

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 2023-2024**

**I. Thông tin chung**

|  |  |             |               |
|--|--|-------------|---------------|
| Tên học phần:  | Văn hoá ẩm thực trong kinh doanh du lịch |             |               |
| Mã học phần:   | 71TOUR40902                              | Số tín chỉ: | 2             |
| Mã nhóm lớp học phần:                                | 231_71TOUR40902_01                       |             |               |
| Hình thức thi: <b>Tiểu luận (không thuyết trình)</b> | Thời gian làm bài:                       |             | Phút/<br>ngày |
| <input checked="" type="checkbox"/> Cá nhân          | <input type="checkbox"/> Nhóm            |             |               |
| <b>Quy cách đặt tên file</b>                         | <b>VLU-Lớp-Tên nhóm-Tên đề tài</b>       |             |               |

**1. Format đề thi**

- Lề trên: 2cm; Lề dưới: 2cm; Lề trái: 3cm; Lề phải: 2cm
- Giãn dòng 1.5, cỡ chữ 13, Times New Roman
- Số trang:
- Quy ước đặt tên file đề thi/đề bài:

**VLU-Lớp-Tên nhóm-Tên đề tài**

**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>Kiến thức</b>   |                                |  |                |                |                                     |
| <b>CLO1</b> | Nắm được kiến thức về văn hoá ẩm thực trong nước và thế giới.  | Tiểu luận (không thuyết trình) | 50%  | Chương 1+2     | 5              | PI 2.1                              |
| <b>CLO2</b> | Áp dụng kiến thức về văn hóa ẩm thực vào chuyên ngành du lịch để góp phần đa dạng sản phẩm dịch vụ du lịch phù hợp với đa dạng nhu cầu khách hàng trên toàn thế giới | Tiểu luận (không thuyết trình) | 30%  | Chương 3       | 3              | PI 4.3                              |
|             | <b>Kỹ năng</b>   |                                |  |                |                |                                     |
| <b>CLO4</b> | Đánh giá được tầm quan trọng của văn hóa ẩm thực trong phát triển du lịch.   | Tiểu luận (không thuyết trình) | 20%  | Chương 3       | 2              | PI 7.2                              |

## III. Nội dung đề bài

### 1. Đề bài

Sinh viên chọn nghiên cứu về văn hoá ẩm thực và ứng dụng vào hoạt động du lịch của một trong các chủ đề sau:

- Văn hóa ẩm thực vùng Tây Bắc
- Văn hóa ẩm thực vùng Đông Bắc (Việt Bắc)
- Văn hóa ẩm thực vùng đồng bằng Bắc Bộ
- Văn hóa ẩm thực vùng duyên hải miền Trung
- Văn hóa ẩm thực vùng Tây Nguyên
- Văn hóa ẩm thực vùng Nam Bộ
- Đặc trưng văn hóa ẩm thực phương Đông - Trung Hoa
- Văn hóa ẩm thực phương Đông – Hàn Quốc/Nhật Bản
- Văn hóa ẩm thực phương Đông - Ấn Độ
- Văn hóa ẩm thực Phương Tây - Pháp
- Văn hóa ẩm thực Phương Tây - Mỹ/Nga
- Văn hóa tôn giáo (Hindu, Phật giáo, Islam, Thiên Chúa giáo)
- Văn hoá Ẩm thực với y học, thực dưỡng và món ăn bài thuốc

## 2. Hướng dẫn thể thức trình bày đề bài

- Thông tin chung gồm: Tên trường; Khoa; Logo trường/Khoa; Tên môn học; Tên giảng viên hướng dẫn; Tên sinh viên; Mã số sinh viên; Lớp.
- Phần mở đầu:
- Chương 1. Tổng quan về đề tài/Cơ sở lý luận và thực tiễn (CLO1)

### **Nội dung yêu cầu:**

Nêu và phân tích các khái niệm, đặc trưng (lý thuyết) liên quan đề tài

Nêu đặc trưng cơ sở thực tiễn (điều kiện tự nhiên và xã hội) liên quan đề tài.

- Chương 2. Nội dung bài làm (CLO1)

**Nội dung yêu cầu:** Nắm được kiến thức về văn hoá ẩm thực trong nước và thế giới.

- + Các yếu tố nghiên cứu văn hóa ẩm thực:
  - + Nguồn nguyên liệu (lương thực, thực phẩm)
  - + Phương pháp chế biến
  - + Dụng cụ ăn uống
  - + Cơ cấu bữa ăn
  - + Khẩu vị, gia vị
  - + Trình bày món ăn
  - + Không gian ăn, uống
  - + Ứng xử trong ăn, uống
  - + Giao thoa trong văn hóa ăn, uống
  - + Các món uống, hút, khác
  - + Một số món ăn tiêu biểu
  - Chương 3. Nội dung bài làm (CLO2 + CLO4)
- Nội dung yêu cầu:** Áp dụng kiến thức về văn hóa ẩm thực vào chuyên ngành du lịch để góp phần đa dạng sản phẩm dịch vụ du lịch phù hợp với đa dạng nhu cầu khách hàng trên toàn thế giới; Đánh giá được tầm quan trọng của văn hóa ẩm thực trong phát triển du lịch.
- + VHAT ảnh hưởng đến hoạt động du lịch;
  - + Đưa ra các nhận xét, kiến nghị, đề xuất, định hướng phục vụ cho hoạt động du lịch tốt hơn;
  - + Gợi ý sáng tạo một số sản phẩm du lịch ẩm thực mới của nhóm...
  - Kết luận:
  - Phụ lục; Tài liệu tham khảo

1. Lưu ý: Trên đây là phần nội dung cần có, ngoài ra sinh viên có thể bổ sung nội dung phù hợp với đề bài.

### Hình thức tiểu luận

1. Font: Times New Roman
2. Size: 13
3. Paragraph – line spacing: 1.5 line, hàng đầu tiên của 1 đoạn văn, lùi vào 1 cm
4. Giấy A4, in 1 mặt
5. Định lề trang giấy: Lề phải: 2.0 cm; Lề trái: 3.0 cm; Lề trên: 2.0 cm; Lề dưới: 2.0 cm
6. Tối thiểu 20 trang (không quá 50 trang) không kể phụ lục, hình ảnh, bảng biểu.
7. Tiểu mục; bảng biểu, viết tắt theo hướng dẫn.
8. Tài liệu hướng dẫn trình bày theo quy cách:
  - Tên tác giả (năm xuất bản), Tên tác phẩm, Nhà xuất bản, Nơi xuất bản, (trang tham khảo nếu cần).

#### Ví dụ:

1. Đào Duy Anh (1994), *Đất nước Việt Nam qua các đời*, Nxb. Thuận Hoá, Huế.
2. Phan Huy Chú (1992), *Lịch triều hiến chương loại chí*, Nxb. Khoa học Xã hội, Hà Nội.

### 3. Rubric và thang điểm

#### ĐIỂM CUỐI KỲ (40%) Rubric – Tiểu luận cuối kỳ (100%)

| 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   |
|------------------------------------|--------------|---|--|---|--|
| <b>Hình thức trình bày báo cáo</b> | 10%          | Trình bày đúng qui định về định dạng; Bố cục văn bản rõ ràng; Không mắc lỗi chính tả, ngữ pháp; Sử dụng từ ngữ, câu cú phù hợp, chính xác, đa dạng, phong phú | Còn một số sai sót về định dạng/lỗi chính tả, từ ngữ | Còn nhiều sai sót về định dạng/lỗi chính tả, từ ngữ, bố cục không rõ ràng | Trình bày không đúng định dạng, mắc nhiều lỗi chính tả. Nhiều chỗ thiếu rõ ràng gây khó hiểu |
| <b>Đặt vấn đề</b>                  | 20%          | Trình bày rõ ràng và thuyết phục về tầm quan trọng của vấn đề   | Nêu được sự cần thiết về tầm quan trọng của vấn đề   | Trình bày chưa đầy đủ về sự cần thiết về tầm quan trọng của vấn đề        | Không nêu được sự cần thiết về tầm quan trọng của vấn đề                                     |
| <b>Giải quyết vấn đề</b>           | 50%          | Trả lời đầy đủ các vấn đề đặt ra, rõ ràng và chính xác  | Trả lời đúng nội dung yêu cầu nhưng                  | Trả lời đúng một số câu hỏi, còn sai sót quan trọng                       | Không trả lời được đa số câu hỏi   |

|                 |             |   |   |   |  |
|-----------------|-------------|---|---|---|--|
|                 |             |   | còn sai sót nhỏ   |   |  |
| <b>Kết luận</b> | 20%         | Kết luận ngắn gọn, rõ ràng, rút ra được các bài học kinh nghiệm sâu sắc | Kết luận ngắn gọn, rõ ràng, rút ra được một số bài học kinh nghiệm có giá trị | Kết luận hợp lý nhưng dài dòng, rút ra được rất ít bài học kinh nghiệm có giá trị | Kết luận không phù hợp với kết quả đạt được, không nêu được bài học kinh nghiệm có giá trị |
|                 | <b>100%</b> |   |   |   |  |

TP. Hồ Chí Minh, ngày 14 tháng 12 năm 2023

Người duyệt đề

Giảng viên ra đề




**Ths. Nguyễn Vũ Quỳnh Thi**

**ThS. Lê Thị Duyên Hà**