BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG THƯƠNG THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

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

CÔNG KHAI CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO ĐANG HOẠT ĐỘNG

1. Tên chương trình: Khoa học chế biến món ăn

2. Trình độ đào tạo: Đại học

3. Ngành đào tạo: Khoa học chế biến món ăn

4. Mã ngành: 7819010

5. Hình thức đào tạo: Chính quy

<table>
<tr><th>STT</th><th>Nội dung</th><th>Trình độ đào tạo đại học</th></tr>
<tr><td>1.</td><td>Chuẩn đầu vào</td><td>Người học có bằng tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương và đáp ứng các tiêu chuẩn xét tuyển hoặc thi tuyển đầu vào của Trường.
Người học có bằng tốt nghiệp cao đẳng cùng ngành hoặc ngành gần: Xét công nhận kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng để miễn trừ các học phần khi học chương trình đào tạo này.
Người học đang học đại học ngành khác tại Trường thỏa mãn các điều kiện trong Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ của Trường: Xét công nhận các học phần đã tích lũy trong chương trình đào tạo ngành thứ nhất để xem xét miễn học các học phần trong chương trình đào tạo của ngành này khi học ngành thứ hai theo chương trình đào tạo này.
Người học có bằng tốt nghiệp đại học thứ nhất ngành khác: Xét công nhận kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng để miễn trừ các học phần khi học văn bằng đại học thứ hai theo chương trình đào tạo này</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Chuẩn đầu ra</td><td>
<table>
<tr><th>Ký hiệu</th><th>Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo</th><th>MĐNL</th></tr>
<tr><td>a</td><td>Kiến thức</td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

		PLO1	Áp dụng được kiến thức cơ bản về khoa học và xã hội trong ngành Khoa học chế biến món ăn	C3
		PLO1.1	Áp dụng được kiến thức về xã hội và lý luận chính trị (bao gồm Kinh tế chính trị Mác – Lênin; Chủ nghĩa xã hội khoa học…) trong các vị trí công việc của ngành Khoa học chế biến món ăn.	C3
		PLO1.2	Áp dụng được kiến thức về khoa học (bao gồm Phát triển kỹ năng quản lý; Phương pháp nghiên cứu khoa học ẩm thực; khoa học chế biến món ăn…) trong phạm vi ngành Khoa học chế biến món ăn.	C3
		PLO2	Tổng hợp được các kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành Khoa học chế biến món ăn.	C5
		PLO2.1	Áp dụng được kiến thức về nguyên liệu thực phẩm, chế biến món ăn, kiến thức vê sinh an toàn thực phẩm vào ngành Khoa học chế biến món ăn.	C3
		PLO2.2	Áp dụng được các kiến thức nghiệp vụ nhà hàng, chế biến món ăn và làm bánh vào các vị trí công việc tại các doanh nghiệp kinh doanh ẩm thực.	C3
		PLO2.3	Phân tích các kiến thức về chế biến món ăn vận dụng vào hoạt động của bộ phận chế biến món ăn tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.	C4

		PLO2.4	Tổng hợp được các kiến thức quản lý, vận hành đưa ra những nhận định tại các bếp ăn của các doanh nghiệp, cơ sở kinh doanh ẩm thực.	C5
		b	**Kỹ năng, phẩm chất cá nhân**	
		PLO3	Thực hiện thành thạo kỹ năng nghề nghiệp bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống để phân tích và giải quyết các vấn đề liên quan đến chuyên môn thuộc phạm vi lĩnh vực chế biến món ăn.	P4
		PLO3.1	Thực hiện thuần thục kỹ năng nghề nghiệp để giải quyết các vấn đề liên quan đến chuyên môn thuộc phạm vi lĩnh vực chế biến món ăn.	P3
		PLO3.2	Thực hiện thành thạo kỹ năng nghề nghiệp bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống để phân tích các vấn đề liên quan đến chuyên môn thuộc phạm vi lĩnh vực chế biến món ăn.	P4
		PLO4	Hình thành kỹ năng tự học, tự nghiên cứu và cập nhật thông tin, kiến thức ngành Khoa học chế biến món ăn.	P3
		PLO5	Tuân thủ đạo đức và trách nhiệm nghề nghiệp trung thực, hiếu khách, ý thức kỷ luật trong các công việc trong lĩnh vực chế biến món ăn.	A3
		c	**Kỹ năng tương tác**	
		PLO6	Thực hiên được kỹ năng hợp tác, tổ chức và làm việc theo nhóm trong ngành Khoa học chế biến món ăn.	P2
		PLO7	Thực hiện chính xác kỹ năng truyền đạt thông tin bao gồm kỹ năng sử dụng ngoại ngữ phục vụ các vị trí công việc	P3

			trong lĩnh vực chế biến món ăn.	
		PLO7.1	Thực hiện chính xác kỹ năng truyền đạt thông tin phục vụ các vị trí công việc trong lĩnh vực chế biến món ăn.	P3
		PLO7.2	Thực hiện chính xác các kỹ năng ngoại ngữ phục vụ các vị trí công việc trong lĩnh vực chế biến món ăn.	P3
		d	**Năng lực thực hành nghề nghiệp (Năng lực tự chủ)**	
		PLO8	Giải thích được bối cảnh xã hội và doanh nghiệp, tự định hướng, áp dụng kiến thức để đưa ra kết luận chuyên môn, ý tưởng mới hoặc khởi nghiệp trong lĩnh vực chế biến món ăn.	R3
		PLO9	Thực hiện thuần thục việc lập kế hoạch, điều phối, đánh giá và cải thiện hiệu quả các quy trình, hoạt động nghề nghiệp trong lĩnh vực chế biến món ăn	P3
3.	Điều kiện thực hiện CTĐT	*** Điều kiện về Đội ngũ; Điều kiện về CSVC:** https://huit.edu.vn/dam-bao-chat-luong/bao-cao-cong-khai-trong-hoat-dong-cua-truong-dai-hoc-cong-thuong-tp-ho-chi-minh-nam-2025		
4.	Mẫu văn bằng chứng chỉ	https://pdaotao.huit.edu.vn/bieu-mau/bieu-mau-van-bang		

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 13 tháng 6 năm 2025

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG
(Đã ký)

Thái Doãn Thanh