

BỘ CÔNG THƯƠNG  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SAO ĐỎ  
\*\*\*\*\*

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN  
**VĂN HÓA ẨM THỰC**

Số tín chỉ: **02**  
Trình độ đào tạo: Đại học  
Ngành: Việt Nam học

Năm 2016

## ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Việt Nam học

- Tên học phần:** Văn hóa ẩm thực
- Mã học phần:** VNH 428
- Số tín chỉ:** 2(2,0)
- Trình độ cho sinh viên:** Năm thứ ba
- Phân bố thời gian:**
  - Lý thuyết: 30 tiết
  - Tự học: 60 giờ
- Điều kiện tiên quyết:** Đã học các môn cơ sở ngành.

### 7. Giảng viên:

STT	Học hàm, học vị, họ tên	Số điện thoại	Email
1	ThS. Vũ Thị Hương	0977244097	huongvudhsd20102014@gmail.com
2	ThS. Nguyễn Thị Huệ	0984152429	ng.huetoan@gmail.com
3	ThS. Nguyễn Thị Thủy	0978936919	thuytruongxanh@gmail.com

### 8. Mô tả nội dung của học phần:

Học phần trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về văn hóa ẩm thực Việt Nam và thế giới như một số quốc gia ở khu vực châu Á, châu Âu và châu Mỹ.

Những đặc điểm của ẩm thực gắn với tôn giáo và vai trò của ẩm với du lịch Việt Nam.

### 9. Mục tiêu và chuẩn đầu ra của học phần:

#### 9.1. Mục tiêu

- Mục tiêu học phần thỏa mãn mục tiêu của chương trình đào tạo:

Mục tiêu	Mô tả	Mức độ theo thang đo Bloom	Phân bố mục tiêu học phần trong CTĐT
MT1	<b>Kiến thức</b>		
MT1.1	- Trình bày được những vấn đề chung về ẩm thực như khái niệm văn hóa, văn hóa ẩm thực, biểu hiện của văn hóa ẩm thực. văn hóa ẩm thực Việt nam với đặc trưng của văn hóa ẩm thực 3 miền.	2	[1.2.1.2a]
MT1.2	- Trình bày được một số nền ẩm thực thế giới và ẩm thực tôn giáo ảnh hưởng đến	3	[1.2.1.2b]

Mục tiêu	Mô tả	Mức độ theo thang đo Bloom	Phân bổ mục tiêu học phần trong CTĐT
	ẩm thực Việt Nam..		
MT1.3	- Nhận biết được sự khác nhau của ẩm các miền Bắc, Trung, Nam Việt Nam. Và văn hóa ẩm thực của các quốc gia thuộc khu vực châu Á, châu Âu, Châu Mỹ	4	[1.2.1.2b]
<b>MT2</b>	<b>Kỹ năng</b>		
MT2.1	- Xác định được những kiến thức cơ bản về văn hoá ẩm thực nói chung, những đặc điểm trong văn hoá ẩm thực của Việt Nam và một số quốc gia trên thế giới.	3	[1.2.2.3]
MT2.2	-.Phân biệt được tập quán và khẩu vị ăn uống của một số khu vực và một số quốc gia tiêu biểu.	3	[1.2.2.3]
MT2.3	- Vận dụng thành thạo, chuẩn xác những kiến thức đã học vào trong thực tế phục vụ khách.	4	[1.2.2.3]
<b>MT3</b>	<b>Năng lực tự chủ và trách nhiệm</b>		
MT3.1	- Có ý thức giữ gìn và phát huy những giá trị truyền thống ẩm thực trong thực tế nghề nghiệp và cuộc sống	3	[1.2.3.1]
MT3.2	- Hình thành lòng yêu nghề, say mê công việc, có ý thức trong công việc phục vụ đối với khách	4	[1.2.3.2]

## 9.2. Chuẩn đầu ra

- Sự phù hợp của chuẩn đầu ra học phần với chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo:

CDR học phần	Mô tả	Thang đo Bloom	Phân bổ CDR học phần trong CTĐT
<b>CDR1</b>	<b>Kiến thức</b>		
CDR1.1	Trình bày được những kiến thức cơ bản về văn hoá ẩm thực nói chung, những đặc điểm trong văn hoá ẩm thực của Việt Nam và một số quốc gia trên thế giới.	3	[2.1.3]
CDR1.2	Trình bày được những nét đặc trưng trong tập quán và khẩu vị trong ăn, uống của người Việt nam	3	[2.1.3]

<b>CDR học phần</b>	<b>Mô tả</b>	<b>Thang đo Bloom</b>	<b>Phân bố CDR học phần trong CTĐT</b>
CĐR1.3	Trình bày được một số nền văn hóa ẩm thực thế giới ảnh hưởng đến ẩm thực Việt Nam	4	[2.1.5]
CĐR1.4	Trình bày được đặc điểm của một số tôn giáo trên thế giới, quan niệm của tôn giáo về ẩm thực và một số hình thức ẩm thực tôn giáo	4	[2.1.5]
<b>CĐR2</b>	<b>Kỹ năng</b>		
CĐR2.1	Xác định được những biểu hiện của văn hoá ẩm thực và vai trò của văn hóa ẩm thực trong hoạt động du lịch.	3	[2.2.1]
CĐR2.2	Phân biệt được tập quán và khẩu vị ăn uống của Việt Nam và một số khu vực, quốc gia tiêu biểu trên thế giới.	3	[2.2.3]
CĐR2.3	Xác định được đặc điểm, quan niệm và một số hình thức ẩm thực tôn giáo	3	[2.2.3]
CĐR2.4	Thiết kế phát triển và vận dụng thành thạo, chuẩn xác những kiến thức đã học vào trong thực tế ẩm thực hiện nay	4	[2.2.4]
<b>CĐR3</b>	<b>Năng lực tự chủ và trách nhiệm</b>		
CĐR3.1	Có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi.	3	[2.3.1]
CĐR3.2	Có khả năng tìm hiểu được nhu cầu của doanh nghiệp đối với lĩnh vực văn hóa ẩm thực Việt Nam và các nước	4	[2.3.4]
CĐR3.3	Có khả năng lập luận, giải quyết vấn đề, suy nghĩ tầm hệ thống và khả năng định hướng nghề nghiệp; xây dựng thái độ học tập đúng đắn và đạo đức nghề nghiệp trong văn hóa ẩm thực	3	[2.3.4]

### 10. Ma trận liên kết nội dung với chuẩn đầu ra học phần:

Chương	Nội dung học phần	Chuẩn đầu ra của học phần										
		CDR1				CDR2				CDR3		
		CDR 1.1	CDR 1.2	CDR 1.3	CDR 1.4	CDR 2.1	CDR 2.2	CDR 2.3	CDR 2.4	CDR 3.1	CDR 3.2	CDR 3.3
1	<p><b>Chương 1: Những vấn đề chung về văn hóa ẩm thực</b></p> <p><b>1.1. Khái niệm văn hoá ẩm thực</b></p> <p>1.1.1. Một số khái niệm chính</p> <p>1.1.2. Ẩm thực nhìn từ các góc độ</p> <p><b>1.2. Biểu hiện của văn hoá ẩm thực.</b></p> <p>1.2.1. Qua góc độ vật chất</p> <p>1.2.2. Qua góc độ tinh thần</p> <p><b>1.3. Vai trò của văn hoá ẩm thực trong du lịch</b></p>	x				x				x		
2	<p><b>Chương 2. Văn hóa ẩm thực Việt Nam</b></p> <p><b>2.1. Khái quát về Việt Nam.</b></p> <p>2.1.1. Điều kiện tự nhiên</p> <p>2.1.2. Điều kiện kinh tế – xã hội</p> <p><b>2.2. Văn hoá ẩm thực Việt Nam</b></p> <p>2.2.1. Tập quán và khẩu vị trong ăn của người Việt Nam.</p> <p>2.2.2. Tập quán và khẩu vị trong uống của người Việt Nam.</p>		x			x	x		x	x	x	x
3	<p><b>Chương 3. Một số nền văn hóa ẩm thực thế giới ảnh hưởng đến ẩm thực Việt Nam</b></p>			x			x		x	x	x	x



Chương	Nội dung học phần	Chuẩn đầu ra của học phần										
		CDR1				CDR2				CDR3		
		CDR 1.1	CDR 1.2	CDR 1.3	CDR 1.4	CDR 2.1	CDR 2.2	CDR 2.3	CDR 2.4	CDR 3.1	CDR 3.2	CDR 3.3
	3.8.1. Khái quát chung 3.8.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống <b>3.9. Hợp chủng quốc Hoa Kỳ</b> 3.9.1. Khái quát chung 3.9.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống											
4	<b>Chương 4. Âm thực và tôn giáo</b> <b>4.1. Khái quát chung.</b> 4.1.1. Một số tôn giáo lớn trên thế giới 4.1.2. Một số quan niệm tôn giáo về ẩm thực. <b>4.2. Một số hình thức ẩm thực tôn giáo.</b> 4.2.1. Âm thực Phật giáo. 4.2.2. Âm thực Hồi giáo. 4.2.3. Âm thực Do Thái giáo. 4.2.4. Âm thực Hindu giáo. 4.2.5. Âm thực Cơ Đốc giáo				x				x	x	x	x

## 11. Đánh giá học phần

### 11.1. Kiểm tra và đánh giá trình độ

Chuẩn đầu ra	Mức độ thành thạo được đánh giá bởi
CĐR1	Bài tập áp dụng, kiểm tra thường xuyên
CĐR2	Bài tập áp dụng, bài tập lớn, kiểm tra giữa học phần
CĐR3	Bài tập áp dụng, bài tập lớn, kiểm tra thường xuyên

**11.2. Cách tính điểm học phần:** Tính theo thang điểm 10 sau đó chuyển thành thang điểm chữ và thang điểm 4

STT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	Ghi chú
1	Điểm thường xuyên, đánh giá nhận thức, thái độ thảo luận, chuyên cần của sinh viên, bài tập áp dụng, bài tập lớn.	02 điểm đánh giá trở lên	20%	
2	Kiểm tra giữa học phần	01 bài	30%	
3	Thi kết thúc học phần	01 bài	50%	

### 11.3. Phương pháp đánh giá

- Điểm kiểm tra thường xuyên; điểm đánh giá nhận thức; điểm thái độ tham gia thảo luận; điểm chuyên cần được đánh giá theo phương pháp quan sát. Điểm bài tập lớn được đánh giá theo hình thức tự luận. Điểm thực hành được đánh giá theo hình thức đánh giá năng lực thực hiện.

- Kiểm tra giữa học phần được thực hiện sau khi học xong nội dung 3.2 chương 3, được đánh giá theo hình thức tự luận:

- + Thời gian làm bài: 90 phút
- + Sinh viên không sử dụng tài liệu

- Thi kết thúc học phần theo hình thức tự luận:

- + Thời gian làm bài: 90 phút
- + Sinh viên không sử dụng tài liệu

## 12. Phương pháp dạy và học

Giảng viên giới thiệu học phần, tài liệu học tập, tài liệu tham khảo, các địa chỉ website để tìm tư liệu liên quan đến môn học. Nêu nội dung cốt lõi của chương và tổng kết chương, sử dụng bài giảng điện tử và các giáo cụ trực quan trong giảng dạy. Tập trung hướng dẫn học, phản hồi kết quả thảo luận, bài tập lớn, kết quả kiểm tra và các nội dung lý thuyết chính mỗi chương.

Giảng viên mô tả được những nét đặc trưng trong văn hóa ăn uống Việt Nam và xác định được xu hướng văn hóa ẩm thực hiện nay của thế giới

Các phương pháp giảng dạy có thể áp dụng: Phương pháp thuyết trình; Phương pháp thảo luận nhóm; Phương pháp mô phỏng; Phương pháp minh họa; Phương pháp miêu tả, làm mẫu.



Sinh viên chuẩn bị bài từng chương, làm bài tập đầy đủ, trau dồi kỹ năng làm việc nhóm để chuẩn bị bài thảo luận.

Sinh viên tích cực, chủ động nắm bắt kiến thức lý thuyết để vận dụng và phát triển kỹ năng, tư duy về văn hóa ẩm thực trong việc thực hiện nhiệm vụ do giảng viên yêu cầu, đồng thời sinh viên phải thể hiện được khả năng tìm hiểu được nhu cầu của xã hội và doanh nghiệp trong lĩnh vực văn hóa ẩm thực Việt Nam và một số nước trên thế giới. Trong quá trình học tập, sinh viên được khuyến khích đặt câu hỏi phản biện, trình bày quan điểm, các ý tưởng sáng tạo mới dưới nhiều hình thức khác nhau.

### 13. Yêu cầu học phần

- Yêu cầu về nghiên cứu tài liệu: Đọc các tài liệu về nghiệp vụ hướng dẫn du lịch, nghiệp vụ lễ hành.

- Yêu cầu về làm bài tập: Làm đầy đủ các bài tập áp dụng, bài tập lớn và các chủ đề tự học theo nhóm.

- Yêu cầu về thái độ học tập: Chuẩn bị đầy đủ tài liệu và dụng cụ trước khi đến lớp. Ghi chép và tích cực làm các chủ đề tự học, tự nghiên cứu.

- Yêu cầu về chuyên cần: Sinh viên tham dự tối thiểu 80% thời lượng của học phần.

- Yêu cầu về kiểm tra giữa kỳ và thi kết thúc học phần: Sinh viên thực hiện theo kế hoạch tiến độ, quy chế.

### 14. Tài liệu học tập:

- **Tài liệu bắt buộc:**

[1]- *Giáo trình văn hóa ẩm thực*, Đại học Sao Đỏ.

- **Tài liệu tham khảo:**

[2]. Nguyễn Nguyệt Cẩm, *Giáo trình Văn hóa ẩm thực*, NXB Hà Nội, 2018.

[3]. Trịnh Xuân Dũng , Hoàng Minh Khang, *Tập quán và khẩu vị ăn uống của một số nước – Thực đơn trong nhà hàng*, Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội, 2016.

### 15. Nội dung chi tiết học phần:

Tuần	Nội dung giảng dạy	Lý thuyết	Thực hành	Tài liệu đọc trước	Nhiệm vụ của SV
1	<p><b>Chương 1: Những vấn đề chung về văn hóa ẩm thực</b></p> <p><b>1.1. Khái niệm văn hoá ẩm thực</b></p> <p>1.1.1. Một số khái niệm chính</p> <p>1.1.2. Ẩm thực nhìn từ các góc độ</p>	2	0	[1], [2]	<p>- Đọc mục 1.1, trang 2-9, Tài liệu [1]</p> <p>- Tìm hiểu: + Chương 1, trang 3-10, Tài liệu [2]</p>

Tuần	Nội dung giảng dạy	Lý thuyết	Thực hành	Tài liệu đọc trước	Nhiệm vụ của SV
2	<p><b>Chương 1: Những vấn đề chung về văn hóa ẩm thực (tiếp)</b></p> <p><b>1.2. Biểu hiện của văn hoá ẩm thực.</b></p> <p>1.2.1. Qua góc độ vật chất</p> <p>1.2.2. Qua góc độ tinh thần</p> <p><b>1.3. Vai trò của văn hoá ẩm thực trong du lịch</b></p>	2	0	[1], [2]	<p>- Đọc mục 1.2, 1.3 trang 9 -11, Tài liệu [1]</p> <p>- Tìm hiểu phân:</p> <p>+ Mục 1.2. chương 1, trang 15 – 30 Tài liệu [2]</p>
3	<p><b>Chương 2. Văn hóa ẩm thực Việt Nam</b></p> <p><b>2.1. Khái quát về Việt Nam.</b></p> <p>2.1.1. Điều kiện tự nhiên</p> <p>2.1.2. Điều kiện kinh tế – xã hội</p> <p><b>2.2. Văn hoá ẩm thực Việt Nam</b></p> <p>2.2.1. Tập quán và khẩu vị trong ăn của người Việt Nam.</p>	2	0	[1], [2]	<p>- Đọc mục 2.1, trang 12-17, Tài liệu [1]</p> <p>- Tìm hiểu</p> <p>+ Mục 1.3.2, trang 31- 40, Tài liệu [2].</p>
4	<p><b>Chương 2. Văn hóa ẩm thực Việt Nam (tiếp)</b></p> <p><b>2.2. Văn hoá ẩm thực Việt Nam</b></p> <p>2.2.1. Tập quán và khẩu vị trong ăn của người Việt Nam. (tiếp)</p> <p>2.2.2. Tập quán và khẩu vị trong uống của người Việt Nam.</p>	2	0	[1], [2]	<p>- Đọc mục 2.2, trang 17 -22 Tài liệu [1]</p> <p>- Tìm hiểu</p> <p>+ Mục 1.4, trang 40-52, Tài liệu [2].</p>
5	<p><b>Chương 3. Một số nền văn hóa ẩm thực thế giới ảnh hưởng đến ẩm thực Việt Nam</b></p> <p><b>3.1. Trung Quốc</b></p> <p>3.1.1. Khái quát chung</p>	2	0	[1], [3]	<p>- Đọc mục 3.1, trang 23-28 Tài liệu [1]</p> <p>- Tìm hiểu</p> <p>+ Mục 2.1, trang 67-78, Tài liệu [3].</p>

<b>Tuần</b>	<b>Nội dung giảng dạy</b>	<b>Lý thuyết</b>	<b>Thực hành</b>	<b>Tài liệu đọc trước</b>	<b>Nhiệm vụ của SV</b>
	3.1.2. Văn hoá ẩm thực Trung Quốc				
6	<b>Chương 3. Một số nền văn hóa ẩm thực thế giới ảnh hưởng đến ẩm thực Việt Nam (tiếp)</b> 3.1.2. Văn hoá ẩm thực Trung Quốc (tiếp) <b>3.2. Nhật Bản.</b> 3.2.1. Khái quát chung.	2	0	[1], [3]	- Đọc mục 3.2, trang 29-33 Tài liệu [1] - Tìm hiểu + Mục 2.3, trang 88-95, Tài liệu [3].
7	<b>Chương 3. Một số nền văn hóa ẩm thực thế giới ảnh hưởng đến ẩm thực Việt Nam (tiếp)</b> <b>3.2. Nhật Bản.</b> 3.2.1. Khái quát chung (Tiếp) 3.2.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống. <b>3.3. Hàn Quốc</b> 3.3.1. Khái quát chung 3.3.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống	2	0	[1] [3]	- Đọc mục 3.2, trang 33- 35 Tài liệu [1] - Tìm hiểu: + Đọc mục 2.5, trang 95-97 Tài liệu [3]
8	<b>Kiểm tra giữa học phần</b>	2KT	0	[1], [2] [3]	Sinh viên làm bài kiểm tra giữa học phần
9	<b>Chương 3. Một số nền văn hóa ẩm thực thế giới ảnh hưởng đến ẩm thực Việt Nam (tiếp)</b> <b>3.4. Thái Lan</b> 3.4.1. Khái quát chung 3.4.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống	2	0	[1] [2]	- Đọc mục 3.4, trang 40 - 45 Tài liệu [1] + Mục 1.6, trang 66 – 67, Tài liệu [2].
10	<b>Chương 3. Một số nền văn hóa ẩm thực thế giới ảnh</b>	2	0	[1] [2]	- Đọc mục 3.5, trang 45- 49; Tài liệu [1]

Tuần	Nội dung giảng dạy	Lý thuyết	Thực hành	Tài liệu đọc trước	Nhiệm vụ của SV
	<p><b>hưởng đến ẩm thực Việt Nam (tiếp)</b>  <b>3.5. A rập Sau di</b>            3.5.1. Khái quát chung            3.5.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống</p>				<p>- Tìm hiểu:            + Mục 2.1, trang 83 – 85, Tài liệu [2]</p>
11	<p><b>Chương 3. Một số nền văn hóa ẩm thực thế giới ảnh hưởng đến ẩm thực Việt Nam (tiếp)</b>  <b>3.6. Pháp</b>            3.6.1. Khái quát chung            3.6.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống</p>	2	0	[1], [2]	<p>- Đọc mục 3.6, trang 49 - 55 Tài liệu [1]            - Tìm hiểu:            + Mục 2.2 trang 88 – 90, Tài liệu [2]</p>
12	<p><b>Chương 3. Một số nền văn hóa ẩm thực thế giới ảnh hưởng đến ẩm thực Việt Nam (tiếp)</b>  <b>3.7. Anh</b>            3.7.1. Khái quát chung            3.7.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống</p>	2	0	[1] [2]	<p>- Đọc mục 3.7, trang 55-56; Tài liệu [1]            - Tìm hiểu:            + Mục 2.3, trang 93 – 95, Tài liệu [2]</p>
13	<p><b>Chương 3. Một số nền văn hóa ẩm thực thế giới ảnh hưởng đến ẩm thực Việt Nam (tiếp)</b>  <b>3.8. Nga</b>            3.8.1. Khái quát chung            3.8.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống</p>	2	0	[1] [3]	<p>- Đọc mục 3.8, trang 56 - 58, Tài liệu [1]            - Tìm hiểu:            + Mục 2.4, trang 250 – 256, Tài liệu [3]</p>
14	<p><b>Chương 3. Một số nền văn hóa ẩm thực thế giới ảnh hưởng đến ẩm thực Việt Nam (tiếp)</b>  <b>3.9. Hợp chủng quốc Hoa Kỳ</b>            3.9.1. Khái quát chung</p>	2	0	[1], [3]	<p>- Đọc mục 3.9, trang 58 - 61; Tài liệu [1]            - Tìm hiểu:            + Mục 2.4, trang 250-256, Tài liệu [3]</p>

Tuần	Nội dung giảng dạy	Lý thuyết	Thực hành	Tài liệu đọc trước	Nhiệm vụ của SV
	3.9.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống				
15	<p><b>Chương 4. Ẩm thực và tôn giáo</b></p> <p><b>4.1. Khái quát chung.</b></p> <p>4.1.1. Một số tôn giáo lớn trên thế giới</p> <p>4.1.2. Một số quan niệm tôn giáo về ẩm thực.</p> <p><b>4.2. Một số hình thức ẩm thực tôn giáo.</b></p> <p>4.2.1. Ẩm thực Phật giáo.</p> <p>4.2.2. Ẩm thực Hồi giáo.</p> <p>4.2.3. Ẩm thực Do Thái giáo.</p> <p>4.2.4. Ẩm thực Hindu giáo.</p> <p>4.2.5. Ẩm thực Cơ Đốc giáo.</p>	2	0	[1] [2]	<p>- Đọc mục 4.1, 4.2, trang 62 - 67, Tài liệu [1]</p> <p>- Tìm hiểu:</p> <p>+ Mục 3.1, trang 102 – 105, Tài liệu [2]</p>
16	Ôn thi kết thúc học phần	Thi tự luận 90 phút		Ngân hàng câu hỏi thi kết thúc học	<p>- Sinh viên làm đề cương ôn tập theo ngân hàng câu hỏi thi kết thúc học phần và nộp bài tập lớn</p> <p>- Chuẩn bị các điều kiện để thi kết thúc học phần</p>

Hải Dương, ngày 19 tháng 8 năm 2016

TRƯỞNG KHOA

TRƯỞNG BỘ MÔN



TS. Phi Đăng Tuệ

Nguyễn Thị Nhàn

Tô Thu Thủy