



Cambodian Mekong University
Is the university that cares for the value of education

MN 121 (3 Credits): Introduction to the Hospitality Industry

Welcome to Introduction to the Hospitality Industry course. This course is laid the students to explore or examine the basis of hospitality industry – food service, lodging, tourism front center and the role of service in the hospitality industry. Effectively, this course is to help students see that whether they are working in the largest company in the industry or a small independent company, they are in business for themselves, building their reputation, skills, and know-how, which are the principal assets of their business and the cornerstones of successful professional career. After finishing this course, the students will gain broaden knowledge on tourism sector.

Course Requirements

Materials:

- Selected chapters from “Tom Powers & Clayton W. Barrows, Introduction to the Hospitality Industry, Fifth Edition 2003, USA.”

Students are expected to complete assigned readings prior to their discussion in class.

The class schedule and a list of the assigned readings follow the grading policy.

Supplementary Materials: Other Tourism books are recommended to read *but* not required for this course.

Readings:

All students are expected to read the assigned chapters in the text or any material before class. The class schedule and a list of the assigned readings follow the grading policy. As the semester progresses, I will supplement more handouts that are to be read prior to every class or discussion. If you miss class some interesting things may also slip away. Students also have to read and

research for their homework or assignments. Plan yourself and time carefully from the very beginning of the course before you countering read shocks or frightening.

Contact hours and teaching methods:

MN121 course is full time and normally consists of 48 contact hours over the sixteen-week period, taking the form of 32 hours of lectures and 16 hours of tutorial classes.

- The lecture will occupy two hours per week and tutorial classes conduct in one hour per week.
- Small class groups supplement tutorials in which they are an opportunity to work through problem sets, case studies, presentation and/or discuss seminar papers.

Grading Policy

- Homework Assignment	10%
- Quiz + Class Participation	10%
- Group Presentation	15%
- Group Assignment	15%
- Mid-Term	20%
- Final Examination	30%

Total Score 100%

Course Outlines

The approach of Introduction to the Hospitality Industry is to examine the basic of understanding hospitality industry – food service, lodging, tourism front center and the role of service in the hospitality industry. To understand obviously, each chapter will be learnt gradually.

Table of Content

Weekly	Lesson	Page
Part One:	Perspectives on Careers in Hospitality	

Week 1 + 2	Chapter 1 : The Hospitality Industry and You	1 – 29
Week 3 + 4	Chapter 2 : Forces Affecting Growth and Change in the Hospitality Industry	31 – 56
Part Two: Food Service		
Week 5	Chapter 3 : The Restaurant Business	57 – 93
Week 6	Chapter 4 (6) : Competitive Forces in Food Service	147 – 169
Week 7	Chapter 5 (7) : Issues Facing Food Service	171 – 197
Week 8	Review for Mid- Term	
Week 9	Mid- Term Examination (Duration : 90 mn.)	
Part Three: Lodging		
Week 10	Chapter 6 (9): Lodging : Meeting Guest Needs	
Week 11	Chapter 7 (10) : Hotel and Motel Operations	239 – 271
Week 12	Chapter 8 (12) : Competition in the Lodging Business	355 – 370
Part Four: Travel and Tourism		
Week 13	Chapter 9 (13): Tourism Front and Center	373 – 401
Part Five: Hospitality as a Service Industry		
Week 14 + 15	Chapter 10 (15): The Role of Service in the Hospitality Industry	443 – 468
Week 16	Review for Final Exam	



សាកលវិទ្យាល័យមេគង្គកម្ពុជា

ជាសាកលវិទ្យាល័យដែលយកចិត្តទុកដាក់ពីតំលៃនៃការអប់រំ

MN 121: សេចក្តីណែនាំជាទូទៅ នៃឧស្សាហកម្មបដិសណ្ឋារកិច្ច

សូម្បីវគ្គសិក្សាស្តីពីសេចក្តីណែនាំជាទូទៅ នៃឧស្សាហកម្មបដិសណ្ឋារកិច្ច ! វគ្គសិក្សានេះ គឺក្នុង គោលបំណងជំរុញឱ្យសិស្សស្វែងយល់ និង មានចំណេះដឹងលើវិស័យបដិសណ្ឋារកិច្ច ដែលមានដូចជាសេវាកម្មអាហារស្នាក់អាស្រ័យ និងសេវាកម្មផ្សេងៗទៀត ដែលជាប់ទាក់ទងទិន្នន័យសេវាកម្មបដិសណ្ឋារកិច្ច នៅក្នុងវិស័យទេសចរណ៍។ លក្ខណៈសំខាន់នៃវគ្គសិក្សានេះ គឺក្នុងគោលដៅជួយដល់សិក្សានុសិស្សទាំងអស់ ដើម្បី ស្វែងរកការងារក្នុងក្រុមហ៊ុនតូចក្តី ធំក្តី ឬការក្របការងារអាជីវកម្មដោយខ្លួនឯងផ្ទាល់ ប្រកបដោយជោគជ័យ ព្រោះថាវគ្គនេះវាបានពង្រឹងនូវសមត្ថភាពជំនាញ ការកសាងកេរ្តិ៍ឈ្មោះ ដែលជាចំណុចដ៏សំខាន់ក្នុងការ ប្រកបរបរវិជ្ជាជីវៈពិតប្រាកដ ប្រកបដោយភាពជោគជ័យក្នុងជីវិត ។

យើងទាំងអស់គ្នាប្រាកដក្នុងចិត្តថា បន្ទាប់ពីការសិក្សានេះបានបញ្ចប់ នោះសិក្សានុសិស្សទាំងអស់ នឹងទទួលបានចំណេះដឹងពិតប្រាកដ ដ៏ទូលំទូលាយ លើវិស័យទេសចរណ៍ ។

តំរូវការរបស់មុខវិជ្ជា

- ឯកសារ :

- សៀវភៅរបស់ លោក Tom Powers និង លោក Clayton W. Barrows មានចំណងជើងថា
សេចក្តីណែនាំជាទូទៅនៃឧស្សាហកម្មបដិសណ្ឋារកិច្ច (Introduction to the Hospitality Industry)
បោះពុម្ពលើកទី ៥ នៅឆ្នាំ ២០០៣ នៃសហរដ្ឋអាមេរិក ។

សៀវភៅ ទេសចរណ៍ទៃទៀត គឺគួរតែអានបន្ថែម តែមិនតម្រូវចាំបាច់សំរាប់ថ្នាក់នេះទេ ។

- **ការអាន :** និស្សិតត្រូវអានជាមុននូវអត្ថបទ ឬ មេរៀនទាំងឡាយដែលបានកំណត់ មុនពេលពិភាក្សា ឬ សិក្សាក្នុងថ្នាក់ ។ កាលវិភាគសំរាប់មេរៀន និង បញ្ជីអត្ថបទ មេរៀនដែលត្រូវអាន គឺមានបង្ហាញជូននៅផ្នែកខាងក្រោម ។ នៅពេលការសិក្សាក្នុងឆមាសដំណើរការ ខ្ញុំនឹងចែកជូនអត្ថបទបន្ថែមទៀត ដែលត្រូវតែអានមុនពេលចូលរៀនក្នុងថ្នាក់ ឬកិច្ចពិភាក្សាទាំងឡាយ ។ បើអ្នកខកខានមិនបានចូលរៀនថ្នាក់ណា មួយនោះរឿងរ៉ាវល្អៗគួរចាប់អារម្មណ៍ ក៏បាត់បង់ផងដែរ ។ និស្សិតក៏ត្រូវអាននិងស្រាវជ្រាវផងដែរសំរាប់កិច្ចការផ្ទះ និងកិច្ចស្រាវជ្រាវដែលត្រូវគ្រប់គ្រងអោយ ។ ចូររៀបចំពេលវេលា និងផែនការអោយបានត្រឹមត្រូវហ្មត់ហ្មងសំរាប់ខ្លួនអ្នកផ្ទាល់ តាំងពេលចាប់ផ្តើមដំបូងទៅ ដើម្បីជៀសវាងការតក់ស្លុតនូវអ្វីដែលត្រូវអានមានច្រើនសំបើមមុនពេលប្រលង ។

ម៉ោងសិក្សា និង វិធីសាស្ត្របង្រៀន :

មុខវិជ្ជាសេដ្ឋកិច្ច MN121 ត្រូវបង្រៀនក្នុងលក្ខណៈពេញម៉ោង ហើយ មាន៤៨ម៉ោងសិក្សា ក្នុងរយៈពេល១៦សប្តាហ៍ ដែលត្រូវជួបជាមួយនិស្សិត ។ ការបង្រៀននេះត្រូវបានបែងចែកតាមរូបភាពពីរយ៉ាងគឺ : ៣២ម៉ោងសំរាប់ថ្នាក់បឋម ១៦ម៉ោងសំរាប់ថ្នាក់ពិគ្រោះពិភាក្សាលើបញ្ហា ចំណេះដឹង ទាក់ទងនឹងមេរៀននីមួយៗនៃមុខវិជ្ជានេះ ។

- ម៉ោងបឋម គឺធ្វើឡើងក្នុងរយៈពេល ២ម៉ោងក្នុងមួយសប្តាហ៍ ហើយម៉ោងបង្រៀនសំរាប់ថ្នាក់ពិគ្រោះ ពិភាក្សាធ្វើក្នុងរយៈពេល១ម៉ោងក្នុងមួយសប្តាហ៍ ។ និស្សិតដែលជ្រើសរើសមុខវិជ្ជានេះ សំរាប់វេនសិក្សានីមួយៗ ត្រូវចូលរៀនម៉ោងបឋម តែមួយរួមគ្នា ។
- ចំណែកម៉ោងពិគ្រោះពិភាក្សា គឺជាក្រុមថ្នាក់តូចៗដែលរៀបចំបន្ថែមលើម៉ោងបឋម ។ ក្នុងម៉ោងនេះនិស្សិតមានឱកាសសាកសួរដេញដោលជុំវិញបញ្ហាទាំងឡាយពួកគេមានលើខ្លឹមសារមេរៀន សំណួរនានា ។ល។ ហើយពេលនេះក៏ជាឱកាសដែលគ្រូបង្រៀននិងនិស្សិតរួមគ្នាដោះស្រាយបញ្ហា ចំណេះដឹង និង លើកចំណោទបញ្ហា វិភាគ ពិភាក្សា ផងដែរ ។

គោលការណ៍វាយតម្លៃ

- វត្តមាន និង ការចូលរួមសកម្មភាពក្នុងថ្នាក់	១០%
- ប្រលងត្រួតពិនិត្យ (ត្រីស)	១០%
- កិច្ចការនៅផ្ទះ	១០%
- កិច្ចការជាក្រុម	២០%
- ប្រលងត្រីមាស	២០%
- ប្រលងបញ្ចប់ឆមាស	៣០%
ពិន្ទុសរុប	១០០%

គម្រោងសិក្សា

ការសិក្សា អំពីសេចក្តីណែនាំជាទូទៅ នៃឧស្សាហកម្មបដិសណ្ឋារកិច្ច គឺក្នុងគោលបំណងស្វែងយល់ជាមូលដ្ឋាន នូវឧស្សាហកម្ម

បដិសណ្ឋារកិច្ច ដែលក្នុងនោះរួមមានការយល់ដឹងអំពីសេវាកម្មអាហារការស្នាក់អាស្រ័យ និងសេវាកម្មដទៃទៀតដែលជាប់ទាក់ទងនឹងសេវាកម្មបដិសណ្ឋារកិច្ច ។

មាតិកា

សប្តាហ៍	មេរៀន	ទំព័រ
ផ្នែកទី ១ : ទស្សនវិស័យលើវិជ្ជាជីវក្នុងផ្នែកបដិសណ្ឋារកិច្ច		
សប្តាហ៍ទី ១ + ២	ជំពូកទី ១ : ឧស្សាហកម្មបដិសណ្ឋារកិច្ច និងរូបអ្នក	១ — ២៩
សប្តាហ៍ទី ៣ + ៤	ជំពូកទី ២ : កំលាំងដែលធ្វើឱ្យដែលជំរុញឱ្យមានការផ្លាស់ប្តូរ និងរីកចំរើននៅក្នុងឧស្សាហកម្មបដិសណ្ឋារកិច្ច	៣១ - ៥៦
ផ្នែកទី ២ : សេវាកម្មអាហារ		
សប្តាហ៍ទី ៥	ជំពូកទី ៣ : ការប្រកបអាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន	៥៧ - ៩៣
សប្តាហ៍ទី ៦	ជំពូកទី ៤ (៦) : កំលាំងប្រកួតប្រជែងនៅក្នុងសេវាកម្មអាហារ	១៤៧ — ១៦៩
សប្តាហ៍ទី ៧	ជំពូកទី ៥ (៧) : បញ្ហាប្រឈមមុខនៃសេវាកម្មអាហារ	១៧១ - ១៩៧
សប្តាហ៍ទី ៨	វិធីកម្មមេរៀន ដើម្បីត្រៀមប្រឈមធម្មជាតិ	
សប្តាហ៍ទី ៩	ប្រឈមធម្មជាតិ រយៈពេល ១ម៉ ៣០ នាទី	
ផ្នែកទី ៣ : ការស្នាក់អាស្រ័យ		
សប្តាហ៍ទី ១០	ជំពូកទី ៦ (៩) : ការស្នាក់អាស្រ័យ : តម្រូវការក្នុងការជួបភ្ញៀវ	
សប្តាហ៍ទី ១១	ជំពូកទី ៧ (១០) : ប្រតិបត្តិការសណ្ឋាគារ និង ម៉ូតែល	២៣៩ - ២៧១
សប្តាហ៍ទី ១២	ជំពូកទី ៨ (១២) : ការប្រកួតប្រជែងនៅក្នុងការប្រកប អាជីវកម្មស្នាក់អាស្រ័យ	៣៥៥ - ៣៧០

ផ្នែកទី ៤ : ការធ្វើដំណើរ និងទេសចរណ៍		
សប្តាហ៍ទី ១៣	ជំពូកទី ៩ (១៣) : មជ្ឈមណ្ឌល និងជួរមុខទេសចរណ៍	៣៧៣ - ៤០១
ផ្នែកទី ៥ : បដិសណ្ឋារកិច្ច គឺជាឧស្សាហកម្មសេវាកម្ម		
សប្តាហ៍ទី ១៤ + ១៥	ជំពូកទី ១០ (១៥) : មុខងារសេវាកម្មនៅក្នុងឧស្សាហកម្ម បដិសណ្ឋារកិច្ច	៤៤៣ - ៤៦៨
សប្តាហ៍ទី ១៦	វិធីកម្មរៀន ដើម្បីត្រៀមប្រឈមនឹងធម្មាស	