

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SAO ĐỎ

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
VĂN HÓA ẨM THỰC

Số tín chỉ: **3**

Trình độ đào tạo: **ĐẠI HỌC**

Ngành đào tạo: Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành

Năm 2022

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành

- Tên học phần:** Văn hóa ẩm thực
- Mã học phần:** QTDVDL 025
- Số tín chỉ:** 3(2,1)
- Trình độ cho sinh viên:** Năm thứ 4
- Phân bố thời gian:**
 - Lên lớp: 30 giờ lý thuyết, 30 giờ thực hành
 - Tự học: 90 giờ
- Điều kiện tiên quyết:** Không
- Giảng viên:**

STT	Học hàm, học vị, họ tên	Số điện thoại	Email
1	ThS. Nguyễn Thị Hương Huyền	0989.836.345	huyentb@gmail.com
2	ThS. Nguyễn Thị Thảo	0904.422.018	nguyenthaosd@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 thực 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 mục tiêu	Mức độ theo thang đo Bloom	Đáp ứng mục tiêu của CTĐT
MT1	Kiến thức		
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 ẩm thực Việt Nam..	3	[1.2.1.2b]
MT1.3	- Nhận biết được sự khác nhau của ẩm thực các miền Bắc, Trung, Nam Việt Nam.	4	[1.2.1.2b]

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Mức độ theo thang đo Bloom	Đáp ứng mục tiêu của CTĐT
	Và văn hóa ẩm thực của các quốc gia thuộc khu vực châu Á, châu Âu, Châu Mỹ		
MT2	Kỹ năng		
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]
MT3	Mức tự chủ và trách nhiệm		
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:

CĐR học phần	Mô tả CĐR học phần	Mức độ theo thang đo Bloom	Đáp ứng CĐR của CTĐT
CĐR1	Kiến thức		
CĐR1.1	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]
CĐR1.2	Trình bày được những nét đặc trưng trong tập quán và khẩu vị trong ăn, uống của người Việt nam	3	[2.1.3]
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	4	[2.1.5]

CDR học phần	Mô tả CDR học phần	Mức độ theo thang đo Bloom	Đáp ứng CDR của CTĐT
	thức ẩm thực tôn giáo		
CDR2	Kỹ năng		
CDR2.1	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]
CDR2.2	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]
CDR2.3	Xác định được đặc điểm, quan niệm và một số hình thức ẩm thực tôn giáo	3	[2.2.3]
CDR2.4	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]
CDR3	Mức tự chủ và trách nhiệm		
CDR3.1	Có ý thức giữ gìn và phát huy những giá trị truyền thống ẩm thực trong thực tế nghề nghiệp và cuộc sống	3	[2.3.4]
CDR3.2	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]
CDR3.3	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>Chương 1: Những vấn đề chung về văn hóa ẩm thực</p> <p>1.1. Khái niệm văn hoá ẩm thực</p> <p>1.1.1. Một số khái niệm chính</p> <p>1.1.2. Ẩm thực nhìn từ các góc độ</p> <p>1.2. Biểu hiện của văn hoá ẩm thực.</p> <p>1.2.1. Qua góc độ vật chất</p> <p>1.2.2. Qua góc độ tinh thần</p> <p>1.3. Vai trò của văn hoá ẩm thực trong du lịch</p>	2				3				3		
2	<p>Chương 2. Văn hóa ẩm thực Việt Nam</p> <p>2.1. Khái quát về Việt Nam.</p> <p>2.1.1. Điều kiện tự nhiên</p> <p>2.1.2. Điều kiện kinh tế – xã hội</p> <p>2.2. Văn hoá ẩm thực Việt Nam</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>		3			3	3		3	3	3	
3	<p>Chương 3. Một số nền văn hóa ẩm thực thế giới ảnh hưởng đến ẩm thực Việt Nam</p>			2			4		3	3	3	3

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
	3.1. Trung Quốc 3.1.1. Khái quát chung 3.1.2. Văn hoá ẩm thực Trung Quốc 3.2. Nhật Bản. 3.2.1. Khái quát chung 3.2.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống. 3.3. Hàn Quốc 3.3.1. Khái quát chung 3.3.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống 3.4. Thái Lan 3.4.1. Khái quát chung 3.4.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống 3.5. A rập Sau di 3.5.1. Khái quát chung 3.5.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống 3.6. Pháp 3.6.1. Khái quát chung 3.6.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống 3.7. Anh 3.7.1. Khái quát chung 3.7.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống										

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. Nga 3.8.1. Khái quát chung 3.8.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống 3.9. Hợp chủng quốc Hoa Kỳ 3.9.1. Khái quát chung 3.9.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống											
4	Chương 4. Ẩm thực và tôn giáo 4.1. Khái quát chung. 4.1.1. Một số tôn giáo lớn trên thế giới 4.1.2. Một số quan niệm tôn giáo về ẩm thực. 4.2. Một số hình thức ẩm thực tôn giáo. 4.2.1. Ẩm thực Phật giáo. 4.2.2. Ẩm thực Hồi giáo. 4.2.3. Ẩm thực Do Thái giáo. 4.2.4. Ẩm thực Hindu giáo. 4.2.5. Ẩm thực Cơ Đốc giáo				3				3	3	3	3

11. Đánh giá học phần

11.1. Ma trận phương pháp kiểm tra đánh giá với chuẩn đầu ra học phần

STT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	Phương pháp kiểm tra đánh giá (Hình thức, thời gian, thời điểm)	CĐR của học phần			Ghi chú
					CĐR1	CĐR2	... CĐRn	
1	Điểm kiểm tra thường xuyên; điểm chuyên cần	1 điểm	20%	- Phát vấn - Đánh giá thái độ tham gia thảo luận. - Đánh giá chuyên cần	CĐR1.2, CĐR1.4	CĐR2.1, CĐR2.4	CĐR3.1, CĐR3.2, CĐR3.3	Điểm trung bình của các lần đánh giá
2	Điểm kiểm tra giữa học phần	1 điểm	30%	- Tự luận - 90 phút	CĐR1.1, CĐR1.2, CĐR1.3, CĐR1.4,	CĐR2.1, CĐR 2.2, CĐR2.3,CĐR2.4	CĐR3.1, CĐR3.2, CĐR3.3	
3	Điểm thi kết thúc học phần	1 điểm	50%	- Tự luận - 90 phút		CĐR2.1, CĐR 2.2, CĐR2.3,CĐR2.4,	CĐR3.1, CĐR3.2, CĐR3.3	

11.2. Cách tính điểm học phần:

Điểm học phần là trung bình cộng các điểm thành phần đã nhân trọng số. Tính theo thang điểm 10, làm tròn đến một chữ số thập phân. Sau đó chuyển thành thang điểm chữ và thang điểm điểm 4.

12. 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.

13. Tài liệu phục vụ học tập:

- *Tài liệu chính:*

[1]. Nguyễn Nguyệt Cầm (2018), *Giáo trình Văn hóa ẩm thực*, NXB Hà Nội (PDF)

- *Tài liệu tham khảo:*

[2]. Trần Thúy Anh (2016), *Du lịch văn hóa*, NXB Giáo dục

14. Nội dung chi tiết học phần và phương pháp dạy-học

TT	Nội dung giảng dạy	Số giờ	Phương pháp dạy-học	CDR học phần
1	<p>Chương 1: Những vấn đề chung về văn hóa ẩm thực</p> <p>Mục tiêu chương: Hiểu và trình bày được khái niệm, biểu hiện và vai trò của văn hóa ẩm thực</p> <p>Nội dung cụ thể:</p> <p>1.1. Khái niệm văn hoá ẩm thực</p> <p>1.1.1. Một số khái niệm chính</p> <p>1.1.2. Ẩm thực nhìn từ các góc độ</p> <p>1.2. Biểu hiện của văn hoá ẩm thực.</p> <p>1.2.1. Qua góc độ vật chất</p> <p>1.2.2. Qua góc độ tinh thần</p> <p>1.3. Vai trò của văn hoá ẩm thực trong du lịch</p>	8 (4LT,4TH)	<p>Thuyết trình; Phát vấn ; Tổ chức học theo nhóm.</p> <p>- Giảng viên:</p> <p>+ Nêu vấn đề cần giải quyết.</p> <p>+ Giao bài tập cho sinh viên, các nhóm.</p> <p>+ GV đánh giá, nhận xét và đưa ra kết luận.</p> <p>- Sinh viên:</p> <p>+ Đọc trước tài liệu: [1]: Chương 1; [2]: Chương 1;</p> <p>+ Lắng nghe, quan sát, ghi chép và giải quyết các vấn đề.</p> <p>+ Làm bài tập cá nhân, theo nhóm trong [1]: Chương 1, mục 1.1 - 1.3.</p>	CDR1.2 CDR1.3 CDR2.2, CDR3.1, CDR3.2, CDR3.3

			+ Thảo luận nội dung: Vai trò của văn hóa ẩm thực	
2	<p>Chương 2. Văn hóa ẩm thực Việt Nam</p> <p>Mục tiêu chương: Hiểu và trình bày được điều kiện tự nhiên, kinh tế - xã hội và tập quán khẩu vị trong ăn uống của người Việt</p> <p>Nội dung cụ thể:</p> <p>2.1. Khái quát về Việt Nam.</p> <p>2.1.1. Điều kiện tự nhiên</p> <p>2.1.2. Điều kiện kinh tế – xã hội</p> <p>2.2. Văn hoá ẩm thực Việt Nam</p> <p>2.2.1. Tập quán và khẩu vị trong ăn của người Việt Nam.</p> <p>2.2. Văn hoá ẩm thực Việt Nam</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>	8 (4LT,4TH)	<p>Thuyết trình;Phát vấn; Tổ chức học theo nhóm.</p> <p>- Giảng viên:</p> <p>+ Nêu vấn đề cần giải quyết.</p> <p>+ Giao bài tập cho sinh viên, các nhóm.</p> <p>+ GV đánh giá, nhận xét và đưa ra kết luận.</p> <p>- Sinh viên:</p> <p>+ Đọc trước tài liệu: [1]: Chương 2; [2]: Chương 2;</p> <p>+ Lắng nghe, quan sát, ghi chép và giải quyết các vấn đề.</p> <p>+ Làm bài tập cá nhân, theo nhóm trong [1]: Chương 2, mục 2.1 - 2.2.</p> <p>+ Thảo luận nội dung: Tập quán khẩu vị trong ăn uống của người Việt</p>	CĐR1.2 CĐR1.3 CĐR2.2, CĐR3.1, CĐR3.2, CĐR3.3
3	<p>Chương 3. Một số nền văn hóa ẩm thực thế giới ảnh hưởng đến ẩm thực Việt Nam</p> <p>Mục tiêu chương: Hiểu và phân tích được một số nền văn hóa ẩm thực trên thế giới ảnh hưởng đến ẩm thực Việt Nam</p> <p>Nội dung cụ thể:</p> <p>3.1. Trung Quốc</p> <p>3.1.1. Khái quát chung</p> <p>3.1.2. Văn hoá ẩm thực Trung</p>	38 (18LT,18TH,2KT)	<p>Thuyết trình;vấn đáp; Tổ chức học theo nhóm.</p> <p>- Giảng viên:</p> <p>+ Nêu vấn đề cần giải quyết.</p> <p>+ Giao bài tập cho sinh viên, các nhóm.</p> <p>+ GV đánh giá, nhận xét và đưa ra kết luận.</p> <p>- Sinh viên:</p> <p>+ Đọc trước tài liệu: [1]: Chương 3;</p>	CĐR1.2 CĐR1.3 CĐR2.2, CĐR3.1, CĐR3.2, CĐR3.3

	<p>Quốc</p> <p>3.1.2. Văn hoá ẩm thực Trung Quốc (tiếp)</p> <p>3.2. Nhật Bản.</p> <p>3.2.1. Khái quát chung.</p> <p>3.2. Nhật Bản.</p> <p>3.2.1. Khái quát chung (Tiếp)</p> <p>3.2.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống.</p> <p>3.3. Hàn Quốc</p> <p>3.3.1. Khái quát chung</p> <p>3.3.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống</p> <p>Kiểm tra giữa học phần</p> <p>3.4. Thái Lan</p> <p>3.4.1. Khái quát chung</p> <p>3.4.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống</p> <p>3.5. A rập Sau di</p> <p>3.5.1. Khái quát chung</p> <p>3.5.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống</p> <p>3.6. Pháp</p> <p>3.6.1. Khái quát chung</p> <p>3.6.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống</p> <p>3.7. Anh</p> <p>3.7.1. Khái quát chung</p> <p>3.7.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống</p> <p>3.8. Nga</p> <p>3.8.1. Khái quát chung</p> <p>3.8.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống</p> <p>3.9. Hợp chủng quốc Hoa Kỳ</p> <p>3.9.1. Khái quát chung</p> <p>3.9.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống</p>		<p>[2]: Chương 3;</p> <p>+ Lắng nghe, quan sát, ghi chép và giải quyết các vấn đề.</p> <p>+ Làm bài tập cá nhân, theo nhóm trong [1]: Chương 3, mục 3.1 – 3.9.</p> <p>+ Thảo luận nội dung: Văn hóa ẩm thực trên thế giới ảnh hưởng đến ẩm thực Việt Nam</p>	
4	<p>Chương 4. Ẩm thực và tôn giáo</p> <p>Mục tiêu chương: Hiểu và</p>	6 (2LT,4TH)	<p>Thuyết trình; Vấn đáp; Tổ chức học theo nhóm.</p>	<p>CĐR1.2</p> <p>CĐR1.3</p> <p>CĐR2.2,</p>

	<p>trình bày được một số tôn giáo lớn trên thế giới và hình thức âm thực của các tôn giáo đó</p> <p>Nội dung cụ thể:</p> <p>4.1. Khái quát chung.</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 âm thực.</p> <p>4.2. Một số hình thức âm thực tôn giáo.</p> <p>4.2.1. Âm thực Phật giáo.</p> <p>4.2.2. Âm thực Hồi giáo.</p> <p>4.2.3. Âm thực Do Thái giáo.</p> <p>4.2.4. Âm thực Hindu giáo.</p> <p>4.2.5. Âm thực Cơ Đốc giáo.</p>	<p>- Giảng viên:</p> <p>+ Nêu vấn đề cần giải quyết.</p> <p>+ Giao bài tập cho sinh viên, các nhóm.</p> <p>+ GV đánh giá, nhận xét và đưa ra kết luận.</p> <p>- Sinh viên:</p> <p>+ Đọc trước tài liệu: [1]: Chương 4; [2]: Chương 4;</p> <p>+ Lắng nghe, quan sát, ghi chép và giải quyết các vấn đề.</p> <p>+ Làm bài tập cá nhân, theo nhóm trong [1]: Chương 4, mục 4.1 – 4.2.</p> <p>+ Thảo luận nội dung: Một số tôn giáo lớn trên thế giới và hình thức âm thực của các tôn giáo đó</p>	<p>CĐR3.1, CĐR3.2, CĐR3.3</p>
--	---	--	---------------------------------------


Hải Dương, ngày 9 tháng 8 năm 2022

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG





TS. Nguyễn Thị Kim Nguyên

TRƯỞNG KHOA



Nguyễn Đăng Tiên

TRƯỞNG BỘ MÔN



Nguyễn Thị Hương Huyền