



CP03067: QUẢN LÝ BẾP ĂN CÔNG NGHIỆP

(INDUSTRIAL CATERING MANAGEMENT)

Số tín chỉ: 2 (Lý thuyết 1.5 TC - Thực hành 0.5 TC)



KẾT QUẢ HỌC TẬP MONG ĐỢI

Ký hiệu	KQHTMĐ của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể:	CĐR của CTĐT
Kiến thức		
K1	Kiểm soát vệ sinh, an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất thực phẩm	CĐR5
K2	Xây dựng hệ thống đảm bảo chất lượng sản phẩm của bếp ăn công nghiệp theo quy chuẩn quốc gia	CĐR5
Kỹ năng		
K3	Phân tích các chỉ tiêu vật lý, sinh lý và cảm quan của nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm của bếp ăn công nghiệp	CĐR13
K3	Vận hành bếp ăn công nghiệp	CĐR13
Năng lực tự chủ và trách nhiệm		
K5	Thể hiện tinh thần học hỏi, cập nhật kiến thức nhằm đảm bảo chất lượng sản phẩm của bếp ăn công nghiệp cũng như tuân thủ các quy định và luật về sản xuất thực phẩm	CĐR15

NỘI DUNG HỌC PHẦN

Học phần gồm 06 chương:

- Chương 1: Thiết kế bếp ăn công nghiệp
- Chương 2: Các dụng cụ, thiết bị và phương tiện phục vụ bếp ăn công nghiệp
- Chương 3: Nhân viên bếp ăn công nghiệp
- Chương 4: Phương pháp lên thực đơn
- Chương 5: Vận hành bếp ăn công nghiệp
- Chương 6: An toàn vệ sinh thực phẩm đối với bếp ăn công nghiệp

Học phần gồm 3 bài thực hành:

- Thiết kế bếp ăn công nghiệp
- Xây dựng thực đơn
- Vận hành bếp ăn công nghiệp

PHƯƠNG PHÁP HỌC TẬP

- Đọc bài và tài liệu trước khi lên lớp
- Nghe giảng và ghi chép bài
- Học tập theo nhóm
- Học tập thông qua thảo luận
- Học tập thông qua thực hành

NHIỆM VỤ CỦA SINH VIÊN

- Đọc bài giảng và tài liệu trước khi đến lớp
- Tích cực tham gia đặt câu hỏi, trao đổi, tham gia thực hành và thể hiện ham muốn học tập.
- Sinh viên phải đủ điều kiện (điểm tham dự lớp, điểm thực hành) mới được tham gia thi kết thúc học phần



Bước 1: Bơm 3-5ml dung dịch Asirub vào lòng bàn tay. Chà hai lòng bàn tay vào nhau.



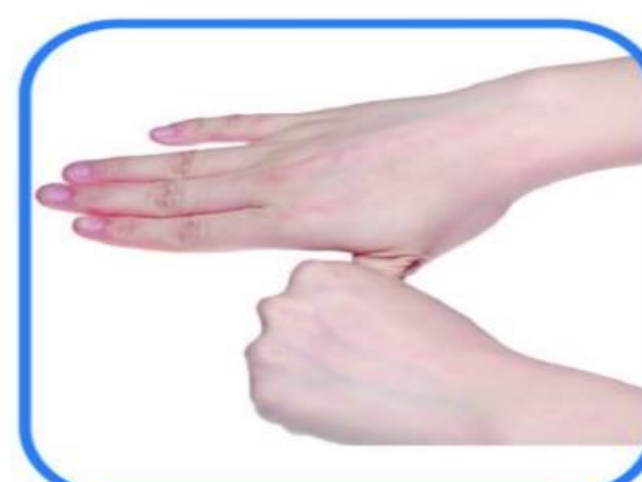
Bước 2: Chà lòng bàn tay này lên mu và kẻ ngoài các ngón tay của bàn tay kia và ngược lại.



Bước 3: Chà hai lòng bàn tay vào nhau, miết mạnh các kẽ ngón tay.



Bước 4: Chà mặt ngoài các ngón tay này vào lòng bàn tay kia.



Bước 5: Xoay ngón tay cái của bàn tay này vào lòng bàn tay kia và ngược lại (làm sạch ngón tay cái).



Bước 6: Xoay các đầu ngón tay của tay này vào lòng bàn tay kia và ngược lại. Làm sạch tay dưới vòi nước chảy đến cổ tay và lau khô.



ĐÁNH GIÁ VÀ CHO ĐIỂM

- Thang điểm: 10
- Điểm trung bình của học phần là tổng điểm của các rubric nhân với trọng số tương ứng của từng rubric
- Đánh giá quá trình 50%: Đánh giá kiến thức giữa kỳ - 10%, Đánh giá thực hành - 40%.
- Đánh giá kiến thức cuối kỳ 50%: Trắc nghiệm và tự luận

GIẢNG VIÊN PHỤ TRÁCH

1. TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt - 081.767.2468
hoangminhnguyetvn@gmail.com
2. ThS. Nguyễn Thị Thu Nga - 096.396.7884
ngacntp@gmail.com