

BỘ CÔNG THƯƠNG



CẨM NANG

TUYỂN SINH 2022

MÃ TRƯỜNG

DCT



facebook.com/TuyensinhHUEF

Nhân văn - Đoàn kết - Tiên phong - Đổi mới
Học tập chủ động - Làm việc sáng tạo

TUYỂN SINH ĐẠI HỌC

STT	Ngành đào tạo	Mã ngành	Tổ hợp xét tuyển
1	Công nghệ thực phẩm	7540101	A00, A01, D07, B00
2	Đảm bảo chất lượng & ATTP	7540110	
3	Công nghệ chế biến thủy sản	7540105	
4	Khoa học thủy sản (<i>Kinh doanh, nuôi trồng, chế biến và khai thác thủy sản</i>)	7620303	
5	Kế toán	7340301	A00, A01, D01, D10
6	Tài chính ngân hàng	7340201	
7	Marketing	7340115	
8	Quản trị kinh doanh thực phẩm	7340129	
9	Quản trị kinh doanh	7340101	
10	Kinh doanh quốc tế	7340120	
11	Luật kinh tế	7380107	A00, A01, D01, D07
12	Công nghệ dệt, may	7540204	
13	Kỹ thuật Nhiệt (<i>Điện lạnh</i>)	7520115	A00, A01, D01, D10
14	Kinh doanh thời trang và dệt may	7340123	A00, A01, D01, D07
15	Quản lý năng lượng	7510602	A00, A01, D07, B00
16	Công nghệ kỹ thuật hóa học	7510401	
17	Kỹ thuật hóa phân tích	7520311	
18	Công nghệ vật liệu (<i>Thương mại - sản xuất nhựa, bao bì, cao su, sơn, gạch men</i>)	7510402	
19	Công nghệ kỹ thuật môi trường	7510406	
20	Quản lý tài nguyên và môi trường	7850101	
21	Công nghệ sinh học (<i>CNSH Công nghiệp, CNSH Nông nghiệp, CNSH Y Dược</i>)	7420201	
22	Công nghệ thông tin	7480201	A00, A01, D01, D07
23	An toàn thông tin	7480202	
24	Công nghệ chế tạo máy	7510202	
25	Công nghệ kỹ thuật điện - điện tử	7510301	
26	Công nghệ kỹ thuật cơ điện tử	7510203	
27	Công nghệ kỹ thuật điều khiển và tự động hóa	7510303	A00, A01, D07, B00
28	Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực	7720499	
29	Khoa học chế biến món ăn	7720498	A00, A01, D01, D10
30	Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành	7810103	
31	Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	7810202	A01, D01, D09, D10
32	Quản trị khách sạn	7810201	
33	Ngôn ngữ Anh	7220201	A01, D01, D09, D10
34	Ngôn ngữ Trung Quốc	7220204	

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



PHƯƠNG THỨC XÉT TUYỂN

• Phương thức 1: Xét tuyển học bạ Trung học phổ thông

- 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 **18 điểm trở lên**.
- Hoặc tổng điểm lớp 12 theo tổ hợp môn xét tuyển, ứng với từng ngành xét tuyển đạt từ **18 điểm trở lên**.

• Phương thức 2: Xét tuyển theo kết quả điểm thi tốt nghiệp THPT năm 2022

- Theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

• Phương thức 3: Kết quả bài thi ĐGNL của Đại học Quốc gia TP. HCM năm 2022

- Điểm bài thi đánh giá năng lực ĐHQG - TP.HCM từ **650 điểm trở lên**.

• Phương thức 4: Xét tuyển thẳng theo Quy chế tuyển sinh đại học của Bộ Giáo dục và Đào tạo

Xét tuyển thẳng theo Quy định của Bộ Giáo dục & Đào tạo và học sinh xếp loại giỏi các năm lớp 10, lớp 11 và học kỳ 1 lớp 12.

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 2021 – 2022 này, với nhiều đổi mới trong Quy định chế độ, chính sách dành cho sinh viên HUFI, nhà Trường chi hơn **30 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.

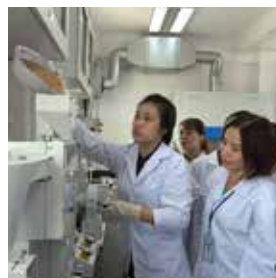


1. NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

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...

➤ Sau khi tốt nghiệp, kỹ sư Công nghệ thực phẩm có thể đảm nhiệm các công việc như:

- 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.

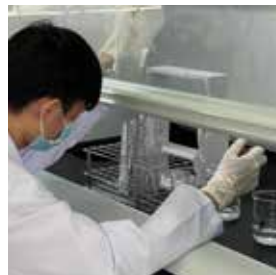


2. NGÀNH ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

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 tiến tiến trên thế giới hiện nay như: ISO 9001, ISO 17025, ISO 14001, ISO 5001, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, BRC, IFS.

➤ Sau khi tốt nghiệp, kỹ sư Đảm bảo chất lượng và ATTP có thể đảm nhiệm các công việc như:

- 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.



3. NGÀNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN

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.

➤ Sau khi tốt nghiệp, kỹ sư Chế biến thủy sản có thể đảm nhiệm các công việc như:

- 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.

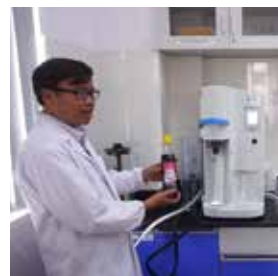


4. NGÀNH KHOA HỌC THỦY SẢN (Kinh doanh, nuôi trồng, chế biến và khai thác thủy sản)

Khoa học thủy sản là ngành đào tạo dựa trên liên kết khối kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành thuộc các lĩnh vực khoa học về Nuôi trồng thủy sản, khai thác và quản lý nguồn lợi thủy sản, kinh tế và chế biến thủy sản. Cụ thể, người học được trang bị các khối kiến thức về sinh học thủy sản, khoa học biển, quản lý đa dạng sinh học và nguồn lợi thủy sản, nhóm môn học kỹ thuật và công nghệ về nuôi trồng thủy sản, nhóm các môn học về công nghệ sau thu hoạch và chế biến, nhóm các môn học về quản lý sản xuất và thương mại thủy sản.

➤ Sinh viên tốt nghiệp, kỹ sư Khoa học thủy sản có thể làm việc ở những vị trí như:

- Cán bộ kỹ thuật tại các cơ sở sản xuất, trang trại nuôi trồng thủy sản; Cán bộ quản lý chất lượng, cán bộ phân tích, kiểm định chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm thủy sản trong các doanh nghiệp sản xuất, chế biến thủy sản; Cán bộ quản lý trong các khu công nghiệp - khu chế xuất, các Sở/Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Khoa học và Công nghệ; các đơn vị hành chính, sự nghiệp quản lý ngành Thủy sản địa phương và trung ương; Nghiên cứu viên trong các viện nghiên cứu thuộc ngành thủy sản;
- Cán bộ tham gia đào tạo tại các trường đại học, cao đẳng, trung cấp chuyên ngành thủy sản;



5. NGÀNH KẾ TOÁN

Chương trình đào tạo của ngành Kế toán tại Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM được xây dựng theo định hướng ứng dụng, dựa trên sự tư vấn của các chuyên gia kinh tế, giáo dục, các doanh nghiệp, các công ty kiểm toán, các trường đại học hàng đầu trong, ngoài nước nên rất linh hoạt, vừa phù hợp với môi trường Việt Nam vừa phát triển theo xu hướng chung của thế giới. Điểm nổi bật của chương trình đào tạo là tính ứng dụng thực tế cao, sinh viên được thực hành mô phỏng và thực tập thực tế trong suốt thời gian học tại trường nên thích ứng rất tốt với môi trường làm việc của doanh nghiệp khi tốt nghiệp.

➤ Sau khi tốt nghiệp, cử nhân Kế toán có thể đảm nhiệm các công việc như:

- Sau khi tốt nghiệp, sinh viên có thể đảm nhiệm các công việc như 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, ngân hàng, các 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,...



6. NGÀNH TÀI CHÍNH NGÂN HÀNG

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 tại Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM chia làm hai chuyên ngành: Ngân hàng và Tài chính doanh nghiệp. Chuyên ngành Ngân hàng sinh viên được học chuyên sâu về các hoạt động nghiệp vụ và quản trị của ngân hàng và các tổ chức tín dụng phi ngân hàng, quản lý rủi ro tài chính, phương thức tài trợ các dự án. Chuyên ngành Tài chính doanh nghiệp sinh viên được đào tạo các vấn đề về tài chính như cơ cấu vốn, phân tích báo cáo tài chính liên quan, quản lý tài chính và kế toán của doanh nghiệp.

➤ Sau khi tốt nghiệp, cử nhân Tài chính ngân hàng có thể đảm nhiệm các công việc như:

- Sinh viên ngành Tài chính - Ngân hàng sau khi tốt nghiệp có thể đảm nhiệm các vị trí chuyên viên trong các ngân hàng thương mại và các tổ chức tài chính trung gian phi ngân hàng như: các công ty tài chính, công ty cho thuê tài chính, tổ chức tài chính vi mô, quỹ tín dụng, công ty bảo hiểm, công ty chứng khoán, công ty quản lý quỹ; chuyên viên trong các cơ quan quản lý nhà nước về Tài chính - Ngân hàng từ trung ương đến địa phương; chuyên viên kế toán trong các doanh nghiệp chịu trách nhiệm liên quan đến sử dụng dịch vụ ngân hàng như tín dụng, thanh toán, quản lý ngân quỹ...; giảng viên trong các trường đại học, cao đẳng và các tư vấn viên trong các tổ chức tài chính khác.



7. NGÀNH MARKETING

Chương trình đào tạo ngành Marketing là chương trình đào tạo hiện đại, theo định hướng ứng dụng. Sinh viên được trang bị kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề nghiệp về kinh doanh và marketing như: nghiên cứu thị trường, xây dựng và phát triển các mối quan hệ khách hàng, tổ chức phân phối sản phẩm, định giá sản phẩm, quảng bá thương hiệu, tổ chức sự kiện,... Sinh viên cũng được tập trung phát triển các kỹ năng, như: phân tích, dự báo nhu cầu thị trường, tổ chức thực hiện và quản lý các hoạt động nghiên cứu thị trường, xây dựng chiến lược phát triển và quản trị thương hiệu, nghiên cứu hành vi tiêu dùng và nhu cầu khách hàng, xây dựng kế hoạch truyền thông marketing,... Những sinh viên tốt nghiệp loại khá trở lên sẽ có kinh nghiệm nghề nghiệp tương đương người đã đi làm từ 2-3 năm.

➤ Sau khi tốt nghiệp, cử nhân Marketing có thể đảm nhiệm các công việc như:

- 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 tạo lập doanh nghiệp và quản lý doanh nghiệp hoạt động thành công;
- 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 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.



8. NGÀNH QUẢN TRỊ KINH DOANH THỰC PHẨM

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.

➤ Sau khi tốt nghiệp, cử nhân Quản trị kinh doanh thực phẩm, các bạn có thể làm các công việc như:

- 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.



9. NGÀNH QUẢN TRỊ KINH DOANH

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,...

➤ Sau khi tốt nghiệp, cử nhân Quản trị kinh doanh có thể đảm nhiệm các công việc như:

- 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.



10. NGÀNH KINH DOANH QUỐC TẾ

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....

➤ Sau khi tốt nghiệp, cử nhân Kinh doanh quốc tế, các bạn có thể làm các công việc như:

- 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.



11. NGÀNH LUẬT KINH TẾ

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 tâm lý học, xã hội học, kinh tế học, quản trị học, công nghệ thông tin, tiếng Anh; Khối kiến thức lý luận và thực tiễn cơ sở ngành luật gồm 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 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 về thương mại và 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, vận tải đa phương thức, kinh doanh bất động sản, vệ sinh an toàn thực phẩm, bảo vệ môi trường trong sản xuất kinh doanh.

➤ Sinh viên tốt nghiệp, cử nhân Luật kinh tế có thể làm việc ở những vị trí như:

- 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.



12. NGÀNH CÔNG NGHỆ DỆT, MAY

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 quy 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.

➤ Sau khi tốt nghiệp, kỹ sư Công nghệ dệt, may có khả năng:

- 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.



13. NGÀNH KỸ THUẬT NHIỆT (Điện lạnh)

Kỹ thuật Nhiệt là ngành học nghiên cứu về các hệ thống kỹ thuật nhiệt, lạnh, ứng dụng khoa học kỹ thuật để thiết kế, vận hành các hệ thống, trang thiết bị nhiệt – lạnh, phục vụ cho nhu cầu cuộc sống con người cũng như sản xuất công nghiệp.

➤ **Sau khi tốt nghiệp, kỹ sư Kỹ thuật Nhiệt có khả năng:**

- 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, đông 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;
- 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;



14. NGÀNH KINH DOANH THỜI TRANG VÀ DỆT MAY

Kinh doanh thời trang và dệt may thuộc nhóm ngành kinh doanh. Ngành này cung cấp những kiến thức cơ bản và chuyên ngành giúp người học trở thành nhà kinh doanh trong lĩnh vực thời trang và dệt may. Người học được trang bị các kiến thức về kinh tế, quản lý, dệt may và thời trang; có kỹ năng quản trị, tổ chức, kết nối liên ngành, tương lai có thể điều hành các loại hình doanh nghiệp trong lĩnh vực thời trang và dệt may; có tư duy nghiên cứu độc lập; có khả năng thích nghi nhanh chóng, có năng lực đồng cảm và tự học nâng cao trình độ theo yêu cầu công việc.

➤ **Sau khi tốt nghiệp, cử nhân ngành Kinh doanh thời trang và dệt may có khả năng:**

- Thiết kế và phát triển sản phẩm thời trang, thiết kế mẫu vải kỹ thuật số, thiết kế thời trang bền vững
- Quản lý dòng sản phẩm thời trang, quản lý chuỗi cung ứng thời trang và dệt may, quản lý chất lượng sản phẩm thời trang
- Phân tích xu hướng, thu mua và quản lý vật tư thời trang và dệt may, hoạch định phân phối sản phẩm thời trang
- Tổ chức sự kiện, trưng bày sản phẩm, truyền thông và tiếp thị thời trang Tự khởi nghiệp và kinh doanh trong lĩnh vực dệt may và thời trang
- Cán bộ tham gia đào tạo tại các trường đại học, cao đẳng, trung cấp chuyên ngành Kinh doanh thời trang và dệt may



15. NGÀNH QUẢN LÝ NĂNG LƯỢNG

Quản lý năng lượng tiếng Anh là Energy Management, là quá trình làm việc thông qua các cá nhân, các nhóm và các nguồn lực khác (thiết bị, vốn, công nghệ) để đạt được mục tiêu cung cấp và sử dụng năng lượng kinh tế, tiết kiệm, hợp lý và bền vững. Do vậy, quản lý năng lượng bao gồm lập kế hoạch và vận hành hoạt động sản xuất và tiêu thụ năng lượng. Mục tiêu của quản lý năng lượng là bảo tồn nguồn năng lượng, bảo vệ môi trường và tiết kiệm chi phí, mà vẫn đáp ứng nhu cầu tiêu thụ năng lượng cả ở hiện tại và tương lai.

➤ Sau khi tốt nghiệp, cử nhân Quản lý năng lượng có thể đảm nhiệm công việc với các vị trí như:

- Kỹ sư quản lý dự án, lập kế hoạch, triển khai phương án tiết kiệm và sử dụng năng lượng hiệu quả tại các nhà máy sản xuất điện, công ty truyền tải điện, công ty tư vấn thiết kế, nhà máy sản xuất sử dụng điện năng.
- Chuyên viên tư vấn tiết kiệm năng lượng; kiểm toán năng lượng tại các công ty điện lực, công ty mua bán điện, cục điều tiết, trung tâm điều độ hệ thống điện.
- Kỹ sư tư vấn, thiết kế và lập dự toán công trình cho các dự án phát điện, truyền tải điện, phân phối điện và tiêu thụ điện năng.
- Kỹ sư vận hành và phát triển các nguồn năng lượng tái tạo.
- Tham gia giảng dạy và nghiên cứu tại các trường đại học, cao đẳng.



16. NGÀNH CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT HÓA HỌC

Công nghệ kỹ thuật hóa học là ngành nghiên cứu nhiều lĩnh vực sản xuất như: Công nghiệp điện lực – nhiên liệu – năng lượng (chế biến dầu mỏ, nhiên liệu sinh học, pin, acquy, ...); công nghiệp cơ khí (luyện kim, vật liệu vô cơ, hữu cơ, cao su, polymer,...); công nghiệp hóa chất (hóa chất cơ bản, phân bón, chế biến cao su, dược phẩm,...); công nghiệp vật liệu xây dựng (xi măng, bê tông, gạch, sản phẩm nội ngoại thất,...); công nghiệp điện hóa (chống ăn mòn, mạ điện, bảo vệ kim loại, ...) các ngành công nghiệp nhẹ như: Công nghiệp lương thực - thực phẩm, công nghiệp dệt – da, công nghiệp sản xuất các mặt hàng tiêu dùng (cao su, nhựa, chất tẩy rửa, sơn, mực in, giấy, nhuộm, gốm sứ, thủy tinh, mỹ phẩm, dược phẩm,...); nông nghiệp (thức ăn gia súc, thuốc bảo vệ thực vật, phân bón, chế biến nông, lâm, thủy, hải sản).

➤ Sau khi tốt nghiệp, kỹ sư Công nghệ kỹ thuật hóa học có khả năng:

- Kỹ sư công nghệ, quản lý điều hành sản xuất tại các cơ sở sản xuất, nhà máy, xí nghiệp.
- Kỹ thuật viên trong nhà máy, phòng thí nghiệm.
- Kỹ sư phân tích, đảm bảo chất lượng, phát triển sản phẩm.
- Các vị trí quản lý công nghiệp và quản lý chất lượng.
- Nghiên cứu viên tại các viện nghiên cứu.
- Kinh doanh hoá chất, thiết bị, chuyển giao công nghệ.
- Giảng dạy, nghiên cứu, nhân viên phòng thí nghiệm tại các trường đại học, cao đẳng, trung cấp.



17. NGÀNH KỸ THUẬT HÓA PHÂN TÍCH

Kỹ thuật hóa phân tích là ngành khoa học ứng dụng. Đây là một ngành khoa học có sự tích hợp cao của nhiều ngành khoa học tự nhiên với mục đích cuối cùng là đem lại lợi ích tối đa cho đời sống và sự phát triển của con người. Nhiệm vụ cơ bản của ngành kỹ thuật hóa phân tích là phân tích định tính, định lượng, xác định cấu trúc, kiểm tra - đánh giá kết quả và chất lượng sản phẩm.

➤ Sau khi tốt nghiệp, kỹ sư ngành Kỹ thuật hóa phân tích có khả năng:

- Quản lý công nghiệp và quản lý chất lượng.
- Kỹ thuật viên trong trung tâm phân tích, nhà máy, bệnh viện. Thực hiện các nhiệm vụ: phân tích, đảm bảo chất lượng, phát triển sản phẩm.
- Nghiên cứu viên tại các viện nghiên cứu.
- Nhân viên kinh doanh hoá chất, thiết bị, chuyển giao công nghệ.
- Giảng viên, nghiên cứu viên, kỹ thuật viên phòng thí nghiệm tại các trường đại học, cao đẳng, trung cấp.



18. NGÀNH CÔNG NGHỆ VẬT LIỆU (Thương mại - sản xuất nhựa, bao bì, cao su, sơn, gạch men)

Ngành Công nghệ vật liệu hiện nay được xem là một ngành mới với nhu cầu xã hội cao, cơ hội việc làm lớn, tốc độ tăng trưởng hàng năm từ 18-20%. Công nghệ vật liệu là ngành nghiên cứu và triển khai các phương pháp chế tạo, xử lý vật liệu nhằm mục đích thu được vật liệu mới bền hơn, nhẹ hơn, có đặc tính ưu việt hơn, hấp dẫn và tiện dụng hơn trước đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của con người. Người học được trang bị các kiến thức nền tảng cơ bản về công nghệ vật liệu polymer & composite và công nghệ vật liệu silicate như công nghệ chế tạo vật liệu nhựa- polymer, kỹ thuật sản xuất sơn, công nghệ gia công cao su, keo dán, mực in, vật liệu composite, gia công sản phẩm nhựa, phụ gia nhựa, thiết kế khuôn mẫu và sản phẩm nhựa, kỹ thuật sản xuất gốm sứ, gạch men, thủy tinh, xi măng,... Người học được vận hành thực nghiệm sản xuất vật liệu nhựa, silicate, được trang bị các phương pháp phân tích và đánh giá vật liệu, xác định thành phần, cấu trúc, tính chất của vật liệu, các kỹ thuật và công nghệ xử lý, chế tạo, gia công vật liệu nhựa, polymer, gốm sứ silicate.

➤ Sau khi tốt nghiệp, kỹ sư Công nghệ vật liệu có khả năng:

- Kỹ sư công nghệ, quản lý điều hành sản xuất tại các cơ sở sản xuất, nhà máy, xí nghiệp ngành Công nghệ vật liệu (các nhà máy sản xuất về nhựa-polymer, sơn, cao su, keo dán, mực in, vật liệu composite, gia công sản phẩm nhựa, gốm sứ, gạch men, thủy tinh, xi măng,...);
- Kỹ thuật viên trong nhà máy, phòng thí nghiệm ngành Công nghệ vật liệu;
- Kỹ sư thiết kế khuôn mẫu và sản phẩm nhựa tại các công ty thiết kế và nhà máy nhựa;
- Các vị trí quản lý công nghiệp và quản lý chất lượng tại nhà máy và xí nghiệp ngành Công nghệ vật liệu;
- Nghiên cứu viên tại các viện nghiên cứu;
- Kinh doanh hóa chất, thiết bị ngành Công nghệ vật liệu;
- Giảng dạy, nghiên cứu, nhân viên phòng thí nghiệm tại các trường đại học, cao đẳng, trung cấp.



19. NGÀNH CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT MÔI TRƯỜNG

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.

➤ Kỹ sư Công nghệ kỹ thuật môi trường tốt nghiệp có thể làm việc ở những vị trí như:

- 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.



20. NGÀNH QUẢN LÝ TÀI NGUYÊN MÔI TRƯỜNG

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.

➤ Sau khi tốt nghiệp, cử nhân Quản lý tài nguyên và môi trường có khả năng:

- 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.



21. NGÀNH CÔNG NGHỆ SINH HỌC (CNSH Công nghiệp, CNSH Nông nghiệp, CNSH Y Dược)

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.

➤ Kỹ sư Công nghệ sinh học có thể làm việc ở những vị trí như:

- 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.



22. NGÀNH CÔNG NGHỆ THÔNG TIN

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,...

➤ Sau khi tốt nghiệp, kỹ sư Công nghệ thông tin có khả năng:

- 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.



23. NGÀNH AN TOÀN THÔNG TIN

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.

➤ Sau khi tốt nghiệp, kỹ sư An toàn thông tin có thể làm việc ở các vị trí như:

- 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.



24. NGÀNH CÔNG NGHỆ CHẾ TẠO MÁY

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.

➤ Sau khi tốt nghiệp, kỹ sư Công nghệ Chế tạo Máy có thể đảm nhiệm các công việc như:

- 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.



25. NGÀNH CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT ĐIỆN - ĐIỆN TỬ

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.

➤ Sau khi tốt nghiệp, kỹ sư Công nghệ kỹ thuật điện - điện tử có khả năng:

- 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.



26. NGÀNH CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT CƠ ĐIỆN TỬ

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.

➤ Sau khi tốt nghiệp, kỹ sư Công nghệ kỹ thuật Cơ điện tử có thể làm các công việc như:

- 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.



27. NGÀNH CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT ĐIỀU KHIỂN VÀ TỰ ĐỘNG HÓA

Công nghệ kỹ thuật điều khiển và Tự động hoá 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 (xi măng, 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 của 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 máy.

➤ Sau khi tốt nghiệp, kỹ sư CN Kỹ thuật điều khiển và TĐH có thể đảm nhiệm các vị trí công việc như:

- 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 đại học, viện nghiên cứu trong và ngoài nước.



28. NGÀNH KHOA HỌC DINH DƯỠNG VÀ ẨM THỰC

Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực là ngành học chủ yếu tập trung vào mối liên hệ giữa sản xuất, chế biến thực phẩm, xây dựng khẩu phần và chế độ ăn uống với sức khỏe con người. Người học được trang bị các khối kiến thức về dinh dưỡng, thực phẩm và ẩm thực để có thể đánh giá, thiết kế và phát triển các sản phẩm đáp ứng nhu cầu, phù hợp và đảm bảo dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm và sức khỏe cho người tiêu dùng; có thể theo dõi, đánh giá tình trạng dinh dưỡng để xây dựng quy trình chăm sóc dinh dưỡng và tư vấn dinh dưỡng cho các đối tượng; có khả năng tổ chức và giám sát hoạt động dinh dưỡng, tiết chế tại bệnh viện, nhà hàng, khách sạn, bếp ăn tập thể và các cơ sở dịch vụ ẩm thực khác.

➤ Sau khi tốt nghiệp, kỹ sư Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực có khả năng:

- 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 cộng đồng, 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.



29. NGÀNH KHOA HỌC CHẾ BIẾN MÓN ĂN

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.

➤ Sau khi tốt nghiệp, kỹ sư Khoa học chế biến món ăn có khả năng:

- 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.



30. NGÀNH QUẢN TRỊ DỊCH VỤ DU LỊCH VÀ LỮ HÀNH

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.

➤ Sau khi tốt nghiệp, cử nhân Quản trị du lịch và lữ hành có thể đảm nhiệm công việc với các vị trí như:

- 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.



31. NGÀNH QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống là ngành học chuyên sâu về lĩnh vực quản lý khách sạn-nhà hàng về phương diện văn hóa ẩm thực với công việc cụ thể là quản lý các khâu về ẩm thực, yến tiệc, hội nghị, sự kiện,...

➤ Sau khi tốt nghiệp, cử nhân Quản trị nhà hàng và DVAU có thể đảm nhiệm công việc ở các vị trí như:

- 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 TTMM, 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.



32. NGÀNH QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN

Quản trị khách sạn (Hotel Management) là tổ chức, quản lý tất cả những hoạt động của khách sạn một cách khoa học học và hiệu quả. Người quản lý khách sạn sẽ lập ra các quy tắc trong quá trình quản lý từng bộ phận của khách sạn từ lễ tân, buồng đến ẩm thực, sự kiện, lập các báo cáo kết quả tài chính, các bản thu – chi liên quan đến hoạt động chung của khách sạn...

➤ Sau khi tốt nghiệp, cử nhân Quản trị khách sạn có khả năng:

- Cử nhân ngành Quản trị khách sạn sau khi tốt nghiệp có thể đảm nhiệm tốt các công việc như: Quản lý hoặc chuyên viên các bộ phận lễ tân tiền sảnh, phòng, ẩm thực, bếp, hội nghị yến tiệc, nhân sự, tài chính-kế toán, kinh doanh doanh- tiếp thị, hành chính, nhân lực, marketing... tại các resort, khu nghỉ dưỡng, khu du lịch...;
- Cán bộ điều hành, tiếp thị, nhân sự, tài chính tại các cơ quan nghiên cứu, kinh doanh du lịch trong và ngoài nước; Giảng dạy nghiên cứu về nhà hàng khách sạn tại các trường đại học cao đẳng...



33. NGÀNH NGÔN NGỮ ANH

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.

➤ **Cử nhân Ngôn ngữ Anh sau khi tốt nghiệp có thể đảm nhận nhiều công việc khác nhau như:**

- 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... 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.



34. NGÀNH NGÔN NGỮ TRUNG QUỐC

Ngôn ngữ Trung Quốc là ngành học nghiên cứu và sử dụng tiếng Trung trên nhiều lĩnh vực khác nhau như kinh tế, thương mại, du lịch, ngoại giao. Trung Quốc hiện là quốc gia có nền kinh tế và tốc độ tăng trưởng hàng đầu tại châu Á và trên thế giới, khiến tiếng Trung trở thành một trong những ngôn ngữ phổ biến nhất. Theo đó, Ngôn ngữ Trung Quốc đã và đang là một ngành học đầy tiềm năng.

➤ **Cử nhân Ngôn ngữ Trung sau khi tốt nghiệp có thể đảm nhận nhiều công việc khác nhau như:**

- 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 Trung như: nhân viên văn phòng, nhân viên hành chính sự nghiệp, nhân viên xuất nhập khẩu, nhân viên ngoại giao... 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 Trung;
- 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 Trung 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 Trung tại các trường tiểu học, THCS, THPT, trung tâm ngoại ngữ hoặc các cơ sở giáo dục có đào tạo tiếng Trung.



CHƯƠNG TRÌNH LIÊN KẾT QUỐC TẾ

Năm 2022, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh (HUFI) tiếp tục tuyển sinh 180 chỉ tiêu cho 03 chương trình liên kết đào tạo 2+2 với trường Đại học Mỹ Hòa - Đài Loan (Meiho University - Taiwan) để cấp bằng cử nhân của trường Đại học Mỹ Hòa - Đài Loan.

Các chương trình này được giảng dạy **100% tiếng Anh**, nếu sinh viên chưa đảm bảo tiếng Anh để theo học sẽ được bổ trợ ngôn ngữ Anh trước khi bắt đầu học chuyên ngành.



2 năm đầu học tại HUFI

2 năm sau học tại Meiho



**DINH DƯỠNG VÀ
KHOA HỌC THỰC PHẨM**
FOOD SCIENCE
AND NUTRITION



**KHOA HỌC VÀ
CÔNG NGHỆ SINH HỌC**
BIOLOGICAL SCIENCE
AND TECHNOLOGY



**QUẢN TRỊ
KINH DOANH**
BUSINESS
ADMINISTRATION

ĐIỀU KIỆN XÉT TUYỂN

Điểm trung bình cuối năm lớp 10, 11 và 12 đều phải từ 6.0 trở lên.

PHƯƠNG THỨC XÉT TUYỂN

Phương thức 1: Kết quả kỳ thi tốt nghiệp THPT năm 2022.

Phương thức 2: Điểm học bạ Trung học phổ thông.

ƯU ĐIỂM CỦA CHƯƠNG TRÌNH LIÊN KẾT ĐÀO TẠO 2+2 GIỮA TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH VÀ TRƯỜNG ĐẠI HỌC MỸ HÒA – ĐÀI LOAN

Chương trình liên kết đào tạo 2 + 2 được giảng dạy hoàn toàn bằng tiếng Anh.

Sinh viên được trải nghiệm môi trường giáo dục quốc tế với chi phí phù hợp:

- Giảng viên là các Giáo sư Đài Loan và Việt Nam có uy tín và chất lượng tốt;
- Thực hành với hệ thống phòng thí nghiệm hiện đại;
- Thực tập có hưởng lương tại các doanh nghiệp hoặc tập đoàn tại Đài Loan trong suốt năm thứ 4 (đối với ngành Quản trị kinh doanh) và 01 học kỳ cuối (đối với ngành Dinh dưỡng và Khoa học thực phẩm, ngành Khoa học và Công nghệ sinh học).

Bằng cấp quốc tế, có uy tín và chất lượng cao, được công nhận trên toàn thế giới.

Cơ hội được làm việc tại Đài loan và các nước tiên tiến.

Hỗ trợ các em sinh viên sau khi tốt nghiệp tiếp tục xin học bổng học nâng cao trình độ thạc sỹ, tiến sỹ tại Đài Loan và các nước tiên tiến khác.

1. NGÀNH DINH DƯỠNG VÀ KHOA HỌC THỰC PHẨM (FOOD SCIENCE AND NUTRITION)

Nắm vững kiến thức về thực phẩm và các lĩnh vực liên quan đến dinh dưỡng; Nhận diện mối nguy thực phẩm; Xây dựng quy trình sản xuất thực phẩm, nghiên cứu thành phần thực phẩm,... Am hiểu về luật thực phẩm trong và ngoài nước, định hướng phát triển sản phẩm, marketing thực phẩm. Học kỳ cuối thực tập toàn thời gian và có hưởng lương tại các doanh nghiệp hàng đầu ở Đài Loan nhằm tăng cơ hội thực hành nghề nghiệp, tiếp cận dây chuyền thiết bị hiện đại sát với thực tế, kiến tập và thực tập tại các nhà máy thực phẩm uy tín, danh tiếng. Từ đó, tăng cơ hội việc làm tại các công ty, tập đoàn đa quốc gia.

➤ Sinh viên tốt nghiệp có thể làm việc ở những vị trí như:

- Chuyên gia dinh dưỡng, quản lý cho các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm dinh dưỡng; Nghiên cứu viên trong lĩnh vực dinh dưỡng và khoa học thực phẩm; Cán bộ giảng dạy chuyên ngành dinh dưỡng và khoa học thực phẩm.
- Kỹ sư Công nghệ thực phẩm có thể đảm nhiệm các công việc tại các cơ sở chế biến, sản xuất, kinh doanh, đào tạo, nghiên cứu và quản lý về lĩnh vực công nghệ thực phẩm. Nghiên cứu viên trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm. Có thể làm cán bộ giảng dạy trong các trường cao đẳng, trung cấp hoặc cán bộ nghiên cứu chuyên ngành dinh dưỡng và khoa học thực phẩm.



2. NGÀNH KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ SINH HỌC (BIOLOGICAL SCIENCE AND TECHNOLOGY)

Nắm vững kiến thức về khoa học và công nghệ sinh học và các lĩnh vực ứng dụng của sinh học. Biết xây dựng quy trình xử lý, kiểm nghiệm an toàn sinh học. Am hiểu về sản xuất sản phẩm công nghệ sinh học. Học kỳ cuối thực tập toàn thời gian và có hưởng lương tại các doanh nghiệp hàng đầu ở Đài Loan nhằm tăng cơ hội thực hành nghề nghiệp, tiếp cận dây chuyền thiết bị hiện đại sát với thực tế, kiến tập và thực tập tại các doanh nghiệp uy tín, danh tiếng.

➤ Sau khi tốt nghiệp, sinh viên có khả năng:

- Làm việc ở các tổ chức, cơ quan có liên quan đến khoa học và công nghệ sinh học của các Bộ, Ngành, hoặc các địa phương. Nghiên cứu khoa học, ứng dụng công nghệ về Sinh học thực nghiệm và Công nghệ Sinh học ở các doanh nghiệp, Viện nghiên cứu, các Trung tâm và cơ quan nghiên cứu của các Bộ, Ngành, các trường Đại học và Cao đẳng. Thực hiện các công việc nghiên cứu và phát triển, 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. Tham gia giảng dạy sinh học và công nghệ sinh học 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 công nghệ sinh học. Tư vấn, tiếp thị tại các đơn vị thương mại, dịch vụ trong lĩnh vực nông, lâm, ngư, y dược. Có thể tiếp tục theo học các bậc sau đại học trong và ngoài nước.



3. NGÀNH QUẢN TRỊ KINH DOANH (BUSINESS ADMINISTRATION)

Có tầm nhìn chiến lược trước những thách thức trong môi trường kinh doanh toàn cầu; Nhận dạng, phân tích các vấn đề và cơ hội kinh doanh tiềm năng. Năm học cuối thực tập toàn thời gian và có hưởng lương tại các doanh nghiệp hàng đầu ở Đài Loan nhằm tăng cơ hội thực hành nghề nghiệp.

➤ Sau khi tốt nghiệp, sinh viên có khả năng:

- Đảm nhiệm được công việc quản lý, điều hành sản xuất, các hoạt động dịch vụ của các doanh nghiệp và các cơ sở kinh doanh. Có khả năng tổ chức nghiên cứu, tư vấn thực hiện các hoạt động phát triển thị trường. Đảm bảo được công tác giảng dạy ở các bậc: trường Cao đẳng, Trung học chuyên nghiệp, dạy nghề.



HỒ SƠ XÉT TUYỂN BẰNG PHƯƠNG THỨC KẾT QUẢ THI TỐT NGHIỆP THPT

- 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);
- 02 bì thư có dán tem ghi rõ **họ tên, địa chỉ, số điện thoại của thí sinh** (địa chỉ của thí sinh để trường gửi thư báo về).

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);
- 02 bì thư có dán tem ghi rõ **họ tên, địa chỉ, số điện thoại của thí sinh** (địa chỉ của thí sinh để trường gửi thư báo về).

Lệ phí xét tuyển: 150.000 VNĐ/01 hồ sơ

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

- Phiếu đăng ký xét tuyển (tải về từ <https://ts.hufi.edu.vn/bieu-mau>)
- **Bản photo công chứng** Giấy chứng nhận kết quả thi đánh giá năng lực năm 2020 của Đại học Quốc gia TP.HCM.
- Giấy chứng nhận ưu tiên (nếu có);
- 02 bì thư có dán tem ghi rõ **họ tên, địa chỉ, số điện thoại của thí sinh** (địa chỉ của thí sinh để trường gửi thư báo về).

Lệ phí xét tuyển: 30.000 VNĐ/01 hồ sơ

HỒ SƠ 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);
- 02 bì thư có dán tem ghi rõ **họ tên, địa chỉ, số điện thoại của thí sinh** (địa chỉ của thí sinh để trường gửi thư báo về).

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) 38161673 chọn nhánh 124 hoặc (028) 54082904

☎ 096 295 1080

🌐 <http://hufi.edu.vn>

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



WELCOME HUFI

CÂU HỎI TƯ VẤN TUYỂN SINH THƯỜNG GẶP

STT	CÂU HỎI	TRẢ LỜI
1	Cách tính điểm trong học bạ dùng để xét tuyển?	Dựa vào Điểm trung bình cộng (ĐTBHT) 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 18 điểm trở lên hoặc tổng điểm lớp 12 theo tổ hợp môn xét tuyển, ứng với từng ngành xét tuyển đạt từ 18 điểm trở lên. Điều kiện xét tuyển: Thí sinh phải tốt nghiệp THPT các năm. Trong đó: • ĐTBHT = (Tổng điểm trung bình 03 môn theo tổ hợp xét tuyển 3 năm lớp 10, lớp 11 và học kỳ 1 lớp 12)/3; • Điểm xét tuyển (ĐXT) = ĐTBHT + Điểm ưu tiên (nếu có theo Quy chế); Hoặc: • ĐTBHT = (Tổng điểm trung bình 03 môn trong tổ hợp xét tuyển năm lớp 12)/3; • Điểm xét tuyển (ĐXT) = ĐTBHT + Điểm ưu tiên (nếu có theo Quy chế);
2	Nguyên tắc xét tuyển vào Trường theo các hình thức xét tuyển như thế nào?	<u>Nguyên tắc xét tuyển:</u> Xét tuyển từ cao trở xuống đến đủ chỉ tiêu thì dừng lại. Trường hợp xét tuyển đến một mức điểm nhất định vẫn còn chỉ tiêu nhưng số thí sinh cùng bằng điểm cao hơn số lượng chỉ tiêu còn lại, thực hiện xét tuyển theo các tiêu chí phụ sau: • Tiêu chí phụ: Thí sinh có điểm thi tốt nghiệp THPT/trung bình của lớp 12 môn Toán cao hơn sẽ trúng tuyển, riêng 2 ngành Ngôn ngữ Anh và Ngôn ngữ Trung Quốc là môn Tiếng Anh.
3	Ngưỡng đảm bảo chất lượng đầu vào (“Điểm sàn”) của từng phương thức xét tuyển vào Trường như thế nào?	Phương án 1 : Xét tuyển học bạ THPT các năm 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 18 điểm trở lên. <i>Phương án này sẽ xét tuyển từ ngày 1/1/2022 – 1/5/2022.</i> <i>Hồ sơ bao gồm:</i> 1) Hồ sơ xét tuyển theo mẫu của Nhà trường; 2) Học bạ bản foto có công chứng (Có thể giấy xác nhận điểm của học kỳ 1 của lớp 12 và học bạ của năm lớp 10, 11); 3) Căn cước công dân hoặc CMND bản foto có công

	chứng; Hoặc (dành cho thí sinh nộp hồ sơ sau ngày 1/5/2022) Tổng điểm lớp 12 theo tổ hợp môn xét tuyển, ứng với từng ngành xét tuyển đạt từ 18 điểm trở lên. <i>Phương án này sẽ xét tuyển từ ngày 1/5/2022 – 15/6/2022.</i> <i>Hồ sơ bao gồm:</i> 1) Hồ sơ xét tuyển theo mẫu của Nhà trường; 2) Học bạ bản foto có công chứng (Học bạ của năm lớp 10, 11, 12 phải đầy đủ); 3) Căn cước công dân hoặc CMND bản foto có công chứng; Phương án 2: Xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm thi tốt nghiệp THPT năm 2022 theo các tổ hợp môn xét tuyển từng từng ngành học. <i>Thời gian xét tuyển: Theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo</i> <i>Hồ sơ xét tuyển: Theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo</i> Phương thức 3: Xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm bài kiểm tra Đánh giá năng lực của ĐHQG TP. HCM năm 2022. Điều kiện xét tuyển: Điểm bài thi Đánh giá năng lực ĐHQG TP. HCM từ 650 điểm trở lên Hồ sơ xét tuyển: Phiếu điểm thi Đánh giá năng lực ĐHQG TP. HCM Thời gian xét tuyển: Theo quy định của Trung tâm Khảo thí ĐHQG TP. HCM và của Nhà trường Phương án 4: Xét tuyển thẳng theo Quy chế tuyển sinh đại học của Bộ Giáo dục & Đào tạo: - Xét tuyển thẳng theo Quy định của Bộ Giáo dục & Đào tạo; - Xét tuyển thẳng học sinh xếp loại giỏi các năm lớp 10, lớp 11 và học kỳ 1 lớp 12. <i>Thời gian nộp hồ sơ: từ ngày 1/5/2022 – 15/6/2022</i> <i>Hồ sơ bao gồm:</i> 1) Hồ sơ xét tuyển theo mẫu tuyển thẳng của Nhà trường; 2) Học bạ bản foto có công chứng (Học bạ của năm lớp 10,
--	--

		11, 12 phải đầy đủ); 3) Căn cước công dân hoặc CMND bản foto có công chứng;
4	Em có thể đăng ký cùng một lúc nhiều phương thức xét tuyển vào trường và cùng các chuyên ngành được không?	Được. Phương thức xét tuyển theo điểm thi tốt nghiệp THPT các em đã đăng ký tại các trường THPT và được điều chỉnh nguyện vọng lại theo lịch của Bộ GD&ĐT, hàng năm, sau khi các em có kết quả thi tốt nghiệp THPT. Ngoài phương thức dùng điểm thi tốt nghiệp THPT để xét tuyển em có thể đồng thời đăng ký các phương thức xét tuyển riêng của Nhà trường như xét Học bạ THPT, xét tuyển thẳng, và xét đánh giá năng lực ĐHQG TP.HCM. Nếu khi xét tuyển em đỗ cả 4 hình thức, khi đó em được quyền chọn một trong 4 hình thức để xác nhận nhập học.
5	Làm thế nào để em có thể đăng ký bổ sung hoặc thay đổi nguyện vọng của mình?	Theo quy chế tuyển sinh của Bộ GD&ĐT, các em được phép điều chỉnh nguyện vọng ĐKXT sau khi biết điểm tốt nghiệp THPT năm 2021. Thời gian bắt đầu thực hiện đổi nguyện vọng theo thời gian Bộ công bố. Em có thể dùng hình thức đổi trực tuyến để đổi nguyện vọng như năm 2021. Như vậy, trong thời gian này các em có thể thực hiện quá trình điều chỉnh nguyện vọng đăng ký xét tuyển của mình, việc điều chỉnh này không liên quan gì đến những nguyện vọng mà em đã đăng ký ở lần đầu, có thể xóa tất cả các nguyện vọng đó đi đăng ký lại những nguyện vọng mới hoàn toàn mà không ảnh hưởng gì.
6	Nguyên tắc xét tuyển đối với phương thức xét điểm thi tốt nghiệp THPT?	Lấy nguyện vọng (NV) 1 để xét tuyển, nếu Đỗ sẽ dừng lại không xét các nguyện vọng tiếp theo, nếu không đỗ NV1 sẽ lấy NV2 làm nguyện vọng xét tuyển tiếp theo giống như xét tuyển đối với NV1, Nếu NV 2 đỗ sẽ dừng không xét nguyện vọng tiếp theo, nếu NV2 không đỗ thì lấy NV3 để xét..., quá trình xét tuyển được thực hiện tuần tự theo cách thức trên và sẽ dừng lại ở NV thứ n khi thí sinh trúng tuyển hoặc là nguyện vọng cuối cùng không trúng tuyển thì quá trình xét tuyển sẽ dừng. Với nguyên tắc xét tuyển này thí sinh cần lưu ý: (1) Các nguyện vọng đăng ký xét tuyển có giá trị như nhau, thứ tự sắp xếp các nguyện vọng chính là thứ tự ưu tiên khi xét tuyển. Vì vậy việc lựa chọn và sắp xếp thứ tự xét tuyển là rất quan trọng. (2) Cần tham khảo kỹ về điểm chuẩn các năm, phổ điểm

		của từng chuyên ngành và nguyện vọng của mình để sắp xếp thứ tự nguyện vọng một cách hợp lý. Theo chúng tôi, nếu bản thân thí sinh yêu thích chuyên ngành nào thì sẽ đưa nguyện vọng đó thành NV1 và thứ tự giảm dần theo nhu cầu của mình. Tuy nhiên lúc các em đổi nguyện vọng khi đó đã biết điểm của mình, cần suy nghĩ và đánh giá thật kỹ về khả năng của mình và mức điểm của mình sẽ tương ứng với phổ điểm của các chuyên ngành nào vì trong trường hợp nếu 2 hoặc nhiều thí sinh có điểm xét tuyển bằng nhau đứng ở cuối danh sách trúng tuyển khi đó thí sinh nào có nguyện vọng đăng ký cao hơn sẽ ưu tiên trúng tuyển.
7	Đối với thí sinh là người nước ngoài, có nguyện vọng học tại Trường được không?	Quy chế Tuyển sinh hiện hành quy định chung cho các nhóm đối tượng tuyển sinh trình độ ĐH, tuy nhiên do đặc thù khác nhau của từng đối tượng thí sinh nên quy chế có các chương riêng quy định điều kiện tham dự xét tuyển, tuyển sinh cho từng nhóm. Cụ thể bổ sung thêm các nhóm đối tượng thí sinh được tham dự xét tuyển hoặc dự thi ĐH, CĐ gồm: - Học sinh học chương trình nước ngoài, tại trường THPT ở Việt Nam được tham gia tuyển sinh. Với điều kiện, chương trình đó đã được nước sở tại công nhận và đạt trình độ tương ứng trình độ THPT của Việt Nam; - Thí sinh là người nước ngoài, có nguyện vọng học tại các trường ĐH, CĐ Việt Nam: Hiệu trưởng các trường ĐH căn cứ kết quả học tập THPT của học sinh (bảng điểm), kết quả kiểm tra kiến thức và năng lực tiếng Việt (quy định tại Điều 6 Thông tư số 30/2018/TT-BGDĐT ngày 24-12-2018 quy định về quản lý người nước ngoài học tập tại Việt Nam) để xem xét, quyết định cho vào học. Nếu em muốn tham gia học tại HUFU theo các phương thức xét học bạ, tuyển thẳng thì em nộp hồ sơ về Trường để Hiệu trưởng xem xét em nhé.
8	Trường hiện có những loại học bổng nào?	- Học bổng khuyến khích học tập (Học bổng Ngân sách): Được cấp theo 02 học kỳ chính (học kỳ 1 và học kỳ 2) trong một năm học. - Học bổng sinh viên vượt khó & hỗ trợ sinh viên nghèo, sinh viên có hoàn cảnh khó khăn. Được cấp theo 02 học kỳ chính (học kỳ 1 và học kỳ 2) trong một năm học. - Học bổng dành cho sinh viên có kết quả học tập cao nhất theo ngành. - Học bổng Thủ khoa, Á khoa của Nhà trường đối với Tân sinh viên. Ngoài ra tùy vào hoàn cảnh điều kiện của từng năm học,

		từng cá nhân mà Nhà trường có những quyết định hỗ trợ cụ thể cho từng trường hợp. Như năm 2020; Nhà trường đã quyết định hỗ trợ cho các trường hợp sau: - Anh chị em ruột học tại Trường: giảm 30% học phí/ sinh viên. - Anh chị em sinh đôi học tại Trường: giảm 50% học phí/ sinh viên. - Các sinh viên có hộ khẩu tại các tỉnh bị ảnh hưởng bão lụt, thiên tai... nộp hồ sơ được Nhà trường xét giảm học phí theo các điều kiện cụ thể Trường xem xét. Bên cạnh các chính sách trên thì Nhà trường thực hiện đầy đủ các chính sách đối với sinh viên theo Quy định của Nhà nước. Bạn truy cập website Trường, theo dõi thông báo của Phòng Công tác SV – Thanh tra Giáo dục để biết.
9	Chương trình học ở bậc Đại học các ngành bao nhiêu tín chỉ? Học trong bao nhiêu học kỳ?	Chương trình đào tạo trình độ cử nhân học 121 tín chỉ, học trong 7 học kỳ, cho tất cả các ngành, nghề Nhà trường có đào tạo; Kỹ sư 151 tín chỉ, học trong 8 học kỳ. Chú ý: Chỉ đào tạo kỹ sư khi các em lựa chọn các ngành kỹ thuật, công nghệ.
10	Các Quy định để sinh viên tốt nghiệp của Trường ở bậc Đại học như thế nào?	Hoàn thành chương trình đào tạo và có điểm trung bình tích lũy từ 2.0 trở lên thì được xét công nhận tốt nghiệp.
11	Em có được chuyển đổi ngành học trong quá trình học trong Trường hay không? (Nếu em thấy ngành học đó không phù hợp với mình?) Nếu được đổi thì điều kiện thế nào?	Được; Em phải đáp ứng điều kiện dưới đây: - Ngành đào tạo mới mà em xin chuyển sang học phải có trong danh mục ngành đào tạo của Trường và cùng nhóm ngành theo quy định của thông tư 32/2015/TT – BGDĐT ngày 16/12/2015 của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT quy định về việc xác định chỉ tiêu tuyển sinh đối với các cơ sở giáo dục đại học; - Đáp ứng điều kiện đầu vào của ngành muốn chuyển đến trong cùng năm tuyển sinh, cùng nguyện vọng và có điểm trung bình tích lũy đạt 2.0 trở lên.
12	Chương trình đào tạo học song ngành, học 02 ngành cùng lúc có được không?	HUFU đào tạo theo mô hình tích lũy tín chỉ, với mô hình này người học linh động có thể rút ngắn hoặc kéo dài quá trình học, tùy nỗ lực của người học, khi tích lũy đủ tín chỉ sẽ tốt nghiệp (Cử nhân: 121 TC học 3.5 năm; Kỹ sư: 151 TC học 04 năm). Song song với ngành đang học, người học có thể đăng ký học song song ngành thứ 2 với điều kiện học lực học ngành thứ 1 phải đạt loại khá trở lên, trong quá trình học 02 ngành những môn học trùng nhau sẽ được xét miễn/giảm.

		Như vậy, người học hoàn toàn có thể học song song 02 ngành.
13	Hoạt động Câu lạc bộ đội nhóm, rèn luyện kỹ năng mềm.	HUFU là ngôi trường rất quan tâm đến kỹ năng mềm của SV, vì theo nhiều nghiên cứu sự thành công của một con người phụ thuộc lớn vào kỹ năng mềm (KNM). Trong suốt quá trình học, SV sẽ được học tập, rèn luyện các KNM, bao gồm 02 nhóm KN: nhóm KN chung là những KN cần thiết cho SV trong cuộc sống (KN giao tiếp, làm việc nhóm, giải quyết vấn đề - ra quyết định, tìm việc làm, giao tiếp...) và nhóm KN đặc thù tùy thuộc vào từng ngành nghề để giúp SV có thể hòa nhập môi trường làm việc sau tốt nghiệp. Những KNM sẽ <i>được giảng dạy miễn phí</i> trong chương trình học; SV đủ điều kiện sẽ được cấp chứng chỉ KNM – đây là điều kiện để SV tốt nghiệp. Song song với việc học KNM, SV sẽ có cơ hội ứng dụng, trải nghiệm những KN được học qua các hoạt động đội nhóm, các chương trình xã hội (chương trình thực tế tại doanh nghiệp, hoạt động thiện nguyện, các cuộc thi,...). Nhà trường có 11 CLB và 04 ban để SV có thể lựa chọn tham gia: CLB kỹ năng mềm, CLB kỹ năng lửa xanh, CLB HUFU Giutar, CLB Hufi dance, CLB Sách và hành động, CLB đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp, CLB học thuật trực thuộc các khoa,...
14	Hỗ trợ Việc làm sau khi ra trường.	Định kỳ hàng tháng HUFU tổ chức các chương trình giao lưu doanh nghiệp phỏng vấn tuyển dụng. Trong quá trình học HUFU sẽ giới thiệu việc làm thêm cho SV có nhu cầu; SV sau khi tốt nghiệp sẽ được tư vấn, giới thiệu việc làm phù hợp. Hỗ trợ Việc làm cho SV là hoạt động thường xuyên của nhà trường đồng thời định kỳ hàng tháng HUFU tổ chức các chương trình giao lưu doanh nghiệp phỏng vấn tuyển dụng, với <i>tỷ lệ 100% SV có nhu cầu được giới thiệu việc làm.</i>
15	Thực hành, thực tập trong quá trình học như thế nào?	Trong quá trình học, tùy từng ngành nghề, SV sẽ có các đợt thực hành, tham quan, trải nghiệm thực tế tại doanh nghiệp; trong chương trình học có học kỳ doanh nghiệp 06 tháng, đây là giai đoạn SV học tập, làm quen với môi trường làm việc trong tương lai. Để tốt nghiệp SV phải hoàn thành đợt thực tập tại DN. Tùy thuộc vào nhu cầu của SV nhà trường sẽ bố trí giới thiệu các doanh nghiệp để SV thực hành, thực tập...
16	Yêu cầu về chuẩn đầu ra ntn? (Có yêu cầu tin học, ngoại ngữ không?)	Sinh viên phải đạt các chuẩn sau để tốt nghiệp: - Kiến thức: Tích lũy đủ 121 tín chỉ (Cử nhân) và 151 tín chỉ (Kỹ sư). - Ngoại ngữ: + Đối với trình độ đại học: Có chứng nhận ngoại ngữ tối

		thiếu bậc 3 theo khung năng lực 6 bậc danh cho Việt Nam (minh chứng bằng chứng chỉ B1 thuộc hệ thống VSTEP được cấp bởi các đơn vị đã được cấp phép bởi Bộ Giáo dục Đào tạo). Yêu cầu chứng chỉ tương đương: TOEFL iBT 45; IELTS 4.5; TOEIC 450; APTIS B1. + Đối với chuyên ngành ngôn ngữ Anh hệ đại học: Có chứng nhận ngoại ngữ tối thiểu bậc 5 theo khung năng lực 6 bậc danh cho Việt Nam (minh chứng bằng chứng chỉ C1 thuộc hệ thống VSTEP được cấp bởi các đơn vị đã được cấp phép bởi Bộ Giáo dục Đào tạo). Yêu cầu chứng chỉ tương đương: TOEFL iBT 85; IELTS 6.5; TOEIC 800; APTIS C1 - Tin học: Chứng chỉ Kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản.
17	Có KTX, phí ở KTX ntn?	Nhà trường có ký túc xá, sức chứa 1.000 sinh viên, KTX cách trường 500m. Phí ở KTX 300.000 đồng/ tháng.
18	Khoảng cách các cơ sở học LT, TH và ký túc xá	Các cơ sở của nhà trường (cơ sở học lý thuyết, thực hành, học thể dục thể thao, ký túc xá...) nằm gần nhau trong phạm vi bán kính 500 m. SV có thể đi bộ (10 – 15 phút), ngoài ra địa chỉ các cơ sở của trường rất thuận lợi để SV đi học bằng xe Buýt.
19	Sinh viên có ý tưởng khởi nghiệp được hỗ trợ như thế nào?	Từ năm 2016 HUFU đã đầu tư kinh phí cho đào tạo kiến thức đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp, hỗ trợ kinh phí cho các dự án ý tưởng để nghiên cứu phát triển sản phẩm mẫu, tổ chức các cuộc thi để phát triển các ý tưởng dự án của sinh viên. Những dự án khả thi sẽ tiếp tục được ươm tạo hiện thực hóa sản phẩm. những ý tưởng hay, khả thi sẽ được nhận giải thưởng, được ươm tạo, đầu tư hiện thực hóa ý tưởng. Đối với sinh viên khóa mới tuyển sinh năm học 2021-2022 HUFU đưa Môn học đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp vào chương trình đào tạo chính khóa cho sinh viên toàn trường.
20	Có chính sách riêng nào dành cho các đề án khởi nghiệp hay không?	Hàng năm HUFU dành khoảng gần <i>2 tỷ cho đào tạo Kỹ năng mềm và hoạt động đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp cho sinh viên</i> . Ngoài ra HUFU còn kết nối với Doanh nghiệp, Vườn ươm, Sở khoa học và công nghệ Tp.HCM hỗ trợ ươm tạo, đầu tư hiện thực hóa các dự án ý tưởng khả thi.
21	Làm thế nào để tham gia nghiên cứu khoa học?	Nghiên cứu KH là hoạt động thường xuyên, chủ đạo của nhà trường bên cạnh hoạt động giảng dạy. Hàng năm, SV tham gia NCKH bằng cách đăng ký với Khoa và Nhà trường, tùy theo tính chất, quy mô của từng đề tài mà Sv được hướng

		dẫn các cấp đăng ký từ đề tài cấp khoa, cấp trường, cấp thành phố, cấp nhà nước. Khi các đề tài được phê duyệt, SV sẽ được cấp kinh phí thực hiện theo kế hoạch.
22	Mức kinh phí khi tham gia nghiên cứu khoa học như thế nào?	Hàng năm HUFI dành khoảng 4 tỷ cho hoạt động NCKH cho giảng viên và sinh viên. Trong đó kinh phí cho sinh viên NCKH gần 1 tỷ đồng.
23	Có các cuộc thi nào dành cho sinh viên nghiên cứu khoa học?	Hàng năm, nhà trường tổ chức nhiều cuộc thi NCKH cho SV trong nhà trường tham gia (đây là hoạt động thường niên của Hufi); bên cạnh đó nhà trường còn tạo điều kiện, giới thiệu cho SV tham gia các phong trào NCKH do thành phố, các trường đại học khác, các bộ ban ngành khác phát động...cụ thể hàng năm sinh viên HUFI đều có các nhóm đạt giải cao cuộc thi Giải thưởng NCKH Eureka.
24	Năm mấy thì sinh viên đi thực hành, kiến tập, thực tập?	Trong quá trình học tập, SV sẽ được tham gia tham quan thực tế, kiến tập, thực tập (học kỳ doanh nghiệp) tại các doanh nghiệp. Tùy từng chương trình đào tạo và tùy từng khối lượng tín chỉ mà SV tích lũy được; SV sẽ được thông báo, hướng dẫn đăng ký đi thực hành, kiến tập, thực tập...
25	Đi kiến tập, thực tập là như thế nào? Có đóng phí không?	SV được nhà trường tổ chức đi tham gia tham quan thực tế, kiến tập, thực tập tại các doanh nghiệp; riêng kỳ thực tập tại DN, SV có thể tự liên hệ, tự chọn DN thực tập; nếu SV không liên hệ được thì nhà trường sẽ giới thiệu. Sinh viên đi thực tập không tốn phí mà còn được doanh nghiệp hỗ trợ lương trong quá trình thực tập và có cơ hội ở lại làm việc tại DN sau khi kết thúc kỳ thực tập/học kỳ DN.
26	Làm sao để liên hệ được công ty đi kiến tập, thực tập?	Thông qua các mối quan hệ cá nhân hoặc thông qua sự giới thiệu của các giảng viên, Khoa và Bộ phận hỗ trợ SV HUFI, tất cả SV đều sẽ được hỗ trợ giới thiệu bố trí chỗ kiến tập, thực tập phù hợp với chuyên ngành học.
27	Sinh viên chuẩn bị tốt nghiệp có được hỗ trợ hướng dẫn hồ sơ xin việc không?	Trong quá trình học, SV được học KN tìm việc và chinh phục nhà tuyển dụng; SV được hướng dẫn các cách tìm việc, cách viết hồ sơ, cách trả lời phỏng vấn, cách hòa nhập trong doanh nghiệp...Bên cạnh việc học, SV được thực hành phỏng vấn xin việc, thực hành viết hồ sơ...
28	Khi ra trường có được trường giới thiệu công ty không?	Định kỳ hàng tháng HUFI tổ chức các chương trình giao lưu doanh nghiệp phỏng vấn tuyển dụng. Trong quá trình học HUFI sẽ giới thiệu việc làm thêm cho SV có nhu cầu; SV sau khi tốt nghiệp sẽ được tư vấn, giới thiệu việc làm phù hợp. Hỗ trợ Việc làm cho SV là hoạt động thường xuyên của nhà trường đồng thời định kỳ hàng tháng HUFI tổ chức các chương trình giao lưu doanh nghiệp phỏng vấn tuyển dụng,

		với tỉ lệ 100% SV có nhu cầu được giới thiệu việc làm.
29	Cơ sở vật chất của trường của trường như thế nào ạ?	Cơ sở vật chất hiện đại có chiều sâu như: - Tất cả các phòng học tại khu nhà A, B, F xây dựng đẹp và tiện nghi, được trang bị máy lạnh, thang máy tạo điều kiện thoải mái cho người học - Thư viện được bình chọn là thư viện được yêu thích nhất năm 2020, với Nguồn tài liệu phong phú gồm nhiều thể loại và ngôn ngữ (ngoại ngữ) đáp ứng nhu cầu dạy học, NCKH gồm sách in và tài liệu điện tử; quản lý theo công nghệ RFID với trang thiết bị hiện đại: hệ thống mượn trả sách tự động, công an ninh thư viện, chip RFID cho tài liệu,...không gian có thể phục vụ khoảng 600 người sử dụng cùng lúc. - Đặc biệt, các ngành thuộc khối Hóa –sinh – thực phẩm có cơ sở thực hành được đầu tư khang trang đó là: • Trung tâm thí nghiệm thực hành với nhiều thiết bị hiện đại cho các bạn tham gia các buổi thực hành, làm các đề tài nghiên cứu khoa học cấp trường, thành phố hay cấp nhà nước và các giải thưởng nghiên cứu khoa học cho sinh viên như Euréka...phòng thí nghiệm cho các khối dịch vụ du lịch, nhà hàng, điện, cơ khí cũng được đầu tư khá bài bản, hiện đại. • Trường có xây dựng trung tâm mô phỏng phục vụ cho thực hành các khối ngành về kinh tế như thực hành chứng khoán, phần mềm kế toán, thực hành các nghiệp vụ về kế toán, ngân hàng,... • Hệ thống Trung tâm công nghệ thông tin: hệ thống internet và mạng LAN, wireless đủ mạnh phục vụ miễn phí cho GV và SV trong giảng dạy, học tập và nghiên cứu. Trường có số lượng gần 2000 máy tính có chất lượng đủ mạnh nối mạng tại các phòng TN, TH, phòng làm việc. Trường có các phần mềm (có bản quyền) quản lý tổng thể (quản trị và quản lý) PMT-EMS và 60 phần mềm khác nhau tại các phòng học, phòng làm việc.
30	Câu hỏi tư vấn về những hoạt động như thể dục thể thao, văn nghệ, các giải thể thao của nhà trường?	a) Em là 1 người khá nhút nhát, ít nói. Vậy em có thể phù hợp học tại trường hay không, và làm sao em có thể cải thiện được các tính cách đó? Hiện trường có khoảng 13 Câu lạc bộ và Ban với nhiều hoạt động sôi nổi giúp bạn phát triển các kỹ năng cần thiết, cải thiện các sở đoản của mình để sau này ra trường dễ có thể bắt nhịp nhanh với các thay đổi của xã hội. b) Trường có hay tổ chức các giải thể thao, văn nghệ hay các hoạt động gì khác để em có cơ hội làm quen, phát triển mối quan hệ hay hơn nữa là để có cơ hội tìm được nửa còn

		lại của em ko? - Hằng năm không những Đoàn thanh niên HUFU mà Chi đoàn các khoa đều tổ chức nhiều hoạt động như: hội trại kỷ niệm ngày thành lập Đoàn TNCS Hồ Chí Minh, lễ hội âm thực và trò chơi dân gian, Hội diễn văn nghệ chào mừng ngày nhà giáo Việt Nam 20/11, chương trình văn nghệ mừng xuân; phối hợp cùng Công đoàn duy trì tổ chức hằng năm các giải Việt dã, bóng đá, bóng bàn, cầu lông đã trở thành các giải truyền thống và thu hút đông đảo ĐVTN và CCVC tham gia. - Ngoài ra còn có các hoạt động xã hội, từ thiện như xây nhà tình thương, nhà tình nghĩa, tặng quà cho học sinh nghèo ở vùng sâu, vùng xa trong chương trình “Tiếp sức đến trường”, tham gia các công trình thanh niên trọng điểm do đoàn cấp trên phát động. - Lực lượng ĐVTN của trường ra sức rèn luyện tham gia các hội thi “Olympic Mac-Lênin”, “Microsoft office”, “Olympic Toán học”, “Olympic Vật lý”... và đã đạt được nhiều thành tích. - Ngoài ra, Đoàn trường đã thành lập Hội sinh viên, tạo thêm nhiều sân chơi bổ ích cho ĐVTN tham gia như: Câu lạc bộ Xung kích, Ong vàng, Cẩm hoa, Gita, Bóng đá, Bóng chuyền, Kỹ năng sống, văn nghệ... bên cạnh các môn học về giáo dục thể chất theo chương trình học của các bạn.
31	Câu hỏi về khởi nghiệp cho sinh viên: Hiện tại em thấy có nhiều anh chị ở nhiều trường Đại học tham gia các cuộc thi về khởi nghiệp dành cho học sinh sinh viên, vậy trường mình có những chính sách hỗ trợ và các hoạt động gì để tạo nguồn cảm hứng cho tụi em khi muốn tham gia các chương trình như thế ạ?	+ Các chính sách khởi nghiệp? Hiện nay nhà trường đang xây dựng đề cương để đưa môn học đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp vào chương trình khung với số lượng là 2 tín chỉ. Mục đích của môn học này trang bị các kiến thức cho các em về đổi mới và tư duy sáng tạo nhằm làm công cụ cho các em hoàn thành tốt những bài tập, khóa luận qua đó để tiếp cận được với văn hóa doanh nghiệp. Chính sách: Hỗ trợ về kinh phí như thế nào???? + Khi có một ý tưởng khởi nghiệp bạn làm sao để thực hiện nó? Có 2 hướng: Bạn có thể liên hệ với giảng viên để trình bày ý tưởng của mình, nếu cảm thấy ý tưởng khả thi bạn có thể làm ra một số sản phẩm mẫu để tham gia các cuộc thi khởi nghiệp do nhà trường hoặc do các đơn vị ngoài trường tổ chức (được sự truyền thông của trường), nếu đạt được kết quả tốt dự án sẽ được gửi đi ương tạo tại các vườn ươm công nghệ và được tạo điều kiện để thi các cuộc thi do bộ tổ chức. Nếu chưa tìm được giảng viên hướng dẫn phù hợp thì bạn

		có thể liên hệ trung tâm hỗ trợ sinh viên để trình bày về ý tưởng nếu cảm thấy dự án có tính khả thi bên trung tâm sẽ giới thiệu giúp bạn giảng viên hướng dẫn cũng như đưa đi ương tạo tại các vườn ương công nghệ.
32	Em là 1 học sinh về khối tự nhiên, em khá đam mê về nghiên cứu khoa học. Vậy trường mình có chế độ chính sách gì để hỗ trợ em khi em thực hiện các đề tài nghiên cứu khoa học của riêng mình ko ạ?	Trường ĐH CNTP là 1 trường có truyền thống về đào tạo các ngành thuộc khối kỹ thuật, đặc biệt về hóa – sinh – thực phẩm. Vì vậy, cơ sở vật chất hỗ trợ cho khối thực hành này được đầu tư khá bài bản, đầy đủ, hiện đại với nhiều thiết bị Về kinh phí: Trường dành khoản.....để hỗ trợ cho các hoạt động nghiên cứu khoa học cho sinh viên.
33	Phòng thí nghiệm công nghệ thực phẩm, thủy sản, hóa học, công nghệ sinh học,... thì hiện đại ra sao?	Các phòng thí nghiệm, xưởng thực hành được đầu tư đồng bộ khang trang, trang thiết bị hiện đại được bổ sung thường xuyên đáp ứng tốt cho nhu cầu giảng dạy, học tập và nghiên cứu của giảng viên, sinh viên. Mỗi khoa chuyên ngành có khoảng 10 phòng thí nghiệm cơ sở, 08 phòng thí nghiệm chuyên ngành, 01 xưởng thực hành sản xuất bia. Số lượng thiết bị thực hành hiện nay là 523 thiết bị, trong đó có 318 thiết bị phân tích cơ bản (cân phân tích; tủ sấy; lò nung; máy quang phổ UV-Vis; máy ly tâm lạnh; tủ cấy cấp 2, tủ ẩm, nồi hấp...), 110 thiết bị phân tích hiện đại (HPLC với các đầu dò MS, DAD, FLD, RID; GC-MS-MS; Scanning Electron Microscopy 4; FAAS-Flame Atomic Absorption Spectroscopy; XRD-Xray diffraction; PCA; Elisa ...), 95 thiết bị công nghệ (lò nướng điện 2 tầng; tủ ủ bánh; hệ thống lên men tự động; hệ thống lọc membrane; thiết bị cô quay chân không; thiết bị ly tâm sữa; thiết bị sấy thăng hoa; thiết bị sấy phun; thiết bị sấy chân không; thiết bị đông hóa áp lực; thiết bị làm kem; hệ thống làm sạch-xay xát gạo; thiết bị rang café; thiết bị tiệt trùng; thiết bị ghép mí lon...). Tất cả phòng thí nghiệm có nội quy, quy định và các quy trình quản lý. 100% máy móc thiết bị có bảo hướng dẫn sử dụng, được bảo trì định kỳ 1 tháng/lần đến 1 năm/lần (tùy loại thiết bị) và sửa chữa kịp thời khi hư hỏng. Ngoài ra, trường còn có Trung tâm Việt Đức với nhiều trang thiết bị phân tích hiện đại và có giá trị cao (HPLC, LC/MS, GC-MS/MS, Thiết bị phân tích nguyên tố (C, N, H), FAAS, XRD, XRF, SEM,...), Hệ thống sấy phun, sấy thăng hoa, máy so màu thực phẩm.... Hiện tại Trung tâm Việt Đức thực hiện việc phân tích mẫu phục vụ công tác nghiên cứu khoa học của Giảng viên, Sinh viên trong và ngoài HUFU cũng như phục vụ công tác nghiên cứu & phát triển cho các doanh nghiệp:

		- Phân tích các thành phần trong mẫu nguyên vật liệu bằng thiết bị XRD, XRF. - Chụp hình thái bề mặt, ghi nhận thông tin các nguyên tố, thành phần mẫu bằng thiết bị kính hiển vi điện tử quét (SEM) - Xác định hàm lượng kim loại nặng trong các loại mẫu bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử AAS. - Xác định hàm lượng các chất dinh dưỡng vi lượng, phụ gia thực phẩm, thuốc kháng sinh, độc tố nấm, ...bằng sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC-DAD, FLD, RID, LC-MS). - Xác định dư lượng thuốc trừ sâu (họ Chlor, họ Phospho, họ Cúc,...); định tính xác định thành phần hóa học các tinh dầu dựa trên thư viện phổ NSIT bằng GC-MS/MS - Phân tích các chỉ tiêu về đảm bảo chất lượng trong các loại mẫu thực phẩm, hóa học, môi trường, công nghệ vật liệu,... - Các dịch vụ khác: sấy phun mẫu, sấy thăng hoa, sấy chân không, so màu vật rắn,...
34	Ngành Công nghệ thực phẩm học những gì? Ra trường làm gì? Thời gian học bao nhiêu năm? Học kỳ mấy thì được học chuyên ngành?	1. Ngành Công nghệ thực phẩm học những gì? - Ngành Công nghệ thực phẩm (CNTP) là một trong các ngành công nghiệp quan trọng, đáp ứng nhu cầu thiết yếu của cuộc sống; cung cấp những sản phẩm thực phẩm Ngon-Lành, đáp ứng các tiêu chuẩn chất lượng, an toàn thực phẩm, có tính tiện dụng cao phục vụ nhu cầu đa dạng của người tiêu dùng, đặc biệt ở những thành phố lớn và thị trường xuất khẩu. - Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm được xây dựng dựa theo tiêu chuẩn IFT (<i>Institute of Food Technologists</i>). IFT là tổ chức học thuật về khoa học và công nghệ thực phẩm của Mỹ có thẩm quyền và được sự công nhận rộng rãi của các trường đại học, Viện nghiên cứu và các doanh nghiệp trong lĩnh vực khoa học và công nghệ thực phẩm trên toàn thế giới); Ngoài ra, chương trình đào tạo còn đạt chuẩn AUN (Asean University Network), đây là tiêu chuẩn đảm bảo chất lượng của mạng lưới các trường Đại học trong khối ASEAN vào năm 2019. Với tiêu chuẩn này, sinh viên sau khi tốt nghiệp của Trường có thể ứng tuyển công việc không chỉ tại Việt Nam mà còn có thể làm việc tại các doanh nghiệp tại các quốc gia trong khối ASEAN. - Người học được trang bị các kiến thức, kỹ năng như sau: + Các kiến thức cơ bản về khoa học kỹ thuật (hóa học,

	hóa hữu cơ, vật lý, sinh học, toán và xác suất thống kê), kiến thức hóa sinh, vi sinh và dinh dưỡng để hiểu bản chất, sự hư hỏng, biến đổi của nguyên liệu và thực phẩm trong quá trình chế biến, lưu trữ và sử dụng; + Các kiến thức chuyên ngành về thiết bị, công nghệ chế biến, đóng gói, bảo quản cũng như các kiến thức cơ bản về vệ sinh an toàn thực phẩm, đánh giá cảm quan thực phẩm giúp các cử nhân, kỹ sư tương lai có khả năng tối ưu hóa việc chọn lựa, bảo quản, sản xuất, đóng gói, phân phối thực phẩm, đảm bảo cung cấp thực phẩm có chất lượng và cảm quan tốt nhất đến tay người tiêu dùng. + Các kỹ năng giao tiếp bằng lời nói, văn bản; kỹ năng giải quyết vấn đề; kỹ năng lãnh đạo. - Sinh viên sau tốt nghiệp loại khá, giỏi có thể tiếp tục học 1,5-2 năm để lấy bằng thạc sĩ; Sinh viên sau tốt nghiệp loại xuất sắc có thể tiếp tục học 5 năm để lấy bằng tiến sĩ. 2. Sinh viên học ngành Công nghệ thực phẩm ra trường làm gì? Sinh viên tốt nghiệp ngành CNTP đủ điều kiện cho nhiều công việc hấp dẫn và đa dạng trong ngành công nghiệp thực phẩm, bao gồm phát triển sản phẩm, sản xuất thực phẩm, nghiên cứu trong lĩnh vực thực phẩm, và nhiều vị trí yêu cầu chuyên môn về CNTP khác. Sau quá trình tích lũy kinh nghiệm làm việc, cử nhân/ kỹ sư ngành CNTP là ứng viên tiềm năng cho các vị trí công việc sau: - Giám đốc nhà máy thực phẩm - Giám đốc sản xuất - Giám đốc Nghiên cứu & phát triển (R&D) - Chuyên gia, Cán bộ quản lý của các Viện, Cơ quan nhà nước, các Trường Cao đẳng, Đại học chuyên ngành thực phẩm 3. Thời gian học bao nhiêu năm? - Cử nhân: từ 3,5 năm (tương ứng 7 học kỳ) - Kỹ sư: 4 năm (tương ứng 8 học kỳ) 4. Học kỳ mấy thì được học chuyên ngành? - Để sinh viên bước đầu tiếp cận với ngành Công nghệ thực phẩm, ngay từ học kỳ 2 sinh viên đã được học: Học phần Thực hành nhập môn công nghệ chế biến thực phẩm. - Từ học kỳ 4 sinh viên được học các kiến thức chuyên
--	--

		ngành, với 11 tín chỉ thực tập và 25% tổng số tín chỉ dành cho thực hành. - Đặc biệt đối với hệ kỹ sư: Học kỳ 8 được gọi là Học kỳ doanh nghiệp, một số học phần các em sinh viên sẽ được thực tập và nghiên cứu tại các doanh nghiệp thực phẩm. Đặc biệt khi thực hiện đề tài tốt nghiệp, các cán bộ của công ty sẽ đồng hướng dẫn cùng với giảng viên của trường để thực hiện những đề tài đáp ứng yêu cầu của doanh nghiệp. Vì vậy, sinh viên ra trường có thể dễ dàng hòa nhập vào môi trường sản xuất của doanh nghiệp hoặc có nền tảng kiến thức phục vụ cho việc học tập ở trình độ cao hơn.
35	Ngành Đảm bảo chất lượng và & An toàn thực phẩm học những gì? Ra trường làm gì? Thời gian học bao nhiêu năm? Học kỳ mấy thì được học chuyên ngành?	1. Ngành Đảm bảo chất lượng và & An toàn thực phẩm (ATTP) học những gì? - Với sự phát triển của công nghệ 4.0 và mạng xã hội, người tiêu dùng ngày càng có nhiều thông tin hơn về thực phẩm, quy trình sản xuất và các vấn đề liên quan đến sức khỏe và do đó sự đòi hỏi về Chất lượng và ATTP cũng ngày càng khắt khe hơn. Hoạt động Đảm bảo Chất lượng & An toàn Thực phẩm (ĐBCL&ATTP) trở thành công việc, bộ phận quan trọng và không thể thiếu của tất cả các tổ chức sản xuất, kinh doanh hay kiểm soát về Chất lượng & ATTP không phân biệt quy mô và loại hình doanh nghiệp. - Chương trình ngành ĐBCL&ATTP được thiết kế dựa trên nền tảng các yêu cầu quốc tế về quản lý chất lượng & ATTP để chuẩn bị cho sinh viên tiếp tục nghiên cứu và học tập trình độ cao hơn trong các trường đại học, viện nghiên cứu hoặc tham gia vào ngành công nghiệp thực phẩm. Chương trình đào tạo ngành ĐBCL&ATTP đạt chuẩn MOET (Việt Nam), tiêu chuẩn đánh giá chất lượng của Bộ Giáo Dục và Đào tạo, đây là nền tảng tốt giúp sinh viên tốt nghiệp sẵn sàng làm việc trong khu vực công lập, tư nhân hoặc doanh nghiệp nước ngoài. - Người học ngành ĐBCL&ATTP được cung cấp các kiến thức, kỹ năng như: + Các kiến thức cơ sở ngành và các kiến thức chuyên ngành tương tự như CNTP, nhưng sẽ đi sâu hơn vào các chủ đề phân tích chất lượng thực phẩm, kiểm soát chất lượng trong CNTP và các tiêu chuẩn về quản lý chất lượng và ATTP trong chuỗi cung ứng như GAP (phạm vi nuôi, trồng), HACCP (phạm vi sản xuất, phân phối thực phẩm) và yêu cầu mới của các thị trường như Mỹ, Châu Âu về Phòng vệ thực phẩm (Food defense). + Các kiến thức nền tảng để chuyên trách các vấn đề về chất lượng và an toàn thực phẩm, trong các cơ quan nhà nước

	có chức năng giám sát chất lượng và ATTP, trong các phòng thí nghiệm phân tích thực phẩm, hoặc kiểm soát chất lượng và VSATTP trong toàn chuỗi cung ứng (từ các nông trại, nhà máy sản xuất nguyên liệu thực phẩm, nhà máy thực phẩm, hệ thống kho & phân phối và các nhà hàng hoặc điểm bán lẻ thực phẩm) của Việt Nam hoặc toàn cầu. + Các kỹ năng giao tiếp bằng lời nói, văn bản; kỹ năng giải quyết vấn đề; kỹ năng lãnh đạo. - Sinh viên sau tốt nghiệp loại khá, giỏi có thể tiếp tục học 1,5-2 năm để lấy bằng thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm; Sinh viên sau tốt nghiệp loại xuất sắc có thể tiếp tục học 5 năm để lấy bằng tiến sĩ ngành Công nghệ thực phẩm. 2. Sinh viên học ngành DBCL&ATTP ra trường làm gì? Ngay khi vừa tốt nghiệp, sinh viên có thể dễ dàng tìm được công việc liên quan đến quản lý chất lượng thực phẩm trong các nhà máy, doanh nghiệp hoặc các tổ chức đánh giá cấp chứng nhận về đảm bảo chất lượng. Sau quá trình tích lũy kinh nghiệm làm việc, cử nhân/ kỹ sư ngành DBCL&ATTP là ứng viên tiềm năng cho các vị trí công việc sau: - Giám đốc Chất lượng của nhà máy - Giám đốc Chất lượng của chuỗi cung ứng - Chuyên gia đánh giá trường về quản lý chất lượng và ATTP cho các tập đoàn quốc tế, các hệ thống siêu thị toàn cầu hoặc các tổ chức chứng nhận - Chuyên gia tư vấn, đào tạo các hệ thống quản lý chất lượng & ATTP - Trưởng phòng kiểm nghiệm chất lượng & ATTP. - Trưởng phòng thanh tra về chất lượng, VSATTP. 3. Thời gian học bao nhiêu năm? - Cử nhân: từ 3,5 năm (tương ứng 7 học kỳ) - Kỹ sư: 4 năm (tương ứng 8 học kỳ) 4. Học kỳ mấy thì được học chuyên ngành? - Từ học kỳ 2 sinh viên được học các kiến thức cơ sở ngành tương tự như ngành Công nghệ thực phẩm nhưng đi sâu hơn về các kiến thức phân tích và kiểm soát chất lượng thực phẩm. - Từ học kỳ 4 sinh viên được học các kiến thức chuyên ngành. Các học phần chuyên sâu sắp xếp theo độ khó tăng dần như Vệ sinh an toàn thực phẩm, Luật Thực phẩm, Quản
--	--

		lý chất lượng & cải tiến, Đánh giá rủi ro & quản lý ATTP, Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc, Đồ án phân tích thực phẩm, Đồ án Đảm bảo chất lượng và thời gian Thực tập và làm Khóa luận đúng chuyên ngành là nền tảng để sinh viên khi tốt nghiệp có thể tham gia ngay vào hoạt động quản lý chất lượng, ATTP hoặc tham gia xây dựng, duy trì, cải tiến hệ thống quản lý cho các doanh nghiệp hoặc chuyển hướng vào lĩnh vực đào tạo, tư vấn, đánh giá và thanh tra về DBCL & ATTP.
36	Ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm học những gì? Ra trường làm gì? Thời gian học bao nhiêu năm? Học kỳ mấy thì được học chuyên ngành?	1. Ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm (QTKDTP) học những gì? - Sản xuất và Kinh doanh thực phẩm là một lĩnh vực rộng lớn phục vụ cuộc sống của 7 tỷ người trên thế giới. Ngành QTKDTP dành cho những sinh viên quan tâm đồng thời đến tiếp thị, kinh tế, công nghệ và thực phẩm. Sự kết hợp giữa Quản trị kinh doanh và Công nghiệp thực phẩm là một xu thế đào tạo mới, trang bị những kiến thức cả về công nghệ, kinh doanh và quản trị cho người học. Sinh viên tốt nghiệp có thể tham gia vào đội ngũ kinh doanh hoặc quản lý của các doanh nghiệp thực phẩm, là cầu nối giữa sản xuất và khách hàng, giữa đội ngũ kỹ thuật, công nghệ và nhu cầu của thị trường đa dạng. - Chương trình đào tạo ngành QTKDTP được thiết kế và đối sánh với CTDT ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm của Đại học Ohio (Mỹ) và Đại học Oregon (Mỹ). - Người học ngành QTKDTP được cung cấp các kiến thức, kỹ năng như: + Các kiến thức về: khoa học xã hội, kỹ thuật và kinh doanh áp dụng cho các doanh nghiệp thực phẩm. Sinh viên được học các kiến thức cơ sở ngành, một số học phần chuyên ngành về công nghệ chế biến thực phẩm; một số kiến thức cơ bản về An toàn thực phẩm, Luật thực phẩm, Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc. + Các kiến thức về : Kinh tế, Kế toán, Hành vi người tiêu dùng, Marketing; các học phần chuyên về quản trị, lập kế hoạch kinh doanh, quản lý nhà máy và khởi nghiệp. + Các kỹ năng giao tiếp bằng lời nói, văn bản; kỹ năng giải quyết vấn đề; kỹ năng lãnh đạo. - Sinh viên sau tốt nghiệp loại khá, giỏi có thể tiếp tục học 3 năm để lấy bằng thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm hoặc Thạc sĩ Quản trị kinh doanh 2. Sinh viên học ngành QTKDTP ra trường làm gì?

		Sinh viên ngành Quản trị Kinh doanh Thực phẩm học về ngành công nghiệp thực phẩm từ góc độ khoa học và từ quan điểm kinh doanh, do đó sinh viên có được nhiều cơ hội nghề nghiệp khác nhau trong lĩnh vực thực phẩm. Sau khi tốt nghiệp, sinh viên có thể có cơ hội tham gia ngay vào các doanh nghiệp sản xuất và kinh doanh thực phẩm với những công việc liên quan đến phát triển kinh doanh, quản lý dự án, nghiên cứu thị trường, marketing thực phẩm. Sau quá trình tích lũy kinh nghiệm làm việc, cử nhân ngành QTKDTP là ứng viên tiềm năng cho các vị trí công việc sau: - Giám đốc điều hành công ty sản xuất hoặc kinh doanh thực phẩm - Giám đốc kinh doanh thực phẩm - Giám đốc thu mua (nguyên liệu và thực phẩm) - Giám đốc phát triển sản phẩm - Chuyên gia nghiên cứu thị trường và người tiêu dùng - Giám đốc tiếp thị, truyền thông trong ngành thực phẩm 3. Thời gian học bao nhiêu năm? - Cử nhân: từ 3,5 năm (tương ứng 7 học kỳ) 4. Học kỳ mấy thì được học chuyên ngành? - Từ học kỳ 2 sinh viên được học các kiến thức cơ sở ngành và - Từ học kỳ 4 sinh viên được học các kiến thức chuyên ngành gồm: Các học chuyên ngành Công nghiệp thực phẩm và Các học phần Quản trị vận hành, Quản trị tài chính, Lập kế hoạch kinh doanh, Quản trị bán hàng, Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp, Quản lý nhà máy thực phẩm; giúp sinh viên cuối năm 2 làm quen và định hình cách tiếp cận và nhìn nhận vấn đề của nhà quản lý, kinh doanh thay cho góc nhìn chuyên môn của người học ngành CNTP.
37	Sự khác nhau giữa ngành Công nghệ Thực phẩm và ngành Đảm bảo chất lượng và & An toàn thực phẩm.	<i>Sự khác biệt chính của 2 ngành Công nghệ Thực phẩm và ngành Đảm bảo chất lượng và & An toàn thực phẩm là:</i> - Ngành ĐBCL&ATTP: đào tạo chuyên sâu về kỹ thuật phân tích, các chương trình quản lý chất lượng, quản lý ATTP, các công cụ và phương pháp cải tiến chất lượng của sản phẩm và dịch vụ, truy xuất nguồn gốc thực phẩm và các quy định luật (quốc gia và quốc tế); - Ngành CNTP tập trung chuyên sâu về: công nghệ, kỹ thuật sản xuất, cải tiến công nghệ; Cải tiến công thức, phát triển sản phẩm (R&D).....các nhóm sản phẩm thực phẩm

		khác nhau ở quy mô công nghiệp. Ngành Công nghệ Thực phẩm là một ngành truyền thống với rất nhiều cơ hội việc làm trong lĩnh vực sản xuất và chế biến thực phẩm. Bên cạnh đó, với sự phát triển của công nghệ và mức độ tự động hóa ngày càng cao, hoạt động ĐBCL&ATTP ngày càng có vai trò rõ nét và độc lập với khối sản xuất, kinh doanh trong công ty. ĐBCL&ATTP giữ vai trò xây dựng hệ thống kiểm tra, giám sát và chỉ ra các điểm chưa tối ưu thông qua các công cụ phân tích, để khối R&D, sản xuất, kinh doanh tập trung vào việc cải tiến công nghệ, kỹ thuật, công thức, tay nghề công nhân hoặc điều kiện bảo quản, giao hàng... để cùng nhau đem đến cho khách hàng và người tiêu dùng các sản phẩm đúng mong đợi, phù hợp các tiêu chuẩn quốc gia, quốc tế và thường xuyên được cải tiến.
38	Sự khác nhau giữa ngành Công nghệ Thực phẩm và ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm?	<i>Sự khác nhau giữa ngành Công nghệ Thực phẩm và ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm là:</i> - Ngành CNTP tập trung chuyên sâu về: công nghệ, kỹ thuật sản xuất, cải tiến công nghệ; Cải tiến công thức, phát triển sản phẩm (R&D).....các nhóm sản phẩm thực phẩm khác nhau ở quy mô công nghiệp. - Ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm: chính là sự tích hợp kiến thức của cả hai ngành: Công nghệ thực phẩm và Quản trị kinh doanh. Nhân lực 2 trong 1 như vậy sẽ là sự chọn lựa tối ưu cho phát triển của công ty và chắc chắn sẽ có những vị trí hấp dẫn, năng động trong tương lai. Hiện nay, bên cạnh nhu cầu nguồn nhân lực có kiến thức công nghệ thực phẩm hoặc quản lý chất lượng chuyên sâu, các doanh nghiệp sản xuất và kinh doanh thực phẩm còn rất cần nguồn nhân lực có kiến thức rộng, vừa có hiểu biết về công nghệ chế biến, chất lượng sản phẩm, vừa có kiến thức về quản trị, kinh doanh, kiến thức về thị trường, hành vi của người tiêu dùng... để đảm trách các vị trí của phòng kinh doanh, phòng marketing, phòng kế hoạch, phòng thu mua, phòng phát triển sản phẩm và hoạt động truyền thông, quảng bá sản phẩm...
39	Trở thành sinh viên của Khoa CNTP thì em sẽ được tham gia những CLB hội nhóm nào?	1. Các Câu lạc bộ trực thuộc Khoa Công nghệ thực phẩm - <i>Câu lạc bộ Khoa học và Công nghệ thực phẩm:</i> là một Câu lạc bộ trực thuộc Liên Chi Đoàn Khoa công nghệ thực phẩm, ra đời với mục đích quy tụ các hội viên: + Yêu thích, quan tâm đến ngành Công nghệ thực phẩm tham gia hoạt động trong lĩnh vực Thực phẩm; + Các hội viên sẽ có cơ hội gặp gỡ, học hỏi, trao đổi những thông tin, tài liệu học tập, những kiến thức trong lĩnh

	vực Thực phẩm; + Tham quan thực tế các nhà máy để rồi từ đó nâng cao trình độ chuyên ngành đang theo học, phục vụ hiệu quả cao trong quá trình học tập của bản thân. - <i>Câu lạc bộ Tranh biện khoa học</i>: là một Câu lạc bộ thuộc Liên chi đoàn khoa Công nghệ thực phẩm, ra đời với mục đích quy tụ các hội viên: + Yêu thích, quan tâm đến tranh biện các vấn đề trong cuộc sống một cách có cơ sở khoa học. + Các thành viên sẽ cùng nhau đoàn kết, giúp đỡ nhau bằng cách trao đổi, chia sẻ cho nhau những kinh nghiệm quý báu trong quá trình học tập và rèn luyện sự tự tin của mình cũng như nắm bắt các vấn đề dựa trên cơ sở khoa học. + Ngoài ra, các hội viên còn có cơ hội gặp gỡ, học hỏi, trao đổi những thông tin, tài liệu học tập, những kiến thức khoa học nâng cao trình độ chuyên ngành đang theo học, phục vụ hiệu quả cao trong quá trình học tập của bản thân. 2. Một số các hoạt động ngoại khóa điển hình - Chuỗi các hoạt động để hỗ trợ Tân sinh viên thích nghi với phương thức học Đại học theo tín chỉ, như: Kỹ năng tự học, Kỹ năng tìm tài liệu, Phương pháp học tập hiệu quả.... - Chuỗi các hoạt động để sinh viên tiếp cận với nghiên cứu khoa học, như: Kỹ năng tìm ý tưởng, Kỹ năng viết thuyết minh, kỹ năng viết báo cáo, Kỹ năng trình bày bài thuyết trình.... - Thành lập các nhóm nghiên cứu, nhóm khởi nghiệp để sinh viên có thể là Chủ nhiệm các đề tài cấp Trường, tham gia viết các bài báo khoa học, tham gia cuộc thi sinh viên nghiên cứu khoa học toàn quốc Eureka, Sinh viên nghiên cứu khoa học, sinh viên khởi nghiệp do Bộ giáo dục tổ chức. - Các hoạt động hội trại chào đón Tân sinh viên - Các hoạt động: Hội thao, văn nghệ hàng năm - Lễ hội truyền thống khoa Công nghệ thực phẩm, 4 năm/lần. 3. Một số thành tích của sinh viên trong 5 năm gần đây - Giải thưởng sinh viên nghiên cứu khoa học toàn quốc Eureka: 02 giải Nhất, 01 giải Nhì, 03 giải Khuyến khích - Giải Sinh viên nghiên cứu khoa học do Bộ giáo dục tổ chức: 01 giải Nhì, 02 giải Ba - Sinh viên chủ nhiệm đề tài: tổng 67 đề tài, tổng số sinh
--	---

		viên tham gia khoảng 250 sinh viên. - Sinh viên cùng giảng viên hướng dẫn công bố được 12 bài báo/hội thảo quốc tế, 200 bài báo/hội thảo khoa học trong nước. 4. Chương trình trao đổi sinh viên với các ĐH quốc tế. - 4 sinh viên tham gia báo cáo khoa học tại Đại học Hiroshima – Nhật Bản, 2017 - 5 sinh viên tham gia trao đổi sinh viên với Đại học Quốc gia Kyungpook – Hàn Quốc, thời gian 1 học kỳ, năm 2020 - Khoa Công nghệ thực phẩm đã tiếp nhận 2 sinh viên của Pháp đến học tập, nghiên cứu về thực phẩm Việt Nam trong thời gian 6 tháng vào năm 2019 - Đặc biệt Trường rất khuyến khích, hỗ trợ toàn bộ kinh phí cho việc trao đổi việc trao đổi sinh viên và công nhận tín chỉ tương đương khi sinh viên tham gia các học kỳ tại các Đại học quốc tế.
40	Trường có liên kết với những công ty nào trong lĩnh vực thực phẩm không?	Các công ty liên kết với khoa: - Công ty cổ phần sữa Việt Nam (VINAMILK) - Công ty dầu ăn Tường An - Công ty dầu ăn Golden Hope - Công ty cổ phần Bourbon Tây Ninh - Công ty rượu Bình Tây - Công ty TNHH MTV Việt Nam kỹ nghệ súc sản (VISSAN) - Công ty Tân Quang Minh (BIDRICO) - Công ty bánh kẹo Phạm Nguyễn - Công ty cổ phần Kinh Đô - Công ty TNHH Yakult Việt Nam - Công ty TNHH nhà máy bia Việt Nam - Công ty Ajinomoto Việt Nam....
41	Sinh viên ngành CNTP tự lo chỗ thực tập hay Khoa sẽ liên hệ cho tụi em?	Đối với học phần thực tập, có 2 trường hợp: 1. Khoa liên hệ các công ty cho sinh viên thực tập và triển khai cho sinh viên đăng ký. 2. Sinh viên có thể tự xin công ty thực tập theo mong muốn cá nhân (Trường sẽ cấp giấy giới thiệu, khoa hỗ trợ làm công văn liên hệ thực tập (nếu cần)).

42	Thế mạnh đào tạo/ điểm khác biệt của ngành Công nghệ thực phẩm của trường HUFU so với các trường khác là gì?	Thế mạnh đào tạo/ điểm khác biệt của ngành Công nghệ thực phẩm của trường HUFU so với các trường khác là: 1. Ngành Công nghệ thực phẩm có bề dày lịch sử hơn 39 năm từ những ngày đầu thành lập Trường (1982). 2. Đội ngũ giảng viên: - Đội ngũ giảng viên được đào tạo từ nhiều nước như: Pháp, Canada, Nhật, Hàn Quốc, Singapore, Đài Loan, Australia, Bỉ, Malaysia...; - Nhiều Thầy Cô đã và đang là CEO, giám đốc sản xuất, giám đốc R&D, chuyên gia tư vấn cho các công ty thực phẩm... 3. Cơ sở vật chất: - Trung tâm thư viện: có hệ thống mượn trả sách tự động, số đầu sách ngành CNTP trên 10.000; - Thư viện khoa Công nghệ thực phẩm có trên 1.800 đầu sách; - Phòng học lý thuyết: 100% phòng học được trang bị máy chiếu, màn chiếu, hệ thống âm thanh, micro; - Phòng thực hành chuyên ngành: 14 phòng; - Phòng nghiên cứu: 4 phòng; - Xưởng thực nghiệm sản xuất bia; - Xưởng thực nghiệm đang xây dựng đạt chuẩn ISO 22000:2018. 4. Chương trình đào tạo: - Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm được xây dựng dựa theo tiêu chuẩn IFT (Mỹ), chương trình đào tạo đạt chuẩn AUN (Đông Nam Á) vào năm 2019, đây là nền tảng tốt giúp sinh viên tốt nghiệp sẵn sàng làm việc trong khu vực công lập, tư nhân hoặc doanh nghiệp nước ngoài. - Từ học kỳ 4 sinh viên được học các kiến thức chuyên ngành, với 11 tín chỉ thực tập và 25% tổng số tín chỉ dành cho thực hành. Đặc biệt đối với hệ kỹ sư: Học kỳ 8 được gọi là Học kỳ doanh nghiệp, một số học phần các em sinh viên sẽ được thực tập và nghiên cứu tại các doanh nghiệp thực phẩm. Vì vậy, sinh viên ra trường có thể dễ dàng hòa nhập vào môi trường sản xuất của doanh nghiệp hoặc có nền tảng kiến thức phục vụ cho việc học tập ở trình độ cao hơn. 5. Chương trình Đại học trọng điểm: Đây là chương trình đặc biệt do Trường đầu tư để tạo cơ hội cho các sinh viên xuất sắc, có tiềm năng, có tố chất
-----------	--	--

		lãnh đạo tham gia. Lớp Đại học Trọng điểm với hơn 30% số học phần đào tạo bằng tiếng Anh, một số chuyên đề được đào tạo trực tiếp bởi giáo viên nước ngoài, nhưng mức học phí chỉ bằng sinh viên chương trình đại trà.
43	Thế mạnh đào tạo/ điểm khác biệt của ngành Đảm bảo chất lượng và & An toàn thực phẩm của trường HUFU so với các trường khác là gì?	Thế mạnh đào tạo/ điểm khác biệt của ngành Đảm bảo chất lượng và & An toàn thực phẩm của trường HUFU so với các trường khác là: 1. HUFU là nơi đầu tiên trên cả nước được phép đào tạo ngành học này từ năm học 2011-2012. 2. Đội ngũ giảng viên: - Đội ngũ giảng viên được đào tạo từ nhiều nước như: Pháp, Canada, Nhật, Hàn Quốc, Singapore, Đài Loan, Australia, Bì, Malaysia...; - Nhiều Thầy Cô đã và đang là Giám đốc chất lượng, Trưởng phòng chất lượng; Đánh giá viên trường; các chuyên gia tư vấn cho các tổ chức đánh giá, các công ty thực phẩm.... 3. Cơ sở vật chất: - Trung tâm thư viện: có hệ thống mượn trả sách tự động, số đầu sách ngành CNTP và Quản trị kinh doanh trên 15.000; - Thư viện khoa Công nghệ thực phẩm có trên 1.800 đầu sách; - Phòng học lý thuyết: 100% phòng học được trang bị máy chiếu, màn chiếu, hệ thống âm thanh, micro; - Phòng thực hành chuyên ngành: 14 phòng; - Phòng nghiên cứu: 4 phòng; - Xưởng thực nghiệm sản xuất bia; - Xưởng thực nghiệm đang xây dựng đạt chuẩn ISO 22000:2018. 4. Chương trình đào tạo được xây dựng và phát triển hoàn toàn dựa trên nhu cầu thực tế tại các DN trong ngành CNTP kết hợp với sự góp ý từ các chuyên gia đầu ngành và các chương trình đào tạo tiến tiến trên thế giới. Chương trình đào tạo ngành ĐBCL&ATTP tại HUFU đã đạt chuẩn kiểm định chất lượng của Bộ GD&ĐT năm 2019
44	Thế mạnh đào tạo/ điểm khác biệt của ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm của trường HUFU so với các trường khác là gì?	Thế mạnh đào tạo/ điểm khác biệt của ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm của trường HUFU so với các trường khác là: 1. HUFU là Trường đầu tiên trên cả nước đào tạo Ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm.

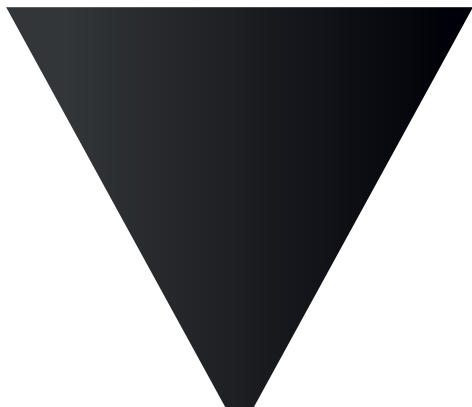
		2. Đây là một ngành lai giữa Quản trị kinh doanh và Công nghiệp thực phẩm và là một xu thế đào tạo mới, trang bị những kiến thức cả về kỹ thuật, kinh doanh và quản trị để sau này các em có thể tham gia vào đội ngũ kinh doanh hoặc quản lý của các doanh nghiệp thực phẩm. Trên thế giới đã có nhiều trường Đại học uy tín như Đại học Ohio (Mỹ), Đại học Oregon (Mỹ), Đại học Alberta (Canada) có đào tạo ngành này. 3. Đội ngũ giảng viên: - Đội ngũ giảng viên được đào tạo từ nhiều nước như: Pháp, Canada, Nhật, Hàn Quốc, Singapore, Đài Loan, Australia, Bỉ, Malaysia...; - Nhiều Thầy Cô đã và đang là CEO, Giám đốc R&D, chuyên gia tư vấn các công ty thực phẩm. 4. Cơ sở vật chất: - Trung tâm thư viện: có hệ thống mượn trả sách tự động, số đầu sách ngành CNTP và Quản trị kinh doanh trên 15.000 - Thư viện khoa Công nghệ thực phẩm có trên 1.800 đầu sách - Phòng học lý thuyết: 100% phòng học được trang bị máy chiếu, màn chiếu, hệ thống âm thanh, micro - Phòng thực hành chuyên ngành: 14 phòng - Phòng nghiên cứu: 4 phòng - Xưởng thực nghiệm sản xuất bia - Xưởng thực nghiệm đang xây dựng đạt chuẩn ISO 22000:2018 5. Chương trình đào tạo: Chương trình đào tạo ngành QTKDTP được thiết kế và đối sánh với CTDT ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm của Đại học Ohio (Mỹ) và Đại học Oregon (Mỹ). Sinh viên sẽ được tham gia các khóa huấn luyện ngắn hạn hoặc seminar với các Giảng viên quốc tế. Nhờ vào mối quan hệ rất tốt với các doanh nghiệp thực phẩm, sinh viên sẽ có cơ hội thực tập tại Phòng kinh doanh hoặc Phòng quản lý của các công ty thực phẩm có vốn đầu tư nước ngoài hoặc các doanh nghiệp lớn trong nước để tăng thêm cơ hội việc làm sau khi tốt nghiệp.
45	Sự khác nhau giữa ngành Công nghệ chế biến thủy sản và ngành Khoa học	Sự khác nhau giữa ngành Công nghệ chế biến thủy sản và ngành Khoa học thủy sản: - Ngành Công nghệ chế biến thủy sản đào tạo cho người

	thủy sản?	học hệ thống kiến thức chuyên sâu về Cơ sở ngành và chuyên ngành Công nghệ chế biến thủy sản. Bao gồm các kiến thức về các biến đổi sinh hóa học, vi sinh vật học thực phẩm, các quá trình cơ bản xảy ra trong công nghệ chế biến thủy sản. Kỹ thuật nhận biết, lựa chọn, phân loại, đánh giá chất lượng, bảo quản, xử lý, vận chuyển nguyên liệu thủy sản. Các kỹ thuật công nghệ để chế biến các sản phẩm thủy sản đặc trưng như: SP thủy sản đông lạnh, thủy sản khô, nước mắm, đồ hộp thủy sản, sản phẩm thủy sản ăn liền, các hợp chất sinh học từ phụ phẩm thủy sản. Các kiến thức về kinh doanh và thương mại thủy sản Ngành Khoa học thủy sản đào tạo cho người học hệ thống Chuỗi kiến thức chuyên sâu về các chuyên ngành Nuôi trồng, Chế biến, khai thác và Kinh doanh thủy sản dựa trên kiến thức nền tảng khoa học và công nghệ thủy sản. Kỹ thuật công nghệ về Nuôi trồng tạo ra nguồn nguyên liệu thủy sản an toàn phục vụ cho Công nghệ chế biến thủy sản xuất khẩu, tạo thành một chuỗi kiểm soát nguồn nguyên liệu chế biến cho đến cung cấp sản phẩm đến tay người tiêu dùng.
46	Trở thành sinh viên của Khoa Thủy sản, em sẽ được tham gia những CLB hội nhóm nào?	Khoa Thủy sản – HUFU rất vui mừng chào đón các em Tân sinh viên năm 2022 đến học tập và rèn luyện trong môi trường đào tạo đại học chuyên nghiệp, tận tâm, yêu nghề và tất cả vì người học để phục vụ. Khi trở thành sinh viên của Khoa Thủy sản – HUFU các em có thể tham gia vào các CLB để trao đổi thêm các kỹ năng sống, kỹ năng mềm, hoạt động đoàn hội như: - Hoạt động Đoàn-Hội sinh viên khoa - CLB Tiếng Anh chuyên ngành. - CLB kỹ năng mềm. - HUFU Dance, HUFU Ghitar. Giao lưu với Chi hội cựu sinh viên khoa.
47	Trường có liên kết với những công ty nào trong lĩnh vực Thủy sản không?	Với xu thế phát triển của Khoa học kỹ thuật của Xã hội ngày nay, hoạt động đào tạo tại các Trường Đại học luôn gắn bó mật thiết, không thể thiếu với các Doanh nghiệp để có sự tương tác qua lại giữa Doanh nghiệp và Nhà Trường, Khoa. Doanh nghiệp sẽ đóng góp cho Khoa thiết kế được CTĐT phù hợp để đào tạo nguồn nhân lực đáp ứng được yêu cầu công việc thực tế tại DN. Khoa/Trường ĐH cũng căn cứ vào nhu cầu của DN, của Tổ chức, Công ty để xây dựng và đa dạng đáp ứng các Chuẩn đầu ra. Khoa Thủy sản có mối quan hệ và liên kết sâu rộng với nhiều Doanh nghiệp, Công ty ở các Vùng Miền như:

		- Công ty Cổ phần Nam Việt An Giang - Công ty Cổ phần CP Việt Nam - Công ty CBTS Hải Phú - Công ty CBTS Biển Giàu - Công ty SXTM DV Tân Tiến Đạt... - Công ty CNTS Incomfish - Công ty CBTS Cầu Tre.
48	Thế mạnh đào tạo/điểm khác biệt của ngành Công nghệ chế biến thủy sản của trường HUFI so với các trường khác là gì?	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TPHCM một trong những trường hàng đầu về đào tạo công nghệ thực phẩm, đặc biệt là nhóm ngành Thủy sản. Thế mạnh đào tạo/điểm khác biệt của ngành Công nghệ chế biến thủy sản - HUFI so với các trường khác là: - Phòng học lý thuyết được trang bị 100% máy lạnh, có đầy đủ các phương tiện học tập như: Màn hình chiếu projector, bảng đen/trắng. Trung tâm Thư viện hiện đại, máy lạnh 100%, quản lý khoa học với hàng trăm ngàn đầu sách đầy đủ sử dụng học tập, nghiên cứu khoa học cho các sinh viên. - Phòng học thực hành với đầy đủ các dụng cụ, máy móc, trang thiết đảm bảo cho giảng dạy, học tập, rèn luyện các kỹ năng và tạo ra sản phẩm chất lượng. Vì vậy khi học tại trường sẽ giúp sinh viên được tiếp cận gần gũi với kỹ thuật chế biến mới hiện nay các doanh nghiệp đang áp dụng. Đặc biệt CTĐT được thiết kế với 1 học kỳ doanh nghiệp: người học được đến Doanh nghiệp học tập, làm việc và trải nghiệm như một Kỹ sư thật thủ để học tập các kiến thức kinh nghiệm thực tế tạo DN, được tiếp xúc, sử dụng các trang thiết bị hiện đại tại Nhà máy, được làm việc trong môi trường thực tế Doanh nghiệp.
49	Thế mạnh đào tạo/ điểm khác biệt của ngành Khoa học thủy sản của trường HUFI so với các trường khác là gì?	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TPHCM một trong những trường hàng đầu về đào tạo công nghệ thực phẩm, đặc biệt là nhóm ngành Thủy sản. Thế mạnh đào tạo/điểm khác biệt của ngành Công nghệ chế biến thủy sản - HUFI so với các trường khác là: - Phòng học lý thuyết được trang bị 100% máy lạnh, có đầy đủ các phương tiện học tập như: Màn hình chiếu projector, bảng đen/trắng. Trung tâm Thư viện hiện đại, máy lạnh 100%, quản lý khoa học với hàng trăm ngàn đầu sách đầy đủ sử dụng học tập, nghiên cứu khoa học cho các sinh viên. - Phòng học thực hành với đầy đủ các dụng cụ, máy móc, trang thiết đảm bảo cho giảng dạy, học tập, rèn luyện các kỹ

		năng và tạo ra sản phẩm chất lượng. Vì vậy khi học tại trường sẽ giúp sinh viên được tiếp cận gần gũi với kỹ thuật chế biến mới hiện nay các doanh nghiệp đang áp dụng.. Đặc biệt CTĐT được thiết kế với 1 học kỳ doanh nghiệp: người học được đến Doanh nghiệp học tập, làm việc và trải nghiệm như một Kỹ sư thật thụ để học tập các kiến thức kinh nghiệm thực tế tạo DN, được tiếp xúc, sử dụng các trang thiết bị hiện đại tại Nhà máy, được làm việc trong môi trường thực tế Doanh nghiệp.
50	Sự khác nhau giữa ngành Công nghệ chế tạo máy và ngành Công nghệ kỹ thuật cơ điện tử.	Hiện nay không có ranh giới rõ ràng giữa ngành công nghệ chế tạo máy và ngành công nghệ kỹ thuật điện tử. Hai ngành học này có chung khối kiến thức cơ sở ngành và có sự đan xen khối kiến thức chuyên ngành. Tuy nhiên, ngành cơ khí chế tạo máy học chuyên sâu hơn về kỹ thuật chế tạo các thiết bị cơ khí
51	Sự khác nhau giữa ngành Công nghệ kỹ thuật cơ điện tử và ngành kỹ thuật nhiệt (điện lạnh).	Cơ điện tử và Kỹ thuật nhiệt là 2 ngành kỹ thuật có 2 hướng đi khác nhau: - Ngành Cơ Điện Tử trang bị cho sinh viên kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành, các kỹ năng mềm cốt lõi để giải quyết vấn đề liên quan đến lĩnh vực cơ khí, điện tử, kỹ thuật điều khiển, tin học Ngành kỹ thuật nhiệt (hay nhiệt - lạnh hoặc điện - lạnh) gồm có 4 lĩnh vực chính: - Sản xuất và biến đổi các dạng năng lượng - Lĩnh vực nhiệt điện và năng lượng tái tạo; - Lĩnh vực cung cấp nhiệt và hơi dùng trong các ngành công nghiệp và thương mại, gia dụng - nhiệt công nghiệp; - Lĩnh vực công nghệ làm lạnh, điều hòa không khí và bảo quản sau thu hoạch.
52	Thế mạnh đào tạo/ điểm khác biệt của ngành Công nghệ chế tạo máy của trường HUFI so với các trường khác là gì?	Đào tạo theo hướng ứng dụng, tập trung vào kỹ năng chế tạo như sử dụng các phần mềm thiết kế với sự hỗ trợ của máy tính (CAD), thiết kế tính toán với sự hỗ trợ của máy tính (CAE), chế tạo với sự hỗ trợ điều khiển số (CNC)
53	Thế mạnh đào tạo/ điểm khác biệt của ngành Công nghệ kỹ thuật cơ điện tử của trường HUFI so với các trường khác là gì?	Thế mạnh đào tạo/ điểm khác biệt của ngành CĐT HUFI so với các trường khác: - Ngành CĐT HUFI đào tạo kỹ sư theo định hướng ứng dụng, Chương trình đào tạo dựa trên tình hình thực tế, trang bị kiến thức, kỹ năng giúp người học sẵn sàng tham gia vào các công việc ngay sau khi ra trường;

		- Chương trình đào tạo CĐT được bố trí hợp lý, phát triển chuỗi kiến thức ngành nghề theo trình tự: Lý thuyết → Mô phỏng → Thực hành → Dự án. Bên cạnh đó sinh viên được tham gia các hoạt động sân chơi học thuật (Robot dò đường, Robot vượt chướng ngại vật, Thiết kế hệ thống trên Inventor...) nâng cao việc ứng dụng các kiến thức đã học vào thực tế; - Sinh viên CĐT HUFU được tham gia trực tiếp vào quá trình hoạt động sản xuất, kinh doanh của các công ty trong học kỳ doanh nghiệp. Trong học kỳ này, sinh viên thực hiện Khóa luận tốt nghiệp với nội dung giải quyết trực tiếp các nhu cầu kỹ thuật trong nhà máy. Qua học kỳ này, sinh viên chủ động, nắm sát thực tế sản xuất và hoàn toàn chủ động khi ra trường.
54	Thế mạnh đào tạo/ điểm khác biệt của ngành Kỹ thuật nhiệt (điện lạnh) của trường HUFU so với các trường khác là gì?	Ngành kỹ thuật nhiệt HUFU, ngoài những học phần cốt lõi của chương trình đào tạo, điểm khác biệt của chương trình ngành Kỹ thuật nhiệt của HUFU so với trường khác là chương trình đào tạo bổ sung cho sinh viên kiến thức như: - Sử dụng các phần mềm chuyên dụng sử dụng để tính toán thiết kế hệ thống lạnh, hệ thống điều hòa không khí, hệ thống cung cấp nhiệt... - Trang bị cho sinh viên về kiến thức tư duy trong thiết kế, sáng tạo khởi nghiệp; - Trang bị cho sinh viên kiến thức về quản lý và sử dụng hiệu quả năng lượng...





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

**TUYỂN
SINH**

2022
<https://ts.hufi.edu.vn>