

**BỘ CÔNG THƯƠNG  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SAO ĐỎ  
\*\*\*\*\***

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN  
QUẢN TRỊ KINH DOANH KHÁCH SẠN  
NHÀ HÀNG**

Số tín chỉ : 3

Hệ đào tạo : **ĐẠI HỌC**

Ngành : Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành

**Năm 2022**

## ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành

1. Tên học phần: Quản trị kinh doanh khách sạn nhà hàng

2. Mã học phần: QTDVLD 019

3. Số tín chỉ: 3 (2, 1)

4. Trình độ cho sinh viên: Năm thứ 3

5. Phân bố thời gian:

- Lên lớp: 30 giờ lý thuyết, 30 giờ thực hành

- Tự học: 90 giờ

6. Điều kiện tiên quyết: Không

7. Giảng viên:

STT	Học hàm, học vị, họ tên	Số điện thoại	Email
1	ThS. Nguyễn Thị Thảo	0904.422.018	Nguyenthaosd@gmail.com
2	ThS. Nguyễn Thị Hương Huyền	0989.836.345	Huyentb2010@gmail.com
3	ThS. Nguyễn Thị Sao	0977.125.495	Maisaobms@gmail.com

8. Mô tả nội dung của học phần:

Học phần cung cấp cho sinh viên kiến thức tổng quan về quản trị kinh doanh khách sạn nói chung, về quản trị lưu trú, ăn uống, nhân sự, tiêu thụ sản phẩm, các thông tin quyết định, quản lý về chất lượng phục vụ và quản lý các trang thiết bị hiệu quả trong quá trình kinh doanh khách sạn.

9. Mục tiêu và chuẩn đầu ra của học phần:

### 9.1. Mục tiêu

- Mục tiêu học phần thỏa mãn mục tiêu của chương trình đào tạo:

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Mức độ theo thang đo Bloom	Đáp ứng mục tiêu của CTĐT
MT1	Kiến thức		
MT1.1	- Trình bày được khái niệm, đặc điểm, vị trí của ngành kinh doanh khách sạn nhà hàng trong nền kinh tế quốc dân.	2	[1.2.1.2a.]
MT1.2	- Trình bày được các phương pháp tổ	3	[1.2.1.2b.]

<b>Mục tiêu</b>	<b>Mô tả mục tiêu</b>	<b>Mức độ theo thang đo Bloom</b>	<b>Đáp ứng mục tiêu của CTĐT</b>
	chức kinh doanh lưu trú, kinh doanh ăn uống.		
<b>MT2</b>	<b>Kỹ năng</b>		
MT2.1	- Có khả năng quản lý các khách sạn nhà hàng tầm cỡ quốc tế từ 3 đến 5 sao, điều hành tổ chức các sự kiện, quản lý về cơ sở vật chất của doanh nghiệp khách sạn nhà hàng	4	[1.2.2.1.]
MT2.2	- Kỹ năng tổ chức hoạt động check in – check out của khách tới khách sạn	4	[1.2.2.1.]
MT2.3	- Đánh giá được hiệu quả kinh doanh trong từng lĩnh vực của khách sạn đồng thời tổ chức nhân sự khoa học để giúp doanh nghiệp khách sạn tối đa hóa lợi nhuận	5	[1.2.2.3.]
<b>MT3</b>	<b>Mức tự chủ và trách nhiệm</b>		
MT3.1	Có năng lực làm việc độc lập, làm việc theo nhóm, giải quyết công việc, vấn đề phức tạp trong điều kiện làm việc thay đổi.	4	[1.2.3.1]
MT3.2	Có năng lực định hướng, lập kế hoạch, điều phối, quản lý, hướng dẫn, giám sát, đánh giá và đưa ra kết luận các công việc thuộc chuyên môn nghề nghiệp.	4	[1.2.3.2]

## 9.2. Chuẩn đầu ra

- Sự phù hợp của chuẩn đầu ra học phần với chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo:

<b>CDR học phần</b>	<b>Mô tả CDR học phần</b>	<b>Mức độ theo thang đo Bloom</b>	<b>Đáp ứng CDR của CTĐT</b>
<b>CDR1</b>	<b>Kiến thức</b>		
CDR1.1	- Trình bày được khái niệm, đặc điểm, vị trí của ngành kinh doanh khách sạn nhà hàng trong nền kinh tế quốc dân.	3	[2.1.3.]

<b>CĐR học phần</b>	<b>Mô tả CĐR học phần</b>	<b>Mức độ theo thang đo Bloom</b>	<b>Đáp ứng CĐR của CTĐT</b>
CĐR1.2	- Trình bày được các loại cơ cấu tổ chức của khách sạn nhà hàng.	4	[2.1.4.]
CĐR1.3	- Trình bày được các phương pháp tổ chức kinh doanh lưu trú, kinh doanh ăn uống.	3	[2.1.5.]
CĐR1.4	- Trình bày được các biện pháp để nâng cao chất lượng dịch vụ khách sạn nhà hàng và cách thức tổ chức nhân sự trong khách sạn	4	[2.1.5.]
CĐR1.5	- Trình bày được các phương pháp tiêu thụ sản phẩm dịch vụ	4	[2.1.5.]
<b>CĐR2</b>	<b>Kỹ năng</b>		
CĐR2.1	- Trên cơ sở các thông tin nghiên cứu thị trường, từ đó đưa ra các quyết định phù hợp với chiến lược phát triển của khách sạn đảm bảo khả năng tiêu thụ sản phẩm hàng hóa dịch vụ	3	[2.2.1]
CĐR2.2	- Kỹ năng tổ chức hoạt động check in –check out của khách tới khách sạn	4	[2.2.1]
CĐR2.3	- Kỹ năng lựa chọn nhà cung ứng nguyên vật liệu, lưu trữ và bảo quản nguyên liệu trong quá trình bán sản phẩm cho khách đảm bảo tính liên tục trong quá trình cung ứng dịch vụ	5	[2.2.3]
CĐR2.4	- Tổ chức kinh doanh lưu trú, ăn uống linh hoạt, quản lý các trang thiết bị cũng như quản lý chất lượng sản phẩm trước, trong và sau khi dịch vụ được diễn ra, các phương pháp tiêu thụ sản phẩm dịch vụ trong khách sạn.	5	[2.2.3]
<b>CĐR3</b>	<b>Mức tự chủ và trách nhiệm</b>		
CĐR3.1	Có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, có ý thức chịu trách nhiệm và tư duy phản biện khoa học.	4	[2.3.1]
CĐR3.2	Có năng lực hướng dẫn, giám sát những người khác thực	5	[2.3.2]

<b>CDR học phần</b>	<b>Mô tả CDR học phần</b>	<b>Mức độ theo thang đo Bloom</b>	<b>Đáp ứng CDR của CTĐT</b>
	hiện nhiệm vụ, đánh giá chất lượng công việc, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm.		

**10. Ma trận liên kết nội dung với chuẩn đầu ra học phần:**

Chương	Nội dung học phần	Chuẩn đầu ra của học phần												
		CDR1							CDR2				CDR3	
		CDR 1.1	CDR 1.2	CDR 1.3	CDR 1.4	CDR 1.5	CDR 1.6	CDR 1.7	CDR 2.1	CDR 2.2	CDR 2.3	CDR 2.4	CDR 3.1	CDR 3.2
1	<b>Chương 1: Tổng quan về quản trị kinh doanh khách sạn nhà hàng</b> 1.1. Ngành khách sạn nhà hàng 1.2. Quản trị kinh doanh khách sạn nhà hàng	x							x				x	x
2	<b>Chương 2: Thụng tin va quyết định trong quản trị kinh doanh khách sạn</b> 2.1. Khái niệm, vai trò, thông tin trong quản trị kinh doanh khách sạn 2.2. Quyết định trong quản trị kinh doanh khách sạn	x	x						x				x	x
3	<b>Chương 3: Tổ chức kinh doanh lưu trú của khách sạn</b> 3.1. Tổ chức hoạt động phục vụ của bộ phận lễ tân khách sạn 3.2. Tổ chức hoạt động phục vụ của bộ phận phục vụ buồng 3.3. Các phương pháp xác định giá cho thuê buồng ngủ khách sạn	x	x	x					x	x			x	x
4	<b>Chương 4: Tổ chức kinh doanh ăn uống của khách sạn nhà hàng</b> 4.1. Kế hoạch thực đơn 4.2. Tổ chức mua nguyên vật liệu hàng hóa 4.3. Tổ chức nhập hàng hóa nguyên vật liệu 4.4. Tổ chức lưu trữ và bảo quản hàng hóa nguyên vật liệu trong kho	x	x	x	x				x	x	x		x	x
5	<b>Chương 5: Quản trị chất lượng trong khách sạn</b>	x	x	x	x	x			x	x	x		x	x

Chương	Nội dung học phần	Chuẩn đầu ra của học phần												
		CDR1							CDR2				CDR3	
		CDR 1.1	CDR 1.2	CDR 1.3	CDR 1.4	CDR 1.5	CDR 1.6	CDR 1.7	CDR 2.1	CDR 2.2	CDR 2.3	CDR 2.4	CDR 3.1	CDR 3.2
	<b>nhà hàng</b> 5.1. Bản chất và nội dung của phục vụ du lịch và khách sạn 5.2. Chất lượng phục vụ trong khách sạn													
6	<b>Chương 6: Quản trị hiệu quả kinh doanh và quản trị nhân lực trong khách sạn nhà hàng</b> 6.1. Quản trị hiệu quả kinh doanh 6.2. Quản trị nhân lực trong khách sạn nhà hàng	x	x	x	x	x	x		x	x	x		x	x
	<b>Chương 7: Quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật và quản trị tiêu thụ trong khách sạn nhà hàng</b> 7.1. Quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật trong khách sạn nhà hàng 7.2. Quản trị tiêu thụ trong khách sạn nhà hàng													

## 11. Đánh giá học phần

### 11.1. Ma trận phương pháp kiểm tra đánh giá với chuẩn đầu ra học phần

STT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	Phương pháp kiểm tra đánh giá (Hình thức, thời gian, thời điểm)	CĐR của học phần			Ghi chú
					CĐR1	CĐR2	... CĐRn	
1	Điểm kiểm tra thường xuyên; điểm chuyên cần	1 điểm	20%	- Phát vấn - Đánh giá thái độ tham gia thảo luận. - Đánh giá chuyên cần	CĐR1.2, CĐR1.4	CĐR2.1, CĐR2.2	CĐR3.1, CĐR3.2	Điểm trung bình của các lần đánh giá
2	Điểm kiểm tra giữa học phần	1 điểm	30%	- Tự luận - 90 phút	CĐR1.1, CĐR1.2, CĐR1.3, CĐR1.4 CĐR1.5 CĐR1.6 CĐR1.7	CĐR2.1, CĐR 2.2	CĐR3.1, CĐR3.2	
3	Điểm thi kết thúc học phần	1 điểm	50%	- Tự luận - 90 phút		CĐR2.1, CĐR 2.2 CĐR 2.3 CĐR 2.4	CĐR3.1, CĐR3.2	

### 11.2. Cách tính điểm học phần:



Điểm học phần là trung bình cộng các điểm thành phần đã nhân trọng số. Tính theo thang điểm 10, làm tròn đến một chữ số thập phân. Sau đó chuyển thành thang điểm chữ và thang điểm điểm 4.

## 12. Yêu cầu học phần

- Yêu cầu về nghiên cứu tài liệu: Đọc giáo trình trước khi đến lớp, đọc thêm các tài liệu liên quan đến tổng quan du lịch, pháp luật du lịch và điểm đến du lịch.

- Yêu cầu về thái độ học tập: Chuẩn bị đầy đủ tài liệu trước khi đến lớp. Thực hiện tốt nhiệm vụ được giảng viên phân công. Ghi chép và tích cực thảo luận, xây dựng bài trên lớp.

- Yêu cầu về thực hiện nhiệm vụ về nhà: Sinh viên thực hiện nghiêm túc các nội dung tự học ở nhà theo sự hướng dẫn của giảng viên, hoàn thành tất cả bài tập và nhiệm vụ giảng viên giao.

- Yêu cầu về chuyên cần: Sinh viên tham dự ít nhất 80% thời lượng học phần theo quy chế.

- Yêu cầu về kiểm tra giữa học phần và thi kết thúc học phần: Sinh viên thực hiện theo quy chế.

## 13. Tài liệu học tập:

### - Tài liệu chính

[1] Trịnh Xuân Dũng, Giáo trình quản trị kinh doanh khách sạn, NXB Đại học Quốc gia Hà Nội 2005

### - Tài liệu tham khảo

[2] TS. Nguyễn Văn Mạnh, Giáo trình quản trị kinh doanh khách sạn, NXB Đại học kinh tế quốc dân 2009

## 14. Nội dung chi tiết học phần và phương pháp dạy-học

TT	Nội dung giảng dạy	Số giờ	Phương pháp dạy – học	CĐR học phần
1	<p><b>Chương 1: Tổng quan về quản trị kinh doanh khách sạn nhà hàng</b></p> <p><b>Mục tiêu chương:</b> Sinh viên có kiến thức tổng quan về quản trị kinh doanh khách sạn nhà hàng.</p> <p><b>Nội dung cụ thể:</b></p> <p>1.1. Ngành khách sạn nhà hàng</p> <p>1.2. Quản trị kinh doanh khách sạn nhà hàng</p> <p>1.2.1. Những khái niệm cơ bản trong quản trị kinh doanh khách sạn nhà hàng</p>	6 (4LT,4 TH)	<p><b>Thuyết trình; Tổ chức học theo nhóm.</b></p> <p><b>- Giảng viên:</b></p> <p>+ Giải thích các khái niệm liên quan.</p> <p>+ Nêu vấn đề, hướng dẫn sinh viên giải quyết vấn đề.</p> <p>+ Giao bài tập cho cá nhân, các nhóm.</p> <p>+ GV nhận xét,</p>	CĐR1.1, CĐR1.2, CĐR2.1, CĐR2.2, CĐR3.1, CĐR3.2.

TT	Nội dung giảng dạy	Số giờ	Phương pháp dạy – học	CĐR học phần
	<p>1.2.2. Nhiệm vụ của quản trị kinh doanh khách sạn nhà hàng</p> <p>1.2.3. Cơ cấu tổ chức của khách sạn nhà hàng</p>		<p>đánh giá và kết luận.</p> <p><b>- Sinh viên:</b></p> <p>+ Đọc trước tài liệu:</p> <p>[1]: Chương 1. [2]: Chương 1.</p> <p>+ Lắng nghe, quan sát, ghi chép và giải quyết các vấn đề.</p> <p>+ Trả lời câu hỏi cá nhân, theo nhóm trong [1]: Chương 1, mục 1.1 - 1.2.</p> <p>+ Thảo luận nội dung: Nhiệm vụ của quản trị kinh doanh khách sạn nhà hàng</p>	
3	<p><b>Chương 2: Thông tin và quyết định quản trị trong quản trị kinh doanh khách sạn</b></p> <p><b>Mục tiêu chương:</b> Sinh viên hiểu rõ thông tin và quyết định quản trị trong quản trị kinh doanh khách sạn</p> <p><b>Nội dung cụ thể:</b></p> <p>2.1. Khái niệm, vai trò, thông tin trong quản trị kinh doanh khách sạn</p> <p>2.2. Quyết định trong quản trị kinh doanh khách sạn</p> <p>2.2.1. Khái niệm</p> <p>2.2.2. Các loại quyết định</p>	6 (4LT,4 TH)	<p><b>Thuyết trình; Tổ chức học theo nhóm.</b></p> <p><b>- Giảng viên:</b></p> <p>+ Giải thích các khái niệm liên quan.</p> <p>+ Nêu vấn đề, hướng dẫn sinh viên giải quyết vấn đề.</p> <p>+ Giao bài tập cho cá nhân, các nhóm.</p> <p>+ GV nhận xét, đánh giá và kết luận.</p> <p><b>- Sinh viên:</b></p> <p>+ Đọc trước tài liệu:</p>	CĐR1.1, CĐR1.2, CĐR2.1, CĐR2.2, CĐR3.1, CĐR3.2

TT	Nội dung giảng dạy	Số giờ	Phương pháp dạy – học	CĐR học phần
	2.2.3. Những nguyên tắc cơ bản khi ban hành quyết định 2.2.4. Những yêu cầu đối với quyết định 2.2.5. Quy trình ban hành các quyết định và tổ chức thực hiện các quyết định		[1]: Chương 2. [2]: Chương 2. + Lắng nghe, quan sát, ghi chép và giải quyết các vấn đề. + Trả lời câu hỏi cá nhân, theo nhóm trong [1]: Chương 2, mục 2.1 - 2.2. + Thảo luận nội dung: Các quyết định quản trị trong quản trị kinh doanh khách sạn	
5	<b>Chương 3: Tổ chức kinh doanh lưu trú của khách sạn</b> <b>Mục tiêu chương:</b> Sinh viên hiểu rõ tổ chức kinh doanh lưu trú của khách sạn. <b>Nội dung cụ thể:</b> 3.1. Tổ chức hoạt động phục vụ của bộ phận lễ tân khách sạn 3.2. Tổ chức hoạt động phục vụ của bộ phận phục vụ buồng 3.3. Các phương pháp xác định giá cho thuê buồng ngủ khách sạn	6 (4LT,4 TH)	<b>Thuyết trình; Tổ chức học theo nhóm.</b> <b>- Giảng viên:</b> + Nêu vấn đề, hướng dẫn sinh viên giải quyết vấn đề. + Giao bài tập cho cá nhân, các nhóm. + GV nhận xét, đánh giá và kết luận. <b>- Sinh viên:</b> + Đọc trước tài liệu: [1]: Chương 3. [2]: Chương 3. + Lắng nghe, quan sát, ghi chép và giải quyết các vấn đề. + Trả lời câu hỏi cá nhân, theo nhóm	CĐR1.1, CĐR1.2, CĐR2.1, CĐR2.2, CĐR3.1, CĐR3.2

TT	Nội dung giảng dạy	Số giờ	Phương pháp dạy – học	CĐR học phần
			trong [1]: Chương 3, mục 3.1 – 3.3. + Thảo luận nội dung: Các phương pháp xác định giá cho thuê buồng ngủ khách sạn	
7	<b>Chương 4: Tổ chức kinh doanh ăn uống của khách sạn nhà hàng</b> <b>Mục tiêu chương:</b> Sinh viên hiểu rõ tổ chức kinh doanh ăn uống của khách sạn nhà hàng. <b>Nội dung cụ thể:</b> 4.1. Kế hoạch thực đơn 4.2. Tổ chức mua nguyên vật liệu hàng hóa 4.3. Tổ chức nhập hàng hóa nguyên vật liệu 4.4. Tổ chức lưu trữ và bảo quản hàng hóa nguyên vật liệu trong kho - Kiểm tra giữa kì	6 (3LT 1KT,4T H)	<b>Thuyết trình; Phát vấn, Thảo luận theo nhóm.</b> <b>- Giảng viên:</b> + Nêu vấn đề, hướng dẫn sinh viên giải quyết vấn đề. + Giao bài tập cho cá nhân, các nhóm. + GV nhận xét, đánh giá và kết luận. <b>- Sinh viên:</b> + Đọc trước tài liệu: [1]: Chương 4. [2]: Chương 4. + Lắng nghe, quan sát, ghi chép và giải quyết các vấn đề. + Trả lời câu hỏi cá nhân, theo nhóm trong [1]: Chương 4, mục 4.1 – 4.4.	CĐR1.3, CĐR1.5, CĐR2.3, CĐR2.4, CĐR3.1, CĐR3.2.
9	<b>Chương 5: Quản trị chất lượng trong khách sạn nhà hàng</b> <b>Mục tiêu chương:</b> Sinh viên hiểu rõ quản trị chất lượng trong khách sạn nhà	3 (2LT,2 TH)	<b>Thuyết trình; Phát vấn; Tổ chức học theo nhóm.</b> <b>- Giảng viên:</b> + Nêu vấn đề,	CĐR1.4, CĐR1.6, CĐR2.1, CĐR2.4, CĐR3.1,

TT	Nội dung giảng dạy	Số giờ	Phương pháp dạy – học	CĐR học phần
	<p>hàng.</p> <p><b>Nội dung cụ thể:</b></p> <p>5.1. Bản chất và nội dung của phục vụ du lịch và khách sạn</p> <p>5.2. Chất lượng phục vụ trong khách sạn</p>		<p>hướng dẫn sinh viên giải quyết vấn đề.</p> <p>+ Giao bài tập cho cá nhân, các nhóm.</p> <p>+ GV nhận xét, đánh giá và kết luận.</p> <p><b>- Sinh viên:</b></p> <p>+ Đọc trước tài liệu:</p> <p>[1]: Chương 5.</p> <p>[2]: Chương 5.</p> <p>+ Lắng nghe, quan sát, ghi chép và giải quyết các vấn đề.</p> <p>+ Trả lời câu hỏi cá nhân, theo nhóm trong [1]: Chương 5, mục 5.1 – 5.2.</p> <p>+ Thảo luận nội dung: Chất lượng phục vụ trong khách sạn</p>	CĐR3.2.
10	<p><b>Chương 6: Quản trị hiệu quả kinh doanh và quản trị nhân lực trong khách sạn nhà hàng</b></p> <p><b>Mục tiêu chương:</b> Sinh viên hiểu rõ quản trị hiệu quả và quản trị nhân lực trong khách sạn nhà hàng.</p> <p><b>Nội dung cụ thể:</b></p> <p>6.1. Quản trị hiệu quả kinh doanh</p> <p>6.2. Quản trị nhân lực trong khách sạn nhà hàng</p> <p>6.2.1. Khái niệm, vai trò và</p>	9 (6LT,6 TH)	<p><b>Thuyết trình; Tổ chức học theo nhóm.</b></p> <p><b>- Giảng viên:</b></p> <p>+ Giải thích các khái niệm liên quan.</p> <p>+ Nêu vấn đề, hướng dẫn sinh viên giải quyết vấn đề.</p> <p>+ Giao bài tập cho cá nhân, các nhóm.</p> <p>+ GV nhận xét,</p>	CĐR1.5, CĐR1.7, CĐR2.3, CĐR2.4, CĐR3.1, CĐR3.2.

TT	Nội dung giảng dạy	Số giờ	Phương pháp dạy – học	CĐR học phần
	<p>các chức năng của quản trị nhân lực trong khách sạn</p> <p>6.2.2. Một số nội dung cơ bản của quản trị nhân lực trong khách sạn nhà hàng</p> <p>6.2.3. Các nhân tố ảnh hưởng đến hoạt động quản trị nhân lực trong khách sạn nhà hàng</p> <p>6.2.4. Cán bộ lãnh đạo trong quản trị kinh doanh khách sạn nhà hàng</p>		<p>đánh giá và kết luận.</p> <p><b>- Sinh viên:</b></p> <p>+ Đọc trước tài liệu:</p> <p>[1]: Chương 1. [2]: Chương 1.</p> <p>+ Lắng nghe, quan sát, ghi chép và giải quyết các vấn đề.</p> <p>+ Trả lời câu hỏi cá nhân, theo nhóm trong [1]: Chương 1, mục 1.1 - 1.2.</p> <p>+ Thảo luận nội dung: Các nhân tố ảnh hưởng đến hoạt động quản trị nhân lực trong khách sạn nhà hàng</p>	
13	<p><b>Chương 7: Quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật và quản trị tiêu thụ trong khách sạn nhà hàng</b></p> <p><b>Mục tiêu chương:</b> Sinh viên hiểu rõ quản trị cơ sở vật chất và quản trị tiêu thụ trong khách sạn nhà hàng.</p> <p><b>Nội dung cụ thể:</b></p> <p>7.1. Quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật trong khách sạn nhà hàng</p> <p>7.2. Quản trị tiêu thụ trong khách sạn nhà hàng</p> <p>7.2.1. Khái niệm về tiêu thụ trong khách sạn nhà hàng</p> <p>7.2.2. Nghiên cứu thị</p>	9 (6LT,6 TH)	<p><b>Thuyết trình; Tổ chức học theo nhóm.</b></p> <p><b>- Giảng viên:</b></p> <p>+ Nêu vấn đề, hướng dẫn sinh viên giải quyết vấn đề.</p> <p>+ Giao bài tập cho cá nhân, các nhóm.</p> <p>+ GV nhận xét, đánh giá và kết luận.</p> <p><b>- Sinh viên:</b></p> <p>+ Đọc trước tài liệu:</p> <p>[1]: Chương 7.</p>	CĐR1.1, CĐR1.2, CĐR2.1, CĐR2.2, CĐR3.1, CĐR3.2,

<b>TT</b>	<b>Nội dung giảng dạy</b>	<b>Số giờ</b>	<b>Phương pháp dạy – học</b>	<b>CĐR học phần</b>
	trường 7.2.3. Xây dựng và quản trị hệ thống kênh phân phối 7.2.4. Xây dựng các chính sách tiêu thụ hàng hóa, dịch vụ 7.2.5. Kế hoạch hóa khâu tiêu thụ sản phẩm hàng hóa dịch vụ		[2]: Chương 7. + Lắng nghe, quan sát, ghi chép và giải quyết các vấn đề. + Trả lời câu hỏi cá nhân, theo nhóm trong [1]: Chương 1, mục 7.1 - 7.2.	

*Hải Dương, ngày 09 tháng 8 năm 2022*

**KT. HIỆU TRƯỞNG  
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



**TS. Nguyễn Thị Kim Nguyễn**

**TRƯỞNG KHOA**

**Nguyễn Đăng Tiên**

**TRƯỞNG BỘ MÔN**

**Nguyễn Thị Hương Huyền**