

**CÔNG KHAI CAM KẾT CHẤT LƯỢNG ĐÀO TẠO  
CỦA CƠ SỞ GIÁO DỤC ĐẠI HỌC  
Năm học 2021-2022**

1. Ngành đào tạo: Khoa học chế biến món ăn
2. Đơn vị Đào tạo: Khoa Du lịch và Ẩm thực

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo: Đại học chính quy
I	Điều kiện đăng ký tuyển sinh	<p><b>1. Phạm vi tuyển sinh</b> Tất cả các thí sinh trong cả nước và các thí sinh là người nước ngoài.</p> <p><b>2. Đối tượng tuyển sinh</b> - Học sinh là người Việt nam đã tốt nghiệp THPT hoặc tương đương. - Học sinh là người nước ngoài có nguyện vọng học tập.</p> <p><b>3. Phương thức tuyển sinh</b> - <b>Phương thức 1:</b> xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm thi tốt nghiệp THPT năm 2021 theo các tổ hợp môn xét tuyển từng ngành học. Trường dành tối đa 50% chỉ tiêu cho phương thức xét tuyển này, theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo. <b>Nguyên tắc xét tuyển:</b> xét tuyển từ cao trở xuống đến đủ chỉ tiêu. Trường hợp xét tuyển đến một mức điểm nhất định vẫn còn chỉ tiêu nhưng số thí sinh cùng bằng điểm cao hơn số lượng chỉ tiêu còn lại, thực hiện xét tuyển theo các tiêu chí phụ sau: <b>Tiêu chí phụ:</b> thí sinh có điểm thi môn Toán cao hơn sẽ trúng tuyển, riêng 2 ngành Ngôn ngữ Anh và Ngôn ngữ Trung Quốc là môn Tiếng Anh. - <b>Phương thức 2:</b> xét tuyển học bạ THPT các năm. Trường dành tối đa 40% chỉ tiêu cho phương thức xét tuyển này.</p> <p><b>Điều kiện xét tuyển:</b> (1) Tốt nghiệp THPT; (2) Trung bình cộng của tổ hợp môn xét tuyển, ứng với từng ngành xét tuyển của 3 năm lớp 10, lớp 11 và học kỳ 1 lớp 12 đạt từ 18 điểm trở lên hoặc tổng điểm lớp 12 theo tổ hợp môn xét tuyển, ứng với từng ngành xét tuyển đạt từ 18 điểm trở lên. <b>Nguyên tắc xét tuyển:</b> xét tuyển từ cao trở xuống đến đủ</p>





		<p>chỉ tiêu. Trường hợp xét tuyển đến một mức điểm nhất định vẫn còn chỉ tiêu nhưng số thí sinh cùng bằng điểm cao hơn số lượng chỉ tiêu còn lại, thực hiện xét tuyển theo các tiêu chí phụ sau:</p> <p><b>Tiêu chí phụ:</b> thí sinh có điểm thi môn Toán cao hơn sẽ trúng tuyển, riêng 2 ngành Ngôn ngữ Anh và Ngôn ngữ Trung Quốc là môn Tiếng Anh.</p> <p>- <b>Phương thức 3:</b> xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm bài thi ĐGNL ĐHQG-HCM năm 2021. Trường dành tối đa 5% chỉ tiêu cho phương thức xét tuyển này.</p> <p><b>Điều kiện xét tuyển:</b> điểm bài thi đánh giá năng lực ĐHQG – HCM từ 650 điểm trở lên.</p> <p>- <b>Phương thức 4:</b> xét tuyển thẳng theo Quy chế tuyển sinh đại học của Bộ Giáo dục &amp; Đào tạo và xét học bạ lớp 10, lớp 11 và học kỳ 1 lớp 12. Trường dành tối đa 5% chỉ tiêu cho phương thức xét tuyển này.</p> <p><b>Điều kiện xét tuyển:</b> xét tuyển thẳng theo Quy định của Bộ Giáo dục &amp; Đào tạo và học sinh xếp loại giỏi các năm lớp 10, lớp 11 và học kỳ 1 lớp 12.</p> <p><b>Lưu ý:</b></p> <p>- Đối với ngành Ngôn ngữ Anh: nếu thí sinh có điểm TOEIC 600 trở lên hoặc chứng chỉ IELTS từ 5.5 trở lên thì được quy điểm xét môn Tiếng Anh là 10.0 điểm.</p> <p>- Đối với ngành Ngôn ngữ Trung Quốc: nếu thí sinh có điểm HSK 4 (&gt;240 điểm) hoặc TOEIC 500 trở lên hoặc chứng chỉ IELTS từ 4.5 trở lên thì được quy điểm xét môn Tiếng Anh là 10.0 điểm.</p> <p>- Đối với các ngành còn lại: nếu thí sinh có điểm TOEIC 500 trở lên, IELTS 4.5 trở lên thì được quy điểm xét môn Tiếng Anh là 10.0 điểm.</p> <p><b>4. Tổ hợp môn xét tuyển:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A00: Toán, Vật lí, Hóa học</li> <li>- A01: Toán, Vật lí, Tiếng Anh</li> <li>- D07: Toán, Hóa học, Tiếng Anh</li> <li>- B00: Toán, Hóa học, Sinh học</li> </ul>
II	Mục tiêu kiến thức, kỹ năng, thái độ và trình độ ngoại ngữ đạt được	<p><b>1.1. Mục tiêu chung</b></p> <p>Đào tạo nhân lực ngành Khoa học chế biến món ăn có phẩm chất chính trị, đạo đức tốt; có kiến thức chuyên môn vững vàng; có kỹ năng tay nghề đáp ứng yêu cầu xã hội; có năng lực nghiên cứu khoa học, phát triển ứng dụng khoa học và công nghệ tương xứng với trình độ đào tạo; có đầy đủ sức khỏe để tham gia học tập và lao động; có khả năng sáng tạo; có khả năng thích nghi với môi trường làm việc với tinh thần và trách nhiệm nghề nghiệp cao.</p>



## 1.2. Mục tiêu cụ thể

Đào tạo trình độ đại học ngành Khoa học chế biến món ăn nhằm trang bị kiến thức chuyên môn toàn diện nơi người học bao gồm khối kiến thức đại cương, kiến thức cơ sở ngành và kiến thức chuyên ngành, mức độ tự chủ và trách nhiệm. Cụ thể sinh viên tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng và mức độ tự chủ và chịu trách nhiệm như:

### a. Về kiến thức

Kiến thức cơ bản trong lĩnh vực khoa học xã hội phù hợp với ngành Khoa học chế biến món ăn để đóng góp hữu hiệu vào sự phát triển bền vững của xã hội, cộng đồng; Kiến thức cơ bản về toán học, khoa học tự nhiên, đáp ứng cho việc tiếp thu các kiến thức giáo dục chuyên nghiệp và khả năng học tập ở trình độ cao hơn; Kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành được trang bị đủ để tạo năng lực phát hiện, giải quyết các vấn đề liên quan đến ứng dụng, thiết kế, vận hành và xây dựng trong lĩnh vực Khoa học chế biến món ăn. Từ đó, phát huy tính sáng tạo và linh hoạt trong hoạt động nghề nghiệp, khả năng tự học và tự nghiên cứu.

### b. Về kỹ năng

Có kỹ năng thực hành chuyên môn sâu trong lĩnh vực ẩm thực; Có khả năng làm việc độc lập, thích ứng, sáng tạo và giải quyết những vấn đề thuộc ngành Khoa học chế biến món ăn; Có kỹ năng giao tiếp ứng xử, giải quyết vấn đề, quản lý, lãnh đạo trong công tác liên quan đến lĩnh vực ẩm thực; kỹ năng khởi nghiệp; kỹ năng phản biện; kỹ năng làm việc nhóm và truyền tải vấn đề; kỹ năng đánh giá chất lượng công việc; kỹ năng sử dụng tin học và ngoại ngữ trong giao tiếp và các hoạt động nghề nghiệp có liên quan.

### c. Mức tự chủ và trách nhiệm

Khả năng làm việc linh hoạt trong điều kiện thay đổi và tinh thần chịu trách nhiệm; khả năng hướng dẫn, giám sát; khả năng tự định hướng; khả năng lập kế hoạch, triển khai công việc, điều phối nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động liên quan.

- **Đạt chuẩn trình độ ngoại ngữ:** chuẩn đầu ra là chứng chỉ B1 theo đánh giá trình độ năng lực chung về ngoại ngữ theo 6 bậc của Việt Nam hoặc tối thiểu TOEIC 450 theo Quyết

IG  
ƯỜNG  
I HỌC  
EP THỰC  
CHÍ MI  
★



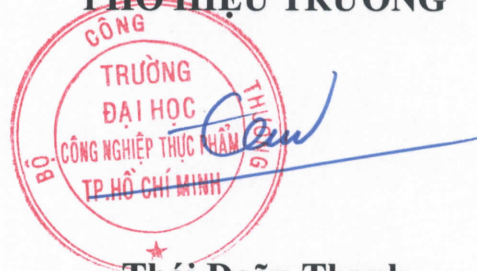
		<p>định số 1092/QĐ-DCT, ngày 22 tháng 07 năm 2016 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM; – Đạt chứng chỉ Ứng dụng công nghệ thông tin cơ bản (theo Quyết định số 1093/QĐ-DCT, ngày 22 tháng 07 năm 2016 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM);</p>
III	<p>Các chính sách, hoạt động hỗ trợ học tập, sinh hoạt cho người học</p>	<p>1. Các chế độ, chính sách cho Sinh viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Đón tân sinh viên đầu năm học.</li> <li>- Tổ chức Sân chơi học thuật cho sinh viên.</li> <li>- Tổ chức các hội thi và hội thao cho sinh viên.</li> <li>- Có đội ngũ cố vấn học tập để hỗ trợ sinh viên.</li> <li>- Gửi các thông báo đến sinh viên về đăng ký bồi dưỡng kỹ năng mềm.</li> <li>- Giới thiệu và đưa sinh viên đi tham quan thực tế, đi thực tập tại các doanh nghiệp.</li> <li>- Gửi các thông tin tuyển dụng của các công ty có nhu cầu tuyển dụng đến sinh viên.</li> <li>- Đoàn thanh niên và Hội sinh viên hỗ trợ cho sinh viên các hoạt động câu lạc bộ, đội nhóm, các chương trình công tác xã hội, các sự kiện, hỗ trợ sinh viên có hoàn cảnh khó khăn, sinh viên xa nhà ở lại đón tết, các chính sách hỗ trợ vé tàu xe, xe bus cho sinh viên...</li> <li>- Tổ chức buổi Sinh hoạt giữa khóa gặp gỡ sinh viên</li> <li>- Tổ chức buổi Sinh hoạt cuối khóa gặp gỡ sinh viên</li> <li>- Hỗ trợ vay vốn học tập.</li> <li>- Xác nhận Sinh viên làm thủ tục xin hoãn nghĩa vụ quân sự.</li> <li>- Tham gia hoạt động người học ở các đơn vị giáo dục khác.</li> <li>- Gửi xe miễn phí.</li> </ul> <p>2. Các hoạt động phong trào:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hội thao truyền thống, hoạt động thể dục thể thao cấp Khoa.</li> <li>- Hoạt động thể dục thể thao cấp Trường.</li> <li>- Tham gia hưởng ứng an toàn giao thông...</li> <li>- Chương trình Mùa hè xanh.</li> </ul> <p>3. Các hoạt động học thuật:</p>
IV	<p>Chương trình đào tạo mà nhà trường thực hiện</p>	<p><a href="https://dulichamthuc.hufi.edu.vn/dao-tao/chuong-trinh-khung-nganh-khoa-hoc-che-bien-mon-an-2020?&amp;lang=vi">https://dulichamthuc.hufi.edu.vn/dao-tao/chuong-trinh-khung-nganh-khoa-hoc-che-bien-mon-an-2020?&amp;lang=vi</a></p>

V	Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường	Sau khi tốt nghiệp đại học, sinh viên có thể học tiếp lên trình độ sau đại học ngành Công nghệ thực phẩm, Dinh dưỡng và ẩm thực; Quản trị nhà hàng – khách sạn; Chế biến món ăn.
VI	Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp	<p>Có thể đảm nhận các vị trí công việc sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tại các cơ sở chế biến suất ăn công nghiệp, sản xuất và kinh doanh thực phẩm, đào tạo, nghiên cứu và quản lý về lĩnh vực nhà hàng – khách sạn, chế biến món ăn, dinh dưỡng và thực phẩm.</li> </ul> <p>Cán bộ giảng dạy trong các trường cao đẳng, trung cấp đào tạo chuyên ngành Chế biến món ăn, chuyên ngành Quản trị nhà hàng – Khách sạn.</p>

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 30 tháng 6 năm 2021

**KT. HIỆU TRƯỞNG**

**PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



**Thái Doãn Thanh**



