



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 HOÁ 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

Điện thoại: 0988860693

Email: huyentt@ntu.edu.vn

Địa chỉ NTU E-learning: <https://elearning.ntu.edu.vn/course/view.php?id=15671>

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

Địa điểm tiếp SV: phòng 908, tầng 9, Toà nhà đa năng.

3. Mô tả học phần:

Học phần cung cấp cho người học kiến thức và kỹ năng về phân tích 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 và kỹ năng giúp người học có thể phân tích các đặc trưng văn hóa ẩm thực của Việt Nam và 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; hỗ trợ tốt cho học phần phát triển sản phẩm thực phẩm

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

- a) Trình bày được nội hàm của văn hóa ẩm thực, các yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực;
- b) Mô tả và vận dụng được cơ sở khoa học trong văn hóa ẩm thực của người Việt để giải thích các đặc trưng chung về văn hóa ẩm thực của cộng đồng người Việt Nam;
- c) Giới thiệu được các đặc trưng về ẩm thực và các món ăn đồ uống đặc trưng của một số nước châu Á, Âu – Mỹ;
- d) Tóm tắt được những tập tục, nguyên tắc trong ẩm thực của tín đồ một số tôn giáo;
- e) Vận dụng những kiến thức văn hóa ẩm thực vào sản xuất và kinh doanh thực phẩm.

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	b,c,d	50
2	Thi giữa kỳ	-	-	0
3	Thi cuối kỳ	Trắc nghiệm kết hợp tự luận đề đóng	a,b,c,d,e	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 02- 02/03/2022	Văn hoá ẩm thực và những yếu tố ảnh hưởng đến văn hoá ẩm thực	a,b	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
2 09 - 10/03/2022	Đặc trưng của văn hoá ẩm thực Việt Nam: Cơ sở khoa học trong ẩm thực của người Việt Nam Các chặng đường phát triển của văn hóa ẩm thực Việt Nam Đặc trưng văn hoá ẩm thực Việt Nam	b,e	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	Văn hoá ẩm thực ba miền ở Việt	a,b,e	Giảng dạy thông qua	Đọc trước nội dung của

16- 17/03/2022	Nam Đặc điểm văn hoá ẩm thực miền Bắc		thảo luận, tổ chức học tập theo nhóm, Sử dụng phim tư liệu trong giảng dạy	chủ đề trong bài giảng Xem trước phim tư liệu Đọc TL số 2, trang 30-65, 87-143
4 23- 24/03/2022	Đặc điểm văn hoá ẩm thực miền Trung Đặc điểm văn hoá ẩm thực miền Nam	a,b,e	Giảng dạy thông qua thảo luận, tổ chức học tập theo nhóm, 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
5 30- 31/03/2022	Văn hoá ẩm thực của một số dân tộc thiểu số ở Việt Nam	a,b,e	Sử dụng phim tư liệu trong giảng dạy, giảng dạy thông qua thảo luận	Đọc trước nội dung của chủ đề trong bài giảng Đọc TL số 5, trang 309-396
6 06- 07/04/2022	Những nét văn hoá ẩm thực độc đáo trên thế giới: Văn hóa ẩm thực của khu vực châu Á Văn hóa ẩm thực của khu vực Âu – Mỹ	c,d,e	Tổ chức học tập theo nhóm, Phương pháp sắm vai	Đọc trước nội dung của chủ đề trong bài giảng Đọc TL số 2, trang 164-222, 228-287 Đọc TL số 4, trang 81-155
7 13- 14/04/2022	Văn hóa ẩm thực của khu vực Âu – Mỹ Văn hoá ẩm thực của những người theo tín ngưỡng, tôn giáo đặc thù	c,d,e	Tổ chức học tập theo nhóm, Phương pháp sắm vai	Đọc TL số 4, trang 203-244 Tra cứu nội dung liên quan trong TL số 9 để làm bài tập nhóm

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: 02/03/2022

GIẢNG VIÊN
(Ký và ghi họ tên)



Trần Thị Huyền

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN
(Ký và ghi họ tên)



Trần Thị Huyền

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)



Nguyễn Trọng Bách