

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN VĂN HÓA ẨM THỰC

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Văn hóa ẩm thực

Tên học phần (tiếng Anh): Culinary culture

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101007586

Mã tự quản: 07200239

Thuộc khối kiến thức: Giáo dục đại cương

Loại học phần: Tự chọn

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Khoa học Ẩm thực – Khoa Du lịch và Ẩm thực

Số tín chỉ: 2 (2,0)

Phân bố thời gian:

- Số tiết lý thuyết : 30 tiết

- Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 00 tiết

- Số tiết tự học : 60 tiết

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không

- Học phần học trước: không

- Học phần song hành: không

Hình thức giảng dạy: ☐ Trực tiếp ☐ Trực tuyến (online) ☒ Thay đổi theo HK

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1	Đàm Thị Bích Phượng	phuongdtb@huit.edu.vn	Khoa DL&AT – HUIT
2	Trần Thị Hồng Châu	chautth@huit.edu.vn	Khoa DL&AT – HUIT
3	Trần Thị Thu Hương	huongttt@huit.edu.vn	Khoa DL&AT – HUIT
4	Trần Thị Phương Kiều	kieuttp@huit.edu.vn	Khoa DL&AT – HUIT
5	Đặng Thúy Mùi	muidt@huit.edu.vn	Khoa DL&AT – HUIT
6	Nguyễn Thị Minh Thôi	thointm@huit.edu.vn	Khoa DL&AT – HUIT
7	Bùi Thị Phương Dung	dungbtp@huit.edu.vn	Khoa DL&AT – HUIT
8	Huỳnh Thị Bích Ngọc	ngochtb@huit.edu.vn	Khoa DL&AT – HUIT

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Văn hóa ẩm thực” thuộc khối kiến thức giáo dục đại cương tự chọn, là học phần thuộc nhóm học phần đào tạo về công nghệ thực phẩm, du lịch, dinh dưỡng và ẩm thực ... Học phần cung cấp cho người học kiến thức để phân biệt vấn đề chung về văn hóa ẩm thực, tập quán và khẩu vị ăn uống, phân loại được tập quán và khẩu vị ăn uống của các quốc gia Châu Á, khu vực Âu Mỹ. Đồng thời môn học này hỗ trợ cho người học kiến thức để áp dụng các nội dung liên quan đến ẩm thực theo tôn giáo phục vụ cho hoạt

động dịch vụ ăn uống, dinh dưỡng cộng đồng, các bếp ăn của bệnh viện, nhà hàng, khách sạn. Bên cạnh đó, học phần này cũng trang bị cho người học các kỹ năng giải quyết vấn đề liên quan đến văn hóa ẩm thực và đưa ra các kết luận chuyên môn trong những tình huống cụ thể.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

Chuẩn đầu ra (CDR) chi tiết của học phần như sau:

CDR của CTĐT	CDR học phần	Mô tả CDR (Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)	Mức độ năng lực
PLO1.1	CLO1	Giới thiệu được các khái niệm liên quan đến văn hóa ẩm thực.	C2
	CLO2	Phân loại được văn hóa ẩm thực, khẩu vị, tập quán ăn uống của Việt Nam và các quốc gia phương Đông, phương Tây.	C3
	CLO3	Dự đoán được xu hướng phát triển văn hóa ẩm thực của Việt Nam và thế giới.	C3
PLO4	CLO4	Thực hiện thuần thục kỹ năng tự học, tìm tài liệu liên quan đến văn hóa ẩm thực.	P3

5. NỘI DUNG HỌC PHẦN

5.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1	Khái quát chung về văn hóa ẩm thực	CLO1, CLO4	6	0	12
2	Văn hóa ẩm thực Việt Nam	CLO2, CLO4	6	0	12
3	Văn hóa ẩm thực phương Đông	CLO2, CLO4	6	0	12
4	Văn hóa ẩm thực phương Tây	CLO2, CLO4	6	0	12
5	Xu hướng phát triển văn hóa ẩm thực Việt Nam và thế giới	CLO3, CLO4	6	0	12
Tổng			30	0	60

5.2. Nội dung chi tiết của học phần

Chương 1. Khái quát chung về văn hóa ẩm thực

1.1. Một số khái niệm

- 1.1.1. Văn hóa
- 1.1.2. Ẩm thực
- 1.1.3. Văn hóa ẩm thực
- 1.2. Đặc điểm của văn hóa ẩm thực
 - 1.2.1. Tập quán
 - 1.2.2. Khẩu vị
 - 1.2.3. Bữa ăn thường nhật và bữa ăn đặc biệt
- 1.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực
 - 1.3.1. Điều kiện tự nhiên
 - 1.3.2. Điều kiện văn hóa xã hội
 - 1.3.3. Yếu tố về kinh tế
- 1.4. Ẩm thực nhìn từ các góc độ
 - 1.4.1. Văn hóa
 - 1.4.2. Xã hội
 - 1.4.3. Y tế
 - 1.4.4. Dịch vụ, du lịch
- 1.5. Biểu hiện của văn hóa ẩm thực trong đời sống
 - 1.5.1. Vật chất
 - 1.5.2. Tinh thần
- 1.6. Các khu vực văn hóa ẩm thực tiêu biểu

Chương 2. Văn hóa ẩm thực Việt Nam

- 2.1. Khái quát chung về điều kiện tự nhiên, xã hội Việt Nam
 - 2.1.1. Điều kiện tự nhiên
 - 2.1.2. Điều kiện văn hóa, xã hội
 - 2.1.3. Bản sắc ẩm thực Việt
- 2.2. Văn hóa ẩm thực Việt Nam
 - 2.2.1. Sự hình thành và phát triển
 - 2.2.2. Các yếu tố cấu thành văn hóa ẩm thực Việt Nam
- 2.3. Văn hóa ẩm thực miền Bắc
 - 2.3.1. Khái quát chung
 - 2.3.2. Văn hóa ẩm thực Hà Nội
- 2.4. Ẩm thực miền Trung
 - 2.4.1. Khái quát chung
 - 2.4.2. Văn hóa ẩm thực Huế
- 2.5. Ẩm thực miền Nam

2.5.1. Khái quát chung

2.5.2. Văn hóa ẩm thực Sài Gòn

Chương 3. Văn hóa ẩm thực phương Đông

3.1. Khái quát chung về văn hóa ẩm thực phương Đông

3.1.1. Cơ sở của văn hóa ẩm thực phương Đông

3.1.2. Những đặc điểm chung của văn hóa ẩm thực phương Đông

3.2. Một số nền văn hóa ẩm thực phương Đông

3.2.1. Văn hóa ẩm thực Trung Quốc

3.2.2. Văn hóa ẩm thực Nhật Bản

3.2.3. Văn hóa ẩm thực Hàn Quốc

3.2.4. Văn hóa ẩm thực Thái Lan

3.2.5. Văn hóa ẩm thực Malaysia

3.2.6. Văn hóa ẩm thực Singapore

3.2.7. Văn hóa ẩm thực Ấn Độ

3.2.8. Văn hóa ẩm thực Iran

Chương 4. Văn hóa ẩm thực phương Tây

4.1. Khái quát chung về văn hóa ẩm thực phương Tây

4.1.1. Cơ sở của văn hóa ẩm thực phương Tây

4.1.2. Những đặc điểm chung của văn hóa ẩm thực phương Tây

4.2. Một số nền văn hóa ẩm thực phương tây

4.2.1. Văn hóa ẩm thực Pháp

4.2.2. Văn hóa ẩm thực Italia

4.2.3. Văn hóa ẩm thực Tây Ban Nha

4.2.4. Văn hóa ẩm thực Đức

4.2.5. Văn hóa ẩm thực Anh

4.2.6. Văn hóa ẩm thực Nga

4.2.7. Văn hóa ẩm thực Hoa Kỳ

Chương 5. Xu hướng phát triển văn hóa ẩm thực của Việt Nam và thế giới

5.1. Xu hướng phát triển và bảo tồn văn hóa ẩm thực Việt Nam

5.1.1. Xu hướng phát triển

5.1.2. Định hướng bảo tồn giá trị văn hóa ẩm thực Việt Nam

5.2. Xu hướng phát triển văn hóa ẩm thực trên thế giới

5.2.1. Phương tiện phổ biến văn hóa

5.2.2. Xu hướng giao thoa đa văn hóa trong ẩm thực

5.2.3. Xu hướng ẩm thực gắn với bảo vệ sức khỏe

5.2.4. Phát triển loại hình nhà hàng ăn nhanh

5.2.5. Ăn chay trở thành phổ biến

5.3. Âm thực và tôn giáo

6. PHƯƠNG PHÁP DẠY VÀ HỌC

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Nhóm CDR của học phần			
		Kiến thức	Kỹ năng cá nhân	Kỹ năng tương tác/ nhóm	Năng lực thực hành nghề nghiệp
		CLO1, CLO2, CLO3	CLO4		
Thuyết giảng	Lắng nghe, ghi chép, ghi nhớ và đặt câu hỏi	x	x		
Vấn đáp	Trả lời, giải thích, dẫn chứng	x	x		
Hoạt động nhóm	Tham khảo tài liệu, thảo luận nhóm, phản biện.	x	x		
Hướng dẫn người học tìm kiếm các tài liệu tham khảo và kiểm tra kiến thức	Tự học, chủ động giải quyết vấn đề	x	x		

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

- Thang điểm đánh giá: 10/10

- Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubric
Quá trình			50	
Chuyên cần	Suốt quá trình học	Không đánh giá chuẩn đầu ra	10	I.1_01
Bài tập				
<i>Bài tập cá nhân</i>	Sau khi hoàn thành chương 2, 3	CLO2	10	Theo thang điểm bài tập

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubric
Bài tập nhóm Chủ đề: Tìm hiểu đặc trưng Văn hóa ẩm thực của các quốc gia phương Đông và phương Tây	Sau khi hoàn thành chương 4	CLO2, CLO3, CLO4	30	Rubric I.7.6.2
Thi cuối kỳ			50	
Thi trắc nghiệm, nội dung bao quát tất cả các chương: - Chương 1: 20% câu hỏi - Chương 2: 20% câu hỏi - Chương 3: 20% câu hỏi - Chương 4: 20% câu hỏi - Chương 5: 20% câu hỏi	Sau khi kết thúc học phần	CLO1(*), CLO2(*), CLO3(*)		Theo thang điểm đề thi

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1] Hoàng Minh Khang, TS. Lê Anh Tuấn, *Giáo trình Văn hóa ẩm thực*, NXB Lao động Hà Nội, 2013.

8.2. Tài liệu tham khảo

[1] Xuân Huy (sưu tầm và giới thiệu), *Văn hóa ẩm thực và món ăn Việt Nam*, NXB trẻ Tp.HCM, 2004;

[2] Nguyễn Nguyệt Cẩm, *Giáo trình Văn hóa ẩm thực*, NXB Hà Nội, 2008;

[3] Nguyễn Thị Diệu Thảo, *Ẩm thực Việt Nam và thế giới*, NXB Phụ nữ, 2015.

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Chủ động lên kế hoạch học tập:
- + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc yêu cầu;
- + Tích cực khai thác các tài nguyên trong thư viện của trường và trên mạng để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và các hoạt động thảo luận;
- + Ôn tập các nội dung đã học; tự kiểm tra kiến thức bằng cách làm các bài trắc nghiệm kiểm tra hoặc bài tập được giảng viên cung cấp;
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, trình bày, vấn đáp trên lớp và hoạt động nhóm;

- Hoàn thành đầy đủ, trung thực và sáng tạo các bài tập cá nhân, bài tập nhóm theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo trình độ đại học, ngành Công nghệ thực phẩm, Khoa học Dinh dưỡng và Âm thực, Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, Quản trị khách sạn, Quản trị dịch vụ lữ hành từ khóa 15ĐH, năm học 2024-2025;

- Giảng viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biên soạn đề cương học phần chi tiết phục vụ giảng dạy và đánh giá kết quả học tập của người học;

- Lưu ý: Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ các nội dung chính của đề cương học phần cho người học – bao gồm chuẩn đầu ra, nội dung, phương pháp dạy và học chủ yếu, phương pháp đánh giá và tài liệu tham khảo dùng cho học phần;

- Người học: sử dụng đề cương này làm cơ sở để nắm được các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định được phương pháp học tập phù hợp để đạt được kết quả mong đợi.

11. PHÊ DUYỆT

☒ Phê duyệt lần đầu

☐ Bản cập nhật lần thứ:

Ngày phê duyệt: 12/08/2024

Ngày cập nhật:

Trưởng khoa

P.Trưởng bộ môn

Chủ nhiệm học phần

Cao Xuân Thủy

Đặng Thúy Mùi

Đàm Thị Bích Phượng