

Phụ lục IIIa-Elearning1

ỦY BAN NHÂN DÂN
TỈNH TRÀ VINH
TRƯỜNG ĐẠI HỌC TRÀ VINH

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC
NGÀNH QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG
KẾ HOẠCH GIẢNG DẠY HỌC PHẦN
VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM
MSHP: 420307

1. Thông tin chung (General information):

Giảng viên phụ trách học phần:

Họ và tên: LÊ THỊ NHÃ TRÚC

Nơi làm việc: Khoa Quản trị du lịch – Nhà hàng – Khách sạn, Trường Ngôn ngữ - Văn hóa - Nghệ thuật Khmer Nam Bộ và Nhân Văn

Email: ltntruc@tvu.edu.vn

Điện thoại: 0934.097.104

Khóa học E-Learning: 12324 - 420307 - Văn hóa ẩm thực Việt Nam - Lê Thị Nhã Trúc

Cách liên lạc với giảng viên: Sinh viên có thể liên hệ để trao đổi các vấn đề liên quan đến bài học qua các hình thức sau: email, điện thoại, trao đổi trên diễn đàn của Khóa học E-Learning, hoặc gặp trực tiếp tại phòng E31.303 vào thứ năm hàng tuần

Loại học phần: ☐ Đại cương ☐ Cơ sở ngành ☒ Chuyên ngành

Số tín chỉ: Lý thuyết: 01 Thực hành: 01

Đối tượng học: Ngành: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

Chuyên ngành: (nếu có) Hệ: chính quy

Điều kiện tham gia học phần:

Học phần tiên quyết	Không
Học phần song hành	
Các yêu cầu khác	Không

2. Tài liệu học tập (Learning resources):

Giáo trình/Tài liệu học tập chính	+ Nguyễn Thị Diệu Thảo, 2007, <i>Giáo trình văn hóa ẩm thực Việt Nam</i> , NXB Đại học Sư phạm; + Trần Quốc Vượng – Nguyễn Thị Bảy, 2010, <i>Văn hóa ẩm thực Việt Nam – Nhìn từ lý luận và thực tiễn</i> , NXB Từ điển Bách Khoa và Viện Văn hóa;
Tài liệu tham khảo thêm	+ Hoàng Trọng Dũng, 2014, <i>Gạo, nước mắm, rau muống... câu chuyện ẩm thực Việt Nam</i> , NXB Trẻ; + Ngô Đức Thịnh, 2010, <i>Khám phá ẩm thực truyền thống Việt Nam</i> , NXB Trẻ. + Như Hoa, 2014, <i>Ẩm thực 3 miền: Giáo trình ẩm thực và du lịch Việt Nam</i> , NXB Văn hóa thông tin.
Các loại học liệu khác	Máy tính cá nhân, điện thoại có thể truy cập internet để tham gia khóa học trên E-learning, thực hiện các bài tập, xem và tải các video giới thiệu du lịch Việt Nam, truy cập các trang web về du lịch Việt Nam... [1] https://vietnamtourism.gov.vn/ [2] nguoivietnam.vn [3] thuathienhue.gov.vn

3. Mô tả học phần (Course description):

Học phần giúp sinh viên có kiến thức tổng quan về văn hóa ẩm thực Việt Nam, nhận biết sự khác biệt trong văn hóa ẩm thực giữa các vùng miền trên đất nước. Qua đó có thể thực hành chế biến một số món ăn đặc trưng của các vùng miền.

4. Chuẩn đầu ra/Kết quả học tập của học phần (Course learning outcomes):

Sau khi hoàn thành học phần này, sinh viên có thể:

	Chuẩn đầu ra của học phần	Đáp ứng CDR của CTĐT	Trình độ năng lực	TUA
❖ Về kiến thức:				
1.	Mô tả tổng quan về văn hóa ẩm thực,	2, 3	6,6	TA, TUA
2.	Trình bày sự phát triển của văn hóa ẩm thực	4	6	TUA

	Việt Nam, những nét đặc trưng và độc đáo của ẩm thực Việt Nam,			
3.	Nhận diện các phương pháp chế biến ẩm thực 3 miền	5	6	TUA
❖ <i>Về kỹ năng (bao gồm kỹ năng chuyên môn và kỹ năng mềm)</i>				
4.	Kỹ năng thẩm mỹ, thưởng thức, phân biệt văn hóa ẩm thực các vùng miền,	5	6	TUA
5.	Chọn lựa nguyên phụ liệu, dụng cụ để chế biến thức ăn; Thực hiện chế biến một số món ăn ở miền Bắc, miền Trung, miền Nam	5	6	TUA
6.	Soạn bài thuyết minh về các phong tục và lễ hội Việt Nam; Phát triển kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng lắng nghe, phản hồi, giao tiếp, tương tác, đàm phán, thuyết phục, trình bày ý tưởng.	5	6	TUA
❖ <i>Về thái độ:</i>				
7.	Biết vận dụng các phương pháp trong quá trình chế biến,	15,16	5,4	TUA,UA
8.	Yêu đất nước Việt Nam; biết trân trọng giá trị văn hóa trong ẩm thực...	15,16	5,4	TUA,UA

5. Kế hoạch giảng dạy (Course plan):

Tuần/ Buổi học	Chương/ Bài	Cách tổ chức giảng dạy	Yêu cầu đối với SV	Nội dung, hình thức và trọng số đánh giá	Định mức tiêu hao trang thiết bị, vật tư, công cụ,...phục vụ giảng dạy/SV
Buổi 1 (4 tiết)	Chương 1. Tổng quan về văn hóa ẩm thực 1.1. Khái niệm về văn hóa 1.2. Khái niệm về văn hóa ẩm thực 1.3. Các yếu tố ảnh	- Giới thiệu tổng quan về văn hóa ẩm thực - SV phân biệt ẩm thực và văn hóa ẩm thực - Giải thích về các yếu tố ảnh hưởng	- Lắng nghe và ghi chép trong quá trình GV diễn giảng - Đặt câu hỏi nếu có - Thảo luận và trả lời các câu hỏi - Trước khi đến lớp buổi 2, chuẩn bị nội dung trả lời các câu hỏi sau	- Trả lời các câu hỏi trên lớp - Tham gia thảo luận tích cực trên diễn đàn E- learning	Máy tính cá nhân Bảng, phấn, bút viết bảng Giấy A4, bút lông

Tuần/ Buổi học	Chương/ Bài	Cách tổ chức giảng dạy	Yêu cầu đối với SV	Nội dung, hình thức và trọng số đánh giá	Định mức tiêu hao trang thiết bị, vật tư, công cụ,...phục vụ giảng dạy/SV
	hướng đến văn hóa ẩm thực 1.4. Ẩm thực trong xu hướng hội nhập	đến văn hóa ẩm thực - SV tìm hiểu về ẩm thực trong xu hướng hội nhập	(câu hỏi được đưa lên diễn đàn E- learning): những biểu hiện của văn hóa ẩm thực qua các góc độ vật chất và tinh thần		
Buổi 2 (4 tiết)	Chương 1: (tiếp theo) Chương 2: Văn hóa ẩm thực Việt Nam. 2.1. Khái quát về Việt Nam 2.2. Sự phát triển của văn hóa ẩm thực Việt Nam	- Kiểm tra bài cũ - Giải thích nội dung về ẩm thực trong xu thế hội nhập, ví dụ - Thông qua một số hình ảnh giới thiệu sơ nét về đặc trưng ẩm thực Việt Nam	- Trả lời câu hỏi - Lắng nghe nhận xét của giảng viên, ghi chú lại - Đặt câu hỏi - Thảo luận và trả lời các câu hỏi - SV thực hiện bài tập trên Elearning: 1. Đặc sản Trà Vinh có những món ăn gì? 2. SV tìm hiểu về các món ăn, các món bánh được ưa thích của Trà Vinh? Tên món ăn, món bánh và địa chỉ cụ thể (Bánh của vùng miền nào? Của dân tộc nào?)	- Trả lời các câu hỏi trên lớp - Bài tập Elearning	Máy tính cá nhân Bảng, phấn, bút viết bảng Giấy A4, bút lông
Buổi 3,4 (08 tiết)	Chương 2: (tiếp theo) Văn hóa ẩm thực	- Yêu cầu SV trình bày những hiểu biết của bản	- Trả lời câu hỏi - Lắng nghe nhận xét của giảng viên, ghi chú lại	- Trả lời các câu hỏi trên lớp	Máy tính cá nhân Bảng, phấn, bút viết bảng

Tuần/ Buổi học	Chương/ Bài	Cách tổ chức giảng dạy	Yêu cầu đối với SV	Nội dung, hình thức và trọng số đánh giá	Định mức tiêu hao trang thiết bị, vật tư, công cụ,...phục vụ giảng dạy/SV
	Việt Nam. 2.1. Khái quát về Việt Nam 2.2. Sự phát triển của văn hóa ẩm thực Việt Nam	thân về các món ăn Việt Nam - Nhận xét, phân tích và diễn giảng - Phân nhóm SV thảo luận về những nét đặc trưng độc đáo của ẩm thực Việt Nam - SV thảo luận và đưa ra những ví dụ về tập quán và khẩu vị ăn uống?	- Đặt câu hỏi - Thảo luận và trả lời các câu hỏi của Chương 2: - SV chia thành các nhóm, tìm hiểu về sự phân chia các bữa ăn, ngoài những bữa ăn thông thường, còn những loại bữa ăn nào khác? - SV thảo luận về 9 đặc trưng ẩm thực Việt Nam?		Giấy A4, bút lông
Buổi 5,6,7 (12 tiết)	Chương 2: (tiếp theo) Chương 3: Vai trò của văn hóa ẩm thực đối với phát triển du lịch Việt Nam 3.1. Vai trò của ẩm thực trong phát	- SV trình bày bài tập 1 (gọi ngẫu nhiên) - Giới thiệu bài học mới qua các hình ảnh về du lịch và ẩm thực - Yêu cầu SV tìm hiểu và trình bày	- Trả lời câu hỏi bài cũ - Lắng nghe, ghi chép và đặt câu hỏi - Trả lời câu hỏi trong bài mới quan hệ giữa ẩm thực và du lịch - Thảo luận nhóm về thực trạng khai thác các giá trị văn hóa ẩm thực trong phát triển du	- Trả lời các câu hỏi trên lớp - Nội dung bài tập quá trình 1: Kiểm tra viết tính 15% điểm quá trình	Máy tính cá nhân Bảng, phấn, bút viết bảng Giấy A4, bút lông

Tuần/ Buổi học	Chương/ Bài	Cách tổ chức giảng dạy	Yêu cầu đối với SV	Nội dung, hình thức và trọng số đánh giá	Định mức tiêu hao trang thiết bị, vật tư, công cụ,...phục vụ giảng dạy/SV
	triển du lịch 3.2. Thực trạng phát triển du lịch ẩm thực ở Việt Nam	những hiểu biết về món ăn đặc sản của các vùng miền. Giải thích vai trò của văn hóa ẩm thực trong phát triển du lịch? - Nhận xét, diễn giảng	lịch Việt Nam - Bài tập quá trình 1		
Buổi 8,9,10 (12 tiết)	Chương 4. Văn hóa ẩm thực các vùng miền Việt Nam 4.1 Văn hóa Ẩm thực miền Bắc 4.2. Văn hóa Ẩm thực miền Trung 4.3. Văn hóa Ẩm thực miền Nam	- Trả lời câu hỏi bài cũ - Diễn giảng nội dung chính về văn hóa ẩm thực các miền - Yêu cầu SV tìm hiểu về ẩm thực của một số tỉnh thành Việt Nam, phân biệt 3 miền - Trình chiếu video giới thiệu ẩm thực đặc trung của các vùng du lịch	- Lắng nghe, ghi chép, đặt câu hỏi - Thực hiện bài tập tại lớp - Thực hiện bài tập Quá trình 2: Thuyết trình văn hóa ẩm thực đặc trung của Việt Nam thông qua phân chia 7 vùng du lịch Việt Nam	- Trả lời các câu hỏi trên lớp - Nội dung bài tập quá trình 2: Thuyết trình nhóm tính 10% điểm quá trình	Máy tính cá nhân Bảng, phấn, bút viết bảng Giấy A4, bút lông

Tuần/ Buổi học	Chương/ Bài	Cách tổ chức giảng dạy	Yêu cầu đối với SV	Nội dung, hình thức và trọng số đánh giá	Định mức tiêu hao trang thiết bị, vật tư, công cụ,...phục vụ giảng dạy/SV
Buổi 11,12 (05 tiết)	Chương 5: Phân biệt, thực hiện phương pháp chế biến ẩm thực ba miền 5.1. Các yếu tố tác động đến cách chế biến ẩm thực ba miền 5.2. Một số phương pháp chế biến ẩm thực ba miền	- Diễn giảng - Lắng nghe và phản hồi ý kiến của SV - Chia lớp thành các nhóm, thảo luận và lựa chọn món ăn của một vùng miền. Chuẩn bị nguyên liệu và thực hành chế biến món ăn vùng miền đã chọn - Từng nhóm SV trình bày món ăn của nhóm	- Lắng nghe, ghi chép, đặt câu hỏi - Trả lời các câu hỏi, thảo luận tại lớp - Thực hành bài tập quá trình 3: chế biến món ăn vùng miền	- Thảo luận tích cực trên lớp - Thực hiện bài tập quá trình 3 tính 25% điểm quá trình	Máy tính cá nhân Bảng, phấn, bút viết bảng Giấy A0, A4, bút lông Các dụng cụ và nguyên liệu cho các món ăn

6. Đánh giá học phần (Course assessment): Theo quy định hiện hành của Trường.

- Đánh giá quá trình: 50%

+ Thái độ học tập: Chuyên cần: (tham gia đủ các buổi học; hoàn thành các bài tập tính điểm chuyên cần trên khóa học E-learning); Cộng điểm phát biểu, tham gia tích cực các hoạt động trên lớp, tham gia trả lời các câu hỏi trên diễn đàn E-learning: 10%

+ Bài tập quá trình 1: Kiểm tra viết 15%

+ Bài tập quá trình 2: Thuyết trình nhóm 10%

+ Bài tập quá trình 3: Kiểm tra thực hành 25%

- **Đánh giá kết thúc học phần: 50%.** Hình thức **thi thực hành** kỹ năng chế biến các món ăn theo vùng miền với những lưu ý:

- + Mô tả những vấn đề cơ bản trong ẩm thực Việt Nam
- + Mô tả tập quán ăn uống của người Việt Nam, sự khác nhau của các vùng miền
- + Xác định nguyên tắc nấu nướng, sự kết hợp với các loại nước chấm của từng vùng miền
- + Phân biệt các phương thức chế biến và chế biến các món ăn của 3 miền.

7. Các quy định (Course requirements and expectation):

7.1. Quy định về tham dự lớp học

- Sinh viên phải thực hiện đầy đủ các nhiệm vụ học tập trên khóa học E-Learning như đã xác định trong kế hoạch giảng dạy trước khi và sau khi đến lớp.
- Sinh viên có trách nhiệm tham dự đầy đủ các buổi học. Trong trường hợp phải nghỉ học vì lý do bất khả kháng thì phải có giấy tờ chứng minh đầy đủ và hợp lý.
- Sinh viên vắng quá 20% số tiết của học phần, dù có lý do hay không có lý do, đều bị xem như không hoàn thành học phần và phải đăng ký học lại vào học kỳ sau.

7.2. Quy định về hành vi trong lớp học

- Học phần được thực hiện trên nguyên tắc tôn trọng người học và người dạy. Mọi hành vi làm ảnh hưởng đến quá trình dạy và học đều bị nghiêm cấm.
- Sinh viên phải đi học đúng giờ qui định. Sinh viên đi trễ quá 5 phút sau khi giờ học bắt đầu sẽ không được tham dự buổi học.
- Tuyệt đối không làm ồn, gây ảnh hưởng đến người khác trong quá trình học.
- Tuyệt đối không được ăn, nhai kẹo cao su, sử dụng các thiết bị như điện thoại, máy nghe nhạc trong giờ học.
- Máy tính xách tay, máy tính bảng, điện thoại chỉ được sử dụng trên lớp với mục đích ghi chép bài giảng, tính toán phục vụ bài giảng, bài tập. Tuyệt đối không dùng vào việc khác.
- Sinh viên vi phạm các nguyên tắc trên sẽ bị mời ra khỏi lớp và bị coi là vắng buổi học đó.

7.3. Quy định về học vụ

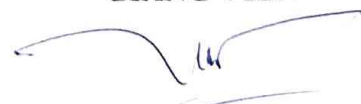
Các vấn đề liên quan đến xin bảo lưu điểm, khiếu nại điểm, chấm phúc tra, kỷ luật thi cử được thực hiện theo Quy chế học vụ của Trường Đại học Trà Vinh.

Trà Vinh, ngày tháng năm 2023

TRƯỞNG KHOA


TS. Nguyễn Loan Thanh

GIẢNG VIÊN


Lê Thị Nha Trúc