

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số .../QĐ-SIU ngày ... tháng ... năm 2022
của Hiệu trưởng Trường Đại học Quốc tế Sài Gòn)

Tên chương trình đào tạo:	Cử nhân Quản trị Khách sạn
Trình độ đào tạo:	Đại học
Loại hình đào tạo:	Chính quy
Ngành đào tạo:	Quản trị Khách sạn
Mã số:	7810201
Chuyên ngành đào tạo:	Quản trị khách sạn

1. Mục tiêu của chương trình đào tạo (Programme Objectives - POs):

1.1. Mục tiêu chung:

Cử nhân chuyên ngành Quản trị Khách sạn tại Trường Đại học Quốc tế Sài Gòn có phẩm chất đạo đức, có sức khỏe tốt, có bản lĩnh chính trị vững vàng, có ý thức tuân thủ các quy định đặc thù của nghề nghiệp; có kiến thức toàn diện về khách sạn – nhà hàng – du lịch, hiểu biết về khách sạn từ 3 sao trở lên, Resort, Villa, trung tâm tổ chức hội nghị, sự kiện, hội thảo, trung tâm khu du lịch vui chơi và giải trí; có kiến thức cơ bản và hiện đại về khoa học tự nhiên và khoa học xã hội, kinh doanh và quản lý; có kỹ năng nghề nghiệp, kỹ năng công nghệ thông tin theo kịp với sự phát triển của khoa học công nghệ; có kỹ năng giải quyết vấn đề, kỹ năng mềm, khả năng tư duy sáng tạo, tác phong làm việc chuyên nghiệp, thích ứng nhanh với môi trường làm việc trong và ngoài nước; hoàn thành tốt nhiệm vụ quản trị khách sạn trong mọi loại hình doanh nghiệp và các đơn vị sự nghiệp; có năng lực tự nghiên cứu phát triển kiến thức mới, và có thể tiếp tục học tập, nghiên cứu ở bậc học cao hơn.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

Chương trình đào tạo ngành Quản trị Khách sạn của Trường Đại học Quốc tế Sài Gòn hướng đến đào tạo cử nhân kinh tế có chất lượng cao đáp ứng nhu cầu lao động trong và ngoài nước.

- **PO1:** Sinh viên hiểu biết kiến thức cơ bản tổng quan về lĩnh vực du lịch, nhà hàng, khách sạn cao cấp, khu nghỉ dưỡng, khu vui chơi giải trí, các trung tâm triển lãm, sự

kiến, hội nghị, hội thảo, ... Bên cạnh đó, kết hợp với kiến thức về lĩnh vực khoa học tự nhiên, khoa học xã hội, kinh doanh và quản lý hiện đại, để từ đó thực hiện công việc quản lý đạt hiệu quả cao và là tiền đề để nghiên cứu chuyên sâu trong lĩnh vực quản trị nhà hàng - khách sạn sau này.

- **PO2:** Sinh viên áp dụng thành thạo kỹ năng nghề nghiệp, kỹ năng phân tích, tổng hợp, quản trị, quản lý, hoạch định chiến lược phát triển kinh doanh ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc. Sinh viên thành thạo các kỹ năng tiếng anh và các kỹ năng mềm khác đáp ứng được yêu cầu công việc trong môi trường quốc tế.
- **PO3:** Sinh viên có năng lực tự chủ về chuyên môn, có trách nhiệm trong công việc và trách nhiệm đối với xã hội; Sinh viên xây dựng và phát triển tinh thần làm việc nhóm và thiết lập các mối quan hệ trong xã hội.
- **PO4:** Có bản lĩnh, nhiệt tình, đam mê với khả năng chịu đựng áp lực công việc cao, có tinh thần làm việc đồng đội, có đạo đức nghề nghiệp, trách nhiệm xã hội, phong cách làm việc chuyên nghiệp, thích ứng nhanh với môi trường làm việc trong và ngoài nước, có ý thức tổ chức kỷ luật, tuân thủ các quy định đặc thù của nghề nghiệp.

2. Chuẩn đầu ra (Program Learning Outcomes - PLOs):

Nhóm các PLOs	Nhóm các PLOs
Kiến thức	<p>PLO1: Hiểu và vận dụng được vào thực tiễn về lĩnh vực nhà hàng – khách sạn, các tiêu chuẩn của Việt Nam và quốc tế.</p> <p>PLO2: Hiểu được những kiến thức cơ bản theo khối ngành về kỹ năng Du lịch, Nhà hàng, Khách sạn; ứng dụng kiến thức nghiệp vụ trong khách sạn để giải quyết các vấn đề xử lý tình huống và quản lý; hiểu và hệ thống hóa kiến thức cơ bản trong kinh doanh khách sạn.</p> <p>PLO3: Áp dụng các kiến thức chuyên ngành về khoa học tự nhiên, khoa học xã hội, quản trị kinh doanh và quản lý hiện đại trong lĩnh vực quản trị khách sạn... trong việc nhận biết và giải quyết các vấn đề chuyên môn trong công việc.</p> <p>PLO4: Vận dụng và phân tích được các kiến thức và khả năng tư duy hệ thống trong việc giải quyết các vấn đề quản trị nhà hàng – khách sạn; Hiểu rõ kiến thức cơ bản về các quy trình phục vụ, tâm lý khách hàng và cách ứng xử các tình huống bất</p>

Nhóm các PLOs	Nhóm các PLOs
	<p>ngờ ngoài ý muốn xảy ra. Hiểu rõ kiến thức luật pháp trong kinh doanh và các quy tắc về đạo đức nghề nghiệp; Tìm hiểu, nghiên cứu, phân tích để xây dựng chiến lược kinh doanh của một nhà hàng - khách sạn và các khu vui chơi - giải trí; Ứng dụng kiến thức trong các lĩnh vực chính trị, văn hóa, xã hội, luật pháp và đạo đức để kịp thời thay đổi theo những chuyển biến của chuyên ngành nhà hàng – khách sạn.</p> <p>PLO5: Hiểu biết có thể vận dụng các nguyên lý cơ bản kết hợp với khả năng tư duy để phát triển kiến thức mới trong lĩnh vực quản trị khách sạn.</p>
<p style="text-align: center;">Kỹ năng</p>	<p>PLO6: Nhận dạng và phát hiện vấn đề cơ bản trong quá trình cung cấp dịch vụ, kinh doanh; đánh giá, phân tích, tổng hợp vấn đề và đưa ra giải pháp cụ thể; tổ chức thực hiện các phương án, dự án trong kinh doanh; quản lý kế hoạch hoạt động, công việc cụ thể trong kinh doanh.</p> <p>PLO7: Hình thành ý tưởng, lập kế hoạch tổ chức các hoạt động kinh doanh cho một nhà hàng-khách sạn và các khu vui chơi, giải trí; đánh giá các phương án, dự án, chính sách về kinh doanh; xây dựng quy trình lĩnh vực cho các nghiệp vụ nhà hàng-khách sạn; nghiên cứu, khám phá đặc biệt là các vấn đề kinh doanh có vận dụng công nghệ.</p> <p>PLO8: Sử dụng thành thạo tiếng Anh giao tiếp và tiếng Anh chuyên ngành Du lịch, Nhà hàng, Khách sạn để phục vụ trong công việc và cho nghiên cứu chuyên sâu lĩnh vực quản trị khách sạn sau này.</p> <p>PLO9: Sử dụng thành thạo các phần mềm văn phòng như: Công cụ quản lý dự án và thống kê dữ liệu, Công cụ xử lý hình ảnh. Sử dụng các kỹ năng trên để tự tìm kiếm, lưu trữ, trình bày các tài liệu một cách có hệ thống. Từ đó tự tìm kiếm, nghiên cứu các tài liệu trong nước và ngoài nước.</p>

Nhóm các PLOs	Nhóm các PLOs
Mức tự chủ và trách nhiệm	PLO10: Sinh viên có đầy đủ năng lực để giải quyết các vấn đề chuyên môn, có bản lĩnh, nhiệt tình, đam mê nghề nghiệp sẵn sàng đương đầu với mọi thách thức, khó khăn và có tác phong làm việc chuyên nghiệp; Có khả năng tự định hướng, thích nghi với các môi trường làm việc khác nhau.
	PLO11: Sinh viên tốt nghiệp ngành chuyên ngành Quản trị Khách sạn phải là người tôn trọng và hiểu biết về Du lịch-Nhà hàng-Khách sạn, tôn trọng đạo đức xã hội, nghề nghiệp; ý thức trách nhiệm công dân tốt, lối sống lành mạnh phù hợp bản sắc dân tộc; có phương pháp làm việc khoa học, cầu tiến không ngừng học tập nâng cao trình độ chuyên môn; năng động sáng tạo trong giải quyết công việc; hợp tác tốt với đồng nghiệp và cộng đồng trong công việc và cuộc sống.
	PLO12: Tổ chức hoạt động nhóm hiệu quả đạt được mục tiêu, phát triển nhóm, phối hợp làm việc nhóm. Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện những nhiệm vụ xác định. Có năng lực dẫn dắt về chuyên môn, nghiệp vụ đã được đào tạo.

3. Ma trận mục tiêu và chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo:

Mục tiêu của CTĐT	Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo											
	Kiến thức					Kỹ năng				Mức tự chủ và trách nhiệm		
	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12
PO1	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
PO2			x	x	x	x	x	x	x			
PO3			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
PO4									x	x	x	x

4. Vị trí việc làm:

Sinh viên sau khi tốt nghiệp đại học ngành Quản trị Khách sạn có thể đảm nhiệm và làm

việc tại các vị trí sau:

- Quản lý điều hành nhà hàng – khách sạn, khu nghỉ dưỡng, khu vui chơi giải trí, khu du lịch; Trưởng/Phó các phòng ban ở các cơ quan nghiên cứu, kinh doanh du lịch trong và ngoài nước.
- Chuyên viên tư vấn về chuyên môn nghiệp vụ và quản trị điều hành trong các tập đoàn kinh doanh lĩnh vực dịch vụ Nhà hàng – Khách sạn; Chuyên viên kinh doanh tại các nhà hàng; Chuyên viên thực hiện các chương trình phát triển du lịch, hướng dẫn viên du lịch; Chuyên viên phát triển các dịch vụ trong khách sạn, giám sát, quản trị và điều hành các doanh nghiệp trong các bộ phận kinh doanh của khách sạn như lễ tân, buồng, quản trị nhân sự, dịch vụ bổ sung, tổ chức sự kiện tại hệ thống các khách sạn trong nước và quốc tế từ 3 đến 5 sao, khu du lịch, khu nghỉ dưỡng, nhà hàng, trung tâm vui chơi giải trí, trung tâm tổ chức yến tiệc và trung tâm hội nghị, triển lãm, tổ chức sự kiện, ...
- Làm việc trực tiếp tại các vị trí phục vụ khách tại nhà hàng - khách sạn như: Quản lý bộ phận Nhà hàng, quản lý bộ phận Phòng trong các khách sạn, khu nghỉ dưỡng đạt tiêu chuẩn quốc tế.
- Tham gia vào công tác đào tạo nghiệp vụ, chuyên môn, Giảng viên giảng dạy ngành Quản trị khách sạn tại các trường đại học, cao đẳng, trung cấp, các trung tâm dạy nghề, các cơ sở đào tạo trong nước và quốc tế.

Ngoài ra, học ngành Quản trị Khách sạn còn có thể đảm nhiệm các công việc liên quan tới ngành như: Hướng dẫn viên, Chuyên viên điều phối sự kiện, Nhân viên kinh doanh, Quản lý nhà hàng, Quản lý lễ tân, Quản lý Phòng, Nhân viên phục vụ bàn chuyên nghiệp, Đầu bếp, hay Nhân viên pha chế, ...

5. Thời gian đào tạo: 4 năm

6. Khối lượng kiến thức toàn khóa: 128 tín chỉ

7. Tiêu chí tuyển sinh:

Thực hiện theo Quy chế tuyển sinh hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Đề án tuyển sinh của Trường Đại học Quốc tế Sài Gòn.

7.1. Đối tượng tuyển sinh: Học sinh đã tốt nghiệp trung học phổ thông (THPT), theo tiêu chuẩn tuyển sinh của Bộ Giáo dục Đào tạo và tiêu chí tuyển sinh của Đại học Quốc tế Sài Gòn.

7.2. Hình thức tuyển sinh: Cập nhật hằng năm theo Đề án tuyển sinh của Trường Đại

học Quốc tế Sài Gòn. Đồng thời căn cứ theo các quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo và của Nhà trường.

8. Quy trình đào tạo và điều kiện tốt nghiệp:

8.1. Quy trình đào tạo:

Thực hiện theo Quy chế đào tạo hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Quy chế học vụ hiện hành của Trường Đại học Quốc tế Sài Gòn.

8.2. Điều kiện tốt nghiệp:

Thực hiện theo Quy chế đào tạo hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Quy chế học vụ hiện hành của Trường Đại học Quốc tế Sài Gòn.

9. Phương thức đánh giá:

Thực hiện theo Quy chế học vụ hiện hành của Trường Đại học Quốc tế Sài Gòn.

10. Nội dung chương trình đào tạo:

10.1. Các khối kiến thức:

Khối kiến thức		Số tín chỉ	Tỉ lệ %
1. Kiến thức giáo dục đại cương		50	39.06
1.1.	Chính trị	11	8.59
1.2.	Khoa học	14	10.93
1.3.	Ngoại ngữ	13	10.16
1.4.	Tin học	6	4.69
1.5.	Văn hóa	6	4.69
2. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp		68	53.13
2.1.	Kiến thức cơ sở ngành	50	39.06
2.2.	Kiến thức chuyên ngành	18	14.07
3. Thực tập và khóa luận tốt nghiệp		10	7.81
3.1.	Thực tập tốt nghiệp	3	2.34
3.2.	Khóa luận tốt nghiệp	7	5.47
4. Kiến thức không tích lũy		16	
4.1.	Giáo dục thể chất	5	
4.2.	Giáo dục quốc phòng và an ninh (165 tiết)	11	
Tổng cộng kiến thức tích lũy:		128	100

10.2. Nội dung chi tiết:

STT	Mã HP	Tên môn học		Số TC	Phân bổ số tiết					Mã HP tiên quyết
		Tiếng Việt	Tiếng Anh		Tổng	LT	TH /TN	ĐA	TT	
I.KIẾN THỨC ĐẠI CƯƠNG				50						
I.1. Lý luận chính trị				11						
I.1.01	2GEN0011	Triết học Mác - Lênin	Philosophy of Marxism and Leninism	3	45	45				
I.1.02	2GEN0012	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	Political Economics of Marxism-Leninism	2	30	30				2GEN0011
I.1.03	2GEN0013	Chủ nghĩa Xã hội khoa học	Scientific Socialism	2	30	30				
I.1.04	2GEN0007	Tư tưởng Hồ Chí Minh	Ho Chi Minh Thought	2	30	30				
I.1.05	2GEN0014	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	History of The Communist Party of Vietnam	2	30	30				
I.2. Khoa học				14						
I.2.01	2GEN0008	Pháp luật đại cương	General Laws	2	30	30				
I.2.02	2BUS11407	Kinh tế vi mô	Microeconomics	3	45	45				
I.2.03	2BUS11408	Kinh tế vĩ mô	Macroeconomics	3	45	45				2BUS11407
I.2.04	2BUS11416	Quản trị học	Fundamentals of Management	3	45	45				
I.2.05	2BHM4307	Phương pháp nghiên cứu khoa học	Research Methods	3	45	45				
I.3. Ngoại ngữ				13						
I.3.01	2LAN11453	English Proficiency 1	English Proficiency 1	4	90	30	60			
I.3.02	2LAN11454	English Proficiency 2	English Proficiency 2	4	90	30	60			2LAN11453
I.3.03	2LAN11455	English Proficiency 3	English Proficiency 3	5	90	60	30			2LAN11454
I.4. Tin học				6						
I.4.01	2GEN2096	Công cụ xử lý hình ảnh	Image Processing Tools	2	45	15	30			
I.4.02	2GEN2097	Công cụ Quản lý dự án	Project Management Tools	2	45	15	30			
I.4.03	2GEN3098	Công cụ Phân tích & Trục quan dữ liệu	Data Analytics and Visualization Tools	2	45	15	30			
I.5. Văn hoá				6						
Bắt buộc				3						
I.5.01	2SOC11490	(*)Văn hoá Mỹ	American Culture	3	45	45				
Tự chọn (03 tín chỉ)				3						
I.5.02	2ENG11491	(*)Viết luận Anh	English Composition	3	45	45				
I.5.03	2ENG11492	Viết văn Anh	English Expository Writing	3	45	45				

STT	Mã HP	Tên môn học		Số TC	Phân bổ số tiết					Mã HP tiên quyết
		Tiếng Việt	Tiếng Anh		Tổng	LT	TH /TN	ĐA	TT	
I.5.04	2ENG11467	Văn học Mỹ	Multi-Ethnic American Literature	3	45	45				
I.5.05	2ENG11405	Tiểu thuyết Anh thế kỷ 20	20th Century British Novels	3	45	45				
II.KIẾN THỨC CHUYÊN NGÀNH				78						
II.1. Kiến thức cơ sở ngành				50						
Bắt buộc				47						
II.1.01	2BHM2302	Cơ sở văn hóa Việt Nam	Fundamentals of Vietnamese Culture	3	45	45				
II.1.02	2BHM1301	Nhập môn Du lịch và Khách sạn	Introduction to Tourism and Hospitality	3	45	45				2BHM2302
II.1.03	2BHM2203	Giới thiệu về ngành công nghiệp Nhà hàng - Khách sạn	Introduction to Hospitality Industry	2	30	30				2BHM1301
II.1.04	2BHM3204	Pháp luật Du lịch	Tourism Law	2	30	30				2GEN0007
II.1.05	2BHM3305	Tâm lý học Du lịch	Tourism Psychology	3	45	45				2BHM2302 2BHM1301
II.1.06	2BHM4308	Kinh tế Du lịch	Tourism Economics	3	45	45				2BUS11408
II.1.07	2BHM3331	Marketing Du lịch	Tourism Marketing	3	45	45				2BHM1301
II.1.08	2BHM7128	Seminar Khách sạn	Hotel Seminar	1	30				30	2BHM2203
II.1.09	2BHM4310	Nghiệp vụ Nhà hàng	Restaurant Operations	3	75	15	60			2BHM2203
II.1.10	2BHM5113	Nghệ thuật biểu diễn Showmanship	Showmanship	1	30		30			
II.1.11	2BHM5312	Nghiệp vụ Pha chế	Bartender Training	3	75	15	60			
II.1.12	2BHM6332	Kỹ thuật chế biến món ăn	Culinary Techniques	3	90		90			2BHM2302
II.1.13	2BHM5314	Thực hành nghề nghiệp/Học kỳ doanh nghiệp	Professional Practice	3	75	15	60			2BHM4309 2BHM3306 2BHM4310
II.1.14	2BHM6316	Quản trị An ninh – An toàn trong Khách sạn	Security and Safety Management in Hospitality	3	45	45				2BHM2203
II.1.15	2BHM7325	Quản trị tổ chức hội nghị và sự kiện	Conference and Event Management	3	60	30	30			
II.1.16	2BHM6333	Quản trị chất lượng dịch vụ Du lịch	Service Quality Management in Tourism	3	60	30	30			
II.1.17	2BUS12474	Khởi nghiệp	Entrepreneurship	3	60	30	30			2BHM7326
II.1.18	2BHM7227	Kiến tập Khách sạn-Resort	Hotel and Resort Pre-Internship	2	60		60			2BHM4309 2BHM3306 2BHM4310
Tự chọn (chọn 1 trong 2 môn)				3						
II.1.19	2ACC1301	Nguyên lý kế toán	Principles of Accounting	3	45	45				
II.1.20	2BUS4306	Thương mại điện tử	Electronic Commerce	3	45	45				

STT	Mã HP	Tên môn học		Số TC	Phân bổ số tiết					Mã HP tiên quyết
		Tiếng Việt	Tiếng Anh		Tổng	LT	TH /TN	ĐA	TT	
II.2. Kiến thức chuyên ngành				18						
Bắt buộc				12						
II.2.01	2BHM4309	Nghiệp vụ Buồng	Housekeeping Operations	3	90		90			
II.2.02	2BHM3306	(*)Nghiệp vụ Lễ tân	Front Office Operations	3	75	15	60			
II.2.03	2BHM7324	Quản trị lưu trú	Lodging Management	3	45	45				2BHM4309 2BHM3306
II.2.04	2BHM7326	Quản trị kinh doanh Khách sạn	Hotel Operations Management	3	45	45				2BHM7324
Tự chọn (chọn 2 trong 5 môn)				6						
II.2.05	2BHM6319	(*)Quản trị tiền sảnh	Front Office Management	3	45	45				2BHM3306
II.2.06	2BHM6321	(*)Quản trị du lịch MICE	Meetings, Incentive, Conventions and Exhibitions Management	3	45	45				
II.2.07	2BHM6318	Văn hóa Ẩm thực	Culinary Culture	3	45	45				2BHM2302
II.2.08	2BHM6320	Quản trị buồng	Housekeeping Managemnt	3	45	45				2BHM4309
II.2.09	2BHM6322	Trách nhiệm xã hội trong kinh doanh Khách sạn	Corporate Social Responsibility in Hospitality Industry	3	45	45				
II.3. Thực tập và khoá luận tốt nghiệp				10						
II.3.01	2BHM8329	Thực tập tốt nghiệp	Graduation Internship	3	45				45	2BHM7326
II.3.02	2BHM8730	Khoá luận tốt nghiệp	Graduation Thesis	7	105			105		2BHM8329
III. CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC QUỐC PHÒNG VÀ AN NINH, GIÁO DỤC THỂ CHẤT (theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo)				16						
Bắt buộc, không tích lũy				16						
III.1.01	2GEN0001	Giáo dục quốc phòng và An ninh	National Defense and Security Education	11	165	165				
III.1.02	2GEN0002	Giáo dục thể chất	Physical Education	5	150		150			

(*): Môn giảng dạy bằng Tiếng Anh.

10.3. Ma trận đáp ứng giữa các môn học và chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo:
(Mức độ áp ứng: 1: Không liên quan trực tiếp; 2: Liên quan một phần; 3. Liên quan;
4: Liên quan gần gũi; 5: Liên quan đặc biệt)

MÔN HỌC	Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo											
	PL O1	PL O2	PL O3	PL O4	PL O5	PL O6	PL O7	PL O8	PL O9	PL O10	PL O11	PL O12
I. KHỐI KIẾN THỨC ĐẠI CƯƠNG												
I.1. Lý luận chính trị												
I.1.01. Triết học Mác – Lênin	3						3				3	3
I.1.02. Kinh tế chính trị Mác – Lênin	3						3				3	3
I.1.03. Chủ nghĩa Xã hội khoa học	3						3				3	3
I.1.04. Tư tưởng Hồ Chí Minh	3						3				3	3
I.1.05. Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	3						3				3	3
I.2. Khoa học												
I.2.01. Pháp luật đại cương	2				3							
I.2.02. Kinh tế vi mô	3							3			3	3
I.2.03. Kinh tế vĩ mô	3							3				3
I.2.04. Quản trị học	4				3		3				3	3
I.2.05. Phương pháp nghiên cứu khoa học		3				3	3	3		3	3	3
I.3. Ngoại ngữ												
I.3.01. English Proficiency 1	3						3		3		3	3
I.3.02. English Proficiency 2	3						3		3		3	3
I.3.03. English Proficiency 3	3						3		3		3	3
I.4. Tin học												
I.4.01. Công cụ xử lý hình ảnh	3								3			3
I.4.02. Công cụ quản lý dự án	3								3			3
I.4.03. Công cụ Phân tích & Trục quan dữ liệu	3								3			3
I.5. Văn hóa												
Bắt buộc												
I.5.01. Văn hóa Mỹ	3						3		3		3	3
Tự chọn (chọn 1 trong 4 môn)												
I.5.02. Viết luận Anh	3						3		3		3	3
I.5.03. Viết văn Anh	2					2					2	
I.5.04. Văn học Mỹ	3						3		3		3	3
I.5.05. Tiểu thuyết Anh thế kỷ 20	3						3		3		3	3
II. KIẾN THỨC CHUYÊN NGÀNH												
II.1. Kiến thức cơ sở ngành												
Bắt buộc												
II.1.01. Cơ sở văn hóa Việt Nam	4	4	3		4			4	4	3		
II.1.02. Nhập môn Du lịch và Khách sạn	3				3				3		2	2
II.1.03. Giới thiệu về ngành công nghiệp	5	5	4		5			4	4	4		

Nhà hàng - Khách sạn												
II.1.04. Pháp luật Du lịch	3		3		3			3	3	3		3
II.1.05. Tâm lý học Du lịch	5	5	5	4	5			4	4	4	4	
II.1.06. Kinh tế Du lịch	5	5	3		5	4		4	5	3		3
II.1.07. Marketing Du lịch	5	5	5	4	5	5		5	5	5	4	
II.1.08. Seminar Khách sạn	5	5		5	4	5			4		4	
II.1.09. Nghiệp vụ Nhà hàng	4	4	4	3	4		4	4	4	3	3	
II.1.10. Nghệ thuật biểu diễn Showmanship	5	5	5		5	5		5	5	5		3
II.1.11. Nghiệp vụ Pha chế	4	4	4	3	4		4	4	4	3	3	3
II.1.12. Kỹ thuật chế biến món ăn	5	5	4	4	5	5		5	5	4	4	3
II.1.13. Thực hành nghề nghiệp/Học kỳ doanh nghiệp	5	5	5	4	5	5		5	5	4	4	
II.1.14. Quản trị an ninh - an toàn trong Khách sạn	5	5	5	4	5	4	5	4	5	4	4	3
II.1.15. Quản trị tổ chức hội nghị và sự kiện	5	5	3		5	4		4	5	3		
II.1.16. Quản trị chất lượng dịch vụ Du lịch	5	5	5		5	5		5	5		4	3
II.1.17. Khởi nghiệp	4	5		4		5			4		4	
II.1.18. Kiến tập Khách sạn – Resort	5	4	4	5			4			4	4	
Tự chọn (chọn 1 trong 2 môn)												
II.1.20. Nguyên lý kế toán		3			3				3	3		3
II.1.21. Thương mại điện tử	3				3				3	3		3
II.2. KIẾN THỨC CHUYÊN NGÀNH												
II.2.01. Nghiệp vụ Buồng	4	4	3		4	3		4	4	3		
II.2.02. Nghiệp vụ Lễ tân	5	5	5	4	5	4		5	5	4	4	3
II.2.03. Quản trị lưu trú	5	5	5	4	5	4	5	4	5	4	4	
II.2.04. Quản trị kinh doanh Khách sạn	5	5	5	4	5	4		5	5	4	4	
Tự chọn (chọn 2 trong 5 môn)												
II.2.05. Quản trị tiền sảnh	5	5	3		5			4	4	3		
II.2.06. Quản trị du lịch MICE	5	5	5	4	5	4		5	5	4	4	3
II.2.07 Văn hóa ẩm thực	5	5	5	4	5	4		5	5	4	4	
II.2.08 Quản trị buồng	5	5	3		5			4	4	3		
II.2.09 Trách nhiệm xã hội trong kinh doanh khách sạn	5	5	3		5	4		4	4	3		3
II.3. Thực tập và khóa luận tốt nghiệp												
II.3.01. Thực tập tốt nghiệp	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	4
II.3.02. Khóa luận tốt nghiệp	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	4
III. CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC QUỐC PHÒNG VÀ AN NINH và GIÁO DỤC THỂ CHẤT (theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo)												
Bắt buộc, không tích lũy												
III.1. Giáo dục quốc phòng và An ninh		3										
III.2. Giáo dục thể chất		3		3								

10.4. Kế hoạch giảng dạy (dự kiến):

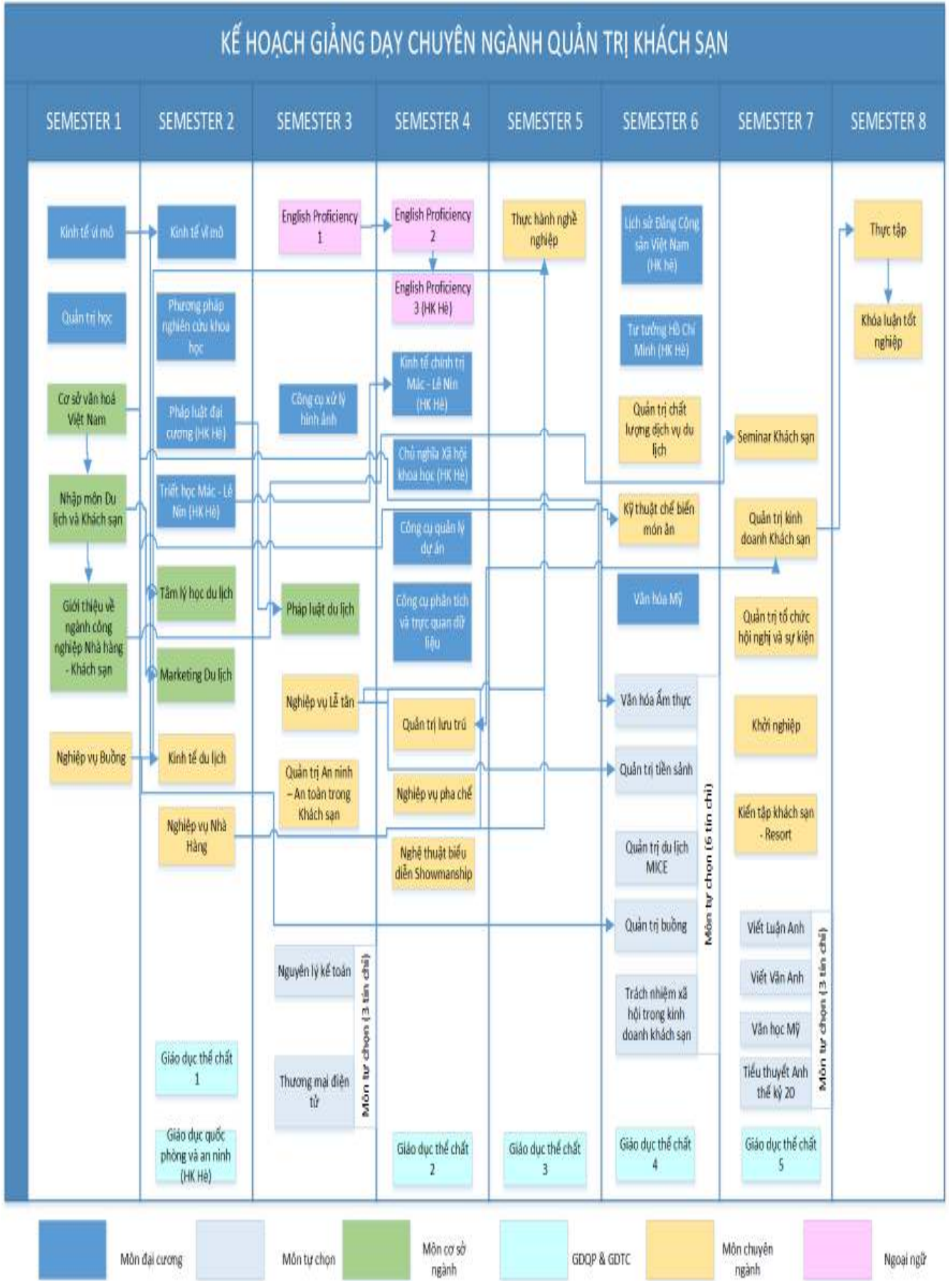
STT	Mã HP	Tên môn học	Số tín chỉ	Tổng số tiết	Phân bổ số tiết				Ghi chú
					LT	TH/ TN	ĐA	TT	
Học kỳ 1									
1	2BUS11407	Kinh tế vi mô <i>Microeconomics</i>	3	45	45				
2	2BUS11416	Quản trị học <i>Fundamentals of Management</i>	3	45	45				
3	2BHM2302	Cơ sở văn hóa Việt Nam <i>Fundamentals of Vietnamese Culture</i>	3	45	45				
4	2BHM1301	Nhập môn Du lịch và Khách sạn <i>Introduction to Tourism and Hospitality</i>	3	45	45				
5	2BHM2203	Giới thiệu về ngành công nghiệp Nhà hàng - Khách sạn <i>Introduction to Hospitality Industry</i>	2	30	30				
6	2BHM4309	Nghiệp vụ Buồng <i>Housekeeping Operations</i>	3	90		90			
Tổng số tín chỉ tích lũy HK1			17						
Tổng số tín chỉ HK1			17						
Học kỳ 2									
1	2GEN0002	Giáo dục thể chất 1 <i>Physical Education 1</i>	1	30		30			không tích lũy
2	2BUS11408	Kinh tế vĩ mô <i>Macroeconomics</i>	3	45	45				
3	2BHM4307	Phương pháp nghiên cứu khoa học <i>Research Methods</i>	3	45	45				
4	2BHM3305	Tâm lý học Du lịch <i>Tourism Psychology</i>	3	45	45				
5	2BHM4308	Kinh tế Du lịch <i>Tourism Economics</i>	3	45	45				
6	2BHM3331	Marketing Du lịch <i>Tourism Marketing</i>	3	45	45				
7	2BHM4310	Nghiệp vụ Nhà hàng <i>Restaurant Operations</i>	3	75	15	60			
Tổng số tín chỉ tích lũy HK 2			18						
Tổng số tín chỉ HK 2			19						
Học kỳ Hè năm Nhất									
1	2GEN0011	Triết học Mác- Lênin <i>Philosophy of Marxism and Leninism</i>	3	45	45				
2	2GEN0008	Pháp luật đại cương <i>General Laws</i>	2	30	30				

STT	Mã HP	Tên môn học	Số tín chỉ	Tổng số tiết	Phân bổ số tiết				Ghi chú
					LT	TH/ TN	ĐA	TT	
3	2GEN0001	Giáo dục quốc phòng và An ninh <i>National Defense and Security Education</i>	11	165	165				không tích lũy
Tổng số tín chỉ tích lũy phụ HK 2			5						
Tổng số tín chỉ học kỳ phụ HK 2			16						
Học kỳ 3									
1	2LAN11453	English Proficiency 1	4	90	30	60			
2	2GEN2096	Công cụ xử lý hình ảnh <i>Image Processing Tools</i>	2	45	15	30			
3	2BHM3204	Pháp luật Du lịch <i>Tourism Law</i>	2	30	30				
4	2BHM6316	Quản trị An ninh – An toàn trong Khách sạn <i>Security and Safety Management in Hospitality</i>	3	45	45				
5	2BHM3306	(*) Nghiệp vụ Lễ tân <i>Front Office Operations</i>	3	75	15	60			
Môn tự chọn (chọn 1 môn trong 2 môn)			3						
6.1	2ACC1301	Nguyên lý kế toán <i>Principles of Accounting</i>	3	45	45				Học phần tự chọn 03 tín chỉ
6.2	2BUS4306	Thương mại điện tử <i>Electronic Commerce</i>	3	45	45				
Tổng số tín chỉ tích lũy HK 3			17						
Tổng số tín chỉ HK 3			17						
Học kỳ 4									
1	2GEN0002	Giáo dục thể chất 2 <i>Physical Education 2</i>	1	30		30			không tích lũy
2	2LAN11454	English Proficiency 2	4	90	30	60			
3	2GEN2097	Công cụ quản lý dự án <i>Project Management Tools</i>	2	45	15	30			
4	2GEN3098	Công cụ Phân tích & Trục quan dữ liệu <i>Data Analytics and Visualization Tools</i>	2	45	15	30			
5	2BHM5113	Nghệ thuật biểu diễn <i>Showmanship</i>	1	30		30			
6	2BHM5312	Nghiệp vụ Pha chế <i>Bartender Training</i>	3	75	15	60			
7	2BHM7324	Quản trị lưu trú <i>Lodging Management</i>	3	45	45				
Tổng số tín chỉ tích lũy HK 4			15						
Tổng số tín chỉ HK 4			16						

STT	Mã HP	Tên môn học	Số tín chỉ	Tổng số tiết	Phân bổ số tiết				Ghi chú
					LT	TH/ TN	ĐA	TT	
Học kỳ Hè năm Hai									
1	2LAN11455	English Proficiency 3	5	90	60	30			
2	2GEN0012	Kinh tế chính trị Mác – Lênin <i>Political Economics of Marxism-Leninism</i>	2	30	30				
3	2GEN0013	Chủ nghĩa Xã hội khoa học <i>Scientific Socialism</i>	2	30	30				
Tổng số tín chỉ tích lũy phụ HK 4			9						
Tổng số tín chỉ học kỳ phụ HK 4			9						
Học kỳ 5									
1	2GEN0002	Giáo dục thể chất 3 <i>Physical Education 3</i>	1	30		30			không tích lũy
2	2BHM5314	Thực hành nghề nghiệp/Học kỳ doanh nghiệp <i>Professional Practice</i>	3	75	15	60			từ 8-10 tuần tại Doanh nghiệp
Tổng số tín chỉ tích lũy HK 5			3						
Tổng số tín chỉ HK 5			4						
Học kỳ 6									
1	2BHM6332	Kỹ thuật chế biến món ăn <i>Culinary Techniques</i>	3	90		90			
2	2BHM6333	Quản trị chất lượng dịch vụ Du lịch <i>Service Quality Management in Tourism</i>	3	45	45				
3	2SOC11490	(*) Văn hoá Mỹ <i>American Culture</i>	3	45	45				
Môn tự chọn (chọn 2 môn trong 5 môn)			6						
4	2BHM6319	(*) Quản trị tiền sảnh <i>Front Office Management</i>	3	45	45				Học phần tự chọn 02 môn _06 tín chỉ
5	2BHM6321	(*) Quản trị du lịch MICE <i>Meetings, Incentives, Conventions and Exhibitions Management</i>	3	45	45				
6	2BHM6318	Văn hóa Ẩm thực <i>Culinary Culture</i>	3	45	45				
7	2BHM6320	Quản trị Buồng <i>Housekeeping Management</i>	3	45	45				
8	2BHM6322	Trách nhiệm xã hội trong kinh doanh khách sạn <i>Corporate Social Responsibility in Hospitality Industry</i>	3	45	45				
Tổng số tín chỉ tích lũy HK 6			15						
Tổng số tín chỉ HK 6			15						
Học kỳ Hè năm Ba									

STT	Mã HP	Tên môn học	Số tín chỉ	Tổng số tiết	Phân bổ số tiết				Ghi chú
					LT	TH/ TN	ĐA	TT	
1	2GEN0002	Giáo dục thể chất 4 <i>Physical Education 4</i>	1	30		30			không tích lũy
2	2GEN0007	Tư tưởng Hồ Chí Minh <i>Ho Chi Minh Thought</i>	2	30	30				
3	2GEN0014	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam <i>History of The Communist Party of Vietnam</i>	2	30	30				
Tổng số tín chỉ tích lũy phụ HK 6			4						
Tổng số tín chỉ học kỳ phụ HK 6			5						
Học kỳ 7									
1	2GEN0002	Giáo dục thể chất 5 <i>Physical Education 5</i>	1	30		30			không tích lũy
Môn tự chọn (chọn 1 môn trong 4 môn)			3						
2.1	2ENG11491	(*)Viết luận Anh <i>English Composition</i>	3	45	45				Học phần tự chọn 01 môn _03 tín chỉ
2.2	2ENG11492	Viết văn Anh <i>English Expository Writing</i>	3	45	45				
2.3	2ENG11467	Văn học Mỹ <i>Multi-Ethnic American Literature</i>	3	45	45				
2.4	2ENG11405	Tiểu thuyết Anh thế kỷ 20 <i>20th Century British Novels</i>	3	45	45				
3	2BHM7325	Quản trị tổ chức hội nghị và sự kiện <i>Conference and Event Management</i>	3	60	30	30			
4	2BHM7326	(*)Quản trị kinh doanh Khách sạn <i>Hotel Operations Management</i>	3	45	45				
5	2BUS12474	Khởi nghiệp <i>Entrepreneurship</i>	3	60	30	30			
6	2BHM7227	Kiến tập Khách sạn-Resort <i>Hotel and Resort Pre-Internship</i>	2	60		60			
7	2BHM7128	Seminar Khách sạn <i>Hotel Seminar</i>	1	30				30	
Tổng số tín chỉ tích lũy HK 7			15						
Tổng số tín chỉ HK 7			16						
Học kỳ 8									
1	2BHM8329	Thực tập <i>Graduation Internship</i>	3	45			45		
2	2BHM8730	Khóa luận tốt nghiệp <i>Graduation Thesis</i>	7	105		105			
Tổng số tín chỉ tích lũy HK 8			10						
Tổng số tín chỉ HK 8			10						
Tổng cộng TC tích lũy			128						

11. Sơ đồ chương trình giảng dạy:



12. Hướng dẫn thực hiện chương trình

- Chương trình đào tạo được thực hiện theo Kế hoạch giảng dạy của Nhà trường.
- Các môn học được phân công giảng dạy bởi khoa/đơn vị quản lý môn học và được giảng dạy theo đề cương chi tiết môn học thống nhất đã được phê duyệt.
- Việc tổ chức giảng dạy, kiểm tra, đánh giá môn học được thực hiện theo Quy chế học vụ và các quy chế, quy định có liên quan của Trường Đại học Quốc tế Sài Gòn.

13. Mô tả môn học

13.1. Triết học Mác – Lênin

Thời lượng: 3 tín chỉ

Điều kiện tiên quyết: Không

Nội dung: Cung cấp cho sinh viên một cách tương đối có hệ thống những nội dung cơ bản về thế giới quan và phương pháp luận của Triết học Mác – Lênin: Những nguyên lý, quy luật, phạm trù của Chủ nghĩa duy vật biện chứng, những quy luật, những vấn đề cơ bản của Chủ nghĩa duy vật lịch sử.

13.2. Kinh tế chính trị Mác – Lênin

Thời lượng: 2 tín chỉ

Điều kiện tiên quyết: Triết học Mac-Lênin

Nội dung: Cung cấp cho sinh viên một cách tương đối hệ thống, có chọn lọc những kiến thức cơ bản của môn Kinh tế chính trị Mác - Lênin. Trên cơ sở đó, hiểu được các quan điểm của Đảng về đường lối, chính sách kinh tế trong thời kỳ quá độ ở nước ta, góp phần xây dựng, củng cố lòng tin vào Đảng và chế độ XHCN ở nước ta. Tiếp tục bồi dưỡng thế giới quan, phương pháp luận và tư duy kinh tế, bước đầu biết vận dụng kiến thức kinh tế chính trị vào việc phân tích các vấn đề kinh tế, xã hội và thực tiễn đất nước.

13.3. Chủ nghĩa Xã hội khoa học

Thời lượng: 2 tín chỉ

Điều kiện tiên quyết: Không

Nội dung: Cung cấp cho sinh viên những căn cứ lý luận khoa học để hiểu Cương lĩnh xây dựng đất nước, đường lối chính sách xây dựng chủ nghĩa xã hội ở Việt Nam; lý giải và có thái độ đúng đắn với con đường đi lên chủ nghĩa xã hội - con đường mà Đảng và nhân dân ta đã lựa chọn.

13.4. Tư tưởng Hồ Chí Minh

Thời lượng: 2 tín chỉ

Điều kiện tiên quyết: Không

Nội dung: Cung cấp cho sinh viên về cơ sở, quá trình hình thành và phát triển tư tưởng Hồ Chí Minh; và những nội dung cơ bản của Tư tưởng Hồ Chí Minh.

13.5. Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam

Thời lượng: 2 tín chỉ

Điều kiện tiên quyết: Không

Nội dung: Cung cấp cho sinh viên tổng quát về Đảng cộng sản Việt Nam, các điều kiện kinh tế và xã hội của sự ra đời nhà nước và pháp luật đầu tiên của Việt Nam, đặc điểm của nhà nước và pháp luật qua các thời kỳ đấu tranh dựng nước và giữ nước, từ đó rút ra những bài học thực tiễn cho việc giữ gìn toàn vẹn lãnh thổ Việt Nam hiện nay.

13.6. Pháp luật đại cương

Môn học Pháp luật đại cương giới thiệu các khái niệm, các phạm trù cơ bản về nhà nước và pháp luật dưới góc độ của khoa học pháp lý. Trên cơ sở đó môn học đi vào phân tích: cấu trúc của bộ máy Nhà nước, chức năng, nhiệm vụ, địa vị pháp lý của các cơ quan trong bộ máy Nhà nước CHXHCN Việt Nam; cơ cấu của hệ thống pháp luật. Từ cách nhìn tổng quát về các ngành luật trong hệ thống pháp luật Việt Nam, môn học được dành để nghiên cứu những nội dung cơ bản của Luật Hiến pháp (Luật Nhà nước) với tư cách là ngành luật chủ đạo, Luật hành chính, Luật dân sự, Luật hình sự, Luật lao động, Luật thương mại, Luật doanh nghiệp và các luật về tố tụng tư pháp, để từ đó người học có thể dễ dàng tiếp cận với các ngành luật khác.

13.7. Kinh tế vi mô

Thời lượng: 3 tín chỉ

Điều kiện tiên quyết: Không

Nội dung: Cung cấp cho sinh viên kiến thức cơ bản về cơ chế thị trường thiết lập ra giá cả tương đối giữa các mặt hàng và dịch vụ và sự phân phối các nguồn tài nguyên giới hạn giữa nhiều cách sử dụng khác nhau. Kinh tế vi mô phân tích thất bại của thị trường, khi thị trường không vận hành hiệu quả, cũng như miêu tả những điều kiện cần có trong lý thuyết cho việc cạnh tranh hoàn hảo.

13.8. Kinh tế vĩ mô

Thời lượng: 3 tín chỉ

Điều kiện tiên quyết: Kinh tế vi mô

Nội dung: Cung cấp cho sinh viên khái niệm cơ bản của kinh tế vĩ mô, bao gồm: Đo lường tổng sản lượng và mức giá của nền kinh tế. Mô tả hành vi của nền kinh tế trong dài hạn: Giới

thiệt những tư tưởng chính về tổng cung, tổng cầu và cân bằng kinh tế vĩ mô; Lạm phát và thất nghiệp trong ngắn hạn; Giới thiệu các vấn đề kinh tế vĩ mô của một nền kinh tế mở bao gồm cán cân thanh toán, tỷ giá hối đoái và các chính sách thương mại.

13.9. Quản trị học

Môn học Quản trị học sẽ cung cấp kiến thức cơ bản nhất về quản trị trong các tổ chức như: Bản chất của quản trị, lịch sử phát triển của các tư tưởng quản trị, các ảnh hưởng của môi trường đến hoạt động quản trị, những yêu cầu đối với nhà quản trị, các chức năng cơ bản của quản trị, những vấn đề cơ bản của quản trị hiện đại.

13.10. Phương pháp nghiên cứu khoa học

Thời lượng: 3 tín chỉ

Nội dung: Cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản và công cụ cần thiết để tiến hành một nghiên cứu có tính hệ thống và tính khoa học. Sinh viên sẽ được giới thiệu các bước thực hiện một nghiên cứu từ bước đặt vấn đề, tổng quan tài liệu, thiết kế nghiên cứu, thu thập thông tin, xử lý thông tin... cho đến bước hoàn thành và báo cáo đề tài nghiên cứu.

13.11. English Proficiency 1

Thời lượng: 4 tín chỉ

Nội dung: Môn học trang bị cho sinh viên khả năng sử dụng các kỹ thuật đọc hiểu, phân tích ý cơ bản và có thể hiểu ý chính các bài đọc ngắn về các chủ đề quen thuộc trong kinh doanh, khả năng viết được các đoạn văn đơn giản với những chủ đề liên quan đến công việc, sở thích. Sau khi hoàn thành môn học, sinh viên có thể viết đoạn văn đơn giản liên quan đến các chủ đề quen thuộc hoặc cá nhân quan tâm. Có thể mô tả được những kinh nghiệm, sự kiện, giấc mơ, hy vọng, hoài bão và có thể trình bày ngắn gọn các lý do, giải thích ý kiến và kế hoạch của mình.

13.12. English Proficiency 2

Thời lượng: 4 tín chỉ

Nội dung: Sau khi hoàn thành môn học sinh viên có thể hiểu được các câu và cấu trúc được sử dụng thường xuyên liên quan đến nhu cầu giao tiếp cơ bản (như các thông tin về gia đình, bản thân, đi mua hàng, hỏi đường, việc làm). Có thể trao đổi thông tin về những chủ đề đơn giản, quen thuộc hằng ngày. Có thể mô tả đơn giản về bản thân, môi trường xung quanh và những vấn đề thuộc nhu cầu thiết yếu.

13.13. English Proficiency 3

Sau khi hoàn thành môn học sinh viên có thể hiểu được các ý chính của một đoạn văn

hay bài phát biểu chuẩn mực, rõ ràng về các chủ đề quen thuộc trong công việc, trường học, giải trí. Có thể xử lý hầu hết các tình huống xảy ra khi đến khu vực có sử dụng ngôn ngữ đó.

13.14. Công cụ xử lý hình ảnh (Image Processing Tools)

Thời lượng: 2 tín chỉ

Điều kiện tiên quyết: Không

Nội dung: Adobe Photoshop (gọi tắt là Photoshop) là một trong những phần mềm chỉnh sửa ảnh tốt nhất, giúp sinh viên thỏa sức sáng tạo, giúp biến những hình ảnh bình thường trở thành kiệt tác. Bằng phương pháp giảng dạy đơn giản, dễ hiểu, kết hợp thực hành, học phần sẽ giúp học viên biết cách sử dụng các công cụ, tính năng trong Photoshop; từ đó học viên sẽ tự tay chỉnh sửa và sáng tạo nên được những bức ảnh trở nên sống động, sáng tạo theo ý thích riêng, cùng với hiệu ứng chữ đẹp mắt, ... Khóa học còn cung cấp cho sinh viên những kiến thức và tư duy thiết kế mà không phải khóa học nào cũng tích hợp và truyền tải tới học viên của mình, từ những kiến thức về bố cục ảnh, bộ lọc màu phù hợp, hiệu ứng phù hợp cho tới tư duy màu sắc thiết kế, ...

13.15. Công cụ quản lý dự án (Project Management Tools)

Thời lượng: 2 tín chỉ

Điều kiện tiên quyết:

Nội dung: Học phần giúp sinh viên hiểu về cách lập tiến độ thi công, hiểu sâu, cách làm project và sử dụng thành thạo các công cụ trong MS Project để lập tiến độ thi công, lập tiến độ thi công sát với thực tế, lập tiến độ bằng Project chuyên nghiệp.

13.16. Công cụ Phân tích & Trực quan dữ liệu (Data analytics and visualization tools):

- Có kiến thức cơ bản về phương pháp, kỹ thuật cụ thể, khi xử lý số liệu bằng phần mềm chuyên dụng SPSS, góp phần hình thành kỹ năng xử lý và phân tích số liệu nhằm nâng cao giá trị khoa học của các số liệu nghiên cứu.
- Nắm vững và sử dụng thành thạo các công cụ phân tích định lượng để áp dụng vào các bài nghiên cứu khoa học, khóa luận tốt nghiệp Đại học, luận văn Thạc sĩ, luận án Tiến sĩ, ...
- Có các kỹ năng cơ bản về: Nghiên cứu định lượng, chọn mẫu, Cronbach's Alpha, EFA, tương quan và hồi quy đơn, tương quan và hồi quy bội, kiểm định giả thuyết về trị trung bình, ...

13.17. Viết văn Anh

Môn học cung cấp những kiến thức cơ bản về các phương pháp viết văn Anh như nguyên nhân và kết quả, so sánh và tương phản, cũng như một số phương pháp cơ bản khác như tường thuật, mô tả, đánh giá, phân tích và lập luận/thuyết phục. Mỗi sinh viên sẽ được yêu cầu viết

các chủ đề mở rộng và phát triển một chủ đề cụ thể nhằm thể hiện ý tưởng của môn học một cách hiệu quả và nhất quán. Đặc biệt môn học nhấn mạnh vào việc viết văn thông các nguyên tắc cơ bản như thống nhất, mạch lạc, chuyển tiếp và cú pháp. Trong suốt học kỳ, sinh viên sẽ hoàn thành ba báo cáo khóa học cơ bản bằng cách sử dụng dạng tài liệu của Hiệp hội Ngôn ngữ Hiện đại (Modern Language Association - M L A).

13.18. Văn hóa Mỹ

Thời lượng: 3 tín chỉ

Điều kiện tiên quyết: Không

Nội dung: Cung cấp cho sinh viên kiến thức cơ bản về đất nước con người, địa lý, lịch sử; bản sắc dân tộc, hệ thống chính trị, tôn giáo, kinh tế, xã hội và giáo dục của quốc gia Mỹ. Sinh viên có kỹ năng đọc hiểu, phân tích, nghiên cứu các vấn đề văn hóa, xã hội Mỹ và so sánh, liên hệ với văn hóa Việt Nam.

13.19. Văn học Mỹ

Môn học cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản về văn học Mỹ, đặc biệt là nhóm văn học thiếu số tại Mỹ. Thông qua môn học này, sinh viên có cơ hội rèn luyện kỹ năng thuyết trình, phân tích, thảo luận và làm việc nhóm. Đồng thời, môn học này còn giúp học viên nâng cao vốn từ vựng và kỹ năng tiếng Anh thông qua các hoạt động thảo luận, làm việc nhóm.

13.20. Tiểu thuyết Anh thế kỷ 20

Môn học này được thiết kế để giới thiệu cho sinh viên các phong trào văn học ở Anh trong thế kỷ 20. Môn học tập trung vào những thay đổi liên tục về xã hội và chính trị trong xã hội Anh trong thời kỳ hiện đại và hậu hiện đại. Sinh viên sẽ sử dụng cách viết nhật ký, thảo luận trong lớp, tiểu luận và thuyết trình để xem xét ảnh hưởng của Chủ nghĩa đế quốc trong thế giới hiện đại và vai trò của kể chuyện thông qua tiểu thuyết.

13.21. Viết luận Anh

Thời lượng: 3 tín chỉ

Nội dung: Cung cấp cho sinh viên kỹ năng viết tốt, đưa ra những lập luận tốt đưa ra những dẫn chứng thuyết phục giúp sinh viên có khả năng soạn thảo các văn bản tốt.

13.22. Cơ sở văn hóa Việt Nam

Học phần giúp sinh viên nắm được những khái niệm cơ bản về văn hóa, đặc trưng văn hóa. Nhận diện được các vùng văn hóa trong lãnh thổ Việt Nam tiến trình lịch sử của văn hóa Việt Nam từ nguồn gốc cho đến nay. Tìm hiểu các thành tố văn hóa: văn hóa nhận thức và

văn hóa tổ chức cộng đồng văn hóa giao tiếp ứng xử với môi trường tự nhiên và xã hội. Tìm hiểu sự giao lưu ảnh hưởng của văn hóa Việt Nam với văn hóa Trung Hoa, Ấn Độ và văn hóa phương Tây.

13.23. Nhập môn Du lịch và Khách sạn

Học phần Nhập môn du lịch và khách sạn đề cập đến những kiến thức khái quát về du lịch và khách sạn. Học phần sẽ cung cấp cho SV những kiến thức cơ bản: - Các khái niệm cơ bản về du lịch và khách du lịch; khái quát quá trình hình thành và phát triển du lịch thế giới và Việt Nam; nhu cầu, động cơ du lịch và các điều kiện phát triển du lịch; các loại hình và sản phẩm du lịch; tính thời vụ trong du lịch; khái quát các lĩnh vực kinh doanh dịch vụ du lịch; lao động trong ngành du lịch và vấn đề đào tạo nguồn nhân lực du lịch. - Các vấn đề cơ bản trong kinh doanh khách sạn: lịch sử và quá trình hình thành phát triển, các lĩnh vực kinh doanh và cơ cấu của khách sạn.

13.24. Giới thiệu về ngành công nghiệp Nhà hàng-Khách sạn

Học phần giúp cho người học hiểu được các yêu cầu và các cơ hội nghề nghiệp ngành Nhà hàng - Khách sạn, các nấc thang phát triển trong nghề nghiệp cùng các yêu cầu về thái độ, kỹ năng, kiến thức để phát triển trong thang bậc nghề nghiệp này. Trên cơ sở đó, môn học cung cấp cho người học cách tư duy và công cụ kế hoạch cho phát triển cá nhân trong quá trình học đại học ngành Quản trị Khách sạn cũng như trong quá trình phát triển nghề nghiệp sau này của bản thân.

13.25. Pháp luật Du lịch

Về kiến thức: Nắm được những kiến thức pháp luật về các loại hình doanh nghiệp, những vấn đề pháp lý về thành lập, giải thể, phá sản doanh nghiệp Việt Nam hiện nay, đặc biệt là những quy định đặc thù trong lĩnh vực kinh doanh du lịch.

Về kỹ năng: Biết cách thức thành lập, hoạt động và quản lý một doanh nghiệp du lịch; soạn thảo được một số hợp đồng du lịch; phát hiện được những hành vi vi phạm pháp luật du lịch, thẩm quyền và hình thức xử lý. Từ đó, biết cách quản lý du lịch và hành xử trong du lịch đúng pháp luật.

Về thái độ: Nhận thức đúng đắn về vai trò của nhà nước và pháp luật đối với hoạt động du lịch để luôn có ý thức tích cực trong việc chấp hành đúng yêu cầu của pháp luật, cũng như phát hiện được và khắc phục được những hành vi vi phạm pháp luật du lịch.

13.26. Tâm lý học Du lịch

Học phần trang bị cho sinh viên những nội dung cơ bản và có hệ thống về tâm lý giao tiếp trong du lịch; nhằm giúp sinh viên vận dụng các phương pháp tâm lý và tâm lý xã hội để tìm hiểu tâm lý xã hội của con người trong du lịch; có kỹ năng giao tiếp và ứng xử đối với khách du lịch; kỹ năng nhận biết và giải thích được một số hành vi trong ứng xử với khách du lịch. giúp sinh viên có đủ khả năng vận dụng linh hoạt kiến thức trong kinh doanh, quản trị các dịch vụ du lịch.

13.27. Kinh tế Du lịch

Học phần thuộc kiến thức chung bắt buộc của ngành; trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về du lịch như: khái niệm cơ bản về du lịch, lịch sử hình thành, xu hướng phát triển của hoạt động đi du lịch và kinh doanh du lịch; nhu cầu, động cơ và các loại hình du lịch; các điều kiện phát triển du lịch; Phát triển du lịch bền vững; Thời vụ trong du lịch; Cơ sở vật chất kỹ thuật và lao động trong du lịch; Hiệu quả kinh tế trong du lịch và các chính sách phát triển du lịch. Học phần là kiến thức nền tảng giúp sinh viên tiếp cận dễ dàng hơn các kiến thức thuộc các học phần khác của ngành và chuyên ngành.

13.28. Marketing Du lịch

Học phần Marketing Du lịch là học phần bắt buộc thuộc kiến thức ngành của chuyên ngành Quản trị Khách sạn. Học phần cung cấp những kiến thức cơ bản cho sinh viên về: Tổng quan về Marketing Du lịch như: phân đoạn và lựa chọn thị trường du lịch, khách sạn; phân tích hiểu biết về hành vi người tiêu dùng sản phẩm dịch vụ du lịch và khách sạn phân tích cơ hội và nghiên cứu Marketing; chiến lược marketing trong doanh nghiệp du lịch, khách sạn; kế hoạch marketing; chính sách sản phẩm và quan hệ đối tác; chính sách giá; chính sách phân phối; chính sách xúc tiến trong kinh doanh khách sạn; các chính sách khác trong kinh doanh Du lịch-Khách sạn.

13.29. Seminar Khách sạn

Học phần được tổ chức dưới hình thức Seminar được tổ chức bởi đơn vị khách sạn là đối tác chiến lược của trường. Sinh viên tham gia tour ngoại khoá kết hợp buổi Seminar kéo dài khoảng từ 3-4 tiếng tại khách sạn 4-5 sao. Sinh viên được đại diện của khách sạn hướng dẫn tham quan các bộ phận trong khách sạn cũng như các cơ sở vật chất và dịch vụ có tại khách sạn.

13.30. Nghiệp vụ Nhà hàng

Dịch vụ ăn uống là một trong những dịch vụ chính, quan trọng trong lĩnh vực nhà hàng – khách sạn, nó thỏa mãn nhu cầu thiết yếu của khách du lịch và khách địa phương tại các

điểm du lịch. Việc vận hành và phát triển tốt dịch vụ ăn uống sẽ làm tăng khả năng cạnh tranh và nâng cao hiệu quả kinh doanh của đơn vị..

Học phần Nghiệp vụ Bàn là học phần bắt buộc trong khối kiến thức chuyên sâu của ngành Quản trị Khách sạn, có vai trò quan trọng trong chương trình đào tạo cử nhân ngành Quản trị Khách sạn nhằm cung cấp những kiến thức chuyên sâu, kỹ năng chuyên môn, năng lực bản thân, trách nhiệm công việc sẽ mang lại tính chuyên nghiệp cao cho người học.

Học phần này nhằm trang bị cho người học là những nhà quản trị nhà hàng - khách sạn tương lai những nền tảng kiến thức, hiểu biết về tổ chức vận hành hoạt động phục vụ ăn uống tại các khu ẩm thực, từ nhà hàng trung cấp đến cao cấp đạt chuẩn ... ở trong hay ngoài khách sạn, khu nghỉ dưỡng.

Đặc biệt, học phần còn trang bị cho người học những kiến thức cần thiết về các tiêu chuẩn và các kỹ năng thực hiện các nghiệp vụ phục vụ tại nhà hàng như nhân viên phục vụ bàn, nhân viên pha chế, nhân viên tiếp đoán khách Qua đó, người học có thể hiểu tường tận về quá trình phục vụ và cách tổ chức vận hành. Người học sẽ biết cách giới thiệu món ăn và thức uống cho phù hợp với nhau, biết phối hợp công việc với người khác, nắm bắt quy trình phục vụ, kỹ năng, phong cách phục vụ và thực hành phục vụ tại bàn. Bên cạnh đó còn giúp hình thành và phát triển các kỹ năng quản lý điều phối nhân viên, quản lý công việc đạt hiệu quả cao nhất.

13.31. Nghệ thuật biểu diễn Showmanship

Bartender showmanship là môn học tiếp theo và nâng cao của môn Nghiệp vụ Bar. Nếu môn Pha chế cung cấp cho người học những kiến thức về các cách pha chế các món thức uống thông dụng trong các quầy bar, nhà hàng cao cấp thì môn Bartender Showmanship lại giúp cho việc pha chế các món thức uống này trở nên tuyệt vời và hấp dẫn, lôi cuốn khách hàng qua sự biểu diễn kỹ năng nghệ thuật khi đang pha chế tại khu vực quầy Bar của người pha chế.

13.32. Nghiệp vụ Pha chế

Môn học trang bị cho sinh viên kiến thức về vai trò nhiệm vụ của người pha chế thức uống chuyên nghiệp, nguồn gốc của thức uống, các loại thức uống không cồn, có cồn: các loại bia, rượu mạnh như whisky, vodka, tequila, rum, brandy, gin và các loại rượu mùi. Qua đó, sinh viên tính chất của các loại rượu, để pha chế các loại cocktail và thức uống khác theo đúng công thức qua việc áp dụng các kỹ năng cơ bản trong pha chế. Đồng thời, sinh viên hiểu được sự khác biệt về phong tục tập quán, văn hóa, các phong cách phục vụ thức uống khác

nhau. Sinh viên còn được trang bị kiến thức tính chi phí cho từng loại thức uống; cách sáng tạo các loại cocktail mới cho riêng mình.

13.33. Kỹ thuật chế biến món ăn

Đối với Nghiệp vụ Kỹ thuật làm bánh Âu: Học phần giúp sinh viên trở thành Nhân viên làm bánh và Nhân viên bếp bánh Âu trong một khách sạn, nhà hàng hoặc cơ sở kinh doanh tương tự, có trách nhiệm chuẩn bị bánh ngọt và bánh mì kiểu châu Âu. Lên kế hoạch tổ chức bếp; Chuẩn bị làm việc; Vệ sinh thực phẩm; Thiết bị, dụng cụ trong bếp bánh mì và bánh ngọt và kỹ thuật; Những phương pháp chế biến được sử dụng để làm bánh mì và bánh ngọt; Kiến thức về nguyên liệu; Các loại kem và bột nhào cơ bản; Các loại bánh mì và bánh ngọt khô; Hỗn hợp làm bánh ngọt; Kết thúc ca làm việc.

Đối với Nghiệp vụ Kỹ thuật chế biến món ăn/Bếp Á: Học phần giúp sinh viên trở thành Nhân viên nấu bếp trong một khách sạn, nhà hàng hoặc cơ sở kinh doanh tương tự ở trình độ cơ bản có trách nhiệm chuẩn bị thực phẩm và nấu các món ăn Việt Nam. Lên kế hoạch tổ chức bếp; Chuẩn bị làm việc; Vệ sinh thực phẩm; Thiết bị trong bếp; Hiểu biết cơ bản về nguyên liệu thực phẩm; Các phương pháp nấu ăn; Sơ chế; Những loại nước dùng và nước chấm chính; Các món ăn sáng; Kết thúc ca làm việc; Làm ra công thức các món ăn.

Đối với Nghiệp vụ Kỹ thuật chế biến món ăn/Bếp Âu: Học phần giúp sinh viên trở thành Nhân viên nấu bếp Âu trong một khách sạn, nhà hàng hoặc cơ sở kinh doanh tương tự, có trách nhiệm chuẩn bị thực phẩm và nấu các món ăn Âu. Lên kế hoạch tổ chức bếp; Chuẩn bị làm việc; Vệ sinh thực phẩm; Thiết bị trong bếp; Phương pháp nấu ăn; Chuẩn bị sơ chế; Nước dùng cơ bản và sốt; Các món ăn sáng; Kết thúc ca làm việc.

13.34. Thực hành nghề nghiệp/Học kỳ doanh nghiệp

Nhằm tạo cho sinh viên cọ sát thực tiễn, tự tin, nâng cao nghiệp vụ chuyên môn, nâng cao kỹ năng hành nghề. Giúp tạo dựng mối quan hệ xã hội. Nâng cao kỹ năng giao tiếp, ứng xử tốt hơn. Nhanh nhẹn xử lý tình huống một cách khéo léo, chuyên nghiệp. Rèn luyện đức tính kiên trì, tinh thần trách nhiệm. Có cơ hội rèn luyện trau dồi ngoại ngữ. Nhận biết được yêu cầu của từng vị trí công việc trong doanh nghiệp để phấn đấu.

13.35 Quản trị An ninh - An toàn trong Khách sạn

Môn học Quản trị an ninh an toàn trong khách sạn là một trong những môn học bắt buộc thuộc nhóm kiến thức chuyên sâu của ngành Quản trị Khách sạn.

Môn học bao gồm các nội dung về đảm bảo an ninh an toàn cho tính mạng và tài sản của khách; bảo đảm an ninh tại các bộ phận trong khách sạn; bảo đảm an toàn với các thiết bị

đảm bảo an ninh, an toàn trong khách sạn.

Quản trị an ninh và an toàn trong khách sạn là những công việc diễn ra hàng ngày nhằm đảm bảo các hoạt động thường xuyên, liên tục và có hiệu quả tại các khách sạn. Đảm bảo an ninh và an toàn tại một khách sạn liên quan tới nhiều loại tài sản, nhiều đối tượng khác và nhiều bộ phận tham gia, nằm trong yêu cầu những hoạt động kinh doanh chung của toàn khách sạn. Để đảm bảo thực hiện một cách có hiệu quả công việc này, các khách sạn thường xây dựng cho mình một hệ thống đảm bảo an ninh an toàn. Hiểu biết những đặc điểm môi trường trong và ngoài khách sạn và có khả năng nắm bắt, xây dựng một hệ thống đảm bảo an toàn an ninh là một yêu cầu không thể thiếu với những nhà quản trị kinh doanh khách sạn.

13.36. Quản trị tổ chức hội nghị và sự kiện

Học phần trang bị cho người học những kiến thức liên quan đến tổ chức một sự kiện - hội nghị, quy trình chung trong việc tổ chức, điều phối và quản lý các sự kiện - hội nghị. Phát triển những kỹ năng cần thiết cho việc lên kế hoạch, chạy chương trình cho một sự kiện - hội nghị; Nắm được các bước chuẩn bị từ khi bắt đầu đến khi kết thúc, dự báo được các tình huống bất ngờ có thể xảy ra trong suốt quá trình diễn ra sự kiện - hội nghị để có hướng xử lý kịp thời.

13.37. Quản trị chất lượng dịch vụ Du lịch

Học phần trang bị kiến thức về chất lượng dịch vụ du lịch, kiến thức và hiểu biết về người tiêu dùng, cách thức họ tiêu dùng và trải nghiệm thông qua những chuyến du lịch. Những kiến thức này ngày càng trở nên quan trọng và thậm chí thể hiện sự khác biệt giữa thành công và thất bại trong hoạt động du lịch. Các doanh nghiệp du lịch cần phải nhận thức được rằng cung cấp chất lượng dịch vụ cao, làm gia tăng trải nghiệm cho khách hàng trước, trong và sau chuyến du lịch của họ là con đường đúng đắn duy nhất.

13.38. Khởi nghiệp

Khởi nghiệp là một xu thế lớn trong nền kinh tế thế giới nói chung và Việt Nam nói riêng. Những năm gần đây, thuật ngữ như Startup hay Entrepreneurship (KHỞI NGHIỆP) đã không còn xa lạ. Hơn nữa, ngành du lịch và khách sạn đã được chọn làm ngành kinh tế mũi nhọn của quốc gia Việt Nam, vì thế các doanh nghiệp hoạt động trong lĩnh vực du lịch khách sạn ngày càng phát triển kể cả về số lượng cũng như chất lượng. Làn sóng khởi nghiệp mạnh mẽ trong lĩnh vực này đã đưa tới một nhu cầu tất yếu đó là đào tạo về Khởi nghiệp trong ngành kinh doanh Du lịch và Khách sạn. Xuất phát từ nhu cầu thực tế trên, học phần “Khởi

nghiệp trong ngành Du lịch và Khách sạn” cung cấp những kiến thức từ cơ bản tới chuyên sâu về khái niệm, định nghĩa, đặc điểm, quy trình và các kiến thức mang tính nền tảng căn bản để khởi nghiệp trong lĩnh vực du lịch. Ví dụ: Lập kế hoạch kinh doanh, xác định các nhân tố để kinh doanh thành công, lập dự án và quản trị dự án, kiến tạo và phát triển sản phẩm, xác định thị trường mục tiêu, nghiên cứu thị trường, chiến lược marketing ... Học phần này phân tích, đánh giá các cơ hội và thách thức khi bắt đầu khởi nghiệp trong lĩnh vực du lịch và khách sạn nói chung và các chuyên ngành sâu hơn nói riêng như: nhà hàng, bar, club, du thuyền ... thông qua việc thẩm định quá trình lập kế hoạch kinh doanh, thẩm định và đánh giá dự án, quản trị rủi ro và kêu gọi đầu tư. Khởi nghiệp là một học phần mới mang tính đột phá trong các môn học liên quan tới quản trị du lịch và khách sạn. Sinh viên còn được thực hành thông qua làm việc nhóm cùng nhau để phân tích kế hoạch kinh doanh, lập dự án và thẩm định dự án, đánh giá hiệu quả đầu tư và tính khả thi của dự án. Học phần sử dụng các tài liệu chuyên nghiệp của nước ngoài từ các quốc gia nổi tiếng trong lĩnh vực đào tạo du lịch và khách sạn như Thụy Sĩ, Hoa Kỳ, Australia và Canada.

13.39. Kiến tập Khách sạn-Resort

Kết nối giữa các doanh nghiệp kinh doanh khách sạn với sinh viên nhằm tạo điều kiện để sinh viên có cơ hội trải nghiệm nhiều loại mô hình ngành du lịch. Bên cạnh đó, sau khóa kiến tập này, sinh viên có thể trải nghiệm được thực tiễn nội dung học tại trường bao gồm những kiến thức về quy trình hoạt động của khách sạn, resort. Bước đầu tiếp xúc với doanh nghiệp và sinh viên hiểu hơn về yêu cầu tuyển dụng và định hướng nghề nghiệp cho bản thân.

13.40. Nguyên lý kế toán

Thời lượng: 2 tín chỉ

Điều kiện tiên quyết: Kinh tế vĩ mô

Nội dung: cung cấp những kiến thức cơ bản về lý thuyết kế toán: Các khái niệm, bản chất, đối tượng, mục đích, chức năng, nhiệm vụ và yêu cầu của kế toán; Các phương pháp kế toán; Quá trình thu thập, ghi chép số liệu kế toán, trình tự kế toán ác quá trình kinh doanh chủ yếu; Các hình thức kế toán; Nội dung và các hình thức tổ chức công tác kế toán.

13.41. Thương mại điện tử

Học phần cung cấp cho sinh viên kiến thức kỹ năng liên quan đến lĩnh vực thương mại điện tử, ứng dụng trong hoạt động kinh doanh của doanh nghiệp.

Về Kiến thức: Diễn giải được những kiến thức căn bản về kinh doanh trên mạng Internet, mô tả, giải thích được về các mô hình thương mại điện tử B2C, B2B, hoạt động marketing và

các hình thức thanh toán trực tuyến, các hình thức đảm bảo an ninh, an toàn thông tin trong hoạt động thương mại điện tử khái quát hóa được tình hình phát triển Thương mại điện tử tại Việt Nam.

Về kỹ năng, đánh giá, tổ chức và tiến hành được các hoạt động kinh doanh qua mạng Internet; nhận biết được các mối đe dọa an toàn thông tin đối với hoạt động thương mại điện tử và đề xuất được phương pháp bảo vệ.

Về thái độ, nhận thức, sinh viên nhận thức được những thách thức khi phát triển kinh doanh trong môi trường Internet, đồng thời tuân thủ các quy định pháp luật và các giá trị đạo đức kinh doanh trong hoạt động thương mại điện tử.

13.42. Nghiệp vụ Buồng

Sinh viên nắm vững kiến thức khái quát cách tổ chức và hoạt động của bộ phận Buồng, là bộ phận chịu trách nhiệm chính về chất lượng vệ sinh các Phòng ngủ theo tiêu chuẩn của khách sạn. Cung cấp các dịch vụ hỗ trợ như minibar, giặt ủi, cắm hoa... Kiểm tra, giám sát, bổ sung và duy trì tất cả các trang thiết bị - dụng cụ phục vụ khách theo qui định của khách sạn.

Hiểu biết chi tiết về các dịch vụ trong bộ phận, mối quan hệ giữa dịch vụ buồng và các dịch vụ khác của khách sạn, nắm được những kỹ năng cần thiết nhất của việc phục vụ buồng, những yêu cầu về kỹ năng làm việc đối với nhân viên và quản lý bộ phận buồng.

Tạo mối quan hệ tốt với tất cả các bộ phận trong khách sạn nhằm đáp ứng chất lượng dịch vụ Phòng tốt nhất theo tiêu chuẩn của khách sạn.

13.43. Nghiệp vụ Lễ tân

Học phần này sẽ cung cấp cho người học cái nhìn sâu sắc về các kỹ năng nghề cơ bản để làm việc hiệu quả như một nhân viên tiếp tân chính thức làm việc tại bộ phận tiền sảnh trong Khách sạn. Học phần còn cung cấp cho sinh viên hiểu rõ về chức năng, nhiệm vụ của bộ phận tiền sảnh trong tổng thể chung của hoạt động khách sạn bao gồm: công tác chuẩn bị ca làm việc, sắp xếp đồ dùng, trực tổng đài điện thoại, nhận đặt phòng, cho khách đăng ký nhận phòng – trả phòng, theo dõi các chi phí phát sinh, công tác thu ngân, xây dựng cơ sở dữ liệu khách (guest history), chăm sóc khách hàng, cung cấp thông tin cũng như đáp ứng những yêu cầu của khách trong suốt thời gian lưu trú, thăm hỏi và làm hài lòng khách.

13.44. Quản trị lưu trú

Môn học cung cấp cho sinh viên kiến thức cơ bản về ngành dịch vụ đón tiếp, các loại hình cơ sở lưu trú, tiêu chuẩn đánh giá cơ sở lưu trú dựa trên TCVN, sơ đồ tổ chức, các vị trí

và chức năng trong cơ sở lưu trú. Qua đó giúp sinh viên hình dung được cơ hội nghề nghiệp và môi trường làm việc trong tương lai.

13.45. Quản trị kinh doanh Khách sạn

Học phần cung cấp những hiểu biết tổng quan về ngành du lịch –khách sạn nói chung cũng như kinh doanh các loại hình dịch vụ lưu trú nói riêng, từ đó nắm được những đặc tính và xu hướng phát triển của ngành. Sinh viên còn được trang bị những kiến thức về tiêu chuẩn, cơ cấu tổ chức cũng như sự vận hành của một cơ sở kinh doanh lưu trú đặc biệt là loại hình khách sạn.

13.46. Văn hóa ẩm thực

Học phần đem đến cho người học những hiểu biết mang tính khái quát về văn hóa ẩm thực nói chung và văn hóa ẩm thực Việt Nam nói riêng. Người học có khả năng tìm hiểu, nghiên cứu về ẩm thực, đề xuất ý kiến thỏa đáng trong việc nâng cao giá trị ẩm thực, văn hóa ẩm thực. Đồng thời phân biệt giá trị văn hóa ẩm thực giữa các vùng miền trong cả nước.

13.47. Quản trị tiền sảnh

Học phần tập trung cung cấp những kiến thức về tổ chức, chức năng và các hoạt động của bộ phận tiền sảnh, đây là một trong những bộ phận quan trọng nhất của khách sạn mang lại doanh thu và lợi nhuận cho khách sạn. Kết thúc học phần, sinh viên hiểu được vai trò của bộ phận Front Office đồng thời nắm được những kỹ năng liên quan đến quy trình đón – tiễn khách, xử lý phàn nàn cũng như những yêu cầu của khách và nắm được những cách thức nhằm nâng cao doanh thu cho khách sạn thông qua các dịch vụ khác trong khách sạn.

13.48. Quản trị Buồng

Môn học nhằm cung cấp kiến thức thực tiễn và kỹ năng cần thiết giúp cho học viên hiểu rõ các vấn đề liên quan đến hoạt động và quản lý bộ phận buồng trong kinh doanh khách sạn. Để đáp ứng và phục vụ tốt nhất nhu cầu và mong muốn của khách hàng cũng như rèn luyện các kỹ năng cần thiết liên quan đến công tác quản lý, giám sát hoạt động của bộ phận Housekeeping, kỹ năng lập kế hoạch hoạt động trong bộ phận, kiểm soát chi phí, các công việc liên quan đến quản lý nhân sự, chất lượng dịch vụ, bảo quản và kiểm kê tài sản... cùng với những kỹ năng giải quyết tình huống phát sinh trong thực tiễn tại các doanh nghiệp kinh doanh khách sạn cũng được truyền tải trong môn học này.

13.49. Quản trị Du lịch MICE

Học phần “Quản trị du lịch MICE” là một trong những môn bắt buộc thuộc hệ thống kiến thức chuyên sâu của Du lịch. Với thời lượng là 45 tiết, học phần sẽ đề cập tới những nội

dung cơ bản sau:

Các khái niệm cơ bản của quản trị MICE và các bước xây dựng một sự kiện nói chung và một hội nghị, hội thảo nói riêng.

Những yếu tố ảnh hưởng tới việc tổ chức và quản lý, vận hành một hội nghị, hội thảo thành công.

Chương trình sự kiện, cách thức tiến hành kế hoạch marketing và bán dịch vụ MICE

Áp dụng công nghệ thông tin trong quản trị MICE trong các khâu.

13.50. Trách nhiệm xã hội trong kinh doanh khách sạn

Học phần gồm hệ thống những lý luận cơ bản về trách nhiệm xã hội và vấn đề đạo đức trong kinh doanh: Đề cập đến các triết lý đạo đức trong kinh doanh và các nghĩa vụ trong trách nhiệm xã hội của doanh nghiệp. Phương pháp và công cụ phân tích hành vi đạo đức trong kinh doanh. Một số tình huống điển hình về đạo đức trong kinh doanh khách sạn.

13.51. Thực tập tốt nghiệp

Học phần này giúp sinh viên:

- Tham gia vào hoạt động thực tế của ngành/chuyên ngành nhằm thực hành các kỹ năng nghề nghiệp, rèn luyện thái độ cũng như tác phong làm việc chuyên nghiệp từ đó tích lũy kinh nghiệm thực tế cho bản thân. Hơn nữa là phát triển các mối quan hệ nội bộ và bên ngoài nhằm chuẩn bị cho nghề nghiệp tương lai.

- Vận dụng kiến thức lý thuyết và kỹ năng tư duy đã học vào công việc thực tế. Từ đó quan sát, tham gia vào quá trình hoạt động của đơn vị thực tập.

- Kết thúc học phần, mỗi sinh viên phải trình bày kết quả làm việc của mình dưới hình thức một bản Báo cáo thực tập tốt nghiệp. Sau khi kết thúc thời gian thực tập sinh viên có thể:

- + Hiểu và mô tả được những đặc trưng, cơ cấu tổ chức quản lý, chức năng và nhiệm vụ các bộ phận trong đơn vị thực tập.

- + Mô tả được (những) quy trình nghiệp vụ cụ thể.

- + Biết, hiểu và vận dụng được những kỹ năng làm việc, kỹ năng chuyên môn tại một bộ phận nghiệp vụ phù hợp ngành, chuyên ngành đào tạo.

- + Tổng hợp và trình bày được kết quả hoạt động, kết quả kinh doanh của đơn vị trong thời gian gần nhất.

- + Phát triển khả năng kỹ năng trình bày một báo cáo nghiên cứu thực tế.

13.52. Khóa luận tốt nghiệp

Học phần này giúp sinh viên áp dụng kiến thức lý thuyết và kỹ năng tư duy đã học vào

việc nghiên cứu một vấn đề cụ thể gắn với hoạt động ngành, chuyên ngành được đào tạo. Kết thúc học phần, mỗi sinh viên phải trình bày kết quả nghiên cứu của mình dưới hình thức một chuyên đề tốt nghiệp.

Học phần này có mục tiêu giúp sinh viên:

- Có khả năng phát hiện một vấn đề nghiên cứu có ý nghĩa về lý luận và thực tiễn. Vấn đề nghiên cứu có thể gắn với hoạt động của đơn vị thực tập tốt nghiệp cũng có thể là một vấn đề vĩ mô gắn với hoạt động của cả ngành, của thị trường. Biết nhận diện và xác định: Tính cấp thiết của vấn đề nghiên cứu, Đối tượng nghiên cứu, Phạm vi nghiên cứu, Câu hỏi nghiên cứu cho các mục tiêu nghiên cứu cụ thể. Đồng thời xây dựng kế hoạch nghiên cứu vấn đề đã được xác định.

- Có thể tổng hợp, hệ thống hóa những vấn đề lý thuyết (nghiên cứu trước) có liên quan vấn đề nghiên cứu đã xác định (Literature Review). Biết xây dựng danh mục tài liệu trích dẫn hay danh mục tham khảo (References, Bibliography);

- Có thể tổng hợp, phân tích vấn đề nghiên cứu đã xác định. Biết vận dụng các hình thức thu thập dữ liệu, sử dụng các công cụ xử lý dữ liệu phù hợp. Từ đó, có thể đánh giá thực trạng, phát hiện và đề xuất giải quyết những vấn đề bất cập của đối tượng nghiên cứu.

- Phát triển phương pháp nghiên cứu khoa học và kỹ năng trình bày báo cáo.

13.53. Giáo dục quốc phòng và An ninh

Thời lượng: 11 tín chỉ

Điều kiện tiên quyết: Không

Nội dung: Ban hành tại Quyết định số 12/2000/QĐ-BGD&ĐT, ngày 29/10/2002 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo.

Học phần Giáo dục quốc phòng cung cấp một số nội dung cơ bản về đường lối quân sự của Đảng, công tác quốc phòng, an ninh, quân sự chung, tổ chức quân, binh chủng ...

13.54. Giáo dục thể chất

Thời lượng: 5 tín chỉ

Nội dung: Ban hành tại Quyết định số 3244/GD-ĐT, ngày 12/09/1995 và Quyết định số 1262/GD-ĐT ngày 12/4/1997 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo.

Học phần Giáo dục thể chất trang bị cho sinh viên những kiến thức về lĩnh vực giáo dục thể chất, những kiến thức thể dục thể thao, kiến thức về nội dung thể dục, điền kinh (tác dụng của thể dục đối với việc rèn luyện thân thể, chạy cự ly trung bình), kiến thức về rèn luyện thân thể.

Lưu ý: Đóng kèm toàn bộ đề cương các môn học trong CTĐT.

HIỆU TRƯỞNG

PHỤ TRÁCH NGÀNH

ThS. TRƯƠNG THỊ HẢI THUẬN