



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: QUẢN LÝ DOANH THU VÀ CHI PHÍ TRONG NHÀ HÀNG
- Mã học phần: HOS420
- Số tín chỉ: 3 (3/0/6)
- Cấp đào tạo: Đại học
- Loại học phần (bắt buộc/tự chọn): Bắt buộc
- Học phần tiên quyết/ Học phần trước: Quản trị học
- Đơn vị phụ trách: Khoa Du lịch
- 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: Nguyễn Long Trâm Anh
- 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: 0904247854
- Email: AnhNLT@vhu.edu.vn

Giảng viên 2:

- Họ và tên: Nguyễn Tấn Trung
- 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: 0914050518
- Email: trungnt2@vhu.edu.vn

3. Tóm tắt nội dung học phần

Môn học bao gồm 4 chương cung cấp cho người học kiến thức tổng quát về khái niệm về kế toán, các loại chi phí, ngân sách trong nhà hàng nhằm giúp người học phân tích bảng báo cáo kết quả hoạt động kinh doanh, chọn nguồn cung ứng mua sắm dự trữ hàng hóa trong kinh doanh nhà hàng.

Người học được giới thiệu cơ bản về phân tích bảng hoạt động kinh doanh, phân tích dòng tiền và báo cáo lưu chuyển tiền tệ, các tỷ số thanh khoản nợ. Bên cạnh đó, học phần còn giới thiệu quản lý mua sắm dự trữ, giá cả và trả công lao động.

Ngoài ra, học phần còn tích hợp giảng dạy các kỹ năng tư duy như phản biện, giải quyết vấn đề và kỹ năng giao tiếp, làm việc nhóm.

4. Mục tiêu của học phần

Học phần có những mục tiêu:

- Cung cấp cho người học những kiến thức chung về khái niệm kế toán, các loại chi phí trong nhà hàng; Giá thành sản phẩm trong nhà hàng;
- Cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về lập kế hoạch chọn nguồn cung ứng mua sắm dự trữ hàng hóa trong kinh doanh khách sạn;
- Cung cấp cho người học kiến thức chuyên sâu về phân tích bảng báo cáo kết quả hoạt động kinh doanh, lưu chuyển tiền tệ trong kinh doanh nhà hàng; Xây dựng các phương pháp định giá, trả tiền lương nhân viên trong nhà hàng;
- Phát triển kỹ năng phân tích, lập luận, và thuyết trình hiệu quả.

5. Chuẩn đầu ra của học phần:

Mã CDR	Nội dung chuẩn đầu ra (Bắt đầu bằng động từ theo thang Bloom)
Kiến thức	
CLO1	Trình bày khái niệm về kế toán, các loại chi phí trong khách sạn
CLO2	Hiểu về vai trò ngân sách, giá thành và sản phẩm trong kinh doanh khách sạn
CLO3	Lựa chọn và phân tích nguồn cung ứng
Kỹ năng	
CLO4	Vận dụng tư duy kiến thức để làm được bảng lưu chuyển tiền tệ, báo cáo hoạt động kinh doanh trong nhà hàng
CLO5	Phân biệt được các tỷ số thanh toán nợ, thanh khoản

Mã CĐR	Nội dung chuẩn đầu ra (Bắt đầu bằng động từ theo thang Bloom)
CLO6	Quản lý mua sắm, dự trữ, tiền lương và giá cả trong nhà hàng
Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
CLO7	Ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp và chuyên nghiệp, định hướng bản thân.
CLO8	Có thói quen và ý thức học tập suốt đời, tinh thần cầu tiến trong nghề 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						
CLO2				X						
CLO3				X						
CLO4				X			X			
CLO5				X						
CLO6				X						
CLO7									X	
CLO8						X				X

Ghi chú: PLOs (Programme Learning Outcomes): Chuẩn đầu ra cấp CTĐT

CLOs (Course Learning Outcomes): Chuẩn đầu ra học phần

6. Nội dung chi tiết của học phần

6.1. Lý thuyết

Chương	Nội dung	Đáp ứng CLOs
Chương 1	Quản trị chi phí kinh doanh trong nhà hàng	CLO1, CLO2
1.1.	Một số khái niệm về kế toán	
1.2.	Khái niệm và phân loại chi phí kinh doanh	
1.3.	Giá thành sản phẩm, dịch vụ	
1.4.	Định nghĩa vai trò ngân sách	

Chương	Nội dung	Đáp ứng CLOs
Chương 2	Quản trị dòng tiền và ung ứng	CLO3, CLO4
2.1.	Báo cáo lưu chuyển tiền tệ	
2.2.	Phân tích các dòng tiền	
2.3.	Dòng tiền tự do	
2.4.	Khái niệm và phương pháp lựa chọn cung ứng	
2.5.	Quản lý mua sắm	
2.6.	Quản lý dự trữ	
Chương 3	Quản trị doanh thu trong nhà hàng	CLO5
3.1.	Khái niệm và phân loại doanh thu	
3.2.	Thay đổi mức giá và chi phí	
3.3.	Tỷ số thanh khoản	
3.4.	Tỷ số thanh toán nợ	
Chương 4	Giá cả và trả công lao động	CLO6
4.1.	Tầm quan trọng của giá cả	
4.2.	Những yếu tố ảnh hưởng đến giá cả	
4.3.	Mục tiêu định giá	
4.4.	Phương pháp định giá	
4.5.	Chiến lược định giá	
4.6.	Mục tiêu của hệ thống tiền lương	
4.7.	Các nhân tố ảnh hưởng đến tiền lương	
4.8.	Các hình thức tiền lương	

6.2. Thực hành

	Nội dung	Đáp ứng CLOs
6.2.1.	Bài tập cá nhân	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6
	Người học trả lời các câu hỏi của giảng viên	
6.2.2.	Bài tập nhóm	

	Nội dung	Đáp ứng CLOs
	- Người học thảo luận với nhóm các câu hỏi của giảng viên - Làm bài tập nhóm - Các nhóm báo cáo kết quả làm việc trước lớp.	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7

7. Phân bổ thời gian theo tiết và điều kiện thực hiện:

Chương	Tên chương	Số tiết tín chỉ					Ghi chú
		Lý thuyết	Bài tập	Thực hành	Tự học	Tổng	
1	Quản trị chi phí kinh doanh trong nhà hàng	5	0			5	
2	Quản trị dòng tiền và ung ứng	10	5			15	
3	Quản trị doanh thu trong nhà hàng	10	5			15	
4	Giá cả và trả công lao động	5	5			10	
Tổng		30	15			45	

CÁC CHỦ ĐỀ THẢO LUẬN VÀ TIỂU LUẬN

1. Phân loại chi phí trong nhà hàng.
2. Báo cáo lưu chuyển tiền tệ trong nhà hàng.
3. Phân biệt các tỷ số thanh khoản.
4. Tâm quan trọng giá cả và tiền lương.
5. Anh/chị tính lợi nhuận và chi phí một nhà hàng mình chọn.

8. Phương pháp giảng dạy:

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

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

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

Phương pháp giảng dạy	CLO1	CLO2	CLO3	CLO4	CLO5	CLO6	CLO7	CLO8
Thuyết trình				X	X	X		X
Phát vấn	X	X	X	X				X
Đọc và tóm lược nội dung tài liệu	X	X	X	X				X
Giải quyết vấn đề		X	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	CLO7	CLO8
Thuyết trình				X	X	X		
Làm việc nhóm		X	X	X	X	X	X	X
Tự học, tự nghiên cứu			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: Điểm đánh giá quá trình và điểm thi kết thúc học phần được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến 1 chữ số thập phân.

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. Điểm kiểm tra thường xuyên: bài tập cá nhân, trọng số 10%
- c. Thuyết trình: thuyết trình nhóm, trọng số 20%
- 2. *Điểm thi kết thúc học phần: trọng số 60%*

Hình thức thi: Tự 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	CLO7	CLO8
Thuyết trình			X	X	X	X		
Bài tập cá nhân		X	X	X	X	X	X	X
Dự lớp			X	X	X	X		
Thi	X	X	X	X	X	X		

13. Tài liệu phục vụ cho học phần (các tài liệu xuất bản từ năm 2017 trở lại đây và cung cấp được cho Trung tâm Học liệu nơi đặt tài liệu)

13.1. Tài liệu chính

- MBA Nguyễn Văn Dung, *Kế toán quản trị nhà hàng khách sạn*, NXB đại học quốc gia TP HCM, 2009.

13.2. Tài liệu tham khảo

- Bài giảng Quản lý doanh thu và chi phí trong nhà hàng (giảng viên cung cấp), Lưu hành nội bộ.
- Trần Võ Hùng Sơn (chủ biên); Lê Ngọc Uyển ..(và những người khác dịch), *Nhập môn phân tích lợi ích chi phí*.
- PGS. TS. Nguyễn Ngọc Huyền, TS. Nguyễn Thu Thủy, *Giáo trình Quản trị chi phí kinh doanh*, NXB ĐH Kinh tế Quốc dân, 2022.

TP.Hồ Chí Minh, ngày ... tháng ... năm

HIỆU TRƯỞNG
(Ký và ghi rõ họ tên)

Trưởng Khoa/ Bộ môn
(Ký và ghi rõ họ tên)

Giảng viên biên soạn
(Ký và ghi rõ họ tên)