

TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN LANG
ĐƠN VỊ: KHOA DU LỊCH

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

I. Thông tin chung

Tên học phần:	Nghiep vụ Nhà hàng		
Mã học phần:	71HOSP40093	Số tin chỉ:	3
Mã nhóm lớp học phần:	232_71HOSP40093_01		
Hình thức thi: Thực hành	Thời gian làm bài:	20	phút
<input checked="" type="checkbox"/> Cá nhân	<input type="checkbox"/> Nhóm		
<i>Quy cách đặt tên file</i>			

1. Format đề thi

- Font: Times New Roman
- Size: 13
- Quy ước đặt tên file đề thi/đề bài:
- + **71HOSP40093**_Nghiep vụ Nhà hàng_232_71HOSP40093_THUCHANH_De 1

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 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)
CLO1	Khái quát hóa được tổng quan về Nhà hàng; vai trò, chức năng, nhiệm vụ của nhân viên phục vụ; các trang thiết bị trong nhà hàng và dụng cụ set up bàn ăn.	Thực hành	15	1	1.5/10	PLO2(I)
CLO2	Hiểu được những hình thức phục vụ bàn phổ biến, các nguyên tắc cơ bản trong quá trình set up và phục vụ Khách.	Thực hành	25	1,2	2.5/10	PLO3(R)
CLO3	Thực hành thành thạo quy trình set up và phục vụ bàn Á, Âu, tiệc	Thực hành	40	1,2	4/10	PLO6(I)
CLO4	Vận dụng khả năng trình bày, giao tiếp và làm việc nhóm để giải quyết vấn đề hiệu quả	Thực hành	10	2	1/10	PLO5(I)
CLO5	Tuân thủ ý thức tự rèn luyện học tập, trau dồi kiến thức thường xuyên để đáp ứng nhu cầu phát triển nhanh chóng của ngành.	Thực hành	10	1,2	1/10	PLO10 (I)

Chú thích các cột:

(1) Chỉ liệt kê các CLO được đánh giá bởi đề thi kết thúc học phần (tương ứng như đã mô tả trong đề cương chi tiết học phần). Lưu ý không đưa vào bảng này các CLO không dùng bài thi kết thúc học phần để đánh giá (có một số CLO được bố trí đánh giá bằng bài kiểm tra giữa kỳ, đánh giá qua dự án, đồ án trong quá trình học hay các hình thức đánh giá quá trình khác chứ không bố trí đánh giá bằng bài thi kết thúc học phần). Trường hợp một số CLO vừa được bố trí đánh giá quá trình hay giữa kỳ vừa được bố trí đánh giá kết thúc học phần thì vẫn đưa vào cột (1)

(2) Nêu nội dung của CLO tương ứng.

(3) Hình thức kiểm tra đánh giá có thể là: trắc nghiệm, tự luận, dự án, đề án, vấn đáp, thực hành trên máy tính, thực hành phòng thí nghiệm, báo cáo, thuyết trình, ..., phù hợp với nội dung của CLO và mô tả trong đề cương chi tiết học phần.

(4) Trọng số mức độ quan trọng của từng CLO trong đề thi kết thúc học phần do giảng viên ra đề thi quy định (mang tính tương đối) trên cơ sở mức độ quan trọng của từng CLO. Đây là cơ sở để phân phối tỷ lệ % số điểm tối đa cho các câu hỏi thi dùng để đánh giá các CLO tương ứng, bảo đảm CLO quan trọng hơn thì được đánh giá với điểm số tối đa lớn hơn. Cột (4) dùng để hỗ trợ cho cột (6).

(5) Liệt kê các câu hỏi thi số (câu hỏi số ... hoặc từ câu hỏi số... đến câu hỏi số...) dùng để kiểm tra người học đạt các CLO tương ứng.

(6) Ghi điểm số tối đa cho mỗi câu hỏi hoặc phần thi.

(7) Trong trường hợp đây là học phần cốt lõi - sử dụng kết quả đánh giá CLO của hàng tương ứng trong bảng để đo lường đánh giá mức độ người học đạt được PLO/PI - cần liệt kê ký hiệu PLO/PI có liên quan vào hàng tương ứng. Trong đề cương chi tiết học phần cũng cần mô tả rõ CLO tương ứng của học phần này sẽ được sử dụng làm dữ liệu để đo lường đánh giá các PLO/PI. Trường hợp học phần không có CLO nào phục vụ việc đo lường đánh giá mức đạt PLO/PI thì để trống cột này.

III. Nội dung đề bài

1. Đề bài

Thực hiện quy trình Setup bàn và phục vụ Khách tại Nhà hàng

2. Hướng dẫn thể thức trình bày đề bài

PHẦN 1: SETUP BÀN (4đ)

1. Trải khăn bàn (1đ)

2. Setup bàn (2đ)

Setup dụng cụ ăn uống, ly tách, trang trí bàn ăn (1đ)

Gấp khăn (0,5đ)

Trình tự Setup (0,5đ)

3. Chuẩn bị đón Khách (1đ)

Chuẩn bị Menu, bánh mì, bơ, các dụng cụ cần thiết

PHẦN 2: QUY TRÌNH PHỤC VỤ KHÁCH (6đ)

1. Đón khách (0,5đ)

2. Phục vụ nước, bánh mì (1đ)

3. Lấy, ghi Order (1đ)

4. Phục vụ món (1đ)

5. Phục vụ rượu (1đ)

6. Dọn món (1đ)

7. Phong thái tự tin, chuyên nghiệp (0,5đ)

3. Rubric và thang điểm

Tiêu chí	Trọng số (%)	Tốt Từ 8 – 10 đ	Khá Từ 6 – dưới 8 đ	Trung bình Từ 4 – dưới 6 đ	Yếu dưới 4 đ
Chuẩn bị	30	Chuẩn bị đầy đủ các trang thiết bị, dụng cụ của nội dung thực hành và bố trí hợp lý	Chuẩn bị đầy đủ các trang thiết bị, dụng cụ của nội dung thực hành và bố trí chưa hợp lý	Chuẩn bị các trang thiết bị, dụng cụ của nội dung thực hành còn thiếu sót và bố trí chưa hợp lý	Chuẩn bị các trang thiết bị, dụng cụ của nội dung thực hành thiếu sót nhiều và bố trí không hợp lý
Giao tiếp và xử lý tình huống	20	Chủ động, thực hiện đúng yêu trong giao tiếp và xử lý tình huống một cách nhanh chóng, hiệu quả	Chủ động, thực hiện đúng yêu trong giao tiếp và xử lý tình huống còn chậm	Thực hiện đúng yêu trong giao tiếp và xử lý tình huống còn chậm và chưa hiệu quả	Thực hiện chưa đúng yêu trong giao tiếp và xử lý tình huống còn chậm và chưa hiệu quả
Kỹ năng thực hành trong PTN	50	Thực hiện nội dung, yêu cầu của đề bài với các thao tác nhanh gọn, chuẩn xác, an toàn, đảm bảo vệ sinh	Thực hiện nội dung, yêu cầu của đề bài với các thao tác chậm, chuẩn xác, an toàn, vệ sinh, đảm bảo vệ sinh	Thực hiện nội dung, yêu cầu của đề bài với các thao tác còn chậm, lúng túng, có độ sai sót ít, an toàn, thiếu vệ sinh	Thực hiện nội dung, yêu cầu của đề bài với các thao tác chậm, không chuẩn xác, sai sót nhiều, thiếu an toàn, thiếu vệ sinh
	100%				

TP. Hồ Chí Minh, ngày 29 tháng 03 năm 2024

Người duyệt đề



ThS. Nguyễn Thị Ngọc Linh

Giảng viên ra đề



ThS. Nguyễn Phúc Anh Khiêm