

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

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

Tên học phần (tiếng Anh): Culinary culture

Mã học phần:

Mã tự quản: 07200239

Thuộc khối kiến thức:

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Khoa học Ẩm thực – Khoa Du lịch & 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 giờ tự học : 60 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không;

- Học phần học trước: Không;

- Học phần song hành: Không.

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT [1]	Họ và tên [2]	Email [3]	Đơn vị công tác [4]
1	Trần Thị Thu Hương	huongttt@hufi.edu.vn	Khoa DLAT – HUFİ
2	Đặng Thúy Mùi	muidt@hufi.edu.vn	Khoa DLAT – HUFİ
3	Hà Thị Thanh Nga	ngahtt@hufi.edu.vn	Khoa DLAT – HUFİ
4	Đàm Thị Bích Phượng	phuongdtb@hufi.edu.vn	Khoa DLAT – HUFİ
5	Trần Thị Hồng Châu	chautth@hufi.edu.vn	Khoa DLAT – HUFİ

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Văn hóa ẩm thực là một trong những môn học thuộc khối kiến thức ngành trong chương trình đào tạo kỹ sư ngành Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực, ngành Quản trị khách sạn, ngành Công nghệ thực phẩm. Môn học này phân tích những vấn đề chung về văn hóa ẩm thực, tạp quán và khẩu vị ăn uống, mô tả chi tiết tạp quán và khẩu vị ăn uống của các quốc gia Châu Á, khu vực Âu Mỹ. Đồng thời môn học này tổng hợp các nội dung liên quan đến ẩm thực theo tôn giáo phục vụ cho hoạt động dịch vụ ăn uống, dinh dưỡng cộng đồng, khách sạn, các bếp ăn; liên quan mật thiết đến chế biến món ăn đảm bảo dinh dưỡng cũng như an toàn vệ sinh thực phẩm. Học phần nằm trong nhóm những khối kiến thức, kỹ năng cần thiết và quan trọng làm nền tảng cho khoa học dinh dưỡng và ẩm thực, điều hành và giám sát, cũng như giúp thực thi các biện pháp quản lý phù hợp trong các lĩnh vực nhà hàng, khách sạn, trung tâm dinh dưỡng, chuỗi cửa hàng thực phẩm và các dịch vụ ăn uống.

4. MỤC TIÊU HỌC PHẦN

Mục tiêu [1]	Mô tả mục tiêu [2]	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo CNTP [3]	Trình độ năng lực [4]
G1	Giải thích, phân tích tạp quán ăn uống, khẩu vị nhằm xử lý các vấn đề trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực phù hợp với nhu cầu của xã hội	PLO2.3	3
G2	Phân biệt được nét đặc trưng của ẩm thực theo vùng, miền khu vực Châu Á, Châu Âu và Mỹ. Nhận định được ẩm thực theo tôn giáo	PLO2.3	3
G3	Kỹ năng làm việc nhóm, tìm kiếm và đọc các tài liệu, báo cáo, kỹ năng tổ chức nhóm làm việc hiệu quả. Tái hiện, phân tích được các món ăn đặc trưng theo vùng, miền	PLO10.2	3
G4	Lập kế hoạch vận dụng kiến thức về văn hóa ẩm thực xây dựng quy trình chế biến món ăn theo đặc trưng ẩm thực vùng, miền, ẩm thực theo tôn giáo	PLO10.2	3
G5	Hiểu biết về trách nhiệm và ý thức học tập; khả năng nhận thức về sự cần thiết và khả năng tham gia vào việc học tập suốt đời	PLO12.1; PLO12.2	4
G6	Tự định hướng các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp, các qui định về dinh dưỡng, an toàn vệ sinh thực phẩm khi chế biến món ăn	PLO12.1; PLO12.2	4

5. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

Mục tiêu học phần [1]	CĐR học phần [2]	Mô tả chuẩn đầu ra [3]	Trình độ năng lực [4]
G1	CLO1.1	Trình bày được khái niệm văn hóa, ẩm thực, nhận biết được khẩu vị theo vùng miền	3
	CLO1.2	Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến tạp quán và khẩu vị ăn uống theo vùng miền	3
G2	CLO2.1	Phân biệt được nét đặc trưng của ẩm thực theo vùng, miền khu vực Châu Á, Châu Âu và Mỹ	3
	CLO2.2	Nhận định được ẩm thực theo tôn giáo, phân biệt được nguồn nguyên liệu sử dụng chế biến món ăn theo tôn giáo	3
	CLO2.3	Phân tích, giải thích các vấn đề liên quan đến văn hóa ẩm thực	3
G3	CLO 3.1	Khả năng tổ chức và làm việc nhóm hiệu quả. Có khả năng tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu liên quan đến học phần văn hóa ẩm thực	3
	CLO 3.2	Thực hiện thuyết trình, vấn đáp các vấn đề liên quan đến văn	3

Mục tiêu học phần [1]	CDR học phần [2]	Mô tả chuẩn đầu ra [3]	Trình độ năng lực [4]
		hóa ẩm thực	
	CLO3.3	Tái hiện, phân tích được các món ăn đặc trưng theo vùng, miền, nhận biết được chất lượng món ăn về cảm quan, dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	3
G4	CLO4.1	Lập kế hoạch lựa chọn nguyên liệu phù hợp, đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm cho các dự án dinh dưỡng và ẩm thực	3
	CLO4.2	Lên kế hoạch triển khai kiến thức về văn hóa ẩm thực xây dựng quy trình chế biến món ăn theo đặc trưng ẩm thực vùng miền	3
	CLO4.3	Triển khai kiến thức về văn hóa ẩm thực xây dựng quy trình chế biến món ăn phù hợp đặc trưng ẩm thực theo tôn giáo	3
G5	CLO5.1	Tuân thủ các yêu cầu về sự trung thực, khách quan trong học tập, ý thức tổ chức kỷ luật	4
	CLO5.2	Nhận thức được sự cần thiết của học phần và khả năng tham gia vào việc học tập suốt đời	4
G6	CLO 6	Tự định hướng các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp, các qui định về an toàn lao động, an toàn vệ sinh thực phẩm	4

6. NỘI DUNG HỌC PHẦN

6.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT [1]	Tên chương/bài [2]	Chuẩn đầu ra của học phần [3]	Phân bố thời gian (tiết/giờ) [4]		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1	Những vấn đề chung về văn hóa ẩm thực	CLO1.1, CLO1.2; CLO2.1, CLO 2.2, CLO 2.3; CLO5.1, CLO5.2; CLO6	4	0	8
2	Tập quán và khẩu vị ăn uống	CLO1.1, CLO1.2, CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3, CLO5.1, CLO5.2, CLO6	4	0	8
3	Tập quán và khẩu vị ăn uống châu Á	CLO2.1; CLO3.1, CLO3.2, CLO3.3, CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3, CLO5.1, CLO5.2, CLO6	10	0	20
4	Tập quán và khẩu vị ăn uống khu vực Âu – Mỹ	CLO2.1; CLO3.1, CLO3.2, CLO3.3; CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3; CLO5.1, CLO5.2, CLO6	8	0	16
5	Ẩm thực và tôn giáo	CLO2.2, 2.3; CLO3.1, CLO3.2, CLO3.3; CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3; CLO5.1, CLO5.2, CLO6	4	0	8
Tổng			30	0	60

6.2. Nội dung chi tiết của học phần

Chương 1. Những vấn đề 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

1.3. Ẩm thực nhìn từ các góc độ

- 1.3.1. Văn hóa
- 1.3.2. Xã hội
- 1.3.3. Y tế
- 1.3.4. Dịch vụ, du lịch

1.4. Biểu hiện của văn hóa ẩm thực trong đời sống

- 1.4.1. Vật chất
- 1.4.2. Tinh thần

Chương 2. Tập quán và khẩu vị ăn uống

2.1. Một số khái niệm

- 2.1.1. Tập quán
- 2.1.2. Khẩu vị

2.2. Tính chất và đặc điểm các bữa ăn

- 2.2.1. Bữa ăn thường nhật
 - 2.2.1.1. Khái niệm
 - 2.2.1.2. Phân loại và đặc điểm các bữa ăn thường nhật
- 2.2.2. Bữa ăn đặc biệt (Bữa tiệc)
 - 2.2.2.1. Khái niệm
 - 2.2.2.2. Phân loại và đặc điểm các bữa tiệc

2.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến tập quán và khẩu vị ăn uống

- 2.3.1. Địa lý và khí hậu
- 2.3.2. Lịch sử và văn hóa
- 2.3.3. Tôn giáo và tín ngưỡng
- 2.3.4. Nghề nghiệp và tuổi tác
- 2.3.5. Kinh tế - xã hội

Chương 3. Tập quán và khẩu vị ăn uống châu Á

3.1. Tổng quan về tập quán và khẩu vị ăn uống của châu Á

- 3.1.1. Cơ cấu bữa ăn
- 3.1.2. Dụng cụ trong ăn uống
- 3.1.3. Thực phẩm và nguyên liệu chế biến trong ăn uống
- 3.1.4. Phương pháp chế biến
- 3.1.5. Trạng thái của món ăn
- 3.1.6. Cách trình bày bữa ăn

- 3.1.7. Ứng xử trong ăn uống
- 3.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của một số quốc gia châu Á
 - 3.2.1. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Việt Nam
 - 3.2.1.1. Các yếu tố ảnh hưởng chủ yếu đến tập quán và khẩu vị Việt Nam
 - 3.2.1.2. Tập quán và khẩu vị trong ăn và uống của một số vùng ở Việt Nam
 - 3.2.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Trung Quốc
 - 3.2.2.1. Các yếu tố ảnh hưởng chủ yếu
 - 3.2.2.2. Tập quán và khẩu vị
 - 3.2.3. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Nhật Bản
 - 3.2.3.1. Các yếu tố ảnh hưởng chủ yếu
 - 3.2.3.2. Tập quán và khẩu vị
 - 3.2.4. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Hàn Quốc
 - 3.2.4.1. Các yếu tố ảnh hưởng chủ yếu
 - 3.2.4.2. Tập quán và khẩu vị
 - 3.2.5. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Thái Lan
 - 3.2.5.1. Các yếu tố ảnh hưởng chủ yếu
 - 3.2.5.2. Tập quán và khẩu vị
 - 3.2.6. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Ấn Độ
 - 3.2.6.1. Các yếu tố ảnh hưởng chủ yếu
 - 3.2.6.2. Tập quán và khẩu vị

Chương 4. Tập quán và khẩu vị ăn uống khu vực Âu Mỹ

- 4.1. Tổng quan về tập quán và khẩu vị ăn uống của Âu – Mỹ
 - 4.1.1. Cơ cấu bữa ăn
 - 4.1.2. Dụng cụ trong ăn uống
 - 4.1.3. Thực phẩm và nguyên liệu chế biến trong ăn uống
 - 4.1.4. Phương pháp chế biến
 - 4.1.5. Trạng thái của món ăn
 - 4.1.6. Cách trình bày bữa ăn
 - 4.1.7. Ứng xử trong ăn uống
- 4.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của một số quốc gia Âu – Mỹ
 - 4.2.1. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Pháp
 - 4.2.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Ý
 - 4.2.3. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Đức
 - 4.2.4. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Nga
 - 4.2.5. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Mỹ

Chương 5. Ẩm thực và tôn giáo

- 5.1. Phật giáo
 - 5.1.1. Tổng quan
 - 5.1.2. Tập quán và khẩu vị

- 5.2. Thiên chúa giáo
 - 5.2.1. Tổng quan
 - 5.2.2. Tập quán và khẩu vị
- 5.3. Hồi giáo
 - 5.3.1. Tổng quan
 - 5.3.2. Tập quán và khẩu vị
- 5.4. Do Thái giáo
 - 5.4.1. Tổng quan
 - 5.4.2. Tập quán và khẩu vị
- 5.5. Ấn Độ giáo
 - 5.5.1. Tổng quan
 - 5.5.2. Tập quán và khẩu vị

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Hình thức đánh giá [1]	Thời điểm [2]	Chuẩn đầu ra học phần [3]	Tỉ lệ (%) [4]	Rubric [5]
Quá trình			50	
Chuyên cần	Suốt quá trình học	CLO5.1, 5.2	5	Số I_7
Thảo luận nhóm	Suốt quá trình học	CLO1.1, 1.2; CLO2.1, 2.2, 2.3; CLO3.1, 3.2, 3.3; CLO4.1, 4.2, 4.3; CLO5.1, 5.2	5	Số I_7
<i>Bài tập 1:</i> Tìm hiểu nét đặc trưng văn hóa ẩm thực 1 quốc gia khu vực Châu Á	Khi học chương 3	CLO2.1; CLO3.1, CLO3.2, CLO3.3, CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3, CLO5.1, CLO5.2; CLO6	5	Số I.2_7
<i>Bài tập 2:</i> Tìm hiểu nét đặc trưng văn hóa ẩm thực 1 quốc gia khu vực Âu – Mỹ	Khi học chương 4	CLO2.1; CLO3.1, CLO3.2, CLO3.3; CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3; CLO5.1, CLO5.2, CLO6	5	Số I.2_7
<i>Kiểm tra:</i> định kỳ (nếu có)	Suốt quá trình học	CLO1.1, 1.2, 1.3; CLO2.1, 2.2, 2.3; CLO5.1, 5.2	10	Theo thang điểm đề kiểm tra
<i>Bài tập nhóm:</i> Sinh viên tìm hiểu tài liệu, làm bài tập nhóm theo yêu cầu của giảng viên về nội dung và tiến độ thực hiện và thuyết trình vào các buổi học (nếu có)	Suốt quá trình học	CLO1.1, 1.2; CLO2.1, 2.2, 2.3; CLO3.1, 3.2, 3.3, CLO4.1, 4.2; CLO5.1, 5.2; CLO6	20	Số I.4_7, I.5_7

Hình thức đánh giá [1]	Thời điểm [2]	Chuẩn đầu ra học phần [3]	Tỉ lệ (%) [4]	Rubric [5]
Thi cuối kỳ			50	
Nội dung bao quát tất cả các chương của học phần: - Chương 1: 15% câu hỏi - Chương 2: 15% câu hỏi - Chương 3: 30% câu hỏi - Chương 4: 30% câu hỏi - Chương 5: 10% câu hỏi	Sau khi kết thúc học phần	CLO3.1, 3.2; 3.3; CLO4.1, 4.2, 4.3, CLO5.1, 5.2; CLO6		Theo thang điểm của đề thi

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1] Nguyễn Nguyệt Cẩm, *Giáo trình Văn hóa ẩm thực*, Nhà xuất bản Hà Nội, 2008;

[2] Nguyễn Thị Diệu Thảo, *Ẩm thực Việt Nam và thế giới*, Nhà xuất bản Phụ nữ, 2015.

8.2. Tài liệu tham khảo

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

[2] Mai Khôi (biên khảo và sáng tác), *Văn hoá ẩm thực Việt nam – Các món ăn miền Bắc, Trung, Nam*, Nhà xuất bản Thanh niên, 2006.

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Sinh viên có nhiệm vụ:

- Tham dự 75% giờ học trên lớp;
- Chủ động lên kế hoạch học tập:
- + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc yêu cầu;
- + 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 giáo viên yêu cầu.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, vấn đáp trên lớp;
- Hoàn thành đầy đủ, trung thực và sáng tạo các bài tập theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học kỳ.

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 Khoa học Dinh dưỡng và ẩm thực, ngành Quản trị khách sạn từ khóa 11ĐH;

- 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, biên soạn bộ đề thi, kiểm tra;

- Sinh viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biết các thông tin về học phần, từ đó xác định nội dung học tập và chủ động lên kế hoạch học tập phù hợp nhằm đạt được kết quả mong đợi;

- Đề cương học phần tổng quát được ban hành kèm theo chương trình đào tạo và

công bố đến các bên liên quan theo quy định.

11. PHÊ DUYỆT

Phê duyệt lần đầu

Phê duyệt bản cập nhật lần thứ: 03

Ngày phê duyệt: 28/8/2020

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Chủ nhiệm học phần

Cao Xuân Thủy

Trần Thị Thu Hương

Đàm Thị Bích Phượng