

**CÔNG KHAI CAM KẾT CHẤT LƯỢNG ĐÀO TẠO
CỦA CƠ SỞ GIÁO DỤC ĐẠI HỌC NĂM HỌC 2023 - 2024**

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>1. Đối tượng tuyển sinh:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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>2. Phạm vi tuyển sinh:</p> <ul style="list-style-type: none">- Tất cả các thí sinh trong cả nước và các thí sinh là người nước ngoài. <p>3. Phương thức tuyển sinh: Xét tuyển;</p> <ul style="list-style-type: none">- Phương thức 1: xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm thi tốt nghiệp THPT năm 2022 theo các tổ hợp môn xét tuyển ngành Công nghệ kỹ thuật môi trường (A00, A01, B00, D07). Trường dành tối đa 50% chỉ tiêu cho phương thức xét tuyển này, theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo. Nguyên tắc xét tuyển: 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: § Tiêu chí phụ: thí sinh có điểm thi môn Toán cao hơn sẽ trúng tuyển. Lưu ý: 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.- Phương thức 2: xét tuyển học bạ THPT các năm. Trường dành tối đa 40% chỉ tiêu cho phương thức xét tuyển này. Điều kiện xét tuyển: (1) Tốt nghiệp THPT; (2) Trung bình cộng của

tổ hợp môn xét tuyển ngành Công nghệ kỹ thuật môi trường (A00, A01, B00, D07) 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, ngành Công nghệ kỹ thuật môi trường (A00, A01, B00, D07) đạt từ 18 điểm trở lên. Nguyên tắc xét tuyển: 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: § Tiêu chí phụ: thí sinh có điểm thi môn Toán cao hơn sẽ trúng tuyển Lưu ý: 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.

– **Phương thức 3:** xét tuyển học bạ THPT các năm. Trường dành tối đa 40% chỉ tiêu cho phương thức xét tuyển này.

Điều kiện xét tuyển:

(1) Tốt nghiệp THPT;

(2) Trung bình cộng của tổ hợp môn xét tuyển ngành Công nghệ kỹ thuật môi trường (A00, A01, B00, D07) 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, ngành Công nghệ kỹ thuật môi trường (A00, A01, B00, D07) đạt từ 18 điểm trở lên.

Nguyên tắc xét tuyển: 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:

§ Tiêu chí phụ: thí sinh có điểm thi môn Toán cao hơn sẽ trúng tuyển

Lưu ý: 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>– Phương thức 4: xét tuyển thẳng theo Quy chế tuyển sinh đại học của Bộ Giáo dục & 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>Điều kiện xét tuyển: xét tuyển thẳng theo Quy định của Bộ Giáo dục & Đào tạo và học sinh xếp loại giỏi các năm lớp 10, lớp 11 và học kỳ 1 lớp 12.</p>
<p>II</p>	<p>Mục tiêu kiến thức, kỹ năng, thái độ và trình độ ngoại ngữ đạt được</p>	<p>1.2. Mục tiêu cụ thể</p> <p><i>Người học tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm cụ thể như sau:</i></p> <p>a. Kiến thức</p> <p>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.</p> <p>b. Kỹ năng</p> <p>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.</p> <p>c. Mức độ tự chủ và trách nhiệm</p>



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.

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
a	Kiến thức	
PLO1	Phân tích kiến thức cơ sở ngành, kiến thức ngành và chuyên ngành lý về Khoa học chế biến món ăn.	5
PLO1.1	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học tự nhiên vào lĩnh vực chế biến món ăn.	3
PLO1.2	Phân tích những kiến thức về thực phẩm, dinh dưỡng, du lịch, nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4
PLO1.3	Phân tích những kiến thức về quản trị, quản lý, vận hành trong lĩnh vực chế biến món ăn và ẩm thực.	4
PLO1.4	Phân tích những kiến thức nghiệp vụ, sản phẩm trong chế biến món ăn.	4
PLO1.5	Đề xuất biện pháp giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực chế biến món ăn và ẩm thực.	5
PLO2	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật.	3
PLO2.1	Áp dụng kiến thức cơ bản về GDTC và GDQP.	3

	PLO2.2	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học chính trị và pháp luật.	3
	PLO2.3	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học xã hội.	3
	PLO3	Áp dụng kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc trong lĩnh vực chế biến món ăn.	3
	PLO3.1	Áp dụng kiến thức chung về công nghệ thông tin.	3
	PLO3.2	Áp dụng kiến thức công nghệ thông tin vào lĩnh vực chế biến món ăn.	3
	PLO4	Tổng hợp kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong lĩnh vực chế biến món ăn.	5
	PLO4.1	Phân tích kiến thức chung về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát.	4
	PLO4.2	Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong chế biến món ăn.	4
	PLO4.3	Tổng hợp kiến thức trong việc lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các hoạt động, quá trình trong lĩnh vực chế biến món ăn.	5
	PLO5	Phân tích kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn trong lĩnh vực chế biến món ăn.	4
	PLO5.1	Phân tích kiến thức về quản lý, điều hành chung.	4
	PLO5.2	Áp dụng kiến thức quản lý và điều hành hoạt động trong chế biến món ăn.	3
	PLO5.3	Phân tích kiến thức về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn trong lĩnh vực ẩm thực.	4
	b	Kỹ năng	
	PLO6	Thiết lập kỹ năng cần thiết để có thể giải quyết các vấn đề phức tạp liên quan đến hoạt động, quản lý, vận hành ở bộ phận chế biến món ăn.	4
	PLO6.1	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề an toàn, vệ sinh thực phẩm.	3
	PLO6.2	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề nhân sự.	3
	PLO6.3	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề chất lượng sản phẩm.	3
	PLO6.4	Thiết lập kỹ năng cần thiết để có thể giải quyết các vấn đề chất lượng và dịch vụ trong lĩnh vực ẩm thực.	4
	PLO7	Thiết lập kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác trong lĩnh vực chế biến món ăn.	4
	PLO7.1	Tuân thủ kỹ năng cập nhật thông tin, xu hướng ngành nghề.	3
	PLO7.2	Thiết lập kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác trong lĩnh vực ẩm thực.	4
	PLO8	Thiết lập kỹ năng phân biện, phê phán và chủ động, linh hoạt sử dụng các giải pháp thay thế khi cần thiết.	4
	PLO8.1	Tuân thủ kỹ năng phân biện, phê phán trong công việc.	3
	PLO8.2	Thiết lập kỹ năng ra quyết định, chủ động, linh hoạt sử dụng các giải pháp thay thế.	4
	PLO9	Thiết lập kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và đánh giá kết quả thực hiện của nhân sự đảm nhiệm.	4
	PLO9.1	Áp dụng chính xác kỹ năng đánh giá chất lượng công việc.	3
	PLO9.2	Thiết lập kỹ năng đánh giá mức độ hoàn thành của nhân sự đảm nhiệm công việc trong lĩnh vực chế biến món ăn.	4
	PLO10	Áp dụng thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề và giải pháp tới người khác tại nơi làm việc; chuyên tải, phổ biến kiến thức, kỹ năng trong việc thực hiện những nhiệm vụ cụ thể.	4
	PLO10.1	Áp dụng chính xác kỹ năng thuyết trình, diễn giải, giao tiếp, ứng xử linh hoạt.	3

		PLO10.2	Áp dụng thành thạo kỹ năng chuyển tải, phổ biến kiến thức, giải pháp, quy trình trong các bộ phận chức năng cụ thể thuộc lĩnh vực ẩm thực.	4
		PLO11	Áp dụng năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam.	3
		PLO11.1	Áp dụng chính xác kỹ năng giao tiếp, đọc, viết tiếng Anh.	3
		PLO11.2	Áp dụng chính xác tiếng Anh chuyên ngành trong lĩnh vực ẩm thực.	3
		c	Năng lực tự chủ và trách nhiệm.	
		PLO12	Thực hiện được yêu cầu làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm.	4
		PLO12.1	Thực hiện được yêu cầu về khả năng làm việc độc lập, chịu trách nhiệm cá nhân.	4
		PLO12.2	Thực hiện được yêu cầu về thái độ, kỹ năng và hiệu quả trong làm việc nhóm, chịu trách nhiệm đối với nhóm.	4
		PLO13	Triển khai được quy trình hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định.	4
		PLO13.1	Giải thích quy trình hướng dẫn cách thực hiện những nhiệm vụ trong lĩnh vực ẩm thực.	3
		PLO13.2	Triển khai việc thực hiện những nhiệm vụ trong lĩnh vực ẩm thực.	4
		PLO14	Thực hiện được yêu cầu tự định hướng nghiên cứu, phân tích và xử lý thông tin, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân.	4
		PLO14.1	Thực hiện được yêu cầu nghiên cứu, phân tích và xử lý thông tin, đưa ra kết luận chuyên môn.	4
		PLO14.2	Phân tích được quan điểm cá nhân trong việc đưa ra lập luận, kết luận chuyên môn.	4
		PLO15	Triển khai lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động trong lĩnh vực chế biến món ăn.	4
		PLO15.1	Thực hiện được yêu cầu lập kế hoạch, quản lý các nguồn lực nói chung.	4
		PLO15.2	Triển khai việc lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực trong lĩnh vực ẩm thực.	4
III	Các chính sách, hoạt động hỗ trợ học tập, sinh hoạt cho người học	<p>1. Các chế độ, chính sách cho Sinh viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đón tân sinh viên đầu năm học. - Tổ chức Sân chơi học thuật cho sinh viên. - Tổ chức các hội thi và hội thao cho sinh viên. - Có đội ngũ cố vấn học tập để hỗ trợ sinh viên. - Gửi các thông báo đến sinh viên về đăng ký bồi dưỡng kỹ năng mềm. - Giới thiệu và đưa sinh viên đi tham quan thực tế, đi thực tập tại các doanh nghiệp. - Gửi các thông tin tuyển dụng của các công ty có nhu cầu tuyển dụng đến sinh viên. - 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... - Tổ chức buổi Sinh hoạt giữa khóa gặp gỡ sinh viên - Tổ chức buổi Sinh hoạt cuối khóa gặp gỡ sinh viên - Hỗ trợ vay vốn học tập. - Xác nhận Sinh viên làm thủ tục xin hoãn nghĩa 		

		<p>vụ quân sự.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tham gia hoạt động người học ở các đơn vị giáo dục khác. - Gửi xe miễn phí. <p>2. Các hoạt động phong trào:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hội thao truyền thống, hoạt động thể dục thể thao cấp Khoa. - Hoạt động thể dục thể thao cấp Trường. - Tham gia hưởng ứng an toàn giao thông... - Chương trình Mùa hè xanh. <p>3. Các hoạt động học thuật:</p>
IV	Chương trình đào tạo mà nhà trường thực hiện	https://dulichamthuc.hufi.edu.vn/dao-tao/khoa-hoc-che-bien-mon-an
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> <p>Sinh viên tốt nghiệp ngành Khoa học chế biến món ăn có thể đảm nhiệm công việc như:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nhân viên, giám sát, quản lý các bộ phận bếp ở các cơ sở chế biến suất ăn công nghiệp, Nhà hàng – Khách sạn, Resort, Làng nướng, Chuỗi kinh doanh đồ ăn thức uống, Nhà hàng trong khu thương mại, Bếp Căn tin, Bếp trường học, Bếp bệnh viện, Trung tâm hội nghị - tiệc cưới, Công ty cung cấp dịch vụ ăn uống thuê ngoài. - Nhân viên, giám sát, quản lý các bộ phận bàn – bar ở các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống. - Giảng dạy kiến thức chuyên môn, giảng dạy thực hành tại các cơ sở đào tạo nhân lực du lịch, khách sạn, nhà hàng: trường đại học, cao đẳng, TCCN, trung tâm hướng nghiệp dạy nghề... <p>Tự khởi nghiệp kinh doanh trong lĩnh vực Dịch vụ ăn uống.</p>

Thành phố HCM, ngày 03 tháng 7 năm 2023

