

BỘ LAO ĐỘNG- THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI
TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGHỀ KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ



GIÁO TRÌNH
VĂN HÓA ẨM THỰC
NGHỀ : NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG KHÁCH SẠN

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 245/QĐ-CDNKTCN ngày 23 tháng 10 năm 2020 của
Hiệu trưởng Trường Cao đẳng nghề Kỹ Thuật Công nghệ)*

Hà Nội - Năm 2020

BỘ LAO ĐỘNG- THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI
TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGHỀ KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ



GIÁO TRÌNH

MÔ ĐUN : VĂN HÓA ẨM THỰC

NGHỀ : NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG KHÁCH SẠN

TRÌNH ĐỘ : TRUNG CẤP

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 212/QĐ - CĐNKTCN ngày 7 tháng 10 năm 2020 của
Hiệu trưởng Trường Cao đẳng nghề Kỹ Thuật Công nghệ)*

Hà Nội - Năm 2020

TUYÊN BỐ BẢN QUYỀN

Tài liệu này thuộc loại sách giáo trình nên các nguồn thông tin có thể được phép dùng nguyên bản hoặc trích dùng cho các mục đích về đào tạo và tham khảo

Mọi mục đích khác mang tính lệch lạc hoặc sử dụng với mục đích kinh doanh thiếu lành mạnh sẽ bị nghiêm cấm

Tailieu.vn

LỜI GIỚI THIỆU

Nước ta đang bước vào thời kỳ CNH - HĐH nhằm đưa VN thành nước CN văn minh, hiện đại

Trong sự nghiệp cách mạng to lớn đó, công tác đào tạo nhân lực luôn giữ vai trò quan trọng . Trên cơ sở chương trình khung của nghề KTCBMA của Trường CĐN Kỹ thuật công nghệ, dưới sự chia đạo của BGH nhà trường, yêu cầu các đơn vị biên soạn giáo trình một cách khoc học, hệ thống, cập nhật các kiến thức thực tiễn phù hợp với đối tượng học sinh Trung cấp.

Những năm gần đây, cùng với sự phát triển nhanh chóng của các ngành thương mại và dịch vụ và du lịch thì nhu cầu cảm thụ về văn hóa ẩm thực của XH cũng ngày 1 lớn. Đáp ứng nhu cầu chung đó, Trường CĐN Kỹ thuật công nghệ đã từng bước chuyển đổi, đa dạng hóa các ngành học, nội dung và hình thức đào tạo mới. Đứng trước đòi hỏi ngày càng phải hoàn thiện nâng cao chất lượng dạy và học trong nhà trường, dưới sự chỉ đạo của BGH, đội ngũ giáo viên Khoa Kinh tế và CTXH, chúng tôi đã tiến hành nghiên cứu và xây dựng nội dung giáo trình môn học Văn hóa ẩm thực. Nội dung giáo trình này được xây dựng dựa trên cơ sở chương trình Văn hóa ẩm thực đã được thông qua và kế thừa kiến thức khoa học của các lĩnh vực nghiên cứu về lịch sử văn hóa, khoa học .Môn học này là cơ sở cho việc học tập các môn chuyên ngành KT Chế biến món ăn,

Đây là lần đầu xây dựng giáo trình môn học này do đó không thể tránh khỏi những thiếu sót, chúng tôi rất mong nhận được những ý kiến đóng góp của các bạn đồng nghiệp và các em học sinh để nâng cao chất lượng nội dung giáo trình.

Xin trân trọng cảm ơn

Hà nội, ngày 10 tháng 9 năm 2020

BAN CHỦ NHIỆM XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH

NGHỀ: NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG KHÁCH SẠN

TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGHỀ KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ

MỤC LỤC

Chương 1.....	9
Khái quát chung về các nền văn hóa, VHAT lớn trên thế giới.....	9
1. Khái quát chung về các nền văn hóa lớn trên thế giới.....	10
1.1.Một số khái niệm chung.....	10
1.2. Các nền văn hóa lớn trên thế giới.....	10
2. Khái quát về văn hóa ẩm thực	10
2.1. Các nền văn hóa ẩm thực lớn trên thế giới.....	10
2.2.Các yếu tố ảnh hưởng tới văn hóa ẩm thực.....	10
2.2.1.Vị trí địa lý	11
2.2.3.Yếu tố ngoại lai	11
3.Ẩm thực trong xu hướng hội nhập.....	12
3.1.Hội nhập ẩm thực Á - Âu	12
3.2. Xu hướng chung	14
Chương 2. Văn hóa ẩm thực Việt Nam.....	15
1. Khái quát về Việt Nam	16
1.1. Điều kiện tự nhiên	16
1.2. Điều kiện xã hội	17
2. Văn hóa ẩm thực Việt Nam	17
2.1. Văn hóa ẩm thực truyền thống	17
2.2. Văn hóa ẩm thực đương đại	17
2.2.2. Tập quán và khẩu vị trong ăn của một số vùng ở Việt Nam	19
Chương 3. Một số nền văn hóa ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam.....	22
1. Trung Quốc.....	22
1.1. Khái quát chung	22
1.2. Văn hóa ẩm thực của Trung Quốc	23
2. Nhật Bản	27
2.1. Khái quát chung	27
2.2. Văn hóa ẩm thực Nhật Bản	28

3. Văn hóa ẩm thực của Hàn Quốc	29
3.1. Khái quát chung	29
3.2. Văn hóa ẩm thực HQ.....	29
4. Các nước Đông Nam Á	30
4.1. Khái quát chung	30
4.2. Văn hóa ẩm thực của các nước Đông Nam Á.....	31
5. Các nước khu vực Tây Á	33
5.1. Khái quát chung	33
5.2. Văn hóa ẩm thực Tây Á	34
6. Pháp	35
6.1. Khái quát chung	35
6.2. Văn hóa ẩm thực Pháp.....	36
7. Anh	40
7.1. Khái quát chung	40
7.2. Văn hóa ẩm thực Anh.....	40
8. Mỹ.....	41
8.1. Khái quát chung	41
8.2. Văn hóa ẩm thực Mỹ.....	41
9. Nga.....	42
9.1. Khái quát chung	42
9.2. Văn hóa ẩm thực Nga.....	43
Chương 4. Ẩm thực và tôn giáo	45
1. Khái quát chung:.....	45
1.1. 1 số tôn giáo lớn trên thế giới:.....	45
1.2. Một số quan niệm tôn giáo về ẩm thực	45
2. Một số hình thức ẩm thực tôn giáo	45
2.1. Ẩm thực Hồi giáo	45
2.2. Ẩm thực Phật Giáo	45
2.3. Ẩm thực Do thái giáo	46

2.4. Ẩm thực Hindu giáo	48
Tập quán và khẩu vị ăn uống theo đạo Hin Đu.....	48

Tailieu.vn

GIÁO TRÌNH MÔN HỌC VĂN HÓA ẨM THỰC

Tên MH: Văn hóa ẩm thực

Mã MH: NHKS 13

Vị trí, tính chất, ý nghĩa, vai trò của MH

Vị trí:

+ Văn hóa ẩm thực là môn học thuộc nhóm các môn học, mô đun thuộc nhóm các MH/MĐ cơ sở đào tạo nghề chương trình khung Trung cấp “Nghề vụ nhà hàng khách sạn”.

Tính chất:

+ Tổng quan chế biến món ăn là MH lý thuyết đánh giá MH bằng hình thức kiểm tra hết môn

Ý nghĩa, vai trò của MH

+ Văn hóa ẩm thực là MH quan trọng trong chương trình.

Mục tiêu của môn học:

+ Về kiến thức: Học xong MH này, người học sẽ được trang bị những kiến thức khái quát về văn hóa, Văn hóa ẩm thực Việt Nam và một số nước trên thế giới. Kiến thức này được vận dụng cho xây dựng thực đơn cũng như trong tổ chức phục vụ ăn uống trong quá trình chế biến món ăn.

+ Về Kỹ năng: Những yếu tố ảnh hưởng tới Văn hóa ẩm thực, Văn hóa ẩm thực VN và một số nước trên thế giới.

+ Về năng lực tự chủ, tự chịu trách nhiệm: Có ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp và thái độ phục vụ tốt. Tinh thần phục vụ khách hàng tận tâm, chu đáo làm cho khách hàng hài lòng

+ Thái độ lịch sự, tế nhị

+ Có lòng tự hào và hoài bão về nghề Chế biến món ăn

Nội dung của MD

STT	Tên các bài trong MH	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1.	Khái quát chung về các nền văn hóa, VHAT lớn trên thế giới.	5	4	1	
2.	Văn hóa ẩm thực VN	10	6	3	1
3.	Một số nền văn hóa ẩm thực quan trọng đối với du lịch	10	6	3	1

	Việt Nam				
4.	Âm thực và tôn giáo	5	4	1	
	Cộng	30	20	8	2

Tailieu.vn

Chương 1.

Khái quát chung về các nền văn hóa, VHAT lớn trên thế giới.

Mã chương: NHKS 13.01

Giới thiệu:

Trong chương 1, sẽ cung cấp cho người học một số kiến thức cơ bản về các nền văn hóa lớn trên thế giới, các nền văn hóa ẩm thực trên thế giới và ẩm thực trong xu hướng hội nhập

Mục tiêu:

Nhằm cung cấp cho người học một số kiến thức cơ bản về các nền văn hóa lớn trên thế giới, các nền văn hóa ẩm thực trên thế giới và ẩm thực trong xu hướng hội nhập.

Nội dung:

1. Khái quát chung về các nền văn hóa lớn trên thế giới

1.1. Một số khái niệm chung

Định nghĩa văn hóa: Văn hóa là tổng thể những nét riêng biệt về tinh thần và vật chất, trí tuệ và cảm xúc, quyết định tính cách của 1 XH hay 1 nhóm người trong XH. VH bao gồm nghệ thuật và văn chương, lối sống và quyền cơ bản của con người, hệ thống và giá trị, tập tục tín ngưỡng.

Khái niệm ẩm thực: Ẩm thực chính là ăn và uống

1.2. Các nền văn hóa lớn trên thế giới

Pháp, Ấn Độ, Bồ Đào Nha, Braxin, Nhật Bản, Thái Lan, Ai Cập..

2. Khái quát về văn hóa ẩm thực

2.1. Các nền văn hóa ẩm thực lớn trên thế giới

- VH ẩm thực châu Á
- VH ẩm thực Trung Hoa
- Văn hóa ẩm thực Tây Âu
- VH ẩm thực ấn độ

2.2. Các yếu tố ảnh hưởng tới văn hóa ẩm thực

Ngay từ thuở sơ khai, ăn uống được coi là nhu cầu thiết thực nhất để duy trì sự sống của con người. Như đã biết, thời kỳ cổ đại con người sinh sống bằng săn bắt và hái lượm. Vì thế nguồn thức ăn cũng khan hiếm không có quyền lựa chọn nhiều.

Sau giai đoạn đầu, con người dần biết cách trồng trọt, chăn nuôi. Vì thế nguồn thực phẩm trở nên nhiều hơn để đáp ứng đủ nhu cầu ăn no của con người thời cổ đại.