



HUFI HO CHI MINH CITY
UNIVERSITY OF
FOOD INDUSTRY
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HCM

MÃ TRƯỜNG
DCT



2023

**CẨM NANG TUYỂN SINH
ĐẠI HỌC CHÍNH QUY**

<https://ts.hufi.edu.vn>

NGÀNH VÀ TỔ HỢP XÉT TUYỂN

STT	TÊN NGÀNH	MÃ NGÀNH	TỔ HỢP XÉT TUYỂN
1	Công nghệ thực phẩm	7540101	A00, A01, D07, B00
2	Đảm bảo chất lượng & ATTP	7540110	A00, A01, D07, B00
3	Công nghệ chế biến thủy sản	7540105	A00, A01, D07, B00
4	Quản trị kinh doanh thực phẩm	7340129	A00, A01, D01, D10
5	Quản trị kinh doanh	7340101	A00, A01, D01, D10
6	Kinh doanh quốc tế	7340120	A00, A01, D01, D10
7	Marketing	7340115	A00, A01, D01, D10
8	Thương mại điện tử	7340122	A00, A01, D01, D10
9	Kế toán	7340301	A00, A01, D01, D10
10	Tài chính ngân hàng	7340201	A00, A01, D01, D10
11	Công nghệ tài chính	7340205	A00, A01, D01, D07
12	Luật	7380101	A00, A01, D01, D15
13	Luật kinh tế	7380107	A00, A01, D01, D15
14	Công nghệ kỹ thuật hóa học	7510401	A00, A01, D07, B00
15	Công nghệ kỹ thuật môi trường	7510406	A00, A01, D07, B00
16	Quản lý tài nguyên và môi trường	7850101	A00, A01, D07, B00
17	Công nghệ sinh học	7420201	A00, A01, D07, B00
18	Công nghệ thông tin	7480201	A00, A01, D01, D07
19	An toàn thông tin	7480202	A00, A01, D01, D07
20	Khoa học dữ liệu	7460108	A00, A01, D01, D07
21	Kinh doanh thời trang và Dệt may	7340123	A00, A01, D01, D10
22	Công nghệ dệt, may	7540204	A00, A01, D01, D07
23	Công nghệ chế tạo máy	7510202	A00, A01, D01, D07
24	Công nghệ kỹ thuật cơ điện tử	7510203	A00, A01, D01, D07
25	Kỹ thuật Nhiệt	7520115	A00, A01, D01, D07
26	Công nghệ kỹ thuật điện - điện tử	7510301	A00, A01, D01, D07
27	Công nghệ kỹ thuật điều khiển và TĐH	7510303	A00, A01, D01, D07
28	Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực	7819009	A00, A01, D07, B00
29	Khoa học chế biến món ăn	7819010	A00, A01, D07, B00
30	Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành	7810103	A00, A01, D01, D15
31	Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	7810202	A00, A01, D01, D15
32	Quản trị khách sạn	7810201	A00, A01, D01, D15
33	Ngôn ngữ Anh	7220201	A01, D01, D09, D10
34	Ngôn ngữ Trung Quốc	7220204	A01, D01, D09, D10

A00 - Toán, Vật lý, Hóa học
A01 - Toán, Vật lý, Tiếng Anh
B00 - Toán, Hóa học, Sinh học

D01 - Toán, Ngữ văn, Tiếng Anh
D07 - Toán, Hóa học, Tiếng Anh
D09 - Toán, Lịch sử, Tiếng Anh

D10 - Toán, Địa lý, Tiếng Anh
D15 - Ngữ văn, Địa lý, Tiếng Anh



PHƯƠNG THỨC XÉT TUYỂN

• Phương thức 1: Xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm thi tốt nghiệp THPT năm 2023 theo các tổ hợp môn xét tuyển từng ngành học.

- Theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo.
- Trường dành khoảng 50% - 60% chỉ tiêu cho phương thức xét tuyển này.

• Phương thức 2: Xét tuyển học bạ THPT của lớp 10, 11 và của học kỳ 1 lớp 12.

- 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 **đạt từ 20 điểm trở lên**.
- Trường dành khoảng 20% - 30% chỉ tiêu cho phương thức xét tuyển này.

Lưu ý: Nếu thí sinh có điểm TOEIC ≥ 500 , IELTS ≥ 4.5 , Chứng chỉ VSTEP bậc 3 trở lên thì được quy điểm xét môn Tiếng Anh là 10.0 điểm.

- Đối với ngành Ngôn ngữ Anh: nếu thí sinh có điểm TOEIC ≥ 600 , chứng chỉ IELTS ≥ 5.5 , Chứng chỉ VSTEP bậc 4 trở lên thì được quy điểm xét môn Tiếng Anh là 10.0 điểm.

- Đối với ngành Ngôn ngữ Trung Quốc: nếu thí sinh có điểm HSK 4 (>240 điểm) hoặc TOEIC ≥ 500 , chứng chỉ IELTS ≥ 4.5 , Chứng chỉ VSTEP bậc 3 trở lên thì được quy điểm xét môn Tiếng Anh là 10.0 điểm.

PHƯƠNG THỨC XÉT TUYỂN

• Phương thức 3: Kết quả bài thi ĐGNL của Đại học Quốc gia TP. HCM năm 2023

- Điểm bài thi đánh giá năng lực ĐHQG – HCM **từ 700 điểm trở lên** đối với các ngành Công nghệ thực phẩm, Quản trị kinh doanh, Công nghệ thông tin và Marketing; **650 điểm** cho các ngành: Ngôn ngữ Anh, Ngôn ngữ Trung Quốc, Kinh doanh quốc tế, Kế toán; **600 điểm** cho các ngành còn lại.

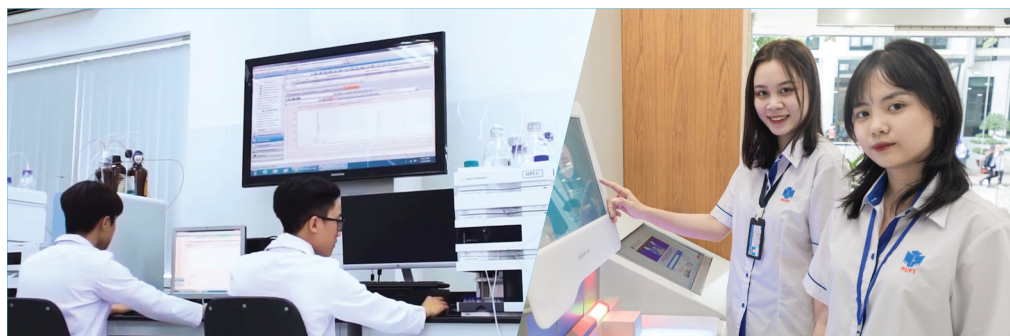
• Phương thức 4: Xét tuyển thẳng và Ưu tiên xét tuyển thẳng.

Xét tuyển thẳng theo Quy chế tuyển sinh đại học của Bộ Giáo dục & Đào tạo hiện hành **hoặc** ưu tiên xét tuyển thẳng dành cho các **thí sinh có học lực xếp loại giỏi** các năm lớp 10, lớp 11, học kì I lớp 12 **và** điểm trung bình cộng môn anh văn của năm lớp 10, lớp 11 và học kì I lớp 12 **đạt từ 8.0 trở lên**.

Lưu ý: Nếu thí sinh có điểm TOEIC ≥ 500 , IELTS ≥ 4.5 , Chứng chỉ VSTEP bậc 3 trở lên thì được quy điểm xét môn Tiếng Anh là 10.0 điểm.

- Đối với ngành Ngôn ngữ Anh: nếu thí sinh có điểm TOEIC ≥ 600 , chứng chỉ IELTS ≥ 5.5 , Chứng chỉ VSTEP bậc 4 trở lên thì được quy điểm xét môn Tiếng Anh là 10.0 điểm.

- Đối với ngành Ngôn ngữ Trung Quốc: nếu thí sinh có điểm HSK 4 (>240 điểm) hoặc TOEIC ≥ 500 , chứng chỉ IELTS ≥ 4.5 , Chứng chỉ VSTEP bậc 3 trở lên thì được quy điểm xét môn Tiếng Anh là 10.0 điểm.



CAM KẾT CỦA HIỆU TRƯỞNG ĐỐI VỚI NGƯỜI HỌC:

01

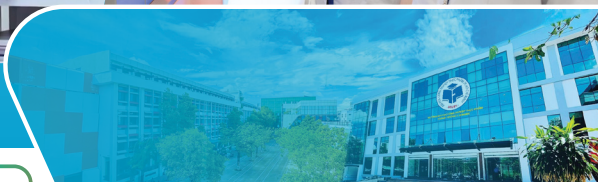
Không tăng học phí trong suốt khóa học

02

Không có bất cứ sinh viên khó khăn nào bị bỏ lại phía sau

03

Ngoài học phí, người học không phải đóng bất kỳ khoản phí nào khác



ĐIỂM CHUẨN CÁC NĂM

Điểm chuẩn phương thức xét điểm thi tốt nghiệp THPT

	NGÀNH	NĂM 2016	NĂM 2017	NĂM 2018	NĂM 2019	NĂM 2020	NĂM 2021	NĂM 2022
		Điểm thi THPT QG	Điểm thi THPT QG	Điểm thi THPT QG	Điểm thi THPT QG	Điểm thi tốt nghiệp THPT	Điểm thi tốt nghiệp THPT	Điểm thi tốt nghiệp THPT
1	Công nghệ thực phẩm	20.25	23	18.75	20.25	22.5	24	22,5
2	Đảm bảo chất lượng & ATP	19	20.75	17	16.55	17.0	18	20,5
3	Công nghệ chế biến thủy sản	17.75	18.25	15	15	15.0	16	16
4	Khoa học thủy sản	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	15.6	17.0	16	Không xét
5	Quản trị kinh doanh thực phẩm	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	20	21,75
6	Quản trị kinh doanh	19	20	17	19	22.0	23.75	23
7	Kinh doanh quốc tế	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	18	20.0	23.5	23,5
8	Marketing	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	24	24
9	Kế toán	18.75	19.25	17	18	20.0	22.75	23,5
10	Tài chính ngân hàng	18.25	18.75	17	18	20.0	22.75	23,5
11	Luật kinh tế	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	17.05	19.0	21.5	23
12	Công nghệ kỹ thuật hóa học	19	17.5	16	16.1	16.0	16	17,25
13	Kỹ thuật hóa phân tích	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	16	Không xét
14	Công nghệ vật liệu	15	16.25	15	15.1	17.0	16	16
15	Công nghệ kỹ thuật môi trường	18	17	15	16.05	17.0	16	16
16	Quản lý tài nguyên và môi trường	Chưa mở	16	16	16	17.0	16	16
17	Công nghệ sinh học	19	20.5	16.5	16.05	16.5	16.5	21
18	Công nghệ thông tin	18	19.5	16.5	16.5	19.0	22.5	23,5
19	An toàn thông tin	Chưa mở	16	16	15.05	15.0	16	22,25
20	Kinh doanh thời trang và Dệt may	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	16	19,75
21	Công nghệ dệt, may	17	20	16.75	16.5	17.0	17	19,75
22	Công nghệ chế tạo máy	17.25	17.5	16	16	16.0	16	17,25
23	Công nghệ kỹ thuật cơ điện tử	16	18.5	16	16	16.0	16	21
24	Kỹ thuật Nhiệt	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	16	17,5
25	Công nghệ kỹ thuật điện - điện tử	18	18.5	16	16	16.0	17	21
26	Công nghệ kỹ thuật điều khiển và tự động hóa	Chưa mở	16	16	16	16.0	17	21
27	Quản lý năng lượng	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	16	16
28	Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực	15.5	19	16.5	17	17.0	16.5	16,5
29	Khoa học chế biến món ăn	Chưa mở	Chưa mở	16.25	16.5	16.5	16.5	16,5
30	Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành	16	19.75	17	18	19.0	22.5	23
31	Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Chưa mở	19.25	17	20	22.0	22.5	22,5
32	Quản trị khách sạn	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	18.0	22.5	22,5
33	Ngôn ngữ Anh	Chưa mở	18.5	18	19.75	22.0	23.5	23,5
34	Ngôn ngữ Trung Quốc	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	20.5	23	24

ĐIỂM CHUẨN CÁC NĂM

Điểm chuẩn phương thức xét học bạ THPT

	NGÀNH	NĂM 2016	NĂM 2017	NĂM 2018	NĂM 2019	NĂM 2020	NĂM 2021		NĂM 2022	
		Điểm học bạ THPT	Điểm học bạ THPT	Điểm học bạ THPT	Điểm học bạ THPT	Điểm học bạ THPT	Điểm học bạ cả năm lớp 12	Điểm học bạ lớp 10, 11 và HK1 lớp 12	Điểm học bạ cả năm lớp 12	Điểm học bạ lớp 10, 11 và HK1 lớp 12
1	Công nghệ thực phẩm	Không xét	24	24.75	66	23.0	25.25	24	27,5	27
2	Đảm bảo chất lượng & ATP	Không xét	21.5	21.75	60	21.0	22	22	24,5	24
3	Công nghệ chế biến thủy sản	22	20	20	54	18.0	18	18	20	20
4	Khoa học thủy sản	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	54	18.0	18	18	Không xét	Không xét
5	Quản trị kinh doanh thực phẩm	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	20	20	23,5	22,75
6	Quản trị kinh doanh	23	22	22.85	64	21.0	24.5	22.5	26,75	26
7	Kinh doanh quốc tế	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	60	21.0	23.5	22	26,5	26
8	Marketing	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	24.75	22	27,5	26,5
9	Kế toán	23	22	22.75	62	21.0	22.75	21.5	26	25,5
10	Tài chính ngân hàng	22.5	21.5	21.75	62	21.0	22.75	21.5	26,5	25,5
11	Luật kinh tế	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	60	21.0	21.5	21.5	25,25	24,5
12	Công nghệ kỹ thuật hóa học	23	21	21.6	60	19.0	19	19	23	22,25
13	Kỹ thuật hóa phân tích	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	18	18	Không xét	Không xét
14	Công nghệ vật liệu	20	18	20	54	18.0	18	18	20	20
15	Công nghệ kỹ thuật môi trường	23	20	20	54	18.0	18	18	21	20
16	Quản lý tài nguyên và môi trường	Chưa mở	18	20	54	18.0	18	18	21	21
17	Công nghệ sinh học	Không xét	21.5	21.8	60	20.0	20	20	22	22
18	Công nghệ thông tin	23	21.5	21.8	62	21.0	22.5	21.5	26,5	25
19	An toàn thông tin	Chưa mở	18	20	54	19.0	19	19	23	21,25
20	Kinh doanh thời trang và Dệt may	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	18	18	21	20
21	Công nghệ dệt, may	22	21	21.5	58	19.0	19	19	21	20
22	Công nghệ chế tạo máy	21	20	21	54	19.0	19	19	22,5	20
23	Công nghệ kỹ thuật cơ điện tử	20	21	21	54	19.0	19	19	23	21,25
24	Kỹ thuật Nhiệt	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	18	18	20	20
25	Công nghệ kỹ thuật điện - điện tử	22	20	21	58	19.0	19	19	23,5	21,25
26	Công nghệ kỹ thuật điều khiển và tự động hóa	Chưa mở	18	21	54	19.0	19	19	23,5	21,5
27	Quản lý năng lượng	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	18	18	20	20
28	Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực	20	21	21	58	20.0	20.5	20.5	22,5	22,25
29	Khoa học chế biến món ăn	Chưa mở	Chưa mở	21	58	20.0	20.5	20.5	22,5	22,25
30	Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành	20	21	22.25	60	21.5	22	22	25	24
31	Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Chưa mở	21	22.4	62	21.5	23.75	22	24,5	24
32	Quản trị khách sạn	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	20.0	22.5	21	25	25
33	Ngôn ngữ Anh	Chưa mở	20	22.75	64	21.5	23.5	22	25,75	25,5
34	Ngôn ngữ Trung Quốc	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	Chưa mở	20.0	23.5	22	25,75	25,5

ĐIỂM CHUẨN CÁC NĂM

Điểm chuẩn phương thức xét điểm thi ĐGNL ĐHQG-HCM

STT	NGÀNH	NĂM 2020	NĂM 2021	NĂM 2022
		ĐGNL ĐHQG-HCM	ĐGNL ĐHQG-HCM	ĐGNL ĐHQG-HCM
1	Công nghệ thực phẩm	650	700	750
2	Đảm bảo chất lượng & ATTP	650	650	600
3	Công nghệ chế biến thủy sản	650	650	600
4	Khoa học thủy sản	650	650	600
5	Quản trị kinh doanh thực phẩm	Chưa mở	650	600
6	Quản trị kinh doanh	650	650	700
7	Kinh doanh quốc tế	650	650	730
8	Marketing	Chưa mở	650	730
9	Kế toán	650	650	680
10	Tài chính ngân hàng	650	650	680
11	Luật kinh tế	650	650	600
12	Công nghệ kỹ thuật hóa học	650	650	600
13	Kỹ thuật hóa phân tích	Chưa mở	650	600
14	Công nghệ vật liệu	650	650	600
15	Công nghệ kỹ thuật môi trường	650	650	600
16	Quản lý tài nguyên và môi trường	650	650	600
17	Công nghệ sinh học	650	650	600
18	Công nghệ thông tin	650	650	700
19	An toàn thông tin	650	650	600
20	Kinh doanh thời trang và Dệt may	Chưa mở	650	600
21	Công nghệ dệt, may	650	650	600
22	Công nghệ chế tạo máy	650	650	600
23	Công nghệ kỹ thuật cơ điện tử	650	650	600
24	Kỹ thuật Nhiệt	Chưa mở	650	600
25	Công nghệ kỹ thuật điện - điện tử	650	650	600
26	Công nghệ kỹ thuật điều khiển và tự động hóa	650	650	600
27	Quản lý năng lượng	Chưa mở	650	600
28	Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực	650	650	600
29	Khoa học chế biến món ăn	650	650	600
30	Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành	650	650	600
31	Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	650	650	600
32	Quản trị khách sạn	650	650	600
33	Ngôn ngữ Anh	650	650	700
34	Ngôn ngữ Trung Quốc	650	650	650

ĐỘI NGŨ GIẢNG VIÊN VÀ CƠ SỞ VẬT CHẤT

Đội ngũ cán bộ giảng dạy của nhà Trường là những nhà giáo có học hàm, học vị cao, nhiều vị là nhà khoa học, cán bộ đầu ngành có uy tín và vị thế khoa học trong các lĩnh vực.

Ngoài chuyên môn cao, các giảng viên đều tận tâm, trách nhiệm, nhiệt huyết với sự nghiệp giáo dục, đào tạo.

Trong hoạt động chuyên môn, Nhà trường tạo điều kiện tốt nhất để các giảng viên phát huy năng lực, sở trường, ứng dụng công nghệ, khoa học và các phương pháp giảng dạy hiện đại, sáng tạo.

Tiến tới hội nhập quốc tế về giáo dục, Nhà trường đã và đang đầu tư hệ thống cơ sở vật chất, phòng học lý thuyết, thực hành, khu thực tập, trang bị các phương tiện giảng dạy hiện đại, tân tiến nhất; hệ thống trang thiết bị thực hành, thực tập, nghiên cứu khoa học được đầu tư tốt nhất sát với thực tế sản xuất. Các chương trình đào tạo được biên soạn, cải tiến hợp lý, linh hoạt, đáp ứng yêu cầu nhân lực của doanh nghiệp.



ĐÀO TẠO KẾT GẮN THỰC TẾ DOANH NGHIỆP

Nhằm nâng cao tính ứng dụng của chương trình đào tạo, một số trường đại học hàng đầu Việt Nam, trong đó có HUFI, đã đẩy mạnh hoạt động liên kết giữa nhà trường với doanh nghiệp, đồng thời liên tục điều chỉnh chương trình đào tạo theo hướng bám sát thực tiễn, đáp ứng tốt nhất nhu cầu của doanh nghiệp.



PHÁT TRIỂN KỸ NĂNG TOÀN DIỆN



Kỹ năng mềm được đưa vào đào tạo chính khóa như học phần bắt buộc, danh mục các kỹ năng mềm được Nhà trường lựa chọn và triển khai giảng dạy phù hợp với đặc điểm ngành nghề và từng giai đoạn học tập của Sinh viên, với mục tiêu Sinh viên có khả năng vận dụng được những kiến thức đã học vào hoạt động thực tiễn.



Kỹ năng xây dựng mục tiêu và tạo động lực bản thân

Kỹ năng khám phá bản thân

Kỹ năng làm việc nhóm

Kỹ năng giao tiếp

Kỹ năng đạt mục tiêu và lập kế hoạch

Kỹ năng hướng nghiệp và chuẩn bị hành trang việc làm

Kỹ năng giải quyết vấn đề và ra quyết định

Kỹ năng lãnh đạo và xây dựng nhóm

Kỹ năng tìm việc và chinh phục nhà tuyển dụng

Kỹ năng tác phong công nghiệp và tư duy sáng tạo

Giảng viên là các chuyên gia, diễn giả, cán bộ quản lý cao cấp của các tập đoàn, doanh nghiệp có uy tín. Học tập – Trải nghiệm – Khởi nghiệp là mô hình sáng tạo trong hoạt động giáo dục kỹ năng mềm tại trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh.

HỌC BỔNG VÀ MIỄN GIẢM HỌC PHÍ

Quan tâm đặc biệt đến đời sống sinh viên thông qua các chương trình học bổng khuyến học, đây là hoạt động luôn được Ban Giám Hiệu và lãnh đạo Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. HCM (HUFI) duy trì hàng năm.

Năm học 2022 – 2023 này, với nhiều đổi mới trong Quy định chế độ, chính sách dành cho sinh viên HUFI, nhà Trường chi gần **40 tỷ** cho học bổng và các khoản hỗ trợ sinh viên. Khi theo học tại HUFI, sinh viên được tiếp cận với nhiều học bổng hấp dẫn như **học bổng khuyến khích học tập; học bổng tiếp sức đến trường cho tân sinh viên; học bổng sinh viên vượt khó, hoàn cảnh khó khăn; đặc biệt là học bổng Thủ khoa, Á khoa đầu vào** mang đến nhiều cơ hội học tập cho các bạn sinh viên. Đây không chỉ là sự khích lệ đối với những cố gắng của các cá nhân và tập thể sinh viên HUFI, là giải pháp hỗ trợ tài chính mà học bổng HUFI còn truyền tải thông điệp mang tính nhân văn sâu sắc, giúp sinh viên khẳng định giá trị bản thân, không ngừng phấn đấu hoàn thiện bản thân trong học tập và cuộc sống.

CƠ HỘI THỰC TẬP VÀ VIỆC LÀM

Sau khi tốt nghiệp đại học, năng lực đáp ứng công việc là yếu tố quan trọng quyết định đến khả năng tìm việc, mức lương và mức độ thành công của mỗi người. Theo khảo sát, mỗi năm có trên 90% sinh viên HUFU tìm được việc làm phù hợp với chuyên môn đào tạo - HUFU là một trong những trường đại học dẫn đầu cả nước về tỷ lệ có việc làm của sinh viên.



HƠN 90% SINH VIÊN CÓ VIỆC LÀM SAU TỐT NGHIỆP

HUFU thường xuyên kí kết hợp tác với các công ty, doanh nghiệp, viện nghiên cứu, tập đoàn lớn trong và ngoài nước nhằm tạo điều kiện cho sinh viên có cơ hội thực tập và tìm kiếm việc làm phù hợp với năng lực. Tùy theo ngành đào tạo, sinh viên HUFU sẽ trải qua học kỳ thực tập tại các doanh nghiệp, nhà máy, viện nghiên cứu uy tín để tiếp cận và thu thập kinh nghiệm làm việc thực tế. Sau học kỳ thực tập, sinh viên hoàn toàn có thể ứng tuyển vào những công việc phù hợp, đáp ứng được nhu cầu của nhà tuyển dụng.



KẾT NỐI DOANH NGHIỆP



HUFU luôn chủ động tổ chức những hoạt động kết nối với các doanh nghiệp đối tác, ngày càng mở rộng hơn phạm vi hợp tác với các doanh nghiệp trong và ngoài nước để tạo điều kiện giao lưu, cơ hội việc làm cho các bạn sinh viên. Các hoạt động giao lưu doanh nghiệp sẽ giúp sinh viên được tiếp xúc, học hỏi những kỹ năng, kinh nghiệm phục vụ cho công việc trong tương lai từ những doanh nghiệp, chuyên gia giàu kinh nghiệm.

HOẠT ĐỘNG NGOẠI KHÓA

Yếu tố quan trọng để trang bị kỹ năng mềm cho Sinh viên chính là việc tổ chức các hoạt động trải nghiệm đa dạng, phong phú. Thông qua các hoạt động này, Sinh viên vận dụng những kỹ năng mềm được học vào thực tế, rèn luyện bản lĩnh, thái độ sống tích cực.



ĐOÀN, HỘI

Cơ hội học hỏi, hoàn thiện kỹ năng qua các hoạt động như mùa hè xanh, xuân tình nguyện

CÂU LẠC BỘ, ĐỘI, NHÓM

Trong trường hiện tại có 16 CLB, Đội, Nhóm như: CLB Kỹ năng lửa xanh, CLB Công tác xã hội, CLB HUFI Dance, Ban xung kích, Đội hiến máu tình nguyện,...



VĂN NGHỆ

Nhiều hoạt động văn nghệ tạo cơ hội thể hiện tài năng, năng khiếu và đặc biệt được gặp gỡ những ca sĩ, nghệ sĩ nổi tiếng.



THỂ THAO

Những hoạt động thể thao được tổ chức thường xuyên tạo cho sinh viên có môi trường rèn luyện bản thân cũng như giao lưu với các sinh viên trong trường.



NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

MÃ NGÀNH: 7540101

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D07, B00



TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Ý thức tổ chức, kỷ luật;
- Khả năng đọc, phân tích, tổng hợp,
- Tư duy logic, khả năng tranh luận, phân biện;
- Khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm;
- Tính trung thực, khách quan và công bằng trong xử lý công việc;
- Khả năng giao tiếp, trình bày, thuyết phục, thương lượng;
- Năng động, sáng tạo, kiên định mục tiêu.

Trong những năm gần đây, lĩnh vực công nghệ thực phẩm không ngừng phát triển với sự ra đời liên tục của những công ty cũng như nhãn hàng thực phẩm mới. Công nghệ thực phẩm là ngành được xếp thứ hai trong ba nhóm ngành dẫn đầu về nhu cầu nguồn nhân lực giai đoạn 2016 -2025. Chính vì vậy, có thể khẳng định rằng nhu cầu nhân lực cho ngành này trong tương lai là rất lớn.

Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM được thành lập hơn 35 năm thì cũng là từng ấy năm ngành Công nghệ thực phẩm từng bước hình thành và được đầu tư để phát triển mạnh, điều mà rất ít trường đại học có được. Do là ngành có truyền thống của trường, sinh viên của khoa được học tập với các thiết bị thí nghiệm, thực hành hiện đại và tiên tiến, trong đó có cả các hệ thống dây chuyền thực nghiệm hoạt động như các xưởng sản xuất thực phẩm nhỏ, giúp sinh viên tiếp cận thực tế sản xuất ngay khi còn trên giảng đường đại học.

Cụ thể, người học được trang bị các kiến thức cơ bản về lý luận; khối kiến thức cơ sở ngành về hóa sinh thực phẩm, vi sinh vật thực phẩm, các quá trình cơ bản trong ngành công nghệ thực phẩm; khối kiến thức chuyên ngành gồm các học phần về công nghệ chế biến/ sản xuất các sản phẩm thực phẩm như: sữa, dầu, rượu, bia, nước giải khát, bánh kẹo, thịt, thủy sản, lương thực, trà, cà phê, ca cao....

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Kỹ sư quản lý và điều hành trong các nhà máy sản xuất thực phẩm: quản lý sản xuất, quản lý và vận hành dây chuyền thiết bị, phòng đảm bảo chất lượng, phòng kế hoạch vật tư...
- Chuyên viên nghiên cứu và phát triển sản phẩm (R&D). Chuyên viên đánh giá nhà cung cấp, chuyên viên đảm bảo chất lượng của hệ thống siêu thị, chuỗi thức ăn nhanh, chuỗi nhà hàng, các công ty cung cấp suất ăn công nghiệp... Chuyên viên phòng phân tích chất lượng thực phẩm của công ty thực phẩm hoặc các trung tâm phân tích- đo lường chất lượng. Chuyên viên thanh tra, đánh giá vệ sinh an toàn thực phẩm thuộc Cục quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm hoặc Sở Công thương.
- Chuyên gia đánh giá các hệ thống quản lý chất lượng và hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tại các công ty chuyên về đánh giá và cấp chứng nhận chất lượng.
- Nghiên cứu viên, giảng viên trong tại các trường đại học và cao đẳng, các trung tâm phân tích, các viện nghiên cứu.

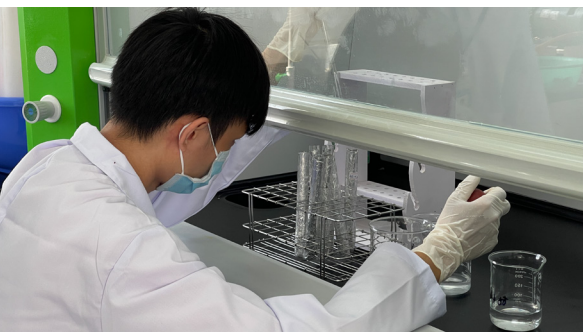
QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được học tập trong môi trường hiện đại, năng động.
- Được đào tạo kiến thức lý luận và kỹ năng nghề nghiệp phù hợp với yêu cầu của các doanh nghiệp và các tổ chức hành nghề luật;
- Được hỗ trợ tham gia các đợt kiến tập, giới thiệu nơi thực tập và việc làm khi tốt nghiệp;
- Được tham gia các hội thảo chuyên ngành, sinh hoạt học thuật tại Câu lạc bộ Khoa học và Công nghệ thực phẩm;
- Được tham gia các chương trình trao đổi sinh viên với các trường Đại học danh tiếng trên thế giới.
- Được tham gia các hoạt động văn hóa, văn nghệ và thể thao cấp khoa và cấp trường.
- Được hưởng các chế độ ưu đãi dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập.
- Được hỗ trợ vay vốn học tập.
- Thời gian đào tạo: 3,5 - 5 năm.

NGÀNH ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

MÃ NGÀNH: 7540110

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D07, B00



Cùng với sự phát triển của đời sống xã hội, người tiêu dùng ngày càng đưa ra các yêu cầu khắt khe hơn cho thực phẩm; bên cạnh các chỉ tiêu cảm quan, dinh dưỡng, chất lượng, thì thực phẩm còn phải an toàn.

Theo xu hướng quốc tế và nhu cầu trong nước, ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm của HUFI ra đời, đào tạo các kỹ sư/ chuyên gia có năng lực đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm từ nông trại đến bàn ăn, thông qua việc nhận dạng các mối nguy, các kẻ hở của việc kiểm soát trong toàn bộ chuỗi thực phẩm, và xây dựng các biện pháp kiểm soát, kế hoạch lấy mẫu kiểm nghiệm thực phẩm tối ưu, đúng trọng điểm.

Cụ thể, người học được trang bị các kiến thức cơ bản về lý luận; Khối kiến thức cơ sở ngành về hóa sinh thực phẩm, vi sinh vật thực phẩm, các kỹ thuật phân tích thực phẩm, các mối nguy trong thực phẩm và các nguyên tắc quản lý mối nguy trong thực phẩm; Khối kiến thức chuyên ngành gồm các học phần về Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm thực phẩm như: sữa, rượu, bia, nước giải khát, bánh kẹo, thịt, thủy sản, lương thực, trà, cà phê, ca cao... Bên cạnh đó, sinh viên còn được trang bị khối kiến thức đặc trưng của ngành về các hệ thống quản lý chất lượng và các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tiên tiến trên thế giới hiện nay như: ISO 9001, ISO 17025, ISO 14001, ISO 5001, HACCP, ISO 22000, FSSC, 22000, BRC, IFS.

TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Ý thức tổ chức, kỷ luật;
- Khả năng đọc, phân tích, tổng hợp,
- Tư duy logic, khả năng tranh luận, phân biện;
- Khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm;
- Tính trung thực, khách quan và công bằng trong xử lý công việc;
- Khả năng giao tiếp, trình bày, thuyết phục, thương lượng;
- Năng động, sáng tạo, kiên định mục tiêu.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Các công ty thực phẩm, phù hợp với các vị trí: QA, QC, R&D, phòng phân tích, điều hành sản xuất, kế hoạch vật tư, xây dựng và công bố chất lượng sản phẩm....
- Các Công ty cung cấp suất ăn công nghiệp, hệ thống nhà hàng, resort, hệ thống siêu thị: chuyên viên đánh giá nhà cung cấp, quản lý chất lượng và an toàn trên toàn bộ quy trình sản xuất và bảo quản sản phẩm.
- Cơ quan nhà nước: Chuyên viên thanh tra, đánh giá, cấp phép cho các công ty sản xuất và kinh doanh thực phẩm trực thuộc sự quản lý của sở Công thương, sở NN&PTNT và sở Y tế.
- Các công ty tư vấn đào tạo hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm: Chuyên gia đào tạo và tư vấn xây dựng các hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, tư vấn công bố chất lượng sản phẩm.
- Các công ty đánh giá cấp chứng nhận: Chuyên gia đánh giá các hệ thống quản lý chất lượng và các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.
- Nghiên cứu viên, giảng viên trong tại các trường Đại học và Cao đẳng.

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được học tập trong môi trường hiện đại, năng động.
- Được đào tạo kiến thức lý luận và kỹ năng nghề nghiệp phù hợp với yêu cầu của các doanh nghiệp và các tổ chức hành nghề luật;
- Được hỗ trợ tham gia các đợt kiến tập, giới thiệu nơi thực tập và việc làm khi tốt nghiệp;
- Được tham gia các hội thảo chuyên ngành, sinh hoạt học thuật tại Câu lạc bộ Khoa học và Công nghệ thực phẩm;
- Được tham gia các chương trình trao đổi sinh viên với các trường Đại học danh tiếng trên thế giới.
- Được tham gia các hoạt động văn hóa, văn nghệ và thể thao cấp khoa và cấp trường.
- Được hưởng các chế độ ưu đãi dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập.
- Được hỗ trợ vay vốn học tập.
- Thời gian đào tạo: 3,5 - 5 năm.

NGÀNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN

MÃ NGÀNH: 7540105

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D07, B00



Công nghệ chế biến thủy sản là ngành đào tạo kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành thuộc các lĩnh vực thu mua, kiểm tra, đánh giá chất lượng nguyên liệu, sản phẩm và chế biến sản phẩm thủy sản phục vụ xuất khẩu và cho các hệ thống siêu thị nhà hàng trong nước.

Cụ thể, người học được trang bị các khối kiến thức về hóa sinh học thủy sản, nguyên liệu thủy sản và công nghệ sau thu hoạch, công nghệ chế biến sản phẩm thủy sản đông lạnh, sản phẩm thủy sản cao cấp, nước mắm và sản phẩm khô thủy sản, công nghệ surimi và sản phẩm tái cấu trúc, đồ hộp thủy sản, công nghệ rong biển và khoa học biển, nhóm môn học kiểm tra và đánh giá chất lượng nguyên liệu, chất lượng sản phẩm và nhóm các môn học về quản lý sản xuất và thương mại thủy sản.

TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Có khả năng tư duy logic, khả năng phân tích và tổng hợp
- Làm việc độc lập, sáng tạo và khả năng làm việc nhóm
- Năng khiếu về khoa học tự nhiên và khoa học kỹ thuật
- Yêu thích nghiên cứu, học tập và vận dụng khoa học vào thực tiễn, đặc biệt lĩnh vực chế biến thủy sản.
- Có tính tổ chức và kỷ luật làm việc tốt.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Cán bộ kỹ thuật tại các doanh nghiệp sản xuất, chế biến và kinh doanh thủy sản (đông lạnh, đồ hộp, hàng khô, cơ sở chế biến nước mắm, bột cá, dầu cá, sản phẩm giá trị gia tăng, surimi...), các cơ quan/tổ chức phân tích, kiểm định chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm thủy sản.
- Cán bộ quản lý tại các Ban quản lý khu công nghiệp - khu chế xuất, các khu công nghiệp và khu chế xuất; các sở Khoa học và công nghệ; các sở Thủy sản trong cả nước.
- Nghiên cứu viên trong các viện nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực Công nghệ chế biến thủy sản;
- Cán bộ tham gia đào tạo tại các trường đại học, cao đẳng, trung cấp chuyên ngành Công nghệ chế biến thủy sản;
- Cá nhân sản xuất, kinh doanh, phát triển kinh tế thủy sản.

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo chuyên môn kỹ thuật theo yêu cầu của nhà tuyển dụng.
- Được hỗ trợ giới thiệu việc làm trong thời gian học và sau khi tốt nghiệp tại các Công ty Việt Nam hoặc làm việc tại thị trường Nhật Bản.
- Được tham gia các lớp kỹ năng mềm; Các lớp đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp của trường tổ chức.
- Được hưởng các chế độ ưu đãi dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập.
- Hỗ trợ vay vốn cho học tập.
- Thời gian đào tạo: 4 năm (Cấp bằng kỹ sư).

NGÀNH QUẢN TRỊ KINH DOANH THỰC PHẨM

MÃ NGÀNH: 7340129

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D01, D10



TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Ý thức tổ chức, kỷ luật, chấp hành pháp luật, sống và làm việc theo Hiến pháp và pháp luật;
- Khả năng tư duy logic, khả năng tranh luận, phản biện;
- Khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm;
- Tính trung thực, khách quan và công bằng trong xử lý công việc;
- Khả năng giao tiếp, thuyết phục, thương lượng;
- Năng động, sáng tạo, kiên định mục tiêu.

Quản trị kinh doanh thực phẩm là chuyên ngành đào tạo những nhà quản lý cho các doanh nghiệp kinh doanh và chế biến thực phẩm. Người học được trang bị kiến thức cơ bản về kinh tế, marketing, khoa học thực phẩm, kỹ thuật và quản lý chất lượng thực phẩm, đồng thời có trình độ ngoại ngữ và công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu của xã hội.

Chương trình đào tạo được xây dựng theo chương trình khung của các Đại học nổi tiếng tại Hoa Kỳ, Canada, Anh quốc và Singapore. Khối kiến thức lý luận và thực tiễn cơ sở ngành bao gồm kế toán và tài chính, marketing, Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp, Nhập môn Công nghệ thực phẩm; Hóa học thực phẩm, Kỹ thuật thực phẩm. Khối kiến thức lý luận chuyên sâu và thực tiễn ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm gồm Quản trị doanh nghiệp thực phẩm, Quản trị nguồn nhân lực, Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm, Đảm bảo chất lượng và Luật thực phẩm, Phát triển sản phẩm, Phụ gia thực phẩm, Công nghệ chế biến thực phẩm.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Cán bộ quản lý tại các công ty, nhà máy sản xuất và kinh doanh thực phẩm
- Chuyên viên marketing thực phẩm;
- Chuyên viên quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm;
- Chuyên viên phát triển sản phẩm.
- Khởi nghiệp trong lĩnh vực: Kinh doanh các sản phẩm thực phẩm, Kinh doanh nguyên liệu và phụ gia thực phẩm, Kinh doanh máy và thiết bị thực phẩm,
- Khởi nghiệp trong lĩnh vực: Sản xuất thực phẩm.

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo kiến thức lý luận và kỹ năng nghề nghiệp phù hợp với yêu cầu của các doanh nghiệp;
- Được tham gia các Câu lạc bộ (CLB) kỹ năng, CLB Phản biện; CLB tiếng Anh chuyên ngành của HUFI;
- Được tham gia sinh hoạt học thuật tại các CLB Khoa học và công nghệ thực phẩm; CLB Luật thực phẩm;
- Được tham gia các cuộc thi sinh viên khởi nghiệp toàn quốc;
- Được hưởng các chế độ ưu đãi dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập;
- Được hỗ trợ vay vốn học tập;
- Được hỗ trợ giới thiệu nơi thực tập và việc làm khi tốt nghiệp;
- Thời gian đào tạo: 3,5 năm.

NGÀNH QUẢN TRỊ KINH DOANH

MÃ NGÀNH: 7340101

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D01, D10



Quản trị kinh doanh là việc thực hiện các hành vi quản trị quá trình kinh doanh để duy trì, phát triển công việc kinh doanh của doanh nghiệp, bao gồm việc cân nhắc, tạo ra hệ thống, quy trình và tối đa hóa "hiệu suất", "quản lý hoạt động kinh doanh" bằng quá trình tư duy và ra quyết định của nhà quản lý.

Quản trị kinh doanh có thể chia thành nhiều ngành chuyên sâu như: quản trị nhân sự, quản trị kinh doanh tổng hợp, quản trị kinh doanh quốc tế, thương mại, quản trị truyền thông, marketing,...

TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Nhanh nhẹn, hoạt bát, giao tiếp tốt, có khả năng thuyết phục người khác
- Năng động, tự tin, quyết đoán
- Chịu áp lực tốt, thích môi trường cạnh tranh
- Có năng khiếu về ngoại ngữ, đam mê lĩnh vực kinh doanh.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Chuyên viên tại phòng kinh doanh, phòng kế hoạch, phòng marketing, phòng hỗ trợ - giao dịch khách hàng của các công ty, tập đoàn về tài chính, chứng khoán
- Nhân viên, chuyên viên trong các lĩnh vực kinh doanh quốc tế như: theo dõi và quản lý đơn hàng trong và ngoài nước; nhân viên chứng từ tại các công ty xuất nhập khẩu, hãng tàu và đại lý vận chuyển;
- Thăng tiến trở thành Giám đốc điều hành, Giám đốc tài chính tại các tập đoàn, công ty
- Giảng dạy và nghiên cứu tại các trường đại học, cao đẳng có đào tạo về quản trị kinh doanh và kinh doanh quốc tế..

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo chuyên môn kỹ thuật theo yêu cầu của nhà tuyển dụng.
- Được hỗ trợ giới thiệu việc làm trong thời gian học và sau khi tốt nghiệp.
- Được tham gia các lớp kỹ năng mềm; Các lớp đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp của trường tổ chức.
- Được hưởng mọi chế độ theo quy chế của trường ĐH Công lập.
- Hỗ trợ vay vốn học tập.
- Thời gian đào tạo: 3,5 - 4 năm.

NGÀNH KINH DOANH QUỐC TẾ

MÃ NGÀNH: 7340120

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D01, D10



Trong bối cảnh Việt Nam đang hội nhập quốc tế, quá trình trao đổi và kinh doanh hàng hóa giữa các nước đã bùng nổ và trở nên rất phổ biến. Kinh doanh Quốc tế cũng trở thành một ngành học được nhiều học sinh và phụ huynh quan tâm.

Kinh doanh quốc tế thuộc nhóm ngành kinh doanh, ngành này cung cấp những kiến thức chung về quản trị kinh doanh và kiến thức chuyên môn thuộc lĩnh vực kinh doanh quốc tế như đầu tư quốc tế, logistic và vận tải quốc tế, thanh toán quốc tế, marketing quốc tế, hoạch định chiến lược kinh doanh quốc tế....

TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Nhanh nhẹn, hoạt bát, giao tiếp tốt, có khả năng thuyết phục người khác
- Nng động, tự tin, quyết đoán
- Chịu áp lực tốt, thích môi trường cạnh tranh
- Có năng khiếu về ngoại ngữ, đam mê lĩnh vực kinh doanh.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Chuyên viên kinh doanh, xuất nhập khẩu của các đơn vị sản xuất kinh doanh, các công ty thương mại, công ty xuất nhập khẩu, văn phòng đại diện, đại lý vận tải tàu biển, hàng không, bảo hiểm, ngân hàng...
- Nhân viên, trợ lý xuất nhập khẩu, thăng tiến trở thành nhà quản lý xuất nhập khẩu hay lãnh đạo tại các công ty nước ngoài hoạt động trong lĩnh vực kinh doanh quốc tế.
- Giảng dạy và nghiên cứu tại các trường đại học, cao đẳng có đào tạo về quản trị kinh doanh và kinh doanh quốc tế.

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo chuyên môn kỹ thuật theo yêu cầu của nhà tuyển dụng.
- Được hỗ trợ giới thiệu việc làm trong thời gian học và sau khi tốt nghiệp.
- Được tham gia các lớp kỹ năng mềm; Các lớp đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp của trường tổ chức.
- Được hưởng mọi chế độ theo quy chế của trường ĐH Công lập.
- Hỗ trợ vay vốn học tập.
- Thời gian đào tạo: 3,5 năm.

NGÀNH MARKETING

MÃ NGÀNH: 7340115

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D01, D10



Muốn thành công trong kinh doanh, các doanh nghiệp và các nhà kinh doanh cần hiểu biết cần kể về thị trường, về những nhu cầu và mong muốn của khách hàng, về nghệ thuật ứng xử trong kinh doanh. Ngày nay, các doanh nghiệp phải hoạt động trong một môi trường cạnh tranh quyết liệt và sự trung thành của khách hàng ngày càng giảm sút. Chính vì thế, marketing đặc biệt là marketing hiện đại đang là một “vũ khí” vô cùng đặc lực để các thương hiệu có thể giữ vững vị thế trên thương trường.

Marketing là một chuyên ngành đào tạo chính trong nhóm ngành Kinh doanh; ngành bao gồm tất cả các hoạt động hướng tới khách hàng nhằm thỏa mãn nhu cầu và mong muốn của khách hàng, thông qua quá trình tiếp thị sản phẩm, phát triển thương hiệu. Mục tiêu cao nhất của marketing chính là trở thành chiếc cầu nối bền chặt giữa doanh nghiệp với các khách hàng mục tiêu.

TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Năng động, sáng tạo, kiên định với mục tiêu đã định;
- Mong muốn khám phá tiềm năng của bản thân;
- Có hoài bão, mong muốn trở thành người thành đạt;
- Tính trung thực, thẳng thắn và có tinh thần cầu thị ham học hỏi

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Chuyên viên nghiên cứu thị trường, chăm sóc khách hàng, quan hệ công chúng, phát triển sản phẩm trong các doanh nghiệp, tập đoàn;
- Cán bộ nghiên cứu hoạch định chiến lược Marketing, tổ chức sự kiện cho các doanh nghiệp, tập đoàn;
- Tự thành lập doanh nghiệp, quản lý doanh nghiệp thành công với phạm vi và quy mô hoạt động phù hợp.
- Cán bộ giảng dạy hoặc cán bộ nghiên cứu về quản trị kinh doanh, marketing tại các trường cao đẳng, trung cấp. Nếu tiếp tục học và học xong chương trình đào tạo từ thạc sĩ trở lên có thể làm công tác giảng dạy, nghiên cứu tại các trường đại học, học viện;

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được trang bị đồng bộ kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề nghiệp phù hợp với ngành đào tạo Marketing để có hành trang tốt nhất sau khi ra trường giúp người học có đủ năng lực để chiếm lĩnh vị trí việc làm tốt nhất hoặc tự tạo việc làm cho bản thân và người khác;
- Được học tập theo quy trình đào tạo hiện đại; được giảng dạy bởi các giảng viên có trình độ cao; được tiếp xúc, gặp gỡ, giao lưu với các doanh nhân thành đạt và các chuyên gia giỏi về lĩnh vực Marketing;
- Được sự tư vấn thường xuyên của Cố vấn học tập để giải quyết những khó khăn trong học tập và cuộc sống trong suốt khóa học;
- Được hỗ trợ giới thiệu nơi thực tập và việc làm khi tốt nghiệp;
- Được tự do tham gia sinh hoạt trong các câu lạc bộ do Đoàn trường và Liên chi đoàn Khoa Quản trị kinh doanh chủ trì;
- Được tham gia cùng các giảng viên tổ chức các hoạt động sự kiện cho sinh viên của Khoa Quản trị kinh doanh;
- Được tham gia các chương trình thiện nguyện và phát triển cộng đồng do Liên chi đoàn Khoa Quản trị kinh doanh tổ chức hàng năm;
- Được hưởng các chế độ ưu đãi dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập.
- Được hỗ trợ vay vốn học tập.
- Thời gian đào tạo: 3,5 năm.

NGÀNH THƯƠNG MẠI ĐIỆN TỬ

MÃ NGÀNH: 7340122

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D01, D10



Thương mại điện tử là hình thức kinh doanh trực tuyến, thực hiện các giao dịch mua bán, trao đổi sản phẩm hoặc dịch vụ thông qua internet và các phương tiện điện tử khác. Hiểu theo một cách khác, thương mại điện tử là ngành giao thoa, sử dụng các nền tảng công nghệ để hỗ trợ hoạt động kinh doanh.

TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Nhanh nhẹn, hoạt bát, giao tiếp tốt.
- Năng động, tự tin, quyết đoán.
- Yêu thích kinh doanh, đam mê công nghệ và có khả năng nắm bắt xu hướng mới.
- Có khả năng thuyết phục, nắm bắt tâm lý khách hàng.
- Chịu áp lực tốt, thích môi trường cạnh tranh.
- Có năng khiếu về ngoại ngữ, tin học.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Chuyên viên tại các doanh nghiệp hoạt động trong lĩnh vực thương mại điện tử.
- Chuyên viên, tư vấn viên tại các công ty công nghệ cung cấp giải pháp công nghệ thông tin trong lĩnh vực thương mại điện tử.
- Chuyên viên tại các cơ quan quản lý nhà nước, hoạch định chính sách về thương mại điện tử.
- Khởi nghiệp trong lĩnh vực thương mại điện tử.
- Nghiên cứu và giảng dạy chuyên ngành thương mại điện tử tại các trường đại học, cao đẳng.

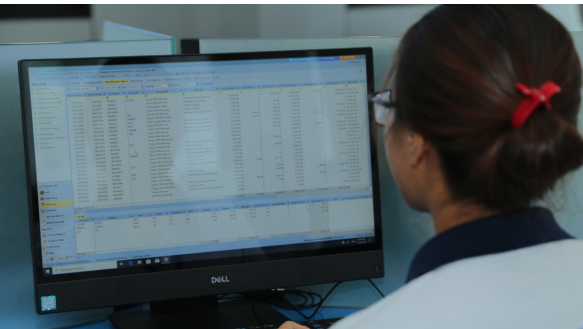
QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được học tập trong môi trường năng động, hiện đại.
- Được đào tạo chuyên môn kỹ thuật theo yêu cầu của nhà tuyển dụng.
- Được hỗ trợ giới thiệu việc làm trong thời gian học và sau khi tốt nghiệp.
- Được tham gia các lớp kỹ năng mềm; Các lớp đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp của trường tổ chức.
- Được hưởng mọi chế độ theo quy chế của trường ĐH Công lập.
- Hỗ trợ vay vốn học tập.
- Thời gian đào tạo: 3,5 - 4 năm.

NGÀNH KẾ TOÁN

MÃ NGÀNH: 7340301

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D01, D10



TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Có khả năng tính toán, tư duy logic.
- Chăm thận, tỉ mỉ trong từng công việc
- Có tính kỷ luật, kiên trì
- Chịu áp lực tốt, hứng thú với những ý nghĩa được đem lại từ các con số và đam mê trong lĩnh vực kế toán.

Kế toán là ngành thực hiện quá trình thu thập, xử lý và cung cấp thông tin về tài sản, nguồn hình thành tài sản và sự vận động của tài sản trong các tổ chức. Kế toán được vận dụng không chỉ trong các doanh nghiệp mà còn trong các tổ chức phi lợi nhuận, các tổ chức của chính phủ và nhiều tổ chức khác. Trong hoạt động kế toán được chia thành kế toán và kiểm toán.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Chuyên viên phụ trách kế toán, kiểm toán, thuế, giao dịch ngân hàng, kiểm soát viên, thủ quỹ, tư vấn tài chính,... tại các doanh nghiệp thuộc mọi lĩnh vực trong cơ quan quản lý tài chính Nhà nước, các đơn vị thuộc lĩnh vực công, các tổ chức xã hội, tổ chức phi chính phủ, ngân hàng
- Kế toán trưởng, Trưởng phòng kế toán, Giám đốc tài chính - CFO, Quản lý tài chính ở các tất cả các loại hình doanh nghiệp trong nước và quốc tế
- Nghiên cứu viên, Giảng viên, Thanh tra kinh tế,...

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo chuyên môn kỹ thuật theo yêu cầu của nhà tuyển dụng.
- Được hỗ trợ giới thiệu việc làm trong thời gian học và sau khi tốt nghiệp.
- Được tham gia các lớp kỹ năng mềm; Các lớp đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp của trường tổ chức.
- Được hưởng mọi chế độ theo quy chế của trường ĐH Công lập.
- Hỗ trợ vay vốn học tập.
- Thời gian đào tạo: 3,5 năm.

NGÀNH TÀI CHÍNH NGÂN HÀNG

MÃ NGÀNH: 7340201

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D01, D10



Tài chính ngân hàng là ngành học khá rộng, liên quan đến tất cả các dịch vụ giao dịch tài chính, lưu thông và vận hành tiền tệ. Ngành Tài chính ngân hàng có thể chia thành nhiều lĩnh vực chuyên ngành khác nhau như ngân hàng, tài chính doanh nghiệp, tài chính thuế, tài chính bảo hiểm,...

TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Có khả năng tính toán, tư duy logic..
- Chăm trọng, cẩn thận, năng động, tự tin, quyết đoán
- Chịu áp lực tốt, thích môi trường cạnh tranh
- Có năng khiếu về ngoại ngữ, tin học.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Chuyên viên phụ trách tài chính, kinh doanh tiền tệ, phân tích tài chính doanh nghiệp tại các ngân hàng, tổ chức tín dụng, công ty chứng khoán, công ty bảo hiểm, tập đoàn tài chính như: ACB, Sacombank, Vietinbank, ANZ, KPMG, Bảo Việt, Dai-ichilife, ACE Group,...
- Chuyên viên thu hồi nợ, chăm sóc khách hàng tại các ngân hàng, công ty
- Tổ chức, điều hành công tác tài chính và kế toán hoặc tư vấn về lĩnh vực tài chính, ngân hàng cho các doanh nghiệp trong và ngoài nước.
- Tham gia giảng dạy tại các trường TC, CĐ có đào tạo chuyên ngành tài chính.

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo chuyên môn kỹ thuật theo yêu cầu của nhà tuyển dụng.
- Được hỗ trợ giới thiệu việc làm trong thời gian học và sau khi tốt nghiệp.
- Được tham gia các lớp kỹ năng mềm; Các lớp đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp của trường tổ chức.
- Được hưởng mọi chế độ theo quy chế của trường ĐH Công lập.
- Hỗ trợ vay vốn học tập.
- Thời gian đào tạo: 3,5 năm.

NGÀNH CÔNG NGHỆ TÀI CHÍNH (FINTECH)

MÃ NGÀNH: 7340205

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D01, D07



TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Có khả năng tính toán, tư duy logic.
- Chăm trọng, cẩn thận, năng động, tự tin, quyết đoán
- Chịu áp lực tốt, thích môi trường cạnh tranh
- Có năng khiếu về ngoại ngữ, tin học.

Fintech được hiểu là công nghệ tài chính, với những ứng dụng mới nhất về công nghệ trong lĩnh vực ngân hàng – tài chính. Nằm trong xu hướng Cách mạng công nghiệp 4.0, Fintech đã và đang mang tới những sự đổi mới, sáng tạo làm thay đổi bộ mặt của hệ thống ngân hàng - tài chính truyền thống khi chuyển sang công nghệ ngân hàng số. Fintech giúp các ngân hàng, công ty chứng khoán, bảo hiểm... có thể giải quyết tính thiếu hiệu quả của các sản phẩm, dịch vụ tài chính truyền thống vốn bị giới hạn về thời gian, không gian cũng như quy trình, thủ tục giao dịch phức tạp...

Công nghệ tài chính (Fintech) là ngành đào tạo kết hợp giữa công nghệ và tài chính. Khi theo học ngành này, sinh viên sẽ được đào tạo những kiến thức về công nghệ thông tin để ứng dụng trong việc giải quyết các công việc về tài chính. Sau khi ra trường, sinh viên có thể đảm nhận các vị trí công việc liên quan trong các tổ chức tài chính và các doanh nghiệp. Do được đào tạo ở cả 2 lĩnh vực có nhu cầu cao hiện nay là Công nghệ thông tin và Tài chính, đặc biệt là sự vận dụng công nghệ thông tin vào tài chính nên nhân sự Fintech được kỳ vọng với mức lương khá cao sau khi ra trường.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Chuyên viên phụ trách tài chính, công nghệ, kinh doanh tiền tệ, phân tích tài chính doanh nghiệp tại các ngân hàng, tổ chức tín dụng, công ty chứng khoán, công ty bảo hiểm, tập đoàn tài chính như: ACB, OCB, Agribank, Vietcombank, Sacombank, Vietinbank, ANZ, KPMG, Bảo Việt, Dai-ichilife, ACE Group,...
- Tổ chức, điều hành công tác tài chính, tư vấn về lĩnh vực tài chính, ngân hàng cho các doanh nghiệp trong và ngoài nước.
- Tham gia giảng dạy tại các trường TC, CĐ có đào tạo chuyên ngành tài chính.

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo chuyên môn kỹ thuật theo yêu cầu của nhà tuyển dụng.
- Được hỗ trợ giới thiệu việc làm trong thời gian học và sau khi tốt nghiệp.
- Được tham gia các lớp kỹ năng mềm; Các lớp đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp của trường tổ chức.
- Được hưởng mọi chế độ theo quy chế của trường ĐH Công lập.
- Hỗ trợ vay vốn học tập.
- Thời gian đào tạo: 3,5 năm.

NGÀNH LUẬT

MÃ NGÀNH: 7380101

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D01, D15



Ngành Luật là một ngành học tương đối rộng. Người học không chỉ được trang bị kiến thức cơ bản về kinh tế, xã hội, quản trị, công nghệ thông tin, tiếng Anh; mà còn được trang bị một hệ thống lý luận và thực tiễn về những lĩnh vực pháp lý quan trọng như: Luật Hiến pháp, Luật Dân sự và Tố tụng dân sự, Luật Hình sự và Tố tụng hình sự, Luật hành chính và Tố tụng hành chính, Luật lao động, Luật Đất đai, Luật Hôn nhân và Gia đình, Luật Đầu tư, Luật Doanh nghiệp, Luật Sở hữu trí tuệ, Tư Pháp quốc tế, Công pháp quốc tế, Đồng thời, chương trình đào tạo Ngành Luật còn đặc biệt quan tâm đến việc nâng cao kỹ năng của sinh viên ngay từ những học kỳ đầu tiên thông qua việc đưa vào đào tạo cho sinh viên những kỹ năng như: Kỹ năng nghiên cứu và lập luận, Kỹ năng xây dựng văn bản pháp luật và văn bản hành chính, Thực tập chuyên môn 1, Thực tập chuyên môn 2,

Ngành Luật đào tạo cử nhân Luật có phẩm chất chính trị và ý thức trách nhiệm đối với xã hội, có sức khỏe, kiến thức, kỹ năng và năng lực chuyên môn trong lĩnh vực ngành Luật để phát triển nghề nghiệp và bản thân trong bối cảnh hội nhập và phát triển của đất nước.

TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Ý thức tổ chức, kỷ luật, chấp hành pháp luật, sống và làm việc theo Hiến pháp và pháp luật;
- Khả năng tư duy logic, khả năng tranh luận, phản biện;
- Khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm;
- Tinh trung thực, khách quan và công bằng trong xử lý công việc;
- Khả năng giao tiếp, thuyết phục, thương lượng;
- Năng động, sáng tạo, kiên định mục tiêu.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Thư ký Tòa án nhân dân các cấp
- Thẩm tra viên tại Tòa án nhân dân các cấp
- Kiểm tra viên tại Viện kiểm sát nhân dân các cấp
- Chuyên viên; Chuyên viên pháp chế tại doanh nghiệp
- Luật sư; Chuyên viên pháp lý, thư ký nghiệp vụ, trợ lý cho luật sư
- Chuyên viên pháp lý, thư ký nghiệp vụ, trợ lý cho công chứng viên tại các văn phòng công chứng
- Thư ký pháp lý, thư ký nghiệp vụ tại các văn phòng thừa phát lại
- Công tác nghiên cứu, báo cáo viên pháp luật
- Thẩm phán; Kiểm sát viên; Chấp hành viên; Công chứng viên; Thừa phát lại; Đấu giá viên; Thanh tra viên
- Công tác giảng dạy pháp luật
- Các vị trí công việc khác trong một số cơ quan nhà nước

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo kiến thức lý luận và kỹ năng nghề nghiệp phù hợp với yêu cầu của các doanh nghiệp và các tổ chức hành nghề luật;
- Được hỗ trợ giới thiệu nơi thực tập và việc làm khi tốt nghiệp;
- Được tham gia sinh hoạt học thuật tại Câu lạc bộ Pháp lý HUFU;
- Được hưởng các chế độ ưu đãi dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập.
- Được hỗ trợ vay vốn học tập.
- Thời gian đào tạo: 3,5 năm.

NGÀNH LUẬT KINH TẾ

MÃ NGÀNH: 7380107

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D01, D15



TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Ý thức tổ chức, kỷ luật, chấp hành pháp luật, sống và làm việc theo Hiến pháp và pháp luật;
- Khả năng tư duy logic, khả năng tranh luận, phản biện;
- Khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm;
- Tinh trung thực, khách quan và công bằng trong xử lý công việc;
- Khả năng giao tiếp, thuyết phục, thương lượng;
- Năng động, sáng tạo, kiên định mục tiêu.

Luật kinh tế là chuyên ngành đào tạo luật trong hệ thống các chuyên ngành luật. Người học được trang bị kiến thức cơ bản về kinh tế học, quản trị học, logic học, xã hội học, tâm lý học, công nghệ thông tin, tiếng Anh và tiếng Anh chuyên ngành Luật kinh tế, đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp; Khối kiến thức lý luận và thực tiễn cơ sở ngành luật gồm lý luận nhà nước và pháp luật, luật hiến pháp, luật dân sự và tố tụng dân sự, luật hình sự và tố tụng hình sự, luật hành chính và tố tụng hành chính, luật sở hữu trí tuệ và luật quốc tế; Khối kiến thức lý luận chuyên sâu và thực tiễn ngành luật kinh tế gồm pháp luật thương mại, thương mại điện tử, thương mại quốc tế, doanh nghiệp, đầu tư, cạnh tranh, chứng khoán, ngân hàng, hợp đồng, kinh doanh bảo hiểm, logistics, kinh doanh bất động sản, y tế, an toàn thực phẩm, giải quyết tranh chấp kinh doanh - thương mại, lao động, đất đai.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Thư ký tại văn phòng luật sư, văn phòng công chứng, văn phòng thừa phát lại, trung tâm trọng tài thương mại;
- Thư ký tại các cơ quan hành chính nhà nước, tòa án, viện kiểm sát, cơ quan thi hành án;
- Chuyên viên pháp lý trong các doanh nghiệp trong nước và nước ngoài;
- Tư vấn viên pháp luật về doanh nghiệp, đầu tư kinh doanh, sở hữu trí tuệ, cạnh tranh, hợp đồng thương mại cho các doanh nghiệp, cá nhân có hoạt động đầu tư kinh doanh;
- Thành lập công ty luật để cung ứng dịch vụ pháp lý;
- Cán bộ giảng dạy các môn học chuyên ngành luật kinh tế trong các trường cao đẳng, trung cấp

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo kiến thức lý luận và kỹ năng nghề nghiệp phù hợp với yêu cầu của các doanh nghiệp và các tổ chức hành nghề luật;
- Được hỗ trợ giới thiệu nơi thực tập và việc làm khi tốt nghiệp;
- Được tham gia sinh hoạt học thuật tại Câu lạc bộ Pháp lý HUFU;
- Được hưởng các chế độ ưu đãi dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập.
- Được hỗ trợ vay vốn học tập.
- Thời gian đào tạo: 3,5 năm.

NGÀNH CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT HÓA HỌC

MÃ NGÀNH: 7510401

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D07, B00



TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Ý thức tổ chức, kỷ luật, chấp hành pháp luật, sống và làm việc theo Hiến pháp và pháp luật;
- Khả năng tư duy logic, khả năng tranh luận, phản biện;
- Khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm;
- Tính trung thực, khách quan và công bằng trong xử lý công việc;
- Khả năng giao tiếp, thuyết phục, thương lượng;
- Năng động, sáng tạo, kiên định mục tiêu.

Ngành công nghệ kỹ thuật hóa học là ngành nghề cốt lõi trong nền kinh tế. Sinh viên ngành công nghệ kỹ thuật hóa học được đào tạo các kiến thức cơ bản và chuyên sâu về lĩnh vực công nghệ kỹ thuật hóa học để nghiên cứu, phát triển, sản xuất, quản lý chất lượng và kinh doanh các sản phẩm phục vụ công nghiệp và đời sống.

Tốt nghiệp ngành Công nghệ kỹ thuật hóa học sinh viên được cấp bằng kỹ sư hóa học và đáp ứng công việc trong phạm vi rộng bao gồm hóa chất, thực phẩm, dầu khí, mỹ phẩm, bột giặt - chất tẩy rửa, dược phẩm, phân bón, thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y - thủy sản, cao su, gốm sứ, dệt nhuộm, xử lý nước, môi trường, năng lượng, vật liệu mới, an toàn hóa chất...

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Kỹ sư công nghệ, quản lý điều hành tại các nhà máy, cơ sở sản xuất (quản lý sản xuất, giám sát công nghệ, vận hành dây chuyền công nghệ, nghiên cứu cải tiến sản xuất, quản lý nhà máy, quản lý chất lượng sản phẩm, quản trị doanh nghiệp);
- Làm việc trong các phòng thí nghiệm nghiên cứu phát triển sản phẩm hoặc quản lý chất lượng sản phẩm;
- Làm việc tại các đơn vị thiết kế, thi công, lắp đặt, quản lý dự án liên quan đến hóa chất, thực phẩm, dầu khí, mỹ phẩm, môi trường...;
- Làm nghiên cứu viên, giảng viên tại các viện nghiên cứu, các trường đại học và cao đẳng;
- Kinh doanh hóa chất, thiết bị, chuyển giao công nghệ;
- Tiếp tục học cao học, nghiên cứu sinh để trở thành thạc sĩ, tiến sĩ ngành công nghệ kỹ thuật hóa học.

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp phù hợp với yêu cầu của các doanh nghiệp ngành Công nghệ kỹ thuật hóa học;
- Được tham quan kiến tập từng học kỳ tại nhà máy, xí nghiệp ngành Công nghệ kỹ thuật hóa học;
- Được hỗ trợ giới thiệu nơi thực tập và việc làm sau khi tốt nghiệp;
- Được hưởng các chế độ ưu đãi dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập;
- Được hỗ trợ vay vốn học tập;
- Thời gian đào tạo: 4 năm.

NGÀNH CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT MÔI TRƯỜNG

MÃ NGÀNH: 7510406

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D07, B00



Công nghệ kỹ thuật môi trường là ngành học về công nghệ và kỹ thuật nhằm ngăn ngừa, giảm thiểu, thu hồi, tái chế, tái sử dụng chất thải và xử lý nước cấp, nước thải, khí thải và chất thải rắn thông qua các biện pháp lý-hóa-sinh; phân tích chất lượng môi trường và đưa ra các giải pháp quản lý, góp phần bảo vệ môi trường hướng tới phát triển bền vững.

TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Ý thức tổ chức, kỷ luật, tinh thần trách nhiệm; Ý thức bảo vệ môi trường;
- Đặc biệt say mê với lĩnh vực công nghệ và kỹ thuật;
- Khả năng tư duy logic, khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm;
- Khả năng giao tiếp, phân biện, tư vấn;
- Tính trung thực, cẩn thận, tỉ mỉ trong công việc;
- Năng động, sáng tạo, kiên định mục tiêu.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Tư vấn, thiết kế, thi công, giám sát và vận hành các công trình xử lý chất thải tại các đơn vị tư vấn, các cơ sở sản xuất, kinh doanh, công ty, nhà máy, xí nghiệp, các khu công nghiệp, khu đô thị có các công trình xử lý môi trường;
- Cán bộ quản lý kỹ thuật tại các nhà máy xử lý nước cấp và nước tinh khiết;
- Chuyên viên quan trắc và phân tích môi trường; Chuyên viên môi trường tại các phòng Tài nguyên và Môi trường thuộc Ban quản lý các khu công nghiệp hoặc các đơn vị nhà nước;
- Chuyên viên quản lý an toàn vệ sinh môi trường lao động ở các đơn vị nhà nước, tư nhân, doanh nghiệp nước ngoài;
- Có cơ hội tiếp tục học tập lên trình độ sau đại học tại Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. HCM và các trường đại học, viện nghiên cứu trong và ngoài nước.

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo kiến thức lý luận và kỹ năng nghề nghiệp phù hợp với yêu cầu của các cơ quan và doanh nghiệp; Được đào tạo kỹ năng mềm hỗ trợ thích ứng tốt trong công việc;
- Được hỗ trợ giới thiệu nơi thực tập và tích lũy kinh nghiệm thực tế trong 6 tháng học kì doanh nghiệp;
- Được tạo cơ hội giao lưu với doanh nghiệp và giới thiệu việc làm khi tốt nghiệp;
- Được tham gia sinh hoạt học thuật tại Câu lạc bộ học thuật môi trường;
- Được hưởng các chế độ ưu đãi và học bổng dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập;
- Được hỗ trợ vay vốn học tập;
- Thời gian đào tạo: 4,0 năm.

NGÀNH QUẢN LÝ TÀI NGUYÊN VÀ MÔI TRƯỜNG

MÃ NGÀNH: 7850101

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D07, B00



Quản lý tài nguyên và môi trường là chuyên ngành đào tạo trang bị cho người học các kiến thức và kỹ năng để thực hiện vai trò hoạch định các chính sách và đưa ra các biện pháp tổng hợp (luật pháp, kinh tế, xã hội, kỹ thuật) nhằm bảo vệ tài nguyên thiên nhiên và môi trường hướng đến phát triển bền vững nhằm đáp ứng yêu cầu của thời đại cách mạng công nghiệp 4.0.

TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Ý thức bảo vệ tài nguyên thiên nhiên và môi trường hướng đến phát triển bền vững;
- Khả năng tư duy logic, khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm;
- Khả năng giao tiếp, tranh luận, phản biện, thuyết phục, thương lượng;
- Tính trung thực, khách quan trong xử lý công việc;
- Năng động, sáng tạo, kiên định mục tiêu.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Các cơ quan quản lý nhà nước về tài nguyên và môi trường từ trung ương đến địa phương như: Bộ TNMT, Sở TNMT các Tỉnh/Thành phố, Công ty môi trường đô thị, Phòng TNMT quận/huyện;
- Ban quản lý các Khu công nghiệp, Khu chế xuất, các bộ phận quản lý môi trường, an toàn lao động tại các cơ quan, doanh nghiệp, nhà máy, xí nghiệp sản xuất trong nước và quốc tế;
- Ban quản lý các dự án trong nước và quốc tế liên quan đến tài nguyên thiên nhiên và môi trường;
- Các tổ chức phi chính phủ, các công ty và trung tâm tư vấn, quan trắc môi trường, các phòng thí nghiệm; Các Viện/Trung tâm nghiên cứu và các trường Đại học chuyên về quản lý tài nguyên và môi trường.

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo kiến thức lý luận và kỹ năng nghề nghiệp phù hợp với yêu cầu của các cơ quan và doanh nghiệp; Được đào tạo kỹ năng mềm hỗ trợ thích ứng tốt trong công việc;
- Được hỗ trợ giới thiệu nơi thực tập và tích lũy kinh nghiệm thực tế trong 6 tháng học kì doanh nghiệp;
- Được tạo cơ hội giao lưu với doanh nghiệp và giới thiệu việc làm khi tốt nghiệp;
- Được tham gia sinh hoạt học thuật tại Câu lạc bộ học thuật môi trường;
- Được hưởng các chế độ ưu đãi và học bổng dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập;
- Được hỗ trợ vay vốn học tập;
- Thời gian đào tạo: 4,0 năm.

NGÀNH CÔNG NGHỆ SINH HỌC

MÃ NGÀNH: 7420201

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D07, B00



Công nghệ sinh học là một lĩnh vực công nghệ cao, đa ngành, tích hợp các ngành khoa học và công nghệ như sinh học, hóa học, vật lý, kỹ thuật quá trình để khai thác các sinh vật sống tạo ra các sản phẩm phục vụ con người. Ứng dụng của Công nghệ sinh học trong đời sống xã hội rất rộng rãi: từ sản xuất nhiều loại dược phẩm, thực phẩm; hóa chất cho các ngành công nghiệp, nông nghiệp; nhiên liệu sinh học; phát triển giống cây trồng, vật nuôi; phân tích xét nghiệm bệnh và điều trị...cho đến xử lý ô nhiễm môi trường.

TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Khả năng tư duy logic;
- Khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm;
- Tính trung thực, cẩn thận;
- Khả năng giao tiếp, trình bày;
- Năng động, sáng tạo.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Làm chuyên viên, nhân viên nghiên cứu và phát triển (R&D), phụ trách kỹ thuật, quản lý chất lượng, kiểm nghiệm, giám sát, quản lý sản xuất tại các công ty, doanh nghiệp trong các lĩnh vực Công nghệ sinh học, Nông, Lâm, Thủy sản, Y - Dược, Chế biến Thực phẩm, Môi trường;
- Làm chuyên viên ở các tổ chức, cơ quan Bộ, Ngành, địa phương cần chuyên môn liên quan đến Công nghệ Sinh học;
- Thực hiện công việc nghiên cứu khoa học, ứng dụng, triển khai công nghệ liên quan đến Công nghệ Sinh học ở các Viện nghiên cứu, các Trung tâm, các đơn vị nghiên cứu triển khai của các Bộ, Ngành, địa phương, các trường Đại học và Cao đẳng;
- Tham gia giảng dạy công nghệ sinh học và Sinh học ứng dụng ở các trường Đại học, Cao đẳng, Trung học Chuyên nghiệp;
- Quản lý, điều hành trang trại, doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh các sản phẩm CNSH;
- Kinh doanh, tư vấn kỹ thuật tại các đơn vị thương mại, dịch vụ trong lĩnh vực nông, lâm, ngư, y dược.

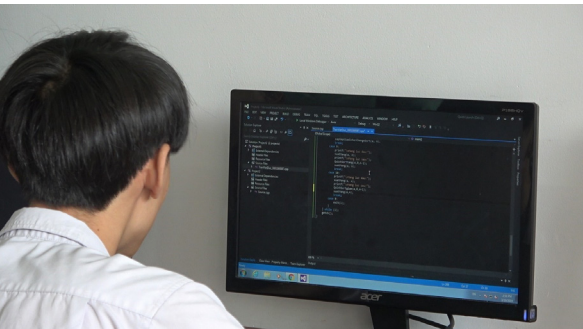
QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo kiến thức chuyên ngành và kỹ năng nghề nghiệp phù hợp với yêu cầu của các tổ chức, doanh nghiệp hoạt động trong lĩnh vực công nghiệp sinh học và liên quan như thực phẩm, nông nghiệp, môi trường, y dược;
- Được hỗ trợ giới thiệu nơi thực tập và việc làm khi tốt nghiệp;
- Được tham gia sinh hoạt tại các Câu lạc bộ học thuật và Anh văn chuyên ngành CNSH;
- Được hưởng các chế độ ưu đãi dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập.
- Được hỗ trợ vay vốn học tập.
- Thời gian đào tạo: 4,0 năm.

NGÀNH CÔNG NGHỆ THÔNG TIN

MÃ NGÀNH: 7480201

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D01, D07



Công nghệ thông tin hiểu theo nghĩa rộng là việc sử dụng máy tính và phần mềm máy tính vào việc tạo ra, lưu trữ, xử lý và truyền dẫn thông tin. Theo học ngành này, sinh viên sẽ được đào tạo các kiến thức chuyên sâu tùy theo chuyên ngành mình lựa chọn như: Khoa học máy tính, Kỹ thuật máy tính, Hệ thống thông tin, Mạng máy tính truyền thông, Kỹ thuật phần mềm,...

TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Thông minh, năng động, có đam mê
- Học tốt các môn tự nhiên
- Có tư duy logic, tư duy hệ thống
- Có tính kiên trì, sáng tạo
- Nhạy bén, tiếp cận nhanh, chủ động trong công việc
- Có tinh thần hợp tác, khả năng làm việc theo nhóm.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Lập trình viên phần mềm, chuyên viên phân tích thiết kế hệ thống, quản lý dữ liệu, quản trị mạng, kỹ thuật phần cứng máy tính,... tại các công ty phần mềm, công ty cung cấp giải pháp về công nghệ thông tin, công ty sản xuất, lắp ráp, sửa chữa trang thiết bị phần cứng.
- Trở thành chuyên gia quản lý, điều phối các dự án công nghệ thông tin tại các tập đoàn, doanh nghiệp, tổ chức thương mại điện tử trong và ngoài nước.
- Trở thành cán bộ nghiên cứu, cán bộ giảng dạy về công nghệ thông tin tại các viện, trung tâm nghiên cứu và các cơ sở đào tạo;
- Học tiếp lên trình độ sau đại học tại các trường đại học, viện nghiên cứu trong và ngoài nước.

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo chuyên môn kỹ thuật theo yêu cầu của nhà tuyển dụng.
- Được hỗ trợ giới thiệu việc làm trong thời gian học và sau khi tốt nghiệp.
- Được tham gia các lớp kỹ năng mềm; Các lớp đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp của trường tổ chức.
- Được hưởng mọi chế độ theo quy chế của trường ĐH Công lập.
- Hỗ trợ vay vốn học tập.
- Thời gian đào tạo: 3,5 - 4 năm.

NGÀNH AN TOÀN THÔNG TIN

MÃ NGÀNH: 7480202

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D01, D07



An toàn thông tin là thuật ngữ dùng để chỉ việc bảo vệ thông tin số và các hệ thống thông tin chống lại các nguy cơ tự nhiên, các hành động truy cập, sử dụng, phát tán, phá hoại, sửa đổi và phá hủy bất hợp pháp nhằm đảm bảo cho các hệ thống thông tin thực hiện đúng chức năng, phục vụ đúng đối tượng một cách sẵn sàng, chính xác và tin cậy.

TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Thông minh, năng động, có đam mê
- Học tốt các môn tự nhiên
- Có tư duy logic, tư duy hệ thống
- Có tính kiên trì, sáng tạo
- Nhạy bén, tiếp cận nhanh, chủ động trong công việc
- Có tinh thần hợp tác, khả năng làm việc theo nhóm.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Chuyên viên an toàn thông tin, quản trị an ninh mạng, bảo mật cơ sở dữ liệu trong các cơ quan, doanh nghiệp, trường học;
- Chuyên viên phân tích, tư vấn, thiết kế hệ thống an toàn thông tin trong các công ty phần mềm;
- Chuyên viên kiểm tra, đánh giá an toàn thông tin trong các công ty phần mềm;
- Chuyên viên lập trình và phát triển ứng dụng đảm bảo an toàn thông tin trong các công ty lập trình, doanh nghiệp;
- Làm việc ở vị trí cán bộ nghiên cứu, cán bộ giảng dạy về an toàn thông tin tại các viện, trung tâm nghiên cứu và các cơ sở đào tạo;
- Học tiếp lên trình độ sau đại học tại các trường đại học, viện nghiên cứu trong và ngoài nước.

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo chuyên môn kỹ thuật theo yêu cầu của nhà tuyển dụng.
- Được hỗ trợ giới thiệu việc làm trong thời gian học và sau khi tốt nghiệp.
- Được tham gia các lớp kỹ năng mềm; Các lớp đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp của trường tổ chức.
- Được hưởng mọi chế độ theo quy chế của trường ĐH Công lập.
- Hỗ trợ vay vốn học tập.
- Thời gian đào tạo: 3,5 - 4 năm.

NGÀNH KHOA HỌC DỮ LIỆU

MÃ NGÀNH: 77460108

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D01, D07



Khoa học dữ liệu là một ngành khoa học liên ngành, tập trung vào việc khai phá "tri thức" từ dữ liệu và áp dụng các "tri thức" đó để giải quyết các vấn đề khác nhau, tạo ra giá trị cho doanh nghiệp cũng như tổ chức. Sinh viên học ngành này sẽ được đào tạo các khối kiến thức bao gồm: khối kiến thức đại cương, khối kiến thức về lập trình và thuật toán, khối kiến thức về học máy và học sâu, khối kiến thức về quản trị và phân tích dữ liệu, khối kiến thức của một số ngành liên quan như tài chính, sinh học, ...

TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Thông minh, năng động, có đam mê
- Học tốt các môn tự nhiên
- Có tư duy logic, tư duy hệ thống, tư duy phản biện
- Có hiểu biết về tổ chức và hoạt động của doanh nghiệp
- Có tính kiên trì, sáng tạo
- Nhạy bén, tiếp cận nhanh, chủ động trong công việc
- Có tinh thần hợp tác, khả năng làm việc theo nhóm.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Nhà khoa học dữ liệu, nhà phân tích dữ liệu, phân tích kinh doanh: giúp khai phá tri thức từ dữ liệu, từ đó giúp cho tổ chức, doanh nghiệp có được các quyết định đúng đắn, mang lại các giá trị thiết thực.
- Kiến trúc sư dữ liệu, kỹ sư dữ liệu, quản trị viên cơ sở dữ liệu: giúp cho các doanh nghiệp, tổ chức thiết kế các hệ thống thu thập, lưu trữ, quản lý dữ liệu, cung cấp dữ liệu cho các hệ thống khai thác dữ liệu khác.
- Trở thành cán bộ nghiên cứu, cán bộ giảng dạy về khoa học dữ liệu tại các viện, trung tâm nghiên cứu và các cơ sở đào tạo.
- Học tiếp lên trình độ sau đại học tại các trường đại học, viện nghiên cứu trong và ngoài nước.

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo chuyên môn kỹ thuật theo yêu cầu của nhà tuyển dụng.
- Được hỗ trợ giới thiệu việc làm trong thời gian học và sau khi tốt nghiệp.
- Được tham gia các lớp kỹ năng mềm; Các lớp đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp của trường tổ chức.
- Được hưởng mọi chế độ theo quy chế của trường ĐH Công lập.
- Hỗ trợ vay vốn học tập.
- Thời gian đào tạo: 3,5 - 4 năm.

NGÀNH KINH DOANH THỜI TRANG VÀ DỆT MAY

MÃ NGÀNH: 7340123

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D01, D10



Ngành kinh doanh thời trang đào tạo nguồn nhân lực có kiến thức, kỹ năng và chuyên môn để trở thành các nhà kinh doanh trong mảng thời trang và dệt may.

Quá trình đào tạo trang bị cho người học những kiến thức và nền tảng vững chắc về chuyên ngành: kiến thức về thiết kế (mỹ thuật ứng dụng, qui trình sáng tác, thiết kế, phương pháp tạo bộ sưu tập thời trang), kiến thức về quản lý, kinh doanh (quản trị cơ bản; tổ chức, quản lý, sản xuất, kinh doanh thời trang và dệt may).

Ngoài chuyên môn, trong quá trình học tập sinh viên sẽ được đào tạo kiến thức về kinh tế, quản lý, trình độ ngoại ngữ, tin học... Các kỹ năng mềm như: kỹ năng quản trị, tổ chức, cách tư duy nghiên cứu độc lập, tạo khả năng chủ động thích nghi, tự học và nâng cao trình độ để có thể trở thành nhà kinh doanh và lãnh đạo trong tương lai

Ngoài ra, sinh viên còn được chú trọng phát triển các kỹ năng về quản lý, kinh doanh dịch vụ hàng may mặc, thời trang, kỹ năng giao tiếp, đàm phán, tiếp thị trong lĩnh vực kinh doanh hàng may mặc. Vào học kỳ cuối, sinh viên được ứng dụng kiến thức đã học vào thực tế tại doanh nghiệp.

TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Thật sự yêu thích và mong muốn làm việc trong lĩnh vực kinh doanh thời trang
- Khả năng, tư duy logic, khả năng phân tích, tổng hợp;
- Khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm;
- Năng động, sáng tạo.
- Chăm thận, khéo léo

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Kỹ sư công nghệ, thiết kế tại các phòng kỹ thuật, phòng nghiên cứu và phát triển mẫu;
- Quản lý kỹ thuật, quản lý chất lượng; Quản lý, điều hành sản xuất tại các doanh nghiệp may và thời trang, tại các cơ sở kinh doanh của Việt Nam và nước ngoài về may và thời trang;
- Nghiên cứu viên tại các trường đại học, cao đẳng về lĩnh vực may và thời trang;
- Giáo viên trong các trường đào tạo nghề;
- Tự khởi nghiệp;
- Học sau đại học (thạc sĩ, tiến sĩ) tại Việt Nam hoặc nước ngoài.

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp phù hợp với yêu cầu của các doanh nghiệp trong lĩnh vực kinh doanh thời trang;
- Được hỗ trợ giới thiệu nơi thực tập và việc làm khi tốt nghiệp;
- Được tham gia sinh hoạt học thuật tại các Câu lạc bộ HUFI;
- Được hưởng các chế độ ưu đãi dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập.
- Được hỗ trợ vay vốn học tập, hỗ trợ chỗ ở trong ký túc xá
- Thời gian đào tạo: 4 năm.

NGÀNH CÔNG NGHỆ DỆT, MAY

MÃ NGÀNH: 7540204

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D01, D07



TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Thật sự yêu thích và mong muốn làm việc trong lĩnh vực kinh doanh thời trang
- Khả năng, tư duy logic, khả năng phân tích, tổng hợp;
- Khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm;
- Năng động, sáng tạo.
- Chăm thận, khéo léo

Công nghệ dệt, may (chuyên ngành Công nghệ may) là ngành đào tạo chuyên về lĩnh vực thiết kế và sản xuất các sản phẩm may mặc và Thời trang thông qua các hệ thống sản xuất công nghiệp hiện đại nhằm cung cấp cho thị trường những sản phẩm vừa có tính thẩm mỹ và vừa đảm bảo chất lượng, nâng cao năng suất và sức cạnh tranh trên thị trường quốc tế.

Dệt, may đang là ngành xuất khẩu chủ lực của Việt Nam và đóng vai trò quan trọng đối với sự phát triển kinh tế của đất nước, nên nhu cầu về nhân lực có trình độ về ngành Dệt, may (chuyên ngành Công nghệ may) ngày càng tăng cao.

Khi học ngành Công nghệ dệt, may (chuyên ngành Công nghệ may) của HUFU, người học được trang bị những kiến thức cơ bản và chuyên sâu trong lĩnh vực may và thời trang làm cơ sở cho việc áp dụng những nguyên lý thiết kế và kỹ thuật cũng như các kỹ năng thực hành vào quá trình phát triển các sản phẩm may, tổ chức triển khai sản xuất công nghiệp, xây dựng qui trình làm việc và hợp lý hóa sản xuất may, thiết kế cải tiến điều kiện nhà xưởng và các trang thiết bị góp phần nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm may. Ngoài ra, sinh viên còn được chú trọng phát triển các kỹ năng về quản lý, kinh doanh dịch vụ hàng may mặc, thời trang, kỹ năng giao tiếp, đàm phán, tiếp thị trong lĩnh vực kinh doanh hàng may mặc. Vào học kỳ cuối, sinh viên được ứng dụng kiến thức đã học vào thực tế tại doanh nghiệp.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Kỹ sư công nghệ, thiết kế tại các phòng kỹ thuật, phòng nghiên cứu và phát triển mẫu;
- Quản lý kỹ thuật, quản lý chất lượng; Quản lý, điều hành sản xuất tại các doanh nghiệp may và thời trang, tại các cơ sở kinh doanh của Việt Nam và nước ngoài về may và thời trang;
- Nghiên cứu viên tại các trường đại học, cao đẳng về lĩnh vực may và thời trang;
- Giáo viên trong các trường đào tạo nghề;
- Tự khởi nghiệp;
- Học sau đại học (thạc sĩ, tiến sĩ) tại Việt Nam hoặc nước ngoài.

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp phù hợp với yêu cầu của các doanh nghiệp trong lĩnh vực kinh doanh thời trang;
- Được hỗ trợ giới thiệu nơi thực tập và việc làm khi tốt nghiệp;
- Được tham gia sinh hoạt học thuật tại các Câu lạc bộ HUFU;
- Được hưởng các chế độ ưu đãi dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập.
- Được hỗ trợ vay vốn học tập, hỗ trợ chỗ ở trong ký túc xá
- Thời gian đào tạo: 4 năm.

NGÀNH CÔNG NGHỆ CHẾ TẠO MÁY

MÃ NGÀNH: 7510202

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D01, D07



TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Có tính cẩn thận, kiên trì
- Có khả năng tập trung cao
- Có tư duy logic, tư duy hệ thống
- Thích nghiên cứu, sáng tạo, chủ động trong công việc
- Đam mê máy móc, kỹ thuật.

Công nghệ chế tạo máy là ngành ứng dụng các nguyên lý vật lý để tạo ra các loại máy móc, thiết bị, vật dụng hữu ích phục vụ cho đời sống và sản xuất như: ô tô, máy bay, robot, các hệ thống gia nhiệt và làm lạnh, thiết bị sản xuất, đồ dùng gia đình, vũ khí,... Với sự phát triển của cuộc sống hiện đại, khi yêu cầu tăng năng suất lao động ngày càng nâng cao, đòi hỏi máy móc, thiết bị phải gọn nhẹ, linh động và thông minh thì vai trò của nhóm ngành cơ khí theo đó càng trở nên quan trọng hơn.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Kỹ sư vận hành, bảo trì, thiết kế, sửa chữa máy móc, thiết bị cơ khí tại các đơn vị sản xuất, kinh doanh, dịch vụ về cơ khí phục vụ an ninh, quốc phòng, ô tô, tàu thủy, hàng không,...
- Chuyên viên tư vấn, cán bộ quản lý, điều hành kỹ thuật hoặc nghiên cứu viên tại các công ty, nhà máy, xí nghiệp, các trường, viện nghiên cứu trong lĩnh vực dịch vụ kỹ thuật có liên quan đến cơ khí
- Giảng dạy các môn học của chuyên ngành cơ khí chế tạo máy ở các trường cao đẳng, trung cấp nghề;
- Học tiếp lên trình độ sau đại học tại các trường đại học, viện nghiên cứu trong và ngoài nước.

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo chuyên môn kỹ thuật theo yêu cầu của nhà tuyển dụng.
- Được hỗ trợ giới thiệu việc làm trong thời gian học và sau khi tốt nghiệp.
- Được tham gia các lớp kỹ năng mềm; Các lớp đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp của trường tổ chức.
- Được hưởng mọi chế độ theo quy chế của trường ĐH Công lập.
- Hỗ trợ vay vốn học tập.
- Thời gian đào tạo: 3,5 - 4 năm.

NGÀNH CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT CƠ ĐIỆN TỬ

MÃ NGÀNH: 7510203

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D01, D07



TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Thông minh, năng động, có đam mê
- Học tốt các môn tự nhiên
- Có tư duy logic, tư duy hệ thống
- Có tính cẩn thận, kiên trì
- Thích nghiên cứu, sáng tạo, chủ động trong công việc
- Đam mê máy móc, kỹ thuật...

Công nghệ kỹ thuật Cơ điện tử là sự kết hợp của kỹ thuật cơ khí, kỹ thuật điện tử và kỹ thuật máy tính. Đây là ngành rất quan trọng và không thể thiếu trong sự phát triển của khoa học kỹ thuật hiện đại.

Mục đích chính của ngành khoa học tổng hợp liên ngành này là nhằm phát triển tối đa tư duy hệ thống trong thiết kế và phát triển sản phẩm để tạo ra những sản phẩm mới có những tính năng vượt trội. Robot chính là một sản phẩm tiêu biểu của kỹ thuật cơ điện tử.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Kỹ sư thiết kế, vận hành hệ thống phần cứng và phần mềm điều khiển máy móc, thiết bị tự động, hệ thống sản xuất tự động
- Chuyên viên tư vấn công nghệ, thiết kế kỹ thuật, lập trình điều khiển, thi công và chuyển giao các dây chuyền, hệ thống tự động, bán tự động tại các công ty về cơ khí, điện, điện tử
- Cán bộ giảng dạy trong các trường cao đẳng, trung cấp về đào tạo cơ khí nói chung và chuyên ngành công nghệ cơ điện tử nói riêng;
- Học tiếp lên trình độ sau đại học tại các trường đại học, viện nghiên cứu trong và ngoài nước.

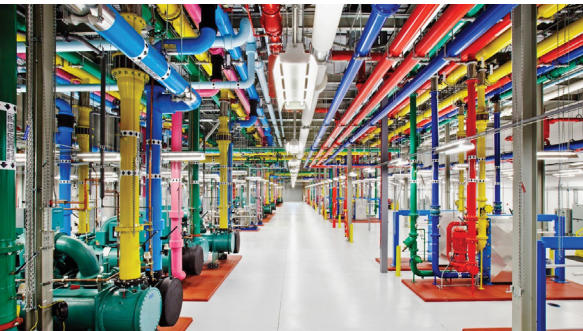
QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo chuyên môn kỹ thuật theo yêu cầu của nhà tuyển dụng.
- Được hỗ trợ giới thiệu việc làm trong thời gian học và sau khi tốt nghiệp.
- Được tham gia các lớp kỹ năng mềm; Các lớp đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp của trường tổ chức.
- Được hưởng mọi chế độ theo quy chế của trường ĐH Công lập.
- Hỗ trợ vay vốn học tập.
- Thời gian đào tạo: 3,5 - 4 năm.

NGÀNH KỸ THUẬT NHIỆT

MÃ NGÀNH: 7520115

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D01, D07



Kỹ thuật nhiệt là ngành khoa học quan trọng, lâu đời, đóng góp to lớn cho sự phát triển kinh tế - xã hội thế giới. Kỹ thuật nhiệt có mặt trong hầu hết các ngành công nghiệp và dân dụng, sản xuất và sử dụng năng lượng. Với sự phát triển liên tục của khoa học kỹ thuật và tác động của cách mạng công nghiệp 4.0, nhu cầu cấp thiết của xã hội đòi hỏi kỹ sư kỹ thuật nhiệt phải được trang bị tâm thế làm chủ, tư duy tư duy đổi mới sáng tạo, kỹ năng giải quyết các vấn đề kỹ thuật phức tạp, khả năng học tập và thích ứng với sự thay đổi không ngừng của xã hội.

Các kỹ sư kỹ thuật nhiệt HUFI được đào tạo sẽ phát huy tốt vai trò chuyên môn trong các nhà máy sản xuất thiết bị lạnh và điều hòa không khí, các nhà máy chế biến thực phẩm, thủy hải sản, các nhà máy nhiệt điện, năng lượng tái tạo (như điện gió, điện mặt trời) và các ngành công nghiệp khác: tư vấn tiết kiệm và sử dụng hiệu quả năng lượng trong các tòa nhà, xây dựng, dịch vụ khách sạn, ngành chế tạo ô tô, tàu thủy, viện nghiên cứu, trường đại học. Kỹ sư kỹ thuật nhiệt được đào tạo theo các hướng chuyên sâu: Công nghệ lạnh và điều hòa không khí, hệ thống năng lượng nhiệt và nhà máy nhiệt điện, tự động hóa và điều khiển quá trình nhiệt – lạnh, tiết kiệm và sử dụng hiệu quả năng lượng, và đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp trong lĩnh vực nhiệt – lạnh.

TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Đam mê kỹ thuật, thích giải quyết các vấn đề kỹ thuật;
- Khả năng tò mò, phân biện, sáng tạo;
- Khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm;
- Tính trung thực, khách quan và công bằng trong xử lý công việc;
- Khả năng giao tiếp, thuyết phục, thương lượng;
- Năng động, sáng tạo, kiên định mục tiêu.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Kỹ sư tính toán, thiết kế, lắp đặt, vận hành, sửa chữa các hệ thống thiết bị nhiệt – lạnh (nhà máy nhiệt điện, lò hơi, lò nung, máy sấy, điều hòa không khí, đồng lạnh, thủy hải sản);
- Tư vấn thiết kế hệ thống thông gió, hệ thống điều hòa không khí, hệ thống lạnh trong các tòa nhà, công ty thủy hải sản...;
- Tư vấn tiết kiệm và sử dụng hiệu quả năng lượng;
- Làm công tác quản lý, tổ chức và điều hành tại các đơn vị có trang bị thiết bị nhiệt – lạnh (khách sạn, tòa nhà cao tầng, nhà máy nhiệt điện, các nhà máy thủy hải sản, các kho lạnh...);
- Làm cán bộ giảng dạy, nghiên cứu viên trong các trường đại học, cao đẳng, trường dạy nghề, viện, trung tâm nghiên cứu;
- Kinh doanh, phân phối các sản phẩm kỹ thuật nhiệt – lạnh, sản phẩm liên quan đến lĩnh vực cơ khí;
- Tự khởi nghiệp;

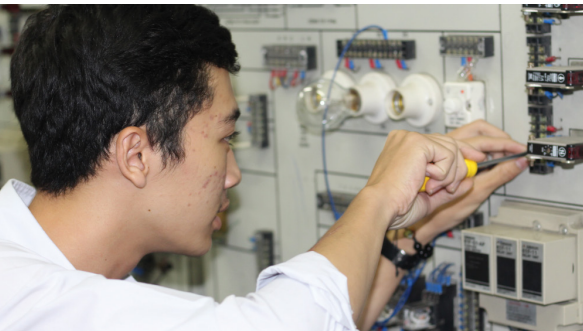
QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo kiến thức và kỹ năng chuẩn bị cho công việc sau khi tốt nghiệp;
- Được hỗ trợ giới thiệu nơi thực tập và việc làm khi tốt nghiệp;
- Được tham gia sinh hoạt học thuật tại các câu lạc bộ thuộc HUFI;
- Được hưởng các chế độ ưu đãi dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập.
- Được hỗ trợ vay vốn học tập.
- Thời gian đào tạo: 4,5 năm.

NGÀNH CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT ĐIỆN - ĐIỆN TỬ

MÃ NGÀNH: 7510301

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D01, D07



TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Thực hiện thành thạo các kỹ năng chuyên môn, giải quyết được các vấn đề liên quan lĩnh vực điện, điện tử;
- Có khả năng truyền đạt vấn đề, làm việc độc lập, có kỹ năng lãnh đạo và làm việc nhóm;
- Đáp ứng các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp;
- Có khả năng triển khai thực hiện, giám sát các hoạt động liên quan đến sản xuất lĩnh vực điện – điện tử;
- Tính trung thực, khách quan và công bằng trong xử lý công việc;
- Năng động, sáng tạo, kiên định mục tiêu.

Ngành công nghệ kỹ thuật điện – điện tử gồm hai chuyên ngành đào tạo kỹ thuật điện và kỹ thuật điện tử. Người học được trang bị kiến thức cơ bản về toán học, vật lý học, quản trị học, công nghệ thông tin, tiếng Anh; Khối kiến thức cơ sở ngành gồm điện tử cơ bản, trường điện từ, kỹ thuật xung số, kỹ thuật đo lường, tín hiệu - hệ thống; Khối kiến thức chung của ngành gồm máy điện, điện tử công suất, điện tử y sinh, vi điều khiển, điều khiển tự động, PLC, hệ thống nhúng, hệ thống thu thập dữ liệu và giám sát điều khiển; Khối kiến thức chuyên ngành kỹ thuật điện gồm hệ thống điện, mạng cung cấp điện, trang bị điện, điều khiển dây chuyền công nghiệp, đường dây và trạm biến áp; Khối kiến thức chuyên ngành kỹ thuật điện tử gồm kỹ thuật số, thiết kế vi mạch số, đo lường và điều khiển bằng máy tính, quang điện tử, kỹ thuật robot, kỹ thuật truyền thanh.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Thiết kế trong các dây chuyền sản xuất; thiết kế kỹ thuật tại các phòng kỹ thuật;
- Nhân viên phòng kỹ thuật; phòng kinh doanh tại các công ty thương mại về ngành kỹ thuật điện, kỹ thuật điện tử;
- Chuyên viên kỹ thuật bảo trì, bảo dưỡng thiết bị tại các công ty xí nghiệp;
- Chuyên viên giám sát kỹ thuật cho các dự án lắp đặt thiết bị điện, thiết bị điện tử;
- Chuyên viên nghiên cứu và phát triển các dự án trong sản xuất;
- Cán bộ giảng dạy trong các trường cao đẳng, trung cấp về đào tạo chuyên ngành kỹ thuật điện, kỹ thuật điện tử.

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo kiến thức đại cương, kiến thức ngành và kỹ năng nghề nghiệp phù hợp với yêu cầu của các doanh nghiệp;
- Được hỗ trợ giới thiệu việc làm trong thời gian học và sau khi tốt nghiệp.
- Được tham gia các lớp kỹ năng mềm; Các lớp đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp của trường tổ chức.
- Được hưởng mọi chế độ theo quy chế của trường ĐH Công lập.
- Hỗ trợ vay vốn học tập.
- Thời gian đào tạo: 3,5 - 4 năm.

NGÀNH CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT ĐIỀU KHIỂN VÀ TỰ ĐỘNG HÓA

MÃ NGÀNH: 7510303

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D01, D07



TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Ý thức tổ chức, kỷ luật, chấp hành pháp luật, sống và làm việc theo Hiến pháp và pháp luật;
- Khả năng tư duy logic, khả năng tranh luận, phản biện;
- Khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm;
- Tính trung thực, khách quan và công bằng trong xử lý công việc;
- Khả năng giao tiếp, thuyết phục, thương lượng;
- Năng động, sáng tạo, kiên định mục tiêu.

Công nghệ kỹ thuật điều khiển và tự động hóa là ngành học nghiên cứu, thiết kế, vận hành các hệ thống tự động, các dây chuyền sản xuất tự động tại các nhà máy (ximăng, sắt thép, nước giải khát, dược phẩm...); thiết kế, điều khiển và chế tạo robot; quản lý sản phẩm tại các công ty trong và ngoài nước kinh doanh về các thiết bị điện tử tự động...

Điều khiển và tự động hóa được áp dụng rộng rãi trong mọi lĩnh vực đời sống, từ các thiết bị điện tử tự động dân dụng đến các dây chuyền sản xuất hiện đại trong công nghiệp hay các thiết bị thông minh, robot thông minh ở văn phòng, nhà

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Kỹ sư thiết kế, vận hành, bảo trì kỹ thuật ở các dây chuyền sản xuất hiện đại trong công nghiệp như dây chuyền lắp ráp ô tô, tự động hóa phục vụ hàng không, nhà máy điện, các nhà máy chế biến thực phẩm, dây chuyền sản xuất vật liệu xây dựng, dây chuyền sản xuất giấy...
- Chuyên viên tư vấn, thiết kế, phân tích mô phỏng hoặc cán bộ quản lý kỹ thuật tại các nhà máy, tập đoàn, công ty thương mại dịch vụ kỹ thuật điều khiển và tự động hóa.
- Cán bộ giảng dạy trong các trường đại học, cao đẳng, trung cấp về đào tạo chuyên ngành điều khiển và tự động hóa
- Học tiếp lên trình độ sau đại học tại các trường nghiên cứu trong và ngoài nước.

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo chuyên môn kỹ thuật theo yêu cầu của nhà tuyển dụng.
- Được hỗ trợ giới thiệu nơi thực tập và việc làm khi tốt nghiệp;
- Được tham gia sinh hoạt học thuật tại Câu lạc bộ PLC HUFI do Khoa quản lý;
- Được hưởng các chế độ ưu đãi dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập.
- Được hỗ trợ vay vốn học tập.
- Thời gian đào tạo: 3,5 năm.

NGÀNH KHOA HỌC DINH DƯỠNG VÀ ẨM THỰC

MÃ NGÀNH: 7819009

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D07, B00



TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Ý thức tổ chức, kỷ luật, chấp hành pháp luật, sống và làm việc theo Hiến pháp và pháp luật;
- Khả năng tư duy logic, khả năng tranh luận, phản biện;
- Khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm; chịu khó, chuyên cần trong công việc;
- Tính trung thực, khách quan và công bằng trong xử lý công việc;
- Khả năng giao tiếp, thuyết phục, thương lượng;
- Năng động, sáng tạo, kiên định mục tiêu.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Làm chuyên viên dinh dưỡng và ẩm thực, nghiên cứu phát triển sản phẩm, quản lý cho các cơ sở/công ty sản xuất, chế biến thực phẩm dinh dưỡng; thực phẩm chức năng; bếp ăn; nhà hàng; nhà trẻ, trường học, và các dịch vụ ẩm thực khác;
- Làm việc tại khoa dinh dưỡng tại các bệnh viện; trung tâm y tế dự phòng, chi cục vệ sinh an toàn thực phẩm, và các cơ sở chăm sóc sức khỏe khác có liên quan đến dinh dưỡng và ẩm thực;
- Các tổ chức phi chính phủ trong và ngoài nước hoạt động trong lĩnh vực Y tế công cộng, Y học dự phòng và dinh dưỡng, thực phẩm và ẩm thực;
- Làm cán bộ nguyên cứu và giảng dạy ở các viện, trung tâm nghiên cứu, trường đại học, cao đẳng, trung cấp đào tạo chuyên ngành khoa học dinh dưỡng và ẩm thực;
- Học tiếp lên trình độ sau đại học tại các trường đại học, viện nghiên cứu trong và ngoài nước.

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo kiến thức lý luận và kỹ năng nghề nghiệp phù hợp với yêu cầu của các doanh nghiệp và các tổ chức hoạt động trong lĩnh vực dinh dưỡng, thực phẩm và ẩm thực
- Được hỗ trợ giới thiệu nơi thực tập và việc làm khi tốt nghiệp;
- Được tham gia sinh hoạt học thuật và nghề nghiệp với các chuyên gia dinh dưỡng từ các công ty thực phẩm chức năng, các bệnh viện khu vực TP.HCM;
- Được hưởng các chế độ ưu đãi dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập;
- Được hỗ trợ vay vốn học tập;
- Thời gian đào tạo: 3,5 năm.

NGÀNH KHOA HỌC CHẾ BIẾN MÓN ĂN

MÃ NGÀNH: 7819010

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D07, B00



Chương trình kỹ sư Khoa học chế biến món ăn là chương trình tích hợp giữa Khoa học thực phẩm với nghệ thuật ẩm thực. Ngành học trang bị cho sinh viên sự nghiệp làm đầu bếp; có khả năng nghiên cứu, hiểu biết về công nghệ thực phẩm trong phát triển sản phẩm, bếp thử nghiệm và trung tâm ẩm thực và năng lực quản lý.

TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Có sự yêu thích với ẩm thực.
- Biết phối hợp và làm việc nhóm để phát triển nghề nghiệp.
- Năng động, tích cực, ham học hỏi để sáng tạo trong nghề nghiệp
- Biết quan tâm đến mọi người là tố chất cần có của người làm nghề dịch vụ.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Đầu bếp tại các cơ sở kinh doanh ẩm thực và phục vụ ăn uống như: Nhà hàng – Khách sạn, resort, trung tâm tiệc cưới, quán ăn, làng nướng, căn tin, bếp ăn tập thể, bếp ăn công nghiệp, bếp ăn ở trường học, bếp ăn ở bệnh viện, cafeteria.
- Quản lý bộ phận ẩm thực tại các cơ sở kinh doanh ẩm thực và phục vụ ăn uống.
- Nhân viên bộ phận phát triển sản phẩm tại các cơ sở chế biến, sản xuất thực phẩm.
- Chuyên viên nghiên cứu phát triển ẩm thực tại các bếp ăn thử nghiệm, trung tâm nghiên cứu ẩm thực.
- Cán bộ giảng dạy tại các trường học, trung tâm, cơ sở đào tạo về lĩnh vực ẩm thực.
- Tự khởi nghiệp và kinh doanh ẩm thực.

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo kiến thức lý luận và kỹ năng nghề nghiệp phù hợp với yêu cầu của các doanh nghiệp và các tổ chức hành nghề luật;
- Được hỗ trợ giới thiệu nơi thực tập và việc làm khi tốt nghiệp;
- Được tham gia sinh hoạt học thuật tại Câu lạc bộ Pháp lý HUFI;
- Được hưởng các chế độ ưu đãi dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập.
- Được hỗ trợ vay vốn học tập.
- Thời gian đào tạo: 3,5 năm.

NGÀNH QUẢN TRỊ DỊCH VỤ DU LỊCH VÀ LỮ HÀNH

MÃ NGÀNH: 7810103

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D01, D15



Ngành Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành là ngành học mới phù hợp với sự phát triển du lịch của đất nước. Ngành học đòi hỏi người học đòi hỏi sự năng động, tiếp thu nhanh các kiến thức thực tế về kinh tế, chính trị, văn hóa, xã hội.... Ngành học giúp người học có lượng kiến thức rộng để đáp ứng được công việc hướng dẫn viên và điều hành doanh nghiệp du lịch lữ hành.

TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Ý thức tổ chức, kỷ luật, chấp hành quy định và pháp luật.
- Năng động trong công việc.
- Khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm.
- Tính trung thực, khách quan và công bằng trong xử lý công việc.
- Khả năng giao tiếp, thuyết phục, thương lượng.
- Khả năng giải quyết vấn đề thay đổi.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Hướng dẫn viên du lịch.
- Thiết kế điều hành tour.
- Sale Tour, Marketing và chăm sóc khách hàng trong các công ty du lịch lữ hành.
- Chuyên viên phụ trách lưu trú.
- Tổ chức sự kiện.
- Giảng dạy ở các trường trung cấp chuyên nghiệp về lĩnh vực du lịch.
- Chuyên viên nghiên cứu trong các viện nghiên cứu có liên quan đến du lịch lữ hành.

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo kiến thức thực tế tại các doanh nghiệp du lịch và lữ hành.
- Được tham gia sinh hoạt học thuật tại Câu lạc bộ Lữ hành HUFI để trải nghiệm thực tế.
- Được hưởng các chế độ ưu đãi dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập.
- Thời gian đào tạo: 3,5 năm.

NGÀNH QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG

MÃ NGÀNH: 7810202

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D01, D15



Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống là ngành học thuộc khối ngành Du lịch, Khách sạn, Dịch vụ cá nhân (Mã số 781 Danh mục Giáo dục Đào tạo cấp IV trình độ Đại học – Bộ GDĐT 2017) - khối ngành được mệnh danh là ngành “công nghiệp không khói”, khối ngành đang phát triển mạnh, thu hút lượng lớn nguồn nhân lực. Trong những năm gần đây, khối ngành này thường rơi vào tình trạng thiếu hụt nguồn nhân lực, đặc biệt nguồn nhân lực chất lượng cao – có năng lực, bằng cấp chuyên môn được đào tạo bài bản, có khả năng quản lý, khả năng sử dụng ngoại ngữ và thuần thực kỹ năng nghề nghiệp.

Với thế mạnh đào tạo chuyên môn, nghiệp vụ về bàn, bar, bếp; thế mạnh trong đào tạo kỹ thuật chế biến món ăn, kiến thức về nguyên liệu thực phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm; thế mạnh trong đào tạo quản lý cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, quản lý chất lượng dịch vụ, quản trị ẩm thực... trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh đang từng bước khẳng định thương hiệu trong đào tạo ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống (Mã số 7810202 – Danh mục Giáo dục Đào tạo cấp IV trình độ Đại học – Bộ GDĐT 2017).

TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Đam mê, yêu thích khối ngành dịch vụ, du lịch, khách sạn, nhà hàng.
- Yêu thích môi trường làm việc năng động, môi trường dịch vụ chuyên nghiệp, đẳng cấp.
- Có tinh thần, thái độ sẵn lòng phục vụ.
- Có sức khỏe tốt, kỹ năng quan sát và khả năng kiểm soát cảm xúc tốt.
- Khả năng giao tiếp tốt, kỹ năng ứng xử văn hóa trong môi trường dịch vụ du lịch.
- Linh hoạt trong công việc và trong xử lý tình huống.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Những vị trí công việc từ nhân viên, giám sát, quản lý tại các bộ phận bàn, bar, bếp, yến tiệc; chuyên viên đào tạo, quản lý chất lượng dịch vụ; chuyên viên marketing, sales, dịch vụ khách hàng; chuyên viên tổ chức sự kiện, hội nghị; quản lý, điều hành tại khách sạn, resort, nhà hàng cao cấp; trung tâm hội nghị, yến tiệc, trung tâm tiệc cưới.
- Chuyên viên đào tạo, quản lý nhân sự, quản lý chất lượng dịch vụ; chuyên viên marketing, sales, thương hiệu, dịch vụ khách hàng; quản lý điều hành tại hệ thống nhà hàng, chuỗi cửa hàng thức ăn nhanh, chuỗi cà phê cao cấp. Chuyên viên quản lý chất lượng dịch vụ; quản lý chuỗi cung ứng, dịch vụ khách hàng; quản lý điều hành tại hệ thống căn tin, nhà ăn trong trường học, bệnh viện, doanh nghiệp, 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 tại TTTM, khu vui chơi; dịch vụ tiệc tại nhà...
- Giảng dạy kiến thức chuyên môn, giảng dạy thực hành tại các cơ sở đào tạo nhân lực du lịch, nhà hàng, khách sạn: trường đại học, cao đẳng, TCCN, trung tâm hướng nghiệp dạy nghề...
- Chuyên viên quản lý lĩnh vực khách sạn, nhà hàng tại các cơ quan quản lý nhà nước về du lịch.

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo kiến thức chuyên ngành với đa dạng các hình thức học tập: lý thuyết; thực hành; thực tập nghề nghiệp; học kỳ doanh nghiệp; chương trình trải nghiệm thực tế tại các khách sạn, resort đẳng cấp và đạt chuẩn dịch vụ ...
- Được trang bị kiến thức cơ sở ngành, kiến thức ngành du lịch, giúp sinh viên dễ dàng học lên thạc sĩ hoặc học thêm các chứng chỉ khác để hoạt động nghề nghiệp đa dạng trong các ngành thuộc khối ngành du lịch, dịch vụ cá nhân như: quản trị khách sạn, quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành, du lịch, khoa học chế biến món ăn, dinh dưỡng và ẩm thực...
- Được học thực hành tại cơ sở thực hành đạt chuẩn, cùng đội ngũ giảng viên chuyên ngành là chuyên gia trong lĩnh vực ẩm thực, du lịch, nhà hàng và dịch vụ ăn uống...
- Được giới thiệu nơi thực tập và làm việc ngay khi đang học và sau khi tốt nghiệp.
- Được tham gia các câu lạc bộ học thuật, các hoạt động, sự kiện sôi nổi của bộ môn, của khoa và của nhà trường.
- Được hưởng các chế độ ưu đãi dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập.
- Được hỗ trợ vay vốn học tập.
- Thời gian đào tạo: 3,5 năm.

NGÀNH QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN

MÃ NGÀNH: 7810201

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A00, A01, D01, D15



Quản trị khách sạn là ngành học thuộc khối ngành Du lịch, Khách sạn, Dịch vụ cá nhân. Ngành học tập trung đào tạo kiến thức, kỹ năng, nghiệp vụ về lĩnh vực quản lý khách sạn. Sinh viên sau khi tốt nghiệp có thể đảm nhiệm các vị trí công việc từ nhân viên, chuyên viên, trưởng bộ phận, trưởng phòng, quản lý điều hành tại các khách sạn, resort, khu du lịch, trung tâm giải trí, trung tâm tổ chức yến tiệc và hội nghị...

Ngành học đào tạo cho sinh viên kiến thức chuyên ngành về quản trị tiền sảnh; quản trị F&B; quản trị buồng phòng; quản trị dịch vụ bổ sung; kỹ thuật và an ninh khách sạn; tổ chức quản lý các bộ phận lễ tân, ẩm thực, buồng phòng; tổ chức sự kiện, yến tiệc; quản lý chất lượng dịch vụ; marketing du lịch; quản trị nhân sự ngành khách sạn; kỹ năng giao tiếp, ứng xử; kỹ năng quản lý trong khách sạn, nhà hàng...

TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Đam mê, yêu thích khối ngành khách sạn, nhà hàng, dịch vụ du lịch.
 - Yêu thích môi trường làm việc năng động, môi trường dịch vụ chuyên nghiệp, đẳng cấp.
 - Có tinh thần, thái độ sẵn lòng phục vụ, yêu thích môi trường làm việc quốc tế.
 - Có sức khỏe tốt, kỹ năng quan sát và khả năng kiểm soát cảm xúc tốt
 - Khả năng giao tiếp tốt, kỹ năng ứng xử giao tiếp liên văn hóa.
- Linh hoạt trong công việc và trong xử lý tình huống.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Những vị trí công việc từ nhân viên, giám sát, quản lý tại các bộ phận tiền sảnh, F&B, buồng phòng; chuyên viên đào tạo, quản lý chất lượng dịch vụ; chuyên viên marketing, sales, dịch vụ khách hàng; quản lý, điều hành tại: hệ thống khách sạn, khu nghỉ dưỡng cao cấp, chuyên nghiệp của các tập đoàn lớn trên thế giới và Việt Nam.
- Chuyên viên đào tạo, quản lý nhân sự, quản lý chất lượng dịch vụ; chuyên viên marketing, sales, chuyên viên thương hiệu, dịch vụ khách hàng; chuyên viên tổ chức sự kiện, hội nghị; quản lý điều hành tại: nhà hàng cao cấp; trung tâm hội nghị, yến tiệc; trung tâm tổ chức sự kiện tầm cỡ. Chuyên viên marketing, sales; dịch vụ khách hàng; quản lý điều hành tại: các khu du lịch; trung tâm vui chơi; khu thể thao, giải trí đẳng cấp (sân golf), các dịch vụ giải trí nghỉ dưỡng, thư giãn...
- Tự kinh doanh ngành dịch vụ du lịch, khách sạn, nhà hàng, với đa dạng các hình thức: khách sạn, nhà nghỉ, homestay, nhà hàng, khu vui chơi...
- 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...
- Chuyên viên quản lý lĩnh vực khách sạn, nhà hàng tại các cơ quan quản lý nhà nước về du lịch.

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo kiến thức chuyên ngành với đa dạng các hình thức học tập: lý thuyết; thực hành; thực tập nghề nghiệp; học kỳ doanh nghiệp; chương trình trải nghiệm thực tế tại các khách sạn, resort đẳng cấp và đạt chuẩn dịch vụ ...
- Được trang bị kiến thức cơ sở ngành, kiến thức ngành du lịch, giúp sinh viên dễ dàng học lên thạc sĩ hoặc học thêm các chứng chỉ khác để hoạt động nghề nghiệp đa dạng trong các ngành thuộc khối ngành du lịch, dịch vụ cá nhân như: quản trị khách sạn, quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành, du lịch...
- Được học thực hành tại cơ sở thực hành đạt chuẩn, cùng đội ngũ giảng viên chuyên ngành là chuyên gia trong lĩnh vực ẩm thực, du lịch, nhà hàng và dịch vụ ăn uống...
- Được giới thiệu nơi thực tập và làm việc ngay khi đang học và sau khi tốt nghiệp.
- Được tham gia các câu lạc bộ học thuật, các hoạt động, sự kiện sôi nổi của bộ môn, của khoa và của nhà trường.
- Được hưởng các chế độ ưu đãi dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập.
- Được hỗ trợ vay vốn học tập.
- Thời gian đào tạo: 3,5 năm.

NGÀNH NGÔN NGỮ ANH

MÃ NGÀNH: 7220201

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A01, D01, D09, D10



Ngôn ngữ Anh là ngành học giúp sinh viên làm chủ và sử dụng Tiếng Anh thành thạo trong công việc và đời sống. Đồng thời, đây còn là ngành học nghiên cứu về các phương pháp học tập tiếng Anh – loại ngôn ngữ phổ biến hàng đầu thế giới. Trong quá trình học, sinh viên được tìm hiểu, nghiên cứu về lịch sử, con người, văn hóa của các quốc gia, dân tộc sử dụng tiếng Anh trên thế giới. Đồng thời sinh viên cũng được trang bị thêm các kiến thức bổ trợ về kinh tế, tài chính ngân hàng, nhà hàng khách sạn, xuất nhập khẩu, quan hệ quốc tế, giảng dạy... nhằm đáp ứng nhu cầu của thị trường việc làm trong quá trình hội nhập quốc tế hiện nay.

TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Có đam mê về ngoại ngữ, đặc biệt là yêu thích tiếng Anh;
- Thích giao lưu, học hỏi, làm việc với nhiều nền văn hóa khác nhau;
- Năng động, có tư duy hướng ngoại, thích khám phá và giao lưu;
- Sở hữu trí nhớ và khả năng diễn đạt tốt;
- Khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm;
- Chủ động, sáng tạo, kiên định mục tiêu.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Làm việc tại các cơ quan nhà nước và các viện nghiên cứu trong lĩnh vực Thương mại và Dịch vụ có sử dụng tiếng Anh như: nhân viên văn phòng, nhân viên hành chính sự nghiệp, nhân viên xuất nhập khẩu, nhân viên ngoại giao, v.v...
- Làm nhân viên, chuyên viên hành chính, thư ký, trợ lý trong các văn phòng công ty, doanh nghiệp, trường học, cơ sở đào tạo và các tổ chức xã hội trong và ngoài nước có sử dụng tiếng Anh;
- Biên, phiên dịch cho các chuyên ngành có liên quan đến Thương mại tại các doanh nghiệp, tổ chức trong và ngoài nước;
- Tham gia làm việc trong các lĩnh vực ngành nghề cần vận dụng kỹ năng sử dụng tiếng Anh theo nhu cầu của nhà tuyển dụng như dịch vụ du lịch, lữ hành, nhà hàng – khách sạn, tài chính – ngân hàng;
- Giảng dạy tiếng Anh tại các trường tiểu học, THCS, THPT, trung tâm ngoại ngữ hoặc các cơ sở giáo dục có đào tạo tiếng Anh.

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo kiến thức lý luận và kỹ năng nghề nghiệp phù hợp với yêu cầu của các doanh nghiệp và các tổ chức hoạt động trong lĩnh vực liên quan đến giao dịch quốc tế hoặc đào tạo ngoại ngữ;
- Được hỗ trợ giới thiệu nơi thực tập và việc làm khi tốt nghiệp;
- Được tham gia sinh hoạt học thuật tại các Câu lạc bộ trong Trường;
- Được hưởng các chế độ ưu đãi dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập;
- Được hỗ trợ vay vốn học tập;
- Thời gian đào tạo: 3,5 năm.

NGÀNH NGÔN NGỮ TRUNG QUỐC

MÃ NGÀNH: 7220204

TỔ HỢP XÉT TUYỂN: A01, D01, D09, D10



Ngôn ngữ Trung Quốc là ngành học nghiên cứu chuyên sâu về ngôn ngữ Trung Quốc và giúp người học tinh thông tiếng Trung Quốc trên cả 4 kỹ năng nghe, nói, đọc viết. Người học có thể sử dụng tiếng Trung Quốc để trao đổi, thảo luận trên tất cả các lĩnh vực như: thương mại, văn hóa, xã hội và chính trị. Ngoài ra, ngành học Ngôn ngữ Trung Quốc còn trang bị một cách toàn diện kiến thức nền tảng về văn hóa, lịch sử, triết học, văn học và đất nước Trung Hoa.

Là sinh viên của ngành Ngôn ngữ Trung Quốc bạn sẽ được trang bị kiến thức nền tảng về ngữ âm, văn phạm, từ vựng tiếng Trung một cách vững chắc, cùng lúc người học sẽ được phát triển 4 kỹ năng nghe, nói, đọc, viết một cách toàn diện nhất, đồng thời sinh viên cũng được trang bị thêm các kiến thức bổ trợ về thương mại, lý thuyết biên phiên dịch, phương pháp giảng dạy... nhằm đáp ứng nhu cầu của thị trường việc làm trong quá trình hội nhập quốc tế hiện nay.

Là sinh viên của ngành học này, các bạn sẽ được tham gia vào các hoạt động giao lưu văn hóa Việt – Trung, các hoạt động ngoại khóa như đi thực tế tham quan các doanh nghiệp Trung Quốc, các cuộc thi hùng biện tiếng Trung, tham gia tổ chức các lễ hội truyền thống mang đậm chất bản sắc văn hóa Trung Hoa,... Đây cũng chính là cơ hội để các bạn học tập phương pháp, trao đổi kiến thức, gắn kết, trải nghiệm văn hóa với nước bạn anh em.

TỐ CHẤT PHÙ HỢP VỚI NGÀNH

- Có đam mê về ngoại ngữ, đặc biệt là yêu thích tiếng Trung và văn hóa Trung Quốc;
- Thích giao lưu, học hỏi, làm việc với nhiều nền văn hóa khác nhau;
- Năng động, có tư duy hướng ngoại, thích khám phá và giao lưu;
- S ● ở hữu trí nhớ và khả năng diễn đạt tốt;
- Khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm;
- Chủ động, sáng tạo, kiên định mục tiêu.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Làm việc nhân viên tại các cơ quan nhà nước, các viện nghiên cứu liên quan đến ngôn ngữ và văn hóa Trung Quốc như: sở ngoại vụ, tổng lãnh sự quán Trung Quốc, các cơ quan đại diện, văn phòng thương mại, của Trung Quốc tại Việt Nam;
- Làm nhân viên văn phòng, phiên dịch viên, chuyên viên dịch thuật, trợ lý, thư ký cho các văn phòng cho các cơ quan truyền thông báo chí, các công ty doanh nghiệp Trung Quốc, nhà hàng, khách sạn;
- Giảng dạy tiếng Trung tại các trường tiểu học, THCS, THPT, trung tâm ngoại ngữ hoặc các cơ sở giáo dục có đào tạo tiếng Anh;
- Làm việc hướng dẫn viên du lịch hay nhân viên trong các lĩnh vực ngành nghề cần vận dụng kỹ năng sử dụng tiếng Trung theo nhu cầu của nhà tuyển dụng như dịch vụ du lịch, lữ hành, nhà hàng – khách sạn, tài chính – ngân hàng...

QUYỀN LỢI CỦA NGƯỜI HỌC

- Được đào tạo kiến thức lý luận và kỹ năng nghề nghiệp phù hợp với yêu cầu của các doanh nghiệp và các tổ chức hoạt động trong lĩnh vực liên quan đến giao dịch quốc tế hoặc đào tạo ngoại ngữ;
- Được hỗ trợ giới thiệu nơi thực tập và việc làm khi tốt nghiệp;
- Được tham gia sinh hoạt học thuật tại Câu lạc bộ tiếng Trung Quốc HUFU;
- Được hưởng các chế độ ưu đãi dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập;
- Được hỗ trợ vay vốn học tập;
- Thời gian đào tạo: 3,5 năm.

HỒ SƠ XÉT TUYỂN BẰNG PHƯƠNG THỨC KẾT QUẢ THI TỐT NGHIỆP THPT (DÙNG CHO XÉT NGUYỆN VỌNG BỔ SUNG NẾU CÓ)

- Phiếu đăng ký xét tuyển (tải về từ <https://ts.hufi.edu.vn/bieu-mau>)
- **Bản photo công chứng** Bằng tốt nghiệp hoặc Giấy chứng nhận tốt nghiệp (có thể bổ sung sau);
- **Bản photo công chứng** Chứng minh nhân dân hoặc thẻ căn cước;
- Giấy chứng nhận ưu tiên (nếu có);

Lệ phí xét tuyển: Theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo

HỒ SƠ ĐĂNG KÝ XÉT TUYỂN HỌC BẠ

- Phiếu đăng ký xét tuyển (tải về từ <https://ts.hufi.edu.vn/bieu-mau>)
- **Bản photo công chứng** học bạ THPT;
- **Bản photo công chứng** Bằng tốt nghiệp hoặc Giấy chứng nhận tốt nghiệp (có thể bổ sung sau);
- **Bản photo công chứng** Chứng minh nhân dân hoặc thẻ căn cước;
- Giấy chứng nhận ưu tiên (nếu có);
- Hồ sơ minh chứng quy đổi điểm 10 môn Anh văn (nếu có).

Lệ phí xét tuyển: 150.000 VNĐ/01 hồ sơ

HỒ SƠ XÉT TUYỂN BẰNG PHƯƠNG THỨC KẾT QUẢ THI ĐGNL ĐHQG-HCM

- Các thí sinh đăng ký trực tuyến tại website: <http://thinangluc.vnuhcm.edu.vn> và chọn đăng ký nguyện vọng vào Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM

HỒ SƠ ƯU TIÊN XÉT TUYỂN THĂNG

- Phiếu đăng ký xét tuyển (tải về từ <https://ts.hufi.edu.vn/bieu-mau>)
- **Bản photo công chứng** học bạ THPT;
- **Bản photo công chứng** Bằng tốt nghiệp hoặc Giấy chứng nhận tốt nghiệp (có thể bổ sung sau);
- **Bản photo công chứng** Chứng minh nhân dân hoặc thẻ căn cước;
- Giấy chứng nhận ưu tiên (nếu có);
- Hồ sơ minh chứng quy đổi điểm 10 môn Anh văn (nếu có).

Lệ phí xét tuyển: 30.000 VNĐ/01 hồ sơ

Lưu ý: Nhà trường **không** trả lại hồ sơ xét tuyển của thí sinh đã nộp.

PHƯƠNG THỨC NỘP HỒ SƠ**THÍ SINH NỘP HỒ SƠ TRỰC TIẾP HOẶC QUA ĐƯỜNG BƯU ĐIỆN THEO ĐỊA CHỈ:**

Trung tâm Tuyển sinh và Truyền thông Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. HCM

Số 140 Lê Trọng Tấn, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, TP. HCM

☎ (028) 3816 1673 chọn nhánh 124 hoặc (028) 6270 6275

📞 096 205 1080

🌐 <http://hufi.edu.vn>

📘 <https://www.facebook.com/TuyensinhHUFI>

THÍ SINH ĐĂNG KÝ XÉT TUYỂN TRỰC TUYẾN:

Tại đây: <https://tuyensinh.hufi.edu.vn/dang-ky-xet-tuyen.html>

Hoặc quét mã QR:



Riêng đối với xét tuyển bằng Điểm bài thi ĐGNL của ĐHQG-HCM, Các thí sinh đăng ký trực tuyến tại website: <http://thinangluc.vnuhcm.edu.vn> và chọn đăng ký nguyện vọng vào Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM



WELCOME HUFİ

2023

**CẨM NANG TUYỂN SINH
ĐẠI HỌC CHÍNH QUY**



BỘ CÔNG THƯƠNG **TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH**



HUFI HO CHI MINH CITY
UNIVERSITY OF
FOOD INDUSTRY
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HCM

Địa chỉ: 140 Lê Trọng Tấn, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. HCM
Website: <https://hufi.edu.vn> - <https://ts.hufi.edu.vn>

Điện thoại: 028 6270 6275 - 096 205 1080
Facebook: <https://www.facebook.com/TuyensinhHUFI>