# ĐẠI HỌC QUỐC GIA HÀ NỘI

# TRƯỜNG ĐẠI HỌC KHOA HỌC XÃ HỘI & NHÂN VĂN

# KHOA VIỆT NAM HỌC VÀ TIẾNG VIỆT

**BỘ MÔN VĂN HỌC**

ĐỀ CƯƠNG MÔN HỌC

**VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM**

(Vietnamese Eating & Drinking Culture)

**1. Thông tin về giảng viên:**

Họ và tên: **Nguyễn Việt Hương**

Chức danh, học vị: Giảng viên chính, Tiến sĩ

Thời gian, địa điểm làm việc: Hàng ngày tại Khoa Việt Nam học &Tiếng Việt, B7- Bis, Bách Khoa, Hai Bà Trưng, Hà Nội.

Địa chỉ liên hệ: Khoa Việt Nam học & Tiếng Việt, B7- Bis, Bách Khoa, Hai Bà Trưng, Hà Nội.

Điện thoại cơ quan: 84-4-8694323

Điện thoại cá nhân: 01672814041

E-mail cá nhân: vhuongktv2005@yahoo.com

Các hướng nghiên cứu chính:

• Văn học dân gian Việt Nam.

• Văn hóa Việt Nam.

• Phương pháp dạy tiếng Việt như một ngoại ngữ.

**2. Thông tin chung về môn học:**

• Tên môn học: **Văn hóa ẩm thực Việt Nam**

• Tên tiếng Anh: Vietnamese Eating & Drinking Culture

• Mã môn học: VLC 3048

• Số tín chỉ: 03

• Loại môn học: bắt buộc

• Môn học tiên quyết: Nhân học Việt Nam

• Môn học kế tiếp: Văn học dân gian Việt Nam

• Số giờ tín chỉ: 45

• Các yêu cầu đối với môn học (nếu có):

- Nắm được những vấn đề cốt lõi của môn học, từ đó có cách nhìn, cách đánh giá đúng về văn hóa và văn minh Việt Nam.

- Bước đầu có thể tự tìm tài liệu nghiên cứu và tự tìm hiểu thêm theo hướng thực hành.

• Giờ tín chỉ đối với các hoạt động:

- Nghe giảng lý thuyết: 42

- Làm bài tập trên lớp:

- Thảo luận: 00

- Thực hành, thực tập: 03

(khảo sát, điền dã, nhà máy, địa phương…)

- Hoạt động theo nhóm:

- Tự học:

• Địa chỉ khoa phụ trách môn học: Khoa Việt Nam học & Tiếng Việt, Trường ĐHKHXH&NV, B7- Bis, Bách Khoa, Hai Bà Trưng, Hà Nội.

**3. Mục tiêu và chuẩn đầu ra của môn học:**

**3.1. Mục tiêu chung:**

Môn họcnhằm giới thiệu cho sinh viên về lối ăn uống truyền thống của người Việt Nam nói chung và người Việt nói riêng, cung cấp cho sinh viên những kiến thức về tổ chức, về phong cách, nghệ thuật ăn uống của một dân tộc dựa trên nền tảng địa lí tự nhiên và kinh tế xã hội của một đất nước có truyền thống văn hiến lâu đời trong khu vực Đông Nam Á. Môn học - từ góc nhìn ẩm thực, giúp cho sinh viên hiểu biết hơn về văn hóa Việt Nam, để từ đó có một cách nhìn, cách đánh giá đúng về nền văn hóa văn minh của dân tộc.

**3.2. Chuẩn đầu ra của môn học** (Mục tiêu cụ thể):

**a. Về kiến thức:**

- Trang bị cho người học những kiến thức về địa lí tự nhiên cũng như những đặc điểm về kinh tế, xã hội, chính trị và văn hóa của Việt Nam làm nền tảng cho ẩm thực.

- Sau khóa học, người học nắm được nền tảng tạo nên nền ẩm thực Việt Nam cũng như những kiến thức về cơ cấu, thành phần, tổ chức, đặc trưng, phong cách và nghệ thuật ẩm thực truyền thống của dân tộc Việt.

- Hiểu và so sánh được văn hóa ẩm thực 3 miền Việt Nam; so sánh với văn hóa ẩm thực các nước phương Đông và phương Tây.

**b. Về kỹ năng:**

- Người học được củng cố và tăng cường kĩ năng tiếp cận nghiên cứu một lĩnh vực văn hóa bằng các phương pháp nghiên cứu liên ngành dựa trên việc thống kê, tổng hợp, phân tích, so sánh,...

- Người học cũng được tăng cường và cải thiện kĩ năng thực hành, làm việc nhóm và thuyết trình về những vấn đề có trong môn học.

- Đối với sinh viên nước ngoài: nâng cao trình độ nghe, nói, đọc, viết; có những hiểu biết nhất định về văn hóa ẩm thực Việt Nam từ đó khái quát, tổng hợp so sánh, thuyết trình về văn hóa ẩm thực Việt.

**c. Về thái độ:**

- Tăng cường sự hiểu biết của người học về văn hóa Việt Nam thông qua lĩnh vực ẩm thực .

- Người học hiểu được những gì đằng sau lối ăn truyền thống: tâm lí dân tộc, triết lí nhân sinh, phương cách ứng xử, từ đó có cách nhìn nhận và đánh giá đúng về văn hóa Việt Nam nói chung và văn hóa người Việt nói riêng.

- Tự hào về nền ẩm thực phong phú, đa dạng, giàu bản sắc của dân tộc.

**3.3. Chuẩn đầu ra chi tiết của môn học:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Mục tiêu**  **Nội dung** | **Mức I (A)** | **Mức II (B)** | **Mức III (C)** |
| **Chương 1**  Giới thiệu môn học | I.A1. Nhớ được những nội dung chính của môn học.  I.A.2. Nhớ được phương pháp học môn học.  I.A.3. Nhớ được yêu cầu môn học.  I.A.4. Nhớ được cách đọc tài liệu và quy định về nội dung, hình thức và quy cách chuân bị bài ở nhà. | I.B1. Nắm vững những nội dung chính của môn học.  I.B.2. Nắm chắc phương pháp học môn học.  I.B.3. Nắm vững yêu cầu môn học.  I.B.4. Nắm vững cách đọc tài liệu và quy định về nội dung, hình thức và quy cách chuân bị bài ở nhà. | I.C.1. Phân tích những nội dung chính và phương pháp nghiên cứu của môn văn hóa ẩm thực VN |
| **Chương**  **2**  Văn hóa ẩm thực Việt Nam - Những vấn đề chung | II.A.1. Nhớ được vai trò của văn hoá ẩm thực trong văn hóa tộc người.  II.A.2. Nhớ được quan niệm của người Việt Nam về ẩm thực.  II.A.3. Nhớ được tình hình nghiên cứu ẩm thực nói chung ở Việt Nam. | II.B.1. Nắm được vai trò của văn hoá ẩm thực trong văn hóa tộc người.  II.B.2. Nắm được quan niệm của người Việt Nam về ẩm thực.  II.B.3. Nắm được các mốc chính trong việc nghiên cứu ẩm thực ở Việt Nam. | II.C.1. Phân tích và đánh giá vị trí và vai trò của văn hoá ẩm thực trong văn hóa tộc người.  II.C.2. Phân tích quan niệm của người Việt Nam về ẩm thực.  II.C.3. Đánh giá tình hình nghiên cứu ẩm thực ở Việt Nam |
| **Chương**  **3**  Nền tảng  ẩm thực | III.A.1.Nhớ được những đặc điểm tự nhiên làm nền tảng cho ẩm thực VN nói chung và người Việt nói riêng.  III.A.2. Nhớ được những đặc điểm kinh tế làm nền tảng cho ẩm thực VN nói chung và người Việt nói riêng.  III.A.3. Nhớ được những đặc điểm văn hóa, xã hội, chính trị làm nền tảng cho ẩm thực VN nói chung và người Việt nói riêng. | III.B.1. Nắm được những đặc điểm tự nhiên làm nền tảng cho ẩm thực VN nói chung và người Việt nói riêng.  III.B.2. Nắm được những đặc điểm kinh tế làm nền tảng cho ẩm thực VN nói chung và người Việt nói riêng.  III.B.3. Nắm được những đặc điểm văn hóa, xã hội, chính trị làm nền tảng cho ẩm thực VN nói chung và người Việt nói riêng. | III.C.1. Phân tích những đặc điểm tự nhiên chi phối nền ẩm thực VN nói chung và người Việt nói riêng.  III.C.2. Phân tích những đặc điểm kinh tế chi phối nền ẩm thực VN nói chung và người Việt nói riêng.  III.C.3. Phân tích và đánh giá những đặc điểm văn hóa, xã hội, chính trị chi phối nền ẩm thực VN nói chung và người Việt nói riêng. |
| **Chương**  **4**  Thành phần, cơ cấu và tổ chức ẩm thực | IV.A.1. Nhớ được thành phần ẩm thực của người Việt nói chung.  IV.A.2. Nhớ được cơ cấu ẩm thực của người Việt nói chung.  IV.A.3. Nhớ được cách tổ chức ẩm thực của người Việt nói chung. | IV.B.1. Nắm được thành phần ẩm thực của người Việt nói chung.  IV.B.2. Nắm được cơ cấu ẩm thực của người Việt nói chung.  IV.B.3. Nắm được cách tổ chức ẩm thực của người Việt nói chung. | IV.C.1. Phân tích và đánh giá thành phần ẩm thực của người Việt nói chung.  IV.C.2. Phân tích và đánh giá cơ cấu bữa ăn của người Việt nói chung.  IV.C.3. Phân tích và đánh giá cách tổ chức ẩm thực của người Việt nói chung. |
| **Chương**  **5**  Thành phần, cơ cấu và tổ chức ẩm thực  (tiếp) | V.A.1. Nhớ được thành phần ẩm thực theo vùng miền.  V.A.2. Nhớ được cơ cấu ẩm thực theo vùng miền.  V.A.3. Nhớ được cách tổ chức ẩm thực theo vùng miền. | V.B.1. Nắm được thành phần ẩm thực theo vùng miền.  V.B.2. Nắm được cơ cấu ẩm thực theo vùng miền.  V.B.3. Nắm được cách tổ chức ẩm thực theo vùng miền. | V.C.1. Phân tích và đánh giá thành phần đồ ăn thức uống theo vùng miền.  V.C.2. Phân tích và đánh giá cơ cấu bữa ăn theo vùng miền.  V.C.3. Tổng hợp, phân tích và đánh giá được cách tổ chức ẩm thực theo vùng miền. |
| **Chương**  **6**  Thành phần, cơ cấu và tổ chức ẩm thực  (tiếp) | VI.A.1. Nhớ được thành phần ẩm thực của địa phương.  VI.A.2. Nhớ được cơ cấu ẩm thực của địa phương.  VI.A.3. Nhớ được cách tổ chức ẩm thực của địa phương. | VI.B.1. Nắm được thành phần ẩm thực của địa phương.  VI.B.2. Nắm được cơ cấu ẩm thực của địa phương.  VI.B.3. Nắm được cách tổ chức ẩm thực của địa phương. | VI.C.1. Phân tích thành phần ẩm thực của địa phương.  VI.C.2. Phân tích cơ cấu ẩm thực của địa phương.  VI.C.3. Phân tích cách tổ chức ẩm thực của địa phương. |
| **Chương**  **7**  Đặc trưng và phong cách ẩm thực | VII.A.1. Nhớ được đặc trưng ẩm thực người Việt nói chung.  VII.A .2. Nhớ được đặc trưng ẩm thực người Việt theo vùng miền.  VII.A.3. Nhớ được những quan niệm về chuẩn mực của người Việt trong ẩm thực.  VII.A.4. Nhớ được một số nét trong phép ứng xử của người Việt qua ẩm thực. | VII.B.1. Nắm được đặc trưng ẩm thực người Việt nói chung.  VII.B.2. Nắm được đặc trưng ẩm thực người Việt theo vùng miền.  VII.B.3. Nắm được những quan niệm về chuẩn mực của người Việt trong ẩm thực.  VII.B.4. Nắm được một số nét trong phép ứng xử của người Việt qua ẩm thực. | VII.C.1. Phân tích và đánh giá được đặc trưng ẩm thực người Việt nói chung.  VII.C.2. Phân tích và đánh giá được đặc trưng ẩm thực người Việt theo vùng miền.  VII.C.3. Phân tích và đánh giá những quan niệm về chuẩn mực của người Việt trong ẩm thực.  VII.C.4. Phân tích và đánh giá phép ứng xử của người Việt thể hiện qua ẩm thực. |
| **Chương**  **8**  Phong cách ẩm thực  (tiếp) | VIII.A.1. Nhớ được những quan niệm về chuẩn mực trong ẩm thực của người Việt theo vùng miền.  VIII.A.2. Nhớ được một số nét riêng trong phép ứng xử qua ẩm thực của người Việt theo vùng miền.  VIII.A.3. Nhớ được những quan niệm về chuẩn mực trong ẩm thực của địa phương  VIII.A.4. Nhớ được một số nét riêng trong phép ứng xử qua ẩm thực của địa phương. | VIII.B.1. Nắm được những quan niệm về chuẩn mực trong ẩm thực của người Việt theo vùng miền.  VIII.B.2. Nắm được một số nét riêng trong phép ứng xử qua ẩm thực của người Việt theo vùng miền.  VIII.B.3. Thảo luận về những quan niệm về chuẩn mực trong ẩm thực của địa phương  VIII.B.4. Thảo luận về một số nét riêng trong phép ứng xử qua ẩm thực của địa phương. | VIII.C.1. Phân tích và đánh giá những quan niệm về chuẩn mực trong ẩm thực của người Việt theo vùng miền.  VIII.C.2. Phân tích và đánh giá một số nét riêng trong phép ứng xử thể hiện qua ẩm thực của người Việt theo vùng miền.  VIII.C.3. Phân tích những quan niệm về chuẩn mực trong ẩm thực của địa phương  VIII.C.4. Phân tích một số nét riêng trong phép ứng xử qua ẩm thực của địa phương. |
| **Chương**  **9**  Nghệ thuật ẩm thực | IX.A.1. Nhớ được nghệ thuật nấu nướng, pha chế.  IX.A.2. Nhớ được nghệ thuật trình bày các món ăn.  IX.A.3. Nhớ được nghệ thuật thưởng thức ẩm thực | IX.B.1. Nắm được những đặc điểm trong nghệ thuật nấu nướng, pha chế.  IX.B.2. Nắm được nghệ thuật trình bày các món ăn.  IX.B.3. Nắm được nghệ thuật thưởng thức ẩm thực | IX.C.1. Phân tích và đánh giá nghệ thuật nấu nướng, pha chế.  IX.C.2. Phân tích và đánh giá nghệ thuật trình bày các món ăn.  IX.C.3. Phân tích và đánh giá nghệ thuật thưởng thức ẩm thực |
| **Chương**  **10**  Ẩm thực tiêu biểu của ba miền | X.A.1.Nhớ được ẩm thực tiêu biểu của 3 miền: Bắc, Trung, Nam | X.B.1.Trình bày được ẩm thực tiêu biểu của 3 miền Bắc, Trung, Nam | X.C.1.Phân tích, so sánh và đánh giá những giá trịcủa ẩm thực của 3 miền |
| **Chương**  **11**  Giao lưu văn hóa trong ẩm thực | XI.A.1. Nhớ được sự giao lưu văn hóa trong ẩm thực.  XI.A.2. Nhớ được vai trò và tình hình của ẩm thực trong quá trình hội nhập và toàn cầu hóa hiện nay. | XI.B.1. Nắm được tình hình giao lưu giữa ÂT nước ngoài (Pháp,TQ...) và ÂT VN nói chung, ÂT người Việt nói riêng  XI.B.2. Nắm được vai trò và tình hình của ÂT trong quá trình hội nhập và toàn cầu hóa hiện nay. | XI.C.1. Phân tích và đánh giá được ảnh hưởng của việc giao lưu ẩm thực giữa Việt Nam với nước ngoài  XI.C.2. Đánh giá vai trò và giá trị của ẩm thực VN trong quá trình hội nhập và toàn cầu hóa hiện nay. |
| **Chương**  **12**  Tổng kết | Tổng kết về ẩm thực Việt Nam | Tham quan, thực tế môn học | So sánh, đánh giá về ẩm thực Việt Nam |

**4. Tóm tắt nội dung môn học:**

“Văn hóa ẩm thực Việt Nam” là môn học chuyên ngành giới thiệu về ẩm thực truyền thống của dân tộc Việt Nam. Mở đầu của mỗi phần cung cấp cho người học những vấn đề chung về vai trò của văn hoá ẩm thực trong văn hóa tộc người; quan niệm của người Việt về ẩm thực tình hình nghiên cứu ẩm thực, nền tảng của ẩm thực. Các phần tiếp theo lần lượt giới thiệu về cơ cấu thành phần, tổ chức, phong cách, nghệ thuật của ẩm thực cũng như sự giao lưu văn hóa trong ẩm thực ở thời đại hiện nay.

**5. Nội dung chi tiết môn học**

**5.1. Chương 1: Giới thiệu môn học**

1. Giới thiệu vị trí vai trò của môn học.

2. Giới thuyết nội dung môn học.

3. Những nội dung chính của môn học.

4. Giới thiệu phương pháp học môn học.

5. Giải thích yêu cầu môn học.

6. Hướng dẫn đọc TL, quy định về ND, HT và cách chuẩn bị bài ở nhà.

**5.2. Chương 2: Những vấn đề chung về Văn hóa ẩm thực Việt Nam**

1. Vai trò của văn hoá ẩm thực trong văn hóa tộc người.

2. Quan niệm của người Việt Nam về ẩm thực.

3. Tình hình nghiên cứu ẩm thực ở Việt Nam.

**5.3. Chương 3: Nền tảng của ẩm thực**

1. Những đặc điểm về tự nhiên làm nền tảng cho nền ẩm thực Việt Nam.

1.1. Vị trí địa lí.

1.2. Địa hình.

1.3. Khí hậu.

2. Những đặc điểm về kinh tế làm nền tảng cho nền ẩm thực Việt Nam.

3. Những đặc điểm về văn hóa, chính trị, xã hội làm nền tảng cho nền ẩm thực Việt Nam nói chung và người Việt nói riêng.

3.1. Xã hội.

3.2. Chính trị

3.3. Văn hóa.

**5.4. Chương 4**: **Thành phần, cơ cấu và tổ chức ẩm thực**

1. Thành phần ẩm thực:

1.1. Nguồn nguyên liệu thực phẩm

1.2. Đồ ăn

1.3. Đồ uống.

1.4. Đồ hút.

1.5. Trầu cau.

2. Cơ cấu ẩm thực:

2.1. Bữa ăn hàng ngày.

2.2. Bữa ăn trong dịp đặc biệt.

3. Tổ chức ẩm thực:

3.1. Dụng cụ nấu ăn.

3.2. Dụng cụ ăn.

3.3. Tổ chức ăn.

**5.5. Chương 5:** **Thành phần, cơ cấu và tổ chức ẩm thực (tiếp)**

1. Thành phần ẩm thực theo vùng miền.

1.1. Nguồn nguyên liệu thực phẩm

1.2. Đồ ăn

1.3. Đồ uống.

1.4. Đồ hút.

1.5. Trầu cau.

2. Cơ cấu ẩm thực theo vùng miền:

2.1. Bữa ăn hàng ngày.

2.2. Bữa ăn trong dịp đặc biệt.

3. Tổ chức ẩm thực theo vùng miền.

3.1. Dụng cụ nấu ăn.

3.2. Dụng cụ ăn.

3.3. Tổ chức ăn.

**5.6. Chương 6: Thành phần, cơ cấu và tổ chức ẩm thực (tiếp)**

1. Thành phần ẩm thực theo địa phương.

1.1. Nguồn nguyên liệu thực phẩm

1.2. Đồ ăn

1.3. Đồ uống.

1.4. Đồ hút.

1.5. Trầu cau.

2. Cơ cấu ẩm thực theo địa phương.

2.1. Bữa ăn hàng ngày.

2.2. Bữa ăn trong dịp đặc biệt.

3. Tổ chức ẩm thực theo địa phương.

3.1. Dụng cụ nấu ăn.

3.2. Dụng cụ ăn.

3.3. Tổ chức ăn.

**5.7. Chương 7: Đặc trưng và phong cách ẩm thực**

1. Đặc trưng chung của ẩm thực Việt.

2. Đặc trưng của ẩm thực theo vùng miền.

3. Những quan niệm về chuẩn mực của người Việt trong ẩm thực.

3.1. Coi trọng tính cân bằng trong ăn uống.

3.2. Coi trọng tính chỉnh thể, thống nhất trong ăn uống.

3.3. Coi ăn uống là một phép dưỡng sinh trị bệnh.

4. Phép ứng xử của người Việt qua ẩm thực.

4.1. Lịch sự mực thước.

4.2. Coi trọng tình nghĩa.

4.3. Lễ nghi trong ẩm thực

4.4. Triết lí nhân sinh trong ẩm thực.

**5.8. Chương 8: Phong cách ẩm thực**

1. Những q.niệm về chuẩn mực trong ẩ.thực của người Việt theo vùng miền

2. Phép ứng xử của người Việt qua ẩm thực theo vùng miền.

3. Những quan niệm về chuẩn mực trong ẩm thực theo địa phương.

4. Phép ứng xử của người Việt qua ẩm thực theo địa phương.

**5.9. Chương 9: Nghệ thuật ẩm thực**

1. Nghệ thuật nấu nướng, pha chế.

2. Nghệ thuật trình bày các món ăn.

3. Nghệ thuật thưởng thức ẩm thực.

**5.10. Chương 10: Ẩm thực tiêu biểu của ba miền**

1. Ẩm thực miền Bắc

2. Ẩm thực miền Trung

3. Ẩm thực miền Nam

**5.11. Chương 11: Giao lưu văn hóa trong ẩm thực**

1. Sự giao lưu văn hóa trong ẩm thực.

2. Vai trò của ẩm thực trong quá trình hội nhập và toàn cầu hóa hiện nay

3. Tình hình của ẩm thực trong quá trình hội nhập và toàn cầu hóa hiện nay.

**5.12. Chương 12: Tổng kết và đánh giá**

1. Tổng kết toàn bộcác nội dung đã học.

2. So sánhẩm thực người Việt với các dân tộc khác ở Việt Nam và với các dân tộc khác trên thế giới.

3. Đánh giá khóa học

**5.13. Chương 13: Tham quan, thực tế môn học**

**6. Học liệu:**

**6.1. Học liệu bắt buộc:**

6.1.1. Nguyễn Thị Bảy, Ẩm thực dân gian Hà Nội, Nxb Chính trị QG, 2010.

6.1.2. Nguyễn Việt Hương, Văn hóa ẩm thực và trang phục truyền thống của người Việt, Nxb ĐHQG, Hà Nội, 2006.

6.1.3. Phan Văn Hoàn, Bước đầu tìm hiểu văn hóa ẩm thực Việt Nam, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội, 2006.

6.1.4. Nguyễn Hải Kế, Một số vấn đề về văn hóa ăn uống trong xã hội cổ truyền người Việt, Đề tài NCKH cơ bản, Hà Nội, 2004.

**6.2. Học liệu tham khảo:**

6.2.1. Từ điển Bách khoa Việt Nam, Nxb Từ điển Bách khoa, Hà Nội, 2005.

6.2.2. Phan Kế Bính, Việt Nam phong tục, Nxb Tổng hợp Đồng Tháp, 1990.

6.2.3. Đào Duy Anh, Việt Nam văn hóa sử cương, Bốn phương, 1951.

6.2.4. Nhất Thanh -Vũ Văn Khiếu, Đất lề quê thói, Đường sáng, Sài Gòn.

6.2.5. Thạch Lam, Hà Nội 36 phố phường, Nxb Thời đại, 2011.

6.2.6. Trần Quốc Vượng, Cơ sở văn hóa Việt Nam, Nxb Giáo dục, Hà Nội,

1997.

6.2.7. Trần Ngọc Thêm, Cơ sở văn hóa Việt Nam, Nxb Giáo dục, Hà Nội, 1998.

6.2.8. Ma Ngọc Dung, Văn hóa ẩm thực của người Tày ở Việt Nam, Nxb KHXH, 2007

6.2.9. Đỗ Thị Bảy & Mai Đức Hạnh, Văn hóa ẩm thực của người Ninh Bình, Nxb ĐHQGHN, 2010.

6.2.10. Vũ Bằng, Thương nhớ mười hai, Nxb Văn học, 2006.

6.2.11. Băng Sơn,Thú ăn chơi người Hà Nội, Nxb Thanh niên, 1999.

**6.3. Các nguồn học liệu khác:**

1. [http://www.amthuc.com](http://www.amthuc.com/)

2. [http://monngon.com](http://monngon.com/)

**7. Hình thức tổ chức dạy học:**

**7.1. Lịch trình chung:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nội dung**  (15 tuần) | **Hình thức tổ chức** **dạy học** **môn học** | | | | | |
| **Lên lớp** | | | Thực  hành,  thực tập | Tự học,  nghiên  cứu | **Tổng**  **số** |
| Lí thuyết | Bài tập | Thảo luận |
| Tuần 1: Chương 1 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Tuần 2: Chương 2 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Tuần 3: Chương 3 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Tuần 4: Chương 4 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Tuần 5: Chương 5 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Tuần 6: Chương 6 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Tuần 7: Chương 7 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Tuần 8: Kiểm tra giữa kì | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Tuần 9: Chương 8 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Tuần 10: Chương 9 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Tuần 11: Chương 10 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Tuần 12: Chương 11 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Tuần 13: Chương 12 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Tuần 14: Chương 13 |  |  |  | 3 |  | 3 |
| Tuần 15: Ôn tập | 3 |  |  |  |  | 3 |
| **Tổng số giờ tín chỉ** | **42** |  |  | **3** |  | **45** |
| **Tổng số giờ trên lớp** | **42** |  |  |  |  | **42** |

**7.2. Lịch trình cụ thể:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hình thức,tổ chức dạy học** | **Thời gian, địa điểm** | **Nội dung chính** | **Yêu cầu sinh viên**  **chuẩn bị** | **Ghi chú** |
|  |  | **Tuần 1** |  |  |
| Lý thuyết  Tự học | 3 giờ trên lớp  ở nhà | **Chương 1**  - Giao bài tự học và hướng dẫn thực hiện. | - Yêu cầu sinh viên tải và nghiên cứu trước ĐCMH  - Giới thiệu giáo trình, tài liệu tham khảo. |  |
|  |  | **Tuần 2** |  |  |
| Lý thuyết | 3 giờ trên lớp | **Chương 2** | Đọc tài liệu BB: 6.1.2 (phần A) và tài liệu BB: 6.1.3. |  |
|  |  | **Tuần 3** |  |  |
| Lý thuyết  Tự học | 3 giờ trên lớp  ở nhà | **Chương 3** | Đọc tài liệu BB: 6.1.2 (phần B), và TL: 6.1.3. phần liên quan đến nền tảng ẩm thực |  |
|  |  | **Tuần 4** |  |  |
| Lý thuyết | 3 giờ trên lớp | **Chương 4** | Đọc tài liệu BB: 6.1.2 (phần C) và TLBB: 6.1.3. mục liên quan đến thành phần, cơ cấu, tố chức ẩm thực |  |
|  |  | **Tuần 5** |  |  |
| Lý thuyết | 3 giờ trên lớp | **Chương 5** | Đọc tài liệu BB: 6.1.2 (phần C) và TLBB: 6.1.4. mục liên quan thành phần, cơ cấu, tổ chức ẩm thực. |  |
|  |  | **Tuần 6** |  |  |
| Lý thuyết  Tự học | 3 giờ trên lớp  ở nhà | **Chương 6** | Đọc tài liệu BB: 6.1.2 (phần C) và TLBB: 6.1.4. mục liên quan thành phần, cơ cấu, tổ chức ẩm thực |  |
|  |  | **Tuần 7** |  |  |
| Lý thuyết  Tự học | 3 giờ trên lớp  ở nhà | **Chương 7** | - Đọc tài liệu BB: 6.1.2. (phần D) và TLBB: 6.1.3. phần bàn về đặc trưng ẩm thực.  - Đọc thêm các tài liệu 6.1.1, 6.1.3, 6.1.4, 6.2.1, 6.2.3, 6.2.6, 6.2.7, mục liên quan đến phong cách ẩm thực |  |
|  |  | **Tuần 8. Kiểm tra giữa kì** |  |  |
|  |  | **Tuần 9** |  |  |
| Lý thuyết | 3 giờ trên lớp | **Chương 8** | Đọc thêm các tài liệu BB: 6.1.1, 6.1.3, 6.1.4, 6.2.1, 6.2.3, 6.2.6, 6.2.7, mục liên quan đến phong cách ẩm thực |  |
|  |  | **Tuần 10** |  |  |
| Lý thuyết | 3 giờ trên lớp | **Chương 9** | Đọc tài liệu BB: 6.1.2 (phần E) và TLBB: 6.1.3. mục bàn về nghệ thuật ẩm thực |  |
|  |  | **Tuần 11** |  |  |
| Lý thuyết | 3 giờ trên lớp | **Chương 10** | Đọc các học liệu: 6.1.1, 6.2.4, 6.2.8, 6.2.9 mục bàn về ẩm thực ba miền |  |
|  |  | **Tuần 12** |  |  |
| Lý thuyết | 3 giờ trên lớp | **Chương 11** | Đọc các tài liệu 6.1.2 (phần E) và TL: 6.1.3. mục bàn về giao lưu văn hóa trong ẩm thực |  |
|  |  | **Tuần 13** |  |  |
| Lý thuyết  Tự học | 3 giờ trên lớp  ở nhà | **Chương 12** | - Sinh viên hệ thống hóa các điểm chính trong tư liệu được nghiên cứu các giờ học trước  - Chuẩn bị câu hỏi thảo luận theo nhóm |  |
|  |  | **Tuần 14** |  |  |
| Tham quan, thực tế môn học | Ở ngoài | **Chương 13** | - Tổ chức cho sinh viên đi tham quan, thực tế môn học.  - Phân nhóm học tập  - Viết báo cáo thu hoạch và đánh giá. |  |
|  |  | **Tuần 15:** |  |  |
|  |  | Ôn tập cho  thi hết môn | Hướng dẫn sinh viên ôn tập những nội dung liên quan đến thi hết môn |  |

**8. Chính sách đối với các môn học:**

- Thực hiện đầy đủ nhiệm vụ của môn học được ghi trong đề cương môn học.

- Đi học đầy đủ (nghỉ không quá 20% tổng số giờ)

- Chuẩn bị bài trước khi đến lớp theo hướng dẫn trong đề cương môn học.

**9. Phương pháp, hình thức kiểm tra, đánh giá kết quả học tập môn học**

**9.1. Kiểm tra, đánh giá thường xuyên:** trên lớp

**9.2. Kiểm tra, đánh giá định kỳ:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hình thức** | **Tính chất của nội dung kiểm tra** | **Mục đích kiểm tra** | **Trọng số** |
| Đánh giá thường xuyên | - Điểm danh.  - Tích cực học tập  (phát biểu, trả lời câu hỏi)  - Năng lực tổ chức, hợp tác và trình bày vấn đề | - Đánh giá phản xạ trí tuệ.  - Đánh giá kĩ năng hợp tác trong công việc, tinh thần trách nhiệm chung với nhóm. | 10% |
| Bài kiểm tra giữa môn | Kết hợp lí luận và ứng dụng thực tiễn | Đánh giá kĩ năng thực hành, trình bày và nghiên cứu độc lập | 30% |
| Bài thi  hết môn | Kết hợp lí luận và khả năng tổng hợp phân tích | Đánh giá 3 mức:  - Nhớ các câu hỏi kiểm tra nội dung (30%)  - Hiểu các câu hỏi, yêu cầu giải thích, lấy ví dụ dẫn chứng (50%)  - Tổng hợp, phân tích các câu hỏi (20%) | 60% |

**9.3. Tiêu chí đánh giá các loại bài tập và kiểm tra đánh giá**

**9.3.1. Bài chuẩn bị cá nhân:** Dùng để kiểm tra sự chuẩn bị, tự tìm hiểu của sinh viên về một nội dung cụ thể. Sinh viên cần thực hiện hàng tuần theo yêu cầu của môn học.

Các tiêu chí đánh giá loại bài tập này gồm:

**- Nội dung:**

1. Xác định vấn đề nghiên cứu, nhiệm vụ nghiên cứu rõ ràng hợp lí.

2. Thể hiện kĩ năng phân tích, tổng hợp trong việc giải quyết các nhiệm vụ nghiên cứu.

3. Có bằng chứng về việc sử dụng các tài liệu do giảng viên hướng dẫn.

**- Hình thức:**

4. Ngôn ngữ trong sáng, trích dẫn hợp lệ, không quá dài so với quy định của giảng viên.

**- Biểu điểm trên cơ sở mức độ đạt 4 tiêu chí:**

**• Điểm 9-10:** Đạt cả 4 tiêu chí

**• Điểm 7-8:** Đạt 2 tiêu chí đầu; tiêu chí 3 chưa đầy đủ; tiêu chí 4 còn mắc lỗi.

**• Điểm 5-6:** Đạt tiêu chí 1; tiêu chí 2 chưa giải quyết trọn vẹn; tiêu chí 3&4 còn mắc lỗi nhỏ.

**• Điểm dưới 5:** Không đạt cả 4 tiêu chí.

**9.3.2. Các hình thức khác có thể áp dụng:**

- Thuyết trình theo nhóm.

- Kiểm tra trắc nghiệm

**9.4. Lịch thi, kiểm tra (kể cả thi lại)**

- Lịch kiểm tra giữa kỳ: tuần 8 của học kỳ

- Lịch kiểm tra cuối kỳ: theo thông báo của Phòng đào tạo

- Lịch thi lại: theo thông báo của Phòng đào tạo

Hà Nội, ngày 26 tháng 6 năm 2013

**Duyệt Chủ nhiệm bộ môn Giảng viên**

*(Thủ trưởng đơn vị đào tạo) (Ký tên) (Ký tên)*

Nguyễn Việt Hương