

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



GIÁO TRÌNH
MÔN HỌC: VĂN HÓA ÂM THỰC
NGÀNH: NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG
TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: /QĐ-CDHBXL 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: Âm 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 ẨM THỰC LỚN TRÊN THẾ GIỚI.....	11
CHƯƠNG 2. VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM.....	18
CHƯƠNG 3. MỘT SỐ NỀN VĂN HÓA ẨM THỰC QUAN TRỌNG ĐỐI VỚI DU LỊCH VIỆT NAM	24
CHƯƠNG 4: ẨM THỰC VÀ TÔN GIÁO	33
TÀI LIỆU THAM KHẢO	38

GIÁO TRÌNH MÔN HỌC

1. Tên môn học: VĂN HÓA ẨM THỰC

2. Mã môn học: MH29

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 Nghiệp vụ nhà hàng. 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. 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	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.1	Môn học, mô đun cơ sở, chuyên môn	62	1445	476	912	57
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	7	120	70	42	8
MH07	Tổng quan du lịch	2	30	14	14	2
MĐ08	Kỹ năng giao tiếp	1	30	14	14	2
MH09	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2	30	14	14	2

MH10	Pháp luật du lịch	2	30	28	0	2
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	41	1085	252	798	35
MĐ11	Tổ chức kinh doanh nhà hàng	2	45	14	29	2
MĐ12	Tiếng anh chuyên ngành 1	4	90	28	58	4
MĐ13	Tiếng anh chuyên ngành 2	4	90	28	58	4
MĐ14	Kỹ năng bán hàng trong nhà hàng	2	45	14	29	2
MĐ15	Nghiep vụ nhà hàng	3	60	28	29	3
MĐ16	Nghiep vụ bàn	3	60	28	29	3
MĐ17	Nghiep vụ bar	3	60	28	29	3
MĐ18	Xây dựng thực đơn	1	30	14	14	2
MH19	Marketing du lịch	2	30	14	14	2
MĐ20	Tin học ứng dụng trong nhà hàng	2	45	14	29	2
MĐ21	Nghiep vụ chế biến món ăn	4	90	28	58	4
MĐ22	Quản trị tiệc	1	30	14	14	2
MĐ23	Thực hành nghiệp vụ 1	1	10		9	1
MĐ24	Thực hành nghiệp vụ 2	1	20		19	1
MĐ25	Thực tập tốt nghiệp	8	380		380	
II.3	Môn học, mô đun tự chọn	14	240	154	72	14
MH26	An ninh – an toàn trong nhà hàng	2	45	14	29	2
MH27	Nghiep vụ văn phòng	2	30	14	14	2
MH28	Nghiep vụ thanh toán	2	30	28	0	2
MH29	Văn hoá ẩm thực	2	45	14	29	2
MH30	Sinh lý dinh dưỡng	3	45	42	0	3

MH31	Tổng quan cơ sở lưu trú	3	45	42	0	3
Tổng cộng		75	1700	582	1046	72

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, B1, B2, C1,	1	Sau 12 giờ.
Định kỳ	Viết/ Thuyết trình	Tự luận/ Trắc nghiệm/ Báo cáo	A2, B3, C2	2	Sau 30 giờ
Kết thúc môn học	Viết	Tự luận và trắc nghiệm	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 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 Nghiệp vụ nhà hàng

8.2. Phương pháp giảng dạy, học tập môn học

8.2.1. Đối với người dạy

* **Lý thuyết:** Áp dụng phương pháp dạy học tích cực bao gồm: thuyết trình ngắn, nêu vấn đề, hướng dẫn đọc tài liệu, bài tập tình huống, câu hỏi thảo luận....

* **Bài tập:** Phân chia nhóm nhỏ thực hiện bài tập theo nội dung đề ra.