

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 3, năm học 2023-2024

I. Thông tin chung

Tên học phần:	Ngh nghiệp vụ nhà hàng (DDL0692)		
Mã học phần:	233_DDL0692_0101	Số tin chỉ:	02
Mã nhóm lớp học phần:	K26DKS K25D		
Hình thức thi: THỰC HÀNH (Chỉ thi 01 lần)	Thời gian làm bài:	60	Phút
<input checked="" type="checkbox"/> Cá nhân	<input type="checkbox"/> Nhóm		
Cách thức nộp bài	Thi trực tiếp tại P.Thực hành		

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_THUCHANH

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 Nhật 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	- Thực hành thành thạo các kỹ năng set-up bàn ăn theo thực đơn đặt trước; phục vụ khách Plate service và quy trình thu dọn bàn ăn.	THỰC HÀNH	100%	Chọn 1 trong 2 đề (Set Menu) để thi	10/10	PI 6.2

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:** Sinh viên thực hiện bài thực hành theo trình tự các bước:

1.1. Đặt bàn ăn kiểu Âu cho 02 khách theo set menu A hoặc B như sau:

Set A
Salad Cá Ngừ

Bò sốt tiêu đen + Đậu que + Khoai tây

Tiramisu

Red wine
Set B
Súp Bí đỏ

Cá hồi sốt bơ tỏi + Bông cải xanh + Khoai tây chiên

Ice-cream

Vang Trắng

1.2. Thực hiện quy trình chào đón và mời khách ngồi.

1.3. Trải khăn ăn và giới thiệu thực đơn được đặt trước/xác nhận thực đơn

1.4. Thực hiện quy trình phục vụ bánh mì và bơ, thức uống đi kèm.

1.5. Thực hiện quy trình phục vụ món khai vị (plate service).

1.6. Thực hiện quy trình phục vụ món chính (plate service).

1.7. Thực hiện quy trình thu dọn

1.8. Thực hiện quy trình phục vụ món tráng miệng (plate service).

2. Hướng dẫn thể thức thi thực hành:

Để đạt yêu cầu thực hành kết thúc học phần Nghiệp vụ Nhà hàng, sinh viên phục vụ khách ăn tại bàn cần thể hiện:

- Vệ bên ngoài sạch sẽ, tươm tất, đảm bảo vệ sinh và trang phục theo quy định.
- Công tác chuẩn bị để sẵn sàng phục vụ theo yêu cầu của các loại hình bữa ăn.
- Phục vụ bữa ăn theo đúng qui trình kỹ thuật, đảm bảo vệ sinh và với phong cách chuyên nghiệp.
- Thực hiện các thao tác phục vụ món ăn theo kiểu gấp thức ăn kết hợp bung và đặt đĩa phục vụ khách
- Thực hiện công tác thu dọn bàn ăn sau khi khách ăn xong mỗi món và kết thúc bữa ăn.
- Giao tiếp với khách lịch sự, tôn trọng và hiệu quả nhất.
- Thể hiện tính chuyên nghiệp trong phục vụ.
- Kiến thức về món ăn và đồ uống, nguyên tắc phối hợp giữa món ăn và đồ uống.

3. Rubric và thang điểm

STT	Tiêu chí	Điểm tối đa	Điểm thực	Ghi chú
1.Setup bàn tiệc theo set menu		1,5 điểm		
1	Chuẩn bị dụng cụ đúng, đủ	0,3		
2	Trải khăn bàn đúng cách	0,3		
3	Đặt dụng cụ cân đối, đúng vị trí	0,3		
4	Gấp khăn ăn đúng kỹ thuật, sáng tạo	0,3		
5	Đủ thời gian 10 phút hoàn thành	0,3		
2.Chào đón khách và mời khách vào bàn		1,0 điểm		
1	Chào khách, hỏi thông tin khách	0,5		
2	Dẫn khách vào bàn và mời khách ngồi, kéo ghế	0,5		
3.Trải khăn ăn và giới thiệu thực đơn được đặt trước		1,0 điểm		
1	Trải khăn ăn	0,5		
2	T trình menu, lấy oder	0,5		
4.Phục vụ bánh mì, bơ và đồ uống		1,5 điểm		
1	Phục vụ bơ và bánh mì	0,5		
2	Phục vụ nước lọc và rượu theo yêu cầu	0,25		
	Trình và phục vụ rượu	0,5		
3	Tác phong phục vụ	0,25		
5.Phục vụ món khai vị		1,0 điểm		
1	Thao tác, kỹ thuật bung bê	0,25		
2	Cách đặt đĩa thức ăn cho khách	0,25		

3	Tác phong phục vụ	0,25		
4	Thu dọn món khai vị	0,25		
6.Phục vụ món chính		2,0 điểm		
1	Thao tác, kỹ thuật bung bê	0,5		
2	Cách chuyên và đặt đĩa vào bàn	0,5		
3	Phục vụ nước sốt (nếu có)	0,5		
4	Tác phong phục vụ	0,25		
5	Thu dọn món chính	0,25		
7.Thu dọn dụng cụ, vệ sinh		1,0 điểm		
1	Đúng quy trình thu dọn	0,25		
2	Thao tác, kỹ thuật thu dọn	0,25		
3	Tác phong phục vụ	0,25		
4	Vệ sinh an toàn	0,25		
8.Phục vụ món tráng miệng		1,0 điểm		
1	Thao tác, kỹ thuật bung bê	0,25		
2	Cách chuyên và đặt đĩa vào bàn	0,25		
3	Tác phong phục vụ	0,25		
4	Thu dọn món tráng miệng	0,25		
Tổng điểm		10,0 điểm		

TP. Hồ Chí Minh, ngày 04 tháng 07 năm 2024

<p>Người duyệt đề</p>  <p>ThS. Nguyễn Thị Ngọc Linh</p>	<p>Giảng viên ra đề</p>  <p>ThS. Mai Thanh Thị Quỳnh Trang</p>
--	--