

CÔNG KHAI CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO ĐANG HOẠT ĐỘNG

1. Tên chương trình: Khoa học chế biến món ăn

2. Trình độ đào tạo: Đại học

3. Ngành đào tạo: Khoa học chế biến món ăn

4. Mã ngành: 7819010

5. Hình thức đào tạo: Chính quy

STT	Nội dung	Trình độ đại học		
1.	Chuẩn đầu vào	Người học có bằng tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương và đáp ứng các tiêu chuẩn xét tuyển hoặc thi tuyển đầu vào của Trường. Người học có bằng tốt nghiệp cao đẳng cùng ngành hoặc ngành gần: Xét công nhận kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng để miễn trừ các học phần khi học chương trình đào tạo này. Người học đang học đại học ngành khác tại Trường thỏa mãn các điều kiện trong Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ của Trường: Xét công nhận các học phần đã tích lũy trong chương trình đào tạo ngành thứ nhất để xem xét miễn học các học phần trong chương trình đào tạo của ngành này khi học ngành thứ hai theo chương trình đào tạo này. Người học có bằng tốt nghiệp đại học thứ nhất ngành khác: Xét công nhận kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng để miễn trừ các học phần khi học văn bằng đại học thứ hai theo chương trình đào tạo này.		
2.	Chuẩn đầu ra	Ký hiệu	Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo	MĐNL
		a	Kiến thức	
		PLO1	Áp dụng được kiến thức cơ bản về khoa học và xã hội trong ngành Khoa học chế biến món ăn	C3

STT	Nội dung	Trình độ đại học		
		PLO2	Tổng hợp được các kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành Khoa học chế biến món ăn.	C5
		b	Kỹ năng, phẩm chất cá nhân	
		PLO3	Thực hiện thành thạo kỹ năng nghề nghiệp bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống để phân tích và giải quyết các vấn đề liên quan đến chuyên môn thuộc phạm vi lĩnh vực chế biến món ăn.	P4
		PLO4	Hình thành kỹ năng tự học, tự nghiên cứu và cập nhật thông tin, kiến thức ngành Khoa học chế biến món ăn.	P3
		PLO5	Tuân thủ đạo đức và trách nhiệm nghề nghiệp trung thực, hiếu khách, ý thức kỷ luật trong các công việc trong lĩnh vực chế biến món ăn.	A3
		c	Kỹ năng tương tác	
		PLO6	Thực hiện được kỹ năng hợp tác, tổ chức và làm việc theo nhóm trong ngành Khoa học chế biến món ăn.	P2
		PLO7	Thực hiện chính xác kỹ năng truyền đạt thông tin bao gồm kỹ năng sử dụng ngoại ngữ phục vụ các vị trí công việc trong lĩnh vực chế biến món ăn.	P3
		d	Năng lực thực hành nghề nghiệp (Năng lực tự chủ)	
		PLO8	Giải thích được bối cảnh xã hội và doanh nghiệp, tự định hướng, áp dụng kiến thức để đưa ra kết luận chuyên môn, ý tưởng	R3

STT	Nội dung	Trình độ đại học		
			mới hoặc khởi nghiệp trong lĩnh vực chế biến món ăn.	
		PLO9	Thực hiện thuần thục việc lập kế hoạch, điều phối, đánh giá và cải thiện hiệu quả các quy trình, hoạt động nghề nghiệp trong lĩnh vực chế biến món ăn	P3
3.	Điều kiện thực hiện CTĐT	* Điều kiện về Đội ngũ; Điều kiện về CSVC: https://huit.edu.vn/gioi-thieu/bao-cao-cong-khai-trong-hoat-dong-cua-truong-dai-hoc-cong-thuong-tp-ho-chi-minh-nam-2026		
4.	Mẫu văn bằng chứng chỉ	https://pdaotao.huit.edu.vn/bieu-mau/bieu-mau-van-bang		

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 29 tháng 6 năm 2026

HIỆU TRƯỞNG

(Đã ký)

Nguyễn Xuân Hoàn