

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
Trình độ đào tạo: Đại học

1. Thông tin chung về học phần

Tên học phần: Văn hóa ẩm thực Việt Nam		Mã học phần 127046
Tên tiếng Việt: Văn hóa ẩm thực Việt Nam		
Tên tiếng Anh: Vietnam Cuisine culture		
Học phần: <input type="checkbox"/> Bắt buộc <input type="checkbox"/> Tự chọn		
Thuộc khối kiến thức hoặc kỹ năng: <input type="checkbox"/> Giáo dục đại cương; <input type="checkbox"/> Giáo dục chuyên nghiệp		
<input type="checkbox"/> Kiến thức bổ trợ <input type="checkbox"/> Đồ án/Khóa luận tốt nghiệp		
Số tín chỉ: 02		
Số tiết lý thuyết: 18	Số tiết thảo luận: 24	
Số tiết thực hành:	Số tiết tự học: 90	
Số tiết các hoạt động khác:		
Học phần tiên quyết: Không		
Học phần kế tiếp: Không		
Bộ môn quản lý học phần: VNH-DL		

2. Thông tin về giảng viên

TT	Học hàm, học vị, họ và tên	Địa chỉ liên hệ	Điện thoại, Email	Ghi chú
1	TS.Đào Thanh Thủy	Bộ môn Việt Nam học – Du lịch, Khoa Khoa học Xã hội, ĐH Hồng Đức	0912715082 daothanhthuy@hdu.edu.vn	Phụ trách
2	ThS. Nguyễn Thị Liên	Bộ môn Việt Nam học – Du lịch, Khoa Khoa học Xã hội, ĐH Hồng Đức	0975246226 nguyenthilien@hdu.edu.vn	Tham gia

3. Mô tả tóm tắt học phần

Nội dung học phần: trình bày một cách hệ thống những vấn đề cơ bản về ẩm thực truyền thống Việt Nam. Trong đó bao gồm: nền tảng của ẩm thực Việt Nam, những quan niệm và chuẩn mực trong ẩm thực của người Việt, nghệ thuật ẩm thực của người Việt, ẩm thực các vùng miền; ẩm thực của các dân tộc ít người tiêu biểu ở Việt Nam. Đồng thời, phân biệt được khẩu vị ẩm thực của từng vùng miền trên đất nước Việt Nam. Vấn đề giao lưu văn hóa ẩm thực và vai trò

của ẩm thực đối với phát triển du lịch.

Năng lực đạt được: Sinh viên phân tích được những yếu tố ảnh hưởng tới ẩm thực và văn hoá ẩm thực của Việt Nam; phân biệt được khẩu vị ẩm thực của các vùng miền Việt Nam; xây dựng được thực đơn cũng như trong tổ chức phục vụ ăn uống trong quá trình hướng dẫn du lịch; chế biến được các món ăn cơ bản theo văn hóa truyền thống của các dân tộc Việt Nam.

4. Chuẩn đầu ra của học phần

CĐR HP (CLOx)	Mô tả chi tiết CĐR HP	CĐR CTĐT liên quan (PLO)
<i>Kiến thức</i>		
CLO1.1	Hệ thống hóa và trình bày được các khái niệm liên quan đến văn hóa, văn hóa ẩm thực; phân tích được mối quan hệ giữa ẩm thực truyền thống với điều kiện tự nhiên, điều kiện lịch sử, xã hội của dân tộc.	PLO4
CLO1.2	Trình bày một số nguyên tắc cơ bản trong chế biến món ăn truyền thống của người Việt. Đồng thời, phân biệt được khẩu vị ẩm thực của từng vùng miền trên đất nước Việt Nam.	PLO12
CLO1.3	Chỉ ra tính khoa học và nghệ thuật trong việc phối hợp nguyên liệu và chế biến món ăn Việt Nam;	PLO12
CLO1.4	Phân tích và làm rõ các yếu tố ảnh hưởng đến tập quán và khẩu vị ăn uống của từng vùng miền trên cả nước; và quá trình giao lưu ẩm thực với các nước trên thế giới; các món ăn đặc trưng của từng vùng miền, quốc gia phục vụ cho phát triển du lịch	PLO12
<i>Kỹ năng</i>		
CLO2.1	- Nhận diện các món ăn đặc sản vùng miền, lựa chọn thực đơn phù hợp đáp ứng được tâm lý du khách.	PLO12
CLO2.2	Hình thành kỹ năng thuyết trình, giới thiệu về món ăn theo vùng miền	PLO12
CLO2.3	Vận dụng lý thuyết về văn hóa ẩm thực để đưa ra các giải pháp phát triển du lịch cho từng địa phương	PLO12
<i>Mức tự chủ và trách nhiệm</i>		
CLO3.1	Hình thành quan điểm đúng đắn về việc bảo vệ, gìn giữ và phát huy văn hóa ẩm thực của các vùng miền.	PLO13
CLO3.2	Hình thành thái độ học tập tích cực, phát huy được khả năng tư duy sáng tạo, độc lập	PLO13

5. Giáo trình/tài liệu tham khảo

5. 1 Giáo trình chính

[1]. Nguyễn Thị Huệ (2012), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam*, NXB Thời Đại, Hà Nội.

9. 2 Tài liệu tham khảo

[1]. Mai Khôi (2000), *Văn hoá ẩm thực Việt Nam - Các món ăn miền Trung*, NXB Thanh Niên.

[2]. Lò Ngọc Quyên (2012), *Văn hóa ẩm thực dân gian*, Văn hóa dân tộc, Hà Nội.

6. Đánh giá kết quả học tập

Đề đạt được các chuẩn đầu ra học phần sử dụng các kết hợp các phương pháp kiểm tra đánh giá sau đây:

STT	Hình thức đánh giá	Công cụ đánh giá	Liên quan CDR HP	Trọng số
Kiểm tra thường xuyên				
1	Chuyên cần	Rubric đánh giá chuyên cần	CLO3.1, CLO3.2	30%
2	Bài tập cá nhân/ tự học	Rubric đánh giá bài tập cá nhân	CLO1.1, CLO1.2,	
3	Bài tập nhóm	Rubric đánh giá bài tập nhóm	CLO2.1, CLO2.2, CLO2.3	
Kiểm tra giữa kỳ				
1	Tự luận	Rubric kiểm tra giữa kì	CLO1.3	20%
Thi cuối kì				
1	Tự luận	Đề thi và đáp án	CLO1.4, CLO2.3	50%
2	Bài tập lớn theo quy định	Rubric đánh giá bài tập lớn		

(Phụ lục rubric đánh giá kèm theo)

7. Nội dung và hình thức tổ chức dạy học:

Nội dung	Hình thức tổ chức dạy học học phần						Đáp ứng CDR HP	Tài liệu tham khảo	Yêu cầu SV chuẩn bị
	LT	BT/ TL	Thực hành	Khác	Tự học	KT – ĐG			
<p>Nội dung 1 : Một số vấn đề chung về văn hóa ẩm thực</p> <p>1.1. Khái niệm văn hóa</p> <p>1.2. Khái niệm ẩm thực</p> <p>1.3. Khái niệm văn hóa ẩm thực</p> <p>1.4. Vai trò của ẩm thực trong đời sống</p> <p>1.5. Những quan niệm và chuẩn mực trong ẩm thực của người Việt</p> <p>1.6. Tình hình và nội dung nghiên cứu văn hóa ẩm thực Việt Nam</p> <p>1.7. Phương pháp tiếp cận môn học</p>	2	3	0	0	20	KT-ĐGT X	CLO1.1	[1], [2], [3]	- Sinh viên đọc trước nội dung bài học
<p>Nội dung 2: Nền tảng của ẩm thực Việt Nam</p> <p>1.1. Vị trí địa lý</p> <p>1.2. Điều kiện tự nhiên</p> <p>1.3. Điều kiện lịch sử</p> <p>1.4. Điều kiện kinh tế- xã hội</p>	2	3	0	0	20	KT-ĐGT X	CLO1.1, CLO1.2	[1], [2], [3]	- Sinh viên đọc trước nội dung bài học
<p>Nội dung 3: Các bữa ăn của người Việt và nghệ thuật ẩm thực của người Việt</p> <p><i>1.1. Các bữa ăn trong gia đình</i></p> <p>1.1.1. Bữa ăn hàng ngày</p> <p>1.1.2. Bữa ăn ngày tết, ngày giỗ</p> <p>1.1.3. Tiệc mừng, tiệc cưới, tiệc mời khách</p> <p><i>1.2. Các bữa ăn ngoài gia đình</i></p> <p>1.2.1. Bữa độc ẩm, bữa ăn dọc</p>	2	6	0	0	20	KT-ĐGT X BTN 1	CLO1.3	[1], [2], [3]	- Sinh viên đọc trước nội dung bài học; - Chuẩn bị làm bài tập nhóm

<p>đường</p> <p>1.2.2. Bữa ăn công sở</p> <p>1.2.3. Ăn khách sạn, ăn liên hoan</p> <p>1.2.4. Những bữa tiệc đặc biệt</p> <p>1.3. <i>Nghệ thuật ẩm thực của người Việt</i></p> <p>1.3.1. Con người và nghệ thuật ẩm thực</p> <p>1.3.2. Người thực hành và sáng tạo</p> <p>1.3.3. Người thưởng thức</p> <p>1.3.4. Các loại gia vị</p> <p>1.3.5. Cách bày biện trang trí</p> <p>1.3.6. Kỹ thuật chế biến và khẩu vị</p>									
<p>Nội dung 4: Ẩm thực các vùng miền của Việt Nam</p> <p>1.1. Sắc thái địa phương trong ẩm thực Việt Nam</p> <p>1.2. Hương vị Hà thành</p> <p>1.3. Ẩm thực miền Trung</p> <p>1.4. Ẩm thực miền Nam</p>	2	4	3	0	10	KT- ĐGT X KTG K	CLO2.1, CLO2.2	[1], [2], [3]	- Sinh viên đọc trước nội dung bài học
<p>Nội dung 5: Giao lưu văn hóa ẩm thực</p> <p>1.1. Giao lưu văn hóa Trung Hoa trong ẩm thực</p> <p>1.2. Giao lưu văn hóa Ấn Độ trong ẩm thực</p> <p>1.3. Giao lưu văn hóa Phương Tây trong ẩm thực</p>	8	4	10	0	10	KT- ĐGT X	CLO1.4	[1], [2], [3], [4]	- Sinh viên đọc trước nội dung bài học
<p>Nội dung 6: Vai trò của ẩm thực đối với phát triển du lịch</p> <p>1.1. Bản sắc vùng miền và các dân tộc trong phát triển du lịch</p> <p>1.2. Một số giải pháp bảo tồn và phát huy ẩm thực truyền thống vùng miền</p>	2	4	2	0	10	BTN 2	CLO1.4, CLO2.3, CLO3.1		Chuẩn bị trước nội dung bài học

Cộng	18	24	0	0	90				

8. Quy định đối với sinh viên: Sinh viên phải có đầy đủ các điều kiện sau mới được dự thi cuối kỳ và được đánh giá kết quả môn học:

- Mức độ chuyên cần: Sinh viên phải tham gia học tối thiểu là 80% số tiết học trên lớp.
- Thái độ học tập: Sinh viên phải tích cực học tập, tự học tự nghiên cứu, làm các bài tập đầy đủ và nộp đúng hạn theo yêu cầu của giáo viên; tích cực tham gia thảo luận nhóm,
- Điểm quá trình: Phải có tối thiểu 4 điểm thường xuyên và một điểm kiểm tra giữa kỳ
- Điểm kết thúc học phần: Sinh viên phải tham gia dự thi khi đã có đủ điều kiện dự thi.
- Sinh viên cần có đủ tài liệu và đề cương chi tiết học phần để học tập, nghiên cứu.

9. Các yêu cầu khác của giảng viên

- Tư vấn: Trong quá trình dạy, giảng viên có trách nhiệm hướng dẫn học viên tìm, đọc tài liệu tham khảo liên quan, cuối học phần bố trí ít nhất 1 buổi giải đáp những câu hỏi, vướng mắc của học viên.
- Trang thiết bị: Phòng học đủ rộng để chia nhóm thảo luận, có đầy đủ các phương tiện: bảng, máy chiếu, máy tính để thực hành thuyết trình, tài liệu học tập đầy đủ ở thư viện.

Ngày 01 tháng 9 năm 2022

Ngày 23 tháng 8 năm 2022

Duyệt

Trưởng Bộ môn

Giảng viên

Khoa KHXH

(Ký/họ tên)

(Ký/họ tên)





PGS.TS. Mai Văn Tùng

TS. Đào Thanh Thủy

TS. Đào Thanh Thủy

10. Tiến trình cập nhật đề cương chi tiết học phần

Cập nhật ĐCCTHP lần 1 <i>Ngày tháng năm</i>	Người cập nhật
Cập nhật ĐCCTHP lần 2 <i>Ngày tháng năm</i>	Người cập nhật

Ghi chú: ĐC CTHP do GV biên soạn, Bộ môn góp ý và tổ chức thẩm định, Trưởng khoa thẩm định và phê duyệt; ĐC CTHP được cung cấp cho sinh viên ngay từ đầu buổi học

đầu tiên của học phần. Giảng viên phải giải thích thêm cho sinh viên trong giờ học đầu tiên và trong suốt quá trình dạy học bộ môn.

PHỤ LỤC RUBRIC ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ HỌC TẬP

RUBIC ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ HỌC TẬP

1. ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ HỌC TẬP

STT	Hình thức đánh giá	Công cụ đánh giá	Liên quan CDR HP	Trọng số
Kiểm tra thường xuyên				
1	Chuyên cần	Rubric đánh giá chuyên cần	CLO3.1	30%
2	Bài tập cá nhân/ tự học	Rubric đánh giá bài tập cá nhân	CLO1.1, CLO1.2, CLO2.1	
3	Bài tập nhóm	Rubric đánh giá bài tập nhóm	CLO1.2 CLO2.2	
Kiểm tra giữa kỳ				
1	Tự luận	Đề thi và đáp án	CLO1.1, CLO1.2 CLO2.1 CLO3.1	20%
Thi cuối kỳ				
1	Tự luận	Đề thi và đáp án	CLO1.1 CLO1.2 CLO2.1 CLO2.2 CLO3.1	50%
2	Bài tập lớn theo quy định	Rubric đánh giá bài tập lớn		

2. CÁC RUBIC ĐÁNH GIÁ

2.1. Rubric kiểm tra thường xuyên

2.1.1. Rubric đánh giá chuyên cần

RUBRIC ĐIỂM CHUYÊN CẦN						
Tiêu chí đánh giá	Mức độ đạt chuẩn quy định					Trọng số
	Mức F 0 điểm	Mức D (0,4-5,4 điểm)	Mức C (5,5-6,9) điểm	Mức B (7,0-8,4) điểm	Mức A (8,5-10) điểm	

Chuyên cần	Không đi học (nghỉ quá 20% số giờ trên lớp)	Đi học không chuyên cần	Đi học khá chuyên cần	Đi học chuyên cần	Đi học rất chuyên cần	50%
Đóng góp tại lớp	Không tham gia hoạt động tại lớp	Hiếm khi tham gia phát biểu xây dựng bài	Thỉnh thoảng tham gia phát biểu ý kiến, Đóng góp không hiệu quả	Thường xuyên phát biểu và trao đổi ý kiến cho bài học, Các đóng góp cho bài học có hiệu quả	Tham gia phát biểu ý kiến tích cực, các đóng góp rất hiệu quả	50%
Điểm trừ	02 lần khiển trách hạ 1 bậc, 1 lần đình chỉ hạ 2 bậc (1 bậc từ 1-2 điểm)					

2.1.2. Rubric đánh giá bài tập cá nhân

Tiêu chí	Mức F 0 điểm	Mức D (0,4-5,4 điểm)	Mức C (5,5-6,9) điểm	Mức B (7,0-8,4) điểm	Mức A (8,5-10) điểm	Trọng số
Nội dung	Không có bài tập	Làm bài đúng theo yêu cầu < 50 % câu theo đề bài	Làm bài đúng theo yêu cầu từ 50 dưới 70 % câu theo đề bài	Làm bài đúng theo yêu cầu từ 70-85 % câu theo đề bài	Làm bài đúng theo yêu cầu trên 85%	50%
Khả năng vận dụng		Không thực hiện được bài tập	Thực hiện đúng chủ đề đã giảng trên lớp	Có khả năng vận dụng kiến thức	Bài làm có tính vận dụng sáng tạo	30%
Khả năng phân tích, tổng hợp, sáng tạo		Không phân tích, tổng hợp được vấn đề	Phân tích vấn đề còn sơ sài	Có khả năng phân tích tương đối đầy đủ vấn đề được đưa ra	Phân tích chính xác vấn đề được đưa ra	20%

2.1.3. Rubric đánh giá thảo luận nhóm

Tiêu	Mức độ đạt chuẩn
------	------------------

chí đánh giá	Mức D 0 điểm	Mức C Trừ tối đa 2 điểm so với điểm trung bình nhóm	Mức B Tính bằng điểm trung bình của nhóm	Mức A Cộng tối đa 2 điểm so với điểm trung bình nhóm
Thảo luận nhóm	Không tham gia, không chấp hành phân công của nhóm	Tham gia không tích cực, thụ động, ít đóng góp, bị trừ đi tối đa 02 điểm	Tham gia ở mức độ trung bình, cho điểm bằng điểm trung bình của nhóm	Nhiệt tình, tích cực, có nhiều đóng góp, được cộng thêm tối đa 02 điểm so với điểm trung bình của nhóm

2.2. Rubric đánh giá cuối kỳ

2.2.1. Rubic đánh giá bài tập lớn

Tiêu chí	Mức F 0 điểm	Mức D (0,4-5,4 điểm)	Mức C (5,5-6,9 điểm)	Mức B (7,0-8,4 điểm)	Mức A (8,5-10 điểm)	Trọng số
Hình thức		Trình bày chưa đúng quy định, cấu trúc chưa hợp lý	Trình bày đúng quy định, cấu trúc hợp lý, tuy nhiên còn nhiều lỗi chính tả.	Trình bày đúng quy định, cấu trúc hợp lý	Trình bày đúng quy định, sử dụng văn phong khoa học, cấu trúc hợp lý và có sự sáng tạo, chuyên nghiệp	20%
Nội dung	Không có bài tập, nộp bài tập quá hạn	Các nội dung không liên quan đến đề tài,	Các nội dung có liên quan đến đề tài, nhưng chưa đầy đủ	Bao gồm các nội dung cần thiết liên quan đến đề tài	Bao gồm các nội dung cần thiết liên quan đến đề tài, thể hiện sự vận dụng kiến thức một cách sáng tạo	50%
Kết quả đạt được		Kết quả đạt được không phù hợp với đề tài	Có nhận xét đánh giá, kiến nghị nhưng chưa hoàn toàn phù hợp	Có nhận xét đánh giá, kiến nghị phù hợp, logic	Phân tích chính xác vấn đề được đưa ra, có nhận xét đánh giá, kiến nghị xác đáng, thể hiện sự sáng tạo.	30%