



TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ chế biến

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **VĂN HÓA ẨM THỰC**
- Tiếng Anh: **CULINARY CULTURE**

Mã học phần: SPT355

Số tín chỉ: 2 (2-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: không

2. Thông tin về GV:

Họ và tên: Trần Thị Huyền

Chức danh, học vị: Giảng viên, Thạc sĩ

Điện thoại: 0988860693

Email: huyentt@ntu.edu.vn

Địa chỉ NTU E-learning: <https://elearning.ntu.edu.vn/course/view.php?id=33850>

Địa chỉ Google Meet: <https://meet.google.com/duc-jedm-tda>

Địa điểm tiếp SV: Văn phòng BM. CNCB, phòng 908, NĐN

3. Mô tả học phần:

Học phần cung cấp cho người học kiến thức về cơ sở của nền văn hóa ẩm thực Việt Nam; những đặc trưng về ẩm thực ba miền và ẩm thực của các dân tộc thiểu số ở Việt Nam; khái quát nét văn hóa ẩm thực độc đáo của một số nước trên thế giới và một số tôn giáo riêng.

4. Mục tiêu:

Cung cấp những kiến thức giúp người học hiểu những đặc trưng văn hóa ẩm thực của Việt Nam và kiến thức tổng quát về văn hóa ẩm thực của một số quốc gia trên thế giới; có thêm tự tin trong giao tiếp, làm việc với bạn bè quốc tế trong các lĩnh vực liên quan đến ẩm thực; có thể ứng dụng các hiểu biết từ học phần để phát triển sản phẩm thực phẩm mới.

5. Chuẩn đầu ra (CLOs): Sau khi học xong học phần, người học có thể:

- Trình bày được nội hàm của văn hóa ẩm thực, phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực;
- Trình bày và vận dụng được cơ sở khoa học trong văn hóa ẩm thực của người Việt để lý giải các đặc trưng chung về văn hóa ẩm thực của cộng đồng người Việt Nam;
- Khái quát được các đặc trưng văn hóa ẩm thực của một số nước châu Á, Âu – Mỹ và vận dụng vào giao tiếp, làm việc trong ngành thực phẩm;
- Vận dụng được những tập tục, nguyên tắc trong ẩm thực của một số tôn giáo để đề xuất các cách chế biến, trình bày món ăn phù hợp với các tín đồ tôn giáo riêng.

6. Đánh giá kết quả học tập:

TT.	Hoạt động đánh giá	Hình thức/công cụ đánh giá	Nhằm đạt CLOs	Trọng số (%)
-----	--------------------	----------------------------	---------------	--------------

1	Đánh giá quá trình	Chuyên cần/ thảo luận/ làm bài tập nhóm-semina	a,b,c	50
2	Thi giữa kỳ	-	-	0
3	Thi cuối kỳ	Trắc nghiệm kết hợp tự luận đề đóng	a,b,c,d	50

7. Tài liệu dạy học:

TT.	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm xuất bản	Nhà xuất bản	Địa chỉ khai thác tài liệu	Mục đích sử dụng	
						Tài liệu chính	Tham khảo
1	Trần Thị Huyền	Bài giảng Văn hóa ẩm thực			Thư viện số ĐHNT	X	
2	Nguyễn Thị Diệu Thảo	Giáo trình văn hóa ẩm thực Việt Nam	2010	Đại học Sư phạm Hà Nội	Thư viện ĐHNT	X	
3	Vũ Ngọc Khánh, Hoàng Khôi	Ăn và uống của người Việt Nam	2012	Hà Nội	Thư viện ĐHNT		X
4	Dương Thu Ái, Nguyễn Kim Hanh	Lễ nghi ẩm thực	2014	Thanh niên	Thư viện ĐHNT		X
5	Ngô Đức Thịnh	Khám phá ẩm thực truyền thống VN	2010	Trẻ, tp HCM	Thư viện ĐHNT		X
6	Nguyễn Thị Diệu Thảo	Món ăn Việt Nam	2007	Đại học Sư phạm Hà Nội	Thư viện ĐHNT		X
7	Phan Văn Hoàn	Bước đầu tìm hiểu văn hóa ẩm thực Việt Nam : Quyển 1	2015	Khoa học xã hội Hà Nội	Thư viện ĐHNT		X
8	Phan Văn Hoàn	Bước đầu tìm hiểu văn hóa ẩm thực Việt Nam : Quyển 2	2015	Khoa học xã hội Hà Nội	Thư viện ĐHNT		X
9	Sari Edelstein	Food, cuisine, and cultural competency for culinary, hospitality, and nutrition professionals	2011	Jones Bartlett	Thư viện ĐHNT		X

8. Kế hoạch dạy học:

Tuần	Nội dung	Nhằm đạt CLOs	Phương pháp dạy học	Nhiệm vụ của người học
1 (08/9-13/9/2025)	Khái quát về văn hoá ẩm thực Khái niệm về văn hoá ẩm thực Nội hàm của văn hóa ẩm thực	a	Thuyết giảng, Giảng dạy thông qua thảo luận	Đọc trước nội dung của chủ đề trong bài giảng Đọc TL số 2, trang 11-27

	Các yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực			
2 (15/9-20/9/2025)	Đặc trưng văn hoá ẩm thực Việt Nam Lịch sử phát triển của nền văn hoá ẩm thực Việt Nam Cơ sở khoa học trong ẩm thực của người Việt Nam Các đặc trưng văn hoá ẩm thực của Việt Nam Đặc trưng văn hoá ẩm thực ba miền (Bắc, Trung, Nam) ở Việt Nam	b	Thuyết giảng, Giảng dạy thông qua thảo luận	Đọc trước nội dung của chủ đề trong bài giảng Đọc TL số 2, trang 66-86
3 (22/9-27/9/2025)	Đặc trưng văn hoá ẩm thực Việt Nam Đặc trưng văn hoá ẩm thực ba miền (Bắc, Trung, Nam) ở Việt Nam	b	Tổ chức học tập theo nhóm, Sử dụng phim tư liệu trong giảng dạy	Đọc trước nội dung của chủ đề trong bài giảng Xem trước phim tư liệu Đọc TL số 2, trang 30-65, 87-143
4 (29/9-4/10/2025)	Đặc trưng văn hoá ẩm thực Việt Nam Đặc trưng văn hoá ẩm thực ba miền (Bắc, Trung, Nam) ở Việt Nam Đặc trưng văn hoá ẩm thực các dân tộc thiểu số ở Việt Nam Xu hướng phát triển văn hoá ẩm thực ở Việt Nam	b	Giảng dạy thông qua thảo luận, Sử dụng phim tư liệu trong giảng dạy	Đọc trước nội dung của chủ đề trong bài giảng Đọc nội dung liên quan trong TL số 3,4,5 6 để làm bài tập nhóm Đọc trước nội dung của chủ đề trong bài giảng Đọc TL số 5, trang 309-396 Đọc TL số 2, trang 164-222, 228-287 Đọc TL số 4, trang 81-155
5 (6/10-11/10/2025)	Đặc trưng văn hoá ẩm thực của thế giới- các nước khu vực châu Á, các nước khu vực Âu- Mỹ, và một số tôn giáo: Tập quán và khẩu vị ăn uống	c,d	Sử dụng phim tư liệu trong giảng dạy, Giảng dạy thông qua thảo luận	Đọc TL số 4, trang 203-244
6 (13/10-18/10/2025)	Đặc trưng văn hoá ẩm thực của thế giới- các nước khu vực châu Á, các nước khu vực Âu- Mỹ, và một số tôn giáo: Phương pháp, kỹ thuật chế biến món ăn Cách trình bày, thưởng thức món ăn	c,d	Giảng dạy thông qua thảo luận, Sử dụng phim tư liệu trong giảng dạy, semina	Đọc TL số 4, trang 203-244
7 (20/10-25/10/2025)	Đặc trưng văn hoá ẩm thực của thế giới- các nước khu vực châu Á, các	c,d	Giảng dạy thông qua thảo luận, Sử dụng phim tư liệu trong giảng dạy	Đọc TL số 4, trang 203-244

	nước khu vực Âu- Mỹ, và một số tôn giáo: Các nguyên tắc và điều cấm kỵ trong ẩm thực Xu hướng phát triển của văn hoá ẩm thực thế giới			Tra cứu nội dung liên quan trong TL số 9 để làm bài tập nhóm
8,9	Thi cuối kỳ	a,b,c,d		

9. Yêu cầu đối với người học:

- Thường xuyên cập nhật và thực hiện đúng kế hoạch dạy học, kiểm tra, đánh giá theo Đề cương chi tiết học phần trên hệ thống NTU E-learning lớp học phần;
- Thực hiện đầy đủ và trung thực các nhiệm vụ học tập, kiểm tra, đánh giá theo Đề cương chi tiết học phần và hướng dẫn của GV giảng dạy học phần;

Ngày cập nhật: 06/9/2025

GIẢNG VIÊN



ThS. Trần Thị Huyền

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN



ThS. Trần Thị Huyền

TRƯỞNG BỘ MÔN



TS. Nguyễn Bảo