

TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN LANG
ĐƠN VỊ:

ĐỀ THI/ĐỀ BÀI, RUBRIC VÀ THANG ĐIỂM
THI KẾT THÚC HỌC PHẦN
Học kỳ 3, năm học 2023-2024

I. Thông tin chung

Tên học phần:	Restaurant Management		
Mã học phần:	72HOSP40173	Số tín chỉ:	3
Mã nhóm lớp học phần:	233_72HOSP40173_01		
Hình thức thi: Tiểu luận	Thời gian làm bài:	14	ngày
<input type="checkbox"/> Cá nhân	<input checked="" type="checkbox"/> Nhóm		
Quy cách đặt tên file	Tên nhóm __RM_Group Report		

Giảng viên nộp đề thi, đáp án bao gồm cả **Lần 1 và Lần 2 trước ngày 05/07/2024.**

1. Format đề thi

- Font: Times New Roman
- Size: 13
- Quy ước đặt tên file đề thi/đề bài:
- + Mã học phần_Tên học phần_Mã nhóm học phần_TIEUL_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	Understand main functions of F&B properties, organizational structure of restaurants and tasks of restaurant managers	Final Report	25%	1	2,5	PLO4
CLO2	Design plan for restaurant menu, functional areas, staffing and marketing campaign.	Final Report	45%	2,3	4,5	PLO4
CLO3	Analyze standard operating procedure and customers' expectation factors for measuring customer satisfaction	Final Report	15%	4	1,5	PLO6 PLO7
CLO4	Establish ability to manage revenue and risks in restaurant operations	Final Report	10%	4	1	PLO9
CLO5	Aware the value of understanding restaurant management knowledge and	Final Report	5%	5	0,5	PLO10

	skills and establish the long-life learning motivation					
--	--	--	--	--	--	--

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, đồ 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

As a Manager, you have to design concept for your own Restaurant along with detailed plan for effective Restaurant Operation.

2. Hướng dẫn thể thức trình bày đề bài

CHAPTER 1: INTRODUCTION TO RESTAURANT CONCEPT (2,5 point)

1. Overview (1 point)

Name, concept/theme, style of service

Location, opening hours

Value, Mission, Vision

2. Competitive Analysis (0,75 point)

Who are your competitors?

What are your USPs?

3. Target Market (0,75 point)

Who are your customers? Analyze your Target Customers with characteristics of Demography, Psychology and Behaviour.

CHAPTER 2: MENU DESIGN (3 points)**1. Present your Menu (1,5 point)****2. Analyze and Explain your selection (1,5 point)**

a. Selection of dishes (0,5 point)

b. Consideration of allergy/special requests (0,5 point)

b. Pricing Method – choose 1 dish and make your analysis (0,5 point)

CHAPTER 3: LAYOUT DESIGN (1,5 points)**→ Your Layout Design with Functional Areas**

Give some explanation for your selection of table and location of functional areas

CHAPTER 4: GUEST EXPERIENCE DESIGN (2,5 points)**1. Design your own Service Blueprint và identify 2 Vulnerable Touchpoints (1,5 points)****2. Plan to control these vulnerable Touchpoints? (1 point)**

For example:

+ Management of Waiting time?

+ Use of Communication strategy?

+ Application of Management tools (Fishbone analysis, Bottle Neck Analysis)

5. CONCLUSION (0,5 point)

How your thoughts/perceptions change before and after the completion of this module?

3. Rubric và thang điểm

Criteria	Weight (%)	Excellent From 8 – 10 points	Good From 6 – less than 8 points	Average From 4 – less than 6 points	Fail under 4 points
Content	70%	The content can demonstrate the academic	The content partially demonstrates the lectured	The content has no relation to the lectured	The content is out-of-topic.

		knowledge which was lectured. Moreover, it has relevant examples from the industry	knowledge. Furthermore, it provides limited examples from the industry.	knowledge. However, it can show some relevant examples.	
Report layout	20%	The report is well-structured with chapters. Moreover, some mistakes (less than 5 defects) such as spelling, font, and size might be found.	The report is structured in an unprofessional manner. Furthermore, mistakes (from 6 – 15 defects) such as spelling, font, and size might be found.	The report has an ambiguous structure. Additionally, various (from 16 to 25 defects) mistakes such as spelling, font, and size might be found.	The report has no structure. Besides, enormous mistakes (over 26 defects) such as spelling, font, and size might be found.
Reference	10%	Citing from reliable sources (over 10 sources) and presenting in a correct format (both in-text and reference list)	Citing from some unreliable sources (over 10 sources) and presenting in a correct format (both in-text and reference list)	Citing from less than 10 sources (some sources are unreliable) and presenting in an incorrect format (lack of in-text and/or reference list)	No reference
	100%				

TP. Hồ Chí Minh, ngày 07 tháng 07. năm 2024

Người duyệt đề



Nguyễn Thị Ngọc Linh

Giảng viên ra đề



Nguyễn Phúc Anh Khiêm