TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN LANG
ĐƠN VỊ: Du Lịch

ĐỀ THI/ĐỀ BÀI, RUBRIC VÀ THANG ĐIỂM
THI KẾT THÚC HỌC PHẦN
Học kỳ 2, năm học 2024-2025

I. Thông tin chung

Tên học phần:	**DINH DƯỠNG VÀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**		
Mã học phần:	71FOOD30022	Số tin chỉ:	2
Mã nhóm lớp học phần:	242_71FOOD30022_01		
Hình thức thi: **Tiểu luận**		Thời gian làm bài: **14**	ngày
☐ Cá nhân	☒ Nhóm		
Quy cách đặt tên file	***Mã SV_Ho va ten SV***		

Cách thức nộp bài:

- Cá nhân 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 1	Vận dụng các kiến thức khoa học dinh dưỡng và vệ sinh thực phẩm nhằm phục vụ hoạt động kinh doanh và đời sống hàng ngày	Tiểu luận	20%	Câu 1	2	**PLO3/PI3.1**
CLO 2	Dựa trên tiêu chuẩn VSATTP để đánh giá chất lượng trong cơ sở kinh doanh ăn uống	Tiểu luận	20%	Câu 2	2	**PLO5/PI5.1**
CLO 3	Xây dựng kỹ năng làm việc nhóm lập kế hoạch và phân công công việc trong các	Tiểu luận	30%	Câu 4	3	**PLO7/PI7.1**

	hoạt động học tập.					
CLO 4	Thực hiện các kỹ năng đảm bảo VSATTP trong cơ sở kinh doanh ăn uống	Tiểu luận	30%	Câu 3	3	**PLO10/PI10.2**

III. Nội dung đề bài

Đề bài: Trong vai là một người quản trị nhà hàng. Anh/chị hãy xây dựng các biện pháp để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Gợi ý nội dung:

Phần 1: Dinh dưỡng có vai trò như thế nào đối với sự phát triển thể chất, trí tuệ và hệ miễn dịch của cơ thể con người?. Các chính sách đảm bảo dinh dưỡng quốc gia hiện nay?.

Phần 2: Vai trò, ý nghĩa của đảm bảo VSATTP đối với hoạt động kinh doanh nhà hàng. Nêu nguyên nhân dẫn đến mất VSATTP và đề xuất các giải pháp cụ thể để quản lý vấn đề trên. Nêu các tiêu chuẩn để đánh giá chất lượng VSATTP trong cơ sở kinh doanh ăn uống.

Phần 3: Khái niệm ngộ độc thực phẩm. Các loại ngộ độc. Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm. Biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm hiện nay (đối với cơ quan nhà nước, cơ sở chế biến, người tiêu dùng). Các xử lý khi bị ngộ độc thực phẩm. Các hệ tiêu chuẩn đảm bảo VSATTP (HACCP, GMP, Vietgap, ISO 22000.....)

Phần 4: Làm bài tiểu luận theo nhóm đã được phân công. Trưởng nhóm lập bảng phân công việc cụ thể cho các thành viên, hướng dẫn thành viên thực hiện bài, bài nộp thể hiện rõ nội dung và mức độ đóng góp thực hiện, nộp bài đúng hạn. Bài báo cáo trình bài đầy đủ nội dung, theo đúng mẫu hướng dẫn. Chú thích hình ảnh và trích dẫn tài liệu rõ ràng

2. Hướng dẫn thể thức trình bày đề bài

Phần 1: Thứ tự trong Báo cáo bắt buộc sắp xếp và trình bày theo trình tự sau đây:

1. Trang bìa chính
2. Lời cảm ơn
3. Mức độ đóng góp của các thành viên

STT	**Họ và tên**	**Mức độ đóng góp (Thấp nhất 1, Cao nhất 5)**					**Công việc thành viên thực hiện**
		1	**2**	**3**	**4**	**5**	
1.	Nguyễn Văn A						

2.	Nguyễn Văn B						
3.	....						

4. Mục lục
5. Danh mục các từ viết tắt (nếu có)
6. Danh mục các Bảng biểu, Sơ đồ, Hình ảnh, Đồ thị... (nếu có)
7. Lời mở đầu
8. **Nội dung (Xem phần III)**
9. Danh mục tài liệu tham khảo
10. Phụ lục hình ảnh... (nếu có)

Phần 2 - Qui định về trình bày

1. **Font**: Times New Roman
2. **Size**: 13
3. **Paragraph** – line spacing: 1.25 line, hàng đầu tiên của 1 đoạn văn lùi vào 1 cm, xuống dòng lùi đầu dòng 1 cm
4. Định dạng lề:

Top: *2cm* *Bottom:* *2cm*
Left: *3 cm* *Right:* *2 cm*

5. Số trang từ 20 đến 30 trang

Phần 3 - Cách trình bày bảng biểu, sơ đồ, hình ảnh

Ví dụ 1: Cách trình bày bảng biểu

Bảng 1.1. *Lượng khách quốc tế đến các khu vực giai đoạn 2019 - 2020*

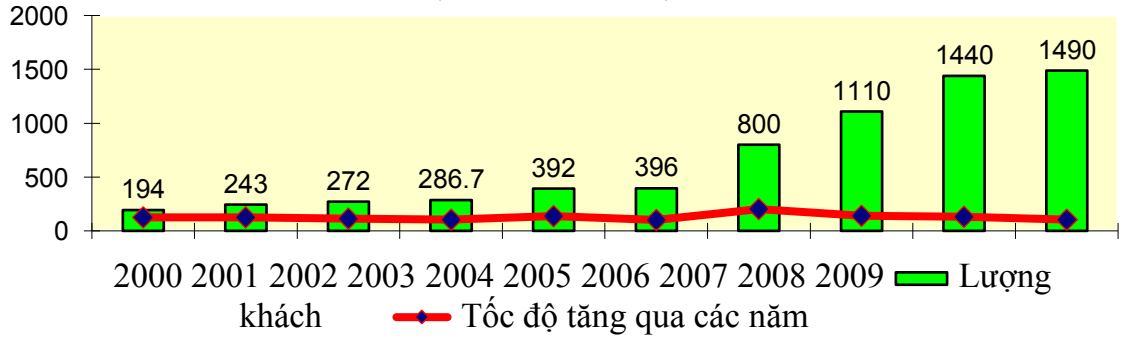
(Nguồn: Tổ chức Du lịch Thế giới (UNWTO) năm 2018)

Khu vực	Khách du lịch quốc tế đến (triệu lượt)					Thị phần (%)
	2010	2015	2018	2019	2020	2020
1. Châu Âu	385,6	439,4	485,2	461,5	476,6	*50,7*
2. Châu Á-TBD	110,1	153,6	184,1	180,9	203,8	*21,7*
3. Châu Mỹ	128,2	133,3	147,8	140,6	149,8	*15,9*
4. Châu Phi	26,5	35,4	44,4	46,0	49,4	*5,2*
5. Trung Đông	24,1	36,3	55,2	52,9	60,3	*6,4*
**** Thế giới***	***674,5***	***798,0***	***916,7***	***881,9***	***939,9***	***100,0***

(Nguồn: Tổ chức Du lịch Thế giới (UNWTO) năm 2018)

Ví dụ 2: Cách trình bày đồ thị, sơ đồ

(ĐVT: 1000 lượt)



Biểu đồ 2.2: *Du khách đến từ hướng Đông Bắc Thái Lan và Lào vào các Tỉnh miền Trung bằng đường bộ từ năm 2000 – 2009*

(Nguồn: Tổng cục Du lịch; các Tỉnh Quảng Trị; TT.Huế và tổng hợp của tác giả)

<u>Ví dụ 3</u>: Cách trình bày hình ảnh

Hình 1.1: *Hình ảnh không gian nhà hàng*

Phần 4: Các trình bày tài liệu tham khảo

1.Sách (Ví dụ)

(1). Nguyễn Văn Đính (1996), *Tâm lý và nghệ thuật giao tiếp ứng xử trong kinh doanh du lịch*, Nhà xuất bản Thống Kê Hà Nội.

(2).....

2. Web (Ví dụ)

(1). 6 cách quản lý nhân viên cho chủ nhà hàng. Nguồn truy cập: https://maybanhang.net/2016/11/6-cach-quan-ly-chi-phi-nhan-su-cho-chu-nha-hang/. Truy cập ngày 03/08/2021.

(2). ...

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 tính logic và hợp lý của các quan điểm.	Bài viết mạch lạc và được tổ chức hợp lý với cách chuyển đoạn, chuyển ý chặt chẽ.	Bài viết mạch lạc và nhìn chung được tổ chức hợp lý.	Bài viết tổ chức thiếu logic.
Nội dung	50	Nội dung thể hiện những ý tưởng được phân tích kỹ càng với các lập luận sáng tạo và có bằng chứng vững vàng hỗ trợ cho chủ đề bài	Nội dung thể hiện ý tưởng sáng tạo, các quan điểm được phát triển đầy đủ với căn cứ vững chắc.	Nội dung thể hiện quan điểm và lập luận. Đưa ra một số ý tưởng sáng tạo.	Trình bày vài quan điểm và lập luận nhưng hầu hết các ý tưởng chưa được phát triển

		viết.			đầy đủ và không độc đáo.
Phát triển ý	30	Quan điểm chủ đạo của bài được phát triển tốt, các nội dung chi tiết nhiều và có chất lượng. Thể hiện tư duy phản biện tốt.	Quan điểm chủ đạo của bài được phát triển tốt, các nội dung chi tiết đầy đủ và có ý nghĩa. Tư duy phản biện được đưa vào các luận điểm.	Quan điểm chủ đạo của bài được phát triển chi tiết hóa ở mức giới hạn. Vài chỗ thể hiện tư duy phản biện.	Quan điểm chủ đạo của bài không được phát triển chi tiết hóa. Các ý tưởng trong bài mơ hồ, thiếu luận cứ, thiếu tư duy phản biện.
Văn phạm, Trình bày	10	Trình bày văn phạm rõ rang, logic, 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. Rất ít lỗi trình bày, đánh máy.	Nhìn chung bài viết đúng chính tả, sử dụng dấu câu và văn phạm đúng, người đọc vẫn hiểu được nội dung của bài. Còn có lỗi trình bày và đánh máy.	Chính tả, dấu câu và lỗi văn phạm gây xao lãng, gây khó hiểu cho người đọc. Nhiều lỗi trình bày, đánh máy.
Tổng	100%				

TP. Hồ Chí Minh, ngày 01 tháng 04 năm 2025

Người duyệt đề | **Giảng viên ra đề**

Ts. Trịnh Thị Thúy | *ThS. Bùi Xuân Thắng*