình ra quyết định mua hàng * Phân loại khách hàng và các phương thức tiếp cận |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Kỹ năng đàm phán trong bán hàng. | CLO3 |  |  |  |
|  | ***Chương 2: KỸ NĂNG ĐÀM PHÁN TRONG BÁN HÀNG (tiếp theo)*** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 3 |  |  |
|  | * Hình thức giao tiếp trong kinh doanh * Kỹ năng giao tiếp và đàm phán trong kinh doanh |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Kỹ năng đàm phán trong bán hàng. | CLO3 |  |  |  |
|  | ***Chương 3: PHƯƠNG PHÁP CHỐT SALES – ĐẠT TỚI CAM KẾT*** |  |  |  |  |
|  | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***:(3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO3 | 3 |  |  |
|  | * Các phương pháp chốt sales truyền thống * Những nhân tố chính của lòng tin nơi ngừi tiêu dùng sản phẩm dịch vụ |  |  | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Phương pháp chốt sales – đạt tới cam kết | CLO3 |  |  |  |
| 5 | ***Chương 3: PHƯƠNG PHÁP CHỐT SALES – ĐẠT TỚI CAM KẾT (tiếp theo)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Cam kết của nhà cung cấp đối với người tiêu dùng * Trách nhiệm xã hội và quyền lợi của người tiêu dùng | CLO3 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Phương pháp chốt sales – đạt tới cam kết | CLO3 |  |  |  |
| 6 | ***Chương 4: CHÍNH SÁCH HẬU MÃI VÀ CHIẾN LƯỢC GIỮ CHÂN KHÁCH HÀNG*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Khái niệm, vai trò chăm sóc khách hàng, chiếc lược hay chiến thuật * Các hoạt động chăm sóc khách hàng * Hướng dẫn xử lý than phiền của khách hàng | CLO3 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Chính sách hậu mãi và chiến lược giữ chân khách hàng. | CLO3 |  |  |  |
| 7 | ***Chương 4: CHÍNH SÁCH HẬU MÃI VÀ CHIẾN LƯỢC GIỮ CHÂN KHÁCH HÀNG (tiếp theo)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Cách thức đánh giá sự hài lòng của khách hàng * Các kỹ năng cần thiết của một nhân viên chăm sóc khách hàng. | CLO3 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Chính sách hậu mãi và chiến lược giữ chân khách hàng. | CLO3 |  |  |  |
| 8 | ***Chương 5: QUẢN LÝ ĐỘI NGŨ BÁN HÀNG*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Khái quát về bán hàng và đội ngũ bán hàng * Cấu trúc tổ chức bán hàng và thiết kế khu vực bán hàng * Quản lý cơ hội bán hàng | CLO6 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Quản lý đội ngũ bán hàng. | CLO6 |  |  |  |
| 9 | ***Chương 5: QUẢN LÝ ĐỘI NGŨ BÁN HÀNG (tiếp theo)*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Quản lý mối quan hệ với khách hàng * Đánh giá thành tích bán hàng | CLO6 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Quản lý đội ngũ bán hàng. | CLO6 |  |  |  |
| 10 | ***Chương 6: NHỮNG VẤN ĐỀ ĐẠO ĐỨC VÀ PHÁP LÝ TRONG BÁN HÀNG*** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Đạo đức kinh doanh và nền tảng cho quan hệ khách hàng * Tầm quan trọng của đạo đức trong kinh doanh * Nhận biết các vấn đề đạo đức trong kinh doanh * Xây dựng “nhân cách”doanh nghiệp. | CLO6 | 3 | Thuyết trình | Giải quyết tình huống |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Nghiên cứu mở rộng các nội dung về Những vấn đề đạo đức và pháp lý trong bán hàng. | CLO6 |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**
   * Thuyết giảng
   * Trình chiếu PowerPoint
   * Làm việc nhóm
2. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOS** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá** | **Tỉ lệ (%)** |
|  | **Đánh giá quá trình** | | | | | | **50%** |
| Lần 1 | Giải quyết bài tập tình huống về bán hàng và giao tiếp vơi khách hàng. | 3 | CLO1 | 2 | Thảo luận nhóm | Trình bày, phân tích | 20% |
| Lần 2 | Đánh giá mô hình bán hàng của doanh nghiệp trên thị trường. | 7 | CLO3 | 3 | Thảo luận – báo cáo | Trình chiếu | 30% |
|  | **Tiểu luận** | | | | | | **50%** |
| Lần 3 | Phân tích hành vi khách hàng để thiết kế hệ thống quản trị bán hàng cho dịch vụ, sản phẩm cụ thể trong ngành. | 10 | CLO3 CLO6 | 3  3 | Tiểu luận – báo cáo | Bài báo cáo tiểu luận. | 50% |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | **Hình thức kiểm tra** | | |
| Chương 1 | Chương 2,3 | Chương 4 | Chương 5,6 | Lần 1 | Lần 2 | Tiểu luận |
| CLO1 | x |  |  |  | x |  |  |
| CLO3 |  | x | x |  |  | x | x |
| CLO6 |  |  |  | x |  |  | x |

1. **Tài liệu học tập**

**-** Sách, giáo trình chính:

[1] David Jobber and Geoffrey Lancaster, Selling and Sales Management, 8th edition, 2009, Financial Times Prentice Hall, Pearson Education.

**-** Sách (TLTK) tham khảo:

[2] Slides bài giảng.

[3] Hoàng Đức Thân, Giao dịch và đàm phán kinh doanh, 2019, NXB Trường đại học Kinh tế Quốc dân.

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:** Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu***: 30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT  TP. HỒ CHÍ MINH  **KHOA THỜI TRANG VÀ DU LỊCH** | **Ngành đào tạo:** QTNH&DVAU  **Trình độ đào tạo:** Đại học  **Chương trình đào tạo:** QTNH&DVAU |

**Đề cương chi tiết học phần**

*(Kế hoạch giảng dạy)*

1. **Tên học phần:** **QUẢN TRỊ DU LỊCH VÀ SỰ KIỆN** **Mã học phần:** MICE426253
2. **Tên Tiếng Anh:** Meetings Incentives Conferences Exhibitions (MICE) Management
3. **Số tín chỉ:** 3 TC (3/0/6) ( 3 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm, 6 tín chỉ tự học)
4. **Giảng viên phụ trách học phần:**

1/ GV phụ trách chính: ThS.Nguyễn Thị Thanh Nhân

2/ Danh sách giảng viên cùng giảng dạy: TS. Trần Quang Trí

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

Học phần tiên quyết: Không

Học phần trước: Không

1. **Mô tả học phần:**

Học phần này cung cấp cho sinh viên những kiến thức tổng quát về quản lý và điều hành hiệu quả các hoạt động kinh doanh du lịch và sự kiện. Qua đó rèn luyện kỹ năng đọc và hiểu tài liệu tiếng anh của môn học, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng thuyết trình và cách viết bài luận đúng quy định.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần (CLOs)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLOs** | **Mô tả** *(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)* | **ELO(s)**  **/PI(s)** | **TĐNL(b)** |
| CLO1 | Trình bày được các khái niệm, bản chất, vị trí, vai trò, tầm quan trọng của hoạt động du lịch MICE.  Phân tích tổ chức quản lý, điều hành về nhân sự, tài chính và các giải pháp nâng cao hiệu quả kinh tế của hoạt động du lịch và sự kiện | PI1.1 | 2 |
| CLO2 | Phân tích, tổng hợp các khả năng cung ứng dịch vụ nhằm xây dựng ý tưởng một loại hình tổ chức sự kiện du lịch MICE cụ thể. | PI 1.3 | 2 |
| CLO3 | Lập kế hoạch chuẩn bị và triển khai sự kiện du lịch MICE theo hợp đồng đã ký kết. | PI 2.3 | 3 |
| CLO4 | Thuyết trình về kế hoạch triển khai phương án kinh doanh du lịch và sự kiện cụ thể.  Lên ý tưởng thiết kế mô mình kinh doanh một tổ chức về sự kiện du lịch MICE | PI 3.4 | 3 |
| CLO5 | Thể hiện đa dạng hình thức cung cấp thông tin trong thiết kế ý tưởng sự kiện | PI 6.2 | 3 |
| CLO6 | Thuyết trình về kế hoạch triển khai phương án tổ chức sự kiện du lịch MICE cụ thể, phân tích kế hoạch theo mục tiêu nhằm xác định tính khả thi của dự án | PI 7.3 | 3 |

1. **Nội dung chi tiết học phần theo tuần:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **CĐR** | **TĐNL** | **PPDH** | **PPĐG** |
|  | ***Chương 1:* Khái quát về quản trị du lịch MICE** |  |  |  |  |
| ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1, CLO2 | 2  2 |  |  |
| * Giới thiệu môn học và hình thức đánh giá * Giới thiệu các loại hình kinh doanh du lịch MICE * Khái niệm quản trị du lịch MICE * Bản chất của Quản trị du lịch MICE * Khảo sát và nghiên cứu nhu cầu khách hàng * Tổng hợp khả năng cung ứng dịch vụ ( Nhà cung cấp, cơ sở vật chất, trang thiết bị, nhân công, nguyên vật liệu, các điều kiện khác…) * Lập phương án dịch vụ * Phân công nhân sự và quán triệt nhiệm vụ * Khái toán chi phí thực hiện |  |  | * Thuyết trình * Thảo luận nhóm |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 2 và xem lại nội dung chương 1 * Mỗi nhóm chọn 5 loại hình du lịch MICE, phân tích cách thức tổ chức thực hiện | CLO1, CLO3 | 2  3 |  |  |
|  | ***Chương 2:* Công tác chuẩn bị thực hiện du lịch MICE** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1, CLO3 | 2  3 |  |  |
|  | * Công tác chuẩn bị và phục vụ hội nghị hội thảo * Công tác chuẩn bị và phục vu hội chợ triển lãm * Tài liệu phục vụ hội nghị hội thảo * Công tác chuẩn bị phục vụ du lịch khuyến thưởng |  |  | Thuyết trình | Bài kiểm tra trắc nghiệm |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 3, xem lại nội dung chương 2   Mỗi nhóm chọn 1 trong các loại hình tổ chứ du lịch MICE, lên ý tưởng tổ chức | CLO1, CLO3 | 2  3 |  |  |
|  | ***Chương 3:* Triển khai dịch vụ MICE** |  |  |  |  |
|  | ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1, CLO3 | 2  3 |  |  |
|  | * Tổ chức đón tiếp và phục vụ đón tiếp khách của các loại hình du lịch MICE * Công tác phục vụ hội nghị, hội thảo * Công tác tổ chức thực hiện hội chợ triển lãm * Công tác phục vụ thực hiện du lịch khuyến thưởng * An ninh, an toàn cho du lịch MICE * Tổng kết quá trình tổ chức du lịch MICE |  |  | Thảo luận nhóm | Bài kiểm tra trên lớp |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 4 và xem lại nội dung chương 3 * Lên kế hoạch hành động triển khai và kịch bản chương trình | CLO1, CLO3 | 2  3 |  |  |
| 4 | ***Chương 4:* Quản trị cơ sở vật chất, trang thiết bị, nhân lực và nguyên vật liệu phục vụ du lịch MICE** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**   * Quản trị cơ sở vật chất * Quản trị nhân lực trong du lịch MICE | CLO1, CLO3 | 2  3 |  |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 5 và xem lại nội dung chương 4 * Xây dựng kế hoạch sơ sở vật chất và kế hoạch nhân sự | CLO1, CLO3 | 2  3 |  |  |
|  | ***Chương 5:* Quản trị tài chính trong kinh doanh du lịch MICE** |  |  |  |  |
|  | ***A/* Cácnội dung và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:** | CLO1, CLO3 | 2  3 |  |  |
| 5 | * Các loại chi phí, doanh thu, lợi nhuận trong kinh doanh du lịch MICE * Các giải pháp nâng cao hiệu quả kinh doanh du lịch MICE. |  |  |  |  |
|  | ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 6 và xem lại nội dung chương 5 * về lập dự toán kinh doanh và phân tích hiệu quả kinh doanh du lịch MICE. | CLO1, CLO3 | 2  3 |  |  |
| 6 | ***Chương 6:* Kiểm tra, giám sát** |  |  |  |  |
| ***A/*****Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp***: (3)*  **Nội dung GD lý thuyết:**  Mục tiêu và vai trò của kiểm tra  Nội dung và mức độ kiểm tra giám sát  Quy trình kiểm tra | CLO1, CLO3 | 2  3 |  |  |
| ***B/*****Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(6)*   * Đọc chương 7 và xem lại nội dung chương 6 * Xây dựng nội dung và quy trình kiểm tra chất lượng tổ chức hội nghị hội thảo, hội chợ triển lãm và du lịch khuyến thưởng. |  |  |  |  |

1. **Phương pháp giảng dạy:**

Các phương pháp giảng dạy được triển khai trong môn học này bao gồm thuyết giảng, vấn đáp các nội dung lý thuyết, tổ chức hoạt động thảo luận nhóm, tổ chức các nhóm khảo sát thực tế địa điểm du lịch và tạo video, thiết kế câu hỏi trắc nghiệm trên phần mềm nhằm cũng cố kiến thức học tập.

1. **Đánh giá sinh viên:**
   * Thang điểm: **10**
   * Kế hoạch kiểm tra/đánh giá:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Thời điểm** | **CLOs** | **TĐNL** | **PP đánh giá(c)** | **Công cụ đánh giá** | **Tỉ lệ (%)** |
| **Đánh giá quá trình** | | | | | | | **50** |
| Lần 1 | Tính chuyên cần, thảo luận, đặt và trả lời câu hỏi trong giờ học | Thường xuyên | CLO1, CLO2  **CLO3** | 3 | **Điểm danh, đặt câu hỏi** | **Bảng điểm ghi nhận kết quả** | *10* |
| Lần 2 | Hình thành ý tưởng tổ chức một trong các loại hình du lịch MICE |  | CLO4, CLO5  **CLO6** | 3 | **Thuyết trình** | **Rubric** | *10* |
| Lần 3 | Tổng hợp bản kế hoạch cho ý tưởng sự kiện du lịch MICE |  | CLO3, CLO4  **CLO5** | 3 | **Bài viết** | **Rubric** | *30* |
| **Tiểu luận/Báo cáo/Thi cuối kỳ** | | | | | | | **50** |
| Lần 4 | Báo cáo kế hoạch cho ý tưởng sự kiện du lịch MICE |  | CLO5  **CLO6** | 3 | Tiểu luận, thuyết trình | Rubric |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CĐR**  **học phần** | **Nội dung giảng dạy** | | | | | | **Hình thức kiểm tra** | | | | |
| Chương 1 | Chương 2 | Chương 3 | Chương 4 | Chương 5 | Chương 6 | Lần 1 | Lần 2 | Lần 3 | Lần 4 |  |
| CLO1 | x | x | x | x | x | x | x |  |  |  |  |
| CLO2 | x |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |
| CLO3 |  | x | x | x | x | x | x |  | x |  |  |
| CLO4 |  |  |  |  |  |  |  | x | x |  |  |
| CLO5 |  |  |  |  |  |  |  | x | x | x |  |
| CLO6 |  |  |  |  |  |  |  | x |  | x |  |

1. **Tài liệu học tập**

* Giáo trình chính:

[1] Ruth Dowson and David Basset (2018). Event planning and management: principle, planning and practice. Koganpage.

[2] Alex Genadinik (2020). event Planning: Management & Marketing For Successful Events. ISBN 1519178204

* Tài liệu tham khảo:
* [3] Clemmie Rafus (2022). conference Planning: How To Run Meetings, Conferences And Events.

[4] Mary Jo Wiseman CMP (2021). The Meeting Planning Process: A Guide to Planning Successful Meetings. ISBN 1535511842

[5] Nailil Chheda (2013). Conference Management and Event Planning

1. **Thông tin chung**

**Đạo đức khoa học:** Sinh viên phải tuân thủ nghiêm các quy định về Đạo đức khoa học của Nhà trường (số 1047/QĐ-ĐHSPKT ngày 14/3/2022). Nghiêm cấm bất kỳ hình thức đạo văn (sao chép) nào trong quá trình học cũng như khi làm báo cáo hay thi cử. Mọi vi phạm về đạo đức khoa học của SV sẽ được xử lý theo quy định.

**Lưu ý thay đổi:** Các thông tin trong ĐCCT này có thể bị thay đổi trong quá trình giảng dạy tùy theo mục đích của GV. SV cần cập nhật thường xuyên thông tin của lớp học phần đã đăng ký.

**Quyền tác giả:** Toàn bộ nội dung giảng dạy, tài liệu học tập của học phần này được bảo vệ bởi quy định về Sở hữu trí tuệ (số 934/QĐ-ĐHSPKT ngày 12/3/2020) của trường ĐH SPKT TPHCM. Nghiêm cấm bất kỳ hình thức sao chép, chia sẻ mà chưa được sự cho phép của tác giả.

1. **Ngày phê duyệt lần đầu:** *30/11/2022*
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Trưởng BM** | **Nhóm biên soạn** |
|  |  |  |