



TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN HIẾN
KHOA DU LỊCH

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần

- Tên học phần: VĂN HÓA ÂM THỰC
- Mã học phần: TOUT307
- Số tín chỉ: 3 (3,0,0)
- Cấp đào tạo: Đại học
- Loại học phần (bắt buộc/tự chọn): Bắt buộc
- Học phần tiên quyết/ Học phần trước: Tổng quan Quản trị khách sạn
- Đơn vị phụ trách: Khoa Khoa Du lịch
- Số giờ tín chỉ: 45, trong đó:
 - Lý thuyết: 37
 - Thực hành: 8

2. Thông tin về giảng viên

Giảng viên 1:

Họ và tên: Nguyễn Thị Thu Thủy
Chức danh, học vị: Thạc sĩ
Thời gian làm việc: Giờ hành chính (8:00 -16:00)
Địa điểm làm việc: Khoa Du lịch - Trường Đại học Văn Hiến
Điện thoại: 0989722755
Email: thuyntt3@vhu.edu.vn

Giảng viên 2:

- Họ và tên: ThS. Nguyễn Thị Hiền
- Chức danh, học vị: Thạc sĩ
- Thời gian làm việc: Giờ hành chính (8:00 -16:00)
- Địa điểm làm việc: Khoa Du lịch - Trường Đại học Văn Hiến
- Điện thoại: 0905.49.1088
- Email: hiennt@vhu.edu.vn

3. Tóm tắt nội dung học phần

Học phần bao gồm 5 chương trình bày các kiến thức: văn hóa ẩm thực, văn hóa ẩm thực truyền thống Việt Nam, vai trò của văn hóa ẩm thực trong lĩnh vực xúc tiến quảng bá du

lịch, định hướng và giải pháp để khai thác các giá trị của văn hóa ẩm thực Việt nhằm thu hút khách du lịch quốc tế.

4. Mục tiêu của học phần

Học phần có những mục tiêu:

- Cung cấp cho người học những kiến thức chung tổng quan về văn hóa, ẩm thực và văn hóa ẩm thực trên thế giới và Việt Nam.
- Cung cấp cho người học những kiến thức để phân tích sự khác biệt về tập quán ăn uống giữa các quốc gia và vùng miền.
- Cung cấp cho người học kiến thức chuyên sâu nhằm nhận diện các yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực (tôn giáo, địa lý, xã hội...)
- Trang bị kiến thức giúp người xác định được vai trò của văn hóa ẩm thực trong phát triển du lịch và kinh doanh nhà hàng – khách sạn.
- Cập nhật xu hướng ẩm thực đương đại như ẩm thực bền vững, thực phẩm hữu cơ...
- Phát triển kỹ năng phân tích, lập luận, và thuyết trình hiệu quả.

5. Chuẩn đầu ra của học phần:

Mã CDR	Nội dung chuẩn đầu ra (Bắt đầu bằng động từ theo thang Bloom)
Kiến thức	
CLO1	Trình bày kiến thức về văn hóa ẩm thực và sự khác biệt giữa các vùng miền.
CLO2	Phân tích các yếu tố ảnh hưởng đến tập quán ăn uống và khẩu vị.
CLO3	Đánh giá vai trò của văn hóa ẩm thực trong phát triển du lịch và kinh doanh nhà hàng.
Kỹ năng	
CLO4	Vận dụng kiến thức để đề xuất giải pháp khai thác giá trị văn hóa ẩm thực trong du lịch.
CLO5	Phát triển kỹ năng làm việc nhóm, tư duy phản biện và giao tiếp hiệu quả.
Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
CLO6	Nâng cao ý thức học tập suốt đời và cập nhật xu hướng ẩm thực toàn cầu.

Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo và Chuẩn đầu ra học phần

Chuẩn đầu ra	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10
CLO1	X									
CLO2	X									
CLO3			X							

Chuẩn đầu ra	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10
CLO4				X				X		
CLO5					X					
CLO6										X

Ghi chú: PLOs (Programme Learning Outcomes): Chuẩn đầu ra cấp CTĐT

CLOs (Course Learning Outcomes): Chuẩn đầu ra học phần

6. Nội dung chi tiết của học phần

6.1. Lý thuyết

Chương	Nội dung	Đáp ứng CLOs
Chương 1	Tổng quan về văn hóa ẩm thực	CLO1, CLO2, CLO5, CLO3.
1.1.	Quan niệm về văn hóa	
1.2.	Ẩm thực nhìn từ các góc độ	
1.3.	Biểu hiện của văn hóa ẩm thực	
1.4	Vai trò của văn hóa ẩm thực trong kinh doanh khách sạn - nhà hàng	
Chương 2	Văn hóa ẩm thực khu vực châu Á	
2.1.	Tập quán và khẩu vị ăn uống chung của khu vực châu Á	CLO1, CLO4, CLO6.
2.2.	Tập quán và khẩu vị của một số quốc gia châu Á	
2.3.	Các điểm tương đồng và khác biệt trong ẩm thực các nước khối Asean	
Chương 3	Các yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực trên thế giới	CLO1, CLO2, CLO3, CLO6.
3.1.	Khái quát về tập quán và khẩu vị ăn uống	
3.2.	Các yếu tố ảnh hưởng đến tập quán và khẩu vị ăn uống	
3.3.	Tập quán và khẩu vị ăn uống theo tôn giáo	
3.4.	Phong tục tập quán và khẩu vị ăn uống trên thế giới	
Chương 4	Văn hóa ẩm thực khu vực châu Âu và châu Mỹ	CLO1, CLO3, CLO4, CLO6.
4.1.	Tập quán và khẩu vị ăn uống của khu vực châu Âu và châu Mỹ	
4.2.	Tập quán và khẩu vị của một số quốc gia châu Âu và châu Mỹ	
Chương 5	Văn hóa ẩm thực Việt Nam	CLO1, CLO3, CLO4.

Chương	Nội dung	Đáp ứng CLOs
5.1.	Tập quán và văn hóa ẩm thực Việt Nam	
5.2.	Đặc tính ẩm thực Việt Nam	
5.3.	Văn Hóa ẩm thực ba miền	
5.4.	Kinh doanh văn hóa ẩm thực	

6.2. Thực hành

	Nội dung	Đáp ứng CLOs
6.2.1.	Bài tập cá nhân	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4.
	- Người học trả lời các câu hỏi của giảng viên	
6.2.2.	Bài tập nhóm	
	- Người học thảo luận với nhóm các câu hỏi của giảng viên - Làm bài tập nhóm	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5

7. Phân bổ thời gian theo tiết và điều kiện thực hiện:

Chương	Tên chương	Số tiết tín chỉ					Ghi chú
		Lý thuyết	Bài tập	Thực hành	Tự học	Tổng	
1	Tổng quan về văn hóa ẩm thực	5			10	15	
2	Văn hóa ẩm thực khu vực châu Á	10	2		20	32	
3	Văn hóa ẩm thực khu vực châu Âu và châu Mỹ	10	2		20	32	
4	Phong tục tập quán và khẩu vị ăn uống trên thế giới	4	2		8	14	
5	Văn hóa ẩm thực Việt Nam	8	2		16	26	
Tổng		37	8			119	

CÁC CHỦ ĐỀ THẢO LUẬN VÀ TIÊU LUẬN

1. Các yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực?
2. Phân tích các bữa ăn trong ngày, rút ra kết luận về cách phục vụ khách du lịch trong các bữa ăn khác nhau
3. Xu hướng văn hóa ẩm thực hiện nay của Việt Nam?
4. Trình bày xu hướng ăn uống của giới trẻ nay?

8. Phương pháp giảng dạy:

Giảng viên giảng dạy với sự kết hợp của một số phương pháp sau:

- Thuyết trình
- Hướng dẫn tự học
- Thảo luận nhóm

Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra với phương pháp giảng dạy

Phương pháp giảng dạy	CLO1	CLO2	CLO3	CLO4	CLO5	CLO6
Thuyết trình		X	X	X	X	
Thảo luận nhóm	X	X	X	X	X	X
Hướng dẫn tự học	X	X	X	X	X	X

9. Phương pháp học tập

Sinh viên học tập với sự kết hợp của một số phương pháp sau:

- Thuyết trình
- Làm việc nhóm
- Tự học, tự nghiên cứu

Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra với phương pháp học tập

Phương pháp học tập	CLO1	CLO2	CLO3	CLO4	CLO5	CLO6
Thuyết trình			X	X	X	
Làm việc nhóm	X	X	X	X	X	X
Tự học, tự nghiên cứu	X	X	X	X	X	

10. Nhiệm vụ của sinh viên

- Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học.
- Tham gia đầy đủ các giờ lên lớp và giờ thuyết trình (sinh viên chỉ được vắng mặt tối đa 20% thời gian lên lớp của học phần).
- Đọc tài liệu tham khảo bắt buộc và bổ trợ do giảng viên giới thiệu.
- Hoàn thành đầy đủ các bài tập cá nhân, bài tập nhóm.
- Tham gia kỳ thi kết thúc học phần.

11. Thang điểm đánh giá: Điểm đánh giá quá trình và điểm thi kết thúc học phần được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến 1 chữ số thập phân.

12. Phương pháp kiểm tra, đánh giá kết quả học tập

Sinh viên được đánh giá kết quả học tập trên cơ sở hai điểm thành phần như sau:

1. *Điểm đánh giá quá trình: trọng số 40% bao gồm:*
 - a. Điểm chuyên cần: dự lớp, trọng số 10 %
 - b. Điểm kiểm tra thường xuyên: bài tập cá nhân, bài tập nhóm, trọng số 10 %
 - c. Thuyết trình: thuyết trình nhóm, trọng số 20%
2. *Điểm thi kết thúc học phần: trọng số 60%*

Hình thức thi: Tiểu luận

Ma trận quan hệ giữa Chuẩn đầu ra và phương pháp kiểm tra, đánh giá

Phương pháp học tập	CLO1	CLO2	CLO3	CLO4	CLO5	CLO6
Tiểu luận	X	X	X	X		X
Bài tập		X	X		X	
Thuyết trình	X	X	X	X	X	X

13. Tài liệu phục vụ cho học phần

13.1. Tài liệu chính

- Trần Thị Thùy Trang, 2019, Giáo trình văn hóa ẩm thực trong du lịch, NXB kinh tế

13.2. Tài liệu tham khảo

- Nguyễn Nguyệt Cầm, (2008), Giáo trình Văn hóa ẩm thực, NXB Hà Nội.

TP.Hồ Chí Minh, ngày ... tháng ... năm

HIỆU TRƯỞNG
(Ký và ghi rõ họ tên)

Trưởng Khoa/ Bộ môn
(Ký và ghi rõ họ tên)

Giảng viên biên soạn
(Ký và ghi rõ họ tên)