

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO**  
**TRƯỜNG ĐẠI HỌC QUỐC TẾ HỒNG BANG**  
**KHOA KINH TẾ, QUẢN LÝ, LUẬT**



**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**  
**HỆ ĐẠI HỌC CHÍNH QUY**

**NGÀNH QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN**  
**(Áp dụng từ năm học 2019 – 2020)**

**TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2019**

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Phê duyệt theo Quyết định số: 495/QĐ-HIU ngày 8 tháng 8 năm 2019  
của Hiệu Trưởng trường Đại học Quốc tế Hồng Bàng)

Tên chương trình	: Quản trị Khách sạn
Trình độ đào tạo	: Đại học
Ngành đào tạo	: Quản trị Khách sạn
Mã ngành	: 78 102 01
Loại hình đào tạo	: Chính qui

### 1. Mục tiêu đào tạo

#### 1.1 Mục tiêu chung

Đào tạo nguồn nhân lực có trình độ Cử nhân Quản trị du lịch – Lữ hành, có phẩm chất đạo đức, có ý thức phục vụ, có kiến thức và năng lực thực hành nghề nghiệp tương xứng với trình độ đào tạo, có sức khỏe tốt nhằm đáp ứng nhu cầu xã hội; thích nghi nhanh chóng với môi trường làm việc năng động và có khả năng hội nhập khu vực cũng như quốc tế.

#### 1.2 Mục tiêu cụ thể - POs

*Cử nhân ngành quản trị kinh doanh DV du lịch – lữ hành có khả năng:*

❖ **Kiến thức**

**PO1:** Giải thích những khái niệm về kinh tế du lịch; marketing, tài chính và quản trị trong ngữ cảnh ngành kinh doanh khách sạn.

**PO2:** Đánh giá bối cảnh môi trường pháp lý, xã hội và kinh tế trong kinh doanh khách sạn.

❖ **Kỹ năng:**

**PO3:** Ứng dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn để xử lý công việc trong môi trường nhiều biến động trong thế kỷ 21.

**PO4:** Hội nhập các tiêu chuẩn vào công việc trong tương lai.

❖ **Thái độ:**

**PO5:** Ứng xử phù hợp với công việc/ngành nghề nghiệp; bảo vệ hình ảnh và danh tiếng cho tổ chức/cơ quan nơi mình làm việc; xử lý cân bằng các xung đột lợi ích của các nhóm có liên quan trong công việc.

#### 1.3 Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo – PLOs

*Sau khi tốt nghiệp, cử nhân QT dịch vụ du lịch – lữ hành có thể:*

**PLO1:** Mô tả được tính liên ngành trong hoạt động kinh doanh dịch vụ du lịch & lữ hành.

**PLO1:** Mô tả được tính liên ngành trong hoạt động kinh doanh khách sạn.

**PLO2:** Phát triển kỹ năng quản lý và lãnh đạo thông qua đội/nhóm làm việc.

**PLO3:** Thiết lập mục tiêu trong công việc cho bản thân/đội nhóm.

**PLO4:** Xác định được lộ trình phát triển nghề nghiệp cho bản thân.

**PLO5:** Nhận diện, phân tích và đánh giá những giải pháp để xử lý những vấn đề phát sinh trong việc

**PLO6:** Ứng dụng những kỹ năng đã học để cải thiện khả năng giao tiếp bằng ngôn ngữ viết, nói và thuyết trình.

**PLO7:** Sử dụng kiến thức và kỹ năng tư duy biện luận để giải quyết những tình huống xung đột lợi ích trong thực thi tác vụ tại nơi làm việc

**PLO8:** Sử dụng ngoại ngữ để hiểu và đáp ứng “đúng & đúng” yêu cầu khi chuyển giao sản phẩm/dịch vụ cho khách người nước ngoài.

**PLO9:** Phát triển được năng lực nghiên cứu khoa học.

**PLO10:** Nhận thức được những khía cạnh đạo đức công việc/ Nghề cho bản thân.

**PLO11:** Xây dựng được năng lực học tập suốt đời

#### **1.4 Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp:**

Sinh viên tốt nghiệp ngành Dịch vụ Du lịch và lữ hành, có năng lực làm việc tại các doanh nghiệp du lịch với các chức danh: Hướng dẫn viên du lịch, thiết kế & điều hành tour du lịch, bán tour du lịch, quản trị kinh doanh lữ hành, quản lý nhà nước về dịch vụ du lịch tại các điểm đến du lịch. 100% sinh viên tốt nghiệp được giới thiệu việc làm.

#### **1.5 Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường:**

Sau khi tốt nghiệp sinh viên có khả năng tự học, tự nghiên cứu nâng cao trình độ trong quá trình công tác và tiếp tục theo học các chương trình đào tạo trình độ cao hơn: Thạc sĩ, Tiến sĩ.

#### **2. Thời gian đào tạo: 4 năm**

**3. Khối lượng kiến thức toàn khoá: 135** tín chỉ (Không tính TC môn GD QPAN và GDTC)

**4. Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp Phổ Thông Trung Học

**5. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp:** *Theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ-BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo; văn bản số 17/VBHN-BGDĐT ngày 15/05/2014 về việc xác thực hợp nhất Quyết định số 43/2007/QĐ-BGDĐT*

<b>7.1.5. Giáo dục quốc phòng</b>			<b>8</b>	
1	02309	LT - Giáo dục quốc phòng – An ninh (*)	5(5,0,10)	
2	02310	TH - Giáo dục quốc phòng – An ninh (*)	3(0,3,3)	
<b>7.1.6. Giáo dục thể chất</b>			<b>3</b>	
1	00044	Giáo dục thể chất 1 (*)	1(0,1,1)	
2	00045	Giáo dục thể chất 2 (*)	1(0,1,1)	
3	03066	Giáo dục thể chất 3 (*)	1(0,1,1)	
<b>7.2 KHỐI KIẾN THỨC GIÁO DỤC CHUYÊN NGHIỆP</b>			<b>102</b>	
<b>7.2.1 Kiến thức cơ sở ngành</b>			<b>27</b>	
1	04814	Tâm lý & Giao tiếp trong du lịch	3(3,0,6)	
2	05471	Giới thiệu ngành công nghiệp khách sạn	3(3,0,6)	
3	03658	Nhập môn kế toán	3(3,0,6)	
4	02907	Marketing du lịch	3(3,0,6)	
5	02906	Quản trị học	3(3,0,6)	
6	04928	Khởi nghiệp	3(3,0,6)	
7	04927	Phương pháp N/cứu trong kinh doanh	3(3,0,6)	
8	05468	Quản trị nhân sự trong du lịch	3(3,0,6)	
9	02905	Kinh tế học du lịch	3(3,0,6)	
<b>7.2.2 Kiến thức chuyên ngành</b>			<b>48</b>	
1	05661	Lý thuyết về sản xuất & phục vụ tại bộ phận F&B	2(2,0,4)	
2	04975	Thực hành phục vụ ẩm thực	2(0,2,2)	
3	05662	Lý thuyết về Bartender & wine	2(2,0,4)	
4	05663	Thực hành Bartender & wine	2(0,2,2)	
5	05664	Nghiệp vụ bếp nóng	2(0,2,2)	
6	05665	Nghiệp vụ bếp lạnh & bánh	2(0,2,2)	
7	03662	Quản lý bộ phận F&B	3(3,0,6)	
8	02499	Tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng và cung ứng dịch vụ ăn uống	3(3,0,6)	
9	04910	Quản trị chuỗi cung ứng trong du lịch	3(3,0,6)	

10	05473	Nghiệp vụ buồng phòng	3(3,0,6)	
11	05474	Nghiệp vụ tiền sảnh	3(3,0,6)	
12	03666	Quản lý lưu trú	3(3,0,6)	
13	03678	Quản lý doanh thu	3(3,0,6)	
14	03699	Tổ chức & quản lý sự kiện	3(3,0,6)	
15	01569	Tiếng Anh chuyên ngành khách sạn	3(3,0,6)	
16	04911	QT chiến lược kinh doanh du lịch-sự kiện	3(3,0,6)	
17	03672	Quản trị dự án	3(3,0,6)	
18	03581	Quản trị tài chính kế toán	3(3,0,6)	
<b>7.2.3 Kiến thức trải nghiệm thực tiễn</b>			<b>8</b>	
1	03582	Nhập môn	2(1,1,3)	
2	03583	Internship 1	3(0,3,6)	
3	03584	Internship 2	3(0,3,6)	
<b>7.2.4. Kiến thức tự chọn</b>			<b>14</b>	
1	05616	Món Việt nâng cao	2(0,2,2)	
2	04914	Kỹ năng thuyết trình	2(2,0,4)	
3	03589	Kỹ năng giải quyết vấn đề	2(2,0,4)	
4	05617	Pha chế rượu nâng cao	2(0,2,2)	
5	04915	Kỹ năng quản lý thời gian	2(2,0,4)	
6	05613	Món Âu căn bản	2(0,2,2)	
7	05614	Món Hàn căn bản	2(0,2,2)	
8	04971	Kỹ năng tổ chức & làm việc nhóm	2(2,0,4)	
9	04921	Digital Marketing	2(2,0,4)	
10	04918	Kỹ năng đàm phán	2(2,0,4)	
11	01635	Lễ tân ngoại giao	2(2,0,4)	
12	05615	Món Nhật căn bản	2(0,2,2)	
13	04923	Quay phim & chụp ảnh	2(1,1,3)	
14	04974	Quản lý sự thay đổi	2(2,0,4)	
15	05618	Nghiệp vụ giữ chỗ hàng không	2(0,2,2)	
<b>7.2.4 Khóa luận tốt nghiệp</b>			<b>6</b>	
1	03457	Khóa luận tốt nghiệp	6(0,6,6)	

<b>Môn học thay thế khóa luận (chọn 2 trong 4 môn)</b>			6	
1	04913	Đề án kinh doanh	6(0,6,6)	
<b>Tổng cộng toàn khóa</b>			<b>135</b>	

## 8. Kế hoạch đào tạo

STT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Ghi chú
<b>HỌC KỲ 1</b>			<b>17</b>	
1	02764	Intensive English-A1a	3(3,0,6)	
2	02765	Intensive English-A1b	4(4,0,8)	
3	04808	Tư duy biện luận	3(3,0,6)	
4	05471	Giới thiệu ngành công nghiệp khách sạn	3(3,0,6)	
5	03582	Nhập môn	2(1,1,3)	
<b>Học phần tự chọn - Chọn 1 trong 2 môn</b>			<b>2</b>	
1	04914	Kỹ năng thuyết trình	2(2,0,4)	
2	04971	Kỹ năng tổ chức & làm việc nhóm	2(2,0,4)	
<b>HỌC KỲ 2</b>			<b>18</b>	
1	02766	Intensive English-A2a	3(3,0,6)	
2	02767	Intensive English-A2b	4(4,0,8)	
3	02906	Quản trị học	3(3,0,6)	
4	04814	Tâm lý & Giao tiếp trong du lịch	3(3,0,6)	
5	03658	Nhập môn kế toán	3(3,0,6)	
<b>Học phần tự chọn - Chọn 1 trong 2 môn</b>			<b>2</b>	
1	03589	Kỹ năng giải quyết vấn đề	2(2,0,4)	
2	04915	Kỹ năng quản lý thời gian	2(2,0,4)	
<b>HỌC KỲ HÈ 1</b>				
Dành cho sinh viên đăng ký học phần GDTC-ANQP, học lại, học vượt, ...				
<b>HỌC KỲ 3</b>			<b>17</b>	
1	00008	Tin học Đại cương	2(1,1,3)	
2	05661	Lý thuyết về sản xuất & phục vụ tại bộ phận F&B	2(2,0,4)	
3	05662	Lý thuyết về Bartender & wine	2(2,0,4)	
4	05663	Thực hành Bartender & wine	2(0,2,2)	
5	05664	Nghiệp vụ bếp nóng	2(0,2,2)	

STT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Ghi chú
6	05665	Nghiệp vụ bếp bánh	2(0,2,2)	
7	04975	Thực hành phục vụ ẩm thực	2(0,2,2)	
8	03662	Quản lý bộ phận F&B	3(3,0,6)	
<b>HỌC KỲ 4</b>			<b>16</b>	
1	00042	Pháp luật đại cương	2(2,0,4)	
2	02499	Tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng và cung ứng dịch vụ ăn uống	3(3,0,6)	
3	02907	Marketing du lịch	3(3,0,6)	
4	02905	Kinh tế học du lịch	3(3,0,6)	
5	03583	Internship 1	3(0,3,6)	
<b>Học phần tự chọn - Chọn 1 trong 2</b>			<b>2</b>	
6	04918	Kỹ năng đàm phán	2(2,0,4)	
7	04972	Quản lý hoạt động tàu du lịch	2(2,0,4)	
<b>HỌC KỲ HÈ 2</b>				
Dành cho sinh viên đăng ký học phần GDTC-ANQP, học lại, học vượt, ...				
<b>HỌC KỲ 5</b>			<b>19</b>	
1	05068	Triết học Mác - Lênin	3(3,0,6)	
2	05473	Nghiệp vụ buồng phòng	3(3,0,6)	
3	05474	Nghiệp vụ tiền sảnh	3(3,0,6)	
4	03666	Quản lý lưu trú	3(3,0,6)	
5	04910	Quản trị chuỗi cung ứng trong du lịch	3(3,0,6)	
<b>Học phần tự chọn - Chọn 2 trong 3 môn</b>			<b>4</b>	
1	04973	Quản lý khu nghỉ dưỡng & Spa	2(2,0,4)	
2	04925	Nghiệp vụ giữ chỗ hàng không	2(1,1,3)	
3	04921	Digital marketing	2(1,1,3)	
<b>HỌC KỲ 6</b>			<b>15</b>	
1	05609	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2(2,0,4)	
2	05070	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2(2,0,4)	
3	01569	Tiếng Anh chuyên ngành khách sạn	3(3,0,6)	
4	03581	Quản trị tài chính – kế toán	3(3,0,6)	
5	03584	Internship 2	3(0,3,6)	
<b>Học phần tự chọn - Chọn 1 trong 2 môn</b>			<b>2</b>	

STT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Ghi chú
1	04916	Văn hóa ẩm thực	2(2,0,4)	
2	04974	Quản lý sự thay đổi	2(2,0,4)	
<b>HỌC KỲ HÈ 3</b>				
Dành cho sinh viên đăng ký học phần GDTC-ANQP, học lại, học vượt, ...				
<b>HỌC KỲ 7</b>			<b>18</b>	
1	05071	Lịch sử Đảng cộng sản Việt Nam	2(2,0,4)	
2	00007	Tư tưởng Hồ Chí minh	2(2,0,4)	
3	04927	Phương pháp nghiên cứu trong kinh doanh	3(3,0,6)	
4	04928	Khởi nghiệp	3(3,0,6)	
5	05468	Quản trị nhân sự trong du lịch	3(3,0,6)	
6	03699	Tổ chức và quản lý sự kiện	3(3,0,6)	
<b>Học phần tự chọn - Chọn 1 trong 2 môn</b>			<b>2</b>	
1	04923	Quay phim & chụp ảnh	2(1,1,3)	
2	01635	Lễ tân ngoại giao	2(2,0,4)	
<b>HỌC KỲ 8</b>			<b>17</b>	
1	04911	Quản trị chiến lược KD du lịch và sự kiện	3(3,0,6)	
2	03672	Quản trị dự án	3(3,0,6)	
3	03678	Quản lý doanh thu	3(3,0,6)	
<b>Học phần tự chọn - Chọn 1 trong 2</b>			<b>2</b>	
1	03670	Chăm sóc & quản lý dịch vụ khách hàng	2(2,0,4)	
2	03674	Pha chế rượu nâng cao	2(1,1,3)	
<b>Khóa luận tốt nghiệp</b>			<b>6</b>	
1	03457	Khóa luận tốt nghiệp	6(0,6,6)	
<b>Học phần thay thế khóa luận tốt nghiệp</b>			<b>6</b>	
1	04913	Đề án kinh doanh	6(0,6,6)	
<b>TỔNG CỘNG TOÀN KHÓA</b>			<b>135</b>	

Ghi chú:

- Các học phần GDTC-ANQP sinh viên tự đăng ký học trong 3 năm đầu của khóa học.
- Các học kỳ hè: các Khoa chủ động cho sinh viên đăng ký trả nợ hoặc học vượt....

## 8.2 Hướng dẫn thực hiện chương trình

❖ Chương trình giáo dục đại học này được thiết kế dựa trên văn bản sau:



- Quyết định của Thủ tướng chính phủ số 518/QĐ-TTg ngày 11/07/1997 thành lập trường thành lập trường Đại học Quốc tế Hồng Bàng;
- Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ-BGDĐT, ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo; văn bản số 17/VBHN-BGDĐT ngày 15/05/2014 về việc xác thực hợp nhất Quyết định số 43/2007/QĐ-BGDĐT và thông tư 57/2012/TT-BGDĐT;
- Thông tư số 08/2011/TT-BGDĐT Ngày 17 tháng 2 năm 2011 Bộ Trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định điều kiện, hồ sơ, quy trình mở ngành đào tạo, định chỉ, tuyển sinh, thu hồi quyết định mở ngành đào tạo trình độ đại học, trình độ cao đẳng;
- Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng hệ chính quy theo Quyết định số 435/2015/QĐ-DHB ngày 06 tháng 10 năm 2015 của Hiệu trưởng trường Đại học Quốc tế Hồng Bàng;

❖ **Yêu cầu đối với sinh viên khoa và giảng viên ngành Du lịch**

- Chủ tịch Hội đồng Khoa học và Đào tạo Khoa Kinh tế Quản lý Luật trường Đại học Quốc tế Hồng Bàng có trách nhiệm theo dõi việc thực hiện đầy đủ các danh mục các học phần theo đúng quy định của khung chương trình đào tạo.
- Đề cương chi tiết học phần kèm theo chương trình này là cơ sở để theo dõi, kiểm tra việc thực hiện nề nếp; thực hiện nội dung giảng dạy và nội dung của các đề thi kết thúc học phần.
- Giảng viên giảng dạy mỗi học phần có trách nhiệm thực hiện đầy đủ và có chất lượng cao các nội dung dạy và học trong đề cương chi tiết môn học; đảm bảo chính xác phân phối tỷ lệ giờ: lý thuyết, thảo luận, bài tập thực hành, tự học.
- Lớp học mở theo đăng ký của sinh viên. Mỗi lớp học có ít nhất 20 sinh viên đăng ký trở lên.
- Thời gian cho sinh viên tích lũy đủ số tín chỉ là theo quy chế đào tạo của Trường. Khi tích lũy đủ số tín chỉ qui định trong khung chương trình đào tạo thì sinh viên mới được xét cấp bằng tốt nghiệp.

**9. Mô tả vắn tắt nội dung các học phần**

**Nhập môn**

Học phần được thiết kế bao gồm phần lý thuyết là những kiến thức cơ bản để hình thành một bức tranh tổng thể về ngành. Phần thực thực tế đến các cơ sở kinh doanh để hình thành thế giới quan sinh động thực tế về môi trường tác nghiệp trong tương lai

## **Tâm lý và giao tiếp trong du lịch**

Trang bị cho sinh viên những tri thức cơ bản về tâm lý học, giúp sinh viên hình thành khả năng học và nghiên cứu tâm lý. Hướng dẫn cho sinh viên vận dụng tri thức tâm lý vào việc rèn luyện bản thân, vào việc phân tích, giải thích các hiện tượng tâm lý con người nhằm phục vụ cho nghề nghiệp của mình. Đồng thời cũng cung cấp những kiến thức cơ bản về kỹ năng giao tiếp để người học có thể vận dụng vào cuộc sống và thực tiễn nghề nghiệp nhằm góp phần nâng cao hiệu quả đào tạo.

### **Lý thuyết về sản xuất & phục vụ tại bộ phận F&B**

Sau khi học môn này, sinh viên vận dụng được những kiến thức về quản trị ẩm thực, quy trình quản lý hoạt động kinh doanh ẩm thực trong nhà hàng – khách sạn và những tình huống thực tế về quản trị ẩm thực tại các cơ sở kinh doanh. Đồng thời, sinh viên được rèn luyện kỹ năng làm việc nhóm, tự nghiên cứu, thuyết trình và tác phong làm việc trong quá trình học tập, làm tiểu luận...

### **Thực hành phục vụ ẩm thực**

Học phần cung cấp cho người học cơ hội ứng dụng những kiến thức và kỹ năng nghề cơ bản của nhân viên làm việc tại bộ phận phục vụ trong nhà hàng. Học phần cũng giúp sinh viên phân tích, đối chiếu và hội nhập các tiêu chuẩn công việc vào thực tiễn các nội dung công việc thực hành tại nhà hàng thực tập và cách thức điều chỉnh để hội nhập vào môi trường làm việc trong tương lai. Học phần sẽ kết thúc thông qua một kịch bản thử nghiệm vận hành một nhà hàng thông qua một sự kiện (a-la-carte hoặc banquet) tại nhà hàng thực tập trên cơ sở phân chia nhiệm vụ, chức năng và công việc cho từng sinh viên.

### **Lý thuyết về wine & Bartender**

Môn học được thiết kế bao gồm những kiến thức về lịch sử phát triển của các loại thức uống có cồn, thành phần cấu tạo, phương thức sản xuất, các văn hóa sử dụng và cách thức phân biệt các loại rượu trung cất và lên men. Phần thứ hai cung cấp cho người học những kiến thức về lịch sử bartender, các nguyên lý của bartender.

### **Thực hành wine & Barternder**

Học phần được thiết kế bao gồm những kỹ năng và kỹ thuật liên quan đến vận hành một quầy (outlet) bar trong khách sạn/nhà hàng như: nhận biết và phân biệt các loại rượu; thức lưu trữ và bảo quản; điều phối và tính toán lượng cho kinh doanh. Phần thứ hai của học phần này là thực hành làm một số loại cocktail cơ bản.

### **Nghiệp vụ bếp nóng**

Học phần được thiết kế giúp cho người học hình thành những kỹ năng chế biến món ăn và vận hành bếp nóng trong khách sạn/nhà hàng. Học phần cũng sẽ cung cấp những kỹ thuật để hội nhập các tiêu chuẩn, chức năng, nhiệm vụ của bộ phận bếp nóng vào tổng thể chung hoạt động của bộ phận F&B hoặc nhà hàng.

### **Nghiệp vụ bếp lạnh & bánh**

Học phần được thiết kế giúp cho người học hình thành những kỹ năng chế biến các món nguội và bếp bánh trong khách sạn/nhà hàng. Học phần cũng sẽ cung cấp những kỹ thuật để hội nhập các tiêu chuẩn, chức năng, nhiệm vụ của bộ phận bếp lạnh và bánh vào tổng thể chung hoạt động của bộ phận F&B hoặc nhà hàng.

### **Quản lý bộ phận F&B**

Môn học cung cấp cho sinh viên hình thành một tư duy tổng quan ngành kinh doanh nhà hàng từ việc xây dựng khái niệm cơ bản nhất về mô hình nhà hàng, chọn cách thiết kế, xây dựng kiểu phục vụ, hình thành thực đơn và phục vụ khách. Môn học cũng tích hợp những kiến thức liên quan đến công tác mua sắm vật tư, nguyên vật liệu, cách bảo quản, sơ chế, nấu nướng và công tác vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà hàng.

### **Nhập môn kế toán**

Giúp người học hiểu kế toán là gì, đối tượng kế toán là gì, định khoản các nghiệp vụ kinh tế tại doanh nghiệp du lịch, lập bảng cân đối kế toán, lập bảng cân đối tài khoản, tính ra hàng tồn kho, tính BHXH, BHYT, BHTN, ...

### **Tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng và cung ứng dịch vụ ăn uống**

Trang bị cho người học kiến thức và thuật ngữ tiếng Anh chuyên ngành sử dụng trong ngành nhà hàng và cung ứng dịch vụ ăn uống. Phần kỹ năng sẽ giúp sinh viên nắm bắt và sử dụng những thuật ngữ ứng dụng vào công việc tại bộ phận F&B trong khách sạn hay trong một mô hình nhà hàng riêng rẽ.

## **Internship 1**

Sinh viên sẽ được đào tạo viên tại khách sạn (ký hợp đồng thỉnh giảng) sẽ đào tạo hội nhập kỹ năng nghiệp vụ F&B vào tiêu chuẩn tại nơi thực tập.

### **Nghiệp vụ buồng phòng**

Học phần được thiết kế dựa trên cơ sở chứng chỉ nghiệp vụ VTOS của Tổng cục du lịch Việt Nam. Chương trình sẽ giúp cho người học hình thành những kiến thức và kỹ năng nghề cơ bản của nhân viên làm việc tại bộ phận buồng phòng trong khách sạn. Phần kiến thức sẽ giúp sinh viên nắm bắt những kiến thức liên quan đến tiêu chuẩn, chức năng, nhiệm vụ của bộ phận buồng phòng trong tổng thể chung hoạt động của khách sạn. Phần kỹ năng giúp cho sinh viên hình thành những tiêu chuẩn về kỹ năng nghiệp vụ tại bộ phận buồng bao gồm công tác chuẩn bị ca làm làm việc, sắp xếp vật dụng, thực hiện nghiệp vụ dọn và vệ sinh phòng khách, kiểm tra và bổ sung các vật dụng trong phòng, các kỹ thuật xếp và trảigrap giường, kỹ năng sử dụng hóa chất trong công việc ...

### **Nghiệp vụ tiền sảnh**

Học phần được thiết kế dựa trên cơ sở chứng chỉ nghiệp vụ VTOS của Tổng cục du lịch Việt Nam. Chương trình sẽ giúp cho người học hình thành những kiến thức và kỹ năng nghề cơ bản của nhân viên làm việc tại bộ phận tiền sảnh trong khách sạn. Phần kiến thức sẽ giúp sinh viên nắm bắt những kiến thức liên quan đến tiêu chuẩn, chức năng, nhiệm vụ của bộ phận tiền sảnh trong tổng thể chung hoạt động của khách sạn. Phần kỹ năng giúp cho sinh viên hình thành những tiêu chuẩn về kỹ năng nghiệp vụ tại bộ phận lễ tân bao gồm công tác chuẩn bị ca làm làm việc, sắp xếp đồ dùng, thực hiện nghiệp vụ tổng đài điện thoại, nhận đặt phòng, cho khách đăng ký nhận phòng, thiết lập và duy trì tài khoản theo dõi các chi phí trong suốt thời gian lưu trú tại, công tác xử lý thông tin và phục vụ trong thời gian khách lưu trú, công tác thu ngân và cho khách trả phòng. Xây dựng cơ sở dữ liệu khách (guest history) để thực hiện công tác chăm sóc khách hàng ...

### **Quản lý lưu trú**

Môn học được thiết kế nhằm giúp cho sinh viên tiếp cấu trúc hình thành, chức năng và nhiệm vụ của bộ phận lưu trú (Room Division) trong khách sạn. Cách thức

vận hành và quản lý để đảm bảo tính thông suốt trong cả chu trình phục vụ khách, qua đó đảm bảo chất lượng sản phẩm và dịch vụ của khách sạn được chuyển giao cho khách theo đúng chất lượng đã được cam kết.

### **Quản lý doanh thu**

Môn học cung cấp các khái niệm lý thuyết cơ bản trong lĩnh vực quản lý doanh thu khách sạn như hệ thống quản lý doanh thu, quy trình, số liệu, phân tích, dự báo, phân khúc và hồ sơ và các vấn đề đạo đức. Đặc biệt chú ý đến các công cụ quản lý doanh thu định giá và không định giá được sử dụng bởi các chủ khách sạn để tối đa hóa doanh thu và lợi nhuận hoạt động.

### **Tổ chức & quản lý sự kiện**

Giúp người học biết được những kiến thức cơ bản về các hoạt động bao gồm các hoạt động tổ chức hội nghị, hội thảo, tổ chức triển lãm, hội chợ, tổ chức sự kiện và quản lý hoạt động này. Vận dụng thành thạo, chuẩn xác những kiến thức đã học vào thực tế.

### **Tiếng Anh chuyên ngành khách sạn**

Trang bị cho người học kiến thức và thuật ngữ tiếng Anh chuyên ngành sử dụng trong ngành khách sạn. Phần kỹ năng sẽ giúp sinh viên nắm bắt và sử dụng những thuật ngữ ứng dụng vào công việc tại các bộ phận trong khách sạn.

### **Internship 2**

Sinh viên sẽ được đào tạo viên tại khách sạn (ký hợp đồng thỉnh giảng) sẽ đào tạo hội nhập kỹ năng nghiệp vụ R&D (Rooms Division) vào tiêu chuẩn tại nơi thực tập.

### **Marketing du lịch**

Giúp sinh viên nắm được những kiến thức về marketing ứng dụng trong lĩnh vực du lịch. Với mỗi mảng kinh doanh du lịch sẽ được cung cấp cách thức áp dụng các giải pháp marketing khác nhau. Giúp cho sinh viên có khả năng thiết lập các công cụ để thỏa mãn nhu cầu của khách du lịch. Vận dụng thành thạo, chuẩn xác những kiến thức marketing du lịch đã học vào thực tế.

### **Quản trị học**

Trang bị cho người học kiến thức cơ bản về quản trị doanh nghiệp: khái niệm quản trị học, 4 chức năng của quản trị, tiến trình phát triển các lý thuyết quản trị, môi trường quản trị, phân tích, đánh giá môi trường quản trị. Kỹ năng lãnh đạo và tạo động lực trong quản trị.

### **Quản trị chiến lược kinh doanh khách sạn**

Trang bị cho người học những kiến thức về chiến lược kinh doanh khách sạn trong môi trường kinh doanh nhiều biến động, khó đoán và cường độ cạnh tranh ngày càng cao. Cách thức đo lường các sự tác động từ môi trường vĩ mô và cách thức tác động vào môi trường vĩ mô; kiểm định sức mạnh doanh nghiệp qua mô hình SWOT để từ đó xây dựng chiến lược cho doanh nghiệp, chiến lược cạnh tranh và các chiến lược chức năng khác nhằm đảm bảo mức độ thành công và giảm thiểu các tác hại đến hoạt động và kết quả kinh doanh của tổ chức.

### **Quản trị dự án**

Môn học này nhằm đáp ứng nhu cầu thực tế của hầu hết các doanh nghiệp, các cơ quan nhà nước, các tổ chức phi lợi nhuận... và ngay cả nhu cầu bản thân. Vì vậy đây là môn học ứng dụng rộng rãi trong tất cả các lĩnh vực trong xã hội.

Sinh viên có thể ứng dụng toàn môn học hoặc một vài công cụ của môn học cho các công việc quản lý thời gian, quản lý tiền bạc và các nguồn lực khác ngay trong văn phòng, cơ quan và gia đình của mình.

### **Quản trị nhân trong du lịch**

Học phần cung cấp cho người học những kiến thức về quản trị ‘nhân tài’ nhằm giúp thiết lập kế hoạch chiến lược thu hút, tuyển chọn nguồn nhân lực có chất lượng cao cho khách sạn để luôn chủ động nguồn nhân lực đáp ứng nhu cầu kinh doanh. Môn học cũng giúp sinh viên tiếp những kiến thức và kỹ năng nhằm đề xuất và xây dựng những chiến lược và chính sách nhằm bảo toàn và chi trả hợp lý, các kế hoạch phát triển nghề nghiệp, đánh giá, ghi nhận nỗ lực và thành tích ... từ đó xây dựng các chính sách chi trả lương và phúc lợi hợp lý nhằm nuôi dưỡng lòng trung thành và gắn bó của nguồn nhân lực đối với khách sạn - nhà hàng.

### **Phương pháp nghiên cứu trong kinh doanh**

Môn học sẽ cung cấp cho sinh viên những kiến thức nền tảng về phương pháp nghiên cứu trong ngành quản trị như: các nguyên lý cơ bản trong phương pháp nghiên cứu, các bước khi tiến hành một nghiên cứu từ việc xác định vấn đề nghiên cứu, đặt câu hỏi nghiên cứu, lập kế hoạch nghiên cứu cho tới tiến hành thu thập và xử lý dữ liệu, viết báo cáo và trình bày kết quả nghiên cứu.

### **Kỹ năng thuyết trình**

Môn học được thiết kế nhằm giúp sinh viên phát triển những kỹ năng xây dựng thiết kế cấu trúc một bài thuyết trình và kỹ thuật thuyết trình trước khán thính giả một cách hiệu quả.

### **Khởi nghiệp kinh doanh**

Khởi nghiệp kinh doanh đã và đang nhận được nhiều sự quan tâm của các cộng đồng và xã hội. Nhưng khởi nghiệp như thế nào? Những yếu tố quan trọng nhằm khởi nghiệp thành công là gì? Và nhiều câu hỏi có liên quan cần có câu trả lời. Vì vậy môn học được thiết kế nhằm giúp sinh viên chuẩn bị và nuôi dưỡng ý tưởng cho chặng đường khởi nghiệp của mình.

### **Lễ tân ngoại giao**

Hội nhập với thế giới là một xu thế không thể đứng ngoài, việc hiểu được các thiết chế, thủ tục và nguyên tắc trong ngoại giao sẽ giúp cho người học tạo dựng được sự tôn trọng và các mối quan hệ giao tiếp quốc tế. Vì vậy môn học được thiết kế để giúp sinh viên đạt được những mục tiêu trên.

### **Món Việt nâng cao**

Môn học được thiết kế bao gồm những kiến thức theo chiều sâu về sự tiến hóa và đặc biệt sinh viên sẽ được hướng dẫn những kỹ thuật để tạo nên những món ăn có chất lượng và chứa đựng những hàm lượng giá trị văn hóa và thẩm mỹ cao của ẩm thực Việt.

### **Giới thiệu ngành công nghiệp khách sạn**

Môn học cung cấp cho người học những kiến thức tổng quan về ngành công nghiệp khách sạn. Từ đó người học có cái nhìn khái quát về ngành kinh doanh khách sạn. Đồng thời giúp người học có khả năng xác định, phân tích được vai trò và nghề nghiệp tương lai trong lĩnh vực kinh doanh khách sạn.

viên nắm bắt và vận dụng những kỹ năng này vào học tập, nghiên cứu và tiếp cận công việc trong tương lai cũng như trong cuộc sống.

### **Marketing kỹ thuật số**

Học phần được xây dựng giúp sinh viên hiểu được tổng quan về Marketing online bao gồm Khái niệm, Các hình thức Marketing online, Các phương tiện Marketing trực tuyến, Chiến lược Marketing online. Quy trình hoạt động marketing online. Ảnh hưởng của môi trường vi mô đến hoạt động Marketing online, các giải pháp nâng cao hiệu quả - đẩy mạnh hoạt động marketing online trong doanh nghiệp du lịch lữ hành

### **Kinh tế học du lịch**

Cung cấp cho người học những kiến thức về kinh tế trong lãnh vực du lịch, các phương pháp và mô hình phân tích và dự báo, thống kê trong du lịch và vai trò của kinh tế du lịch trong tổng thể kinh tế chung của điểm đến. Môn học cũng cung cấp cho người học cách thức xác định những biến môi trường vĩ mô tác động vào lãnh vực kinh tế du lịch như thế nào và cách mà nó tác động vào môi trường vi mô trong lãnh vực du lịch ra sao.

### **Quản trị chuỗi cung ứng khách sạn**

Môn học giới thiệu các khái niệm, định nghĩa, quan điểm, giá trị, mục đích, phương pháp, và các kỹ thuật, công nghệ thiết kế & xây dựng hệ thống quản lý chuỗi cung ứng nói chung và chuỗi cung ứng trong kinh doanh khách sạn. Từ đó để người học có được cái nhìn tổng quát trước khi đi vào chuyên sâu. Điểm trọng yếu ở đây là giúp sinh viên có cái nhìn mới, hiểu quản lý chuỗi cung ứng như một nghề chuyên môn & có vai trò rất quan trọng trong giai đoạn phát triển kinh tế hiện nay - đặc biệt là trong kinh doanh khách sạn.

### **Pha chế rượu nâng cao**

Môn học giúp sinh viên nắm bắt và thực hành những kỹ năng nâng cao trong trong nghiệp vụ pha chế rượu (showmanship).

### **Món Âu căn bản**

Khóa học cung cấp cho sinh viên những kiến thức & kỹ năng cơ bản trong ẩm thực các nước Âu châu.



### **Nghiệp vụ giữ chỗ hàng không**

Học phần được thiết kế bao gồm những kỹ năng sử dụng máy tính và các phần mềm chuyên dụng nhằm cung cấp các dịch vụ giữ đặt chỗ và xử lý những yêu cầu về thay đổi các đặt chỗ của khách đối với ngành hàng không.

### **Khóa luận tốt nghiệp**

Đây là học phần nhằm tạo điều kiện cho sinh viên thể hiện khả năng tư duy sâu về một trong những nội dung của chương trình học hay một vấn đề trong kinh doanh cần phải giải quyết thông qua nghiên cứu. Học phần được xem là một thủ tục để qua đó đánh giá năng lực học tập để xây dựng kế hoạch học lên những bậc học cao hơn như Thạc sỹ hay Tiến sỹ.

### **Đề án kinh doanh**

Sinh viên được cung cấp một nguồn vốn xác định và được yêu cầu thiết lập một dự án kinh doanh trong lĩnh vực khách sạn nhà hàng.