

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN**1. THÔNG TIN CHUNG (General information)**

Tên học phần (tiếng Việt) : Sulyna concept
 Tên học phần (tiếng Anh) : Sulyna concept
 Mã học phần : HM3043
 Thuộc khối kiến thức : Đại cương ☐; Cơ sở ngành ☐;
 Ngành ☐; Chuyên ngành ☐; Tốt nghiệp ☐
 Khoa, Bộ môn phụ trách : Du lịch
 Số tín chỉ (LT, TH, Tự học) : 2 (1,1,3)
Số giờ lý thuyết : 15 giờ
Số giờ thực hành : 30 giờ
Số giờ tự học : 45 giờ
 Học phần tiên quyết : Không
 Học phần học trước : Nghiệp vụ pha chế thức uống, Nghiệp vụ chế biến món ăn, Nghiệp vụ bếp bánh

2. MÔ TẢ HỌC PHẦN (Course description)

Sulyna concept vận hành kinh doanh một nhà hàng (Sulyna) theo ý tưởng của người học từ bước lên kế hoạch đến marketing, bán vé cho sự kiện và thực hiện sự kiện đó. Sinh viên sẽ được chia nhóm theo khả năng, đóng vai là quản lý, hostess, bartender, chef, ...để vận hành và quản lý sự kiện, sau đó hoàn tất báo cáo P&L.

3. MỤC TIÊU HỌC PHẦN (Course objectives)

Sau khi hoàn thành học phần này, sinh viên phải:

Ký hiệu (Ox)	Mục tiêu học phần
Kiến thức	

O1	Hiểu được các nguyên lý tổ chức vận hành một mô hình kinh doanh ẩm thực.
O2	Đánh giá được hiệu quả hoạt động kinh doanh ẩm thực.
Kỹ năng	
O3	Làm chuẩn xác các tác vụ chuyên môn, nghiệp vụ phục vụ ẩm thực.
O4	Tổ chức và phối hợp thực hiện công việc chuyên môn.
Mức tự chủ và trách nhiệm	
O5	Hình thành thái độ tự chủ, ý thức đúng đắn, nghiêm túc trong học tập và công việc.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN (Course learning outcomes - CLOs)

O _x	CLO _x	PLO _x
Kiến thức		
O1	CLO1: Lên ý tưởng và thiết lập được quy trình, kịch bản vận hành cho mô hình kinh doanh ẩm thực cụ thể.	PLO3, PLO4
	CLO2: Sắp xếp và phân nhiệm cho từng vị trí làm việc trong một mô hình kinh doanh ẩm thực cụ thể.	
O2	CLO3: Phân tích & đánh giá hiệu suất làm việc của cá nhân/đội nhóm.	PLO3, PLO4
	CLO4: Thiết lập các tiêu chuẩn cho công việc.	
	CLO5: Đánh giá hoạt động qua các chỉ số P&L.	
Kỹ năng		
O3	CLO6: Định chuẩn thực hiện công việc chuyên môn được phân công.	PLO5, PLO6, PLO7, PLO10
	CLO7: Kiểm nghiệm kỹ năng và nghiệp vụ của bản thân.	
O4	CLO8: Hợp tác, phối hợp giữa cá nhân/nhóm làm việc với nhau.	
Mức tự chủ và trách nhiệm		
O5	CLO9: Thái độ tự chủ, ý thức đúng đắn, nghiêm túc trong học tập và công việc.	PLO11

5. NỘI DUNG HỌC PHẦN, KẾ HOẠCH DẠY HỌC (Course content, Lesson plan)

Buổi học (... tiết)	Nội dung	CLO	Hoạt động dạy và học	Hoạt động đánh giá (Ax)
------------------------	----------	-----	-------------------------	-------------------------------

1 (5 tiết)	Lên kế hoạch concept 1: Tổ chức & thực hiện kinh doanh tiệc hình thức buffet (theo chủ đề tự chọn)	CLO1, CLO2, CLO4, CLO6, CLO8, CLO9	Hướng dẫn, thiết kế, xây dựng	A.1.1.
2 (5 tiết)	Lên kế hoạch concept 2: Tổ chức & thực hiện kinh doanh tiệc theo hình thức set menu (theo chủ đề tự chọn)	CLO1, CLO2, CLO4, CLO6, CLO8, CLO9	Hướng dẫn, thiết kế, xây dựng	A.1.1.
3 (5 tiết)	Lên kế hoạch concept 3: Tổ chức & thực hiện buổi giới thiệu sản phẩm về ẩm thực (tùy chọn: giới thiệu món mới, nguyên liệu mới, phương pháp chế biến mới,...)	CLO1, CLO2, CLO4, CLO6, CLO8, CLO9	Hướng dẫn, thiết kế, xây dựng	A.1.1.
4 (5 tiết)	Thực hiện quy trình chuẩn bị cho tổ chức kinh doanh tiệc buffet: set up khu vực phục vụ, chuẩn bị thức ăn, thức uống,...	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7, CLO8, CLO9	Giám sát, đánh giá, thực hiện	A.1.1, A.1.2
5 (5 tiết)	Thực hiện kinh doanh tiệc buffet: nhận khách, phục vụ, thanh toán, tiễn khách, thu dọn,...	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7, CLO8, CLO9	Giám sát, đánh giá, thực hiện	A.1.1, A.1.2
6 (5 tiết)	Thực hiện quy trình chuẩn bị cho tổ chức kinh doanh tiệc theo set menu: set up khu vực phục vụ, chuẩn bị thức ăn, thức uống,...	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7, CLO8, CLO9	Giám sát, đánh giá, thực hiện	A.1.1, A.1.2
7 (5 tiết)	Thực hiện kinh doanh tiệc theo set menu: nhận khách, phục vụ, thanh toán, tiễn khách, thu dọn,...	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7, CLO8,	Giám sát, đánh giá, thực hiện	A.1.1, A.1.2

		CLO9		
8 (5 tiết)	Thực hiện quy trình chuẩn bị cho tổ chức sự kiện giới thiệu sản phẩm ẩm thực.	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7, CLO8, CLO9	Giám sát, đánh giá, thực hiện	A.1.1, A.1.2
9 (5 tiết)	Thực hiện sự kiện giới thiệu sản phẩm ẩm thực.	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7, CLO8, CLO9	Giám sát, đánh giá, thực hiện	A.1.1, A.1.2

6. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN (Course assessment)

Hoạt động đánh giá	Phương pháp đánh giá	CLO	Tỷ lệ (%)
A1. Đánh giá quá trình	A.1.1. Tham gia hoạt động học tập	CLO9	20%
	A.1.2. Bài kiểm tra thực hành cá nhân	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7, CLO8	20%
A2. Đánh giá tổng kết	A.2.1. Bài kiểm tra thực hành phối hợp	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7, CLO8	60%
Tổng			100%

Công cụ đánh giá:

Rubric 1: Đánh giá việc tham gia hoạt động học tập của sinh viên (A.1.1)

Tiêu chí đánh giá	Mức độ đạt chuẩn quy định					Trọng số
	MỨC F (0-3.9)	MỨC D (4.0-5.4)	MỨC C (5.6-6.9)	MỨC B (7.0-8.4)	MỨC A (8.5-10)	
Chuyên cần	Không đi học (<30%)	Đi học không chuyên cần (<50%)	Đi học khá chuyên cần (<70%)	Đi học chuyên cần (<90%)	Đi học đầy đủ, rất chuyên cần	50%

					(100%)	
Đóng góp tại lớp	Không tham gia hoạt động gì tại lớp.	Hiếm khi tham gia phát biểu đóng góp cho bài học tại lớp. Đóng góp không hiệu quả.	Thỉnh thoảng tham gia phát biểu, trao đổi ý kiến tại lớp. Phát biểu ít khi có hiệu quả.	Thường xuyên phát biểu, trao đổi ý kiến liên quan tới bài học. Các đóng góp cho bài học là hiệu quả.	Thường xuyên phát biểu, trao đổi ý kiến liên quan tới bài học. Các đóng góp cho bài học là hiệu quả.	50%

Rubric 2: Đánh giá bài kiểm tra thực hành cá nhân (A.1.2)

Tiêu chí đánh giá	Mức độ đạt chuẩn quy định					Trọng số
	MỨC F (0-3.9)	MỨC D (4.0-5.4)	MỨC C (5.6-6.9)	MỨC B (7.0-8.4)	MỨC A (8.5-10)	
Nội dung thực hiện	Không thực hiện hoặc nội dung không phù hợp với yêu cầu.	Nội dung phù hợp với yêu cầu, thao tác chưa đúng theo tiêu chuẩn, chưa đúng trình tự, chưa đúng quy định về thời gian. Thái độ chưa chuyên nghiệp	Nội dung phù hợp với yêu cầu. Thao tác rõ ràng nhưng còn chưa đúng trình tự, chưa đúng quy định về thời gian. Thái độ chưa chuyên nghiệp	Nội dung phù hợp với yêu cầu. Thao tác rõ ràng, theo trình tự nhưng chưa đúng theo quy định về thời gian thực hiện. Thái độ chưa chuyên nghiệp	Nội dung phù hợp với yêu cầu. Thao tác rõ ràng, theo trình tự, đúng theo quy định về thời gian thực hiện. Thái độ chuyên nghiệp	100%

Rubric 3: Đánh giá bài kiểm tra thực hành nhóm/ phối hợp (A.1.3)

Tiêu chí đánh giá	Mức độ đạt chuẩn quy định					Trọng số
	MỨC F (0-3.9)	MỨC D (4.0-5.4)	MỨC C (5.6-6.9)	MỨC B (7.0-8.4)	MỨC A (8.5-10)	

Nội dung thực hiện cá nhân	Không thực hiện hoặc nội dung không phù hợp với yêu cầu.	Nội dung phù hợp với yêu cầu, thao tác chưa đúng theo tiêu chuẩn, chưa đúng trình tự, chưa đúng quy định về thời gian. Thái độ chưa chuyên nghiệp	Nội dung phù hợp với yêu cầu. Thao tác rõ ràng nhưng còn chưa đúng trình tự, chưa đúng quy định về thời gian. Thái độ chưa chuyên nghiệp	Nội dung phù hợp với yêu cầu. Thao tác rõ ràng, theo trình tự nhưng chưa đúng theo quy định về thời gian thực hiện. Thái độ chưa chuyên nghiệp	Nội dung phù hợp với yêu cầu. Thao tác rõ ràng, theo trình tự, đúng theo quy định về thời gian thực hiện. Thái độ chuyên nghiệp	80%
Phối hợp nhóm	Không phối hợp, hợp tác với nhóm.	Ít hợp tác, phối hợp làm việc nhóm.	Có hợp tác, phối hợp với nhóm nhưng không hoàn thành tốt công việc nhóm được giao.	Có hợp tác, phối hợp với nhóm, hoàn thành tốt công việc nhóm được giao nhưng vẫn còn sai sót.	Có hợp tác, phối hợp với nhóm hoàn thành tốt công việc nhóm được giao và không có sai sót.	20%

7. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN (Course requirements and expectations)

- Dự lớp: theo qui định chung của trường.
- Sinh viên đọc trước slide bài giảng của học phần và những tài liệu theo yêu cầu của giảng viên trước mỗi buổi học.
- Làm bài tập về nhà, trả lời các câu hỏi ngắn trên lớp, và các bài kiểm tra tại lớp: các điểm này sẽ được đánh giá vào cột điểm quá trình của sinh viên.

8. TÀI LIỆU HỌC TẬP, THAM KHẢO

8.1. Giáo trình dạy học

- 1) Cousins, J., & Weekes, S. (2020). *Food and beverage service* (10th ed.). Hodder education.

8.2. Tài liệu tham khảo

- 1) Dahmer, S. J., & Kahl, K. W. (2008). *Restaurant Service Basic* (Second). John Wiley & Sons, Inc.
- 2) John R. Walker (2014). *The restaurant from concep to operations*. (seventh edition). Published by John Wiley & Sons, Inc., ISBN 978-1-118-62962-8.

9. PHẦN MỀM HAY CÔNG CỤ HỖ TRỢ BÀI TẬP HOẶC THỰC HÀNH

- 1) Phòng thực hành mô phỏng nhà hàng Sulyna.
- 2) Hỗ trợ có hoàn lại phần vốn kinh doanh ban đầu (căn cứ trên kế hoạch kinh doanh được giáo viên phụ trách lớp phê duyệt) sau khi mô hình kinh doanh giả định kết thúc.
- 3) Sinh viên tự lập kế hoạch, thực hiện kinh doanh và chịu trách nhiệm hoàn toàn về kết quả kinh doanh của mô hình giả định.

Tp.HCM, ngày 25 tháng 7 năm 2022