

HỌC PHẦN: VĂN HÓA ẨM THỰC

1. Thông tin môn học

- Tên môn học: Văn hóa ẩm thực
- Mã môn học: 3270068
- Số tín chỉ: 2TC (2LT+ 0TH).
 - Lý thuyết: 30 tiết
 - Thực hành: 0 tiết
- Khoa: Kinh tế - Quản trị.
- Hệ đào tạo: Đại học chính quy.
- Môn học bắt buộc/ tự chọn: Tự chọn
- Môn học tiên quyết:
- Môn học trước:
- Môn học song hành:

2. Thông tin giảng viên:

- Họ và tên: Trần Thu Hương
- Học vị: Thạc sĩ
- E-mail: tranthuhuong.dntu@gmail.com.
- Lịch tiếp sinh viên: Từ 7h30 đến 9h30 sáng thứ 2 tại văn phòng Khoa

3. Giới thiệu/ Mô tả môn học

Văn hóa ẩm thực là một môn học cơ sở ngành, trang bị những kiến thức bổ trợ cho nghiệp vụ quản lý Khách sạn dành cho sinh viên chuyên ngành Quản trị dịch vụ Du lịch và Lữ hành. Môn học này trang bị những kiến thức cơ bản về văn hóa ẩm thực của Việt Nam và thế giới giúp sinh viên ứng dụng vào thực tế khi phục vụ khách trong lĩnh vực du lịch

Nội dung môn học gồm có 4 chương:

Chương 1: Khái quát chung về các nền văn hoá, văn hoá ẩm thực lớn trên thế giới

Chương 2: Văn hoá ẩm thực Việt Nam

Chương 3: Một số nền văn hoá ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam

Chương 4: Ẩm thực và tôn giáo

4. Mục tiêu môn học: Môn học này trang bị cho sinh viên những kiến thức khái quát về văn hoá, văn hoá ẩm thực Việt Nam và một số nước trên thế giới.

5. Chuẩn đầu ra môn học

Sau khi hoàn thành xong môn học, sinh viên có khả năng đạt được những chuẩn đầu ra như sau:

[CĐR1] Nêu được các khái niệm văn hóa và văn hóa ẩm thực;

[CĐR2] Xác định được các nền văn hóa ẩm thực lớn trên thế giới, những yếu tố ảnh hưởng tới văn hóa ẩm thực;

- [CĐR3] Trình bày được ảnh hưởng của sự phát triển du lịch đến văn hóa ẩm thực;
- [CĐR4] Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến ẩm thực Việt Nam, những đặc trưng cơ bản của văn hóa ẩm thực Việt Nam truyền thống và đương đại;
- [CĐR5] Phân biệt được những đặc trưng cơ bản của các nền văn hoá ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam: Trung Quốc, Nhật Bản, Hàn Quốc, Pháp, Anh, Mỹ, Nga, Đông Nam Á, Tây Á,...;
- [CĐR6] Phân tích được những đặc trưng cơ bản về văn hóa ẩm thực của một số tôn giáo lớn trên thế giới: Phật giáo, Thiên chúa giáo, Hồi giáo, Do thái giáo, Hindu giáo;
- [CĐR7] Củng cố kỹ năng thuyết trình và làm việc nhóm;
- [CĐR8] Tăng cường kỹ năng về tìm kiếm, xử lý thông tin và kỹ năng tư duy.;
- [CĐR9] Phát triển kỹ năng lập luận, thảo luận nhóm, thuyết trình trước đám đông;
- [CĐR10] Học tập nghiêm túc. Tôn trọng người học cùng và giảng viên giảng dạy;
- [CĐR11] Thể hiện năng lực tự học thông qua việc tham gia bài tập cá nhân, bài tập nhóm;

6. Tài liệu

Tài liệu bắt buộc

- [1] Nguyễn Thị Diệu Thảo (2016), *Ẩm thực Việt Nam và thế giới*, NXB Phụ nữ.

Tài liệu tham khảo:

- [2] Nguyễn Trọng Đán, Phan Ngọc Sơn (2011), *Văn hóa ẩm thực truyền thống Việt Nam*, NXB. Lao động.

7. Phương pháp dạy và học

Trong quá trình dạy, giảng viên sử dụng các phương pháp chủ yếu sau

- Giảng dạy trực tiếp
- Giảng dạy gián tiếp
- Giảng dạy tương tác
- Hoạt động độc lập

Để học tập tốt môn Văn hóa ẩm thực, yêu cầu sinh viên đọc trước tài liệu ở nhà và tích cực tham gia đóng góp ý kiến để hoàn thiện bài học.

8. Tổ chức dạy và học

Thời lượng	Nội dung	Phương pháp giảng dạy	Hoạt động chi tiết		Tài liệu	Đánh giá	Chuẩn đầu ra
			Giảng viên	Sinh viên			
Buổi 1	<p>Tiết 1: Chương 0. Giới thiệu môn học</p> <p>a. Giới thiệu về giảng viên giảng dạy</p> <p>b. Giới thiệu về thời lượng môn học</p> <p>c. Giới thiệu về giáo trình giảng dạy</p> <p>d. Giới thiệu về phương pháp đánh giá môn học</p> <p>e. Giới thiệu về nội quy lớp học</p> <p>f. Giới thiệu về phương pháp học tập</p> <p>g. Chia nhóm học tập</p>	Giảng dạy trực tiếp	<p>Thuyết trình</p> <p>Giảng giải</p> <p>Lắng nghe và giải đáp</p> <p>Trình chiếu và hướng dẫn</p> <p>Chia nhóm học tập cho Sinh viên</p>	<p>Lắng nghe</p> <p>Ghi chú</p> <p>Đặt câu hỏi</p> <p>Định hướng mục tiêu học tập</p> <p>Thành lập nhóm</p>	<p>[1]</p> <p>[2]</p> <p>[3]</p>	Không đánh giá	[CĐR1], [CĐR11]

Buổi 1	<p>Chương 1. Khái quát chung về văn hoá ẩm thực</p> <p>1.1. Khái quát chung về các nền văn hoá lớn trên thế giới</p> <p>1.1.1. Một số khái niệm</p> <p>1.1.2. Các yếu tố ảnh hưởng tới văn hoá ẩm thực</p>	Giảng dạy trực tiếp	<p>Tổ chức thảo luận nhóm</p> <p>Lắng nghe</p> <p>Trình chiếu slide</p> <p>Diễn giảng</p>	<p>Lắng nghe</p> <p>Thảo luận nhóm</p> <p>Đại diện nhóm đưa ra ý kiến</p> <p>Quan sát</p> <p>Lắng nghe</p> <p>Đặt câu hỏi</p>	[1] [2] [3]	Cộng điểm cho nhóm trả lời đúng nhất	[CĐR1], [CĐR11]
Buổi 2	<p>1.2. Ảnh hưởng của sự phát triển du lịch</p> <p>1.3. Ẩm thực trong xu hướng hội nhập</p> <p>1.3.1. Hội nhập ẩm thực Á - Âu</p> <p>1.3.2. Xu hướng chung</p>	Giảng dạy tương tác	<p>Tổ chức thảo luận nhóm</p> <p>Lắng nghe</p> <p>Trình chiếu slide</p> <p>Thuyết trình, giảng giải</p>	<p>Thảo luận nhóm</p> <p>Đại diện nhóm đưa ra ý kiến</p> <p>Quan sát</p> <p>Lắng nghe</p> <p>Đặt câu hỏi</p>	[1] [2] [3]	Cộng điểm cho nhóm trả lời đúng nhất	[CĐR2] [CĐR3] [CĐR11]
Buổi 3	<p>Chương 2. Văn hoá 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 xã hội</p> <p>2.2. Văn hoá ẩm thực Việt Nam</p> <p>2.2.1. Văn hoá ẩm thực truyền thống</p> <p>2.2.1.1. Một số nét văn hoá ẩm thực truyền thống tiêu biểu</p>	Giảng dạy trực tiếp	<p>Tổ chức 1 trò chơi nhỏ về các món ăn Việt Nam</p> <p>Thuyết trình</p> <p>Giảng giải</p>	<p>Chơi trò chơi</p> <p>Lắng nghe</p> <p>Ghi chú</p>	[1] [2] [3]	Điểm cộng cho nhóm/cá nhân có nhiều câu trả lời đúng	[CĐR4] [CĐR7] [CĐR9] [CĐR10] [CĐR11]
<p>Giao bài tập nhóm, với các yêu cầu:</p> <p>1. Nhiệm vụ: mỗi nhóm báo cáo và thể hiện văn hóa ẩm thực 1 trong số các chủ đề nhỏ sau đây:</p>							

<p>1-2-3. Văn hóa ẩm thực miền Bắc/Trung/Nam 4-5-6-7-8-9-10-11-12. Văn hóa ẩm thực quốc gia Trung Quốc/Nhật Bản/Hàn Quốc/Thái Lan/Campuchia/Anh/Mỹ/Pháp/Nga 13-14-15-16. Văn hóa ẩm thực theo tôn giáo Phật giáo-Do Thái-Hindu-Hồi giáo</p> <p>2. Công việc cụ thể:</p> <p>1. Thực hiện bài báo cáo nhóm: Giới thiệu tổng quan về nền văn hóa ẩm thực mà nhóm được phân công. Yêu cầu: hình thức tiểu luận dạng word, viết tay, kèm hình ảnh minh họa. 2. Cả nhóm biểu diễn cách thức chế biến 1 món ăn đặc trưng của văn hóa ẩm thực. Có thể kèm theo trang phục, đạo cụ,... cho phù hợp. 3. Clip trình bày cách chế biến và sản phẩm của cả nhóm.</p>							
Buổi 4	<p>2.2.1.2. Một số nét văn hoá ẩm thực của dân tộc thiểu số tiêu biểu (Dân tộc Thái, Mường, Khmer) 2.2.2. Văn hoá ẩm thực đương đại 2.2.2. 1. Một số nét văn hoá ẩm thực chung - Bữa cơm thường ngày của người Việt Nam - Văn hóa ẩm thực Việt Nam qua các dịp lễ hội 2.2.2. 2. Tập quán khẩu vị ăn uống ba miền (Miền Bắc, Miền Trung, Miền Nam)</p>	Giảng dạy trực tiếp	Diễn giảng Lắng nghe Đặt câu hỏi Giảng giải	Trả lời câu hỏi Lắng nghe Ghi chú	[1] [2] [3]	Kiểm tra cá nhân trên e-learning	[CĐR4] [CĐR7] [CĐR9] [CĐR10] [CĐR11]
Buổi 5: Online	<p>Chương 3. Một số nền văn hoá ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam 3.1. Văn hoá ẩm thực Trung Quốc 3.2. Văn hoá ẩm thực Nhật Bản 3.3. Văn hoá ẩm thực Hàn Quốc 3.4. Văn hoá ẩm thực Các nước Đông Nam Á 3.5. Văn hoá ẩm thực Các nước khu vực Tây Á 3.6. Văn hoá ẩm thực Pháp 3.7. Văn hoá ẩm thực Anh 3.8. Văn hoá ẩm thực Mỹ 3.9. Văn hoá ẩm thực Nga</p>	Giảng dạy tương tác	Đặt câu hỏi và thảo luận nhóm Lắng nghe Giảng giải	Các nhóm có thời gian tìm hiểu và trả lời dữ kiện GV đã phân công Lắng nghe Ghi chú	[1] [2] [3]	Tính điểm cộng cho nhóm có nhiều dữ liệu và thông tin	[CĐR4] [CĐR7] [CĐR9] [CĐR10] [CĐR11]

Buổi 6	Báo cáo và biểu diễn văn hóa ẩm thực Việt Nam và thế giới (tt)	Giảng dạy tương tác	Các nhóm lần lượt từng nhóm biểu diễn chế biến món ăn theo chủ đề nhóm đã được chọn (theo thứ tự bốc thăm ở buổi học trước).	Các nhóm nhận xét và đặt câu hỏi Nhóm hoàn thiện bài báo cáo viết tay	[1] [2] [3]	Tính điểm giữa kỳ	[CĐR4] [CĐR10] [CĐR11] [CĐR12]
Buổi 7: Online	Kiểm tra vấn đáp cá nhân	Hoạt động độc lập	Cả lớp thực hiện kiểm tra vấn đáp trên webex theo số thứ tự điểm danh của lớp	Mỗi bạn có 3-5 câu hỏi, trả lời từ 5 -7 phút	[1] [2] [3]	Tính điểm cá nhân thường kỳ	[CĐR5] [CĐR7] [CĐR9] [CĐR10] [CĐR11]
Buổi 8	Báo cáo và biểu diễn văn hóa ẩm thực Việt Nam và thế giới (tt)	Giảng dạy tương tác	Các nhóm lần lượt từng nhóm biểu diễn chế biến món ăn theo chủ đề nhóm đã được chọn (theo thứ tự bốc thăm ở buổi học trước).	Các nhóm nhận xét và đặt câu hỏi Nhóm hoàn thiện bài báo cáo viết tay	[1] [2] [3]	Tính điểm giữa kỳ	[CĐR4] [CĐR10] [CĐR11] [CĐR12]
Buổi 9: Online	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	Giảng dạy trực tiếp	Thuyết trình Giảng giải Tổ chức thảo luận nhóm Lắng nghe Nhận xét	Lắng nghe Ghi chú Thảo luận nhóm Đại diện nhóm trình bày ý kiến	[1] [2] [3]	Điểm thường kỳ cho nhóm	[CĐR6] [CĐR7] [CĐR9] [CĐR10] [CĐR11]

	<p>4.2.3. Ẩm thực Do thái giáo 4.2.4. Ẩm thực Hindu giáo 4.2.5. Ẩm thực Thiên chúa giáo</p> <p>Bài tập nhóm</p>		Trình chiếu phim tư liệu	Xem phim và làm bài tập nhóm tại lớp			
Buổi 10	<p>Báo cáo và biểu diễn văn hóa ẩm thực Việt Nam và thế giới (tt)</p> <p>Ôn tập + Kiểm tra nhóm</p>	Giảng dạy tương tác	Các nhóm lần lượt từng nhóm biểu diễn chế biến món ăn theo chủ đề nhóm đã được chọn (theo thứ tự bốc thăm ở buổi học trước).	<p>Các nhóm nhận xét và đặt câu hỏi</p> <p>Nhóm hoàn thiện bài báo cáo viết tay</p>	[1] [2] [3]	<p>Tính điểm giữa kỳ</p> <p>Tính điểm thường kỳ nhóm</p>	<p>[CĐR4] [CĐR10] [CĐR11] [CĐR12]</p>

9. Đánh giá

- Thang điểm

Loại điểm	Điểm hệ 10	Điểm hệ chữ	Điểm hệ 4
Đạt	9,0 - 10	A+	4,0
	8,5 - 8,9	A	3,5
	8,0 - 8,4	B+	3,1
	7,0 - 7,9	B	2,8
	6,5 - 6,9	C+	2,4
	5,5 - 6,4	C	2,0
	5,0 - 5,4	D+	1,5
	4,0 - 4,9	D	1,0
Không đạt	< 4	F	0

- **Thường kỳ** : Trung bình cộng giữa điểm bài tập cá nhân và bài tập nhóm.
- **Giữa kỳ** : Tiểu luận
- **Cuối kỳ**: Viết luận
- Tóm tắt phương thức đánh giá điểm tổng kết toàn môn học:
-

STT	Nội dung	Tỷ lệ
1	Điểm thường kỳ	20%
2	Điểm giữa kỳ	20%
3	Điểm cuối kỳ	60%
Tổng		100%

10. Quy định lớp học

- Không vắng quá 20% số tiết học của học phần.
- Hoàn thành các bài tập nhóm, các nhân.
- Tham gia tích cực các nội dung được giao.
- Nghiêm túc trong lớp học.
- Không sử dụng điện thoại để làm chuyện riêng.
- Mang tài liệu học tập khi lên lớp.

Giảng viên soạn đề cương môn học

(Ký và ghi rõ họ tên)

TRƯỞNG KHOA
(Ký và ghi rõ họ tên)

BAN GIÁM HIỆU
(Ký và ghi rõ họ tên)

