

BỘ GIÁO DỤC & ĐÀO TẠO  
TRƯỜNG ĐH CÔNG NGHỆ SÀI GÒN  
KHOA/BAN: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

## ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

### I. Thông tin về học phần

- Tên học phần: **Quản trị các dịch vụ thực phẩm**
- Tên tiếng Anh: **Food service management**
- Mã học phần: CNTP523
- Số tín chỉ: 02 TC

Phân bổ thời gian: 2 (1:1:0)

### II. Thông tin giảng viên

- Giảng viên phụ trách chính: TS Phan Thế Đồng
- Giảng viên cùng giảng dạy:

.....  
.....

### III. Điều kiện tham gia học tập học phần

- Môn học trước: .....
- Môn học tiên quyết: .....

### IV. Mô tả tóm tắt học phần

Môn học đề cập đến các vấn đề về tổ chức và quản lý các loại hình dịch vụ thực phẩm bao gồm. Chức năng và trách nhiệm liên quan đến việc quản lý của các hệ thống, đặc biệt nhấn mạnh đến vấn đề đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm trong các loại hình dịch vụ thực phẩm.

### V. Mục tiêu học phần

❖ Nêu mục tiêu cần đạt được đối với người học sau khi học học phần đó (*về mặt lý thuyết, thực hành*).

STT	MỤC TIÊU	MÔ TẢ (*)	CHUẨN ĐẦU RA CTĐT (**)
1.	MTHP01	Nắm vững đầy đủ các nội dung và nguyên tắc quan trọng trong quản lý một cơ sở dịch vụ thực phẩm.	A1

2.	MTHP02	Tiếp cận được các nguồn lực sẵn để xác định và giải quyết các vấn đề cần thiết trong việc quản lý các cơ sở dịch vụ thực phẩm.	A2, B1, B4
3	MTHP03	Nắm vững các nguyên tắc về quản lý chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm đối với các cơ sở dịch vụ thực phẩm Phân tích tác động của những quy định đến việc đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm và quản lý các rủi ro.	A1, A3, C1

❖ **Ghi chú:**

- (\*) Những kiến thức mà học phần này trang bị cho người học.
- (\*\*) Đối chiếu với chuẩn đầu ra Chương trình đào tạo.

**VI. Chuẩn đầu ra của học phần**

STT	MỤC TIÊU	CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN	MÔ TẢ (*)
1.	MTHP01	CĐRMH01.1	Biết và hiểu được các bộ phận tổ chức của một cơ sở dịch vụ thực phẩm và các nội dung liên quan đến việc quản lý một cơ sở dịch vụ thực phẩm.
		CĐRMH01.2	Nhận biết được chức năng của từng bộ phận trong một hệ thống quản lý dịch vụ thực phẩm
		CĐRMH01.3	Nắm vững và hiểu được các yếu tố quyết định trong việc quản lý một hoạt động dịch vụ thực phẩm
2.	MTHP02	CĐRMH02.1	Nắm vững và hiểu chuỗi hoạt động của một hệ thống quản lý dịch vụ thực phẩm
3	MTHP03	CĐRMH03.1	Nắm vững và có khả năng áp dụng các nguyên tắc quản lý rủi ro trong một cơ sở dịch vụ thực phẩm.
		CĐRMH03.2	Nắm vững các quy định về đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm đối với một cơ sở dịch vụ thực phẩm
		CĐRMH03.3	Phân tích được tác động của những quy định đến việc vận hành hệ thống đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm đối với cơ sở dịch vụ thực phẩm

❖ **Ghi chú:**

- (\*) Những kiến thức, kỹ năng mà người học có thể làm được sau khi học học phần này.

**VII. Nội dung chi tiết học phần:**

- ❖ Trình bày các chương, mục trong chương và nội dung khái quát. Trong từng chương ghi số tiết giảng lý thuyết, bài tập, thực hành (*hoặc thí nghiệm, thảo luận*). Đồng thời đối chiếu các nội dung với các chuẩn đầu ra của môn học.

STT	NỘI DUNG	PHÂN BỐ THỜI GIAN (a:b:c)	CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN
1	<b>Chương 1: Hệ thống dịch vụ thực phẩm</b>	(3:0:3)	
	<b>A. Các nội dung giảng dạy trên lớp:</b> - <b>Nội dung</b> 1.1 Hệ thống dịch vụ thực phẩm 1.2 Xu hướng trong dịch vụ thực phẩm 1.3 Những thách thức trước ngành công nghiệp 1.4 Phân loại dịch vụ thực phẩm – Phương pháp giảng dạy: thuyết giảng		CĐRMH01.2 CĐRMH02.1
	<b>B. Các nội dung tự học ở nhà:</b> Quan sát một hệ thống dịch vụ thực phẩm thực tế		
2	<b>Chương 2: Các chức năng vận hành hệ thống dịch vụ thực phẩm</b>	3: 0: 6	
	<b>A. Các nội dung giảng dạy trên lớp:</b> – Nội dung: 2.1 Mua hàng 2.1.1 Thị trường 2.1.2 Người mua và phương pháp mua hàng 2.1.3 Người bán và nhà phân phối 2.1.4 Các thủ tục mua hàng 2.2 Tiếp nhận, bảo quản và lưu kho 2.3 Sản xuất – Chế biến 2.3.1 Xây dựng công thức chế biến		CĐRMH01.1 CĐRMH02.1 CĐRMH03.1

	<p>2.3.2 Dự báo nhu cầu</p> <p>2.3.3 Dự kiến số lượng</p> <p>2.3.4 Lên kế hoạch sản xuất – chế biến</p> <p>2.3.5 Kiểm soát và đánh giá quá trình sản xuất – chế biến</p> <p>2.4 Dịch vụ</p> <p>2.4.1 Phương pháp tập hợp, phân phối và dịch vụ</p> <p>2.4.2 Các yếu tố ảnh hưởng đến sự lựa chọn một hệ thống phân phối</p> <p>2.4.3 Các thể loại dịch vụ</p> <p>2.4.4 Dịch vụ khách hàng</p> <p>– Phương pháp giảng dạy: Thuyết giảng, thảo luận nhóm</p>		
	<b>Các nội dung tự học ở nhà:</b> Xem trước tài liệu		
	<b>Chương 3: Cơ sở vật chất</b>	3:0:6	
3	<p><b>B. Các nội dung giảng dạy trên lớp:</b></p> <p>- Nội dung</p> <p>3.1 Lập kế hoạch và thiết kế cơ sở</p> <p>3.1.1 Xác định mục tiêu</p> <p>3.1.2 Các bước trong quy trình lập kế hoạch</p> <p>3.1.3 Thiết kế</p> <p>3.2 Thiết bị - dụng cụ và trang trí nội thất</p> <p>3.2.1 Các yếu tố ảnh hưởng đến việc lựa chọn thiết bị</p> <p>3.2.2 Tính năng của thiết bị</p> <p>3.2.3 Phương thức mua</p> <p>3.2.4 Trang trí nội thất</p> <p>3.3 Môi trường</p> <p>3.3.1 Cảnh quan</p> <p>3.3.2 Quản lý rác thải</p> <p>- Phương pháp giảng dạy: Thuyết giảng, thảo luận nhóm.</p>		<p>CĐRMH01.1</p> <p>CĐRMH02.1</p>

	<b>Các nội dung tự học ở nhà:</b> chuẩn bị bài tập		
4	<b>Chương 4: Các chức năng quản lý dịch vụ thực phẩm</b>	3:0:3	CĐRMH01.1 CĐRMH02.1
	<b>A. Các nội dung giảng dạy trên lớp:</b> - Nội dung: 4.1 Thiết kế hệ thống tổ chức 4.2 Tính lãnh đạo 4.3 Quản lý nguồn nhân lực 4.3.1 Các quy trình làm việc 4.3.2 Phân công 4.3.3 Các mối quan hệ trong quản lý lao động 4.4 Quản lý chất lượng - Phương pháp giảng dạy: Thuyết giảng, làm bài tập nhóm.		
	<b>Các nội dung tự học ở nhà: :</b> chuẩn bị bài tập		
6	<b>Chương 5: Tiếp thị</b>	3:0:3	CĐRMH01.1 CĐRMH02.1
	<b>C. Các nội dung giảng dạy trên lớp:</b> Nội dung: 5.1 Chu kỳ tiếp thị 5.2 Tiếp thị cho dịch vụ thực phẩm 5.3 Hoạt động quảng cáo Phương pháp giảng dạy: Thuyết giảng, làm bài tập nhóm.		
	<b>Các nội dung tự học ở nhà:</b> chuẩn bị bài tập		
7	<b>Chương 6: Các nguyên tắc cơ bản</b>		
	<b>A. Các nội dung giảng dạy trên lớp:</b> - Nội dung: 6.1 An toàn thực phẩm 6.2 Vệ sinh thiết bị và an toàn lao động	0:15:9	CĐRMH01.3 CĐRMH03.1 CĐRMH03.2 CĐRMH03.3

	6.3 Thực đơn Phương pháp giảng dạy: sinh viên thuyết trình, thảo luận nhóm		
	<b>A. Các nội dung tự học ở nhà:</b> Chuẩn bị bài thuyết trình nhóm	9	

Chú thích: a: số tiết lý thuyết; b: số tiết bài tập, c: số tiết tự học

### VIII. Tài liệu học tập

1. Sách, giáo trình, tài liệu chính:

“Food service Management” by *June Payne-Palacio and Monica Theis* (12th Edition, 2012), Pearson

2. Sách, tài liệu tham khảo:

### IX. Nhiệm vụ người học

1. Dự lớp: 100% .....
2. Bài tập: chuẩn bị ở nhà, thảo luận tại lớp, trình bày trước lớp .....
3. Chuẩn bị nội dung ở nhà: các bài tập được giao .....
4. Khác (nếu có): .....

### X. Phương pháp đánh giá học phần

1. Thang điểm đánh giá: 10.

2. Hình thức và kế hoạch đánh giá:

STT	HÌNH THỨC	NỘI DUNG	THỜI ĐIỂM	CÔNG CỤ	TỶ LỆ (%)
1.	<b>Tham dự lớp (Quá trình)</b>				
	Hình thức 01				
	Hình thức 02				
	...				
2.	<b>Báo cáo chuyên đề/tiểu luận</b>				30%
	Thuyết trình theo nhóm	Chương 7	Tiết 15-30	Đưa ra mô hình một hệ thống dịch vụ thực phẩm, phân tích, đánh giá mối nguy về an toàn lao động,	

				vận dụng kiến thức đã học để giải quyết các môi nguy	
	Hình thức 02				
	...				
3.	<b>Kiểm tra giữa kỳ</b>				30%
	Thi tự luận	Chương 1,2,3	Sau tiết 15		
4.	<b>Bài tập lớn</b>				
	Hình thức				
5.	<b>Thi cuối kỳ</b>				
	Thi tự luận	Chương 4, 5, 6		- Trình bày lại các nội dung đã được học. - Giải quyết câu hỏi tình huống	40%
...					

❖ **Ghi chú:**

- Câu hỏi thi giữa kì gồm
  - Câu hỏi yêu cầu mô tả bộ phận tổ chức của một cơ sở dịch vụ thực phẩm, phương thức hoạt động của một chuỗi hệ thống quản lý dịch vụ thực phẩm (40%)
  - Câu hỏi yêu cầu áp dụng các nguyên tắc quản lý rủi ro trong một cơ sở dịch vụ thực phẩm cụ thể (60%)
- Câu hỏi thi cuối kì gồm
  - Câu hỏi yêu cầu trình bày một quy định về đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm đối với một cơ sở dịch vụ thực phẩm (30%)
  - Câu hỏi yêu cầu trình nguyên tắc quản lý rủi ro trong một cơ sở dịch vụ thực phẩm và áp dụng nó vào một trường hợp cụ thể (30%)
  - Câu hỏi yêu cầu vận dụng, phân tích để giải quyết tình huống có liên quan đến việc vận hành hệ thống đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm đối với cơ sở dịch vụ thực phẩm (40%)

**XI. Ngày phê duyệt**

.....

**GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN**

*(Ký và ghi rõ họ tên)*

**TRƯỞNG KHOA/BAN CHUYÊN MÔN**

*(Ký và ghi rõ họ tên)*