

TÒA GIÁM MỤC XUÂN LỘC
TRƯỜNG CAO ĐẲNG HÒA BÌNH XUÂN LỘC



GIÁO TRÌNH
MÔN HỌC: VĂN HOÁ ẨM THỰC
NGÀNH: QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN
TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: /QĐ-CDHBL ngày tháng năm
của Hiệu Trưởng Trường Cao đẳng Hòa Bình Xuân lộc)*

Đồng Nai, năm 2021

(Lưu hành nội bộ)

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

Văn hóa ẩm thực đóng vai trò rất quan trọng trong kinh doanh khách sạn nhằm nâng cao trải nghiệm độc đáo cho khách hàng: Việc phát triển các món ăn, thức uống đặc trưng của địa phương/quốc gia mang lại cho khách hàng những trải nghiệm ẩm thực độc đáo, mang đậm bản sắc văn hóa địa phương. Điều này giúp khách hàng có được những kỷ niệm đáng nhớ về chuyến đi và tăng cường sự gắn kết với khách sạn. Nâng cao giá trị thương hiệu: Phát triển một nền ẩm thực đẳng cấp, mang đậm bản sắc văn hóa địa phương sẽ góp phần xây dựng và nâng cao giá trị thương hiệu khách sạn. Điều này giúp khách sạn trở thành điểm đến hấp dẫn, tăng lợi thế cạnh tranh. Tăng doanh thu và lợi nhuận: Cung cấp các sản phẩm ẩm thực chất lượng, độc đáo sẽ thu hút nhiều khách hàng hơn, tăng doanh thu từ dịch vụ ăn uống. Đồng thời, việc phát triển thực đơn ăn uống phù hợp với nhu cầu và khẩu vị của khách hàng cũng góp phần gia tăng lợi nhuận cho khách sạn. Tạo khác biệt và lợi thế cạnh tranh: Phát triển các món ăn/thức uống đặc trưng, mang đậm bản sắc văn hóa địa phương sẽ giúp khách sạn tạo ra sự khác biệt so với các đối thủ cạnh tranh. Điều này giúp khách sạn có được lợi thế cạnh tranh trên thị trường. Thể hiện bản sắc văn hóa địa phương: Việc phát triển ẩm thực địa phương trong khách sạn góp phần quảng bá, giới thiệu nền văn hóa ẩm thực độc đáo của vùng miền cho du khách. Điều này thể hiện sự tôn trọng, gìn giữ và phát huy bản sắc văn hóa địa phương. Vì vậy, việc chú trọng phát triển văn hóa ẩm thực trong kinh doanh khách sạn là điều vô cùng quan trọng, góp phần mang lại thành công và phát triển bền vững cho doanh nghiệp.

“Giáo trình Văn hoá ẩm thực” trình bày được những kiến thức khái quát về văn hoá, văn hoá 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 hướng dẫn du lịch; Những yếu tố ảnh hưởng tới văn hoá ẩm thực; Văn hoá ẩm thực của Việt nam và một số nước trên thế giới. Với nội dung các chương như sau:

Chương 1: Khái quát chung về các nền văn hoá, văn hoá ẩm thực lớn trên thế giới

Chương 2: Văn hoá ẩm thực Việt Nam

Chương 3: Một số nền văn hoá ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam

Chương 4: Ẩm thực và tôn giáo

Trong quá trình biên soạn, tác giả có tham khảo sách của trường cao đẳng nghề nhà hàng khách sạn, đồng thời cũng cố gắng chọn lọc những nội dung cơ bản nhất để giới thiệu với người học. Sách được dùng là cẩm nang cho sinh viên các trường cao đẳng nghề quản trị khách sạn – nhà hàng, Chúng tôi chân thành cảm ơn các tác giả của các tài liệu mà chúng tôi đã tham khảo.

Bên cạnh đó, giáo trình cũng không thể tránh khỏi những sai sót nhất định. Nhóm tác giả rất mong nhận được những ý kiến đóng góp, phản hồi từ quý đồng nghiệp, các bạn người học và bạn đọc.

Trân trọng cảm ơn./.

Đồng Nai, ngày tháng năm 2021

Tham gia biên soạn

1. Chủ biên TS. Nguyễn Văn Quyết
2. ThS. Trần Minh Trí
3. TS. Nguyễn Văn Thuân
4. ThS. Nguyễn Xuân Khuê
5. ThS. Trần Thị Kim Oanh

MỤC LỤC

LỜI GIỚI THIỆU	2
MỤC LỤC	4
GIÁO TRÌNH MÔN HỌC	5
BÀI 1: KHÁI QUÁT CHUNG VỀ CÁC NỀN VĂN HOÁ, VĂN HOÁ ÂM THỰC LỚN TRÊN THẾ GIỚI.....	11
BÀI 2. VĂN HOÁ VIỆT NAM.....	15
BÀI 3. MỘT SỐ NỀN VĂN HOÁ ÂM THỰC QUAN TRỌNG ĐỐI VỚI DU LỊCH VIỆT NAM.....	19
BÀI 4: ÂM THỰC VÀ TÔN GIÁO.....	25

GIÁO TRÌNH MÔN HỌC

1. Tên môn học: Văn hoá ẩm thực

2. Mã môn học: MH035

3. Vị trí, tính chất, ý nghĩa và vai trò của môn học:

3.1. Vị trí: Giáo trình dành cho người học trình độ Cao đẳng tại trường Cao đẳng Hòa Bình Xuân Lộc.

3.2. Tính chất: Là môn học kỹ thuật cơ sở chuyên môn nghề bắt buộc

+ Văn hóa ẩm thực là môn học tự chọn thuộc các môn học đào tạo nghề trong chương trình khung trình độ Cao đẳng nghề quản trị khách sạn

- Tính chất

+ Văn hóa ẩm thực là môn học lý thuyết kết hợp với thực hành đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

3.3. Ý nghĩa và vai trò của môn học: môn học này dành cho đối tượng là người học thuộc chuyên ngành Quản trị khách sạn. Môn học này đã được đưa vào giảng dạy tại trường Cao đẳng Hòa Bình Xuân Lộc từ năm 2021 đến nay. Nội dung chủ yếu của môn học này nhằm trình bày được những kiến thức khái quát về văn hoá, văn hoá 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 hướng dẫn du lịch; Những yếu tố ảnh hưởng tới văn hoá ẩm thực; Văn hoá ẩm thực của Việt nam và một số nước trên thế giới.

4. Mục tiêu của môn học:

4.1. Về kiến thức:

A1. Trang bị cho người học những kiến thức khái quát về văn hoá, văn hoá 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 hướng dẫn du lịch.

A2. Nắm vững các khái niệm cơ bản liên quan đến văn hóa ẩm thực, bao gồm sự phát triển của ẩm thực qua các thời kỳ, ảnh hưởng của văn hóa và lịch sử đến các món ăn, và sự đa dạng của các nền văn hóa ẩm thực trên thế giới.

A3. Hiểu được vai trò của các yếu tố như địa lý, khí hậu, và truyền thống trong việc hình thành và phát triển các phong cách ẩm thực khác nhau.

4.2. Về kỹ năng:

B1. Những yếu tố ảnh hưởng tới văn hoá ẩm thực.

B2. Văn hoá ẩm thực của Việt nam và một số nước trên thế giới.

B3. Có khả năng phân tích và đánh giá các món ăn từ góc độ văn hóa, kỹ thuật chế biến, và giá trị dinh dưỡng.

B4. Áp dụng các kiến thức về văn hóa ẩm thực vào thực tế, bao gồm việc chế biến và trình bày các món ăn truyền thống và hiện đại, đồng thời thể hiện sự hiểu biết về nguồn gốc và ý nghĩa của các món ăn đó.

4.3 Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

C1. Có khả năng tự chủ trong việc nghiên cứu, tìm hiểu và ứng dụng các kiến thức về văn hóa ẩm thực vào công việc và cuộc sống hàng ngày.

C2. Chịu trách nhiệm trong việc bảo tồn và phát huy các giá trị văn hóa ẩm thực truyền thống, đồng thời góp phần vào việc nâng cao nhận thức và tôn trọng sự đa dạng văn hóa trong ẩm thực

5. Nội dung của môn học

5.1. Chương trình khung

Mã MH, MĐ	Tên môn học/ Mô đun	Số tín chỉ	Tổng số tiết	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Các môn học chung	21	435	172	240	23
MH01	Giáo dục chính trị	4	75	41	29	5
MH02	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH03	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH04	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	4	75	36	35	4
MH05	Tin học	3	75	15	58	2
MH06	Tiếng Anh	6	120	57	57	6
II	Môn học, mô đun cơ sở, chuyên môn	97	2265	770	1409	86
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	14	240	154	71	15
MH07	Kinh tế vi mô	3	45	28	14	3
MH08	Tổng quan du lịch	2	30	28	0	2
MH09	Cơ sở VH VN	2	30	28	0	2
MH10	Quản trị học	2	30	14	14	2

MĐ11	Kỹ năng giao tiếp	1	30	14	14	2
MĐ12	Tin học ứng dụng	2	45	14	29	2
MH13	Pháp luật du lịch	2	30	28	0	2
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	70	1740	518	1165	57
MĐ14	Tiếng anh chuyên ngành 1	8	180	56	116	8
MĐ15	Tiếng anh chuyên ngành 2	8	180	56	116	8
MH16	Quan hệ và chăm sóc khách hàng	2	30	14	14	2
MH17	Marketing du lịch	2	30	14	14	2
MH18	Nghiệp vụ thanh toán	2	30	28	0	2
MH19	Kế toán du lịch - khách sạn	2	30	28	0	2
MH20	Quản trị tài chính doanh nghiệp du lịch - khách sạn	3	45	42	0	3
MH21	Quản trị cơ sở vật chất và kỹ thuật khách sạn	2	30	28	0	2
MH22	Quản trị nguồn nhân lực	2	45	14	29	2
MH23	Thống kê kinh doanh	3	45	28	14	3
MH24	Lễ tân ngoại giao	2	30	28	0	2
MH25	Văn hóa doanh nghiệp	2	30	28	0	2
MH26	Quản lý chất lượng dịch vụ	3	45	42	0	3
MH27	An ninh - an toàn trong khách sạn	2	45	14	29	2
MĐ28	Nghiệp vụ lễ tân	2	45	14	29	2
MĐ29	Nghiệp vụ phục vụ buồng khách sạn	4	90	28	58	4
MĐ30	Nghiệp vụ nhà hàng	3	60	28	29	3
MĐ31	Nghiệp vụ chế biến món ăn	4	90	28	58	4

MĐ32	Thực hành nghiệp vụ	2	60	0	59	1
MĐ33	Thực tập Tốt nghiệp	12	600	0	600	0
II.3	Môn học, mô đun tự chọn	13	285	98	173	14
MĐ34	Quản trị buồng	2	45	14	29	2
MH35	Văn hóa ẩm thực	2	45	14	29	2
MĐ36	Quản trị lễ tân	2	45	14	29	2
MĐ37	Quản trị tiệc	1	30	14	14	2
MĐ38	Quản trị nhà hàng	2	45	14	29	2
MH39	Nghiệp vụ văn phòng	2	30	14	14	2
MĐ40	Quản trị các dịch vụ giải trí	2	45	14	29	2
Tổng cộng		118	2700	942	1649	109

6. Điều kiện thực hiện môn học:

6.1. Phòng học Lý thuyết/Thực hành: Đáp ứng phòng học chuẩn

6.2. Trang thiết bị dạy học: Phòng học thực hành Buồng với các trang thiết bị, bảng, bút lông

6.3. Học liệu, dụng cụ, mô hình, phương tiện: Giáo trình, mô hình học tập,...

6.4. Các điều kiện khác: Người học tìm hiểu thực tế về văn hoá ẩm thực trong hoạt động kinh doanh khách sạn

7. Nội dung và phương pháp đánh giá:

7.1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức
- Kỹ năng: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kỹ năng.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trong quá trình học tập, người học cần:
 - + Nghiên cứu bài trước khi đến lớp.
 - + Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập.
 - + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.

+ Nghiêm túc trong quá trình học tập.

7.2. Phương pháp:

Người học được đánh giá tích lũy môn học như sau:

7.2.1. Cách đánh giá

- Áp dụng quy chế đào tạo Cao đẳng hệ chính quy ban hành kèm theo Thông tư số 09/2017/TT-LĐTBXH, ngày 13/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Hướng dẫn thực hiện quy chế đào tạo áp dụng tại Trường Cao đẳng Hòa Bình Xuân Lộc như sau:

Điểm đánh giá	Trọng số
+ Điểm kiểm tra thường xuyên (Hệ số 1)	40%
+ Điểm kiểm tra định kỳ (Hệ số 2)	
+ Điểm thi kết thúc môn học	60%

7.2.2. Phương pháp đánh giá

Phương pháp đánh giá	Phương pháp tổ chức	Hình thức kiểm tra	Chuẩn đầu ra đánh giá	Số cột	Thời điểm kiểm tra
Thường xuyên	Viết/ Thuyết trình	Tự luận/ Trắc nghiệm/ Báo cáo	A1, B1, B2, C1,	1	Sau 12 giờ.
Định kỳ	Báo cáo nhóm	Báo cáo nhóm	A2, B3, C2	2	Sau 30 giờ
Kết thúc môn học	Viết	Viết	A1, A2, A3, B1, B2, B3, B4, C1, C2,	1	Sau 45 giờ

7.2.3. Cách tính điểm

- Điểm đánh giá thành phần và điểm thi kết thúc môn học được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến một chữ số thập phân.

- Điểm môn học là tổng điểm của tất cả điểm đánh giá thành phần của môn học nhân với trọng số tương ứng. Điểm môn học theo thang điểm 10 làm tròn đến một chữ số thập