

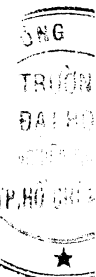
**CÔNG KHAI CAM KẾT CHẤT LƯỢNG ĐÀO TẠO
CỦA CƠ SỞ GIÁO DỤC ĐẠI HỌC
Năm học 2021-2022**

1. **Ngành đào tạo:** Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
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. Phạm vi tuyển sinh Tất cả các thí sinh trong cả nước và các thí sinh là người nước ngoài.</p> <p>2. Đối tượng tuyển sinh - 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>3. Phương thức tuyển sinh Phương thức tuyển sinh: - Phương thức 1: 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. 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, riêng 2 ngành Ngôn ngữ Anh và Ngôn ngữ Trung Quốc là môn Tiếng Anh. - Phương thức 2: xét tuyển học bạ THPT các năm. Trường dành tối đa 40% chỉ tiêu cho phương thức xét tuyển này.</p> <p>Điều kiện xét tuyển: (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</p>

		<p>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.</p> <p>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:</p> <p>Tiêu chí phụ: 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>- Phương thức 3: 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>Điều kiện xét tuyển: điểm bài thi đánh giá năng lực ĐHQG – HCM từ 650 điểm trở lên.</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, 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>Lưu ý:</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 (>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>4. Tổ hợp môn xét tuyển:</p> <p>- A00: Toán, Vật lí, Hóa học</p> <p>- A01: Toán, Vật lí, Tiếng Anh</p> <p>- D01: Toán, Ngữ văn, Tiếng Anh</p> <p>- D10: Toán, Địa, Tiếng Anh</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>Chương trình đào tạo cử nhân ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống giáo dục phẩm chất chính trị; rèn luyện đạo đức, tác phong; đào tạo người học có năng lực sáng tạo và tinh thần trách nhiệm trong công việc, có kiến thức chuyên môn, có kỹ năng thực hành nghiệp vụ; vận dụng</p>

		<p>kiến thức, kỹ năng vào thực tiễn công việc trong ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; đáp ứng yêu cầu nguồn nhân lực trong thời kỳ hội nhập.</p> <p>1.2. Mục tiêu cụ thể</p> <p>Sinh viên tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:</p> <p>a. Về kiến thức</p> <p>Kiến thức đại cương về chính trị, xã hội, công nghệ thông tin. Kiến thức về nhà hàng, khách sạn, khoa học du lịch, ẩm thực, thực phẩm, kinh doanh và quản lý làm cơ sở ngành. Kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát, điều hành các bộ phận chuyên môn trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống làm kiến thức chuyên ngành.</p> <p>b. Về kỹ năng</p> <p>Kỹ năng giao tiếp ứng xử; giải quyết vấn đề; quản lý, lãnh đạo trong khách sạn, nhà hàng; kỹ năng sử dụng ngoại ngữ; 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 trong ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</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, điều phối nguồn lực và cải thiện hiệu quả.</p> <p>- 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 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>
<p>III</p>	<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"> - 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

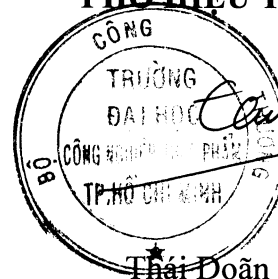


		<p>viên các hoạt động câu lạc bộ, đội nhóm, các chương trình công tác xã hội, các sự kiện, hỗ trợ sinh viên có hoàn cảnh khó khăn, sinh viên xa nhà ở lại đón tết, các chính sách hỗ trợ vé tàu xe, xe bus cho sinh viên...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tổ chức buổi Sinh hoạt giữa khóa gặp gỡ 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/chuong-trinh-khung-nganh-quan-tri-nha-hang-va-dich-vu-an-uong-2020?&lang=vi
V	Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường	<p>Trên nền tảng kiến thức, kỹ năng, khả năng tự chủ và trách nhiệm đã được đào tạo, sinh viên sau khi tốt nghiệp có khả năng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tiếp tục học tập lên trình độ thạc sĩ thuộc khối ngành Du lịch, Khách sạn – Nhà hàng hoặc các khối ngành kinh doanh, dịch vụ khác. - Tiếp tục liên thông sang các ngành, chuyên ngành gần khác như: Quản trị khách sạn; Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành; Du lịch; Khoa học chế biến món ăn... <p>Tiếp tục học tập các khóa đào tạo nghiệp vụ chuyên sâu, bồi dưỡng năng lực và kiến thức quản lý trong ngành khách sạn – nhà hàng, dịch vụ du lịch.</p>
VI	Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp	<p>Sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống có thể đảm nhận các vị trí công việc sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nhân viên, giám sát, quản lý tại các bộ phận dịch vụ bàn, bar, bếp, yến tiệc trong khách sạn, resort, du thuyền quốc tế, trung tâm hội nghị, trung tâm tiệc cưới, nhà hàng, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống. - Chuyên viên đào tạo, quản lý nhân sự; quản lý chất lượng dịch vụ; chuyên viên marketing, sales, dịch vụ khách hàng; chuyên viên tổ chức sự kiện, hội nghị tại khách sạn, resort, du thuyền quốc tế, trung tâm hội nghị, trung tâm tiệc cưới, nhà hàng, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

		<ul style="list-style-type: none"> - Quản lý, vận hành tại hệ thống nhà hàng; chuỗi cửa hàng thức ăn nhanh; chuỗi cửa hàng thức ăn, đồ uống cao cấp. - Quản lý, vận hành tại hệ thống căn tin, nhà ăn trong trường học, bệnh viện, nhà máy, xí nghiệp... - Tự kinh doanh dịch vụ ăn uống, với đa dạng các hình thức: quán ăn, quán cà phê, quầy đồ ăn, dịch vụ ăn uống thuê ngoài... - Giảng dạy kiến thức chuyên môn; giảng dạy thực hành tại các cơ sở đào tạo nhân lực du lịch, nhà hàng, khách sạn như: trường đại học, cao đẳng, trung cấp, trung tâm hướng nghiệp dạy nghề... <p>Chuyên viên quản lý lĩnh vực khách sạn, nhà hàng tại các cơ quan quản lý Nhà nước về du lịch.</p>
--	--	--

Tp.HCM, ngày 30 tháng 6 năm 2021

**KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



Thái Doãn Thanh



