

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP.HCM



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên chương trình	: Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống
Tên tiếng Anh	: Restaurant and Catering Management
Trình độ đào tạo	: Đại học
Ngành đào tạo	: Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống
Mã số	: 52340109
Loại hình đào tạo	: Chính quy

Tp. HCM, 5/2017

MỤC LỤC

1. Mục tiêu đào tạo	1
2. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo	2
3. Ma trận chương trình đào tạo – chuẩn đầu ra của các học phần	3
4. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp	7
5. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường	7
6. Thời gian đào tạo	7
7. Khối lượng kiến thức toàn khóa	8
8. Đối tượng tuyển sinh.....	8
9. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp	8
10. Thang điểm.....	8
11. Khung chương trình đào tạo.....	8
11.1. Cấu trúc kiến thức và kỹ năng của chương trình đào tạo	8
11.2. Các học phần của chương trình và thời lượng	9
12. Kế hoạch giảng dạy.....	14
13. Mô tả tóm tắt nội dung và khối lượng các học phần	20
13.1. Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác Lênin 1(19200008)-2 tín chỉ	20
13.2. Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác Lênin 2(19200009)-3 tín chỉ.	20
13.3. Tư tưởng Hồ Chí Minh (19200002) - 2 tín chỉ	20
13.4. Đường lối cách mạng của Đảng Cộng Sản Việt nam(19200003)-3 tín chỉ.	21
13.5. Quản trị học (13200001) - 2 tín chỉ.....	21
13.6. Kỹ năng giao tiếp (13200041) - 2 tín chỉ.....	21
13.7. Tâm lý khách du lịch (14200016) - 2 tín chỉ.....	21
13.8. Luật du lịch (14200041) - 2 tín chỉ.....	22
13.9. Pháp luật đại cương (19200004) - 2 tín chỉ	22
13.10. Tiếng Việt thực hành (14200026) - 2 tín chỉ	22
13.11. Soạn thảo văn bản (13200057) - 2 tín chỉ.....	22
13.12. Kỹ năng học tập hiệu quả (13200075) - 2 tín chỉ.....	23
13.13. Anh văn A1 (21200004) - 3 tín chỉ	23
13.14. Anh văn 2 (21200005) - 3 tín chỉ	23
13.15. Anh văn B1 (QTKD15) - 3 tín chỉ	23
13.16. Anh văn B2 (QTKD16) - 3 tín chỉ	24
13.17. Kỹ năng ứng dụng CNTT (0101007557) - 3 tín chỉ.....	24
13.18. Toán cao cấp C1 (18200004) - 3 tín chỉ	25

13.19. Toán cao cấp C2 (Đại số tuyến tính) (18200005) - 2 tín chỉ	25
13.20. Xác suất thống kê (18200007) - 2 tín chỉ	25
13.21. Giáo dục thể chất 1 (17201001) - 2 tín chỉ	25
13.22. Giáo dục thể chất 2 (17201002) - 1 tín chỉ.....	26
13.23. Giáo dục thể chất 3 (17201003) - 2 tín chỉ.....	26
13.24. Giáo dục quốc phòng an ninh 1 (17200004) - 3 tín chỉ.....	27
13.25. Giáo dục quốc phòng an ninh 2 (17200005) - 3 tín chỉ.....	27
13.26. Giáo dục quốc phòng an ninh 3 (17202006) - 2 tín chỉ	28
13.27. Kinh tế học - 3 tín chỉ	28
13.28. Digital Marketing - 3 tín chỉ	28
13.29. Vệ sinh an toàn thực phẩm (22200001) - 2 tín chỉ.....	29
13.30. Nguyên lý kế toán (07200001) - 3 tín chỉ.....	29
13.31. Thống kê ứng dụng trong du lịch - 3 tín chỉ.....	29
13.32. Marketing căn bản - 2 tín chỉ	30
13.33. Tổng quan du lịch (14200001) - 3 tín chỉ.....	30
13.35. Văn hóa ẩm thực - 2 tín chỉ.....	30
13.36. Hành vi người tiêu dùng - 2 tín chỉ	30
13.37. Cơ sở văn hóa Việt Nam - 2 tín chỉ.....	31
13.38. Quản lý chi phí và xây dựng thực đơn - 2 tín chỉ	31
13.39. Quản trị nguồn nhân lực trong du lịch - 3 tín chỉ	31
13.40. Quản trị chiến lược - 3 tín chỉ	31
13.41. Quản trị thương hiệu - 2 tín chỉ.....	31
13.42. Phân tích hoạt động kinh doanh - 3 tín chỉ.....	32
13.43. Phương pháp nghiên cứu trong du lịch - 2 tín chỉ.....	32
13.44. Quản trị chất lượng dịch vụ (13200105) - 3 tín chỉ.....	32
13.45. Kỹ năng đàm phán trong du lịch - 2 tín chỉ.....	33
13.46. Nghệ thuật lãnh đạo (13200007) - 2 tín chỉ.....	33
13.47. Quản trị quan hệ khách hàng (13200098) - 2 tín chỉ.....	33
13.48. Quản trị tác nghiệp và điều hành bếp - 3 tín chỉ.....	33
13.49. Marketing du lịch (14200004) - 2 tín chỉ.....	34
13.50. Quản trị sự kiện (14200019) - 3 tín chỉ	34
13.51. Quản trị kinh doanh nhà hàng (14200059) - 3 tín chỉ	34
13.52. Nghiệp vụ lễ tân (14200056) - 2 tín chỉ.....	34
13.53. Nghiệp vụ Bàn - 2 tín chỉ.....	35
13.54. Thực hành nghiệp vụ Bàn - 1 tín chỉ	35
13.55. Nghiệp vụ Bar - 2 tín chỉ.....	35
13.56. Thực hành nghiệp vụ Bar - 1 tín chỉ	35

13.57. Âm thực Việt Nam - 2 tín chỉ	36
13.58. Thực hành chế biến món Việt - 1 tín chỉ	36
13.59. Âm thực Châu Á - 2 tín chỉ.....	36
13.60. Thực hành kỹ thuật chế biến món Á - 1 tín chỉ.....	36
13.61. Âm thực Châu Âu - 2 tín chỉ.....	37
13.62. Thực hành kỹ thuật chế biến món Âu - 1 tín chỉ	37
13.63. Nghệ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc - 2 tín chỉ.....	37
13.64. Thực hành nghệ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc - 1 tín chỉ.....	37
13.65. Kiến tập (13205096) - 1 tín chỉ.....	38
13.66. Thực tập nghề nghiệp (13205061) - 2 tín chỉ	38
13.67. Thực tập quản lý - 1 tín chỉ.....	38
13.68. Khóa luận tốt nghiệp (13207066) - 8 tín chỉ.....	38
13.69. Quản trị tiệc (14200057) - 2 tín chỉ.....	38
13.70. Quản trị khách sạn - 2 tín chỉ.....	39
13.71. Đồ án tốt nghiệp (13207067) - 4 tín chỉ	39
14. Hướng dẫn thực hiện chương trình.....	39
14.1. Đối với các đơn vị đào tạo	39
14.2. Đối với giảng viên	40
14.3. Kiểm tra, đánh giá	40
14.4. Đối với sinh viên	40
15. ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT	42
15.1. Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác Lê Nin 1.....	42
15.2. Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lê Nin 2	48
15.3. Tư tưởng Hồ Chí Minh	56
15.4. Đường lối cách mạng của Đảng Cộng Sản Việt Nam.....	64
15.5. Quản trị học.....	72
15.6. Kỹ năng giao tiếp.....	84
15.7. Tâm lý khách du lịch	89
15.8. Luật Du lịch.....	95
15.9. Pháp luật đại cương	100
15.11. Soạn thảo văn bản.....	106
15.12. Kỹ năng học tập hiệu quả.....	112
15.13. Anh văn A1	117
15.14. Anh văn A2	123
15.15. Anh văn B1	129
15.16. Anh văn B2	135
15.17. Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin.....	141

15.18. Toán cao cấp C1	152
15.19. Toán cao cấp C2	159
15.20. Xác suất thống kê	166
15.21. Giáo dục thể chất 1	174
15.22. Giáo dục thể chất 2	179
15.23. Giáo dục thể chất 3	184
15.24. Giáo dục quốc phòng an ninh 1.....	189
15.25. Giáo dục quốc phòng an ninh 2.....	197
15.26. Giáo dục quốc phòng an ninh 3.....	207
15.27. Kinh tế học	214
15.28. Digital Marketing	221
15.29. Vệ sinh an toàn thực phẩm.....	225
15.30. Nguyên lý kế toán.....	232
15.31. Thống kê ứng dụng trong Du lịch	238
15.32. Marketing cơ bản.....	245
15.33. Tổng quan du lịch.....	255
15.34. Văn hóa ẩm thực.....	260
15.35. Hành vi người tiêu dùng	265
15.36. Quan hệ công chúng	270
15.37. Cơ sở văn hóa Việt Nam.....	275
15.38. Quản lý chi phí và xây dựng thực đơn.....	281
15.39. Quản trị nguồn nhân lực trong du lịch.....	285
15.40. Quản trị chiến lược	291
15.41. Quản trị thương hiệu.....	297
15.42. Phân tích hoạt động kinh doanh	303
15.43. Phương pháp nghiên cứu trong du lịch.....	309
15.44. Quản trị chất lượng dịch vụ	315
15.45. Kỹ năng đàm phán trong du lịch	322
15.46. Nghệ thuật lãnh đạo	327
15.47. Quản trị quan hệ khách hàng.....	332
15.48. Quản trị tác nghiệp và điều hành bếp	340
15.49. Marketing du lịch	346
15.50. Quản trị sự kiện	351
15.51. Quản trị kinh doanh nhà hàng	357
15.52. Nghiệp vụ lễ tân.....	363
15.53. Nghiệp vụ Bàn.....	370
15.54. Thực hành nghiệp vụ Bàn	376

15.55. Nghiệp vụ Bar	382
15.56. Thực hành nghiệp vụ Bar.....	389
15.57. Ẩm thực Việt Nam	397
15.58. Thực hành chế biến món Việt	402
15.59. Kỹ thuật chế biến món Á	407
15.60. Thực hành chế biến món Á.....	412
15.61. Ẩm thực Châu Âu.....	418
15.62. Thực hành chế biến món Âu	423
15.63. Nghệ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc.....	427
15.64. Thực hành trang trí món ăn và bàn tiệc	432
15.65. Quản trị tiệc.....	437
15.66. Quản trị khách sạn	442

BỘ CÔNG THƯƠNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP.HCM	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM <u>Độc lập - Tự do - Hạnh phúc</u>
---	--

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số: , ngày tháng năm của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh)

Tên chương trình	: Quản trị Nhà hàng & Dịch vụ ăn uống
Tên tiếng Anh	: Restaurant and Catering Management
Trình độ đào tạo	: Đại học
Ngành đào tạo	: Quản trị Nhà hàng và dịch vụ ăn uống
Mã số	: 52340109
Loại hình đào tạo	: Chính quy

1. Mục tiêu đào tạo

Chương trình đào tạo Cử nhân Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống nhằm đáp ứng đầy đủ kiến thức, kỹ năng và thái độ cho người học. Từ đó góp phần nâng cao dân trí, phục vụ yêu cầu phát triển kinh tế xã hội, đảm bảo quốc phòng, an ninh và hội nhập quốc tế. Cụ thể chương trình đáp ứng các mục tiêu sau:

- **Về kiến thức:** Chương trình Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống cung cấp cho sinh viên khối kiến thức đại cương, kiến thức chung của ngành và kiến thức chuyên ngành.

+ Kiến thức đại cương: Gồm các kiến thức về khoa học tự nhiên, khoa học nhân văn, ngoại ngữ, tin học, chính trị và thể chất.

+ Kiến thức ngành: Cung cấp Sinh viên các kiến thức về kinh tế học, quản lý nhà hàng, khách hàng, marketing, quản lý các sự kiện, quản lý nhân sự và quản lý chất lượng dịch vụ, văn hóa ẩm thực, văn hóa du lịch, vệ sinh an toàn thực phẩm.

- **Về kỹ năng:** Chương trình học phát triển các kỹ năng cho sinh viên như:

- + Kỹ năng thuyết trình, giao tiếp, làm việc nhóm hiệu quả
- + Kỹ năng và giải quyết công việc nhanh chóng, hiệu quả.
- + Kỹ năng tự học, nghiên cứu lĩnh vực chuyên môn.
- + Giao tiếp và vận dụng tốt ngoại ngữ vào công việc trong lĩnh vực du lịch, nhà hàng và khách sạn.
- + Vận dụng công nghệ thông tin vào công việc chuyên môn, quản lý, và tìm kiếm tài liệu.
- + Kỹ năng quản lý, tổng hợp, phân tích và giải quyết các vấn đề trong nhà hàng, khách sạn và dịch vụ ăn uống.
- + Lập kế hoạch cho hoạt động kinh doanh và sự kiện của nhà hàng và khách sạn.
- + Các kỹ năng liên quan đến nghiệp vụ bàn, bar, bếp, lễ tân, chế biến món ăn, xây dựng thực đơn.

- **Về thái độ:**

- + Có đạo đức nghề nghiệp, ý thức tổ chức kỷ luật lao động và tôn trọng nội quy của tổ chức.
- + Có ý thức cộng đồng, tác phong làm việc công nghiệp, trách nhiệm công dân, làm việc theo nhóm, làm việc độc lập.
- + Có tinh thần cầu tiến, hợp tác, giúp đỡ đồng nghiệp.
- + Trách nhiệm doanh nghiệp đối với xã hội.

2. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo

- a) Có sức khỏe, phẩm chất đạo đức tốt, kiến thức về pháp luật, lý luận chính trị và xã hội cần thiết để phục vụ cho sự nghiệp công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước. Có hiểu biết về các nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin; Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam; Tư tưởng Hồ Chí Minh; có các kiến thức cơ bản phù hợp với chuyên ngành được đào tạo; đáp ứng yêu cầu xây dựng và bảo vệ Tổ quốc.
- b) Có kiến thức cơ bản khoa học xã hội – nhân văn, văn hóa, ẩm thực, du lịch, khoa học tự nhiên, đáp ứng việc tiếp thu các kiến thức giáo dục chuyên nghiệp và khả năng học tập ở trình độ cao hơn.

- c) Có trình độ tiếng Anh tối thiểu tương đương TOEIC 450. Có kỹ năng ứng dụng Công nghệ thông tin thành thạo.
- d) Có kiến thức và kỹ năng về lãnh đạo, hoạt động hoạch định, tổ chức, điều hành và kiểm tra hoạt động của một doanh nghiệp kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống.
- e) Có kiến thức cơ bản về thu hút, đào tạo phát triển và duy trì nguồn nhân lực bên trong tổ chức; kiến thức về hành vi cá nhân, quan hệ khách hàng, đạo đức kinh doanh và văn hóa tổ chức.
- f) Có kiến thức và kỹ năng về tổ chức sự kiện, quản trị tiệc, quản trị bếp, phân tích tình hình hoạt động kinh doanh, lập chiến lược kinh doanh, xây dựng và đánh giá hệ thống quản trị chất lượng theo tiêu chuẩn ISO 9000, HACCAP, GMP và quản trị chất lượng toàn diện.
- g) Có kiến thức về Marketing của doanh nghiệp; quản trị thương hiệu, phân tích người tiêu dùng; hoạch định sản phẩm dịch vụ; hoạch định giá; hoạch định xúc tiến; tổ chức thực hiện, kiểm tra, đánh giá các hoạt động Marketing của doanh nghiệp kinh doanh nhà hàng dịch vụ và ăn uống.
- h) Có kiến thức và kỹ năng pha chế các loại thức uống có cồn và không cồn.
- i) Có kiến thức và kỹ năng trang trí, chế biến các món ăn Việt, Á, Âu.
- j) Có kiến thức và kỹ năng phục vụ đồ ăn, thức uống trong nhà hàng.
- k) Có kiến thức và kỹ năng đón tiếp khách, đàm phán, giao tiếp trong nhà hàng.

3. Ma trận chương trình đào tạo – chuẩn đầu ra của các học phần

STT	Môn học/Học phần	Chuẩn đầu ra chương trình										
		a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k
1	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 1	x										
2	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 2	x										
3	Tư tưởng Hồ Chí Minh	x										
4	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng Sản Việt nam	x										

STT	Môn học/Học phần	Chuẩn đầu ra chương trình										
		a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k
5	Quản trị học	x	x		x							
6	Kỹ năng giao tiếp											
7	Tâm lý khách du lịch		x									
8	Luật du lịch	x	x									
9	Pháp luật đại cương	x										
10	Tiếng việt thực hành	x										
11	Soạn thảo văn bản	x										
12	Kỹ năng học tập hiệu quả	x										
13	Anh văn A1			x								
14	Anh văn A2			x								
15	Anh văn B1			x								
16	Anh văn B2			x								
17	Kỹ năng ứng dụng CNTT			x								
18	Toán cao cấp C1 (Giải tích 1 và nhiều biến)		x									
19	Toán cao cấp C2 (Đại số tuyến tính)		x									
20	Xác suất thống kê		x									
21	Giáo dục thể chất 1	x										
22	Giáo dục thể chất 2	x										
23	Giáo dục thể chất 3	x										
24	Giáo dục quốc phòng an ninh 1	x										
25	Giáo dục quốc phòng an ninh 2	x										

STT	Môn học/Học phần	Chuẩn đầu ra chương trình										
		a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k
26	Giáo dục quốc phòng an ninh 3	x										
27	Kinh tế học		x									
28	Vệ sinh an toàn thực phẩm		x									
29	Nguyên lý kế toán		x									
30	Thống kê ứng dụng trong du lịch		x									
31	Marketing căn bản							x				
32	Tổng quan du lịch		x									
33	Văn hóa ẩm thực		x									
34	Hành vi người tiêu dùng					x						
35	Quan hệ công chúng											x
36	Cơ sở văn hóa Việt Nam		x									
37	Quản lý chi phí và xây dựng thực đơn						x					
38	Quản trị nguồn nhân lực trong du lịch					x						
39	Quản trị chiến lược						x					
40	Quản trị thương hiệu							x				
41	Phân tích hoạt động kinh doanh						x					
42	Phương pháp nghiên cứu trong du lịch		x									
43	Quản trị chất lượng dịch vụ						x					
44	Kỹ năng đàm phán trong du lịch				x							x
45	Digital Marketing							x				
46	Nghệ thuật lãnh đạo				x							

STT	Môn học/Học phần	Chuẩn đầu ra chương trình										
		a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k
47	Quản trị quan hệ khách hàng					x						
48	Quản trị tác nghiệp và điều hành bếp						x					
49	Marketing du lịch		x					x				
50	Quản trị sự kiện						x					
51	Quản trị kinh doanh nhà hàng				x							
52	Nghiệp vụ lễ tân											x
53	Nghiệp vụ bàn										x	
54	Thực hành nghiệp vụ bàn										x	
55	Nghiệp vụ Bar								x			
56	Thực hành nghiệp vụ Bar								x			
57	Âm thực Việt Nam									x		
58	Thực hành chế biết món Việt									x		
59	Âm thực châu Á									x		
60	Thực hành chế biến món Á									x		
61	Âm thực món Âu									x		
62	Thực hành chế biến món Âu									x		
63	Nghệ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc									x		
64	Thực hành trang trí món ăn và bàn tiệc									x		
65	Kiến tập		x									
66	Thực tập nghề nghiệp		x									
67	Thực tập quản lý		x									

STT	Môn học/Học phần	Chuẩn đầu ra chương trình										
		a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k
68	Khóa luận tốt nghiệp		x									
69	Quản trị tiệc						x					
70	Quản trị khách sạn				x		x					
71	Đồ án chuyên ngành		x									

4. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp, Sinh viên có thể làm được các việc sau:

- Nhân viên phục vụ bàn, bar, các loại tiệc trong khách sạn nhà hàng
- Chuyên viên tổ chức sự kiện ẩm thực trong các nhà hàng, khách sạn
- Quản lý kho hàng thực phẩm và quản lý pha chế; tổ chức huấn luyện cho nhân viên các nghiệp vụ lễ tân, bàn, bar.
- Quản trị nhà hàng; quản trị dịch vụ ẩm thực; quản trị các dịch vụ chăm sóc khách hàng, sales và marketing cho các nhà hàng, khách sạn.
- Chuyên viên tư vấn, tổ chức và điều hành tại các cơ sở kinh doanh ăn uống; chuỗi nhà hàng, chuỗi café cao cấp; trung tâm tổ chức tiệc, hội nghị.
- Chuyên viên trong các cơ quan quản lý Nhà nước về du lịch và khách sạn, hoạch định những chính sách phát triển du lịch và khách sạn ở Việt Nam.
- Tiếp tục theo học tại các bậc học cao hơn trong và ngoài nước.

5. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường

Trên nền tảng các kiến thức và kỹ năng đã được trang bị, Sinh viên sau khi tốt nghiệp có khả năng:

- Tiếp tục học tập lên trình độ sau đại học các ngành thuộc khối kinh tế tại các trường đại học, viện nghiên cứu trong, ngoài nước và có điều kiện liên thông sang các ngành đào tạo khác.
- Tự nghiên cứu, học tập, bổ sung các tri thức và kỹ năng còn thiếu nhằm đáp ứng với yêu cầu của vị trí công việc đảm nhiệm.

6. Thời gian đào tạo

Thời gian đào tạo chương trình là 3,5 năm.

7. Khối lượng kiến thức toàn khóa

Khối lượng kiến thức toàn khóa gồm 120 tín chỉ (Không tính giáo dục thể chất, giáo dục quốc phòng - an ninh).

8. Đối tượng tuyển sinh

Tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương.

9. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp

Theo Quy chế Đào tạo Đại học theo hệ thống tín chỉ (*Ban hành kèm theo Quyết định số 46 ngày 12 tháng 01 năm 2016 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh*).

10. Thang điểm

Theo Quy chế Đào tạo Đại học theo hệ thống tín chỉ (*Ban hành kèm theo Quyết định số 46 ngày 12 tháng 01 năm 2016 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh*).

11. Khung chương trình đào tạo

11.1. Cấu trúc kiến thức và kỹ năng của chương trình đào tạo

TT	Nội dung	Khối lượng (tín chỉ)
1	Kiến thức giáo dục đại cương	40
2	Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp	80
2.1	Kiến thức cơ sở khối ngành, nhóm ngành	3
2.2	Kiến thức cơ sở ngành	15
2.3	Kiến thức chung của ngành	25
2.4	Kiến thức chuyên ngành	25
2.5	Thực tập nghề nghiệp	4
2.6	Khóa luận tốt nghiệp hoặc học bổ sung	8
Tổng khối lượng chương trình		120

11.2. Các học phần của chương trình và thời lượng

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
I. Khối kiến thức giáo dục đại cương			40	
I.1. Các môn lý luận chính trị			10	
1.	19200008	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 1	2(2,0,4)	
2.	19200009	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 2	3(3,0,6)	19200008 (a)
3.	19200002	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2(2,0,4)	
4.	19200003	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng Sản Việt nam	3(3,0,6)	
I.2. Khoa học xã hội nhân văn, quản lý, kỹ năng mềm			8	
I.2.1. Phần bắt buộc			6	
5.	13200001	Quản trị học	2(2,0,4)	
6.	13200041	Kỹ năng giao tiếp	2(2,0,4)	
7.	14200016	Tâm lý khách du lịch	2(2,0,4)	
I.2.2. Phần tự chọn (Chọn một trong các học phần)			2	
8.	14200041	Luật du lịch	2(2,0,4)	
9.	18200016	Pháp luật đại cương	2(2,0,4)	
10.	14200026	Tiếng việt thực hành	2(2,0,4)	
11.	13200057	Soạn thảo văn bản	2(2,0,4)	
12.	13200075	Kỹ năng học tập hiệu quả	2(2,0,4)	

I.3. Ngoại ngữ			12	
13.		Anh văn A1	3(3,0,6)	
14.		Anh văn A2	3(3,0,6)	
15.		Anh văn B1	3(3,0,6)	
16.		Anh văn B2	3(3,0,6)	
I.4. Toán, Tin học			10	
17.	0101007557	Kỹ năng ứng dụng Công nghệ thông tin	3(1,2,6)	
18.	18200004	Toán cao cấp C1	3(3,0,6)	
19.	18200005	Toán cao cấp C2	2(2,0,4)	
20.	18200007	Xác suất thống kê	2(2,0,4)	
I.5. Giáo dục thể chất			0	Không tính tín chỉ tích lũy.
21.	17201001	Giáo dục thể chất 1	2(0,2,4)	
22.	17201002	Giáo dục thể chất 2	1(0,1,2)	
23.	17201003	Giáo dục thể chất 3	2(0,2,4)	
I.6. Giáo dục quốc phòng – an ninh			0	Không tính tín chỉ tích lũy.
24.	17200004	Giáo dục quốc phòng an ninh 1	3(3,0,6)	
25.	17200005	Giáo dục quốc phòng an ninh 2	3(3,0,6)	
26.	17201006	Giáo dục quốc phòng an ninh 3	2(0,2,4)	
II. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp (Kiến thức cơ sở ngành, ngành và chuyên ngành)			80	
II.1. Kiến thức cơ sở ngành			18	

II.1.1. Cơ sở khối ngành, nhóm ngành (bắt buộc)			3	
27.		Kinh tế học	3(3,0,6)	
II.1.2. Cơ sở ngành			15	15
Phần bắt buộc			13	
28.	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2(2,0,4)	
29.	07200001	Nguyên lý kế toán	3(3,0,6)	
30.		Thống kê ứng dụng trong du lịch	3(3,0,6)	
31.	13200004	Marketing căn bản	2(2,0,4)	
32.	14200001	Tổng quan du lịch	3(3,0,6)	
Phần tự chọn (chọn một trong các học phần)			2	
33.	14200018	Văn hóa ẩm thực	2(2,0,4)	
34.	13200058	Kỹ năng đàm phán trong du lịch	2(2,0,4)	
35.	13200012	Quan hệ công chúng	2(2,0,4)	
II.2. Kiến thức ngành			50	
II.2.1. Kiến thức chung của ngành			25	
Phần bắt buộc			23	
36.	14200066	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2(2,0,4)	
37.	11200035	Quản lý chi phí và xây dựng thực đơn	2(2,0,4)	
38.		Quản trị nguồn nhân lực trong du lịch	3(3,0,6)	
39.	13200019	Quản trị chiến lược	3(3,0,6)	
40.	13200021	Quản trị thương hiệu	2(2,0,4)	
41.	13200018	Phân tích hoạt động kinh doanh	3(3,0,6)	
42.	13200111	Phương pháp nghiên cứu trong du lịch	2(2,0,4)	

43.	13200105	Quản trị chất lượng dịch vụ	3(3,0,6)	
44.		Digital Marketing	3(3,0,6)	
Phần tự chọn (chọn một trong ba học phần) <i>(Áp dụng chung cho các chuyên ngành)</i>			2	
45.	13200110	Hành vi người tiêu dùng	2(2,0,4)	
46.	13200098	Quản trị quan hệ khách hàng	2(2,0,4)	
47.	13200007	Nghệ thuật lãnh đạo	2(2,0,4)	
II.2.2. Kiến thức chuyên ngành			25	
Phần bắt buộc			19	
48.		Quản trị tác nghiệp và điều hành bếp	3(3,0,6)	
49.	14200004	Marketing du lịch	2(2,0,4)	
50.		Quản trị sự kiện	3(3,0,6)	
51.	14200059	Quản trị kinh doanh nhà hàng	3(3,0,6)	
52.	14200021	Nghiep vụ lễ tân	2(2,0,4)	
53.		Nghiep vụ Bàn	2(2,0,4)	
54.		Thực hành nghiệp vụ Bàn	1(0,1,2)	
55.		Nghiep vụ Bar	2(2,0,4)	
56.		Thực hành nghiệp vụ Bar	1(0,1,2)	
Phần tự chọn (chọn 2 nhóm trong 4 nhóm)			6	
57.	11200026	Ẩm thực Việt Nam	2(2,0,4)	Nhóm 1
58.	11201027	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam	1(0,1,2)	
59.	11200030	Ẩm thực Châu Á	2(2,0,4)	Nhóm 2
60.	11201031	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Á	1(0,1,2)	

61.	11200028	Âm thực Châu Âu	2(2,0,4)	Nhóm 3
62.	11201029	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Âu	1(0,1,2)	
63.	11200014	Nghệ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc	2(2,0,4)	Nhóm 4
64.		Thực hành trang trí món ăn và bàn tiệc	1(0,1,2)	
II.3. Thực tập nghề nghiệp			4	
65.	13205096	Kiến tập	1	
66.	13205061	Thực tập nghề nghiệp	2	
67.	13205097	Thực tập quản lý	1	
II.4. Khóa luận tốt nghiệp hoặc học bổ sung			8	
68.	13207066	Khóa luận tốt nghiệp	8	
Học bổ sung			8	
69.	14200057	Quản trị tiệc	2(2,0,4)	
70.		Quản trị khách sạn	2(2,0,4)	
71.	13204063	Đồ án tốt nghiệp	4	
Tổng cộng toàn khóa			120	

12. Kế hoạch giảng dạy

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
Học kỳ 1: 19 Tín chỉ				
Học phần bắt buộc			19	
1	17201001	Giáo dục thể chất 1	2(0,2,4)	Không tính tín chỉ tích lũy
2	17200005	Giáo dục quốc phòng an ninh 1	3(3,0,6)	Không tính tín chỉ tích lũy
3		Anh văn A1	3(3,0,6)	
4	19200001	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 1	2(2,0,4)	
5	14200001	Tổng quan du lịch	3(3,0,6)	
6	13200041	Kỹ năng giao tiếp	2(2,0,4)	
7	13200005	Toán cao cấp C2	2(2,0,4)	
8	13200001	Quản trị học	2(2,0,4)	
Học kỳ 2: 22 Tín chỉ				
Học phần bắt buộc			22	
1	17201002	Giáo dục thể chất 2	1(0,1,2)	Không tính tín chỉ tích lũy
2	21200001	Anh văn A2	3(3,0,6)	

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
3	19200009	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 2	3(3,0,6)	
4	0101007557	Kỹ năng ứng dụng CNTT	3(1,2,6)	
5	18200007	Xác suất thống kê	2(2,0,4)	
6	18200004	Toán cao cấp C1	3(3,0,6)	
7	14200016	Tâm lý khách du lịch	2(2,0,4)	
8	13200004	Marketing căn bản	2(2,0,4)	
9	13200002	Kinh tế học	3(3,0,6)	
Học kỳ 3: 19 Tín chỉ				
Học phần bắt buộc			17	
1		Anh văn B1	3(3,0,6)	
2	19200002	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2(2,0,4)	
3	07200001	Nguyên lý kế toán	3(3,0,6)	
4	14200066	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2(2,0,4)	
5	13200005	Digital Marketing	3(3,0,6)	
6	13200003	Thống kê ứng dụng trong du lịch	3(3,0,6)	
7	13205096	Kiến tập	1	

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
Học phần tự chọn <i>(Sinh viên chọn một trong các học phần sau)</i>			2	
1	14200018	Văn hóa ẩm thực	2(2,0,4)	
2	13200058	Kỹ năng đàm phán trong du lịch	2(2,0,4)	
3	13200012	Quan hệ công chúng	2(2,0,4)	
Học kỳ 4: 22 Tín chỉ				
Học phần bắt buộc			16	
1	22300001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2(2,0,4)	
2	17200004	Giáo dục quốc phòng an ninh 2	3(3,0,6)	Không tính tín chỉ tích lũy
3	19200003	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng Sản Việt Nam	3(3,0,6)	
4	13200015	Quản trị nguồn nhân lực trong du lịch	3(3,0,6)	
5	13200111	Phương pháp nghiên cứu trong du lịch	2(2,0,4)	
6		Nghị quyết vụ Bàn	2 (2,0,4)	
7		Thực hành nghị quyết vụ Bàn	1(0,1,2)	
Học phần tự chọn <i>(Sinh viên chọn 2 nhóm trong 4 nhóm học phần sau)</i>			6	

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
1	11200026	Ẩm thực Việt Nam	2(2,0,4)	Nhóm 1
2	11201027	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam	1(0,1,2)	
1	11200030	Ẩm thực châu Á	2(2,0,4)	Nhóm 2
2	11201031	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Á	1(0,1,2)	
1	11200028	Ẩm thực châu Âu	2(2,0,4)	Nhóm 3
2	11201029	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Âu	1(0,1,2)	
1	11200014	Nghệ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc	2(2,0,4)	Nhóm 4
2		Thực hành trang trí món ăn và bàn tiệc	1(0,1,2)	
Học kỳ 5: 19 Tín chỉ				
Học phần bắt buộc			17	
1	17201003	Giáo dục thể chất 3	2(0,2,4)	Không tín tín chỉ tích lũy
2	11200035	Quản lý chi phí và xây dựng thực đơn	2(2,0,4)	
3	14200004	Marketing du lịch	2(2,0,4)	
4	14200021	Nghiep vụ lễ tân	2(2,0,4)	

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
5	13200019	Quản trị chiến lược	3(3,0,6)	
6	13200018	Phân tích hoạt động kinh doanh	3(3,0,6)	
7		Nghiệp vụ Bar	2 (2,0,4)	
8		Thực hành nghiệp vụ Bar	1 (0,1,2)	
Học phần tự chọn (Sinh viên chọn 1 trong 3 học phần sau)			2	
1	13200110	Hành vi người tiêu dùng	2(2,0,4)	
2	13200098	Quản trị quan hệ khách hàng	2(2,0,4)	
3	13200007	Nghệ thuật lãnh đạo	2(2,0,4)	
Học kỳ 6: 21 Tín chỉ				
Học phần bắt buộc			19	
1	17201006	Giáo dục quốc phòng an ninh 3	2(0,2,4)	Không tính tín chỉ tích lũy
2		Anh văn B2	3(3,0,6)	
3	14200065	Quản trị sự kiện	3(3,0,6)	
4	14200059	Quản trị kinh doanh nhà hàng	3(3,0,6)	
5	13200021	Quản trị thương hiệu	2(2,0,4)	

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
6	13200105	Quản trị chất lượng dịch vụ	3(3,0,6)	
7		Quản trị tác nghiệp và điều hành bếp	3(3,0,6)	
Học phần tự chọn (Sinh viên chọn một trong các học phần sau)			2	
1	14200041	Luật Du lịch	2(2,0,4)	
2	18200016	Pháp luật đại cương	2(2,0,4)	
3	14200026	Tiếng Việt thực hành	2(2,0,4)	
4	13200057	Soạn thảo văn bản	2(2,0,4)	
5	13200075	Kỹ năng học tập hiệu quả	2(2,0,4)	
Học kỳ 7: 11 Tín chỉ				
Học phần bắt buộc				
1	13205061	Thực tập nghề nghiệp	2	
2	13205097	Thực tập quản lý	1	
Khóa luận tốt nghiệp			8	
1	13207062	Khóa luận tốt nghiệp	8	
Hoặc học bổ sung			8	
1	14200057	Đồ án tốt nghiệp	4	

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
2	13200112	Quản trị tiệc	2(2,0,4)	
3		Quản trị khách sạn	2(2,0,4)	

13. Mô tả tóm tắt nội dung và khối lượng các học phần

13.1. Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác Lênin 1(19200008)-2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Hệ thống kiến thức về thế giới quan và phương pháp luận của chủ nghĩa Mác-Lênin.
- Học thuyết về chủ nghĩa duy vật lịch sử.

13.2. Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác Lênin2(19200009)-3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Học thuyết kinh tế của Chủ nghĩa Mác-Lênin về phương thức sản xuất Tư bản chủ nghĩa.
- Khái quát những nội dung cơ bản thuộc lý luận của Chủ nghĩa Mác-Lênin về chủ nghĩa xã hội và chủ nghĩa xã hội hiện thực và triển vọng.

13.3. Tư tưởng Hồ Chí Minh (19200002) - 2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Khái quát về cơ sở, quá trình hình thành và phát triển Tư tưởng Hồ Chí Minh.
- Những nội dung cơ bản của Tư tưởng Hồ Chí Minh về vấn đề dân tộc và cách mạng giải phóng dân tộc, về chủ nghĩa xã hội và con đường quá độ lên chủ nghĩa xã hội ở Việt Nam, về Đảng Cộng sản Việt Nam, về đại đoàn kết dân tộc và đoàn kết quốc tế, về dân chủ và xây dựng nhà nước của dân, do dân, vì dân và về văn hoá, đạo đức và xây dựng con người mới.

13.4. Đường lối cách mạng của Đảng Cộng Sản Việt nam(19200003)-3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Sự ra đời của Đảng Cộng sản Việt Nam – chủ thể hoạch định đường lối cách mạng Việt Nam.
- Quá trình hình thành, bổ sung và phát triển đường lối cách mạng của Đảng.
- Nghiên cứu một số lĩnh vực cơ bản của thời kỳ đổi mới và kết quả thực hiện đường lối cách mạng của Đảng trong tiến trình cách mạng Việt Nam.

13.5. Quản trị học (13200001) - 2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Quản trị và nhà quản trị.
- Môi trường và tổ chức.
- Hoạch định và chiến lược.
- Quản trị nguồn nhân lực.
- Quản lý nhóm làm việc.
- Quản trị sự thay đổi.

13.6. Kỹ năng giao tiếp (13200041) - 2 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Khái quát chung về giao tiếp.
- Cấu trúc của giao tiếp.
- Các kỹ năng giao tiếp cơ bản.
- Văn hóa giao tiếp của người Việt Nam & người nước ngoài trong thời đại toàn cầu hóa.

13.7. Tâm lý khách du lịch (14200016) - 2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Khái quát đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch.
- Giới thiệu tâm lý khách du lịch theo châu lục (Á, Âu, Phi, Mỹ Latinh).
- Tâm lý của khách du lịch theo quốc gia, dân tộc.
- Tâm lý khách du lịch theo nghề nghiệp.

- Những đặc điểm tâm lý của người lao động trong du lịch: thái độ, tình cảm, xúc cảm... trong quan hệ đồng nghiệp và khi phục vụ du khách.
- Nghệ thuật giao tiếp trong công việc nói riêng và giao tiếp thành công trong mọi mặt của đời sống hàng ngày nói chung.

13.8. Luật du lịch (14200041) - 2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung

- Những vấn đề chung về Luật du lịch
- Quy chế pháp lý về khách du lịch và kinh doanh du lịch
- Quy chế pháp lý về hướng dẫn viên du lịch
- Hợp đồng trong lĩnh vực du lịch

13.9. Pháp luật đại cương (19200004) - 2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Lý luận chung về nhà nước và pháp luật.
- Một số chế định cơ bản của một số ngành luật trong hệ thống pháp luật Việt Nam như: Luật hiến pháp, Luật dân sự và Luật tố tụng dân sự, Luật hôn nhân và gia đình, Luật hình sự và Luật tố tụng hình sự, Luật Thương mại, Luật lao động.

13.10. Tiếng Việt thực hành (14200026) - 2 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Chữ viết và chuẩn chính tả.
- Những vấn đề cơ bản về từ tiếng Việt.
- Sử dụng dấu câu.
- Câu và các phương thức liên kết câu.
- Đoạn văn – cơ sở tạo lập văn bản.

13.11. Soạn thảo văn bản (13200057) - 2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Khái quát về văn bản.
- Văn bản khoa học.
- Văn bản hành chính – công vụ.
- Kỹ năng soạn thảo văn bản.

13.12. Kỹ năng học tập hiệu quả (13200075) - 2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Xây dựng sự tự tin.
- Lập kế hoạch học tập.
- Kỹ năng tìm kiếm thông tin, đọc và ghi chép.
- Kỹ năng học nhóm, kỹ năng thuyết trình.

13.13. Anh văn A1 (21200004) - 3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Chương trình này bao gồm 06 bài học từ bài 1 đến bài 6. Mỗi bài học gồm một phần từ vựng, một phần hướng dẫn ngữ pháp rõ ràng và cụ thể, các bài tập ngữ pháp, và một bài kiểm tra nhỏ (Mini test) để giúp sinh viên làm quen với hình thức đánh giá của bài thi TOEIC do ETS tổ chức.
- Những kỹ năng giao tiếp tiếng Anh: Nghe, Nói, Đọc, Viết theo định hướng TOEIC đạt mức độ tương đương tiền trung cấp (Pre-intermediate). Từ kiến thức đã học, người học có thể tự học và nghiên cứu để nâng cao trình độ của mình, phục vụ cho công việc sau này.

13.14. Anh văn 2 (21200005) - 3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Chương trình này bao gồm 06 bài học từ bài 7 đến bài 12. Mỗi bài học gồm một phần từ vựng, một phần hướng dẫn ngữ pháp rõ ràng và cụ thể, các bài tập ngữ pháp, và một bài kiểm tra nhỏ (Mini test) để giúp sinh viên làm quen với hình thức đánh giá của bài thi TOEIC do ETS tổ chức.
- Những kỹ năng giao tiếp tiếng Anh: Nghe, Nói, Đọc, Viết theo định hướng TOEIC đạt mức độ tương đương tiền trung cấp (Pre-intermediate). Từ kiến thức đã học, người học có thể tự học và nghiên cứu để nâng cao trình độ của mình, phục vụ cho công việc sau này.

13.15. Anh văn B1 (QTKD15) - 3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Chương trình này bao gồm 06 bài học từ bài 1 đến bài 6. Mỗi bài học với chủ đề riêng bao gồm nội dung về từ vựng và ngữ pháp.
- Chương trình này được xây dựng dựa trên phương pháp giao tiếp, tập trung vào những kỹ năng giao tiếp tiếng Anh: Nghe, Nói, Đọc, Viết, trong đó nhấn mạnh hai kỹ năng nghe và nói trong các tình huống xã hội, đạt mức độ tương đương tiền trung cấp (Pre-intermediate).

13.16. Anh văn B2 (QTKD16) - 3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Chương trình này bao gồm 06 bài học từ bài 7 đến bài 12. Mỗi bài học với chủ đề riêng bao gồm nội dung về từ vựng và ngữ pháp.
- Chương trình này được xây dựng dựa trên phương pháp giao tiếp, tập trung vào những kỹ năng giao tiếp tiếng Anh: Nghe, Nói, Đọc, Viết, trong đó nhấn mạnh hai kỹ năng nghe và nói trong các tình huống xã hội, đạt mức độ tương đương trung cấp (Intermediate).

13.17. Kỹ năng ứng dụng CNTT (0101007557) - 3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về công nghệ thông tin: Các khái niệm cơ bản, các thành phần của hệ thống máy tính, mạng máy tính và Internet, các ứng dụng của Công nghệ thông tin – Truyền thông, vấn đề bản quyền, bảo vệ dữ liệu.
- Hệ điều hành: Tổng quan về hệ điều hành, làm việc với hệ điều hành Windows, làm việc với một số phần mềm ứng dụng thông dụng, sử dụng tiếng Việt.
- Xử lý văn bản cơ bản: Giới thiệu chung về Ms Word, định dạng văn bản, làm việc với các đối tượng đồ họa, bảng biểu, bảo mật tài liệu, in ấn.
- Sử dụng bảng tính cơ bản: Làm quen với màn hình giao diện Ms Excel 2010, Workbook, Worksheet, thực hiện lưu trữ, tạo và định dạng bảng tính, định dạng số liệu, tính toán trên dữ liệu, sắp xếp, tìm kiếm, trích lọc, biểu diễn dữ liệu, chèn đồ thị, đồ họa, thiết lập trang in và chọn lựa các chức năng in phù hợp với mục đích người dùng.

- Sử dụng trình chiếu cơ bản: Tổng quan về Ms PowerPoint 2010, tạo bài thuyết trình cơ bản, làm việc với bảng biểu, biểu đồ, các đối tượng đồ họa và đa phương tiện, hoàn thiện bản trình chiếu.
- Sử dụng Internet: Sử dụng trình duyệt Web, các dịch vụ cơ bản trên Internet (WWW, Email, Search Engine), các ứng dụng của Google.

13.18. Toán cao cấp C1 (18200004) - 3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Giới hạn dãy số, hàm số.
- Đạo hàm và vi phân của hàm số.
- Tích phân bất định, xác định và suy rộng; ứng dụng của tích phân.
- Phép tính vi phân hàm nhiều biến số.
- Lý thuyết chuỗi.

13.19. Toán cao cấp C2 (Đại số tuyến tính) (18200005) - 2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Ma trận - Định thức.
- Hệ phương trình đại số tuyến tính.
- Không gian véc tơ R^n .
- Phép biến đổi tuyến tính.
- Dạng toàn phương.

13.20. Xác suất thống kê (18200007) - 2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Lý thuyết xác suất, biến ngẫu nhiên rời rạc và một số luật phân phối xác suất
- Lý thuyết mẫu và các bài toán cơ bản của thống kê như ước lượng về một trung bình và một tỷ lệ, kiểm định giả thuyết về một trung bình và một tỷ lệ.
- Hồi quy và tương quan

13.21. Giáo dục thể chất 1 (17201001) - 2 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Khái quát về môn Điền kinh.
- Kỹ thuật chạy cự ly ngắn.

- Kỹ thuật chạy cự ly trung bình.
- Kỹ thuật nhảy xa kiểu ngồi.
- Bài thể dục phát triển chung: 30 động tác.

13.22. Giáo dục thể chất 2 (17201002) - 1 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

Môn bóng chuyền:

- Lịch sử phát triển môn bóng chuyền.
- Một số điều luật cơ bản.
- Kỹ thuật chuyền bóng.
- Kỹ thuật đệm bóng.
- Kỹ thuật phát bóng cao tay (nam).
- Kỹ thuật phát bóng thấp tay (nữ).
- Phương pháp tổ chức thi đấu và trọng tài.

Môn bơi lội

- Đặc điểm của môn bơi lội.
- Một số điều luật cơ bản.
- Làm quen với nước.
- Phương pháp hô hấp (thở nước) .
- Kỹ thuật làm nổi, lướt nước.
- Kỹ thuật bơi trườn sấp.
- Một số phương pháp tự cứu trong bơi lội.
- Phương pháp tổ chức thi đấu và trọng tài.

13.23. Giáo dục thể chất 3 (17201003) - 2 tín chỉ

Học phần này sinh viên lựa chọn 1 trong 2 môn thể thao (Võ thuật hoặc Cầu lông) để tham gia luyện tập (chú ý nên lựa chọn các môn thể thao phù hợp với ngành nghề mình đang theo học).

Môn Cầu lông:

- Lịch sử phát triển môn cầu lông.
- Một số điều luật cơ bản.
- Kỹ thuật cầm vợt.

- Kỹ thuật cầm cầu.
- Kỹ thuật di chuyển.
- Phương pháp giao cầu và đỡ giao cầu.
- Một số phương pháp tấn công cơ bản.
- Phương pháp tổ chức thi đấu và trọng tài.

Môn Teakwondo:

- Lịch sử phát triển môn Teakwondo.
- Một số điều luật cơ bản.
- Kỹ thuật đứng tấn.
- Kỹ thuật đâm.
- Kỹ thuật đỡ.
- Kỹ thuật đá.
- Bài quyền số 1.
- Phương pháp tổ chức thi đấu và trọng tài.

13.24. Giáo dục quốc phòng an ninh 1 (17200004) - 3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Những vấn đề cơ bản Học thuyết Mac – Lenin, tư tưởng Hồ Chí Minh về chiến tranh, quân đội và bảo vệ Tổ quốc.
- Xây dựng nền quốc phòng toàn dân, an ninh nhân dân.
- Các quan điểm của Đảng về chiến tranh nhân dân.
- Xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân.
- Kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường củng cố quốc phòng, an ninh.
- Nghệ thuật quân sự Việt Nam qua các thời kỳ.

13.25. Giáo dục quốc phòng an ninh 2 (17200005) - 3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Phòng chống chiến lược “diễn biến hòa bình” bạo loạn, lật đổ...
- Phòng chống địch tiến công bằng vũ khí, công nghệ cao.
- Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên.
- Xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia.
- Một số vấn đề dân tộc, tôn giáo...

- An ninh quốc gia, trật tự an toàn xã hội.
- Xây dựng phong trào toàn dân bảo vệ an ninh quốc gia.
- Phòng chống tội phạm, tệ nạn xã hội.

13.26. Giáo dục quốc phòng an ninh 3 (17202006) - 2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Điều lệnh đội ngũ tay không.
- Điều lệnh đội ngũ đơn vị.
- Sử dụng bản đồ.
- Địa hình quân sự.
- Giới thiệu vũ khí bộ binh.
- Băng bó vết thương chiến tranh.
- Một số kỹ năng cơ bản thực hành bắn súng tiểu liên AK.
- Huấn luyện những động tác cơ bản chiến thuật chiến đấu bộ binh và các tư thế vận động trên chiến trường.
- Cách quan sát phát hiện mục tiêu, lợi dụng địa hình, địa vật của các nhân trong chiến đấu.

13.27. Kinh tế học - 3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Tổng quan về kinh tế học.
- Cung - cầu, giá cả thị trường.
- Lý thuyết về sự lựa chọn của người tiêu dùng.
- Lý thuyết về sản xuất và chi phí.
- Thị trường cạnh tranh hoàn hảo.
- Thị trường cạnh tranh không hoàn hảo.
- Cung - cầu thị trường lao động.
- Tổng cung – tổng cầu.
- Thất nghiệp, lạm phát.

13.28. Digital Marketing - 3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Các khái niệm chung về Digital
- Ý tưởng sáng tạo lớn.
- Lập kế hoạch Digital Marketing
- Các công cụ Digital Marketing.
- Các nội dung cơ bản của Digital Marketing.

13.29. Vệ sinh an toàn thực phẩm (22200001) - 2 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Những mối nguy trong sản xuất thực phẩm.
- Điều kiện và phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Một số văn bản pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm ở Việt Nam.

13.30. Nguyên lý kế toán (07200001) - 3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Những vấn đề chung về kế toán.
- Bảng cân đối kế toán – Báo cáo kết quả kinh doanh.
- Tài khoản – Ghi sổ kép.
- Kế toán các nghiệp vụ chủ yếu của quá trình sản xuất kinh doanh trong doanh nghiệp.
- Sổ kế toán – Các hình thức kế toán.

13.31. Thống kê ứng dụng trong du lịch - 3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Lý thuyết mẫu, ước lượng tham số, kiểm định giả thuyết, hồi qui và tương quan tuyến tính, các chỉ số và dự báo trên chuỗi thời gian.
- Công thức ước lượng điểm và ước lượng khoảng của tỷ lệ, trung bình và phương sai. Phân biệt được khoảng tin cậy và giá trị của khoảng tin cậy.
- Các loại giả thiết và đối thiết của bài toán kiểm định giả thiết, hiểu được sai lầm loại 1, sai lầm loại 2 và mức ý nghĩa của miền tiêu chuẩn.

13.32. Marketing căn bản - 2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Những vấn đề tổng quan về Marketing.
- Môi trường Marketing
- Hành vi khách hàng trong marketing
- Nghiên cứu Marketing
- Phân khúc thị trường, lựa chọn thị trường mục tiêu, định vị trong thị trường

Các chiến lược marketing: Chiến lược sản phẩm, chiến lược định giá, chiến lược phân phối, chiến lược xúc tiến.

13.33. Tổng quan du lịch (14200001) - 3 tín chỉ

Học phần bao gồm các nội dung sau:

- Một số khái niệm cơ bản về du lịch.
- Các loại hình du lịch và sản phẩm du lịch.
- Các điều kiện phát triển du lịch.
- Tính thời vụ trong du lịch.
- Tác động của du lịch đến các lĩnh vực kinh tế - xã hội và môi trường.
- Cơ hội việc làm trong du lịch.

13.35. Văn hóa ẩm thực - 2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Khái quát chung về văn hoá & văn hoá ẩm thực.
- Văn hóa ẩm thực Việt Nam.
- Văn hóa ẩm thực các nước.
- Văn hóa ẩm thực theo tôn giáo.

13.36. Hành vi người tiêu dùng - 2 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về hành vi người tiêu dùng là người tiêu dùng và tầm quan trọng của việc nghiên cứu hành vi người tiêu dùng
- Những nhân tố tác động đến quá trình ra quyết định mua sắm của khách hàng người tiêu dùng

- Những ảnh hưởng của hành vi người tiêu dùng đối với chiến lược marketing.
- Tiến trình ra quyết định mua của người tiêu dùng.

13.37. Cơ sở văn hóa Việt Nam - 2 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Những thành tố nội sinh - những nền văn minh đặc sắc
- Phật giáo và Đạo giáo trong văn hóa Việt Nam
- Nho giáo với quá trình tham gia vào đời sống văn hóa và tư tưởng ở Việt Nam
- Những thành tựu huy hoàng của văn hóa dân gian
- Cuộc tiếp xúc Đông - Tây và một số vấn đề về văn hóa Việt Nam cận đại

13.38. Quản lý chi phí và xây dựng thực đơn - 2 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Quản lý chi phí ẩm thực
- Thực đơn
- Quy trình xây dựng thực đơn

13.39. Quản trị nguồn nhân lực trong du lịch - 3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Các vấn đề tổng quan về quản trị nhân lực.
- Các chức năng, cơ cấu bộ máy, thông tin và quyết định.
- Cán bộ quản trị doanh nghiệp trong kinh tế thị trường.

13.40. Quản trị chiến lược - 3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Các kiến thức cơ bản về quản trị chiến lược trong doanh nghiệp.
- Công việc nội dung của hình thành, thực thi chiến lược.
- Các công cụ được sử dụng để phân tích, lựa chọn chiến lược kinh doanh.

13.41. Quản trị thương hiệu - 2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Giới thiệu về thương hiệu
- Xây dựng thương hiệu

- Tạo dựng giá trị thương hiệu
- Định vị thương hiệu
- Xây dựng chiến lược thương hiệu

13.42. Phân tích hoạt động kinh doanh - 3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Đối tượng và phương pháp phân tích hoạt động kinh doanh.
- Phân tích tình hình sản xuất
- Phân tích các yếu tố sản xuất
- Phân tích giá thành sản phẩm
- Phân tích tình hình tiêu thụ và lợi nhuận

13.43. Phương pháp nghiên cứu trong du lịch - 2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Cách xác định vấn đề nghiên cứu, cấu trúc của bài nghiên cứu khoa học.
- Kiến thức xây dựng mô hình và thang đo trong nghiên cứu trong lĩnh vực du lịch.
- Các phương pháp nghiên cứu trong du lịch.
- Thiết kế nghiên cứu trong du lịch.
- Cách chọn mẫu tin cậy cho một nghiên cứu.
- Cách thu thập dữ liệu và đo lường trong nghiên cứu định lượng.
- Các kiểm định thống kê, phân tích tin cậy, phân tích nhân tố và phân tích hồi quy.

13.44. Quản trị chất lượng dịch vụ (13200105) - 3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về chất lượng
- Quản lý chất lượng
- Quản lý chất lượng dịch vụ
- Đánh giá chất lượng dịch vụ
- Các kỹ thuật và công cụ quản lý chất lượng
- Hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn ISO 9001: 2008
- Quản lý chất lượng toàn diện – TQM

13.45. Kỹ năng đàm phán trong du lịch - 2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Khái quát về đàm phán
- Chiến lược và chiến thuật đàm phán
- Cách truyền đạt trong quá trình đàm phán
- Phát hiện và sử dụng ưu thế trong đàm phán

13.46. Nghệ thuật lãnh đạo (13200007) - 2 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về lãnh đạo: các khái niệm về lãnh đạo, các đặc điểm công việc của nhà lãnh đạo, phân biệt lãnh đạo với quản lý, phân biệt lãnh đạo được bổ nhiệm và lãnh đạo thực sự.
- Nghiên cứu lãnh đạo theo đặc điểm của nhà lãnh đạo.
- Nghiên cứu lãnh đạo theo kỹ năng của nhà lãnh đạo.
- Quyền lực của nhà lãnh đạo và chiến lược gây ảnh hưởng.
- Các phong cách lãnh đạo, ảnh hưởng của các phong cách lãnh đạo, và cách thức sử dụng hiệu quả các phong cách lãnh đạo.
- Các lý thuyết về lãnh đạo theo tình huống

13.47. Quản trị quan hệ khách hàng (13200098) - 2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về Quản trị quan hệ khách hàng; Dịch vụ khách hàng trong quản trị quan hệ khách hàng; Chiến lược quản trị quan hệ khách hàng
- Quản trị và chia sẻ cơ sở dữ liệu khách hàng; Tác động của CRM tới chiến lược marketing và bán hàng; Quản trị sự xung đột và duy trì sự hài lòng của khách hàng; Kiểm tra, đánh giá, và điều chỉnh hoạt động quản trị quan hệ khách hàng

13.48. Quản trị tác nghiệp và điều hành bếp - 3 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Khái quát về quản trị sản xuất và tác nghiệp.
- Những vấn đề chung về quản trị bộ phận chế biến món ăn

- Lập kế hoạch cho hoạt động bếp: trang thiết bị và dụng cụ, lập thực đơn, sắp xếp nhân sự, quy trình hoạt động bếp.
- Kiểm soát chi phí trong bếp: các nguyên nhân có thể tạo sự chênh lệch chi phí giữa định mức đưa ra và thực tế, kiểm soát vận hành (mua hàng, nhập hàng, tồn trữ, xuất hàng, sản xuất, phục vụ).
- Quản lý và kiểm soát vệ sinh trong bếp

13.49. Marketing du lịch (14200004) - 2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Kiến thức về marketing du lịch và sự vận dụng chúng vào thực tiễn doanh nghiệp và nghiên cứu marketing, môi trường marketing và thị trường các doanh nghiệp.
- Vai trò của marketing trong du lịch, những chiến lược cũng như những công cụ để hoạch định marketing mix cho sản phẩm du lịch

13.50. Quản trị sự kiện (14200019) - 3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Giới thiệu khái quát về hoạt động tổ chức sự kiện, tầm quan trọng của hoạt động tổ chức sự kiện đối với phát triển du lịch.
- Giới thiệu các quy trình, kỹ thuật hoạch định và tổ chức sự kiện.
- Thực hành các thao tác lên kế hoạch ngân sách và lập kế hoạch tổ chức sự kiện.
- Thực hành kỹ năng tổ chức thực hiện chương trình và quản lý diễn biến của sự kiện.
- Thực hành kỹ năng đánh giá hiệu quả công tác tổ chức và thực hiện chương trình.

13.51. Quản trị kinh doanh nhà hàng (14200059) - 3 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Giới thiệu khái quát tổ chức kinh doanh nhà hàng
- Cơ sở vật chất kỹ thuật của nhà hàng
- Tổ chức bộ máy và nhân lực của nhà hàng
- Tổ chức kinh doanh của nhà hàng
- Phân tích hoạt động kinh doanh trong nhà hàng

13.52. Nghiệp vụ lễ tân (14200056) - 2 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Khái quát chung về bộ phận Lễ tân trong Khách sạn
- Tổ chức hoạt động trước khi khách tới Khách sạn
- Tổ chức hoạt động đón tiếp khách tại Khách sạn
- Tổ chức hoạt động phục vụ khách trong thời gian lưu trú tại Khách sạn
- Tổ chức hoạt động tiễn khách tại Khách sạn

13.53. Nghiệp vụ Bàn - 2 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về phục vụ ăn uống
- Các yêu cầu đối với nhân viên phục vụ
- Kiến thức và kỹ năng phục vụ ăn uống
- Các hoạt động tác nghiệp

13.54. Thực hành nghiệp vụ Bàn - 1 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Kỹ thuật gấp và trải khăn bàn ăn, kiến thức về cách thức gấp khăn ăn, boxing bàn buffet.
- Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu, Á theo thực đơn đặt trước, thực đơn gọi món.
- Quy trình phục vụ rượu vang, phục vụ ăn tại bàn và trên xe đẩy.
- Kỹ thuật giao tiếp với khách hàng

13.55. Nghiệp vụ Bar - 2 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Khái quát về bar và quản lý bar .
- Kiến thức về thức uống không cồn.
- Kiến thức về thức uống có cồn.
- Kỹ thuật pha chế thức uống.

13.56. Thực hành nghiệp vụ Bar - 1 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Thao tác cơ bản trong pha chế thức uống
- Kỹ thuật pha chế một số loại thức uống từ trái cây
- Kỹ thuật pha chế một số loại thức uống từ trái cây

- Kỹ thuật pha chế một số loại mocktail
- Kỹ thuật pha chế một số loại cocktail thông dụng

13.57. Ẩm thực Việt Nam - 2 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về nguyên liệu
- Thiết bị, dụng cụ chế biến món ăn
- Kỹ thuật sơ chế nguyên liệu
- Kỹ thuật chế biến món ăn

13.58. Thực hành chế biến món Việt - 1 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Kỹ thuật chế biến một số món ăn truyền thống miền Bắc
- Kỹ thuật chế biến một số món ăn truyền thống miền Trung
- Kỹ thuật chế biến một số món ăn truyền thống miền Nam
- Kỹ thuật một số món ăn Việt Nam đương đại

13.59. Ẩm thực Châu Á - 2 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Khái quát văn hóa ẩm thực Châu Á
- Giới thiệu dụng cụ và trang thiết bị
- Những kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn Châu Á
- Phương pháp làm chín cơ bản trong chế biến món ăn Châu Á
- Giới thiệu món ăn một số nước trong khu vực Châu Á

13.60. Thực hành kỹ thuật chế biến món Á - 1 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Món ăn Trung Quốc
- Món ăn Ấn Độ
- Món ăn In-đô-nê-xi-a.
- Món ăn Nhật Bản
- Món ăn Hàn Quốc
- Món ăn Malaysia – Singapore

- Món ăn Thái Lan
- Món ăn Trung Quốc
- Món ăn Nhật Bản.
- Món ăn Malaysia - Singapore

13.61. Ẩm thực Châu Âu - 2 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Khái quát về ẩm thực Châu Âu
- Kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn Châu Âu
- Những nền văn hóa ẩm thực tiêu biểu của Châu Âu

13.62. Thực hành kỹ thuật chế biến món Âu - 1 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Kỹ thuật chế biến món ăn Pháp
- Kỹ thuật chế biến món ăn Ý
- Kỹ thuật chế biến món ăn Tây Ban Nha
- Kỹ thuật chế biến món ăn Đức
- Kỹ thuật chế biến món ăn Nga

13.63. Nghệ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc - 2 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về trang trí ứng dụng
- Nguyên liệu trang trí và phương pháp bảo quản
- Dụng cụ tĩa trang trí và phương pháp sử dụng
- Các kỹ thuật cắt tĩa cơ bản
- Kỹ thuật trang trí ứng dụng

13.64. Thực hành nghệ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc - 1 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Kỹ thuật tĩa hoa cơ bản
- Kỹ thuật tĩa hoa dạng khối
- Kỹ thuật tĩa gia cầm, chim muôn và cá
- Kỹ thuật tĩa giỏ hoa trang trí

- Kỹ thuật điêu khắc trên dừa hấu
- Kỹ thuật kết mẫu tía trang trí bàn tiệc

13.65. Kiến tập (13205096) - 1 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Tìm hiểu thực tế và tham quan công việc tại các doanh nghiệp hoặc đơn vị về các vấn đề quản trị, marketing, du lịch.
- Báo cáo thu hoạch đối chiếu giữa lý luận với thực tiễn quan sát hay được trực tiếp tham gia thực hiện tại doanh nghiệp.

13.66. Thực tập nghề nghiệp (13205061) - 2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Tìm hiểu thực tế và làm quen công việc tại các doanh nghiệp hoặc đơn vị về các vấn đề quản trị, marketing, du lịch.
- Sinh viên có thể đóng vai trò là một nhà quản trị tại đơn vị thực tập. Sau khi kết thúc thực tập sinh viên phải viết báo cáo thực tập hoặc làm khóa luận tốt nghiệp để trình bày các vấn đề cần giải quyết, giải pháp lựa chọn, kết quả thực tập, kết luận.

13.67. Thực tập quản lý - 1 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Thực hành quản lý trên các phần mềm mô phỏng.
- Thực hành quản lý tại các Doanh nghiệp nhỏ và các dự án nhỏ.

13.68. Khóa luận tốt nghiệp (13207066) - 8 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung: Các đề tài nghiên cứu ứng dụng để giải quyết một vấn đề cụ thể mang tính thực tế liên quan đến ngành Quản trị nhà hàng và các dịch vụ ăn uống.

13.69. Quản trị tiệc (14200057) - 2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về dịch vụ tiệc
- Lên Kế hoạch tổ chức và điều hành tiệc
- Quản lý chi phí và doanh thu tiệc

- Tổ chức phục vụ các loại tiệc

13.70. Quản trị khách sạn - 2 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Giới thiệu tổng quan về kinh doanh khách sạn.
- Cơ sở vật chất kỹ thuật và quy trình đầu tư xây dựng khách sạn
- Tổ chức bộ máy và nhân lực của khách sạn
- Tổ chức kinh doanh lưu trú của khách sạn
- Tổ chức kinh doanh ăn uống của khách sạn
- Marketing trong kinh doanh khách sạn
- Quản lý chất lượng dịch vụ của khách sạn
- Phân tích kết quả kinh doanh và tài chính của khách sạn.

13.71. Đồ án tốt nghiệp (13207067) - 4 tín chỉ

Đồ án tốt nghiệp giúp sinh viên:

- Rèn luyện kỹ năng làm việc nhóm, giao tiếp, phân tích, xây dựng kế hoạch tiến độ thực hiện công việc, biết cách viết báo cáo.
- Rèn luyện tính tự chủ và tinh thần trách nhiệm trong công việc.
- Biết phân tích đánh giá công việc, kết quả của đồ án trên các phương diện.
- Biết xây dựng giải pháp và thực hiện giải pháp trong điều kiện cụ thể vấn đề chuyên ngành nghiên cứu.
- Hoàn thiện kỹ năng viết báo cáo và trình bày báo cáo.

14. Hướng dẫn thực hiện chương trình

Khi thực hiện chương trình đào tạo cần chú ý đến một số vấn đề như sau:

14.1. Đối với các đơn vị đào tạo

Phải nghiên cứu chương trình đào tạo để tổ chức thực hiện đúng yêu cầu về nội dung của chương trình.

Phân công giảng viên phụ trách từng học phần và cung cấp chương trình chi tiết cho giảng viên để đảm bảo ổn định kế hoạch giảng dạy.

Chuẩn bị thật kỹ đội ngũ cố vấn học tập, yêu cầu cố vấn học tập phải hiểu cặn kẽ toàn bộ chương trình đào tạo theo học chế tín chỉ để hướng dẫn sinh viên đăng ký các học phần.

Chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu tham khảo, cơ sở vật chất, để đảm bảo thực hiện tốt chương trình.

Cần chú ý đến tính logic của việc truyền đạt và tiếp thu các mảng kiến thức, quy định các học phần tiên quyết của các học phần bắt buộc và chuẩn bị giảng viên để đáp ứng yêu cầu giảng dạy các học phần tự chọn.

14.2. Đối với giảng viên

Khi giảng viên được phân công giảng dạy một hoặc nhiều đơn vị học phần cần phải nghiên cứu kỹ nội dung đề cương chi tiết từng học phần để chuẩn bị bài giảng và các phương tiện đồ dùng dạy học phù hợp.

Giảng viên phải chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu học tập cung cấp cho sinh viên trước một tuần để Sinh viên chuẩn bị trước khi lên lớp.

Tổ chức cho Sinh viên các buổi Semina, chú trọng đến việc tổ chức học nhóm và hướng dẫn Sinh viên làm tiểu luận, đồ án, giảng viên xác định các phương pháp truyền thụ; thuyết trình tại lớp, hướng dẫn thảo luận, giải quyết những vấn đề tại lớp, tại xưởng, tại phòng thí nghiệm và hướng dẫn sinh viên viết thu hoạch.

14.3. Kiểm tra, đánh giá

Giảng viên và cố vấn học tập phải kiểm soát được suốt quá trình học tập của sinh viên, kể cả ở trên lớp và ở nhà.

Việc kiểm tra, đánh giá học phần là một công cụ quan trọng cần phải được tổ chức thường xuyên để góp phần nâng cao chất lượng đào tạo, nên giảng viên phải thực hiện theo đúng theo quy chế của học chế tín chỉ.

Giảng viên phải kiên quyết ngăn chặn và chống gian lận trong tổ chức thi cử, kiểm tra và đánh giá.

14.4. Đối với sinh viên

Phải tham khảo ý kiến tư vấn của cố vấn học tập để lựa chọn học phần cho phù hợp với tiến độ.

- Phải nghiên cứu chương trình học tập trước khi lên lớp để dễ tiếp thu bài giảng.

Phải đảm bảo đầy đủ thời gian lên lớp để nghe hướng dẫn bài giảng của Giảng viên.

Tự giác trong khâu tự học và tự nghiên cứu, đồng thời tích cực tham gia học tập theo nhóm, tham dự đầy đủ các buổi Semina.

Tích cực khai thác các tài nguyên trên mạng và trong thư viện của trường để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và làm đồ án tốt nghiệp.

Thực hiện nghiêm túc quy chế thi cử, kiểm tra, đánh giá.

15. ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Tên học phần : NHỮNG NGUYÊN LÝ CƠ BẢN CỦA CHỦ NGHĨA MAC LENIN 1

2. Mã học phần : 192000008

3. Số tín chỉ : 2 (2,0,4)

4. Loại học phần : Bắt buộc

5. Đối tượng học : Sinh viên đại học chính quy năm 1

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Phan Thị Ngọc Uyên	ThS. Kinh tế chính trị	Khoa LLCT
2	Phạm Xuân An	CN. Triết học	Khoa LLCT
3	Nguyễn Thị Tường Duy	ThS. Triết học	Khoa LLCT
4	Huỳnh Tuấn Linh	ThS. Triết học	Khoa LLCT
5	Phan Xuân Cường	ThS. Kinh tế chính trị	Khoa LLCT
6	Phan Thị Thu Thúy	ThS. Kinh tế chính trị	Khoa LLCT

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không

- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

Đạt được một hệ thống kiến thức cơ bản về nội dung của chủ nghĩa Mác – Lênin, bao gồm:

- + Khái quát những nội dung cơ bản về thế giới quan và phương pháp luận của chủ nghĩa Mác-Lênin.
- + Chủ nghĩa duy vật biện chứng
- + Phép biện chứng duy vật
- + Chủ nghĩa duy vật lịch sử

-Về kĩ năng:

- + Rèn luyện kỹ năng vận dụng chủ nghĩa Mác – Lênin vào thực tiễn cuộc sống.
- + Xác lập cơ sở lý luận cơ bản nhất để từ đó có thể tiếp cận được nội dung môn học Tư tưởng Hồ Chí Minh và Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam, hiểu biết nền tảng tư tưởng của Đảng.
- + Hình thành thế giới quan khoa học, nhân sinh quan và phương pháp luận chung nhất để tiếp cận các khoa học chuyên ngành được đào tạo.

- Về thái độ:

- + Định hướng cho SV ý thức học tập, làm theo chủ nghĩa Mác – Lênin và tư tưởng Hồ Chí Minh.
- + Xây dựng được niềm tin, lý tưởng cách mạng.
- + Tin tưởng vào sự lãnh đạo của Đảng Cộng Sản Việt Nam và con đường đi lên xã hội chủ nghĩa của Việt Nam

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Nhập môn những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác-Lênin
- Vấn đề cơ bản của Triết học: mối quan hệ giữa vật chất và ý thức
- Những nguyên lý cơ bản của phép biện chứng duy vật: Nguyên lý về mối liên hệ phổ biến và nguyên lý về sự phát triển

- Các quy luật cơ bản của phép biện chứng duy vật: Quy luật chuyển hóa từ những sự thay đổi về lượng thành những sự thay đổi về chất và ngược lại; Quy luật thống nhất và đấu tranh giữa các mặt đối lập; Quy luật phủ định của phủ định.

- Những nội dung cơ bản của chủ nghĩa duy vật lịch sử: Vai trò của sản xuất vật chất và quy luật quan hệ sản xuất phù hợp với trình độ phát triển của lực lượng sản xuất; Biện chứng của cơ sở hạ tầng và kiến trúc thượng tầng; Tồn tại xã hội quyết định ý thức xã hội và tính độc lập tương đối của ý thức xã hội; Hình thái kinh tế - xã hội và quá trình lịch sử - tự nhiên của sự phát triển các hình thái kinh tế - xã hội.

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1]. Bộ Giáo dục và Đào tạo, *Giáo trình Những Nguyên lý cơ bản của Chủ nghĩa Mác-Lênin*, Nxb.Chính trị quốc gia, Hà Nội, 2009.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Hội đồng Trung ương chỉ đạo biên soạn giáo trình quốc gia các bộ môn khoa học Mác – Lênin, *Giáo trình Chủ nghĩa xã hội khoa học*, Nxb.Chính trị quốc gia, Hà Nội, 2008

[2] Hội đồng Trung ương chỉ đạo biên soạn giáo trình quốc gia các bộ môn khoa học Mác – Lênin, *Giáo trình các môn Triết học Mác-Lênin*, Nxb.Chính trị quốc gia, Hà Nội, 2005.

[3] Hội đồng Trung ương chỉ đạo biên soạn giáo trình quốc gia các bộ môn khoa học Mác – Lênin, *Giáo trình Kinh tế chính trị Mác-Lênin*, Nxb.Chính trị quốc gia, Hà Nội, 2005

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình: Điểm kiểm tra giữa học phần: 30%
- Điểm thi kết thúc học phần: 70% (trắc nghiệm, từ chương 1 đến chương 4)

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Nhập môn những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác-Lênin	6	2	0	0	0	4
2	Chương 2: Chủ nghĩa duy vật biện chứng	24	8	0	0	0	16
3	Chương 3: Phép biện chứng duy vật	30	10	0	0	0	20
4	Chương 4: Chủ nghĩa duy vật lịch sử	30	10	0	0	0	20
Tổng		90	30	0	0	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:**Chương 1: Nhập môn những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác-Lênin**

1.1. Khái lược về chủ nghĩa Mác-Lênin

1.2. Đối tượng, mục đích và yêu cầu về phương pháp học tập, nghiên cứu những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác-Lênin

Chương 2: Chủ nghĩa duy vật biện chứng

2.1. Chủ nghĩa duy vật và chủ nghĩa duy vật biện chứng

2.2. Quan điểm duy vật biện chứng về vật chất, ý thức và mối quan hệ giữa vật chất và ý thức

Chương 3: Phép biện chứng duy vật

3.1. Phép biện chứng và phép biện chứng duy vật

3.2..Các nguyên lý cơ bản của phép biện chứng duy vật

3.3. Các cặp phạm trù cơ bản của phép biện chứng duy vật

3.4. Các quy luật cơ bản của phép biện chứng duy vật

3.4.1. Quy luật chuyển hóa từ những sự thay đổi về lượng thành những sự thay đổi về chất và ngược lại

3.4.2. Quy luật thống nhất và đấu tranh giữa các mặt đối lập

3.4.3. Quy luật phủ định của phủ định

3.5. Lý luận nhận thức duy vật biện chứng

3.5.1. Thực tiễn, nhận thức và vai trò của thực tiễn với nhận thức

3.5.2. Con đường biện chứng của sự nhận thức chân lý

Chương 4: Chủ nghĩa duy vật lịch sử

4.1. Vai trò của sản xuất vật chất và quy luật quan hệ sản xuất phù hợp với trình độ phát triển của lực lượng sản xuất

4.2. Biện chứng của cơ sở hạ tầng và kiến trúc thượng tầng

4.3. Tồn tại xã hội quyết định ý thức xã hội và tính độc lập tương đối của ý thức xã hội

4.4. Hình thái kinh tế - xã hội và quá trình lịch sử - tự nhiên của sự phát triển các hình thái kinh tế - xã hội

4.4.1. Khái niệm, kết cấu hình thái kinh tế - xã hội

4.4.2. Quá trình lịch sử - tự nhiên của sự phát triển các hình thái kinh tế - xã hội

4.5. Vai trò của đấu tranh giai cấp và cách mạng xã hội đối với sự vận động, phát triển của xã hội có đối kháng giai cấp

4.6. Quan điểm của chủ nghĩa duy vật lịch sử về con người và vai trò sáng tạo lịch sử của quần chúng nhân dân

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

– Phấn, bảng, micro, projector, laptop.

– Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

– Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018

– Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

– Thời gian kiểm tra và thi:

+ Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9

+ Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 17

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Tên học phần : NHỮNG NGUYÊN LÝ CƠ BẢN CỦA CHỦ NGHĨA MÁC – LENIN 2

2. Mã học phần : 19200009

3. Số tín chỉ : 3 (3,0,6)

4. Loại học phần : Bắt buộc

5. Đối tượng học : Dành cho sinh viên đại học năm thứ 1

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Phan Xuân Cường	ThS. Kinh tế chính trị	Khoa LLCT
2	Phạm Xuân An	CN. Triết học	Khoa LLCT
3	Nguyễn Thị Tường Duy	ThS. Triết học	Khoa LLCT
4	Huỳnh Tuấn Linh	ThS. Triết học	Khoa LLCT
5	Phan Thị Ngọc Uyên	ThS. Kinh tế chính trị	Khoa LLCT
6	Phan Thị Thu Thúy	ThS. Kinh tế chính trị	Khoa LLCT

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 45 tiết
- Tự học : 90 tiết
- Lý thuyết : 45 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Bố trí học năm thứ nhất trình độ đào tạo đại học khối không chuyên ngành Mác-Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh. Là môn học đầu tiên của chương trình các môn Lý luận chính trị.
- Học phần trước: không

- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được thế giới quan và phương pháp luận khoa học của chủ nghĩa Mác - Lênin.

+ Trình bày được những nội dung cơ bản của chủ nghĩa duy vật biện chứng và phép biện chứng duy vật.

+ Trình bày được những nội dung cơ bản của lý luận nhận thức duy vật biện chứng.

+ Trình bày được những quy luật chi phối sự vận động và phát triển của xã hội.

- Về kỹ năng:

+ Có khả năng vận dụng các kiến thức đã học để giải thích và bình luận các hiện tượng mang tính phổ quát diễn ra trong lĩnh vực tự nhiên, xã hội và tư duy.

+ Có khả năng vận dụng các kiến thức đã học để hiểu, giải thích và bình luận được các vấn đề kinh tế, chính trị, xã hội trong nước và quốc tế.

+ Có khả năng vận dụng những kiến thức đã học vào nghiên cứu môn tư tưởng Hồ Chí Minh, môn đường lối cách mạng của ĐCS Việt Nam và các môn khoa học pháp lý.

+ Hình thành kỹ năng tư duy logic, khoa học.

+ Phát triển các kỹ năng phân tích, so sánh, tổng hợp, hệ thống hóa các vấn đề khoa học đặc biệt có ý nghĩa quan trọng đối với việc nghiên cứu các môn khoa học pháp lý.

+ Hình thành và phát triển các kỹ năng cộng tác, làm việc nhóm.

+ Phát triển kỹ năng lập luận, thuyết trình

- Về thái độ:

+ Học tập các nguyên lý của chủ nghĩa Mác - Lênin giúp sinh viên có động cơ học tập đúng đắn, thái độ nghiêm túc trong rèn luyện đạo đức công dân, ý thức nghề nghiệp của người lao động tương lai. Để đạt được mục đích đó người học cần chú ý liên hệ từng nguyên lý, có ý thức trách nhiệm trong học tập, rèn luyện, từng bước vận dụng vào đời sống, xây dựng tập thể, góp phần lớn nhất vào sự nghiệp đẩy mạnh công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước.

+ Có ý thức bảo vệ, phổ biến những nguyên lý cơ bản của Chủ nghĩa Mác - Lênin, đấu tranh chống những quan điểm sai trái.

+ Có ý thức, thái độ đúng đắn trong việc thực hiện đường lối, chính sách, pháp luật của Đảng và Nhà nước.

+ Tăng cường bản lĩnh chính trị, tính chủ động, tự tin cho sinh viên.

+ Củng cố niềm tin vào con đường mà Đảng, Bác Hồ và nhân dân ta đã chọn, từ đó góp phần tích cực vào công cuộc xây dựng CNXH ở nước ta

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

Học phần Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác-Lênin 2 là học phần tiếp theo của học phần Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác-Lênin 1, gồm 6 chương, chia làm hai phần (phần thứ hai và phần thứ ba). Phần thứ hai có 3 chương, trình bày ba nội dung trọng tâm thuộc học thuyết kinh tế của chủ nghĩa Mác-Lênin về phương thức sản xuất tư bản chủ nghĩa. Phần thứ ba có 3 chương, trong đó có 2 chương khái quát những nội dung cơ bản thuộc lý luận của chủ nghĩa Mác-Lênin về chủ nghĩa xã hội và 1 chương khái quát chủ nghĩa xã hội hiện thực và triển vọng.

11. Nhiệm vụ của sinh viên:

Theo Quy chế đào tạo Đại học và cao đẳng hệ chính qui 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*)

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp: 75 % tính theo số tiết lên lớp
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.
- Chuẩn bị nội dung thảo luận
- Khác: theo yêu cầu của giảng viên

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1]. Bộ Giáo dục và Đào tạo, **Giáo trình Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác-Lênin**, Nhà xuất bản Chính trị Quốc gia, 2011.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Hội đồng Trung ương chỉ đạo biên soạn giáo trình quốc gia các bộ môn khoa học Mác – Lênin, ***Giáo trình Chủ nghĩa xã hội khoa học***, Nxb.Chính trị quốc gia, Hà Nội, 2008

[2]. Hội đồng Trung ương chỉ đạo biên soạn giáo trình quốc gia các bộ môn khoa học Mác – Lênin, Tư tưởng Hồ Chí Minh: Giáo trình các môn Triết học Mác-Lênin, Kinh tế chính trị Mác-Lênin, Chủ nghĩa xã hội khoa học do Bộ Giáo dục và Đào tạo trực tiếp chỉ đạo, tổ chức biên soạn.

[3]. Các tài liệu phục vụ dạy và học Chương trình lý luận chính trị do Bộ Giáo dục và Đào tạo trực tiếp chỉ đạo, tổ chức biên soạn.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:
 - + Điểm thái độ học tập: 00%
 - + Điểm tiểu luận: 20%
 - + Điểm kiểm tra giữa học phần: 30%
- Điểm thi kết thúc học phần: 50%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 5: Học thuyết giá trị	36	12	0	0	0	24
2	Chương 6: Học thuyết giá trị thặng dư nghiệp và tài sản doanh nghiệp	36	12	0	0	0	24
3	Chương 7: Học thuyết về tư bản độc quyền và chủ nghĩa tư bản độc quyền nhà nước	18	6	0	0	0	12
4	Chương 8: Sứ mệnh của giai cấp	18	6	0	0	0	12

	công nhân và cách mạng xã hội chủ nghĩa						
5	Chương 9: Những vấn đề chính trị- xã hội có tính quy luật trong tiến trình cách mạng xã hội chủ nghĩa	18	6	0	0	0	12
6	Chương 10: Chủ nghĩa xã hội hiện thực và triển vọng	9	3	0	0	0	6
Tổng		135	45	0	0	0	90

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 5: Học thuyết giá trị

5.1. Điều kiện ra đời, đặc trưng và ưu thế của sản xuất hàng hóa

5.1.1. Điều kiện ra đời của sản xuất hàng hóa

5.1.2. Đặc trưng và ưu thế của sản xuất hàng hóa

5.2. Hàng hóa

5.2.1. Hàng hóa và hai thuộc tính của hàng hóa

5.2.2. Tính chất hai mặt của sản xuất hàng hóa

5.2.3. Lượng giá trị hàng hóa và các nhân tố ảnh hưởng đến lượng giá trị hàng hóa

5.3. Tiền tệ

5.3.1. Lịch sử phát triển của hình thái giá trị và bản chất của tiền tệ

5.3.2. Chức năng của tiền tệ

5.4. Quy luật giá trị

5.4.1. Nội dung của quy luật giá trị

5.4.2. Tác động của quy luật giá trị

Chương 6: Học thuyết giá trị thặng dư

6.1. Sự chuyển hóa của tiền tệ thành tư bản

6.1.1. Công thức chung của tư bản

6.1.2. Mâu thuẫn của công thức chung của tư bản

6.1.3. Hàng hóa sức lao động và tiền công trong chủ nghĩa tư bản

6.2. Sự sản xuất ra giá trị thặng dư

6.2.1. Sự thống nhất giữa quá trình sản xuất ra giá trị sử dụng và quá trình sản xuất ra giá trị thặng dư

6.2.2. Tư bản bất biến và tư bản khả biến

6.2.3. Tỷ suất giá trị thặng dư và khối lượng giá trị thặng dư

6.2.4. Hai phương pháp sản xuất giá trị thặng dư và giá trị thặng dư siêu ngạch

6.2.5. Sản xuất ra giá trị thặng dư – quy luật kinh tế tuyệt đối của chủ nghĩa TB

6.3. Sự chuyển hóa của giá trị thặng dư thành tư bản – tích lũy tư bản

6.3.1. Thực chất và động cơ của tích lũy tư bản

6.3.2. Những nhân tố ảnh hưởng quy mô tích lũy tư bản

6.3.3. Quy luật chung của tích lũy tư bản

6.4. Quá trình lưu thông của tư bản và giá trị thặng dư

6.4.1. Tuần hoàn và chu chuyển tư bản

6.4.2. Tư bản cố định và tư bản lưu động

6.5. Các hình thái biểu hiện của tư bản và giá trị thặng dư

6.5.1. Chi phí sản xuất tư bản chủ nghĩa. Lợi nhuận và tỷ suất lợi nhuận

6.5.2. Lợi nhuận bình quân và giá cả sản xuất

6.5.3. Sự chuyển hóa từ giá trị hàng hóa thành giá cả sản xuất

6.5.4. Sự phân chia giá trị thặng dư giữa các hình thái tư bản

Chương 7: Học thuyết về tư bản độc quyền và chủ nghĩa tư bản độc quyền NN

7.1. Chủ nghĩa tư bản độc quyền

7.1.1. Bước chuyển từ chủ nghĩa tư bản tự do cạnh tranh sang chủ nghĩa tư bản độc quyền

7.1.2. Năm đặc điểm kinh tế cơ bản của chủ nghĩa tư bản độc quyền

7.1.3. Sự hoạt động của quy luật giá trị và quy luật giá trị thặng dư trong giai đoạn chủ nghĩa tư bản độc quyền

7.2. Chủ nghĩa tư bản độc quyền nhà nước

7.2.1. Nguyên nhân ra đời và bản chất của chủ nghĩa tư bản độc quyền nhà nước

7.2.2. Những biểu hiện của chủ nghĩa tư bản độc quyền nhà nước

7.3. Đánh giá chung về vai trò và giới hạn lịch sử của chủ nghĩa tư bản

7.3.1. Vai trò của chủ nghĩa tư bản so với sự phát triển của nền sản xuất xã hội

7.3.2. Giới hạn lịch sử của chủ nghĩa tư bản

Chương 8: Sứ mệnh lịch sử của giai cấp công nhân và cách mạng xã hội chủ nghĩa

8.1. Sứ mệnh lịch sử của giai cấp công nhân

8.1.1. Giai cấp công nhân và sứ mệnh lịch sử của giai cấp công nhân

8.1.2. Điều kiện khách quan quy định sứ mệnh lịch sử của giai cấp công nhân

8.1.3. Vai trò của Đảng Cộng sản trong quá trình thực hiện sứ mệnh lịch sử của giai cấp công nhân

8.2. Cách mạng xã hội chủ nghĩa

8.2.1. Cách mạng xã hội chủ nghĩa và nguyên nhân của nó

8.2.2. Mục tiêu, động lực và nội dung của cách mạng xã hội chủ nghĩa

8.2.3. Liên minh giữa giai cấp công nhân với giai cấp nông dân trong cách mạng xã hội chủ nghĩa

8.3. Hình thái kinh tế - xã hội cộng sản chủ nghĩa

8.3.1. Xu thế tất yếu của sự ra đời hình thái kinh tế - xã hội cộng sản chủ nghĩa

8.3.2. Các giai đoạn phát triển của hình thái kinh tế - xã hội cộng sản chủ nghĩa

Chương 9: Những vấn đề chính trị - xã hội có tính quy luật trong tiến trình cách mạng xã hội chủ nghĩa

9.1. Xây dựng nền tảng chủ nghĩa và nhà nước xã hội chủ nghĩa

9.1.1. Xây dựng nền dân chủ xã hội chủ nghĩa

9.1.2. Xây dựng nhà nước xã hội chủ nghĩa

9.2. Xây dựng nền văn hóa xã hội chủ nghĩa

9.2.1. Khái niệm nền văn hóa xã hội chủ nghĩa

9.2.2. Nội dung và phương thức xây dựng nền văn hóa xã hội chủ nghĩa

9.3. Giải quyết vấn đề dân tộc và tôn giáo

9.3.1. Vấn đề dân tộc và nguyên tắc cơ bản của chủ nghĩa Mác-Lênin trong việc giải quyết các vấn đề dân tộc

9.3.2. Vấn đề tôn giáo và nguyên tắc cơ bản của chủ nghĩa Mác-Lênin trong việc giải quyết các vấn đề tôn giáo

Chương 10: Chủ nghĩa xã hội hiện thực và triển vọng

10.1. Chủ nghĩa xã hội hiện thực

10.1.1. Cách mạng Tháng Mười Nga và mô hình chủ nghĩa xã hội thực hiện đầu tiên trên thế giới

10.1.2. Sự ra đời của hệ thống các nước xã hội chủ nghĩa và những thành tựu của nó

10.2. Sự khủng hoảng, sụp đổ của mô hình chủ nghĩa xã hội Xô viết và nguyên nhân của nó

10.2.1. Sự khủng hoảng, sụp đổ của mô hình chủ nghĩa xã hội Xô viết

10.2.2. Nguyên nhân dẫn đến khủng hoảng, sụp đổ của mô hình chủ nghĩa xã hội Xô viết

10.3. Triển vọng của chủ nghĩa xã hội

10.3.1. Chủ nghĩa tư bản không phải là tương lai của xã hội loài người

10.3.2. Chủ nghĩa xã hội là tương lai của xã hội loài người

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

– Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018

– Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9
 - + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 17

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Tên học phần : TƯ TƯỞNG HỒ CHÍ MINH

2. Mã học phần : 19200002

3. Số tín chỉ : 2 (2,0,4)

4. Loại học phần : Bắt buộc

5. Đối tượng học : Sinh viên đại học chính quy

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Phạm Ngọc Dũng	CN Lịch sử	Khoa QTKD-DL
2	Nguyễn Thị Tường Duy	Thạc sỹ	Khoa LLCT
3	Huỳnh Tuấn Linh	Thạc sỹ KTCT	Khoa LLCT
4	Nguyễn Thị Tú Trinh	Thạc sỹ KTCT	Khoa LLCT

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

- + Cơ sở, quá trình hình thành và phát triển Tư tưởng Hồ Chí Minh.
- + Tư tưởng Hồ Chí Minh về vấn đề dân tộc và cách mạng giải phóng dân tộc.

+ Tư tưởng Hồ Chí Minh về chủ nghĩa xã hội và con đường quá độ lên chủ nghĩa xã hội ở Việt Nam.

+ Tư tưởng Hồ Chí Minh về Đảng Cộng sản Việt Nam.

+ Tư tưởng Hồ Chí Minh về đại đoàn kết dân tộc và đoàn kết quốc tế.

+ Tư tưởng Hồ Chí Minh về dân chủ và xây dựng nhà nước của dân, do dân, vì dân.

+ Tư tưởng Hồ Chí Minh về văn hoá, đạo đức và xây dựng con người mới

- Về kĩ năng:

+ Rèn luyện kỹ năng vận dụng tư tưởng Hồ Chí Minh vào trong thực tiễn cuộc sống.

+ Phân tích, kế thừa tinh hoa văn hóa dân tộc và trí tuệ thời đại trong đời sống xã hội.

+ Vận dụng tư tưởng Hồ Chí Minh về văn hoá, đạo đức để rèn luyện những phẩm chất đạo đức tốt đẹp của người công dân trong thời đại mới.

- Về thái độ:

+ Định hướng cho SV ý thức học tập, làm theo tư tưởng Hồ Chí Minh.

+ Nâng cao niềm tin yêu của SV đối với Chủ tịch Hồ Chí Minh, niềm tự hào về những giá trị truyền thống của dân tộc và nhân loại.

+ Tin tưởng vào sự lãnh đạo của Đảng Cộng Sản Việt Nam và con đường đi lên xã hội chủ nghĩa của Việt Nam.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Cơ sở, quá trình hình thành và phát triển Tư tưởng Hồ Chí Minh.

- Những nội dung cơ bản của Tư tưởng Hồ Chí Minh về vấn đề dân tộc và cách mạng giải phóng dân tộc; Về chủ nghĩa xã hội và con đường quá độ lên chủ nghĩa xã hội ở Việt Nam; Về Đảng Cộng sản Việt Nam; về đại đoàn kết dân tộc và đoàn kết quốc tế; Về dân chủ và xây dựng nhà nước của dân, do dân, vì dân; Về văn hoá, đạo đức và xây dựng con người mới.

11. Nhiệm vụ của học viên:

– Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.

– Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.

- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

- [1]. Bộ Giáo dục và đào tạo, ***Giáo trình Tư tưởng Hồ Chí Minh***, NXB. Chính trị quốc gia, Hà Nội, 2008.
- [2]. Trường Đại học Công nghiệp thực phẩm TPHCM, Khoa Lý luận chính trị, ***Bài giảng Tư tưởng Hồ Chí Minh***, Tài liệu lưu hành nội bộ, 2012.

12.2. Tài liệu tham khảo:

- [1]. Bộ Giáo dục và đào tạo, ***Kể chuyện Bác Hồ T1,T2,T3***, NXB.Giáo dục, Hà Nội 2003.
- [2]. Hội đồng TW chỉ đạo biên soạn giáo trình quốc gia các môn KH Mác – Lênin, TT. Hồ Chí Minh, ***Giáo trình Tư tưởng Hồ Chí Minh***, NXB.Chính trị quốc gia, Hà Nội, 2010.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:
 - + Điểm thái độ học tập: 00%
 - + Điểm tiểu luận: 30%
 - + Điểm kiểm tra giữa học phần: 00%
- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương mở đầu: Đối tượng, phương pháp nghiên cứu và ý nghĩa học tập môn Tư tưởng Hồ Chí Minh	3	1	0	0	0	2

2	Chương 1: Cơ sở, quá trình hình thành và phát triển tư tưởng Hồ Chí Minh	15	5	0	0	0	10
3	Chương 2: Tư tưởng Hồ Chí Minh về vấn đề dân tộc và cách mạng giải phóng dân tộc	18	6	0	0	0	12
4	Chương 3: Tư tưởng Hồ Chí Minh về chủ nghĩa xã hội và con đường quá độ lên chủ nghĩa xã hội ở Việt Nam	6	2	0	0	0	4
5	Chương 4: Tư tưởng Hồ Chí Minh về Đảng Cộng sản Việt Nam	6	2	0	0	0	4
6	Chương 5: Tư tưởng Hồ Chí Minh về đại đoàn kết dân tộc và đoàn kết quốc tế	12	4	0	0	0	8
7	Chương 6: Tư tưởng Hồ Chí Minh về dân chủ và xây dựng nhà nước của dân, do dân, vì dân	6	2	0	0	0	4
8	Chương 7: Tư tưởng Hồ Chí Minh về văn hoá, đạo đức và xây dựng con người mới	24	8	0	0	0	16
Tổng		90	30	0	0	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương mở đầu: Đối tượng, phương pháp nghiên cứu và ý nghĩa học tập môn tư tưởng Hồ Chí Minh

1. Đối tượng nghiên cứu

1.1. Khái niệm tư tưởng và tư tưởng Hồ Chí Minh

1.2. Đối tượng của môn học tư tưởng Hồ Chí Minh

- 1.3. Mối quan hệ của môn học với các môn lý luận chính trị khác
- 2. Phương pháp nghiên cứu
 - 2.1. Cơ sở phương pháp luận
 - 2.2. Các phương pháp cụ thể
- 3. Ý nghĩa của việc học tập môn học đối với sinh viên
 - 3.1. Nâng cao năng lực tư duy lý luận và phương pháp công tác
 - 3.2. Bồi dưỡng phẩm chất đạo đức cách mạng và rèn luyện bản lĩnh chính trị

Chương 1: Cơ sở, quá trình hình thành và phát triển tư tưởng Hồ Chí Minh

- 1.1. Cơ sở hình thành tư tưởng Hồ Chí Minh
 - 1.1.1. Cơ sở khách hàng
 - 1.1.2. Nhân tố chủ quan
- 1.2. Quá trình hình thành và phát triển tư tưởng Hồ Chí Minh
 - 1.2.1. Thời kỳ trước năm 1911: Hình thành tư tưởng yêu nước và chí hướng cứu nước
 - 1.2.2. Thời kỳ từ 1911 – 1920: Tìm thấy con đường cứu nước, giải phóng dân tộc
 - 1.2.3. Thời kỳ từ 1921-1930: Hình thành cơ bản tư tưởng về cách mạng Việt Nam
 - 1.2.4. Thời kỳ 1930-1945: Vượt qua thử thách, kiên trì giữ vững lập trường cách mạng
 - 1.2.5. Thời kỳ từ 1945-1969: Tư tưởng Hồ Chí Minh tiếp tục phát triển, hoàn thiện
- 1.3. Giá trị tư tưởng Hồ Chí Minh
 - 1.3.1. Tư tưởng Hồ Chí Minh soi sáng con đường giải phóng và phát triển dân tộc
 - 1.3.2. Tư tưởng Hồ Chí Minh đối với sự phát triển thế giới

Chương 2: Tư tưởng Hồ Chí Minh về vấn đề dân tộc và cách mạng giải phóng dân tộc

- 2.1. Tư tưởng Hồ Chí Minh về vấn đề dân tộc
 - 2.1.1. Vấn đề dân tộc thuộc địa
 - 2.1.2. Mối quan hệ giữa vấn đề dân tộc và vấn đề giai cấp

2.2. Tư tưởng Hồ Chí Minh về cách mạng giải phóng dân tộc

2.2.1. Mục tiêu của cách mạng giải phóng dân tộc

2.2.2. Cách mạng giải phóng dân tộc muốn thắng lợi phải đi theo con đường cách mạng vô sản

2.2.3. Cách mạng giải phóng dân tộc trong thời đại mới phải do Đảng Cộng sản lãnh đạo

2.2.4. Lực lượng của cách mạng giải phóng dân tộc bao gồm toàn dân tộc

2.2.5. Cách mạng giải phóng dân tộc cần được tiến hành chủ động, sáng tạo và có khả năng giành thắng lợi trước cách mạng vô sản ở chính quốc

2.2.6. Cách mạng giải phóng dân tộc phải được tiến hành bằng con đường cách mạng bạo lực

Chương 3: Tư tưởng Hồ Chí Minh về chủ nghĩa xã hội và con đường quá độ lên chủ nghĩa xã hội ở Việt Nam

3.1. Tư tưởng Hồ Chí Minh về chủ nghĩa xã hội ở Việt Nam

3.1.1. Tính tất yếu của chủ nghĩa xã hội ở Việt nam

3.1.2. Đặc trưng của chủ nghĩa xã hội ở Việt Nam

3.1.3. Quan điểm của Hồ Chí Minh về mục tiêu, động lực của chủ nghĩa xã hội ở Việt Nam

3.2. Con đường, biện pháp quá độ lên chủ nghĩa xã hội ở Việt nam

3.2.1. Con đường

3.1.2. Biện pháp

Chương 4: Tư tưởng Hồ Chí Minh về Đảng Cộng sản Việt Nam

4.1. Quan niệm của Hồ Chí Minh về bản chất và vai trò của Đảng Cộng sản Việt Nam

4.1.1. Về sự ra đời của Đảng Cộng sản Việt Nam

4.1.2. Vai trò của Đảng Cộng sản Việt Nam

4.1.3. Bản chất của Đảng Cộng sản Việt Nam

4.1.4. Quan niệm về Đảng Cộng sản Việt Nam cầm quyền

4.2. Tư tưởng Hồ Chí Minh về xây dựng Đảng Cộng sản Việt Nam trong sạch vững mạnh

4.2.1. Xây dựng Đảng – quy luật tồn tại và phát triển của Đảng

4.2.2. Nội dung công tác xây dựng Đảng Cộng sản Việt Nam

Chương 5: Tư tưởng Hồ Chí Minh về đại đoàn kết dân tộc và đoàn kết quốc tế

5.1. Tư tưởng Hồ Chí Minh về đại đoàn kết dân tộc

5.1.1. Vị trí vai trò của đại đoàn kết dân tộc trong sự nghiệp cách mạng

5.1.2. Nội dung của đại đoàn kết dân tộc

5.1.3. Hình thức tổ chức của khối đại đoàn kết dân tộc

5.2. Tư tưởng Hồ Chí Minh về đoàn kết quốc tế

5.2.1. Sự cần thiết xây dựng khối đoàn kết quốc tế

5.2.2. Nội dung và hình thức đoàn kết quốc tế

5.2.3. Nguyên tắc đoàn kết quốc tế

Chương 6: Tư tưởng Hồ Chí Minh về dân chủ và xây dựng nhà nước của dân, do dân, vì dân

6.1. Quan điểm của Hồ Chí Minh về dân chủ

6.1.1. Quan niệm về dân chủ

6.1.2. Thực hành dân chủ

6.2. Quan điểm của Hồ Chí Minh về xây dựng nhà nước của dân, do dân, vì dân

6.2.1. Xây dựng nhà nước thể hiện quyền làm chủ của nhân dân

6.2.2. Quan điểm của Hồ Chí Minh về sự thống nhất giữa bản chất giai cấp công nhân với tính nhân dân và tính dân tộc của Nhà nước

6.2.3. Xây dựng Nhà nước có hiệu lực pháp lý mạnh mẽ

6.2.4. Xây dựng Nhà nước trong sạch, vững mạnh, hoạt động có hiệu quả

Chương 7: Tư tưởng Hồ Chí Minh về văn hóa đạo đức và xây dựng con người mới

7.1. Những quan điểm cơ bản của Hồ Chí Minh về văn hóa

7.1.1. Khái niệm văn hóa theo tư tưởng Hồ Chí Minh

7.1.2. Quan điểm của Hồ Chí Minh về các vấn đề chung của văn hóa

7.1.3. Quan điểm của Hồ Chí Minh về một số lĩnh vực chính của văn hóa

7.2. Nội dung Tư tưởng Hồ Chí Minh về đạo đức

7.2.1. Nội dung cơ bản của Tư tưởng Hồ Chí Minh về đạo đức

7.2.2. Sinh viên học tập và làm theo tư tưởng, tấm gương đạo đức Hồ Chí Minh

7.2.3. Quan điểm về những nguyên tắc xây dựng đạo đức mới

7.3. Tư tưởng Hồ Chí Minh về xây dựng con người mới

7.3.1. Quan niệm của Hồ Chí Minh về con người

7.3.2. Quan điểm của Hồ Chí Minh về vai trò của con người và chiến lược “trồng người

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

– Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018

– Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9
 - + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 17

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : ĐƯỜNG LỐI CÁCH MẠNG CỦA ĐẢNG CỘNG SẢN VIỆT NAM
- 2. Mã học phần** : 19200003
- 3. Số tín chỉ** : 3 (3,0,6)
- 4. Loại học phần** : Bắt buộc
- 5. Đối tượng học** : Sinh viên đại học chính quy

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Nguyễn Thị Thúy Duyên	Thạc sỹ	Khoa QTKD-DL
2	Nguyễn Thị Tường Duy	Thạc sỹ	Khoa LLCT
3	Huỳnh Tuấn Linh	Thạc sỹ	Khoa LLCT
4	Nguyễn Thị Tú Trinh	Thạc sỹ	Khoa LLCT

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 45 tiết
- Tự học : 90 tiết
- Lý thuyết : 45 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Học phần này được thực hiện sau khi học xong môn Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin (19200008), tư tưởng Hồ Chí Minh (19200002).
- Học phần trước: Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin; tư tưởng Hồ Chí Minh
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được những nội dung cơ bản Đường lối Cách mạng của Đảng Cộng Sản Việt Nam, trong Cách mạng giải phóng dân tộc và Cách mạng Xã hội Chủ nghĩa và xây dựng cho sinh viên niềm tin vào sự lãnh đạo của Đảng, theo mục tiêu lý tưởng của Đảng.

- Về kỹ năng

+ Vận dụng kiến thức chuyên ngành để chủ động, tích cực trong việc giải quyết những vấn đề kinh tế, chính trị, văn hóa xã hội theo đường lối, chính sách, pháp luật của Đảng và Nhà nước.

- Về thái độ:

+ Tin tưởng vào sự lãnh đạo của Đảng Cộng Sản Việt Nam và con đường đi lên xã hội chủ nghĩa của Việt Nam.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

Học phần bao gồm chương mở đầu và tám chương làm rõ sự ra đời tất yếu của Đảng Cộng sản Việt Nam – chủ thể hoạch định đường lối cách mạng Việt Nam, làm rõ quá trình hình thành, bổ sung và phát triển đường lối cách mạng của Đảng, đặc biệt, học phần đi sâu nghiên cứu một số lĩnh vực cơ bản của thời kỳ đổi mới và kết quả thực hiện đường lối cách mạng của Đảng trong tiến trình cách mạng Việt Nam.

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp: 75%
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1]. Bộ Giáo dục và Đào tạo, *Giáo trình Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam*, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia, Hà Nội, 2009.

[2]. Trường ĐH CNTP TP. Hồ Chí Minh, Khoa Lý luận chính trị (lưu hành nội bộ), *Tài liệu học tập môn Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam*, TP. Hồ Chí Minh, 2011.

12.2. Tài liệu tham khảo:

- [1]. Bộ Giáo dục và Đào tạo, ***Giáo trình Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam***, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia, Hà Nội, 2005.
- [2]. Hội đồng Trung ương chỉ đạo biên soạn giáo trình Quốc gia các bộ môn khoa học Mác-Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, ***Giáo trình Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam***, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia, Hà Nội, 2001.
- [3]. Bộ Giáo dục và Đào tạo, ***Một số chuyên đề Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam (Tập I)***, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia, Hà Nội, 2007.
- [4]. Bộ Giáo dục và Đào tạo, ***Một số chuyên đề Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam (Tập II)***, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia, Hà Nội, 2007.
- [5]. Đinh Xuân Lý, Đoàn Minh Tuấn, Đại học Quốc gia Hà Nội, ***Một số chuyên đề về Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam***, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội, 2008.
- [6]. Đinh Xuân Lý, Phạm Công Nhất, Đại học Quốc gia Hà Nội, ***Đảng lãnh đạo xây dựng nền kinh tế thị trường định hướng Xã Hội Chủ Nghĩa ở Việt Nam***, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia, Hà Nội, 2008.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:
 - + Điểm thái độ học tập: 00%
 - + Điểm tiểu luận: 20%
 - + Điểm kiểm tra giữa học phần: 30%
- Điểm thi kết thúc học phần: 50%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương mở đầu: Đối tượng, nhiệm vụ và phương pháp nghiên cứu môn đường lối cách mạng	3	1	0	0	0	2

	của Đảng Cộng sản Việt Nam.						
2	Chương 1: Sự ra đời của Đảng Cộng Sản Việt Nam và Cương lĩnh chính trị đầu tiên của Đảng.	15	5	0	0	0	10
3	Chương 2: Đường lối đấu tranh giành chính quyền (1930- 1945)	18	6	0	0	0	12
4	Chương 3: Đường lối kháng chiến chống thực dân Pháp và đế quốc Mỹ xâm lược (1945- 1975)	36	12	0	0	0	24
5	Chương 4: Đường lối công nghiệp hóa	9	3	0	0	0	6
6	Chương 5: Đường lối xây dựng nền kinh tế thị trường định hướng xã hội chủ nghĩa	18	6	0	0	0	12
7	Chương 6: Đường lối xây dựng hệ thống chính trị	9	3	0	0	0	6
8	Chương 7: Đường lối xây dựng và phát triển văn hoá, giải quyết các vấn đề xã hội	18	6	0	0	0	12
	Chương 8: Đường lối đối ngoại	9	3	0	0	0	6
Tổng		135	45	0	0	0	90

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương mở đầu: Đối tượng, nhiệm vụ và phương pháp nghiên cứu môn đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam

1. Đối tượng và nhiệm vụ nghiên cứu

1.1. Đối tượng nghiên cứu

1.2. Nhiệm vụ nghiên cứu

2. Phương pháp nghiên cứu và ý nghĩa học tập môn học

2.1. Phương pháp nghiên cứu

2.2. Ý nghĩa của việc học tập môn Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam

Chương 1: Sự ra đời của Đảng Cộng sản Việt Nam và Cương lĩnh chính trị đầu tiên của Đảng

1.1. Bối cảnh lịch sử cuối thế kỷ XIX, đầu thế kỷ XX

1.1.1. Tình hình thế giới

1.1.2. Tình hình Việt Nam

1.2. Hội nghị thành lập Đảng và Cương lĩnh chính trị đầu tiên của Đảng

1.1.1. Hội nghị thành lập Đảng

1.1.2. Cương lĩnh chính trị đầu tiên của Đảng

1.1.3. Ý nghĩa lịch sử sự ra đời Đảng Cộng sản Việt Nam và Cương lĩnh chính trị đầu tiên của Đảng

Chương 2: Đường lối đấu tranh giành chính quyền (1930- 1945)

2.1. Chủ trương đấu tranh cách mạng trong giai đoạn 1930-1939

2.1.1. Chủ trương đấu tranh cách mạng giai đoạn 1930 – 1935

2.1.2. Chủ trương đấu tranh cách mạng giai đoạn 1936 – 1939

2.2. Chủ trương đấu tranh cách mạng 1939-1945

2.1.1. Bối cảnh lịch sử và chủ trương chiến lược mới của Đảng

2.1.2. Chủ trương phát động cao trào kháng Nhật cứu nước và quyết định tổng khởi nghĩa giành chính quyền toàn quốc

Chương 3: Đường lối kháng chiến chống thực dân Pháp và đế quốc Mỹ xâm lược (1945 – 1975)

3.1. Đường lối xây dựng, bảo vệ chính quyền và kháng chiến chống thực dân Pháp xâm lược (1945 – 1954)

3.1.1. Chủ trương xây dựng chế độ mới và bảo vệ chính quyền cách mạng (1945 – 1946)

3.1.2. Đường lối kháng chiến chống thực dân Pháp xâm lược và xây dựng chế độ dân chủ nhân dân (1946 – 1954)

3.1.3. Kết quả, ý nghĩa lịch sử, nguyên nhân thắng lợi và bài học kinh nghiệm

3.2. Đường lối kháng chiến chống Mỹ, cứu nước (1954-1975)

3.2.1. Giai đoạn 1954 – 1964

3.2.2. Giai đoạn 1965 – 1975

3.2.3. Kết quả, ý nghĩa lịch sử, nguyên nhân thắng lợi và bài học kinh nghiệm

Chương 4: Đường lối công nghiệp hóa

4.1. Công nghiệp hóa thời kỳ trước đổi mới

4.1.1. Chủ trương của Đảng về công nghiệp hóa

4.1.2. Kết quả, ý nghĩa, hạn chế và nguyên nhân

4.2. Công nghiệp hóa, hiện đại hóa thời kỳ đổi mới

4.2.1. Quá trình đổi mới tư duy về công nghiệp hóa

4.2.2. Mục tiêu, quan điểm công nghiệp hóa, hiện đại hóa

4.2.3. Nội dung và định hướng công nghiệp hóa, hiện đại hóa gắn với phát triển kinh tế tri thức

4.2.4. Kết quả, ý nghĩa, hạn chế và nguyên nhân

Chương 5: Đường lối xây dựng nền kinh tế thị trường định hướng xã hội chủ nghĩa

5.1. Quá trình đổi mới nhận thức về kinh tế thị trường

5.1.1. Cơ chế quản lý kinh tế Việt Nam thời kỳ trước đổi mới

5.1.2. Sự hình thành tư duy của Đảng về kinh tế thị trường thời kỳ đổi mới

5.2. Tiếp tục hoàn thiện thể chế kinh tế thị trường định hướng xã hội chủ nghĩa ở nước ta

5.2.1. Mục tiêu và quan điểm cơ bản

5.2.2. Một số chủ trương tiếp tục hoàn thiện thể chế kinh tế thị trường định hướng xã hội chủ nghĩa

5.2.3. Kết quả, ý nghĩa, hạn chế và nguyên nhân

Chương 6: Đường lối xây dựng hệ thống chính trị

6.1. Đường lối xây dựng hệ thống chính trị thời kỳ trước đổi mới (1975 – 1986)

6.1.1. Hoàn cảnh lịch sử và chủ trương xây dựng hệ thống chính trị của Đảng

6.1.2. Kết quả, ý nghĩa, hạn chế và nguyên nhân

6.2. Đường lối xây dựng hệ thống chính trị thời kỳ đổi mới

6.2.1. Quá trình hình thành đường lối đổi mới hệ thống chính trị

6.2.2. Mục tiêu, quan điểm và chủ trương xây dựng hệ thống chính trị thời kỳ đổi mới

6.2.3. Kết quả, ý nghĩa, hạn chế và nguyên nhân

Chương 7: Đường lối xây dựng và phát triển văn hóa, giải quyết các vấn đề xã hội

7.1. Quá trình nhận thức và nội dung đường lối xây dựng, phát triển nền văn hóa

7.1.1. Thời kỳ trước đổi mới

7.1.2. Trong thời kỳ đổi mới

7.2. Quá trình nhận thức và chủ trương giải quyết các vấn đề xã hội

7.2.1. Thời kỳ trước đổi mới

7.2.2. Trong thời kỳ đổi mới

Chương 8: Đường lối đối ngoại

8.1. Đường lối đối ngoại thời kỳ trước đổi mới (1975 – 1985)

8.1.1. Hoàn cảnh lịch sử

8.1.2. Chủ trương đối ngoại của Đảng

8.1.3. Kết quả, ý nghĩa, hạn chế và nguyên nhân

8.2. Đường lối đối ngoại, hội nhập kinh tế quốc tế thời kỳ đổi mới

8.2.1. Hoàn cảnh lịch sử và quá trình hình thành đường lối

8.2.2. Nội dung đường lối đối ngoại, hội nhập kinh tế quốc tế

8.2.3. Thành tựu, ý nghĩa, hạn chế và nguyên nhân

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

– Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018

– Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9
 - + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 17

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : QUẢN TRỊ HỌC
2. Mã học phần : 13200001
3. Số tín chỉ : 2 (2,0,4)
4. Loại học phần : Bắt buộc
5. Đối tượng học : Sinh viên đại học chính quy khối ngành Quản trị
6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Trần Thị Xuân Viên	Thạc sỹ	Khoa quản trị kinh doanh và du lịch
2	Nguyễn Đức Thiên Thư	Thạc sỹ	Khoa quản trị kinh doanh và du lịch
3	Lê Kim Liên	Thạc sỹ	Khoa quản trị kinh doanh và du lịch
4	Võ Thị Hương Giang	Thạc sỹ	Khoa quản trị kinh doanh và du lịch
5	Phạm Hùng	Thạc sỹ	Khoa quản trị kinh doanh và du lịch
6	Lê Thị Ngọc	Thạc sỹ	Khoa quản trị kinh doanh và du lịch

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

- + Cung cấp cho sinh viên những khái niệm chung về quản trị học.
- + Giới thiệu các chức năng về quản trị như: Hoạch định, tổ chức, điều khiển và kiểm tra; một số vấn đề như quản lý thay đổi, quản lý xung đột và nguy cơ; các biện pháp cứu nguy trong quản trị.
- + Xác định được các hoạt động chức năng cơ bản của quản trị, có khả năng ứng dụng được những kiến thức đã học vào thực tiễn.
- + Nhận thức được vai trò then chốt của quản trị học trong tổ chức; đặc biệt, trong môi trường biến động và cạnh tranh toàn cầu như hiện nay

- Về kỹ năng:

- + Phát triển khả năng tự học hỏi, tìm tòi, sáng tạo, làm việc theo nhóm và khả năng trình bày trước đám đông.
- + Có phương pháp làm việc khoa học, tư duy sáng tạo, phân tích, giải quyết các vấn đề nảy sinh trong thực tiễn, có kiến thức chuyên môn và kỹ năng thực hành.
- + Phân tích, tổng hợp và xử lý được các thông tin thu được để đưa ra kết luận kịp thời, đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của xã hội.

- Về thái độ:

- + Có hứng thú học tập, trân trọng với những đóng góp của môn học quản trị học cho sự tiến bộ của xã hội.
- + Có thái độ khách quan, trung thực; áp dụng các hiểu biết từ môn học vào quá trình công tác.
- + Có ý thức vận dụng những hiểu biết của môn học vào trong các môn khoa học khác, vào đời sống thực tiễn.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Chương 1: trình bày các khái niệm và sự cần thiết của quản trị trong các tổ chức. Chương này cũng giới thiệu các kỹ năng mà một nhà quản trị cần có để thực hiện tốt 10 vai trò và các chức năng quản trị. Bên cạnh đó, chương này cũng thảo luận vấn đề quản trị là khoa học hay nghệ thuật và người học phải học thế nào để có thể thành một nhà quản trị giỏi.

- Chương 2: bàn về lịch sử phát triển của các lý thuyết quản trị, từ trường phái cổ điển đến trường phái hiện đại, thông qua việc tóm lược các quan điểm của mỗi trường phái cũng như phân tích những đóng góp và hạn chế của từng trường phái.

- Chương 3: đề cập đến vấn đề môi trường hoạt động của các tổ chức bao gồm yếu tố môi trường vĩ mô, môi trường vi mô, môi trường nội bộ và ảnh hưởng của nó đối với các tổ chức.

- Chương 4: giới thiệu chức năng hoạch định. Nội dung chương đề cập đến những vấn đề như lợi ích, cách phân loại của hoạch định và các bước của tiến trình hoạch định chiến lược, các công cụ phổ biến thường được sử dụng trong hoạch định chiến lược như: ma trận SWOT, ma trận BCG và các chiến lược cạnh tranh của Michael Porter.

- Chương 5: bàn về chức năng tổ chức. Chương này đề cập đến chức năng và mục tiêu của tổ chức, tầm hạn quản trị, cách phân chia các bộ phận trong các bộ phận trong tổ chức với các ưu, nhược điểm, phạm vi áp dụng của mỗi các phân chia các kiểu cơ cấu tổ chức phổ biến khác nhau trong thực tế. Ngoài ra, chương này cũng trình bày các vấn đề về quyền hành, tập quyền, phân quyền và ủy quyền trong quản trị.

- Chương 6: bao gồm vấn đề liên quan đến chức năng điều khiển. Chương này bàn về bản chất của lãnh đạo, các lý thuyết về bản chất con người, lý thuyết động cơ thúc đẩy cùng các phong cách lãnh đạo khác nhau. Mặt khác, để thành công nhà quản trị phải biết cách thức quản trị sự thay đổi và xung đột này nằm trong vòng kiểm soát.

- Chương 7: đề cập đến chức năng kiểm tra. Nội dung chương đề cập đến các vấn đề như: chức năng và tầm quan trọng của kiểm tra, tiến trình kiểm tra và các phương pháp kiểm tra, các hình thức kiểm tra: lường trước, đồng thời và phản hồi, các nguyên tắc nhằm xây dựng cơ chế kiểm tra hiệu quả.

- Chương 8: trình bày những vấn đề liên quan đến thông tin bao gồm những nội dung: thông tin là gì, vai trò của thông tin trong quản trị, các yếu tố cơ bản của sự truyền đạt, biết phân loại thông tin và nguồn thông tin khai thác từ đâu, biết cách xây dựng nội dung và hình thức của thông tin, xây dựng chất lượng thông tin sao cho hiệu quả.

- Chương 9: đề cập đến việc ra quyết định, sinh viên sẽ biết cách phân loại và phân tích các yêu cầu của việc ra quyết định cũng như cơ sở khoa học của việc ra

quyết định. Chương này cũng chỉ ra các phương pháp có thể sử dụng và các phẩm chất mà nhà quản trị cần có để ra quyết định đạt được hiệu quả cao nhất.

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1]. PGS. TS. Lưu Đan Thọ chủ biên (2014), *Quản trị học trong xu thế hội nhập*, Nhà xuất bản Tài chính.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1]. PGS. TS. Nguyễn Thị Liên Diệp, TS. Trần Anh Minh (2015), *Quản trị học*, Nhà xuất bản Văn hóa Văn nghệ.

[2]. TS. Trần Đăng Thịnh chủ biên (2016), *Quản trị học căn bản*, Nhà xuất bản Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:
 - + Điểm thái độ học tập: 00%
 - + Điểm tiểu luận: 30%
 - + Điểm kiểm tra giữa học phần: 0%
- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Tổng quan về quản trị học	9	3	0	0	0	6

2	Chương 2: Lịch sử phát triển các lý thuyết quản trị	12	4	0	0	0	8
3	Chương 3: Văn hóa tổ chức và môi trường	12	4	0	0	0	8
4	Chương 4: Hoạch định	12	4	0	0	0	8
5	Chương 5: Tổ chức	12	4	0	0	0	8
6	Chương 6: Điều khiển	12	4	0	0	0	8
7	Chương 7: Kiểm tra	6	2	0	0	0	4
8	Chương 8: Thông tin trong quản trị	6	2	0	0	0	4
9	Chương 9: Quyết định quản trị	9	3	0	0	0	6
Tổng		90	30	0	0	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Tổng quan về quản trị học

1.1. Quản trị là gì

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Đối tượng của quản trị

1.1.3. Sự cần thiết của quản trị

1.2. Các chức năng quản trị

1.2.1. Các chức hoạch định

1.2.2. Chức năng tổ chức

1.2.3. Chức năng điều khiển

1.2.4. Chức năng kiểm tra

1.3. Nhà quản trị

1.3.1. Quản trị viên cấp cao

1.3.2. Quản trị viên cấp giữa

1.3.3. Quản trị viên cấp cơ sở

1.4. Các kỹ năng cần thiết của nhà quản trị

1.5. Vai trò của nhà quản trị trong việc thực hiện mục tiêu của tổ chức

- 1.5.1. Các vai trò quan hệ với con người
- 1.5.2. Các vai trò thông tin
- 1.5.3. Các vai trò làm quyết định
- 1.6. Tính khoa học và tính nghệ thuật của quản trị
 - 1.6.1. Tính khoa học
 - 1.6.2. Tính nghệ thuật
- Chương 2: Lịch sử phát triển các lý thuyết quản trị**
- 2.1. Bối cảnh lịch sử
 - 2.1.1. Sự quan trọng của lịch sử quản trị
 - 2.1.2. Những tác động ảnh hưởng lên tư tưởng quản trị
 - 2.1.3. Nguồn gốc của tư tưởng quản trị
- 2.2. Trường phái quản trị cổ điển
 - 2.2.1. Trường phái quản trị khoa học
 - 2.2.2. Trường phái quản trị hành chính
- 2.3. Trường phái tâm lý xã hội trong quản trị
 - 2.3.1. Các nhà tiên phong của trường phái
 - 2.3.2. Nhận xét về trường phái tác phong trong quản trị
- 2.4. Trường phái định lượng trong quản trị
 - 2.4.1. Phân tích định lượng
 - 2.4.2. Quy trình áp dụng phân tích định lượng
 - 2.4.3. Nhận xét về trường phái định lượng trong quản trị
- 2.5. Trường phái hội nhập trong quản trị
 - 2.5.1. Khảo hướng quá trình quản trị
 - 2.5.2. Khảo hướng ngẫu nhiên
 - 2.5.3. Khảo hướng hệ thống
- 2.6. Trường phái quản trị hiện đại

2.6.1. Lý thuyết Z

2.6.2. Tiếp cận theo 7 yếu tố

2.6.3. Trường phái quản trị Nhật Bản

Chương 3: Văn hóa của tổ chức và môi trường

3.1. Văn hoá của tổ chức

3.1.1. Khái niệm

3.1.2. Ảnh hưởng của văn hoá doanh nghiệp đến tiến trình quản lý doanh nghiệp

3.2. Môi trường kinh doanh

3.2.1. Khái niệm

3.2.2. Môi trường vĩ mô

3.2.3. Môi trường vi mô

3.2.4. Môi trường tác nghiệp hay môi trường nội bộ doanh nghiệp

Chương 4: Hoạch định

4.1. Những cơ sở hoạch định

4.1.1. Khái niệm hoạch định

4.1.2. Lý do và mục đích của hoạch định

4.1.4. Các loại hoạch định

4.1.5. Quy trình hoạch định

4.2. Mục tiêu – nền tảng của hoạch định

4.2.1. Khái niệm về sứ mệnh và mục tiêu

4.2.2. Phân loại mục tiêu

4.2.3. Vai trò của mục tiêu

4.2.4. Đặc điểm, yêu cầu về thiết lập mục tiêu

4.2.5. Quản trị bằng mục tiêu – Management by Objectives (MBO)

4.3. Hoạch định chiến lược

4.3.1. Khái niệm hoạch định chiến lược

4.3.2. Vai trò và tầm quan trọng của hoạch định chiến lược

4.3.3. Nhiệm vụ và nội dung của hoạch định chiến lược

4.3.4. Tiến trình hoạch định chiến lược

4.3.5. Các công cụ hoạch định chiến lược

4.4. Hoạch định tác nghiệp

4.4.1. Kế hoạch đơn dụng

4.4.2. Kế hoạch thường xuyên

Chương 5: Tổ chức

5.1. Khái niệm và mục tiêu của chức năng tổ chức

5.1.1. Khái niệm

5.1.2. Mục tiêu của công tác tổ chức

5.2. Tầm hạn quản trị

5.3. Cơ cấu tổ chức quản trị

5.3.1. Khái niệm và sự cần thiết của việc thiết kế cơ cấu tổ chức

5.3.2. Nguyên tắc xây dựng cơ cấu tổ chức

5.3.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến cơ cấu tổ chức

5.3.4. Xây dựng nội dung khoa học cơ cấu tổ chức

5.3.5. Phân tích và đánh giá cơ cấu tổ chức

5.4. Một số hình thức phân chia bộ phận trong tổ chức

5.4.1. Phân chia theo thời gian

5.4.2. Phân chia theo chức năng chuyên môn

5.4.3. Phân chia theo lãnh thổ

5.4.4. Phân chia theo sản phẩm

5.4.5. Phân chia theo khách hàng

5.4.6. Phân chia theo quy trình hay thiết bị

5.5. Các kiểu cơ cấu tổ chức quản trị

5.5.1. Cơ cấu tổ chức quản trị trực tuyến

5.5.2. Cơ cấu tổ chức quản trị theo chức năng

- 5.5.3. Cơ cấu tổ chức quản trị trực tuyến – chức năng
- 5.5.4. Cơ cấu quản trị ma trận
- 5.5.5. Cơ cấu quản trị phân nhánh theo sản phẩm
- 5.5.6. Cơ cấu quản trị theo đơn vị kinh doanh chiến lược
- 5.5.7. Cơ cấu quản trị theo khu vực địa lý
- 5.5.8. Cơ cấu quản trị theo nhiều phân nhánh
- 5.5.9. Cơ cấu quản trị theo hàng ngang
- 5.6. Quyền hạn và ủy quyền trong quản trị
 - 5.6.1. Quyền hạn quản trị
 - 5.6.2. Tập quyền và phân quyền
 - 5.6.3. Ủy quyền trong quản trị

Chương 6: Điều khiển

- 6.1. Khái niệm và bản chất của lãnh đạo
 - 6.1.1. Khái niệm lãnh đạo
 - 6.1.2. Bản chất của lãnh đạo trong quản trị
 - 6.1.3. Hiệu quả lãnh đạo
 - 6.1.4. Các cách tiếp cận chủ yếu trong nghiên cứu về lãnh đạo
- 6.2. Những lý thuyết về bản chất của con người
 - 6.2.1. Quan niệm về con người của Edgar H.Schein
 - 6.2.2. Các giả thuyết về bản chất con người của Mc. Gregor
 - 6.2.3. Thuyết Z Nhật Bản của William Obuchi
- 6.3. Các lý thuyết về động cơ thúc đẩy
 - 6.3.1. Lý thuyết cổ điển
 - 6.3.2. Lý thuyết tâm lý xã hội hay quan hệ con người
 - 6.3.3. Lý thuyết hiện đại về động cơ thúc đẩy
- 6.4. Các phong cách lãnh đạo
 - 6.4.1. Các phong cách lãnh đạo dựa trên việc sử dụng quyền lực
 - 6.4.2. Cách tiếp cận của Likert về phong cách lãnh đạo
 - 6.4.3. Phong cách ô bàn cờ quản trị
- 6.5. Lựa chọn phương pháp lãnh đạo và sử dụng nhân viên thích hợp
- 6.6. Quản trị sự thay đổi và xung đột

6.6.1. Yếu tố gây biến động

6.6.2. Kỹ thuật quản trị sự thay đổi

Chương 7: Kiểm tra

7.1. Khái niệm và tầm quan trọng của kiểm tra

7.1.1. Khái niệm kiểm tra

7.1.2. Tầm quan trọng của kiểm tra

7.2. Tiến trình của kiểm tra

7.2.1. Xây dựng các tiêu chuẩn và lựa chọn phương pháp đo lường

7.2.2. Chọn lựa phương pháp đo lường

7.2.3. Đo lường việc thực hiện và so sánh với các tiêu chuẩn

7.2.4. Điều chỉnh các sai lệch

7.3. Các hình thức kiểm tra

7.3.1. Kiểm tra lường trước

7.3.2. Kiểm tra đồng thời

7.3.3. Kiểm tra phản hồi

7.4. Các nguyên tắc kiểm tra

7.5. Các hoạt động cần kiểm tra

7.6. Xây dựng khuôn mẫu toàn diện về hệ thống kiểm tra

7.6.1. Môi trường kiểm soát

7.6.2. Đánh giá rủi ro

7.6.3 Hoạt động kiểm soát

7.6.4. Thông tin và truyền thông

7.6.4. Giám sát

Chương 8. Thông tin trong quản trị

8.1. Khái niệm và yêu cầu của thông tin

8.1.1. Khái niệm thông tin

8.1.2. Yêu cầu của thông tin

8.2. Vai trò và đối tượng của thông tin trong quản trị

8.2.1. Vai trò của thông tin

8.2.2. Đối tượng của thông tin

8.3. Nguồn thông tin và phân loại thông tin

- 8.3.1. Nguồn thông tin
- 8.3.2. Phân loại thông tin trong quản trị
- 8.4. Nội dung, hình thức, chất lượng và hiệu quả của thông tin
 - 8.4.1. Nội dung thông tin
 - 8.4.2. Hình thức thông tin
 - 8.4.3. Chất lượng thông tin
 - 8.4.4. Hiệu quả của thông tin
- 8.5. Phương pháp thu thập, xử lý và phổ biến thông tin
 - 8.5.1. Phương pháp thu thập
 - 8.5.2. Phương pháp xử lý
 - 8.5.3. Phương pháp phổ biến thông tin

8.6. Quá trình truyền đạt thông tin

Chương 9: Quyết định quản trị

- 9.1. Khái niệm, phân loại và yêu cầu của quyết định
 - 9.1.1. Khái niệm quyết định quản trị
 - 9.1.2. Phân loại quyết định quản trị
 - 9.1.3. Những yêu cầu của quyết định quản trị
- 9.2. Vai trò và chức năng của quyết định quản trị
 - 9.2.1. Vai trò của quyết định quản trị
 - 9.2.2. Chức năng của các quyết định quản trị
- 9.3. Mục tiêu và cơ sở khoa học của việc ra quyết định
 - 9.3.1. Mục tiêu của các quyết định
 - 9.3.2. Cơ sở khoa học của việc ra quyết định
- 9.4. Nội dung và hình thức của các quyết định
 - 9.4.1. Nội dung của các quyết định
 - 9.4.2. Hình thức của các quyết định
- 9.5. Tiến trình ra quyết định và các nhân tố ảnh hưởng
 - 9.5.1. Nguyên tắc của việc ra quyết định
 - 9.5.2. Môi trường ra quyết định
 - 9.5.3. Lý thuyết ra quyết định
 - 9.5.4. Tiến trình ra quyết định của Stephen P. Robbin và Mary Coulter

9.5.5. Các nhân tố ảnh hưởng đến quá trình ra quyết định

9.6. Phương pháp và kỹ thuật ra quyết định

9.6.1. Phương pháp ra quyết định

9.6.2. Kỹ thuật ra quyết định

9.6.3. Nghệ thuật ra quyết định

9.7. Phẩm chất cá nhân cần thiết cho việc ra quyết định

9.8. Tổ chức thực hiện và kiểm soát các quyết định

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

– Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017 – 2018.

– Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

– Thời gian kiểm tra và thi:

+ Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 17

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 22 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : KỸ NĂNG GIAO TIẾP
- 2. Mã học phần** : 14200041
- 3. Số tín chỉ** : 2 (2,0,4)
- 4. Loại học phần** : Bắt buộc
- 5. Đối tượng học** : Sinh viên đại học chính quy khối ngành Quản trị
- 6. Giảng viên giảng dạy:**

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Huỳnh Thị Bích Ngọc	Thạc sĩ	Khoa Quản trị kinh doanh& Du lịch
2	Đinh Thiện Phương	Thạc sĩ	Khoa Quản trị kinh doanh& Du lịch

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

Đạt được một hệ thống kiến thức kỹ năng giao tiếp, cơ bản và phù hợp với những quan điểm hiện đại, bao gồm:

- + Các khái niệm về giao tiếp, các cách phân loại giao tiếp, cấu trúc của giao tiếp.
- + Các quy luật ảnh hưởng, chi phối quá trình giao tiếp.

+ Những ứng dụng giao tiếp của người Việt Nam và nước ngoài trong thời đại toàn cầu hóa.

- Về kỹ năng:

- + Nhận diện được sơ đồ, cấu trúc quá trình giao tiếp
- + Quan sát, tìm hiểu các bước, các tình huống giao tiếp cơ bản về nghe, nói, viết
- + Phân tích, tổng hợp và vận dụng được các kỹ năng nghe, kỹ năng nói, kỹ năng viết, kỹ năng thuyết trình....
- + Biết cách sử dụng điện thoại, email lịch sự
- + Vận dụng những điều nên làm và nên tránh trong giao tiếp

- Về thái độ:

- + Có hứng thú học kỹ năng giao tiếp, yêu thích và tìm tòi nghệ thuật giao tiếp; thực hành trong công việc và cuộc sống hằng ngày.
- + Có thái độ khách quan, trung thực; có tác phong tỉ mỉ, cẩn thận, chính xác và có tinh thần hợp tác trong việc học tập, cũng như trong việc áp dụng các hiểu biết đã đạt được.
- + Có ý thức vận dụng những hiểu biết giao tiếp vào trong đời sống nhằm hoàn thiện tính cách, tác phong, đạo đức của bản thân.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Khái quát chung về giao tiếp
- Cấu trúc của giao tiếp
- Các kỹ năng giao tiếp cơ bản
- Văn hóa giao tiếp của người Việt Nam & người nước ngoài trong thời đại toàn cầu hóa

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] ***Giáo trình Kỹ năng giao tiếp***, Trường Đại học công nghiệp Thực phẩm (Lưu hành nội bộ), 2017

[2] Leil Lowndes, ***Nghệ thuật giao tiếp để thành công***, NXB Lao động xã hội, 2012.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Trịnh Quốc Trung, ***Kỹ năng giao tiếp trong kinh doanh***, NXB Phương Đông, 2010

[2] Dale Carnegie, ***Đắc nhân tâm***, NXB Tổng hợp TP.HCM, 2015

[3] Lại Thế Luyện, ***Rèn luyện kỹ năng sống – Kỹ năng giao tiếp***, NXB Tổng hợp TP.HCM, 2011

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

+ Điểm thái độ học tập: 00%

+ Điểm tiểu luận: 30%

- Điểm thi kết thúc học phần: 50%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Khái quát chung về giao tiếp	18	4	1	1	0	12
2	Chương 2: Các phương tiện giao tiếp	27	6	2	1	0	18
3	Chương 3: Các kỹ năng giao tiếp cơ bản	36	8	3	1	0	24
4	Chương 4: Văn hóa giao tiếp của người Việt Nam & các quốc gia trong thời đại toàn cầu hóa	9	2	1	0	0	6
Tổng		90	20	7	3	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Khái quát chung về giao tiếp

1.1. Khái niệm

1.2. Chức năng của giao tiếp

1.2.1. Nhóm chức năng xã hội

1.2.2. Nhóm chức năng tâm lý

1.3. Quá trình giao tiếp

1.4. Phân loại giao tiếp

1.4.1. Phân loại giao tiếp theo tính chất tiếp xúc

1.4.2. Phân loại giao tiếp theo quy cách của giao tiếp

1.4.3. Phân loại giao tiếp theo số lượng người tham gia giao tiếp và tính chất của mối quan hệ xã hội

1.5. Các quy luật trong giao tiếp

1.5. Các quy luật trong giao tiếp (TT)

1.5.1. Quy luật “Biết người biết ta, trăm trận trăm thắng”

1.5.2. Quy luật “Cảm xúc”

1.5.3. Quy luật “Tương thích”

1.5.4. Quy luật “7%-38%-55%”

1.6. Cửa sổ Johar

Chương 2: Các phương tiện giao tiếp

2.1. Giao tiếp phi ngôn ngữ

2.1.1. Khái niệm

2.1.2. Các phương tiện giao tiếp phi ngôn ngữ

2.2. Giao tiếp ngôn ngữ

2.2.1. Khái niệm

2.2.2. Một số nguyên tắc cơ bản trong giao tiếp

Chương 3: Các kỹ năng giao tiếp cơ bản

3.1. Kỹ năng nghe, nói và đặt câu hỏi

3.1.1. Kỹ năng nghe

3.1.2. Kỹ năng nói và đặt câu hỏi

3.2. Kỹ năng khen – phê bình

3.2.1. Kỹ năng khen

3.2.2. Kỹ năng phê bình

3.3. Kỹ năng giao tiếp khách hàng

3.3.1. Khái niệm khách hàng

3.3.2. Tầm quan trọng của việc giao tiếp với khách hàng

3.4. Kỹ năng giao tiếp qua điện thoại

3.5. Kỹ năng viết thư và email trong công việc

3.5.1. Kỹ năng viết thư thương mại

3.5.2. Kỹ năng viết thư xã giao

3.5.3. Kỹ năng viết email

Chương 4: Văn hóa giao tiếp của người Việt Nam & các quốc gia trong thời đại toàn cầu hóa

4.1. Văn hóa giao tiếp của người Việt Nam

4.2. Văn hóa giao tiếp trên thế giới

4.3. Giao tiếp liên văn hóa

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018
- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.
- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 17

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Tên học phần : TÂM LÝ KHÁCH DU LỊCH

2. Mã học phần : 14200016

3. Số tín chỉ : 2(2,0,4)

4. Loại học phần : Bắt buộc

5. Đối tượng học : Sinh viên đại học

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Đỗ Thu Nga	Thạc sỹ	Khoa Quản trị kinh doanh& Du lịch
2	Đinh Thiện Phương	Thạc sỹ	Khoa Quản trị kinh doanh& Du lịch
3	Trương Thanh Quỳnh Thư	Thạc sỹ	Khoa Quản trị kinh doanh& Du lịch

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp: 30 tiết
- Tự học: 60 tiết
- Lý thuyết: 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH): 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: không
- Học phần song hành:

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có khả năng:

- Về kiến thức:

+ Học viên nắm những vấn đề cơ bản, các quy luật và tầm ảnh hưởng của các hiện tượng tâm lý trong du lịch.

+ Học viên hiểu những đặc điểm tâm lý chung như hành vi tiêu dùng, động cơ, sở thích và tâm trạng của khách khi đi du lịch.

+ Học viên nắm được đặc điểm tâm lý của khách du lịch theo châu lục, nghề nghiệp và quốc gia dân tộc và về đặc điểm tâm lý của người lao động du lịch.

- Về kỹ năng:

+ Học viên vận dụng được những quy luật tâm lý trong giao tiếp với khách khi phục vụ khách.

+ Học viên vận dụng việc hiểu đặc điểm tâm lý chung như hành vi tiêu dùng, động cơ, sở thích và tâm trạng của khách khi đi du lịch trong giao tiếp tạo sự hài lòng trong lòng du khách.

+ Học viên vận dụng việc hiểu biết đặc điểm tâm lý của khách du lịch theo châu lục, nghề nghiệp và quốc gia dân tộc và về đặc điểm tâm lý của người lao động du lịch để nâng cao hiểu biết và trau dồi kỹ năng sống tốt hơn trong cuộc sống.

- Về thái độ:

+ Có hứng thú học tập, yêu thích và am hiểu ngành nghề mình đang theo đuổi.

+ Có ý thức học tập, nâng cao hiểu biết, hướng đến hiểu tâm lý khách du lịch để giao tiếp tốt hơn.

+ Có ý thức giao tiếp tốt trong công việc, trong mọi mặt của đời sống hàng ngày, giao tiếp tốt với khách để ngày càng thành công trong nghề nghiệp của mình.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Một số vấn đề cơ bản về tâm lý và tâm lý du lịch
- Những đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch, của nhà cung ứng trong du lịch, của cư dân địa phương nơi đến.
- Giới thiệu tâm lý khách du lịch theo quốc gia, dân tộc.
- Tâm lý khách du lịch theo nghề nghiệp.
- Những đặc điểm tâm lý của người lao động trong du lịch: thái độ, tình cảm, xúc cảm ... trong quan hệ đồng nghiệp và khi phục vụ du khách.

11. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Sinh viên phải đọc sách, chuẩn bị bài báo cáo trước mới được dự lớp.
- Dự lớp đầy đủ 100%.
- Tham gia thảo luận, hoàn thành các bài kiểm tra tại lớp.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Đỗ Thu Nga, *Bài giảng Tâm lý khách du lịch*, trường Đại học Công nghiệp Thực Phẩm, Tp. Hồ Chí Minh.

[2] Trịnh Xuân Dũng, *Giáo trình Tâm lý du lịch*, trường CĐ Du lịch Hà Nội, NXB Văn Hóa – Thông Tin, Hà Nội, 2004.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Gs. Nguyễn Văn Lê, *Tâm lý học du lịch*, NXB Trẻ.

[2] Ngọc Tố, *Nghệ thuật giao tiếp ứng xử*, NXB Văn hóa Thông tin, 2005.

[3] Brandon Toroov ; Hương Lan(dịch), *Nghệ thuật giao tiếp hữu hiệu nơi công sở*, NXB Trẻ TP. Hồ Chí Minh, 2001.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

Điểm báo cáo tiểu luận trên lớp: 30% - tổng kết vào tuần 11

Thi cuối kỳ: 70% - sau tuần 15 (trắc nghiệm khách quan)

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương (bài) trong học phần:

TT	Tên bài (chương)	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1. Một số vấn đề cơ bản về tâm lý và tâm lý du lịch	12	4	0	0	0	8
2	Chương 2 : Những đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch	12	3	0	1	0	8
3	Chương 3. Đặc điểm của khách du lịch theo quốc gia – dân tộc và nghề nghiệp.	42	9	3	2	0	28

4	Chương 4: Kỹ năng sử dụng ngôn ngữ trong du lịch	24	4	1	3	0	16
Tổng		90	20	4	6	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần

Chương 1. Một số vấn đề cơ bản về tâm lý và tâm lý du lịch

1.1. Những vấn đề cơ bản của tâm lý du lịch và tâm lý học xã hội

- 1.1.1. Khái niệm về tâm lý học xã hội
- 1.1.2. Chức năng của hiện tượng tâm lý
- 1.1.3. Đặc điểm chung của các hiện tượng tâm lý
- 1.1.4. Hoạt động nhận thức
- 1.1.5. Vai trò của việc nghiên cứu, vận dụng trong du lịch

1.2. Vận dụng các quy luật tâm lý trong hoạt động du lịch

- 1.2.1. Các quy luật của đời sống tình cảm
- 1.2.2. Các kiểu người theo khí chất
- 1.2.3. Các kiểu người dựa trên thể chất
- 1.2.4. Quy luật về phép dùng người

1.3. Ảnh hưởng của các hiện tượng tâm lý trong du lịch

- 1.3.1. Phong tục tập quán
- 1.3.2. Truyền thống
- 1.3.3. Bầu không khí tâm lý xã hội
- 1.3.4. Tôn giáo – tín ngưỡng
- 1.3.5. Dư luận xã hội
- 1.3.6. Thị hiếu
- 1.3.7. Tính các dân tộc

Chương 2. Những đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch

2.1. Hành vi tiêu dùng du lịch

- 2.1.1. Khái niệm
- 2.1.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến hành vi tiêu dùng

2.2. Nhu cầu du lịch

- 2.2.1. Khái niệm
- 2.2.2. Sự phát triển của nhu cầu du lịch

- 2.2.3. Các loại nhu cầu du lịch
- 2.3. Động cơ và sở thích của khách du lịch
 - 2.3.1. Động cơ đi du lịch của con người ngày nay
 - 2.3.2. Sở thích
- 2.4. Tâm trạng và xúc cảm của khách du lịch
 - 2.4.1. Tâm trạng và cảm xúc của khách du lịch
 - 2.4.2. Các loại tâm trạng và cảm xúc thường gặp
 - 2.4.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến cảm xúc, tâm trạng của khách

Chương 3. Đặc điểm của khách du lịch theo quốc gia – dân tộc và nghề nghiệp

- 3.1. Tâm lý khách du lịch theo châu lục
 - 3.1.1. Khách là người châu Âu
 - 3.1.2. Khách là người châu Á
 - 3.1.3. Khách là người châu Mỹ La tinh
 - 3.1.4. Khách là người châu Phi
- 3.2. Đặc điểm theo quốc gia – dân tộc
 - 3.2.1. Khách du lịch là người Vương Quốc Anh
 - 3.2.2. Khách du lịch là người Pháp- Đức
 - 3.2.3. Khách du lịch là người Nhật-Nga
 - 3.2.4. Khách du lịch là người Trung Quốc-Hàn Quốc
 - 3.2.5. Khách du lịch là người Italia-Thụy Sĩ-Ả Rập
 - 3.2.6. Khách du lịch là người Mỹ -Ấn Độ
- 3.3. Đặc điểm của khách theo nghề nghiệp
 - 3.3.1. Khách du lịch là quản lý,ông chủ
 - 3.3.2. Khách du lịch thương gia
 - 3.3.3. Khách du lịch là nhà báo
 - 3.3.4. Khách du lịch là nhà khoa học
 - 3.3.5. Khách du lịch là nghệ sĩ
 - 3.3.6. Khách du lịch là công nhân
 - 3.3.7. Khách du lịch là thủy thủ
 - 3.3.8. Khách du lịch là nhà chính trị-ngoại giao
- 3.4. Đặc điểm về khách du lịch « Ba lô »

3.5. Đặc điểm khách du lịch theo nghề nghiệp

Chương 4: Kỹ năng sử dụng ngôn ngữ trong du lịch

4.1. Nguyên tắc vận dụng ngôn ngữ

4.1.1. Chính xác

4.1.2. Rõ ràng

4.1.3. Sinh động

4.1.4. Linh hoạt

4.2. Những yếu tố cần thiết của ngôn ngữ hướng dẫn viên

4.2.1. Lời nói có căn cứ, lý lẽ, ví dụ

4.2.2. Lời nói có sự vật, thần thái

4.2.3. Lời nói có tình cảm, ý vị và lễ nghi

4.3. Âm điệu và tiết tấu trong ngôn ngữ hướng dẫn du lịch

4.3.1. Âm điệu, tiết tấu

4.3.2. Nhịp điệu ngôn ngữ

4.3.3. Thanh điệu

4.4. Kỹ năng diễn giảng và thuyết minh của HDV du lịch

4.4.1. Nguyên tắc vận dụng những phương pháp HDDL

4.4.2. Những phương pháp và kỹ xảo trong việc diễn giải thuyết minh

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

Projector, máy vi tính

Bảng, phấn, Laptop

17. Hướng dẫn thực hiện

Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học chính quy từ năm học 2014-2015.

Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần.

18. Phê duyệt

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : LUẬT DU LỊCH
- 2. Mã học phần** : 14200041
- 3. Số tín chỉ** : 2 (2,0,4)
- 4. Loại học phần** : Tự chọn
- 5. Đối tượng học** : Sinh viên đại học chính quy khối ngành Quản trị
- 6. Giảng viên giảng dạy:**

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Nguyễn Thị Tú Trinh	Th.S Lịch Sử ĐCSVN	Khoa LLCT
2	Nguyễn Thị Huyền	Th.S Luật	Khoa LLCT

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

+ Sinh viên hiểu được những kiến thức pháp luật về các loại hình doanh nghiệp, những vấn đề khách du lịch và kinh doanh du lịch. Những quy chế đối với hướng dẫn viên.

+ Sinh viên biết được một số mẫu đồng trong lĩnh vực du lịch, soạn thảo và ký soạn thảo các hợp đồng du lịch cho phù hợp với luật pháp Việt Nam.

- Về kỹ năng:

+ Biết cách thức thành lập và quản lý một doanh nghiệp 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.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Những vấn đề chung về Luật du lịch
- Quy chế pháp lý về khách du lịch và kinh doanh du lịch
- Quy chế pháp lý về hướng dẫn viên du lịch
- Hợp đồng trong lĩnh vực du lịch

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

- [1]. Luật Du lịch 2005.
- [2]. Luật thương mại 2009
- [3]. Nghị định 92/2007/NĐ-CP hd LDL.
- [4]. Nghị định 16/2012/NĐ-CP, về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực du lịch.

12.2. Tài liệu tham khảo:

- [1]. Hiến pháp nước CHXHCN Việt Nam 2013.
- [2]. Luật Phá sản 2004.
- [3]. Luật Doanh nghiệp 2005.
- [4]. Một số mẫu hợp đồng du lịch

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

- + Điểm thái độ học tập: 00%
- + Điểm tiểu luận: 30%
- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Những vấn đề chung về Luật du lịch	12	2	1	1	0	8
2	Chương 2: Quy chế pháp lý về khách du lịch và kinh doanh du lịch	10	6	2	2	0	20
3	Chương 3: Quy chế pháp lý về hướng dẫn viên du lịch	6	4	1	1	0	12
4	Chương 4: Hợp đồng trong lĩnh vực du lịch	10	6	2	2	0	20
Tổng		90	18	6	6	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Những vấn đề chung về Luật du lịch

- 1.1. Khái niệm Du lịch và luật Du lịch
- 1.2. Hệ thống pháp luật về du lịch của Việt Nam hiện nay
- 1.3. Quản lý của Nhà nước về du lịch

Chương 2: Quy chế pháp lý về khách du lịch và kinh doanh du lịch

- 2.1. Quy chế pháp lý về khách du lịch
 - 2.1.1. Khái niệm về khách du lịch
 - 2.1.2. Quyền và nghĩa vụ của khách du lịch
 - 2.1.3. Đảm bảo an toàn cho khách du lịch

2.2. Quy chế pháp lý về kinh doanh du lịch

2.2.1. Khái quát về các loại hình kinh doanh du lịch

2.2.2. Các chủ thể kinh doanh du lịch

2.2.3. Một số quy định về kinh doanh lữ hành

2.2.4. Một số quy định về kinh doanh vận chuyển khách du lịch

2.2.5. Một số quy định về kinh doanh lưu trú du lịch

2.2.6. Một số quy định về kinh doanh phát triển khu du lịch, điểm du lịch

2.2.7. Một số quy định về kinh doanh dịch vụ du lịch trong khu du lịch, điểm du lịch, đô thị du lịch

Chương 3: Quy chế pháp lý về hướng dẫn viên Du lịch

3.1. Khái quát chung về hướng dẫn viên du lịch

3.2. Điều kiện để được cấp thẻ hướng dẫn viên du lịch

3.3. Hồ sơ, trình tự thủ tục cấp thẻ hướng dẫn viên du lịch

3.4. Quyền và nghĩa vụ của hướng dẫn viên, những điều hướng dẫn viên không được làm

Chương 4: Hợp đồng trong lĩnh vực du lịch

4.1. Khái quát chung về hợp đồng

4.2. Hợp đồng trong lĩnh vực du lịch

4.3. Một số quy định về hợp đồng lữ hành

4.4. Một số quy định về hợp đồng đại lý lữ hành

4.5. Hành vi vi phạm trong lĩnh vực du lịch

4.6. Xử lý vi phạm hành chính trong lĩnh vực du lịch

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Đồ dùng dạy học do giảng viên chuẩn bị
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

– Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018

– Học phần được tổ chức thành 15 buổi, mỗi buổi 2 tiết, với quy mô lớp trung bình từ 50 – 60 sinh viên.

– Giảng viên có thể thực hiện giảng dạy toàn bộ chương trình hoặc một chủ đề nào đó của chương trình.

– Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

+ Việc đánh giá cho điểm thái độ học tập bao gồm: Tham gia đầy đủ các buổi học trên lớp, thái độ học tập ở trên lớp, sự chuẩn bị cho buổi học, khả năng và tính tích cực trong hoạt động nhóm, năng lực giải quyết vấn đề...).

+ Để thực hiện có hiệu quả và chất lượng các buổi học trên lớp, các giảng viên cần thiết kế các hình ảnh hay video clip hỗ trợ quan trọng quá trình giảng dạy, đồng thời yêu cầu sinh viên (nhóm sinh viên) chuẩn bị trước những yêu cầu của bài học.

+ Giảng viên giành thời gian khoảng 20 phút đầu để hướng dẫn về môn học và 30 phút cuối cùng của chương trình tổng kết và đánh giá khóa học.

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : **PHÁP LUẬT ĐẠI CƯƠNG**
2. Mã học phần : 18200016
3. Số tín chỉ : 2 (2,0,4)
4. Loại học phần : Tự chọn
5. Đối tượng học : Sinh viên đại học chính quy

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Nguyễn Thị Huyền	ThS. Luật	Khoa LLCT
2	Nguyễn Thị Thu Thoa	ThS. Xã hội học	Khoa LLCT
3	Phan Ái Nhi	ThS. KTCT	Khoa LLCT

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

- + Sinh viên lý giải được nguồn gốc, đặc trưng của nhà nước và pháp luật.
- + Phân tích được các bộ phận cấu thành của bộ máy nhà nước.
- + Nhận biết được các hành vi phạm pháp luật.
- + Phân tích được các chế định pháp luật cơ bản của luật Hiến pháp, luật hôn nhân và gia đình, Luật dân sự ...

- Về kỹ năng:

Vận dụng được một số chế định pháp luật cơ bản để áp dụng trong cuộc sống, trong lao động và học tập.

- Về thái độ:

Sinh viên có nhận thức, quan điểm đúng đắn về đường lối, chính sách của Đảng và Nhà nước ta. Đồng thời những kiến thức lý luận đó cũng giúp cho sinh viên hiểu biết hơn về pháp luật để vận dụng vào thực tiễn cuộc sống.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau: Học phần này bao gồm những vấn đề lý luận chung về nhà nước và pháp luật và một số chế định cơ bản của một số ngành luật cơ bản trong hệ thống pháp luật Việt Nam như: Luật hiến pháp, Luật dân sự và Luật tố tụng dân sự, Luật hôn nhân và gia đình, Luật hình sự và Luật tố tụng hình sự, Luật phòng chống tham nhũng, Luật lao động,...

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

- [1]. Giáo trình “**Pháp luật đại cương**” do tổ pháp luật biên soạn

12.2. Tài liệu tham khảo:

- [1]. Luật doanh nghiệp, Hồng Đức.
[2]. Bộ luật tố tụng dân sự và Bộ luật hình sự
[3]. Bộ luật tố tụng hình sự
[4]. Luật hôn nhân và gia đình
[5]. Bộ luật dân sự
[6]. Luật phòng chống tham nhũng

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:
+ Điểm thái độ học tập: 00%

- + Điểm tiểu luận: 30%
- + Điểm kiểm tra giữa học phần: 00%
- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Một số vấn đề chung về nhà nước	12	2	0	2	0	8
2	Chương 2: Một số vấn đề chung về pháp luật	6	2	0	0	0	4
3	Chương 3: Hệ thống pháp luật- Quan hệ pháp luật	6	2	0	0	0	4
4	Chương 4: Vi phạm pháp luật- Trách nhiệm pháp lý	6	1	0	1	0	4
5	Chương 5: Luật Hiến pháp	6	2	0	0	0	4
6	Chương 6: Luật lao động	6	2	0	0	0	4
7	Chương 7: Luật dân sự	18	3	0	3	0	12
8	Chương 8: Luật kinh tế	3	1	0	0	0	2
9	Chương 9: Luật hôn nhân và gia đình	6	1	0	1	0	4
10	Chương 10: Luật hình sự	6	1	0	1	0	4
11	Chương 11: Luật phòng, chống tham nhũng	15	3	0	2	0	10
Tổng		90	20	0	10	0	0

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Một số vấn đề chung về nhà nước

1.1. Nguồn gốc của nhà nước

- 1.2. Bản chất của nhà nước
- 1.3. Chức năng của nhà nước
- 1.4. Kiểu nhà nước
- 1.5. Hình thức nhà nước
- 1.6. Nhà nước CHXHCN Việt Nam

Chương 2: Những vấn đề chung về pháp luật

- 2.1. Nguồn gốc của pháp luật
- 2.2. Bản chất của pháp luật
- 2.3. Những đặc trưng cơ bản của pháp luật
- 2.4. Vai trò của pháp luật

Chương 3: Hệ thống pháp luật – Quan hệ pháp luật

- 3.1. Hệ thống pháp luật
- 3.2. Quan hệ pháp luật

Chương 4: Hệ thống pháp luật – Quan hệ pháp luật

- 4.1. Vi phạm pháp luật
- 4.2. Trách nhiệm pháp lý

Chương 5: Luật Hiến pháp

- 5.1. Khái niệm, đối tượng điều chỉnh và phương pháp điều chỉnh của Luật Hiến pháp
 - 5.1.1. Khái niệm luật nhà nước
 - 5.1.2. Đối tượng điều chỉnh của luật nhà nước
- 5.2. Hiến pháp 2013, một số nội dung cơ bản
 - 5.2.1. Chế độ chính trị
 - 5.2.2. Chế độ kinh tế
 - 5.2.3. Quyền và nghĩa vụ cơ bản của công dân
 - 5.2.4. Bộ máy nhà nước

Chương 6: Luật lao động

- 6.1. Khái niệm
- 6.2. Hợp đồng lao động
- 6.3. Kỷ luật lao động
- 6.4. Bảo hiểm xã hội

- 6.5. Vai trò và quyền hạn của tổ chức công đoàn trong quan hệ với người lao động và người sử dụng lao động

Chương 7: Luật Hiến pháp

- 7.1. Khái niệm
- 7.2. Một số nội dung cơ bản của Luật dân sự
 - 7.2.1. Quyền sở hữu
 - 7.2.2. Quyền thừa kế
 - 7.2.3. Hợp đồng dân sự, trách nhiệm dân sự
 - 7.2.4. Các khâu tố tụng cơ bản

Chương 8: Luật kinh tế

- 8.1. Khái niệm, đối tượng điều chỉnh và phương pháp điều chỉnh của Luật kinh tế
- 8.2. Các loại hình doanh nghiệp ở nước ta hiện nay
- 8.3. Thủ tục thành lập doanh nghiệp
- 8.4. Giải thể và phá sản doanh nghiệp

Chương 9: Luật hôn nhân và gia đình

- 9.1. Khái niệm hôn nhân và gia đình
- 9.2. Một số nội dung cơ bản của luật hôn nhân và gia đình
 - 9.2.1. Kết hôn
 - 9.2.2. Quan hệ pháp luật giữa vợ và chồng
 - 9.2.3. Quan hệ pháp luật giữa cha mẹ và con
 - 9.2.4. Chế độ đỡ đầu
 - 9.2.5. Chấm dứt hôn nhân
 - 9.2.6. Nuôi con nuôi

Chương 10: Luật hình sự và luật tố tụng hình sự

- 10.1. Khái niệm và vai trò của Luật hình sự
- 10.2. Tội phạm và các dấu hiệu của tội phạm
- 10.3. Hình phạt và các loại hình phạt
- 10.4. Các khâu tố tụng cơ bản

Chương 11: Luật phòng chống tham nhũng

- 11.1. Phạm vi điều chỉnh
- 11.2. Phòng ngừa tham nhũng

11.3. Phát hiện tham nhũng

11.4. Xử lý hành vi tham nhũng và những hành vi vi phạm pháp luật khác

11.5. Tổ chức, trách nhiệm và hoạt động phối hợp của các cơ quan hữu quan trong việc phòng, chống tham nhũng

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

– Phấn, bảng, micro, projector, laptop.

– Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

– Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018

– Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

– Thời gian kiểm tra và thi:

+ Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9

+ Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Tên học phần: SOẠN THẢO VĂN BẢN

2. Mã học phần:

3. Số tín chỉ: 2 tín chỉ

4. Loại học phần: Bắt buộc

5. Đối tượng học: Sinh viên đại học, cao đẳng chính quy

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Nguyễn Đình Tình	Thạc sĩ	Khoa QTKD & DL
2	Nguyễn Thị Cẩm Tú	Thạc sĩ	Khoa QTKD & DL
3	Phạm Thị Thắm	Thạc sĩ	Khoa QTKD & DL
4	Nguyễn Thị Thúy Duyên	Thạc sĩ	Khoa QTKD & DL
5	Phan Thị Cúc	Thạc sĩ	Khoa QTKD & DL
6	Phương Thị Ngọc Mai	Thạc sĩ	Khoa QTKD & DL
7	Phạm Ngọc Dũng	Thạc sĩ	Khoa QTKD & DL
8	Phạm Thị Duy Phương	Thạc sĩ	Khoa QTKD & DL

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp: 30 tiết
- Tự học: 60 tiết
- Lý thuyết: 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH): 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên đạt được:

- Về kiến thức:

- + Có hiểu biết cơ bản về văn bản;

+ Phân biệt được đặc điểm tương đồng và khác biệt giữa văn bản khoa học và văn bản hành chính – công vụ.

+ Hướng đến quy trình chuẩn hóa văn bản

- **Về kỹ năng:** Thành thạo kỹ thuật soạn thảo văn bản.

- **Về thái độ:** Tích cực, chủ động tự học, tự nghiên cứu để nâng cao kiến thức.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần

1.1.1.2 Học phần này gồm các nội dung sau:

- Khái quát chung về văn bản
- Thể thức và kỹ thuật trình bày văn bản, bản sao văn bản
- Phong cách ngôn ngữ hành chính – công vụ
- Kỹ thuật soạn thảo các loại văn bản

11. Nhiệm vụ của sinh viên:

– Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp, kiểm tra, thi theo quy chế 04/1999/QĐ-BGD&ĐT, quy định 25/2006/QĐ_BGD&ĐT và quy chế học vụ hiện hành của nhà trường.

- Dự lớp 80%
- Bài tập: theo yêu cầu giảng viên
- Thi cuối kì

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Vương Thị Kim Thanh, *Kỹ thuật soạn thảo và trình bày văn bản* (2012), NXB Lao động xã hội

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Đồng Thị Thanh Phương, Nguyễn Thị Ngọc An, *Soạn thảo văn bản và công tác văn thư lưu trữ* (2011), NXB Tổng hợp Tp.HCM

[2] Phạm Quốc Lợi, *Kỹ thuật soạn thảo hợp đồng kinh tế, hợp đồng dân sự và hợp đồng thương mại* (2009), NXB Tài chính

[3] MBA Nguyễn Văn Dung, *151 mẫu văn bản trong lĩnh vực ngân hàng* (2010), NXB Thanh niên

[4] Bộ Tài chính, *170 mẫu soạn thảo văn bản hành chính và hợp đồng thương dùng trong kinh doanh* (2009), NXB Tài chính

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

+ Điểm thái độ học tập, chuyên cần, bài tập: 30%

+ Điểm thi cuối kì: 70%

15. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	1.1.1.2.1.2 Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Khái quát chung về văn bản		3	1	0		8
2	Chương 2: Thể thức và kỹ thuật trình bày văn bản, bản sao văn bản		3	2	0		10
3	Chương 3: Phong cách ngôn ngữ hành chính – công vụ		2	2	0		8
4	Chương 4: Kỹ thuật soạn thảo các loại văn bản		7	10	0		34
Tổng		90	10	20	0		60

16. Nội dung học phần**Chương 1: Khái quát chung về văn bản****1.1. Khái niệm văn bản, văn bản quản lý nhà nước, văn bản hành chính**

1.1.1. Khái niệm văn bản

1.1.2. Khái niệm văn bản quản lý nhà nước

1.1.3. Khái niệm văn bản hành chính

1.2. Chức năng của văn bản quản lý

1.2.1. Chức năng thông tin

1.2.2. Chức năng pháp lý

1.2.3. Chức năng quản lý

1.2.4. Các chức năng khác

1.3. Phân loại văn bản và bản sao văn bản

1.3.1. Phân loại văn bản

1.3.2. Phân loại bản sao văn bản

1.3.3. Danh mục và quy định viết tắt tên loại văn bản, bản sao văn bản

Chương 2: Thể thức và kỹ thuật trình bày văn bản, bản sao văn bản

2.1. Khổ giấy, kiểu trình bày, định lề và đánh số trang văn bản

2.2. Font chữ trình bày văn bản và bản sao văn bản

2.3. Các thành phần thể thức của văn bản

2.4. Sơ đồ bố trí, mẫu chữ trình bày các thành phần thể thức của văn bản

2.5. Nội dung và kỹ thuật trình bày các thành phần thể thức của văn bản và bản sao văn bản

2.6. Thể thức và kỹ thuật trình bày bản sao văn bản

Chương 3: Phong cách ngôn ngữ hành chính – công vụ

3.1. Phong cách ngôn ngữ hành chính – công vụ

3.1.1. Khái niệm phong cách ngôn ngữ hành chính – công vụ

3.1.2. Phân loại phong cách ngôn ngữ hành chính – công vụ

3.2. Kỹ thuật sử dụng tiếng Việt trong văn bản hành chính – công vụ

3.2.1. Từ, ngữ trong văn bản hành chính – công vụ

3.2.2. Câu trong văn bản hành chính – công vụ

3.2.3. Đoạn văn và cấu trúc của đoạn văn trong văn bản hành chính – công vụ

3.2.4. Cấu trúc của văn bản hành chính – công vụ

Chương 4: Kỹ thuật soạn thảo các loại văn bản

4.1. Kỹ năng soạn thảo và trình bày quyết định

4.1.1. Khái niệm

4.1.2. Thẩm quyền ban hành

4.1.3. Cấu trúc của quyết định

4.1.4. Mẫu trình bày quyết định

4.2. Kỹ năng soạn thảo và trình bày công văn

4.2.1. Khái niệm công văn

4.2.2. Các loại công văn hành chính

4.2.3. Đặc điểm của công văn hành chính

4.2.4. Nội dung của công văn hành chính

4. 2.5. Kỹ thuật soạn thảo một số công văn

4.3. Kỹ năng soạn thảo và trình bày thông báo

4. 3.1. Khái niệm thông báo

4. 3.2. Nội dung của thông báo

4. 3.3. Phân loại thông báo

4. 3.4. Mẫu soạn thảo thông báo

4.4. Kỹ năng soạn thảo và trình bày báo cáo

4. 4.1. Khái niệm về báo cáo

4. 4.2. Yêu cầu về báo cáo

4. 4.3. Phân loại báo cáo

4. 4.4. Phương pháp soạn thảo báo cáo

4.4.5. Biểu mẫu báo cáo

4.5. Kỹ năng soạn thảo tờ trình

4.5.1. Khái niệm

4. 5.2. Nội dung của tờ trình

4.5.3. Mẫu trình bày tờ trình

4.6. Kỹ năng ghi và trình bày biên bản

4.6.1. Khái niệm

4.6.2. Phân loại

4.6.3. Phương pháp ghi biên bản

4.6.4. Nội dung của biên bản

4.6.5. Các mẫu biên bản

4.7. Kỹ năng soạn thảo và trình bày hợp đồng

4.7.1. Khái niệm

4.7.2. Điều kiện của hợp đồng

4.7.3. Hiệu lực của hợp đồng

4.7.4. Phân loại hợp đồng

4.7.5. Nội dung của hợp đồng

4.7.6. Kỹ thuật soạn thảo một số loại hợp đồng kinh tế

4.8. Các loại văn bản khác

4.8.1. Giấy giới thiệu

4.8.2. Giấy nghỉ phép

4.8.3. Phiếu gửi

4.8.4. Phiếu báo

17. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

Phấn, bảng, micro, projector, máy tính.

Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

18. Phê duyệt

TP.HCM, ngàytháng.....năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

Nguyễn Văn Ít

Trương Thanh Quỳnh Thư

Nguyễn Thị Thúy Duyên

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Tên học phần: KỸ NĂNG HỌC TẬP HIỆU QUẢ

2. Mã học phần: 13000075

3. Số tín chỉ: 2(2,0,4)

4. Loại học phần: Bắt buộc

5. Đối tượng học: Sinh viên đại học chính quy

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Nguyễn Đình Tình	Thạc sĩ	Khoa QTKD & DL
2	Nguyễn Thị Cẩm Tú	Thạc sĩ	Khoa QTKD & DL
3	Phạm Thị Thắm	Thạc sĩ	Khoa QTKD & DL
4	Nguyễn Thị Thúy Duyên	Thạc sĩ	Khoa QTKD & DL
5	Phan Thị Cúc	Thạc sĩ	Khoa QTKD & DL
6	Phương Thị Ngọc Mai	Thạc sĩ	Khoa QTKD & DL
7	Phạm Ngọc Dũng	Thạc sĩ	Khoa QTKD & DL
8	Phạm Thị Duy Phương	Thạc sĩ	Khoa QTKD & DL

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp: 30 tiết
- Lý thuyết: 10 tiết
- Thảo luận, thực hành trên lớp: 20 tiết
- Sinh viên tự học: 60 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

Học phần tiên quyết: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có khả năng:

- Về kiến thức:

+ Sinh viên hiểu được nội dung cơ bản của các kỹ năng học tập và ý nghĩa của việc rèn luyện kỹ năng học tập đối với bản thân trong môi trường giáo dục đại học.

+ Sinh viên biết được những thay đổi trong môi trường học tập bậc đại học và tìm cách thích nghi với những thay đổi đó để có kết quả cao trong học tập.

- Về kỹ năng: Áp dụng được các kỹ năng học tập trong môi trường giáo dục đại học như: Kập kế hoạch học tập, kỹ năng ghi chép, kỹ năng đọc sách, kỹ năng tìm kiếm thông tin, kỹ năng học tập theo nhóm, kỹ năng thuyết trình.

- Về thái độ: Tích cực, chủ động rèn luyện các kỹ năng học tập để có thể đạt kết quả cao trong học tập

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần

Học phần này gồm những nội dung sau:

- Xây dựng sự tự tin
- Kế hoạch học tập
- Kỹ năng tìm kiếm thông tin, đọc & ghi chép
- Kỹ năng làm việc nhóm & thuyết trình

11. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Thực hiện theo Quy chế đào tạo của nhà trường
- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, thảo luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Sách, giáo trình chính

- [1]. Adam Khoo (2015), *Tôi tài giỏi, bạn cũng thế*, Nxb Phụ nữ, Tp Hồ Chí Minh.
- [2]. Bobbi Deporter Mike Hernaki (2015), *Phương pháp học tập siêu tốc*, Nxb Lao động xã hội, Tp Hồ Chí Minh.

12.2. Tài liệu tham khảo

- [1]. PGS. Ts Đặng Đình Bôi (2010), *Bài giảng kỹ năng làm việc nhóm*.
- [2]. Dương Thị Liễu (2011), *Kỹ năng thuyết trình*, Nxb ĐH Kinh tế quốc dân, Hà Nội.
- [3]. Ths. Nguyễn Thị Oanh (2007), *Làm việc theo nhóm*, Nhà xuất bản Trẻ.
- [4]. Richard Paul – Linda Elder (2015), *Cẩm nang tư duy đọc*, Nxb Tổng hợp Tp HCM.
- [5]. Businnes information System, Paul et all (2008), nhà xuất bản Prentice Hall Information Skills Tutorial.

13. Thang điểm đánh giá:

- Điểm đánh giá: Bài tập, tiểu luận, thái độ học tập: 30%
- Kiểm tra cuối kỳ: 70%

14. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên:

Dự lớp: 80% trở lên tính theo số tiết lên lớp

15. Nội dung học phần:**15.1. phân bổ thời gian các bài trong học phần:**

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bổ thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Xây dựng sự tự tin	12	1	2	1	0	8
2	Chương 2: Lập kế hoạch học tập	18	2	3	1	0	12
3	Chương 3: Kỹ năng tìm kiếm thông tin, đọc & ghi chép	27	3	5	1	0	18
4	Chương 4: Kỹ năng làm việc nhóm & thuyết trình	33	4	6	1	0	22
Tổng		90	10	16	4	0	60

15.2. Đề cương chi tiết**Chương 1: Xây dựng sự tự tin**

- 1.1. Sức mạnh của niềm tin
- 1.2. Nguyên nhân khiến bạn không có niềm tin vào bản thân
- 1.3. Xây dựng niềm tin hữu ích
- 1.4 Tạo động lực và rèn luyện ý chí
 - 1.4.1. Tạo động lực
 - 1.4.2. Rèn luyện ý chí

Chương 2: Lập kế hoạch học tập

2.1. Xác định mục tiêu học tập

2.1.1. Tầm quan trọng của việc xác định mục tiêu học tập

2.1.2. Xác định mục tiêu học tập theo phương pháp SMART

2.2. Xây dựng kế hoạch học tập

2.2.1. Phương pháp lập kế hoạch ngược

2.2.2. Phương pháp lập kế hoạch 5W1H2C5M

2.2.3. Xây dựng kế hoạch học tập dài hạn (Khóa học)

2.2.4. Xây dựng kế hoạch học tập ngắn hạn (Học kỳ, năm)

2.3. Quản lý thời gian hiệu quả trong học tập

2.3.1. Những sai lầm quản lý thời gian trong học tập

2.3.2. Các bước quản lý thời gian trong học tập

2.3.3. Các công cụ giúp quản lý thời gian hiệu quả

Chương 3: Kỹ năng tìm kiếm thông tin, đọc và ghi chép

3.1. Kỹ năng tìm kiếm thông tin

3.1.1. Các khái niệm liên quan

3.1.2. Các bước tìm kiếm thông tin trên internet

3.1.3. Thực hành tìm kiếm thông tin với Google

3.2. Kỹ năng đọc

3.2.1 Lợi ích của từ khóa

3.2.2. Cải thiện tốc độ đọc

3.3 Kỹ năng ghi chép

3.3.1 Hạn chế của phương pháp ghi chép truyền thống

3.3.2 Lợi ích của sơ đồ tư duy

3.3.3 Các bước vẽ sơ đồ tư duy

Chương 4: Kỹ năng làm việc nhóm và thuyết trình

4.1. Kỹ năng làm việc nhóm

4.1.1. Tổng quan về nhóm

4.1.2. Hoạt động của nhóm

4.1.3. Kỹ năng làm việc nhóm

4.2. Kỹ năng thuyết trình

4.2.1. Những vấn đề chung về thuyết trình

4.2.2. Xây dựng bài thuyết trình (chuẩn bị bài thuyết trình)

4.2.3. Tiến hành thuyết trình

4.2.4. Các kỹ năng trong thuyết trình

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập:

- Bảng, phấn
- Hệ thống âm thanh, thiết bị trình chiếu
- Bài giảng, tài liệu học tập
- Đồ dùng dạy học do giảng viên chuẩn bị

17. Hướng dẫn thực hiện

- Học phần này được bố trí giảng dạy cho sinh viên cao đẳng và đại học năm thứ nhất hệ chính quy.
- Học phần được tổ chức thành 6 buổi, mỗi buổi 5 tiết, với quy mô lớp trung bình từ 50 – 60 sinh viên.
- Giảng viên có thể thực hiện giảng dạy toàn bộ chương trình hoặc một chủ đề nào đó của chương trình.
- Các bài tập được đánh giá bao gồm 2 bài (1 bài cá nhân và 1 bài làm nhóm).
- Việc đánh giá cho điểm thái độ học tập bao gồm: Tham gia đầy đủ các buổi học trên lớp, thái độ học tập ở trên lớp, sự chuẩn bị cho buổi học, khả năng và tính tích cực trong hoạt động nhóm, năng lực giải quyết vấn đề...).
- Để thực hiện có hiệu quả và chất lượng các buổi học trên lớp, các giảng viên cần thiết kế các hình ảnh hay video clip hỗ trợ quan trọng quá trình giảng dạy, đồng thời yêu cầu sinh viên (nhóm sinh viên) chuẩn bị trước những yêu cầu của bài học.
- Giảng viên giành thời gian khoảng 20 phút đầu để hướng dẫn về môn học và 30 phút cuối cùng của chương trình tổng kết và đánh giá khóa học.

18. Phê duyệt

TP.HCM, ngày tháng năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần:** ANH VĂN A1
- 2. Mã học phần:** QTKD13
- 3. Số tín chỉ:** 3(3,0,6)
- 4. Loại học phần:** Bắt buộc
- 5. Đối tượng học:** Sinh viên không chuyên ngành Tiếng Anh
- 6. Giảng viên giảng dạy:**

STT	Họ và tên		Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Dương Thị Bích	Đào	Thạc sĩ	Khoa NN, TTNN
2	Lê Vũ Ngân	Hà	Thạc sĩ	Khoa NN, TTNN
3	Trịnh Thu	Hằng	Thạc sĩ	Khoa NN, TTNN
4	Ngô Thị Ngọc	Hạnh	Thạc sĩ	Khoa NN, TTNN
5	Dương Thị Như	Hiền	Thạc sĩ	Khoa NN, TTNN
6	Nguyễn Thanh	Hiền	Thạc sĩ	Khoa NN, TTNN
7	Tổng Thị	Huệ	Thạc sĩ	Khoa NN, TTNN
8	Nguyễn Giang	Hương	Thạc sĩ	Khoa NN, TTNN
9	Phan Thị Thanh	Hương	Thạc sĩ	Khoa NN, TTNN
10	Nguyễn Thị Mai	Hương	Thạc sĩ	Khoa NN, TTNN
11	Phan Thị	Loan	Cử nhân	Khoa NN, TTNN
12	Giang Trúc	Mai	Thạc sĩ	Khoa NN, TTNN
13	Trần Tín	Nghị	Thạc sĩ	Khoa NN, TTNN
14	Đặng Thị Hồng	Nhung	Thạc sĩ	Khoa NN, TTNN
15	Phạm Ngọc	Son	Tiến sĩ	Khoa NN, TTNN
16	Võ Thị Thu	Thảo	Thạc sĩ	Khoa NN, TTNN
17	Trần Thị Quý	Thu	Thạc sĩ	Khoa NN, TTNN
18	Nguyễn Thị	Xuyến	Thạc sĩ	Khoa NN, TTNN

- 7. Phân bố thời gian:**

- Học trên lớp: 45 tiết
- Tự học: 90 tiết
- Lý thuyết: 45 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH): 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Anh văn A0 (*Đối với Sinh viên không đạt điểm kiểm tra trình độ thi đầu vào*)
- Học phần trước: Anh văn A0 (*Đối với Sinh viên không đạt điểm kiểm tra trình độ thi đầu vào*)
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có khả năng:

- Về kiến thức:

+ Nắm được các điểm ngữ pháp ở mức độ tiền sơ cấp, cụ thể có thể thành thạo các nội dung như sau: các dạng câu hỏi WH, các loại động từ, đại từ, sở hữu cách, thì hiện tại, thì quá khứ, v.v;

+ Thông thạo những từ và cụm từ thường sử dụng trong tiếng Anh cơ bản và ngữ cảnh tiếng Anh giao tiếp trong các hoàn cảnh xã hội.

- Về kĩ năng:

+ Kĩ năng nghe

Nghe trọng âm, hậu tố, cách nối từ, các tình huống giao tiếp cơ bản v.v; Nghe hiểu, nắm bắt chủ đề, nội dung chi tiết của bài nghe để từ đó hoàn thành các bài tập điền từ để hoàn thành câu, đoạn văn; trả lời câu hỏi; nối câu hỏi với câu trả lời đúng, v.v;

+ Kĩ năng nói

Thực hiện các chức năng ngôn ngữ hội thoại để thiết lập các mối quan hệ xã hội như giới thiệu bản thân, chào hỏi, trao đổi thông tin cá nhân;

Học các từ, cụm từ theo ngữ cảnh để có thể giao tiếp trong các tình huống đặc biệt;

Trình bày sở thích, hỏi xin phép, đưa ra các đề nghị;

Cách thể hiện sự hứng thú và mong muốn tiếp tục cuộc hội thoại v.v;

+ Kỹ năng đọc

Nắm vững cách dùng từ trong các tình huống cụ thể

Làm quen với những văn bản, bài báo, chương trình truyền hình được diễn đạt bằng ngôn ngữ đơn giản;

Luyện tập các kỹ năng đọc hiểu (đọc nhanh để tìm ý chính và đọc kỹ để tìm thông tin chi tiết).

+ Kỹ năng viết

Thành lập câu bằng cách sắp xếp từ, nối cụm từ;

Chọn từ phù hợp để hoàn tất nội dung cho sẵn;

Viết tiếp câu dựa trên phần có sẵn;

Đặt câu hỏi với từ cho sẵn;

Viết về những chủ đề đơn giản như gia đình, thói quen hằng ngày, sự kiện đặc biệt trong năm, v.v.

- Về thái độ:

+ Nhận thức được tầm quan trọng của môn học;

+ Tự giác trong học tập và trung thực trong thi cử;

+ Thực hiện nghiêm túc thời gian biểu, tham gia đầy đủ các buổi học trên lớp và các bài tập tuần;

+ Xây dựng và phát huy tối đa tinh thần tự học thông qua nghiên cứu sách ngữ pháp, đọc thêm các tài liệu;

+ Tham gia tích cực và có tinh thần xây dựng vào các hoạt động trên lớp.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Chương trình này bao gồm 06 bài học từ bài 1 đến bài 6. Mỗi bài học với chủ đề riêng bao gồm nội dung về từ vựng và ngữ pháp.

- Chương trình này được xây dựng dựa trên phương pháp giao tiếp, tập trung vào những kỹ năng giao tiếp tiếng Anh: Nghe, Nói, Đọc, Viết, trong đó nhấn mạnh hai kỹ năng nghe và nói trong các tình huống xã hội, đạt mức độ tương đương tiền sơ cấp (Pre-elementary).

11. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.

- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Chris, R., & Gillie, C. (2008). *Face2face*. Cambridge University Press.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] A. J. Thomson & A. V. Martinet (1986). *A Practical English Grammar*. Oxford University Press.

[2] Mark H. (2003). *English Pronunciation in Use*. Cambridge University Press.

[3] Jack, C. R. (2003). *Tactics for Listening (Developing)*. Oxford University Press.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Điểm đánh giá quá trình: 30% (đánh giá theo 4 kỹ năng)
- Điểm thi kết thúc học phần: 70% (đánh giá theo 4 kỹ năng)

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Unit 1: Meeting people	21	7	0	0	0	14
2	Unit 2: People and possessions	21	7	0	0	0	14
3	Unit 3: Daily life	24	8	0	0	0	16
4	Unit 4: Time off	24	8	0	0	0	16
5	Unit 5: Homes and shops	21	7	0	0	0	14
6	Unit 6: Good times, bad times	24	8	0	0	0	16
Tổng		135	45	0	0	0	90

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Unit 1: Meeting people

1A. Where are you from?

1B. In the coffee break

1C. Personal details

1D. Lost property

Unit 2: People and possessions

2A. What's important to you?

2B. Meet the Robinsons

2C. Time and money

2D. Where's the baby?

Unit 3: Daily life

3A. A glamorous life?

3B. Evening and weekends

3C. Special days

3D. Early bird or night owl?

Unit 4: Time off

4A. Away from home

4B. First Date!

4C. Eating out

4D. Breaking time

Unit 5: Homes and shops

5A. My kind of place

5B. Renting a flat

5C. At the shops

5D. In fashion

Unit 6: Good times, bad times

6A. Three generations

6B. People who changed the world

6C. Four weekends

6D. The good and the bad

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập:

- Phần, bảng, micro, projector, laptop.

- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện:

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên không chuyên ngành Tiếng Anh học từ năm học 2016-2017 trở đi.
- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.
- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9
 - + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

BAN GIÁM ĐỐC

Người biên soạn

ThS. Trần Tín Nghị

ThS. Trần Tín Nghị

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần:** ANH VĂN A2
2. Mã học phần: QTKD14
3. Số tín chỉ: 3 (3,0,6)
4. Loại học phần: Bắt buộc
5. Đối tượng học: Sinh viên không chuyên ngành Tiếng Anh
6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên		Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Dương Thị Bích	Đào	Thạc sĩ	Khoa NN, TTNN
2	Lê Vũ Ngân	Hà	Thạc sĩ	Khoa NN, TTNN
3	Trịnh Thu	Hằng	Thạc sĩ	Khoa NN, TTNN
4	Ngô Thị Ngọc	Hạnh	Thạc sĩ	Khoa NN, TTNN
5	Dương Thị Như	Hiền	Thạc sĩ	Khoa NN, TTNN
6	Nguyễn Thanh	Hiền	Thạc sĩ	Khoa NN, TTNN
7	Tổng Thị	Huệ	Thạc sĩ	Khoa NN, TTNN

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp: 45 tiết
- Tự học: 90 tiết
- Lý thuyết: 45 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH): 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Anh văn A1
- Học phần trước: Anh văn A1
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có khả năng:

- Về kiến thức:

+ Nắm được các điểm ngữ pháp ở mức độ sơ cấp, cụ thể có thể thành thạo các nội dung như sau: thì hiện tại tiếp diễn, quá khứ, hiện tại hoàn thành, tương lai gần; so sánh hơn, so sánh nhất, động từ khiếm khuyết, câu mệnh lệnh, v.v.;

+ Thông thạo những từ và cụm từ thường sử dụng trong tiếng Anh cơ bản và ngữ cảnh tiếng Anh giao tiếp trong các hoàn cảnh xã hội.

- Về kĩ năng:

+ Kĩ năng nghe

- Nghe điện thoại, bài hát, cuộc hội thoại, tin tức, câu chuyện cá nhân, v.v.;
- Nghe hiểu, nắm bắt chủ đề, nội dung chi tiết của bài nghe để từ đó hoàn thành các bài tập điền thông tin, đoạn văn; chọn từ đúng; trả lời câu hỏi; nối câu hỏi với câu trả lời đúng, v.v.;
- Nghe và rèn cách phát âm của từ như các âm cuối, trọng âm; nối âm; các âm yếu; ngữ điệu của câu; câu nói nhanh.

+ Kĩ năng nói

- Giao tiếp được trong những tình huống cơ bản trong giao tiếp xã hội hàng ngày;
- Thực hiện các chức năng ngôn ngữ hội thoại để thiết lập các mối quan hệ xã hội như mua bán, đặt chỗ, tán gẫu, v.v. ;
- Hỏi và trả lời những câu hỏi cũng như trao đổi ý kiến và thông tin về những chủ đề quen thuộc hàng ngày như tin tức thời sự, sức khỏe;
- Lên kế hoạch tương lai, nói chuyện qua điện thoại, hỏi và chỉ đường, giao tiếp tại sân bay, v.v.

+ Kĩ năng đọc

- Hiểu những văn bản, bài báo, câu chuyện, quảng cáo, thư từ về những chủ đề quen thuộc được diễn đạt bằng ngôn ngữ gần gũi hàng ngày;
- Hiểu được sự khác nhau về văn hóa trong việc sử dụng ngôn ngữ
- Luyện tập các kĩ năng đọc hiểu (đọc nhanh để tìm ý chính và đọc kĩ để tìm thông tin chi tiết).

+ Kĩ năng viết

- Thành lập câu bằng cách sắp xếp từ;
- Chọn từ đúng để viết, chọn từ phù hợp với văn viết;

- Viết tiếp câu dựa trên phần có sẵn;
- Đặt câu hỏi, trả lời câu hỏi;
- Viết về một số chủ đề như như kế hoạch, cho lời khuyên, v.v.

- Về thái độ:

- + Nhận thức được tầm quan trọng của môn học;
- + Tự giác trong học tập và trung thực trong thi cử;
- + Thực hiện nghiêm túc thời gian biểu, tham gia đầy đủ các buổi học trên lớp và các bài tập tuần;
- + Xây dựng và phát huy tối đa tinh thần tự học thông qua nghiên cứu sách ngữ pháp, đọc thêm các tài liệu;
- + Tham gia tích cực và có tinh thần xây dựng vào các hoạt động trên lớp.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Chương trình này bao gồm 06 bài học từ bài 7 đến bài 12. Mỗi bài học với chủ đề riêng bao gồm nội dung về từ vựng và ngữ pháp.
- Chương trình này được xây dựng dựa trên phương pháp giao tiếp, tập trung vào những kỹ năng giao tiếp tiếng Anh: Nghe, Nói, Đọc, Viết, trong đó nhấn mạnh hai kỹ năng nghe và nói trong các tình huống xã hội, đạt mức độ tương đương sơ cấp (Elementary).

11. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Chris, R., & Gillie, C. (2008). *Face2face*. Cambridge University Press.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] A. J. Thomson & A. V. Martinet (1986). *A Practical English Grammar*. Oxford University Press.

[2] Mark H. (2003). *English Pronunciation in Use*. Cambridge University Press.

[3] Jack, C. R. (2003). *Tactics for Listening (Developing)*. Oxford University Press.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Điểm đánh giá quá trình: 30% (*đánh giá theo 4 kỹ năng*)
- Điểm thi kết thúc học phần: 70% (*đánh giá theo 4 kỹ năng*)

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

STT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Unit 7: Films, music, news	24	8	0	0	0	16
2	Unit 8: Let's go away	21	7	0	0	0	14
3	Unit 9: All in a day's work	24	8	0	0	0	16
4	Unit 10: Mind and body	21	7	0	0	0	14
5	Unit 11: Future plans	21	7	0	0	0	14
6	Unit 12: Life experiences	24	8	0	0	0	16
Tổng		135	45	0	0	0	90

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Unit 7: Films, music, news

- 7A. Licence to kill
- 7B. My music
- 7C. What's in the news?
- 7D. Do you know any jokes?

Unit 8: Let's go away

- 8A. Holiday USA
- 8B. A trip to Thailand
- 8C. Planning a day out
- 8D. Come to the wedding

Unit 9: All in a day's work

- 9A. The meeting
- 9B. Strike!
- 9C. On the phone
- 9D. The Adventure Centre

Unit 10: Mind and body

- 10A. A healthy heart
- 10B. What's he like?
- 10C. I feel terrible!
- 10D. Are you SAD in winter?

Unit 11: Future plans

- 11A. New Year's resolutions
- 11B. No more exams!
- 11C. Finding your way
- 11D. The grass is always greener

Unit 12: Life experiences

- 12A. World records
- 12B. Have you ever...?
- 12C. Hve a good trip!

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho tất cả sinh viên không chuyên ngành Tiếng Anh từ năm học 2016-2017 trở đi.
- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.
- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9
 - + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

GIÁM ĐỐC

Người biên soạn

ThS. Trần Tín Nghị

ThS. Trần Tín Nghị

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Tên học phần: ANH VĂN B1

2. Mã học phần: QTKD15

3. Số tín chỉ: 3(3,0,6)

4. Loại học phần: Bắt buộc

5. Đối tượng học: Sinh viên hệ Đại học chính quy

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Dương Thị Bích Đào	Thạc sĩ	Khoa NN
2	Lê Vũ Ngân Hà	Thạc sĩ	Khoa NN
3	Trịnh Thu Hằng	Thạc sĩ	Khoa NN
4	Ngô Thị Ngọc Hạnh	Thạc sĩ	Khoa NN
5	Dương Thị Như Hiền	Thạc sĩ	Khoa NN
6	Nguyễn Thanh Hiền	Thạc sĩ	Khoa NN
7	Tổng Thị Huệ	Thạc sĩ	Khoa NN
8	Nguyễn Giang Hương	Thạc sĩ	Khoa NN
9	Phan Thị Thanh Hương	Thạc sĩ	Khoa NN
10	Nguyễn Thị Mai Hương	Thạc sĩ	Khoa NN
11	Phan Thị Loan	Cử nhân	Khoa NN
12	Giang Trúc Mai	Thạc sĩ	Khoa NN
13	Trần Tín Nghị	Thạc sĩ	TTNN
14	Đặng Thị Hồng Nhung	Thạc sĩ	Khoa NN
15	Phạm Ngọc Sơn	Tiến sĩ	Khoa NN
16	Võ Thị Thu Thảo	Thạc sĩ	TTNN
17	Trần Thị Quý Thu	Thạc sĩ	Khoa NN
18	Nguyễn Thị Ngọc Trân	Thạc sĩ	Khoa NN
19	Nguyễn Thị Xuyên	Thạc sĩ	Khoa NN

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp: 45 tiết

- Tự học: 90 tiết
- Lý thuyết: 45 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH): 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Anh văn A2
- Học phần trước: Anh văn A2
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có khả năng:

- Về kiến thức:

+ Nắm được các điểm ngữ pháp ở mức độ tiền trung cấp, cụ thể có thể thành thạo các nội dung như sau: các thì của động từ; cấu trúc so sánh; các dạng câu hỏi; từ nối, giới từ; loại từ; cách thành lập từ; tiền tố, hậu tố; sự hòa hợp giữa danh từ và động từ, v.v.;

+ Thông thạo những từ và cụm từ thường sử dụng trong tiếng Anh cơ bản và ngữ cảnh tiếng Anh giao tiếp trong các hoàn cảnh xã hội.

- Về kỹ năng:

+ Kỹ năng nghe

Nghe các cuộc hội thoại, chương trình truyền hình, cuộc phỏng vấn, bài nói chuyện, câu chuyện, bài phát biểu cá nhân, các mô tả, v.v.;

Nghe hiểu, nắm bắt chủ đề, nội dung chi tiết của bài nghe để từ đó hoàn thành các bài tập điền từ để hoàn thành câu, đoạn văn; trả lời câu hỏi; nối câu hỏi với câu trả lời đúng, v.v.;

Nghe và rèn cách phát âm của từ như các nguyên âm, phụ âm, âm cuối, trọng âm; nối âm; ngữ điệu của câu.

+ Kỹ năng nói

Giao tiếp được trong những tình huống cố định và với những hội thoại ngắn về chủ đề giao tiếp xã hội hàng ngày;

Thực hiện các chức năng ngôn ngữ hội thoại để thiết lập các mối quan hệ xã hội như chào hỏi, giới thiệu, xin lỗi, cảm ơn, chúc tụng...;

Hỏi và trả lời những câu hỏi cũng như trao đổi ý kiến và thông tin về những chủ đề quen thuộc hàng ngày như bản thân, thói quen hàng ngày, du lịch, mơ ước...;
Miêu tả cảm xúc, thái độ...

Kể chuyện, miêu tả một cách đơn giản các hoạt động, sự kiện; miêu tả một địa điểm, kinh nghiệm cá nhân, v.v.

+ Kỹ năng đọc

Hiểu những văn bản, bài báo ngắn, đơn giản về những chủ đề quen thuộc được diễn đạt bằng ngôn ngữ gần gũi hàng ngày;

Nhuần nhuyễn các kỹ năng đọc hiểu (đọc nhanh để tìm ý chính và đọc kỹ để tìm thông tin chi tiết).

+ Kỹ năng viết

Thành lập câu bằng cách sắp xếp từ;

Chọn từ đúng để viết, chọn từ phù hợp với văn viết;

Viết tiếp câu dựa trên phần có sẵn;

Viết về những chủ đề đơn giản như bản thân, thời gian rảnh, nơi chốn, du lịch,...

- Về thái độ:

+ Nhận thức được tầm quan trọng của môn học;

+ Tự giác trong học tập và trung thực trong thi cử;

+ Thực hiện nghiêm túc thời gian biểu, tham gia đầy đủ các buổi học trên lớp và các bài tập tuần;

+ Xây dựng và phát huy tối đa tinh thần tự học thông qua nghiên cứu sách ngữ pháp, đọc thêm các tài liệu;

+ Tham gia tích cực và có tinh thần xây dựng vào các hoạt động trên lớp.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Chương trình này bao gồm 06 bài học từ bài 1 đến bài 6. Mỗi bài học với chủ đề riêng bao gồm nội dung về từ vựng và ngữ pháp.

- Chương trình này được xây dựng dựa trên phương pháp giao tiếp, tập trung vào những kỹ năng giao tiếp tiếng Anh: Nghe, Nói, Đọc, Viết, trong đó nhấn mạnh hai kỹ năng nghe và nói trong các tình huống xã hội, đạt mức độ tương đương tiền trung cấp (Pre-intermediate).

11. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Chris, R., & Gillie, C. (2008). *Face2face*. Cambridge University Press.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] A. J. Thomson & A. V. Martinet (1986). *A Practical English Grammar*. Oxford University Press.

[2] Mark H. (2003). *English Pronunciation in Use (Intermediate)*. Cambridge University Press.

[3] Jack, C. R. (2003). *Tactics for Listening (Developing)*. Oxford University Press.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Điểm đánh giá quá trình: 30% (*đánh giá theo 4 kỹ năng*)
- Điểm thi kết thúc học phần: 70% (*đánh giá theo 4 kỹ năng*)

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Unit 1: Work, rest and play	24	8	0	0	0	16
2	Unit 2: Beginnings	21	7	0	0	0	14
3	Unit 3: The world of work	24	8	0	0	0	16
4	Unit 4: That's entertainment	21	7	0	0	0	14
5	Unit 5: Into the future	21	7	0	0	0	14
6	Unit 6: Family and friends	24	8	0	0	0	16
Tổng		135	45	0	0	0	90

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Unit 1: Work, rest and play

1A. Life stories

1B. Supper commuters

1C. Time to relax

1D. Speed dating

Unit 2: Beginnings

2A. Starting small

2B. First meetings

2C. The 1001 Nights

2D. Small talk

Unit 3: The world of work

3A. Getting qualified

3B. Job-hunting

3C. Strange jobs

3D. I'm really sorry!

Unit 4: That's entertainment

- 4A. The silver screen
- 4B. The rhythm of life
- 4C. TV or not TV?
- 4D. What do you think

Unit 5: Into the future

- 5A. Man or machine?
- 5B. Never too old
- 5C. Out of this world
- 5D. It's for charity

Unit 6: Family and friends

- 6A. Life with teenagers
- 6B. Roles people play
- 6C. Family Business
- 6D. Call me back

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập:

- Phần, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện:

- Đề cương này được áp dụng cho tất cả sinh viên không chuyên ngành Tiếng Anh từ năm học 2016-2017 trở đi.
- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.
- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9
 - + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt

Tp. Hồ Chí Minh, Ngày 05 tháng 05 năm 2017

BAN GIÁM ĐỐC

Người biên soạn

ThS. Trần Tín Nghị

ThS. Trần Tín Nghị

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần:** ANH VĂN B2
- 2. Mã học phần:** QTKD16
- 3. Số tín chỉ:** 3(3,0,6)
- 4. Loại học phần:** Bắt buộc
- 5. Đối tượng học:** Sinh viên không chuyên ngành Tiếng Anh
- 6. Giảng viên giảng dạy:**

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Dương Thị Bích Đào	Thạc sĩ	Khoa NN
2	Lê Vũ Ngân Hà	Thạc sĩ	Khoa NN
3	Trịnh Thu Hằng	Thạc sĩ	Khoa NN
4	Ngô Thị Ngọc Hạnh	Thạc sĩ	Khoa NN
5	Dương Thị Như Hiền	Thạc sĩ	Khoa NN
6	Nguyễn Thanh Hiền	Thạc sĩ	Khoa NN
7	Tổng Thị Huệ	Thạc sĩ	Khoa NN
8	Nguyễn Giang Hương	Thạc sĩ	Khoa NN
9	Phan Thị Thanh Hương	Thạc sĩ	Khoa NN
10	Nguyễn Thị Mai Hương	Thạc sĩ	Khoa NN
11	Phan Thị Loan	Cử nhân	Khoa NN
12	Giang Trúc Mai	Thạc sĩ	Khoa NN
13	Trần Tín Nghị	Thạc sĩ	TTNN
14	Đặng Thị Hồng Nhung	Thạc sĩ	Khoa NN
15	Phạm Ngọc Sơn	Tiến sĩ	Khoa NN
16	Võ Thị Thu Thảo	Thạc sĩ	TTNN
17	Trần Thị Quý Thu	Thạc sĩ	Khoa NN
18	Nguyễn Thị Ngọc Trân	Thạc sĩ	Khoa NN
19	Nguyễn Thị Xuyên	Thạc sĩ	Khoa NN

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp: 45 tiết

- Tự học: 90 tiết
- Lý thuyết: 45 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH): 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Anh văn B1
- Học phần trước: Anh văn B1
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có khả năng:

- Về kiến thức:

+ Nắm được các điểm ngữ pháp ở mức độ tiền trung cấp, cụ thể có thể thành thạo các nội dung như sau: các thì của động từ; trợ động từ; câu điều kiện; mệnh đề trạng ngữ; thể bị động; đại từ quan hệ; các dạng câu; câu tường thuật; từ nối; giới từ; loại từ; cách thành lập từ; tiền tố, hậu tố v.v.;

+ Thông thạo những từ và cụm từ thường sử dụng trong tiếng Anh cơ bản và ngữ cảnh tiếng Anh giao tiếp trong các hoàn cảnh xã hội.

- Về kĩ năng:

+ Kĩ năng nghe

Nghe các cuộc hội thoại, tin tức, cuộc phỏng vấn, bài nói chuyện, câu chuyện cá nhân, các mô tả, v.v.;

Nghe hiểu, nắm bắt chủ đề, nội dung chi tiết của bài nghe để từ đó hoàn thành các bài tập điền từ để hoàn thành câu, đoạn văn; trả lời câu hỏi; nối câu hỏi với câu trả lời đúng, v.v.;

Nghe và rèn cách phát âm của từ như các âm cuối, trọng âm; nối âm; các âm yếu; ngữ điệu của câu; câu nói nhanh.

+ Kĩ năng nói

Giao tiếp được trong những tình huống cố định và với những hội thoại ngắn về chủ đề giao tiếp xã hội hàng ngày;

Thực hiện các chức năng ngôn ngữ hội thoại để thiết lập các mối quan hệ xã hội như mua bán, đặt chỗ, tán gẫu, v.v. ;

Hỏi và trả lời những câu hỏi cũng như trao đổi ý kiến và thông tin về những chủ đề quen thuộc hàng ngày như bản thân, thói quen hàng ngày, du lịch, mơ ước...;
Kể chuyện, miêu tả một cách đơn giản các hoạt động, sự kiện, kinh nghiệm cá nhân, v.v.

+ Kỹ năng đọc

Hiểu những văn bản, bài báo, thư từ, báo cáo về những chủ đề quen thuộc được diễn đạt bằng ngôn ngữ gần gũi hàng ngày;

Hiểu được sự khác nhau về văn hóa trong việc sử dụng ngôn ngữ

Nhuần nhuyễn các kỹ năng đọc hiểu (đọc nhanh để tìm ý chính và đọc kỹ để tìm thông tin chi tiết).

+ Kỹ năng viết

Thành lập câu bằng cách sắp xếp từ;

Chọn từ đúng để viết, chọn từ phù hợp với văn viết;

Viết tiếp câu dựa trên phần có sẵn;

Viết về một số loại văn bản với chủ đề hằng ngày như thư từ, đơn xin việc, sơ yếu lý lịch, trải nghiệm cá nhân, thời gian biểu, v.v.

- Về thái độ:

+ Nhận thức được tầm quan trọng của môn học;

+ Tự giác trong học tập và trung thực trong thi cử;

+ Thực hiện nghiêm túc thời gian biểu, tham gia đầy đủ các buổi học trên lớp và các bài tập tuần;

+ Xây dựng và phát huy tối đa tinh thần tự học thông qua nghiên cứu sách ngữ pháp, đọc thêm các tài liệu;

+ Tham gia tích cực và có tinh thần xây dựng vào các hoạt động trên lớp.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Chương trình này bao gồm 06 bài học từ bài 7 đến bài 12. Mỗi bài học với chủ đề riêng bao gồm nội dung về từ vựng và ngữ pháp.

- Chương trình này được xây dựng dựa trên phương pháp giao tiếp, tập trung vào những kỹ năng giao tiếp tiếng Anh: Nghe, Nói, Đọc, Viết, trong đó nhấn mạnh hai kỹ

năng nghe và nói trong các tình huống xã hội, đạt mức độ tương đương trung cấp (Intermediate).

11. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Chris, R., & Gillie, C. (2008). *Face2face*. Cambridge University Press.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] A. J. Thomson & A. V. Martinet (1986). *A Practical English Grammar*. Oxford University Press.

[2] Mark H. (2003). *English Pronunciation in Use (Intermediate)*. Cambridge University Press.

[3] Jack, C. R. (2003). *Tactics for Listening (Developing)*. Oxford University Press.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Điểm đánh giá quá trình: 30% (đánh giá theo 4 kỹ năng)
- Điểm thi kết thúc học phần: 70% (đánh giá theo 4 kỹ năng)

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Unit 7: You need a holiday	24	8	0	0	0	16
2	Unit 8: Different cultures	21	7	0	0	0	14
3	Unit 9: Life isn't perfect	24	8	0	0	0	16
4	Unit 10: Shop till you drop	21	7	0	0	0	14
5	Unit 11: Gossip and news	21	7	0	0	0	14
6	Unit 12: Family and friends	24	8	0	0	0	16
Tổng		135	45	0	0	0	90

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Unit 7: You need a holiday

- 7A. 50 places to go
- 7B. What are you taking?
- 7C. Wish you were her
- 7D. I've got a problem

Unit 8: Different cultures

- 8A. Home sweet home
- 8B. Meet the parents
- 8C. Cultural differences
- 8D. What's Edinburge like?

Unit 9: Life isn't perfect

- 9A. Problems, problems
- 9B. Sleepless nights
- 9C. In the neighbourhood
- 9D. Invitations

Unit 10: Shop till you drop

- 10A. Going, going, gone!
- 10B. Changing trends
- 10C. Fashion victims
- 10D. Can I help you?

Unit 11: Gossip and news

- 11A. Guess what?
- 11B. Murder mystery
- 11C. Here is today's news
- 11D. Did you?

Unit 12: Achieving your goals

- 12A. A year off
- 12B. Taking chances
- 12C. Men of magic

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập:

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện:

- Đề cương này được áp dụng cho tất cả sinh viên không chuyên ngành Tiếng Anh từ năm học 2016-2017 trở đi.
- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.
- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9
 - + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

BAN GIÁM ĐỐC

Người biên soạn

ThS. Trần Tín Nghị

ThS. Trần Tín Nghị

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : KỸ NĂNG ỨNG DỤNG CÔNG NGHỆ THÔNG TIN
2. Mã học phần : 0101007557
3. Số tín chỉ : 3 (1,2,6)
4. Loại học phần : Bắt buộc
5. Đối tượng học : Sinh viên hệ Đại học
6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Hoàng Thị Liên Chi	Thạc sĩ	Trung tâm Công nghệ thông tin
2	Phạm Tuấn Khiêm	Thạc sĩ	Khoa Công nghệ thông tin

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 75 tiết
- Tự học : 150 tiết
- Lý thuyết : 15 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 60 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không có
- Học phần trước: không có
- Học phần song hành: không có

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng:

- Về kiến thức:

- + Trình bày được khái niệm thông tin, dữ liệu, phần cứng, phần mềm.
- + Mô tả được cấu trúc chung của máy tính và chức năng của các thành phần trong một máy tính.
- + Nêu được khái niệm mạng máy tính, các mô hình mạng, các loại mạng, phân biệt được mạng cục bộ và mạng diện rộng.
- + Nêu được khái niệm Internet, cách thức giao tiếp giữa các máy tính trên Internet.

- + Phân biệt được các dịch vụ và phương thức kết nối Internet.
- + Nêu được khái niệm và chức năng của hệ điều hành, trình bày được đặc điểm của các hệ điều hành thông dụng như: Windows, Linux,...
- + Trình bày được ý nghĩa của các đối tượng File, Folder, Shortcut, Library và liệt kê được các thao tác cơ bản trên các đối tượng này.
- + Nêu được ý nghĩa và liệt kê được tên của các trình duyệt Web thông dụng.
- + Mô tả được chức năng của các dịch vụ cơ bản trên Internet (WWW, Email, Search Engine) và các ứng dụng của Google.
- + Trình bày được khái niệm soạn thảo văn bản và phần mềm soạn thảo văn bản, các chức năng chung của một phần mềm soạn thảo văn bản.
- + Nêu được tên và đặc điểm của một số phần mềm soạn thảo văn bản thông dụng.
- + Mô tả được chức năng của các thành phần trên cửa sổ làm việc của Ms Word 2010.
- + Trình bày được các bước soạn thảo văn bản trên máy tính.
- + Nêu được ý nghĩa và trình tự các bước thực hiện các thao tác định dạng có trong chương trình.
- + Nêu được khái niệm bảng tính và phần mềm bảng tính.
- + Mô tả được chức năng của một phần mềm bảng tính, liệt kê được tên của một số phần mềm bảng tính thông dụng.
- + Trình bày được các thành phần giao diện trong Ms Excel, cách thức tạo và định dạng bảng tính, dàn trang, in ấn.
- + Trình bày được công dụng, cú pháp, trường hợp áp dụng của các hàm được học để xử lý dữ liệu.
- + Nêu được ý nghĩa và các bước thực hiện việc sắp xếp, trích lọc và biểu diễn dữ liệu.
- + Vận dụng các hàm được học để giải quyết các bài toán tính toán trong thực tiễn.
- + Nêu được khái niệm bài thuyết trình và phần mềm trình chiếu, chức năng chung của một phần mềm trình chiếu.
- + Nêu được tên và đặc điểm của các phần mềm trình chiếu thông dụng.
- + Trình bày được các thành phần và chức năng của chúng trên giao diện người dùng của Ms PowerPoint.
- + Giải thích được các bước xây dựng một bài thuyết trình chuyên nghiệp, từ bước chuẩn bị đến hoàn thiện bài thuyết trình.

- Về kỹ năng:

- + Nhận biết được các thành phần trong hệ thống máy tính bằng hình ảnh.
- + Mô phỏng được quá trình lắp ráp máy tính cá nhân bằng phần mềm lắp ráp máy tính ảo.
- + Sử dụng thành thạo Windows Explorer để quản lý tập tin, thư mục.
- + Sử dụng thành thạo các phần mềm tiện ích: trình duyệt web, phần mềm hỗ trợ gõ tiếng Việt, nén/giải nén, Sticky Notes, Snipping Tool, Zoomit, Camtasia.
- + Thiết lập được cấu hình hệ thống trên Windows phù hợp với yêu cầu của người sử dụng
- + Sử dụng thành thạo các dịch vụ cơ bản trên Internet như: Web, Email, tìm kiếm thông tin.
- + Sử dụng được các dịch vụ của Google như: Google Docs, Google Drive, Google Sites, Google Calendar, Google Forms.
- + Sử dụng thành thạo Ms Word 2010 để soạn thảo các văn bản theo yêu cầu, đặc biệt là các văn bản dài như: đề án môn học, khóa luận tốt nghiệp, báo cáo khoa học...
- + Tạo và định dạng được bảng tính theo yêu cầu.
- + Thiết lập dàn trang, in ấn, lưu trữ, bảo mật bảng tính theo yêu cầu.
- + Sử dụng thành thạo các công thức, hàm được học để thực thi các tính toán theo yêu cầu.
- + Thực hiện được việc sắp xếp, trích lọc, tìm kiếm, biểu diễn dữ liệu.
- + Thực hiện thành thạo các kỹ năng cơ bản và nâng cao trong Ms PowerPoint để tạo và hiệu chỉnh bài thuyết trình như: Tạo và quản lý slide, thao tác với các đối tượng đồ họa, đa phương tiện, bảng biểu, biểu đồ, làm việc với các hiệu ứng động.
- + Xây dựng được một bản thuyết trình hoàn chỉnh.

- Về thái độ:

- + Có thái độ khách quan, trung thực, có tác phong tỉ mỉ, cẩn thận, chính xác và có tinh thần hợp tác trong học tập nghiên cứu và thực tiễn nghề nghiệp.
- + Có ý thức vận dụng những hiểu biết về công nghệ thông tin để ứng dụng trong học tập nghiên cứu và thực tiễn nghề nghiệp.
- + Có ý thức tôn trọng bản quyền và bảo mật thông tin.

10. Mô tả văn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về công nghệ thông tin: Các khái niệm cơ bản, các thành phần của hệ thống máy tính, mạng máy tính và Internet, các ứng dụng của Công nghệ thông tin – Truyền thông, vấn đề bản quyền, bảo vệ dữ liệu.
- Hệ điều hành: Tổng quan về hệ điều hành, làm việc với hệ điều hành Windows, làm việc với một số phần mềm ứng dụng thông dụng, sử dụng tiếng Việt.
- Xử lý văn bản cơ bản: Giới thiệu chung về Ms Word, định dạng văn bản, làm việc với các đối tượng đồ họa, bảng biểu, bảo mật tài liệu, in ấn.
- Sử dụng bảng tính cơ bản: Làm quen với màn hình giao diện Ms Excel 2010, Workbook, Worksheet, thực hiện lưu trữ, tạo và định dạng bảng tính, định dạng số liệu, tính toán trên dữ liệu, sắp xếp, tìm kiếm, trích lọc, biểu diễn dữ liệu, chèn đồ thị, đồ họa, thiết lập trang in và chọn lựa các chức năng in phù hợp với mục đích người dùng.
- Sử dụng trình chiếu cơ bản: Tổng quan về Ms PowerPoint 2010, tạo bài thuyết trình cơ bản, làm việc với bảng biểu, biểu đồ, các đối tượng đồ họa và đa phương tiện, hoàn thiện bản trình chiếu.
- Sử dụng Internet: Sử dụng trình duyệt Web, các dịch vụ cơ bản trên Internet (WWW, Email, Search Engine), các ứng dụng của Google.

11. Nhiệm vụ của người học:

- Tham dự tối thiểu 80% giờ học trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Tham dự kiểm tra cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Sách, giáo trình chính:

[1]. Trung tâm Công nghệ Thông tin, *Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM, 2017.

12.2. Tài liệu tham khảo:

- [1]. Hoàng Kiếm, Nguyễn Đức Thắng, Đinh Nguyễn Anh Dũng, *Giáo trình Tin học Đại cương AI*, NXB Đại học Quốc gia TP.HCM, 2007.
- [2]. Nguyễn Thanh Phương, Đặng Bình Phương, *Tin học cơ sở*, NXB Khoa học và Kỹ thuật, 2010.

- [3]. Hoàng Nguyên, Minh Tuấn, *Hướng Dẫn Sử Dụng Microsoft Windows 7*, NXB Hồng Đức, 2012.
- [4]. Phạm Hoàng Dũng, *Thực hành Windows 7*, NXB Phương Đông, 2010.
- [5]. Hoàng Nguyên, Minh Tuấn, *Hướng Dẫn Sử Dụng Microsoft Excel 2010*, NXB Hồng Đức, 2009.
- [6]. Nguyễn Trường Sinh, *Hướng dẫn sử dụng Internet*, NXB Lao động – Xã hội, 2008.
- [7]. Phạm Quang Huy – Võ Duy Thanh Tâm, *Giáo trình Word 2010*, NXB Thông tin và truyền thông, 2010.
- [8]. Nguyễn Thành Trung (IIG Việt Nam), *Microsoft Office Word*, NXB Tổng hợp TP.HCM, 2013.
- [9]. Nguyễn Thành Trung (IIG Việt Nam), *Microsoft Office POWERPOINT 2010*, NXB Tổng hợp TP.HCM, 2013.
- [10]. Nguyễn Đình Tê, *Tự Học Excel 2010 & PowerPoint 2010*, NXB Phương Đông, 2011.
- [11]. Nguyễn Thành Trung (IIG Việt Nam), *Microsoft Office Excel 2010*, NXB Tổng hợp TP.HCM, 2013.
- [12]. Pradeep K. Sinha, Priti Sinha, *Computer Fundamentals (Sixth Edition)*, BPB Publications, 2007.
- [13]. Joan Preppernau, Joyce Cox, *Windows 7 Step by Step*, Microsoft Press, 2010.
- [14]. Joyce Cox, Joan Lambert, *Microsoft Word, Excel, PowerPoint 2010 Step by Step*, Microsoft Press, 2010.
- [15]. Faithe Wempen, *Microsoft Word 2010 IN DEPTH*, Que Publishing, 2011.
- VL-Comp, *Tự học Microsoft Excel 2010*, NXB Từ điển Bách khoa, 2011.
- [16]. Curtis D. Frye, *Microsoft Excel 2010 Step by Step*, Microsoft Press, 2010.
- [17]. Bell Jelen, *Microsoft Excel 2010 IN DEPTH*, Que Publishing, 2010.
- [18]. Joyce Cox, Joan Lambert, *Microsoft® PowerPoint® 2010 Step by Step*, Microsoft Press, 2010.
- [19]. Joan Lambert, Joyce Cox, *MOS Study Guide for Microsoft Word, Excel, PowerPoint, & Outlook Exams*, Microsoft Press, 2010.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

+ Điểm thái độ học tập: 00%

+ Điểm tiểu luận: 00%

+ Điểm kiểm tra giữa học phần: 00%

- Điểm thi kết thúc học phần: 100%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/ TH	Tự học
1	Chương 1: Hiểu biết về công nghệ thông tin	21	5	0	0	2	14
2	Chương 2: Sử dụng máy tính	21	2	0	0	5	14
3	Chương 3: Xử lý văn bản	51	2	0	0	15	34
4	Chương 4: Sử dụng bảng tính	51	2	0	0	15	34
5	Chương 5: Sử dụng trình chiếu	51	2	0	0	15	34
6	Chương 6: Sử dụng Internet	30	2	0	0	8	20
Tổng		225	15	0	0	60	150

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Hiểu biết về công nghệ thông tin

1.1. Tổng quan về máy tính

1.1.1. Một số khái niệm cơ bản

1.1.2. Các loại máy tính

1.1.3. Sơ đồ cấu trúc chung của một máy tính

1.2. Phần cứng

1.2.1. Bộ xử lý trung tâm

1.2.2. Bộ nhớ

1.2.3. Thiết bị nhập/xuất

- 1.2.4. Thiết bị mạng và truyền thông
 - 1.2.5. Cổng giao tiếp
 - 1.3. Phần mềm
 - 1.3.1. Khái niệm
 - 1.3.2. Phân loại phần mềm
 - 1.3.3. Các bước cơ bản tạo ra phần mềm
 - 1.4. Mạng máy tính
 - 1.4.1. Khái niệm mạng máy tính
 - 1.4.2. Các mô hình mạng
 - 1.4.3. Phân loại mạng máy tính
 - 1.5. Tổng quan về Internet
 - 1.5.1. Khái niệm Internet
 - 1.5.2. Giao tiếp giữa các máy tính trên Internet
 - 1.5.3. Các dịch vụ và phương thức kết nối Internet
 - 1.6. Ứng dụng của Công nghệ thông tin – Truyền thông
 - 1.6.1. Ứng dụng trong kinh doanh
 - 1.6.2. Ứng dụng trong giáo dục
 - 1.6.3. Ứng dụng trong y tế
 - 1.6.4. Ứng dụng trong các dịch vụ công
 - 1.7. Virus máy tính và cách phòng chống
 - 1.7.1. Khái niệm
 - 1.7.2. Tác hại của virus máy tính
 - 1.7.3. Các hình thức lây nhiễm
 - 1.7.4. Cách phòng chống và ngăn chặn tác hại của virus
 - 1.7.5. Phần mềm diệt virus
 - 1.8. Tìm hiểu về bản quyền và bảo vệ dữ liệu
 - 1.8.1. Bản quyền
 - 1.8.2. Bảo vệ dữ liệu
 - 1.9. An toàn lao động và bảo vệ môi trường trong sử dụng Công nghệ thông tin – Truyền thông
- Chương 2: Sử dụng máy tính

2.1. Tổng quan về hệ điều hành

2.1.1. Khái niệm hệ điều hành

2.1.2. Chức năng của hệ điều hành

2.1.3. Một số hệ điều hành thông dụng

2.2. Làm việc với hệ điều hành

2.2.1. Giới thiệu hệ điều hành Windows

2.2.2. Đăng nhập và thoát khỏi Windows

2.2.3. Làm quen với môi trường làm việc của Windows

2.3. Quản lý tập tin và thư mục

2.3.1. Khái niệm tập tin, thư mục, shortcut

2.3.2. Làm việc với tập tin, thư mục

2.3.3. Làm việc với shortcut

2.4. Sử dụng Control Panel

2.4.1. Tùy biến môi trường làm việc

2.4.2. Quản lý tài khoản người dùng

2.4.3. Cài đặt và gỡ bỏ phần mềm ứng dụng

2.4.4. Cài đặt và sử dụng máy in

2.5. Giới thiệu một số phần mềm ứng dụng phổ biến

2.5.1. Phần mềm tiện ích

2.5.2. Phần mềm luyện gõ phím

2.6. Sử dụng tiếng Việt

2.6.1. Bảng mã và phong chữ tiếng Việt

2.6.2. Kiểu gõ tiếng Việt

2.6.3. Sử dụng phần mềm gõ tiếng Việt

Chương 3: Xử lý văn bản

3.1. Tổng quan về soạn thảo văn bản và MS Word

3.1.1. Văn bản và soạn thảo văn bản trên máy tính

3.1.2. Làm quen với Ms Word

3.1.3. Một số thao tác cơ bản trong soạn thảo văn bản với Ms Word

3.2. Định dạng văn bản

3.2.1. Định dạng ký tự

- 3.2.2. Định dạng đoạn văn bản
- 3.3. Làm việc với bảng và các đối tượng đồ họa
 - 3.3.1. Tạo và làm việc với bảng
 - 3.3.2. Làm việc với đối tượng đồ họa
- 3.4. Định dạng tự động với Style
 - 3.4.1. Tạo style mới
 - 3.4.2. Áp dụng style cho văn bản
- 3.5. Tạo chú giải ở cuối trang (Footnote) và cuối tài liệu (Endnote)
 - 3.5.1. Tạo và hiệu chỉnh Footnote
 - 3.5.2. Tạo và hiệu chỉnh Endnote
- 3.6. Chèn tiêu đề đầu trang (Header) và tiêu đề cuối trang (Footer)
 - 3.6.1. Chèn Header
 - 3.6.2. Chèn Footer
 - 3.6.3. Đánh số trang
 - 3.6.4. Hiệu chỉnh Header và Footer
- 3.7. Bảo mật tài liệu
 - 3.7.1. Bảo vệ tập tin văn bản
 - 3.7.2 Bảo vệ nội dung văn bản
- 3.8. Định dạng trang và in ấn
 - 3.8.1. Định dạng trang
 - 3.8.2. In văn bản

Chương 4: Sử dụng bảng tính

- 4.1. Làm quen với Ms Excel
 - 4.1.1. Bảng tính và phần mềm bảng tính
 - 4.1.2. Cửa sổ làm việc của Ms Excel
 - 4.1.3. Các thao tác cơ bản trên bảng tính
 - 4.1.4. Quản lý Workbook
- 4.2. Tạo và định dạng bảng tính
 - 4.2.1. Các loại dữ liệu
 - 4.2.2. Nhập và hiệu chỉnh dữ liệu
 - 4.2.3. Định dạng bảng tính

- 4.2.4. Định dạng trang và in ấn
- 4.3. Thực hiện tính toán sử dụng công thức và hàm
 - 4.3.1. Sử dụng công thức
 - 4.3.2. Sử dụng một số hàm cơ bản
- 4.4. Sắp xếp, trích lọc và biểu diễn dữ liệu
 - 4.4.1. Sắp xếp và trích lọc dữ liệu
 - 4.4.2. Biểu đồ

Chương 5: Sử dụng trình chiếu

- 5.1. Tổng quan về bài thuyết trình và Ms PowerPoint
 - 5.1.1. Bài thuyết trình và phần mềm trình chiếu
 - 5.1.2. Làm quen Ms PowerPoint
- 5.2. Tạo bài thuyết trình cơ bản
 - 5.2.1. Thao tác với slide
 - 5.2.2. Thao tác với văn bản trong slide
 - 5.2.3. Định dạng slide
 - 5.2.4. Tạo liên kết (Hyperlink)
 - 5.2.5. Tạo hiệu ứng cho bài thuyết trình
- 5.3. Làm việc với bảng biểu và biểu đồ
 - 5.3.1. Làm việc với bảng
 - 5.3.2. Làm việc với biểu đồ
- 5.4. Làm việc với các đối tượng đồ họa
 - 5.4.1. Thêm các đối tượng đồ họa
 - 5.4.2. Định dạng các đối tượng đồ họa
- 5.5. Hoàn thiện và trình chiếu bài thuyết trình
 - 5.5.1. Hoàn thiện bài thuyết trình
 - 5.5.2. Trình chiếu bài thuyết trình

Chương 6: Sử dụng Internet

- 6.1. Sử dụng trình duyệt web
 - 6.1.1. Chức năng và hoạt động của các trình duyệt web
 - 6.1.2. Một số trình duyệt web thông dụng
 - 6.1.3. Thao tác với trình duyệt

6.2. Sử dụng một số dịch vụ cơ bản trên Internet

6.2.1. World Wide Web

6.2.2. Thư điện tử

6.2.3. Tìm kiếm thông tin

6.3. Làm việc với các ứng dụng của Google

6.3.1. Google Mail

6.3.2. Google Drive

6.3.3. Google Docs

6.3.4. Google Sites

6.3.5. Google Forms

6.4. Sử dụng website thương mại điện tử và ngân hàng điện tử

6.4.1. Các chức năng của website thương mại điện tử và ngân hàng điện tử

6.4.2. Sử dụng các chức năng cơ bản của website thương mại điện tử

6.4.3. Sử dụng các dịch vụ ngân hàng điện tử cơ bản

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập :

- Bảng, bút lông, projector hoặc phần mềm NetOp School/NetSupport School, máy tính cài hệ điều hành Windows, trình duyệt web.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo.

17. Hướng dẫn thực hiện:

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018
- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.
- Học phần này tổ chức giảng dạy trong học kỳ 1 hoặc học kỳ 2 năm thứ nhất của các hệ đào tạo.

18. Phê duyệt

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : TOÁN CAO CẤP C1
2. Mã học phần : 18200004
3. Số tín chỉ : 3(3,0,6)
4. Loại học phần : Bắt buộc
5. Đối tượng : Sinh viên đại học chính quy khối ngành kinh tế
6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Nguyễn Văn Kính	PGS. TS. Toán	Khoa KHCB
2	Đinh Trung Hoà	TS. Toán	Khoa KHCB
3	Đinh Vinh Hiển	ThS. Toán	Khoa KHCB
4	Nguyễn Đình Inh	ThS. Toán	Khoa KHCB
5	Bùi Đức Nam	ThS. Toán	Khoa KHCB
6	Đoàn Thị Như Quỳnh	ThS Toán	Khoa KHCB
7	Nguyễn Trường Sinh	ThS. Toán	Khoa KHCB
8	Lê Hữu Kỳ Sơn	ThS. Toán	Khoa KHCB

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 45 tiết
- Tự học : 90 tiết
- Lý thuyết : 45 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành : 0 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không
- Học phần trước: Không
- Học phần song hành: Toán cao cấp C2

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có khả năng:

- Về kiến thức: Đạt được một hệ thống kiến thức về: giới hạn và liên tục, đạo hàm, vi phân, nguyên hàm, tích phân xác định và tích phân suy rộng của hàm số 1 biến số; Giới hạn, sự liên tục, đạo hàm riêng, vi phân của hàm số 2, 3 biến số; lý thuyết về chuỗi số, chuỗi lũy thừa và phương trình vi phân.

- Về kỹ năng:

+ Tính giới hạn của hàm số một hoặc hai ba biến số; xét sự liên tục của hàm số một hoặc hai ba biến số;

+ Tính đạo hàm riêng, vi phân hàm số hai ba biến số; ứng dụng đạo hàm, đạo hàm riêng trong phân tích kinh tế;

+ Sử dụng vi phân để tính gần đúng;

+ Sử dụng tích phân để tính diện tích, thể tích;

+ Xét sự hội tụ của chuỗi số;

+ Tìm nghiệm phương trình vi phân cấp 1, 2 các dạng đặc biệt.

- Về Thái độ:

+ Có tinh thần nghiên cứu trong học tập, nghiên cứu toán học; yêu thích tìm tòi khoa học; có thái độ trân trọng những đóng góp của toán học cho sự phát triển kinh tế-xã hội và trân trọng công lao của các nhà toán học.

+ Có thái độ khách quan, trung thực; có tinh thần hợp tác giúp đỡ lẫn nhau trong học tập, nghiên cứu.

+ Có ý thức vận dụng những hiểu biết toán học vào các khoa học khác và vào đời sống nhằm cải thiện điều kiện sống.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Giới hạn hàm số, liên tục, đạo hàm và vi phân của hàm số một biến số;

- Tích phân bất định, xác định và tích phân suy rộng, ứng dụng tích phân để tính diện tích, thể tích.

- Giới hạn, đạo hàm riêng, vi phân của hàm số 2, 3 biến số; cực trị của hàm 2 biến số và ứng dụng

- Chuỗi số, chuỗi lũy thừa.

- Phương trình vi phân cấp 1, 2 các dạng cơ bản.

11. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự đầy đủ giờ học lý thuyết trên lớp
- Làm bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Sách, giáo trình chính:

[1] Nguyễn Văn Kính (chủ biên), *Toán cao cấp A1-C1*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh, 2013.

[2] Nguyễn Văn Kính (chủ biên), *Toán cao cấp A3-C3*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh, 2013.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Nguyễn Đình Trí (chủ biên), *Toán học cao cấp, Tập II, III*, NXB GDVN, 2010.

[2] Nguyễn Đình Trí (chủ biên), *Bài tập Toán học cao cấp, Tập II, III*, NXB GDVN, 2010.

[2] Nguyễn Đình Thuý (chủ biên), *Toán học cao cấp dành cho các nhà kinh tế*, NXB Trường ĐH Kinh tế Quốc dân, 2012.

13. Thang điểm thi: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

+ Điểm thái độ học tập: 0%

+ Điểm tiểu luận: 20%

+ Điểm kiểm tra giữa học phần: 30% (Trắc nghiệm khách quan).

- Điểm thi kết thúc học phần: 50% (Trắc nghiệm khách quan).

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

STT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Giới hạn của hàm số một biến số	18	4	2	0	0	12

2	Phép tính vi phân hàm số một biến số	24	6	2	0	0	16
3	Phép tính tích phân hàm số một biến số	27	6	3	0	0	18
4	Chuỗi số	18	2	2	0	0	12
5	Phép tính vi phân hàm số nhiều biến số	36	8	4	0	0	24
6	Phương trình vi phân	18	4	2	0	0	12
Tổng		135	30	15	0	0	90

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1. Giới hạn của hàm số một biến số (4 LT + 2 BT)

1.1. Giới hạn của hàm số (4 tiết)

- 1.1.1. Các định nghĩa về hàm số
- 1.1.2. Các hàm số sơ cấp cơ bản
- 1.1.3. Giới hạn của hàm số
- 1.1.4. Vô cùng bé, vô cùng lớn
- 1.1.5. Khử dạng vô định

1.2. Hàm số liên tục (2 tiết)

- 1.2.1. Định nghĩa hàm số liên tục
- 1.2.2. Các phép toán và tính chất của hàm số liên tục.

Chương 2. Phép tính vi phân hàm số một biến số (4 LT + 2 BT)

2.1. Đạo hàm của hàm số (4 tiết)

- 2.1.1. Định nghĩa và ý nghĩa hình học của đạo hàm
- 2.1.2. Bảng đạo hàm của các hàm số sơ cấp cơ bản
- 2.1.3. Các quy tắc tính đạo hàm
- 2.1.4. Đạo hàm cấp cao
- 2.1.5. Các định lý về giá trị trung bình

2.2. Vi phân của hàm số (2 tiết)

- 2.2.1. Định nghĩa
- 2.2.2. Quy tắc tính vi phân

- 2.2.3. Ứng dụng của vi phân để tính gần đúng
- 2.2.4. Vi phân cấp cao
- 2.3. Một số ứng dụng của đạo hàm (2 tiết)
 - 2.3.1. Quy tắc L'Hospital
 - 2.3.2. Ứng dụng đạo hàm trong phân tích kinh tế.

Chương 3. Phép tính tích phân hàm số một biến số (6 LT + 3 BT)

- 3.1. Nguyên hàm và tích phân bất định (3 tiết)
 - 3.1.1. Các định nghĩa và tính chất
 - 3.1.2. Bảng tích phân các hàm số sơ cấp
 - 3.1.3. Phương pháp tính tích phân bất định
- 3.2. Tích phân xác định (3 tiết)
 - 3.2.1. Các định nghĩa và tính chất
 - 3.2.2. Một số tính chất của tích phân xác định
 - 3.2.3. Công thức Newton – Leibniz
 - 3.2.4. Các phương pháp tính tích phân xác định
 - 3.2.5. Ứng dụng của tích phân xác định
- 3.3. Tích phân suy rộng (3 tiết)
 - 3.3.1. Tích phân suy rộng loại 1
 - 3.3.2. Tích phân suy rộng loại 2.

Chương 4. Chuỗi số (2 LT +2 BT)

- 4.1. Chuỗi số (4 tiết)
 - 4.1.1. Định nghĩa và các tính chất
 - 4.1.2. Chuỗi số không âm
 - 4.1.3. Các chuỗi số đặc biệt

Chương 5. Phép tính vi phân hàm số nhiều biến số (8 LT + 4 BT)

- 5.1. Các khái niệm cơ bản (1 tiết)
 - 5.1.1. Khoảng cách trong mặt phẳng, trong không gian
 - 5.1.2. Định nghĩa hàm số nhiều biến số (2, 3 biến số)
 - 5.1.3. Biểu diễn hình học của hàm số hai biến số
 - 5.1.4. Sự hội tụ của dãy điểm trong mặt phẳng, trong không gian
- 5.2. Giới hạn, sự liên tục của hàm số nhiều biến số (3 tiết)

- 5.2.1. Giới hạn của hàm số hai ba biến số
- 5.2.2. Sự liên tục của hàm hai ba biến số
- 5.3. Đạo hàm riêng và vi phân hàm số hai ba biến số
 - 5.3.1. Đạo hàm riêng (3 tiết)
 - 5.3.2. Vi phân (2 tiết)
- 5.4. Ứng dụng (3 tiết)
 - 5.4.1. Cực trị hàm 2 biến số (không điều kiện)
 - 5.4.2. Cực trị có điều kiện của hàm số 2 biến số
 - 5.4.3. Giá trị lớn, nhỏ nhất của hàm 2 biến số trên miền đóng và bị chặn
 - 5.4.4. Một số bài toán cực trị trong kinh tế.

Chương 6. Phương trình vi phân (4 LT + 2 BT)

- 6.1. Phương trình vi phân cấp 1 (2 tiết)
 - 6.1.1. Các khái niệm cơ bản
 - 6.1.2. Cách giải một số dạng phương trình cơ bản
- 6.2. Phương trình vi phân cấp 2 (2 tiết)
 - 6.2.1. Các khái niệm cơ bản
 - 6.2.2. Cách giải một số dạng phương trình giảm cấp được
- 6.3. Phương trình vi phân tuyến tính cấp 2 có hệ số hằng (2 tiết)
 - 6.3.1. Các khái niệm cơ bản
 - 6.3.2. Cách giải: phương trình thuần nhất, phương trình có vế phải dạng đặc biệt.

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập:

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn

17. Hướng dẫn thực hiện:

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành kinh tế, từ khoá tuyển sinh năm 2014.
- Trong buổi lên lớp đầu tiên giảng viên cần giới thiệu đề cương học phần trong đó nêu rõ mục tiêu, nội dung vắn tắt và yêu cầu đối với sinh viên.
- Phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần.
- Thời gian kiểm tra và thi:

- + Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9
- + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 17
- + Nộp tiểu luận vào tuần thứ 14.

18. Phê duyệt:

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 15 tháng 5 năm 2017

TRƯỞNG KHOA

TRƯỞNG BỘ MÔN

GIẢNG VIÊN

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : TOÁN CAO CẤP C2 (Đại số tuyến tính)
2. Mã học phần : 18200005
3. Số tín chỉ : 2(2,0,4)
4. Loại học phần : Bắt buộc
5. Đối tượng : Sinh viên đại học chính quy khối ngành kinh tế
6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Nguyễn Văn Kính	PGS. TS. Toán	Khoa KHCB
2	Đinh Trung Hoà	TS. Toán	Khoa KHCB
3	Đinh Vinh Hiền	ThS. Toán	Khoa KHCB
4	Đoàn Thị Như Quỳnh	ThS Toán	Khoa KHCB
5	Bùi Đức Nam	ThS. Toán	Khoa KHCB
6	Nguyễn Trường Sinh	ThS. Toán	Khoa KHCB
7	Đào Thị Trang	ThS. Toán	Khoa KHCB
8	Nguyễn Quốc Tiến	ThS. Toán	Khoa KHCB

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành : 0 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết : Không
- Học phần trước : Không
- Học phần song hành : Toán cao cấp C1, C3

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có khả năng:

- Về kiến thức:

Đạt được một hệ thống kiến thức toán học đại cương bao gồm những kiến thức cơ bản về ma trận định thức, hệ phương trình đại số tuyến tính, không gian vector R^n , phép biến đổi tuyến tính, dạng toàn phương..., và áp dụng chúng khi giải quyết vấn đề thực tiễn yêu cầu.

- Về kĩ năng:

+ Thực hiện các phép tính về ma trận, định thức, giải hệ phương trình tuyến tính; kiểm nghiệm không gian vector, không gian con, hệ vector độc lập/phụ thuộc tuyến tính, hệ sinh, ánh xạ tuyến tính/phép biến đổi tuyến tính, đưa dạng toàn phương về dạng chính tắc.

+ Trên nền tảng kiến thức đó, sinh viên có khả năng vận dụng giải quyết các bài toán cơ bản trong kinh tế, kỹ thuật.

+ Thông qua các hoạt động thảo luận và bài tập nhóm, sinh viên có được một số kỹ năng phân tích, đánh giá vấn đề; kỹ năng làm việc theo nhóm...; kỹ năng viết và trình bày báo cáo.

- Về thái độ:

+ Có tinh thần nghiên túc trong học tập, nghiên cứu toán học; yêu thích tìm tòi khoa học; có thái độ trân trọng những đóng góp của toán học cho sự phát triển kinh tế-xã hội và trân trọng công lao của các nhà toán học.

+ Có thái độ khách quan, trung thực; có tinh thần hợp tác giúp đỡ lẫn nhau trong học tập, nghiên cứu.

+ Có ý thức vận dụng những hiểu biết toán học vào các khoa học khác và vào đời sống nhằm cải thiện điều kiện sống.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này có nội dung về đại số tuyến tính, bao gồm:

- Ma trận - Định thức
- Hệ phương trình tuyến tính
- Không gian vector R^n
- Phép biến đổi tuyến tính
- Dạng toàn phương

11. Nhiệm vụ của sinh viên:

Tham dự đầy đủ giờ học lý thuyết và bài tập trên lớp;

Làm đầy đủ các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên;

Dự kiểm tra giữa học phần giữa kỳ và thi cuối kỳ.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Nguyễn Văn Kính (chủ biên), *Toán cao cấp A2-C2*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh, 2014.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Nguyễn Đình Trí (chủ biên), *Toán học cao cấp - Tập 1*, NXB Giáo dục Việt Nam, 2010.

[2] Nguyễn Đình Trí (chủ biên), *Bài tập Toán học cao cấp - Tập 1*, NXB Giáo dục Việt Nam, 2010.

[3] Lê Đình Thuý (chủ biên), *Giáo trình Toán cao cấp cho các nhà kinh tế*, NXB Đại học Kinh tế Quốc dân, 2012.

13. Thang điểm thi: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

+ Điểm thái độ học tập : 0%

+ Điểm tiểu luận : 20%

+ Điểm kiểm tra giữa học phần : 30% (Trắc nghiệm khách quan)

- Điểm thi kết thúc học phần : 50% (Trắc nghiệm khách quan)

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/ TH	Tự học
1	Ma trận-Định thức	24	5	3	0	0	16
2	Hệ phương trình tuyến tính	18	4	2	0	0	12
3	Không gian vector	18	4	2	0	0	12
4	Ánh xạ tuyến tính	12	3	1	0	0	8
5	Dạng toàn phương	18	4	2	0	0	12
Tổng		90	23	7	0	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: MA TRẬN – ĐỊNH THỨC (6 LT + 2 BT)

1.1. Ma trận (3 tiết)

- 1.1.1. Các định nghĩa
- 1.1.2. Các phép toán trên ma trận
- 1.1.3. Một số tính chất của các phép toán trên ma trận
- 1.1.4. Phép biến đổi sơ cấp ma trận
- 1.1.5. Ma trận bậc thang
- 1.1.6. Hạng của ma trận

1.2. Định thức (2 tiết)

- 1.2.1. Các định nghĩa
- 1.2.2. Một số tính chất của định thức

1.3. Ma trận nghịch đảo (3 tiết)

- 1.3.1. Ma trận khả nghịch
- 1.3.2. Một số tính chất của ma trận khả nghịch
- 1.3.3. Tìm ma trận nghịch đảo bằng phép biến đổi sơ cấp

1.3.4. Tìm ma trận nghịch đảo bằng phương pháp định thức.

Chương 2: HỆ PHƯƠNG TRÌNH TUYẾN TÍNH (4 LT + 2 BT)

2.1. Hệ phương trình tuyến tính (2 tiết)

2.1.1. Hệ phương trình tuyến tính tổng quát

2.1.2. Nghiệm của hệ phương trình tuyến tính

2.2. Phương pháp giải hệ phương trình tuyến tính (4 tiết)

2.2.1. Phương pháp Cramer giải hệ phương trình tuyến tính

2.2.2. Phương pháp Gauss để giải hệ phương trình tuyến tính.

Chương 3: KHÔNG GIAN VECTOR (4 LT + 2 BT)

3.1. Định nghĩa và các ví dụ (1 tiết)

3.1.1. Không gian vector R^n

3.1.2. Một số tính chất của không gian vector

3.2. Độc lập tuyến tính và phụ thuộc tuyến tính (1 tiết)

3.2.1. Các định nghĩa

3.2.2. Tính chất của hệ vector độc lập và phụ thuộc tuyến tính

3.2.3. Hạng của một hệ hữu hạn vector

3.3. Không gian vector con (1 tiết)

3.3.1. Không gian vector con

3.3.2. Tập sinh, không gian vector sinh bởi một hệ vector

3.4. Cơ sở, số chiều, tọa độ (2 tiết)

3.4.1. Cơ sở, số chiều của không gian vector

3.4.2. Tọa độ của vector

3.4.3. Ma trận chuyển cơ sở

3.5. Không gian Euclide (1 tiết)

3.5.1. Tích vô hướng

3.5.2. Độ dài vector

3.5.3. Cơ sở trực giao, cơ sở trực chuẩn

3.5.4. Trực chuẩn hóa Gram – Schmidt.

Chương 4: ẢNH XẠ TUYẾN TÍNH (3 LT + 1 BT)

4.1. Ánh xạ tuyến tính (2 tiết)

4.1.1. Định nghĩa ánh xạ tuyến tính

- 4.1.2. Các tính chất cơ bản của ánh xạ tuyến tính
- 4.1.3. Ma trận của ánh xạ tuyến tính
- 4.2. Nhân và ảnh của ánh xạ tuyến tính (2 tiết)
 - 4.2.1. Nhân và ảnh
 - 4.2.2. Tìm cơ sở của $\text{Im}f$ và $\text{Ker}f$.
- Chương 5: DẠNG TOÀN PHƯƠNG (4 LT + 2 BT)
- 5.1. Trị riêng, vectơ riêng (2 tiết)
 - 5.1.1. Đa thức đặc trưng
 - 5.1.2. Giá trị riêng, vectơ riêng
 - 5.1.3. Phương pháp tìm giá trị riêng, vectơ riêng
- 5.2. Chéo hóa ma trận (1 tiết)
 - 5.2.1. Ma trận vuông chéo hóa được
 - 5.2.2. Chéo hóa ma trận đối xứng bằng ma trận trực giao
- 5.3. Dạng toàn phương (2 tiết)
 - 5.3.1. Dạng toàn phương
 - 5.3.2. Dạng chính tắc của dạng toàn phương
 - 5.3.3. Phân loại dạng toàn phương
- 5.4. Đưa dạng toàn phương về dạng chính tắc (1 tiết)
 - 5.4.1. Phương pháp biến đổi trực giao
 - 5.4.2. Phương pháp Lagrange
 - 5.4.3. Luật quán tính.

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập:

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện:

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học chính quy khối ngành kinh tế, từ năm học 2014 – 2015.
- Trong buổi lên lớp đầu tiên giảng viên cần giới thiệu đề cương học phần trong đó nêu rõ mục tiêu, nội dung vắn tắt và yêu cầu đối với sinh viên.
- Phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần.
- Thời gian kiểm tra và thi:

- + Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9
- + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15
- + Nộp tiểu luận vào tuần thứ 14

18. Phê duyệt:

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 15 tháng 5 năm 2017

TRƯỞNG KHOA

TRƯỞNG BỘ MÔN

GIẢNG VIÊN

PGS. TS. Nguyễn Văn Kính

PGS. TS. Nguyễn Văn Kính

ThS. Bùi Đức Nam

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Tên học phần : XÁC SUẤT THỐNG KÊ
2. Mã học phần : 18200007
3. Số tín chỉ : 2 (2,0,4)
4. Loại học phần : Bắt buộc
5. Đối tượng học : Sinh viên đại học chính quy
6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Đinh Vinh Hiền	ThS. Toán	Khoa KHCB
2	Lê Thanh Hoàng Nhật	TS. Toán	Khoa KHCB
3	Lê Vĩnh Thuận	TS. Toán	Khoa KHCB
4	Nguyễn Đình Inh	ThS. Toán	Khoa KHCB
5	Nguyễn Trường Sinh	ThS. Toán	Khoa KHCB

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: Toán cao cấp C2
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

Đạt được một hệ thống kiến thức toán học ứng dụng về xác suất thống kê, cơ bản và phù hợp với những quan điểm hiện đại, bao gồm:

- + Các khái niệm cơ bản về lý thuyết xác suất, thống kê.
- + Các công thức tính xác suất, biến ngẫu nhiên và một số phân phối thường gặp, lý thuyết mẫu; kiểm định giả thuyết thống kê.
- + Những ứng dụng của xác suất thống kê trong các lĩnh vực khoa học kỹ thuật và kinh tế.
- + Các phương pháp chung của nhận thức khoa học và những phương pháp đặc thù của xác suất thống kê.

- Về kỹ năng:

- + Sưu tầm, tra cứu được tài liệu từ các nguồn khác nhau để thu thập thông tin cần thiết cho việc học tập học phần xác suất thống kê.
- + Phân tích, tổng hợp và xử lý được các thông tin thu được để rút ra kết luận.
- + Vận dụng được các kiến thức để giải được các bài tập xác suất thống kê và giải quyết các vấn đề đơn giản trong đời sống và trong sản xuất.
- + Sử dụng được các thuật ngữ xác suất thống kê, các đồ thị, bảng biểu để trình bày rõ ràng, chính xác ý nghĩa của các khái niệm.

- Về thái độ:

- + Có hứng thú học môn xác suất thống kê, yêu thích và tìm tòi khoa học;
- + Có thái độ khách quan, trung thực; có tác phong tỉ mỉ, cẩn thận, chính xác và có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn xác suất thống kê, cũng như trong việc áp dụng các hiểu biết đã đạt được.
- + Có ý thức vận dụng những hiểu biết xác suất thống kê vào trong các khoa học khác, vào đời sống nhằm cải thiện điều kiện sống, học tập

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- + Lý thuyết xác suất, biến ngẫu nhiên rời rạc và một số luật phân phối xác suất.
- + Lý thuyết mẫu và các bài toán cơ bản của thống kê như ước lượng về một trung bình và một tỷ lệ, kiểm định giả thuyết về một trung bình và một tỷ lệ.
- + Hồi qui và tương quan.

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.

- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Lê Sĩ Đồng, *Xác suất thống kê và ứng dụng*, NXB Giáo dục, 2006.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Tô Anh Dũng, *Xác suất thống kê*, Nxb ĐHQG Tp.HCM, 2011.

[2] Nguyễn Cao Văn – Trần Thái Ninh, *Giải trình lý thuyết xác suất và Thống kê toán*, Nhà xuất bản Thống kê và Trường đại học Kinh tế Quốc dân, 2005.

[3] Bùi Minh Trí, *Xác suất thống kê và qui hoạch thực nghiệm*, Nxb ĐHQG – Hà Nội, 2011.

[4] Dương Hoàng Kiệt, *Bài tập Xác suất thống kê*, Trường ĐH CNTP Tp.HCM, 2012.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:
 - + Điểm thái độ học tập: 00%
 - + Điểm tiểu luận: 30%
 - + Điểm kiểm tra giữa học phần: 00%
- Điểm thi kết thúc học phần: 70% (Trắc nghiệm khách quan).

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Bổ túc kiến thức dùng trong Xác suất	06	01	01	0	0	04
2	Chương 2: Những khái niệm cơ bản của lý thuyết xác suất	18	04	02	0	0	12
3	Chương 3: Biến ngẫu nhiên và một số phân phối thường gặp	18	04	02	0	0	12
4	Chương 4: Lý thuyết mẫu và ước lượng	18	04	02	0	0	12
5	Chương 5: Kiểm định giả thuyết thống kê	18	04	02	0	0	12
6	Chương 6: Hồi qui và tương quan	12	03	01	0	0	08
Tổng		90	20	10	0	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1. Bổ túc kiến thức dùng trong Xác suất

1.1. Đại số tổ hợp.

1.1.1. Chỉnh hợp và hoán vị

1.1.2. Tổ hợp

1.1.3. Hai phương pháp giải toán tổ hợp.

1.1.4. Nhị thức Newton.

1.2. Phép tính vi tích phân.

1.2.1. Đạo hàm và ứng dụng.

1.2.2. Tích phân và ứng dụng.

Chương 2. Những khái niệm cơ bản của lý thuyết xác suất

2.1. Các khái niệm cơ bản.

2.1.1. Phép thử ngẫu nhiên.

2.1.2. Biến cố ngẫu nhiên.

2.1.3. Phép toán và quan hệ giữa các biến cố.

2.1.4. Biến cố đồng khả năng.

2.2. Định nghĩa xác suất.

2.2.1. Định nghĩa cổ điển.

2.2.2. Định nghĩa hình học.

2.2.3. Định nghĩa thống kê.

2.2.4. Định nghĩa tiên đề.

2.3. Một số công thức tính xác suất

2.3.1. Công thức cộng.

2.3.2. Công thức xác suất có điều kiện.

2.3.3. Công thức nhân và độc lập.

2.3.4. Công thức đầy đủ và Bayès.

2.3.5. Công thức Bernoulli.

Chương 3. Biến ngẫu nhiên và một số phân phối thường gặp

3.1. Biến ngẫu nhiên.

3.1.1. Định nghĩa.

3.1.2. Phân loại.

3.2. Phân phối của biến ngẫu nhiên.

3.2.1. Bảng phân phối.

3.2.2. Hàm mật độ.

3.2.3. Hàm phân phối.

3.3. Một số đặc trưng cơ bản.

- 3.3.1. Kỳ vọng.
- 3.3.2. Phương sai.
- 3.3.3. Một số đặc trưng khác.
- 3.4. Một số phân phối thường gặp.
 - 3.4.1. Nhị thức.
 - 3.4.2. Poisson.
 - 3.4.3. Đều.
 - 3.4.4. Mũ.
 - 3.4.5. Chuẩn.
 - 3.4.6. Một số phân phối khác.

Chương 4. Lý thuyết mẫu

- 4.1. Đám đông và mẫu.
 - 4.1.1. Đám đông và mẫu.
 - 4.1.2. Phương pháp điều tra chọn mẫu.
 - 4.1.3. Sắp xếp và trình bày số liệu.
 - 4.1.4. Phân phối mẫu.
- 4.2. Các đặc trưng của mẫu.
 - 4.2.1. Trung bình mẫu.
 - 4.2.2. Phương sai mẫu.
 - 4.2.3. Tỷ lệ mẫu.
 - 4.2.4. Phân phối của các đặc trưng mẫu.
- 4.3. Ước lượng điểm.
 - 4.3.1. Khái niệm.
 - 4.3.2. Tiêu chuẩn.
 - 4.3.3. Phương pháp ước lượng hợp lý cực đại.
 - 4.3.4. Một số kết quả.
- 4.4. Ước lượng khoảng tin cậy.
 - 4.4.1. Khái niệm.
 - 4.4.2. Khoảng tin cậy cho μ .
 - 4.4.3. Khoảng tin cậy cho σ .
 - 4.4.4. Khoảng tin cậy cho p .

4.5. Xác định kích thước mẫu.

4.5.1. Vấn đề và cách giải quyết.

4.5.2. Kích thước mẫu cho μ .

4.5.3. Kích thước mẫu cho p .

Chương 5. Kiểm định giả thuyết thống kê

5.1. Vấn đề và cách giải quyết.

5.1.1. Khái niệm kiểm định và các loại sai lầm.

5.1.2. Các bước kiểm định.

5.2. Kiểm định giả thuyết về μ .

5.2.1. Trường hợp một trung bình.

5.2.2. Trường hợp hai trung bình.

5.3. Kiểm định giả thuyết về σ .

5.3.1. Trường hợp một phương sai.

5.3.2. Trường hợp hai phương sai.

5.4. Kiểm định giả thuyết về p .

5.4.1. Trường hợp một tỷ lệ.

5.4.2. Trường hợp hai tỷ lệ.

5.5. Kiểm định giả thuyết về tính độc lập của hai biến ngẫu nhiên.

5.6. Kiểm định giả thuyết về qui luật phân phối của biến ngẫu nhiên.

Chương 6. Tương quan và hồi qui

6.1. Hồi qui.

6.1.1. Vấn đề hồi qui.

6.1.2. Đường hồi qui tuyến tính.

6.1.3. Đường hồi qui phi tuyến.

6.2. Hệ số tương quan.

6.2.1. Công thức tính hệ số tương quan.

6.2.2. Ý nghĩa của hệ số tương quan.

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập:

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện:

– Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành công nghệ, Kinh tế, Quản trị từ năm học 2017-2018

– Trong buổi lên lớp đầu tiên giảng viên cần giới thiệu đề cương học phần trong đó nêu rõ mục tiêu, nội dung vắn tắt và yêu cầu đối với sinh viên.

– Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

– Thời gian kiểm tra và thi:

+ Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9

+ Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

+ Nộp tiểu luận vào tuần thứ 14

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : GIÁO DỤC THỂ CHẤT 1
2. Mã học phần : 17201001
3. Số tín chỉ : 2 (0,2,4)
4. Loại học phần : Bắt buộc
5. Đối tượng học : Sinh viên đại học chính quy
6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Nguyễn Giáp Đàm	CN. GDTC	TT GDQP – TC
2	Lê Văn Thảo	ThS. GDTC	TT GDQP – TC
3	Nguyễn Ngọc Kiệm	CN. GDTC	TT GDQP – TC

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 00 tiết
- Tự học : 120 tiết
- Lý thuyết : 00 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 60 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

Đạt được một hệ thống kiến thức giáo dục thể chất, cơ bản và phù hợp với thực tế, bao gồm:

- + Vai trò và ý nghĩa trong việc tập luyện thể dục thể thao.
- + Các khái niệm và kỹ thuật cơ bản của điền kinh và thể dục.
- + Những điều luật cơ bản trong thi đấu điền kinh

- Về kĩ năng:

- + Thực hiện đúng thao tác trong các môn điền kinh: chạy, nhảy, đi bộ....
- + Các động tác của các bài tập thể dục thông thường và các bài tập thể lực.
- + Tổ chức được một giải đấu phong trào về điền kinh cũng như tham gia trực tiếp là vận động viên.

- Về thái độ:

- + Có hứng thú học môn giáo dục thể chất, có thái độ khách quan, trung thực, có tác phong cẩn thận, chính xác và có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn giáo dục thể chất.
- + Có ý thức vận dụng những hiểu biết về giáo dục thể chất vào trong đời sống nhằm nâng cao sức khỏe bản thân, có ý thức phổ biến và tuyên truyền về vai trò của việc rèn luyện sức khỏe, về các động tác kỹ thuật thể dục, điền kinh cho những người khác.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Điền kinh: chạy cự ly ngắn, chạy cự ly trung bình, nhảy xa.
- Bài thể dục phát triển chung: 15 động tác.

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự 80% trở lên giờ học thực hành ngoài sân.
- Tập luyện các bài tập theo yêu cầu của giảng viên.
- Tham dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1]. Nguyễn Giáp Đam – Lê Văn Thảo – Nguyễn Minh Trung – Trần Thế Anh, Giáo trình Giáo Dục Thể Chất 1, Trường Đại học Công Nghiệp Thực Phẩm Tp.HCM, 2013.

12.2. Tài liệu tham khảo:

- [1]. Trần Đồng Lâm, Nguyễn Thế Xuân, Chạy cự ly ngắn, NXB Giáo dục, 1999.
- [2]. Nguyễn Trương Tuấn – Vũ Đức Thu, Tài liệu Điền kinh và Thể dục, NXB Hà nội, 1996.
- [3]. Nguyễn Mậu Loan, Giáo trình Lý luận và Phương pháp giảng dạy thể dục thể thao, NXB Giáo dục, 1998.

[4]. Vũ Đức Thu – Nguyễn Trương Tuấn, Lý luận và phương pháp giáo dục thể chất, NXB Giáo dục, 1995.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:
 - + Điểm thái độ học tập: 00%
 - + Điểm tiểu luận: 00%
 - + Điểm kiểm tra giữa học phần: 30%
- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Điền kinh	135	00	00	00	45	90
2	Chương 2: Thể dục	45	00	00	00	15	30
Tổng		180	0	0	0	60	120

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Điền kinh

1.1. Hệ thống về môn điền kinh

1.1.1. Một số khái niệm

1.1.2. Phân loại môn Điền kinh

1.1.3. Tác dụng của tập luyện Điền kinh đối với cơ thể

1.2. Kỹ thuật chạy cự ly ngắn

1.2.1. Kỹ thuật xuất phát, chạy lao, chạy giữa quãng, chạy về đích

1.2.2. Kỹ thuật đánh tay

1.2.3. Cách thức sử dụng bàn đạp

1.2.4. Một số bài tập thể lực phát triển khả năng hoạt động yếm khí của cơ thể

1.3. Kỹ thuật chạy cự ly trung bình

- 1.3.1. Kỹ thuật xuất phát, chạy tăng tốc sau xuất phát, chạy giữa quãng, chạy về đích và sau khi về đích
- 1.3.2. Kỹ thuật đánh tay, chạy trên đường cong
- 1.3.3. Cách thức hô hấp
- 1.3.4. Một số bài tập thể lực phát triển khả năng hoạt động ưa khí của cơ thể
- 1.4. Kỹ thuật nhảy xa kiểu uốn thân
 - 1.4.1. Kỹ thuật chạy đà, đặt chân đệm nhảy, bay trên không, tiếp đất – hoãn xung
 - 1.4.2. Các bài tập bổ trợ tăng cường sức mạnh, sức nhanh, khả năng thăng bằng của cơ thể

Chương 2: Thể dục

- 2.1. Giới thiệu môn thể dục
 - 2.1.1. Khái niệm môn Thể dục
 - 2.1.2. Nội dung của môn Thể dục
 - 2.1.3. Vị trí bài tập trong môn Thể dục
 - 2.1.4. Tác dụng cụ thể của bài tập liên kết
 - 2.1.5. Cấu trúc kỹ thuật của bài tập thể dục liên kết
 - 2.1.6. Các tư thế cơ bản trong thể dục
- 2.2. Bài tập thể dục phát triển chung
 - 2.2.1. Các tư thế cơ bản trong thể dục
 - 2.2.2. Các động tác ép và kéo căng cơ
 - 2.2.3. Các bài tập phát triển sức mạnh
 - 2.2.4. Các bài tập động tác vươn thở – khởi động
 - 2.2.5. Các bài tập động tác cho nhóm cơ cổ
 - 2.2.6. Các bài tập động tác cho nhóm cơ tay
 - 2.2.7. Các bài tập động tác cho nhóm cơ vai
 - 2.2.8. Các bài tập động tác cho nhóm cơ ngực
 - 2.2.9. Các bài tập động tác cho nhóm cơ liên sườn
 - 2.2.10. Các bài tập động tác cho nhóm cơ bụng
 - 2.2.11. Các bài tập động tác cho nhóm cơ lưng
 - 2.2.12. Các bài tập động tác cho nhóm cơ đùi

- 2.2.13. Các bài tập động tác cho nhóm cơ cẳng chân
- 2.2.14. Các bài tập động tác sức mạnh tay
- 2.2.15. Các bài tập động tác sức mạnh chân
- 2.2.16. Các bài tập động tác phát triển sức bền tĩnh lực
- 2.2.17. Các bài tập động tác sức mạnh toàn thân
- 2.2.18. Các bài tập động tác phát triển khả năng thăng bằng
- 2.2.19. Các bài tập động tác mang tính nhịp điệu
- 2.2.20. Các bài tập động tác phát triển khả năng vận động linh hoạt, khéo léo
- 2.2.21. Các bài tập động tác phát triển năng lực phối hợp vận động toàn thân
- 2.2.22. Các bài tập động tác hồi phục trạng thái ban đầu

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

Sân bãi, thước dây, đồng hồ , máy casset, cờ, còi....

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018
- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.
- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9
 - + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : GIÁO DỤC THỂ CHẤT 2
2. Mã học phần : 17201002
3. Số tín chỉ : 1 (0,1,2)
4. Loại học phần : Bắt buộc
5. Đối tượng học : Sinh viên đại học chính quy
6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Nguyễn Ngọc Kiệm	CN. GDTC	TT GDQP – TC
2	Nguyễn Giáp Đàm	CN. GDTC	TT GDQP – TC
3	Lê Văn Thảo	ThS. GDTC	TT GDQP – TC

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 00 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 00 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 30 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: **17201001** – Giáo dục thể chất 1.
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

Đạt được một hệ thống kiến thức về môn thể thao Bóng chuyền hoặc Bơi lội, cơ bản và phù hợp với thực tế, bao gồm:

- + Các khái niệm về môn Bóng chuyền hoặc Bơi lội, các kỹ thuật cơ bản, những điều luật cơ bản trong thi đấu Bóng chuyền hoặc Bơi lội.
- + Vai trò và ý nghĩa của việc luyện tập một trong hai môn thể thao trên.

- Về kỹ năng:

+ Thực hiện đúng các kỹ thuật cơ bản của môn Bóng chuyền: chuyền bóng, đệm bóng, phát bóng. Tổ chức được một trận đấu, một giải đấu phong trào môn Bóng chuyền cũng như tham gia trực tiếp là vận động viên.

+ Thực hiện đúng các kỹ thuật cơ bản của môn Bơi lội (kỹ thuật bơi trườn sấp). Tổ chức được một trận đấu, một giải đấu phong trào môn Bơi lội cũng như tham gia trực tiếp là vận động viên.

- Về thái độ:

+ Có hứng thú học môn thể thao Bóng chuyền hoặc Bơi lội, có thái độ khách quan, trung thực; có tác phong cẩn thận, chính xác và có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn Bóng chuyền hoặc Bơi lội.

+ Có ý thức vận dụng những hiểu biết về môn thể thao Bóng chuyền hoặc Bơi lội vào trong đời sống nhằm nâng cao sức khỏe bản thân; có ý thức phổ biến và tuyên truyền về vai trò của việc tập luyện môn thể thao Bóng chuyền hoặc Bơi lội để rèn luyện sức khỏe; hướng dẫn được các kỹ thuật Bóng chuyền hoặc Bơi lội cho mọi người.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

Ở học phần này sinh viên chọn lựa 1 trong 2 môn thể thao (Bóng chuyền, Bơi lội) để tham gia luyện tập (chú ý nên lựa chọn các môn thể thao phù hợp với điều kiện và ngành nghề mình đang theo học).

– Bóng chuyền: Kỹ thuật chuyền bóng, đệm bóng cơ bản; kỹ thuật phát bóng cao tay (nam), phát bóng thấp tay (nữ); một số điều luật trong thi đấu Bóng chuyền và phương pháp trọng tài.

– Bơi lội: Các khái niệm cơ bản, kỹ thuật làm nổi, tự cứu trong Bơi lội, kỹ thuật lướt nước, kỹ thuật bơi trườn sấp, một số điều luật cơ bản trong thi đấu Bơi lội và phương pháp trọng tài.

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự 80% trở lên giờ học thực hành ngoài sân.
- Tập luyện các bài tập theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1]. Nguyễn Giáp Đam – Lê Văn Thảo – Nguyễn Minh Trung – Trần Thế Anh, Giáo trình Giáo Dục Thể Chất 2, Trường Đại học Công Nghiệp Thực Phẩm Tp.HCM, 2013.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1]. Bùi Huy Châm, Kỹ thuật bóng chuyền, NXB Thể dục Thể thao, 1988

[2]. Nhậm Minh, Tôi yêu thể thao bơi lội, NXB Mỹ thuật

[3]. Đinh Lắm – Nguyễn Bình, Huấn luyện bóng chuyền, NXB Thể dục Thể thao, 1988.

[4]. Luật bóng chuyền, NXB Thể dục Thể thao, 2007.

[5]. Nguyễn Mậu Loan, Giáo trình Lý luận và Phương pháp giảng dạy thể dục thể thao, NXB Giáo dục, 1998.

[6]. Vũ Đức Thu – Nguyễn Trương Tuấn, Lý luận và phương pháp giáo dục thể chất, NXB Giáo dục, 1995.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

– Đánh giá quá trình:

+ Điểm thái độ học tập: 00%

+ Điểm tiểu luận: 00%

+ Điểm kiểm tra giữa học phần: 30%

– Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Bóng chuyền hoặc Bơi Lội	90	00	00	00	30	60
Tổng		90	0	0	0	30	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 3: Bóng chuyền

3.1. Giới thiệu bóng chuyền

3.1.1. Sơ lược về lịch sử phát triển môn bóng chuyền

3.1.2. Đặc điểm và tác dụng của tập luyện bóng chuyền

3.2. Kỹ thuật chuyền bóng cao tay

3.2.1. Đặc điểm

3.2.2. Phân loại

3.2.3. Cấu trúc kỹ thuật chuyền bóng

3.2.4. Các lỗi thường mắc

3.2.5. Các bài tập kỹ thuật chuyền bóng cơ bản

3.3. Kỹ thuật chuyền bóng thấp tay (đệm bóng)

3.3.1. Đặc điểm

3.3.2. Phân loại

3.3.3. Cấu trúc kỹ thuật đệm bóng

3.3.4. Các lỗi thường mắc

3.3.5. Các bài tập kỹ thuật đệm bóng.

3.4. Kỹ thuật phát bóng

3.4.1. Đặc điểm

3.4.2. Phân loại

3.4.3. Cấu trúc kỹ thuật phát bóng thấp tay (nữ) và cao tay (nam)

3.4.4. Các lỗi thường mắc

3.4.5. Các bài tập kỹ thuật phát bóng

Chương 4: Bơi lội

4.1. Giới thiệu môn học

4.1.1. Lịch sử hình thành phát triển môn Bơi lội

4.1.2. Quy định tập luyện môn Bơi lội

4.2. Nhập môn Bơi lội

4.2.1. Làm quen với nước

4.2.2. Phương pháp hô hấp (thở nước)

4.2.3. Làm nổi, lướt nước

4.2.4. Kỹ thuật tự cứu trong Bơi lội

4.3. Kỹ thuật bơi trườn sấp

4.3.1. Kỹ thuật đạp chân

4.3.2. Kỹ thuật quạt tay

4.3.3. Cách hô hấp

4.3.4. Phối hợp động tác tay và chân

4.3.5. Phối hợp tay – chân – hít thở

4.3.6. Kỹ thuật quay vòng (quay đầu)

4.3.7. Kỹ thuật nhảy xuất phát

4.4. Luật thi đấu, phương pháp trọng tài và thi đấu Bơi lội.

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

Sân bãi, hồ bơi, bóng, lưới, cột, thước dây, đồng hồ, cờ, còi....

17. Hướng dẫn thực hiện

– Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017 - 2018

– Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

– Thời gian kiểm tra và thi:

+ Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9

+ Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : GIÁO DỤC THỂ CHẤT 3
2. Mã học phần : 17201003
3. Số tín chỉ : 2 (0,2,4)
4. Loại học phần : Bắt buộc
5. Đối tượng học : Sinh viên đại học - Cao đẳng chính quy

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Nguyễn Xuân Phúc	ThS. GDTC	TT GDQP – TC
2	Lê Văn Thảo	ThS. GDTC	TT GDQP – TC
3	Nguyễn Giáp Đạm	CN. GDTC	TT GDQP – TC

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 00 tiết
- Tự học : 120 tiết
- Lý thuyết : 00 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 60 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: **17201002** – Giáo dục thể chất 2.
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

Đạt được một hệ thống kiến thức của các môn thể thao Bóng rổ hoặc cầu lông, cơ bản và phù hợp với thực tế, bao gồm:

- + Các khái niệm về môn Cầu lông hoặc Bóng rổ.
- + Các kỹ thuật cơ bản trong môn Cầu lông hoặc Bóng rổ.
- + Vai trò và ý nghĩa trong việc tập luyện thể dục thể thao.

+ Những điều luật cơ bản trong thi đấu Cầu lông hoặc Bóng rổ.

- Về kỹ năng:

+ Thực hiện đúng các kỹ thuật cơ bản của môn Cầu lông: cách cầm vợt, cầm cầu, cách đánh cầu... Bóng rổ: cách giữ bóng, dẫn bóng, chuyền bóng, ném rổ...

+ Tổ chức được một trận đấu, một giải đấu phong trào môn Cầu lông hoặc Bóng rổ cũng như tham gia trực tiếp là vận động viên.

- Về thái độ:

+ Có hứng thú học môn Cầu lông hoặc Bóng rổ, có thái độ khách quan, trung thực, có tác phong cẩn thận, chính xác và có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn Cầu lông hoặc Bóng rổ.

+ Có ý thức vận dụng những hiểu biết về môn Cầu lông hoặc Bóng rổ vào trong đời sống nhằm nâng cao sức khỏe bản thân, có ý thức phổ biến và tuyên truyền về vai trò của môn Cầu lông hoặc Bóng rổ trong việc rèn luyện sức khỏe cho mọi người.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

Ở học phần này sinh viên lựa chọn 1 trong 2 môn thể thao (Cầu lông hoặc Bóng rổ) để tham gia luyện tập (chú ý nên lựa chọn các môn thể thao phù hợp với ngành nghề mình đang theo học).

Học phần này gồm các nội dung về môn Cầu lông và Bóng rổ như sau:

- Cầu lông: Các khái niệm cơ bản, cách cầm vợt, cầm cầu, kỹ thuật di chuyển trong cầu lông, các phương pháp giao cầu và đỡ giao cầu, các kỹ thuật đánh cầu thuận – trái tay, chiến thuật cơ bản trong cầu lông, một số điều luật cơ bản trong thi đấu cầu lông và phương pháp trọng tài.

- Bóng rổ: Giới thiệu về môn Bóng rổ, các kỹ thuật cơ bản trong môn Bóng rổ: tư thế động tác giữ bóng, kỹ thuật dẫn bóng, chuyền – bắt bóng, ném rổ tại chỗ – di động, tư thế – phương pháp phòng thủ cá nhân, chiến thuật tấn công – phòng thủ, một số điều luật cơ bản và phương pháp trọng tài.

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự 80% trở lên giờ học thực hành ngoài sân
- Tập luyện các bài tập theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1]. Nguyễn Giáp Đam – Lê Văn Thảo – Nguyễn Minh Trung – Trần Thế Anh, Giáo trình Giáo Dục Thể Chất 3, Trường Đại học Công Nghiệp Thực Phẩm Tp.HCM, 2013.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1]. Nhân Văn, *Luyện tập cầu lông*, NXB Tổng hợp Tp.HCM.

[2]. Hiệp hội huấn luyện viên bóng rổ thế giới – WABC, *Huấn luyện bóng rổ hiện đại*, NXB Thể dục thể thao, 2004.

[3]. Đinh Can, *Hệ thống các bài tập kỹ thuật bóng rổ*, NXB Thể dục thể thao, 2006.

[4]. Liên đoàn Bóng rổ Việt Nam, *Luật Bóng rổ*, NXB Thể Dục Thể Thao, 2012.

[5]. Nguyễn Mậu Loan, *Giáo trình Lý luận và Phương pháp giảng dạy thể dục thể thao*, NXB Giáo dục, 1998.

[6]. Vũ Đức Thu – Nguyễn Trương Tuấn, *Lý luận và phương pháp giáo dục thể chất*, NXB Giáo dục, 1995.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

– Đánh giá quá trình:

+ Điểm thái độ học tập: 00%

+ Điểm tiểu luận: 00%

+ Điểm kiểm tra giữa học phần: 30%

– Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Cầu lông hoặc Bóng rổ	180	0	0	0	60	120
Tổng		180	00	0	0	60	120

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Cầu lông

Chương 2: Pháp luật về doanh nghiệp và tài sản doanh nghiệp

1.1. Giới thiệu môn học

1.1.1. Sơ lược về lịch sử môn Cầu lông

1.1.2. Tác dụng của tập luyện

1.1.13. Một số quy định đảm bảo

1.2. Nhập môn Cầu lông

1.2.1. Cách cầm vợt

1.2.2. Cách cầm cầu

1.2.3. Tư thế cơ bản trong Cầu lông

1.3. Kỹ thuật di chuyển trong Cầu lông

1.3.1. Di chuyển đơn bước

1.3.2. Di chuyển đa bước

1.4. Kỹ thuật giao cầu – đỡ giao cầu

1.4.1. Kỹ thuật giao thuận tay

1.4.2. Kỹ thuật giao trái tay

1.4.3. Các loại hình giao cầu và cách đỡ giao cầu

1.5. Kỹ thuật đánh cầu tấn công

1.5.1. Kỹ thuật đánh thuận tay (cao xa, đập vọt, treo, tạt, vỗ, cắt, hất, đẩy)

1.5.2. Kỹ thuật đánh trái tay (cao xa, đập vọt, treo, tạt, vỗ, cắt, hất, đẩy)

1.6. Chiến thuật tấn công – phòng thủ trong đánh đơn và đánh đôi

1.7. Luật thi đấu, phương pháp trọng tài và thi đấu Cầu lông

Chương 2: Bóng rổ

2.1. Giới thiệu về môn Bóng rổ

2.1.1. Sơ lược về lịch sử môn Bóng rổ

2.1.2. Tác dụng của tập luyện

2.1.3. Một số quy định đảm bảo

2.2. Kỹ thuật Bóng Rổ

2.2.1. Tư thế và động tác giữ bóng, khống chế – bảo vệ bóng

2.2.2. Các động tác làm quen với bóng

2.2.3. Cách di chuyển không bóng

2.2.4. Kỹ thuật di chuyển có bóng (dẫn bóng)

2.2.5. Kỹ thuật chuyền – bắt bóng

2.2.6. Kỹ thuật ném rổ tại chỗ – ném rổ di động (2 bước lên rổ)

2.2.7. Tư thế và phương pháp phòng thủ cá nhân

2.2.8. Một số chiến thuật tấn công và phòng thủ

2.2.9. Luật thi đấu và phương pháp trọng tài

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập:

Sân bãi, bóng, lưới, cột, cầu, vợt, thước dây, đồng hồ, cờ, còi....

17. Hướng dẫn thực hiện:

– Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017 - 2018

– Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

– Thời gian kiểm tra và thi:

+ Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9

+ Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : GIÁO DỤC QUỐC PHÒNG - AN NINH 1
2. Mã học phần : 17200004
3. Số tín chỉ : 3 (3, 0, 6)
4. Loại học phần : Bắt buộc
5. Đối tượng học : Sinh viên hệ Đại học - Cao đẳng chính quy
6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Lê Văn Thảo	CN. GDTC	TT GDQP - TC
2	Đặng Bê	CN. Chính trị	TT GDQP – TC
3	Hoàng Mạnh Tiến	CN. Chính trị	TT GDQP – TC

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 45 tiết
- Tự học : 90 tiết
- Lý thuyết : 45 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

Học phần tiên quyết: sau khi học Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam

- Học phần trước: không
- Học phần song hành: GDQP- AN 3AB

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

Nhận thức được những kiến thức cơ bản về đường lối quốc phòng, an ninh của Đảng và công tác quản lý nhà nước về quốc phòng, an ninh. Trong đó nắm vững kiến thức cơ bản của CN Mác – Lenin, tư tưởng Hồ Chí Minh và chiến tranh, quân đội và bảo vệ tổ quốc.

- Về kỹ năng:

Giúp SV hiểu được nghệ thuật đánh giặc của ông cha ta cũng như nghệ thuật quân sự VN từ khi có Đảng lãnh đạo, biết vận dụng vào chiến tranh nhân dân bảo vệ Tổ quốc Việt Nam XHCN trong tương lai.

- Về thái độ:

Có lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, niềm tự hào và sự trân trọng đối với truyền thống dựng nước và giữ nước của dân tộc, của các lực lượng vũ trang nhân dân Việt Nam; hình thành tác phong có tính kỷ luật cao trong công tác, sinh hoạt hàng ngày; có ý thức trách nhiệm, nghĩa vụ đối với bảo vệ Tổ quốc.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

Đối tượng phương pháp nghiên cứu môn học Giáo dục quốc phòng – an ninh, quan điểm của chủ nghĩa Mác - Lenin, tư tưởng Hồ Chí Minh về chiến tranh, quân đội và bảo vệ Tổ quốc; Xây dựng nền quốc phòng toàn dân, an ninh nhân dân. Các quan điểm của Đảng về chiến tranh nhân dân bao trùm toàn quốc VN XHCN; xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân VN; các quan điểm của Đảng về kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường củng cố quốc phòng, an ninh. Học phần giành thời lượng nhất định giới thiệu một số nội dung cơ bản về lịch sử nghệ thuật quân sự Việt Nam qua các thời kỳ.

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp: 80% trở lên
- Làm bài tập nhóm, tham gia thảo luận, tranh luận, bài thu hoạch... khi có yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1]. Đào Huy Hiệp, Giáo trình Giáo dục quốc phòng - An ninh (Tập 1) dành cho sinh viên đại học, cao đẳng, NXB Giáo dục Việt Nam, năm 2009.

12.2. Tài liệu tham khảo:

- [1]. Hỏi đáp: môn học Giáo dục quốc phòng - an ninh.
- [2]. Đường lối cách mạng của Đảng CSVN

[3]. Những nguyên lý cơ bản của CN Mác – Lê nin

[4]. Tạp chí QP toàn dân, AN nhân dân...

[4]. Các văn bản hiện hành về GDQP-AN cho HSSV

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

– Đánh giá quá trình:

+ Điểm thái độ học tập: 00%

+ Điểm tiểu luận: 30%

+ Điểm kiểm tra giữa học phần: 00%

– Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/ TH	Tự học
1	Bài 1: Đối tượng và pp nghiên cứu môn học	4	2	0	0	0	2
2	Bài 2: Quan điểm cơ bản của CN Mác - Lê nin, tư tưởng HCM về chiến tranh, quân đội và bảo vệ Tổ quốc	18	6	2	1	0	9
3	Bài 3: Xây dựng nền QP toàn dân, AN nhân dân bảo vệ Tổ quốc Việt Nam XHCN	12	4	1	1	0	6
4	Bài 4: Chiến tranh nhân dân bảo vệ Tổ quốc Việt Nam XHCN	12	4	1	1	0	6
5	Bài 5: Xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân Việt Nam	12	4	1	1	0	6
6	Bài 6: Kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường củng cố	12	4	2	1	0	7

	QP-AN.						
7	Bài 7: Nghệ thuật quân sự Việt Nam	18	6	2	1	0	9
Tổng		90	30	9	6	0	45

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Bài 1: Đối tượng và phương pháp nghiên cứu

Bài 2: Quan điểm của chủ nghĩa Mác – Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh về chiến tranh, quân đội, bảo vệ tổ quốc XHCN

1. Quan điểm của chủ nghĩa Mác – Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh về chiến tranh
 - 1.1. Quan điểm của chủ nghĩa Mác – Lênin về chiến tranh
 - 1.2. Tư tưởng Hồ Chí Minh về chiến tranh
2. Quan điểm của chủ nghĩa Mác – Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh về quân đội
 - 2.1. Quan điểm của chủ nghĩa Mác – Lênin về quân đội
 - 2.2. Tư tưởng Hồ Chí Minh về quân đội
3. Quan điểm của chủ nghĩa Mác – Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh về bảo vệ tổ quốc XHCN.
 - 3.1. Quan điểm chủ nghĩa Mác – Lênin về bảo vệ tổ quốc xã hội chủ nghĩa.
 - 3.2. Tư tưởng Hồ Chí Minh về bảo vệ Tổ quốc xã hội chủ nghĩa.

Bài 3: Xây dựng nền quốc phòng toàn dân, an ninh nhân dân vững mạnh để bảo vệ tổ quốc Việt Nam XHCN

1. Vị trí, đặc trưng nền quốc phòng toàn dân, an ninh nhân dân
 - 1.1. Vị trí
 - 1.2. Đặc trưng
2. Xây dựng nền quốc phòng toàn dân, an ninh nhân dân vững mạnh để bảo vệ tổ quốc Việt Nam XHCN
 - 2.1. Mục đích xây dựng nền quốc phòng toàn dân, an ninh nhân dân.
 - 2.2. Nhiệm vụ xây dựng nền quốc phòng toàn dân, an ninh nhân dân.
 - 2.3. Xây dựng tiềm lực quốc phòng, an ninh ngày càng vững mạnh.
 - 2.4. Xây dựng thế trận quốc phòng toàn dân, an ninh nhân dân vững chắc.
3. Một số biện pháp chính xây dựng nền quốc phòng toàn dân, an ninh nhân dân
 - 3.1. Thường xuyên thực hiện giáo dục quốc phòng, an ninh

3.2. Tăng cường sự lãnh đạo của Đảng, sự quản lý của Nhà nước, trách nhiệm triển khai thực hiện của các cơ quan, tổ chức và nhân dân.

3.3. Nâng cao ý thức, trách nhiệm công dân cho sinh viên trong xây dựng nền quốc phòng toàn dân, an ninh nhân dân.

Bài 4: Chiến tranh nhân dân, bảo vệ tổ quốc Việt Nam XHCN

1. Những vấn đề chung về chiến tranh nhân dân bảo vệ tổ quốc

1.1. Mục đích, đối tượng của chiến tranh nhân dân bảo vệ Tổ quốc

1.2. Tính chất, đặc điểm của chiến tranh nhân dân Việt Nam bảo vệ Tổ quốc

2. Quan điểm của đảng trong chiến tranh nhân dân bảo vệ tổ quốc

2.1. Tiến hành chiến tranh nhân dân, toàn dân đánh giặc.

2.2. Tiến hành chiến tranh toàn diện, kết hợp chặt chẽ giữa đấu tranh quân sự, chính trị, ngoại giao, kinh tế, văn hóa và tư tưởng, lấy đấu tranh quân sự là chủ yếu, lấy thắng lợi trên chiến trường là yếu tố quyết định để giành thắng lợi trong chiến tranh

2.3. Chuẩn bị mọi mặt trên cả nước cũng như từng khu vực để đủ sức đánh được lâu dài, ra sức thu hẹp không gian rút ngắn thời gian của chiến tranh giành thắng lợi càng sớm càng tốt

2.4. Kết hợp kháng chiến với xây dựng, vừa kháng chiến vừa xây dựng ra sức sản xuất thực hành tiết kiệm giữ gìn và bồi dưỡng lực lượng ta càng đánh càng mạnh

2.5. Kết hợp đấu tranh quân sự với bảo đảm an ninh chính trị, giữ gìn trật tự an toàn xã hội, trấn áp kịp thời mọi âm mưu và hành động phá hoại gây bạo loạn

2.6. Kết hợp sức mạnh dân tộc với sức mạnh thời đại, phát huy tinh thần tự lực tự cường, tranh thủ sự giúp đỡ quốc tế, sự đồng tình, ủng hộ của nhân dân tiến bộ trên thế giới

3. Một số nội dung chủ yếu của chiến tranh nhân dân bảo vệ tổ quốc.

3.1. Tổ chức thể trận chiến tranh nhân dân

3.2. Tổ chức lực lượng chiến tranh nhân dân

3.3. Phối hợp chặt chẽ chống quân địch tiến công từ bên ngoài vào và BLLĐ từ bên trong

Bài 5: Xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân Việt Nam

1. Đặc điểm và quan điểm nguyên tắc cơ bản xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân.

1.1. Khái niệm

1.2. Đặc điểm liên quan đến xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân

- 1.3. Quan điểm, nguyên tắc cơ bản xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân trong thời kỳ mới
2. phương hướng xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân trong giai đoạn mới.
 - 2.1. Xây dựng quân đội nhân dân theo hướng cách mạng, chính quy, tinh nhuệ, từng bước hiện đại
 - 2.2. Xây dựng lực lượng dự bị động viên hung hậu, huấn luyện và quản lý tốt đảm bảo khi cần sẽ huy động nhanh chóng theo kế hoạch
 - 2.3. XD LLDQTV vững mạnh rộng khắp coi trọng số và chất lượng, lấy chất lượng là chính
3. Những biện pháp chủ yếu xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân.
 - 3.1. Chấn chỉnh tổ chức biên chế lực lượng vũ trang nhân dân
 - 3.2. Nâng cao chất lượng huấn luyện, giáo dục, xây dựng và phát triển khoa học quân sự Việt Nam
 - 3.3. Từng bước giải quyết yêu cầu về vũ khí, trang bị kỹ thuật của LL vũ trang nhân dân
 - 3.4. Xây dựng đội ngũ cán bộ lực lượng vũ trang nhân dân có phẩm chất, năng lực tốt
 - 3.5. Thực hiện nghiêm túc và đầy đủ các chính sách của Đảng, Nhà nước đối với LLVTND

Bài 6: Kết hợp phát triển kinh tế xã hội với tăng cường củng cố quốc phòng - an ninh

1. Cơ sở lý luận & thực tiễn của việc kết hợp phát triển kinh tế với tăng cường củng cố quốc phòng – an ninh
 - 1.1. Cơ sở lý luận
 - 1.2. Cơ sở thực tiễn
2. Nội dung kết hợp phát triển kinh tế xã hội với tăng cường củng cố quốc phòng – an ninh & đối ngoại ở nước ta
 - 2.1. Kết hợp trong xác định chiến lược phát triển kinh tế – xã hội
 - 2.2. Kết hợp phát triển kinh tế xã hội với tăng cường củng cố quốc phòng – an ninh trong phát triển các vùng lãnh thổ.
 - 2.3. Kết hợp kinh tế quốc phòng – an ninh trong các ngành các lĩnh vực kinh tế chủ yếu.
 - 2.4. Kết hợp trong thực hiện nhiệm vụ chiến lược bảo vệ Tổ quốc.
 - 2.5. Kết hợp trong hoạt động đối ngoại.
3. Một số giải pháp chủ yếu thực hiện kết hợp phát triển kinh tế – xã hội với tăng cường củng cố quốc phòng – an ninh.

- 3.1. Tăng cường sự lãnh đạo của Đảng và hiệu lực quản lý Nhà nước trong việc thực hiện kết hợp kinh tế quốc phòng – an ninh.
- 3.2. Bồi dưỡng nâng cao kiến thức, kinh nghiệm kết hợp phát triển kinh tế – xã hội với tăng cường củng cố quốc phòng – an ninh cho các đối tượng
- 3.3. Xây dựng chiến lược tổng thể kết hợp kinh tế quốc phòng – an ninh trong thời kỳ mới
- 3.4. Hoàn chỉnh hệ thống pháp luật, cơ chế chính sách có liên quan đến thực hiện
- 3.5. Củng cố kiện toàn và phát huy vai trò tham mưu của cơ quan chuyên trách quốc phòng - an ninh các cấp

Bài 7: Nghệ thuật quân sự Việt Nam

1. Truyền thống & nghệ thuật đánh giặc của ông cha ta.
 - 1.1. Những yếu tố tác động đến việc hình thành nghệ thuật đánh giặc
 - 1.2 Các cuộc khởi nghĩa và chiến tranh chống xâm lược
 - 1.3. Nghệ thuật đánh giặc của ông cha ta
2. Nghệ thuật quân sự Việt Nam từ khi có Đảng lãnh đạo.
 - 2.1 Cơ sở hình thành nghệ thuật quân sự Việt Nam
 - 2.2. Nội dung nghệ thuật quân sự Việt Nam từ khi có Đảng lãnh đạo
3. Vận dụng một số bài học kinh nghiệm về nghệ thuật quân sự vào sự nghiệp bảo vệ tổ quốc trong thời kỳ mới & trách nhiệm của sinh viên.
 - 3.1. Quán triệt tư tưởng tích cực tiến công.
 - 3.2. Nghệ thuật quân sự toàn dân đánh giặc.
 - 3.3. Nghệ thuật tạo sức mạnh tổng hợp bằng lực, thế, thời và mưu kế.
 - 3.4. Quán triệt tư tưởng lấy ít đánh nhiều, biết tập trung ưu thế lực lượng cần thiết để đánh thắng địch.
 - 3.5. Kết hợp tiêu hao, tiêu diệt địch với bảo vệ vững chắc các mục tiêu.
 - 3.6. Trách nhiệm của sinh viên.

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017 - 2018
- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9
 - + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : GIÁO DỤC QUỐC PHÒNG - AN NINH 2
2. Mã học phần : 17200005
3. Số tín chỉ : 3 (3, 0, 6)
4. Loại học phần : Bắt buộc
5. Đối tượng học : Sinh viên đại học chính quy
6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Nguyễn Ngọc Kiệm	CN. Quân sự	TT GDQP - TC
2	Đặng Bê	CN. Chính trị	TT GDQP – TC
3	Hoàng Mạnh Tiến	CN. Chính trị	TT GDQP – TC

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 45 tiết
- Tự học : 90 tiết
- Lý thuyết : 45 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: GDQP- AN 1
- Học phần song hành: GDQP- AN 3AB

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

Nhận thức được những kiến thức cơ bản về công tác quốc phòng – an ninh của Đảng và nhà nước. Trong đó nắm vững kiến thức cơ bản về phòng chống địch tiến công hoá lực bằng vũ khí công nghệ cao; kiến thức về xây dựng dân quân tự vệ, lực lượng dự bị động viên, phong trào toàn dân đấu tranh phòng chống tội phạm, tệ nạn xã

hội, bảo vệ an ninh quốc gia và giữ gìn trật tự, an toàn xã hội; xây dựng và bảo vệ vững chắc chủ quyền lãnh thổ, biên giới, biển đảo VN.

- Về kỹ năng:

Giúp SV nhận biết các âm mưu thủ đoạn của các thế lực thù địch đối với cách mạng VN trong giai đoạn hiện nay, trên cơ sở đó đấu tranh, phòng chống hiệu quả chiến lược “diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch; đấu tranh phòng chống địch lợi dụng vấn đề dân tộc, tôn giáo chống phá cách mạng VN để giữ gìn an ninh chính trị và bảo vệ toàn vẹn lãnh thổ VNXHCN.

- Về thái độ:

Có lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, niềm tự hào và sự trân trọng đối với truyền thống dựng nước và giữ nước của dân tộc, của các lực lượng vũ trang nhân dân Việt Nam; hình thành tác phong có tính kỷ luật cao trong công tác, sinh hoạt hàng ngày; có ý thức trách nhiệm, nghĩa vụ đối với bảo vệ Tổ quốc.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

Phòng chống chiến lược "diễn biến hòa bình", bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với cách mạng Việt Nam. Phòng chống địch tiến công hỏa lực bằng vũ khí công nghệ cao; Xây dựng lực lượng dân quân, tự vệ, lực lượng dự bị động viên.

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp: 80% trở lên
- Làm các bài tập nhóm, tham gia thảo luận, bài thu hoạch, tiểu luận... theo yêu cầu của giảng viên
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Đào Huy Hiệp, Giáo trình Giáo dục quốc phòng - An ninh (Tập 1) dành cho sinh viên đại học, cao đẳng, NXB Giáo dục Việt Nam, năm 2009

12.2. Tài liệu tham khảo:

- [1]. Hỏi đáp: môn học Giáo dục quốc phòng- an ninh.
- [2]. Đường lối cách mạng của Đảng CSVN.

- [3]. Những nguyên lý cơ bản của CN Mác – Lê nin.
 [4]. Tạp chí QP toàn dân, AN nhân dân...
 [5]. Các văn bản hiện hành về GDQP-AN cho HSSV.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:
 - + Điểm thái độ học tập: 00%
 - + Điểm tiểu luận: 00%
 - + Điểm kiểm tra giữa học phần: 30%
- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Bài 8: Phòng chống chiến lược "DBHB", BLLĐ của các thế lực thù địch đối với cách mạng Việt Nam	18	6	2	1		9
2	Bài 9: Phòng chống địch tiến công hoả lực bằng vũ khí công nghệ cao	12	4	1	1	0	6
3	Bài 10: Xây dựng lực lượng DQTV, lực lượng DBNV và động viên CN quốc phòng	12	4	1	1	0	6
4	Bài 11: Xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia	12	4	1	1	0	6
5	Bài 12: Một số nd cơ bản về dân tộc, tôn giáo và đấu tranh phòng chống địch lợi dụng vấn đề dtộc	12	4	1	1	0	6

	và tôn giáo chống phá cách mạng Việt Nam						
6	Bài 13: Những vấn đề cơ bản về bảo vệ ANQG và giữ gìn trật tự, an toàn xã hội	6	1	1	1	0	3
7	Bài 14: Xây dựng phong trào toàn dân bảo vệ an ninh tổ quốc	6	1	1	1	0	3
8	Bài 15: Những vấn đề cơ bản về đấu tranh phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội	12	4	1	1	0	6
Tổng		90	28	9	8	0	45

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Bài 8: Phòng chống chiến lược “diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với cách mạng Việt Nam

1. Chiến lược “diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch chống phá CNXH
 - 1.1. Khái niệm “Diễn biến hòa bình”
 - 1.2. Sự hình thành và phát triển của chiến lược “Diễn biến hòa bình”
2. Chiến lược “diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch chống phá cách mạng Việt Nam
 - 2.1. Âm mưu, thủ đoạn của chiến lược “Diễn biến hòa bình” đối với Việt Nam
 - 2.2. Bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch chống phá Cách mạng Việt Nam
3. Mục tiêu, nhiệm vụ, quan điểm và phương châm của đảng, nhà nước ta phòng chống chiến lược “diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ.
 - 3.1. Mục tiêu
 - 3.2. Nhiệm vụ
 - 3.3. Quan điểm chỉ đạo
 - 3.4. Phương châm tiên hành
4. Những giải pháp phòng chống chiến lược “diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ

- 4.1. Đẩy lùi tệ quan liêu, tham nhũng, tiêu cực trong xã hội giữ vững định hướng xã hội chủ nghĩa trên các lĩnh vực, chống nguy cơ tụt hậu về kinh tế.
- 4.2. Nâng cao nhận thức về âm mưu, thủ đoạn của các thế lực thù địch, nắm chắc mọi diễn biến không để bị động và bất ngờ.
- 4.3. Xây dựng ý thức bảo vệ Tổ quốc cho toàn dân.
- 4.4. Xây dựng cơ sở chính trị - xã hội vững mạnh về mọi mặt.
- 4.5. Chăm lo xây dựng lực lượng vũ trang ở địa phương vững mạnh.
- 4.6. Xây dựng, luyện tập các phương án, các tình huống chống “DBHB”, BLLĐ của địch.
- 8.4.7. Đẩy mạnh sự nghiệp công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước và chăm lo nâng cao đời sống vật chất, tinh thần cho nhân dân lao động.

Bài 9: Phòng chống địch tấn công hỏa lực bằng vũ khí công nghệ cao

1. Khái niệm, đặc điểm, thủ đoạn đánh phá và khả năng sử dụng vũ khí công nghệ cao của địch trong chiến tranh
 - 1.1. Khái niệm
 - 1.2. Đặc điểm của vũ khí công nghệ cao
 - 1.3. Thủ đoạn đánh phá và khả năng sử dụng vũ khí công nghệ cao của địch trong chiến tranh
2. Một số biện pháp phòng chống địch tấn công hỏa lực bằng vũ khí công nghệ cao
 - 2.1. Biện pháp thụ động
 - 2.2. Biện pháp chủ động

Bài 10: Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, lực lượng dự bị động viên và động viên công nghiệp quốc phòng.

1. Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ
 - 1.1. Khái niệm, vị trí vai trò và nhiệm vụ của lực lượng dân quân tự vệ.
 - 1.2. Nội dung xây dựng lực lượng dân quân tự vệ.
 - 1.3. Một số biện pháp xây dựng dân quân tự vệ trong giai đoạn hiện nay.
2. Xây dựng lực lượng dự bị động viên
 - 2.1. Khái niệm, vị trí vai trò, những quan điểm nguyên tắc
 - 2.2. Những quan điểm, nguyên tắc xây dựng lực lượng dự bị động viên

- 2.3. Nội dung xây dựng lực lượng dự bị động viên
- 2.4. Một số biện pháp xây dựng lực lượng dự bị động viên
- 3. Động viên công nghiệp quốc phòng
 - 3.1. Khái niệm, nguyên tắc, yêu cầu động viên công nghiệp quốc phòng.
 - 3.2. Một số nội dung công nghiệp quốc phòng
 - 3.3. Một số biện pháp chính thực hiện động viên công nghiệp quốc phòng

Bài 11: Xây dựng bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia

- 1. Xây dựng bảo vệ chủ quyền lãnh thổ quốc gia
 - 1.1. Chủ quyền lãnh thổ quốc gia
 - 1.2. Nội dung xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ quốc gia
- 2. Xây dựng bảo vệ biên giới quốc gia
 - 2.1. Biên giới quốc gia
 - 2.2. Nội dung xây dựng và bảo vệ biên giới quốc gia
- 3. Quan điểm của Đảng & nhà nước ta về xây dựng bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia
 - 3.1. Quan điểm
 - 3.2. Trách nhiệm của công dân trong xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia

Bài 12: Một số nội dung cơ bản về dân tộc, tôn giáo và đấu tranh phòng chống địch lợi dụng vấn đề dân tộc và tôn giáo chống phá cách mạng VN

- 1. Một số vấn đề cơ bản về dân tộc
 - 1.1. Một số vấn đề chung
 - 1.2. Đặc điểm các dân tộc ở Việt Nam và quan điểm chính sách dân tộc của Đảng, Nhà nước ta
- 2. Một số vấn đề cơ bản về tôn giáo
 - 2.1. Một số vấn đề chung về tôn giáo
 - 2.2. Nguồn gốc, tính chất của tôn giáo
 - 2.3. Tình hình tôn giáo trên thế giới và quan điểm của chủ nghĩa Mác – Lênin giải quyết vấn đề tôn giáo trong cách mạng xã hội chủ nghĩa
 - 2.4. Tình hình tôn giáo ở Việt Nam và chính sách tôn giáo của Đảng, Nhà nước ta hiện nay

3. Đấu tranh phòng chống địch lợi dụng vấn đề dân tộc, tôn giáo chống phá CMVN

- 3.1. Âm mưu lợi dụng vấn đề dân tộc, tôn giáo chống phá CMVN của các thế lực thù địch.
- 3.2. Thủ đoạn lợi dụng vấn đề dân tộc, tôn giáo chống phá CMVN của các thế lực thù địch.
- 3.3. Giải pháp đấu tranh phòng chống lợi dụng vấn đề DT, TG chống phá CMVN của các thế lực thù địch.
- 3.4. Tuyên truyền quán triệt quan điểm, chính sách dân tộc, tôn giáo của Đảng, Nhà nước
- 3.5. Tăng cường xây dựng củng cố khối đại đoàn kết toàn dân tộc, giữ vững ổn định CT-XH
- 3.6. Chăm lo nâng cao đời sống vật chất tinh thần của đồng bào dân tộc, các tôn giáo.
- 3.7. Phát huy vai trò của cả hệ thống chính trị
- 3.8. Chủ động đấu tranh trên mặt trận tư tưởng

Bài 13: Những vấn đề cơ bản về bảo vệ an ninh quốc gia, giữ gìn trật tự an toàn xã hội

1. Các khái niệm & nội dung cơ bản về bảo vệ an ninh quốc gia, giữ gìn trật tự an toàn xã hội
 - 1.1. Các khái niệm cơ bản
 - 1.2. Nội dung bảo vệ an ninh quốc gia, giữ gìn trật tự an toàn xã hội
2. Tình hình an ninh quốc gia & trật tự an toàn xã hội
 - 2.1. Một số nét về tình hình an ninh quốc gia
 - 2.2. Tình hình về trật tự an toàn xã hội
3. Dự báo tình hình an ninh quốc gia & trật tự an toàn xã hội
 - 3.1. Tình hình quốc tế trong thời gian tới sẽ diễn biến phức tạp
 - 3.2. Tình hình Đông Nam Á còn tiềm ẩn nhiều nhân tố mất ổn định
 - 3.3. Những thuận lợi khó khăn của ta trong bảo vệ AN QG, giữ gìn trật tự an toàn xã hội
4. Đối tác, đối tượng đấu tranh trong công tác bảo vệ AN QG, giữ gìn trật tự an

toàn xã hội

- 4.1. Nhận thức về đối tác, đối tượng
- 4.2. Đối tượng xâm phạm an ninh quốc gia
- 4.3. Đối tượng xâm phạm về trật tự an toàn xã hội
- 4.4. Các tai nạn, tệ nạn xã hội

5. Quan điểm của đảng, nhà nước trong công tác bảo vệ AN QG, giữ gìn trật tự an toàn xã hội

- 5.1. Phát huy sức mạnh tổng hợp của cả hệ thống chính trị, đặt dưới sự lãnh đạo của Đảng, sự quản lí của Nhà nước, nhân dân làm chủ, công an là lực lượng nòng cốt
- 5.2. Kết hợp chặt chẽ nhiệm vụ xây dựng với nhiệm vụ bảo vệ Tổ quốc
- 5.3. Bảo vệ an ninh q gia gắn chặt phải kết hợp chặt chẽ với giữ gìn trật tự an toàn xã hội

6. Vai trò trách nhiệm của sinh viên trong công tác bảo vệ an ninh quốc gia, giữ gìn trật tự an toàn xã hội

- 6.1. Quy định của pháp luật về quyền và nghĩa vụ của công dân trong bảo vệ an ninh quốc gia, giữ gìn trật tự an toàn xã hội.
- 6.2. Trách nhiệm của sinh viên trong công tác bảo vệ an ninh quốc gia, giữ gìn trật tự an toàn xã hội

Bài 14: Xây dựng phong trào toàn dân bảo vệ an ninh Tổ quốc

1. Nhận thức về phong trào toàn dân bảo vệ an ninh Tổ quốc

- 1.1. Quan điểm và vai trò quần chúng nhân dân trong bảo vệ an ninh Tổ quốc.
- 1.2. Nhận thức về phong trào toàn dân bảo vệ an ninh Tổ quốc

2. Nội dung, phương pháp cơ bản của công tác xây dựng phong trào toàn dân bảo vệ an ninh Tổ quốc

- 2.1. Nội dung cơ bản của công tác xây dựng phong trào toàn dân bảo vệ an ninh Tổ quốc
- 2.2. Phương pháp xây dựng phong trào toàn dân bảo vệ an ninh Tổ quốc

3. Trách nhiệm của sinh viên trong xây dựng phong trào bảo vệ an ninh Tổ quốc.

- 3.1. Sinh viên phải có nhận thức đúng đắn đầy đủ về trách nhiệm công dân đối với nhiệm vụ bảo vệ AN TQ

3.2. SV tự giác chấp hành các quy định về đảm bảo ANTT của nhà trường và của địa phương nơi cư trú.

3.3. Tích cực tham gia các phong trào bảo vệ an ninh trật tự của địa phương

3.4. Nâng cao ý thức cảnh giác, tích cực tham gia hoạt động phòng chống TP ở địa phương

Bài 15: Những vấn đề cơ bản về đấu tranh phòng chống tội phạm & TNXH

1. Những vấn đề cơ bản về đấu tranh phòng chống tội phạm

1.1. Khái niệm phòng chống tội phạm.

1.2. Nội dung, nhiệm vụ hoạt động phòng chống tội phạm

1.3. Chủ thể và nguyên tắc tổ chức hoạt động phòng chống tội phạm.

1.4. Phân loại các biện pháp phòng ngừa tội phạm

1.5. Phòng chống tội phạm trong nhà trường

2. Công tác phòng chống tệ nạn xã hội

2.1. Khái niệm, mục đích công tác phòng chống tệ nạn xã hội và đặc điểm, đối tượng hoạt động TNXH

2.2. Chủ trương, quan điểm và các quy định của pháp luật về phòng chống TNXH.

2.3. Các loại tệ nạn xã hội phổ biến và phương pháp phòng chống

2.4. Trách nhiệm của nhà trường và sinh viên trong phòng chống tệ nạn xã hội

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

– Phấn, bảng, micro, projector, laptop.

– Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

– Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017 - 2018

– Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

– Thời gian kiểm tra và thi:

+ Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9

+ Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : GIÁO DỤC QUỐC PHÒNG - AN NINH 3AB
2. Mã học phần : 17201006
3. Số tín chỉ : 2 (0,2,4)
4. Loại học phần : Bắt buộc
5. Đối tượng học : Sinh viên đại học chính quy

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Nguyễn Xuân Phúc	ThS. GDH	TT GDQP - TC
2	Đặng Bê	CN. Chính trị	TT GDQP – TC
3	Hoàng Mạnh Tiến	CN. Chính trị	TT GDQP – TC

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 60 tiết
- Tự học : 120 tiết
- Lý thuyết : 00 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 60 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: GDQP- AN 1, 2
- Học phần song hành: GDQP- AN 1,2

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

+ Nắm được những kỹ năng quân đội cần thiết như điều lệnh đội ngũ, tính năng chiến đấu, cấu tạo tác dụng và sử dụng các loại súng bộ binh trong chiến đấu; nắm được cách băng bó một số vết thương do chiến tranh gây ra.

+ Biết thực hành các động tác điều lệnh đội ngũ từng người, biết sử dụng một số loại vũ khí thông thường; và một số kỹ thuật băng bó vết thương hở phần mềm; có thể vận dụng kiến thức và hòa bình trong chiến đấu.

+ Rèn luyện tác phong kỷ luật cao trong công tác, sinh hoạt hàng ngày; sẵn sàng tham gia lực lượng quân đội tự vệ.

- Về kỹ năng:

Giúp SV nhận biết các âm mưu thủ đoạn của các thế lực thù địch đối với cách mạng VN trong giai đoạn hiện nay, trên cơ sở đó đấu tranh, phòng chống cõ hiệu quả chiến lược “diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch; đấu tranh phòng chống địch lợi dụng vấn đề dân tộc, tôn giáo chống phá cách mạng VN để giữ gìn an ninh chính trị và bảo vệ toàn vẹn lãnh thổ VNXHCN.

- Về thái độ:

Có lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, niềm tự hào và sự trân trọng đối với truyền thống dựng nước và giữ nước của dân tộc, của các lực lượng vũ trang nhân dân Việt Nam; hình thành tác phong có tính kỷ luật cao trong công tác, sinh hoạt hàng ngày; có ý thức trách nhiệm, nghĩa vụ đối với bảo vệ Tổ quốc.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Sử dụng bản đồ, địa hình quân sự, hiểu biết một số loại vũ khí bộ binh; cấp cứu ban đầu các vết thương chiến tranh.

- Một số kỹ năng cơ bản thực hành bắn súng tiểu liên AK và luyện tập bắn súng AK bài 1b; huấn luyện những động tác cơ bản chiến thuật chiến đấu bộ binh như các tư thế vận động trên chiến trường, cách quan sát phát hiện mục tiêu, lợi dụng địa hình, địa vật, của cá nhân trong chiến đấu

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp: 80% trở lên
- Sinh viên phải chuẩn bị đầy đủ dụng cụ học tập theo yêu cầu của giảng viên
- Tích cực luyện tập, tham gia hội thao đạt kết quả tốt.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1]. Nguyễn Tiến Hải, Giáo trình Giáo dục quốc phòng - An ninh (Tập 2) dùng cho sinh viên đại học, cao đẳng, NXB Giáo dục Việt Nam, năm 2008

12.2. Tài liệu tham khảo:

- [1]. Hỏi đáp: môn học Giáo dục quốc phòng- an ninh.
 [2]. Tạp chí QP toàn dân, AN nhân dân
 [3]. Các văn bản hiện hành về GDQP-AN cho HSSV

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:
 - + Điểm thái độ học tập: 00%
 - + Điểm tiểu luận: 00%
 - + Điểm kiểm tra giữa học phần: 30%
- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Bài 1: Đội ngũ từng người	10	0	0	0	5	5
2	Bài 1: Đội ngũ đơn vị	10	0	0	0	5	5
3	Bài 1: Giới thiệu một số loại vũ khí bộ binh	10	0	0	0	5	5
4	Bài 1: Bản đồ địa hình quân sự	10	0	0	0	5	5
5	Cấp cứu ban đầu vết thương chiến tranh	20	0	0	0	10	10
6	Bài 1: Các tư thế vận động trên chiến trường	20	0	0	0	10	10
7	Bài 1: Các tư thế, động tác bắn tiểu liên AK	10	0	0	0	5	5

8	Bài 1: Ngắm bắn; ngắm chum, trúng	10	0	0	0	5	5
9	Bài 1: Tập bắn mục tiêu cố định ban ngày bằng súng tiểu liên AK	20	0	0	0	10	10
Tổng		120	0	0	0	60	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Bài 1: Điều lệnh đội ngũ từng người tay không

- 1.1. Nghiêm nghị, quay tại chỗ, qua phải qua trái, tiến lùi
- 1.2. Đi đều, đứng lại, đổi chân trong khi đi

Bài 2: Điều lệnh đội ngũ đơn vị

- 2.1. Đội hình tiểu đội 1 hàng ngang.
- 2.2. Đội hình tiểu đội 2 hàng ngang
- 2.3. Đội hình tiểu đội 1 hàng dọc
- 2.4. Đội hình tiểu đội 2 hàng dọc

Bài 3: Giới thiệu một số loại vũ khí bộ binh

3.1.Súng tiểu liên AK

- 3.1.1. Tính năng chiến đấu
- 3.1.2. Cấu tạo, tác dụng các bộ phận
- 3.1.3. Tháo lắp thông thường
- 3.1.4. Bảo quản

3.2.Súng trường CK

- 3.2.1. Tính năng
- 3.2.2. Cấu tạo, tác dụng.
- 3.2.3. Tháo lắp thông thường,
- 3.2.4. Bảo quản

Bài 4: Bản đồ địa hình quân sự

- 4.1. Đại cương về bản đồ
 - 4.1.1. Khái niệm, ý nghĩa:
 - 4.1.2. Phân loại, công dụng; đặc điểm bản đồ địa hình

- 4.2. Cách sử dụng bản đồ
 - 4.2.1. Đo cự ly, diện tích trên bản đồ
 - 4.2.1.1. Đo cự li
 - 4.2.1.2. Đo diện tích
 - 4.2.2. Xác định tọa độ chỉ thị mục tiêu
 - 4.2.2.1. Tọa độ sơ lược
 - 4.2.2.2. Tọa độ ô 4
 - 4.2.2.3. Tọa độ ô 9
 - 4.2.2.4. Tọa độ chính xác của một điểm
 - 4.2.3. Sử dụng bản đồ ngoài thực địa
 - 4.2.3.1. Định hướng bản đồ
 - 4.2.3.2. Xác định điểm đứng trên bản đồ
 - 4.2.4. Đối chiếu bản đồ với thực địa
 - 4.2.4.1. Khái niệm
 - 4.2.4.2. Ý nghĩa
 - 4.2.4.3. Các phương pháp đối chiếu

Bài 5: Cấp cứu ban đầu vết thương chiến tranh.

- 5.1. Cấp cứu ban đầu vết thương chiến tranh
 - 5.1.1. Đặc điểm của vết thương chiến tranh
 - 5.1.2. Cấp cứu ban đầu vết thương do vũ khí thông thường gây ra
- 5.2. Băng bó vết thương, chuyển thương
 - 5.2.1. Thực hành băng một số vết thương:
 - 5.2.1.1. Băng bàn chân, bàn tay
 - 5.2.1.2. Băng cẳng chân, cẳng tay
 - 5.2.1.3. Băng khuỷu tay, đầu gối
 - 5.2.1.4. Băng bụng
 - 5.2.1.5. Băng một bên ngực (Băng xuyên ngực).
 - 5.2.1.6. Băng vai, nách
 - 5.2.1.7. Băng một mắt.
 - 5.2.1.8. Băng trán kiểu vành khăn.
 - 5.2.1.9. Băng đầu kiểu quai mũ.

5.2.2. Chuyển thương

Bài 6: Các tư thế vận động trên chiến trường

6.1. Động tác đi khom cao, khom thấp, chạy khom.

6.2. Động tác lê cao, lê thấp

6.3. Động tác bò cao, bò thấp

6.4. Động tác trườn

6.5. Động tác lặn ngấn, vọt tiến

Bài 7: Các tư thế động tác bắn

7.1. Động tác nằm bắn .

7.2. Động tác quỳ bắn

7.3. Động tác đứng bắn

Bài 8: Ngắm bắn, ngắm chụm, trúng

8.1. Ngắm bắn.

8.1.1. Khái niệm về ngắm bắn.

8.1.2. Thứ tự thực hành ngắm bắn.

8.1.3. Ảnh hưởng của ngắm đến kết quả bắn

8.1.4. Cách chọn thước ngắm, điểm ngắm

8.2. Ngắm chụm, trúng.

8.2.1. Ngắm chụm.

8.2.1.1. Công tác chuẩn bị

8.2.1.2. Cách tiến hành

8.2.2. Ngắm trúng và chụm

8.2.2.1. Công tác chuẩn bị

8.2.2.2. Động tác ngắm trúng và chụm

Bài 9: Tập bắn mục tiêu cố định ban ngày bằng súng ak

9.1. Ý nghĩa, đặc điểm, yêu cầu

9.2. Điều kiện bài bắn.

9.3. Cách chọn thước ngắm, điểm ngắm.

9.4. Thực hành tập bắn

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Súng AK, CKC, băng vải, các loại bia, đồng tiền, kính kiểm tra, bao cát, còi...

- Giáo trình, tài liệu tham khảo, mô hình học cụ và bài tập.

17. Hướng dẫn thực hiện

– Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017 - 2018

– Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

– Thời gian kiểm tra và thi:

+ Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9

+ Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Tên học phần: KINH TẾ HỌC

2. Mã học phần:

3. Số tín chỉ: 3(3,0,6)

4. Loại học phần: Bắt buộc

5. Đối tượng học: Sinh viên đại học chính quy khối ngành kinh tế, du lịch

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Ngô Đình Tâm	Thạc sĩ	Khoa QTKD&DL
2	Trần Thị Xuân Viên	Thạc sĩ	Khoa QTKD&DL
3	Nguyễn Văn Ít	Thạc sĩ	Khoa QTKD&DL

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 45 tiết
- Tự học : 90 tiết
- Lý thuyết : 45 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không
- Học phần trước: Không
- Học phần song hành: Quản trị học

9. Mục tiêu học phần:

- Sinh viên có được kiến thức cơ bản tổng quát về kinh tế học nhằm hỗ trợ cho các môn học khác.
- Sinh viên có cơ sở biết tính toán được giá cả và sản lượng, tính được nhu cầu mua của người tiêu dùng cũng như chi phí của doanh nghiệp và các vấn đề liên quan cạnh tranh. Tính được GDP, biết cách sử dụng các chính sách vĩ mô vào nền kinh tế khác nhau cũng như tỷ lệ lạm phát và thất nghiệp của nền kinh tế

10. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

- + Biết được lý thuyết cung cầu và các yếu tố ảnh hưởng tới thị trường cân bằng.
- + Hiểu được lý thuyết hành vi của người tiêu dùng và của doanh nghiệp
- + Trình bày được các khái niệm, cách thức đo lường các chỉ tiêu sử dụng trong kinh tế vĩ mô.
- + Nhận ra cơ chế vận hành của toàn bộ nền kinh tế và các chính sách của chính phủ dùng để can thiệp vào nền kinh tế.
- + Phân tích được ảnh hưởng của lạm phát đến đời sống và việc làm của người dân.

- Về kỹ năng:

- + Có khả năng vận dụng kiến thức vào nghiên cứu bản chất của hiện tượng kinh tế, tính quy luật và xu hướng vận động của các hiện tượng và của quy luật kinh tế thị trường.
- + Các chỉ tiêu nào thường được dùng trong đo lường sản lượng của một quốc gia.
- + Các nguyên nhân và cách khắc phục lạm phát, thất nghiệp.

- Về thái độ:

- + Có ý thức đúng đắn trong việc nhìn nhận, đánh giá đường lối, chính sách, pháp luật của nhà nước trong việc phát triển kinh tế thị trường
- + Có thái độ khách quan, trung thực; có tác phong tỉ mỉ, cẩn thận, chính xác và có tinh thần hợp tác trong việc học tập, cũng như trong việc áp dụng các hiểu biết đã đạt được.
- + Có ý thức vận dụng những hiểu biết về Kinh tế học vào trong các khoa học khác, vào đời sống để có thể hiểu đúng và thực hiện đúng các chính sách của Chính phủ, nhằm góp phần làm phát triển nền kinh tế quốc gia.

11. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

1.1.1.3 Học phần này bao gồm các nội dung sau:

Môn học này nhằm cung cấp các kiến thức cơ bản về kinh tế học như: cung, cầu và thị trường sản phẩm; lý thuyết lựa chọn của người tiêu dùng, hoạt động của doanh nghiệp trong thị trường cạnh tranh hoàn hảo. đo lường tổng sản lượng và mức giá của nền kinh tế, mô tả hành vi của nền kinh tế trong dài hạn; các nhân tố quy định tăng trưởng kinh tế, thất nghiệp và lạm phát trong dài hạn; lạm phát và thất nghiệp trong ngắn hạn.

12. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

13. Tài liệu học tập:

13.1. Sách, giáo trình chính:

[1] Davi Begg, **Kinh tế học**, Nhà xuất bản Thống kê

13.2. Tài liệu tham khảo:

[1] PGS.TS. Vũ Kim Dũng, chủ biên, **Kinh tế học_Tập1**, Nhà xuất bản Đại học Kinh tế Quốc dân, 2012.

[2] PGS.TS. Vũ Kim Dũng, chủ biên, **Kinh tế học_Tập2**, Nhà xuất bản Đại học Kinh tế Quốc dân, 2012.

[3] PGS.TS. Lê Bảo Lâm, chủ biên, **Kinh tế vi mô**, Nhà xuất bản Kinh tế TPHCM, 2014.

[4] TS. Nguyễn Như Ý, Trần Thị Bích Dung, Trần Bá Thọ, Lâm Mạnh Hà, **Kinh tế vĩ mô**, Nhà xuất bản kinh tế, 2016.

[5] TS. Hay Sinh, **Giáo trình Kinh tế vi mô 1**, Nhà xuất bản Kinh tế TPHCM, 2013.

[6] PGS.TS. Cao Thúy Xiêm, chủ biên, **Kinh tế vi mô**, Nhà xuất bản Chính Trị - Hành Chính, 2012.

14. Thang điểm đánh giá: 10/10

15. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

+ Điểm tiểu luận: 30%

+ Điểm thi kết thúc học phần: 70%

16. Nội dung học phần:

16.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

STT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Khái quát về kinh tế học	15	5	0	0	0	10

2	Cung cầu và thị trường cân bằng	27	6	3	0	0	18
3	Hành vi về sự lựa chọn của người tiêu dùng và doanh nghiệp	21	4	3	0	0	14
4	Thị trường cạnh tranh hoàn toàn	18	3	1	0	0	12
5	Đo lường sản lượng quốc gia	15	3	2	0	0	10
6	Chính sách tài khoá và tiền tệ	24	6	4	0	0	16
7	Lạm phát và thất nghiệp	15	3	2	0	0	10
Tổng		135	30	15	0	0	90

16.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1. Khái quát về kinh tế học

1.1. Một số khái niệm

1.1.1. Khái niệm về kinh tế học

1.2. Kinh tế học thực chứng và kinh tế học chuẩn tắc

1.3. Kinh tế học vi mô và kinh tế học vĩ mô

1.4. Nội dung nghiên cứu của kinh tế vi mô

1.2. Những vấn đề cơ bản của tổ chức kinh tế

1.3. Mô hình kinh tế

Chương 2. Cung cầu và thị trường cân bằng

2.1. Thị trường

2.1.1. Khái niệm thị trường

2.1.2. Phân loại thị trường

2.1.3. Vai trò của thị trường

2.2. Cầu thị trường

2.2.1. Khái niệm

2.2.2. Quy luật cầu

- 2.2.3. Các yếu tố làm dịch chuyển đường cầu
- 2.3. Cung thị trường
 - 2.3.1. Khái niệm
 - 2.3.2. Quy luật cung
 - 2.3.3. Các yếu tố làm dịch chuyển đường cung
- 2.4. Thị trường cân bằng
- 2.5. Những ảnh hưởng do tác động của chính phủ vào thị trường
- Chương 3. Lý thuyết về sự lựa chọn của người tiêu dùng và doanh nghiệp
- 3.1. Phân tích bằng thuyết hữu dụng
 - 3.1.1. Một số vấn đề cơ bản
 - 3.1.2. Nguyên tắc tối đa hóa hữu dụng
 - 3.1.3. Sự hình thành đường cầu
- 3.2. Phân tích bằng hình học
 - 3.2.1. Một số khái niệm
 - 3.2.2. Nguyên tắc tối đa hóa hữu dụng
 - 3.2.3. Sự hình thành đường cầu
- 3.3. Lý thuyết sản xuất
 - 3.3.1. Một số khái niệm cơ bản
 - 3.3.2. Nguyên tắc sản xuất
- 3.4. Lý thuyết về chi phí sản xuất
 - 3.4.1. Một số khái niệm cơ bản
 - 3.4.2. Phân tích chi phí sản xuất trong ngắn hạn
 - 3.4.3. Phân tích chi phí sản xuất trong dài hạn
- Chương 4. Thị trường cạnh tranh hoàn toàn
- 4.1. Một số vấn đề cơ bản
 - 4.1.1. Đặc điểm của thị trường cạnh tranh hoàn hảo
 - 4.1.2. Đặc điểm của doanh nghiệp cạnh tranh hoàn hảo
- 4.2. Lựa chọn của doanh nghiệp cạnh tranh hoàn hảo
- 4.3. Tính ưu việt của thị trường cạnh tranh hoàn hảo
- Chương 5. Đo lường sản lượng quốc gia
- 5.1. Một số khái niệm

- 5.1.1. Khấu hao
- 5.1.2. Đầu tư tư nhân
- 5.1.3. Tiêu dùng và tiết kiệm
- 5.2. Khái quát về hai chỉ tiêu GDP và GNP
 - 2.2.1. Phân biệt GDP và GNP
 - 2.2.2. Giá cả dùng tính GDP và GNP
 - 2.2.3. Các chỉ tiêu dùng để so sánh
- 5.3. Tính GDP danh nghĩa theo giá thị trường
 - 2.3.1. Sơ đồ chu chuyển kinh tế
 - 2.3.2. Phương pháp tính GDP
- Chương 6. Chính sách tài khoá và tiền tệ
 - 6.1. Các yếu tố tổng cầu.
 - 6.2. Tác động của chính sách ngoại thương.
 - 6.2.1. Chính sách gia tăng xuất khẩu
 - 6.2.2. Chính sách hạn chế nhập khẩu
 - 6.3. Chính sách tài khóa
 - 6.3.1. Tác động của chính sách tài khóa
 - 6.3.2. Định lượng cho chính sách tài khóa
 - 6.4. Chính sách tiền tệ
 - 6.4.1. Tác động của chính sách tiền tệ
 - 6.4.2. Định lượng cho chính sách tiền tệ

Chương 7. Lạm phát và thất nghiệp

7.1. Lạm phát

7.1.1. Khái niệm

7.1.2. Phân loại

7.1.3. Cách tính tỉ lệ lạm phát

7.1.4. Nguyên nhân của lạm phát.

7.1.5. Tác động của lạm phát

7.1.6. Biện pháp chống lạm phát

7.2. Thất nghiệp

7.2.1. Đo lường thất nghiệp

7.2.2. Các dạng thất nghiệp

7.2.3. Biện pháp giảm thất nghiệp

7.3. Quan hệ giữa lạm phát và thất nghiệp

17. Cơ sở vật chất phục vụ học tập:

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.

- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

18. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành kinh tế, du lịch từ năm học 2017 – 2018.

Thời gian kiểm tra và thi:

+ Tiêu luận 30%

+ Thi cuối học phần 70%

19. Phê duyệt

Ngày tháng năm 2017

Trưởng Khoa

Ngày tháng năm 2017

Trưởng Bộ môn

Ngày tháng năm 2017

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Tên học phần: DIGITAL MARKETING

2. Mã học phần:

3. Số tín chỉ: 3(3,0,6)

4. Loại học phần: Bắt buộc

5. Đối tượng học: Sinh viên đại học chính quy khối ngành Du lịch.

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Trần Thị Xuân Viên	Thạc sĩ	Khoa QTKD&DL
2	Ngô Đình Tâm	Thạc sĩ	Khoa QTKD&DL

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp: 45 tiết
- Tự học: 90 tiết
- Lý thuyết: 45 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH): 0 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin.
- Học phần trước: Marketing du lịch.
- Học phần song hành: Không

9. Mục tiêu học phần:

Digital Marketing là học phần để sinh viên có thể hiểu được sự khác biệt về cách làm Marketing hoàn toàn mới trên môi trường số hóa cho các sản phẩm hàng hóa, dịch vụ du lịch. Mục tiêu của học phần này bao gồm:

- Cung cấp kiến thức cơ bản về hoạt động Digital Marketing.
- Hiểu rõ phương pháp lập kế hoạch Digital Marketing trong ngành du lịch.
- Các kênh Digital marketing và các nội dung cơ bản của digital Marketing.

10. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được khái niệm, tầm quan trọng, bản chất, các chức năng cơ bản của Digital Marketing đối với doanh nghiệp du lịch.

+ Hiểu cách lập một kế hoạch Digital Marketing.

+ Biết được các công cụ Digital Marketing.

+ Biết được các nội dung cơ bản trong Digital Marketing.

- Về kỹ năng:

+ Vận dụng được các công cụ Digital Marketing cho hoạt động kinh doanh du lịch.

+ Lập một kế hoạch Digital Marketing tổng thể.

+ Đánh giá được hiệu quả Digital Marketing đã thực hiện.

- Về thái độ:

+ Có ý thức đúng đắn và đạo đức kinh doanh trong môi trường số.

+ Ý thức về trách nhiệm của bản thân khi thực hiện công việc.

11. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về ngành digital marketing
- Sáng tạo ý tưởng lớn
- Kế hoạch digital marketing
- Các kênh digital marketing phổ biến
- Nội dung trong digital marketing cơ bản

12. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

13. Tài liệu học tập:

13.1. Sách, giáo trình chính:

[1] Digital Marketing – Từ chiến lược đến thực thi, RIO BOOK, 2017.

[2] Nguyễn Ngọc Bích Trâm chủ biên, **Internet Marketing**, Nhà xuất bản Đại học Tài chính – Marketing, 2016.

13.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Abraham Trần, ***Bí mật thực sự Internet Marketing***, Nhà xuất bản Thanh Niên, 2016.

[2] Zeke Camusio, ***Cẩm nang Marketing trực tuyến***, Nhà xuất bản Bách khoa Hà Nội, 2015.

14. Thang điểm đánh giá: 10/10

15. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

+ Điểm thái độ học tập: 0%

+ Điểm tiểu luận: 30%

+ Điểm kiểm tra giữa học phần: 0%

- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

16. Nội dung học phần:

16.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

STT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Tổng quan về Digital marketing	9	3	0	0	0	6
2	Sáng tạo ý tưởng	18	3	3	0	0	12
3	Kế hoạch Digital Marketing	27	6	3	0	0	18
4	Các kênh Digital Marketing	27	6	3	0	0	18
5	Nội dung Digital Marketing cơ bản	27	6	3	0	0	18
6	Ứng dụng Digital Marketing	27	3	6	0	0	18
Tổng		135	27	18	0	0	90

16.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1. Tổng quan về Digital Marketing

Chương 2. Sáng tạo ý tưởng
Chương 3. Kế hoạch Digital Marketing
Chương 4. Các kênh Digital Marketing
Chương 5. Nội dung Digital Marketing cơ bản
Chương 6. Ứng dụng Digital Marketing

17. Cơ sở vật chất phục vụ học tập:

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Tài liệu học tập, tài liệu tham khảo.

18. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Du lịch từ năm học 2017 – 2018.
- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.
- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra tính điểm 30%: Trong khoảng thời gian 15 tuần
 - + Thi cuối học phần 70%: Sau tuần thứ 15

19. Phê duyệt

Ngày tháng năm 2017

Trưởng Khoa

Ngày tháng năm 2017

Trưởng Bộ môn

Ngày tháng năm 2017

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1.Tên học phần: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

2.Mã học phần: 22200001

3.Số tín chỉ: 2(2,0,4)

4.Loại học phần: Bắt buộc

5.Đối tượng học: Đại học

6.Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Lê Thị Hồng Ánh	Tiến sỹ	Khoa CNTP
2	Cao Xuân Thuỷ	Thạc sỹ	Khoa CNTP

7.Phân bố thời gian:

- Học trên lớp: 30 tiết
- Tự học: 60 tiết
- Lý thuyết: 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH): 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: Vi sinh thực phẩm, Hóa học Thực phẩm.
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có khả năng:

- Về kiến thức

- + Trình bày đúng tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm;
- + Nêu được các nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm, một số dạng ngộ độc thực phẩm thường gặp.

- Về kỹ năng

- + Trình bày chính xác các khái niệm, nguyên tắc của quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm, các biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm ở gia đình và cộng đồng,

+ Áp dụng tốt các nguyên tắc quản lý để đảm bảo chất lượng vệ sinh thực phẩm, nội dung các văn bản quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm, từ đó áp dụng vào thực tế sản xuất, kinh doanh và sử dụng sản phẩm thực phẩm an toàn sau này.

- Về thái độ

+ Có thái độ ham học hỏi cầu tiến, chuyên cần
+ Tuyên truyền, hướng dẫn thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong cộng đồng

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm
- Những mối nguy trong sản xuất thực phẩm
- Điều kiện và phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
- Một số văn bản pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm ở Việt Nam

11. Nhiệm vụ của sinh viên:

Sinh viên phải đọc sách, chuẩn bị bài báo cáo trước mới được dự lớp.

- Dự lớp đầy đủ 100%.
- Tham gia thảo luận, hoàn thành các bài kiểm tra tại lớp.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Lê Thị Hồng Ánh (chủ biên), Cao Xuân Thủy, *Giáo trình vệ sinh an toàn thực phẩm*, trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM, 2013.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Bộ Y tế - Viện dinh dưỡng, *Tài liệu tập huấn kỹ thuật kiểm nghiệm vi sinh vật thực phẩm*.

[2] Nguyễn Thị Kim Hưng (chủ biên), *Cẩm nang lựa chọn thực phẩm an toàn*, Trung tâm dinh dưỡng Tp.HCM, NXB Thanh niên, 2002.

[3] Phan Thị Kim (chủ biên), *Hỏi đáp về vệ sinh an toàn thực phẩm*, Bộ y tế, Cục quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, NXB Y học, 2001.

[4] Nguyễn Duy Thịnh, *Tài liệu tập huấn về ATVSTP*, Trường Cao đẳng Công nghiệp Thực phẩm, Tp.HCM.

[5] Cynthia A. Roberts, *The food safety information handbook*, Oryx Press, 1996.

[6] John de Vries, *Food safety and toxicity*, CRC Press, 2001.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Điểm báo cáo tiểu luận trên lớp: 30%

- Thi cuối kỳ: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương (bài) trong học phần:

TT	Tên bài (chương)	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm.	6	2	0	0	0	4
2	Chương 2: Những mối nguy trong sản xuất thực phẩm	36	12	0	0	0	24
3	Chương 3: Điều kiện và phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	36	12	0	0	0	24
4	Chương 4: Một số văn bản pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm ở Việt Nam	12	4	0	0	0	8
Tổng		90	30	0	0	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần

Chương 1. Tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm

1.1. Một số khái niệm

1.2. Mối quan tâm của người tiêu dùng tới vệ sinh an toàn thực phẩm

- 1.3. Tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm
 - 1.3.1. Vệ sinh an toàn thực phẩm với sức khỏe con người
 - 1.3.2. Vệ sinh an toàn thực phẩm với thương mại quốc tế
 - 1.3.3. Vệ sinh an toàn thực phẩm và sự phát triển ổn định bền vững xã hội.
- 1.4. Tình hình ngộ độc thực phẩm tại Việt Nam từ năm 2010 đến nay
- 1.5. Tình hình ngộ độc thực phẩm tại Thành phố Hồ Chí Minh
- 1.6. Công tác quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm ở Việt Nam

Chương 2. Những mối nguy trong sản xuất thực phẩm

- 2.1. Định nghĩa về mối nguy
- 2.2. Các loại mối nguy trong sản xuất thực phẩm
 - 2.2.1. Mối nguy sinh học
 - 2.2.1.1. Ô nhiễm thực phẩm do vi sinh vật
 - 2.2.1.2. Ô nhiễm thực phẩm do ký sinh trùng
 - 2.2.2. Mối nguy hóa học
 - 2.2.2.1. Ngộ độc thực phẩm do độc tố có sẵn trong nguyên liệu
 - 2.2.2.2. Ngộ độc thực phẩm do độc tố của tảo và nấm mốc
 - 2.2.2.3. Ngộ độc thực phẩm do các chất phụ gia thực phẩm
 - 2.2.2.4. Ngộ độc thực phẩm do phân hóa học và hóa chất bảo vệ thực vật
 - 2.2.2.5. Ngộ độc thực phẩm do ô nhiễm kim loại nặng và chất thải công nghiệp
 - 2.2.2.6. Ngộ độc thực phẩm do dư lượng chất kháng sinh trong thực phẩm
 - 2.2.2.7. Ngộ độc thực phẩm do các chất được tạo thành trong quá trình chế biến và bảo quản
 - 2.2.3. Mối nguy vật lý
- 2.3. Ảnh hưởng của ô nhiễm môi trường đến an toàn vệ sinh thực phẩm
 - 2.3.1. Vệ sinh môi trường nước
 - 2.3.1.1. Vai trò của nước sạch
 - 2.3.1.2. Tiêu chuẩn chất lượng nước và các thông số đánh giá chất lượng nước
 - 2.3.1.3. Chất độc trong nước

- 2.3.1.4. Nước và các bệnh có liên quan
- 2.3.2. Ô nhiễm không khí
 - 2.3.2.1. Tính chất của sự gây ô nhiễm và các nguồn gây ô nhiễm không khí
 - 2.3.2.2. Ảnh hưởng của ô nhiễm không khí tới sức khỏe con người
- 2.3.3. Ô nhiễm đất
 - 2.3.3.1. Ô nhiễm đất bởi chất thải bỏ trong sinh hoạt
 - 2.3.3.2. Ô nhiễm đất bởi hóa chất bảo vệ thực vật
 - 2.3.3.3. Ô nhiễm bởi chất thải bỏ trong sản xuất

Chương 3. Điều kiện và phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

- 3.1. Điều kiện để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
 - 3.1.1. Điều kiện về cơ sở
 - 3.1.1.1. Vị trí, môi trường
 - 3.1.1.2. Thiết kế và bố trí
 - 3.1.1.3. Kết cấu nhà xưởng
 - 3.1.1.4. Một số yêu cầu khác về điều kiện cơ sở
 - 3.1.2. Điều kiện về thiết bị và dụng cụ chế biến
 - 3.1.2.1. Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm
 - 3.1.2.2. Phòng chống côn trùng và động vật gây hại
 - 3.1.2.3. Thiết bị dụng cụ giám sát, đo lường
 - 3.1.2.4. Chất tẩy rửa và sát trùng
 - 3.1.3. Điều kiện về con người
- 3.2. Phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
 - 3.2.1. Lựa chọn thực phẩm có giá trị dinh dưỡng cao và đảm bảo vệ sinh
 - 3.2.2. Năm chìa khóa đảm bảo an toàn thực phẩm
 - 3.2.3. Tám thực hành tốt vệ sinh an toàn thực phẩm
 - 3.2.4. Thực hành sản xuất tốt (GMP)
 - 3.2.5. Thực hành vệ sinh tốt (GHP)
 - 3.2.6. Một số chương trình hỗ trợ khác
 - 3.2.7. Hệ thống phân tích các mối nguy và kiểm soát các điểm tới hạn (HACCP)

3.2.7.1. Các nguyên tắc của hệ thống HACCP

3.2.7.2. Các bước áp dụng hệ thống HACCP

3.2.7.3. Ưu và nhược điểm của hệ thống HACCP

3.2.7.4. Thủ tục chứng nhận HACCP

3.2.7.5. Lợi ích của việc áp dụng hệ thống HACCP đối với nhà SX thực phẩm

3.2.8. Giới thiệu về tiêu chuẩn hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (ISO 22000)

3.2.8.1. Giới thiệu về ISO 22000

3.2.8.2. Các yếu tố chính của ISO 22000

3.2.8.3. Lợi ích chung của việc áp dụng ISO 22000

3.2.9. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong một số trường hợp đặc biệt

3.2.9.1. Sơ đồ chiến dịch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong năm

3.2.9.2. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm thức ăn đường phố

3.2.9.3. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể

3.2.9.4. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm khi có thiên tai

3.2.9.5. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong dịp Tết trung thu

3.2.9.6. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong dịp Tết nguyên đán

3.2.9.7. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trên biển

3.2.10. Truy xuất nguồn gốc thực phẩm (TXNG)

3.3. Cấp cứu cho người bị ngộ độc thực phẩm

3.3.1. Triệu chứng

3.3.2. Biện pháp xử lý

Chương 4. Một số văn bản pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm ở Việt Nam

4.1. Luật an toàn thực phẩm

4.2. Một số văn bản pháp luật khác

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập:

- Projector, máy vi tính

- Bảng, phấn, Laptop

17. Hướng dẫn thực hiện:

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học chính quy từ năm học 2016-2017.

- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần.

18. Phê duyệt:

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 15 tháng 5 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1.Tên học phần: NGUYÊN LÝ KẾ TOÁN

2.Mã học phần: 07200001

3.Số tín chỉ: 3(3,0,6)

4.Loại học phần: Bắt buộc

5.Đối tượng học: Sinh viên đại học chính quy khối ngành kinh tế

6.Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Nguyễn Chí Công	Thạc sĩ	Khoa TCKT
2	Huỳnh Xuân Hiệp	Thạc sĩ	Khoa TCKT
3	Chu Thuý Anh	Thạc sĩ	Khoa TCKT
4	Cao Thị Diệu Hương	Thạc sĩ	Khoa TCKT
5	Nguyễn Văn Hùng	Thạc sĩ	Khoa TCKT

7.Phân bố thời gian:

- Học trên lớp: 45 tiết
- Tự học: 90 tiết
- Lý thuyết: 45 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH): 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết:
- Học phần trước:
- Học phần song hành:

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có khả năng:

- Về kiến thức:

Trình bày được nội dung cơ bản liên quan đến bảng cân đối kế toán - bảng báo cáo kết quả kinh doanh; Tài khoản, ghi sổ kép; định khoản các nghiệp vụ kinh tế phát sinh cơ bản; tính giá thành sản phẩm giản đơn và các hình thức kế toán

- Về kỹ năng:

- + Phân biệt được các đối tượng kế toán.
- + Phân biệt, hiểu được cách lập và trình bày các báo cáo tài chính cơ bản
- + Định khoản được các nghiệp vụ kinh tế phát sinh cơ bản
- + Tính được giá thành sản phẩm theo phương pháp giản đơn
- + phân biệt được các hình thức ghi sổ kế toán

- Về thái độ:

- + Có hứng thú học kế toán, yêu thích môn học.
- + Có thái độ khách quan, trung thực, cẩn thận, chịu khó và có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn học, cũng như trong việc áp dụng các hiểu biết đã đạt được.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Những vấn đề chung về kế toán
- Bảng cân đối kế toán – Báo cáo kết quả hoạt động sản xuất kinh doanh
- Tài khoản – Ghi sổ kép
- Kế toán các nghiệp vụ chủ yếu của quá trình sản xuất kinh doanh trong doanh nghiệp
- Sổ kế toán – Các hình thức sổ kế toán

11. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Dự lớp: trên 75%.
- Bài tập thực hành: trên lớp và ở nhà.
- Khác: theo yêu cầu của giảng viên.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Sách, giáo trình chính:

[1] Khoa Tài Chính Kế toán, *Giáo trình nguyên lý kế toán*

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Hệ thống các chuẩn mực kế toán – Chuẩn mực 01 “chuẩn mực chung”, theo quyết định số 165/2002/QĐ – BTC do Bộ tài chính ban hành ngày 31/12/2002.

[2] Chế độ kế toán doanh nghiệp, theo Thông tư 200/2014/TT – BTC, do Bộ tài chính ban hành ngày 22/12/2014

[3] Chủ biên Võ Văn Nhi, *Nguyên lý kế toán*, Nhà xuất bản lao động xã hội, 2010

13. Thang điểm thi: 10/10

14. Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên:

- Dự lớp: 75% trở lên tính theo số tiết lên lớp.
- Thi kết thúc học phần: 70%
- Các yêu cầu khác: 30% (Bài tập, Thảo luận theo nhóm, tiểu luận, khác)

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1. Những vấn đề chung về kế toán	15	5	0	0	0	10
2	Chương 2. Bảng cân đối kế toán – Báo cáo kết quả kinh doanh.	21	4	3	0	0	14
3	Chương 3. Tài khoản – Ghi sổ kép.	36	6	6	0	0	24
4	Chương 4. Kế toán các nghiệp vụ chủ yếu của quá trình sản xuất kinh doanh	54	6	12	0	0	36
5	Chương 5. Sổ kế toán – các hình thức kế toán	9	3	0	0	0	6
Tổng		135	24	21	0	0	90

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Những vấn đề chung về kế toán

- 1.1. Khái niệm
- 1.2 Đối tượng của kế toán.
- 1.3 Đối tượng sử dụng thông tin kế toán.
- 1.4 Phân loại kế toán.
- 1.5 Các phương pháp kế toán.
- 1.6. Yêu cầu của kế toán.
- 1.7. Nguyên tắc kế toán.

1.8. Phân loại tài sản

Chương 2: Bảng cân đối kế toán – Báo cáo kết quả kinh doanh

2.1. Bảng cân đối kế toán

2.1.1. Khái niệm

2.1.2. Nội dung kết cấu bảng cân đối kế toán.

2.1.3. Cơ sở và phương pháp lập bảng cân đối kế toán.

2.1.4. Sự thay đổi các khoản mục trên bảng cân đối kế toán.

2.2. Báo cáo kết quả kinh doanh

2.2.1. Khái niệm

2.2.2. Nội dung kết cấu báo cáo kết quả kinh doanh

2.2.3. Cơ sở và phương pháp lập báo cáo kết quả kinh doanh.

Chương 3: Tài khoản – Ghi sổ kép

3.1. Tài khoản:

3.1.1. Khái niệm.

3.1.2. Nội dung kết cấu và phân loại tài khoản.

3.1.3. Nguyên tắc ghi chép vào tài khoản.

3.1.4. Hệ thống tài khoản kế toán doanh nghiệp Việt Nam

3.2. Ghi sổ kép

3.2.1. Khái niệm

3.2.2. Định khoản

3.2.3. Chuyển khoản

3.2.4. Kế toán tổng hợp và kế toán chi tiết.

3.2.5. Mối quan hệ giữa tài khoản và bảng cân đối kế toán.

3.2.6. Đối chiếu, kiểm tra việc ghi chép trên tài khoản.

Chương 4: Kế toán các nghiệp vụ chủ yếu của quá trình sản xuất kinh doanh trong doanh nghiệp

4.1. Kế toán các yếu tố chi phí cơ bản:

4.1.1. Kế toán nguyên vật liệu

4.1.2. Kế toán công cụ dụng cụ

4.1.3. Kế toán tiền lương và các khoản trích theo lương.

4.1.4. Kế toán khấu hao TSCĐ.

4.1.5. Kế toán sửa chữa TSCĐ (Sửa chữa nhỏ, sửa chữa lớn- Phương pháp phân bổ)

4.2. Kế toán tập hợp CPSX và tính giá thành sản phẩm

4.2.1. Khái niệm CPSX và giá thành sản phẩm

4.2.2. Kế toán chi phí NVL trực tiếp

4.2.3. Kế toán chi phí nhân công trực tiếp.

4.2.4. Kế toán chi phí sản xuất chung.

4.2.5. Kế toán tập hợp chi phí sản xuất và tính giá thành sản phẩm (tính giá thành sản phẩm theo phương pháp giản đơn cơ bản 1 sản phẩm).

4.3. Kế toán thành phẩm, tiêu thụ và xác định kết quả kinh doanh

4.3.1. Kế toán thành phẩm.

4.3.2. Kế toán tiêu thụ và xác định kết quả kinh doanh (Phương thức tiêu thụ trực tiếp; không hạch toán các khoản giảm trừ, bao gồm: Chiết khấu thương mại, giảm giá hàng bán, hàng bán bị trả lại).

Chương 5: Sổ kế toán – các hình thức kế toán

5.1. Sổ kế toán

5.1.1. khái niệm

5.1.2. Mở sổ, ghi sổ, khóa sổ kế toán

5.2. Các hình thức kế toán(giới thiệu cơ bản)

5.2.1. Hình thức nhật ký chung

5.2.2. Hình thức chứng từ ghi sổ

5.2.3. Hình thức nhật ký chứng từ.

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập:

- Giáo trình, tài liệu tham khảo

- Projecter, hệ thống âm thanh

17. Hướng dẫn thực hiện:

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018

- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

- Thời gian kiểm tra và thi:

+ Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9

+ Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 10 tháng 05 Năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Giảng viên

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Tên học phần: THỐNG KÊ ỨNG DỤNG TRONG DU LỊCH

2. Mã học phần:

3. Số tín chỉ: 3(3,0,6)

4. Loại học phần: Bắt buộc

5. Đối tượng học: Sinh viên đại học chính quy khối ngành kinh tế, Du lịch

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Ngô Đình Tâm	Thạc sĩ	Khoa QTKD&DL
2	Trần Thị Xuân Viên	Thạc sĩ	Khoa QTKD&DL
3	Nguyễn Văn Ít	Thạc sĩ	Khoa QTKD&DL

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp: 45 tiết
- Tự học: 90 tiết
- Lý thuyết: 45 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH): 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Toán C1, C2.
- Học phần song hành: Không

9. Mục tiêu học phần:

- Mục tiêu chung: Môn học này cung cấp một cách có hệ thống cho sinh viên các phương pháp thống kê bao gồm việc thu thập dữ liệu về các hiện tượng kinh tế - xã hội và việc xử lý, tổng hợp, phân tích các dữ liệu đã thu thập thành những thông tin hữu ích, từ đó có thể đưa ra các quyết định, các chiến lược trong quản lý kinh tế du lịch, trong hoạt động kinh doanh của doanh nghiệp. Giúp người học biết sử dụng các phần mềm trong việc xử lý dữ liệu (Excel, SPSS), hiểu và sử dụng được các kết quả cung cấp từ phần mềm đó.
- Mục tiêu cụ thể: Cung cấp khái niệm, kiến thức cơ bản về:

+ Lý thuyết mẫu, ước lượng tham số, kiểm định giả thuyết, hồi qui và tương quan tuyến tính, các chỉ số và dự báo trên chuỗi thời gian.

+ Công thức ước lượng điểm và ước lượng khoảng của tỷ lệ, trung bình và phương sai. Phân biệt được khoảng tin cậy và giá trị của khoảng tin cậy.

+ Các loại giả thiết và đối thiết của bài toán kiểm định giả thiết, hiểu được sai lầm loại 1, sai lầm loại 2 và mức ý nghĩa của miền tiêu chuẩn.

Từ đó, giúp sinh viên hiểu được một đề tài nghiên cứu cần phải làm gì.

10. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có khả năng:

- Về kiến thức:

+ Nhận thức đầy đủ về vai trò và ý nghĩa của thống kê trong hoạt động quản trị, kinh doanh du lịch, phân tích kinh tế.

+ Hiểu được các phương pháp thống kê

+ Chọn lựa đúng các kỹ thuật thống kê nhằm áp dụng giải quyết các nhiệm vụ liên quan đến số liệu thống kê trong công việc một cách phù hợp

+ Tìm được số trung bình, trung vị, mốt, phương sai của biến ngẫu nhiên và cách sử dụng các số đặc trưng này.

+ Tính được giá trị của trung bình mẫu, phương sai mẫu

+ Tìm được (giá trị) của khoảng tin cậy cho tỷ lệ, trung bình và phương sai ứng với số liệu thu được.

+ Sử dụng được các tiêu chuẩn kiểm định giả thiết để giải quyết các bài toán liên quan và áp dụng được trong thực tế.

+ Hiểu và ứng dụng được các kết quả của phân tích thống kê.

- Về kỹ năng:

+ Lập bảng phân phối tần số, tần số lớp; Vẽ đồ thị tần số, tần suất, tổ chức, đa giác, tần số tương đối tích lũy; Xác định giá trị đo lường độ tập trung: Mode, Median, Mean; Tìm các giá trị đo lường độ phân tán: Variance, Standard deviation, Coefficient of variation; Ước lượng trên một mẫu: trung bình tổng thể, tỉ lệ tổng thể; Kiểm định trên một mẫu: trung bình tổng thể, tỉ lệ tổng thể

+ Tự thực hiện được hoặc cùng với một nhóm để thực hiện được một đề tài nghiên cứu về Thống kê trong lĩnh vực kinh tế.

+ Có khả năng sử dụng một cách cơ bản các phần mềm xử lý số liệu thống kê phổ biến (SPSS, Excel) trong việc xử lý và trình bày số liệu thống kê.

+ Đọc thông thạo một số kết quả thống kê cung cấp để phục vụ cho việc ra quyết định

- Về thái độ:

+ Có hứng thú học tập, yêu thích môn học, nhiệt tình tham gia xây dựng bài.

+ Có thái độ khách quan, trung thực; có tác phong nhanh nhẹn, nhạy bén, cẩn thận và có tinh thần hợp tác trong việc học tập, làm việc nhóm, cũng như trong việc áp dụng vào thực tế các hiểu biết đã đạt được.

+ Có kỹ năng tự đọc và nghiên cứu các phần tự học trong tài liệu mà giáo viên yêu cầu.

+ Có ý thức vận dụng những hiểu biết của môn học vào hoạt động sản xuất kinh doanh của Doanh nghiệp cụ thể, hỗ trợ Doanh nghiệp đưa ra các chiến lược phát triển và kinh doanh hiệu quả.

11. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Cung cấp một cách có hệ thống các phương pháp thống kê căn bản bao gồm việc thu thập thông tin ban đầu về các hiện tượng kinh tế – xã hội và việc xử lý các thông tin đã thu thập. Trang bị các phương pháp phân tích kinh tế – xã hội bao gồm thống kê mô tả, thống kê suy diễn, chỉ số, dự báo các mức độ của hiện tượng trong tương lai. Từ đó làm cơ sở cho việc nhận ra và hiểu các biến thể có hệ thống khi đo lường các hiện tượng kinh tế xã hội, để tóm tắt dữ liệu, dự đoán các mức độ của hiện tượng trong tương lai và để đưa ra quyết định dựa trên dữ liệu trong quản lý kinh tế. Giới thiệu với sinh viên các phần mềm thống kê thông dụng hỗ trợ cho việc xử lý, phân tích thống kê nhằm tiết kiệm thời gian, công sức và gia tăng độ chính xác của kết quả tính toán; cho sinh viên làm quen với việc đọc các kết quả thống kê được tính toán từ các công cụ này.

12. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.

- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.

- Dự thi cuối học phần.

13. Tài liệu học tập:

13.1. Sách, giáo trình chính:

[1] Hoàng Trọng, Chu Nguyễn Mộng Ngọc, *Thống kê ứng dụng trong kinh tế - xã hội*, NXB Lao động – xã hội, 2013.

[2] Hà Văn Sơn & ctg, *Bài tập Nguyên Lý Thống kê Kinh Tế*, NXB Kinh Tế Tp HCM, 2013

13.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Hà văn Sơn, *Giáo trình Lý thuyết Thống kê, ứng dụng trong Quản trị và kinh tế*, NXB Thống kê, 2010

[2] Hoàng Trọng, Chu Nguyễn Mộng Ngọc, *Bài tập và bài giải Thống kê ứng dụng trong kinh tế xã hội*, NXB Thống Kê, Hà Nội, 2009.

[3] Hoàng Trọng, Chu Nguyễn Mộng Ngọc, *Phân tích dữ liệu nghiên cứu với SPSS*, NXB Hồng Đức, 2008

14. Thang điểm đánh giá: 10/10

15. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

+ Điểm tiểu luận: 30%

+ Điểm thi kết thúc học phần: 70%

16. Nội dung học phần:

16.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

STT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Tổng quan về Thống kê ứng dụng	9	3		0		6
2	Chương 2: Thu thập dữ liệu, và trình bày dữ liệu bằng bảng và đồ thị	24	5	3	0		16
3	Chương 3: Mô tả dữ liệu bằng các đại lượng số	21	4	3			14
4	Chương 4: Ước lượng các	21	5	2			14

	tham số tổng thể						
5	Chương 5: Kiểm định giả thuyết về tham số tổng thể	24	5	3			16
6	Chương 6: Hồi quy tuyến tính đơn biến và phân tích tương quan	18	4	2			12
7	Chương 7: Phân tích thống kê thị trường du lịch và dự báo trong kinh doanh du lịch	18	4	2			12
Tổng		135	30	15			90

16.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1. Tổng quan về Thống kê

1.1. Khái niệm thống kê

1.2. Các phương pháp nghiên cứu thống kê

1.3. Thống kê ứng dụng trong kinh tế và xã hội

1.4. Các khái niệm căn bản thường dùng trong thống kê

1.4.1. Dữ liệu, thông tin và trị thức

1.4.2. Tổng thể và đơn vị tổng thể

1.4.3. Mẫu và đơn vị mẫu

1.5. Các loại thang đo dữ liệu

Chương 2. Thu thập dữ liệu và trình bày dữ liệu bằng bảng và đồ thị

2.1. Xác định dữ liệu cần thu thập

2.2. Dữ liệu thứ cấp và dữ liệu sơ cấp

2.2.1. Nguồn dữ liệu thứ cấp

2.2.2. Nguồn dữ liệu sơ cấp

2.3. Các phương pháp thu thập dữ liệu sơ cấp

2.3.1. Thu thập dữ liệu sơ cấp trong nghiên cứu thực nghiệm

2.3.2. Thu thập dữ liệu sơ cấp trong nghiên cứu quan sát

2.4. Các kỹ thuật lấy mẫu

2.2.1. Kỹ thuật lấy mẫu xác suất

- 2.2.2. Kỹ thuật lấy mẫu phi xác suất
- 2.5. Xây dựng kế hoạch điều tra thống kê
- 2.6. Sai số trong điều tra thống kê
- 2.7. Trình bày tóm tắt dữ liệu bằng biểu đồ thống kê

Chương 3. Mô tả dữ liệu bằng các đại lượng số

- 3.1. Các đại lượng đo lường khuynh hướng tập trung
 - 3.1.1. Trung bình cộng
 - 3.1.2. Trung vị (Median)
 - 3.1.3. Số Mốt
 - 3.1.3. Trung bình nhân
- 3.2. Các đại lượng đo lường khuynh hướng phân tán
 - 3.2.1. Khoảng biến thiên
 - 3.2.2. Độ trải giữa.
 - 3.2.3. Phương sai và độ lệch chuẩn
 - 3.2.4. Hệ số biến thiên

Chương 4. Ước lượng các tham số tổng thể

- 4.1. Ước lượng trung bình tổng thể
 - 4.1.1. Ước lượng khoảng trung bình tổng thể (biết phương sai tổng thể)
 - 4.1.2. Ước lượng khoảng trung bình tổng thể (không biết phương sai tổng thể)
- 4.2. Ước lượng tỉ lệ tổng thể
- 4.3. Xác định cỡ mẫu cho bài toán ước lượng
 - 4.3.1. Xác định cỡ mẫu cho ước lượng trung bình tổng thể
 - 4.3.2. Xác định cỡ mẫu cho ước lượng tỷ lệ tổng thể
- 4.4. Ước lượng trên hai mẫu
 - 4.4.1. Ước lượng trung bình hai mẫu
 - 4.4.2. Ước lượng tỷ lệ hai mẫu

Chương 5: Kiểm định giả thuyết về tham số tổng thể

- 5.1 Các vấn đề chung về kiểm định
- 5.2 Kiểm định giả thiết về trung bình tổng thể

5.3 Kiểm định giả thiết về tỉ lệ tổng thể

Chương 6: Hồi quy tuyến tính đơn biến và phân tích tương quan

6.1. Khái niệm hồi quy

6.2. Mô hình hồi quy tuyến tính đơn

6.2.1. Các giả định liên quan đến yếu tố nhiễu

6.2.2. Ý nghĩa của các hệ số hồi quy

6.2.3. Tính toán các kết quả hồi quy

6.2.4. Đo lường biến thiên bằng Hệ số xác định

6.2.5. Sai số chuẩn của ước lượng

6.2.6. Phân tích phần dư

6.2.7. Sử dụng phân tích hồi quy dự đoán giá trị trung bình và giá trị của biến phụ thuộc Y

6.3. Tương quan tuyến tính

6.3.1. Hệ số tương quan tuyến tính tổng thể

6.3.2. Hệ số tương quan tuyến tính mẫu r

6.3.3. Kiểm định ý nghĩa thống kê của hệ số tương quan tuyến tính

Chương 7: Phân tích thống kê thị trường du lịch và dự báo trong kinh doanh du lịch

7.1 Phân tích thống kê thị trường du lịch

7.2 Ý nghĩa của dự báo trong nghiên cứu du lịch

7.3 Một số phương pháp dự báo trong du lịch

17. Cơ sở vật chất phục vụ học tập:

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.

- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

18. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành kinh tế từ năm học 2017.

- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

19. Phê duyệt

Ngày tháng năm 2017

Trưởng Khoa

Ngày tháng năm 2017

Trưởng Bộ môn

Ngày tháng năm 2017

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : MARKETING CĂN BẢN
- 2. Mã học phần** : 13200004
- 3. Số tín chỉ** : 2 (2,0,4)
- 4. Loại học phần** : Bắt buộc
- 5. Đối tượng học** : Sinh viên đại học chính quy khối ngành Kinh tế
- 6. Giảng viên giảng dạy:**

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Phạm Hùng	Thạc sĩ	Khoa Quản trị kinh doanh& Du lịch
2	Nguyễn Thị Quỳnh Như	Thạc sĩ	Khoa Quản trị kinh doanh& Du lịch
3	Võ Thị Hương Giang	Thạc sĩ	Khoa Quản trị kinh doanh& Du lịch

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được những kiến thức tổng quan về marketing, bản chất và vai trò của hoạt động marketing; những kiến thức cơ bản về thị trường, khách hàng; liệt kê và phân tích được một số chiến lược marketing làm thỏa mãn khách hàng và đạt được mục tiêu kinh doanh của doanh nghiệp.

- + Nêu được tầm quan trọng của môi trường marketing tác động đến doanh nghiệp, trình bày được mô hình hành vi mua hàng của khách hàng và các bước cần thiết phải thực hiện như phân khúc thị trường, lựa chọn thị trường mục tiêu để doanh nghiệp định vị thương hiệu của mình.

- + Liệt kê được các yếu tố cần thiết khi xây dựng chiến lược Marketing Mix và vận dụng được chiến lược Marketing Mix để giải quyết được các tình huống trong thực tế.

- Về kĩ năng:

- + Phân biệt được marketing với hoạt động bán hàng và quản trị marketing, chứng minh được tầm quan trọng của hoạt động marketing đối với công ty và dẫn được một số ví dụ thực tế cho thấy marketing đã góp phần tạo nên thành công cho doanh nghiệp trên thị trường.

- + Phân tích được tác động của môi trường marketing đến hoạt động kinh doanh của doanh nghiệp và xây dựng được một chiến lược thâm nhập thị trường thành công, thích nghi được với môi trường marketing.

- + Ứng dụng được quy trình mua hàng và các loại hành vi mua hàng trong thực tế; dựa vào các tiêu chí thực hiện phân khúc khách hàng và lựa chọn thị trường mục tiêu, từng bước định vị thương hiệu.

- + Liệt kê được các yếu tố quan trọng trong hỗn hợp Marketing Mix và vận dụng, xây dựng được các chiến lược 4P để giải quyết các tình huống trong thực tế, chinh phục thị trường mục tiêu.

- Về thái độ:

- + Phát triển tư duy và nhận thức nhạy bén; khả năng sáng tạo và tác phong cởi mở, kỹ năng giao tiếp lưu loát của các nhà làm marketing.

- + Rèn luyện được khả năng phân tích, đánh giá, xây dựng kế hoạch marketing chinh phục khách hàng mục tiêu thông qua quá trình khảo sát, nghiên cứu thị trường.

- + Có ý thức vận dụng những hiểu biết cơ bản về marketing vào các tình huống trên thực tế, không chỉ trong lĩnh vực công việc kinh doanh mà cả trong đời sống hằng ngày.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Chương 1: Nhập môn Marketing
- Chương 2: Môi trường Marketing
- Chương 3: Hành vi người tiêu dùng
- Chương 4: Nghiên cứu Marketing
- Chương 5: Phân khúc thị trường, lựa chọn thị trường mục tiêu, định vị trong thị trường
- Chương 6: Chiến lược sản phẩm
- Chương 7: Chiến lược định giá
- Chương 8: Chiến lược phân phối
- Chương 9: Chiến lược xúc tiến

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập nhóm hoặc thuyết trình trên lớp theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kỳ thi cuối học phần

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

- [1]. Đinh Tiến Minh, Quách Thị Bửu Châu, Nguyễn Văn Trung, Đào Hoài Nam (2013), ***Giáo trình Marketing căn bản***, Nhà xuất bản Lao Động.
- [2]. Trường Đại học Công Nghiệp Thực Phẩm TP.HCM, Khoa QTKD & DL, ***Slides Bài giảng Marketing căn bản***.

12.2. Tài liệu tham khảo:

- [1]. Trần Minh Đạo (2009), ***Giáo trình Marketing căn bản***, Nhà xuất bản Đại học Kinh tế Quốc dân.
- [2]. Lưu Đan Thọ (2015), ***Marketing Hiện Đại***, Nhà xuất bản Tài Chính
- [3]. Kotler Philip, Keller Kevin (2013), ***Quản trị Marketing***, Nhà xuất bản Lao Động Xã Hội.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:
 - + Điểm thái độ học tập: 00%
 - + Điểm tiểu luận: 30% (Hình thức thuyết trình nhóm)

– Điểm thi kết thúc học phần: 70% (Trắc nghiệm khách quan, chương 1-9)

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Nhập môn Marketing	9	3	0	0	0	6
2	Chương 2: Môi trường Marketing	9	3	0	0	0	6
3	Chương 3: Hành vi người tiêu dùng	9	3	0	0	0	6
4	Chương 4: Nghiên cứu Marketing	9	3	0	0	0	6
5	Chương 5: Phân khúc thị trường, lựa chọn thị trường mục tiêu, định vị trong thị trường	6	2	0	0	0	4
6	Chương 6: Chiến lược sản phẩm	12	4	0	0	0	8
7	Chương 7: Chiến lược định giá	12	4	0	0	0	8
8	Chương 8: Chiến lược phân phối	12	4	0	0	0	8
9	Chương 9: Chiến lược xúc tiến	12	4	0	0	0	8
Tổng		90	30	0	0	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Nhập môn Marketing

- 1.1 Sự ra đời và phát triển của marketing
 - 1.1.1 Sự hình thành hoạt động marketing
 - 1.1.2 Các giai đoạn phát triển của Marketing
- 1.2 Khái niệm Marketing
 - 1.2.1 Một số thuật ngữ
 - 1.2.2 Khái niệm và bản chất của Marketing
- 1.3 Mục tiêu và chức năng của Marketing
 - 1.3.1 Mục tiêu của Marketing

- 1.3.2 Chức năng của Marketing
- 1.4 Marketing Mix
 - 1.4.1 Khái niệm
 - 1.4.2 Các thành phần của Marketing Mix
- 1.5 Phân loại Marketing
 - 1.5.1 Căn cứ vào lĩnh vực hoạt động
 - 1.5.2 Căn cứ vào tầm vóc hoạt động
 - 1.5.3 Căn cứ vào phạm vi hoạt động
 - 1.5.4 Căn cứ vào khách hàng
 - 1.5.5 Căn cứ vào đặc điểm cấu tạo sản phẩm

Chương 2: Môi trường Marketing

- 2.1 Môi trường vĩ mô
 - 2.1.1 Dân số
 - 2.1.2 Kinh tế
 - 2.1.3 Tự nhiên
 - 2.1.4 Công nghệ
 - 2.1.5 Pháp luật
 - 2.1.6 Văn hóa
- 2.2 Môi trường vi mô
 - 2.2.1 Môi trường nội tại doanh nghiệp
 - 2.2.2 Nhà cung ứng
 - 2.2.3 Các trung gian Marketing
 - 2.2.4 Khách hàng
 - 2.2.5 Đối thủ cạnh tranh
 - 2.2.6 Công chúng

Chương 3: Hành vi người tiêu dùng

- 3.1 Hành vi mua hàng của người tiêu dùng
 - 3.1.1 Mô hình hành vi mua hàng của người tiêu dùng
 - 3.1.2 Những nhân tố ảnh hưởng đến hành vi tiêu dùng cá nhân
 - 3.1.3 Các dạng hành vi mua sắm
- 3.2 Hành vi mua hàng của tổ chức

- 3.2.1 Các loại thị trường tổ chức
- 3.2.2 Những đặc tính của các thị trường tổ chức
- 3.2.3 Hành vi mua của khách hàng tổ chức

Chương 4: Nghiên cứu Marketing

- 4.1 Khái niệm về nghiên cứu Marketing
- 4.2 Các loại hình nghiên cứu Marketing
 - 4.2.1 Dựa vào mục tiêu nghiên cứu
 - 4.2.2 Dựa vào cách thức nghiên cứu
 - 4.2.3 Dựa vào đặc điểm thông tin
 - 4.2.4 Dựa vào mức độ am hiểu thị trường
 - 4.2.5 Căn cứ vào tần suất nghiên cứu
- 4.3. Quy trình nghiên cứu Marketing
 - 4.3.1 Xác định vấn đề và mục tiêu nghiên cứu
 - 4.3.2 Xây dựng kế hoạch nghiên cứu
 - 4.3.3 Thực hiện nghiên cứu
 - 4.3.4 Trình bày báo cáo kết quả nghiên cứu

Chương 5: Phân khúc thị trường, lựa chọn thị trường mục tiêu, định vị trong thị trường

- 5.1 Khái quát về thị trường.
 - 5.1.1 Khái niệm về thị trường
 - 5.1.2 Phân loại thị trường
- 5.2 Phân khúc thị trường
 - 5.2.1 Khái niệm về phân khúc thị trường
 - 5.2.2 Yêu cầu về phân khúc thị trường
 - 5.2.3 Các tiêu thức phân khúc thị trường
 - 5.2.4 Các bước phân khúc thị trường
- 5.3 Lựa chọn thị trường mục tiêu
 - 5.3.1 Đánh giá các khúc thị trường
 - 5.3.2 Lựa chọn thị trường mục tiêu
 - 5.3.3 Các căn cứ xác định cách lựa chọn thị trường
- 5.4 Định vị trong thị trường

5.4.1 Khái niệm định vị trong thị trường

5.4.2 Các mức độ định vị

5.4.3 Chiến lược định vị sản phẩm

5.4.4 Các bước của quá trình định vị

Chương 6: Chiến lược sản phẩm

6.1 Sản phẩm theo quan điểm Marketing

6.1.1 Sản phẩm

6.1.2 Cấu tạo sản phẩm

6.1.3 Nhãn hiệu – Thương hiệu

6.1.4 Bao bì – Đóng gói

6.2 Chiến lược sản phẩm

6.2.1 Khái niệm

6.2.2 Các chiến lược sản phẩm

6.3 Chu kỳ sống sản phẩm

6.3.1 Khái niệm

6.3.2 Đặc điểm các giai đoạn của chu kỳ sống sản phẩm

6.4 Chiến lược phát triển sản phẩm mới

6.4.1 Khái niệm

6.4.2 Các giai đoạn phát triển sản phẩm mới

Chương 7: Chiến lược định giá

7.1 Khái niệm về giá và tầm quan trọng của giá trong Marketing Mix

7.1.1 Khái niệm

7.1.2 Tầm quan trọng của giá

7.2 Những nhân tố ảnh hưởng đến việc định giá

7.2.1 Những yếu tố bên trong

7.2.2 Những yếu tố bên ngoài

7.3 Các phương pháp định giá

7.3.1 Định giá dựa vào chi phí

7.3.2 Định giá dựa vào người mua

7.3.3 Định giá dựa vào cạnh tranh

7.4 Mục tiêu chiến lược định giá và các chiến lược giá điển hình

- 7.4.1 Mục tiêu chiến lược định giá
- 7.4.2 Các chiến lược định giá điển hình
- 7.5 Tiến trình xác định giá bán cho một sản phẩm mới
 - 7.5.1 Lựa chọn mục tiêu giá
 - 7.5.2 Xác định chỉ số cầu
 - 7.5.3 Dự tính chi phí
 - 7.5.4 Phân tích đối thủ cạnh tranh
 - 7.5.5 Lựa chọn phương pháp định giá
 - 7.5.6 Lựa chọn mức giá cuối cùng

Chương 8: Chiến lược phân phối

- 8.1 Khái niệm và tầm quan trọng của phân phối trong Marketing
 - 8.1.1 Khái niệm
 - 8.1.2 Tầm quan trọng
- 8.2 Kênh phân phối
 - 8.2.1 Khái niệm kênh phân phối
 - 8.2.2 Cấu trúc kênh phân phối
 - 8.2.3 Các trung gian trong kênh phân phối
 - 8.2.4 Các luồng lưu chuyển trong kênh phân phối
- 8.3 Lựa chọn kênh phân phối
 - 8.3.1 Các căn cứ để lựa chọn
 - 8.3.2 Các chiến lược phân phối
- 8.4 Những quyết định về quản trị kênh phân phối
 - 8.4.1 Tuyển chọn các thành viên
 - 8.4.2 Khuyến khích các thành viên hoạt động
 - 8.4.3 Đánh giá các thành viên
- 8.5 Một số hoạt động phân phối sản phẩm vật chất
 - 8.5.1 Xử lý đơn đặt hàng
 - 8.5.2 Lưu kho
 - 8.5.3 Xác định lượng hàng tồn kho
 - 8.5.4 Chọn phương tiện vận chuyển

Chương 9: Chiến lược xúc tiến

9.1 Khái niệm và tầm quan trọng của xúc tiến trong Marketing

9.1.1 Khái niệm

9.1.2 Mục đích của xúc tiến

9.1.3 Tầm quan trọng của xúc tiến

9.1.4 Đặc trưng của một số công cụ xúc tiến

9.2 Một số yếu tố ảnh hưởng đến hỗn hợp xúc tiến

9.2.1 Loại sản phẩm, thị trường

9.2.2 Sự sẵn sàng mua

9.2.3 Giai đoạn hiện tại trong chu kỳ sống của sản phẩm

9.2.4 Sự lựa chọn chiến lược đẩy hay kéo

9.3 Kinh phí dành cho xúc tiến

9.3.1 Xác định theo phần trăm doanh thu

9.3.2 Xác định theo khả năng tài chính

9.3.3 Xác định theo cạnh tranh

9.3.4 Xác định theo mục tiêu và nhiệm vụ thực hiện

9.4 Các thành phần trong hỗn hợp xúc tiến

9.4.1 Quảng cáo

9.4.2 Quan hệ công chúng và tuyên truyền

9.4.3 Khuyến mãi

9.4.4 Bán hàng cá nhân

9.4.5 Marketing trực tiếp

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018
- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.
- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9

+ Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 24 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Tên học phần : TỔNG QUAN DU LỊCH

2. Mã học phần : 14200001

3. Số tín chỉ : 3 (3,0,6)

4. Loại học phần : Bắt buộc

5. Đối tượng học : Đại học

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Trương Thanh Quỳnh Thư	Thạc sĩ	Khoa QTKD&DL
2	Nguyễn Công Danh	Thạc sĩ	Khoa QTKD&DL

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 45 tiết
- Tự học : 90 tiết
- Lý thuyết : 45 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết:
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

- + Mô tả được các khái niệm liên quan đến hoạt động du lịch.
- + Trình bày được vai trò của ngành du lịch đối với nền kinh tế và các điều kiện ảnh hưởng đến sự phát triển du lịch.
- + Nêu được các đặc điểm đặc trưng ngành nhà hàng khách sạn
- + Phân tích được được vai trò nhiệm vụ của các nhóm lao động trong du lịch

- Về kỹ năng:

- + Kỹ năng về tìm kiếm, thu thập thông tin liên quan đến dịch vụ du lịch
- + Kỹ năng làm việc nhóm
- + Kỹ năng thuyết trình những kiến thức về du lịch

- Về thái độ:

- + Nâng cao tính chuyên nghiệp, hình thành tính tự giác, làm việc nhóm hiệu quả và hình thành tác phong công nghiệp.
- + Có thái độ khách quan, trung thực; có tác phong tỉ mỉ, cẩn thận, chính xác và có tinh thần hợp tác trong công việc.
- + Có ý thức vận dụng những hiểu biết vào đời sống nhằm hoàn thiện tính cách, tác phong, đạo đức của bản thân.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Giới thiệu sơ lược về ngành Du lịch
- Các loại hình và sản phẩm du lịch
- Động cơ du lịch - Mối quan hệ giữa du lịch và các lĩnh vực khác
- Kinh doanh du lịch và cơ hội việc làm trong ngành du lịch

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Nguyễn Công Danh (2015), *Bài giảng Tổng quan du lịch*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm (Lưu hành nội bộ).

12.2. Tài liệu tham khảo:

- [1] Võ Văn Thành (2015), *Tổng quan du lịch*, NXB Văn hóa – Văn nghệ.
- [2] Hoàng Văn Thành (2014), *Giáo trình Văn hóa Du lịch*, NXB Chính trị quốc gia.
- [3] Nguyễn Minh Tuệ (2012), *Địa lý du lịch Việt Nam*, NXB Giáo dục Việt Nam.
- [4] Vũ Đức Minh (1999), *Tổng quan du lịch*, NXB. Giáo dục Hà Nội, 1999.
- [5] GS. TS. Nguyễn Văn Đính (2009), *Giáo trình Kinh tế du lịch*, NXB. Đại học Kinh tế quốc dân-Hà Nội.
- [6] TS. Trần Văn Thông (2009), *Tổng quan du lịch*, NXB. Giáo dục.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10**14. Đánh giá học phần:**

- Đánh giá quá trình:
 - + Điểm thái độ học tập: 00%
 - + Điểm tiểu luận: 20%
 - + Điểm kiểm tra giữa học phần: 30%
- Điểm thi kết thúc học phần: 50%

15. Nội dung học phần:**15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:**

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Giới thiệu sơ lược về ngành Du lịch	21	6	0	0	0	15
2	Chương 2: Các loại hình và sản phẩm du lịch	38	10	1	2	0	25
3	Chương 3: Động cơ du lịch - Mối quan hệ giữa du lịch và các lĩnh vực khác	38	10	1	2	0	25
4	Chương 4 : Kinh doanh du lịch và cơ hội việc làm trong ngành du lịch	38	10	1	2	0	25
Tổng		135	36	3	6	0	90

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:**Chương 1: Giới thiệu sơ lược về ngành Du lịch**

- 1.1. Lịch sử hình thành và phát triển của ngành Du lịch
- 1.2. Xu hướng phát triển du lịch trong tương lai
- 1.3. Những khái niệm cơ bản
- 1.4. Những thuật ngữ chuyên ngành

Chương 2: Các loại hình và sản phẩm du lịch

- 2.1. Phân loại
 - 2.1.1. Căn cứ theo tài nguyên môi trường

- 2.1.2. Căn cứ theo phạm vi lãnh thổ
- 2.1.3. Căn cứ theo vị trí địa lí
- 2.1.4. Căn cứ theo hình thức tổ chức
- 2.1.5. Căn cứ theo phương thức hợp đồng
- 2.1.6. Căn cứ theo phương tiện vận chuyển
- 2.1.7. Căn cứ vào mục đích chuyến đi
- 2.2. Sản phẩm du lịch
 - 2.2.1. Khái niệm
 - 2.2.2. Phân loại
 - 2.2.3. Những đặc tính của sản phẩm du lịch
 - 2.2.4. Những mô hình của sản phẩm du lịch
 - 2.2.5. Chu kỳ của sản phẩm du lịch

Chương 3: Động cơ du lịch - Mối quan hệ giữa du lịch và các lĩnh vực khác

- 3.1. Khái niệm và phân loại động cơ du lịch
 - 3.1.1. Khái niệm động cơ du lịch
 - 3.1.2. Phân loại động cơ du lịch
- 3.2. Các điều kiện phát triển du lịch
 - 3.2.1. Điều kiện kinh tế
 - 3.2.2. An ninh chính trị, an toàn xã hội
 - 3.2.3. Văn hóa
 - 3.2.4. Chính sách phát triển du lịch
 - 3.2.5. Tài nguyên du lịch
 - 3.2.6. Thời gian rỗi và khả năng tài chính
 - 3.2.7. Điều kiện về sự sẵn sàng phục vụ du khách
- 3.3. Tác động của du lịch đến các lĩnh vực khác
 - 3.3.1. Tác động của du lịch đến kinh tế
 - 3.3.2. Tác động của du lịch đến văn hóa
 - 3.3.3. Tác động của du lịch đến môi trường
 - 3.3.4. Tác động của du lịch đến chính trị

Chương 4: Kinh doanh du lịch và cơ hội việc làm trong ngành du lịch

- 4.1. Các loại hình kinh doanh du lịch

- 4.1.1. Kinh doanh lẻ hành
- 4.1.2. Kinh doanh lưu trú
- 4.1.3. Kinh doanh ăn uống
- 4.1.4. Kinh doanh vận chuyển
- 4.1.5. Kinh doanh dịch vụ bổ sung
- 4.2. Nguồn nhân lực trong kinh doanh du lịch
 - 4.2.1. Đặc điểm của nguồn nhân lực du lịch
 - 4.2.2. Vai trò và đặc trưng của nhóm lao động chức năng quản lý nhà nước về du lịch
 - 4.2.3. Vai trò và đặc trưng của nhóm lao động chức năng sự nghiệp ngành du lịch
 - 4.2.4. Vai trò và đặc trưng của nhóm lao động chức năng kinh doanh du lịch
- 4.3. Tổ chức quản lý hoạt động kinh doanh du lịch
- 4.4. Cơ hội việc làm trong ngành du lịch
- 4.5. Tổ chức du lịch thế giới (WTO)
- 4.6. Những điều cần lưu ý trong hoạt động tham quan du lịch

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018
- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.
- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9
 - + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Tên học phần : VĂN HÓA ẨM THỰC
2. Mã học phần : 14200018
3. Số tín chỉ : 2 (2,0,4)
4. Loại học phần : Tự chọn
5. Đối tượng học : Sinh viên đại học chính quy khối ngành Quản trị

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Huỳnh Thị Bích Ngọc	Thạc sỹ	Khoa QTKD & DL
2	Hồ Thị Diệu Hiền	Thạc sỹ	Khoa QTKD & DL

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

Đạt được một hệ thống kiến thức văn hóa ẩm thực, cơ bản và phù hợp với những quan điểm hiện đại, bao gồm:

- + Các kiến thức khái quát về văn hoá ẩm thực
- + Những đặc trưng của văn hóa ẩm thực Việt Nam và một số nền văn hóa ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam.

+ Những yếu tố ảnh hưởng đến tập quán và khẩu vị ăn uống của các vùng miền Việt Nam và một số quốc gia tiêu biểu

+ Nguồn gốc và đặc điểm ẩm thực của một số tôn giáo: Phật giáo, Hồi giáo, Thiên Chúa giáo, Ấn độ giáo

- Về kĩ năng:

+ Hiểu và phân tích được những yếu tố ảnh hưởng đến tập quán và khẩu vị ăn uống của người Việt;

+ Điều tra, sưu tầm, tra cứu được tài liệu từ các nguồn khác nhau để thu thập thông tin cần thiết cho việc học tập học phần văn hóa ẩm thực.

+ Vận dụng được các kiến thức để mô tả và giải thích các hiện tượng và tập quán ăn uống của người Việt Nam, một số quốc gia và tôn giáo

Sử dụng được các thuật ngữ ẩm thực, cách diễn đạt để trình bày rõ ràng, thuyết minh và phục vụ khách hàng về ẩm thực..

- Về thái độ:

+ Có hứng thú học tập, yêu thích và tìm tòi kiến thức, thông tin liên quan; tôn trọng tập quán, thói quen ăn uống của các dân tộc..

+ Có thái độ khách quan, trung thực; có tác phong tỉ mỉ, cẩn thận, chính xác và có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn văn hóa ẩm thực, cũng như trong việc áp dụng các hiểu biết đã đạt được.

+ Có ý thức vận dụng những hiểu biết về ẩm thực vào trong công việc, đời sống nhằm cải thiện điều kiện sống, học tập, cũng như phục vụ và chăm sóc khách hàng về sau.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Khái quát chung về văn hoá & văn hoá ẩm thực
- Những đặc trưng của Văn hóa ẩm thực Việt Nam
- Văn hóa ẩm thực Việt Nam qua các vùng miền và trong lễ hội
- Văn hóa ẩm thực một số quốc gia trên Thế giới
- Văn hóa ẩm thực theo tôn giáo.

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.

- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1]. Huỳnh Thị Bích Ngọc, *Bài giảng văn hóa ẩm thực Việt Nam*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh (Lưu hành nội bộ), 2016.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Xuân Huy (sưu tầm & giới thiệu), *Văn hóa ẩm thực & món ăn Việt Nam*, Nhà xuất bản Trẻ, 2004.

[2] Trần Quốc Vượng, Nguyễn Thị Bảy, *Văn hóa ẩm thực Việt Nam nhìn từ lý luận và thực tiễn*, NXB Từ điển Bách Khoa, 2008.

[3] Ngô Đức Thịnh, *Khám phá ẩm thực truyền thống Việt Nam*, Nxb Trẻ, TP.Hồ Chí Minh, 2010.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:
 - + Điểm thái độ học tập: 20%
 - + Điểm tiểu luận: 0%
 - + Điểm kiểm tra giữa học phần: 30%
- Điểm thi kết thúc học phần: 50%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Khái quát chung về văn hóa & Văn hóa ẩm thực	12	4	0	0	0	8
2	Chương 2: Những đặc trưng của Văn hóa ẩm thực Việt Nam	12	4	0	0	0	8

3	Chương 3: Văn hóa ẩm thực Việt Nam qua các vùng miền và trong lễ hội	24	6	0	2	0	16
4	Chương 4: Một số nền văn hóa ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam	30	6	2	2	0	20
5	Chương 5: Văn hóa ẩm thực theo tôn giáo	12	3	0	1	0	8
Tổng		90	23	2	5	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1. Khái quát chung về văn hóa & Văn hóa ẩm thực

- 1.1. Khái quát chung về Văn hóa
- 1.2. Khái niệm về văn hóa
- 1.3. Một số nền văn hóa lớn trên thế giới
- 1.4. Khái quát chung về Văn hóa ẩm thực
- 1.5. Khái niệm về Văn hóa ẩm thực
- 1.6. Văn hóa ẩm thực trong cuộc sống

Chương 2. Những đặc trưng của Văn hóa ẩm thực Việt Nam

- 2.1. Bản sắc Việt Nam trong ẩm thực
- 2.2. Dấu ấn nông nghiệp trong ẩm thực Việt
- 2.3. Nghệ thuật nấu bếp của người Việt
- 2.4. Những quan niệm xã hội về ẩm thực
- 2.5. Ẩm thực là một cách sống
- 2.6. Ẩm thực là một nghệ thuật sống

Chương 3: Văn hóa ẩm thực Việt Nam qua các vùng miền và trong lễ hội

- 3.1 Tập quán & khẩu vị ăn uống miền Bắc
- 3.2 Tập quán & khẩu vị ăn uống miền Trung
- 3.3 Tập quán & khẩu vị ăn uống miền Nam
- 3.4 Tập quán & khẩu vị ăn uống tết cổ truyền

Chương 4: Một số nền văn hóa ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam

- 4.1. Âm thực Trung Quốc
- 4.2. Âm thực Nhật Bản
- 4.3. Âm thực Hàn Quốc
- 4.4. Âm thực Đông Nam Á
- 4.5. Âm thực Pháp
- 4.6. Âm thực Mỹ
- 4.7. Âm thực Nga

Chương 5: Văn hóa ẩm thực theo tôn giáo

- 5.1 Âm thực theo Phật giáo
- 5.2 Âm thực theo Kito giáo
- 5.3 Âm thực theo Hồi Giáo
- 5.4 Âm thực theo Ấn Giáo

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018
- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.
- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9
 - + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

Huỳnh Thị Bích Ngọc

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Tên học phần : HÀNH VI NGƯỜI TIÊU DÙNG

2. Mã học phần : 13200110

3. Số tín chỉ : 2 (2,0,4)

4. Loại học phần : Tự chọn

5. Đối tượng học : Sinh viên đại học chính quy

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Nguyễn Thị Quỳnh Như	Thạc sỹ	Khoa Quản trị kinh doanh & Du lịch
2	Võ Thanh Hiền	Thạc sỹ	Khoa Quản trị kinh doanh & Du lịch

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Marketing căn bản
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

+ Nắm vững nội dung khách hàng, cụ thể là khách hàng người tiêu dùng, khái niệm hành vi người tiêu dùng. Hiểu biết sâu sắc và khoa học về hành vi người tiêu dùng nhằm trở thành một nhà quản trị marketing hiệu quả, hay nói cách khác là giúp cho những nhà quản trị có được những quyết định Marketing tốt hơn.

+ Nắm bắt được những nhân tố tác động đến quá trình ra quyết định mua sắm của người tiêu dùng, cụ thể: Hiểu rõ những yếu tố chi phối bên ngoài khách hàng tiêu dùng như môi trường xã hội xung quanh, văn hóa và các nhóm văn hóa; và các yếu tố tác động bên trong khách hàng như động cơ, tính cách, cảm xúc, nhận thức, niềm tin, thái độ...

+ Hiểu được mô hình hoạt động của hành vi người tiêu dùng, tiến trình ra quyết định mua hàng và các giai đoạn trong tiến trình ra quyết định của người tiêu dùng.

- Về kỹ năng:

+ Nhận diện được các nhân tố cần thiết khi phân tích hành vi người tiêu dùng của doanh nghiệp.

- Sàng lọc, phân tích, tổng hợp các thông tin thị trường để nhận định, rút ra kết luận tình hình hoạt động, lập kế hoạch phù hợp với điều kiện của doanh nghiệp.

+ Ứng dụng kiến thức liên quan đến hành vi người tiêu dùng và các yếu tố tác động vào việc đề xuất các giải pháp marketing cho tình huống cụ thể.

+ Áp dụng được kiến thức hành vi người tiêu dùng nhằm tăng cường tính sáng tạo trong việc nắm bắt nhu cầu của họ.

+ Phát triển kỹ năng lắng nghe và cảm thông, chia sẻ, tạo sự tin cậy trong mối quan hệ tương tác giữa người bán hàng và người tiêu dùng.

+ Nâng cao kỹ năng làm việc nhóm, phân chia công việc, thuyết trình, ra quyết định và giải quyết vấn đề thông qua những tình huống tâm lý khách hàng người tiêu dùng.

- Về thái độ:

+ Tích cực trong việc tìm hiểu những vấn đề chuyên môn sâu hơn của chuyên ngành

+ Có thái độ làm việc nghiêm túc.

+ Có ý thức tự học và biết kết hợp làm việc theo nhóm.

+ Có sự quan tâm, nghiêm túc, và có tinh thần trân trọng với môn học.

+ Có thái độ khách quan, trung thực; có tác phong tỉ mỉ, cẩn thận, chính xác và có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn hành vi người tiêu dùng, cũng như luôn chú trọng việc áp dụng các kiến thức đã được truyền đạt.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về hành vi người tiêu dùng là người tiêu dùng và tầm quan trọng của việc nghiên cứu hành vi người tiêu dùng.
- Những nhân tố tác động đến quá trình ra quyết định mua sắm của khách hàng người tiêu dùng.
- Những ảnh hưởng của hành vi người tiêu dùng đối với chiến lược marketing.
- Tiến trình ra quyết định mua của người tiêu dùng.

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, thảo luận nhóm, thuyết trình, bài tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

- [1]. Hawkins Del I., Mothersbaugh David L. (2010), *Consumer Behavior: Building Marketing Strategy* (11th ed). NXB McGraw-Hill/Irwin.
- [2]. Nguyễn Xuân Lân, Phạm Thị Lan Hương, Đường Thị Liên Hà (2010), *Hành vi khách hàng*, NXB Tài Chính.
- [3]. Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM, Khoa QTKD & DL, *Slides bài giảng hành vi người tiêu dùng*, Lưu hành nội bộ.

12.2. Tài liệu tham khảo:

- [4]. Bùi Văn Quang, Nguyễn Thị Thu Trang (2015), *Hành vi người tiêu dùng: Thấu hiểu và vận dụng*, NXB Lao Động – Xã Hội.
- [5]. Graves Philip (2011), *Người tiêu dùng học*, NXB Trẻ.
- [6]. Kotler Philip, Armstrong Gary (2012), *Principles of Marketing (14ed)*, NXB Person Education, Inc.
- [7]. Tạ Thị Hồng Hạnh (2009), *Tài liệu hướng dẫn học tập Hành vi khách hàng*, NXB Trường Đại học Mở TP.HCM.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình: 30%
- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Tổng quan về hành vi khách hàng người tiêu dùng	15	2		3		10
2	Chương 2: Nhân tố bên ngoài ảnh hưởng đến hành vi người tiêu dùng	15	2		3		10
3	Chương 3: Nhân tố bên trong ảnh hưởng đến hành vi người tiêu dùng	15	2		3		10
4	Chương 4: Tiến trình ra quyết định mua của người tiêu dùng	45	6		9		30
Tổng		90	12		18		60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Tổng quan về hành vi người tiêu dùng người tiêu dùng

- 1.1. Khái niệm hành vi người tiêu dùng người tiêu dùng
- 1.2. Tại sao phải nghiên cứu hành vi người tiêu dùng?
- 1.3. Phân biệt và xác định vai trò của người tiêu dùng
- 1.4. Nội dung nghiên cứu hành vi người tiêu dùng

Chương 2: Nhân tố bên ngoài ảnh hưởng đến hành vi người tiêu dùng

- 2.1. Các yếu tố văn hóa
- 2.2. Yếu tố xã hội

Chương 3: Nhân tố bên trong ảnh hưởng đến hành vi người tiêu dùng

- 3.1. Nhận thức – Học tập – Ghi nhớ của khách hàng
- 3.2. Động cơ, cá tính và cảm xúc
- 3.3. Thái độ và sự thay đổi thái độ

Chương 4: Tiến trình ra quyết định mua của người tiêu dùng

- 4.1. Hành vi người tiêu dùng trước khi mua sắm
- 4.2. Hành vi người tiêu dùng khi mua sắm
- 4.3. Hành vi người tiêu dùng sau khi mua sắm

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị Nhà hàng - Dịch vụ ăn uống từ năm học 2017-2018.
- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.
- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9
 - + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày ... tháng ... năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : QUAN HỆ CÔNG CHÚNG
2. Mã học phần : 13200012
3. Số tín chỉ : 2 (2,0,4)
4. Loại học phần : Tự chọn
5. Đối tượng học : Sinh viên đại học chính quy
6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Phạm Hùng	Thạc sĩ	Khoa Quản trị kinh doanh& Du lịch
2	Phạm Minh Luân	Thạc sĩ	Khoa Quản trị kinh doanh& Du lịch

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 25 tiết
- Thảo luận : 5 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 20 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

+ Đạt được một hệ thống kiến thức học phần quan hệ công chúng, có khả năng thực hiện các hoạt động mang tính chất cộng đồng, hướng về cộng đồng bao gồm các nội dung liên quan đến nguồn gốc lịch sử hình thành của hoạt động quan hệ công chúng (Public Relation - PR), lợi ích của PR và những nội dung khác liên quan đến việc triển khai thực hiện PR. Biết được các bước tổ chức sự kiện, viết bài báo, biết

cách quan hệ với giới công quyền, công chúng sao cho đạt hiệu quả cao cho doanh nghiệp.

- Về kỹ năng:

- + Kỹ năng thực hiện các hoạt động PR
- + Kỹ năng viết báo, thông cáo báo chí.
- + Kỹ năng tổ chức họp báo, tổ chức sự kiện trong doanh nghiệp.

- Về thái độ:

- + Tham gia học tập và thảo luận tích cực để nắm rõ môn học.
- + Có thái độ khách quan, trung thực; có tác phong học tập tốt, cẩn thận, chính xác và có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn học, cũng như trong việc áp dụng các hiểu biết đã đạt được để vận dụng vào thực tiễn.
- + Có ý thức vận dụng những hiểu biết môn học vào trong thực tiễn, vào đời sống, học tập.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau: Tổng quan về hoạt động quan hệ công chúng (Public Relation); Lợi ích của PR trong hoạt động kinh doanh của Doanh nghiệp; Thiết kế chương trình PR; Doanh nghiệp Việt Nam với PR; Hoạch định chiến lược PR.

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp. Sinh viên phải tham dự lớp học từ 80% thời gian trở lên.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Lưu Văn Nghiêm, *Quản trị quan hệ quan hệ công chúng*, NXB Đại học Kinh tế Quốc Dân, 2011

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Alries&Lauraries, *Quảng cáo thoái vị & PR lên ngôi*, NXB Trẻ, 2005

[2] Thế Văn, *Giành lấy khách hàng lớn*, NXB Từ điển Bách Khoa, 2005

[3] Simson Garfinkel, *Web Security & Commerce*, O'Reilly & Associates, America, 1997

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:
 - + Điểm thái độ học tập: 00%
 - + Điểm tiểu luận: 30%
 - + Điểm kiểm tra giữa học phần: 00%
- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Tổng quan về hoạt động quan hệ công chúng	6	2	0	0	0	4
2	Chương 2: Lợi ích của PR trong hoạt động kinh doanh	24	4	0	1	0	19
3	Chương 3: Thiết kế CT PR	24	7	0	2	0	15
4	Chương 4: Doanh nghiệp Việt Nam với PR	18	6	0	1	0	11
5	Chương 5: Hoạch định chiến lược PR	18	6	0	1	0	11
Tổng		90	10	0	5	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Tổng quan về hoạt động Public Relation (PR)

1.1. Lịch sử hình thành và phát triển của PR

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Lịch sử hình thành

- 1.1.3. Quá trình phát triển
- 1.2. Vai trò của PR trong hoạt động kinh doanh
 - 1.2.1. Đối với hoạt động kinh doanh của DN
 - 1.2.2. Đối với cộng đồng, xã hội.
- 1.3. Các hoạt động của PR
 - 1.3.1. Hoạt động đối nội
 - 1.3.2. Hoạt động đối ngoại

Chương 2 : Lợi ích của hoạt động PR trong HĐKD của Doanh nghiệp

- 2.1. Hoạt động kinh doanh của DN
- 2.2. Chiến lược marketing - mix
 - 2.2.1. Chính sách sản phẩm
 - 2.2.2. Chính sách giá
 - 2.2.3. Chính sách phân phối
 - 2.2.4. Chính sách chiêu thị
 - 2.2.4.1. Quảng cáo
 - 2.2.4.2. Khuyến mại
 - 2.2.4.3. Bán hàng cá nhân
 - 2.2.4.4. Marketing trực tiếp
 - 2.2.4.5. Quan hệ công chúng
- 2.3. Hoạt động quảng cáo và khuyến mại
- 2.4. Lợi ích của hoạt động PR đối với DN

Chương 3 : Thiết kế chương trình PR

- 3.1. Hoạch định, thiết kế chương trình PR
 - 3.1.1. Hoạch định
 - 3.1.2. Thiết kế
- 3.2. Dự toán chương trình PR
- 3.3. Các nguồn tài trợ cho chương trình PR

Chương 4 : Doanh nghiệp Việt Nam với PR

- 4.1. Doanh nghiệp Việt Nam
 - 4.1.1. Các loại hình doanh nghiệp VN
 - 4.1.2. Nhận thức của DN VN hiện nay đối với PR

4.2. Những thách thức của doanh nghiệp VN hiện nay.

4.2.1. Xu thế hội nhập toàn cầu

4.2.2. Thách thức và cơ hội đối với DN khi Việt Nam gia nhập WTO

4.2.3. Quản lý hiện đại.

4.3. Hoạt động PR của một số doanh nghiệp Việt Nam hiện nay.

Chương 5 : Hoạch định chiến lược PR

5.1. Tầm nhìn chiến lược

5.2. Hoạch định chiến lược PR

5.2.1 Cơ sở để hoạch định

5.2.2 Quá trình hoạch định

5.3 Những khó khăn và thuận lợi khi hoạch định

5.3.1 Thuận lợi

5.3.2 Khó khăn

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

– Phấn, bảng, micro, projector, laptop.

– Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

– Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018

– Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

– Thời gian kiểm tra và thi:

+ Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9

+ Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần:** CƠ SỞ VĂN HÓA VIỆT NAM
2. Mã học phần: 14200066
3. Số tín chỉ: 2(2,0,4)
4. Loại học phần: Bắt buộc
5. Đối tượng học: Sinh viên Đại học chính quy khối ngành Du lịch

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Phạm Nhân Thành	TS. Ngôn Ngữ học	Khoa QTKD&DL
2	Đinh Thiện Phương	ThS. Văn Hóa học	Khoa QTKD&DL
3	Nguyễn Công Danh	ThS. Việt Nam học	Khoa QTKD&DL

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp: 30 tiết
- Tự học: 60 tiết
- Lý thuyết: 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH): 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Mục tiêu học phần:

Học phần này cung cấp cho sinh viên các kiến thức sau:

- Các lý thuyết về loại hình văn hoá cơ bản
- Khái quát về văn hoá Việt Nam theo không gian, thời gian, chủ thể

10. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có khả năng:

- Về kiến thức
 - + Định vị được văn hóa Việt Nam theo lý thuyết cấu trúc loại hình

+ Nắm vững các bình diện văn hoá Việt Nam với những đặc điểm chính yếu theo hệ thống loại hình

- Về kỹ năng

+ Có sự hiểu biết khái quát về những bình diện văn hoá nhận thức, văn hoá tổ chức, văn hoá ứng xử.

+ Có khả năng vận dụng lý thuyết về các đặc trưng văn hoá Việt Nam vào thiết kế, tổ chức tour du lịch.

- Về thái độ

+ Có thái độ ham học hỏi cầu tiến, chuyên cần.

+ Có ý thức quảng bá hình ảnh đất nước và xây dựng nên văn hoá giàu tính nhân văn.

11. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Các khái niệm về văn hóa trong phân biệt với văn minh, văn hiến.
- Các vấn đề lý luận về cấu trúc văn hóa, loại hình văn hóa cũng như ứng dụng chi tiết của nó trên bốn lĩnh vực: văn hóa nhận thức, văn hóa tổ chức, văn hóa ứng xử môi trường tự nhiên, văn hóa ứng xử môi trường xã hội.

12. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trong lớp trên 80%
- Làm các bài tập tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần

13. Tài liệu học tập:

13.1. Tài liệu chính:

[1] Trần Ngọc Thêm, *Cơ sở văn hóa Việt Nam*, NXB Tổng Hợp TP.HCM, 2005.

13.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Trần Quốc Vượng, *Cơ sở văn hóa Việt Nam*, NXB KHXH Hà Nội, (2006 – tb 2015).

[2] Nguyễn Khắc Thuần, *Đại cương lịch sử văn hóa Việt Nam*, NXB Giáo Dục, TP.HCM, (2002 – tb 2014).

14. Thang điểm đánh giá: 10/10

15. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:
 - + Điểm thái độ học tập: 0 %
 - + Điểm tiểu luận: 30 %
 - + Điểm kiểm tra giữa học phần: 0 %
- Điểm thi kết thúc học phần: 70 %

16. Nội dung học phần:

16.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Văn hóa học và văn hóa Việt Nam	18	4	0	2	0	12
2	Chương 2: Văn hóa nhận thức	18	4	0	2	0	12
3	Chương 3: Văn hóa tổ chức đời sống tập thể	9	3	0	0	0	6
4	Chương 4: Văn hóa tổ chức đời sống cá nhân	9	3	0	0	0	6
5	Chương 5: Văn hóa ứng xử với môi trường tự nhiên	18	4	0	2	0	12
6	Chương 6: Văn hóa ứng xử với môi trường xã hội	18	4	0	2	0	12
Tổng		90	22	0	8	0	90

16.2. Đề cương chi tiết của học phần

Chương 1: Văn hóa học và văn hóa Việt Nam

1.1. Văn hóa và văn hóa học

1.1.1. Văn hóa

1.1.2. Văn hóa học

1.2. Định vị văn hóa Việt Nam

1.2.1. Đặc điểm loại hình văn hóa gốc nông nghiệp

1.2.2. Hoàn cảnh địa lý, lịch sử, xã hội của văn hóa Việt Nam

1.2.3. Các vùng văn hóa

1.3. Tiến trình văn hóa Việt Nam

1.3.1. Thời kỳ văn hóa bản địa

1.3.2. Thời kỳ du nhập vào văn hóa khu vực

1.3.3. Thời kỳ hội nhập với văn hóa nhân loại

Chương 2: Văn hóa nhận thức

2.1. Nhận thức về bản chất của vũ trụ

2.1.1. Tư duy lưỡng hợp

2.1.2. Triết lý âm-dương

2.2. Nhận thức về cấu trúc không gian của vũ trụ

2.2.1. Mô hình Tam Tài

2.2.2. Mô hình Ngũ hành

2.3. Nhận thức về cấu trúc thời gian của vũ trụ

2.3.1. Lịch Âm Dương

2.3.2. Hệ Can Chi

2.4. Nhận thức về con người

2.4.1. Con người tự nhiên

2.4.2. Con người xã hội

Chương 3: Văn hóa tổ chức đời sống tập thể

3.1. Tổ chức nông thôn

3.1.1. Các nguyên tắc tổ chức

3.1.2. Đặc trưng cơ bản của nông thôn Việt Nam

3.2. Tổ chức đô thị

3.2.1. Quan hệ với quốc gia

3.2.2. Quan hệ với nông thôn

3.3. Tổ chức quốc gia

3.3.1. Chức năng quản lý xã hội

3.3.2. Đặc điểm

Chương 4: Văn hóa tổ chức đời sống cá nhân

4.1. Tín ngưỡng

4.1.1. Tín ngưỡng phồn thực

4.1.2. Tín ngưỡng sùng bái tự nhiên

4.1.3. Tín ngưỡng sùng bái con người

4.2. Phong tục

4.2.1. Hôn nhân

4.2.2. Tang lễ

4.2.3. Lễ Tết, Lễ Hội

4.3. Giao tiếp

4.3.1. Thái độ giao tiếp

4.3.2. Quan hệ giao tiếp

4.3.3. Nguyên tắc giao tiếp

4.3.4. Cách thức giao tiếp

4.3.5. Lời nói trong giao tiếp

4.4. Nghệ thuật thanh sắc – hình khối

4.4.1. Đặc điểm

4.4.2. Các loại hình nghệ thuật trình diễn

4.4.3. Các loại hình nghệ thuật tạo hình

Chương 5: Văn hóa ứng xử với môi trường tự nhiên

5.1. Tận dụng môi trường tự nhiên: Ăn uống

5.1.1. Quan niệm về ăn uống, tập quán ăn uống

5.1.2. Tính cộng đồng và mực thước

5.1.3. Tính linh hoạt

5.2. Ứng phó với môi trường tự nhiên: Ăn, mặc, ở, đi lại

5.2.1. Ăn

5.2.2. Mặc

5.2.3. Ở

5.2.4. Đi lại

Chương 6: Văn hóa ứng xử với môi trường xã hội

6.1. Giao lưu với Ấn Độ - Văn hóa Chăm

6.1.1. Tôn giáo

6.1.2. Kiến trúc – điêu khắc

6.2. Nho giáo với văn hóa Việt Nam

- 6.2.1. Nguồn gốc của Nho giáo
- 6.2.2. Học thuyết và tư tưởng Nho giáo
- 6.3. Phật giáo với văn hóa Việt Nam
 - 6.3.1. Nguồn gốc
 - 6.3.2. Tư tưởng và giáo lý của Phật giáo
- 6.4. Đạo giáo với văn hóa Việt Nam
 - 6.4.1. Nguồn gốc
 - 6.4.2. Học thuyết và tư tưởng
 - 6.4.3. Đạo giáo với văn hóa Việt Nam
- 6.5. Phương Tây với văn hóa Việt Nam
 - 6.5.1. Nguồn gốc
 - 6.5.2. Tư tưởng và giáo lý của Công giáo
 - 6.5.3. Công giáo với văn hóa Việt Nam

17. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Projector, máy vi tính
- Bảng, phấn, Laptop

18. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên Đại học chính quy ngành Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành
- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần.
- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra giữa học phần: không
 - + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

19. Phê duyệt

Ngày tháng năm 2017

Trưởng Khoa

Ngày tháng năm 2017

Trưởng Bộ môn

Ngày tháng năm 2017

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần:** QUẢN LÝ CHI PHÍ VÀ XÂY DỰNG THỰC ĐƠN
- 2. Mã học phần:** 11200035
- 3. Số tín chỉ:** 2(2,0,4)
- 4. Loại học phần:** Bắt buộc
- 5. Đối tượng học:** Đại học

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Nguyễn Thị Minh Thôi	Thạc sỹ	Khoa CNTP
2	Bùi Thị Phương Dung	Thạc sỹ	Khoa CNTP

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp: 30 tiết
- Tự học: 60 tiết
- Lý thuyết: 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH): 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có khả năng:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được cách kiểm soát chi phí ẩm thực: các nguyên nhân có thể tạo sự chênh lệch chi phí giữa định mức đưa ra và thực tế

+ Tính được giá Cost trong kinh doanh ẩm thực

- Về kỹ năng:

+ Trình bày được các căn cứ và nguyên tắc khi xây dựng thực đơn, phương pháp xây dựng thực đơn.

+ Cách thức trình bày một số thực đơn thông dụng

+ Xây dựng một số thực đơn cho các nhu cầu trong xã hội như: thực đơn tiệc, thực đơn theo chế độ dinh dưỡng... đảm bảo tính thực tiễn và khoa học

- Về thái độ

+ Có thái độ ham học hỏi cầu tiến, chuyên cần

+ Tuyên truyền, hướng dẫn thực hiện chế độ dinh dưỡng hợp lí trong cộng đồng

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Quản lý chi phí ẩm thực

- Thực đơn

- Quy trình xây dựng thực đơn

11. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Sinh viên phải đọc sách, chuẩn bị bài báo cáo trước mới được dự lớp.

- Dự lớp đầy đủ 100%.

- Tham gia thảo luận, hoàn thành các bài kiểm tra tại lớp.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Nguyễn Thị Minh Thôi- Bùi Thị Phương Dung, Bài giảng “**Xây dựng khẩu phần ăn dinh dưỡng**”, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM, 2010

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] “*Food cost control basics*”, Cambrian Publisher Ltd

[2] Nguyễn Hữu Thủy, Giáo trình “*Phương pháp xây dựng thực đơn*”, NXB Hà Nội, 2006.

[3] Mai Khôi, “Văn hóa ẩm thực Việt Nam”, NXB Thanh niên, 2006.

[4] Hồng Vân, “*Kinh doanh Nhà hàng*” Nxb Tp.HCM, 2007.

[5] Nguyễn Quang Khải, “Tập tục và kiêng kỵ”, NXB văn hoá dân tộc 2001.

[6] Phan Ngọc, “*Bản sắc văn hoá Việt Nam*”, NXB Văn học, 2002.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Điểm báo cáo tiểu luận trên lớp: 30%
- Thi cuối kỳ: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương (bài) trong học phần:

TT	Tên bài (chương)	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Quản lý chi phí ẩm thực	30	10	0	0	0	20
2	Chương 2: Thực đơn	18	6	0	0	0	12
3	Chương 3: Quy trình xây dựng thực đơn	42	14	0	0	0	28
Tổng		90	30	0	0	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần

Chương 1: Quản lý chi phí ẩm thực

1.1. Kiểm soát chi phí

1.1.1. Mục đích của kiểm soát chi phí

1.1.2. Các nguyên nhân có thể tạo sự chênh lệch chi phí giữa định mức đưa ra và thực tế

1.1.3. Kiểm soát vận hành

1.2. Giá Cost trong kinh doanh ẩm thực

1.2.1 . Khái niệm về cost

1.2.2. Cách tính cost trong kinh doanh ẩm thực

Chương 2: Thực đơn

2.1. Cơ sở chung để xây dựng thực đơn

2.1.1. Khái niệm thực đơn

- 2.1.2. Phân loại thực đơn
- 2.1.3. Vai trò của thực đơn
- 2.1.4. Cấu tạo và trình bày thực đơn
- 2.2. Các căn cứ khi xây dựng thực đơn
- 2.3. Các nguyên tắc khi xây dựng thực đơn

Chương 3: Quy trình xây dựng thực đơn

- 3.1 Xây dựng thực đơn theo tiêu chuẩn suất ăn
 - 3.1.1. Quy trình
 - 3.1.2. Bài tập
- 3.2. Xây dựng thực đơn chọn món
 - 3.2.1. Quy trình
 - 3.2.2. Bài tập
- 3.3. Xây dựng thực đơn theo chế độ dinh dưỡng
 - 3.3.1. Quy trình
 - 3.3.2. Bài tập

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Projector, máy vi tính
- Bảng, phấn, Laptop

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học chính quy từ năm học 2016-2017.
- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần.

18. Phê duyệt

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 15 tháng 5 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Tên học phần: QUẢN TRỊ NGUỒN NHÂN LỰC TRONG DU LỊCH

2. Mã học phần:

3. Số tín chỉ: 3(3,0,6)

4. Loại học phần: Bắt buộc

5. Đối tượng học: Cho sinh viên hệ đại học chuyên ngành Du lịch

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Trần Thị Xuân Viên	Thạc sĩ	Khoa QTKD&DL
2	Nguyễn Đức Thiên Thư	Thạc sĩ	Khoa QTKD&DL

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp: 45 tiết
- Tự học: 90 tiết
- Lý thuyết: 45 tiết
- Thí nghiệm/ Thực hành (TN/TH): 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không
- Học phần trước: Quản trị học
- Học phần song hành: Không

9. Mục tiêu học phần: Nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản sau đây:

- Các chức năng chính của quản trị nguồn nhân lực trong Doanh nghiệp Du lịch.
- Cách thức xây dựng bảng mô tả công việc và tiêu chuẩn công việc.
- Xây dựng tiêu chuẩn đánh giá nguồn nhân lực trong Doanh nghiệp Du lịch.
- Xây dựng các chương trình tuyển dụng, đào tạo và phát triển nguồn nhân lực du lịch.
- Xây dựng các chính sách để duy trì nguồn nhân lực du lịch.

10. Chuẩn đầu ra của học phần

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có khả năng:

- Về kiến thức:

+ Biết được các khái niệm liên quan đến lĩnh vực hoạt động quản trị nguồn nhân lực. Có khả năng áp dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn ngành du lịch.

+ Xác định được các hoạt động chức năng cơ bản của quản trị nguồn nhân lực du lịch. Nhận thức được các thách thức đối với quản trị nguồn nhân lực du lịch.

+ Nhận thức được vai trò then chốt của nguồn nhân lực và công tác quản trị nguồn nhân lực trong tổ chức; đặc biệt, trong môi trường biến động và cạnh tranh toàn cầu như hiện nay.

+ Xác định rõ vai trò của quản trị nguồn nhân lực; đặc biệt trong công tác tuyển dụng, đào tạo, đánh giá và khen thưởng cho nhân viên...

+ Biết cách xây dựng các chính sách quản trị hiệu quả nguồn nhân lực trong doanh nghiệp du lịch, các công tác đánh giá, kiểm tra chất lượng nguồn nhân lực.

- Về kĩ năng:

+ Phát triển khả năng tự học hỏi, tìm tòi, sáng tạo, làm việc theo nhóm và khả năng trình bày trước đám đông.

+ Có phương pháp làm việc khoa học, tư duy sáng tạo, phân tích, giải quyết các vấn đề nảy sinh trong thực tiễn, có kiến thức chuyên môn và kỹ năng thực hành.

+ Phân tích, tổng hợp và xử lý được các thông tin thu được để đưa ra kết luận kịp thời, đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của xã hội.

+ Kỹ năng thích ứng môi trường công việc trong tổ chức, giải quyết các tình huống liên quan đến mối quan hệ tác nghiệp trong Doanh nghiệp du lịch.

- Về thái độ:

+ Có hứng thú học tập, trân trọng với những đóng góp của môn học quản trị nguồn nhân lực cho sự tiến bộ của xã hội.

+ Có thái độ khách quan, trung thực; áp dụng các hiểu biết từ môn học vào quá trình công tác.

+ Có ý thức vận dụng những hiểu biết của môn học vào trong các môn khoa học khác, vào đời sống thực tiễn.

11. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Cung cấp những kiến thức cơ bản về vai trò của quản trị nguồn nhân lực trong doanh nghiệp du lịch, chiến lược của tổ chức và công tác quản lý nhân sự, cơ sở luật pháp về quản lý nhân lực.
- Nhận thức được vai trò then chốt của quản trị nguồn nhân lực trong doanh nghiệp du lịch; đặc biệt, trong môi trường biến động và cạnh tranh toàn cầu như hiện nay.
- Tuyển chọn và bố trí lao động, đánh giá thực hiện công việc, đào tạo và phát triển nhân lực, thù lao và các phúc lợi dịch vụ cho người lao động.
- Rèn luyện về các kỹ năng quản lý nhân sự, kỹ năng giao tiếp, quan hệ với người lao động trong lĩnh vực du lịch.

12. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Theo Qui 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 08 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo*).
- Dự lớp: 75% trở lên tính theo số tiết lên lớp.
- Bài tập: Trên lớp và ở nhà.

13. Tài liệu học tập:

13.1. Tài liệu chính:

[1] Dennis Nickson, *Human Resource Management For The Hospitality And Tourism Industries*, Published by Elsevier Ltd. All rights reserved, 2007.

[2] TS. Lưu Trọng Tấn, ***Quản trị nguồn nhân lực ngành Khách sạn***, NXB Lao động - Xã hội, 2014.

13.2. Tài liệu tham khảo:

[1] TS. Nguyễn Ngọc Quân, ThS. Nguyễn Văn Điền, ***Quản trị nguồn nhân lực***, Nhà xuất bản Trường đại học Kinh tế quốc dân, 2012.

[2] Nguyễn Hữu Thân, ***Quản trị nguồn nhân lực***, Nhà xuất bản Lao Động, Hà Nội, 2013.

[3] Peter Boxall & John Purcell, ***Strategy and Human Resource Management***, NXB Palgrave Macmillan, 2010.

[4] TS.Trần Kim Dung, *Quản trị nguồn nhân lực*, Nhà xuất bản Thống kê, TP HCM, 2015.

14. Thang điểm đánh giá: 10/10

15. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

+ Điểm thái độ học tập: 0 %

+ Điểm tiểu luận: 30%

+ Điểm kiểm tra giữa học phần: 0%

- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

16. Nội dung học phần:

16.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

STT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Tổng quan về quản trị nguồn nhân lực du lịch	18	6	0	0	0	12
2	Phân tích công việc và tuyển chọn trong các Doanh nghiệp du lịch	27	9	0	0	0	18
3	Đào tạo và phát triển nguồn nhân lực cho Doanh nghiệp du lịch	27	9	0	0	0	18
4	Đánh giá hiệu quả công việc và chế độ đãi ngộ	27	9	0	0	0	18
5	Quan hệ lao động trong ngành du lịch	18	6	0	0	0	12
6	Vai trò nhân lực trong hoạch định chiến lược và thay đổi tổ chức	18	6	0	0	0	12
Tổng		135	45	0	0	0	90

16.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Tổng quan về quản trị nguồn nhân lực du lịch

1.1 Nguồn nhân lực ngành du lịch trong bối cảnh du lịch Việt Nam

1.2 Quản trị nguồn nhân lực du lịch

1.3 Các phương pháp quản trị nguồn nhân lực du lịch

1.4 Những khó khăn và thuận lợi trong quản trị nguồn nhân lực ngành du lịch

Chương 2: Phân tích công việc và tuyển chọn trong các Doanh nghiệp du lịch

2.1 Phân tích công việc, mô tả công việc, tiêu chuẩn đối với ứng viên

2.2 Tuyển chọn

Chương 3: Đào tạo và phát triển nguồn nhân lực cho Doanh nghiệp du lịch

3.1 Những quan điểm cơ bản về đào tạo và phát triển

3.2 Từ nguyên tắc học đến nguyên tắc đào tạo

3.3 Lên kế hoạch chương trình đào tạo

Chương 4: Đánh giá hiệu quả công việc và chế độ đãi ngộ

4.1 Đánh giá hiệu quả công việc

4.2 Đãi ngộ tài chính và phi tài chính

4.3 Lương và phúc lợi

Chương 5: Quan hệ lao động trong ngành du lịch

5.1 Quan hệ lao động trong ngành du lịch

5.2 Bộ lao động Việt Nam

5.3 Tranh chấp lao động

5.4 Đạo đức trong quản trị nhân sự

Chương 6: Vai trò nhân lực trong hoạch định chiến lược và thay đổi tổ chức

6.1 Nguồn nhân lực và hoạch định chiến lược

6.2 Nguồn nhân lực và thay đổi tổ chức

17. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phần, bảng, micro, projector, laptop.

- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập.

18. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Du lịch từ năm học 2017 - 2018.
- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.
- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra tính điểm 30%: Trong khoảng thời gian 15 tuần
 - + Thi cuối học phần 70%: Sau tuần thứ 15

19. Phê duyệt

Ngày tháng năm 2017 Ngày tháng năm 2017 Ngày tháng năm 2017

P. Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : QUẢN TRỊ CHIẾN LƯỢC
2. Mã học phần : 13200019
3. Số tín chỉ : 3(3,0,6)
4. Loại học phần : Bắt buộc
5. Đối tượng học : Sinh viên đại học chính quy khối ngành kinh tế
6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Phạm Đình Tuấn	ThS. Quản trị KD	Khoa QTKD & DL
2	Võ Thanh Hiền	ThS. Quản trị KD	Khoa QTKD & DL
3	Nguyễn Đức Thiên Thư	ThS. Quản trị KD	Khoa QTKD & DL
4	Phạm Minh Luân	ThS. Quản trị KD	Khoa QTKD & DL

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Bài tập, thảo luận trên lớp : 15 tiết
- Tự học : 90 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: Quản trị học 13200001(a); Marketing căn bản 13200004 (a)
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được các khái niệm, các yếu tố hợp thành chiến lược của một công ty/ tổ chức.

+ Trình bày được các quan điểm về quản trị chiến lược, các cấp chiến lược trong một công ty.

+ Trình bày được được tiến trình quản trị chiến lược, quá trình hoạch định chiến lược trong một công ty.

+ Phân tích được các nhân tố bên trong và bên ngoài tác động đến quá trình thiết lập, lựa chọn và triển khai thực hiện chiến lược một công ty.

+ Sử dụng thành thạo các công cụ để hoạch định, tổ chức triển khai cũng như kiểm soát chiến lược cho một công ty.

- Về kỹ năng:

+ Sinh viên có khả năng vận dụng kiến thức để đánh giá các vấn đề liên quan đến môi trường kinh doanh của doanh nghiệp đưa ra những dự báo tương lai

+ Sinh viên vận dụng các kiến thức để rèn luyện tư duy quản trị

+ Sinh viên vận dụng kiến thức để đưa ra các cách thức để giúp doanh nghiệp đạt được mục tiêu kinh doanh.

+ Sinh viên vận dụng kiến thức triển khai các mục tiêu chiến lược dài hạn của doanh nghiệp, kiểm soát và xây dựng các kế hoạch kinh doanh để giúp DN hoàn thành mục tiêu .

+ Phát triển được các khả năng tư duy lập luận logic, tinh thần tự học, làm việc theo nhóm, ra quyết định và khả năng trình bày trước đám đông.

- Về thái độ:

+ Ý thức trách nhiệm của bản thân đối công việc thực hiện.

+ Có năng lực tự chủ trong công việc.

+ Tôn trọng các quy tắc, chính sách trong tổ chức.

+ Tôn trọng văn hóa trong tổ chức.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Các kiến thức cơ bản về quản trị chiến lược trong doanh nghiệp.

- Công việc nội dung của hình thành, thực thi chiến lược.

- Các công cụ được sử dụng để phân tích, lựa chọn chiến lược kinh doanh.

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.

- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

- [1]. Phạm Đình Tuân, **Bài giảng quản trị chiến lược** (dành cho sinh viên hệ đại học chính qui), trường ĐH CNTP Tp. Hồ Chí Minh, 2016.
- [2]. Đào Thị Hồng Vân, **Quản trị chiến lược**, Nhà xuất bản Tổng hợp Tp.HCM, 2011.

12.2. Tài liệu tham khảo:

- [1] Thomas L. Wheelen, J. David Hunger, *Strategic management and business policy* (eighth edition), Prentice Hall, 2001.
- [2]. GS.TS Nguyễn Bách Khoa, *Giáo trình Chiến lược kinh doanh quốc tế*, NXB Thống kê.
- [3]. Fred R.David, *Khái luận về quản trị chiến lược*, NXB Thống kê.
- [4].A. Rowe & R. Mason & K. Dickel& R. Mann & R. Mockler, *Strategic Management: A methodological Approach*, NXB Addison-Wesley Publishing.
- [4]. J.DavidHunger & Thomas L. Wheelen , *Essentials of Strategic Management*, NXB Prentice Hall.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:
 - + Điểm thái độ học tập: 00%
 - + Điểm tiểu luận: 20%
 - + Điểm kiểm tra giữa học phần: 30%
- Điểm thi kết thúc học phần: 50%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Những vấn đề cơ bản	9	3	0	0	0	6

	về chiến lược và quản trị chiến lược						
2	Chương 2: Nghiên cứu môi trường bên ngoài.	15	6	0	0	0	12
3	Chương 3: Nghiên cứu môi trường bên trong.	18	6	0	0	0	12
4	Chương 4: Hoạch định chiến lược công ty.	27	9	0	0	0	18
5	Chương 5: Thực hiện chiến lược.	18	6	0	0	0	12
6	Chương 6: Kiểm tra, đánh giá tình hình thực hiện chiến lược	18	6	0	0	0	12
7	Chương 7: Chiến lược cạnh tranh	18	6	0	0	0	12
8	Chương 8: Chiến lược kinh doanh toàn cầu	9	3	0	0	0	6
Tổng		135	45	0	0	0	90

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1. Những vấn đề cơ bản về chiến lược và quản trị chiến lược.

- 1.1. Khái niệm chiến lược và các khái niệm liên quan.
- 1.2. Các cấp chiến lược và các loại chiến lược.
- 1.3. Quá trình quản trị chiến lược.
- 1.4. Ý nghĩa của quản trị chiến lược.

Chương 2. Nghiên cứu môi trường bên ngoài.

- 2.1. Môi trường bên ngoài và các khái niệm có liên quan..
- 2.2. Ý nghĩa và mục đích của việc nghiên cứu môi trường bên ngoài.
- 2.3. Nội dung nghiên cứu môi trường bên ngoài.
- 2.4. Các công cụ, phương pháp để nghiên cứu môi trường bên ngoài.

Chương 3. Nghiên cứu môi trường bên trong.

- 3.1. Môi trường bên trong và các khái niệm có liên quan..
- 3.2. Ý nghĩa và mục đích của việc nghiên cứu môi trường bên trong.
- 3.3. Nội dung nghiên cứu môi trường bên trong.

3.4. Các công cụ, phương pháp để nghiên cứu môi trường bên trong.

Chương 4. Hoạch định chiến lược công ty

4.1. Chiến lược công ty.

4.2. Qui trình hoạch định chiến lược.

4.3. Một số phương pháp và công cụ phục vụ cho hoạch định chiến lược công ty.

Chương 5. Thực hiện chiến lược

5.1. Sự cần thiết phải thực hiện chiến lược.

5.2. Nội dung và những yếu tố ảnh hưởng đến quá trình thực hiện chiến lược.

5.3. Thiết lập các mục tiêu hàng năm.

5.4. Xây dựng các chính sách và kế hoạch hành động.

5.5. Phân bổ các nguồn lực để thực hiện chiến lược.

Chương 6. Kiểm tra, đánh giá tình hình thực hiện chiến lược

6.1. Bản chất của việc kiểm tra đánh giá tình hình thực hiện chiến lược.

6.2. Quá trình kiểm tra đánh giá tình hình thực hiện chiến lược.

Chương 7. Chiến lược cạnh tranh

7.1. Cạnh tranh và một số vấn đề liên quan.

7.2. Nền tảng của chiến lược cạnh tranh.

7.3. Các chiến lược cạnh tranh tổng quát.

7.4. Những điểm cần lưu ý khi lựa chọn chiến lược cạnh tranh trong điều kiện hiện đại.

Chương 8. Chiến lược kinh doanh toàn cầu.

8.1. Toàn cầu hoá và những vấn đề cần quản trị chiến lược..

8.2. Lựa chọn chiến lược kinh doanh toàn cầu.

8.3. Các phương thức thâm nhập thị trường nước ngoài.

8.4. Những công việc cần làm để xây dựng chiến lược kinh doanh toàn cầu.

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.

- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017 - 2018.

- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

- Thời gian kiểm tra và thi:

+ Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9

+ Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 17

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : QUẢN TRỊ THƯƠNG HIỆU
2. Mã học phần : 13200021
3. Số tín chỉ : 2 (2,0,4)
4. Loại học phần : Bắt buộc
5. Đối tượng học : Sinh viên đại học chính quy khối ngành Kinh tế
6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Ngô Đình Tâm	Thạc sĩ	Khoa Quản trị kinh doanh& Du lịch
2	Phạm Hùng	Thạc sĩ	Khoa Quản trị kinh doanh& Du lịch
3	Võ Thị Hương Giang	Thạc sĩ	Khoa Quản trị kinh doanh& Du lịch

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: Marketing căn bản 13200004
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

Đạt được một hệ thống kiến thức về thương hiệu, cơ bản và phù hợp với những quan điểm hiện đại, bao gồm:

- + Các khái niệm về thương hiệu.
- + Các cách thức xây dựng tên thương hiệu.

- + Quy trình định vị thương hiệu.
- + Xây dựng tính cách thương hiệu.

- Về kỹ năng:

- + Phân tích, được các ưu nhược điểm của mỗi loại hình đặt tên thương hiệu.
- + Vận dụng được các kiến thức để quản trị các hoạt động thương hiệu trong doanh nghiệp
- + Sử dụng được Các phương tiện truyền thông để quảng bá thương hiệu một cách hiệu quả nhất

- Về thái độ:

- + Có đam mê trong lĩnh vực quản trị doanh nghiệp.
- + Có thái độ khách quan, trung thực; có tác phong tỉ mỉ, cẩn thận, chính xác và có tinh thần hợp tác trong việc học tập, cũng như trong việc áp dụng các hiểu biết đã đạt được.
- + Có ý thức vận dụng những hiểu biết kiến thức thương hiệu, vào thực tế.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Giới thiệu về thương hiệu
- Xây dựng thương hiệu
- Tạo dựng giá trị thương hiệu
- Định vị thương hiệu
- Xây dựng chiến lược thương hiệu

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1]. Lê Đăng Lăng (2013), **Quản trị thương hiệu**, Nhà xuất bản đại học Quốc gia Tp.HCM

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1]. Bùi Văn Quang (2015), **Quản trị thương hiệu lý thuyết và thực tiễn**, Nhà xuất bản Lao động – xã hội

[2]. Richard Branson (2000), **Emotional branding**

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:
 - + Điểm thái độ học tập: 00%
 - + Điểm tiểu luận: 30%
 - + Điểm kiểm tra giữa học phần: 00%
- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Giới thiệu về thương hiệu	15	2	0	3	0	10
2	Chương 2: Xây dựng thương hiệu	15	3	0	2	0	10
3	Chương 3: Tạo dựng giá trị thương hiệu	12	3	0	1	0	8
4	Chương 4: Định vị thương hiệu	18	4	0	2	0	12
5	Chương 5: Xây dựng chiến lược thương hiệu	6	2	0	0	0	4
6	Chương 6: Truyền thông thương hiệu	6	2	0	0	0	4
7	Chương 7: Đo lường và quản lý giá trị thương hiệu	18	4	0	2	0	12
Tổng		90	20	0	10	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1. Giới thiệu về thương hiệu

1.1 Tổng quan về sản phẩm, nhãn hiệu, thương hiệu

1.2 Vai trò của thương hiệu

1.3 Thương hiệu tài sản của doanh nghiệp

1.4 Một số thuật ngữ quan trọng

Chương 2. Xây dựng thương hiệu

2.1. Xây dựng thương hiệu thực tế là gì?

2.2. Tiến trình xây dựng thương hiệu

2.3. Các mô hình xây dựng thương hiệu

2.4. Giá trị thương hiệu

Chương 3. Tạo dựng giá trị thương hiệu

3.1. Lựa chọn các thành phần thương hiệu

3.2. Xây dựng tên thương hiệu

3.3. Thiết kế biểu trưng (logo) và xây dựng biểu tượng

Chương 4. Định vị thương hiệu

4.1. khái niệm định vị thương hiệu

4.2. Những vấn đề cơ bản khi định vị thương hiệu

4.2.1. Xây dựng khung tham chiếu

4.2.2. Mở rộng khung tham chiếu

4.2.3. Lựa chọn điểm khác biệt và điểm tương đồng

4.3. Tuyên bố định vị

4.4. Lựa chọn chiến lược định vị thương hiệu

4.4.1. Phân loại chiến lược định vị theo vai trò của công ty trên thị trường mục tiêu

4.4.2. Phân loại chiến lược định vị theo cách xác định vị trí thương hiệu

4.4.3. Phân loại chiến lược định vị theo phối thức marketing

4.5. Quyết định chiến lược.

Chương 5. Xây dựng chiến lược thương hiệu

5.1. Tên thương hiệu riêng lẻ

5.2. Tên chung cho mọi sản phẩm.

5.3. Tên chung tách biệt cho tất cả các sản phẩm

5.4. Tên công ty kết hợp với tên sản phẩm riêng lẻ

5.5 Mở rộng thương hiệu

5.6. Danh mục đa thương hiệu.

5.6.1. Tại sao là danh mục đa thương hiệu

5.6.2. Thu gọn danh mục thương hiệu

5.6.3. Từ đơn thương hiệu đến đa thương hiệu

5.6.4. Những lợi ích của danh mục đa thương hiệu

5.6.5. Những nguyên tắc cơ bản để quản lý danh mục đa thương hiệu

Chương 6. Truyền thông thương hiệu

6.1. Khái quát về truyền thông marketing

6.2. Quảng cáo

6.2.1. Quảng cáo qua tivi

6.2.2. Quảng cáo qua đài phát thanh

6.2.3. Quảng cáo qua các ấn phẩm

6.3. Quảng bá thương hiệu.

6.3.1. Tổ chức sự kiện tài trợ

6.3.2. Quan hệ công chúng

6.3.3. Xúc tiến bán hàng

6.3.4. Quản lý các mối quan hệ khách hàng

6.3.5. Bán hàng cá nhân

6.4 Xây dựng chiến lược truyền thông thích hợp

Chương 7. Đo lường và quản lý giá trị thương hiệu

7.1. Tại sao phải đo lường giá trị thương hiệu

7.1.1. Đo lường giá trị thương hiệu theo góc độ tài chính

7.1.2. Đo lường giá trị thương hiệu theo hướng dựa trên người tiêu dùng

7.1.3. Xây dựng hệ thống đo lường giá trị thương hiệu

7.2 Quản lý giá trị thương hiệu

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập:

- Phần, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện:

– Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018

– Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

– Thời gian kiểm tra và thi:

+ Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9

+ Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : **PHÂN TÍCH HOẠT ĐỘNG KINH DOANH**
2. Mã học phần : **13200018**
3. Số tín chỉ : **3 (3,0,6)**
4. Loại học phần : **Bắt buộc**
5. Đối tượng học : **Sinh viên đại học chính quy khối ngành Quản trị**
6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Trần Văn Đạt	ThS. QTKD	Khoa Quản trị kinh doanh & Du lịch
2	Quách Tố Trinh	ThS. QTKD	Khoa Quản trị kinh doanh & Du lịch
3	Nguyễn Thị Hoàng Oanh	ThS. QTKD	Khoa Quản trị kinh doanh & Du lịch
4	Võ Thanh Hiền	ThS. QTKD	Khoa Quản trị kinh doanh & Du lịch

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 45 tiết
- Tự học : 90 tiết
- Lý thuyết : 45 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: Nguyên lý thống kê 13200003
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

+ Có tầm nhìn bao quát, toàn diện về các mối quan hệ chặt chẽ của các chỉ tiêu trong doanh nghiệp và xây dựng những nhiệm vụ quản trị có hiệu quả.

+ Xác định được định hướng phân tích cơ bản với các hoạt động trong sản xuất kinh doanh của doanh nghiệp.

+ Hiểu và vận dụng được các nguyên tắc cơ bản trong phân tích hoạt động kinh doanh của doanh nghiệp dịch vụ.

- Về kỹ năng:

+ Có khả năng vận dụng các phương pháp cơ bản để phân tích tình hình hoạt động sản xuất kinh doanh trong doanh nghiệp.

+ Ứng dụng được các chỉ tiêu kinh tế để đánh giá tình hình hoạt động của doanh nghiệp.

+ Có khả năng tư duy để giải quyết các tình huống có thể xảy ra trong quá trình sản xuất của doanh nghiệp.

- Về thái độ:

+ Có năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm.

+ Có thái độ khách quan, tích cực; Có tác phong chững chạc, cẩn thận, chính xác, và có tinh thần phối hợp tốt trong học tập, cũng như trong việc áp dụng các hiểu biết đã đạt được

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Đối tượng và phương pháp phân tích hoạt động kinh doanh.
- Phân tích tình hình sản xuất
- Phân tích các yếu tố sản xuất
- Phân tích giá thành sản phẩm
- Phân tích tình hình tiêu thụ và lợi nhuận

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1]. Th.S Trần Văn Đạt, **Bài giảng phân tích hoạt động kinh doanh**, Trường Đại học Công nghiệp Thực Phẩm Tp. Hồ chí Minh (Lưu hành nội bộ), 2013

[2]. PGS.TS. Phạm Văn Dược chủ biên, **Giáo trình phân tích hoạt động kinh doanh**, Nhà xuất bản Kinh tế Tp. HCM, 2013.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1]. PGS.TS. Phạm Văn Dược, **Phân tích hoạt động kinh doanh** (bài tập – bài giải), Nhà xuất bản Hồng Đức, 2012.

[2] Nguyễn Thị My, **Giáo trình phân tích hoạt động kinh doanh** (lý thuyết và bài tập), Nhà xuất bản thống kê, 2010.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:
 - + Điểm thái độ học tập: 00%
 - + Điểm tiểu luận: 20%
 - + Điểm kiểm tra giữa học phần: 30%
- Điểm thi kết thúc học phần: 50%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Đối tượng và phương pháp phân tích hoạt động kinh doanh.	18	5	1	0	0	12
2	Chương 2: Phân tích tình hình sản xuất.	27	7	2	0	0	18
3	Chương 3: Phân tích các yếu tố sản xuất.	36	9	3	0	0	24

4	Chương 4: Phân tích giá thành sản phẩm.	36	9	3	0	0	24
5	Chương 5: Phân tích tình hình tiêu thụ và lợi nhuận	18	5	1	0	0	12
Tổng		135	35	10	0	0	90

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Đối tượng và phương pháp phân tích hoạt động kinh doanh

1.1. Sự cần thiết khách quan phải phân tích hoạt động kinh doanh trong doanh nghiệp

1.1.1. Khái niệm phân tích hoạt động kinh doanh.

1.1.2. Sự cần thiết khách quan phải phân tích hoạt động kinh doanh.

1.2. Đối tượng phân tích hoạt động kinh doanh.

1.3. Nhiệm vụ của phân tích hoạt động kinh doanh

1.3.1. Đánh giá thường xuyên tình hình thực hiện kế hoạch.

1.3.2. Đánh giá tình hình thực hiện việc sử dụng lao động vật tư, tiền vốn, tài sản cố định.

1.4. Phương pháp phân tích

1.4.1. Phương pháp so sánh

1.4.1.1. So sánh tuyệt đối

1.4.1.2. So sánh số tương đối

1.4.2. Phương pháp phân tổ

1.4.3. Phương pháp bảng cân đối

1.4.4. Phương pháp phân tích mức độ ảnh hưởng của các nhân tố đến hiện tượng kinh tế

1.4.4.1. Phương pháp thay thế liên hoàn

1.4.4.2. Phương pháp số chênh lệch

Chương 2: Phân tích tình hình sản xuất

2.1. Ý nghĩa và nhiệm vụ.

2.2. Phân tích tình hình sản xuất về mặt khối lượng sản phẩm.

2.2.1. Phân tích các chỉ tiêu kết quả sản xuất.

2.2.1.1. Khái niệm

- 2.2.1.2. Phân tích chỉ tiêu giá trị sản xuất.
- 2.2.1.3. Phân tích chỉ tiêu chi phí trung gian
- 2.2.1.4. Phân tích giá trị tăng thêm
- 2.2.2. Phân tích tình hình sản xuất về mặt hàng.
 - 2.2.2.1. Phân tích tính đều đặn của sản xuất
 - 2.2.2.2. Phân tích tính đồng bộ của sản xuất
- 2.3. Phân tích tình hình sản xuất về mặt chất lượng sản phẩm
 - 2.3.1. Phân tích tình hình sai hỏng trong sản xuất
 - 2.3.2. Phân tích tình hình phẩm cấp sản xuất

Chương 3: Phân tích các yếu tố sản xuất

- 3.1. Phân tích tình hình lao động
 - 3.1.1. Ý nghĩa, nhiệm vụ.
 - 3.1.2. Phân tích tình hình lao động về mặt số lượng.
 - 3.1.2.1. Phân tích tình hình tăng giảm từng loại lao động
 - 3.1.2.2. Phân tích tình hình phân bổ lao động.
 - 3.1.3. Phân tích tình hình tăng năng suất lao động
 - 3.1.3.1. Khái niệm.
 - 3.1.3.2. Phân tích tình hình năng suất lao động.
 - 3.1.3.3. Phân tích tình hình sử dụng ngày công.
 - 3.1.3.4. Phân tích tình hình sử dụng giờ công.
 - 3.1.4. Phân tích những nhân tố ảnh hưởng năng suất lao động.
- 3.2. Phân tích tình hình trang bị và sử dụng tài sản cố định (TSCĐ)
 - 3.2.1. Ý nghĩa
 - 3.2.2. Phân tích tình hình trang bị tài sản cố định (TSCĐ)
 - 3.2.2.1. Phân tích cơ cấu TSCĐ
 - 3.2.2.2. Phân tích tình hình trang bị TSCĐ
 - 3.2.3. Phân tích tình hình sử dụng tài sản cố định (TSCĐ)

Chương 4. Phân tích giá thành sản phẩm

- 4.1. Ý nghĩa và nhiệm vụ.
- 4.2. Phân tích chung tình hình biến động giá thành sản phẩm.
- 4.3. Phân tích tình hình thực hiện nhiệm vụ hạ giá thành sản phẩm so sánh được.

4.3.1. Những vấn đề chung.

4.3.2. Phân tích tình hình thực hiện hạ giá thành sản phẩm

4.3.2.1. Phân tích chung

4.3.2.2. Phân tích mức độ ảnh hưởng của các nhân tố đến tình hình thực hiện nhiệm vụ hạ giá thành sản phẩm.

Chương 5: Phân tích tình hình tiêu thụ và lợi nhuận

5.1. Ý nghĩa - nhiệm vụ.

5.2. Phân tích chung tình hình tiêu thụ.

5.3. Phân tích những nguyên nhân ảnh hưởng đến tình hình tiêu thụ sản phẩm.

5.4. Phân tích tình hình tiêu thụ sản phẩm chủ yếu.

5.5. Phân tích chung tình hình lợi nhuận.

5.5.1. Phân tích tình hình lợi nhuận của hoạt động sản xuất kinh doanh

5.5.2. Phân tích tình hình lợi nhuận của hoạt động tài chính.

5.5.3. Phân tích tình hình lợi nhuận của hoạt động bất thường.

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập:

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện:

– Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018

– Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9
 - + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Tên học phần: PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU TRONG DU LỊCH

2. Mã học phần:

3. Số tín chỉ: 2(2,0,4)

4. Loại học phần: Bắt buộc

5. Đối tượng học: Sinh viên đại học chính quy khối ngành Du lịch

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Ngô Đình Tâm	Thạc sĩ	Khoa QTKD&DL
2	Nguyễn Văn Ít	Tiến sĩ	Khoa QTKD&DL

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không
- Học phần trước: Không
- Học phần song hành: Không

9. Mục tiêu môn học:

- Cung cấp sinh viên biết quy trình nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực du lịch.
- Cung cấp sinh viên phương pháp nghiên cứu trong lĩnh vực Du lịch.

10. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:
 - + Học viên biết cách chọn một vấn đề nghiên cứu trong lĩnh vực du lịch.
 - + Hiểu được quy trình nghiên cứu trong lĩnh vực du lịch.
 - + Hiểu được các phương pháp nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực du lịch.

- Về kỹ năng:

Sinh viên có khả năng vận dụng các phương pháp nghiên cứu khoa học thực hiện nghiên cứu cụ thể.

- Về thái độ:

+ Có năng lực tự nghiên cứu.

+ Ý thức trong đạo đức nghiên cứu.

+ Tôn trọng nghiên cứu của bản thân và của cộng đồng khoa học.

11. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Cách xác định vấn đề nghiên cứu, cấu trúc của bài nghiên cứu khoa học.
- Kiến thức xây dựng mô hình và thang đo trong nghiên cứu du lịch.
- Các phương pháp nghiên cứu trong lĩnh vực du lịch.
- Thiết kế nghiên cứu trong lĩnh vực du lịch.
- Cách chọn mẫu tin cậy cho một nghiên cứu.
- Cách thu thập dữ liệu và đo lường trong nghiên cứu định lượng.
- Cách phân tích định tính và định lượng trong du lịch.
- Cách viết bài báo cáo và đăng kết quả nghiên cứu.

12. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

13. Tài liệu học tập:

13.1. Tài liệu chính:

[1] P Brunt, S Horner, N Semley , Research Methods in Tourism, Hospitality and Events Management, 2017 - books.google.com

[2] Nguyễn Đình Thọ, *Giáo trình Phương pháp nghiên cứu khoa học trong kinh doanh*, Nhà xuất bản tài chính, TPHCM, 2013.

13.2. Tài liệu tham khảo:

[1] TS. Lê Quang Hùng, *Phân tích dữ liệu trong kinh doanh*, Nhà xuất bản kinh tế TPHCM, TPHCM, 2016.

14. Thang điểm đánh giá: 10/10

15. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

- + Điểm thái độ học tập: 00%
- + Điểm tiểu luận: 30%
- + Điểm kiểm tra giữa học phần: 00%

- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

16. Nội dung học phần:

16.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

STT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/ TH	Tự học
1	What is research?	6	2	0	0	0	4
2	Research Methods	6	2	0	0	0	4
3	Planning a project	18	6	0	0	0	12
4	Selecting a sample	24	8	0	0	0	16
5	Quantitative data collection methods	12	4	0	0	0	8
6	Quatitative data collection methods	24	8	0	0	0	16
	Analysing the data quantitative approach						
	Analysing the data quantitative approach						
	Writing up, presenting and Publishing the results						
Tổng		90	30	0	0	0	60

16.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1. What is research?

- 1.1. What is research?
- 1.2. Marketing research or market research
- 1.3. The importance of market research
- 1.4. Market research in tourism, hospitality and events management
- 1.5. Ethical considerations
- Chương 2. Research Methods
 - 2.1. Approaches to research
 - 2.2. Methodologies for tourism, hospitality and events – based research
 - 2.3. Triangulation
- Chương 3. Planning a project
 - 3.1. Why is it being done?
 - 3.2. Overview of the planning stages
 - 3.3. The stages explained
 - 3.4. Writing tenders for consultancy projects
 - 3.5. Considerations for market research
- Chương 4. Selecting a sample
 - 4.1. What is sampling?
 - 4.2. Selecting a sample
 - 4.3. Types of sampling
 - 4.4. Sample size
- Chương 5. Quantitative data collection methods
 - 5.1. Introduction
 - 5.2. Understanding the value of quantitative methods
 - 5.3. Research design and the literature review
 - 5.4. Designing workable questionnaires
 - 5.5. Data collection methods
 - 5.6. Conclusions
- Chương 6. Qualitative data collection methods
 - 6.1. Introduction
 - 6.2. Understanding the value of qualitative methods
 - 6.3. Qualitative methods and literature review

6.4. Data collection arrangements

6.5. Interviewing

6.6. Mixed – method approach

6.7. Ethical issues associated with qualitative research

Chương 7. Analysing the data quantitative approach

7.1. Overview

7.2 Inputting and coding quantitative data

7.3. Describing and illustrating data

7.4. Describing and quantitative data

7.5. Analysing quantitative data

Chương 8. Analysing the data qualitative approach

8.1 Overview

8.2. Recognising and reading qualitative data

8.3. Analysing qualitative data

Chương 9. Writing up, presenting and Publishing the results

9.1. Introduction

9.2. Writing up a student research project

9.3. Giving presentations

9.4. Publishing your research

17. Cơ sở vật chất phục vụ học tập:

- Phần, bảng, micro, projector, laptop.

- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn, phần mềm SPSS.

18. Hướng dẫn thực hiện:

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Du lịch từ năm học 2017 – 2018.

- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

- Thời gian kiểm tra và thi:

+ Kiểm tra giữa học phần 30%: Trong quá trình 15 tuần

+ Thi cuối học phần 70%: Sau tuần thứ 15

- Cách thức đánh giá:

+ Đánh giá 30%: Kiểm tra các bài tập thực tế dữ liệu tại lớp.

+ Đánh giá cuối kỳ 70%: Bài tiểu luận lớn báo cáo tại lớp.

19. Phê duyệt:

Ngày tháng năm 2017

Trưởng Khoa

Ngày tháng năm 2017

Trưởng Bộ môn

Ngày tháng năm 2017

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Tên học phần : QUẢN TRỊ CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ
2. Mã học phần : 13200105
3. Số tín chỉ : 3(3,0,6)
4. Loại học phần : Bắt buộc
5. Đối tượng học : Sinh viên đại học chính quy ngành kinh tế

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Võ Thanh Hiền	Thạc sỹ	Khoa QTKD&DL
2	Ngô Đình Tâm	Thạc sỹ	Khoa QTKD & DL
3	Nguyễn Văn Ít	Thạc sỹ	Khoa QTKD & DL
4	Nguyễn Thị Thu Trang	Thạc sỹ	Khoa QTKD & DL

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 45 tiết
- Tự học : 90 tiết
- Lý thuyết : 45 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: quản trị sản xuất và dịch vụ 13200016 (a)
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

- + Các khái niệm về chất lượng và chất lượng sản phẩm; chi phí chất lượng.
- + Các công cụ kiểm soát chất lượng thống kê.
- + Các hệ thống quản lý chất lượng.

- Về kỹ năng:

- + Vận dụng kiến thức vào quản lý quá trình trong quản lý chất lượng.
- + Nhận biết những biểu đồ có tác dụng đến quá trình sản xuất, quản lý.
- + Ứng dụng quá trình quản lý học được để tránh những chi phí chất lượng.
- + Sử dụng những công cụ thống kê vào quản lý chất lượng.

- Về thái độ:

- + Yêu thích hơn công việc quản lý chất lượng.
- + Thái độ làm việc nghiêm túc hơn.
- + Có ý thức tự học và biết kết hợp làm việc theo nhóm.
- + Tăng khả năng tư duy logic và tiết kiệm chi phí chất lượng.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Đề cập đến các chức năng, phương pháp và công cụ quản lý chất lượng.
- Các phương pháp tiếp cận quản lý chất lượng hiện nay.
- Các phương pháp đánh giá chất lượng.
- Các hệ thống quản lý chất lượng.

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1]. Tạ Thị Kiều An, *Giáo trình quản trị chất lượng*, Nhà xuất bản Thống Kê, 2010

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1]. Nguyễn Kim Định, *Quản trị chất lượng*, Nhà xuất bản Tài chính, 2010

[1]. Nguyễn Đình Phan & Đặng Ngọc Sự, *Quản lý chất lượng*, Nhà xuất bản Đại Học Kinh tế Quốc dân, 2012.

[2]. Tạ Thị Kiều An - Ngô Thị Ánh..., *Quản lý chất lượng trong tổ chức*, Nhà xuất bản thống kê, 2012.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

- + Điểm thái độ học tập: 00%
- + Điểm tiểu luận: 20%
- + Điểm kiểm tra giữa học phần: 30% (Tự luận chương 1 - 4)
- Điểm thi kết thúc học phần: 50% (Tự luận chương 5 - 7)

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Tổng quan về chất lượng	15	3	0	2	0	10
2	Chương 2: Quản lý chất lượng	18	3	0	3	0	12
3	Chương 3: Quản lý chất lượng dịch vụ	21	6	1	0	0	14
4	Chương 4: Đánh giá chất lượng dịch vụ	27	6	0	3	0	18
5	Chương 5: Các kỹ thuật và công cụ quản lý chất lượng	24	6	2	0	0	16
6	Chương 6: Hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn ISO 9001: 2008	15	3	0	2	0	10
7	Chương 7: Quản lý chất lượng toàn diện – TQM	15	3	0	2	0	10
Tổng		135	30	3	12		90

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Tổng quan về chất lượng

1.1. Chất lượng

1.1.1. Khái niệm chất lượng

1.1.2. Một số lưu ý

1.2.3. Chất lượng tối ưu

1.2. Quá trình hình thành chất lượng

1.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng

1.3.1. Các yếu tố bên ngoài

- 1.3.2. Các yếu tố bên trong
- 1.4. Chi phí chất lượng
 - 1.4.1. Khái niệm chi phí chất lượng
 - 1.4.2. Phân loại chi phí chất lượng
 - 1.4.3. Mô hình chi phí chất lượng
- 1.5. Chất lượng kinh tế của sản phẩm

Chương 2. Quản lý chất lượng (QLCL)

- 2.1. Quá trình phát triển và những bài học kinh nghiệm về chất lượng
 - 2.1.1. Quá trình phát triển của quản lý chất lượng
 - 2.1.2. Các bài học kinh nghiệm của QLCL
- 2.2. Các phương pháp quản lý chất lượng
 - 2.2.1. Khái niệm quản lý chất lượng
 - 2.2.2. Các phương thức quản lý chất lượng
- 2.3. Hệ thống quản lý chất lượng (HTQLCL)
 - 2.3.1. Khái niệm
 - 2.3.2. Mục tiêu, nhiệm vụ và các biện pháp của hệ thống quản lý chất lượng
 - 2.3.3. Chu trình quản lý trong HTQLCL
 - 2.3.4. Các nguyên tắc của HTQLCL
 - 2.3.5. Các hoạt động của HTQLCL
 - 2.3.6. Các đặc điểm của HTQLCL

Chương 3. Quản lý chất lượng dịch vụ

- 3.1. Dịch vụ
 - 3.1.1. Khái niệm dịch vụ
 - 3.1.2. Đặc điểm của dịch vụ
 - 3.1.3. Phân loại dịch vụ
- 3.2. Chất lượng dịch vụ
 - 3.2.1. Khái niệm
 - 3.2.2. Đặc điểm của chất lượng dịch vụ
 - 3.2.3. Các thành phần cấu thành chất lượng dịch vụ
 - 3.2.4. Năm khoảng cách chất lượng dịch vụ
- 3.3. Quản lý chất lượng dịch vụ

3.3.1. Chuyển động tịnh tiến

1.1.1.43.3.2. Các khía cạnh then chốt của HTQLCL dịch vụ

1.1.1.53.3.3. Xây dựng và phát triển tiêu chuẩn dịch vụ

3.4. Đo lường sự thỏa mãn của khách hàng - CSM

3.4.1. Khái niệm CSM

3.4.2. Mục tiêu của CSM

3.4.3. Quy trình thực hiện đo lường thỏa mãn của khách hàng.

Chương 4. Đánh giá chất lượng dịch vụ

4.1. Một số vấn đề chung về đánh giá chất lượng dịch vụ

4.1.1. Những nguyên tắc cơ bản về đánh giá chất lượng dịch vụ

4.1.2. Các phương pháp đánh giá chất lượng dịch vụ

4.1.3. Phương pháp chuyên gia

4.2. Kiểm tra, đánh giá HTQLCL

4.2.1. Kiểm tra, đánh giá HTQLCL

4.2.2. Một số chuẩn mực kiểm tra đánh giá

4.2.3. Đánh giá HTQLCL dựa vào sự biến động của quá trình

4.3. Một số chỉ tiêu cụ thể

4.3.1. Hệ thống chất lượng và hệ số mức chất lượng

4.3.2. Hệ số hiệu quả sử dụng

4.3.3. Hệ số hữu dụng tương đối

4.3.4. Hệ số phân hạng

4.3.5. Chi phí ẩn của sản xuất kinh doanh

Chương 5. Các kỹ thuật và công cụ quản lý chất lượng

5.1. Kiểm soát quá trình bằng thống kê - SPC

5.1.1. Khái niệm

5.1.2. Bảy công cụ thống kê cơ bản

5.1.3. Bảy công cụ mới về quản lý và hoạch định

5.2. Nhóm chất lượng - QC

5.2.1. Khái niệm

5.2.2. Mục tiêu của nhóm chất lượng

5.2.3. Các ý tưởng cơ bản của hoạt động nhóm chất lượng

- 5.2.4. Tổ chức hoạt động nhóm chất lượng
- 5.2.5. Đánh giá hiệu quả hoạt động nhóm chất lượng
- 5.2.6. Hoạt động nhóm chất lượng ở Việt Nam và bài học kinh nghiệm
- 5.3. Chương trình 5s
 - 5.3.1. 5s là gì
 - 5.3.2. Mục tiêu và tác dụng của chương trình 5s
 - 5.3.3. Các bước cơ bản để thực hiện 5s
- 5.4. Các bước giải quyết vấn đề chất lượng
 - 5.4.1. Xác định vấn đề
 - 5.4.2. Quan sát
 - 5.4.3. Phân tích
 - 5.4.4. Hành động
 - 5.4.5. Kiểm tra
 - 5.4.6. Tiêu chuẩn hóa
 - 5.4.7. Kết luận

Chương 6. Hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn ISO 9001: 2008

- 6.1. Hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn
- 6.2. Hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn ISO 9000
 - 6.2.1. Tổ chức ISO
 - 6.2.2. Giới thiệu về ISO 9000
 - 6.2.3. Các yếu tố cấu thành HTQLCL theo tiêu chuẩn ISO 9001
 - 6.2.4. Xây dựng và áp dụng HTQLCL theo tiêu chuẩn ISO 9001
 - 6.2.5. Soạn thảo hệ thống văn bản quản lý chất lượng
 - 6.2.6. Đánh giá nội bộ

Chương 7. Quản lý chất lượng toàn diện - TQM

- 7.1. Tổng quan về TQM
 - 7.1.1. Khái niệm TQM
 - 7.1.2. Các yếu tố cấu thành TQM
 - 7.1.3. Triết lý của TQM
- 7.2. Thực hiện TQM trong tổ chức
- 7.3. Một số phương pháp phối hợp với TQM

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017 - 2018.
- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.
- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9
 - + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 17

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Tên học phần: KỸ NĂNG ĐÀM PHÁN TRONG DU LỊCH

2. Mã học phần:

3. Số tín chỉ: 2(2,0,4)

4. Loại học phần: Bắt buộc

5. Đối tượng học: Sinh viên đại học chính quy khối ngành Du lịch

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Đặng Hữu Giang	Tiến sĩ	Khoa Du lịch
2	Nguyễn Đức Thiên Thu	Thạc sĩ	Khoa Du lịch

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp: 30 tiết
- Tự học: 60 tiết
- Lý thuyết: 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH): 0 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không
- Học phần trước: Không
- Học phần song hành: Không

9. Mục tiêu học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên sẽ:

Biết tổng quan về đàm phán, biết các mô hình trong đàm phán, biết quá trình đàm phán và biết các kỹ thuật trong đàm phán, các tình huống đàm phán trong du lịch.

10. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có khả năng:

- Về kiến thức:

Đạt được một hệ thống kiến thức đàm phán, cơ bản và phù hợp với những quan điểm hiện đại, bao gồm:

- + Các khái niệm về đàm phán những nguyên tắc cơ bản về đàm phán.
- + Chiến thuật đàm phán thống nhất.
- + Đàm phán song phương và đa phương.
- + Cách sử dụng ngôn ngữ.

- Về kỹ năng:

- + Biết lựa chọn chiến lược để từ đó xây dựng chiến thuật và kế hoạch thực hiện một cuộc đàm phán nhằm đạt kết quả cao nhất.
- + Biết cách tập hợp và xử lý các thông tin; qua đó phân tích, chọn lọc và đánh giá các thông tin để chuẩn bị cho quá trình đàm phán.
- + Có được các kỹ năng để thực hiện cuộc đàm phán đạt hiệu quả.

- Về thái độ:

- + Có hứng thú học tập và tham gia thảo luận các tình huống do giảng viên cung cấp.
- + Có thái độ khách quan, trung thực; có tác phong, cẩn thận, chính xác và có tinh thần hợp tác trong việc học tập, cũng như trong việc áp dụng các hiểu biết đã đạt được.
- + Có ý thức vận dụng những hiểu biết đàm phán vào trong thực tế.

11. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Khái quát về đàm phán
- Chiến lược và chiến thuật đàm phán
- Cách truyền đạt trong quá trình đàm phán
- Phát hiện và sử dụng ưu thế trong đàm phán

12. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự thi cuối học phần.

13. Tài liệu học tập:

13.1. Sách, giáo trình chính:

[1] Jutta Portner, *Chiến lược trong đàm phán*, NXB đại học kinh tế quốc dân, 2016.

13.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Donald J. Trump, *Nghệ thuật đàm phán*, NXB Trẻ, 2016.

[2] Brian Tracy, *Thuật đàm phán*, NXB Thế giới, 2014.

14. Thang điểm đánh giá: 10/10

15. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

+ Điểm thái độ học tập: 0%

+ Điểm tiểu luận: 30%

+ Điểm kiểm tra giữa học phần: 0%

- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

16. Nội dung học phần:

16.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/ TH	Tự học
1	Giới thiệu chung về đàm phán	12	4	0	0	0	8
2	Ảnh hưởng của văn hóa dân tộc, văn hóa tổ chức và tính cách cá nhân đến đàm phán	24	8	0	0	0	16
3	Các mô hình đàm phán trong kinh doanh Du lịch	12	4	0	0	0	8
4	Quá trình đàm phán trong kinh doanh Du lịch	24	8	0	0	0	16
5	Các kỹ thuật đàm phán trong lĩnh vực Du lịch	18	6	0	0	0	12
Tổng		90	30	0	0	0	60

16.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1. Giới thiệu chung về đàm phán

1.1. Khái niệm đàm phán

1.2. Những nguyên tắc cơ bản của đàm phán

1.3. Những điểm cần lưu ý và những sai lầm của đàm phán

1.4. Các yếu tố ảnh hưởng đến đàm phán

Chương 2. Ảnh hưởng của văn hóa dân tộc, văn hóa tổ chức và tính cách cá nhân đến đàm phán

2.1. Văn hóa dân tộc, văn hóa tổ chức và tính cách cá nhân

2.2. Mối quan hệ giữa văn hóa dân tộc, văn hóa tổ chức và tính cách cá nhân

2.3. Ảnh hưởng của các yếu tố đến đàm phán

2.4. Ý nghĩa của việc nghiên cứu các yếu tố trong đàm phán

Chương 3. Các mô hình đàm phán trong kinh doanh Du lịch

3.1. Giới thiệu tổng quát về mô hình đàm phán

3.2. Một số mô hình đàm phán điển hình

3.3. Các kiểu đàm phán

Chương 4. Quá trình đàm phán trong kinh doanh Du lịch

4.1. Giai đoạn chuẩn bị

4.2. Giai đoạn tiếp xúc

4.3. Giai đoạn đàm phán

4.4. Giai đoạn kết thúc, ký kết hợp đồng

4.5. Giai đoạn rút kinh nghiệm

Chương 5. Các kỹ thuật đàm phán trong kinh doanh Du lịch

5.1. Kỹ thuật đàm phán bằng văn bản

5.2. Kỹ thuật đàm phán trực tiếp

5.3. Kỹ thuật đàm phán giá

17. Cơ sở vật chất phục vụ học tập:

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.

- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

18. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Du lịch từ năm học 2017 – 2018.

- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

- Thời gian kiểm tra và thi:

- + Kiểm tra tính điểm 30%: Trong khoảng thời gian 15 tuần
- + Thi cuối học phần 70%: Sau tuần thứ 15

19. Phê duyệt

Ngày tháng năm 2017

Trưởng Khoa

Ngày tháng năm 2017

Trưởng Bộ môn

Ngày tháng năm 2017

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : NGHỆ THUẬT LÃNH ĐẠO
2. Mã học phần : 13200007
3. Số tín chỉ : 2 (2,0,4)
4. Loại học phần : Tự chọn
5. Đối tượng học : Sinh viên đại học chính quy khối ngành Quản trị

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Nguyễn Thị Quỳnh Như	Ths. QTKD	Khoa QTKD&DL
2	Phạm Hùng	Ths. QTKD	Khoa QTKD&DL

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: Quản trị học
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

+ Hiểu được những vấn đề cơ bản về lãnh đạo, công việc của nhà lãnh đạo, hiệu quả lãnh đạo, và các hướng nghiên cứu về lãnh đạo.

+ Hiểu được các nội dung căn bản về đặc điểm cá nhân của nhà lãnh đạo, kỹ năng của nhà lãnh đạo, các cơ sở quyền lực của nhà lãnh đạo và các chiến lược gây ảnh hưởng của lãnh đạo, phong cách lãnh đạo và lãnh đạo theo tình huống.

+ Hiểu được cách thức để lãnh đạo một cách hiệu quả trong các tình huống khác nhau.

- Về kỹ năng:

+ Vận dụng được các kiến thức đã học vào việc phân tích và giải quyết các tình huống lãnh đạo trong thực tiễn.

+ Phát triển khả năng lãnh đạo bản thân và lãnh đạo nhóm trong học tập và công việc.

- Về thái độ:

+ Ý thức rèn luyện cho bản thân những phẩm chất, kỹ năng lãnh đạo cần thiết.

+ Nỗ lực thực hiện tốt vai trò lãnh đạo trong học tập và công việc.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về lãnh đạo: các khái niệm về lãnh đạo, các đặc điểm công việc của nhà lãnh đạo, phân biệt lãnh đạo với quản lý, phân biệt lãnh đạo được bổ nhiệm và lãnh đạo thực sự.

- Nghiên cứu lãnh đạo theo đặc điểm của nhà lãnh đạo.

- Nghiên cứu lãnh đạo theo kỹ năng của nhà lãnh đạo.

- Quyền lực của nhà lãnh đạo và chiến lược gây ảnh hưởng.

- Các phong cách lãnh đạo, ảnh hưởng của các phong cách lãnh đạo, và cách thức sử dụng hiệu quả các phong cách lãnh đạo.

- Các lý thuyết về lãnh đạo theo tình huống

11. Nhiệm vụ của học viên:

– Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.

– Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.

– Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1]. Gary Yukl, 2013. *Leadership in Organizations (8th ed)*. NXB Person Education Limited

[2]. Nguyễn Hữu Lam, 2011. *Nghệ thuật lãnh đạo*, NXB Lao Động – Xã hội

- [3]. Peter G.Norhouse, 2010. **Leadership: Theory and Practice (15th edition)**. NXB SAGE Publications, Inc
- [4]. Slides bài giảng Nghệ thuật lãnh đạo của giảng viên

12.2. Tài liệu tham khảo:

- [1]. Doug Grandall, 2010. **Nghệ thuật lãnh đạo**. NXB Văn hóa thông tin 2010
- [2]. Jim Collins, 2001. **Level 5 Leadership: The Triumph of Humility and Fierce Resolve**. NXB: Havard Business Review.
- [3]. John C.Maxwell. **21 Nguyên tắc vàng của nghệ thuật lãnh đạo**. NXB: Lao Động Xã Hội
- [4]. Mark E. Van Buren and Todd Safferstone, 2009. **The Quick win paradox**, NXB: Havard Business Review.
- [5].Michael Maccoby, 2000. **Narcissistic Leaders: The incredible Pros, the inevitable Cons**. NXB: Havard Business Review.
- [6]. Robin Sharma, 2010. **The leader who had no title**. NXB Sharma Leadership International, Inc. Bản dịch tiếng Việt: Robin Sharma/ Nguyễn Minh Thiên Kim, 2015. **Nhà lãnh đạo không chức danh**. NXB Trẻ 2017

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:
 - + Điểm thái độ học tập: 00%
 - + Điểm bài tập, tiểu luận, kiểm tra: 30%
- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Tổng quan về lãnh đạo	18	6				12
2	Chương 2: Đặc điểm cá nhân và kỹ năng của nhà lãnh đạo	18	6				12

3	Chương 3: Quyền lực và các chiến lược gây ảnh hưởng	18	6				12
4	Chương 4: Phong cách lãnh đạo	18	6				12
5	Chương 5: Lãnh đạo theo tình huống	18	6				12
Tổng		90	30				60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Tổng quan về lãnh đạo

- 1.1. Khái niệm
- 1.2. Hiệu quả lãnh đạo
- 1.3. Đặc điểm công việc của nhà lãnh đạo
- 1.4. Các hướng nghiên cứu chủ yếu về lãnh đạo

Chương 2: Đặc điểm cá nhân và kỹ năng của nhà lãnh đạo

- 2.1. Đặc điểm cá nhân của nhà lãnh đạo
- 2.2. Kỹ năng của nhà lãnh đạo

Chương 3: Quyền lực và các chiến lược gây ảnh hưởng

- 3.1. Khái niệm
- 3.2. Những cơ sở quyền lực của nhà lãnh đạo
- 3.4. Các chiến lược gây ảnh hưởng của nhà lãnh đạo.

Chương 4: Phong cách lãnh đạo

- 4.1. Khái niệm
- 4.2. Các phong cách lãnh đạo chủ yếu
- 4.3. Ảnh hưởng của các phong cách lãnh đạo
- 4.4. Cách thức sử dụng phong cách lãnh đạo một cách hiệu quả.

Chương 5: Lãnh đạo theo tình huống

- 5.1. Thuyết Đường dẫn đến mục tiêu
- 5.2. Thuyết lãnh đạo theo tình huống
- 5.3. Thuyết Ngẫu nhiên
- 5.4. Thuyết những thay thế cho lãnh đạo

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

– Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành kinh tế từ năm học 2017-2018

– Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra giữa học phần: theo lịch của nhà trường
 - + Thi cuối học phần: theo lịch của nhà trường

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

Nguyễn Văn Ít

Ngô Đình Tâm

Nguyễn Thị Quỳnh Như

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : QUẢN TRỊ QUAN HỆ KHÁCH HÀNG
2. Mã học phần : 13200098
3. Số tín chỉ : 2(2,0,4)
4. Loại học phần : Tự chọn
5. Đối tượng học : Sinh viên đại học ngành Quản trị
6. Giảng viên giảng dạy :

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Phạm Minh Luân	ThS. QTKD	Khoa QTKD&DL
2	Phạm Đình Tuân	ThS. QTKD	Khoa QTKD&DL

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp: 30 tiết
- Tự học: 60 tiết
- Lý thuyết: 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH): 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có khả năng:

- Về kiến thức:

+ Môn học quản trị quan hệ khách hàng nhằm phát triển các kiến thức cơ bản về việc tổ chức và điều hành các hoạt động chăm sóc khách hàng một cách tốt nhất. Cụ thể, môn học này trang bị cho sinh viên các kiến thức cơ bản về vai trò và tầm quan trọng của quản trị quan hệ khách hàng, chiến lược quan hệ khách hàng, quản trị cơ sở dữ liệu khách hàng, quản trị xung đột và duy trì sự hài lòng của khách hàng. Môn học cũng cung cấp kiến thức về kiểm tra đánh giá và điều chỉnh hoạt động quản trị quan hệ khách hàng.

- Về kỹ năng:

+ Giúp sinh viên biết phân tích, đánh giá, phân loại khách hàng khi áp dụng thực tế, biết các kỹ thuật chăm sóc từng loại khách hàng cho tốt hơn, quản lý và chăm sóc khách hàng một cách hiệu quả nhất.

- Về thái độ:

+ Có hứng thú học tập, yêu thích ngành nghề bán hàng và các dịch vụ bán hàng cũng như các hoạt động marketing.

+ Có thái độ khách quan, trung thực; có tác phong tỉ mỉ, cẩn thận, chính xác và có tinh thần hợp tác trong việc học tập, làm việc nhóm, cũng như trong việc áp dụng trong thực tế các hiểu biết đã đạt được.

+ Có ý thức vận dụng những hiểu biết của môn học vào trong kinh doanh sản phẩm và dịch vụ.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về Quản trị quan hệ khách hàng; Dịch vụ khách hàng trong quản trị quan hệ khách hàng; Chiến lược quản trị quan hệ khách hàng
- Quản trị và chia sẻ cơ sở dữ liệu khách hàng; Tác động của CRM tới chiến lược marketing và bán hàng; Quản trị sự xung đột và duy trì sự hài lòng của khách hàng;
- Kiểm tra, đánh giá, và điều chỉnh hoạt động quản trị quan hệ khách hàng

11. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

- [1] Nguyễn Văn Dung. (2010). *Quản lý quan hệ khách hàng*. NXB Giao thông vận tải, Tp. HCM.
- [2] Phạm Minh Luân, *Tập bài giảng power point Quản trị quan hệ khách hàng*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh (Lưu hành nội bộ).

12.2. Tài liệu tham khảo:

- [1] Trương Đình Chiến, *Quản trị quan hệ khách hàng*, NXB Phụ Nữ, Hà Nội-2009

[2] Jill Dyché, *Cẩm nang quản lý quan hệ khách hàng*, NXB Tổng hợp Tp. HCM-2010

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

+ Điểm thái độ học tập: 0%

+ Điểm tiểu luận: 30%

- Điểm thi kết thúc học phần: 70% (Tự luận)

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Tổng quan về Quản trị quan hệ khách hàng	15	2	0	1	0	10
2	Dịch vụ khách hàng trong quản trị quan hệ khách hàng	16	4	0	1	0	10
3	Chiến lược quản trị quan hệ khách hàng	12	4	0	1	0	8
4	Quản trị và chia sẻ cơ sở dữ liệu khách hàng	17	4	0	1	0	12
5	Tác động của CRM tới chiến lược marketing và bán hàng	9	3	0	1	0	4
6	Quản trị sự xung đột và duy trì sự hài lòng của khách hàng	9	2	0	1	0	4
7	Kiểm tra, đánh giá, và điều chỉnh hoạt động quản trị quan hệ khách hàng	18	4	0	1	0	12
Tổng		90	23	0	7	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1. Tổng quan về quản trị quan hệ khách hàng

1.1. Vai trò của quản trị quan hệ khách hàng

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Vai trò

1.1.3. Nội dung của quản trị quan hệ khách hàng

1.2. Đặc điểm và phạm vi của quản trị quan hệ khách hàng

1.2.1. Đặc điểm của quản trị quan hệ khách hàng

1.2.2. Phạm vi các hoạt động quản trị quan hệ khách hàng

1.3. Các yếu tố chi phối đến quản trị quan hệ khách hàng

1.4. Mối quan hệ giữa quản trị quan hệ khách hàng với các hoạt động quản trị chức năng khác

1.4.1. CRM với marketing

1.4.2. CRM với bán hàng

1.4.3. Truyền thông với CRM

1.4.4. Dịch vụ khách hàng với CRM

1.4.5. Con người với CRM

1.5. Tìm hiểu các mối quan hệ

1.5.1. Chất lượng của các mối quan hệ

1.5.2. Lý do các công ty và khách hàng cần có các mối quan hệ

1.5.3. Sự thoả mãn, trung thành của khách hàng và thành tích của doanh nghiệp

1.5.4. Các lý thuyết về quản lý quan hệ

Chương 2. Dịch vụ khách hàng trong quản trị quan hệ khách hàng

2.1. Bản chất và vai trò của dịch vụ khách hàng trong chiến lược và hoạt động CRM

2.2. Các cấp độ của dịch vụ khách hàng/bán hàng

2.2.1. Cấp độ 1 - Những khách hàng mua lần đầu

2.2.2. Cấp độ 2 - Những khách hàng mua lặp lại

2.2.3. Cấp độ 3 - Những khách hàng trung thành

2.3. Lựa chọn hình thức dịch vụ khách hàng/bán hàng

2.3.1. Hồ sơ Pyramid

2.3.2. Hồ sơ Hourglass

2.3.3. Hồ sơ Hexagon

Chương 3. Chiến lược quản trị quan hệ khách hàng

3.1. Phân tích chiến lược

- 3.1.1. Phân tích chiến lược kinh doanh
- 3.1.2. Phân tích chiến lược khách hàng
- 3.1.3. Phân tích ngành và môi trường kinh doanh

3.2. Phát triển chiến lược CRM

- 3.2.1. Chiến lược bán hàng lấy sản phẩm làm trọng tâm (Product-based selling)
- 3.2.2. Chiến lược quản lý dịch vụ và hỗ trợ
- 3.2.3. Marketing lấy khách hàng làm trọng tâm
- 3.2.4. CRM cá nhân hoá

3.3. Tổ chức xây dựng chiến lược CRM

- 3.3.1. Lựa chọn người tham gia
- 3.3.2. Chuẩn bị cho cuộc họp đầu tiên
- 3.3.3. Hợp xây dựng chiến lược CRM
- 3.3.4. Xác định những chiến lược tiềm năng
- 3.3.5. Lựa chọn chiến lược CRM

3.4. Tiến trình triển khai CRM

- 3.4.1. Phát triển chiến lược CRM
- 3.4.2. Xây dựng những nền tảng cho dự án CRM
- 3.4.3. Xác định những yêu cầu và Lựa chọn đối tác
- 3.4.4. Triển khai dự án
- 3.4.5. Đánh giá kết quả công việc

Chương 4. Quản trị và chia sẻ cơ sở dữ liệu khách hàng

4.1. Dữ liệu và thông tin

4.2. Quản trị cơ sở dữ liệu khách hàng

- 4.2.1. Sự hợp tác của nhân viên
- 4.2.2. Phát triển một cơ sở dữ liệu khách hàng
- 4.2.3. Lựa chọn công nghệ dữ liệu và cấu hình phần cứng
- 4.2.4. Bảo trì dữ liệu
- 4.2.5. Chia sẻ cơ sở dữ liệu

4.2.6. Chi tiết cơ sở dữ liệu

4.2.7. Khai thác dữ liệu

4.3. Vấn đề pháp lý và đạo đức trong sử dụng dữ liệu

4.4. Công cụ thu thập thông tin khách hàng

Chương 5. Tác động của crm tới chiến lược marketing và bán hàng

5.1. Chiến lược bán hàng và CRM

5.1.1. Các thách thức bán hàng mới

5.1.2. Sự mở rộng bán hàng và tinh thần CRM

5.1.3. CRM và chiến lược

5.1.4. Tiến trình bán hàng và sự góp phần vào CRM

5.1.5. CRM trong các tổ chức bán hàng

5.1.6. Chu kỳ quan hệ khách hàng

5.2. Công nghệ CRM và bán hàng

5.2.1. Công nghệ và bán hàng

5.2.2. Khách hàng và thông tin

5.2.3. Giao tiếp của lực lượng bán hàng

5.2.4. Công nghệ tự động hoá lực lượng bán hàng (SFA)

5.2.5. Các hệ thống CRM và các ứng dụng SFA

5.2.6. Thông tin sản phẩm

5.3. Chiến lược marketing và CRM

5.3.1. Cấu trúc của chuỗi lợi nhuận Khách hàng-Công ty

5.3.2. Chất lượng dịch vụ và sự hài lòng của khách hàng

5.3.3. Sự trung thành của khách hàng

5.3.4. Duy trì khách hàng (retention)

5.3.5. Mối quan hệ giữa sự hài lòng và sự trung thành của khách hàng

5.3.6. Mối quan hệ giữa sự trung thành của khách hàng và lợi nhuận của công ty

5.3.7. Các chương trình Trung thành/Tưởng thưởng/Quan hệ/Tần số

(Loyalty/Rewards/ relationship/Frequency programs)

5.3.8. Chu trình chiến lược CRM

5.4. CRM, tự động hoá marketing, và truyền thông

5.4.1. Truyền thông khách hàng

5.4.2. Tự động hoá marketing

Chương 6. Quản trị sự xung đột và duy trì sự hài lòng của khách hàng

6.1. Tổ chức hoạt động chăm sóc khách hàng

6.1.1. Khái niệm chăm sóc khách hàng

6.1.2. Vai trò của công tác chăm sóc khách hàng

6.1.3. Các nguyên tắc thiết kế chương trình chăm sóc khách hàng

6.1.4. Các phương thức chăm sóc khách hàng

6.1.5. Tổ chức bộ phận chăm sóc khách hàng trong doanh nghiệp

6.2. Quản lý các xung đột với khách hàng

6.2.1. Khái niệm và vai trò của xung đột với khách hàng

6.2.2. Bản chất và đặc trưng của hành vi xung đột

6.2.3. Giải quyết xung đột và khôi phục lòng trung thành của khách hàng

6.2.4. Phát hiện sớm và chuẩn bị ứng phó các xung đột tiềm ẩn với khách hàng

6.3. Xây dựng văn hoá dịch vụ khách hàng trong doanh nghiệp

6.3.1. Tầm quan trọng của đào tạo nhân viên xử lý xung đột

6.3.2. Cung cấp dịch vụ khách hàng hiệu quả

6.3.3. Luôn nghĩ đến khách hàng khi giải quyết vấn đề

Chương 7. Kiểm tra, đánh giá, và điều chỉnh hoạt động quản trị quan hệ K/H

7.1. Các giai đoạn đánh giá hoạt động CRM

7.1.1. Giai đoạn 1 – Nghiên cứu đánh giá các ảnh hưởng bên ngoài của CRM

7.1.2. Giai đoạn 2 – Đánh giá bên trong đối với các hoạt động CRM

7.2. Các tiêu chuẩn đánh giá hoạt động CRM

7.2.1. Đánh giá hiệu quả của hệ thống CRM

7.2.2. Đánh giá của CRM về hoạt động kinh doanh của doanh nghiệp

7.2.3. Đánh giá các hệ thống CRM về mặt công nghệ

7.2.4. Đánh giá mối quan hệ giữa CRM với hoạt động marketing và bán hàng

7.2.5. Dự báo về thị trường và khách hàng

7.3. Điều chỉnh chiến lược và hoạt động CRM

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.

- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành kinh tế từ năm học 2017-2018.
- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.
- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 15 tháng 5 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : QUẢN TRỊ TÁC NGHIỆP VÀ ĐIỀU HÀNH BẾP
2. Mã học phần : 11200057
3. Số tín chỉ : 3 (3,0,6)
4. Loại học phần : Bắt buộc
5. Đối tượng học : Sinh viên đại học chính quy khối ngành Quản trị
6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Đàm Thị Bích Phượng	Thạc sỹ	Khoa Công nghệ Thực phẩm
2	Ngô Duy Anh Triết	Thạc sỹ	Khoa Công nghệ Thực phẩm

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 45 tiết
- Tự học : 90 tiết
- Lý thuyết : 45 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

- + Trình bày được những kiến thức cơ bản về quản trị các nguồn lực trong cơ sở chế biến món ăn như: quản trị kế hoạch, nhân sự, cơ sở vật chất kỹ thuật, quy trình chế biến, quản trị nguyên vật liệu, đánh giá hiệu quả...
- + Nhận thức rõ tầm quan của quản lý và điều hành hoạt động bếp

+ Trình bày đúng kế hoạch cụ thể cho hoạt động sản xuất: trang thiết bị hoạt động, thực đơn, tổ chức và sắp xếp nhân sự.

- Về kỹ năng:

+ Trình bày được các nguyên nhân tạo phí cao và các bước kiểm soát chi phí thành công.

- Về thái độ:

+ Có khả năng làm việc nhóm.

+ Rèn luyện khả năng ứng xử, sự nhanh nhạy, khéo léo.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Khái quát về quản trị sản xuất và tác nghiệp.
- Những vấn đề chung về quản trị bộ phận chế biến món ăn
- Lập kế hoạch cho hoạt động bếp: trang thiết bị và dụng cụ, lập thực đơn, sắp xếp nhân sự, quy trình hoạt động bếp.
- Kiểm soát chi phí trong bếp: các nguyên nhân có thể tạo sự chênh lệch chi phí giữa định mức đưa ra và thực tế, kiểm soát vận hành (mua hàng, nhập hàng, tồn trữ, xuất hàng, sản xuất, phục vụ).
- Quản lý và kiểm soát vệ sinh trong bếp.

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

- [1]. Giáo trình “*Nghệ thuật nấu ăn*”, Tổng cục du lịch Việt Nam, 2000.
- [2]. Nguyễn Văn Minh, *Giáo trình “quản lý bộ phận ẩm thực”*, Trường Trung học Nghiệp vụ Du lịch và Khách sạn Sài Gòn, 2001.
- [3]. Nguyễn Xuân Ra, “*Quản lý và nghiệp vụ nhà hàng*”, Nxb Phụ nữ, 2006.

12.2. Tài liệu tham khảo:

- [1]. Đồng Thị Thanh Phương, “*Quản trị sản xuất và dịch vụ*”, Nxb Thống kê, 2004.
- [2]. Hồng Vân, “*Kinh doanh Nhà hàng*”, Nxb Tp.HCM, 2007.

- [3]. Huỳnh Văn Thanh, “*Sổ tay hướng dẫn phục vụ Nhà hàng*”, Nxb Tp.HCM, 1992.
- [4]. GS.TSKH. Hà Huy Khôi, PGS. TS. Phạm Duy Tường, *Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm*, NXB giáo dục, Hà Nội, 2008.
- [5]. Anthony J.Strianese, *Dining Room and Banquet Management*, năm 2003.
- [6]. Lea R. Dopson, David K. Hayes *Food and Beverage Cost Control*, năm 2015.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:
 - + Điểm thái độ học tập: 00%
 - + Điểm tiểu luận: 40%
 - + Điểm kiểm tra giữa học phần: 00%
- Điểm thi kết thúc học phần: 60%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Khái quát quản lý và điều hành bếp	30	10	0	0	0	20
2	Chương 2: Xây dựng kế hoạch cho hoạt động bếp	45	15	0	0	0	30
3	Chương 3: Quản lý chi phí trong nhà bếp	30	10	0	0	0	20
4	Chương 4: Quản lý và kiểm soát vệ sinh an toàn trong bếp	30	10	0	0	0	20
Tổng		135	45	0	0	0	90

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Khái quát quản lý và điều hành bếp

1.1. Bộ phận bếp

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Các mô hình nhà bếp trong kinh doanh

- 1.1.3. Sự khác nhau giữa bếp nhà hàng và bếp ăn gia đình
- 1.1.4. Tầm quan trọng quản lý và điều hành hoạt động của bếp
- 1.2. Yêu cầu chung của bếp nhà
 - 1.2.1. Diện tích hoạt động
 - 1.2.2. Vệ sinh an toàn lao động
 - 1.2.3. Mô hình phù hợp với mục tiêu kinh doanh nhà hàng
 - 1.2.4. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
- 1.3. Phân loại bếp trong nhà hàng
 - 1.3.1. Phân loại theo quốc gia
 - 1.3.2. Phân loại theo chức năng

Chương 2: Xây dựng kế hoạch cho hoạt động bếp

- 2.1. Trang thiết bị, dụng cụ
- 2.2. Xây dựng thực đơn và thống kê thực phẩm
 - 2.1.1. Ý nghĩa thực đơn đối với hoạt động của bếp
 - 2.1.2. Nguyên tắc khi xây dựng thực đơn trong bếp
 - 2.1.3. Các dạng thực đơn trong bếp
 - 2.1.4. Quản lý thực phẩm theo mô hình bếp
 - 2.1.5. Bài tập
- 2.3. Bố trí, sắp xếp nhân sự
 - 2.3.1. Một số khái niệm
 - 2.3.2. Sơ đồ tổ chức nhân sự trong nhà bếp
 - 2.3.2.1. Bếp trưởng
 - 2.3.2.2. Bếp phó
 - 2.3.2.3. Nhân viên kho
 - 2.3.4. Nhân viên sơ chế và chế biến
 - 2.3.5. Nhân viên phân phối
 - 2.3.6. Nhân viên phục vụ
 - 2.3.7. Nhân viên vệ sinh
 - 2.3.8. Xử lý tình huống
- 2.4. Quy trình hoạt động nhà bếp
 - 2.4.1. Quy trình hoạt động hàng ngày

- 2.4.2. Đặt hàng
- 2.4.3. Nhận hàng
- 2.4.4. Lưu kho
- 2.4.5. Xuất hàng
- 2.4.6. Công đoạn sơ chế
- 2.4.7. Công đoạn chế biến
- 2.4.8. Công đoạn phân phối
- 2.4.9. Công đoạn phục vụ
- 2.4.10. Vệ sinh dụng cụ
- 2.4.11. Xử lý tình huống

Chương 3: Quản lý chi phí trong nhà bếp

- 3.1. Mục đích của kiểm soát chi phí
- 3.2. Các nguyên nhân tạo sự chênh lệch chi phí trong quá trình hoạt động
- 3.3. Kiểm soát hoạt động trong nhà bếp
 - 3.3.1. Mua hàng
 - 3.3.2. Nhập hàng
 - 3.3.3. Tồn trữ
 - 3.3.4. Xuất hàng
 - 3.3.5. Sản xuất
 - 3.3.6. Phục vụ
 - 3.3.7. Xử lý tình huống

Chương 4: Quản lý và kiểm soát vệ sinh an toàn trong bếp

- 4.1. Xây dựng quy trình bếp một chiều
- 4.2. Kiểm soát vệ sinh khu vực nhà bếp
- 4.3. Kiểm soát vệ sinh trong quá trình chế biến và sau chế biến
 - 4.3.1. Vệ sinh đối với nguyên liệu
 - 4.3.2. Vệ sinh đối với dụng cụ
 - 4.3.3. Vệ sinh đối với nhân viên
 - 4.3.4. Vệ sinh trong quá trình chế biến, bảo quản thực phẩm
 - 4.3.5. Vệ sinh sau chế biến
- 4.4. Hồ sơ ghi chép, theo dõi hàng ngày

4.5. Yêu cầu xử lý khi có ngộ độc thực phẩm

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017 - 2018
- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.
- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9
 - + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 17

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : **MARKETING DU LỊCH**
2. Mã học phần : **14200004**
3. Số tín chỉ : **2 (2,0,4)**
4. Loại học phần : **Bắt buộc**
5. Đối tượng học : **Sinh viên cao đẳng chính quy khối ngành Du lịch**

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Hồ Thị Diệu Hiền	Thạc sỹ	Khoa QTKD&DL
2	Đinh Thiện Phương	Thạc sỹ	Khoa QTKD&DL
3	Trương Thanh Quỳnh Thư	Thạc sỹ	Khoa QTKD&DL

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

- + Trình bày được những kiến thức cơ bản về cơ sở lý luận và thực tiễn ứng dụng hoạt động marketing trong kinh doanh du lịch.
- + Mô tả được tầm quan trọng của marketing đối với tổ chức du lịch.
- + Phân tích được kiến thức về chiến lược marketing sản phẩm, giá cả, phân phối và xúc tiến trong hoạt động kinh doanh du lịch.

- Về kĩ năng:

1.1.1.6+ Lập được kế hoạch thực hiện marketing cho một điểm đến.

+ Chào bán sản phẩm du lịch với khách theo đúng tiến trình bán hàng.

+ Rèn luyện khả năng thu thập những thông tin về marketing du lịch.

- Về thái độ:

+ Có năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm.

+ Ý thức kỷ luật về chấp hành pháp luật nhà nước, các tập quán trong giao thương.

+ Coi trọng và thực hiện nghiêm túc các quy chế điều lệ của tổ chức/đơn vị; tuân thủ đúng các quy định của hợp đồng.

+ Ý thức về trách nhiệm của bản thân khi thực hiện công việc.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Khái quát chung về Marketing và Marketing du lịch.
- Nghiên cứu thị trường du lịch.
- Các chiến lược marketing chủ yếu.

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1]. Nguyễn Văn Dung (2009), *Chiến lược & chiến thuật quảng bá Marketing du lịch*, NXB Giao thông vận tải.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1]. Nguyễn Văn Mạnh (2009), *Marketing du lịch*, NXB ĐH Kinh tế Quốc dân.

[2]. PGS-TS Trần Minh Đạo (2002), *Giáo trình Marketing căn bản*, NXB Giáo dục.

[3]. Đỗ Thị Thu Hải (2008), *Giáo trình Marketing du lịch*, NXB Hà Nội.

[4]. Trần Ngọc Nam, Trần Huy Khang (2001), *Marketing du lịch*, NXB Tp. HCM.

[5]. GS. TS. Nguyễn Văn Đính (2009), *Giáo trình Kinh tế du lịch*, NXB Đại học Kinh tế Quốc dân.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10**14. Đánh giá học phần:**

- Đánh giá quá trình:
 - + Điểm thái độ học tập: 00%
 - + Điểm tiểu luận: 30%
 - + Điểm kiểm tra giữa học phần: 00%
- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:**15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:**

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Khái quát chung về Marketing và Marketing du lịch	15	5	0	0	0	10
2	Chương 2: Nghiên cứu thị trường du lịch	15	5	0	0	0	10
3	Chương 3: Các chiến lược marketing chủ yếu	60	20	0	0	0	40
Tổng		90	30	0	0	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:**Chương 1: Khái quát chung về marketin và marketing du lịch****1.1. Khái quát chung về marketing**

1.1.1. Các khái niệm cơ bản về định nghĩa marketing

1.1.2. Định nghĩa marketing

1.1.3. Marketing mix và vai trò của marketing mix

1.2. Marketing du lịch

1.2.1. Định nghĩa marketing du lịch

1.2.2. Đặc tính của dịch vụ du lịch

1.2.3. Một số mô hình sản phẩm du lịch trên thế giới được khách du lịch yêu thích

1.2.4. Marketing mix trong du lịch

1.3. Môi trường marketing của doanh nghiệp du lịch

1.3.1. Khái niệm môi trường marketing

1.3.2. Phân tích môi trường vi mô

1.3.3. Phân tích môi trường vĩ mô

Chương 2: Nghiên cứu thị trường du lịch

2.1. Thị trường du lịch

2.1.1. Khái niệm

2.1.2. Các loại thị trường du lịch

2.1.3. Chức năng của thị trường du lịch

2.1.4. Đặc điểm của thị trường du lịch

2.2. Cung – cầu du lịch

2.2.1. Cầu du lịch

2.2.2. Cung du lịch

2.3. Phân khúc thị trường, lựa chọn thị trường mục tiêu, định vị thị trường

2.3.1. Phân khúc thị trường

2.3.2. Lựa chọn thị trường mục tiêu

2.3.3. Định vị thị trường

Chương 3: Các chiến lược marketing chủ yếu

3.1. Chiến lược sản phẩm du lịch

3.1.1. Khái niệm sản phẩm du lịch

3.1.2. Mô hình cấu trúc sản phẩm

3.1.3. Quyết định nhãn hiệu sản phẩm

3.1.4. Chu kỳ sống của sản phẩm du lịch

3.2. Chiến lược giá của tổ chức du lịch

3.2.1. Bản chất của giá

3.2.2. Các phương pháp xác định giá cơ bản

3.2.3. Các chiến lược về giá

3.3. Chiến lược phân phối của tổ chức du lịch

3.3.1. Định nghĩa

3.3.2. Chức năng của kênh phân phối

3.3.3. Tổ chức kênh phân phối trong du lịch

3.3.4. Tổ chức và hoạt động của hệ thống phân phối du lịch

3.3.5. Quản lý kênh phân phối

3.4. Chiến lược xúc tiến hỗn hợp của tổ chức du lịch

3.4.1. Khái quát về xúc tiến hỗn hợp trong du lịch

3.4.2. Các công cụ cơ bản trong xúc tiến hỗn hợp

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.

- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017- 2018.

- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

- Thời gian kiểm tra và thi:

+ Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9

+ Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 17

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần:** QUẢN TRỊ SỰ KIỆN
2. Mã học phần:
3. Số tín chỉ: 3(3,0,6)
4. Loại học phần: Bắt buộc
5. Đối tượng học: Sinh viên Đại học chính quy

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Đinh Thiện Phương	ThS. Văn Hóa học	Khoa QTKD&DL
2	Trương Thanh Quỳnh Thư	ThS. Việt Nam học	Khoa QTKD&DL
3	Đỗ Thu Nga	ThS. Du lịch học	Khoa QTKD&DL

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp: 45 tiết
- Tự học: 90 tiết
- Lý thuyết: 45 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH): 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Quản trị học
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có khả năng:

- Về kiến thức:

- + Trình bày khái quát được về các lý thuyết quản trị học và tính chất đặc thù của Quản trị sự kiện
- + Trình bày được trình tự các bước và nội dung công việc trong từng nhiệm vụ của nhà quản trị sự kiện

+ Vận dụng được các phần mềm quản lý và hỗ trợ cho từng nhiệm vụ Quản trị sự kiện.

- Về kỹ năng:

- + Trình bày được các nội dung cơ bản trong từng nhiệm vụ của nhà quản lý sự kiện;
- + Lập được bảng dự báo ngân sách cho một sự kiện đơn giản, quy mô nhỏ, tính được điểm hòa vốn của một sự kiện một cách độc lập sau 1 giờ;
- + Viết được kịch bản chương trình chi tiết (có dòng thời gian) cho một sự đơn giản, quy mô nhỏ một cách độc lập sau 2 giờ.
- + Hoàn thành được bảng phác hoạ chiến lược Marketing hoàn chỉnh cho một gói sự kiện sau 2 giờ.
- + Thiết lập được bảng phối hợp nhân sự và không gian quản lý sự kiện theo sơ đồ hoa cúc DMN (Daisy Mesh Networks).

- Về thái độ:

- + Có khả năng làm việc nhóm như là một hệ thống hoàn bị, thống nhất;
- + Rèn luyện khả năng nhanh nhạy trong điều khiển và xử lý tình huống của một nhà quản trị sự kiện.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Sự kiện và ngành công nghiệp Sự kiện
- Chiến lược Sự kiện
- Marketing Sự kiện
- Quản lý Dự án Sự kiện

11. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Sinh viên phải đọc sách, chuẩn bị bài trước mới được dự lớp.
- Dự lớp đầy đủ 100%.
- Tham gia thảo luận, hoàn thành các bài tiểu luận tại lớp.
- Thi kết thúc môn: sau tuần 17

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1]. Đinh Thiện Phương, **Quản trị sự kiện**, ĐHCNTTP TP.HCM (lưu hành nội bộ), 2016

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1]. Nguyễn Thị Mỹ Thanh – Sử Ngọc Diệp (2015), **Giáo trình Quản trị Tổ chức Sự kiện và Lễ hội**., NXB Lao động – Xã hội, TP.HCM

[2]. Lưu Văn Nghiêm (2009), **Tổ chức sự kiện**, NXB Đại học Kinh tế quốc dân, HN.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Kiểm tra giữa học phần: báo cáo tiểu luận: 30% điểm
- Thi kết thúc học phần: 70% điểm - thi tự luận sau tuần 17

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương (bài) trong học phần:

TT	Tên bài (chương)	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Sự kiện và ngành công nghiệp Sự kiện	27	6	2	1	0	18
2	Chương 2: Chiến lược Sự kiện	27	6	3	0	0	18
3	Chương 3: Marketing Sự kiện	36	6	3	3	0	24
4	Chương 4: Quản lý Dự án sự kiện	45	9	3	3	0	30
Tổng		135	27	11	7	0	90

15.2. Đề cương chi tiết của học phần

Chương 1: Sự kiện và ngành công nghiệp sự kiện

1.1. Khái niệm và phân loại Sự kiện

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Phân loại sự kiện

1.2. Ngành Công nghiệp Sự kiện

- 1.2.1. Các bộ phận hợp thành ngành Công nghiệp Sự kiện
- 1.2.2. Xu hướng phát triển của ngành Sự kiện thế giới
- 1.2.3. Nghề tổ chức và Quản trị sự kiện

Chương 2: Chiến lược sự kiện

- 2.1. Vai trò của kế hoạch trong tổ chức sự kiện
- 2.2. Thiết kế ý tưởng Sự kiện
 - 2.2.1. Xem xét các đối tác, đơn vị liên quan
 - 2.2.2. Sáng tạo ý tưởng
 - 2.2.3. Chọn lựa ý tưởng và đánh giá ý tưởng
- 2.3. Tiến hành lập kế hoạch Sự kiện
 - 2.3.1. Sơ đồ tiến trình lập kế hoạch cho Sự kiện
 - 2.3.2. Nghiên cứu tính khả thi
 - 2.3.3. Thiết kế cơ cấu tổ chức
 - 2.3.3.1. Đơn thuần
 - 2.3.3.2. Chức năng
 - 2.3.3.3. Ma trận
 - 2.3.3.4. Mạng lưới
- 2.4. Chi tiết chiến lược Sự kiện
 - 2.4.1. Tầm nhìn – mục đích sự kiện
 - 2.4.2. Phân tích tình hình và các phương án chiến lược
 - 2.4.3. Triển khai các hoạt động
 - 2.4.4. Đánh giá và phản hồi sự kiện

Chương 3: Marketing sự kiện

- 3.1. Tổng quan về Marketing Sự kiện
 - 3.1.1. Quan niệm về Marketing Sự kiện
 - 3.1.2. Mối quan hệ giữa Marketing và Quản trị Sự kiện
 - 3.1.3. Các hoạt động cơ bản của Marketing Sự kiện
- 3.2. Xây dựng chiến lược Marketing cho Sự kiện
 - 3.2.1. Phân tích môi trường Marketing – lý thuyết C-PEST
 - 3.2.2. Phân tích môi trường Marketing – lý thuyết SWOT
- 3.3. Phân đoạn thị trường Sự kiện

- 3.3.1. Định vị sự kiện
- 3.3.2. Các gói sự kiện
- 3.3.3. Giá
- 3.3.4. Phân phối
- 3.3.5. Truyền thông – Multi Media

Chương 4: Quản lý dự án sự kiện

- 4.1. Quản lý ngân sách
 - 4.1.1. Dự toán ngân sách
 - 4.1.2. Xác định khoản thu và khoản chi
- 4.2. Quản lý nhân lực
 - 4.2.1. Tuyển mộ, đào tạo và bố trí lao động
 - 4.2.2. Giám sát đánh giá
 - 4.2.3. Các lý thuyết động viên nhân lực
- 4.3. Quản lý rủi ro
 - 4.3.1. Phân loại rủi ro
 - 4.3.2. Nhận diện và đánh giá rủi ro
 - 4.3.3. Các phương án ứng phó và giảm thiểu rủi ro
- 4.4. Quản lý Pháp lý – hành chính
- 4.5. Quản lý đối tác- hậu cần
- 4.6. Quản lý quy trình sự kiện
- 4.7. Quản lý hậu kỳ, thanh lý hợp đồng
 - 4.7.1. Thanh lý hợp đồng
 - 4.7.2. Thẩm định sự kiện
 - 4.7.3. Báo cáo kết thúc
- 4.8. Tổng kết dự án

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Projector, máy vi tính
- Bảng, phấn, Laptop, loa
- Phòng trống hoặc sân rộng

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học chính quy từ năm học 2016-2017.

- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần.

18. Phê duyệt

Tp. Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : QUẢN TRỊ KINH DOANH NHÀ HÀNG
2. Mã học phần : 14200059
3. Số tín chỉ : 3 (3,0,6)
4. Loại học phần : Bắt buộc
5. Đối tượng học : Sinh viên đại học chính quy khối ngành Quản trị
6. Giảng viên giảng dạy:

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Trương Thanh Quỳnh Thư	Thạc sĩ	Khoa Quản trị kinh doanh& Du lịch
2	Nguyễn Công Danh	Thạc sĩ	Khoa Quản trị kinh doanh& Du lịch

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 45 tiết
- Tự học : 90 tiết
- Lý thuyết : 45 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Tổng quan du lịch, Quản trị học, Marketing căn bản
- Học phần trước: quản trị nguồn nhân lực, phân tích hoạt động kinh doanh
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

- + Nêu được các khái niệm về nhà hàng, kinh doanh nhà hàng và những đặc điểm của kinh doanh nhà hàng.
- + Trình bày được các khái niệm và cách phân loại cơ sở vật chất kỹ thuật của nhà hàng.

- + Mô tả được bộ máy tổ chức lao động trong nhà hàng và quy trình tuyển chọn nhân lực trong nhà hàng.

- + Phân tích được cách tổ chức hoạt động kinh doanh ăn uống trong nhà hàng

- Về kĩ năng:

- + Liệt kê được một số trang thiết bị trong nhà hàng

- + Thực hiện đúng quy trình bán hàng và phục vụ khách hàng

- + Có khả năng bảo quản hàng hóa nguyên vật liệu trong nhà hàng

- + Rèn luyện khả năng thu thập những thông tin về marketing du lịch

- Về thái độ:

- + Thực hiện tốt nhiệm vụ được phân công và các mối quan hệ giữa các bộ phận trong nhà hàng.

- + Tự hoàn thiện bản thân và có trách nhiệm tham gia thực hiện tốt mục tiêu kinh doanh của nhà hàng đã đặt ra, góp phần nâng cao hiệu quả kinh doanh của nhà hàng.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Giới thiệu khái quát tổ chức kinh doanh nhà hàng

- Cơ sở vật chất kỹ thuật của nhà hàng

- Tổ chức bộ máy và nhân lực của nhà hàng

- Tổ chức kinh doanh của nhà hàng

- Phân tích hoạt động kinh doanh trong nhà hàng

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.

- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.

- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1]. PGS. Ts. Trịnh Xuân Dũng, *Tổ chức kinh doanh nhà hàng*, Nxb LĐXH

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Ts. Nguyễn Văn Mạnh (2008), *Giáo trình Quản trị kinh doanh khách sạn*, Nxb ĐH Kinh tế quốc dân.

[2] MBA. Nguyễn Văn Dung, *Quản trị đầu tư nhà hàng khách sạn*, Nxb Giao thông vận tải.

[3] MBA. Nguyễn Văn Dung, *Marketing du lịch*, Nxb Giao thông vận tải.

[4] GS. TS. Nguyễn Văn Đính (2009), *Giáo trình Kinh tế du lịch*, NXB ĐH Kinh tế Quốc dân.

[5] Gs.Ts. Nguyễn Văn Đính, *Giáo trình Công nghệ phục vụ trong khách sạn nhà hàng*, Nxb ĐH Kinh tế Quốc dân.

[6] Ts. Lưu Trọng Tuấn (2014), *Quản trị nguồn nhân lực ngành khách sạn*, Nxb Lao động xã hội.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:
 - + Điểm thái độ học tập: 00%
 - + Điểm tiểu luận: 20%
 - + Điểm kiểm tra giữa học phần: 30%
- Điểm thi kết thúc học phần: 50%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Giới thiệu khái quát tổ chức kinh doanh nhà hàng	18	6	0	0	0	12
2	Chương 2: Cơ sở vật chất kỹ thuật của nhà hàng	27	9	0	0	0	18
3	Chương 3: Tổ chức bộ máy và nhân lực của nhà hàng	27	9	0	0	0	18
4	Chương 4: Tổ chức kinh doanh của nhà hàng	36	12	0	0	0	24
5	Chương 5: Phân tích hoạt động kinh doanh trong nhà hàng	27	9	0	0	0	18
Tổng		135	45	0	0	0	90

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Giới thiệu khái quát tổ chức kinh doanh nhà hàng

- 1.1. Khái niệm và đặc điểm của kinh doanh nhà hàng
 - 1.1.1. Khái niệm kinh doanh nhà hàng
 - 1.1.2. Đặc điểm của kinh doanh nhà hàng
- 1.2. Ý nghĩa của kinh doanh nhà hàng
 - 1.2.1. Ý nghĩa xã hội
 - 1.2.2. Ý nghĩa kinh tế
- 1.3. Lịch sử hình thành và phát triển của hoạt động kinh doanh nhà hàng
 - 1.3.1. Lịch sử thời kỳ đầu
 - 1.3.2. Xu hướng phát triển của hoạt động kinh doanh nhà hàng

Chương 2: Cơ sở vật chất kỹ thuật của nhà hàng

- 2.1. Khái niệm và đặc điểm cơ sở vật chất kỹ thuật của nhà hàng
 - 2.1.2. Khái niệm
 - 2.1.2. Đặc điểm
- 2.2. Phân loại cơ sở vật chất kỹ thuật của nhà hàng
 - 2.2.1. Phân loại cơ sở vật chất kỹ thuật theo quy mô
 - 2.2.2. Phân loại cơ sở vật chất kỹ thuật theo đặc điểm kinh doanh
 - 2.2.3. Phân loại cơ sở vật chất kỹ thuật theo phong cách dân tộc
 - 2.2.4. Phân loại cơ sở vật chất kỹ thuật theo hình thức phục vụ
- 2.3. Giới thiệu một số trang thiết bị trong nhà hàng
 - 2.3.1. Thiết bị lạnh
 - 2.3.2. Thiết bị chứa đựng hàng hóa, nguyên liệu
 - 2.3.3. Thiết bị theo dõi, khống chế nhiệt độ, độ ẩm không khí
 - 2.3.4. Các thiết bị khác

Chương 3: Tổ chức bộ máy và nhân lực của nhà hàng

- 3.1. Tổ chức bộ máy của nhà hàng
 - 3.1.1. Mô hình tổ chức bộ máy của nhà hàng
 - 3.1.2. Chức năng nhiệm vụ của các bộ phận trong nhà hàng
 - 3.1.3. Mối quan hệ của các bộ phận trong nhà hàng
- 3.2. Tổ chức lao động trong nhà hàng

- 3.2.1. Tổ chức lao động
- 3.2.2. Phân công lao động
- 3.3. Nhân lực và cách tuyển chọn nhân lực cho nhà hàng
 - 3.3.1. Nhân lực của nhà hàng
 - 3.3.2. Tuyển chọn nhân lực cho nhà hàng

Chương 4: Tổ chức kinh doanh của nhà hàng

- 4.1. Tổ chức mua hàng hóa, nguyên vật liệu cho nhà hàng
 - 4.1.1. Xây dựng kế hoạch mua hàng hóa, nguyên vật liệu cho nhà hàng
 - 4.1.2. Lựa chọn nguồn cung ứng
 - 4.1.3. Tổ chức mua hàng hóa, nguyên vật liệu
- 4.2. Tổ chức nhập, dự trữ, bảo quản hàng hóa nguyên vật liệu cho nhà hàng
 - 4.2.1. Tổ chức nhập hàng hóa, nguyên vật liệu cho nhà hàng
 - 4.2.2. Tổ chức dự trữ, bảo quản hàng hóa nguyên vật liệu cho nhà hàng
- 4.3. Tổ chức chế biến
 - 4.3.1. Giai đoạn sơ chế nguyên liệu
 - 4.3.2. Giai đoạn chế biến nóng
- 4.4. Tổ chức quảng cáo bán hàng và phục vụ khách hàng
 - 4.4.1. Tổ chức quảng cáo
 - 4.4.2. Bán hàng và phục vụ khách hàng

Chương 5: Phân tích hoạt động kinh doanh trong nhà hàng

- 5.1. Khái niệm, nhiệm vụ và mục tiêu của phân tích hoạt động kinh doanh
 - 5.1.2. Khái niệm
 - 5.1.3. Nhiệm vụ
 - 5.1.4. Mục tiêu
- 5.2. Các phương pháp phân tích
 - 5.2.1. So sánh
 - 5.2.2. Phân tích
 - 5.2.3. Tính đại lượng trung bình
 - 5.2.4. Điều chỉnh
 - 5.2.5. Các yếu tố tương quan
- 5.3. Tổ chức phân tích hoạt động kinh doanh

5.3.1. Lập kế hoạch

5.3.2. Xác định nguồn cung cấp

5.3.3. Kiểm tra các số liệu

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018
- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.
- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9
 - + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : NGHIỆP VỤ LỄ TÂN
2. Mã học phần : 14200021
3. Số tín chỉ : 2 (2,0,4)
4. Loại học phần : Bắt buộc
5. Đối tượng học : Sinh viên đại học chính quy khối ngành Quản trị
6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Trương Thanh Quỳnh Thư	Thạc sĩ	Khoa Quản trị kinh doanh& Du lịch
2	Hồ Thị Diệu Hiền	Thạc sĩ	Khoa Quản trị kinh doanh& Du lịch

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Tổng quan du lịch và khách sạn, Marketing du lịch
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

+ Trình bày khái quát được về các lĩnh vực của ngành công nghiệp kinh doanh khách sạn, các tiêu chí phân loại và xếp hạng khách sạn; cơ cấu tổ chức của một khách sạn, cơ cấu tổ chức của bộ phận lễ tân trong khách sạn.

+ Trình bày được trình tự và nội dung của các nghiệp vụ lễ tân cơ bản từ khâu đặt phòng cho đến khi thanh toán cho khách trả phòng khách sạn.

+ Nhận thấy được tầm quan trọng của Internet và công nghệ mới được áp dụng trong ngành công nghiệp này.

- Về kỹ năng:

+ Thực hiện được tất cả các nghiệp vụ lễ tân cơ bản trong thời gian gấp 3 lần năng suất lao động trung bình của một nhân viên lễ tân lành nghề.

+ Thực hiện được ít nhất một phương pháp chào giá phòng khách sạn trong tình huống cụ thể (giải quyết tình huống).

- Về thái độ:

+ Có khả năng làm việc nhóm như là một nhóm nhân viên trong khách sạn.

+ Rèn luyện khả năng ứng xử, sự nhanh nhạy, khéo léo của một nhân viên bộ phận tiền sảnh.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Khái quát về lễ tân và lễ tân khách sạn
- Đặt phòng
- Làm thủ tục nhận phòng khách sạn
- Phục vụ khách trong thời gian lưu trú
- Các phần việc của lễ tân trong ca làm việc
- Làm thủ tục trả phòng
- Kiểm toán đêm
- An toàn và an ninh

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Hồ Thị Diệu Hiền, *Bài giảng Nghiệp vụ Lễ tân*, Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh, 2016.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Nguyễn Văn Mạnh, Hoàng Thị Lan Hương, ***Giáo trình Quản trị Kinh doanh Khách sạn***, NXB ĐH Kinh Tế Quốc Dân, 2013.

[2] Trịnh Thanh Thuỷ, ***Nghệp vụ lễ tân văn phòng***, Khoa Du lịch, Viện Đại học Mở Hà Nội, 2006.

[3] Phạm Thị Thu Cúc, ***Giáo trình Lễ tân trong công tác đối ngoại***, NXB Hà Nội, 2006.

[4] Phạm Thị Thu Cúc, ***Giáo trình lý thuyết nghiệp vụ Lễ tân***, NXB Hà Nội, 2006.

[5] Hoàng Lê Minh, ***Nghệp vụ lễ tân khách sạn***, NXB Lao Động, Hà Nội, 2005.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

+ Điểm thái độ học tập: 00%

+ Điểm tiểu luận: 30%

+ Điểm kiểm tra giữa học phần: 00%

- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Khái quát về lễ tân và lễ tân khách sạn	9	3	0	0	0	6
2	Chương 2: Đặt phòng	15	4	1	0	0	10
3	Chương 3: Làm thủ tục nhận phòng khách sạn	15	4	1	0	0	10
4	Chương 4: Phục vụ khách trong thời gian lưu trú	12	3	1	0	0	8
5	Chương 5: Các phần việc của lễ tân trong ca làm việc	12	3	1	0	0	8

6	Chương 6: Làm thủ tục trả phòng	15	4	1	0	0	10
7	Chương 7: Kiểm toán đêm	6	2	0	0	0	4
8	Chương 8: An toàn và an ninh	6	2	0	0	0	4
Tổng		90	25	5	0	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Khái quát về Lễ tân và Lễ tân khách sạn

1.1. Khái quát về ngành kinh doanh khách sạn

1.1.1. Ngành kinh doanh khách sạn và vị trí trong phát triển du lịch

1.1.2. Cơ cấu tổ chức của khách sạn

1.1.3. Phân loại khách sạn

1.1.4. Sản phẩm của khách sạn

1.2. Khái quát chung về nghề lễ tân

1.3. Khái quát về bộ phận lễ tân trong khách sạn

1.4. Chuẩn bị làm việc

1.5. Kiến thức về sản phẩm

Chương 2: Đặt phòng

2.1. Các nguồn khách đặt phòng

2.2. Các loại đặt phòng

2.3. Nhận đặt phòng

2.4. Xử lý tình huống đặt phòng

2.4.1. Xử lý yêu cầu thay đổi đặt phòng

2.4.2. Xử lý yêu cầu hủy đặt phòng

2.4.3. Xử lý yêu cầu hủy đặt phòng không có đảm bảo vào ngày khách đến

2.4.4. Xử lý tình huống khách đã đặt phòng bảo đảm nhưng không đến

2.5. Kỹ năng điện thoại

Chương 3: Làm thủ tục nhận phòng khách sạn

3.1. Làm thủ tục nhận phòng khách sạn cho khách

3.1.1. Các bước làm thủ tục nhận phòng khách sạn cho khách

3.1.2. Các loại phòng trong khách sạn

3.1.3. Các loại giá phòng trong khách sạn

3.2. Thực hiện bảo đảm thanh toán

3.2.1. Bảo đảm thanh toán bằng tiền mặt

3.2.2. Bảo đảm thanh toán bằng thẻ tín dụng

3.2.3. Bảo đảm thanh toán bằng phiếu thanh toán

3.2.4. Bảo đảm thanh toán bằng cách ghi sổ nợ công ty

3.3. Đón khách VIP

3.4. Đón khách đoàn

3.5. Đón khách vắng lai

Chương 4: Phục vụ khách trong thời gian lưu trú

4.1. Tiếp nhận yêu cầu về thông tin

4.1.1. Danh bạ điện thoại

4.1.2. Đặt chỗ trên chuyến bay

4.1.3. Thông tin du lịch

4.1.4. Thông tin thương mại

4.2. Tiếp nhận yêu cầu về các dịch vụ trong khách sạn

Chương 5: Các phần việc của Lễ tân trong ca làm việc

5.1. Nhập chi phí bằng phương pháp thủ công

5.2. Xử lý sai lệch thông tin về tình trạng phòng

5.3. Xử lý thay đổi phòng

5.4. Các cuộc gọi báo thức

5.5. Kiểm tra tài khoản có dư nợ cao

5.6. Xử lý trường hợp khách gia hạn lưu trú

5.7. Kết an toàn

5.8. Xử lý phàn nàn của khách

5.9. Giao ca

5.10. Đối ngoại tệ

5.11. Xử lý thư của khách

5.12. Nhận và chuyển lời nhắn cho khách

5.13. Xử lý các bưu phẩm đặc biệt của khách

Chương 6: Làm thủ tục trả phòng

- 6.1. Công tác chuẩn bị
- 6.2. Các bước làm thủ tục trả phòng
 - 6.2.1. Cho khách lẻ
 - 6.2.2. Cho khách đoàn
- 6.3. Các phương thức thanh toán
 - 6.3.1. Tiền mặt và Séc du lịch
 - 6.3.2. Thẻ tín dụng
 - 6.3.3. Phiếu thanh toán
 - 6.3.4. Ghi sổ nợ công ty
- 6.4. Giải quyết các khoản chi phí có tranh chấp
- 6.5. Giải quyết các chi phí phát sinh
- 6.6. Kết thúc việc thu ngân

Chương 7: Kiểm toán đêm

- 7.1. Chuẩn bị làm việc
- 7.2. Thực hiện quy trình đóng ngày

Chương 8: An toàn và an ninh

- 8.1. Sắp xếp khu vực làm việc
- 8.2. Đảm bảo an toàn
- 8.3. Đảm bảo an ninh
- 8.4. Xử lý trong trường hợp mất chìa khóa
- 8.5. Xử lý trong trường hợp bị đe dọa
- 8.6. Sơ cứu
- 8.7. Phòng cháy chữa cháy
- 8.8. Đảm bảo an toàn và an ninh của khách

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018

- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

- Thời gian kiểm tra và thi:

+ Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9

+ Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : NGHIỆP VỤ BÀN
2. Mã học phần : QTKD53
3. Số tín chỉ : 2 (2,0,4)
4. Loại học phần : Bắt buộc
5. Đối tượng học : Sinh viên đại học ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Trần Thị Phương Kiều	Thạc sỹ	Khoa Công nghệ Thực phẩm
2	Bùi Thị Phương Dung	Thạc sỹ	Khoa Công nghệ Thực phẩm

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết:
- Học phần trước:
- Học phần song hành:

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

+ Phân tích được nguồn gốc lịch sử của món ăn và vai trò, tầm quan trọng của nhân viên phục vụ trong hoạt động ẩm thực.

+ Tổng hợp và ứng dụng được những kỹ năng và kiến thức phục vụ đồ ăn, thức uống vào quá trình thực hành nghề nghiệp.

+ Trình bày được các hoạt động tác nghiệp trong nghiệp vụ phục vụ. Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình phục vụ ăn uống. Vận dụng được các kiến thức vào giải quyết tình huống nghề nghiệp.

- Về kĩ năng:

- + Setup bàn đúng kỹ thuật
- + Phục vụ đồ ăn, thức uống cho khách đúng nguyên tắc.

- Về thái độ:

- + Có tinh thần và trách nhiệm đối với công việc.
- + Có tinh thần ham học hỏi, tự rèn luyện nâng cao bản thân.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về phục vụ ăn uống
- Các yêu cầu đối với nhân viên phục vụ
- Kiến thức và kỹ năng phục vụ ăn uống
- Các hoạt động tác nghiệp

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự thi kết thúc học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Bộ môn Kỹ thuật chế biến món ăn, ***Bài giảng Kỹ thuật phục vụ bàn***, khoa Công Nghệ Thực Phẩm, trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp.HCM.

12.2. Tài liệu tham khảo:

- [1] ***Giáo trình nghiệp vụ phục vụ ăn uống***, Tổng cục du lịch Việt nam, Hà Nội 2000.
- [2] ***Giáo trình Nghiệp vụ phục vụ ăn uống***, Nhà xuất bản Thống kê, Hà Nội 2005.
- [3] ***Nghệ vụ nhà hàng***, Nhà xuất bản Thanh niên, Hà nội 2005.
- [4] Nguyễn Xuân Ra, ***Hướng dẫn nghiệp vụ Bàn – Bar***, Nhà xuất bản Phụ nữ.
- [5] Triệu Thị Chơí, ***Kỹ thuật nấu ăn toàn tập***, Nhà xuất bản Phụ Nữ, 2009.
- [6] Huỳnh Văn Thanh, ***Sổ tay hướng dẫn phục vụ Nhà hàng***, Nhà xuất bản Tp.HCM, 1992.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

+ Điểm thái độ học tập: 00%

+ Điểm tiểu luận: 30%

+ Điểm kiểm tra giữa học phần: 00%

- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Tổng quan về phục vụ ăn uống	12	4	0	0	0	8
2	Chương 2: Các yêu cầu đối với nhân viên phục vụ	18	6	0	0	0	12
3	Chương 3: Kiến thức và kỹ năng phục vụ ăn uống	48	16	0	0	0	32
4	Chương 4: Các hoạt động tác nghiệp	12	4	0	0	0	8
Tổng		90	30	0	0	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Tổng quan về phục vụ ăn uống

1.1. Giới thiệu chung về hoạt động ăn uống

1.1.1. Nguồn gốc lịch sử món ăn

1.1.2. Các xu hướng trong hoạt động ăn uống.

1.2. Quan tâm đến nhu cầu của khách hàng

1.3. Cơ cấu tổ chức khu vực phục vụ ăn uống

Chương 2: Các yêu cầu đối với nhân viên phục vụ

- 2.1. Vai trò và chức năng của nhân viên phục vụ
- 2.2. Những yêu cầu cơ bản đối với nhân viên phục vụ
- 2.3. An toàn trong công việc
 - 2.3.1. Duy trì vệ sinh cá nhân
 - 2.3.2. Duy trì các tiêu chuẩn vệ sinh trong bảo quản thực phẩm
 - 2.3.3. Duy trì các tiêu chuẩn trong xử lý rác thải.
 - 2.3.4. Duy trì môi trường làm việc an toàn và đảm bảo.

Chương 3: Kiến thức và kỹ năng phục vụ ăn uống

- 3.1. Các loại hình phục vụ.
- 3.2. Thực đơn
- 3.3. Công việc chuẩn bị cho phục vụ.
 - 3.3.1. Vệ sinh dụng cụ và khu vực phục vụ ăn uống.
 - 3.3.2. Chuẩn bị phục vụ.
 - 3.3.4. Các phương pháp thiết kế bàn ăn.
 - 3.3.5. Các nguyên tắc cơ bản trong phục vụ ăn uống.
- 3.4. Kỹ thuật phục vụ đồ ăn
 - 3.4.1. Tiếp nhận yêu cầu của khách.
 - 3.4.2. Kỹ thuật sử dụng khay phục vụ.
 - 3.4.3. Kỹ thuật phục vụ đồ ăn.
 - 3.4.4. Thu dọn bàn ăn.
- 3.5. Kỹ thuật phục vụ thức uống
 - 3.5.1. Phục vụ thức uống không cồn.
 - 3.5.2. Phục vụ thức uống có cồn.
- 3.6. Giới thiệu phục vụ các khu vực ăn uống khác
 - 3.6.1. Phục vụ ăn uống tại buồng khách.
 - 3.6.2. Phục vụ ăn tự chọn.
 - 3.6.3. Phục vụ tiệc bên ngoài (out side)

Chương 4: Các hoạt động tác nghiệp

- 4.1. Chuẩn bị hóa đơn.
- 4.2. Các phương pháp thanh toán.
 - 4.2.1. Thanh toán bằng tiền mặt.

- 4.2.2. Thanh toán bằng ngoại tệ.
- 4.2.3. Thanh toán bằng thẻ thanh toán và thẻ tín dụng.
- 4.2.4. Thanh toán bằng séc du lịch.
- 4.3. Các hệ thống quản lý giao dịch bán hàng.
 - 4.3.1. Hệ thống thủ công.
 - 4.3.2. Máy thu tiền mặt.
 - 4.3.3. Hệ thống vi tính.
- 4.4. Hủy hóa đơn.
 - 4.4.1. Hệ thống thủ công.
 - 4.4.2. Hệ thống vi tính.
- 4.5. Yêu cầu hàng hóa cho nhà hàng
 - 4.5.1. Những yêu cầu quản lý và kiểm soát hàng hóa
 - 4.5.2. Đặt hàng dự trữ.
 - 4.5.3. Thủ tục nhận hàng dự trữ.
- 4.6. Kết thúc ca làm việc
 - 4.6.1. Bàn giao
 - 4.6.2. Chuẩn bị cho giai đoạn phục vụ tiếp theo.
 - 4.6.3. Báo cáo về các thiết bị cần bảo dưỡng.
 - 4.6.4. Các bước kết thúc công việc

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phần, bảng, micro, projector, laptop.
- Cơ sở thực tập thực tế
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.
- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.
- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Thi kết thúc học phần: Sau tuần thứ 17

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 27 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : THỰC HÀNH NGHIỆP VỤ BÀN
- 2. Mã học phần** : QTKD54
- 3. Số tín chỉ** : 1(0,1,2)
- 4. Loại học phần** : Bắt buộc
- 5. Đối tượng học** : Sinh viên ĐH ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Trần Thị Hồng Châu	Thạc sỹ	Khoa Công nghệ Thực phẩm
2	Trần Thị Thu Hương	Thạc sỹ	Khoa Công nghệ Thực phẩm

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 00 tiết
- Tự học : 30 tiết
- Lý thuyết : 00 tiết

Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 30 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết:
- Học phần trước:
- Học phần song hành:

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

+ Phân tích được nguồn gốc lịch sử của món ăn và vai trò, tầm quan trọng của nhân viên phục vụ trong hoạt động ẩm thực.

+ Tổng hợp và ứng dụng được những kỹ năng và kiến thức phục vụ đồ ăn, thức uống vào quá trình thực hành nghề nghiệp.

+ Trình bày được các hoạt động tác nghiệp trong nghiệp vụ phục vụ. Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình phục vụ ăn uống. Vận dụng được các kiến thức vào giải quyết tình huống nghề nghiệp.

-Về kĩ năng:

- + Thực hiện được các kỹ năng phục vụ ăn uống trong nhà hàng.
- + Phục vụ đúng quy trình một số các loại đồ uống với món ăn.
- + Thực hiện được các hoạt động tác nghiệp trong nghiệp vụ phục vụ.
- + Thực hiện được các kỹ thuật đặt bàn ăn Âu, Á theo thực đơn đặt trước và tự chọn.
- + Ứng dụng được các kỹ thuật phục vụ vào các môn học chuyên ngành.
- + Phát triển kỹ năng làm việc nhóm và kỹ năng sắp xếp công việc.

- Về thái độ:

- + Có tinh thần và trách nhiệm đối với công việc.
- + Có tinh thần ham học hỏi, tự rèn luyện nâng cao bản thân.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Kỹ thuật gấp và trải khăn bàn ăn, kiến thức về cách thức gấp khăn ăn, boxing bàn buffet.
- Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu, Á theo thực đơn đặt trước, thực đơn gọi món.
- Quy trình phục vụ rượu vang, phục vụ ăn tại bàn và trên xe đẩy.
- Kỹ thuật giao tiếp với khách hàng

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học thực hành.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự thi kết thúc học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Bộ môn Kỹ thuật chế biến món ăn, ***Bài giảng Thực hành Kỹ thuật phục vụ bàn***, khoa Công Nghệ Thực Phẩm, trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm tp.HCM.

12.2. Tài liệu tham khảo:

- [1] TS Trịnh Xuân Dũng, *Tổ chức Kinh doanh Nhà hàng*, NXB Lao động - Xã Hội Hà Nội, 2003.
- [2] TS. Trịnh Xuân Dũng, Hoàng Minh Khang, *Tập quán khẩu vị ăn uống của một số nước - Thực đơn trong nhà hàng*, Hà nội, 2000.
- [3] TS. Trịnh Xuân Dũng, Vũ Thị Hoà, *Giáo trình Nghiệp vụ phục vụ ăn uống*, NXB Thống Kê Hà Nội, 2003.
- [4] TS. Trịnh Xuân Dũng, *Bar và đồ uống*, tài liệu dịch NXB Giáo dục, 1999.
- [5] Trương Sỹ Quý, *Tổ chức Quản lý Kinh doanh Khách sạn - Nhà hàng*, Trung tâm đào tạo từ xa Đại học Huế, 1996.
- [6] Roy Hayter, *Phục vụ ăn uống trong Du lịch*, tài liệu dịch của trường Cao đẳng Du lịch Hà nội, NXB thống kê, 2001.
- [7] Donald E. Lundberg, John R.Walker, *The Restaurant, from Concept to Operation*, John Wiley & Son, 1993.
- [8] *Managing Food & Beverage service*, Đại học Mở Hà Nội, 1997.
- [9] Chris Parry, *Bar & Beverage Operation* Atlantic Publishing Group, Inc Printed in Canada, 2003.
- [10] RoyHayter, *Bar service*, Hospitality Training Foundation Macmilan, London England, 1996.
- [11] RoyHayter, *Food and drink service*, Hospitality Training Foundation Macmilan, London England, 1996.
- [12] *Giáo trình nghiệp vụ phục vụ ăn uống*, Tổng cục du lịch Việt nam, Hà Nội 2000.
- [13] *Giáo trình Nghiệp vụ phục vụ ăn uống*, Nhà xuất bản Thống kê, Hà Nội 2005.
- [14] *Nghiệp vụ nhà hàng*, Nhà xuất bản Thanh niên, Hà nội 2005.
- [15] Nguyễn Xuân Ra, *Hướng dẫn nghiệp vụ Bàn – Bar*, Nhà xuất bản Phụ nữ.
- [16] Triệu Thị Chơí, *Kỹ thuật nấu ăn toàn tập*, Nhà xuất bản Phụ Nữ, 2009.
- [17] Huỳnh Văn Thanh, *Sổ tay hướng dẫn phục vụ Nhà hàng*, Nhà xuất bản Tp.HCM, 1992.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

- + Điểm thái độ học tập: 00%
- + Điểm tiểu luận: 00%
- + Điểm kiểm tra giữa học phần: 00%
- Điểm thi kết thúc học phần: 100%
- + Điểm trung bình cộng của các bài thực hành có trong học phần.

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Kỹ thuật thiết kế và trang trí bàn ăn	30	0	0	0	15	30
2	Chương 2: Kỹ thuật phục vụ ăn, uống	20	0	0	0	10	20
3	Chương 3: Kỹ thuật giao tiếp khách hàng	10	0	0	0	5	10
Tổng		90	0	0	0	30	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1. Kỹ thuật thiết kế và trang trí bàn ăn

Bài 1.1. Kỹ thuật trải và thay khăn bàn ăn

1.1.1. Chuẩn bị

1.1.2. Thực hiện

1.1.3. Hoàn tất

Bài 1.2. Kỹ thuật gấp khăn ăn

Bài 1.3. Kỹ thuật boxing bàn buffet

Bài 1.4. Kỹ thuật kết rèm bàn

Bài 1.5. Kỹ thuật bê khay

Bài 1.6. Kỹ thuật thiết kế bàn ăn sáng theo kiểu Âu

Bài 1.7. Kỹ thuật thiết kế bàn ăn trưa, tối kiểu Âu theo thực đơn gọi món

Bài 1.8. Kỹ thuật thiết kế bàn ăn trưa, tối kiểu Âu theo thực đơn đặt trước

Bài 1.9. Kỹ thuật thiết kế bàn ăn kiểu Á theo thực đơn gọi món

Bài 1.10. Kỹ thuật thiết kế bàn ăn tiệc kiểu Á theo thực đơn đặt trước

Chương 2: Kỹ thuật phục vụ ăn uống

Bài 2.1. Kỹ thuật phục vụ món ăn theo hình thức Plate service

2.1.1. Chuẩn bị

2.1.2. Thực hiện

2.1.3. Hoàn tất

Bài 2.2. Kỹ thuật phục vụ món ăn theo hình thức Silver service

Bài 2.3. Kỹ thuật phục vụ món ăn khai vị

Bài 2.4. Kỹ thuật phục vụ món ăn tráng miệng

Bài 2.5. Kỹ thuật phục vụ rượu vang

Bài 2.6. Kỹ thuật phục vụ thức uống không cồn

Bài 2.7. Kỹ thuật thu dọn bàn ăn

Chương 3. Kỹ thuật giao tiếp

Bài 3.1. Kỹ thuật chào hỏi và đón tiếp khách

3.1.1. Chuẩn bị

3.1.2. Thực hiện

3.1.3. Hoàn tất

Bài 3.2. Kỹ thuật tiếp nhận yêu cầu của khách

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phòng thí nghiệm cảm quan với các thiết bị, dụng cụ đủ phục vụ cho các bài thí nghiệm.

- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

- Thời gian kiểm tra và thi:

+ Lấy điểm trung bình cộng của các bài thực hành có trong học phần.

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 27 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : NGHIỆP VỤ BAR
- 2. Mã học phần** :
- 3. Số tín chỉ** : 2 (2,0,4)
- 4. Loại học phần** : Bắt buộc
- 5. Đối tượng học** : Sinh viên đại học chính quy khối ngành Quản trị
- 6. Giảng viên giảng dạy:**

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Đặng Thúy Mùi	Thạc sỹ	Khoa Công nghệ Thực phẩm
2	Hà Thị Thanh Nga	Thạc sỹ	Khoa Công nghệ Thực phẩm

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

- + Nêu được khái niệm, chức năng, nhiệm vụ và cơ cấu nhân sự trong quầy bar.
- + Trình bày được một số kiến thức cơ bản về sự hình thành và phát triển của nghề phục vụ bar.
- + Mô tả và phân loại được các dụng cụ phục vụ bar.
- + Trình bày được một số kiến thức cơ bản về các loại đồ uống không cồn;
- + Trình bày được một số kiến thức cơ bản về các loại đồ uống có cồn

- + Phân loại được các loại thức uống dùng để pha chế cocktail.
- + Nêu được kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại thức uống không cồn.
- + Nêu được các loại nguyên liệu thực phẩm sử dụng trong pha chế thức uống.
- + Nêu được các phương pháp pha chế và phục vụ các loại thức uống có cồn.
- + Nêu được các kỹ thuật trang trí cocktail.
- + Trình bày được quy trình pha chế một loại cocktail;

- Về kỹ năng:

- + Thực hành kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại thức uống không cồn.
- + Thực hiện được các phương pháp pha chế
- + Nắm được các kỹ thuật trang trí cocktail.
- + Thực hiện quy trình nhận, pha chế một loại cocktail

- Về thái độ:

- + Có khả năng làm như một nhân viên pha chế
- + Có khả năng làm việc nhóm độc lập

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Khái quát về bar và quản lý bar
- Kiến thức về thức uống không cồn
- Kiến thức về thức uống có cồn
- Kỹ thuật pha chế thức uống

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp: trên 75% trở lên tính theo số tiết lên lớp
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Trần Thị Phương Kiều, Nguyễn Thị Minh Thôi (biên soạn), **Nghiep vụ bar**, khoa Công Nghệ Thực Phẩm, 2012.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Phạm Thị Hưng, **Giáo trình Kỹ thuật pha chế cocktail**, Trường đại học Sư phạm Kỹ thuật Tp.HCM.

- [2] Nguyễn Xuân Ra, *Kỹ thuật pha chế cocktail*, Nhà xuất bản Phụ nữ, 2005.
- [3] Nguyễn Trúc Chi, *Sổ tay dành cho nhân viên pha chế*, Nhà xuất bản Tổng hợp Tp.HCM, 2005.
- [4] Nguyễn Xuân Ra, *Hướng dẫn nghiệp vụ Bàn – Bar*, Nhà xuất bản Phụ nữ.
- [5] Nguyễn Xuân Ra, *Quản lý và nghiệp vụ nhà hàng - bar*, Nhà xuất bản Phụ Nữ, 2005.
- [6] Vũ Minh Hiệp, *Đề cương bài giảng nghiệp vụ phục vụ bar*, Trường cao đẳng kỹ thuật khách sạn và du lịch, 2010.
- [7] Bộ môn F&B, *Giáo trình quản lý thức uống*, Trường trung cấp du lịch và khách sạn Saigontourist, 2008.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

+ Điểm thái độ học tập: 00%

+ Điểm tiểu luận: 00%

+ Điểm kiểm tra giữa học phần: 30%

- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Khái quát về bar và quản lý bar	18	6	0	0	0	12
2	Chương 2: Kiến thức về thức uống không cồn	18	6	0	0	0	12
3	Chương 3: Kiến thức về thức uống có cồn	30	10	0	0	0	20
4	Chương 4: Kỹ thuật pha chế thức uống	24	8	0	0	0	16
Tổng		90	30	0	0	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Khái quát về bar và quản lý bar

1.1. Giới thiệu về bar

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Sự hình thành và phát triển nghề phục vụ bar.

1.1.3. Phân loại bar

1.1.4. Chức năng, nhiệm vụ của bar

1.1.5. Cơ cấu tổ chức nhân sự trong bar

1.2. Quan hệ giữa bar với các bộ phận khác

1.3. Quản lý bar

1.3.1. Quản lý nhân lực trong bar

1.3.2. Quản lý thiết bị, dụng cụ trong bar

1.4. Yêu cầu đối với nhân viên phục vụ bar

1.5. Khái niệm về thức uống

1.5.1. Khái niệm

1.5.2. Tác dụng của thức uống

1.6. Quy trình phục vụ thức uống

Chương 2: Kiến thức về thức uống không cồn

2.1. Thức uống không cồn.

2.1.1. Nước giải khát.

2.1.1.1. Nước suối

2.1.1.2. Nước ngọt.

2.1.2. Nước bổ dưỡng.

2.1.2.1. Nước trái cây.

2.1.2.2. Sữa

2.1.3. Nước có chất kích thích.

2.1.3.1. Trà.

2.1.3.2. Cà phê.

2.1.3.3. Ca cao.

Chương 3: Kiến thức về thức uống có cồn

3.1. Một số khái niệm về cồn và rượu

3.2. Bia.

3.2.1. Định nghĩa.

3.2.2. Phân loại bia.

3.2.3. Các thức uống tương tự

3.3. Rượu vang

3.3.1. Định nghĩa.

3.3.2. Phân loại rượu vang.

3.3.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến rượu vang

3.3.3. Rượu vang và các món ăn

3.4. Rượu mạnh chưng cất.

3.4.1. Định nghĩa.

3.4.2. Phân loại rượu mạnh chưng cất.

3.4.2.1. Brandy

3.4.2.2. Whisky

3.4.2.3. Rum

3.4.2.4. Tequila

3.4.2.5. Vodka

3.5. Rượu mạnh mùi.

3.5.1. Định nghĩa.

3.5.2. Phân loại rượu mạnh mùi.

3.5.2.1. Gin

3.5.2.2. Rượu đắng và rượu hồi

3.5.2.3. Rượu mùi ngọt

Chương 4: Kỹ thuật pha chế thức uống

4.1. Tổng quan về pha chế thức uống

4.1.1. Sự đo lường trong pha chế

4.1.4. Các yếu tố đánh giá thức uống

4.1.5. Một số thuật ngữ trong quầy bar

4.1.6. Nguyên liệu sử dụng trong pha chế

4.1.7. Kỹ thuật trang trí

4.1.7.1. Nguyên tắc khi trang trí.

- 4.1.7.2. Các hình thức trang trí.
- 4.1.8. Một số lưu ý trong pha chế
 - 4.1.8.1. Cách sử dụng đá trong pha chế.
 - 4.1.8.2. Cách sử dụng trứng gà trong pha chế.
 - 4.1.8.3. Cách làm syrup.
 - 4.1.8.4. Cách làm lạnh ly.
 - 4.1.8.5. Cách viên ly.
- 4.2. Kỹ thuật pha chế cocktail.
 - 4.2.1. Khái niệm.
 - 4.2.2. Lịch sử cocktail.
 - 4.2.3. Phân loại cocktail.
 - 4.2.4. Kỹ thuật pha chế.
 - 4.2.4.1. Quy trình chung
 - 4.2.4.2. Kỹ thuật pha chế cocktail bằng phương pháp lắc (Shake).
 - 4.2.4.3. Kỹ thuật pha chế cocktail bằng phương pháp khuấy (Stir).
 - 4.2.4.4. Kỹ thuật pha chế cocktail bằng phương pháp rót trực tiếp (Build).
 - 4.2.4.5. Kỹ thuật pha chế cocktail bằng phương pháp xay trộn (Blend).
 - 4.2.4.6. Một số lưu ý trong pha chế cocktail
 - 4.2.5. Các nguyên tắc cơ bản để xây dựng công thức cocktail.
 - 4.2.5.1. Xác định rượu nền và các thành phần.
 - 4.2.5.2. Định lượng.
- 4.3. Kỹ thuật pha chế thức uống từ hoa, củ, quả
 - 4.3.1 Giới thiệu
 - 4.3.2. Kỹ thuật pha chế
 - 4.3.2.1. Quy trình chung
 - 4.3.2.2. Một số lưu ý trong pha chế các loại thức uống từ hoa, quả, củ.
- 4.4. Kỹ thuật pha chế các loại thức uống từ trà.
 - 4.4.1. Giới thiệu.
 - 4.4.2. Kỹ thuật pha chế
 - 4.4.2.1. Quy trình chung
 - 4.4.2.2. Một số lưu ý trong pha chế các loại thức uống từ trà.

4.5. Kỹ thuật pha chế các loại thức uống từ cà phê.

4.5.1. Giới thiệu.

4.5.2. Kỹ thuật pha chế

4.5.3.1. Quy trình chung

4.5.3.2. Một số lưu ý trong pha chế các loại thức uống từ cà phê.

4.6. Kỹ thuật pha chế mocktail.

4.6.1. Giới thiệu.

4.6.2. Kỹ thuật pha chế

4.6.2.1. Quy trình chung

4.6.2.2. Một số lưu ý trong pha chế mocktail.

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phần, bảng, micro, projector, laptop.

- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018

- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

- Thời gian kiểm tra và thi:

+ Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9

+ Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 17

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : THỰC HÀNH NGHIỆP VỤ BAR
- 2. Mã học phần** :
- 3. Số tín chỉ** : 1 (0,1,2)
- 4. Loại học phần** : Bắt buộc
- 5. Đối tượng học** : Sinh viên đại học chính quy khối ngành Quản trị
- 6. Giảng viên giảng dạy:**

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Nguyễn Thị Minh Thôi	Kỹ sư	Khoa Công nghệ Thực phẩm
2	Hà Thị Thanh Nga	Thạc sỹ	Khoa Công nghệ Thực phẩm

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 00 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 00 tiết

Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 30 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Nghiệp vụ Bar
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

- + Pha chế được một số loại thức uống.
- + Phân tích được các nguyên nhân sai hỏng trong quá trình pha chế.
- + Thực hiện đúng trình tự quy trình pha chế thức uống theo tiêu chuẩn nhà hàng – khách sạn hiện nay.
- + Mô tả được quy trình pha chế của từng loại thức uống được thực hành.

- Về kỹ năng:

- + Ứng dụng được các phương pháp pha chế vào thực hành.
- + Thực hiện thành thạo các thao tác cơ bản trong pha chế thức uống.
- + Sáng tạo được loại thức uống mới trên nền tảng những kỹ thuật pha chế đã được thực hành.

- + Nhận định đúng các phương pháp pha chế và các sai hỏng trong thực hành.

- Về thái độ:

- + Phát huy tính đoàn kết, tự lập và nâng cao tình yêu nghề nghiệp nơi sinh viên.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Thao tác cơ bản trong pha chế thức uống
- Kỹ thuật pha chế một số loại thức uống từ trái cây
- Kỹ thuật pha chế một số loại thức uống từ trái cây
- Kỹ thuật pha chế một số loại mocktail
- Kỹ thuật pha chế một số loại cocktail thông dụng

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp” 100% số tiết thực hành
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần: (điểm trung bình cộng các bài thực hành có trong học phần + điểm kiểm tra tay nghề cuối môn)/2

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Trần Thị Phương Kiều, Nguyễn Thị Minh Thôi (biên soạn), **Thực hành Nghiệp vụ bar**, khoa Công Nghệ Thực Phẩm, 2012.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Phạm Thị Hưng, **Giáo trình Kỹ thuật pha chế cocktail**, Trường đại học Sư phạm Kỹ thuật Tp.HCM.

[2] Nguyễn Xuân Ra, **Kỹ thuật pha chế cocktail**, Nhà xuất bản Phụ nữ, 2005.

[3] Nguyễn Trúc Chi, **Sổ tay dành cho nhân viên pha chế**, Nhà xuất bản Tổng hợp Tp.HCM, 2005.

[4] Nguyễn Xuân Ra, **Hướng dẫn nghiệp vụ Bàn – Bar**, Nhà xuất bản Phụ nữ.

[5] Nguyễn Xuân Ra, *Quản lý và nghiệp vụ nhà hàng - bar*, Nhà xuất bản Phụ Nữ, 2005.

[6] Vũ Minh Hiệp, *Đề cương bài giảng nghiệp vụ phục vụ bar*, Trường cao đẳng kỹ thuật khách sạn và du lịch, 2010.

[7] Bộ môn F&B, *Giáo trình quản lý thức uống*, Trường trung cấp du lịch và khách sạn Saigontourist, 2008.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

+ Điểm thái độ học tập: 00%

+ Điểm tiểu luận: 00%

+ Điểm kiểm tra giữa học phần: 00%

- Điểm thi kết thúc học phần: (điểm trung bình cộng các bài thực hành có trong học phần + điểm kiểm tra tay nghề cuối môn)/2

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Số tiết	Phân bố thời gian			Ghi chú
			Lý thuyết	Thực hành	Tự học	
1	Chương 1: Thao tác cơ bản trong pha chế thức uống	10	0	5	5	
2	Chương 2: Kỹ thuật pha chế một số loại thức uống từ trái cây	10	0	5	5	
3	Chương 3: Kỹ thuật pha chế một số loại thức uống từ trái cây	10	0	5	5	
4	Chương 4: Kỹ thuật pha chế một số loại mocktail	10	0	5	5	
5	Chương 5: Kỹ thuật pha chế một số loại cocktail thông dụng	20	0	10	10	
Tổng		60	0	30	30	

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Thao tác cơ bản trong pha chế

Bài 1.1. Chuẩn bị pha chế

1.1.1. Giới thiệu

1.1.2. Chuẩn bị

1.1.2.1. Nguyên liệu

1.1.2.2. Dụng cụ và đồ dùng

1.1.3. Thực hiện

Bài 1.2. Kỹ thuật lắc (Shake)

Bài 1.3. Kỹ thuật khuấy (Stir)

Bài 1.4. Kỹ thuật xay trộn (Blend)

Bài 1.5. Kỹ thuật rót trực tiếp (Build)

Chương 2. Kỹ thuật pha chế một số loại thức uống từ hoa, củ, quả

Bài 2.1. Sinh tố lồng mứt

2.1.1. Giới thiệu

2.1.2. Chuẩn bị

2.1.2.1. Nguyên liệu

2.1.2.2. Dụng cụ và đồ dùng

2.1.3. Thực hiện

2.1.3.1. Sơ chế

2.1.3.2. Pha chế

2.1.3.3. Trang trí

2.1.3.4. Phục vụ

Bài 2.2. Sinh tố bơ

Bài 2.3. Sinh tố chuối

Bài 2.4. Sinh tố xoài

Bài 2.5. Sinh tố dâu

Bài 2.6. Sinh tố tổng hợp

Bài 2.7. Nước ép cà rốt, chanh dây

Bài 2.8. Nước ép cóc, ổi

Bài 2.9. Nước ép cam, dứa

Bài 2.10. Nước ép táo

Bài 2.11. Nước ép cà chua

Bài 2.12. Nước ép tổng hợp

Chương 3. Kỹ thuật pha chế một số loại thức uống từ trà, cà phê

Bài 3.1. Trà xanh thảo mộc

3.1.1. Giới thiệu

3.1.2. Chuẩn bị

3.1.2.1. Nguyên liệu

3.1.2.2. Dụng cụ và đồ dùng

3.1.3. Thực hiện

3.1.3.1. Sơ chế

3.1.3.2. Pha chế

3.1.3.3. Trang trí

3.1.3.4. Phục vụ

Bài 3.2. Trà trái cây

Bài 3.3. Trà Lipton (nóng, đá)

Bài 3.4. Trà Lipton sữa (nóng, đá)

Bài 3.5. Trà Lipton bạc hà sữa đá

Bài 3.6. Trà Lipton dâu sữa đá

Bài 3.7. Cà phê phin (nóng, đá)

Bài 3.8. Cà phê sữa (nóng, đá)

Bài 3.9. Cà phê dừa

Bài 3.10. Cà phê sữa đậu nành

Bài 3.11. Cà phê ca cao

Bài 3.12. Cà phê ca cao sữa (nóng, đá)

Chương 4. Kỹ thuật pha chế một số loại mocktail

Bài 4.1. Mocktail pussyfoot

4.1.1. Giới thiệu

4.1.2. Chuẩn bị

4.1.2.1. Nguyên liệu

4.1.2.2. Dụng cụ và đồ dùng

- 4.1.3. Thực hiện
 - 4.1.3.1. Sơ chế
 - 4.1.3.2. Pha chế
 - 4.1.3.3. Trang trí
 - 4.1.3.4. Phục vụ
- Bài 4.2. Parson's cocktail
- Bài 4.3. Florida cocktail
- Bài 4.4. Orange Aid
- Bài 4.5. Lemonade Fizz
- Bài 4.6. Vigrin Pina Colada
- Bài 4.7. Cinderella
- Bài 4.8. Shirley Temple
- Bài 4.9. Fruit Punch
- Bài 4.10. Boo Boo's Special
- Bài 4.11. Jam of fruit with yogurt
- Bài 4.12. Italian soda

Chương 5. Kỹ thuật pha chế một số loại cocktail thông dụng

- Bài 5.1. B52
 - 5.1.1. Giới thiệu
 - 5.1.2. Chuẩn bị
 - 5.1.3. Thực hiện
 - 5.1.3.1. Sơ chế
 - 5.1.3.2. Pha chế
 - 5.1.3.3. Trang trí
 - 5.1.3.4. Phục vụ
- Bài 5.2. Blown job
- Bài 5.3. Secdution
- Bài 5.4. Black Russian
- Bài 5.5. White Russian
- Bài 5.6. Braver bull
- Bài 5.7. Orgasm

Bài 5.8. Shandy
Bài 5.9. Red eye
Bài 5.10. Diezel
Bài 5.11. Grashopper
Bài 5.12. PS' I love You
Bài 5.13. Brandy egg yolk
Bài 5.14. Japanese Slipper
Bài 5.15. Maragita
Bài 5.16. Daiquiri
Bài 5.17. Martini
Bài 5.18. Long island ice tea
Bài 5.19. Singapore Sling
Bài 5.20. Mojito
Bài 5.21. Pina Colaza
Bài 5.22. Blue Hawai
Bài 5.23. Manhattan
Bài 5.24. Kamikaze
Bài 5.25. Irish coffee
Bài 5.26. Tequila sunrise
Bài 5.27. Mimosa
Bài 5.28. Cuba libre
Bài 5.29. Champagne cocktail
Bài 5.30. Old Fashion
Bài 5.31. Rob roy
Bài 5.32. Buck's Fizz
Bài 5.33. Gin Fizz
Bài 5.34. Tom collin
Bài 5.35. Salty dog

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phòng học thực hành với sức chứa tối đa 30 sinh viên.

- Trang thiết bị, dụng cụ cần thiết trong pha chế: tủ lạnh, các loại ly, máy xay sinh tố, máy ép trái cây, shaker, ...
- Các nguyên liệu cần thiết cho các bài thực hành

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018

- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

- Thời gian kiểm tra và thi:

+ Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9

+ Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Tên học phần : **ẨM THỰC VIỆT NAM**

2. Mã học phần : 11200026

3. Số tín chỉ : 2 (2,0,4)

4. Loại học phần : Tự chọn

5. Đối tượng học : Đại học

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Hà Thị Thanh Nga	Thạc sĩ	Khoa Công nghệ Thực phẩm
2	Đặng Thúy Mùi	Thạc sĩ	Khoa Công nghệ Thực phẩm

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết

- Tự học : 60 tiết

- Lý thuyết : 30 tiết

- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không

- Học phần trước: không

- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được các phương pháp lựa chọn nguyên liệu.

+ Nêu được chức năng và công dụng của các thiết bị, dụng cụ chế biến món ăn.

+ Phân tích được mục đích, yêu cầu và tầm quan trọng của việc sơ chế nguyên liệu trong chế biến.

+ Mô tả và ứng dụng được các phương pháp làm chín thực phẩm

- Về kỹ năng:

- + Sử dụng được các dụng cụ, thiết bị chế biến món ăn Việt Nam.
- + Làm chín thực phẩm theo đúng phương pháp

- Về thái độ:

- + Có tinh thần và trách nhiệm đối với công việc.
- + Có tinh thần ham học hỏi, tự rèn luyện nâng cao bản thân.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về nguyên liệu
- Thiết bị, dụng cụ chế biến món ăn
- Kỹ thuật sơ chế nguyên liệu
- Kỹ thuật chế biến món ăn

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Bộ môn Kỹ thuật chế biến món ăn, ***Bài giảng Ẩm thực Việt Nam***, khoa Công nghệ Thực phẩm, trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm tp.HCM.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Triệu Thị Chơ (chủ biên), ***Kỹ thuật nấu ăn toàn tập***, Nhà xuất bản Thành phố Hồ Chí Minh.

[2] Bùi Thị Sương, ***Đề tài nghiên cứu khoa học Các món ăn Việt Nam***, Trường ĐH Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh.

[3] Ths.Nguyễn Thị Diệu Thảo, ***Món ăn Việt Nam***, Nhà xuất bản Đại học Sư phạm.

[4] Tổng cục du lịch Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội (2005), ***Giáo trình điện tử Kỹ thuật chế biến món ăn***, Nhà xuất bản Công an nhân dân.

[5] Sở giáo dục và đào tạo Hà Nội (2006), ***Giáo trình lý thuyết kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống***, Nhà xuất bản Hà Nội.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

+ Điểm thái độ học tập: 00%

+ Điểm tiểu luận: 30%

+ Điểm kiểm tra giữa học phần: 00%

Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Tổng quan về nguyên liệu	18	6	0	0	0	12
2	Chương 2: Thiết bị, dụng cụ chế biến món ăn	12	4	0	0	0	8
3	Chương 3: Kỹ thuật sơ chế nguyên liệu	18	6	0	0	0	12
4	Chương 4: Kỹ thuật chế biến món ăn	42	14	0	0	0	28
Tổng		90	30	0	0	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Tổng quan về nguyên liệu

1.1. Tổng quan về nguyên liệu.

1.1.1. Khái niệm về nguyên liệu.

1.1.2. Phân loại nguyên liệu.

1.2. Phương pháp lựa chọn nguyên liệu.

1.2.1. Lựa chọn nguyên liệu động vật.

1.2.2. Lựa chọn nguyên liệu thực vật

1.2.3. Lựa chọn nguyên liệu chế biến sẵn.

1.3. Phối hợp nguyên liệu, gia vị

- 1.3.1. Khái niệm, ý nghĩa, yêu cầu của phối hợp nguyên liệu
- 1.3.2. Các nguyên tắc phối hợp nguyên liệu
- 1.3.3. Những thực phẩm đối kị.

Chương 2: Thiết bị, dụng cụ chế biến món ăn

- 2.1. Tổng quan về dụng cụ, thiết bị chế biến món ăn
 - 2.1.1. Khái niệm
 - 2.1.2. Đặc điểm
- 2.2. Phân loại
 - 2.2.1. Các thiết bị, dụng cụ dùng bảo quản thực phẩm, thức ăn.
 - 2.2.2. Các thiết bị, dụng cụ dùng sơ chế, cắt thái.
 - 2.2.3. Các thiết bị dụng cụ dùng chế biến thức ăn.
 - 2.2.4. Các thiết bị, dụng cụ hỗ trợ

Chương 3: Kỹ thuật sơ chế nguyên liệu

- 3.1. Khái niệm sơ chế nguyên liệu.
 - 3.1.1. Khái niệm
 - 3.1.2. Mục đích và yêu cầu của kỹ thuật sơ chế nguyên liệu.
- 3.2. Kỹ thuật sơ chế
 - 3.2.1. Sơ chế nguyên liệu động vật.
 - 3.2.2. Sơ chế nguyên liệu thực vật.
 - 3.2.3. Sơ chế thủy, hải sản.
 - 3.2.4. Sơ chế nguyên liệu khô

Chương 4: Kỹ thuật chế biến món ăn

- 4.1. Kỹ thuật làm chín món ăn
 - 4.1.1. Khái niệm cơ bản về kỹ thuật làm chín thực phẩm.
 - 4.1.2. Các yêu cầu cơ bản về kỹ thuật làm chín thực phẩm.
- 4.2. Các phương pháp làm chín thực phẩm.
 - 4.2.1. Phương pháp chế biến nóng ướt.
 - 4.2.2. Phương pháp chế biến nóng khô.
 - 4.2.3. Phương pháp làm chín không sử dụng nhiệt

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.

- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018
- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.
- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9
 - + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Tên học phần : THỰC HÀNH KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN VIỆT NAM

2. Mã học phần : 11201027

3. Số tín chỉ : 1(0,1,2)

4. Loại học phần : Tự chọn

5. Đối tượng học : Đại học

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Hà Thị Thanh Nga	Thạc sĩ	Khoa Công nghệ Thực phẩm
2	Đặng Thúy Mùi	Thạc sĩ	Khoa Công nghệ Thực phẩm

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 00 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 30 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Âm thực Việt Nam
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- **Về kiến thức:**

- + Trình bày được các phương pháp lựa chọn nguyên liệu.
- + Nêu được chức năng và công dụng của các thiết bị, dụng cụ chế biến món ăn.
- + Phân tích được mục đích, yêu cầu và tầm quan trọng của việc sơ chế nguyên liệu trong chế biến.
- + Mô tả và ứng dụng được các phương pháp làm chín thực phẩm

- Về kỹ năng:

- + Nhận định đúng phương pháp chế biến và khẩu vị của từng miền.
- + Rèn luyện và thực hiện chính xác các thao tác kỹ thuật chế biến tương ứng với từng phương pháp chế biến đã học.

- Về thái độ:

- + Có tinh thần và trách nhiệm đối với công việc.
- + Có tinh thần ham học hỏi, tự rèn luyện nâng cao bản thân.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Kỹ thuật chế biến một số món ăn truyền thống miền Bắc
- Kỹ thuật chế biến một số món ăn truyền thống miền Trung
- Kỹ thuật chế biến một số món ăn truyền thống miền Nam
- Kỹ thuật một số món ăn Việt Nam đương đại

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Bộ môn Kỹ thuật chế biến món ăn, *Tài liệu Thực hành Kỹ thuật chế biến món ăn truyền thống Việt Nam*, khoa Công nghệ Thực phẩm, trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp.HCM.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Triệu Thị Chơ (chủ biên), *Kỹ thuật nấu ăn toàn tập*, Nhà xuất bản Thành phố Hồ Chí Minh.

[2] Bùi Thị Sương, *Đề tài nghiên cứu khoa học Các món ăn Việt Nam*, Trường Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh.

[3] Ths.Nguyễn Thị Diệu Thảo, *Món ăn Việt Nam*, Nhà xuất bản Đại học Sư phạm.

[4] Tổng cục du lịch Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội, *Giáo trình điện tử Kỹ thuật chế biến món ăn*, Nhà xuất bản Công an nhân dân.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

+ Điểm thái độ học tập: 00%

+ Điểm tiểu luận: 00%

+ Điểm kiểm tra giữa học phần: 00%

- Điểm thi kết thúc học phần: 100%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/ TH	Tự học
1	Chương 1: Kỹ thuật chế biến một số món ăn truyền thống miền Bắc	22,5	0	0	0	7,5	15
2	Chương 2: Kỹ thuật chế biến một số món ăn truyền thống miền Trung	22,5	0	0	0	7,5	15
3	Chương 3: Kỹ thuật chế biến một số món ăn truyền thống miền Nam	22,5	0	0	0	7,5	15
4	Chương 4: Kỹ thuật một số món ăn Việt Nam đương đại	22,5	0	0	0	7,5	15
Tổng		90	0	0	0	30	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1. Kỹ thuật chế biến một số món ăn truyền thống miền Bắc

Bài 1.1. Kỹ thuật chế biến món phở gà

1.1.1. Giới thiệu

1.1.2. Chuẩn bị

1.1.3. Thực hiện

Bài 1.2. Kỹ thuật chế biến món ốc hấp lá gừng

Bài 1.3. Kỹ thuật chế biến món chả cá Lã Vọng

Bài 1.4. Kỹ thuật chế biến món bún thang

Bài 1.5. Kỹ thuật chế biến món giò heo giả cầy

Bài 1.6. Kỹ thuật chế biến món thịt đông

Bài 1.7. Kỹ thuật chế biến món bún chả Hà Nội

Bài 1.8. Kỹ thuật chế biến món cơm cháy Ninh Bình

Chương 2. Kỹ thuật chế biến một số món ăn truyền thống miền Trung

Bài 2.1. Kỹ thuật chế biến món gỏi mít (mít non trộn tôm thịt)

2.1.1. Giới thiệu

2.1.2. Chuẩn bị

2.1.3. Thực hiện

Bài 2.2. Kỹ thuật chế biến món bún bò Huế

Bài 2.3. Kỹ thuật chế biến món cơm gói lá sen

Bài 2.4. Kỹ thuật chế biến món mì Quảng

Bài 2.5. Kỹ thuật chế biến món chả phụng

Bài 2.6. Kỹ thuật chế biến món nem nướng Ninh Hòa

Bài 2.7. Kỹ thuật chế biến món cơm hên

Bài 2.8. Kỹ thuật chế biến món giò heo hon

Chương 3. Kỹ thuật chế biến một số món ăn truyền thống miền Nam

Bài 3.1. Kỹ thuật chế biến món chả giò rế

3.1.1. Giới thiệu

3.1.2. Chuẩn bị

3.1.3. Thực hiện

Bài 3.2. Kỹ thuật chế biến món gỏi bưởi

Bài 3.3. Kỹ thuật chế biến món dôi lươn

Bài 3.4. Kỹ thuật chế biến món cù lao mắt

Bài 3.5. Kỹ thuật chế biến món hủ tiếu Mỹ tho

Bài 3.6. Kỹ thuật chế biến món cà ri gà

Bài 3.7. Kỹ thuật chế biến món thịt luộc và bánh tráng phơi sương Tây Ninh

Bài 3.8. Kỹ thuật chế biến món bún sông

Chương 4. Kỹ thuật chế biến một số món ăn Việt Nam đương đại

Bài 4.1. Kỹ thuật chế biến món tôm chiên cốm

4.1.1. Giới thiệu

4.1.2. Chuẩn bị

4.1.3. Thực hiện

Bài 4.2. Kỹ thuật chế biến món chả giò hải sản trái cây

Bài 4.3. Kỹ thuật chế biến món gỏi tiến vua

Bài 4.4 Kỹ thuật chế biến món mì xào giòn

Bài 4.5. Kỹ thuật chế biến món lẩu bò

Bài 4.6. Kỹ thuật chế biến món cơm chiên cá mặn

Bài 4.7. Kỹ thuật chế biến món lẩu nấm hải sản

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.

- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018

- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

- Thời gian kiểm tra và thi:

+ Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9

+ Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Tên học phần : ẨM THỰC CHÂU Á

2. Mã học phần : 11200030

3. Số tín chỉ : 2 (2,0,4)

4. Loại học phần : Tự chọn

5. Đối tượng học : Đại học

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Hà Thị Thanh Nga	Thạc sĩ	Khoa Công nghệ Thực phẩm
2	Đặng Thúy Mùi	Thạc sĩ	Khoa Công nghệ Thực phẩm

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết:
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

- + Giới thiệu được những kiến thức cơ bản về ẩm thực Châu Á
- + Ứng dụng được các phương pháp lựa chọn và sử dụng nguyên liệu trong món ăn Châu Á
- + Phân biệt trang thiết bị và dụng cụ trong chế biến món ăn Châu Á.
- + Phân tích được đặc trưng cơ bản các kỹ thuật chế biến món ăn trong văn hóa ẩm thực một số nước khu vực Châu Á

- Về kỹ năng:

- + Nhận định đúng phương pháp chế biến và khẩu vị của các nước khu vực châu Á.
- + Thực hiện chính xác các thao tác kỹ thuật chế biến tương ứng với từng phương pháp chế biến đã học.

- Về thái độ:

- + Có tinh thần và trách nhiệm đối với công việc.
- + Có tinh thần ham học hỏi, tự rèn luyện nâng cao bản thân.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- + Khái quát văn hóa ẩm thực Châu Á
- + Giới thiệu dụng cụ và trang thiết bị
- + Những kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn Châu Á
- + Phương pháp làm chín cơ bản trong chế biến món ăn Châu Á
- + Giới thiệu món ăn một số nước trong khu vực Châu Á

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Đặng Thúy Mùi, *Bài giảng Kỹ thuật chế biến món ăn Á*, giáo viên khoa Công Nghệ Thực Phẩm. Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM

12.2. Tài liệu tham khảo:

- [1] Nguyễn Thị Diệu Thảo, *Món ăn Âu Á*, NXB ĐH Sư phạm, 2007
- [2] Angela Nahas, *Quick and easy Japannese recipes*, Periplus Editions(HK),2006.
- [3] Wayne Gisslen, *Proffessional cooking*, Von Hoffman Press, 1995.
- [4] Claire Hardy, *A Guide to good cooking*, Lake Of woods Mills,1995.
- [5] Cheong Liew and Ming Tsai, *The food of asian,Periplus Editions(HK)*, 2002.
- [6] Periplus, *New asian cooking step by step*, Periplus Editions(HK), 2002.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:
 - + Điểm thái độ học tập: 00%
 - + Điểm tiểu luận: 30%
- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Khái quát văn hóa ẩm thực Châu Á	18	6	0	0	0	12
2	Chương 2: Giới thiệu dụng cụ và trang thiết bị	18	3	0	0	0	15
3	Chương 3: Những kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn Châu Á	18	9	0	0	0	9
4	Chương 4: Phương pháp làm chín cơ bản trong chế biến món ăn Châu Á	18	6	0	0	0	12
5	Chương 5: Giới thiệu món ăn một số nước trong khu vực Châu Á	18	6	0	0	0	12
Tổng		90	30	0	0	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Khái quát ẩm thực Châu Á

- 1.1. Văn hoá ẩm thực Trung Hoa
- 1.2. Văn hoá ẩm thực Nhật Bản
- 1.3. Văn hoá ẩm thực Hàn Quốc
- 1.4. Văn hoá ẩm thực Thái Lan
- 1.5. Văn hoá ẩm thực Lào
- 1.6. Văn hoá ẩm thực Campuchia

1.7 Văn hoá ẩm thực Singapore

Chương 2: Giới thiệu dụng cụ và trang thiết bị

2.1. Dụng cụ.

2.2. Trang thiết bị.

Chương 3: Kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn Châu Á

3.1. Nguyên liệu

3.2. Các loại gia vị và hương liệu dùng trong chế biến món ăn Á

3.3. Một số loại sốt cơ bản.

3.4. Kỹ thuật tạo hình nguyên liệu.

Chương 4: Phương pháp làm chín cơ bản trong chế biến món ăn Châu Á

4.1. Phương pháp đun nóng ướt

4.2. Phương pháp đun nóng khô

Chương 5: Giới thiệu món ăn một số nước trong khu vực Châu Á

5.1. Trung Quốc (China)

5.1.1. Giới thiệu về văn hóa ẩm thực Trung Quốc.

5.1.2. Các món ăn đặc trưng của Trung Quốc.

5.2. Ấn Độ (India)

5.2.1. Giới thiệu về văn hóa ẩm thực Ấn Độ.

5.2.2. Các món ăn đặc trưng của Ấn Độ.

5.3. In-đô-nê-xi-a (Indonesia)

5.3.1. Giới thiệu về văn hóa ẩm thực In đô nê xi a.

5.3.2. Các món ăn đặc trưng của In đô nê xi a.

5.4. Lào và Cam-pu-chi-a. (Laos and Cambodia)

5.4.1. Giới thiệu về văn hóa ẩm thực Lào và Cam pu chia.

5.4.2. Các món ăn đặc trưng của Lào và Cam pu chia.

5.5. Nhật Bản (Japan)

5.5.1. Giới thiệu về văn hóa ẩm thực Nhật Bản.

5.5.2. Các món ăn đặc trưng của Nhật Bản.

5.6. Hàn Quốc (Korea)

5.6.1. Giới thiệu về văn hóa ẩm thực Hàn Quốc.

5.6.2. Các món ăn đặc trưng của Hàn Quốc.

5.7.Ma-lai-sy-a và sing-ga-po (Malaysia anh singapore)

5.7.1.Giới thiệu về văn hóa ẩm thực Ma lai sy a và sing-ga-po.

5.7.2.Các món ăn đặc trưng của Ma lai sy a và sing-ga-po.

5.8.Thái Lan (Thailand)

5.8.1.Giới thiệu về văn hóa ẩm thực Thái Lan.

5.8.2.Các món ăn đặc trưng Thái Lan

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phần, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018

- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

- Thời gian kiểm tra và thi:

+ Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9

+ Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 17

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Tên học phần : THỰC HÀNH KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN Á
2. Mã học phần : 11201031
3. Số tín chỉ : 1 (0,1,2)
4. Loại học phần : Tự chọn
5. Đối tượng học : Đại học

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Đàm Thị Bích Phượng	Thạc sĩ	Khoa Công nghệ Thực phẩm
2	Trần Thị Thu Hương	Thạc sĩ	Khoa Công nghệ Thực phẩm

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 00 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 30 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- **Về kiến thức:**

- + Phân tích được các đặc trưng cơ bản trong ẩm thực châu Á
- + Phân biệt được những nguyên liệu cơ bản được sử dụng trong kỹ thuật chế biến món ăn Á
- + Sáng tạo được những món ăn mới trên nền tảng kỹ thuật cơ bản và nguyên liệu thông dụng trong chế biến món Á

- + Phân tích được xu hướng ẩm thực hiện đại.

- Về kỹ năng:

- + Chế biến được một số món ăn Châu Á đúng yêu cầu kỹ thuật, để ứng dụng vào trong thực tế.

- + Sáng tạo được các món ăn mới dựa trên các nguyên liệu và phương pháp chế biến cơ bản trong kỹ thuật chế biến món ăn châu Á

- + Đánh giá được khẩu vị đặc trưng của món ăn Châu Á

- + Rèn luyện nơi sinh viên kỹ năng làm việc theo nhóm, kỹ năng chế biến món ăn.

- + Nâng cao tay nghề và sự hiểu biết về kỹ thuật chế biến món ăn

- Về thái độ:

- + Có ý thức đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động trong bếp

- + Hợp tác tốt trong quá trình làm việc theo nhóm

10. Mô tả văn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- + Món ăn Trung Quốc

- + Món ăn Ấn Độ

- + Món ăn In-đô-nê-xi-a.

- + Món ăn Nhật Bản

- + Món ăn Hàn Quốc

- + Món ăn Malaysia – Singapore

- + Món ăn Thái Lan

- + Món ăn Trung Quốc

- + Món ăn Nhật Bản.

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.

- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.

- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1]. Đặng Thúy Mùi (biên soạn), *Bài giảng Thực hành Kỹ thuật chế biến món ăn Á*, khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh, năm 2010

12.2. Tài liệu tham khảo:

- [1]. Nguyễn Thị Diệu Thảo, *Món ăn Âu Á*, NXB ĐH Sư phạm, 2007
 [2]. Wayne Gisslen, *Professional cooking*, Von Hoffman Press, 1995.
 [3]. Claire Hardy, *A Guide to good cooking*, Lake Of woods Mills, 1995.
 [4]. Cheong Liew and Ming Tsai, *The food of asian*, Periplus Editions(HK), 2002.
 [5]. Periplus, *New asian cooking step by step*, Periplus Editions(HK), 2002.
 [6]. Angela Nahas, *Quick and easy Japanese recipes*, Periplus Editions(HK), 2006.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

- + Điểm thái độ học tập: 00%
- + Điểm tiểu luận: 30%
- + Điểm kiểm tra giữa học phần: 00%

- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Phần 1: Kỹ thuật chế biến món Á cơ bản	45	0	0	0	15	30
2	Món ăn Trung Quốc	15	0	0	0	5	10
3	Món ăn Ấn Độ	6	0	0	0	2	4
4	Món ăn In-đô-nê-xi-a.	3	0	0	0	1	2
5	Món ăn Nhật Bản.	6	0	0	0	2	4

7	Món ăn Hàn Quốc	3	0	0	0	1	2
8	Món ăn Malaysia - Singapore	6	0	0	0	2	4
9	Món ăn Thái Lan	6	0	0	0	2	4
10	Phần 2: Kỹ thuật chế biến món Á nâng cao	45	0	0	0	15	30
11	Món ăn Trung Quốc	15	0	0	0	5	10
12	Món ăn Nhật Bản.	15	0	0	0	5	10
13	Món ăn Malaysia – Singapore	15	0	0	0	5	10
Tổng		90	0	0	0	30	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Phần 1. Kỹ thuật chế biến món Á cơ bản

Chương 1: Món ăn Trung Quốc

Bài 1. Xà lách gà (Chinase – style chicken salad)

Bài 2. Cơm gà Hải Nam (HaiNam chicken rices)

Chương 2: Món ăn Ấn Độ

Bài 1. Cơm chanh (Lime rice)

Bài 2. Khoai tây nấu Ya-ua (Spiced potatoes in yogurt)

Chương 3: Món ăn In-đô-nê-xi-a.

Bài 1. Cá nướng lá chuối (Grilled fish in banana leaf)

Bài 2. Xà lách rau củ với Xốt đậu phộng (Gado Gado salad)

Chương 4: Món ăn Lào và Cam-pu-chia

Bài 1. Tôm hấp lá chuối

Bài 2. Bún cá

Chương 5: Món ăn Nhật Bản.

Bài 1. Cơm Su Shi

Bài 2. Nghêu hấp rượu Sake

Chương 6: Món ăn Hàn Quốc

Bài 1. Cơm trộn (Bibimbap)

Bài 2. Canh kim chi cải thảo

Chương 7: Món ăn Malaysia - Singapore.

Bài 1. Sườn hầm ngũ vị (Bak Kut The)

Bài 2. Tôm sốt Sambal (Sambal Udang)

Chương 8: Món ăn Thái Lan.

Bài 1. Xúp tôm với xả (Tom Yam Goong)

Phần II. Kỹ thuật chế biến món Á nâng cao

Chương 1: Món ăn Trung Hoa

Bài 1. Cá hấp nước tương.

Bài 2. Vịt nướng sốt hoisin.

Bài 3. Cơm chiên dương châu

Bài 4. Thịt xá xíu

Chương 2: Món ăn Nhật Bản

Bài 1. Sườn nướng sốt Tê-ri-ya-ki.

Bài 2. Bò hầm với sốt tương Miso.

Bài 3. Cá hồi sống với Sốt Wasabi

Chương 3: Món ăn Malaysia – Singapore

Bài 1. Mỳ xào hải sản với chili sốt sambal .

Bài 2. Cháo ếch Singapore

Bài 3. Thịt bò nướng xiên sốt sa tế.

Bài 4. Tôm càng sốt cà ri xanh

Bài 5. Cua sốt X.O

Bài 6. Cá chẽm chiên với Tomato chutney.

Bài 7. Mỳ Laksa

Bài 8. Mực nướng BBQ sốt

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phần, bảng, micro, projector, laptop.

- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018

- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

- Thời gian kiểm tra và thi:

+ Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9

+ Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 17

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : ẨM THỰC CHÂU ÂU
2. Mã học phần : 11200028
3. Số tín chỉ : 2 (2,0,4)
4. Loại học phần : Tự chọn
5. Đối tượng học : Sinh viên đại học chính quy

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Trần Thị Phương Kiều	Thạc sĩ	Khoa Công nghệ Thực phẩm
2	Trần Thị Thu Hương	Thạc sĩ	Khoa Công nghệ Thực phẩm

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

- + Phân tích được các đặc trưng cơ bản trong ẩm thực châu Âu
- + Phân biệt được những nguyên liệu cơ bản được sử dụng trong kỹ thuật chế biến món ăn Âu.

+ Sáng tạo được những món ăn mới trên nền tảng kỹ thuật cơ bản và nguyên liệu thông dụng trong chế biến món Âu.

+ Phân tích được xu hướng ẩm thực hiện đại.

- Về kỹ năng:

+ Chế biến các món ăn Âu đúng phương pháp.

+ Sử dụng được các dụng cụ và thiết bị chế biến món ăn Âu.

- Về thái độ:

+ Có tinh thần và trách nhiệm đối với công việc.

+ Có tinh thần ham học hỏi, tự rèn luyện nâng cao bản thân.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Khái quát về ẩm thực Châu Âu

- Kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn Châu Âu

- Những nền văn hóa ẩm thực tiêu biểu của Châu Âu

11. Nhiệm vụ của học viên:

– Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.

– Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.

– Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1]. Nguyễn Thị Diệu Thảo (2007), *Món ăn Âu Á*, NXB Đại học Sư Phạm.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Đặng Thuý Mùi, *Bài giảng Thực hành kỹ thuật cơ bản trong nhà bếp*, Trường Đại Học Công Nghiệp Thực Phẩm TP. Hồ Chí Minh

[2] *Professional cooking*, Wayne Gisslen

[3] *A Guide to good cooking*, Claire Hardy

[4] *Food The word of the food* Teubner

[5] *Suppersaver's cook book* Aurora Publishing

[6] *Susanna Tee The complete PASTA cook book*

[7] *Party Food Small & savory* Barbara Kafka.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:
 - + Điểm thái độ học tập: 00%
 - + Điểm tiểu luận: 30%
- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Khái quát về ẩm thực Châu Âu	6	2	0	0	0	4
2	Chương 2: Kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn Châu Âu	24	8	0	0	0	16
3	Chương 3: Những nền văn hóa ẩm thực tiêu biểu của Châu Âu	60	20	0	0	0	40
Tổng		90	30	0	0	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1. Khái quát về ẩm thực Châu Âu

- 1.1. Đặc điểm chung của ẩm thực Châu Âu
- 1.2. Quá trình du nhập phong cách ẩm thực Châu Âu vào Việt Nam

Chương 2. Kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn Châu Âu

- 2.1. Các phương pháp chế biến trong món ăn Châu Âu
 - 2.1.1. Phương pháp chế biến nóng ướt
 - 2.1.2. Phương pháp chế biến nóng khô không sử dụng chất béo
 - 2.1.3. Phương pháp chế biến nóng khô có sử dụng chất béo
 - 2.1.4. Phương pháp chế biến không sử dụng nhiệt
- 2.2. Dụng cụ và thiết bị dùng trong chế biến món Âu
 - 2.2.1. Dụng cụ
 - 2.2.1.1. Dụng cụ sử dụng bảo quản thực phẩm

- 2.2.1.2. Dụng cụ sử dụng sơ chế thực phẩm
- 2.2.1.3. Dụng cụ sử dụng chế biến thực phẩm
- 2.2.1.4. Dụng cụ sử dụng chứa đựng thực phẩm
- 2.2.2. Thiết bị
 - 2.2.2.1. Thiết bị sử dụng bảo quản thực phẩm
 - 2.2.2.2. Thiết bị sử dụng sơ chế thực phẩm
 - 2.2.2.3. Thiết bị sử dụng chế biến thực phẩm
 - 2.2.2.4. Thiết bị hỗ trợ trong nhà bếp
- 2.3. Nguyên liệu trong món ăn Âu
 - 2.3.1. Nguyên liệu thực vật
 - 2.3.2. Nguyên liệu động vật
 - 2.3.3. Gia vị

Chương 3. Những nền văn hóa ẩm thực tiêu biểu của Châu Âu

- 3.1. Văn hóa ẩm thực Pháp
 - 3.1.1. Giới thiệu về văn hóa ẩm thực Pháp
 - 3.1.2. Các món ăn đặc trưng của Pháp
- 3.2. Văn hóa ẩm thực Ý
 - 3.2.1. Giới thiệu về văn hóa ẩm thực Ý
 - 3.2.2. Các món ăn đặc trưng của Ý
- 3.3. Văn hóa ẩm thực Tây Ban Nha
 - 3.3.1. Giới thiệu về văn hóa ẩm thực Tây Ban Nha
 - 3.3.2. Các món ăn đặc trưng của Tây Ban Nha
- 3.4. Văn hóa ẩm thực Đức
 - 3.4.1. Giới thiệu về văn hóa ẩm thực Đức.
 - 3.4.2. Các món ăn đặc trưng của Đức.
- 3.5. Văn hóa ẩm thực Nga
 - 3.5.1. Giới thiệu về văn hóa ẩm thực Nga.
 - 3.5.2. Các món ăn đặc trưng của Nga

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

– Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018

– Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

– Thời gian kiểm tra và thi:

+ Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9

+ Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : THỰC HÀNH KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN ÂU
2. Mã học phần : 11201029
3. Số tín chỉ : 1 (0,1,2)
4. Loại học phần : Tự chọn
5. Đối tượng học : Đại học
6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Bùi Thị Phương Dung	Thạc sĩ	Khoa Công nghệ Thực phẩm
2	Trần Thị Thu Hương	Thạc sĩ	Khoa Công nghệ Thực phẩm

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 00 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 30 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết:
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

- + Phân tích được các đặc trưng cơ bản trong ẩm thực châu Âu
- + Phân biệt được những nguyên liệu cơ bản được sử dụng trong kỹ thuật chế biến món ăn Âu.
- + Sáng tạo được những món ăn mới trên nền tảng kỹ thuật cơ bản và nguyên liệu thông dụng trong chế biến món Âu.

- + Phân tích được xu hướng ẩm thực hiện đại.

- Về kỹ năng:

- + Thực hiện thuần thục các dụng cụ sử dụng trong kỹ thuật chế biến món Âu
- + Kết hợp các nguyên liệu và gia vị trong chế biến món ăn Âu hợp lý.
- + Thực hiện đúng các nguyên tắc cơ bản trong các phương pháp chế biến món Âu.
- + Chế biến được các món ăn của Pháp, Ý, Tây Ban Nha, Đức và Nga đúng yêu cầu kỹ thuật.

- Về thái độ:

- + Có ý thức đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động trong bếp
- + Hợp tác tốt trong quá trình làm việc theo nhóm

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- + Kỹ thuật chế biến món ăn Pháp
- + Kỹ thuật chế biến món ăn Ý
- + Kỹ thuật chế biến món ăn Tây Ban Nha
- + Kỹ thuật chế biến món ăn Đức
- + Kỹ thuật chế biến món ăn Nga

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Đặng Thuý Mùi, *Bài giảng “Thực hành kỹ thuật cơ bản trong nhà bếp”*, Trường Đại Học Công Nghiệp Thực Phẩm TP. Hồ Chí Minh

12.2. Tài liệu tham khảo:

- [1]. Nguyễn Thị Diệu Thảo (2007), *Món ăn Âu Á*, NXB Đại học Sư Phạm.
- [2]. *Professional cooking*, Wayne Gisslen
- [3]. *A Guide to good cooking*, Claire Hardy
- [4] Food The word of the food Teubner
- [5] Suppersaver’s cook book Aurora Publishing
- [6] Susanna Tee The complete PASTA cook book
- [7] Party Food Small & savory Barbara Kafka.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

+ Điểm thái độ học tập :00%

+ Điểm tiểu luận :20%

+ Điểm kiểm tra giữa học phần :30%

- Điểm thi kết thúc học phần :50%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1 : Kỹ thuật chế biến món ăn Pháp	21	0	0	0	7	14
2	Chương 2 : Kỹ thuật chế biến món ăn Ý	21	0	0	0	7	14
3	Chương 3 : Kỹ thuật chế biến món ăn Tây Ban Nha	18	0	0	0	6	12
4	Chương 4 : Kỹ thuật chế biến món ăn Đức	15	0	0	0	5	10
5	Chương 5 : Kỹ thuật chế biến món ăn Nga	15	0	0	0	5	10
Tổng		90	0	0	0	30	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Bài 1. Kỹ thuật chế biến món ăn pháp

1.1. Salad Nicoise.

1.2. Onion soup “Au gratin”.

1.3. Leak and potato soup.

1.4. Rabbit in red wine sauce.

1.5. Salmon anhd spinach terrine.

1.6. Roasted duck filet with ornage sauce.

Bài 2. Kỹ thuật chế biến món ăn Ý

- 2.1. Pizza margherita.
- 2.2. Winter minestrone.
- 2.3. Risotto parmesan.
- 2.4. Seafood lasagna.
- 2.5. Eggs baked in tomato sauce.

Bài 3. Kỹ thuật chế biến món ăn Tây Ban Nha

- 3.1. Endive, chicory and beetroot salad.
- 3.2. Gazpacho.
- 3.3. Mussels in white wine sauce.
- 3.4. Bean stew.

Bài 4. Kỹ thuật chế biến món ăn Đức

- 4.1. German potato salad.
- 4.2. Veal curlet filled with ham and cheese.
- 4.3. Chicken breast creamy mustard sauce.

Bài 5. Kỹ thuật chế biến món ăn Nga

- 5.1. Cabbage soup.
- 5.2. Braised pork chop with onions and tomato sauce.
- 5.3. Russian salad

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phần, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018
- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.
- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9
 - + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : NGHỆ THUẬT TRANG TRÍ MÓN ĂN VÀ BÀN TIỆC
2. Mã học phần : 11200014
3. Số tín chỉ : 2(2,0,4)
4. Loại học phần : Tự chọn
5. Đối tượng học : Sinh viên đại học ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Nguyễn Thị Minh Thôi	Thạc sỹ	Khoa Công nghệ Thực phẩm
2	Phan Thị Hồng Liên	Thạc sỹ	Khoa Công nghệ Thực phẩm

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết:
- Học phần trước:
- Học phần song hành:

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

- + Trình bày và phân tích được vai trò của trang trí trong đời sống và trong văn hoá ẩm thực.
- + Nêu được các nguyên tắc trang trí ứng dụng.
- + Trình bày và chỉ ra được các phương pháp trang trí món ăn và bàn tiệc.
- + Chỉ ra và phân tích được cách ứng dụng các dạng mẫu tia vào trang trí món ăn.
- + Nêu được cách lựa chọn, bảo quản và chuẩn bị dụng cụ dùng trong trang trí.

- Về kỹ năng:

- + Sử dụng được các dụng cụ trang trí món ăn và bàn tiệc.
- + Bảo quản tốt các nguyên liệu trang trí món ăn và bàn tiệc.

- Về thái độ:

- + Có tinh thần ham học hỏi.
- + Có ý thức học tập tốt, tự rèn luyện bản thân.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về trang trí ứng dụng
- Nguyên liệu trang trí và phương pháp bảo quản
- Dụng cụ tĩa trang trí và phương pháp sử dụng
- Các kỹ thuật cắt tĩa cơ bản
- Kỹ thuật trang trí ứng dụng

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự thi kết thúc học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Trần Thị Thu Hương (biên soạn), *bài giảng Kỹ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc* (lưu hành nội bộ), khoa Công nghệ thực phẩm, trường Đại học Công nghiệp thực phẩm Tp.HCM.

[2] Hách Bình Chiêu, *Nghệ thuật cắt tĩa rau củ tập 1,2,3*, Nxb Thanh niên, 1999.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Triệu Thị Chơ, *Tĩa rau củ cơ bản*, Nhà xuất bản Phụ nữ, 1992.

[2] Quỳnh Hương, *Căn bản cắt tĩa rau củ quả*, Nhà xuất bản Trẻ, 2000.

[3] Triệu Thị Chơ (chủ biên), *Kỹ thuật nấu ăn toàn tập*, Nxb Tp.HCM.

[4] Nidda Hongwiwat, *Complete step by step Vegetabale & Fruit carving*, 2007.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

- + Điểm thái độ học tập: 00%
- + Điểm tiểu luận: 30%
- + Điểm kiểm tra giữa học phần: 00%
- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Tổng quan về trang trí ứng dụng	12	4	0	0	0	8
2	Chương 2: Nguyên liệu trang trí và phương pháp bảo quản	12	4	0	0	0	8
3	Chương 3: Dụng cụ tĩa trang trí và phương pháp sử dụng	34	12	0	0	0	22
4	Chương 4: Các kỹ thuật cắt tĩa cơ bản	15	5	0	0	0	10
5	Chương 5: Kỹ thuật trang trí ứng dụng	15	5	0	0	0	10
Tổng		90	30	0	0	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Tổng quan về trang trí ứng dụng

- 1.1. Khái niệm
- 1.2. Vai trò
- 1.3. Các loại hình trang trí ứng dụng
- 1.4. Các phong cách trang trí món ăn và bàn tiệc
- 1.5. Phương pháp chung khi tiến hành tĩa mẫu trang trí
 - 1.5.1. Lựa chọn đề tài.
 - 1.5.2. Lựa chọn nguyên liệu.
 - 1.5.3. Chuẩn bị dụng cụ

1.5.4. Thực hiện tía

1.5.4.1. Phác thảo hình dáng

1.5.4.2. Phác thảo đồ hình và tía khung

1.5.4.3. Tía hình chính và hình nền phối hợp xung quanh.

1.5.5. Phạm vi sử dụng thành phẩm

Chương 2: Nguyên liệu trang trí và phương pháp bảo quản

2.1. Phân loại nguyên liệu tía

2.2. Cách lựa chọn nguyên liệu theo từng loại mẫu tía

2.2.1. Lựa chọn nguyên liệu cho mẫu tía hoa

2.2.2. Lựa chọn nguyên liệu cho mẫu thú

2.2.3. Lựa chọn nguyên liệu cho mẫu tía bình hoa và giỏ hoa.

2.3. Cách lựa chọn và bảo quản nguyên liệu dùng để trang trí món ăn và bàn tiệc.

Chương 3: Dụng cụ tía trang trí và phương pháp sử dụng

3.1. Phương pháp sử dụng dao trong tía trang trí

3.1.1. Cắt

3.1.2. Xoay

3.1.3. Gọt

3.1.4. Nhấn

3.1.5. Tía

3.1.6. Xấn

3.1.7. Khoét

3.1.8. Múc

3.2. Phương pháp sử dụng bộ dao tía

3.2.1. Giới thiệu tên gọi và công dụng

3.2.2. Phương pháp sử dụng

3.3.3. Bài tập

Chương 4: Kỹ thuật cắt tía cơ bản

4.1. Kỹ thuật tía hoa hình tròn

4.2. Kỹ thuật tía hoa hình vuông

4.3. Kỹ thuật tía hoa dạng tam giác

4.4. Kỹ thuật tía mẫu hoa dạng cách điệu

Chương 5: Kỹ thuật trang trí ứng dụng

5.1. Nguyên tắc phối màu và phối sắc trong trang trí

5.2. Các dạng bố cục trong trang trí

5.3. Nguyên tắc trang trí theo trường phái Châu Á

5.4 Nguyên tắc trang trí theo trường phái Châu Âu

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phần, bảng, micro, projector, laptop.

- Phòng học

- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

- Thời gian kiểm tra và thi:

+ Thi kết thúc học phần: Sau tuần 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 27 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : THỰC HÀNH TRANG TRÍ MÓN ĂN VÀ BÀN TIỆC
2. Mã học phần : 11201015
3. Số tín chỉ : 1 (0,1,2)
4. Loại học phần : Tự chọn
5. Đối tượng học : Đại học
6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Trần Thị Thu Hương	Thạc sĩ	Khoa Công nghệ Thực phẩm
2	Đặng Thúy Mùi	Thạc sĩ	Khoa Công nghệ Thực phẩm

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết

Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết:
- Học phần trước: Nghệ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

- Về kiến thức:

- + Trình bày và phân tích được vai trò của trang trí trong đời sống và trong văn hoá ẩm thực.
- + Nêu được các nguyên tắc trang trí ứng dụng.
- + Trình bày và chỉ ra được các phương pháp trang trí món ăn và bàn tiệc.
- + Chỉ ra và phân tích được cách ứng dụng các dạng mẫu tia vào trang trí món ăn.
- + Nêu được cách lựa chọn, bảo quản và chuẩn bị dụng cụ dùng trong trang trí.

- Về kỹ năng:

- + Thực hiện được một số mẫu tia hoa, thú, chim muôn, bình hoa, giỏ hoa và điêu khắc trên dừa hấu
- + Sử dụng được các dụng cụ trang trí món ăn và bàn tiệc.
- + Bảo quản tốt các nguyên liệu trang trí món ăn và bàn tiệc.

- Về thái độ:

- + Nâng cao tính chuyên nghiệp, hình thành tính tự giác, làm việc nhóm hiệu quả và hình thành tác phong công nghiệp.
- + Có thái độ khách quan, trung thực; có tác phong tỉ mỉ, cẩn thận, chính xác và có tinh thần hợp tác trong công việc.
- + Có ý thức vận dụng những hiểu biết vào đời sống nhằm hoàn thiện tính cách, tác phong, đạo đức của bản thân.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Kỹ thuật tia hoa cơ bản
- Kỹ thuật tia hoa dạng khối
- Kỹ thuật tia gia cầm, chim muôn và cá
- Kỹ thuật tia giỏ hoa trang trí
- Kỹ thuật điêu khắc trên dừa hấu
- Kỹ thuật kết mẫu tia trang trí bàn tiệc

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

- [1] Trần Thị Thu Hương (biên soạn), ***Bài giảng Kỹ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc*** (lưu hành nội bộ), khoa Công nghệ thực phẩm, trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp.HCM.
- [2] Hách Bình Chiêu, ***Nghệ thuật cắt tỉa rau củ tập 1,2,3***, nhà xuất bản Thanh niên, 1999.

12.2. Tài liệu tham khảo:

- [1] Triệu Thị Chơ, *Tỉa rau củ cơ bản*, Nhà xuất bản Phụ nữ, 1992.
[2] Quỳnh Hương, *Căn bản cắt tỉa rau củ quả*, Nhà xuất bản Trẻ, 2000.
[3] Triệu Thị Chơ (chủ biên), *Kỹ thuật nấu ăn toàn tập*, Nxb Tp.HCM.
[4] Nidda Hongwiwat, *Complete step by step Vegetabale & Fruit carving*, 2007.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

+ Điểm thái độ học tập: 00%

+ Điểm tiểu luận: 20%

+ Điểm kiểm tra giữa học phần: 30%

- Điểm thi kết thúc học phần: 50%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Kỹ thuật tỉa hoa cơ bản	15	0	0	0	5	10
2	Chương 2: Kỹ thuật tỉa hoa dạng khối	15	0	0	0	5	10
3	Chương 3: Kỹ thuật tỉa gia cầm, chim muông và cá	15	0	0	0	5	10
4	Chương 4: Kỹ thuật tỉa giỏ hoa trang trí	15	0	0	0	5	10
5	Chương 5: Kỹ thuật điêu khắc trên dừa hấu	15	0	0	0	5	10
6	Chương 6: Kỹ thuật kết mẫu tỉa trang trí bàn tiệc	15	0	0	0	5	10
Tổng		90	0	0	0	30	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Kỹ thuật tỉa hoa cơ bản

- 1.1. Mẫu hoa tỉa từ ớt
- 1.2. Mẫu hoa tỉa từ hành củ
- 1.3. Mẫu hoa tỉa từ hành tây
- 1.4. Mẫu hoa tỉa từ tỏi
- 1.5. Mẫu hoa tỉa từ cà rốt

Chương 2: Kỹ thuật tỉa mẫu hoa dạng khối

- 2.1. Tỉa mẫu hoa hồng từ cà chua
- 2.2. Tỉa mẫu hoa hồng từ cà rốt
- 2.3. Tỉa mẫu hoa cúc đại đóa từ củ cải trắng

Chương 3: Kỹ thuật tỉa thú, gia cầm, chim muông

- 3.1. Tỉa thiên nga từ cà chua
- 3.2. Tỉa thiên nga từ củ cải trắng
- 3.3. Tỉa cá chép từ bí đỏ

Chương 4: Kỹ thuật tỉa giỏ hoa trang trí

- 4.1. Kỹ thuật tỉa thổ đá và ứng dụng cắm hoa dạng tròn
- 4.2. Kỹ thuật tỉa giỏ hoa và ứng dụng cắm hoa dạng dài

Chương 5: Kỹ thuật điêu khắc trên dưa hấu

- 5.1. Các hình mẫu cơ bản
- 5.2. Kỹ thuật cơ bản về điêu khắc
- 5.3. Tỉa mẫu nổi trên dưa hấu và trang trí ứng dụng

Chương 6: Kỹ thuật kết mẫu tỉa trang trí bàn tiệc

- 6.1. Các kỹ thuật cơ bản
- 6.2. Kết mô hình trên đĩa thức ăn
- 6.3. Kết mô hình trang trí tiệc

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018.

- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

- Thời gian kiểm tra và thi:

+ Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9

+ Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 05 năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Tên học phần : QUẢN TRỊ TIỆC
2. Mã học phần : 14200057
3. Số tín chỉ : 2(2,0,4)
4. Loại học phần : Bắt buộc
5. Đối tượng học : Sinh viên đại học ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Trương Thanh Quỳnh Thư	Thạc sĩ	Khoa QTKD&DL
2	Nguyễn Công Danh	Thạc sĩ	Khoa QTKD&DL
3	Hồ Thị Diệu Hiền	Thạc sĩ	Khoa QTKD&DL

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết:
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có khả năng:

- Về kiến thức:

- + Nêu được khái niệm và lợi ích của việc kinh doanh tiệc.
- + Trình bày được các loại hình tiệc
- + Mô tả được bộ máy tổ chức lao động trong bộ phận tiệc và nhiệm vụ của từng chức danh.

- + Phân tích được cách quản lý doanh thu và chi phí tiệc
- + Liệt kê được những trang thiết bị phục vụ tiệc

- Về kỹ năng:

- + Chuẩn bị được trang thiết bị và dụng cụ để phục vụ tiệc
- + Thực hiện đúng quy trình phục vụ tiệc.
- + Có khả năng trang trí, chuẩn bị một buổi tiệc
- + Lên kế hoạch, tính được chi phí và doanh thu cho từng loại tiệc

- Về thái độ:

- + Thực hiện tốt nhiệm vụ được phân công
- + Tự hoàn thiện bản thân và có trách nhiệm tham gia thực hiện tốt mục tiêu kinh doanh của nhà hàng đã đặt ra.

- + Thể hiện khả năng phục vụ chuyên nghiệp
- + Có thái độ thân thiện, mến khách

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về dịch vụ tiệc
- Lên Kế hoạch tổ chức và điều hành tiệc
- Quản lý chi phí và doanh thu tiệc
- Tổ chức phục vụ các loại tiệc

11. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Chuẩn bị bài trước khi đến lớp
- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp tối thiểu 70%
- Tham gia thảo luận, làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự thi kết thúc học phần

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] ***Bài giảng Quản trị tiệc***, Đại học Công nghiệp thực phẩm TP. HCM, lưu hành nội bộ.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Ts. Nguyễn Văn Mạnh, ***Giáo trình Quản trị kinh doanh khách sạn***, Nxb. ĐH Kinh tế quốc dân, 2008.

- [2] Nguyễn Thị Hồng Ngọc, ***Giáo trình Lý thuyết kỹ thuật phục vụ bàn***, Nxb. Hà Nội, 2008.
- [3] MBA. Nguyễn Văn Dung, ***Quản trị đầu tư nhà hàng khách sạn***, Nxb. Giao thông vận tải.
- [4] PGS. Ts. Trịnh Xuân Dũng, ***Tổ chức kinh doanh nhà hàng***, Nxb. Lao động xã hội.
- [5] GS. TS. Nguyễn Văn Đính, ***Giáo trình Kinh tế du lịch***, Nxb. ĐH Kinh tế Quốc dân, 2009.
- [6] Gs.Ts. Nguyễn Văn Đính, ***Giáo trình Công nghệ phục vụ trong khách sạn nhà hàng***, Nxb. ĐH Kinh tế Quốc dân.
- [7] Nguyễn Xuân Ra, ***Quản lý và nghiệp vụ nhà hàng - bar***, Nxb. Phụ Nữ, 2006.
- [8] Nguyễn Huy Phú, Phạm Đình Thọ, ***Giáo trình Quản trị tiệc***, Trường CĐN Du lịch Vũng Tàu.
- [9] Tổng cục du lịch, ***Nghiệp vụ nhà hàng***, HN, 2000.
- [10] ***Managing bar and beverage operation***: Lendal Kotschevar & Mary Tanke.
- [11] ***Food & beverage management***: Graham Chandler

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:

- + Điểm thái độ học tập: 0%
- + Điểm tiểu luận: 30%
- + Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Tổng quan về dịch vụ tiệc	14	4	0	0	0	10
2	Chương 2: Lên Kế hoạch tổ	23	7	1	0	0	15

	chức và điều hành tiệc						
3	Chương 3: Quản lý chi phí và doanh thu tiệc	24	7	2	0	0	15
	Chương 4: Tổ chức phục vụ các loại tiệc	29	7	2	0	0	20
Tổng		90	25	5	0	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Tổng quan về dịch vụ tiệc

- 1.1. Khái niệm tiệc
- 1.2. Lợi ích của kinh doanh tiệc
- 1.3. Sơ đồ tổ chức bộ phận tiệc
- 1.4. Nhiệm vụ của các chức danh bộ phận tiệc
- 1.5. Trách nhiệm phục vụ tiệc
- 1.6. Các yếu tố quyết định của bữa tiệc
- 1.7. Các loại hình tiệc
- 1.8. Các sự kiện tổ chức Tiệc

Chương 2: Kế hoạch tổ chức và điều hành tiệc

- 2.1. Mục đích lập kế hoạch tổ chức tiệc
- 2.2. Nội dung kế hoạch tổ chức tiệc
- 2.3. Nhận đặt tiệc
- 2.4. Đàm phán và ký hợp đồng tổ chức tiệc
- 2.5. Dự toán ngân sách bữa tiệc
- 2.6. Lựa chọn địa điểm tổ chức tiệc
- 2.7. Kế hoạch thiết bị, dụng cụ
- 2.8. Trang trí phòng tiệc
- 2.9. Lựa chọn loại hình phục vụ tiệc
- 2.10. Lựa chọn dạng bàn tiệc
- 2.11. Bố trí chỗ ngồi cho khách dự tiệc
- 2.12. Xây dựng thực đơn tiệc
- 2.13. Lựa chọn đồ uống cho bữa tiệc

- 2.14. Kế hoạch nhân sự cho bữa tiệc
- 2.15. Kế hoạch phục vụ tiệc
- 2.16. Quản lý và điều hành diễn biến bữa tiệc
- 2.17. Kiểm tra và đánh giá hậu tiệc

Chương 3: Quản lý chi phí và doanh thu tiệc

- 3.1. Quản lý chi phí
- 3.2. Quản lý doanh thu tiệc
- 3.3. Dự toán lợi nhuận
- 3.4. Hệ thống báo cáo thu ngân

Chương 4: Tổ chức phục vụ các loại tiệc

- 4.1. Tổ chức phục vụ tiệc Buffet
- 4.2. Tổ chức phục vụ tiệc ngồi
- 4.3. Tổ chức phục vụ tiệc hội nghị, hội thảo, tiệc trà
- 4.4. Tổ chức phục vụ tiệc cưới
- 4.5. Tổ chức phục vụ tiệc Cocktail
- 4.6. Tổ chức phục vụ tiệc ngoài trời

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập:

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện:

- Đề cương này được áp dụng cho sinh viên Đại học ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.
- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Thi kết thúc học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

Tp. Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng bộ môn

Người biên soạn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần** : QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN
- 2. Mã học phần** :
- 3. Số tín chỉ** : 2 (2,0,4)
- 4. Loại học phần** : Bắt buộc
- 5. Đối tượng học** : Sinh viên đại học chính quy khối ngành Quản trị
- 6. Giảng viên giảng dạy:**

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1	Trương Thanh Quỳnh Thư	Thạc sĩ	Khoa QTKD&DL
2	Nguyễn Công Danh	Thạc sĩ	Khoa QTKD&DL

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp : 30 tiết
- Tự học : 60 tiết
- Lý thuyết : 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Tổng quan du lịch, Quản trị học, Marketing căn bản
- Học phần trước: quản trị nguồn nhân lực, phân tích hoạt động kinh doanh
- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có các khả năng:

Về kiến thức:

- + Nêu được các khái niệm về khách sạn, kinh doanh khách sạn và những đặc điểm của kinh doanh khách sạn.
- + Trình bày được các khái niệm và cách phân loại cơ sở vật chất kỹ thuật của khách sạn
- + Mô tả được bộ máy tổ chức lao động trong khách sạn và quy trình tuyển chọn nhân lực trong khách sạn.

- + Phân tích được cách tổ chức hoạt động kinh doanh trong khách sạn.

Về kĩ năng:

- + Liệt kê được một số cơ sở vật chất, trang thiết bị trong khách sạn
- + Thực hiện đúng quy trình bán hàng và phục vụ khách hàng
- + Có khả năng bảo quản hàng hóa nguyên vật liệu trong khách sạn
- + Rèn luyện khả năng thu thập những thông tin về marketing du lịch

Về thái độ:

- + Thực hiện tốt nhiệm vụ được phân công và các mối quan hệ giữa các bộ phận trong khách sạn.
- + Tự hoàn thiện bản thân và có trách nhiệm tham gia thực hiện tốt mục tiêu kinh doanh của khách sạn đã đặt ra, góp phần nâng cao hiệu quả kinh doanh của khách sạn.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- + Giới thiệu tổng quan về kinh doanh khách sạn
- + Cơ sở vật chất kỹ thuật và quy trình đầu tư xây dựng khách sạn
- + Tổ chức bộ máy và nhân lực của khách sạn
- + Tổ chức kinh doanh lưu trú của khách sạn
- + Tổ chức kinh doanh ăn uống của khách sạn
- + Marketing trong kinh doanh khách sạn
- + Quản lý chất lượng dịch vụ của khách sạn
- + Phân tích kết quả kinh doanh và tài chính của khách sạn.

11. Nhiệm vụ của học viên:

- Tham dự giờ học lý thuyết trên lớp.
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa học phần và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính:

[1] Ts. Nguyễn Văn Mạnh (2014), *Giáo trình Quản trị kinh doanh khách sạn*, Nxb ĐH Kinh tế quốc dân.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1]. PGS. Ts. Trịnh Xuân Dũng, *Tổ chức kinh doanh nhà hàng*, Nxb Lao động xã hội.

[2] MBA. Nguyễn Văn Dung, *Quản trị đầu tư nhà hàng khách sạn*, Nxb Giao thông vận tải.

[3] MBA. Nguyễn Văn Dung, *Marketing du lịch*, Nxb Giao thông vận tải.

[4] Gs.Ts. Nguyễn Văn Đính, *Giáo trình Công nghệ phục vụ trong khách sạn nhà hàng*, Nxb ĐH Kinh tế Quốc dân.

[4] GS. TS. Nguyễn Văn Đính (2009), *Giáo trình Kinh tế du lịch*, NXB ĐH Kinh tế Quốc dân.

[5]

[6] Ts. Lưu Trọng Tuấn (2014), *Quản trị nguồn nhân lực ngành khách sạn*, Nxb Lao động xã hội.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

– Đánh giá quá trình:

+ Điểm thái độ học tập: 00%

+ Điểm tiểu luận: 30%

+ Điểm kiểm tra giữa học phần: 00%

– Điểm thi kết thúc học phần: 70%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Chương 1: Giới thiệu tổng quan về kinh doanh khách sạn	9	3	0	0	0	6
2	Chương 2: Cơ sở vật chất kỹ thuật và quy trình đầu tư xây dựng khách sạn	9	3	0	0	0	6

3	Chương 3: Tổ chức bộ máy và nhân lực của khách sạn	12	4	0	0	0	8
4	Chương 4: Tổ chức kinh doanh lưu trú của khách sạn	12	4	0	0	0	8
5	Chương 5: Tổ chức kinh doanh ăn uống của khách sạn	12	4	0	0	0	8
6	Chương 6: Marketing trong kinh doanh khách sạn	12	4	0	0	0	8
7	Chương 7: Quản lý chất lượng dịch vụ của khách sạn	12	4	0	0	0	8
8	Chương 8: Phân tích kết quả kinh doanh và tài chính của khách sạn.	12	4	0	0	0	8
Tổng		90	30	0	0	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1: Giới thiệu tổng quan về kinh doanh khách sạn

- 1.1. Các khái niệm cơ bản
- 1.2. Đặc điểm của kinh doanh khách sạn
- 1.3. Ý nghĩa của kinh doanh khách sạn
- 1.4. Khái quát về lịch sử và xu hướng phát triển của kinh doanh khách sạn

Chương 2: Cơ sở vật chất kỹ thuật và quy trình đầu tư xây dựng khách sạn

- 2.1. Các khu vực và hệ thống trang thiết bị tiện nghi bên trong khách sạn
- 2.2. Một số chỉ tiêu đánh giá hiệu quả sử dụng cơ sở vật chất kỹ thuật trong khách sạn
- 2.3. Quy trình đầu tư xây dựng khách sạn

Chương 3: Tổ chức bộ máy và nhân lực của khách sạn

- 3.1. Tổ chức bộ máy của khách sạn
- 3.2. Quản trị nguồn nhân lực của khách sạn

Chương 4: Tổ chức kinh doanh lưu trú của khách sạn

- 4.1. Tầm quan trọng của kinh doanh lưu trú trong khách sạn
- 4.2. Tổ chức của bộ phận kinh doanh lưu trú của khách sạn

4.3. Tổ chức kinh doanh lưu trú của khách sạn

Chương 5: Tổ chức kinh doanh ăn uống của khách sạn

5.1. Kế hoạch thực đơn

5.2. Tổ chức mua nguyên vật liệu hàng hóa

5.3. Tổ chức nhập hàng hóa nguyên vật liệu

5.4. Tổ chức lưu trữ và bảo quản hàng hóa nguyên vật liệu trong kho

5.5. Tổ chức chế biến thức ăn

5.6. Tổ chức phục vụ trực tiếp tại nhà hàng

Chương 6: Marketing trong kinh doanh khách sạn

6.1. Khái niệm và mục tiêu marketing của khách sạn

6.2. Cơ cấu tổ chức bộ phận marketing của khách sạn

6.3. Nội dung quy trình marketing của khách sạn

Chương 7: Quản lý chất lượng dịch vụ của khách sạn

7.1. Khái niệm

7.2. Đặc điểm và chất lượng dịch vụ khách sạn

7.3. Đánh giá chất lượng dịch vụ của khách sạn

7.4. Quản lý chất lượng dịch vụ của khách sạn

Chương 8: Phân tích kết quả kinh doanh và tài chính của khách sạn

8.1. Phân tích kết quả kinh doanh của khách sạn

8.2. Phân tích tài chính của khách sạn

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

17. Hướng dẫn thực hiện

– Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học khối ngành Quản trị từ năm học 2017-2018

– Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.

- Thời gian kiểm tra và thi:
 - + Kiểm tra giữa học phần: Tuần thứ 9
 - + Thi cuối học phần: Sau tuần thứ 15

18. Phê duyệt:

TP. Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2017

Trưởng Khoa

Trưởng Bộ môn

Người biên soạn

TP. HCM, ngày tháng năm 2017

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH

TRƯỞNG KHOA

THƯ KÝ HỘI ĐỒNG KH&ĐT

TRƯỞNG PHÒNG ĐÀO TẠO

TP. HCM, ngày tháng năm 2017

HIỆU TRƯỞNG