

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



GIÁO TRÌNH
MÔN HỌC: VĂN HÓA ẨM THỰC
NGÀNH: HƯỚNG DẪN DU LỊCH
TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: /QĐ-CDHBOXL 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

Trong bối cảnh toàn cầu hóa và hội nhập quốc tế ngày càng sâu rộng, ngành Du lịch đã trở thành một trong những ngành kinh tế mũi nhọn, đóng góp đáng kể vào sự phát triển kinh tế-xã hội của nhiều quốc gia trên thế giới. Việt Nam, với tiềm năng du lịch phong phú và đa dạng, đang ngày càng khẳng định vị thế của mình trên bản đồ du lịch thế giới. Trong bối cảnh đó, việc đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao cho ngành Du lịch trở nên cấp thiết hơn bao giờ hết.

Môn học "Văn hoá ẩm thực" được đưa vào chương trình đào tạo nhằm giúp sinh viên nắm vững các kiến thức cơ bản và nâng cao về quản lý và điều hành các hoạt động kinh doanh trong ngành du lịch và lữ hành. Khóa học này cung cấp cho sinh viên cái nhìn toàn diện về các khía cạnh quan trọng của ngành, từ quản lý tour, lập kế hoạch kinh doanh, đến tiếp thị và chăm sóc khách hàng.

Trong môn học này, sinh viên sẽ được trang bị kiến thức về phân tích thị trường du lịch, hiểu rõ các xu hướng và nhu cầu của khách hàng, cũng như kỹ năng xây dựng và phát triển các sản phẩm du lịch hấp dẫn. Bên cạnh đó, sinh viên còn được học cách quản lý nhân sự, tài chính, và các hoạt động vận hành trong doanh nghiệp lữ hành.

Trong quá trình nghiên cứu môn học "Văn hoá ẩm thực", sinh viên thường phải tham khảo nhiều nguồn tài liệu khác nhau, dẫn đến sự không đồng nhất trong cách tiếp cận và hiểu biết về ngành. Đồng thời, một số tài liệu tham khảo còn mang tính hàn lâm, thiếu tính thực tiễn, khiến sinh viên gặp khó khăn trong việc liên hệ lý thuyết với thực tế ngành Du lịch đang phát triển nhanh chóng và đầy biến động.

Nhằm tạo điều kiện cho sinh viên có một bộ tài liệu tham khảo mang tính tổng hợp, cập nhật và gắn liền với thực tiễn hơn, nhóm giảng viên chúng tôi đề xuất và biên soạn giáo trình "Văn hoá ẩm thực" này. Giáo trình được xây dựng dựa trên nền tảng lý thuyết vững chắc, kết hợp với các ví dụ thực tế giúp sinh viên phát triển tư duy sáng tạo và khả năng thích ứng với môi trường kinh doanh thay đổi nhanh chóng. Với những kiến thức và kỹ năng được trang bị, sinh viên sẽ sẵn sàng đối mặt với các thách thức và nắm bắt các cơ hội trong lĩnh vực lữ hành đầy tiềm năng.

Giáo trình Văn hoá ẩm thực dành riêng cho người học trình độ Trung cấp.

Nội dung của giáo trình bao gồm các Bài 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, chúng tôi đã tham khảo và trích dẫn từ nhiều tài liệu được liệt kê tại mục Danh mục tài liệu tham khảo. 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 ThS. Nguyễn Xuân Khuê
2. ThS. Phạm văn Thành
3. TS. Nguyễn Văn Thuân
4. TS. Nguyễn Văn Quyết
5. Th.S. Nguyễn Ngọc Diệp

MỤC LỤC

LỜI GIỚI THIỆU	2
MỤC LỤC	4
GIÁO TRÌNH MÔN HỌC	5
CHƯƠNG 1: KHÁI QUÁT CHUNG VỀ CÁC NỀN VĂN HÓA, VĂN HÓA ÂM THỰC LỚN TRÊN THẾ GIỚI.....	11
CHƯƠNG 2. VĂN HÓA ÂM THỰC VIỆT NAM.....	17
CHƯƠNG 3. MỘT SỐ NỀN VĂN HÓA ÂM THỰC QUAN TRỌNG ĐỐI VỚI DU LỊCH VIỆT NAM	22
CHƯƠNG 4: ÂM THỰC VÀ TÔN GIÁO	29

GIÁO TRÌNH MÔN HỌC

1. Tên môn học: VĂN HÓA ẨM THỰC

2. Mã môn học: MH27

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 Trung cấp tại trường Cao đẳng Hòa Bình Xuân Lộc.

+ Văn hóa ẩm thực là môn học tự chọn thuộc các môn học đào tạo nghề trong chương trình khung trình độ trung cấp nghề hướng dẫn du lịch

3.2. 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 Hướng dẫn du lịch. 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 cung cấp các kiến thức thuộc lĩnh vực Văn hóa ẩm thực: 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.

4. Mục tiêu của môn học:

4.1. Về kiến thức:

A1. Hiểu biết sâu rộng về các khái niệm và lý thuyết cơ bản về văn hóa ẩm thực, bao gồm lịch sử, sự phát triển và tầm quan trọng của ẩm thực trong các nền văn hóa khác nhau.

A2. Nắm vững các đặc trưng ẩm thực của từng vùng miền, quốc gia, và dân tộc, bao gồm nguyên liệu, phương pháp chế biến và phong cách ăn uống.

A3. Kiến thức về sự ảnh hưởng của các yếu tố xã hội, kinh tế, và môi trường đến văn hóa ẩm thực.

A4. Hiểu biết về mối quan hệ giữa ẩm thực và các yếu tố văn hóa khác như nghệ thuật, tôn giáo và phong tục tập quán.

4.2. Về kỹ năng:

B1. Kỹ năng phân tích và đánh giá các món ăn và phong cách ẩm thực khác nhau dựa trên các yếu tố lịch sử, văn hóa và xã hội.

B2. Kỹ năng nghiên cứu và thu thập thông tin từ nhiều nguồn tài liệu khác nhau để hiểu rõ hơn về văn hóa ẩm thực.

B3. Kỹ năng thực hành nấu nướng, bao gồm lựa chọn nguyên liệu, chế biến món ăn và trình bày món ăn một cách đẹp mắt và hấp dẫn.

B4. Kỹ năng viết báo cáo, bài luận và thuyết trình về các chủ đề liên quan đến văn hóa ẩm thực.

4.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

C1. Khả năng tự chủ trong việc tìm hiểu và khám phá các nền văn hóa ẩm thực khác nhau, qua đó mở rộng kiến thức và kỹ năng của bản thân.

C2. Tinh thần trách nhiệm cao trong việc duy trì tính trung thực và chính xác trong nghiên cứu và trình bày về văn hóa ẩm thực.

C3. Khả năng làm việc độc lập và theo nhóm để thực hiện các dự án nghiên cứu và thực hành về văn hóa ẩm thực.

C4. Thái độ tôn trọng và hiểu biết đối với các nền văn hóa ẩm thực khác nhau, góp phần vào việc xây dựng một xã hội đa dạng và hòa bình..

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	Thi/ Kiểm tra
I	Các môn học chung	13	255	106	134	15
MH01	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
MH02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH04	Giáo dục quốc phòng – An ninh	2	45	21	21	3
MH05	Tin học	2	45	15	29	1
MH06	Tiếng Anh	5	90	42	42	6
II	Môn học, mô đun cơ sở ,chuyên môn	65	1445	518	869	58
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	5	90	56	28	6
MH07	Tổng quan du lịch	2	30	14	14	2
MĐ08	Kỹ năng giao tiếp	1	30	14	14	2
MH09	Pháp luật du lịch	2	30	28	0	2

II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	36	935	196	711	28
MĐ10	Tiếng Anh chuyên ngành 1	4	90	28	58	4
MĐ11	Tiếng Anh chuyên ngành 2	4	90	28	58	4
MH12	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2	30	14	14	2
MH13	Hệ thống di tích và danh thắng Việt Nam	2	45	14	29	2
MH14	Địa lý và tài nguyên du lịch Việt Nam	3	45	28	14	3
MĐ15	Nghệp vụ hướng dẫn	4	90	28	58	4
MH16	Tuyến, điểm du lịch Việt Nam	3	60	28	29	3
MĐ17	Tin học ứng dụng	2	45	14	29	2
MH18	Marketing du lịch	2	30	14	14	2
MĐ19	Thực hành nghiệp vụ 1	1	10	0	9	1
MĐ20	Thực hành nghiệp vụ 2	1	20	0	19	1
MĐ21	Thực tập tốt nghiệp	8	380		380	
II.3	Môn học, mô đun tự chọn	24	420	266	130	24
MĐ22	Nghệp vụ lễ hành	3	60	28	29	3
MH23	An ninh an toàn trong du lịch	2	45	14	29	2
MH24	Lịch sử văn minh thế giới	3	45	42	0	3
MH25	Tiến trình lịch sử Việt Nam	2	30	28	0	2
MH26	Các dân tộc Việt Nam	3	45	42	0	3
MH27	Văn hoá ẩm thực	2	45	14	29	2
MH28	Nghệp vụ văn phòng	2	30	14	14	2
MH29	Nghệp vụ thanh toán	2	45	14	29	2
MH30	Tổ chức sự kiện	2	30	28	0	2

MH31	Tổng quan cơ sở lưu trú	3	45	42	0	3
Tổng cộng		78	1700	624	1003	73

6. Điều kiện thực hiện môn học:

6.1. Phòng học Lý thuyết/Thực hành: Phòng học đạt chuẩn.

6.2. Trang thiết bị dạy học: Tivi, bếp, dụng cụ nấu ăn, bảng, phấn,...

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 công tác xây dựng phương án khắc phục và phòng ngừa rủi ro.

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 Trung cấp 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, A2 B1, B2 C1, C2	1	Sau 12 giờ.
Định kỳ	Viết/ Thuyết trình	Tự luận/ Trắc nghiệm/ Báo cáo	A3,A4,B3,B4, C3,C4	2	Sau 33 giờ
Kết thúc môn học	Viết	Tự luận và trắc nghiệm	A1, A2, A3, A4, B1, B2, B3, B4, C1, C2, C3, C4	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 phân, sau đó được quy đổi sang điểm chữ và điểm số theo thang điểm 4 theo quy định của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội về đào tạo theo niên chế.

8. Hướng dẫn thực hiện môn học

8.1. Phạm vi, đối tượng áp dụng: Đối tượng Trung cấp Hướng dẫn du lịch

8.2. Phương pháp giảng dạy, học tập môn học