

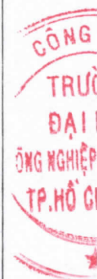
**CÔNG KHAI CAM KẾT CHẤT LƯỢNG ĐÀO TẠO
CỦA CƠ SỞ GIÁO DỤC ĐẠI HỌC
Năm học 2022-2023**

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> <p>Thực hiện đồng thời 2 đối tượng xét tuyển, đối tượng 1 xét tuyển theo kết quả kỳ thi Trung học Phổ thông Quốc gia và đối tượng 2 xét tuyển theo kết quả học bạ trung học phổ thông.</p> <p>2. Phạm vi tuyển sinh:</p> <p>- Tất cả các thí sinh trong cả nước và các thí sinh là người nước ngoài.</p> <p>3. Phương thức tuyển sinh: Xét tuyển;</p> <p>- Phương thức 1: xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm thi tốt nghiệp THPT</p> <p>+ Nguyên tắc xét tuyển:</p> <p>- Phương thức 2: xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm học bạ lớp 12 theo tổ hợp môn xét tuyển từng ngành học.</p> <p>+ Nguyên tắc xét tuyển:</p> <p>- Phương thức 3: xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm bài thi ĐGNL ĐHQG - HCM</p> <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, 11 và học kỳ 1 lớp 12.</p> <p>4. Phương án định điểm trúng tuyển</p>
II	Mục tiêu kiến thức, kỹ năng, thái độ và trình độ ngoại ngữ đạt	<p>1.1. Mục tiêu chung</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</p>

<p>được</p>	<p> 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> <p>1.2. Mục tiêu cụ thể</p> <p>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:</p> <p>a. Về 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. Về 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 tự chủ và trách nhiệm</p> <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.</p>
-------------	---

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
a.	Kiến thức	
PLO1	Tổng hợp kiến thức thực tế vững chắc, kiến thức lý thuyết sâu, rộng trong phạm vi của ngành 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 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	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	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 ẩm thực	3
PLO4	Tổng hợp kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong	5



		một lĩnh vực hoạt động cụ thể	
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 ẩm thực		5
PLO5	Phân tích kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn		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		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		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,		4

		tạo việc làm cho mình và cho người khác trong lĩnh vực âm thực	
	PLO8	Thiết lập kỹ năng phản biện, phê phán và sử dụng các giải pháp thay thế trong điều kiện môi trường không xác định hoặc thay đổi	4
	PLO8.1	Tuân thủ kỹ năng phản 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 kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm	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 âm thực	4
	PLO10	Áp dụng thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề và giải pháp tới người khác tại nơi làm việc; chuyển tải, phổ biến kiến thức, kỹ năng trong việc thực hiện những nhiệm vụ cụ thể hoặc phức tạp	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 âm 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	3

		ngành trong lĩnh vực ẩm thực	
	c.	Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
	PLO12	Triển khai làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi, 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 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 tự định hướng, 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	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 vụ quân sự. - 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> <ul style="list-style-type: none"> - 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.

		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.
--	--	---

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 29 tháng 6 năm 2022

**KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



Thái Doãn Thanh