

TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN LANG
KHOA DU LỊCH

BỘ CÂU HỎI ĐỀ THI VĂN ĐÁP, RUBRIC VÀ THANG ĐIỂM
THI KẾT THÚC HỌC PHẦN
Học kỳ 2, năm học 2024-2025

I. Thông tin chung

Tên học phần:	Dịch vụ tiệc		
Mã học phần:	71HOSP40213	Số tín chỉ:	3
Mã nhóm lớp học phần:	242_71HOSP40213_01,02,03,04		
Hình thức thi: Thực hành	Thời gian làm bài:	60	phút
☐ Cá nhân	☒ Nhóm		
Thí sinh được tham khảo tài liệu:	☒ Có	☐ Không	

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_VD_Bode 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)
CLO1	Trình bày được các nội dung liên quan đến công việc quản trị một bữa tiệc	Thực hành	20%	1	2	PLO3/PI 3.1

CLO2	Xây dựng được kế hoạch tổ chức tiệc (BEO)	Thực hành	20%	2	2	PLO8/PI 8.2
CLO3	Tổ chức, quản lý doanh thu và lợi nhuận của một bữa tiệc một cách hợp lý	Thực hành	40%	3	4	PLO6/PI 6.2
CLO4	Vận dụng được quy trình đàm phán, ký kết hợp đồng trong kinh doanh tiệc	Thực hành	20%	4	2	PLO5/PI 5.2

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 câu hỏi thi

Câu 1: Nội dung chương trình (2 điểm)

- 1.1. Kịch bản tiệc (0.5)
- 1.2. Phân công nhân sự (0.5)
- 1.3. Thông tin tiệc (thư mời, poster, brochure) (0.5)
- 1.4. Sơ đồ khu vực tiệc (0.5)

Câu 2: Quy trình phục vụ (2 điểm)

- 3.1. Quy trình phục vụ món ăn (0.5)
- 3.2. Quy trình phục vụ thức uống (0.5)
- 3.3. Thao tác (1)

Câu 3: Khu vực phục vụ (4 điểm)

- 3.1. Trình bày bàn tiệc (1.5)

- 3.2. Trang phục nhân viên (0.5)
 3.3. Trang trí không gian phòng tiệc (1)
 3.4. Khu vực phục vụ và chuẩn bị đồ (0.5)
 3.5. Số lượng dụng cụ (0.5)

Câu 4: Thực đơn tiệc (2 điểm)

- 4.1. Món ăn (0.5)
 4.2. Cách chế biến (0.5)
 4.3. Cách phục vụ (0.5)
 4.4. Cách trình bày món ăn (0.5)

RUBRIC VÀ THANG ĐIỂM

Rubric 3. Đánh giá bài thực hành (50%)

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
Chuẩn bị dụng cụ, Trang phục, vệ sinh cá nhân	10	Đúng trang phục, vệ sinh cá nhân. Trang thiết bị, dụng cụ của nội dung thực hành đầy đủ và bố trí hợp lý	Đúng một phần trang phục, thiếu vệ sinh cá nhân. Trang thiết bị, dụng cụ của nội dung thực hành và bố trí chưa hợp lý	Đúng một phần trang phục, thiếu vệ sinh cá nhân. Trang thiết bị, dụng cụ của nội dung thực hành còn thiếu sót và bố trí chưa hợp lý	Thiếu trang phục, vệ sinh cá nhân. Chuẩn bị các trang thiết bị, dụng cụ của nội dung thực hành thiếu sót nhiều và bố trí không hợp lý
Kỹ năng thực hành trong PTN	70	Thực hiện nội dung, yêu cầu của đề bài với các thao tác nhanh gọn, chuẩn xác, an toàn, đảm bảo vệ sinh	Thực hiện nội dung, yêu cầu của đề bài với các thao tác chậm, chuẩn xác, an toàn, vệ sinh, đảm bảo vệ sinh	Thực hiện nội dung, yêu cầu của đề bài với các thao tác còn chậm, lúng túng, có độ sai sót ít, an toàn, thiếu vệ sinh	Thực hiện nội dung, yêu cầu của đề bài với các thao tác chậm, không chuẩn xác, sai sót nhiều, thiếu an toàn, thiếu vệ sinh
Giao tiếp và xử lý tình huống	20	Chủ động, thực hiện đúng yêu cầu trong giao tiếp và xử lý tình huống một cách nhanh chóng, hiệu quả	Chủ động, thực hiện đúng yêu cầu trong giao tiếp và xử lý tình huống còn chậm	Thực hiện đúng yêu cầu trong giao tiếp và xử lý tình huống còn chậm và chưa hiệu quả	Thực hiện chưa đúng yêu cầu trong giao tiếp và xử lý tình huống còn chậm và chưa hiệu quả
	100%				

TP. Hồ Chí Minh, ngày 11 tháng 03 năm 2025

Người duyệt đề



ThS. Nguyễn Thị Ngọc Linh

Giảng viên ra đề



ThS. Nguyễn Đức Hiếu