

TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN LANG
ĐƠN VỊ:

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:	Chuyên đề ẩm thực		
Mã học phần:	71FOOD30052	Số tín chỉ:	2
Mã nhóm lớp học phần:	242_71FOOD30052_01		
Hình thức thi: Dự án/Đồ án/Bài tập lớn/Tiểu luận	Thời gian làm bài:	7	Phút/ ngày
☐ Cá nhân	☒ Nhóm		
Quy cách đặt tên file	Mã SV_Ho và ten SV_Ten nhom_Thuyet trình		

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)
CLO2	Hiểu cách thiết kế những dự án liên quan đến yếu tố văn hóa ẩm thực ở Việt Nam và trên thế giới	Dự án	70%	Câu 2	7	PI 4.3
CLO3	Vận dụng những nét đặc trưng văn hóa ẩm thực trong nâng cao chất lượng dịch vụ và trải nghiệm khách hàng trong ngành du lịch nói chung	Dự án	15%	Câu 1	1.5	PI 5.4
CLO4	Hình thành thói quen học tập và làm việc chủ động, thái độ cầu tiến khi học tập nhằm phát triển năng lực bản thân	Dự án	15%	Câu 1	1.5	PI 10.3

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

1. Đề bài

Câu 1: Dựa trên nghiên cứu về nền văn hoá ẩm thực đã tìm hiểu, thuyết trình những nét đặc trưng trong văn hóa ẩm thực quốc gia đã lựa chọn và những món ăn đặc trưng của quốc gia đó.

Câu 2: Tổ chức một buổi workshop “Culture Cooking class” hướng dẫn những người tham gia hoàn thành nấu và trình bày về 02 món ăn: 01 món ăn đặc trưng của nền văn hóa ẩm thực đã chọn và 01 món ăn kết hợp với ẩm thực Việt Nam (món fusion) với quy mô 2 người.

2. Hướng dẫn thể thức trình bày đề bài

- Giới thiệu về nền ẩm thực của quốc gia đã lựa chọn: các nét văn hóa ẩm thực và các món ăn truyền thống của họ.

- Hướng dẫn người tham dự cách thực hiện một món ăn đặc trưng của nền văn hoá ẩm thực đã chọn.

Nhóm bao gồm 6-7 người. Nhóm phân công nhân sự thực hiện món ăn, thuyết minh và hướng dẫn.

- Quy mô: 2 người tham dự

- Yêu cầu:

+ Không quá cầu kỳ và phức tạp, hạn chế sử dụng gas, lửa (một số nguyên liệu có thể chuẩn bị trước)

+ Có thể lựa chọn món mặn hoặc ngọt

- Thời gian thực hiện: 20 phút / nhóm

- Ngân sách không quá 300.000 đồng cho việc mua nguyên liệu.

3. Rubric đánh giá

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
Nắm rõ mục tiêu và nội dung	10%	Trả lời đầy đủ rõ ràng và chính xác	Trả lời đúng nhưng còn sai sót nhỏ	Còn sai sót quan trọng	Không trả lời được
Hiểu cách triển khai	10%	Chọn hình thức phù hợp với mục tiêu và Trả lời đầy đủ rõ ràng và chính xác câu hỏi từ BGK	Chọn hình thức phù hợp với mục tiêu và Trả lời đúng nhưng còn sai sót nhỏ các câu hỏi từ BGK	Chọn hình thức phù hợp với mục tiêu và Trả lời còn sai sót quan trọng các câu hỏi từ BGK	Không trả lời được
Hiểu quy trình, phương pháp thực hiện	10%	Thể hiện chủ đề một cách nổi bật theo mục tiêu đặt ra và trả lời đầy đủ các vấn đề đặt ra, rõ ràng và chính xác	Thể hiện được chủ đề theo mục tiêu đặt ra và trả lời đầy đủ các vấn đề đặt ra nhưng còn sai sót nhỏ	Chưa thể hiện được chủ đề và trả lời đúng một số câu hỏi, còn sai sót quan trọng	Không thể hiện được chủ đề và không trả lời được đa số câu hỏi

Chuẩn bị	20%	Đáp ứng được từ 80-100% các yêu cầu sau: Đảm bảo về mặt Thời gian; Tối ưu chi phí và không gian; Ngân sách và công tác thi công liên quan	Đáp ứng được từ 60- dưới 80% các yêu cầu sau: Đảm bảo về mặt Thời gian; Tối ưu chi phí và không gian; Ngân sách và công tác thi công liên quan	Đáp ứng được từ 40- dưới 60% các yêu cầu sau: Đảm bảo về mặt Thời gian; Tối ưu chi phí và không gian; Ngân sách và công tác thi công liên quan	Đáp ứng được dưới 40% các yêu cầu sau: Đảm bảo về mặt Thời gian; Tối ưu chi phí và không gian; Ngân sách và công tác thi công liên quan
Kỹ năng thể hiện ý tưởng theo mục tiêu đặt ra	30%	Chủ động, thực hiện đúng yêu cầu, kỹ năng phân tích chính xác	Chủ động, thực hiện đúng yêu cầu, vẫn còn một số nội dung chưa thuần thực	Thực hiện đúng yêu cầu, nhưng chưa chủ động, chưa thuần thực	Thực hiện không đúng yêu cầu, vi phạm quy định, làm sai
Phân công và điều phối	20%	Phân công công việc trong nhóm và phối hợp tốt. Giải quyết hiệu quả phát sinh trong quá trình thực hiện công việc nếu có	Có phân công nhưng phối hợp chưa tốt. Giải quyết được phát sinh trong quá trình thực hiện công việc	Phân công nhưng chưa hợp lý. Chưa giải quyết được phát sinh trong quá trình thực hiện công việc	Không có sự phân công trước khi thực hiện. Không giải quyết được các phát sinh trong quá trình thực hiện công việc
	100%				

Người duyệt đề



TS. Trịnh Thị Thúy

TP. Hồ Chí Minh, ngày 18 tháng 4 năm 2025

Giảng viên ra đề



TS. Phạm Lê Diệu Linh