



BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC DÂN LẬP HẢI PHÒNG

# ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT

**Môn học:** Văn hóa ẩm thực

**Mã môn:** EDC23021, EDC33021

**Dùng cho ngành:** Văn hoá Du lịch

**Khoa phụ trách:** Văn hóa Du lịch

**THÔNG TIN VỀ CÁC GIẢNG VIÊN  
CÓ THỂ THAM GIA GIẢNG DẠY MÔN HỌC**

**1. ThS. Phạm Thị Hoàng Điệp - Giảng viên cơ hữu**

- Chức danh, học hàm, học vị: Thạc sĩ
- Thuộc khoa: Văn hóa du lịch
- Địa chỉ liên hệ: Trường Đại học Dân lập Hải Phòng
- Điện thoại: 0906563388 Email: dieppth@hpu.edu.vn
- Các hướng nghiên cứu chính: Văn hóa học, Đông phương học, Văn hóa và du lịch.

# THÔNG TIN VỀ MÔN HỌC

## 1. Thông tin chung

- Số tín chỉ: 2 tín chỉ
- Các môn học tiên quyết: Cơ sở văn hóa Việt Nam, Dân tộc học.
- Các môn học kế tiếp
- Các yêu cầu đối với môn học (nếu có): Máy Projecter, Micro.
- Thời gian phân bổ đối với các hoạt động:
  - + Nghe giảng lý thuyết: 30 tiết
  - + Làm bài tập trên lớp: 2.5 tiết
  - + Thảo luận: 4.5 tiết
  - + Thực hành, thực tập (ở PTN, nhà máy, điền dã, ..):
  - + Hoạt động theo nhóm: 5.0 tiết
  - + Tự học: 2 tiết
  - + Kiểm tra: 1 tiết

## 2. Mục tiêu của môn học

- *Kiến thức*: Giúp sinh viên trang bị kiến thức về văn hóa ẩm thực nói chung; sự hình thành và phát triển của văn hóa ẩm thực Việt Nam; những nét đặc trưng, độc đáo của ẩm thực Việt Nam từ nguyên vật liệu, dụng cụ, cách chế biến đến cách thức ăn uống, thưởng thức...

- *Kỹ năng*: Rèn luyện kỹ năng về thẩm mỹ, thưởng thức và tìm hiểu, truyền đạt, quảng bá những độc đáo của văn hóa ẩm thực Việt Nam. Thông qua các hoạt động học tập trên lớp, rèn luyện cho sinh viên kỹ năng tìm kiếm, thu thập và xử lý tài liệu, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng phân tích và thuyết trình vấn đề.

- *Thái độ*: Giáo dục tinh thần quý trọng, bảo tồn và phát huy những vốn quý của văn hóa ẩm thực, thực đạo Việt Nam.

## 3. Tóm tắt nội dung môn học

- Cung cấp cơ sở lý luận về văn hóa ẩm thực, so sánh ẩm thực phương Đông và ẩm thực phương Tây qua một số nền ẩm thực tiêu biểu, tập trung giới thiệu về văn hóa ẩm thực Việt Nam từ truyền thống đến hiện đại.

- Phương pháp nghiên cứu: Phương pháp lịch sử, phương pháp so sánh - phân tích, phương pháp điền dã.

## 4. Học liệu

### 4.1. Học liệu bắt buộc:

1. Huỳnh Thị Dung, Nguyễn Thu Hà, Nguyễn Thị Huệ, *Từ điển văn hóa ẩm thực Việt Nam*, NXB Văn hóa thông tin Hà Nội, 2000.
2. Nguyễn Việt Hương, *Văn hóa ẩm thực và trang phục truyền thống của người Việt*, NXB Đại học Quốc gia Hà Nội, 2006.

3. Trần Ngọc Thêm, *Cơ sở Văn hóa Việt Nam*, NXB Giáo dục 1997.

#### **4.2. Học liệu tham khảo:**

##### Chương 1:

1. Nguyễn Thị Bảy, *Quà Hà Nội*, NXB Văn Hoá Thông Tin, Hà Nội, 1999.
2. Trần Ngọc Thêm, *Cơ sở Văn hóa Việt Nam*, NXB Giáo dục 1997.

##### Chương 2:

1. Tô Ngọc Thanh, *Văn hóa ẩm thực Asean*, Tạp chí Văn hóa nghệ thuật ăn uống, số 13-14, 1998.
2. Trần Quốc Vượng, *Cơ sở Văn hóa Việt Nam*, NXB Giáo dục, 1998.

##### Chương 3:

1. Vũ Bằng, *Món lạ miền Nam*, NXB Tổng hợp Đồng Nai, 1989.
2. Vũ Bằng, *Miếng ngon Hà Nội*, NXB Văn học, 1990.
3. Mai Khôi, *Văn hóa ẩm thực Việt Nam - Các món ăn Miền Bắc*, NXB Thanh Niên, TP.HCM, 2001.
4. Mai Khôi, *Văn hóa ẩm thực Việt Nam - Các món ăn Miền Trung*, NXB Thanh Niên TP.HCM, 2001.
5. Mai Khôi, *Văn hóa ẩm thực Việt Nam - Các món ăn Miền Nam*, NXB Thanh Niên, TP.HCM, 2001.

##### Chương 4:

1. Từ Giấy, *Phong cách ăn Việt Nam*, NXB Y học, Hà Nội, 1996.
2. Phan Văn Hoàn, *Bước đầu tìm hiểu văn hóa ẩm thực Việt Nam*, Công trình Nghiên cứu khoa học - Viện Nghiên cứu Văn hóa.

##### Chương 5:

1. Huỳnh Thị Dung, Nguyễn Thu Hà, Nguyễn Thị Huệ, *Từ điển văn hóa ẩm thực Việt Nam*, NXB Văn hóa thông tin Hà Nội, 2000.
2. Nguyễn Loan, Nguyễn Hoài, Việt Hùng, *Từ điển món ăn Việt Nam*, NXB Văn hóa thông tin, Hà Nội, 1996.

## 5. Nội dung và hình thức dạy học

Nội dung (Ghi cụ thể theo từng chương, mục, tiểu mục)	Hình thức dạy - học						Tổng (tiết)
	Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	Hoạt động nhóm	Tự học, tự NC	Kiểm tra	
<b>Chương 1. Lý luận chung về văn hóa ẩm thực</b>							<b>3.0</b>
<b>1.1. Khái niệm, định nghĩa</b>							
1.1.1. Ẩm thực	0.5						
1.1.2. Văn hóa ẩm thực	0.5						
<b>1.2. Các cách phân loại ẩm thực</b>							
1.2.1. Phân loại theo mục đích ăn uống	0.5						
1.2.2. Phân loại theo cách thức chế biến			0.5				
1.2.3. Phân loại theo trường phái ẩm thực			0.5				
1.2.4. Phân loại theo trình tự thưởng thức	0.5						
<b>Chương 2. Ẩm thực trong văn hóa Đông - Tây</b>							<b>7.5</b>
<b>2.1. Quan niệm về ẩm thực trong văn hóa Đông - Tây</b>	0.5						
<b>2.2. Phong cách ẩm thực Á - Âu</b>							
2.2.1. Nguyên liệu - gia vị	0.5						
2.2.2. Cách thức chế biến	0.5						
2.2.3. Cách trình bày	0.5						
2.2.4. Cách thưởng thức			0.5				
2.2.5. Dụng cụ ăn uống		0.5					
<b>2.3. Một số nền ẩm thực tiêu biểu của phương Đông và phương Tây</b>							
2.3.1. Phương Đông							
2.3.1.1. Trung Quốc	0.5						
2.3.1.2. Ấn Độ	0.5						
2.3.1.3. Nhật Bản - Hàn Quốc			0.5				
2.3.1.4. Thái Lan	0.5						
2.3.2. Phương Tây							
2.3.2.1. Nga	0.5						
2.3.2.2. Pháp	0.5						
2.3.2.3. Italia	0.5						

2.3.2.4. <i>Tây Ban Nha - Bồ Đào Nha</i>		0.5					
2.3.2.5. <i>Ấm thực Mỹ La tinh</i>	0.5						
<b>Chương 3. Những vấn đề chung về văn hóa ẩm thực Việt Nam</b>							<b>9.0</b>
<i>3.1. Quan niệm của người Việt về ẩm thực</i>	0.5						
<i>3.2. Nền tảng hình thành ẩm thực Việt Nam</i>							
3.2.1. Điều kiện địa lý - tự nhiên	0.5						
3.2.2. Điều kiện kinh tế - xã hội	0.5						
3.2.3. Đặc trưng văn hóa và giao lưu văn hóa	0.5						
<i>3.3. Phân loại ẩm thực Việt</i>	0.5						
<i>3.4. Cơ cấu ẩm thực Việt</i>	0.5						
<i>3.5. Thành phần và cách thức tổ chức ẩm thực của người Việt</i>	1.0						
<i>3.6. Đặc trưng văn hóa ẩm thực vùng miền Việt Nam</i>							
3.6.1. Ẩm thực miền Bắc	0.5		0.5				
3.6.2. Ẩm thực miền Trung	0.5		0.5				
3.6.3. Ẩm thực miền Nam	0.5		0.5				
3.6.4. Ẩm thực trung du và Tây Nguyên	0.5		0.5				
<i>3.7. Ẩm thực với du lịch</i>	1.0						
<b>Chương 4. Nghệ thuật và phong cách ẩm thực của người Việt</b>							<b>7.0</b>
<i>4.1. Nghệ thuật nấu nướng, pha chế</i>	1.5	0.5					
<i>4.2. Nghệ thuật trình bày</i>	1.0						
<i>4.3. Nghệ thuật thưởng thức</i>	1.0						
<i>4.4. Ẩm thực dân gian và ẩm thực cung đình</i>	1.5	0.5					
<i>4.5. Đặc trưng ẩm thực của người Việt</i>	1.0						
<b>Chương 5. Những món ăn thức uống đặc trưng của ẩm thực Việt</b>							<b>17.5</b>

<b>5.1. Những món ăn thức uống thông dụng</b>							
5.1.1. Các món hấp, luộc, nướng	1.0				1.0		
5.1.2. Các món gỏi, cuốn, dưa, cà	1.0						
5.1.3. Các món canh và món nấu	1.5				0.5		
5.1.4. Các món bánh, chả, xôi, chè	1.5				0.5		
5.1.5. Các món uống (rượu, rượu thuốc, trà, chè Việt)	1.0						
<b>5.2. Đặc sản địa phương</b>	0.5			5.0			
<b>5.3. Những món quốc hồn quốc túy</b>							
5.3.1. Nước mắm và mắm các loại	0.5		0.5				
5.3.2. Phở	1.0						
5.3.3. Nem cuốn	0.5						
5.3.4. Một số món khác	1.0	0.5					
<b>Kiểm tra</b>			P			<b>1.0</b>	<b>1.0</b>
<b>Tổng (tiết)</b>	<b>30</b>	<b>2.5</b>	<b>4.5</b>	<b>5.0</b>	<b>2.0</b>	<b>1.0</b>	<b>45</b>

## 6. Lịch trình tổ chức dạy - học cụ thể

Tuần	Nội dung	Chi tiết về hình thức tổ chức dạy - học	Nội dung yêu cầu sinh viên phải chuẩn bị trước	Ghi chú
1	<p><b>Chương 1. Lý luận chung về văn hóa ẩm thực</b></p> <p><b>1.1. Khái niệm, định nghĩa</b></p> <p>1.1.1. Ẩm thực</p> <p>1.1.2. Văn hóa ẩm thực</p> <p><b>1.2. Các cách phân loại ẩm thực</b></p> <p>1.2.1. Phân loại theo mục đích ăn uống</p> <p>1.2.2. Phân loại theo cách thức chế biến</p> <p>1.2.3. Phân loại theo trường phái ẩm thực</p> <p>1.2.4. Phân loại theo trình tự thưởng thức</p>	Diễn giảng và phát vấn. Thảo luận.		

2	<b>Chương 2. Ẩm thực trong văn hóa Đông - Tây</b>	Diễn giảng và phát vấn. Thảo luận. Bài tập.	Quan niệm về ẩm thực của phương Đông và phương Tây
	<b>2.1. Quan niệm về ẩm thực trong văn hóa Đông - Tây</b>		
	<b>2.2. Phong cách ẩm thực Á - Âu</b>		
	2.2.1. Nguyên liệu - gia vị		
	2.2.2. Cách thức chế biến		
	2.2.3. Cách trình bày		
	2.2.4. Cách thưởng thức		
3	<b>2.2.5. Dụng cụ ăn uống</b>	Diễn giảng và phát vấn. Thảo luận.	Tìm hiểu ẩm thực Trung Hoa và Pháp.
	<b>2.3. Một số nền ẩm thực tiêu biểu của phương Đông và phương Tây</b>		
	2.3.1. Phương Đông		
	2.3.1.1. Trung Quốc		
	2.3.1.2. Ấn Độ		
	2.3.1.3. Nhật Bản - Hàn Quốc		
	2.3.1.4. Thái Lan		
2.3.2. Phương Tây			
4	2.3.2.1. Nga	Diễn giảng và phát vấn. Bài tập.	Quan niệm của người Việt về ăn uống từ xưa đến nay.
	2.3.2.2. Pháp		
	2.3.2.3. Italia		
	2.3.2.4. Tây Ban Nha - Bồ Đào Nha		
	2.3.2.5. Ẩm thực Mỹ La tinh		
	<b>Chương 3. Những vấn đề chung về văn hóa ẩm thực Việt Nam</b>		
	<b>3.1. Quan niệm của người Việt về ẩm thực</b>		
<b>3.2. Nền tảng hình thành ẩm thực Việt Nam</b>			
5	3.2.1. Điều kiện địa lý - tự nhiên	Diễn giảng và phát vấn. Thảo luận.	Tìm hiểu bản sắc văn hóa vùng miền Việt Nam.
	3.2.2. Điều kiện kinh tế - xã hội		
	3.2.3. Đặc trưng văn hóa và giao lưu văn hóa		
	3.3. Phân loại ẩm thực Việt		
	3.4. Cơ cấu ẩm thực Việt		
	3.5. Thành phần và cách thức tổ chức ẩm thực của người Việt		
<b>3.6. Đặc trưng văn hóa ẩm thực vùng miền Việt Nam</b>			
3.6.1. Ẩm thực miền Bắc			



6	3.6.1. Ẩm thực miền Bắc	Diễn giảng và phát vấn. Thảo luận.	Tìm hiểu bản sắc văn hóa vùng miền Việt Nam.
	3.6.2. Ẩm thực miền Trung		
	3.6.3. Ẩm thực miền Nam		
	3.6.4. Ẩm thực trung du và Tây Nguyên		
7	3.6.4. Ẩm thực trung du và Tây Nguyên (tiếp)	Diễn giảng và phát vấn. Bài tập.	Cách thức chế biến món ăn của người Việt.
	<b>3.7. Ẩm thực với du lịch</b>		
	<b>Chương 4. Nghệ thuật và phong cách ẩm thực của người Việt</b>		
8	<b>4.1. Nghệ thuật nấu nướng, pha chế</b>	Diễn giảng và phát vấn. Thảo luận.	Tìm hiểu ẩm thực cung đình Huế
	<b>4.1. Nghệ thuật nấu nướng, pha chế (tiếp)</b>		
	<b>4.2. Nghệ thuật trình bày</b>		
	<b>4.3. Nghệ thuật thưởng thức</b>		
9	<b>4.4. Ẩm thực dân gian và ẩm thực cung đình</b>	Diễn giảng và phát vấn. Bài tập.	Tìm hiểu các món nướng.
	<b>4.4. Ẩm thực dân gian và ẩm thực cung đình (tiếp)</b>		
	<b>4.5. Đặc trưng ẩm thực của người Việt</b>		
	<b>Chương 5. Những món ăn thức uống đặc trưng của ẩm thực Việt</b>		
10	<b>5.1. Những món ăn thức uống thông dụng</b>	Diễn giảng và phát vấn. Tự học	Tìm hiểu các món gỏi.
	5.1.1. Các món hấp, luộc, nướng		
	5.1.2. Các món gỏi, cuốn, dưa, cà		
11	5.1.3. Các món canh và món nấu	Diễn giảng và phát vấn. Tự học.	Tìm hiểu các món chè.
	5.1.4. Các món bánh, chả, xôi, chè		
12	5.1.4. Các món bánh, chả, xôi, chè	Diễn giảng và phát vấn. Thuyết trình nhóm.	Tìm hiểu về rượu thuốc của người Việt.
	5.1.5. Các món uống (rượu, rượu thuốc, trà, chè Việt)		
	<b>5.2. Đặc sản địa phương</b>		
13	<b>5.2. Đặc sản địa phương (tiếp)</b>	Thuyết trình nhóm.	Chuẩn bị nội dung thuyết trình về đặc sản địa phương mình.
14	<b>5.2. Đặc sản địa phương</b>	Diễn giảng và phát vấn. Thảo luận.	Chuẩn bị nội dung thuyết trình về đặc
	<b>5.3. Những món quốc hồn quốc</b>		

	<i>túy</i>	luận.	sản địa phương mình.	
	5.3.1. Nước mắm và mắm các loại			
	5.3.2. Phở			
15	5.3.3. Nem cuốn	Diễn giảng và phát vấn. Bài tập.		
	5.3.4. Một số món khác			
	<b>Kiểm tra</b>	Kiểm tra.		

### **7. Tiêu chí đánh giá nhiệm vụ giảng viên giao cho sinh viên**

- Ý thức chuẩn bị bài trước khi đến lớp.
- Ý thức tham gia thảo luận, đóng góp ý kiến xây dựng bài trên lớp.
- Làm bài tập đầy đủ, đạt kết quả.

### **8. Hình thức kiểm tra, đánh giá môn học**

- Kiểm tra giữa kỳ (tư cách): 1 bài.
- Bài tập chuyên đề: 1 bài.
- Thi hết môn cuối kỳ: Thi tự luận.

### **9. Các loại điểm kiểm tra và trọng số của từng loại điểm**

- Kiểm tra trong năm học: Không
- Chuyên cần, kiểm tra giữa kỳ và bài tập chuyên đề: 30%
- Thi hết môn: 70%

### **10. Yêu cầu của giảng viên đối với môn học**

- Yêu cầu về điều kiện để tổ chức giảng dạy môn học (giảng đường, phòng máy...)

Giảng đường, hệ thống âm thanh cho giáo viên, thiết bị máy chiếu.

- Yêu cầu đối với sinh viên (sự tham gia học tập trên lớp, quy định về thời hạn, chất lượng các bài tập về nhà, ..): chuẩn bị bài trước khi đến lớp, tham gia thảo luận, đóng góp ý kiến xây dựng bài trên lớp, làm bài tập đầy đủ, đạt kết quả.

*Hải Phòng, ngày tháng 6 năm 2011*

**Phó trưởng khoa**

**Người viết đề cương chi tiết**

**ThS. Đào Thị Thanh Mai**

**ThS. Phạm Thị Hoàng Diệp**