

**TRƯỜNG ĐẠI HỌC QUỐC TẾ HỒNG BANG
VIỆN KINH DOANH VÀ QUẢN LÝ
NGÀNH DU LỊCH**



ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT

**Học phần: Lý thuyết về sản xuất & phục vụ
tại bộ phận F&B**

Mã học phần: 03659

Trình độ đào tạo: Đại học

(Áp dụng từ năm học 2017-2018)

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. **Tên học phần: Lý thuyết về sản xuất & phục vụ tại bộ phận F&B – Theory of production and service of food and beverage department**
2. **Mã học phần: 03659**
3. **Số tín chỉ: 3(3,0,6)**
4. **Phân bổ thời gian**
 - Lý thuyết: 45 tiết
 - Thực hành: 00 tiết
5. **Điều kiện tiên quyết: Không**
6. **Mô tả vắn tắt nội dung học phần**

Sau khi học môn này, sinh viên vận dụng được những kiến thức về quản trị ẩm thực, quy trình quản lý hoạt động kinh doanh ẩm thực trong nhà hàng-khách sạn và những tình huống thực tế về quản trị ẩm thực tại các cơ sở kinh doanh. Đồng thời, sinh viên được rèn luyện kỹ năng làm việc nhóm, tự nghiên cứu, thuyết trình và tác phong làm việc trong quá trình học tập, làm tiểu luận...

7. **Mục tiêu học phần**

Về kiến thức

- Các kiến thức về sản xuất trong bộ phận F&B.
- Kiến thức về quy trình phục vụ trong bộ phận F&B.

Về kỹ năng mềm

- *Phát triển kỹ năng tự nghiên cứu:* Có khả năng thu thập các thông tin phục vụ cho việc nghiên cứu.
- *Phát triển kỹ năng thuyết trình:* Thiết kế được, xây dựng được các quy trình thực hiện và thuyết trình những ý tưởng của mình. Có khả năng thuyết trình, thuyết phục khách hàng trong các hoạt động dịch vụ có liên quan.

Về thái độ

- Có ý thức tổ chức kỷ luật tốt, có tinh thần trách nhiệm và ý thức làm việc nghiêm túc trong công việc được giao cũng như với các đồng nghiệp.
- Có ý thức rèn luyện khả năng làm việc chuyên nghiệp trong môi trường kinh doanh dịch vụ.
- Tự tin, cẩn thận và kiên nhẫn.
- Có đạo đức nghề nghiệp, tính chuyên nghiệp, trung thực, có trách nhiệm.

8. Yêu cầu đối với sinh viên

- Nghiên cứu trước giáo trình, chuẩn bị các câu hỏi, đề xuất ý kiến khi nghe giảng.
- Nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng phần, từng chương, mục hay chuyên đề theo sự hướng dẫn của giảng viên.
- Tham gia thảo luận theo nhóm, thảo luận trên lớp theo yêu cầu của giảng viên.
- Tham dự tối thiểu 80% số giờ trên lớp.

9. Phân bổ thời gian và nội dung chi tiết học phần

9.1 Phân bổ thời gian

TT	NỘI DUNG	Lý thuyết	Thảo luận	Thực hành	Tự học
1	Chương 1. Tổng quan về ngành kinh doanh ẩm thực	10	3	0	10
2	Chương 2. Thực đơn, công thức nấu ăn và quản lý chi phí trong chế biến	15		0	40
3	Chương 3. Các loại hình nhà hàng và các loại hình phục vụ	15		0	40
	Kiểm tra	2			
	Thi				
		42	3		
	TỔNG CỘNG	45		0	90

9.2 Nội dung chi tiết học phần

Chương 1. Tổng quan về ngành kinh doanh ẩm thực (số tiết: 10LT/0TH)

1. Giới thiệu về lịch sử của nền ẩm thực hiện đại
 - 1.1. Nguồn gốc của ẩm thực cổ điển & hiện đại
 - 1.2. Công nghệ hiện đại với ẩm thực
2. Ẩm thực thế kỉ 20 và đầu thế kỉ 21
 - 2.1. Yếu tố nguyên liệu
 - 2.2. Ảnh hưởng quốc tế trong ẩm thực
3. Tổ chức nhà bếp hiện đại
 - 3.1. Tổ chức nhà bếp cơ bản
 - 3.2. Nhóm làm việc kiểu cũ
 - 3.3. Tổ chức nhà bếp hiện đại
 - 3.4. Các cấp độ kỹ năng trong chế biến ẩm thực

Chương 2. Thực đơn, công thức và quản lý chi phí trong chế biến ẩm thực (số tiết 15LT/0TH)

1. Các mẫu thực đơn và chức năng của thực đơn
 - 1.1. Khách hàng
 - 1.2. Các loại bữa ăn
 - 1.3. Loại thực đơn
 - 1.4. Loại danh mục thức uống
2. Xây dựng thực đơn và danh mục thức uống
 - 2.1. Thực đơn cổ điển
 - 2.2. Thực đơn hiện đại
 - 2.3. Sự đa dạng và sự cân bằng
 - 2.4. Các từ ngữ và sự chính xác trong thực đơn
 - 2.4. Danh mục thức uống
3. Viết công thức
 - 3.1. Công thức tiêu chuẩn
 - 3.2. Diễn giải công thức
4. Đo lường
 - 4.1. Các thành phần đo lường
 - 4.2. Kiểm soát khẩu phần
 - 4.3. Chuyển đổi công thức
5. Tính toán chi phí
 - 5.1. Phần trăm chi phí
 - 5.2. Phân tích chi phí sản lượng
 - 5.3. Tính chi phí khẩu phần
6. Kiểm soát chi phí
 - 6.1. Kế hoạch lên thực đơn/ danh mục thức uống
 - 6.2. Mua sắm
 - 6.3. Tiếp nhận
 - 6.4. Tồn trữ
 - 6.5. Sản xuất
 - 6.6. Phục vụ

Chương 3. Các loại hình nhà hàng và các loại hình phục vụ trong nhà hàng (số tiết 15LT/0TH)

1. Phân loại nhà hàng
 - 1.1. Phân loại nhà hàng theo quy mô, đẳng cấp
 - 1.2. Phân loại nhà hàng theo hình thức phục vụ
 - 1.3. Phân loại nhà hàng theo menu
 - 1.4. Phân loại khác
2. Các loại hình phục vụ
 - 2.1. Phục vụ theo kiểu Mỹ
 - 2.2. Phục vụ theo kiểu Nga
 - 2.3. Phục vụ theo kiểu Anh
 - 2.4. Phục vụ theo kiểu Pháp
 - 2.5. Phục vụ tiệc
 - 2.6. Phục vụ kiểu gia đình
 - 2.7. Phục vụ theo hình thức buffet
3. Quy trình phục vụ khách trong nhà hàng
4. Phục vụ rượu vang và các loại thức uống khác
 - 4.1. Các bước phục vụ rượu vang
 - 4.2. Phục vụ thức uống có cồn
 - 4.3. Phục vụ thức uống không cồn
 - 4.4. Phục vụ thức uống trong yến tiệc

10. Phương pháp giảng dạy

- GV: phương pháp thuyết minh, diễn giải; phương pháp dạy học tình huống, phương pháp đóng vai...
- SV: Thuyết trình, thảo luận nhóm, giải quyết tình huống có vấn đề...

11. Cách thức đánh giá học phần

11.1 **Hình thức tổ chức thi kết thúc học phần:** Trắc nghiệm/ tự luận.

11.2 **Cách thức tính điểm học phần:**

Điểm học phần là tổng hợp của 02 điểm thành phần:

- Điểm quá trình⁽¹⁾: 50 % (*trọng số*)
- Điểm thi kết thúc học phần⁽²⁾: 50% (*trọng số*)

11.3 **Thang điểm:**

Thang điểm 10 làm tròn đến một chữ số thập phân.

12. Tư vấn và hướng dẫn người học:

- Trực tiếp tại lớp.
- Gián tiếp qua điện thoại hoặc email:
 - 01234704777

13. Trang thiết bị dạy và học:

Máy chiếu, micro, bảng, phấn,...

14. Tài liệu học tập:

Tài liệu chính (Textbook):

[1] Bernard Davis, BA, MIH Andrew Lockwood, PhD, BSc, CertEd, FIH Peter Alcott, DBA, MSc, FIH Ioannis S. Pantelidis, MSc, HMDip, FHEA, FIH (2008), *FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT (Fourth Edition)*, Linacre House, Jordan Hill, Oxford OX2 8DP, UK 30 Corporate Drive, Suite 400, Burlington, MA 01803, USA.

[2] Wayne Gisslen (2011), *PROFESSIONAL COOKING*, Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey. Published simultaneously in Canada.

[3] Sondra J. Dahmer Kurt W. Kahl (2009), *RESTAURANT SERVICE BASICS (second edition)*, Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey. Published simultaneously in Canada.

Tài liệu tham khảo:

[1] The High Impact Tourism Training for Jobs and Income programme (HITT), *FOOD AND BEVERAGE SERVICE (WAITER/WAITRESS)*

[2] Murphy, J. (2013), *THE PRINCIPLES AND PRACTICES OF BAR AND BEVERAGE MANAGEMENT*, Goodfellows Publishing Ltd, Oxford, England.

Tp.HCM, ngày 14 tháng 5 năm 2016

Trưởng Khoa/Viện

Trưởng Bộ môn/Ngành

Người biên soạn