

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 1, năm học 2024-2025

I. Thông tin chung

Tên học phần:	Quản trị bếp		
Mã học phần:		Số tin chỉ:	
Mã nhóm lớp học phần:			
Hình thức thi: Tiểu luận	Thời gian làm bài:	15	ngày
☒ Cá nhân	☐ Nhóm		
<i>Quy cách đặt tên file</i>	<i>Mã SV_Họ và tên trưởng nhóm SV</i>		

Cách thức nộp bài:

- Đại diện trưởng nhóm nộp bài trên hệ thống CTE, định dạng pdf

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)
CLO 2	Hiểu được bộ máy tổ chức lao động trong bộ phận bếp, nắm vững chức năng nhiệm vụ của nhân viên bếp	Tiểu luận	50%	Câu 1	5	PLO3/PI3.3
CLO 3	Có khả năng sử dụng và bảo quản tỉ mỉ số lượng trang thiết bị, dụng cụ, nguyên liệu trong bộ phận nhà bếp để vận dụng vào quá trình sản xuất.	Tiểu luận	30%	Câu 3	3	PLO5/PI5.4
CLO 5	Rèn luyện ý thức tự giác, yêu nghề, tính cẩn thận để phục vụ tốt cho nghiệp vụ chế biến món ăn.	Tiểu luận	20%	Câu 2	2	PLO9/PI9.3

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) 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

Đề bài;

- ✓ Xây dựng cơ cấu sơ đồ nhân sự, số lượng nhân sự cần có cho tổ bếp nhà hàng.
- ✓ Xây dựng bản mô tả công việc cho từng vị trí công việc.
- ✓ Xây dựng danh mục trang thiết bị dụng cụ cho tổ bếp (có hình minh họa, nói về tính năng của thiết bị).

Gợi ý nội dung:

1. Giới thiệu:

Mục tiêu: Trình bày tổng quát nội dung đề bài và các mục tiêu của bài viết.

Nội dung: Tầm quan trọng của sơ đồ nhân sự vận hành trong nhà hàng, mô tả công việc họ phải thực hiện về trách nhiệm, quyền hạn và các bộ phận liên quan trong công việc

Tầm quan trọng của trang thiết bị vận hành liên quan đến nhân sự và hỗ trợ cho công việc vận hành tổ bếp

2. Xây dựng nội dung

- 2.2. Xác định số lượng nhân sự và vẽ sơ đồ: Số lượng nhân sự dựa vào khối lượng công việc trong nhà hàng, cụ thể là menu của nhà hàng.
- 2.3. Xây dựng bản mô tả công việc của mỗi vị trí bao gồm: nhiệm vụ chính, quyền hạn, nghĩa vụ trong công việc, các bộ phận liên quan tới công việc và bảo mật thông tin
- 2.4. Trang thiết bị và dụng cụ: Số lượng và chủng loại cần hợp lý và cần thiết. Công cụ dụng cụ cũng là nguồn hỗ trợ rất nhiều cho công việc, giảm thiểu số lao động dư thừa.

3. Xây dựng chi tiết số lượng nhân sự vẽ sơ đồ:

- 3.1. Để xác định sơ đồ nhân sự, cần xây dựng thực đơn giả định, bởi vì có thực đơn mới có thể xác định khối lượng công việc mà đội ngũ nhân sự cần phải làm việc trong 1 ca, 1 ngày. Thực đơn nhà hàng ăn bao gồm món khai vị, món ăn chín và món tráng miệng. Sơ đồ nhân sự thể hiện các vị trí làm việc đồng thời thể hiện chức danh, và phân cấp nhân sự trong tổ bếp. Nhân sự còn liên quan đến quỹ lương chính vì vậy số lượng nhân sự cần đủ cho việc vận hành. Không được phép dư thừa lao động.
- 3.2. Bản mô tả công việc: cần thể hiện
 - Người lập, người phê duyệt, người quản lý chính về công việc thời gian làm việc
 - Mục đích chính của công việc, các công việc khác có liên quan
 - Quyền hạn và nghĩa vụ cần thực hiện, bảo mật thông tin, công thức nấu ăn và các thông tin khác như nhà cung cấp...vv.

- 3.3. Trang thiết bị và dụng cụ: Số lượng và chủng loại sẽ phụ thuộc vào thức đơn món ăn, để xây dựng danh mục công cụ, dụng cụ cho hợp lý. Cần nêu bật tính năng của mỗi loại hỗ trợ cho công việc tiết kiệm về công sức và thời gian của người lao động. Cần nêu thêm cảnh báo về an toàn lao động và một số tai nạn đã xảy ra khi không tuân thủ việc vận hành.

3. Rubric và thang điểm

Rubric 3: Báo cáo cuối kỳ (50%)

Tiêu chí	Trọng số (%)	Tốt Từ 8 điểm – 10 điểm	Khá Từ 6 điểm – dưới 8 điểm	Trung bình Từ 4 điểm – dưới 6 điểm	Kém dưới 4 điểm
Cấu trúc	10	Bài viết thể hiện sự tập trung cao vào nội dung chính, tính logic và hợp lý của hệ thống. Có hình ảnh minh họa	Bài viết mạch lạc đủ nội dung yêu cầu. trình bày theo trình tự, dễ đọc	Bài viết rõ ràng, đủ nội dung yêu cầu.	Bài viết tổ chức thiếu logic.
Nội dung	40	Nội dung thể hiện đủ 3 yêu cầu, phân tích được từng nội dung, các nội dung hợp lý và có sự liên hệ chặt chẽ với nhau	Nội dung thể hiện có logic, từng nội dung nhỏ phân tích rõ ràng, mạch lạc	Nội dung thể hiện được 3 yếu tố cơ bản của đề bài	Trình bày được nội dung chính, song không có sự tương quan mật thiết với nhau.
Phát triển ý	30	Quan điểm về Sơ đồ nhân sự, bản mô tả công việc và danh mục dụng cụ sát với thực tế và có thể áp dụng cho doanh nghiệp kinh doanh	Quan điểm về Sơ đồ và bản mô tả công việc đủ ý, Công dụng cụ chưa logic với số nhân sự đề ra	Quan điểm về nhân sự chưa rõ ràng, bản mô tả công việc trùng lặp nội dung ở các vị trí khác nhau	3 nội dung không hợp lý, quan điểm về nhân sự không rõ ràng. Công dụng cụ thiết yếu không đáp ứng mô hình kinh doanh
Ngôn ngữ, văn phạm Trình bày	20	Không có lỗi chính tả nào gây xao lãng, không có lỗi dấu câu hay văn phạm; không có lỗi trình bày, đánh máy.	Bài viết có vài lỗi về chính tả, dấu câu, văn phạm nhưng người đọc vẫn hiểu được nội dung rõ ràng.	Nhìn chung bài viết đúng chính tả, sử dụng dấu câu và văn phạm đúng, người đọc vẫn hiểu	Chính tả, dấu câu và lỗi văn phạm gây xao lãng, gây khó hiểu cho người đọc. Nhiều

			Rất ít lỗi trình bày, đánh máy.	được nội dung của bài. Còn có lỗi trình bày và đánh máy.	lỗi trình bày, đánh máy.
Tổng	100%	100%	75%	50%	0%

TP. Hồ Chí Minh, ngày 01 tháng 07 năm 2024

Người duyệt đề



TS. Trịnh Thị Thúy

Giảng viên ra đề



GV. Lê Công Yên