

TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN LANG
KHOA 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:	Phương pháp xây dựng thực đơn		
Mã học phần:	71FOOD40043	Số tín chỉ:	3
Mã nhóm lớp học phần:	242_71FOOD40043_01		
Hình thức thi: Đề án/Tiểu luận (Thuyết trình/Không thuyết trình)	Thời gian làm bài:	14	ngày
☒ GV giao đề bài trong thời gian giảng dạy lớp học phần	☐ TT. Khảo thí thiết lập và giao đề bài trên hệ thống thi CTE theo lịch thi Phòng Đào tạo công bố		
☐ Cá nhân	☒ Nhóm	Số SV/nhóm:	10-12
Quy cách đặt tên file	Mã SV_Ho và ten SV_Tên học phần		

Giảng viên nộp đề thi, đáp án bao gồm cả **Lần 1 và Lần 2 trước ngày 06/04/2025.**

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)
CLO 1	Vận dụng các căn cứ và nguyên tắc khi xây dựng thực đơn, đồng thời cách thức và trình bày những loại thực đơn phù hợp với những mô hình nhà hàng khác nhau trong hoạch định xây dựng thực đơn	Bài tập, thuyết trình nhóm, tiểu luận cuối kỳ				PI 2.2 PI 3.1
CLO 2	Thiết lập danh mục thực đơn đáp ứng các nguyên tắc xây dựng thực đơn, đảm bảo giá trị dinh dưỡng, lợi nhuận và chi phí hiệu quả	Bài tập, tiểu luận cuối kỳ				PI 5.3
CLO 3	Vận dụng tư duy phân biện và các kỹ năng làm việc nhóm trong việc xây dựng thực đơn	Bài tập, thuyết trình nhóm, tiểu luận cuối kỳ				PI 7.1 PI 10.2
CLO 4	Xây dựng thực đơn khoa học, có tính thẩm mỹ cao, phù hợp với xu hướng phát triển và nhu cầu của thị trường trong lĩnh vực kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Tiểu luận cuối kỳ				PI 6.1 PI 9.2
CLO 5	Hình thành thói quen tự nghiên cứu, đức tính cẩn thận, chắc chắn khi xây dựng thực đơn, có	Chuyên cần, thuyết trình nhóm, tiểu luận cuối kỳ				PI 12.1

	trách nhiệm và đạo đức nghề nghiệp trong ngành F&B					
--	--	--	--	--	--	--

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 lựa chọn ở bài giữa kỳ, tiến hành nghiên cứu thị trường, phân tích đối tượng khách hàng mục tiêu, phân khúc thị trường để lên kế hoạch xây dựng thực đơn cho một Nhà hàng Fine dining của nền ẩm thực đó.

Câu 2: Xây dựng và thiết kế thực đơn thành phẩm từ những căn cứ dinh dưỡng, giá cả, loại hình phục vụ, concept, mô hình nhà hàng, trong đó bao gồm: 1 thực đơn gọi món chính thức, 1 thực đơn thức uống, 3 thực đơn đặc biệt.

2. Hướng dẫn thể thức trình bày đề bài

- **Nghiên cứu thị trường (0.5đ):** sơ lược về thị trường F&B Việt Nam & TpHCM (tập trung vào phân khúc Fine dining, thị trường kinh doanh nền ẩm thực mà nhóm đã chọn).

- **Phân khúc thị trường & đối tượng khách hàng mục tiêu (0.5đ):** tổng quan về phân khúc thị trường và target market.
- **Giới thiệu mô hình Nhà hàng (1.0đ)**
(Gợi ý: Tổng quan về thương hiệu, quy mô, định vị thương hiệu, vision - mission, key products & services, USPs, loại hình phục vụ, theme & concept, không gian, tiêu chuẩn phục vụ, bộ nhận diện thương hiệu, vv...)
- **Giới thiệu tổng quan về menu (0.5đ)**
(Gợi ý: Giới thiệu sơ lược nền văn hoá ẩm thực, cách lựa chọn món ăn & nguyên liệu cho thực đơn, nhấn mạnh điểm độc đáo trong cách lựa chọn món ăn & nguyên liệu, vv...)
- **Menus & food notes:**
 - Main menu: a la carte **(2.0đ)**
 - Special menu (3 menus): set menu hoặc tasting menu **(2.0đ)**
 - Beverage menu: alcohol menu & non-alcohol menu **(1.0đ)**
 - Food notes cho 4 food menu **(1.0đ)**

Yêu cầu:

- Trình bày cách xây dựng các thực đơn (cách lựa chọn món ăn thể hiện được sự phong phú và hợp lý về nguyên liệu, sự cân bằng về mặt dinh dưỡng & giá cả, cách đặt tiêu đề menu, về thiết kế: cấu trúc, bố cục, thiết kế, vv...); cách hoạt động (thời gian phục vụ) các loại menu, vv..
- Food notes: bảng liệt kê thành phần món ăn, khẩu phần & các yếu tố về dị ứng thực phẩm cho food menus (tham khảo mẫu trên Elearning). Cân nhắc các nhóm thực phẩm dị ứng phổ biến (xem lại chương Dị ứng thực phẩm trên Elearning) & yếu tố tôn giáo (nếu cần thiết).
- Tất cả menu cần có mô tả món ăn, giá cả
- Main menu (a la carte): dạng cuốn và thể hiện các yếu tố thương hiệu trong menu (brand story, thông tin về thương hiệu, vv...), các ký hiệu dành cho món ăn đặc biệt (món signature hoặc món ăn có dị ứng, món chay, vv...)
- Set menu tối thiểu 5 món, tasting menu tối thiểu 10 món
- Tất cả các menu hoàn chỉnh cần được thể hiện trong bài báo cáo.

Khuyến khích cộng điểm:

- Song ngữ (+0.5)
- Food & wine pairing cho Set menu / Tasting menu (cho cả 3 special menus) (+0.5)
- Hình thức độc đáo, thẩm mỹ, khác biệt (+0.5)

3. Rubric và thang điểm

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%				

TP. Hồ Chí Minh, ngày 30 tháng 03 năm 2025

Người duyệt đề



TS. Trịnh Thị Thúy

Giảng viên ra đề



ThS. Bùi Bích Phương