

**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 Dinh dưỡng và Ẩm thực
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 được	<p>1.1. Mục tiêu chung</p> <p>Đào tạo nguồn nhân lực (cử nhân và kỹ sư) có phẩm chất chính trị, đạo đức; có kiến thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp, năng lực nghiên cứu và phát triển ứng dụng khoa học và công nghệ; có sức khỏe; có khả năng sáng tạo và trách nhiệm, thích</p>

nghe với môi trường làm việc; có ý thức phục vụ nhân dân.

1.2. Mục tiêu cụ thể

Sinh viên tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:

a. Về kiến thức

Đào tạo trình độ đại học ngành Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực để sinh viên có kiến thức chuyên môn toàn diện, nắm vững nguyên lý, quy luật tự nhiên – xã hội, kiến thức cơ bản trong lĩnh vực khoa học xã hội, và nhân văn phù hợp với ngành/chuyên ngành được đào tạo 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; các kiến thức cơ sở và ngành giúp đủ năng lực phát hiện, giải quyết các vấn đề liên quan đến ứng dụng, thiết kế, sáng chế trong lĩnh vực Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực, từ đó phát huy tính sáng tạo trong hoạt động nghề nghiệp, khả năng tự học và tự nghiên cứu.

b. Về kỹ năng

Có kỹ năng thực hành cơ bản, có khả năng làm việc độc lập, sáng tạo và giải quyết những vấn đề thuộc ngành Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực; kỹ năng giao tiếp, tư vấn và ứng xử, giải quyết vấn đề, quản lý, lãnh đạo trong công tác dinh dưỡng, thực phẩm và 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

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra	TĐNL
1	Kiến thức	
PLO1	Phân tích kiến thức cơ sở và chuyên ngành trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực	4
PLO1.1	Áp dụng các kiến thức cơ bản trong lĩnh vực khoa học tự nhiên vào lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực	3
PLO1.2	Phân tích các kiến thức về khoa học dinh dưỡng và sức khỏe trong các hoạt động dinh dưỡng và ẩm thực	4
PLO1.3	Áp dụng các kiến thức về khoa học, kỹ thuật và công nghệ sản xuất thực phẩm	3

		trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực	
	PLO1.4	Áp dụng kiến thức về kỹ thuật chế biến món ăn trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực	3
	PLO1.5	Phân tích kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng và luật định lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực	4
	PLO2	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật vào lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực	3
	PLO2.1	Áp dụng kiến thức giáo dục thể chất và giáo dục an ninh – quốc phòng để rèn luyện sức khỏe, xây dựng và bảo vệ tổ quốc	3
	PLO2.2	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học chính trị và pháp luật vào cuộc sống và quá trình công tác	3
	PLO2.3	Áp dụng các kiến thức cơ bản trong lĩnh vực khoa học xã hội vào ngành nghề và trách nhiệm đạo đức trong nghề nghiệp	3
	PLO3	Áp dụng kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc	3
	PLO3.1	Áp dụng kiến thức công nghệ thông tin cơ bản vào quá trình giải quyết các vấn đề và hoạt động trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực	3
	PLO3.2	Áp dụng các phần mềm chuyên ngành vào công việc trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực	3
	PLO4	Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực	4
	PLO4.1	Áp dụng kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức chung	3
	PLO4.2	Phân tích kiến thức về tổ chức, giám sát các hoạt động trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực	4
	PLO5	Phân tích kiến thức cơ bản về quản lý,	4

CỘNG
HÒA
XÃ HỘI
CHỦ NGHĨA
TP.H

	điều hành hoạt động chuyên môn	
PLO5.1	Áp dụng kiến thức về quản lý, điều hành chung	3
PLO5.2	Phân tích kiến thức điều hành vào công tác và các hoạt động trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực	4
2	Kỹ năng	
PLO6	Tạo ra được kỹ năng chuyên môn cần thiết để có thể giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực	4
PLO6.1	Áp dụng thành thạo các kỹ năng về thiết kế, điều tra, thu thập dữ liệu, xử lý số liệu, và nghiên cứu đánh giá tình trạng dinh dưỡng	4
PLO6.2	Thiết kế khẩu phần dinh dưỡng, danh mục thực đơn, sản phẩm chức năng trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực, cho đối tượng cụ thể, cũng như cộng đồng	4
PLO6.3	Áp dụng các kỹ năng tổng hợp, phân tích, đánh giá và phán đoán phát hiện và giải quyết các sự cố gặp phải trong lĩnh vực dinh dưỡng, ẩm thực	3
PLO6.4	Áp dụng thành thạo các phương pháp và kỹ thuật chế biến món ăn vào lĩnh vực dinh dưỡng cho từng đối tượng	4
PLO7	Thực hiện đúng kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác	3
PLO7.1	Thực hiện được các kỹ năng trong thiết lập và áp dụng các chương trình và dự án dinh dưỡng và ẩm thực	3
PLO7.2	Áp dụng kỹ năng trong nghiên cứu, phát triển, ứng dụng, công bố và thương mại hóa sản phẩm dinh dưỡng, thực phẩm chức năng.	3
PLO8	Thực hiện được kỹ năng phản biện, phê phán và sử dụng các giải pháp thay thế trong điều kiện môi trường thay đổi	4

	PLO8.1	Thực hiện phản biện các vấn đề chung về khoa học cơ bản trong quá trình học tập	4
	PLO8.2	Phát triển kỹ năng phản biện về các vấn đề liên quan đến lĩnh vực dinh dưỡng ẩm thực	4
	PLO8.3	Thực hiện được kỹ năng cần thiết trong hoạt động nghiên cứu khoa học và học tập suốt đời	4
	PLO9	Thực hiện được 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	Thành thạo kỹ năng làm việc và đánh giá chất lượng công việc đã hoàn thành	4
	PLO9.2	Thực hiện đánh giá kết quả hoạt động của các thành viên trong nhóm	4
	PLO10	Làm đúng 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	Làm đúng kỹ năng giao tiếp, trình bày, truyền đạt vấn đề logic, khoa học trong công tác Dinh dưỡng và Ẩm thực	3
	PLO10.2	Làm đúng kỹ năng nghề nghiệp trong tư vấn, chăm sóc, hướng dẫn thực hiện giải pháp dinh dưỡng và ẩm thực cho cá nhân, tổ chức và cộng đồng	4
	PLO11	Áp dụng kỹ năng cơ bản tiếng Anh, đạt mức 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam	3
	PLO11.1	Sử dụng tiếng Anh cơ bản trong giao tiếp, trao đổi thông tin trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực	3
	PLO11.2	Sử dụng tiếng Anh chuyên ngành trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực	3
	3	Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
	PLO12	Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và với nhóm trong công việc	4

		PLO12.1	Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi	4
		PLO12.2	Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm	4
		PLO13	Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định	4
		PLO13.1	Hướng dẫn được người khác cách thực hiện nhiệm vụ trong lĩnh vực dinh dưỡng, thực phẩm và ẩm thực	4
		PLO13.2	Giám sát được người khác thực hiện nhiệm vụ trong lĩnh vực dinh dưỡng, thực phẩm và ẩm thực	4
		PLO14	Tự định hướng, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân	4
		PLO14.1	Chủ động định hướng và đưa ra kết luận chuyên môn trong việc giải quyết các vấn đề liên quan đến lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực	4
		PLO14.2	Bảo vệ được các quan điểm cá nhân trong quá trình giải quyết các vấn đề liên quan đến lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực	4
		PLO15	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 việc lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực về nhân sự, nguyên liệu, trang thiết bị... trong lĩnh vực dinh dưỡng, thực phẩm và ẩm thực	4
		PLO15.2	Nhận xét, đánh giá và đề xuất biện pháp cải thiện các hoạt động trong lĩnh vực dinh dưỡng, thực phẩm và 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. 		

		<ul style="list-style-type: none"> - 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-dinh-duong-va-am-thuc
V	Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường	Các cử nhân/kỹ sư tốt nghiệp từ ngành dinh dưỡng và ẩm thực, có thể theo học các khóa học ngắn hạn chuyên sâu (dinh dưỡng bệnh lý, dinh dưỡng lâm sàng, dinh dưỡng mục tiêu đối tượng); theo học chương trình sau đại học (thạc sĩ, tiến sĩ) chuyên ngành dinh dưỡng, thực phẩm, khoa học sức khỏe, tại các cơ sở đào tạo trong và ngoài nước.
VI	Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp	<p>Có thể đảm nhiệm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chuyên viên dinh dưỡng tại các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm; tại khoa/trung tâm dinh dưỡng của bệnh viện, trường học, bếp ăn công nghiệp, nhà hàng, và các cơ sở chăm sóc sức khỏe; - Nhân viên tư vấn và giáo dục truyền thông dinh dưỡng; - Nhân viên sản xuất, phát triển sản phẩm, giám sát an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm, dịch vụ ẩm thực; <p>Cán bộ nghiên cứu và giảng dạy tại các trường đại học, cao</p>



	đăng, viện nghiên cứu, trung tâm đào tạo trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.
--	--

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

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Thái Doãn Thanh