

BỘ TÀI CHÍNH
TRƯỜNG ĐẠI HỌC TÀI CHÍNH - MARKETING

TẬP BÀI GIẢNG

VĂN HÓA ẨM THỰC

GIẢNG VIÊN: TS. LÊ THỊ NGỌC ĐIỆP

ĐƠN VỊ CÔNG TÁC: KHOA VĂN HÓA HỌC

TRƯỜNG ĐH KHXH&NV

Tp. Hồ Chí Minh, tháng 9 năm 2015

MỤC LỤC

TẬP BÀI GIẢNG.....	1
Chương 1. NHỮNG VẤN ĐỀ CHUNG VỀ VĂN HÓA ẨM THỰC.....	20
MỤC TIÊU CHƯƠNG.....	20
1.1. Khái niệm.....	20
1.1.1. Văn hóa.....	20
1.1.2. Ẩm thực.....	21
1.1.3. Văn hóa ẩm thực.....	21
1.2. Chức năng của văn hóa ẩm thực.....	22
1.2.1. Phản ánh sự thích nghi của con người với môi trường tự nhiên với hệ sinh thái.....	22
1.2.2. Chức năng giao tiếp trong ẩm thực.....	24
1.2.3. Chức năng tôn giáo - tín ngưỡng.....	25
1.2.4. Chức năng y học.....	25
1.2.5. Chức năng kinh tế của văn hóa ẩm thực.....	25
1.3. Đặc tính của văn hóa ẩm thực.....	25
1.3.1. Chủ nghĩa biểu tượng của thực phẩm.....	25
1.3.2. Thể hiện đặc trưng phong vị của các dân tộc.....	26
1.3.3. Tính tích cực trong ẩm thực.....	27
1.4. Ẩm thực nhìn từ các góc độ.....	28
1.4.1. Dưới góc độ văn hóa.....	28
1.4.2. Dưới góc độ xã hội.....	30
1.4.3. Dưới góc độ y tế.....	30
1.4.4. Dưới góc độ kinh tế dịch vụ, du lịch.....	31
1.5. Biểu hiện của văn hóa ẩm thực.....	32

CÂU HỎI ÔN TẬP	32
Chương 2. TẬP QUÁN VÀ KHẨU VỊ ĂN UỐNG	34
MỤC TIÊU.....	34
2.1. Khái niệm về tập quán và khẩu vị ăn uống	34
2.1.1. Khái niệm tập quán ăn uống	34
2.1.2. Khái niệm khẩu vị ăn uống	34
2.2. Thời gian, tính chất và đặt điểm các bữa ăn thường.....	35
2.2.5. Tiệc và các loại tiệc	36
2.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến tập quán và khẩu vị ăn uống	38
2.3.1. Địa lý và khí hậu	39
2.3.2. Lịch sử và văn hóa	39
2.3.3. Tôn giáo.....	40
2.3.4. Nghề nghiệp	40
2.3.5. Những người lao động nặng (nông dân, công dân mỏ, vận động viên thể thao....)	40
2.3.6. Những người lao động trí óc (nhân viên hành chính, nghề lao động trí óc, giáo viên...)	40
CÂU HỎI ÔN TẬP	41
CHƯƠNG 3. ÂM THỰC VÀ TÔN GIÁO.....	42
MỤC TIÊU.....	42
3.1. Islam giáo	42
3.2. Đạo Hindu (Ấn Độ giáo).....	42
3.3. Đạo Phật	43
3.4. Đạo Cơ Đốc giáo (đạo Kitô giáo).....	43
3.5. Đạo Do Thái	44
CÂU HỎI ÔN TẬP	44

Chương 4. ĐẶC TRƯNG CỦA ÂM THỰC VIỆT NAM	45
MỤC TIÊU.....	45
4.1. Một số yếu tố ảnh hưởng chủ yếu trong văn hóa ẩm thực Việt Nam:.....	45
4.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Việt nam.....	46
4.2.2. <i>Tập quán và khẩu vị trong ăn của một số vùng ở Việt Nam:</i>	47
- <i>Khẩu vị trong ăn của từng vùng miền:</i>	47
4.2.3. <i>Tập quán và khẩu vị trong uống</i>	49
Chương 5. TẬP QUÁN VÀ KHẨU VỊ ĂN UỐNG	53
CỦA KHU VỰC CHÂU Á.....	53
MỤC TIÊU.....	53
5.1. Tập quán và khẩu vị ăn uống chung của khu vực châu Á	53
5.1.1. <i>Cơ cấu bữa ăn</i>	53
5.1.3. <i>Phương pháp chế biến</i>	53
5.1.4. <i>Ứng xử trong ăn uống</i>	54
5.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống một số quốc gia khu vực châu Á	54
5.2.2. <i>Tập quán và khẩu vị ăn uống của Trung Quốc</i>	54
5.2.3. <i>Tập quán và khẩu vị ăn uống của Nhật Bản</i>	59
*Tập quán và khẩu vị trong ăn.....	60
5.2.4. <i>Tập quán và khẩu vị ăn uống của Hàn Quốc</i>	61
5.2.5. <i>Tập quán và khẩu vị ăn uống của Thái Lan</i>	64
*Tập quán và khẩu vị trong uống.....	66
5.2.6. <i>Tập quán và khẩu vị ăn uống của Ấn Độ</i>	66
*Tập quán và khẩu vị trong uống.....	67
CÂU HỎI ÔN TẬP	68
Chương 6. TẬP QUÁN VÀ KHẨU VỊ ĂN UỐNG	69

CỦA KHU VỰC ÂU- MỸ	69
MỤC TIÊU.....	69
6.1. Tập quán và khẩu vị ăn uống chung của khu vực Âu- Mỹ.....	69
6.1.1. Cơ cấu và dụng cụ trong bữa ăn	69
6.1.2. Thực phẩm và nguyên liệu trong ăn uống.....	69
6.1.3. Phương pháp chế biến	70
6.1.4. Trạng thái của món ăn	70
6.1.5. Ứng xử trong ăn uống	70
6.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống một số quốc gia tiêu biểu trong khu vực Âu- Mỹ...	70
6.2.1. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Pháp.....	71
6.2.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Ý.....	75
6.2.3. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Đức	77
6.2.4. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Anh.....	79
6.2.5. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Nga	80
6.2.6. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Mỹ.....	82
CÂU HỎI ÔN TẬP	83

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 30 tháng 6 năm 2015

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. THÔNG TIN CHUNG VỀ HỌC PHẦN

1.1. Tên học phần: Văn hóa ẩm thực

Tên tiếng Anh: Food Culture

- Mã học phần:

Số tín chỉ (lên lớp/thực hành/tự nghiên cứu):

3

- Áp dụng cho ngành/chuyên ngành đào tạo: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

Bậc đào tạo: Đại học

Hình thức đào tạo: chính quy

1.2. Khoa/Bộ môn phụ trách học phần: Khoa Du Lịch

1.3. Mô tả học phần:

- Vai trò, vị trí học phần, các kiến thức sẽ trang bị cho sinh viên: Học phần cung cấp cho sinh viên những kiến thức căn bản về văn hóa, ẩm thực và văn hóa ẩm thực. Giúp sinh viên nhận ra sự khác biệt trong ăn uống giữa các khu vực, quốc gia trên thế giới. Đồng thời, chỉ ra rằng, ăn uống không chỉ là nhu cầu bản năng mà còn là nghệ thuật – nghệ thuật ẩm thực. Bên cạnh đó, giúp sinh viên hiểu rõ hơn về nghệ thuật ẩm thực Việt Nam, và thế giới. Sinh viên biết cách giới thiệu và phục vụ nhu cầu ẩm thực của du khách.

- Yêu cầu của học phần: *tự chọn*

- Các học phần tiên quyết: không

- Các học phần học trước: không

- Các học phần học song hành:

- Các yêu cầu khác đối với học phần (*nếu có*):

- Phân bổ giờ tín chỉ đối với các hoạt động:

+ Nghe giảng lý thuyết: 30 tiết

+ Làm bài tập trên lớp:

+ Thảo luận: 30 tiết

+ Thực hành, thực tập (*ở phòng thực hành, thực tế ở hiện trường...*):

+ Hoạt động theo nhóm:

+ Tự học: 90

2. MỤC TIÊU CỦA HỌC PHẦN

2.1. Mục tiêu đào tạo chung của học phần

- Kiến thức:

- Hiểu được các khái niệm cơ bản về văn hóa, ẩm thực và văn hóa ẩm thực;
- Nhận biết được những giá trị của ẩm thực trong đời sống xã hội;
- Phân biệt được đặc điểm văn hóa ẩm thực Việt Nam và một số quốc gia tiêu biểu cho các vùng miền và châu lục trên thế giới;

- Nhận thức được vai trò của tín ngưỡng, tôn giáo trong ẩm thực;
 - Phân tích được những yếu tố ảnh hưởng đến tập quán và khẩu vị ăn uống;
 - Biết được một số món ăn đặc trưng của Việt Nam và thế giới.
- Kỹ năng
- Ứng dụng văn hóa ẩm thực trong quá trình phục vụ khách trong nhà hàng, khách sạn;
 - Phân biệt được tính chất, và đặc điểm các bữa ăn
 - Phân biệt được tập quán và khẩu vị ăn uống của một số khu vực và quốc gia tiêu biểu.
- Thái độ
- Hình thành ý thức, lòng yêu nghề, say mê công việc
 - Ứng xử đúng mực và tôn trọng những tập quán khác biệt của khách trong ẩm thực.
 - Có ý thức trong việc phục vụ khách

2.2. Mục tiêu đào tạo cụ thể về kiến thức của học phần

Chương 1: Những vấn đề chung về văn hóa ẩm thực

Trong chương này sẽ cung cấp cho sinh viên những khái niệm cơ bản về văn hóa, ẩm thực và văn hóa ẩm thực. Sinh viên nhìn nhận ẩm thực từ các góc độ, đồng thời chỉ ra vai trò của văn hóa ẩm thực trong du lịch nói chung và trong kinh doanh nhà hàng khách sạn nói riêng.

Chương 2: Tập quán và khẩu vị ăn uống

Trong chương này, trình bày khái quát về tập quán ăn uống và khẩu vị ăn uống. Chỉ ra các yếu tố ảnh hưởng đến tập quán và khẩu vị ăn uống. Và quá trình giao tiếp liên văn hóa trong thời đại ngày nay

Chương 3: Ẩm thực và tôn giáo

Trong chương này giới thiệu một số tôn giáo lớn ở phương tây và phương Đông. Ẩm thực đặc trưng và những kiêng kỵ trong ẩm thực đối với các tôn giáo đó.

Chương 4: Đặc trưng ẩm thực Việt Nam

Trong chương này sẽ làm rõ các yếu tố ảnh hưởng tới ẩm thực Việt Nam. Trình bày cách thức trong ăn uống của văn hóa ẩm thực Việt Nam nói chung và đặc trưng văn hóa ẩm thực của ba miền nói riêng để thấy được sự đa dạng, phong phú và bản sắc văn hóa ẩm thực của đất nước Việt Nam. Đồng thời đưa ra một số món ăn đặc trưng Việt Nam.

Chương 5: Tập quán và khẩu vị ăn uống của khu vực châu Á

Trong chương này giới thiệu tập quán và khẩu vị ăn uống chung của khu vực châu Á và giới thiệu tập quán, khẩu vị ăn uống của một số nước tiêu biểu trong khu vực châu Á như Trung Quốc, Nhật Bản, Hàn Quốc,....

Chương 6: Tập quán và khẩu vị ăn uống của khu vực Âu – Mỹ.

Trong chương này giới thiệu tập quán và khẩu vị ăn uống chung của khu vực Âu – Mỹ và giới thiệu tập quán, khẩu vị ăn uống của một số nước tiêu biểu trong khu vực Âu – Mỹ như Pháp, Nga, Mỹ, Mexico,....

3. NỘI DUNG HỌC PHẦN

Chương 1: Những vấn đề chung về văn hóa ẩm thực

1.1. Lý thuyết về văn hóa ẩm thực

1.1.1. Khái niệm văn hóa

1.1.2. Khái niệm ẩm thực

1.1.3. Khái niệm văn hóa ẩm thực

1.2. Chức năng của văn hóa ẩm thực

1.2.1. Phản ánh sự thích nghi của con người với môi trường tự nhiên với hệ sinh thái.

1.2.2. Chức năng giao tiếp trong ẩm thực.

1.2.3. Chức năng tôn giáo - tín ngưỡng.

1.2.4. Chức năng y học.

1.2.5. Chức năng kinh tế của văn hóa ẩm thực.

1.3. Đặc tính của văn hóa ẩm thực

1.3.1. Chủ nghĩa biểu tượng của thực phẩm

1.3.2. Thể hiện đặc trưng phong vị của các dân tộc.

1.3.3. Tính tích cực và tiêu cực của văn hóa ẩm thực.

1.4. Ẩm thực nhìn từ các góc độ

1.4.1. Dưới góc độ văn hóa

1.4.2. Dưới góc độ xã hội

1.4.3. Dưới góc độ y tế

1.4.4. Dưới góc độ kinh tế dịch vụ, du lịch.

1.5. Biểu hiện của văn hóa ẩm thực

1.5.1. Qua góc độ vật chất

1.5.2. Qua góc độ tinh thần

1.6. Vai trò của văn hóa ẩm thực trong kinh doanh nhà hàng – khách sạn

Chương 2: Tập quán và khẩu vị ăn uống

2.1. Khái quát về tập quán và khẩu vị ăn uống

2.1.1. Khái niệm về tập quán ăn uống

2.1.2. Khái niệm khẩu vị ăn uống.

2.1.3. Tính chất và đặc điểm các bữa ăn.

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

2.2.1. Địa lý và khí hậu

2.2.2. Lịch sử và văn hóa

2.2.3. Tôn giáo

2.2.4. Nghề nghiệp

2.2.5. Khuynh hướng chung trong văn hóa ăn uống.

2.3. Giao lưu và tiếp biến văn hóa.

Chương 3: Ẩm thực và tôn giáo

3.1. Phương tây

3.1.1. Do Thái giáo

3.1.2. Kitô giáo

3.1.3. Hồi giáo

3.2. Phương đông

3.2.1. Hindu giáo

3.2.2. Phật giáo

Chương 4: Đặc trưng ẩm thực Việt Nam

4.1. Tận dụng môi trường tự nhiên qua việc ăn

4.1.1. Quan niệm về ăn và nấu ăn nông nghiệp trong cơ cấu bữa ăn

4.1.2. Tính tổng hợp trong nghệ thuật ẩm thực của người Việt

4.1.3. Tính cộng đồng và tính mực thước trong nghệ thuật ẩm thực của người Việt

4.1.4. Tính biến chứng và linh hoạt trong nghệ thuật ẩm thực của người Việt

4.2. Đặc trưng ẩm thực ba miền

4.2.1. Đặc trưng ẩm thực miền Bắc

4.2.2. Đặc trưng ẩm thực miền Trung

4.2.3. Đặc trưng ẩm thực miền Nam

4.3. Những món ăn đặc trưng Việt Nam

4.3.1. Lương thực – thực phẩm

4.3.2. Gia vị và nước chấm

4.3.3. Một số món ăn đặc trưng

Chương 5: Tập quán và khẩu vị ăn uống của khu vực Châu Á

5.1. Tập quán và khẩu vị ăn uống chung của khu vực

5.1.1. Cơ cấu bữa ăn

5.1.2. Dụng cụ trong ăn uống

5.1.3. Thực phẩm và nguyên liệu chế biến trong ăn uống

5.1.4. Phương pháp chế biến

5.1.5. Trạng thái món ăn

5.1.6. Cách trình bày bữa ăn

5.1.7. Ứng xử trong ăn uống

5.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của một số quốc gia tiêu biểu trong khu vực

5.2.1. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Trung Quốc

5.2.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Nhật Bản

5.2.3. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Hàn Quốc

5.2.4. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Ấn Độ

5.2.5. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Thái Lan

Chương 6: Tập quán và khẩu vị ăn uống của khu vực Âu – Mỹ

6.1. Tập quán và khẩu vị ăn uống chung của khu vực

6.1.1. Cơ cấu bữa ăn

6.1.2. Dụng cụ trong ăn uống

6.1.3. Thực phẩm và nguyên liệu chế biến trong ăn uống

6.1.4. Phương pháp chế biến

6.1.5. Trạng thái món ăn

6.1.6. Cách trình bày bữa ăn

6.1.7. Ứng xử trong ăn uống

6.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của một số quốc gia tiêu biểu trong khu vực

6.2.1. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Pháp

6.2.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Ý

6.2.3. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Anh

6.2.4. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Nga

6.2.5. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Mỹ

6.2.6. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Mexico

TT	Nội dung	Hình thức tổ chức dạy-học					Tài liệu tham khảo	Ghi chú
		SỐ TIẾT			Thực hành, thực tập,...	Tự học, tự nghiên cứu		
		Lý thuyết	Bi tập	Thảo luận				
1	Chương 1: Những vấn đề chung về văn hóa ẩm thực 1.1. Lý thuyết về văn hóa ẩm thực 1.1.1. Khái niệm văn hóa 1.1.2. Khái niệm ẩm thực 1.1.3. Khái niệm văn hóa ẩm thực 1.2. Chức năng của văn hóa ẩm thực 1.2.1. Phản ánh sự thích nghi của con người với môi trường tự nhiên với hệ sinh thái. 1.2.2. Chức năng giao tiếp trong ẩm thực. 1.2.3. Chức năng tôn giáo - tín ngưỡng. 1.2.4. Chức năng y học. 1.2.5. Chức năng kinh tế của văn hóa ẩm thực. 1.3. Đặc tính của văn hóa ẩm thực 1.3.1. Chủ nghĩa biểu	5				10	<i>Đọc cuốn 2, chương 1 và cuốn 1 trang 1 đến trang 36</i>	

	tượng của thực phẩm 1.3.2. Thể hiện đặc trưng phong vị của các dân tộc. 1.3.3. Tính tích cực và tiêu cực của văn hóa ẩm thực.							
2	Chương 1 (tt) 1.4. Am thực nhìn từ các góc độ 1.4.1. Dưới góc độ văn hóa 1.4.2. Dưới góc độ xã hội 1.4.3. Dưới góc độ y tế 1.4.4. Dưới góc độ kinh tế dịch vụ, du lịch. 1.5. Biểu hiện của văn hóa ẩm thực 1.5.1. Qua góc độ vật chất 1.5.2. Qua góc độ tinh thần 1.6. Vai trò của văn hóa ẩm thực trong kinh doanh nhà hàng – khách sạn Chương 2: Tập quán và khẩu vị ăn uống 2.1. Khái quát về tập quán và khẩu vị ăn uống 2.1.1. Khái niệm về tập	4		2		10	<i>Đọc cuốn 2, chương 1 và cuốn 1 trang 1 đến trang 36</i> <i>Đọc cuốn 2, chương 2</i>	

	quán ăn uống 2.1.2. Khái niệm khẩu vị ăn uống. 2.1.3. Tính chất và đặc điểm các bữa ăn.							
3	Chương 2 (tt) 2.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến tập quán và khẩu vị ăn uống 2.2.1. Địa lý và khí hậu 2.2.2. Lịch sử và văn hóa 2.2.3. Tôn giáo 2.2.4. Nghề nghiệp 2.2.5. Khuynh hướng chung trong văn hóa ăn uống. 2.3. Giao lưu và tiếp biến văn hóa.	3		4		10	<i>Đọc cuốn 2, chương 2 và cuốn 1 trang 57 đến trang 84</i>	
4	Chương 3: Ẩm thực và tôn giáo 3.1.Phương tây 3.1.1.Do Thái giáo 3.1.2.Kitô giáo 3.1.3.Hồi giáo 3.2.Phương đông 3.2.1.Hindu giáo 3.2.2.Phật giáo	3		4		10	<i>Đọc cuốn 2, chương 2 và cuốn 1 trang 85 đến trang 108</i>	
5	Chương 4: Đặc trưng ẩm thực Việt Nam 4.1. Tập	3		4		10	<i>Đọc cuốn 4, chương 5 và cuốn 5</i>	

	dụng môi trường tự nhiên qua việc ăn 4.1.1. Quan niệm về ăn và nấu ăn nông nghiệp trong cơ cấu bữa ăn 4.1.2. Tính tổng hợp trong nghệ thuật ẩm thực của người Việt 4.1.3. Tính cộng đồng và tính mục thức trong nghệ thuật ẩm thực của người Việt 4.1.4. Tính biện chứng và linh hoạt trong nghệ thuật ẩm thực của người Việt 4.2. Đặc trưng ẩm thực ba miền 4.2.1. Đặc trưng ẩm thực miền Bắc 4.2.2. Đặc trưng ẩm thực miền Trung 4.2.3. Đặc trưng ẩm thực miền Nam							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

6	Chương 4 (tt) 4.3. Những món ăn đặc trưng Việt Nam 4.3.1. Lương thực – thực phẩm 4.3.2. Gia vị và nước chấm 4.3.3. Một số món ăn đặc trưng	3		4		10	Đọc cuốn 3, chương 6	
7	Chương 5: Tập quán và khẩu vị ăn uống của khu vực Châu Á 5.1.Tập quán và khẩu vị ăn uống chung của khu vực 5.1.1. Cơ cấu bữa ăn 5.1.2. Dụng cụ trong ăn uống 5.1.3. Thực phẩm và nguyên liệu chế biến trong ăn uống 5.1.4. Phương pháp chế biến 5.1.5. Trạng thái món ăn 5.1.6. Cách trình bày bữa ăn 5.1.7. Ứng xử trong ăn uống 5.2.Tập quán	3		4		10	Đọc cuốn 2, chương 3 và cuốn 1 trang 315 đến trang 360	

	uống 6.1.4. Phương pháp chế biến 6.1.5. Trạng thái món ăn 6.1.6. Cách trình bày bữa ăn 6.1.7. Ứng xử trong ăn uống							
9	Chương 6 (tt) 6.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của một số quốc gia tiêu biểu trong khu vực 6.2.1. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Pháp 6.2.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Ý 6.2.3. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Anh 6.2.4. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Nga 6.2.5. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Mỹ 6.2.6. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Mexico	3		4		10	<i>Đọc cuốn 2, chương 4 và cuốn 1 trang 235 đến trang 274</i>	

	Tổng cộng	30		30		90		
--	------------------	-----------	--	-----------	--	-----------	--	--

4. TÀI LIỆU THAM KHẢO

- 4.1. Kittler, Sucher 2008, *Food and Culture*.
- 4.2. Nguyễn Nguyệt Cầm 2006, *Giáo trình Văn hóa ẩm thực* – NXB Hà Nội
- 4.3. Nguyễn Nhã 2009, *Bản sắc ẩm thực Việt Nam* - NXB Thông Tấn
- 4.4. Trần Ngọc Thêm 1999, *Giáo trình Cơ sở Văn hóa Việt Nam* – NXB Giáo dục
- 4.5. Mai Khôi, Vũ Bằng, Thượng Hồng 2006, *Ẩm thực ba miền Bắc Trung Nam* - NXB Thanh Niên
- 4.6. Lê Thị Vân 2006, *Giáo trình Văn hóa Du lịch* – NXB Hà Nội
- 4.7. Trần Văn An 2000, *Văn hóa ẩm thực phố cổ Hội An* - NXB KHXH, HN
- 4.8. Vũ Bằng 1972, *Món lạ miền Nam*, Nguyệt San Tân Văn số 30, Sài Gòn
- 4.9. Xuân Huy (sưu tầm) 2000, *Văn hóa ẩm thực và món ăn Việt Nam*, NXB Trẻ
- 4.10. Đinh Gia Khánh 1989, *Phong vị Việt Nam*, Công ty xuất bản đối ngoại, Hà Nội

5. PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ HỌC TẬP HỌC PHẦN

Tiêu chí	Trọng số	Hình thức đánh giá
1. Tham gia lớp học đầy đủ	5%	Kiểm tra bất kỳ trong buổi học
2. Phát biểu cá nhân	5%	Giơ tay phát biểu đúng
3. Thuyết trình	15%	Theo từng chủ đề mà nhóm đã bốc thăm buổi học đầu tiên
4. Thảo luận nhóm	5%	Theo từng vấn đề GV đưa ra trong buổi học
5. Thi kết thúc môn học	70%	Thi tự luận, SV không được sử dụng tài liệu trong khi làm bài
TỔNG CỘNG	100%	

- 5.1. Tham gia lớp học (5%):
 - SV đi học đầy đủ: 5%
 - SV vắng 1 buổi (không phép) trừ: 1%
 - Trong quá trình học, GV không đồng ý đơn xin phép quá 3 buổi học
- 5.2. Phát biểu cá nhân (5%):
 - SV trả lời câu hỏi đúng 1 lần: 2%
 - SV trả lời câu hỏi đúng từ 3 lần trở lên: 5%
- 5.3. Thuyết trình (15%):

Bảng 1: Tiêu chí đánh giá nhóm thuyết trình

Tiêu chí và trọng số	Xuất sắc (0.9-1)	Giỏi 0.8-0.89	Kh 0.7-0.79	Trung bình 0.5-0.69	Không đạt 0-0.49
Nội dung và kiến thức (8%)	Trình bày đầy đủ kiến thức của chủ đề, có giải thích và sửa soạn công phu	Trình bày đầy đủ kiến thức của chủ đề, giải thích được một vài mức độ nhất định	Trình bày đầy đủ kiến thức của chủ đề	Trình bày chủ đề không đầy đủ	Trình bày không đúng chủ đề
Cách truyền đạt (4%)	Giọng nói rõ ràng, chính xác, truyền cảm. Có tiếp xúc bằng mắt, di chuyển hợp lý, chia sẻ đồng cảm	Giọng nói to, chính xác. Có tiếp xúc mắt với di chuyển, chia sẻ	Giọng nói to, đều đều. Có tiếp xúc mắt với đối tượng.	Giọng nói đều đều. Hiếm tiếp xúc mắt với di chuyển	Giọng nhỏ, không rõ chữ. Không có sự giao lưu
Phương tiện hỗ trợ (2%)	Sử dụng phương tiện hỗ trợ thuận thực, tạo hiệu ứng tốt	Sử dụng phương tiện hỗ trợ thuận thực	Biết sử dụng phương tiện hỗ trợ	Sử dụng phương tiện hỗ trợ không tạo ra hiệu ứng tốt	Không sử dụng phương tiện hỗ trợ
Thời gian thuyết trình (1%)	+/- 2 phút	+/- 4 phút	+/- 6 phút	+/- 8 phút	+/- 10 phút

Lưu ý: Thuyết trình trễ 1 buổi trừ 1/3 trọng số điểm thuyết trình; trễ 2 buổi: 0 điểm thuyết trình.

5.4. Thảo luận nhóm (5%):

Trong quá trình lên lớp, GV sẽ đưa vấn đề cần giải quyết và thời gian thực hiện cho các nhóm (7SV/nhóm). Một nhóm được gọi lên trình bày thảo luận của nhóm.

Bảng 2: Tiêu chuẩn đánh giá thảo luận nhóm trong lớp

Tiêu chuẩn	100%	80%	60%	40%	20%
Trình bày	Vấn đề đưa	Vấn đề đưa	Vấn đề đưa	Vấn đề đưa	Vấn đề đưa

vấn đề và phần đóng góp của nhóm	ra được định nghĩa và giải quyết. Nhóm đưa ra bình luận phối hợp tất cả các nhóm Tất cả bình luận hay ý kiến của nhóm là xác đáng với chủ đề, thu hút sự lắng nghe tích cực	ra được định nghĩa và giải quyết. Nhóm đưa ra bình luận phù hợp tất cả các nhóm Không phải tất cả bình luận hay ý kiến của nhóm là xác đáng với chủ đề, thu hút sự lắng nghe tích cực	ra được định nghĩa và giải quyết. Nhóm đưa ra bình luận phù hợp hầu hết các nhóm Một số bình luận hay ý kiến của nhóm là ác đáng với chủ đề, thu hút sự lắng nghe tích cực	ra được định nghĩa và giải quyết. Nhóm đưa ra bình luận phù hợp một nhóm khác Số ít bình luận hay ý kiến của nhóm là xác đáng với chủ đề, thu hút sự lắng nghe tích cực	ra được định nghĩa và giải quyết. Nhóm đưa ra rất ít bình luận phù hợp với ác nhóm khác Rất ít bình luận hay ý kiến của nhóm là xác đáng với chủ đề, thu hút sự lắng nghe tích cực
---	--	---	--	--	--

5.5. Thi kết thúc môn học (70%)

- Thi tự luận: 60 pht
- SV không được sử dụng tài liệu trong khi làm bài

Hiệu trưởng môn (Ký tn)	Duyệt Trưởng khoa (Ký tn)	Trưởng bộ (Ký tn)
---	---	---------------------------------

Chương 1. NHỮNG VẤN ĐỀ CHUNG VỀ VĂN HÓA ẨM THỰC

MỤC TIÊU CHƯƠNG

Giúp người học:

- Hiểu được khái niệm ẩm thực, văn hóa, văn hóa ẩm thực
- Nhận biết được giá trị của ẩm thực trong đời sống xã hội từ góc độ văn hóa, y tế, xã hội, kinh tế, dịch vụ du lịch.
- Phân tích được biểu hiện của văn hóa ẩm thực qua các góc độ vật chất và tinh thần

1.1. Khái niệm

1.1.1. Văn hóa

Theo quan niệm của UNESCO (ủy ban giáo dục, khoa học và văn hóa liên hợp quốc): *“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 xã hội hay một nhóm người trong xã hội. Văn hóa bao gồm nghệ thuật và văn chương, những lối sống những quyền cơ bản của con người”*

Hồ Chí Minh đã đưa ra định nghĩa về văn hóa như sau: *“Vì lẽ sinh tồn cũng như mục đích cuộc sống, loài người mới sáng tạo và phát minh ra ngôn ngữ, chữ viết, đạo đức, pháp luật, khoa học, tôn giáo, văn học, nghệ thuật, những công cụ cho sinh hoạt hàng ngày về ăn, mặc, ở và các phương thức sử dụng. Toàn bộ những sáng tạo và phát minh đó, tức là văn hoá. Văn hoá là sự tổng hợp của mọi phương thức sinh hoạt cùng với biểu hiện của nó mà loài người đã sản sinh ra nhằm thích ứng với nhu cầu đời sống và đòi hỏi của sự sinh tồn”¹.*

¹ Hồ Chí Minh, *Toàn tập* 1995: in lần 2, NXB Chính trị Quốc gia, tập 3, tr. 431.