



TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN HIẾN
KHOA DU LỊCH

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

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần

- Tên học phần: **CÁC CHUYÊN ĐỀ TRONG KINH DOANH KHÁCH SẠN**
- Mã học phần: HOS452
- Số tín chỉ: 3 (3,0,6)
- Loại học phần: Bắt buộc
- Học phần tiên quyết: Không
- Số giờ tín chỉ: 45, trong đó:
 - Lý thuyết: 45
 - Thực hành: 0

2. Thông tin về giảng viên

Giảng viên 1:

- Họ và tên: Ngô Xuân Hào
- Chức danh, học vị: Tiến sĩ
- Thời gian làm việc: Giờ hành chính (8:00 -16:00)
- Địa điểm làm việc: Khoa Du lịch - Trường Đại học Văn Hiến
- Điện thoại: 0918692876
- Email: haonx@vhu.edu.vn

Giảng viên 2:

- Họ và tên: Nguyễn Thúy Vy
- Chức danh, học vị: Thạc sĩ
- Thời gian làm việc: Giờ hành chính (8:00 -16:00)
- Địa điểm làm việc: Khoa Du lịch - Trường Đại học Văn Hiến
- Điện thoại: 0798810820
- Email: VyNT@vhu.edu.vn

3. Mục tiêu của học phần

Học phần có những mục tiêu:

- Kiến thức: môn học cung cấp cho sinh viên những kiến thức về những thực trạng vấn đề, cơ hội, và thách thức của ngành công nghiệp Nhà hàng – Khách sạn, giúp sinh

viên có cái nhìn tổng quát về toàn diện và có thể đưa ra được kế hoạch phát triển, định hướng của bản thân.

- Kỹ năng tác nghiệp: môn học trang bị cho sinh viên kỹ năng phân tích và đánh giá những thực trạng vấn đề, cơ hội, và thách thức của ngành NHKS cũng như kỹ năng thuyết trình, trình bày các vấn đề đó.

- Thái độ và hành vi: sinh viên được huấn luyện để thực hiện các giá trị đạo đức nghề nghiệp; có tinh thần và thái độ phục vụ chuyên nghiệp; hình thành lòng yêu nghề và tinh thần phụng sự xã hội như nhân viên phục vụ chuyên nghiệp.

4. Chuẩn đầu ra của học phần

TT	Mã CDR	Nội dung chuẩn đầu ra
4.1	Về kiến thức	
4.1.1	CLO1	Phân tích được kiến thức về những thực trạng vấn đề, cơ hội, và thách thức của ngành KS
4.1.2	CLO2	Xác định mục tiêu nghề nghiệp và các chiến lược hiệu quả để đạt được mục tiêu đó.
4.2	Về kỹ năng	
4.2.1	CLO3	Phân tích được những xu hướng mới của ngành KS
4.2.2	CLO4	Hiểu các yếu tố ảnh hưởng đến sự nghiệp thành công; Đánh giá điểm mạnh và điểm yếu của bản thân liên quan đến các vị trí trong ngành dịch vụ khách sạn
4.3	Mức tự chủ và trách nhiệm	
4.3.1	CLO5	Thực hiện các giá trị đạo đức nghề nghiệp; có tinh thần và thái độ phục vụ chuyên nghiệp; hình thành lòng yêu nghề và tinh thần phụng sự xã hội như nhân viên phục vụ chuyên nghiệp.

Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo và Chuẩn đầu ra học phần

Chuẩn đầu ra	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10
CLO1	X	X		X						
CLO2										X
CLO3	X			X						
CLO4										X
CLO5									X	X

5. Tóm tắt nội dung học phần

Nội dung môn học đề cập đến những cơ hội nghề nghiệp trong ngành KS, những thực trạng và xu hướng mới của ngành NHKS, bao gồm xu hướng trong việc quản lý và kinh doanh nhà hàng khách sạn, xu hướng về giáo dục và đào tạo, các hình thức quản lý mới, các quy định về pháp luật, xu hướng hội nhập toàn cầu hóa và xu hướng trong việc đổi mới và khởi nghiệp của các nhà kinh doanh.

6. Nội dung chi tiết của học phần

6.1. Lý thuyết

Buổi	Nội dung
1	Cơ hội nghề nghiệp trong ngành Du lịch và KS
2	Lập kế hoạch cá nhân
3	Tổ chức kinh doanh và quản trị
4	Giáo dục và đào tạo trong ngành
5	Các hình thức sở hữu khách sạn
6	Quản trị doanh thu nhà hàng – khách sạn
7	Khởi nghiệp trong ngành Nhà hàng – Khách sạn
8	Các quy định về pháp luật trong ngành NHKS
9	Ngành công nghiệp NHKS trong môi trường toàn cầu hóa

6.2. Thực hành

	Nội dung
6.2.1.	Bài tập cá nhân
	Người học thực hành các thao tác tìm các dữ liệu số về du lịch, sản phẩm du lịch
6.2.2.	Bài tập nhóm
	- Người học thảo luận với nhóm các câu hỏi của giảng viên - Các nhóm báo cáo kết quả làm việc trước lớp.

7. Phân bổ thời gian theo tiết (1 tín chỉ = 15 tiết)

Chương	Tên chương	Số tiết tín chỉ		
		Lý thuyết	Bài tập	Tổng
1	Cơ hội nghề nghiệp trong ngành Du lịch và KS	5		5
2	Lập kế hoạch cá nhân	5		5
3	Tổ chức kinh doanh và quản trị	5		5

4	Giáo dục và đào tạo trong ngành	5		
5	Các hình thức sở hữu khách sạn	5		
6	Quản trị doanh thu nhà hàng – khách sạn	5		
7	Khởi nghiệp trong ngành Nhà hàng – Khách sạn	5		
8	Các quy định về pháp luật trong ngành NHKS	5		
9	Ngành công nghiệp NHKS trong môi trường toàn cầu hóa	5		
Tổng		45		45

CÁC CHỦ ĐỀ THẢO LUẬN VÀ TIỂU LUẬN

- [1]. Lập kế hoạch phát triển bản thân trong ngành KS
- [2]. Phân tích những khó khăn và thuận lợi trong quá trình khởi nghiệp trong ngành Khách sạn
- [3]. Tìm hiểu các quy định về pháp luật trong ngành NHKS
- [4]. Phân tích ngành KS trong môi trường toàn cầu hóa.

8. Phương pháp giảng dạy

Giảng viên giảng dạy với sự kết hợp của một số phương pháp sau:

- Thuyết trình
- Giải quyết vấn đề
- Đọc và tóm lược nội dung tài liệu

Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra với phương pháp giảng dạy

Phương pháp giảng dạy	CLO1	CLO2	CLO3	CLO4	CLO5	CLO6
Thuyết trình	X	X	X	X	X	X
Giải quyết vấn đề		X	X	X	X	X
Đọc và tóm lược nội dung tài liệu	X	X	X	X		

9. Phương pháp học tập

Sinh viên học tập với sự kết hợp của một số phương pháp sau:

- Thuyết trình
- Làm việc nhóm
- Tự học, tự nghiên cứu

Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra với phương pháp học tập

Phương pháp học tập	CLO1	CLO2	CLO3	CLO4	CLO5	CLO6
Thuyết trình	X		X	X	X	X
Làm việc nhóm	X		X			
Tự học, tự nghiên cứu	X	X	X	X	X	X

10. Nhiệm vụ của sinh viên

- Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học.
- Tham gia đầy đủ các giờ lên lớp và giờ thuyết trình (sinh viên chỉ được vắng mặt tối đa 20% thời gian lên lớp của học phần).
- Đọc tài liệu tham khảo bắt buộc và bổ trợ do giảng viên giới thiệu.
- Hoàn thành đầy đủ các bài tập cá nhân, bài tập nhóm.
- Tham gia kỳ thi kết thúc học phần.

11. Thang điểm đánh giá

Theo thang điểm tín chỉ.

12. Phương pháp kiểm tra, đánh giá kết quả học tập

Sinh viên được đánh giá kết quả học tập trên cơ sở hai điểm thành phần như sau:

1. *Điểm đánh giá quá trình: trọng số 40% bao gồm:*
 - a. Điểm chuyên cần: dự lớp, trọng số 10 %
 - b. Thuyết trình: thuyết trình nhóm, trọng số 30%
2. *Điểm thi kết thúc học phần: trọng số 60%*

Hình thức thi: Tiểu luận

Ma trận quan hệ giữa Chuẩn đầu ra và phương pháp kiểm tra, đánh giá

Hình thức đánh giá	CLO1	CLO2	CLO3	CLO4	CLO5	CLO6
Tiểu luận	X		X	X	X	X
Thuyết trình	X		X			
Dự lớp	X	X	X	X	X	X

13. Tài liệu phục vụ cho học phần

13.1. Tài liệu chính

- PGS.TS Hà Nam Khánh Giao (2021), Giáo Trình Quản Trị Cơ Sở Lưu Trú Du Lịch, NXB Tài chính

13.2. Tài liệu tham khảo

- Bùi Xuân Phong (2020), Quản Trị Khách Sạn – Biên Đàm Mê Thành Dịch Vụ Hoàn Hảo, NXB Dân Trí

- PGS.TS. Phạm Xuân Hậu (chủ biên) (2018), Giáo trình Tổng quan Quản trị khách sạn.

Hiệu trưởng
Duyệt

Trưởng Bộ môn
(Ký và ghi rõ họ tên)

Giảng viên
(Ký và ghi rõ họ tên)