

TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN LANG  
KHOA DU LỊCH

**ĐỀ THI, ĐÁP ÁN/RUBRIC VÀ THANG ĐIỂM**  
**THI KẾT THÚC HỌC PHẦN**  
**Học kỳ 2, năm học 2023-2024**

**I. Thông tin chung**

Tên học phần:	An toàn và an ninh trong KS-NH		
Mã học phần:	232_71FBOM30042	Số tín chỉ:	2
Mã nhóm lớp học phần:	232_71FBOM30042_01		
Hình thức thi: <b>Tự luận</b>	Thời gian làm bài:		phút
<i>Thí sinh được tham khảo tài liệu:</i>	<input type="checkbox"/> Có	<input type="checkbox"/> Không	

Giảng viên nộp đề thi, đáp án bao gồm cả **Lần 1 và Lần 2 trước ngày 15/03/2024.**

**Cách thức nộp bài (Giảng viên ghi rõ yêu cầu):**

**Yêu Cầu:**

- Toàn bộ bài làm (nếu nhiều file phải Zip lại) hoặc nén chung 1 file
- SV Upload file bài làm dưới định dạng file PDF, file

**1. Format đề thi**

- Font: Times New Roman
- Size: 13, giãn dòng: 1.5
- Quy ước đặt tên file đề thi:  
+ **Mã học phần**\_Tên học phần\_Mã nhóm học phần\_Tên Nhóm

**2. Giao nhận đề thi**

Sau khi kiểm duyệt đề thi, đáp án/rubric. **Trưởng Khoa/Bộ môn** gửi đề thi, đáp án/rubric về Trung tâm Khảo thí qua email: [khaothivanlang@gmail.com](mailto:khaothivanlang@gmail.com) bao gồm file word và file pdf (**nén lại và đặt mật khẩu file nén**) và nhắn tin + họ tên người gửi qua số điện thoại **0918.01.03.09** (Phan Nhất Linh).

## II. Các yêu cầu của đề thi nhằm đáp ứng CLO

(Phần này phải phối hợp với thông tin từ đề cương chi tiết của học phần)

Ký hiệu CLO	Nội dung CLO	Hình thức đánh giá	Trọng số CLO trong thành phần đánh giá (%)	Câu hỏi thi số	Điểm số tối đa	Lấy dữ liệu đo lường mức đạt PLO/PI
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
<b>CLO1</b>	Biết được các tai nạn thường gặp xảy ra khi làm việc tại các khu vực trong nhà hàng, khách sạn và các phương pháp thực hiện công việc an toàn tại nơi làm việc	<b>Tiểu Luận</b>	20%		2	PI 1.2
<b>CLO2</b>	Biết được các kiến thức về nghiệp vụ an ninh vào điều phối các hoạt động khách sạn, đảm bảo an toàn cho khách và uy tín của khách sạn		50%		5	PI 2.3
<b>CLO3</b>	Phân tích được các phương pháp xử lý khi có người gây rối, say xỉn, mất kiểm soát, người bệnh nặng và người chết trong nhà hàng, khách sạn		20%		2	PI 5.4
<b>CLO4</b>	Biết sử dụng các phương tiện PCCC và kiểm tra bảo dưỡng các thiết bị PCCC trong khách sạn, nhà hàng, và sử dụng cấp cứu người gặp nạn		10%		1	PI 6.2

### III. Nội dung câu hỏi thi

Yêu cầu 1: Ứng dụng công nghệ số trong lĩnh vực an toàn – an ninh nói chung và trong ngành Nhà Hàng - Khách sạn (4 Điểm)

Yêu cầu 2: Những tác động tiêu cực và hạn chế của việc ứng dụng công nghệ số trong việc đảm bảo an toàn – an ninh trong Nhà Hàng – Khách Sạn (4 Điểm)

Yêu cầu 3: Các vấn đề an toàn – an ninh cần chú ý trong tương lai của ngành Nhà Hàng - Khách Sạn (2 Điểm)

### ĐÁP ÁP VÀ THANG ĐIỂM

Phân câu hỏi	Nội dung đáp án	Thang điểm	Ghi chú
<b>I. Tự luận</b>			
<b>Yêu Cầu 1</b>	<b>Ứng dụng công nghệ số trong lĩnh vực an toàn – an ninh nói chung và trong ngành Nhà Hàng - Khách sạn</b>	<b>4.0</b>	
Thông tin về Công Nghệ	Tổng hợp thông tin về các công nghệ số được sử dụng trong việc đảm bảo an toàn – an ninh nói chung và của ngành NH_KS	2	
Ví dụ cụ thể	Cho được ít nhất 5 ví dụ cụ thể về những công nghệ đã được áp dụng thế nào? Thành Công hay Thất Bại?	2	
<b>Yêu cầu 2</b>	<b>Những tác động tiêu cực và hạn chế của việc ứng dụng công nghệ số trong việc đảm bảo an toàn – an ninh trong Nhà Hàng - Khách sạn</b>	<b>4.0</b>	
Phân tích	Phân tích các hạn chế của việc ứng dụng công nghệ số trong việc đảm bảo an toàn – an ninh cho khách hàng	3	
Đề xuất	Đề xuất các Giải Pháp để hạn chế các tình trạng trên	1	
<b>Yêu Cầu 3</b>	<b>Các vấn đề an toàn – an ninh cần chú ý trong tương lai của ngành khách sạn</b>	<b>2.0</b>	

Vấn đề trong Tương Lai	Nêu bật các vấn đề về an toàn – an ninh mà các khách sạn sẽ phải đối mặt trong tương lai	1	
Đề xuất giải pháp để phòng ngừa	Hãy đề xuất các Giải pháp và kế hoạch chuẩn bị đề phòng ngừa, hạn chế những trường hợp xảy ra	1	
	<b>Điểm tổng</b>	<b>10.0</b>	

**Người duyệt đề**



**TS. Trịnh Thị Thúy**

*TP. Hồ Chí Minh, ngày 08 tháng 04 năm 2024*

**Giảng viên ra đề**

