

**BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**



**BÁO CÁO TỰ ĐÁNH GIÁ
CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC
NGÀNH KHOA HỌC DINH DƯỠNG VÀ ẨM THỰC
Theo tiêu chuẩn đánh giá chất lượng chương trình đào tạo
của Bộ Giáo dục và Đào tạo
Giai đoạn 2017 – 2021**

TP Hồ Chí Minh, Tháng 05 năm 2022

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH



BÁO CÁO TỰ ĐÁNH GIÁ
CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC
NGÀNH KHOA HỌC DINH DƯỠNG & ẨM THỰC
Theo tiêu chuẩn đánh giá chất lượng chương trình đào tạo
của Bộ Giáo dục và Đào tạo
Giai đoạn 2017 – 2022

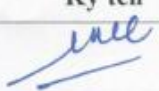
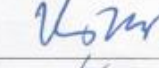
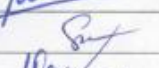
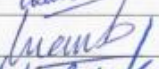
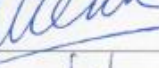
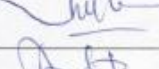
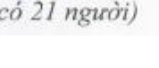
TP Hồ Chí Minh, Tháng 05 năm 2022

DANH SÁCH THÀNH VIÊN HỘI ĐỒNG TỰ ĐÁNH GIÁ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH KHOA HỌC DINH DƯỠNG VÀ ẨM THỰC THEO BỘ TIÊU CHUẨN CỦA BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 1297/QĐ-DCT ngày 03 tháng 7 năm 2020 và Quyết định số 866/QĐ-DCT ngày 13 tháng 4 năm 2022 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp.HCM)

DANH SÁCH THÀNH VIÊN HỘI ĐỒNG TỰ ĐÁNH GIÁ CHƯƠNG TRÌNH KHOA HỌC DINH DƯỠNG VÀ ẨM THỰC THEO BỘ TIÊU CHUẨN CỦA BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số ngày tháng năm 2022 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp.HCM)

TT	Họ và tên	Chức vụ	Nhiệm vụ	Ký tên
1	PGS. TS Nguyễn Xuân Hoàn	Hiệu trưởng	Chủ tịch HĐ	
2	TS. Thái Doãn Thanh	Phó hiệu trưởng	Phó chủ tịch HĐ	
3	TS. Cao Xuân Thủy	Trưởng khoa	Phó chủ tịch HĐ	
4	ThS. Dương Hoàng Kiệt	Phó Giám đốc Phụ trách	Ủy viên thường trực HĐ	
5	ThS. Trần Thị Lan Anh	Chuyên viên	Thư ký HĐ	
6	Ông Bùi Chí Hiếu	Phó trưởng phòng Phụ trách	Ủy viên HĐ	
7	ThS. Nguyễn Thanh Nguyên	Phó trưởng phòng Phụ trách	Ủy viên HĐ	
8	ThS. Dương Hồng Quân	Trưởng phòng	Ủy viên HĐ	
9	ThS. Nguyễn Thị Anh Thư	Phó trưởng phòng Phụ trách	Ủy viên HĐ	
10	ThS. Phan Xuân Cường	Trưởng phòng	Ủy viên HĐ	
11	ThS. Phạm Thái Sơn	Giám đốc	Ủy viên HĐ	
12	ThS. Võ Duy Ân	Giám đốc	Ủy viên HĐ	
13	ThS. Phạm Minh Luân	Phó trưởng khoa	Ủy viên HĐ	
14	TS. Huỳnh Thái Nguyên	Trưởng BM Khoa học Dinh dưỡng	Ủy viên HĐ	
15	ThS. Trần Thị Thu Hương	Phó TBM Khoa học Ẩm thực	Ủy viên HĐ	
16	ThS. Trần Thị Minh Hà	Giảng viên	Ủy viên HĐ	
17	ThS. Nguyễn Thủy Hà	Giảng viên	Ủy viên HĐ	
18	ThS. Nguyễn Thị Thu Sang	Giảng viên	Ủy viên HĐ	
19	ThS. Lê Phan Thùy Hạnh	Giảng viên	Ủy viên HĐ	
20	ThS. Đặng Thúy Mùi	Giảng viên	Ủy viên HĐ	
21	Vương Bích Duyên	Sinh viên	Ủy viên HĐ	

(Danh sách gồm có 21 người)

MỤC LỤC

MỤC LỤC	III
DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT	VIII
DANH MỤC BẢNG	IX
DANH MỤC HÌNH ẢNH, SƠ ĐỒ	X
PHẦN 1. KHÁI QUÁT	1
1.1. Đặt vấn đề	1
1.2. Tổng quan chung	5
1.2.1. Giới thiệu về Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP HCM.....	5
1.2.2. Giới thiệu về Khoa Du lịch và Ẩm thực.....	9
PHẦN 2. TỰ ĐÁNH GIÁ THEO CÁC TIÊU CHUẨN, TIÊU CHÍ.....	12
Tiêu chuẩn 1. Mục tiêu và chuẩn đầu ra của CTĐT	12
Tiêu chí 1.1. Mục tiêu của chương trình đào tạo được xác định rõ ràng, phù hợp với sứ mạng và tầm nhìn của cơ sở giáo dục đại học, phù hợp với mục tiêu của giáo dục đại học quy định tại Luật giáo dục đại học.	12
Tiêu chí 1.2. Chuẩn đầu ra của CTĐT được xác định rõ ràng, bao quát được cả các yêu cầu chung và yêu cầu chuyên biệt mà NH cần đạt được sau khi hoàn thành CTĐT.	14
Tiêu chí 1.3. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo phản ánh được yêu cầu của các bên liên quan, được định kỳ rà soát, điều chỉnh và được công bố công khai.....	17
Tiêu chuẩn 2. Bản mô tả chương trình đào tạo	20
Tiêu chí 2.1. Bản mô tả chương trình đào tạo đầy đủ thông tin và cập nhật.....	21
Tiêu chí 2.2. Đề cương các học phần đầy đủ thông tin và cập nhật.....	22
Tiêu chí 2.3. Bản mô tả chương trình đào tạo và đề cương học phần được công bố công khai và các bên liên quan dễ dàng tiếp cận.	23
Tiêu chuẩn 3. Cấu trúc và nội dung chương trình dạy học.....	26
Tiêu chí 3.1. Chương trình dạy học được thiết kế dựa trên chuẩn đầu ra.	26
Tiêu chí 3.2. Đóng góp của mỗi học phần trong việc đạt được chuẩn đầu ra là rõ ràng	28
Tiêu chí 3.3. Chương trình dạy học có cấu trúc, trình tự logic; nội dung cập nhật và có tính tích hợp.....	31
Tiêu chuẩn 4. Phương pháp tiếp cận trong dạy và học	34
Tiêu chí 4.1. Triết lý giáo dục hoặc mục tiêu giáo dục được tuyên bố rõ ràng và được phổ biến tới các bên liên quan.	34
Tiêu chí 4.2. Các hoạt động dạy và học được thiết kế phù hợp để đạt được chuẩn đầu	

ra.....	36
Tiêu chí 4.3. Các hoạt động dạy và học thúc đẩy việc rèn luyện các kỹ năng, nâng cao khả năng học tập suốt đời của NH.....	38
Tiêu chuẩn 5. Đánh giá kết quả học tập của NH	40
Tiêu chí 5.1. Việc đánh giá kết quả học tập của NH được thiết kế phù hợp với mức độ đạt được chuẩn đầu ra.....	41
Tiêu chí 5.2. Các quy định về kết quả học tập của NH (bao gồm thời gian, phương pháp, tiêu chí, trọng số, cơ chế phản hồi và các nội dung liên quan) rõ ràng và được thông báo công khai tới NH.	42
Tiêu chí 5.3. Phương pháp đánh giá kết quả học tập đa dạng, đảm bảo độ giá trị, độ tin cậy và sự công bằng.	44
Tiêu chí 5.4. Kết quả đánh giá được phản hồi kịp thời để NH cải thiện việc học tập.	46
Tiêu chí 5.5. NH tiếp cận dễ dàng với quy trình khiếu nại về kết quả học tập.	47
Tiêu chuẩn 6. Đội ngũ giảng viên, nghiên cứu viên	50
Tiêu chí 6.1. Việc quy hoạch đội ngũ giảng viên, nghiên cứu viên (bao gồm việc thu hút, tiếp nhận, bổ nhiệm, bố trí, chấm dứt hợp đồng và cho nghỉ hưu) được thực hiện đáp ứng yêu cầu đào tạo, nghiên cứu khoa học và các hoạt động phục vụ cộng đồng.	50
Tiêu chí 6.2. Tỷ lệ GV/NH và khối lượng công việc của đội ngũ GV, nghiên cứu viên được đo lường, giám sát làm căn cứ cải tiến chất lượng hoạt động đào tạo, nghiên cứu khoa học và các hoạt động phục vụ cộng đồng.	53
Tiêu chí 6.3. Các tiêu chí tuyển dụng và lựa chọn giảng viên, nghiên cứu viên (bao gồm cả đạo đức và năng lực học thuật) để bổ nhiệm, điều chuyển được xác định và phổ biến công khai.	57
Tiêu chí 6.4. Năng lực của đội ngũ giảng viên, nghiên cứu viên được xác định và được đánh giá	59
Tiêu chí 6.5. Nhu cầu về đào tạo và phát triển chuyên môn của đội ngũ giảng viên, nghiên cứu viên được xác định và có các hoạt động triển khai để đáp ứng nhu cầu đó.	61
Tiêu chí 6.6. Việc quản trị theo kết quả công việc của giảng viên, nghiên cứu viên (gồm cả khen thưởng và công nhận) được triển khai để tạo động lực và hỗ trợ cho đào tạo, nghiên cứu khoa học và các hoạt động phục vụ cộng đồng.	63
Tiêu chí 6.7. Các loại hình và số lượng các hoạt động nghiên cứu của giảng viên và nghiên cứu viên được xác lập, giám sát và đối sánh để cải tiến chất lượng.....	65

Tiêu chuẩn 7. Đội ngũ nhân viên	68
Tiêu chí 7.1. Việc quy hoạch đội ngũ nhân viên (làm việc tại thư viện, phòng thí nghiệm, hệ thống công nghệ thông tin và các dịch vụ hỗ trợ khác) được thực hiện đáp ứng nhu cầu đào tạo, nghiên cứu khoa học và các hoạt động phục vụ cộng đồng.....	68
Tiêu chí 7.2. Các tiêu chí tuyển chọn nhân viên để bổ nhiệm, điều chuyển được xác định rõ ràng và phổ biến công khai.	71
Tiêu chí 7.3. Năng lực của đội ngũ nhân viên được xác định và được đánh giá.	73
Tiêu chí 7.4. Nhu cầu về đào tạo và phát triển chuyên môn, nghiệp vụ của nhân viên được xác định và có các hoạt động triển khai để đáp ứng nhu cầu đó.	75
Tiêu chí 7.5. Việc quản trị theo kết quả công việc của nhân viên (gồm cả khen thưởng và công nhận) được triển khai để tạo động lực và hỗ trợ cho đào tạo, nghiên cứu khoa học và các hoạt động phục vụ cộng đồng.....	76
Tiêu chuẩn 8. Chất lượng NH và hoạt động hỗ trợ NH.....	79
Tiêu chí 8.1. Chính sách tuyển sinh được xác định rõ ràng, được công bố công khai và được cập nhật.	79
Tiêu chí 8.2. Tiêu chí và phương pháp tuyển chọn NH được xác định rõ ràng và được đánh giá.	81
Tiêu chí 8.3. Có hệ thống giám sát phù hợp về sự tiến bộ trong học tập và rèn luyện, kết quả học tập, khối lượng học tập của NH.	82
Tiêu chí 8.4. Có các hoạt động tư vấn học tập, hoạt động ngoại khóa, hoạt động thi đua và các dịch vụ hỗ trợ khác để giúp cải thiện việc học tập và khả năng có việc làm của NH.	84
Tiêu chí 8.5. Môi trường tâm lý, xã hội và cảnh quan tạo thuận lợi cho hoạt động đào tạo, nghiên cứu và sự thoải mái cho cá nhân NH.....	86
Tiêu chuẩn 9. Cơ sở vật chất và trang thiết bị	89
Tiêu chí 9.1. Có hệ thống phòng làm việc, phòng học và các phòng chức năng với các trang thiết bị phù hợp để hỗ trợ các hoạt động đào tạo và nghiên cứu.....	89
Tiêu chí 9.2. Thư viện và các nguồn học liệu phù hợp và được cập nhật để hỗ trợ các hoạt động đào tạo và nghiên cứu.....	91
Tiêu chí 9.3. Phòng thí nghiệm, thực hành và trang thiết bị phù hợp và được cập nhật để hỗ trợ các hoạt động đào tạo và nghiên cứu.	93
Tiêu chí 9.4. Hệ thống công nghệ thông tin (bao gồm cả hạ tầng cho học tập trực tuyến) phù hợp và được cập nhật để hỗ trợ các hoạt động đào tạo và nghiên cứu.....	95
Tiêu chí 9.5. Các tiêu chuẩn về môi trường, sức khỏe, an toàn được xác định và triển khai có lưu ý đến nhu cầu đặc thù của người khuyết tật.	97

Tiêu chuẩn 10. Nâng cao chất lượng	100
Tiêu chí 10.1. Thông tin phản hồi và nhu cầu của các bên liên quan được sử dụng làm căn cứ để thiết kế và phát triển chương trình.	100
Tiêu chí 10.2. Việc thiết kế và phát triển chương trình dạy học được xác lập, được đánh giá và cải tiến.	101
Tiêu chí 10.3. Quá trình dạy và học, việc đánh giá kết quả học tập của NH được rà soát và đánh giá thường xuyên để đảm bảo sự tương thích và phù hợp với chuẩn đầu ra.	103
Tiêu chí 10.4. Các kết quả nghiên cứu khoa học được sử dụng để cải tiến việc dạy và học.	105
Tiêu chí 10.5. Chất lượng các dịch vụ hỗ trợ và tiện ích (tại thư viện, phòng thí nghiệm, hệ thống công nghệ thông tin và các dịch vụ hỗ trợ khác) được đánh giá và cải tiến.	107
Tiêu chí 10.6. Cơ chế phản hồi của các bên liên quan có tính hệ thống, được đánh giá và cải tiến.	108
Tiêu chuẩn 11. Kết quả đầu ra	110
Tiêu chí 11.1. Tỷ lệ thôi học, tốt nghiệp được xác lập, giám sát và đối sánh để cải tiến chất lượng.	111
Tiêu chí 11.2. Thời gian tốt nghiệp trung bình được xác lập, giám sát và đối sánh để cải tiến chất lượng.	113
Tiêu chí 11.3. Tỷ lệ có việc làm sau tốt nghiệp được xác lập, giám sát và đối sánh để cải tiến chất lượng.	115
Tiêu chí 11.4. Loại hình và số lượng các hoạt động nghiên cứu của NH được xác lập, giám sát và đối sánh để cải tiến chất lượng.	117
Tiêu chí 11.5. Mức độ hài lòng của các bên liên quan được xác lập, giám sát và đối sánh để cải tiến chất lượng.	118
PHẦN 3. KẾT LUẬN	122
3.1. Tóm tắt những điểm mạnh và những điểm cần phát huy của CTĐT.....	122
3.2. Tóm tắt những điểm tồn tại và những vấn đề cần cải tiến chất lượng của CTĐT	125
3.3. Tóm tắt các kế hoạch cải tiến chất lượng CTĐT	127
3.4. Tổng hợp kết quả TĐT CTĐT	128
PHẦN 4. PHỤ LỤC	130
PHỤ LỤC I CƠ SỞ DỮ LIỆU KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG CTĐT.....	130
PHỤ LỤC II: QUYẾT ĐỊNH THÀNH LẬP HỘI ĐỒNG TỰ ĐÁNH GIÁ CHƯƠNG	

TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH KHOA HỌC DINH DƯỠNG VÀ ẨM THỰC.....	149
PHỤ LỤC III: KẾ HOẠCH TỰ ĐÁNH GIÁ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH KHOA HỌC DINH DƯỠNG VÀ ẨM THỰC	158
PHỤ LỤC IV: BẢNG, BIỂU TỔNG HỢP, THỐNG KÊ	166

DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT

STT	Chữ viết tắt	Định nghĩa chữ viết tắt
1.	Bộ GD&ĐT	Bộ Giáo dục và Đào tạo
2.	BLQ	Bên liên quan
3.	CB	Cán bộ
4.	CĐR	Chuẩn đầu ra
5.	CTDH	Chương trình dạy học
6.	CTĐT	Chương trình đào tạo
7.	CSVCL	Cơ sở vật chất
8.	CVHT	Cổ vấn học tập
9.	Du lịch và ẩm thực	DL&AT
10.	ĐCCT	Đề cương chi tiết
11.	Đại học Công nghiệp Thực phẩm	ĐH CNTP
12.	ĐH	Đại học
13.	ĐT	Đào tạo
14.	ĐTBD	Đào tạo bồi dưỡng
15.	GDDH	Giáo dục đại học
16.	GV	Giảng viên
17.	HP	Học phần
18.	KHDD&AT	Khoa học Dinh dưỡng và ẩm thực
19.	KH&ĐT	Kế hoạch và đào tạo
20.	KQHT	Kết quả học tập
21.	NCKH	Nghiên cứu khoa học
22.	NH	Người học
23.	NLĐ	Người lao động
24.	NTD	Nhà tuyển dụng
25.	NV	Nhân viên
26.	PPDH	Phương pháp dạy học
27.	PPĐG	Phương pháp đánh giá
28.	PVCL	Phục vụ cộng đồng
29.	P.CTSV&TTGD	Phòng Công tác sinh viên và Thanh tra giáo dục
30.	SV	Sinh viên
31.	TĐG	Tự đánh giá
32.	TN	Tầm nhìn
33.	TT.TS&TT	Trung tâm Tuyển sinh và Truyền thông
34.	VC	Viên chức

DANH MỤC BẢNG

Bảng 1.1. Ma trận kết nối giữa CĐR của CTĐT và mục tiêu đào tạo.....	16
Bảng 1.2. Ma trận kết nối giữa CĐR CTĐT với Khung năng lực trình độ quốc gia (VQF) bậc 6, nhu cầu doanh nghiệp và xu hướng phát triển của ngành	16
Bảng 1.3. So sánh chuẩn đầu ra của trình độ ĐH ngành KHDD&AT qua các năm	18
Bảng 1.4. Các kênh thông tin Nhà trường dùng để công khai CĐR của CTĐT với các BLQ	19
Bảng 2.1. Các kênh thông tin công khai CTĐT và ĐCCT	24
Bảng 3.1. Cấu trúc các khối kiến thức của CTĐT ngành KHDD&AT (2020)	28
Bảng 3.2. Mối liên hệ giữa Chuẩn đầu ra (PLOs) và phương pháp dạy – học.....	29
Bảng 3.3. Mối liên hệ giữa Chuẩn đầu ra (PLOs) và Kiểm tra đánh giá.....	29
Bảng 3.4. Cấu trúc chương trình đào tạo ngành KHDD&AT (2020)	31
Bảng 4.1. Sự phù hợp của các hoạt động dạy và học với các CĐR tương ứng của CTĐT (2020)	1
Bảng 6.1. Đội ngũ cán bộ cơ hữu tham gia thực hiện CTĐT	51
Bảng 6.2. Thống kê đội ngũ ngành KHDD&AT từng năm trong 5 năm	53
Bảng 6.3. Số lượng GV học phần chung của CTĐT	54
Bảng 6.4. Tỷ lệ GV/NH của CTĐT	54
Bảng 7.1. Kết quả khảo sát sự hài lòng của GV và NH về các dịch vụ hỗ trợ.....	70
Bảng 8.1. Thống kê tổng số người đăng ký dự tuyển vào ngành KHDDAT, số NH trúng tuyển và nhập học trong 5 năm gần đây	80
Bảng 11.1. Tỷ lệ SV tốt nghiệp và thôi học Ngành KHDD&AT 5 năm gần đây	111
Bảng 11.2. Thời gian tốt nghiệp trung bình của SV Ngành KHDD&AT	114
Bảng 11. 3. Hiện trạng việc làm và thời gian có việc sau khi ra trường của SV ngành KHDD&AT (%)	115
Bảng 11.4. Thống kê môi trường làm việc của SV ngành KHDD&AT (%)	116
Bảng 11.5. Thống kê kết quả NCKH của SV ngành KHDD&AT từ năm 2018 đến 2022 ...	118

DANH MỤC HÌNH ẢNH, SƠ ĐỒ

Hình 0.1. Sơ đồ tổ chức của Trường	7
Hình 0.2. Sơ đồ Cơ cấu tổ chức của Khoa Du lịch và Âm thực.....	10

PHẦN 1. KHÁI QUÁT

1. Đặt vấn đề

Ngày 23/6/2015, Thủ tướng Chính phủ đã ký quyết định 901 phê duyệt Đề án Đổi mới hoạt động của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh (ĐH CNTP TP.HCM). Có thể nói, đây là bước ngoặt cho Trường tăng tốc và bứt phá trong các hoạt động, liên tục có những bước phát triển nhanh trong suốt 6 năm vừa qua (2015 – 2021). Trường ĐH CNTP TP.HCM được Bộ GD&ĐT cho phép cho đào tạo ngành KHDD&AT trình độ đại học từ năm 2016. Trong giai đoạn 2017 – 2021, Trường đã tuyển sinh được 6 khóa (từ khóa 07 đến khóa 12), trong đó có 2 khóa đã tốt nghiệp (khóa 07DHDD, 08DHDD). Thông qua chương trình đào tạo (CTĐT) này, Trường đã góp phần đào tạo nguồn nhân lực quản lý chất lượng cao cho xã hội. Trong xu thế đổi mới cơ chế hoạt động theo hướng tự chủ, nâng cao trách nhiệm giải trình trước xã hội, Trường lập báo cáo tự đánh giá (TĐG) các CTĐT, trong đó có CTĐT ngành KHDD&AT trình độ đại học. Nội dung báo cáo được khái quát như sau:

- Về mục tiêu và chuẩn đầu ra (CĐR) của CTĐT: Trường đã tập trung nghiên cứu xây dựng CTĐT với những yêu cầu về CĐR được xác định rõ ràng, phù hợp với sứ mạng, tầm nhìn của Trường và đáp ứng yêu cầu của NH.

- Về bản mô tả CTĐT: CTĐT được mô tả với đầy đủ các thông tin và được công bố công khai, phục vụ nhu cầu tìm hiểu của NH trước khi đăng ký tham gia hoặc cho người đang học chủ động trong công tác học tập và nghiên cứu. Đề cương các học phần cũng được xây dựng và công bố công khai nhằm hỗ trợ NH chuẩn bị cho từng học phần trước khi chính thức bắt đầu học tập. CTĐT và các đề cương định kỳ được rà soát và bổ sung cập nhật theo quy định cũng như yêu cầu của thực tế.

- Về cấu trúc và nội dung chương trình dạy học (CTDH): CTDH có cấu trúc hợp lý giữa các khối kiến thức, đảm bảo tính liên mạch, bổ sung hỗ trợ nhau trong quá trình triển khai. Nội dung CTDH được GV biên soạn cho từng học phần, bao gồm đầy đủ các thông tin về phương pháp giảng dạy, cách thức học tập nghiên cứu, đánh giá kiểm tra, tài liệu tham khảo nhằm giúp NH từng bước đạt CĐR sau quá trình học tập.

- Về phương pháp tiếp cận trong dạy và học: Trường đã chú trọng và xác định công tác đổi mới xây dựng các CTĐT, phương pháp tiếp cận dạy và học, phương pháp kiểm tra đánh giá nhằm đạt được các yêu cầu của CĐR. Sự đổi mới này thực hiện dựa trên những định hướng chung của Đảng, Nhà nước và Bộ GD&ĐT tăng cường tính chủ động sáng tạo, phát huy năng lực tự học, tự nghiên cứu, và khả năng

làm việc theo nhóm của NH trong trường ĐH. Chủ trương của Trường không ngừng đa dạng hoá các phương pháp dạy học, tăng cường áp dụng công nghệ thông tin vào quá trình dạy học.

- Về đánh giá kết quả học tập (KQHT) của NH: Việc đánh giá KQHT của NH được thiết kế để đo lường được mức độ đạt được của CĐR, bao trùm được cả kiến thức và kỹ năng chung cũng như chuyên ngành. Các quy định về đánh giá kết quả học tập của NH theo CTĐT đều được thông báo công khai tới NH qua nhiều kênh để đảm bảo tất cả NH đều hiểu rõ. Phương pháp đánh giá kết quả học tập đa dạng, đảm bảo độ giá trị, độ tin cậy và sự công bằng đồng thời được ghi chép lại để đánh giá, phát triển và thử nghiệm các phương pháp mới. Kết quả đánh giá được phản hồi kịp thời để NH cải thiện việc học tập và nghiên cứu của mình, đồng thời tạo điều kiện cho NH tiếp cận dễ dàng với quy trình khiếu nại về kết quả học tập của mình.

- Về đội ngũ giảng viên (GV), nghiên cứu viên (NCV): Đội ngũ GV tham gia giảng dạy và hướng dẫn chương trình sau đại học được quy hoạch, tuyển dụng đáp ứng yêu cầu đào tạo, nghiên cứu khoa học (NCKH) và các hoạt động phục vụ cộng đồng (PVCĐ). Đội ngũ GV có năng lực chuyên môn cao, tích cực tham gia các loại hoạt động NCKH và thương mại hóa kết quả nghiên cứu. Việc tuyển dụng, đề bạt cán bộ được thực hiện công khai, đúng quy định và dựa trên trình độ chuyên môn, kinh nghiệm giảng dạy và thành tích học thuật. Việc phân công trách nhiệm đào tạo và mối quan hệ công tác được phân định rõ ràng, phù hợp với trình độ, kinh nghiệm kỹ năng của GV. Việc quản lý theo kết quả công việc và ghi nhận thành tích của GV, tạo động lực cho việc hoàn thành trách nhiệm giảng dạy, nghiên cứu và các hoạt động PVCĐ.

- Về đội ngũ nhân viên (NV): Đội ngũ NV của Trường được quy hoạch, tuyển dụng đáp ứng yêu cầu đào tạo, NCKH và các hoạt động PVCĐ. Đội ngũ NV của Trường có tinh thần phục vụ cao, có năng lực chuyên môn và luôn sẵn sàng tham gia các khóa đào tạo nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ. Với mục tiêu nâng cao chất lượng đào tạo, Trường ĐH CNTP TP.HCM luôn xác định xây dựng và phát triển đội ngũ NV là nhiệm vụ hết sức quan trọng. Trường đã thực hiện tốt kế hoạch tuyển dụng viên chức, tạo điều kiện thuận lợi cho nhiều NV được đào tạo, bồi dưỡng nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ. Đội ngũ hỗ trợ của Trường đáp ứng được các yêu cầu về phẩm chất, đạo đức và năng lực công tác.

- Về NH và hoạt động hỗ trợ NH: Trường đã xây dựng bộ máy, phân công trách nhiệm hỗ trợ sinh viên (SV) trong quá trình học tập tại Trường; xác định chính sách tuyển sinh rõ ràng, phù hợp với quy định pháp luật, công bố công khai và có

điều chỉnh, cập nhật; xây dựng tiêu chí tuyển sinh, xác định các đối tượng ưu tiên, có sự tham gia của các cơ quan, đơn vị sử dụng lao động; xây dựng hệ thống giám sát, đánh giá tiến độ của SV cả về khối lượng lẫn chất lượng học tập; đã triển khai các hoạt động tư vấn, ngoại khóa và các hoạt động hỗ trợ khác cho SV. Trường quan tâm và tạo môi trường, cảnh quan tạo thuận lợi cho hoạt động đào tạo, nghiên cứu và sự thoải mái cho cá nhân NH.

- Về cơ sở vật chất (CSVC) và trang thiết bị: Trường đã từng bước hoàn thiện về CSVC, có kế hoạch đầu tư cụ thể nhằm tăng diện tích phòng học, trang thiết bị hỗ trợ giảng dạy, phục vụ SV, tăng cường ứng dụng công nghệ thông tin (CNTT) vào hoạt động quản lý, điều hành. Với nguồn lực hiện có, Trường luôn đảm bảo các điều kiện về CSVC và trang thiết bị học tập để triển khai các hoạt động đào tạo và NCKH nhằm đạt được mục tiêu và nhiệm vụ đã đề ra. Điều này được thể hiện qua hệ thống phòng làm việc, phòng học, phòng thực nghiệm và hệ thống tài liệu, tư liệu khoa học ngành KHDD&AT phục vụ cho công tác giảng dạy, học tập, NCKH và các hoạt động khác.

- Về nâng cao chất lượng: Trường đã đánh giá nhu cầu của các BLQ và sử dụng thông tin phản hồi làm căn cứ để thiết kế và phát triển CTĐT. Quá trình này lặp lại với tần suất 02 năm/lần kể từ năm 2017, được đánh giá và cải tiến trong quá trình thực hiện. Trong quá trình tổ chức và quản lý đào tạo, hoạt động giảng dạy, học tập và kết quả học tập của SV được rà soát và đánh giá thường xuyên để đảm bảo sự tương thích và phù hợp với CĐR. Các kết quả NCKH, mà cụ thể là các đề tài NCKH cấp cơ sở của các GV giảng dạy chương trình đã được sử dụng làm các tình huống giảng dạy trong các học phần, làm định hướng nghiên cứu của các khóa luận tốt nghiệp. Chất lượng các dịch vụ hỗ trợ và tiện ích tại Thư viện và các dịch vụ hỗ trợ khác thường xuyên được đánh giá và cải tiến.

- Về kết quả đầu ra: Trường đã từng bước xây dựng và hoàn thiện hệ thống quản lý tiến độ đào tạo ngành KHDD&AT trình độ đại học; xây dựng quy trình, phân công bộ phận chịu trách nhiệm theo dõi, đánh giá tiến độ học tập, tỷ lệ tốt nghiệp, tỷ lệ thôi học; phân tích nguyên nhân và đề ra các giải pháp đảm bảo tiến độ học tập và nâng cao tỷ lệ tốt nghiệp. Trường có các chính sách khuyến khích SV NCKH nhằm đáp ứng yêu cầu phát triển ngành và năng lực của. Trường xây dựng cơ sở dữ liệu về việc làm của SV, định kỳ tiến hành khảo sát NH tốt nghiệp và nhà tuyển dụng về cải thiện cơ hội việc làm sau tốt nghiệp. Trường cũng đã xây dựng quy trình, phân công bộ phận tiếp nhận phản hồi từ các BLQ; định kỳ triển khai các hoạt động khảo sát ý kiến phản hồi, làm cơ sở để cải tiến CTĐT.

Kết cấu báo cáo tự đánh giá: gồm 04 phần như sau:

- Phần I: Khái quát, bao gồm việc mô tả tóm tắt báo cáo tự đánh giá (TĐG) CTĐT; các tiêu chí được đánh giá theo các tiêu chuẩn cụ thể, tổng quan chung về cơ sở giáo dục và đơn vị đào tạo là Khoa Du lịch và Ẩm thực.

- Phần II: TĐG theo các tiêu chuẩn, tiêu chí với cấu trúc: 1/Mô tả - phân tích chung về toàn bộ tiêu chuẩn và chỉ ra các minh chứng cụ thể; 2/Nêu những điểm mạnh của CTĐT; 3/Những tồn tại; 4/Kế hoạch hành động nhằm cải tiến chất lượng và 5/Tự đánh giá.

- Phần III: Kết luận về những điểm mạnh, điểm cần phát huy của đơn vị đào tạo, được tổng hợp theo từng tiêu chuẩn, tóm tắt những tồn tại, cần cải tiến chất lượng, kế hoạch cải tiến chất lượng và tổng hợp kết quả TĐG.

- Phần IV: Phụ lục, bao gồm bảng tổng hợp kết quả TĐG CTĐT theo Thông tư 04/2016, cơ sở dữ liệu kiểm định chất lượng CTĐT, các quyết định và văn bản liên quan khác, danh mục minh chứng (MC).

Mã hóa MC: Đối với từng tiêu chí trong tiêu chuẩn, nội dung mô tả có MC kèm theo. MC được mã hóa theo cách thức Hn.ab.cd.ef, trong đó: H là hộp MC, n là số thứ tự hộp MC, ab là số thứ tự tiêu chuẩn, cd là số thứ tự tiêu chí, ef là số thứ tự của MC trong tiêu chí.

Mục đích TĐG: Giúp Trường tự rà soát, xem xét, đánh giá thực trạng của CTĐT; xây dựng và triển khai các kế hoạch hành động nhằm cải tiến và nâng cao chất lượng CTĐT từ đó điều chỉnh mục tiêu cho giai đoạn tiếp theo hiệu quả hơn; thể hiện tính tự chủ, tự chịu trách nhiệm của Trường trong toàn bộ hoạt động đào tạo, NCKH, PVCĐ theo chức năng, nhiệm vụ được giao, phù hợp với sứ mạng và mục tiêu đã xác định; tạo điều kiện cần thiết để Trường đăng ký đánh giá ngoài.

Quy trình TĐG: *Bước 1.* Thành lập Hội đồng TĐG chất lượng CTĐT ngành KHDD&AT trình độ đại học; *bước 2.* Lập kế hoạch TĐG; *bước 3.* Họp Hội đồng TĐG, Ban Thư ký, Nhóm công tác chuyên trách (CTCT) để triển khai và phân công; *bước 4.* Triển khai viết báo cáo TĐG (phân tích nội hàm yêu cầu tiêu chí, thu thập số liệu thông tin MC, viết phiếu đánh giá tiêu chí, tổng hợp báo cáo TĐG); *bước 5.* Họp Hội đồng TĐG thông qua báo cáo TĐG và công bố toàn trường.

Phương pháp TĐG: Dùng phương pháp SWOT, mô tả phân tích thực trạng, đánh giá điểm mạnh, điểm tồn tại từ đó đưa ra kế hoạch hành động phù hợp và khả thi.

Công cụ TĐG: Bộ tiêu chuẩn đánh giá chất lượng CTĐT các trình độ GDĐH của Bộ GD&ĐT ban hành tại Thông tư 04/2016 ngày 14/3/2016 và các văn bản hướng dẫn khác của Cục Quản lý chất lượng.

Trường đã ban hành Quyết định số 1297/QĐ-DCT ngày 23/07/2020, 866/QĐ-DCT ngày 13/04/2022 thành lập Hội đồng TĐG và Kế hoạch số 771/KH-DCT, ngày 18/09/2020 về TĐG CTĐT ngành KHDD&AT trình độ đại học. Ban thư ký thuộc Hội đồng TĐG đã được tập huấn, hướng dẫn chi tiết quy trình TĐG và viết báo cáo; các nhóm công chuyên trách tác chịu trách nhiệm một số tiêu chuẩn được phân công. Các phòng ban có liên quan huy động toàn bộ nguồn lực GV, SV để hỗ trợ thực hiện các bước quy trình TĐG. Để triển khai TĐG, Trung tâm Quản lý chất lượng (TT.QLCL) tiến hành họp phổ biến kế hoạch tiến độ chi tiết và phân công rõ ràng từng mảng công việc như: điều tra khảo sát các BLQ; thu thập, phân loại, mã hóa MC; viết báo cáo tiêu chí; dự thảo báo cáo TĐG; sắp xếp MC. Ngoài ra, các đơn vị thuộc Trường cung cấp số liệu, thông tin MC cần thiết khi có yêu cầu từ TT.QLCL.

2. Tổng quan chung

1.1.1. Giới thiệu về Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP HCM

Trường ĐH CNTP TP.HCM được thành lập từ năm 1982 và được nâng cấp lên thành trường đại học năm 2010. Năm 2015, Trường thực hiện thí điểm đổi mới cơ chế hoạt động tự chủ theo Quyết định 901 của Thủ tướng Chính phủ.

Quyết định **3224/QĐ-DCT** công bố **Sứ mạng- Tầm nhìn** của Trường:

Sứ mạng: Trường ĐH CNTP TP.HCM là cơ sở giáo dục đại học đào tạo đa lĩnh vực, đa ngành, đa trình độ, có thế mạnh trong lĩnh vực khoa học và CNTP, Trường có sứ mạng:

1. Đào tạo nhân lực có đạo đức, tri thức và kỹ năng đáp ứng yêu cầu của xã hội;
2. Đẩy mạnh nghiên cứu khoa học, chuyển giao công nghệ và phát triển dịch vụ;
3. Thực hiện trách nhiệm xã hội, phục vụ cộng đồng và hội nhập quốc tế.

Tầm nhìn: Trường ĐH CNTP TP.HCM trở thành cơ sở giáo dục đại học định hướng ứng dụng hàng đầu của quốc gia, có vị thế trong khu vực và quốc tế, luôn tiên phong trong lĩnh vực khoa học và CNTP.

Các giá trị cốt lõi: Trường ĐH CNTP TP.HCM không ngừng phấn đấu để tạo ra “*Văn hoá Trường ĐH CNTP TP.HCM*” đặc thù với 4 giá trị cốt lõi theo triết

lý sau đây (theo tiếng Anh viết tắt là HUFİ):

Nhân văn (Humanities): Vì sự phát triển toàn diện của con người, lấy NH làm trung tâm.

Đoàn kết (Unity): Mọi thành công đột phá đều bắt nguồn từ sáng tạo và giá trị cá nhân, nhưng chìa khóa đảm bảo thành công bền vững chính là sự đoàn kết và trí tuệ tập thể.

Tiên phong (Forwad): Phấn đấu đi đầu về quản trị đại học; đào tạo, khoa học công nghệ trong lĩnh vực thực phẩm và dịch vụ.

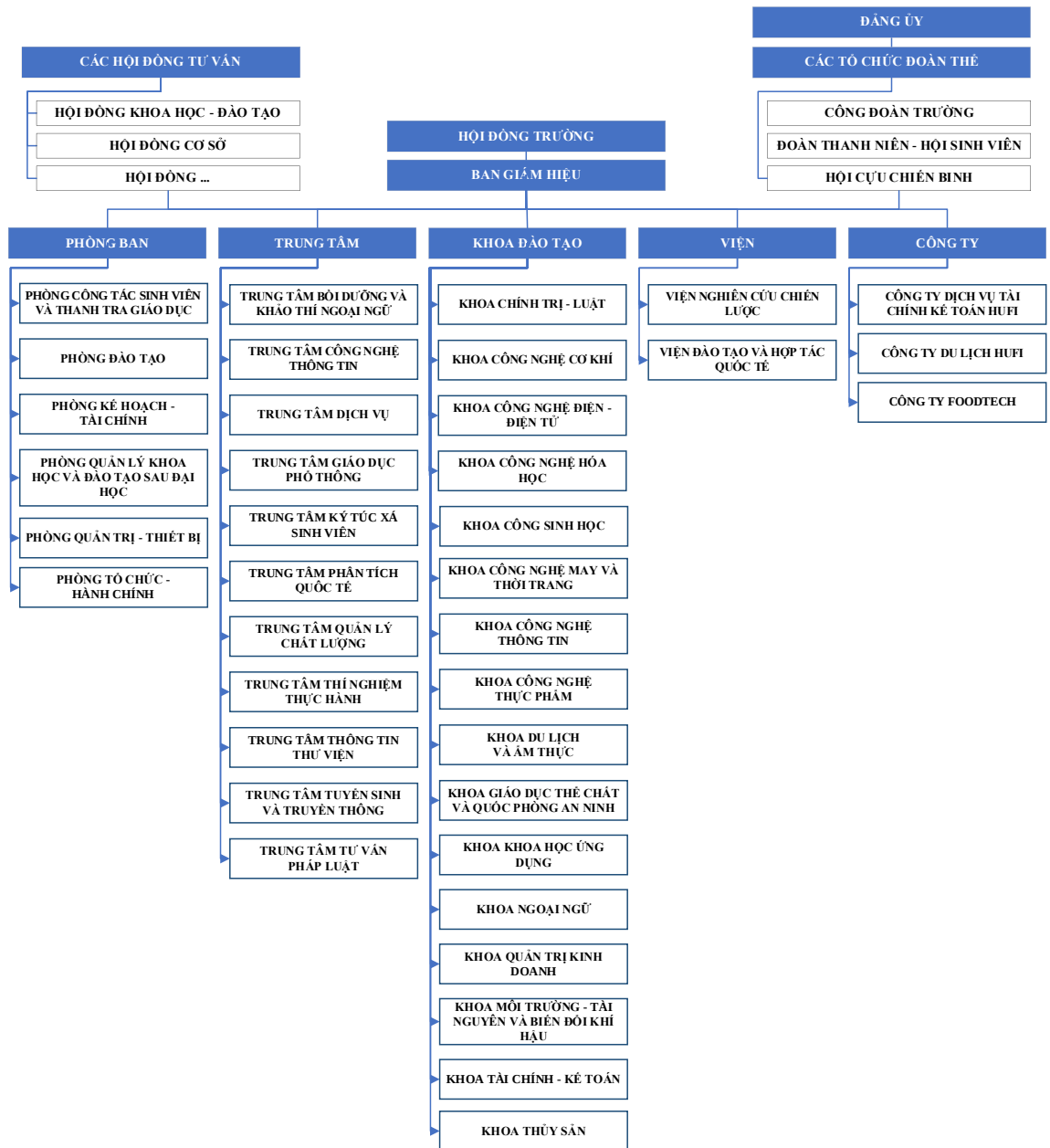
Đổi mới (Innovation): Động lực chính cho phát triển bền vững là đổi mới sáng tạo dựa trên tiếp thu tinh hoa tri thức của nhân loại, kế thừa những thành quả đã đạt được và phát huy những giá trị truyền thống tốt đẹp.

Triết lý giáo dục: Với phương châm NH luôn chủ động trong quá trình học tập, phương pháp chủ đạo là tự học và lấy NH là trung tâm; NH với tư duy sáng tạo, luôn phải thích ứng với sự thay đổi của xã hội trên nền tảng kiến thức và kỹ năng được đào tạo, được rèn luyện và phát triển mức tự chủ và trách nhiệm để hòa nhập nhanh với cộng đồng. Do đó, triết lý giáo dục của Trường ĐH CNTP TP.HCM là **“Học tập chủ động, làm việc sáng tạo”**. Ngày 30/12/2020, Nhà trường ban hành chiến lược phát triển Trường ĐH CNTP TP.HCM đến năm 2025 và tầm nhìn 2035 đề cập đến triết lý giáo dục mới của trường là **“Học tập chủ động, làm việc sáng tạo, sống có trách nhiệm”**.

Mục tiêu chung: Xây dựng công nghệ quản trị hiện đại, hoàn thành cơ bản các điều kiện đáp ứng yêu cầu đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao đóng góp cho xã hội, tạo ra giá trị thực tiễn và hiệu quả từ hoạt động NCKH và chuyển giao công nghệ, hợp tác quốc tế.

Mục tiêu về đảm bảo chất lượng: Đến năm 2022, Trường đạt chuẩn chất lượng giáo dục của Bộ GD&ĐT và 50% số CTĐT đạt chuẩn chất lượng của Bộ GD&ĐT, trong đó có 02 CTĐT đạt chuẩn AUN-QA.

Cơ cấu tổ chức trường ĐH CNTP TP.HCM gồm Hội đồng trường, Đảng ủy và các đoàn thể, Ban Giám hiệu (01 Hiệu trưởng, 02 Phó hiệu trưởng), các phòng ban chức năng, Khoa chuyên môn, đơn vị phục vụ đào tạo, nghiên cứu. (xem hình 0.1)



Hình 0.1. Sơ đồ tổ chức của Trường

Về nhân lực, Tính đến ngày 31/12/2021, Trường có 740 người cơ hữu, trong đó có 655 GV, 197 chuyên viên và nhân viên phục vụ; đội ngũ GV của Trường có 20 GS và PGS (tỉ lệ 3,05%); 98 Tiến sĩ (tỷ lệ: 14,96%), 432 Thạc sĩ (tỷ lệ: 65,95%) đang giảng dạy 10 CTĐT trình độ ThS, 34 CTĐT trình độ đại học, với số lượng 13.614 SV chính quy, 228 học viên (HV) cao học.

Về đào tạo, Trường đào tạo đa ngành, đa cấp độ. Đào tạo đại học gồm 34 ngành, đào tạo thạc sĩ 10 chuyên ngành. Công tác quản lý đào tạo các bậc hệ của Trường được giao cho 2 đơn vị đầu mối là Phòng Đào tạo và Phòng SDH&HTQT.

Về CSVC, Trường có 6 cơ sở chính tại quận Tân Phú; có đủ giảng đường,

phòng học, phòng thực hành máy tính, phòng thực hành với trang thiết bị và phương tiện hiện đại phục vụ giảng dạy; có bộ phận y tế chăm sóc sức khỏe; thư viện phục vụ nhu cầu của NH, GV.

Về tài chính, Trường là đơn vị sự nghiệp giáo dục công lập trực thuộc Bộ Công Thương được giao tự chủ 100% chi thường xuyên và chi đầu tư. Công tác lập kế hoạch tài chính và quản lý tài chính được thực hiện theo quy định. Các nguồn thu hợp pháp của Trường đều tuân thủ theo đúng quy định tại các văn bản của Bộ Tài chính và các quy định của Hiệu trưởng về mức thu và đối tượng thu.

Về NCKH, Trường đầu tư cấp kinh phí cho hoạt động NCKH theo quy định; có chế độ khuyến khích viên chức, GV NCKH; hằng năm tham gia đấu thầu và thực hiện các đề tài cấp Bộ, Sở ban ngành, địa phương; Trong giai đoạn 2017 – 2021, Trường đã công bố khoảng 750 bài báo khoa học quốc tế thuộc hạng ISI, Scopus, SCI và SCIE; các sản phẩm NCKH của GV phục vụ tốt cho quá trình giảng dạy như giáo trình, tài liệu.

Về hợp tác quốc tế, Trường đang hợp tác với hơn hai trăm trường đại học, tổ chức trên toàn thế giới. Một số đối tác quan trọng đến từ Đức, Nhật Bản, Đài Loan, Vương quốc Anh, Bỉ, Bồ Đào Nha, Úc, New Zealand, Mỹ, Hàn Quốc... Hàng năm, một số nhà khoa học có uy tín của các đối tác quốc tế đến trường để giảng dạy, thực hiện các dự án NCKH, tư vấn xây dựng CTDH.

Về hợp tác trong nước, ngoài đào tạo chính quy, trong nhiều năm liền, Trường và Khoa CNTP là đơn vị hàng đầu về đào tạo ngắn hạn theo nhu cầu xã hội. Trường và Khoa CNTP đã liên kết chặt chẽ và đào tạo cho hàng chục ngàn cán bộ, kỹ sư, công nhân của các công ty, nhà máy chế biến thực phẩm trong cả nước như Công ty cổ phần sữa Việt Nam, Công ty cổ phần Kinh Đô Bình Dương, Công ty cổ phần Kinh Đô Sài Gòn, Công ty Orion, Công ty Bidrico, Công ty Rượu – Bia – Nước giải khát Sài Gòn, Công ty Dầu Golden Hope, Đường Bourbon Tây Ninh, Nestle, Công ty Acecook VN, Vifon, Công ty CP Dầu thực vật Tường An, Công ty CP Dầu thực vật Tân Bình, Công ty CP Dầu thực vật Cái Lân, Công ty Coca Cola, Công ty Dutch Lady, Công ty Thuốc lá Sài Gòn, Công ty CP NGK Chương Dương... Số lượng SV đào tạo tại doanh nghiệp ngày càng tăng và các khóa học đều được đánh giá cao.

Về ĐBCL, Trường có mạng lưới Tổ ĐBCL tất cả các đơn vị thuộc Trường và đang vận hành mô hình ĐBCL bên trong; tháng 05/2017 được Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục – ĐH quốc gia TP.HCM cấp giấy chứng nhận Kiểm định chất lượng cấp cơ sở giáo dục; đến tháng 04/2021, Trường có 15 CTĐT đạt chuẩn chất lượng theo tiêu chuẩn Bộ GD&ĐT và AUN-QA. Mặt khác, Trường đã xây dựng và

đang thực hiện các Kế hoạch cải tiến chất lượng hậu kiểm định cho giai đoạn 5 năm tiếp theo, phát triển CTĐT, xây dựng và vận hành hệ thống cơ sở dữ liệu và hệ thống thu thập thông tin phản hồi ý kiến các bên liên quan (BLQ).

1.1.2. Giới thiệu về Khoa Du lịch và Ẩm thực

Khoa Du lịch và Ẩm thực, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh được thành lập vào tháng 8 năm 2019 từ việc sáp nhập 02 khoa: Khoa Du lịch và Khoa Dinh dưỡng và Ẩm thực. Đến nay, cùng với sự phát triển của Trường, Khoa Du lịch và Ẩm thực đã không ngừng phát triển về mọi mặt và luôn đặt chất lượng đào tạo lên hàng đầu. Khoa đang đào tạo đội ngũ trí thức có chuyên môn cao trong các lĩnh vực: Nhà hàng - Khách sạn, Du lịch và Lữ hành, Dinh dưỡng và Ẩm thực, nhằm đáp ứng tốt nhu cầu nguồn nhân lực của xã hội.

Các ngành, hệ đào tạo

Hiện nay, Khoa Du lịch và Ẩm thực đang quản lý hơn 3000 sinh viên thuộc các ngành đào tạo và hệ đào tạo như sau:

- Ngành đào tạo:

- + Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống (7810202)
- + Quản trị Khách sạn (7810201)
- + Quản trị Dịch vụ du lịch và Lữ hành (7810103)
- + Khoa học Dinh dưỡng và ẩm thực (7720499)
- + Khoa học Chế biến món ăn (7720498)

- Các hệ đào tạo:

- + Đại học chính quy (05 ngành)
- + Sau đại học (01 ngành)

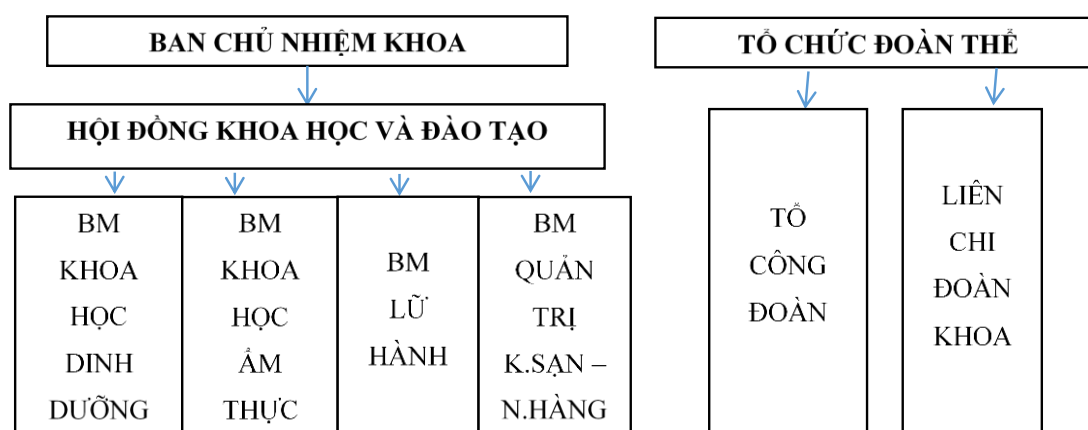
Cơ cấu tổ chức và đội ngũ giảng viên

- Cơ cấu tổ chức

Ngoài BCN Khoa, Hội đồng khoa học và các tổ chức Đoàn thể, Khoa Du lịch và Ẩm thực gồm 4 tổ bộ môn:

- + Bộ môn Khách sạn - Nhà hàng,
- + Bộ môn Lữ hành,
- + Bộ môn Khoa học Dinh dưỡng,
- + Bộ môn Khoa học Chế biến món ăn,

Sơ đồ cơ cấu tổ chức:



Hình 0.2. Sơ đồ Cơ cấu tổ chức của Khoa Du lịch và Ẩm thực

- Đội ngũ giảng viên

Hiện nay, tổng số viên chức của Khoa Du lịch và Ẩm thực là 45 người (39 giảng viên và 6 chuyên viên). Trong đội ngũ giảng viên, có trình độ Tiến sĩ: 09 người, tỷ lệ 23%; Nghiên cứu sinh: 01 người, tỷ lệ 2,56%; Thạc sĩ: 29 người, tỷ lệ 74,35%. Ngoài đội ngũ giảng viên cơ hữu, Khoa còn có đội ngũ 13 giảng viên thỉnh giảng với trình độ khác nhau theo đặc thù của các ngành đào tạo bao gồm các thạc sĩ, tiến sĩ, nghệ nhân, chuyên gia ở các chuyên ngành khác nhau, đến từ các cơ sở đào tạo có uy tín trên cả nước với nhiều kinh nghiệm chuyên môn thực tế.

Đội ngũ giảng viên của Khoa có trình độ chuyên môn cao, giàu kinh nghiệm trong giảng dạy, nhiều năm làm việc thực tế tại các doanh nghiệp, nhà máy, xí nghiệp thuộc nhiều lĩnh vực. Đội ngũ giảng viên đa phần là trẻ, năng động, có tinh thần học hỏi, giàu lòng nhiệt huyết và đam mê sáng tạo, có thành tích xuất sắc trong hoạt động giảng dạy và nghiên cứu khoa học.

Trong giai đoạn từ 2017 đến 2022, đội ngũ GV ngành KHDD&AT đã công bố 69 công trình nghiên cứu khoa học. Trong đó, 44 bài báo trên tạp chí uy tín trong nước; 04 bài báo Quốc tế; xuất bản 08 sách/giáo trình tham khảo; thực hiện 01 đề tài NCKH cấp Bộ, 01 dự án sản xuất, chuyển giao và 12 đề tài NCKH cấp Trường.

Đội ngũ lãnh đạo và tập thể giảng viên của Khoa luôn nỗ lực, phấn đấu không ngừng, đưa khoa Du lịch và Ẩm thực trở thành một trong những khoa đào tạo nguồn nhân lực hàng đầu cho các ngành dịch vụ, đáp ứng nhu cầu của thị trường trong nước và quốc tế, với tầm nhìn và sứ mạng như sau:

- **Tầm nhìn đến năm 2030:** Đến năm 2030, Khoa Du lịch và Ẩm thực trở thành một trong những khoa đứng đầu trong lĩnh vực đào tạo, ứng dụng, xúc tiến và chuyển giao công nghệ trong lĩnh vực du lịch và ẩm thực tại Việt Nam.

- **Sứ mạng:** Khoa Du lịch và Ẩm thực là đơn vị đào tạo các ngành nghề liên quan dinh dưỡng, ẩm thực, du lịch, khách sạn, nhà hàng với nhiều cấp độ và có thể mạnh trong lĩnh vực khoa học và công nghệ. Cụ thể,

+ Đào tạo đầy đủ các kỹ năng và kiến thức chuyên môn phù hợp cho sinh viên nhằm đáp ứng các yêu cầu của thị trường lao động.

+ Tăng cường năng lực chuyên môn trong việc giảng dạy, nghiên cứu, ứng dụng và chuyển giao khoa học công nghệ phù hợp với cộng đồng.

+ Thúc đẩy các hoạt động nghiên cứu, trao đổi kinh nghiệm, hợp tác với các doanh nghiệp để tạo ra các sản phẩm mang lại giá trị dinh dưỡng cao cho cộng đồng.

+ Nghiên cứu và phát triển các sản phẩm, dịch vụ du lịch phù hợp với xu hướng phát triển trong nước và Quốc tế.

- **Giá trị cốt lõi:** Nhân văn – Đoàn kết – Tiên phong - Đổi mới.

- **Triết lý giáo dục:** Học tập chủ động, làm việc sáng tạo, sống có trách nhiệm.

- **Chiến lược phát triển khoa qua các giai đoạn**

+ Giai đoạn 1: Từ năm 2020 đến năm 2026 ổn định và phát triển khoa về mặt nhân sự và chuyên môn, mở rộng chuyên ngành đào tạo và cấp độ đào tạo.

+ Giai đoạn 2: Từ năm 2026 đến năm 2031 từng bước nâng cao năng lực đào tạo, ứng dụng, xúc tiến và chuyển giao công nghệ trong lĩnh vực du lịch và ẩm thực tại Việt Nam.

Trong bối cảnh toàn cầu hóa, hiện đại hóa và hội nhập quốc tế, để nâng cao chất lượng đào tạo nguồn nhân lực cho xã hội không chỉ ở trong nước mà cả quốc tế, việc thẩm định, đánh giá CTĐT một cách toàn diện theo các chuẩn mực quốc gia, khu vực và quốc tế là hết sức cần thiết. Vì thế, với tư cách là đơn vị chịu trách nhiệm xây dựng, tổ chức đào tạo và quản lý CTĐT, Khoa Du lịch và ẩm thực đã đăng ký kiểm định và đánh giá chất lượng CTĐT theo tiêu chuẩn ĐGCL CTĐT của BGD&ĐT cho ngành KHDD&AT thuộc Khoa quản lý. Đây là cơ hội tốt để kiểm tra, đánh giá lại một cách hệ thống, toàn diện và khách quan toàn bộ CTĐT đại học ngành KHDD&AT, để thấy rõ điểm mạnh, điểm tồn tại của CTĐT; từ đó xác định những việc cần làm, nhằm nâng cao chất lượng của CTĐT, tiến tới đào tạo theo hướng chuẩn khu vực, quốc tế.

PHẦN 2. TỰ ĐÁNH GIÁ THEO CÁC TIÊU CHUẨN, TIÊU CHÍ

Tiêu chuẩn 1. Mục tiêu và chuẩn đầu ra của CTĐT

Mục tiêu và CĐR của CTĐT là những yếu tố quan trọng thể hiện sự cam kết của các cơ sở GDĐH về chất lượng đào tạo đối với xã hội và năng lực của NH sau khi tốt nghiệp. Mục tiêu và CĐR của CTĐT trình độ ĐH ngành KHDD&AT đã được xác định cụ thể và phát biểu trong đặc tả CTĐT để công bố cho các bên liên quan. CĐR của ngành KHDD&AT là một trong những yếu tố quan trọng trong việc xác định và nâng cao chất lượng đào tạo của ngành, đồng thời là cơ sở để hội nhập phát triển trong đào tạo. Vì vậy, khi xây dựng mục tiêu và CĐR của CTĐT, Khoa đã căn cứ trên tầm nhìn sứ mạng của Nhà trường và không tách khỏi mục tiêu chung của giáo dục đại học đã quy định tại Luật giáo dục đại học, có sự đóng góp ý kiến các bên liên quan. CĐR ngành KHDD&AT được Khoa định kỳ được rà soát, cập nhật theo quy trình chung của Trường.

Tiêu chí 1.1. Mục tiêu của chương trình đào tạo được xác định rõ ràng, phù hợp với sứ mạng và tầm nhìn của cơ sở giáo dục đại học, phù hợp với mục tiêu của giáo dục đại học quy định tại Luật giáo dục đại học.

1. Mô tả hiện trạng

CTĐT trình độ ĐH ngành KHDD&AT được ban hành lần đầu vào năm 2016 theo quyết định số 1011/QĐ-DCT ngày 27 tháng 6 năm 2016 và được cập nhật, bổ sung vào các năm 2018, 2020, 2022 theo các quyết định số 1805/QĐ-DCT, 2454/QĐ-DCT [H1.01.01.01]. Mục tiêu của CTĐT trình độ ĐH ngành KHDD&AT được xác định rõ ràng qua mục tiêu chung và mục tiêu cụ thể của CTĐT [H1.01.01.02], cụ thể: **Mục tiêu chung** “Đào tạo nguồn nhân lực (cử nhân và kỹ sư) có phẩm chất chính trị, đạo đức; có kiến thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp, năng lực nghiên cứu và phát triển ứng dụng khoa học và công nghệ; có sức khỏe; có khả năng sáng tạo và trách nhiệm, thích nghi với môi trường làm việc; có ý thức phục vụ nhân dân”, **Mục tiêu cụ thể**: “Sinh viên tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm bao gồm kiến thức chuyên môn toàn diện, nắm vững nguyên lý, quy luật tự nhiên - xã hội, kiến thức cơ bản trong lĩnh vực khoa học xã hội, và nhân văn phù hợp với ngành/chuyên ngành được đào tạo để đóng góp hữu hiệu vào sự phát triển bền vững của xã hội, cộng đồng; kiến thức cơ bản về toán học, khoa học tự nhiên, đáp ứng cho việc tiếp thu các kiến thức giáo dục chuyên nghiệp và khả năng học tập ở trình độ cao hơn; các kiến thức cơ sở và ngành giúp đủ năng lực phát hiện, giải quyết các vấn đề liên quan đến ứng dụng, thiết kế, sáng chế trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực, từ đó phát huy tính sáng tạo trong hoạt động nghề nghiệp, khả

năng tự học và tự nghiên cứu. Có kỹ năng thực hành cơ bản, có khả năng làm việc độc lập, sáng tạo và giải quyết những vấn đề thuộc ngành Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực; kỹ năng giao tiếp, tư vấn và ứng xử, giải quyết vấn đề, quản lý, lãnh đạo trong công tác dinh dưỡng, thực phẩm và ẩm thực; kỹ năng khởi nghiệp; kỹ năng phản biện; kỹ năng làm việc nhóm và truyền tải vấn đề; kỹ năng đánh giá chất lượng công việc; kỹ năng sử dụng tin học và ngoại ngữ trong giao tiếp và các hoạt động nghề nghiệp có liên quan. Khả năng làm việc linh hoạt trong điều kiện thay đổi và tinh thần chịu trách nhiệm; khả năng hướng dẫn, giám sát; khả năng tự định hướng; khả năng lập kế hoạch, triển khai công việc, điều phối nguồn lực và đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động liên quan.”.

Mục tiêu đào tạo trình độ ĐH của Trường giúp SV nắm vững lý thuyết, có trình độ cao về thực hành, có khả năng làm việc độc lập, sáng tạo và có năng lực phát hiện, giải quyết những vấn đề thuộc chuyên ngành được đào tạo phù hợp với tầm nhìn sứ mạng của Trường cũng như mục tiêu giáo dục đại học của Luật giáo dục. Mục tiêu đào tạo của Ngành, tầm nhìn sứ mạng của Nhà Trường, của Khoa hoàn toàn phù hợp với các quy định của nhà nước, được thể hiện ở Bảng 1.1.1 Phụ lục IV [H1.01.01.03].

Để xây dựng mục tiêu của CTĐT thì ngoài việc căn cứ vào sứ mạng, tầm nhìn và mục tiêu của GDĐH quy định trong Luật GDĐH thì Nhà trường còn căn cứ vào kết quả khảo sát các bên liên quan năm 2018 cho thấy: tỉ lệ 72% cho rằng mục tiêu của CTĐT, các kiến thức, kỹ năng, năng lực trong CĐR của CTĐT và các HP trong CTĐT được đánh giá là cơ bản đáp ứng những yêu cầu của xã hội, phù hợp với tầm nhìn, sứ mạng, chức năng, nhiệm vụ và nguồn lực của Trường [H1.01.01.04].

Sau khi thiết kế mục tiêu và CĐR, CTĐT được xây dựng để hướng đến đảm bảo NH được cung cấp đầy đủ các kiến thức và kỹ năng để đáp ứng CĐR khi tốt nghiệp. CTĐT được Tổ thư ký dự thảo, sau đó được gửi cho các chuyên gia phản biện, sau khi chỉnh sửa thì CTĐT được tiến hành nghiệm thu theo quy định. Nhằm đáp ứng nhu cầu của thị trường lao động, CTĐT định kỳ được rà soát 02 năm một lần để điều chỉnh, cập nhật và bổ sung cho phù hợp với thực tế hoặc được điều chỉnh, cập nhật cho phù hợp với quy định của Bộ GD&ĐT, trong quá trình cập nhật, có xét đến những CTĐT của những trường khác có đào tạo [H1.01.01.05-06-07].

Năm 2020, Trường đã tiến hành rà soát đánh giá CTĐT nhằm điều chỉnh bổ sung theo hướng hiện đại, phù hợp với thực tế nhằm đáp ứng yêu cầu về xây dựng CTĐT của Bộ GD&ĐT và nhu cầu của thị trường lao động cho phù hợp Khung trình độ quốc gia, chuẩn chương trình và tình hình thực tế về nhu cầu kiến thức của NH.

Năm 2022, Trường cũng tiến hành rà soát nhằm đánh giá, điều chỉnh, cập nhật CDR và CTĐT ngành KHDD&AT theo định hướng theo yêu cầu của các tiêu chí kiểm định chất lượng, cũng như thực hiện cam kết trách nhiệm với NH và toàn xã hội về chất lượng chương trình đào tạo của Nhà Trường.

Thông tin về CTĐT, các khoá đào tạo và mục tiêu đào tạo được công bố công khai trên trang thông tin điện tử của Trường (<https://hufi.edu.vn/>) và Khoa (<https://dulichamthuc.hufi.edu.vn/>) để NH tham khảo, so sánh trước khi tham gia học tập, cũng như để các cơ quan, đơn vị, xã hội tìm hiểu, phản biện [H1.01.01.08].

2. Điểm mạnh:

Mục tiêu của CTĐT ngành KHDD&AT được xây dựng rõ ràng, phù hợp với sứ mạng và tầm nhìn đã được tuyên bố, phù hợp với quy định tại Luật GDĐH hiện hành và Khung trình độ quốc gia Việt Nam (VQF). Đồng thời, mục tiêu của CTĐT của ngành KHDD&AT phù hợp với tầm nhìn, sứ mạng của Trường và được thiết kế trên cơ sở kết quả khảo sát về nhu cầu của thị trường lao động và lấy ý kiến của các BLQ để phù hợp với tình hình xã hội hiện tại.

3. Điểm tồn tại:

Mục tiêu của CTĐT chưa bổ sung khả năng thích ứng của SV trong quá trình hội nhập quốc tế, cũng như khả năng liên thông với các ngành học gần khác.

4. Kế hoạch hành động:

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa phối hợp với TT.QLCL, các phòng ban liên quan khác, xây dựng kế hoạch thu thập ý kiến các BLQ có chú trọng đến việc thu thập ý kiến của các doanh nghiệp nước ngoài trong lĩnh vực Dinh dưỡng và Ẩm thực đang hoạt động tại Việt Nam. Thêm vào đó, Khoa, Bộ môn cần tăng cường lấy ý kiến thông qua tổ chức hội thảo giữa các cơ sở đào tạo về CTĐT các nhóm ngành gần, tương tự nhau. Từ đó có cơ sở dữ liệu để khắc phục điểm tồn tại nêu trên trong các lần chỉnh sửa, điều chỉnh CTĐT sau.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 1.2. Chuẩn đầu ra của CTĐT được xác định rõ ràng, bao quát được cả các yêu cầu chung và yêu cầu chuyên biệt mà NH cần đạt được sau khi hoàn thành CTĐT.

1. Mô tả hiện trạng:

Chuẩn đầu ra của CTĐT trình độ ĐH ngành KHDD&AT được xác định lần

đầu vào năm 2016 theo quyết định số 1011/QĐ-DCT [H1.01.02.01] trong đó, CDR tuyên bố về nội dung kiến thức chuyên môn; kỹ năng thực hành, khả năng nhận thức công nghệ và giải quyết vấn đề; công việc mà NH có thể đảm nhận sau khi tốt nghiệp và các yêu cầu đặc thù khác đối với từng trình độ, ngành đào tạo. Nhằm thống nhất và hướng dẫn các đơn vị đào tạo xây dựng CDR, năm 2018, Trường đã ban hành quy định về xây dựng và công bố CDR của các CTĐT kèm theo văn bản hướng dẫn xây dựng CDR [H1.01.02.02].

Trong quá trình phát triển CDR của CTĐT trình độ ĐH ngành KHDD&AT đã trải qua 3 lần điều chỉnh, sửa đổi và bổ sung theo chu kỳ rà soát và cập nhật CTĐT ở các năm 2018, 2020, và 2022. Căn cứ vào quy định của Khung trình độ QGVN, mục tiêu của CTĐT và các yếu tố thực tiễn, CDR của CTĐT trình độ ĐH ngành KHDD&AT được xác định trong lần rà soát gần nhất vào năm 2020 thể hiện trong Quyết định 2454/QĐ-DCT. Trong đó, CTĐT có CDR bao gồm các chuẩn về nhận thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm của NH [H1.01.02.03], cụ thể: sau khi hoàn thành khóa học, sinh viên có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm bao gồm phân tích kiến thức cơ sở và chuyên ngành trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực; Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật vào lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực; Áp dụng kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc; Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực; Phân tích kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn; Tạo ra được kỹ năng chuyên môn cần thiết để có thể giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực; Thực hiện đúng kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác; Thực hiện được kỹ năng phản biện, phê phán và sử dụng các giải pháp thay thế trong điều kiện môi trường thay đổi; Thực hiện được kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm; Làm đúng kỹ năng truyền đạt vấn đề và giải pháp tới người khác tại nơi làm việc; chuyển tải, phổ biến kiến thức, kỹ năng trong việc thực hiện những nhiệm vụ cụ thể hoặc phức tạp; Áp dụng kỹ năng cơ bản tiếng Anh, đạt mức 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và với nhóm trong công việc; Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định; Tự định hướng, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân; Lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động. Các mục tiêu đào tạo và CDR được công khai trên Website của Khoa theo đường link sau <https://dulichamthuc.hufi.edu.vn/dao-tao/khoa-hoc-dinh-duong-va-am-thuc/>

Ngoài những yêu cầu chung, CĐR cũng đề cập đến những yêu cầu chuyên biệt cho đối tượng học (bậc) về lĩnh vực KHDD&AT là kiến thức chuyên môn, kiến thức lý thuyết chuyên sâu, kỹ năng nghề nghiệp, mức độ tự chủ và trách nhiệm với bản thân và cộng đồng, trình độ ngoại ngữ và tin học [H1.01.02.03]. Khoa cũng đã xây dựng ma trận kết nối giữa CĐR và mục tiêu đào tạo thể hiện ở Bảng 1.1, CĐR của CTĐT với yêu cầu CĐR của Khung trình độ Quốc gia Việt Nam (VQF) thể hiện ở Bảng 1.2, trong đó có thể hiện rõ mỗi CĐR được kết nối với mục tiêu đào tạo nào và chuẩn đầu ra nào của Khung năng lực trình độ quốc gia.

Bảng 1.1. Ma trận kết nối giữa CĐR của CTĐT và mục tiêu đào tạo

Mục tiêu của CTD T	CĐR của CTĐT														
	Kiến thức chuyên môn						Kỹ năng					NL tự chủ và trách nhiệm			
	PL O 1	PL O 2	PL O 3	PL O 4	PL O 5	PL O 6	PL O 7	PL O 8	PL O 9	PL O 10	PL O 11	PL O 12	PL O 13	PL O 14	PL O 15
MT1	x	x	x	x	x	x									
MT2							x	x	x	x	x				
MT3												x	x	x	x

Bảng 1.2. Ma trận kết nối giữa CDR CTĐT với Khung năng lực trình độ quốc gia (VQF) bậc 6, nhu cầu doanh nghiệp và xu hướng phát triển của ngành

CĐR	K T 1	K T 2	K T 3	K T 4	K T 5	K N 1	K N 2	K N 3	K N 4	K N 5	K N 6	T C 1	T C 2	T C 3	T C 4	Nhu cầu	Xu hướng
PLO1	x				x											x	x
PLO2	x	x				x										x	x
PLO3	x		x				x									x	x
PLO4	x			x				x								x	x
PLO5	x				x				x							x	x
PLO6		x				x										x	x
PLO7			x				x									x	x
PLO8				x				x								x	x
PLO9									x							x	x
PLO10										x						x	x
PLO11											x					x	x
PLO12												x				x	x
PLO13													x			x	x
PLO14														x		x	x
PLO15															x	x	x

Ngoài ra, mỗi CDR đều được phân nhiệm cho từng HP với mức trình độ năng lực tương ứng để GV chủ động trong việc xây dựng các đề cương HP [H1.01.02.03-04]. Sự đóng góp của mỗi HP vào việc đạt được CDR CTĐT (sử dụng các mức độ theo thang Bloom), được xác định cụ thể thông qua CDR của từng HP, số tín chỉ, hoạt động dạy và học, hoạt động kiểm tra đánh giá và nội dung giảng dạy của HP qua đó cho thấy CDR của ngành KHDD&AT có thể đo lường và đánh giá được. Thêm vào đó, sự hợp lý của CDR, sự cần thiết của các HP (tên HP, số tín chỉ) trong CTĐT cũng đã được tham khảo và điều chỉnh dựa trên ý kiến của các BLQ [H1.01.02.05]

2. Điểm mạnh:

CDR của CTĐT đã xác định rõ yêu cầu chung và yêu cầu chuyên biệt về kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm của NH; phân nhiệm rõ ràng cho từng HP.

3. Điểm tồn tại:

Số lượng đối tượng được thu thập ý kiến khi điều chỉnh CDR chưa nhiều, nội dung các ý kiến chưa phong phú. Số lượng phiếu khảo sát đối với một số BLQ chưa đủ lớn để mang tính đại diện nên chưa bao phủ được nhiều thông tin hữu ích giúp cho việc xây dựng, điều chỉnh CDR.

4. Kế hoạch hành động:

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời trong lần bổ sung chỉnh sửa CTĐT sắp tới khoa sẽ tiến hành đánh giá toàn diện CTĐT, thu thập ý kiến các BLQ bằng nhiều hình thức (tổ chức hội thảo đào tạo, khảo sát trực tuyến, tổ chức tọa đàm với doanh nghiệp và người sử dụng lao động) để cập nhật CDR cho phù hợp hơn.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 1.3. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo phản ánh được yêu cầu của các bên liên quan, được định kỳ rà soát, điều chỉnh và được công bố công khai.

1. Mô tả hiện trạng:

Khi xây dựng, rà soát, cập nhật CDR, Khoa căn cứ vào các văn bản: tầm nhìn, sứ mạng, giá trị cốt lõi và triết lý GD của Trường ĐHCN Thực phẩm TP.HCM (số 95/QĐ-ĐCT), của Khoa Du lịch và Ẩm thực (số 03/QĐ-DL&ÂT; Luật GDDH năm 2018 (số 34/2018/QH14), khung năng lực trình độ quốc gia VQF (Số: 1982/QĐ-

TTg) ; quy định về xây dựng, rà soát, cập nhật CTĐT; quy trình XD, rà soát, cập nhật CĐR; hướng dẫn XD, rà soát, cập nhật CĐR; kế hoạch rà soát, điều chỉnh CĐR) theo các quyết định số 1081/QĐ-DCT, 3229/QĐ-DCT, 161/QĐ-DCT. Trong đó, có bước quy định lấy ý kiến các bên liên quan (GV, NH, cựu NH, NTD, chuyên gia), đối sánh với các CĐR của CTĐT của các trường khác trong và ngoài nước [H1.01.03.01].

Việc xây dựng CĐR được thực hiện dựa trên phân tích nhu cầu của thị trường lao động; khảo sát nhu cầu của NH, người sử dụng lao động; đồng thời tham khảo CĐR của các trường có đào tạo cùng lĩnh vực [H1.01.03.02].

Các lần rà soát CTĐT đều mời các NTD và chuyên gia tới từ các CSGDDH khác thông qua Hội đồng thẩm định CTĐT; tổ chức các cuộc họp chuyên môn của Khoa/Trường góp ý cho CĐR và CTĐT [H1.01.03.04].

CĐR được rà soát, điều chỉnh 2 năm một lần chung với việc rà soát, điều chỉnh CTĐT, cụ thể: CĐR của CTĐT trình độ ĐH ngành KHDD&AT đã được rà soát, điều chỉnh vào các năm 2017, 2019 và năm 2022 [H1.01.03.04]. Việc rà soát, điều chỉnh được thực hiện trên cơ sở các quy định nhà nước và phân tích thị trường lao động cũng như nhu cầu của các BLQ [H1.01.03.03], CĐR sau khi được rà soát, điều chỉnh, bổ sung đã được Hiệu trưởng ký ban hành và áp dụng cho các khóa học tiếp theo [H1.01.03.05]. Bảng 1.4 dưới đây thể hiện sự phát triển của CĐR của CTĐT theo thời gian kể từ khi xây dựng CTĐT:

Bảng 1.3. So sánh chuẩn đầu ra của trình độ ĐH ngành KHDD&AT qua các năm

Năm học	2017 - 2018	2019 - 2020	2021 - 2022
Số lượng CĐR	11	15	15
	Chưa xây dựng ma trận tích hợp	Có xây dựng ma trận tích hợp	Có xây dựng ma trận tích hợp

Từ năm 2020, ma trận tích hợp giữa CĐR chương trình với các HP trong chương trình được xây dựng, trong đó mỗi HP đều đóng góp vào việc đạt được một số CĐR của CTĐT ở các mức độ xác định. Tiếp đó, các hoạt động đánh giá, các hoạt động dạy học và nội dung giảng dạy trong mỗi HP được xác định cụ thể để giúp NH đạt các CĐR HP từ đó đạt chuẩn đầu ra CTĐT.

Ngay sau khi ban hành, CĐR của CTĐT được công bố công khai trong báo cáo cập nhật việc thực hiện Ba công khai của Trường hàng năm, đồng thời công bố trên trang thông tin điện tử của Trường và trên các tài liệu quảng bá tuyển sinh của Nhà trường [H1.01.03.06].

Bảng 1.4. Các kênh thông tin Nhà trường dùng để công khai CDR của CTĐT với các BLQ

Kênh truyền thông	Loại tài liệu	Người chịu trách nhiệm truyền thông	Đối tượng tiếp nhận thông tin	Ghi chú
Sinh hoạt với Sinh viên (Đầu khóa, giữa khóa)	Báo cáo	Trưởng khoa Trưởng Bộ môn	Giảng viên, sinh viên	
Website Khoa	Văn bản	Trưởng Khoa, Trưởng Bộ môn	Mọi đối tượng	
Website Trường	Văn Bản	Nhà Trường	Mọi đối tượng	
Hội thảo	Báo cáo tham luận	Người được phân công	Cựu sinh viên, Doanh nghiệp	
Sổ tay sinh viên	Văn bản	Trung tâm truyền thông	Sinh viên	
Điều tra, khảo sát	Phiếu khảo sát	Trưởng Khoa, Trưởng Bộ môn, giảng viên được phân công	Người sử dụng lao động, doanh nghiệp, chuyên gia, sinh viên, cựu sinh viên, giảng viên và các BLQ khác	

2. Điểm mạnh:

Việc xây dựng CDR của CTĐT được lấy ý kiến của các BLQ nhằm cập nhật những yêu cầu mới nhất.

3. Điểm tồn tại:

Việc khảo sát ý kiến các BLQ để rà soát, điều chỉnh, cập nhật mục tiêu đào tạo và CDR còn hạn chế về số lượng và chưa đa dạng các lĩnh vực.

4. Kế hoạch hành động:

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời trong các đợt rà soát, điều chỉnh, cập nhật CTĐT tiếp theo theo định kỳ 2 năm/lần, TT.QLCL và Khoa sẽ chú ý về số lượng, đa dạng các lĩnh vực trong việc lấy ý kiến các BLQ.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Kết luận về Tiêu chuẩn 1:

Những điểm mạnh nổi bật của tiêu chuẩn:

- Mục tiêu CTĐT ngành KHDD&AT xác định rõ ràng đáp ứng nhu cầu ngày

càng cao của xã hội về lĩnh vực KHDD&AT trong thời đại cuộc cách mạng công nghiệp 4.0; Mục tiêu CTĐT ngành KHDD&AT được xây dựng phù hợp với tầm nhìn sứ mạng của Nhà trường và phù hợp với mục tiêu của Giáo dục đại học.

- CĐR ngành KHDD&AT được xác định rõ ràng, súc tích, phản ánh được mục tiêu của CTĐT, đảm bảo khối lượng kiến thức và kỹ năng NH cần đạt được sau khi hoàn thành CTĐT; CĐR thể hiện các mức độ giảng dạy và trình độ năng lực mà NH cần phải đạt được, vì vậy có thể đo lường và đánh giá được.

- CĐR của CTĐT trình độ ĐH ngành KHDD&AT được xây dựng, rà soát, bổ sung, điều chỉnh, hoàn thiện định kỳ theo quy định của Trường, trong đó có tiếp thu các ý kiến phản hồi của các tổ chức độc lập và từ các BLQ trong và ngoài trường nhằm đáp ứng nhu cầu nguồn lực của ngành

Những tồn tại cơ bản của tiêu chuẩn:

Một số hạn chế của CĐR của CTĐT ngành KHDD&AT được xác định: việc rà soát, điều chỉnh và cập nhật mục tiêu chưa được rà soát một cách kỹ lưỡng về tính phù hợp với nhu cầu XH hiện nay; Khoa mới thực hiện rà soát và điều chỉnh CĐR của CTĐT theo hướng dẫn, quy định của nhà trường, của Trường ĐH CNTP TP.HCM mà chưa chủ động tiến hành công việc này theo từng năm học. Sự gắn kết giữa Khoa Du lịch và Ẩm thực và NTD để nắm bắt nhu cầu từ phía NTD còn hạn chế.

Kết quả đánh giá chung của tiêu chuẩn 1:

Có 3/3 tiêu chí đạt điểm 5/7. Mức trung bình: 5,0; Số tiêu chí đạt: 3; Tỷ lệ số tiêu chí đạt (%): 100%.

Tiêu chuẩn 2. Bản mô tả chương trình đào tạo

Để giúp SV, NTD và các BLQ khác có cơ hội tiếp cận và tìm hiểu về CTĐT ngành KHDD&AT của Trường đại học Công nghiệp Thực phẩm TPHCM, HĐKH Khoa đã thành lập ban soạn thảo CTĐT ngành KHDD&AT, từ đó xây dựng Bản mô tả CTĐT và công bố công khai đến các BLQ thông qua nhiều hình thức khác nhau. Điều này giúp cho SV hiểu rõ về CTĐT và chủ động lên kế hoạch học tập theo từng học kỳ phù hợp với năng lực của bản thân. Đồng thời, các cơ quan, tổ chức nghề nghiệp, công ty, doanh nghiệp, trường học, bệnh viện có nhu cầu tuyển dụng nhân lực ngành dinh dưỡng, ẩm thực cũng có thể tìm hiểu và lựa chọn các ứng viên tiềm năng cho các vị trí tuyển dụng của mình. Định kỳ, HĐKH Khoa tiến hành rà soát để cập nhật Bản mô tả CTĐT và ĐCCT và công bố công khai qua nhiều hình thức khác nhau.

Tiêu chí 2.1. Bản mô tả chương trình đào tạo đầy đủ thông tin và cập nhật.

1. Mô tả hiện trạng

Bản mô tả CTĐT năm 2017 đã cung cấp đầy đủ các nội dung theo quy định: tên chương trình, văn bằng, loại hình ĐT, thời gian ĐT, số tín chỉ, mục tiêu và CDR CTĐT; cơ hội việc làm và học tập sau khi hoàn thành chương trình học, tiêu chí tuyển sinh, quá trình đào tạo, cấu trúc CTDH, danh sách các HP, ma trận kỹ năng đáp ứng giữa các HP và CDR CTĐT; kế hoạch ĐT; mô tả các HP; ĐCCT các HP; thời điểm thiết kế và điều chỉnh Bản mô tả CTĐT và việc phê duyệt [H2.02.01.01].

Bản mô tả CTĐT năm 2018, được rút gọn còn 120 tín chỉ nhằm phục vụ cho việc rút gọn thời gian đào tạo từ 4 năm thành 3,5 năm theo quyết định số 1981/QĐ-TTg ngày 18/10/2016 và thông báo số 306/TB-DCT ngày 4/5/2017

Bản mô tả CTĐT ngành KHDD&AT năm 2020, 2022 được điều chỉnh, bổ sung như: mục tiêu đào tạo bổ sung đầy đủ hơn, mã hóa được mục tiêu CTĐT, CDR của CTĐT [H2.02.01.02], thiết lập ma trận đáp ứng giữa mục tiêu và CDR của CTĐT, CDR CTĐT với quy định CDR của Khung trình độ QGVN, mối liên hệ giữa CDR với PPDH và PPĐG, ma trận giữa khối kiến thức và CDR của CTĐT [H2.02.01.03]; các rubric đánh giá CDR ; thay đổi thời lượng tín chỉ cho các khối kiến thức toàn khóa từ 125 tín chỉ thành 151 tín chỉ; cấu trúc lại chương trình, ghép HP và thay đổi nội dung HP; tăng thời lượng học ở (2) HP, thay đổi trình tự dạy các HP tự chọn, thay đổi hình thức thi từ tự luận sang vấn đáp; bổ sung một số HP tự chọn thành HP bắt buộc; chuyển một số HP từ khối kiến thức tự chọn sang bắt buộc và ngược lại; bổ sung thêm một số HP tự chọn vào khối kiến thức chuyên ngành; điều chỉnh tên một số HP cho phù hợp; chỉnh sửa về hình thức trình bày; xác định rõ HP tiên quyết, học trước, học song hành cho từng HP; xác định rõ tiêu chí tuyển sinh, quá trình ĐT và điều kiện tốt nghiệp, chiến lược giảng dạy – học tập, [H2.02.01.02-03]

Trong quá trình điều chỉnh, bổ sung Bản mô tả CTĐT ngành KHDD&AT năm 2017, 2020, 2022 Nhà trường đã tham khảo ý kiến các BLQ [H2.02.01.04]: Doanh nghiệp, nhà quản lý, giảng viên, cựu sinh viên, tham khảo, đối sánh với CTĐT qua các lần điều chỉnh, đối sánh với các trường trong nước và của nước ngoài [H2.02.01.05].

Thông tin về bản mô tả CTĐT được công bố công khai trên trang điện tử của Trường và Khoa để NH tham khảo, đồng thời cũng được cập nhật trong các tài liệu quảng bá, phổ biến trong buổi gặp mặt đầu khoá của NH [H2.02.01.06-07].

2. Điểm mạnh

CTĐT được mô tả chi tiết và đầy đủ thông tin giúp những người liên quan có đầy đủ thông tin để đánh giá. Việc rà soát điều chỉnh thực hiện định kỳ giúp bổ sung, hoàn thiện CTĐT giúp cập nhật kiến thức thực tế hỗ trợ cho NH tốt hơn.

3. Điểm tồn tại

Việc khảo sát các BLQ chưa được rộng rãi và đa dạng đối tượng.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời khi điều chỉnh CTĐT Khoa xác định số lượng đối tượng lấy ý kiến của các BLQ bảo đảm thông tin thu thập đủ độ tin cậy.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 2.2. Đề cương các học phần đầy đủ thông tin và cập nhật.

1. Mô tả hiện trạng

Trường đã ban hành hướng dẫn về mẫu đề cương HP, theo đó tất cả (100%) đề cương HP cung cấp đầy đủ các thông tin liên quan: tên đơn vị phụ trách, tên giảng viên đảm nhận giảng dạy; tên HP; số tín chỉ; mục tiêu, CDR của HP, ma trận liên kết nội dung chương mục với CDR; các yêu cầu của HP; cấu trúc HP; phương pháp dạy-học; phương thức kiểm tra, đánh giá; tài liệu chính và tài liệu tham khảo [H2.02.02.01].

Tất cả (100%) đề cương các HP trong CTĐT được định kỳ rà soát, bổ sung/điều chỉnh/cập nhật theo kế hoạch Nhà trường. Trong chu kỳ đánh giá, điều chỉnh HP của CTĐT ngành KHDD&AT được rà soát, điều chỉnh 3 lần và vào các năm 2017, 2019, 2022 [H2.02.02.02]. Nhà trường ban hành Quy định, Hướng dẫn nào về việc sửa đổi, cập nhật CTĐT bao gồm Quy định số 1081/QĐ-DCT năm 2017, Quy định số 3229/QĐ-DCT năm 2019, Quy định số 161/QĐ-DCT năm 2022 [H2.02.02.03].

So với phần rà soát, điều chỉnh năm 2017 thì lần rà soát điều chỉnh năm 2019 đã có nhiều thay đổi: tập trung thực hiện đối với CDR; bổ sung ma trận liên kết nội dung chương mục với CDR HP và ma trận giữa CDR của HP với CDR của CTĐT; điều chỉnh tên HP, mã HP, điều kiện tiên quyết, tiến trình đào tạo các HP; điều chỉnh tên một số HP cho phù hợp; chỉnh sửa về hình thức trình bày; xác định rõ HP tiên quyết, học trước, học song hành cho từng HP; PP giảng dạy – học tập; điều chỉnh

nguồn học liệu (tài liệu chính, tài liệu tham khảo); làm rõ, cụ thể hơn về cách thức KTĐG HP (hình thức kiểm tra; nội dung; thời điểm; chỉ báo thực hiện; tỷ trọng điểm,...); bổ sung thêm một số mục đảm bảo quy định của Công văn số 1669/QLCL-KĐCLGD ngày 31/12/2019 của Cục Quản lý chất lượng- Bộ GD&ĐT [H2.02.02.04-05].

Việc điều chỉnh và cập nhật đề cương HP yêu cầu GV phải thường xuyên nghiên cứu nắm bắt những yêu cầu mới của HP, cập nhật những kiến thức, giáo trình mới, và tạo điều kiện cho NH được học những kiến thức mới, đáp ứng yêu cầu của công việc [H2.02.02.06].

Tất cả CTĐT, các kế hoạch giảng dạy được Hiệu trưởng phê duyệt, ký ban hành và được công bố trên website của Trường và của Khoa; được cung cấp cho NH thông qua tuần sinh hoạt công dân đầu khóa dưới dạng tài liệu sinh hoạt công dân, các ĐCCT HP sau khi được phê duyệt giảng viên sẽ công bố đến sinh viên trong buổi học đầu tiên của môn học [H2.02.02.07-08].

2. Điểm mạnh

Đề cương các HP của ngành KHDD&AT thể hiện đầy đủ các thông tin, thể hiện rõ các mức độ giảng dạy tương ứng với các trình độ năng lực mà NH cần đạt được sau khi học xong HP.

Đề cương HP được thực hiện rà soát điều chỉnh theo định kỳ giúp bổ sung, hoàn thiện đề cương HP theo hướng tiếp cận kiến thức mới, yêu cầu mới.

3. Điểm tồn tại

Các ý kiến đóng góp của cựu NH cho việc cải tiến cập nhật CTĐT, CDR thì đầy đủ nhưng với ĐCCT HP thì còn hạn chế.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa kết hợp với TT. QLCL rà soát, cập nhật thông tin vào các phiếu khảo sát và xây dựng thêm các kênh thông tin tiếp nhận ý kiến đóng góp từ các cựu NH về ĐCCT để việc cập nhật ĐCCT ngày càng hoàn chỉnh hơn.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 2.3. Bản mô tả chương trình đào tạo và đề cương học phần được công bố công khai và các bên liên quan dễ dàng tiếp cận.

1. Mô tả hiện trạng

Bản mô tả CTĐT và 100% đề cương các HP trong CTĐT được công bố công khai bằng nhiều hình thức khác nhau thể hiện qua Bảng 2.1 dưới đây

Bảng 2.1. Các kênh thông tin công khai CTĐT và ĐCCT

	Kênh truyền thông	Loại tài liệu	Người chịu trách nhiệm truyền thông	Đối tượng tiếp nhận thông tin
CTĐT	Họp Khoa	Văn bản	Trưởng khoa	Giảng viên
	website	Văn bản số dạng pdf	Quản trị mạng	Mọi đối tượng
	Hội thảo	Báo cáo tham luận	Người được phân công	Cựu sinh viên, Doanh nghiệp
	Sinh hoạt đầu khóa	Báo cáo Power Point	Trưởng bộ môn	NH
ĐCCT	Buổi học đầu tiên	File PDF Slide bài giảng	GV	NH

Các Bản mô tả CTĐT và đề cương các môn học/ HP của ngành KHDD&AT năm 2017, 2018 và năm 2020 được lưu trữ tại phòng Đào tạo, tại Khoa Du lịch và Ẩm thực và được công bố công khai theo quyết định của Hiệu trưởng Nhà trường [H2.02.03.01].

Khoa dùng Bản mô tả CTĐT để giới thiệu về CTĐT đến từng CB, GV trong các buổi họp Khoa/Bộ môn, đồng thời kèm theo Bản mô tả CTĐT là tất cả (100%). Đề cương môn học/ HP gửi tới hộp thư điện tử của CB, GV Khoa/Bộ môn; triển khai CTĐT đến NH qua nhiều kênh thông tin công khai khác như: tuần sinh hoạt công dân đầu khóa; các buổi sinh hoạt với giáo viên chủ nhiệm; GV giới thiệu CTĐT và tư vấn, hỗ trợ NH trong quá trình lựa chọn HP và xây dựng kế hoạch học tập [H2.02.03.02].

Bản mô tả CTĐT được công bố công khai trên website của Khoa và phòng Đào tạo nhằm đáp ứng nhu cầu tìm hiểu của các BLQ như NH, người sử dụng lao động, và những đối tượng khác quan tâm [H2.02.03.03]. Ngoài ra, thông tin về bản mô tả CTĐT, đề cương HP còn được cung cấp kèm theo thông qua ngày hội việc làm của Trường và các nơi khác.

Hàng năm, Nhà trường/Khoa đều khảo sát ý kiến của GV, NH về CTĐT, ý kiến NH về hoạt động giảng dạy hàng năm cho thấy, trên 60 % GV được hỏi đồng ý với nhận định “Bản mô tả CTĐT phổ biến công khai cho các BLQ”; trên 70 % NH được hỏi đều đồng ý với nhận định “GV giới thiệu đề cương môn học và kết quả học tập mong đợi ngay từ buổi học đầu tiên” [H2.02.03.04].

2. Điểm mạnh

Bản mô tả CTĐT và đề cương môn học luôn được kịp thời công bố công khai, rộng khắp qua nhiều kênh trực tiếp cũng như gián tiếp nhằm tạo điều kiện tiếp cận tốt nhất cho các BLQ.

3. Điểm tồn tại

Việc công bố công khai bản mô tả CTĐT và ĐCCT ngành KHDD&AT còn chưa đầy đủ đối với NTD và cựu NH; chưa có cơ chế đánh giá mức độ tiếp cận của các BLQ.

4. Kế hoạch hành động

Hàng năm, từ năm 2023 trở đi, Trường và Khoa sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Phòng Đào tạo và Khoa Du lịch & Ẩm thực sẽ tăng cường các kênh thông tin như hội cựu NH, hiệp hội DN, các hội Dinh dưỡng... để công khai bản mô tả CTĐT, đồng thời xây dựng cơ chế đánh giá mức độ tiếp cận của các BLQ.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Kết luận về tiêu chuẩn 2:

Những điểm mạnh nổi bật của tiêu chuẩn:

- Việc xây dựng CTĐT được thực hiện theo quy trình và biểu mẫu rõ ràng. Các thông tin trong bản mô tả CTĐT ngành KHDD&AT được thể hiện đầy đủ và tường minh; Bản mô tả CTĐT ngành KHDD&AT luôn cập nhật những vấn đề theo các xu hướng đào tạo và nghiên cứu mới trên thế giới trên cơ sở phân tích đối sánh với các trường đại học khác trong và ngoài nước phù hợp nhu cầu của thị trường lao động về lĩnh vực dinh dưỡng, ẩm thực, sức khỏe cộng đồng.

- Đề cương các HP của ngành KHDD&AT thể hiện đầy đủ các thông tin, thể hiện rõ các mức độ giảng dạy tương ứng với các trình độ năng lực mà NH cần đạt được sau khi học xong HP; Tất cả các ĐCCT HP được rà soát, đánh giá và điều chỉnh định kỳ hằng năm. Đặc biệt, các CĐR của HP được rà soát lại để có thể lượng hóa chính xác mức độ đáp ứng CĐR của CTĐT, đồng thời phương pháp dạy và học được chi tiết hóa theo CĐR.

- Bản mô tả CTĐT và ĐCCT các HP ngành KHDD&AT được công bố công khai rộng rãi bằng nhiều hình thức khác nhau (công bố công khai trên website, trong buổi gặp mặt NH đầu khoá học, sinh hoạt với giáo viên chủ nhiệm), tạo điều kiện cho BLQ dễ dàng tiếp cận và sử dụng.

Những tồn tại cơ bản của tiêu chuẩn:

CTĐT và ĐCCT cần được xây dựng, điều chỉnh, cập nhật, bổ sung trên cơ sở đối sánh và công khai đầy đủ cho các BLQ.

Kết quả đánh giá chung của tiêu chuẩn 2:

Có 3/3 tiêu chí đạt điểm 5. Mức trung bình: 5,00; Số tiêu chí đạt: 3; Tỷ lệ số tiêu chí đạt (%): 100%

Tiêu chuẩn 3. Cấu trúc và nội dung chương trình dạy học

CTDH ngành KHDD&AT được xây dựng dựa trên mục tiêu đào tạo và yêu cầu đạt được các kết quả học tập mong đợi đã đề ra. Trong quá trình xây dựng CTDH, Tổ soạn thảo CTDH đã cân nhắc và khảo sát ý kiến của các BLQ trong việc phân bổ các khối kiến thức đại cương, cơ sở ngành và chuyên ngành để phù hợp với các CĐR của CTDH. Thực hiện theo định hướng ứng dụng – thực hành, CTDH ngành KHDD&AT cũng chú trọng tỷ lệ lý thuyết và thực hành của các HP, nhằm cung cấp đầy đủ các kiến thức chuyên môn về pháp luật cho SV cũng như các kỹ năng nghề nghiệp cần thiết để làm việc trong lĩnh vực pháp luật. Vì vậy, mỗi HP đều có vai trò quan trọng và đóng góp cho CĐR của CTDH.

Tiêu chí 3.1. Chương trình dạy học được thiết kế dựa trên chuẩn đầu ra.

1. Mô tả hiện trạng

CĐR giúp xây dựng CTĐT và từ đó, CTDH gắn kết và xây dựng dựa trên việc đáp ứng CĐR. CĐR là những gì mà NH phải đạt được sau khi học về kiến thức, kỹ năng, mức tự chủ và trách nhiệm của NH. Thực hiện phương châm này, CTDH ngành KHDD&AT đã được Nhà trường ban hành kèm theo Quyết định số 1011 ngày 27 tháng 6 năm 2016, Quyết định số 1805 ngày 21 tháng 8 năm 2018, Quyết định số 3229 ngày 14 tháng 11 năm 2019 và Quyết định số 2454 ngày 10 tháng 10 năm 2020. CTDH ngành KHDD&AT năm 2020 được Nhà trường được xây dựng, điều chỉnh dựa trên CĐR năm 2019. CTDH năm 2020 được điều chỉnh, bổ sung dựa trên cơ sở CĐR về kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm (QĐ số 1805) [H3.03.01.01]. CĐR năm 2019, được xây dựng trên cơ sở cấu trúc, nội dung quy định tại Khung trình độ QGVN.

Để đạt được CĐR, CTDH được thiết kế bao gồm 151 tín chỉ. Trong đó, các HP thuộc về kiến thức chung có trang bị cho NH kỹ năng nghiên cứu; những HP thuộc về kiến thức ngành cung cấp những kiến thức nền tảng về cơ sở ngành; những HP thuộc về kiến thức chuyên ngành trang bị cho NH những kiến thức, kỹ năng chuyên môn. Điều này được thể hiện qua: bản mô tả CTĐT và ĐCCT HP [H3.03.01.02].

CTDH đảm bảo việc đạt được CĐR của ngành KHDD&AT thể hiện cụ thể thông qua Bản mô tả CTĐT và ĐCCT HP; ma trận kỹ năng [H3.03.01.03] và mô tả CĐR của CTĐT, bao gồm các nội dung: Mục tiêu chung và mục tiêu cụ thể của CTĐT; CĐR của CTĐT và CĐR của mỗi HP; nội dung đào tạo; phương pháp kiểm tra đánh giá và thời lượng đào tạo của ngành và mỗi HP.

Trong ĐCHP có mô tả HP; mỗi HP đều có mục tiêu, CĐR; có ma trận từng chương của HP với CĐR của HP. CTDH có bảng Ma trận quan hệ giữa các HP và CĐR của CTĐT (PLOs) thể hiện mức độ đáp ứng các CĐR của khối kiến thức chung/khối KT đại cương, cơ sở ngành/chuyên ngành, kỹ năng (Kỹ năng mềm, kỹ năng nghề nghiệp), năng lực tự chủ và trách nhiệm (đạo đức nghề nghiệp và trách nhiệm xã hội và khả năng học tập suốt đời).

Kế hoạch đào tạo toàn khoá được thiết kế phù hợp, trong 8 học kỳ đảm bảo NH được trang bị từ kiến thức cơ bản đến kiến thức cơ sở ngành, kiến thức chuyên ngành [H3.03.01.04]. Thực hiện phương châm này, CTDH được lồng ghép phương pháp giảng dạy, học tập, tự nghiên cứu, phương pháp kiểm tra/ đánh giá kết quả học tập NH của 100% các môn học/ HP trong CTĐT phù hợp và hỗ trợ việc đạt được CĐR [H3.03.01.02]. Mỗi nội dung giảng dạy trong CTDH đã có sự chuẩn bị kỹ càng từ xây dựng bài giảng, bài tập kiểm tra, bài tập thực hành, đề tài tiểu luận tự nghiên cứu để vừa cung cấp kiến thức cho NH, đồng thời cũng giúp NH tự nghiên cứu để rèn luyện các kỹ năng, từ đó tăng mức tự chủ và chịu trách nhiệm bản thân [H3.03.01.05]. Đồng thời, kiểm tra đánh giá được thực hiện xuyên suốt từ đầu vào – quá trình-đầu ra thông qua hoạt động: tuyển sinh đầu vào – Học tập các môn học theo chương trình + khoá luận tốt nghiệp – xét tốt nghiệp; tùy vào từng mục đích đánh giá mà cách thức kiểm tra đánh giá cũng được lựa chọn cho phù hợp với các CĐR về kiến thức, kỹ năng, mức tự chủ và tự chịu trách nhiệm.

Nhà trường đã khảo sát ý kiến các bên liên quan (như: GV; PGS, TS chuyên gia đầu ngành về giáo dục; các DN; cựu NH) về CTDH trình độ ĐH chuyên ngành KHDD&AT đã được xây dựng dựa trên sự kết hợp giữa CTDH của trường ĐH và các bên liên quan đã hướng tới 3 tiêu chí đánh giá như sau: 1- cấu trúc và yêu cầu ĐCCT HP; 2- nội dung ĐCCT HP; 3- kiểm tra đánh giá, đều đạt yêu cầu. Ngoài ra, trước khi NH tốt nghiệp, Trường tổ chức khảo sát, đánh giá chất lượng chương trình của chuyên ngành đến từng NH và kết quả khảo sát cho thấy mức độ NH hài lòng về chương trình khá cao (trên 70%). [H3.03.01.06].

2. Điểm mạnh

CTDH được xây dựng phù hợp yêu cầu của CĐR. Các ĐCCT trong từng HP

đều thể hiện tính gắn kết giữa dạy – học và đánh giá để đạt được CDR.

Nhà trường thường xuyên có các buổi hội thảo trao đổi về cách sử dụng phương pháp giảng dạy, kiểm tra đánh giá cho các GV để nâng cao hiệu quả trong quá trình dạy học.

3. Điểm tồn tại

CTDH thiết kế nhiều hoạt động gắn kết với doanh nghiệp, với các đơn vị ngoài Trường giúp đạt được CDR nhưng hoạt động ghi nhận sự phản hồi của doanh nghiệp khi tham gia trong CTDH chưa được thể hiện đầy đủ.

Sự tham gia, góp ý của các BLQ về CTDH chưa được triển khai đầy đủ và sâu rộng để Nhà trường có thêm thông tin xây dựng CTDH.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa Khoa Du lịch và Ẩm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa sẽ xây dựng kế hoạch và triển khai điều chỉnh CTDH tiếp theo, xây dựng bản mô tả CTDH chi tiết, tiến hành lấy ý kiến phản hồi của các DN và các BLQ được chính xác và đầy đủ hơn.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 3.2. Đóng góp của mỗi học phần trong việc đạt được chuẩn đầu ra là rõ ràng

1. Mô tả hiện trạng

CTDH ngành KHDD&AT trình độ DH năm 2020 (tiêu chí 3.1) được cấu trúc thành các khối kiến thức theo trình tự từ đại cương, cơ sở ngành đến ngành chuyên sâu như được mô tả trong Bảng 3.1.

Bảng 3.1. Cấu trúc các khối kiến thức của CTĐT ngành KHDD&AT (2020)

TT	Kiến thức	Khối lượng kiến thức	Tỷ lệ %
1	Kiến thức giáo dục đại cương	32 TC	21,19
2	Kiến thức cơ sở ngành	41 TC	27,15
3	Kiến thức ngành (Giai đoạn 1 – cấp bằng Cử nhân)	48 TC	31,79
4	Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù (Giai đoạn 2 – cấp bằng Kỹ sư)	30 TC	19,87
Tổng		151 tín chỉ	100%

Để đảm bảo các HP hướng đến đạt CDR của CTĐT, 100% các môn học/ HP

trong CTDH được xây dựng theo hướng tương thích với các yêu cầu của CĐR theo từng yêu cầu về kiến thức, kỹ năng, khả năng rèn luyện tính tự chủ, tự chịu trách nhiệm của SV thông qua việc xác định mục tiêu của HP nhằm đạt CĐR được phân nhiệm với trình độ năng lực cụ thể, sau đó xác định CĐR HP để đạt mục tiêu, từ đó mới xây dựng nội dung bài giảng, phương pháp giảng dạy và học tập, cách thức kiểm tra đánh giá nhằm đạt CĐR HP. Điều này thể hiện rõ nét trong CTDH, ĐCHP, Ma trận mối quan hệ giữa các HP và CĐR của CTĐT [H3.03.02.01], thể hiện qua bảng 3.2.1 (Phụ lục IV).

Mặt khác, các HP tự chọn sẽ giúp NH tự chọn những HP phù hợp với nguyện vọng, sở trường, cũng như định hướng công việc của bản thân. Mỗi HP tự chọn đều có đề cương được xây dựng theo hướng giúp NH đáp ứng những yêu cầu của CĐR, đảm bảo 100% các yêu cầu của kiến thức, kỹ năng, tự chủ tự chịu trách nhiệm và những mục tiêu khác của CĐR [H3.03.02.02].

100% các môn học/ HP trong CTDH xác định rõ tổ hợp các PP dạy và học (Trình bày cụ thể trong tiêu chuẩn 4), PP kiểm tra/đánh giá (tiêu chuẩn 5) phù hợp, tương thích và hỗ trợ nhau tốt nhất để đảm bảo NH đạt được CĐR [H3.03.02.03].

Bảng 3.2. Mối liên hệ giữa Chuẩn đầu ra (PLOs) và phương pháp dạy – học

Chiến lược và phương pháp dạy học		PLOs														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
I	Dạy trực tiếp															
1	Giải thích cụ thể	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x				
2	Thuyết giảng	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				
3	Đặt câu hỏi	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				
II	Dạy học tương tác															
1	Thảo luận	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
2	Học nhóm	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Bảng 3.3. Mối liên hệ giữa Chuẩn đầu ra (PLOs) và Kiểm tra đánh giá

Phương pháp đánh giá		PLOs														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
I	Đánh giá quá trình															
1	Đánh giá chuyên cần						x	x	x	x	x		x			
2	Bài tập cá nhân'	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x
3	Báo cáo tiểu luận	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
4	Thảo luận nhóm/Bài tập	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x		

Phương pháp đánh giá		PLOs														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	nhóm															
II	Đánh giá tổng kết/định kỳ															
1	Thuyết trình	x	x	x	x	x			x			x				
2	Vấn đáp	x	x	x	x	x			x			x				
3	Thuyết trình tiểu luận (kết thúc học phần)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
4	Trắc nghiệm	x	x	x	x	x						x			x	
5	Tự luận	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x		x	x
6	Thực hành	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Toàn bộ đề cương các HP cũng được rà soát cập nhật và bổ sung theo góp ý của các BLQ như NH, GV. Từ năm 2017 đến nay đã có 3 lần rà soát bổ sung điều chỉnh đề cương môn học theo CTĐT vào năm 2017, 2019 và 2022, với mục đích đảm bảo yêu cầu theo quy định của luật Giáo dục đại học, khung trình độ Quốc gia và cập nhật cho phù hợp với yêu cầu của xã hội, thị trường lao động và những phát triển của lĩnh vực về dinh dưỡng ẩm thực trong nước và thế giới [H3.03.02.04].

Qua kết quả các đợt khảo sát lấy ý kiến từ NH cuối mỗi học kỳ và cuối khóa học, cho thấy: trên 80% hài lòng với nội dung của các HP được thiết kế trong chương trình [H3.03.02.05]. Thông qua việc kiểm tra, đánh giá điểm quá trình, điểm kết thúc HP và điểm luận văn/khóa luận của NH để đo lường mức độ đạt được CĐR của mỗi môn học đều đạt yêu cầu; chứng tỏ mỗi HP đều có đóng góp rõ ràng trong việc đạt được CĐR của chương trình.

2. Điểm mạnh

CTĐT có nhiều HP tự chọn với đề cương chi tiết được xây dựng đáp ứng yêu cầu của CĐR.

3. Điểm tồn tại

Khoa mới phân tích, đánh giá việc SV có đạt được CĐR hay không dựa vào kết quả học tập từng HP, chưa tổ chức phân tích đánh giá một cách bài bản ở góc độ CTDH.

Khoa cũng đã thực hiện tổ chức lấy ý kiến của DN. Tuy nhiên, các phản hồi của DN chưa được triển khai đầy đủ và sâu rộng vào quá trình chỉnh sửa CTĐT.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa Du lịch và Ẩm Thực sẽ tiếp tục

phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa xây dựng kế hoạch và thực hiện phân tích đánh giá việc đạt được CDR của CTĐT một cách hệ thống.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 3.3. Chương trình dạy học có cấu trúc, trình tự logic; nội dung cập nhật và có tính tích hợp

1. Mô tả hiện trạng

Từ năm 2018, Trường đã ban hành CDR cho từng CTĐT ngành KHDD&AT xuất phát từ yêu cầu của CDR được phân nhiệm với mức trình độ năng lực tương ứng, các HP được xác định nhằm đáp ứng tốt nhất yêu cầu của CDR.

Cấu trúc của CTDH ngành KHDD&AT năm (tiêu chí 3.1) được trình bày trong Bảng 3.4 bao gồm khối kiến thức chung, Khối kiến thức cơ sở ngành và khối kiến thức chuyên ngành.

Bảng 3.4. Cấu trúc chương trình đào tạo ngành KHDD&AT (2020)

Bậc đào tạo	Thời gian đào tạo	Tổng khối lượng kiến thức tích lũy (151TC)						Tổng khối lượng
		Kiến thức chung	Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc	Kiến thức cơ sở ngành tự chọn	Kiến thức chuyên ngành bắt buộc	Kiến thức chuyên ngành tự chọn	Khóa luận tốt nghiệp	
Đại học	4 năm							
Số tín chỉ: 151		32	39	2	58	6	14	151
Tỷ lệ %:		21%	26%	1,3%	38,4%	4%	9,3%	100%

CTDH có cấu trúc, trình tự tương đối logic gồm thông tin chung về CTĐT, mục tiêu và CDR của CTĐT, cấu trúc nội dung CTĐT, PPDH và PPĐG, kế hoạch đào tạo. Các HP trong CTDH được cấu trúc hợp lý, đảm bảo sự gắn kết và liên mạch giữa các HP đại cương, cơ sở ngành và chuyên ngành, tạo thành một CTDH có tính thống nhất cao.

Trong CTĐT được sắp xếp khoa học nhằm trang bị cho NH có kiến thức từ phẩm chất đạo đức, kỹ năng mềm, kiến thức chuyên môn vững vàng, năng lực thực hành tốt, khả năng thích ứng cao trước sự phát triển của thị trường; có khả năng phát hiện và giải quyết một số vấn đề học thuật và thực tiễn thuộc ngành, chuyên ngành được đào tạo đảm bảo 100% các HP trong CTDH được tích hợp lồng ghép và bố trí hợp lý [H3.03.03.01].

Kiến thức chung, cơ sở ngành và chuyên ngành, không những đáp ứng yêu cầu của khung trình độ quốc gia, Bộ GD&ĐT về kết cấu của chương trình mà còn

đảm bảo sự gắn kết và liên mạch giữa các khối kiến thức khi khối kiến thức trước sẽ là nền tảng để học và nghiên cứu cho các khối kiến thức sau. Các HP thuộc các khối kiến thức được sắp xếp hợp lý từ thời lượng cho đến thứ tự học tập nhằm trang bị kiến thức cho NH để dễ dàng tiếp thu những HP phía sau. Bên cạnh đó, CTĐT còn có các HP tự chọn, giúp NH lựa chọn được những HP mà bản thân thấy thiết thực và cần thiết cho công việc. Thời lượng của từng khối kiến thức được xây dựng cân đối hài hòa, đảm bảo đáp ứng tiêu chí của CĐR, theo đó phần kiến thức chuyên ngành chiếm hơn 42% tổng thời lượng của CTĐT nhằm đảm bảo trang bị cho NH kiến thức chuyên sâu về chuyên ngành, luận văn chiếm gần 9,3% thời lượng giúp NH xây dựng các kỹ năng trong thực hiện công việc cũng như khả năng quản lý, khả năng tự chủ và có trách nhiệm [H3.03.03.02-03].

CTDH được rà soát điều chỉnh hai năm một lần chung với CTĐT nhằm điều chỉnh cho phù hợp với yêu cầu đảm bảo tối đa việc đáp ứng CĐR của CTĐT. Trong chu kỳ đánh giá, Nhà trường đã thực hiện rà soát/điều chỉnh, bổ sung và cập nhật CTDH năm 2020 và năm 2022

Để rà soát, cập nhật CTDH, Nhà trường đã ban hành KH/Thông báo rà soát CTDH. Theo đó, việc rà soát, cập nhật CTDH được thực hiện theo Quy định số 1081/QĐ-DCT năm 2017, Quy định số 3229/QĐ-DCT năm 2019, Quy định số 161/QĐ-DCT năm 2022) [H3.03.03.04]. Công việc rà soát được thực hiện như sau:

Theo Quy định số 1081/QĐ-DCT ngày 07/6/2017 nhà trường đưa ra lưu đồ hướng dẫn cụ thể qui trình cập nhật, đánh giá, soạn thảo bổ sung CTĐT trình độ Đại học và mô tả chi tiết các bước thực hiện.

Dựa vào Quyết định số 3229/QĐ-DCT ngày 14/11/2019 cung cấp qui trình cập nhật CĐR có 9 bước, qui trình cập nhật CTĐT theo CĐR có 12 bước.

Dựa vào Quyết định ban hành 161/QĐ-DCT ngày 22/01/2022 tài liệu hướng dẫn xây dựng CTDH trong đó nêu rõ yêu cầu, bố cục, cấu trúc CTDH.

Sau khi rà soát đã có một số điều chỉnh, cập nhật các nội dung về CĐR gồm kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và tự chịu trách nhiệm; nội dung các HP; ĐCCT...

Khi điều chỉnh CTDH, Khoa có tham khảo CTĐT của một số trường Đại học trong và ngoài nước như: đại học Thăng Long, đại học Công nghiệp TPHCM, đại học Y Hà Nội; ngoài nước là các trường Johnson & Wales, Bastyr University (USA) [H3.03.03.05].

2. Điểm mạnh

CTDH có cấu trúc phù hợp, trình tự logic và được đối sánh với các CTĐT trong nước, ngoài nước khi cập nhật, rà soát định kỳ.

3. Điểm tồn tại

Trong quá trình rà soát điều chỉnh CTĐT, Khoa/Bộ môn có thực hiện lấy ý kiến đóng góp của các BLQ nhưng số lượng các nhà sử dụng lao động được khảo sát còn ít, việc tiếp thu ý kiến của các BLQ chưa nhiều.

Có đối sánh CTDH với các trường khác, tuy nhiên chưa phân tích sâu về việc sử dụng thông tin phản hồi từ sau đối sánh để cải thiện CTDH.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa/Bộ môn sẽ mở rộng và đa dạng góp ý các BLQ, đặc biệt là lấy ý kiến của các doanh nghiệp. Đồng thời Khoa/ Bộ môn cũng nâng cao chất lượng công tác đối sánh, sử dụng kết quả đối sánh để cải thiện CTDH.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Kết luận về Tiêu chuẩn 3:

Những điểm mạnh nổi bật của tiêu chuẩn:

CTDH ngành KHDD&AT được thiết kế dựa trên các yêu cầu của CĐR về kiến thức, kỹ năng và mức tự chủ, tự chịu trách nhiệm NH. Khoa đã chú trọng tới tính logic của các HP trong chương trình dạy học, nhằm đảm bảo cho SV được tiếp cận các kiến thức theo trình tự từ cơ bản đến chuyên sâu, từ khối lĩnh vực rộng đến kiến thức chuyên ngành hẹp tự chọn; Đồng thời, để góp phần hỗ trợ hiệu quả việc đạt được CĐR, GV của Khoa đã lựa chọn tổ hợp các phương pháp giảng dạy, học tập, phương pháp kiểm tra, đánh giá kết quả học tập của NH của tất cả các HP trong CTĐT hợp lý, phù hợp và linh hoạt góp phần đạt CĐR và có thể lượng hóa được.

Nội dung chi tiết của từng HP trong CTDH và toàn bộ ĐCCT HP của ngành KHDD&AT được thiết kế theo quy trình, biểu mẫu rõ ràng và dựa trên CĐR. Qua ma trận các HP, ma trận kỹ năng cũng như qua việc lựa chọn các phương pháp giảng dạy, kiểm tra đánh giá của GV Khoa đã thể hiện sự đóng góp cụ thể, rõ ràng của các HP để đạt được CĐR của CTĐT ngành Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực

CTDH ngành KHDD&AT có cấu trúc hợp lý và hiện đại theo hướng tích hợp, các HP trong CTDH được sắp xếp theo trình tự logic từ kiến thức đại cương đến kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành, học lý thuyết trước sau đó thực hành, làm đồ án và khóa luận tốt nghiệp, CTDH ngành KHDD&AT được định kỳ rà soát, cập nhật. Khi điều chỉnh có tham khảo các CTDH của các trường ĐH trong và ngoài nước về thời gian đào tạo, số tín chỉ của các khối kiến thức để cải tiến và đảm bảo tính hiện

đại và hội nhập quốc tế.

Những tồn tại cơ bản của tiêu chuẩn:

CTDH thiết kế nhiều hoạt động gắn kết với doanh nghiệp, với các đơn vị ngoài Trường giúp đạt được CĐR nhưng hoạt động ghi nhận sự phản hồi của doanh nghiệp khi tham gia trong CTDH chưa được thể hiện đầy đủ.

Khoa mới phân tích, đánh giá việc SV có đạt được CĐR hay không dựa vào kết quả học tập từng HP, chưa tổ chức phân tích đánh giá một cách bài bản ở góc độ CTDH.

Có đối sánh CTDH với các trường khác, tuy nhiên chưa phân tích sâu về việc sử dụng thông tin phản hồi từ sau đối sánh để cải thiện CTDH.

Kết quả đánh giá chung của tiêu chuẩn 3:

Có 3/3 tiêu chí đạt điểm 5/7. Mức trung bình: 5,00; Số tiêu chí đạt: 3; Tỷ lệ số tiêu chí đạt (%): 100%

Tiêu chuẩn 4. Phương pháp tiếp cận trong dạy và học

Trong đào tạo ngành Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực, phương pháp tiếp cận dạy và học có vai trò quan trọng trong việc thực hiện mục tiêu giáo dục hay triết lý giáo dục là học tập chủ động, làm việc sáng tạo. Việc lựa chọn phương pháp tiếp cận đúng sẽ giúp cơ sở đào tạo xây dựng và thực hiện CTĐT, với các tiêu chí dạy và học phù hợp với triết lý hoặc mục tiêu giáo dục. Khoa Du lịch và Ẩm thực cũng như nhiều khoa khác trong Trường chọn cách tiếp cận lấy NH làm trung tâm, tổ chức các hoạt động dạy học và các hoạt động ngoại khóa nhằm đạt được CĐR đã tuyên bố trong CTĐT, sử dụng các phương pháp dạy học đa dạng, nhằm phát triển tính chủ động sáng tạo trong học tập cho SV. Để làm được điều này, CTĐT xác định rõ mục tiêu và CĐR về kiến thức, kỹ năng, thái độ.

Cách tiếp cận này được cụ thể hóa ở việc thiết kế chương trình với các môn học kế tiếp nhau một cách logic, môn cơ sở là môn tiên quyết cho những môn học chuyên sâu, các hoạt động dạy và học đều phải cùng hướng đến CĐR. Thông điệp về cách tiếp cận, các hoạt động dạy học và CĐR của chương trình cần được mỗi GV và SV hiểu rõ để thực hiện tốt vai trò nhiệm vụ của mình, đồng thời thể hiện sự chủ động, làm việc sáng tạo theo triết lý giáo dục.

Tiêu chí 4.1. Triết lý giáo dục hoặc mục tiêu giáo dục được tuyên bố rõ ràng và được phổ biến tới các bên liên quan.

1. Mô tả hiện trạng

Với phương châm NH luôn chủ động trong quá trình học tập, phương pháp

chủ đạo là tự học và lấy NH là trung tâm; NH với tư duy sáng tạo, luôn phải thích ứng với sự thay đổi của xã hội trên nền tảng kiến thức và kỹ năng được đào tạo, được rèn luyện và phát triển mức tự chủ và trách nhiệm để hòa nhập nhanh với cộng đồng. Do đó, triết lý giáo dục của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh là **“Học tập chủ động, làm việc sáng tạo, sống có trách nhiệm”**. Triết lý giáo dục này được tuyên bố rõ ràng theo Quyết định số 3224/QĐ-DCT, ngày 30/12/2020 về việc công bố Sứ mạng, Tầm nhìn, các giá trị cốt lõi và triết lý giáo dục của Trường [H4.04.01.01].

Mục tiêu và triết lý giáo dục được công bố công khai trên trang thông tin điện tử của Trường [H4.04.01.02]. Triết lý giáo dục của Nhà trường được phổ biến rộng rãi đến các BLQ thông qua các hình thức: Đối với CB, GV thông qua Hội nghị công nhân viên chức được tổ chức đầu năm, các đơn vị triển khai phổ biến cho CB, GV qua các cuộc họp hằng tháng; Đối với NH, phổ biến thông qua tuần sinh hoạt công dân đầu khoá, các buổi sinh hoạt với giáo viên chủ nhiệm,... [H4.04.01.03] thông qua các bài giảng của GV khi thiết kế CTDH.

Cán bộ, GV và NH của Trường được thông tin đầy đủ và thực hiện nghiêm túc. Mục tiêu giáo dục, triết lý giáo dục của Trường được cụ thể hóa trong mục tiêu của CTĐT và ĐCCT HP. Tất cả GV đều tự xây dựng mục tiêu cụ thể của cá nhân trong công tác giảng dạy, NCKH thông qua bài giảng, cập nhật kiến thức, phương pháp giảng dạy. Các đơn vị quản lý thi tập trung xây dựng quy trình quản lý liên quan nhằm từng bước minh bạch hóa các thủ tục hành chính, đảm bảo cung cấp dịch vụ tốt nhất cho GV và NH [H4.04.01.04].

Trường đã khảo sát các BLQ về việc hiểu biết và thực hiện các hoạt động giảng dạy, học tập, NCKH phù hợp với Triết lý giáo dục của Trường. Kết quả khảo sát cho thấy: CB, VC và NLĐ tiếp cận những thông tin về Tầm nhìn sứ mạng, Giá trị cốt lõi và Triết lý giáo dục của Trường nhiều nhất qua trang thông tin điện tử của Trường/Khoa (32.74%); Đối với mức độ thấu hiểu về Tầm nhìn sứ mạng, Giá trị cốt lõi và Triết lý giáo dục của Trường, 92.55% CB, VC và NLĐ trả lời hiểu, 7.45% còn phân vân và được thể hiện qua việc áp dụng vào các hoạt động như *Xây dựng kế hoạch làm việc của cá nhân hàng năm (15.84%); Xây dựng kế hoạch, phương hướng của đơn vị (14.03%)* hay *Tổ chức dạy và học; thi, kiểm tra, đánh giá kết quả học tập của NH (13.51%)* [H4.04.01.05].

2. Điểm mạnh

Văn bản về Triết lý giáo dục của Trường được xây dựng và tuyên bố rõ ràng, được phổ biến rộng rãi tới các các BLQ trong và ngoài trường trên các phương tiện

truyền thông.

3. Điểm tồn tại

Trường chưa đánh giá được mức độ nhận thức của các BLQ về triết lý giáo dục của Trường.

4. Kế hoạch hành động

Trong giai đoạn 2022 – 2023, Trường và Khoa sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Trường tiếp tục đẩy mạnh việc thực hiện triết lý giáo dục, và cần điều chỉnh cho phù hợp với bối cảnh đang thay đổi nhanh chóng. Mặt khác sẽ xây dựng cơ chế đánh giá nhận thức của các BLQ về triết lý giáo dục.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 4.2. Các hoạt động dạy và học được thiết kế phù hợp để đạt được chuẩn đầu ra.

1. Mô tả hiện trạng

Đối với CTĐT ngành KHDD&AT là lĩnh vực kết hợp giữa dinh dưỡng, thực phẩm và ẩm thực vào việc xây dựng quy trình chăm sóc dinh dưỡng và tư vấn dinh dưỡng cho các đối tượng khác nhau, nhằm bảo vệ và nâng cao sức khỏe người dùng ở từng độ tuổi và đặc trưng thể trạng cụ thể. Khoa đã chỉ đạo, hướng dẫn và có nhiều thảo luận với Bộ môn, GV để xây dựng hoạt động dạy học/ PPGD đa dạng, phù hợp bám sát mục tiêu, triết lý giáo dục của để đạt CĐR. Trong quá trình giảng dạy, GV đã lựa chọn hoạt động giảng dạy và học tập thích hợp với đặc thù của từng HP, hướng dẫn NH sử dụng tổ hợp các phương pháp nghiên cứu, học tập hiệu quả, chủ động tiếp thu, lĩnh hội kiến thức nhằm đạt được CĐR [H4.04.02.01]. PPGD được mô tả rõ ràng trong ĐCCT các HP của các năm ... Với mỗi ĐCCT các HP đều thể hiện rõ số giờ tín chỉ đối với lý thuyết, thực hành và tự học phù hợp với điều kiện thực tế của Trường, Khoa [H4.04.02.02]. Trường đã xác định đổi mới phương pháp dạy và học là một trong những khâu đột phá nâng cao chất lượng đào tạo. Trường, Khoa đã tổ chức những hội nghị tập huấn về đổi mới phương pháp giảng dạy với sự tham gia của lãnh đạo các bộ môn, khoa, các GV, nhân viên phòng ban trong toàn trường [H4.04.02.03]. Bảng 4.1 (Phụ lục IV) thể hiện sự phù hợp của các hoạt động dạy và học với các CĐR tương ứng của CTĐT.

Vào mỗi buổi học đầu tiên của HP, GV giới thiệu nội dung, chương trình, HP, các phương pháp học tập, tài liệu bắt buộc ... cho NH. Phương pháp học tập chủ động và tiếp cận giải quyết vấn đề của NH cũng thay đổi hoàn toàn từ việc học tập,

nghiên cứu độc lập sang phối hợp nhóm, chia sẻ thông tin; từ tham gia thụ động sang chủ động vào các hoạt động học tập. Thay vì GV đóng vai trò giảng bài thì NH thay thế bằng cách thuyết trình các phần bài học, các trường hợp cụ thể trong thực tế, qua đó NH tự tìm hiểu, nắm vững kiến thức và chủ động học tập. Tùy theo đặc thù của mỗi HP, ngoài việc thay đổi phương pháp giảng dạy, GV đã tích cực ứng dụng CNTT để soạn bài điện tử, soạn bài giảng online ... thông qua hệ thống Microsoft Teams và ứng dụng Zoom được tích hợp trên Egov của nhà trường [H4.04.02.04].

Việc thay đổi phương pháp dạy và học cũng gặp nhiều khó khăn, GV cần nghiên cứu nhiều hơn, xây dựng bài giảng linh hoạt hơn, và đối với những GV thỉnh giảng thì đôi khi gặp khó khăn do sự khác biệt về văn hoá giữa các trường. Tuy nhiên trong các cuộc họp giao ban, Hiệu trưởng thường xuyên chỉ đạo các đơn vị thực hiện nghiêm túc nhiệm vụ, nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho NH học tập, nghiên cứu một cách hiệu quả; yêu cầu các Phòng, Khoa, Bộ môn cần chú trọng đổi mới phương pháp dạy và học, nâng cao chất lượng đào tạo của Nhà trường (Chỉ thị của HT, biên bản họp) [H4.04.02.05].

Đánh giá hoạt động giảng dạy của GV được tiến hành thường xuyên và định kỳ với nhiều hình thức khác nhau như: giám sát, kiểm tra hoạt động giảng dạy, trong đó có phần khảo sát NH về hoạt động dạy học/các PPDH được sử dụng trong CTĐT. Phiếu khảo sát bao gồm 9 tiêu chí về học phần lý thuyết và 9 tiêu chí về học phần thực hành, trong đó tập trung khảo sát các nội dung: các hoạt động giảng dạy của GV trên lớp, các hoạt động kiểm tra, đánh giá. Tỷ lệ NH tham gia đánh giá hoạt động dạy học/PPDH thể hiện ở số phiếu thu về (năm 2018-2019: 1369 (HKI), 1394 (HKII) phiếu đối với môn lý thuyết và 669 (HKII) phiếu đối với môn thực hành; năm 2019-2020: 8644 (HKI), 7462 (HKII) phiếu đối với môn lý thuyết và 448 (HKI), 2143 (HKII) phiếu đối với môn thực hành ; năm 2020-2021: 9088 (HKI), 8197 (HKII) phiếu đối với môn lý thuyết và 1127 (HKI), 7195 (HKII) phiếu đối với môn thực hành). Phân tích kết quả khảo sát cho thấy, tỷ lệ hài lòng cao nhất là 83.17% và thấp nhất là 74.27% đối với môn lý thuyết; tỷ lệ hài lòng cao nhất là 82.50% và thấp nhất là 70.62% đối với môn thực hành [H4.04.02.06].

2. Điểm mạnh

Hoạt động dạy và học được thiết kế đa dạng, phong phú, có tham khảo các phương pháp của các trường tiên tiến trên thế giới thông qua việc tham gia hội thảo, tập huấn về đổi mới PPDH.

3. Điểm tồn tại

Khoa đã và đang triển khai các PPDH chủ yếu trong Trường, tuy nhiên Khoa chưa tổ chức tổng kết để đánh giá một cách khoa học, toàn diện về mức độ phù hợp của mỗi phương pháp đối với mỗi HP và đối với các nhóm đối tượng NH khác nhau.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 - 2023, Trường và Khoa sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa xây dựng quy trình và tiêu chí đánh giá chất lượng chuyên môn công tác giảng dạy của GV.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 4.3. Các hoạt động dạy và học thúc đẩy việc rèn luyện các kỹ năng, nâng cao khả năng học tập suốt đời của NH.

1. Mô tả hiện trạng

Để thúc đẩy việc rèn luyện các kỹ năng, và nâng cao khả năng học tập của NH, Trường và khoa đã tiến hành đổi mới phương pháp dạy và học. NH trở thành trung tâm, chuyển từ trạng thái bị động tiếp thu sang học tập chủ động. Để làm vậy, Trường đã yêu cầu GV từng bước thay đổi cách thức giảng dạy, tăng cường yêu cầu NH tự học, nghiên cứu trước khi đến lớp, GV đóng vai trò hướng dẫn, giải đáp, điều này được thể hiện trong đề cương từng môn học. GV phải sử dụng thành thạo, hiệu quả tổ hợp các phương pháp giảng dạy nhằm hỗ trợ NH rèn luyện các kỹ năng và nâng cao khả năng học tập suốt đời [H4.04.03.01]. Tất cả ĐCCT các HP của CTĐT ngành KHDD&AT trình độ Đại học đều mô tả rõ việc sử dụng hiệu quả tổ hợp các phương pháp giảng dạy và học tập nhằm thúc đẩy việc rèn luyện các kỹ năng thiết yếu, kỹ năng mềm nhằm hướng đến việc nâng cao khả năng học tập suốt đời cho NH để đạt được CĐR của HP và CĐR của CTĐT; 100% ĐCCT các HP trong CTĐT đều quy định cụ thể nội dung tự học, tự nghiên cứu cho NH và có kiểm tra, đánh giá nội dung tự học, tự nghiên cứu theo quy định; xác định các nội dung giảng dạy trên lớp, các nội dung giao về nhà cho NH tự học, tự nghiên cứu nhằm hướng đến việc nâng cao khả năng học tập suốt đời cho NH [H4.04.03.02].

Ngoài ra, Quy định đào tạo theo học chế tín chỉ Quyết định số 1846/QĐ-DCT cũng quy định rõ thời lượng NH phải sử dụng cho việc tự học, tự nghiên cứu, ôn tập, củng cố và chuẩn bị bài mới là 60 phút cho mỗi tiết học trên lớp [H4.04.03.03]. Các phương pháp thảo luận nhóm giúp cho NH hiểu sâu sắc hơn kiến thức, đồng thời rèn luyện kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng thuyết trình; các bài tập cá nhân, tự học có tác dụng phát triển năng lực của NH về nghiên cứu, đưa ra những sáng kiến quan trọng; thích nghi, tự định hướng và hướng dẫn người khác.

Trong quá trình dạy học, GV sử dụng các hoạt động dạy học/phương pháp giáo dục lấy NH làm trung tâm, dạy NH tự học, tự nghiên cứu ĐCCT, tài liệu học tập và sử dụng các PPDH như: thuyết giảng, nêu vấn đề và giải quyết vấn đề, thảo luận ... đối với HP lý thuyết; làm bài tập tình huống, bài tập nhóm, bài tập lớn, trình bày, thuyết trình ... để rèn luyện các kỹ năng cho các HP thực hành; sử dụng phần mềm học tập trực tuyến để nâng cao kết quả học tập tại nhà. Trong suốt khóa học, NH được tư vấn, hỗ trợ trong hoạt động học tập bởi GV, giáo viên chủ nhiệm về đăng ký HP, NCKH; tư vấn cho NH tham gia các hoạt động học thuật, NCKH, rèn luyện kỹ năng thu thập, xử lý thông tin, phương pháp học tập theo hình thức tín chỉ giúp NH chủ động trong quá trình học tập [H4.04.02.04], [H4.04.03.02], [H4.04.03.04].

Nhà trường định kỳ tiến hành khảo sát của NH và cựu NH về việc sử dụng PPDH và phương pháp kiểm tra đánh giá của GV. Kết quả khảo sát cho thấy, NH và cựu NH đều hài lòng về tổ chức hoạt động dạy và học của GV. Tỷ lệ hài lòng của NH là 78.87% đối với môn học lý thuyết và 78.55% đối với môn học thực hành. Tỷ lệ hài lòng của cựu NH là 73.57 % với toàn khóa học [H4.04.03.05].

2. Điểm mạnh

Cấu trúc các HP trong CTDH và tỷ lệ giữa giờ giảng lý thuyết, thảo luận, bài tập và bài tập lớn, thuyết trình trong từng HP giúp NH rèn luyện các kỹ năng lập luận và giải quyết vấn đề, suy luận, thu nhận, xử lý và truyền đạt thông tin đảm bảo; Phương pháp giảng dạy mới hiện nay coi NH là trung tâm đã khuyến khích NH ham học hỏi, nâng cao khả năng học tập suốt đời.

3. Điểm tồn tại

GV và NH chưa sử dụng tối đa và hiệu quả hệ thống ứng dụng Zoom được tích hợp trên Egov trong quá trình dạy và học.

4. Kế hoạch hành động

Năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Nhà trường, Khoa triển khai đồng loạt việc sử dụng hệ thống ứng dụng Zoom được tích hợp trên Egov đến GV và NH trong quá trình dạy học. Để GV và NH có thể sử dụng tối đa và hiệu quả hệ thống ứng dụng Zoom được tích hợp trên Egov trong quá trình dạy và học, GV và NH đã được tập huấn để sử dụng thành thạo các tính năng trên Zoom. Và vì vậy, GV có thể trao đổi bài giảng với NH thông qua zoom, trình chiếu các video liên quan đến chủ đề bài giảng để tạo sự kết nối tương tác giữa các NH và tạo không khí vui vẻ thoải mái hơn cho buổi học, cũng như quản

lý NH trong các buổi học.

Đồng thời, để buổi học diễn ra thông suốt và đúng giờ, Nhà trường đã yêu cầu phòng ĐT sắp xếp lịch học của từng lớp cho phù hợp, sau đó lên lịch cuộc họp ở TKB của GV và NH.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Kết luận về tiêu chuẩn 4:

Những điểm mạnh nổi bật của tiêu chuẩn:

Văn bản về Triết lý giáo dục của Trường được xây dựng và tuyên bố rõ ràng, được phổ biến rộng rãi tới các các BLQ trong và ngoài trường trên các phương tiện truyền thông.

Khoa Du lịch và Âm thực đã xây dựng một tổ hợp các hoạt động giảng dạy và học tập đa dạng, triển khai hiệu quả để đạt CDR môn học và CTĐT, giúp NH tiếp thu và rèn luyện năng lực chuyên môn; Xây dựng cổng thông tin học tập trực tuyến nhằm hỗ trợ tối đa cho NH, kết hợp giữa mô hình truyền thống và phương thức đào tạo trực tuyến; NH thể hiện sự hài lòng với các phương pháp giảng dạy của GV.

Trường và Khoa có nhiều hoạt động dạy và học thúc đẩy việc rèn luyện các kỹ năng thiết yếu, kỹ năng mềm như kỹ năng tư duy sáng tạo và quản lý thời gian, kỹ năng thuyết trình, đặc biệt là khả năng tự nghiên cứu, khả năng liên hệ thực tiễn, phân tích tổng hợp góp phần nâng cao khả năng học tập suốt đời của NH.

Những tồn tại cơ bản của tiêu chuẩn:

Trường chưa đánh giá được mức độ nhận thức của các BLQ về triết lý giáo dục của Trường.

Chưa thường xuyên đánh giá chất lượng chuyên môn công tác giảng dạy của GV.

Chưa sử dụng tối đa và hiệu quả hệ thống ứng dụng Zoom được tích hợp trên Egov trong quá trình dạy và học.

Kết quả đánh giá chung của tiêu chuẩn 4:

Có 3/3 tiêu chí đạt điểm 5/7. Mức trung bình: 5.0; Số tiêu chí đạt: 03 ; Tỷ lệ số tiêu chí đạt (%): 100%.

Tiêu chuẩn 5. Đánh giá kết quả học tập của NH

Việc đo lường kết quả học tập của NH được thực hiện bằng hoạt động đánh giá. Kết quả đánh giá chỉ có giá trị khi việc đánh giá được thực hiện một cách đầy

đủ, toàn diện, công bằng, đúng với năng lực thực sự của NH. Việc học tập của NH là một quá trình nỗ lực phấn đấu lâu dài. Do đó, Trường và Khoa đã có một kế hoạch đánh giá rõ ràng, GV phải có phương pháp đánh giá phù hợp. Việc đánh giá cần có sự so sánh ở các thang đo quan trọng như đánh giá quá trình học tập, đánh giá đầu ra và được thực hiện một cách chuyên nghiệp, phù hợp với mức độ đạt CĐR trong mọi thời điểm của quá trình học. Chú trọng đánh giá thái độ, kiến thức, năng lực thông qua các phương pháp kiểm tra đa dạng, đảm bảo độ giá trị, độ tin cậy, sự công bằng. NH được thông tin một cách rõ ràng, minh bạch về các quy định khiếu nại để chủ động lập kế hoạch và điều chỉnh kế hoạch học tập một cách phù hợp.

Tiêu chí 5.1. Việc đánh giá kết quả học tập của NH được thiết kế phù hợp với mức độ đạt được chuẩn đầu ra.

1. Mô tả hiện trạng

Nhà trường đã xây dựng hệ thống đánh giá KQHT của NH từ đánh giá đầu vào, đánh giá trong quá trình, thi kết thúc HP, thực hành, thực tập và đánh giá luận văn tốt nghiệp/ báo cáo khoá luận với mục tiêu đảm bảo đạt CĐR cho NH. Bao gồm: Quy định tuyển sinh và đào tạo trình độ đại học của Bộ GD&ĐT; Quy chế ĐT đại học theo học chế tín chỉ; Quy định về thi, kiểm tra của Trường [H5.05.01.01-02].

Để đáp ứng các CĐR kiến thức, trong thời gian học chính thức, các văn bản hướng dẫn nêu trên có mô tả cụ thể về quy trình và hướng dẫn phương pháp kiểm tra đánh giá. Trong đề cương HP cũng có quy định về phương pháp kiểm tra đánh giá và các tiêu chí đánh giá như đánh giá chuyên cần, bài tập cá nhân, bài tập nhóm, thực hiện làm tiểu luận, thuyết trình tiểu thi cuối kỳ. Nhà trường có xây dựng tiêu chí, thang đánh giá (Rubric) để đánh giá các CĐR về nhận thức cấp độ cao, các CĐR về kỹ năng mềm và các CĐR về mức tự chủ và trách nhiệm của NH. Trong quá trình xây dựng các phương pháp kiểm tra đánh giá đều gắn với CĐR của HP và CĐR của CTĐT, mỗi nội dung của HP chỉ ra mối liên hệ giữ PPKTĐG với nội dung kiến thức HP và để đạt được CĐR nào của HP và đạt được CĐR nào của CTĐT [H5.05.01.03]. Sự phù hợp của hoạt động kiểm tra, đánh giá đối với các CĐR của CTĐT được thể hiện ở bảng 5.1.1 trong Phụ lục IV.

Tổ hợp các PPKTĐG của Nhà trường gồm đánh giá quá trình lên lớp tham gia vào quá trình chuẩn bị, thảo luận, đến việc thi kết thúc HP, làm khoá luận. Các HP đều được đánh giá bởi 02 loại điểm, điểm quá trình (chiếm 50 %) và điểm thi kết thúc HP (chiếm 50%). Hình thức đánh giá quá trình tùy thuộc vào đặc thù môn học, được quy định cụ thể trong ĐCCT HP. Mức độ đánh giá bao gồm kiểm tra tại lớp,

thi kết thúc HP phù hợp với quá trình học tập, tiếp thu kiến thức của NH cả về kiến thức, kỹ năng, mức tự chủ và trách nhiệm của NH. Các hoạt động/phương pháp kiểm tra đánh giá kết quả học tập của NH được thiết kế phù hợp để đo lường được mức độ đạt CĐR [H5.05.01.03].

Thực hiện khóa luận nhằm giúp NH hình thành và phát triển khả năng tự nghiên cứu, tự học tập, tự chủ và có trách nhiệm. Để chuẩn bị cho việc thực hiện khóa luận, NH luôn được thông báo kế hoạch thực hiện, được GVCN triển khai các công việc liên quan, được phổ biến các quy trình xét duyệt đề tài, phân công giáo viên hướng dẫn, quy trình bảo vệ khóa luận, quy định về bảo vệ khóa luận/đồ án tốt nghiệp [H5.05.01.04].

Bên cạnh đó, NH còn được cung cấp đầy đủ thông tin về điều kiện tốt nghiệp, quy trình xét tốt nghiệp cũng như kế hoạch tổ chức cấp bằng tốt nghiệp [H5.05.01.05].

2. Điểm mạnh

Có quy trình thiết kế và kiểm soát việc đánh giá KQHT từ khâu tuyển sinh đến xét tốt nghiệp để đảm bảo đạt CĐR.

3. Điểm tồn tại

Việc ứng dụng CNTT trong kiểm tra, đánh giá chỉ mới thực hiện ở một số HP, chưa được áp dụng thực hiện đối với các HP chuyên ngành.

Khoa chưa đa dạng hóa các hình thức đánh giá, khâu tổ chức để tạo thuận lợi và linh hoạt cho NH trong tình hình mới.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Trường và Khoa có quy trình cụ thể hướng dẫn GV thực hiện đổi hình thức đánh giá so với hình thức công bố trong ĐCHP, nhằm thích ứng với tình hình hiện nay. Đồng thời ứng dụng CNTT trong kiểm tra đánh HP chuyên ngành.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 5.2. Các quy định về kết quả học tập của NH (bao gồm thời gian, phương pháp, tiêu chí, trọng số, cơ chế phản hồi và các nội dung liên quan) rõ ràng và được thông báo công khai tới NH.

1. Mô tả hiện trạng

Các quy định về đánh giá KQHT của NH của Khoa Du lịch và Ẩm thực được xác định rõ ràng theo tài liệu hướng dẫn xây dựng và thực hiện quy trình kiểm tra đánh giá KQHT phù hợp với CTĐT theo tín chỉ của Trường ĐH CNTP TP.HCM [H5.05.02.01-02].

Kế hoạch và các quy định về kiểm tra đánh giá được thông báo công khai đến NH ngay từ khi bắt đầu học phần, và được nhấn mạnh khi kết thúc quá trình giảng dạy. GV công bố điểm quá trình cho SV ngay khi kết thúc học phần [H5.05.02.02-03]. Điểm cuối kỳ được cập nhật trên cổng thông tin SV, các quy định phúc khảo dành cho SV được công khai rõ trên website phòng Đào tạo [H5.05.02.04-05].

Về thời gian, bài kiểm tra giữa kỳ được thực hiện vào tuần thứ 7, bài kiểm tra cuối kỳ được thực hiện sau 15 tuần và sau khi đã kết thúc môn học. Trọng số điểm quá trình chiếm 50%, cuối kỳ chiếm 50%. Thời gian, phương pháp, tiêu chí, trọng số, cơ chế phản hồi các nội dung liên quan đến kỳ thi cuối kỳ được thực hiện theo hướng dẫn của Nhà trường [H5.05.02.01-02].

Tiêu chí cụ thể để đánh giá các học phần được quy định cụ thể trong ĐCCT môn học [H5.05.02.03]. Đánh giá nội dung thực tập tốt nghiệp đều có tiêu chuẩn cụ thể trong kế hoạch và nội dung thực tập tốt nghiệp [H5.05.02.06].

Trong quá trình giảng dạy, GV thường xuyên nhắc nhở SV quy định kiểm tra/đánh giá KQHT, đồng thời các quy định này được đăng tải trên trang thông tin điện tử của trường [H5.05.02.07] chính vì vậy 100% NH hiểu và nắm rõ các quy định này.

Cuối kỳ, giáo vụ khoa tập hợp bảng điểm quá trình từ GV sau khi GV đã nhập vào phần mềm và giao (bản in giấy) chậm nhất là 10 ngày về TTQLCL. Về điểm bài thi tự luận cuối kỳ đã chấm xong từ khoa (chậm nhất là 10 ngày sau khi nhận bài), TTQLCL sẽ phân công NV ráp phách và ghi điểm vào bảng điểm và chuyển về khoa để Giáo vụ khoa nhập điểm vào hệ thống quản lý đào tạo. Chuyển bảng điểm chính về Phòng đào tạo để lưu. SV xem kết quả thông qua trang thông tin điện tử của trường [H5.05.02.02], [H5.05.02.08].

Kết quả khảo sát cho thấy có 76.65 % SV Khoa Du lịch và ẩm thực cho rằng SV được thông báo đầy đủ về tiêu chí đánh giá từng môn học [H5.05.02.09].

2. Điểm mạnh

Có văn bản quy định thi, kiểm tra (được ban hành năm 2011, điều chỉnh năm 2017) quy định cụ thể về thời gian, hình thức, cách thức phản hồi về kỳ thi kết thúc HP; có tiêu chí chấm khóa luận tốt nghiệp rõ ràng. GV có kế hoạch lên lớp trong đó

có thể hiện rõ hoạt động dạy và học.

Các quy định thi, kiểm tra được in trong sổ tay SV; cách thức thi, KTĐG được GV phổ biến đến người học vào buổi học đầu tiên của mỗi HP, người học hiểu rõ các quy định có liên quan.

3. Điểm tồn tại

Hiện tại, các kênh thông tin truyền tải đến NH về các quy định đánh giá KQHT của NH chưa phát huy hiệu quả.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa Du lịch và Ẩm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa sẽ phối hợp với Phòng quản lý chất lượng tiến hành xây dựng quy trình và các kênh thông tin truyền tải thông tin đến NH về các quy định đánh giá KQHT của NH một cách khoa học và đồng bộ hơn. Đồng thời nhắc nhở GV thực hiện một cách đầy đủ, thống nhất.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 5.3. Phương pháp đánh giá kết quả học tập đa dạng, đảm bảo độ giá trị, độ tin cậy và sự công bằng.

1. Mô tả hiện trạng

Quy định về đào tạo ĐH theo hệ thống TC được ban hành theo Quyết định số 1603/QĐ-DCT ngày 23/08/2017; Quy định về việc thi kiểm tra trong đó, có qui định rõ việc đánh giá KQHT của NH [H5.05.03.01]. Trong đó, phương pháp kiểm tra đánh giá của CTĐT được GV thực hiện tương đối đa dạng đảm bảo đo lường được CĐR; việc đánh giá được áp dụng phù hợp với từng mục đích đánh giá. Các PPĐG được thực hiện theo từng HP, tùy thuộc nội hàm của HP là lý thuyết thuần túy hay có ứng dụng thực tế. PPĐG được lựa chọn có thể là thuyết trình đề tài theo nhóm, thực hiện tiểu luận nhóm hoặc cá nhân đề tài áp dụng giải quyết vấn đề thực tế, vấn đáp, trắc nghiệm hoặc làm bài thi tự luận [H5.05.03.02]. Ngoài ra, các bảng tiêu chí đánh giá và thang điểm tương thích với từng loại HP và PPĐG được sử dụng cũng góp phần đảm bảo tính tin cậy và công bằng trong đánh giá KQHT.

Để đảm bảo sự công bằng và độ tin cậy trong đánh giá KQHT, công tác tổ chức thi luôn đảm bảo tính nghiêm túc, khách quan, đúng quy định. Nhà trường xây dựng hệ thống ngân hàng đề thi kết thúc HP để phục vụ công tác kiểm tra, đánh giá theo đúng quy định và hướng dẫn của Nhà trường [H5.05.03.01]. Quy trình ra đề thi đảm bảo được độ bảo mật cao của đề. Đối với các môn thi có đề thi trắc nghiệm, các

GV trong bộ môn đã trao đổi, thống nhất về hình thức thi, cấu trúc đề thi, thống nhất xây dựng ma trận đề thi theo thang Bloom để đảm bảo đo lường được đúng mục đích, yêu cầu về kiến thức, kỹ năng, mức tự chủ và trách nhiệm hướng tới CDR trong chương trình HP, sau đó giao cho từng cá nhân GV biên soạn đề thi. Các đề thi sau khi GV biên soạn được thông qua bộ môn trao đổi, góp ý sửa chữa và nộp về TT.QLCL để quản lý và sử dụng. Số lượng ngân hàng đề thi đã có của các HP ngành KHDD&AT là 12 bộ chiếm tỷ lệ 48%, có 2 HP thi bằng hình thức tự luận (có cả đáp án và thang điểm) và được trưởng bộ môn duyệt và gửi về TT.QLCL nên luôn đảm bảo độ khó, độ giá trị và độ tin cậy [H5.05.03.03], [H5.05.03.04].

Để tổ chức thi kết thúc HP đảm bảo đúng quy chế và quy định của Trường, hàng năm Hiệu trưởng đều có thành lập Hội đồng thi và các ban, tiểu ban của Hội đồng. Công tác coi thi và quy trình chấm thi của Nhà trường quy định và tổ chức thực hiện nghiêm túc, có hồ sơ lưu trữ đầy đủ; bài thi được làm phách theo phần mềm QLĐT; sau khi làm phách, danh sách phách và phách bài thi được TT.QLCL niêm phong và lưu giữ. Trong quá trình chấm thi có sự giao nhận bài thi từng buổi giữa ban thư ký và tổ chấm. Mỗi bài thi đều có hai GV chấm hai vòng độc lập nên đảm bảo chính xác, khách quan. Việc lên điểm cũng được lên điểm theo phách bài thi, sau đó nhập vào phần mềm nên luôn đảm bảo khách quan và công bằng. Đối với các HP thi vấn đáp, hai cán bộ chấm thi chấm độc lập trên phiếu chấm thi và sau khi hai GV thống nhất điểm thi cho từng thí sinh, điểm thi phải được công bố ngay sau mỗi buổi thi để đảm bảo độ tin cậy và công bằng với NH. Phần mềm quản lý đào tạo của trường có phân quyền cho người sử dụng và lưu nhật ký sử dụng đối với từng người dùng nên đảm bảo quản lý chặt chẽ và chính xác. Bên cạnh đó các hoạt động tổ chức thi, chấm thi đều có sự kiểm tra giám sát của Ban thanh tra Trường [H5.05.03.01], [H5.05.03.03].

Nhà trường có văn bản hướng dẫn, có quy định và yêu cầu cụ thể về nội dung, hình thức, quy trình làm khóa luận/đồ án tốt nghiệp. Khi chấm khóa luận, đồ án tốt nghiệp, Nhà trường đều thành lập Hội đồng và có các tiêu chí chấm điểm cụ thể về hình thức; nội dung (bao gồm tính cấp thiết của đề tài, phương pháp nghiên cứu, kết quả nghiên cứu, kết luận, kiến nghị phù hợp với nội dung nghiên cứu) và việc trả lời câu hỏi của NH; Các tiêu chí này đảm bảo độ giá trị và công bằng trong đánh giá luận văn. Điểm chấm khóa luận/đồ án tốt nghiệp được các Hội đồng xem xét, đánh giá công bằng và khách quan [H5.05.03.05].

Hàng năm, Nhà trường đã thực hiện khảo sát ý kiến về hoạt động tổ chức kiểm tra đánh giá. Kết quả khảo sát ý kiến của NH cuối khoá về phương pháp kiểm tra đánh giá trong năm 2020 (72,89%), năm 2021 (74,25%), cho thấy: 73,57% ý kiến

NH cho rằng Nhà trường sử dụng đa dạng các hình thức kiểm tra, đánh giá [H5.05.03.06].

2. Điểm mạnh

Các phương pháp và hình thức kiểm tra đánh giá KQHT của NH đa dạng, thực hiện nghiêm túc, theo đúng quy trình, đảm bảo sự khách quan, chính xác, công bằng và phù hợp với hình thức đào tạo của ngành KHDD&AT; đảm bảo đánh giá đúng KQHT của NH, giúp NH tự nhìn nhận về quá trình học tập của bản thân.

Trong giai đoạn đánh giá, không có tình trạng khiếu nại, phản nản của NH về sự thiếu công bằng, minh bạch trong sử dụng các phương pháp đánh giá KQHT.

3. Điểm tồn tại

Việc đổi mới phương thức kiểm tra đánh giá, việc ứng dụng CNTT trong kiểm tra đánh giá các HP của ngành KHDD&AT còn hạn chế.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa Du lịch và Ẩm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa cùng với TT.QLCL, P. Đào tạo đẩy mạnh việc đổi mới phương thức kiểm tra đánh giá và ứng dụng CNTT trong kiểm tra đánh giá các HP.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 5.4. Kết quả đánh giá được phản hồi kịp thời để NH cải thiện việc học tập.

1. Mô tả hiện trạng

Nhằm tạo điều kiện cho NH nhanh chóng biết được kết quả đánh giá KQHT để có kế hoạch điều chỉnh học tập của bản thân, trước khi kết thúc HP, GV phải thông báo điểm chuyên cần, điểm kiểm tra thường xuyên và điểm kiểm tra giữa kỳ công khai trước lớp NH, được GV nhập vào phần mềm quản lý đào tạo chậm nhất 10 ngày trước khi thi kết thúc HP, trường có quy định về thời gian GV chấm bài, đồng thời công bố kết quả đánh giá, thời gian phản hồi khiếu nại của NH về kết quả đánh giá. Để NH đánh giá đúng KQHT qua việc thực hiện bài đánh giá, Trường công bố công khai thang điểm, đáp án, cũng như cách thức chấm điểm, từ đó, giúp NH tự biết HP nào yếu, HP nào tốt và cần điều chỉnh việc học tập như thế nào [H5.05.04.01].

Nhà trường công bố công khai tới NH trước mỗi khóa học, mỗi kỳ học và HP: công bố trên Website của Nhà trường, phần mềm quản lý đào tạo về các quy định

về việc phản hồi kết quả đánh giá của NH; được GV chủ nhiệm phổ biến trực tiếp cho NH vào buổi sinh hoạt lớp; được GV phổ biến và cung cấp đề cương HP cho NH vào buổi học đầu tiên [H5.05.04.02].

Việc phản hồi đánh giá KQHT của NH kịp thời có giá trị rất quan trọng trong việc cải thiện việc học tập, sắp xếp việc học tập, tốt nghiệp của NH thông qua thông tin phản hồi về kết quả đánh giá được NH sử dụng để cải thiện việc học tập. Trong quá trình đào tạo. Khi có kết quả đánh giá HP sớm, NH có thể chủ động sắp xếp thời gian để bố trí lịch học cá nhân cụ thể từng học kỳ, đăng ký HP cho học kỳ tiếp theo, đăng ký học lại các HP chưa đạt để cải thiện KQHT và chủ động lên kế hoạch học tập nhằm tốt nghiệp đúng tiến độ. Đồng thời, căn cứ KQHT, Phòng Đào tạo kịp thời cảnh báo cho NH có kết quả yếu, có nguy cơ thôi học [H5.05.04.03], [H5.05.04.04].

Hàng năm, Nhà trường đã khảo sát sự hài lòng của NH về phản hồi kết quả đánh giá của NH năm cuối ngành KHDD&AT. Kết quả khảo sát cho thấy: có 73,57% ý kiến NH cho rằng KQHT được Nhà trường thông báo kịp thời; có 73,57% ý kiến NH cho rằng thông tin phản hồi KQHT đã giúp NH cải thiện được kết quả học tập trong những học kỳ tiếp theo [H5.05.04.05].

2. Điểm mạnh

Đảm bảo thông báo kết quả đánh giá học tập kịp thời và dễ tra cứu, tạo điều kiện cho NH thắc mắc khiếu nại.

3. Điểm tồn tại

NH không/ít quan tâm đến việc đăng kí học và thi cải thiện điểm của các HP có điểm số thấp.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022-2023, Trường và Khoa Du lịch và Ẩm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa khuyến khích GV giảng dạy phản hồi KQHT thông qua các bài kiểm tra, đánh giá quá trình kịp thời đến NH. KQHT cũng sẽ được gửi đến cho CVHT để có giải pháp tư vấn NH cơ hội cải thiện điểm sớm nhất có thể đối với các HP có điểm số thấp.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 5.5. NH tiếp cận dễ dàng với quy trình khiếu nại về kết quả học tập.

1. Mô tả hiện trạng

Quy trình khiếu nại về KQHT của NH được quy định trong Quy chế đào tạo ĐH theo hệ thống tín chỉ được ban hành theo Quyết định số 1603/QĐ-DCT ngày 23/08/2017; Quyết định số 2474/QĐ-DCT ngày 14/10/2020; và Quyết định số 1846/QĐ-DCT ngày 01/09/2021, được phổ biến trên Website của Nhà trường, của phòng Đào tạo, phần mềm quản lý đào tạo, GV thông báo với NH qua các buổi sinh hoạt chủ nhiệm; [H5.05.05.01]. Trong quá trình học tập, NH được quyền phúc tra khiếu nại KQHT, cụ thể: đối với điểm quá trình, NH khiếu nại trực tiếp với GV trực tiếp giảng dạy HP đó khi công bố điểm trên lớp; trong vòng hai tuần kể từ ngày Trường, khoa, trung tâm công bố điểm thi hoặc theo thông báo riêng của phòng. Sinh viên nộp đơn đăng ký phúc khảo điểm thi tại TT.QLCL. Thời gian công bố điểm phúc khảo là sau mười ngày làm việc kể từ ngày hết hạn nhận giấy đề nghị phúc khảo điểm của sinh viên [H5.05.05.02].

Hàng năm, phòng Đào tạo đã kiểm soát và thống kê số lượng khiếu nại KQHT từ NH từ đó rút kinh nghiệm và cải tiến công tác đánh giá đối với NH. Trong giai đoạn đánh giá, năm học 2020-2021 có 5 NH, năm 2021-2022 có 3 NH, của khoa làm đơn phúc khảo điểm thi, các trường hợp này được xử lý kịp thời, thỏa đáng (có 1 bài thi thay đổi kết quả do NH quên ghi mã đề) [H5.05.05.03].

Nhà trường đã khảo sát về mức độ hài lòng của NH đối với việc tiếp cận quy trình cũng như thời hạn và kết quả giải quyết khiếu nại của Nhà trường trong năm học 2020-2021, kết quả có 74,25% NH hài lòng [H5.05.05.04].

2. Điểm mạnh

Đảm bảo quyền được khiếu nại và phúc khảo của NH với qui trình thực hiện rõ ràng và luôn được giải quyết kịp thời, thỏa đáng.

3. Điểm tồn tại

Các văn bản quy định thi, KTĐG chưa bao gồm các quy định cụ thể về phương pháp và thang đánh giá.

Thông tin phản hồi về KQHT hiện tại chỉ thể hiện ở điểm số..

4. Kế hoạch hành động

Từ năm 2022 đến năm 2023, Trường và Khoa Du lịch và Ẩm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Trường và khoa sẽ bổ sung các quy định cụ thể về phương pháp và thang đánh giá vào các văn bản quy định thi, KTĐG. Ngoài ra, Khoa sẽ bổ sung thêm thông tin (ngoài điểm số) phản hồi KQHT của người học.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Kết luận về tiêu chuẩn 5:

Những điểm mạnh nổi bật của tiêu chuẩn:

Nhà trường có ban hành các quy định, quy trình, biểu mẫu liên quan đến hoạt động khảo thí, bao gồm kiểm tra giữa kỳ, cuối kỳ, ra đề thi, chấm thi, phản hồi kết quả, phúc khảo, chấm luận án và công bố công khai; Khoa có tài liệu hướng dẫn chung cách tính điểm HP và điểm quá trình cho tất cả các HP lý thuyết và thực hành nhằm tạo sự thống nhất cho các HP; ĐCCT HP thể hiện rõ việc thực hiện đánh giá sự tương thích giữa phương pháp kiểm tra đánh giá với mức độ đạt được CĐR của CTĐT.

Các quy định về kiểm tra đánh giá KQHT của NH được Nhà trường ban hành bằng hệ thống các văn bản rõ ràng, quy trình áp dụng chặt chẽ, đảm bảo thực hiện theo đúng quy chế đào tạo và được thông báo công khai tới tất cả NH với nhiều hình thức đa dạng; Tài liệu hướng dẫn chung cách tính điểm HP và điểm quá trình cho tất cả các HP được GV phổ biến trực tiếp tại lớp ở buổi học đầu tiên.

Các phương pháp và hình thức kiểm tra đánh giá KQHT của NH đa dạng, thực hiện nghiêm túc, theo đúng quy trình, đảm bảo sự khách quan, chính xác, công bằng và phù hợp với hình thức đào tạo của ngành KHDD&AT ; Các tiêu chí kiểm tra, đánh giá KQHT của NH phân định rõ mức độ đạt, mức độ không đạt đảm bảo độ tin cậy. Các công việc được quy trình hóa để đảm bảo tính thống nhất từ khâu ra đề thi (ngân hàng đề thi, chất lượng đề thi, làm đề thi), đến tổ chức thi, chấm thi, công tác bảo mật và công bố kết quả. Mỗi đề thi đều có đáp án tương ứng với số điểm chi tiết, có hướng dẫn chấm thi cụ thể, phân định rõ ràng mức độ đạt được CĐR; Trong giai đoạn tự đánh giá, không có tình trạng khiếu nại, phản nản của SV về sự thiếu công bằng, minh bạch trong sử dụng các phương pháp đánh giá KQHT. Nhà trường có hệ thống các văn bản, quy định, quy trình rõ ràng, chi tiết, chặt chẽ cùng với hệ thống phần mềm quản lý điểm hiện đại giúp cho việc phản hồi, công bố KQHT cho NH kịp thời, thuận tiện và giúp NH sắp xếp việc học tập, nghiên cứu của mình.

NH dễ dàng tiếp cận với quy trình khiếu nại về KQHT của mình thông qua hệ thống văn bản, quy định của Trường ban hành. Các biểu mẫu về phúc tra và khiếu nại được cung cấp đầy đủ để NH dễ dàng thực hiện; Khoa và GV đã giải quyết các khiếu nại về KQHT kịp thời và thỏa đáng trong suốt quá trình NH tham gia học tập tại Trường dưới mọi hình thức.

Những tồn tại cơ bản của tiêu chuẩn:

Việc ứng dụng CNTT trong kiểm tra, đánh giá chỉ mới thực hiện ở một số HP,

chưa được áp dụng thực hiện đối với các HP chuyên ngành.

Khoa chưa đa dạng hóa các hình thức đánh giá, khâu tổ chức để tạo thuận lợi và linh hoạt cho NH trong tình hình mới

Hiện tại, các kênh thông tin truyền tải đến NH về các quy định đánh giá KQHT của NH chưa phát huy hiệu quả.

Việc đổi mới phương thức kiểm tra đánh giá việc ứng dụng CNTT trong kiểm tra đánh giá các HP của ngành ĐG còn hạn chế.

NH không/ít quan tâm đến việc đăng kí học và thi cải thiện điểm của các HP có điểm số thấp.

Kết quả đánh giá chung của tiêu chuẩn 5:

Có 5/5 tiêu chí đạt điểm 5. Mức trung bình: 5,00; Số tiêu chí đạt: 5; Tỷ lệ số tiêu chí đạt (%): 100%.

Tiêu chuẩn 6. Đội ngũ giảng viên, nghiên cứu viên

Khoa Du lịch và Ẩm thực có một đội ngũ GV giàu kinh nghiệm, với trình độ TS, ThS, với nhiều năm làm việc thực tế tại các doanh nghiệp, nhà máy, xí nghiệp thuộc lĩnh vực Dinh dưỡng, Ẩm thực, Du lịch. Đội ngũ GV trong khoa trẻ trung, năng động, nhiệt tình, ham học hỏi, trau dồi kiến thức, đam mê nghiên cứu khoa học, có thành tích xuất sắc trong hoạt động giảng dạy và nghiên cứu khoa học. Đội ngũ GV được quy hoạch, tuyển dụng đáp ứng yêu cầu đào tạo, NCKH và các hoạt động phục vụ cộng đồng. Đội ngũ GV của Khoa có năng lực chuyên môn cao, tích cực tham gia vào các loại hình nghiên cứu khoa học khác nhau. Việc tuyển dụng, đề bạt cán bộ được thực hiện công khai, đúng quy định và dựa trên trình độ chuyên môn, kinh nghiệm giảng dạy và thành tích học thuật. Việc phân công trách nhiệm đào tạo và mối quan hệ công tác được phân định rõ ràng, phù hợp với trình độ, kinh nghiệm kỹ năng của GV. Việc quản lý theo kết quả công việc và ghi nhận thành tích của giảng viên tạo động lực cho việc hoàn thành trách nhiệm giảng dạy, nghiên cứu và các hoạt động phục vụ cộng đồng.

Tiêu chí 6.1. Việc quy hoạch đội ngũ giảng viên, nghiên cứu viên (bao gồm việc thu hút, tiếp nhận, bổ nhiệm, bố trí, chấm dứt hợp đồng và cho nghỉ hưu) được thực hiện đáp ứng yêu cầu đào tạo, nghiên cứu khoa học và các hoạt động phục vụ cộng đồng.

1. Mô tả hiện trạng

Công tác quy hoạch đội ngũ GV tham gia giảng dạy được thực hiện theo quy

trình chặt chẽ, phù hợp với quy định chung của Trường, có kế hoạch/quy hoạch phát triển đội ngũ GV thực hiện chương trình (bao gồm việc thu hút, tiếp nhận, bổ nhiệm, bố trí, chấm dứt hợp đồng và cho nghỉ hưu) căn cứ nhu cầu về đào tạo, NCKH và các hoạt động PVCD.

Căn cứ theo chiến lược phát triển Trường đến năm 2025 và tầm nhìn 2035 và thực hiện kế hoạch/quy hoạch phát triển đội ngũ GV (cho ngành Khoa học Dinh dưỡng và Âm thực), bao gồm: Các chiến lược phát triển, KH phát triển nhân sự (tuyển dụng, điều chuyển, bổ nhiệm, ...); Đề án vị trí việc làm; có KH với các chỉ tiêu phấn đấu chính phát triển dài hạn, trung hạn và ngắn hạn. Đến năm 2025, phấn đấu 100% trình độ GV thạc sĩ, tiến sĩ trong đó tiến sĩ chiếm ít nhất 35%, có ít nhất 10% có học hàm GS, PGS, trong đó có tính đến đội ngũ GV để phát triển ngành KHDD&AT [H6.06.01.01].

Theo đó, công tác qui hoạch và bồi dưỡng cán bộ của trường đều được thực hiện theo định hướng phát triển của trường và đáp ứng nhu cầu đào tạo [H6.06.01.02].

Mỗi giai đoạn Trường đều thực hiện rà soát, bổ sung quy hoạch [H6.06.01.03]. Theo kết quả rà soát tình hình nhân sự và nhu cầu đào tạo, Trường xây dựng kế hoạch tuyển dụng. Việc tuyển dụng được thực hiện theo quy trình tuyển dụng viên chức, có tiêu chí rõ ràng, công khai minh bạch [H6.06.01.04].

Hiện nay, đội ngũ GV thực hiện CTĐT ngành KHDD&AT được quy hoạch theo định hướng nghiên cứu và ứng dụng. Tổng số GV tham gia chương trình được thể hiện trong bảng 6.1 cho thấy đội ngũ GV của khoa có trình độ đáp ứng yêu cầu đào tạo [H06.06.01.05].

Bảng 6.1. Đội ngũ cán bộ cơ hữu tham gia thực hiện CTĐT

TT	Trình độ, học vị, chức danh	Số lượng GV	GV cơ hữu		GV thỉnh giảng trong nước
			GV giảng dạy	GV giảng dạy, kiêm nhiệm quản lý	
1	GS, PGS	00	0	0	00
2	TSKH	00	0	0	0
3	TS	08	05	03	0
4	ThS	36	36	0	0
5	BS.CKII (TS)	01	0	0	01

TT	Trình độ, học vị, chức danh	Số lượng GV	GV cơ hữu		GV thỉnh giảng trong nước
			GV giảng dạy	GV giảng dạy, kiêm nhiệm quản lý	
Tổng số		45	41	03	01

Ngoài ra, chương trình còn có sự tham gia giảng dạy của các GV kiêm nhiệm, GV từ các khoa, GV thỉnh giảng của CTĐT là GV có uy tín từ trường ĐH Y dược, trung tâm Dinh dưỡng [H6.06.01.06].

Để đảm bảo về mặt số lượng và chất lượng đội ngũ, Trường đã xây dựng các mục tiêu, lộ trình, giải pháp về nguồn lực trong giai đoạn 5 năm 2021 – 2025 Trên cơ sở đó, xây dựng kế hoạch tuyển dụng, đào tạo, bồi dưỡng và sử dụng viên chức đảm bảo đội ngũ kế cận, đảm bảo cơ cấu độ tuổi dựa trên khối lượng công việc đang thực hiện của GV và lực lượng GV sắp nghỉ hoặc đã nghỉ hưu [H6.06.01.07].

Khoa xây dựng chiến lược phát triển Khoa qua từng giai đoạn năm học trong 5 năm vừa qua từ năm 2018 đến nay. Trong đó, có kế hoạch, quy hoạch phát triển đội ngũ GV, NCV của Khoa đáp ứng với ngành Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực, nêu rõ chỉ tiêu về đội ngũ cho từng ngành ĐT trong từng giai đoạn (tuyển dụng, bổ nhiệm, điều chuyển. Khi xây dựng chiến lược phát triển, Khoa đánh giá thực trạng hoạt động trong các lĩnh vực như nhu cầu đội ngũ CB, GV, NV; Phân tích nhu cầu ĐTBĐ của đội ngũ GV, NCV [H6.06.01.08].

Trường có chiến lược ngắn hạn và dài hạn quy hoạch phát triển đội ngũ GV đạt chuẩn theo quy định. Việc đào tạo, bồi dưỡng chuyên môn, nghiệp vụ cho từng GV được giao cho các Bộ môn đảm nhận, các GV trẻ trước khi đứng lớp đều được một GV có kinh nghiệm hỗ trợ bồi dưỡng về chuyên môn [H6.06.01.04].

Việc bổ nhiệm các chức danh lãnh đạo, quản lý đối với GV dựa trên cơ sở trình độ chuyên môn, năng lực và thành tích NCKH của GV nhằm nâng cao chất lượng, hiệu quả đào tạo của Trường. Quy trình bổ nhiệm cán bộ được thực hiện công khai, tiêu chí bổ nhiệm rõ ràng và được thực hiện đúng quy định của Trường. Trường đã ban hành Quy định về tiêu chuẩn và quy trình bổ nhiệm cán bộ lãnh đạo, quản lý. Quy định này được thực hiện thống nhất trong Trường [H6.06.01.09].

Trong hơn 3 năm qua, để đảm bảo về số lượng và chất lượng đội ngũ giảng dạy cho CTĐT, Trường có chính sách thu hút và tuyển dụng GV có trình độ tiến sĩ,

chức danh PGS về giảng dạy cho CTĐT [H6.06.01.10]. Trường khoa chuyên môn luôn quan tâm và tích cực hỗ trợ cho GV bồi dưỡng nâng cao trình độ chuyên môn đáp ứng yêu cầu giảng dạy của chương trình.

Việc chấm dứt hợp đồng làm việc, nghỉ chế độ và nghỉ hưu của GV cơ hữu được thực hiện nghiêm túc và đúng quy định. Hằng năm, Trường và khoa có kế hoạch cụ thể về gia hạn hoặc chấm dứt hợp đồng với GV nghỉ hưu. Việc chấm dứt, gia hạn hợp đồng hoặc nghỉ hưu đều được thông báo trước cho GV. Các chế độ và phúc lợi xã hội được thực hiện theo đúng các chính sách hiện hành [H6.06.01.11].

2. Điểm mạnh

Công tác quy hoạch, tuyển dụng, bổ nhiệm GV được thực hiện theo kế hoạch, có quy trình và tiêu chuẩn cụ thể, rõ ràng.

3. Điểm tồn tại

Kế hoạch phát triển Khoa chưa thể hiện rõ việc quy hoạch đội ngũ GV tham gia hoạt động phục vụ cộng đồng.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 - 2023, Trường và Khoa Du lịch và Ẩm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời xây dựng đồng bộ kế hoạch dài hạn, trung hạn, ngắn hạn về phát triển đội ngũ GV của Khoa, của Trường nhằm phục vụ cộng đồng được hiệu quả và đồng bộ với sự phát triển chung của Trường.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 6.2. Tỷ lệ GV/NH và khối lượng công việc của đội ngũ GV, nghiên cứu viên được đo lường, giám sát làm căn cứ cải tiến chất lượng hoạt động đào tạo, nghiên cứu khoa học và các hoạt động phục vụ cộng đồng.

1. Mô tả hiện trạng

Thống kê đội ngũ ngành KHDD&AT từng năm trong 5 năm của giai đoạn 2017 - 2021 với trình độ, cơ cấu độ tuổi, giới tính, trình độ chuyên môn thể hiện ở bảng 6.2

Bảng 6.2. Thống kê đội ngũ ngành KHDD&AT từng năm trong 5 năm

STT	Trình độ, học vị	Năm học 2017 - 2018	Năm học 2018 - 2019	Năm học 2019 - 2020	Năm học 2020 - 2021	Năm học 2021 - 2022
1	GS, PGS	0	0	0	0	0

STT	Trình độ, học vị	Năm học 2017 - 2018	Năm học 2018 - 2019	Năm học 2019 - 2020	Năm học 2020 - 2021	Năm học 2021 - 2022
2	TSKH	0	0	0	0	0
3	TS	04	08	08	16	16
4	ThS	27	33	31	36	36
5	BS.CKII	0	01	01	01	01
6	Tổng	31	41	40	52	52

Theo qui định về đào tạo đại học, 100% GV trực tiếp tham gia giảng dạy sau khi tuyển sinh đều phải có trình độ học vị từ ThS trở lên. Để đo lường và đánh giá khối lượng công việc của GV nhằm xác định số lượng GV cần thiết đáp ứng nhu cầu của CTĐT, Khoa đã sử dụng chỉ số qui đổi thời gian toàn phần (Full-time Equivalent - FTE) và tỷ lệ GV/SV. Đối với chỉ số FTE cho GV, được tính dựa trên lượng thời gian đầu tư cho chương trình. 1 FTE tương đương với 300 giờ chuẩn theo qui định tại qui chế làm việc của GV (tương đương với làm việc toàn thời gian). GV không toàn thời gian (là GV của các đơn vị khác thuộc Trường hoặc của ngành khác thuộc Khoa tham gia giảng dạy trong CTĐT) và GV thỉnh giảng trung bình làm việc một nửa thời gian so với GV toàn thời gian tương đương 0,5 FTE (xem bảng 6.3).

Bảng 6.3. Số lượng GV học phần chung của CTĐT

Hạng mục	Nam	Nữ	Tổng số		% có bằng tiến sĩ
			Số lượng	FTEs	
GS	0	0	0	0	0
PGS	0	0	0	0	0
GV toàn thời gian	-	16	16	16	25,00
GV học phần chung	-	-	7,39	7,39	-
GV không toàn thời gian	14	20	34	17	21,21
PGS/GV thỉnh giảng	-	02	02	1	100
Tổng số	14	38	59,39	41,39	-

Để tính FTE của NH, chương trình dựa trên số lượng tín chỉ trung bình đầu tư cho việc học trong năm học theo thiết kế CTĐT (xem bảng 6.4).

Bảng 6.4. Tỷ lệ GV/NH của CTĐT

Năm học (1)	Số lượng NH (2)	Tổng số FTEs của GV (3)	Tổng số FTEs của NH (4)	Tỷ lệ NH/GV (5=4/3)
2017 – 2018	108	21.5	108	5,07
2018 – 2019	196	26	196	7,54

Năm học (1)	Số lượng NH (2)	Tổng số FTEs của GV (3)	Tổng số FTEs của NH (4)	Tỷ lệ NH/GV (5=4/3)
2019 – 2020	272	24.5	272	11,1
2020 – 2021	367	28.5	367	12,88
2021 - 2022	379	28.5	379	13,3

Đội ngũ GV của khoa trong chu kỳ đánh giá từ năm 2017 – 2022 tăng về số lượng (tăng từ 29 lên 45 GV) cũng như chất lượng (tăng từ 02 lên 08 TS). Tỷ lệ NH/GV tăng qua các năm là do lưu lượng sinh viên đầu vào giữa các năm gổỉ đầu nhau và trong vòng chu kỳ 4 năm mới có 1 đợt tốt nghiệp ra trường, do ngành Khoa học Dinh dưỡng và Âm thực là ngành mới và bắt đầu tuyển sinh từ năm 2017, do đó có sự gia tăng người học qua các năm, điều này làm cho tỷ lệ NH/GV tăng qua các năm. Tuy nhiên, trong năm học 2020 – 2021 và năm học 2021 – 2022 tỷ lệ này hầu như thay đổi không đáng kể, điều đó chứng tỏ rằng, sự tương tác giữa GV và người học được duy trì dẫu số lượng SV có gia tăng.

Hàng năm, chương trình cũng mời thêm GV là những nhà khoa học đầu ngành, có uy tín và kinh nghiệm chuyên môn từ các cơ quan nghiên cứu đến giảng dạy. Số giờ giảng do GV mời ngoài đảm nhiệm chiếm khoảng 11,11 % số HP của chương trình [H6.06.01.01].

Vào cuối mỗi năm học, các GV đều thực hiện việc TĐG kết quả thực hiện nhiệm vụ năm học và xác định kế hoạch trong năm học tới thông qua bản tự nhận xét, đánh giá của viên chức. Việc đánh giá được thực hiện theo quy trình và có sự đánh giá của lãnh đạo bộ môn, lãnh đạo khoa và của Trường. Căn cứ nhiệm vụ theo chức danh và căn cứ nhiệm vụ được giao, cá nhân TĐG khối lượng, chất lượng công việc và mức độ hoàn thành, bộ môn đánh giá, lãnh đạo chương trình đánh giá, cuối cùng Hội đồng thi đua cấp trường đánh giá và phân loại đánh giá đối với viên chức [H6.06.02.02].

Việc làm thường niên này không chỉ giúp từng GV TĐG được năng lực thực hiện nhiệm vụ của mình, từ đó đề xuất các giải pháp tự học tập nâng cao trình độ; mà còn giúp các cấp quản lý có được cái nhìn tổng quan về tình hình thực hiện nhiệm vụ giảng dạy của GV trong chương trình, từ đó có những định hướng điều chỉnh phù hợp.

Các văn bản quy định khối lượng, thời gian làm việc, định mức giờ chuẩn của

GV như: Quy định chế độ làm việc đối với GV [H6.06.02.03]; QĐ số 64/2008/QĐ-BGDĐT ngày 28/11/2008; Thông tư số 47/2014/TT-BGDĐT ngày 31/12/2014; Thông tư 20/2020/TT-BGDĐT ngày 27/7/2020); Quy chế về lương; Quy chế HĐ KHCN [H6.06.02.04]; Quy chế chi tiêu nội bộ [H6.06.02.05]; Bản mô tả vị trí công việc của CB, GV. [H6.06.02.06]

Quy định rõ ràng về quy đổi giờ hành chính, giờ giảng lý thuyết, giờ giảng thảo luận, hướng dẫn bài tập lớn, hướng dẫn luận văn tốt nghiệp và các hoạt động quản lý chuyên môn khác ra giờ giảng chuẩn; quy định cụ thể số giờ NCKH được công nhận đối với từng sản phẩm khoa học như: bài báo khoa học đăng trên tạp chí quốc tế và trong nước, sách và giáo trình học tập được nhà xuất bản phát hành, các đề tài NCKH được quy đổi thành giờ chuẩn NCKH.

Việc quy đổi giảng dạy và các hoạt động quản lý chuyên môn khác ra giờ chuẩn (tối thiểu giờ giảng 300 giờ chuẩn; giờ NCKH dành ít nhất 1/3 tổng quỹ thời gian làm việc trong năm học (tương đương 586 giờ) để làm nhiệm vụ NCKH; quy định cụ thể số giờ NCKH (lưu ý đưa quy định sản phẩm mỗi GV phải hoàn thành trong 1 năm: tối thiểu số giờ tương đương với một đề tài NCKH cấp cơ sở được nghiệm thu từ đạt yêu cầu trở lên hoặc một bài báo được công bố trên tạp chí khoa học có mã số chuẩn quốc tế ISSN hoặc một báo cáo khoa học tại hội thảo khoa học chuyên ngành)

2. Điểm mạnh

Khối lượng công việc của GV đều được đo lường, giám sát cụ thể qua việc phân công nhiệm vụ, theo dõi việc thực hiện và được đánh giá kết quả thực hiện vào cuối năm công tác. Đội ngũ GV của chương trình đạt trình độ chuyên môn cao, có kinh nghiệm nhiều năm trong nghề và sẵn sàng thực hiện các hoạt động giảng dạy, NCKH.

3. Điểm tồn tại

Việc đo lường các nhiệm vụ PVCD chưa có những tiêu chí cụ thể.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 - 2023, Trường và Khoa sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa tiến hành xây dựng các tiêu chí đánh giá mang tính định lượng trong việc thực hiện các nhiệm vụ PVCD và nhiệm vụ chuyên môn khác của GV.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 6.3. Các tiêu chí tuyển dụng và lựa chọn giảng viên, nghiên cứu viên (bao gồm cả đạo đức và năng lực học thuật) để bổ nhiệm, điều chuyển được xác định và phổ biến công khai.

1. Mô tả hiện trạng

Trường có các tiêu chí tuyển dụng và lựa chọn GV (bao gồm cả đạo đức và năng lực học thuật) để bổ nhiệm, điều chuyển rõ ràng, cụ thể, trong đó chú trọng các tiêu chí trình độ chuyên môn, phẩm chất đạo đức, thâm niên giảng dạy, NCKH, khả năng sử dụng ngoại ngữ trong giảng dạy và NCKH. Quy chế tuyển dụng số 2228/QĐ-DCT ngày 31/12/2016 đã quy định rõ các tiêu chuẩn chung và tiêu chí, yêu cầu cụ thể đối với từng vị trí tuyển dụng và lựa chọn GV [H6.06.03.01].

Tiêu chí tuyển dụng và lựa chọn GV được phổ biến công khai trên trang thông tin điện tử của Trường và khoa; gửi thông báo bằng văn bản về các đơn vị trong Trường, được đăng tải trên báo chí và website nội bộ trường khi có các đợt tuyển dụng tập trung được đăng trên Website Hufi (<https://hufi.edu.vn>) và web site khoa Du lịch và Ẩm thực (<http://dulichamthuc.edu.vn>) [H6.06.03.02]. Ngoài tiêu chí tuyển dụng chung của Trường thì còn tiêu chí tuyển dụng đặc biệt đặc thù của CTĐT KHDD&AT phải có chuyên môn trong lĩnh vực khoa học dinh dưỡng và khoa học ẩm thực hoặc công nghệ thực phẩm. [H6.06.03.03]

Tiêu chí tuyển dụng, lựa chọn GV được cập nhật, điều chỉnh theo từng thời kỳ phát triển của Trường, phù hợp với yêu cầu nâng cao chất lượng đội ngũ và phù hợp với quy định chung của Nhà nước. Để thực hiện việc tuyển dụng, lựa chọn GV, Trường thành lập Hội đồng tuyển dụng để đảm bảo việc tuyển dụng được chính xác khách quan và có sự đồng thuận tập thể. Trong thành phần Hội đồng luôn có thành viên là các khoa chuyên môn có liên quan. Ngoài ra, Trường còn có chế độ đãi ngộ, đào tạo, bồi dưỡng nhân sự nhằm nâng cao hiệu quả tuyển dụng thông qua thông báo của Khoa Du lịch và Ẩm thực [H6.06.03.04]. Căn cứ quy mô TS hằng năm, các HP trong CTĐT Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực, nhu cầu ĐTBD đội ngũ (sau khi dự giờ, ĐG của đồng nghiệp, góp ý của trưởng bộ môn, chủ nhiệm học phần), Khoa Du lịch và Ẩm thực có kế hoạch tuyển dụng, kế hoạch ĐTBD một số vị trí nhân sự của Khoa trình BGH phê duyệt đề xuất tuyển thêm nhân sự cho Khoa, cụ thể là cho bộ môn Khoa học Ẩm thực (năm học 2020-2021) để đảm bảo khối lượng kiến thức nghiệp vụ chế biến cho ngành. [H6.06.03.05].

Trong các thông báo KH tuyển dụng hằng năm từ 2017-2022 của Trường cũng đã ghi chi tiết về tiêu chuẩn đối với từng vị trí tuyển dụng và quy trình tuyển dụng [H6.06.03.06]. Kết quả tuyển dụng được công bố công khai [H6.06.03.07]. Đối với tuyển dụng GV, ứng viên phải trải qua phần thực hành giảng dạy và trả lời các câu hỏi về chuyên môn của Hội đồng sát hạch. Sau khi trúng tuyển, các GV được giao nhiệm vụ biên soạn đề cương bài giảng, thông qua bài giảng ở bộ môn và tiến hành giảng thử tại bộ môn rồi mới được lên lớp chính thức. Trong 01 năm tập sự, khoa sẽ cử 01 GV hướng dẫn trực tiếp cho GV tập sự [H6.06.03.01].

Việc bổ nhiệm, điều chuyển GV của chương trình KHDD&AT được thực hiện theo Quy định nêu trên; việc bổ nhiệm các chức danh nghề nghiệp cho GV vào các ngạch bậc GV chính, GV cao cấp có được thực hiện theo quy định của Thông tư liên tịch số 36/2014/TTLT-BGDĐT-BNV ngày 28/11/2014 quy định mã số và tiêu chuẩn chức danh nghề nghiệp viên chức giảng dạy trong các cơ sở GDĐH công lập và các quy định của Bộ GD&ĐT và các quy định khác của Bộ chủ quản và của Trường. Việc bổ nhiệm viên chức lãnh đạo, quản lý còn dựa trên trình độ chuyên môn, kinh nghiệm thực tế và trên cơ sở quy hoạch cán bộ đã được phê duyệt cho từng giai đoạn [H6.06.03.08].

2. Điểm mạnh

Các tiêu chí tuyển dụng và lựa chọn GV (bao gồm cả đạo đức và năng lực học thuật) để bổ nhiệm, điều chuyển được phổ biến và thông báo công khai. Các GV được tuyển dụng, lựa chọn đều đáp ứng các tiêu chí của Trường.

3. Điểm tồn tại

Hằng năm, thông báo tuyển dụng được phổ biến, công khai đã đa dạng, CB, GV NCV có nhận thức về các quy định, tuy nhiên, số lượng ứng viên nộp hồ sơ ứng tuyển ở các đợt tuyển dụng của Trường và khoa Du lịch và Ẩm thực vẫn còn hạn chế. Tuy có văn bản đầy đủ nhưng nội hàm trong văn bản chưa quy định đầy đủ các yêu cầu của mức chuẩn đối với giảng viên cho ngành Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực, do đó việc tuyển dụng GV đáp ứng tiêu chí đúng chuyên ngành được đào tạo thường gặp khó khăn. Mặt khác, hiện nay do ngành còn mới nên rất thiếu hụt các giáo viên đáp đủ điều kiện của ngành tham gia tuyển dụng.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa Du lịch và Ẩm Thực sẽ tiếp tục

phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa rà soát, đổi mới các phương thức, hình thức thông báo tuyển dụng nhằm tăng số lượng ứng tuyển. Mặt khác, sẽ cụ thể hóa tiêu chí tuyển dụng GV đảm bảo đúng yêu cầu tuyển dụng về chuyên ngành được đào tạo để đáp ứng ngay được yêu cầu của CTĐT.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 6.4. Năng lực của đội ngũ giảng viên, nghiên cứu viên được xác định và được đánh giá

1. Mô tả hiện trạng

GV là nguồn lực rất quan trọng trong việc tạo ra chất lượng đào tạo. Trong định hướng phát triển của CTĐT Khoa học dinh dưỡng và Âm thực, đầu tư phát triển đội ngũ GV cả về số lượng và đặc biệt về chất lượng luôn là một trong những mục tiêu then chốt. Tiêu chí đánh giá năng lực đội ngũ GV, còn gọi là KPIs, bao gồm các năng lực thực hiện các nhiệm vụ của GV: Năng lực NCKH; năng lực phát triển CTĐT; năng lực giảng dạy; năng lực giám sát và TĐG chất lượng công việc; năng lực nghiên cứu và đóng góp cho cộng đồng (Trình bày qua bảng thống kê các công trình NCKH của Khoa gồm bài báo khoa học, đề tài nghiên cứu các cấp và các hoạt động Khoa học công nghệ khác mà GV, NCV của Khoa đã tham gia từ năm 2017 đến nay) Trường có quy định rõ năng lực của GV, NCV trong Quy chế về tổ chức và hoạt động của Trường; Quy chế tuyển dụng và Bản mô tả công việc của vị trí việc làm CB, GV, NV; Quy định tiêu chuẩn về chế độ làm việc, nghỉ ngơi đối với VC, NLĐ thuộc Trường; Quy chế hoạt động KHCN [H6.06.04.01].

Năng lực của GV được xác định qua chỉ báo về năng lực chuyên môn (kiến thức, kỹ năng giảng dạy); năng lực xây dựng, thiết kế và thực hiện CTDH (ĐCCT HP và viết giáo trình); năng lực lựa chọn và áp dụng các phương pháp giáo dục, kiểm tra đánh giá phù hợp đáp ứng yêu cầu CĐR; năng lực ứng dụng và sử dụng CNTT trong dạy học; sáng kiến cải tiến, áp dụng vào trong giảng dạy; năng lực dạy NH tự học, tự nghiên cứu; năng lực hướng dẫn và đánh giá luận văn; năng lực hoạt động xã hội, PVCD.

Năng lực NCKH được xác định thông qua việc viết báo cáo khoa học, giáo trình, sách; công bố các kết quả NC, chuyển giao các kết quả nghiên cứu vào thực tiễn; khả năng hướng dẫn NH thực tập, luận văn... Đội ngũ GV cũng rất tích cực

tham gia NCKH và có nhiều công trình khoa học có chất lượng. Như vậy, về cơ bản, trình độ chuyên môn của GV luôn được xác định rõ ràng và đáp ứng được yêu cầu của công việc.

Việc đánh giá năng lực đội ngũ GV trong công tác giảng dạy và NCKH, được Nhà trường xác định rõ trong Quy định tiêu chuẩn, chế độ làm việc, nghỉ ngơi đối với viên chức, người lao động thuộc Trường. Hằng năm, Trường đều ban hành Bộ tiêu chuẩn đánh giá kết quả thực hiện công việc, trong đó, nêu rõ quy trình đánh giá, hình thức đánh giá; sử dụng kết quả đánh giá thông qua bộ tiêu chuẩn đánh giá kết quả thực hiện công việc mà trường ban hành [H6.06.04.02].

Việc đánh giá năng lực của GV được căn cứ trên kết quả công việc được giao như khối lượng, chất lượng giảng dạy, NCKH, tiến độ và hiệu quả của công việc trong từng năm học; thực hiện và hướng dẫn thực hiện hoạt động xã hội, PVCD.

Hằng năm, Trường/Khoa thực hiện đánh giá năng lực của GV, NCV qua các hình thức: Đánh giá CLGD của GV, qua quá trình DH của GV, dự giờ theo từng học kỳ và kiểm tra hồ sơ chuyên môn của GV, qua phản hồi của NH, cựu NH, NTD và kết quả thanh tra KL và CL công việc; đánh giá hoạt động NCKH của GV qua kết quả số lượng và chất lượng sản phẩm NCKH như: các bài báo quốc tế, kết quả đánh giá các đề tài NCKH của Hội đồng nghiệm thu, đánh giá các sách chuyên khảo, giáo trình, các sản phẩm khoa học được ứng dụng của GV; các công bố khoa học; qua kết quả hướng dẫn luận văn... Bên cạnh việc đánh giá năng lực của GV, cuối mỗi năm học, tất cả GV đều được đánh giá, xếp loại. Kết quả đánh giá năng lực được xem xét để có kế hoạch đào tạo bồi dưỡng; khen thưởng hoặc phân loại; để cân nhắc bổ nhiệm các vị trí nhân sự của Khoa và nhà trường thông qua đánh giá xếp loại hàng tháng và các danh hiệu thi đua cuối năm [H6.06.04.03-04].

Kết thúc mỗi học kỳ, TT.QLCL lấy ý kiến phản hồi của NH về môn học thông qua phiếu đánh giá chất lượng giảng dạy. Trong những năm vừa qua, kết quả đánh giá của NH đều cho thấy các hoạt động giảng dạy của Khoa đã đáp ứng được nhu cầu học tập của NH, và mức hài lòng trung bình của NH trên 73% ở NH 2017-2018; NH 2018-2019 và đạt trên 80% ở NH 2019-2020; NH 2020-2021 về hoạt động giảng dạy của GV [H6.06.04.05].

2. Điểm mạnh

Năng lực của đội ngũ cán bộ giảng dạy được xác định rõ ràng, nhất quán. Việc đánh giá năng lực GV đa dạng về hình thức và ở nhiều cấp độ khác nhau.

3. Điểm tồn tại

Việc đánh giá GV cuối năm còn thực hiện thủ công. Các giáo viên còn phải tổng hợp khối lượng công tác thủ công và mất thời gian xác nhận ở các cấp.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa Du lịch và Âm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa cải tiến và áp dụng CNTT trong đánh giá điểm GV cuối năm bằng cách lập file tính điểm tự động cho giáo viên khi thực hiện đánh giá. Khoa cũng đề xuất về trường nên số hóa cách đánh giá GV hàng năm để hạn chế việc xác nhận của các cấp.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 6.5. Nhu cầu về đào tạo và phát triển chuyên môn của đội ngũ giảng viên, nghiên cứu viên được xác định và có các hoạt động triển khai để đáp ứng nhu cầu đó.

1. Mô tả hiện trạng

Hằng năm, Nhà trường có xây dựng kế hoạch đào tạo, bồi dưỡng và phát triển đội ngũ CB, GV, NV để nâng cao trình độ về chuyên môn, nghiệp vụ cho GV [H6.06.05.01]. Theo đó, thông qua các buổi họp tổng kết năm, khoa Du lịch và Âm thực đã quan tâm đến việc xây dựng kế hoạch đào tạo và phát triển chuyên môn cho GV [H6.06.05.02].

Hoạt động đào tạo, bồi dưỡng phát triển đội ngũ GV của khoa luôn bám sát qui định về đào tạo, bồi dưỡng công chức, viên chức của Trường [H6.06.05.03].

Hằng năm, Khoa khoa Du lịch và Âm thực họp/tổng kết, đánh giá năng lực GV, căn cứ vào KH ĐTBĐ; tiêu chí về trình độ, năng lực đội ngũ, GV tự nguyện đăng kí nhu cầu ĐTBĐ, hoặc Khoa chỉ định CB, GV phải đi ĐTBĐ đáp ứng yêu cầu CTĐT, NCKH; sau đó, Khoa lập kế hoạch ĐTBĐ của đơn vị chuyển cho P.TC-HC tổng hợp thành KH ĐTBĐ chung của Trường . Tổng hợp giai đoạn từ năm 2017-2022, 100% GV của ngành KHDD&AT có chứng chỉ BD chuyên môn, nghiệp vụ; văn bằng như tất cả GV giảng dạy đều có bằng thạc sỹ đúng ngành hoặc ngành gần, các cán bộ quản lý có văn bằng đào tạo quản lý cấp phòng, được bồi dưỡng các lớp

về ngành Dinh dưỡng với chuyên viên, bác sĩ đầu ngành; GV đi bồi dưỡng về công tác KĐCL, có 14/46 GV tham gia tập huấn “phát triển chương trình theo chuẩn đầu ra và xây dựng chuẩn đầu ra theo khung trình độ quốc gia” (30,4%), 10/46 GV tham gia tập huấn “thiết kế sử dụng rubric trong đánh giá học tập” (21,7%) và 20/46 GV tham gia tập huấn “Công tác nhập ngân hàng đề thi TNKQ online trên phân hệ O” (43,4%) được ĐTBĐ và phát triển chuyên môn, nghiệp vụ theo kế hoạch của Trường và kinh phí dành cho ĐTBĐ mỗi năm theo quyết định của nhà trường đã công bố trong quy chế làm việc [H6.06.05.03-04-05].

Trường và Khoa Du lịch và Ẩm thực có chính sách và biện pháp tạo điều kiện về thời gian cũng như sắp xếp công việc phù hợp để cho cán bộ quản lý và GV tham gia các hoạt động chuyên môn ở trong nước và nước ngoài [H6.06.05.06].

Trường và Khoa Du lịch và Ẩm thực công khai thông báo các chương trình học bổng nước ngoài nhằm tạo điều kiện để cán bộ GV trẻ tham gia dự tuyển. Chương trình ... luôn khuyến khích GV phối hợp, liên kết nghiên cứu với các GV từ các trường đại học có uy tín từ nước ngoài để nâng cao trình độ nghiên cứu và giảng dạy và học tập tại chương trình. GV trong chương trình thường xuyên liên kết nghiên cứu với các GV, nhà khoa học từ các trường đại học có uy tín.

Kết quả thực hiện kế hoạch đào tạo, bồi dưỡng và phát triển chuyên môn, nghiệp vụ của GV, NCV được giám sát, đánh giá hằng năm. Phòng TCHC giám sát, đánh giá thực hiện KH ĐTBĐ, theo dõi quá trình thực hiện công tác ĐTBĐ từ việc XD và ban hành các quy định, lập KH, thực hiện so với KH, đánh giá kết quả ĐTBĐ, việc sử dụng kết quả ĐTBĐ [H6.06.05.07]; khảo sát nhu cầu, đánh giá kết quả ĐTBĐ. Kết quả ĐTBĐ là một trong tiêu chí đánh giá hoàn thành nhiệm vụ của CB, GV và sử dụng để xét thi đua khen thưởng hằng năm [H6.06.05.08].

2. Điểm mạnh

Nhu cầu đào tạo và phát triển chuyên môn của đội ngũ GV thiết thực, phong phú. Trường, khoa có cơ chế hỗ trợ, khuyến khích GV tham gia các chương trình TS và các khóa đào tạo ngắn hạn. Các hoạt động triển khai các khóa đào tạo, tập huấn cho GV nhanh chóng, hiệu quả. Đội ngũ tập huấn viên là những người trình độ và kinh nghiệm trong lĩnh vực đảm nhiệm.

3. Điểm tồn tại

Khoa chưa có các kế hoạch dài hạn về nâng cao năng lực thiết kế đề cương

học phần, chọn lựa tổ hợp phương pháp dạy học và phương pháp đánh giá tương thích CDR cho đội ngũ GV.

Khoa chưa đánh giá hiệu quả sau mỗi khóa/ đợt tập huấn/ đào tạo hoặc sau mỗi đợt cử người đi tập huấn/ đào tạo.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 - 2023, Trường và Khoa Du lịch và Ẩm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa xây dựng kế hoạch hàng năm đề nâng cao năng lực thiết kế đề cương học phần, chọn lựa tổ hợp phương pháp dạy học và phương pháp đánh giá tương thích CDR cho đội ngũ GV.

Khoa tiến hành đánh giá hiệu quả sau mỗi khóa/đợt tập huấn/đào tạo hoặc sau mỗi đợt cử người đi tập huấn/ đào tạo và sử dụng kết quả này để hoạch định và triển khai kế hoạch tiếp theo.

5. Tự đánh giá: Đạt (4/7)

Tiêu chí 6.6. Việc quản trị theo kết quả công việc của giảng viên, nghiên cứu viên (gồm cả khen thưởng và công nhận) được triển khai để tạo động lực và hỗ trợ cho đào tạo, nghiên cứu khoa học và các hoạt động phục vụ cộng đồng.

1. Mô tả hiện trạng

Để đánh giá mức độ hoàn thành công việc của CB, GV, NV, Nhà trường có quy định cụ thể về khối lượng công việc (nghiên cứu, giảng dạy và công tác khác) cho từng loại đối tượng cán bộ giảng dạy theo Quy định Tổ chức, chế độ làm việc và nghỉ ngơi đối với VC&NLĐ; Đánh giá, phân loại CB, GV, NV Quy định đánh giá, phân loại đơn vị, CC, VC&NLĐ HUFI [H6.06.06.01]; Quy chế TĐ-KT [H6.06.06.02] Hệ thống các Quy định, Quy chế này được công bố rộng rãi, đầy đủ đến CB, GV, NV trong toàn Trường, là cơ sở để Nhà trường quản trị mức độ hoàn thành công việc của CB, GV, NV hằng năm [H6.06.06.03]. Khoa Khoa Du lịch và Ẩm thực tổng kết đánh giá kết quả thực hiện nhiệm vụ của từng GV theo hướng dẫn của Trường với những quy định cụ thể về khối lượng công việc cũng như các quy chế về khen thưởng, kỷ luật để làm cơ sở bình xét các hình thức khen thưởng khác nhau [H6.06.06.04].

Những GV hoàn thành tốt công việc giảng dạy, NCKH và các công việc được giao khác luôn nhận được công nhận danh hiệu thi đua: Lao động tiên tiến, Chiến sĩ

thi đua; được đề nghị khen thưởng Giấy khen của Hiệu trưởng, Bằng khen của Bộ trưởng, Bằng khen của Thủ tướng Chính phủ... Việc xem xét khen thưởng cho cán bộ chính là việc ghi nhận thành tích trong quá trình công tác của cá nhân. Những cá nhân có thành tích cao, đột xuất xuất sắc sẽ được tăng lương trước hạn hoặc bổ nhiệm vào vị trí quản lý chuyên môn hoặc hành chính. Việc ghi nhận đúng thành tích và khen thưởng kịp thời cho GV sẽ tạo động lực cho GV phát huy hết khả năng trong giảng dạy và nghiên cứu [H6.06.06.05].

Hàng tháng, khoa tiến hành việc đánh giá kết quả thực hiện nhiệm vụ của các cá nhân. Hoạt động này đã giúp GV của khoa nâng cao được hiệu quả công việc của mình, đóng góp tích cực vào sự phát triển chung của khoa và Trường. Ngoài ra, căn cứ trên kết quả bình xét thi đua lãnh đạo khoa, Trường sẽ tổ chức họp bình xét kết quả xếp loại lao động đối với GV. Kết quả xếp loại lao động của GV sẽ làm căn cứ để chi trả thu nhập tăng thêm cho GV. Thu nhập tăng thêm hằng năm sẽ động viên, khuyến khích GV hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao trong năm [H06.06.06.06].

Căn cứ khối lượng CV, định mức giảng dạy, NCKH và công việc khác quy định trong các văn bản của Trường. Mỗi đầu năm học, tất cả CB, GV, NV của Khoa đều phải lập kế hoạch công tác cá nhân cho năm học mới về hoạt động giảng dạy, NCKH, PVCĐ, nhu cầu ĐTBĐ và các hoạt động khác, đồng thời đăng ký danh hiệu thi đua năm học và được Lãnh đạo Khoa phê duyệt [H06.06.06.07]

Trường có quy định rất cụ thể về trách nhiệm giảng dạy và NCKH của các GV theo chức danh. Hằng năm, ngoài việc GV phải giảng dạy đủ giờ chuẩn theo định mức, GV còn phải có công trình NCKH. Trên cơ sở đó, Trường có qui định khen thưởng đối với các công trình công bố bằng tiếng nước ngoài đăng trên các Tạp chí khoa học chuyên ngành, có chỉ số trích dẫn cao như ISI, Scopus [H6.06.06.08]. Trong các năm 2017, 2020, nhiều GV được khen thưởng về số bài báo công bố quốc tế [H6.06.06.09].

2. Điểm mạnh

Đa số GV tham gia giảng dạy CTĐT chuyên ngành KHDD&AT trình độ đại học đều vượt định mức quy định cụ thể về khối lượng công việc (nghiên cứu, giảng dạy). Nhiều GV đạt danh hiệu thi đua, được khen thưởng bậc cao, được xem xét để nâng bậc lương trước thời hạn.

3. Điểm tồn tại

Trong giai đoạn 2017-2022, việc quản trị công việc của CB, GV, NV về hoạt động PVCD còn chưa rõ nét như hoạt động đào tạo và NCKH đặc biệt là công tác NCKH. Các công trình nghiên cứu còn dừng ở mức cấp cơ sở, chưa có những công trình nghiên cứu mới ở các cấp cao hơn và hoạt động hướng dẫn NCKH cho sinh viên cũng chưa hoạt động mạnh.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 - 2023, Trường và Khoa Du lịch và Ẩm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Trường tiếp tục duy trì các chính sách về chế độ thi đua khen thưởng để tạo động lực cho GV tích cực tham gia NCKH và các hoạt động PVCD. Cần có chính sách về cơ chế phối hợp nghiên cứu, đăng tải công trình nghiên cứu giữa các tổ bộ môn và các GV của khoa.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 6.7. Các loại hình và số lượng các hoạt động nghiên cứu của giảng viên và nghiên cứu viên được xác lập, giám sát và đối sánh để cải tiến chất lượng.

1. Mô tả hiện trạng

Nhà trường ban hành các chính sách về NCKH quy định loại hình và số lượng sản phẩm NCKH mà GV phải thực hiện như: Kế hoạch chiến lược phát triển của Trường; Quy định tiêu chuẩn chế độ làm việc và nghỉ ngơi đối với VC&NLĐ thuộc Trường; Quy chế hoạt động khoa học công nghệ của Trường [H06.06.07.01- 02]; Các loại hình và số lượng các hoạt động nghiên cứu của GV luôn được xác lập rõ ràng.

Trong bản kế hoạch hàng năm, các GV luôn đề ra những mục tiêu NCKH cụ thể (NC đề tài các cấp, hội nghị, hội thảo, xuất bản ấn phẩm KH-CN, công bố KH; viết sách, giáo trình; kết quả chuyển giao kết quả NCKH; viết thông tin KH...; hướng dẫn luận văn thạc sĩ); Khối lượng NCKH. Kết thúc năm học, khoa Du lịch và Ẩm thực và Trường luôn có hoạt động đánh giá nhằm đảm bảo về số lượng các hoạt động nghiên cứu của GV [H06.06.07.02].

Đầu năm học, Khoa Du lịch và Ẩm thực xây dựng kế hoạch năm học trên cơ sở đăng ký nhiệm vụ NCKH của mỗi GV theo định mức NCKH; thông báo công khai vào đầu mỗi năm học trong các họp Khoa. Nhà trường giao Phòng Khoa học

công nghệ là đầu mối hỗ trợ, giám sát và tổ chức nghiệm thu, ĐG kết quả NCKH, tổng hợp và lưu trữ cơ sở dữ liệu NCKH của Khoa Du lịch và Ẩm thực [H6.06.07.03].

Hàng năm, việc đăng ký, xét duyệt đề tài các cấp được thực hiện theo đúng quy định bao gồm: GV chủ động đăng ký đề tài NCKH với Phòng Khoa học công nghệ để tổng hợp xây dựng kế hoạch NCKH của Khoa Du lịch và Ẩm thực; giám sát tiến độ đề tài; Hội đồng KH&ĐT Trường tổ chức xét duyệt các đề tài; Lãnh đạo Trường ra quyết định giao đề tài để các GV thực hiện. Khoa Du lịch và Ẩm thực có dữ liệu thống kê NCKH, có công tác năm về KHCN của Khoa, có hồ sơ NCKH hàng năm, có sổ theo dõi việc thực hiện mục tiêu chất lượng mỗi học kỳ. Cuối mỗi năm, Khoa tổ chức đánh giá việc thực hiện nhiệm vụ NCKH, có đối sánh với năm trước đó. Hoạt động NCKH của GV được giám sát thông qua Phòng Khoa học công nghệ. [H6.06.07.03].

Trong giai đoạn từ 2017 đến 2022, đội ngũ GV ngành KHDD&AT đã công bố 69 công trình nghiên cứu khoa học. Trong đó, 44 bài báo trên tạp chí uy tín trong nước; 04 bài báo Quốc tế; xuất bản 08 sách/giáo trình tham khảo; thực hiện 01 đề tài NCKH cấp Bộ, 01 dự án sản xuất, chuyển giao và 12 đề tài NCKH cấp Trường [H6.06.07.04].

2. Điểm mạnh

Tất cả GV tham gia giảng dạy CTĐT luôn vượt định mức số giờ NCKH hàng năm do Trường đề ra. Đội ngũ GV tham gia nhiều loại hình nghiên cứu khác nhau gồm: đề tài khoa học cấp cơ sở, cấp tỉnh, cấp quốc gia; xuất bản các bài báo khoa học trong các hội thảo trong nước và quốc tế; xuất bản sách chuyên khảo, sách tham khảo, giáo trình.

3. Điểm tồn tại

Đánh giá việc thực hiện giờ NCKH của mỗi GV so với định mức hàng năm (5 năm); việc tham gia vào hoạt động NCKH của GV chưa đồng đều trong toàn bộ GV của Khoa, chỉ tập trung vào một số rất ít GV.

Công bố khoa học quốc tế còn khiêm tốn; chưa thực hiện ĐT cấp Bộ/Tỉnh; ĐT cấp Trường hạn chế.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa Du lịch và Ẩm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa xây dựng các hướng nghiên cứu, lựa chọn các

đối tác hợp tác để đồng thực hiện các nhóm đề tài nghiên cứu các cấp nhằm tăng số lượng và chất lượng nghiên cứu.

Khoa có kế hoạch lan tỏa hoạt động NCKH hơn nữa tới toàn thể GV của Khoa bằng nhiều hình thức (tổ chức nhiều buổi sinh hoạt NCKH, phân công các GV có kinh nghiệm và năng lực NCKH hỗ trợ và cũng NCKH...).

Xây dựng kế hoạch tập trung nguồn lực đầu tư, có chính sách khuyến khích, thúc đẩy và có chế tài bắt buộc mạnh hơn nữa để GV của Khoa tích cực NCKH, tham gia các đề tài, dự án của các cấp; hỗ trợ tương xứng cho các GV công bố sản phẩm khoa học ngoài nước.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Kết luận về Tiêu chuẩn 6:

Những điểm mạnh nổi bật của tiêu chuẩn:

Công tác quy hoạch, tuyển dụng, bổ nhiệm GV của Trường được thực hiện theo kế hoạch, có quy trình và tiêu chuẩn cụ thể, rõ ràng. Khối lượng công việc của GV đều được đo lường, giám sát cụ thể qua việc phân công nhiệm vụ, theo dõi việc thực hiện và được đánh giá kết quả thực hiện vào cuối năm công tác. Đội ngũ GV của chương trình đạt trình độ chuyên môn cao, có kinh nghiệm nhiều năm trong nghề và sẵn sàng thực hiện các hoạt động giảng dạy, NCKH. Các tiêu chí tuyển dụng và lựa chọn GV (bao gồm cả đạo đức và năng lực học thuật) để bổ nhiệm, điều chuyển được phổ biến và thông báo công khai. Các GV được tuyển dụng, lựa chọn đều đáp ứng các tiêu chí của Trường. Nhu cầu đào tạo và phát triển chuyên môn của đội ngũ GV thiết thực, phong phú. Trường, khoa có cơ chế hỗ trợ, khuyến khích GV tham gia các chương trình TS và các khóa đào tạo ngắn hạn. Các hoạt động triển khai các khóa đào tạo, tập huấn cho GV nhanh chóng, hiệu quả. Đội ngũ tập huấn viên là những người trình độ và kinh nghiệm trong lĩnh vực đảm nhiệm.

Đa số GV tham gia giảng dạy CTĐT chuyên ngành KHDD&AT trình độ đại học đều vượt định mức quy định cụ thể về khối lượng công việc (nghiên cứu, giảng dạy). Nhiều GV đạt danh hiệu thi đua, được khen thưởng bậc cao, được xem xét để nâng bậc lương trước thời hạn.

Tất cả GV tham gia giảng dạy CTĐT luôn vượt định mức số giờ NCKH hàng năm do Trường đề ra. Đội ngũ GV tham gia nhiều loại hình nghiên cứu khác nhau gồm: đề tài khoa học cấp cơ sở, cấp tỉnh, cấp quốc gia; xuất bản các bài báo khoa học trong các hội thảo trong nước và quốc tế; xuất bản sách chuyên khảo, sách tham

khảo, giáo trình.

Những tồn tại cơ bản của tiêu chuẩn:

Kế hoạch phát triển Khoa chưa thể hiện rõ việc quy hoạch đội ngũ GV cho hoạt động phục vụ cộng đồng. Việc đo lường các nhiệm vụ PVCD chưa có những tiêu chí cụ thể.

Các thông báo tuyển dụng chưa quy định đầy đủ các yêu cầu của mức chuẩn của ngành Khoa học Dinh dưỡng và Âm thực, do đó việc tuyển dụng GV đáp ứng tiêu chí đúng chuyên ngành được đào tạo thường gặp khó khăn. Việc đánh giá GV cuối năm còn thực hiện thủ công.

Khoa chưa có các kế hoạch dài hạn về nâng cao năng lực thiết kế đề cương học phần, chọn lựa tổ hợp phương pháp dạy học và phương pháp đánh giá tương thích CDR cho đội ngũ GV, chưa đánh giá hiệu quả sau mỗi khóa/ đợt tập huấn/ đào tạo hoặc sau mỗi đợt cử người đi tập huấn/ đào tạo. Việc quản trị công việc của CB, GV, NV về hoạt động PVCD còn chưa rõ nét như hoạt động đào tạo và NCKH.

Đánh giá việc thực hiện giờ NCKH của mỗi GV so với định mức hằng năm (5 năm); việc tham gia vào hoạt động NCKH của GV chưa đồng đều trong toàn bộ GV của Khoa, chỉ tập trung vào một số rất ít GV.

Công bố khoa học quốc tế còn khiêm tốn; chưa thực hiện DT cấp Bộ/Tỉnh; DT cấp Trường hạn chế.

Kết quả đánh giá chung của tiêu chuẩn 6:

Có 6/7 tiêu chí đạt điểm 5, 1/7 tiêu chí đạt điểm 4. Mức trung bình: 4,86; Số tiêu chí đạt: 7; Tỷ lệ số tiêu chí đạt 100(%).

Tiêu chuẩn 7. Đội ngũ nhân viên

Bên cạnh vai trò giảng dạy của CBGV thì đội ngũ NV hỗ trợ đóng một vị trí quan trọng và khẳng định được chỗ đứng của mình trong nhiều hoạt động của Nhà trường. Đội ngũ NV hỗ trợ hoạt động hiệu quả sẽ dẫn đến các hoạt động trong Nhà trường luôn thông suốt, KQHT của NH và hiệu quả giảng dạy của GV sẽ tốt hơn. Đội ngũ NV của Trường nói chung và của Khoa Du lịch và Âm thực nói riêng được quy hoạch, tuyển dụng đáp ứng yêu cầu phục vụ đào tạo, NCKH và các hoạt động PVCD.

Tiêu chí 7.1. Việc quy hoạch đội ngũ nhân viên (làm việc tại thư viện, phòng thí nghiệm, hệ thống công nghệ thông tin và các dịch vụ hỗ trợ khác) được thực

hiện đáp ứng nhu cầu đào tạo, nghiên cứu khoa học và các hoạt động phục vụ cộng đồng.

1. Mô tả hiện trạng

Chiến lược phát triển của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp.HCM đến năm 2025 tầm nhìn 2035 theo QĐ số 3224 ngày 30/12/2020 đã xây dựng Quy hoạch phát triển đội ngũ cán bộ, nhân viên là cơ sở cho việc xây dựng kế hoạch chiến lược phát triển đội ngũ nhân viên hỗ trợ của Trường [H7.07.01.01]. Đây là cơ sở để phát triển và đẩy mạnh các hoạt động hỗ trợ nhằm đáp ứng nhu cầu về đào tạo, NCKH và các hoạt động PVCĐ.

Để làm tốt công tác quy hoạch, hằng năm Trường đưa ra kế hoạch tuyển dụng để lựa chọn ra đội ngũ hỗ trợ phục vụ công tác đào tạo, NCKH cũng như hoàn thành nhiệm vụ chung của Trường [H7.07.01.02]. Công tác tuyển dụng được cụ thể hóa trong Quy chế Tuyển dụng, ký kết hợp đồng làm việc, lao động, tập sự, bổ nhiệm chức danh nghề nghiệp [H7.07.01.03]. Mỗi vị trí công việc được mô tả chi tiết trong Bản mô tả vị trí công việc của NV [H7.07.01.04].

Khoa Du lịch và Ẩm thực có 01 cán bộ phụ trách công tác giáo vụ Khoa, Phòng Đào tạo có cán bộ chuyên trách công tác quản lý học tập và tổ chức lớp học cùng hỗ trợ đắc lực cho Trường và BCN Khoa, GV và NH trong các công tác hành chính liên quan đến việc quản lý cũng như việc dạy và học. Giáo vụ Khoa và cán bộ chuyên trách có đủ năng lực và trình độ chuyên môn để hoàn thành tốt các hoạt động hỗ trợ này [H7.07.01.05].

Khoa Du lịch và Ẩm thực đã xây dựng đội ngũ GV kiêm nhiệm hỗ trợ gồm các công tác như: đội ngũ CVHT, công tác Đoàn và phong trào thanh niên (01 GV), Công đoàn Khoa (01 GV). Khoa Du lịch và Ẩm thực phân công 02 GV trực khoa hằng ngày để đảm bảo giải đáp được thắc mắc, kịp thời hỗ trợ NH các công tác liên quan đến thủ tục GV, Phòng Đào tạo phân công cán bộ chuyên trách hỗ trợ người học các công tác liên quan đến học tập, NCKH và các hoạt động phong trào của NH. Đội ngũ nhân viên hỗ trợ của Khoa Du lịch và Ẩm thực và cán bộ chuyên trách của Phòng Đào tạo làm việc giờ hành chính, thậm chí ngoài giờ, tăng ca để hoàn thành tốt các nhiệm vụ được giao nhằm hỗ trợ tốt nhất việc học tập và NCKH của NH [H7.07.01.04].

Bên cạnh đội ngũ cán bộ hỗ trợ, các GV giảng dạy của Khoa Du lịch và Ẩm

thực và NH còn được hỗ trợ về tài liệu, thông tin ... thông qua đội ngũ nhân viên kỹ thuật của Trung tâm thông tin Thư viện, NV hỗ trợ từ các phòng ban khác như: Phòng Công tác sinh viên và Thanh tra giáo dục, TT. QLCL, TT. Thí nghiệm thực hành, TT. CNTT, TT. Tuyển sinh & Truyền thông. Các phòng ban được bố trí đủ số lượng cán bộ, đáp ứng được nhu cầu về năng lực và phẩm chất công tác trong các hoạt động hỗ trợ NH trong học tập và nghiên cứu [H7.07.01.05].

Số lượng nhân viên Thư viện của Trường là 10 người. Đội ngũ nhân viên thư viện của Trường có trình độ, chuyên môn nghiệp vụ và trình độ tin học, ngoại ngữ đáp ứng tốt nhu cầu khai thác tài liệu sách báo của bạn đọc. TT.TTTV được thành lập từ năm 1999, là đơn vị tham mưu giúp lãnh đạo Trường thực hiện công tác quản lý thư viện, triển khai ứng dụng KHCN& tổ chức các hoạt động thu thập, khai thác, lưu trữ cung cấp thông tin tư liệu phục vụ giảng dạy, học tập, đào tạo, NCKH của Trường [H7.07.01.06].

Các đơn vị phòng ban hỗ trợ trong Trường có đội ngũ cán bộ đủ trình độ chuyên môn nghiệp vụ và có sự phân công công việc cho từng chuyên viên/nhân viên một cách rõ ràng và chi tiết theo chuyên môn và nghiệp vụ của từng chuyên viên/nhân viên. Đội ngũ nhân viên hỗ trợ của Trường đáp ứng được yêu cầu đào tạo, NCKH và đáp ứng được nhu cầu của cộng đồng [H7.07.01.07].

Để đánh giá khả năng đáp ứng nhu cầu của đội ngũ cán bộ hỗ trợ, hằng năm, Trường tiến hành khảo sát lấy ý kiến đánh giá hoạt động hỗ trợ của đội ngũ cán bộ, nhân viên từ GV và NH. Kết quả khảo sát sự hài lòng của GV và NH về các dịch vụ hỗ trợ sinh viên thể hiện trong bảng 7.1 dưới đây, trong đó dịch vụ được đánh giá cao nhất là việc trang bị phương tiện hỗ trợ cần thiết cho hoạt động dạy – học ở phòng học/giảng đường của Nhà Trường và đánh giá về mức độ hài lòng khi làm việc với khoa được người học đánh giá cao nhất trong các tiêu chí đánh giá [H7.07.01.08].

Bảng 7.1. Kết quả khảo sát sự hài lòng của GV và NH về các dịch vụ hỗ trợ

Stt	Tiêu chí đánh giá	Đánh giá của NH (%)
1.	Nhà trường tạo môi trường thoải mái, thân thiện để thực hiện các hoạt động giảng dạy, học tập và nghiên cứu	77.98
2.	Việc trang bị phương tiện hỗ trợ cần thiết cho hoạt động dạy – học ở phòng học/giảng đường.	78.65

Stt	Tiêu chí đánh giá	Đánh giá của NH (%)
3.	Việc bố trí các khu vực làm việc của Khoa tạo điều kiện thuận lợi cho người học.	78.20
4.	Anh/Chị đánh giá về mức độ hài lòng khi làm việc với khoa	79.19

Tháng 11/2017, Trường đã thực hiện xây dựng Đề án vị trí việc làm, có kế hoạch triển khai nhằm đáp ứng nhu cầu về đào tạo, NCKH và các hoạt động PVCD. Tháng 12/2017 Đề án vị trí việc làm được phê duyệt, Trường đã xây dựng đội ngũ đáp ứng yêu cầu nâng cao chất lượng đào tạo, NCKH và hội nhập quốc tế nhằm đáp ứng nhu cầu về đào tạo, NCKH và các hoạt động PVCD [H7.07.01.04].

Bên cạnh đó, việc quy hoạch đội ngũ nhân viên (làm việc tại thư viện, phòng thí nghiệm, hệ thống công nghệ thông tin và các dịch vụ hỗ trợ khác) được thực hiện đáp ứng nhu cầu về đào tạo, NCKH và các hoạt động PVCD thông qua chính sách thu hút, tuyển chọn, phát triển đội ngũ [H7.07.01.03], [H7.07.01.08].

2. Điểm mạnh

Đội ngũ cán bộ hỗ trợ NH đủ về số lượng và thành thạo nghiệp vụ, đáp ứng yêu cầu thực hiện CTĐT.

Đội ngũ cán bộ hỗ trợ NH của Khoa Du lịch và Ẩm thực tận tình, giải đáp mọi thắc mắc của NH liên quan đến học tập và rèn luyện tại Khoa, Trường, giúp NH có thành tích học tập tốt hơn.

3. Điểm tồn tại

Đa phần cán bộ hỗ trợ SV của Khoa Du lịch và Ẩm thực là cán bộ kiêm nhiệm, không được đào tạo bài bản nên còn lúng túng trong việc giải quyết một số tình huống.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Khoa Du lịch và Ẩm thực cử thêm GV tham dự các lớp tập huấn nghiệp vụ hỗ trợ NH để giải quyết tốt và linh hoạt hơn các vấn đề của NH.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 7.2. Các tiêu chí tuyển chọn nhân viên để bổ nhiệm, điều chuyển được xác định rõ ràng và phổ biến công khai.

1. Mô tả hiện trạng

Khoa Du lịch và Ẩm thực có các tiêu chí tuyển dụng và lựa chọn đội ngũ nhân

viên rõ ràng, cụ thể theo Quy chế tuyển dụng số 2228/QĐ-DCT của Nhà trường, trong đó tiêu chuẩn quan trọng nhất là tư cách đạo đức, trình độ chuyên môn.

[H7.07.02.01] Căn cứ trên chỉ tiêu về đội ngũ cán bộ hỗ trợ của Trường và căn cứ đề nghị tuyển dụng của Ban chủ nhiệm Khoa, Trường có kế hoạch tuyển dụng đội ngũ cán bộ hỗ trợ của Khoa và Trường. Các chỉ tiêu, tiêu chí tuyển dụng và lựa chọn đội ngũ nhân viên được phổ biến công khai trên các phương tiện truyền thông đại chúng.

[H7.07.02.02] Để đảm bảo tính chính xác và khách quan, trong quá trình tuyển dụng, Hội đồng tuyển dụng được thành lập. Kết quả được công bố công khai rộng rãi trên các Website của Trường và phương tiện thông tin của đơn vị [H7.07.02.03].

CB hỗ trợ có đủ tiêu chuẩn theo quy định về phẩm chất, năng lực đối với từng chức vụ quản lý sẽ được bổ nhiệm để đảm bảo sự ổn định, kế thừa và phát triển đội ngũ CB lãnh đạo quản lý. Ngoài ra, điều này còn nhằm tạo điều kiện để cán bộ lãnh đạo quản lý được đào tạo, bồi dưỡng, rèn luyện qua thực tiễn, nâng cao chất lượng và hiệu quả hoạt động của Trường. Các cán bộ hỗ trợ được sắp xếp công việc theo bảng phân công nhiệm vụ của từng đơn vị, phòng ban. Quy trình bổ nhiệm được thực hiện theo đúng quy chế bổ nhiệm, luân chuyển, từ chức, miễn nhiệm VC lãnh đạo các đơn vị thuộc Trường [H7.07.02.04].

Trường và Khoa Du lịch và Ẩm thực luôn tuân thủ chặt chẽ các quy định cụ thể về tiêu chuẩn bổ nhiệm ngạch chuyên viên (chuyên viên chính, chuyên viên cao cấp, chuyên gia), các nội dung này được quy định rõ trong Quy chế bổ nhiệm, bổ nhiệm lại, kéo dài thời gian giữ chức vụ, từ chức, miễn nhiệm luân chuyển và chuyển đổi vị trí công tác đối với VC thuộc Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TPHCM và Quy định nâng bậc và chuyển ngạch theo các quy định của Nhà nước [H7.07.02.05].

Các Quyết định về bổ nhiệm CC, VC, NLĐ trong Trường được công bố rộng rãi và phổ biến công khai. Bên cạnh đó, Trường luôn thông báo cho toàn bộ CB, VC về việc chuyển ngạch và nâng ngạch VC [H7.07.02.06].

Cán bộ nhân viên hỗ trợ có thời gian thử việc theo đúng quy định của Luật và Quy chế làm việc. Trường đơn vị sẽ có sự đánh giá về kết quả công việc và đề xuất Trường tiếp tục hay ngừng việc ký tiếp hợp đồng làm việc [H7.07.02.07]. Số lượng cán bộ hỗ trợ được tuyển dụng, điều chuyển hay bổ nhiệm hàng năm được đưa vào báo cáo tình hình nhân sự của Trường và được phổ biến công khai cho đội ngũ GV,

nhân viên trong Trường được biết.

Đối với những cá nhân có thành tích xuất sắc, Trường có chính sách động viên thông qua Quy định về nâng lương trước hạn đối với cán bộ viên chức có thành tích xuất sắc. Các tiêu chí tuyển chọn nhân viên để nâng lương trước hạn được xác định rõ ràng và phổ biến công khai [H7.07.02.08].

Các tiêu chí tuyển dụng, bổ nhiệm và điều chuyển được xác định dựa trên ý kiến của các bên liên quan [H7.07.02.09].

2. Điểm mạnh

Tiêu chí tuyển dụng cán bộ hỗ trợ của Khoa Du lịch và Âm thực được quy định rõ ràng. Công tác bổ nhiệm cán bộ hỗ trợ có đủ năng lực và phẩm chất chính trị đáp ứng các điều kiện và tiêu chuẩn được thực hiện đúng quy trình bổ nhiệm cán bộ của Trường.

3. Điểm tồn tại

Trong công tác tuyển dụng và luân chuyển thì những văn bản qui định nhìn chung tương đối chung chung, chưa lượng hóa cụ thể về các chức danh, cán bộ được luân chuyển. Việc đánh giá chất lượng luân chuyển đối với đội ngũ cán bộ còn một số điểm hạn chế, chưa tổ chức khảo sát ý kiến của các BLQ về các tiêu chí tuyển dụng, bổ nhiệm và điều chuyển NV.

4. Kế hoạch hành động

Trong năm học 2022 - 2023, Nhà trường cần tập trung vào những giải pháp: (1) Trong các văn bản qui định về công tác cán bộ được điều chuyển nên được lượng hóa cụ thể hơn và thường xuyên đánh giá hiệu quả của công tác bổ nhiệm, điều chuyển; (2) Cần công khai những qui định về đào tạo đối với cán bộ nằm trong qui hoạch để những cán bộ còn lại có hướng tiếp cận và đào tạo bản thân phù hợp với yêu cầu luân chuyển, bổ nhiệm.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 7.3. Năng lực của đội ngũ nhân viên được xác định và được đánh giá.

1. Mô tả hiện trạng

Khoa Du lịch và Âm thực và các Phòng ban xác định và đánh giá năng lực của đội ngũ nhân viên/ cán bộ hỗ trợ theo chất lượng công việc, trình tự từ cấp Bộ môn, cấp Khoa/Trung tâm đến cấp Trường theo các thông báo hướng dẫn về việc xét

thi đua khen thưởng hàng năm và Quyết định ban hành quy định tiêu chuẩn, chế độ làm việc & nghỉ ngơi đối với VC&NLĐ thuộc Trường đối với công chức viên chức [H7.07.03.01]. Bên cạnh đó, năng lực của đội ngũ nhân viên được xác định và được đánh giá thông qua Bảng phân công công việc của đội ngũ nhân viên [H7.07.03.02]. Để làm được việc đó đòi hỏi sự đáp ứng về năng lực của đội ngũ CB hỗ trợ để giúp GV và NH hoàn thành nhiệm vụ của mình. Các cán bộ hỗ trợ được quản lý thông qua bảng cấp và lý lịch viên chức được cập nhật hằng năm [H7.07.03.03].

Hằng năm, năng lực của đội ngũ nhân viên được đánh giá thông qua Bảng tiêu chí năng lực của đội ngũ nhân viên [H7.07.03.05]. Trong đó, phản ánh rõ chuyên môn, quá trình công tác và quá trình tự học nâng cao trình độ bằng biểu mẫu tự nhận xét cuối năm của viên chức hành chính [H7.07.03.04].

Kết quả đánh giá được phổ biến cho tất cả cán bộ nhân viên. Dựa vào đánh giá hàng tháng và kết quả công tác trong năm học, cán bộ hỗ trợ của Khoa Du lịch và Âm thực được đánh giá phân loại hằng năm nhằm làm rõ ưu điểm, khuyết điểm, mặt mạnh, mặt yếu về tư tưởng, phẩm chất chính trị, đạo đức, năng lực chuyên môn, nghiệp vụ, kết quả thực hiện nhiệm vụ được giao. Việc đánh giá có tiêu chí rõ ràng và cụ thể, các cá nhân đạt thành tích sẽ có Quyết định công nhận các danh hiệu thi đua, khen thưởng do Hiệu trưởng tặng cho tập thể và các cá nhân [H7.07.03.06]. Quy trình đánh giá cán bộ hỗ trợ cuối năm được thực hiện như sau: (i) Làm báo cáo tự đánh giá kết quả công tác theo nhiệm vụ được giao; (ii) Quyết định đánh giá, phân loại của trường đơn vị; (iii) Đánh giá ở Hội đồng cấp đơn vị; (iv) Đánh giá ở Hội đồng cấp Trường [H7.07.03.01].

Kế hoạch đánh giá năng lực của đội ngũ nhân viên (tự đánh giá, cấp trên đánh giá, đồng nghiệp đánh giá được Trường phổ biến và công khai trước kết thúc mỗi năm học. Kết quả đánh giá cán bộ hỗ trợ của Khoa Du lịch và Âm thực đều đạt mức hoàn thành tốt và hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ được giao. Điều đó cho thấy đội ngũ cán bộ hỗ trợ của Khoa hoàn toàn đáp ứng được các công việc được giao [H7.07.03.05].

2. Điểm mạnh

Trường đã có quy trình, phương pháp, công cụ, tiêu chí rõ ràng để đánh giá năng lực của đội ngũ nhân viên. Hoạt động đánh giá và phân loại đội ngũ CB hỗ trợ của Khoa đảm bảo chính xác, công bằng, công khai và phù hợp với quy định của

Trường.

3. Điểm tồn tại

Năng lực chuyên môn, ngoại ngữ, tin học của cán bộ hỗ trợ ở các đơn vị chưa đồng đều. Mức hài lòng chung của toàn trường chưa cao.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm 2022 - 2023, Trường và Khoa Du lịch và Âm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa sẽ đề xuất chính sách để Trường tăng cường hỗ trợ cho nhân viên đi học nâng cao, trình độ, ngoại ngữ và tin học.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 7.4. Nhu cầu về đào tạo và phát triển chuyên môn, nghiệp vụ của nhân viên được xác định và có các hoạt động triển khai để đáp ứng nhu cầu đó.

1. Mô tả hiện trạng

Đào tạo và phát triển nguồn nhân lực là các hoạt động để duy trì và nâng cao chất lượng đội ngũ CB, công nhân viên, là điều kiện quyết định để Trường thực hiện tốt công tác đào tạo và các hoạt động của Trường. Nhu cầu về đào tạo và phát triển chuyên môn, nghiệp vụ của nhân viên được xác định, Trường và Khoa Du lịch và Âm thực khuyến khích và tạo điều kiện cho CB hỗ trợ được đi học tập, bồi dưỡng chuyên môn nghiệp vụ với sự hỗ trợ về thời gian và kinh phí được quy định cụ thể trong văn bản Quy định về đào tạo bồi dưỡng của Trường [H7.07.04.01].

Trong giai đoạn đánh giá, Trường đã tổ chức khóa bồi dưỡng, tập huấn cho toàn bộ các VC và NLĐ như nghiệp vụ soạn thảo văn bản hành chính, an toàn lao động, kiến thức quốc phòng-an ninh, tập huấn GV dạy kỹ năng mềm, tổ chức các lớp bồi dưỡng ngạch chuyên viên, tổ chức các khóa tập huấn về đảm bảo chất lượng và có 100% cán bộ hỗ trợ tham gia. [H7.07.04.02].

Việc đào tạo và phát triển chuyên môn, nghiệp vụ cho đội ngũ CB hỗ trợ được Trường thực hiện có kế hoạch và được xác định rõ ràng. Kế hoạch của Trường được hoạch định dựa vào kế hoạch đào tạo từ các phòng, khoa và trung tâm [H7.07.04.03], các kết quả đào tạo, bồi dưỡng [H7.07.04.04], danh sách nhân sự thuộc diện quy hoạch [H7.07.04.05]; báo cáo khảo sát nhu cầu học tập bồi dưỡng, nâng cao trình độ của CB,VC,NLĐ của Trường [H7.07.04.06].

Sau khi thống kê, Trường có các hoạt động triển khai để đáp ứng nhu cầu đó

như các thông báo/kế hoạch về tổ chức bồi dưỡng [H7.07.04.02-03]. Các lĩnh vực nâng cao bồi dưỡng được xác định gồm: lý luận chính trị, bồi dưỡng chuyên môn, ngoại ngữ và tin học, đào tạo chuyên viên... Khoa Du lịch và Âm thực và Trường đã có các hoạt động triển khai để đáp ứng những nhu cầu đó. Các quyết định cử cán bộ tham dự đào tạo được gửi đến Khoa và các phòng ban để theo dõi, đánh giá việc đào tạo [H7.07.04.07].

Định kỳ giữa năm và cuối năm, người được cử đi học sẽ báo cáo kết quả đào tạo cho Trường để giám sát và có biện pháp kịp thời xử lý. Cán bộ nhân viên được cử đi học tập nâng cao chuyên môn, nghiệp vụ có trách nhiệm hoàn thành nhiệm vụ học tập và áp dụng vào công tác hàng năm đều được Trường và Khoa thống kê [H7.07.04.08].

2. Điểm mạnh

Hàng năm, Trường và Khoa Du lịch và Âm thực luôn xác định rõ ràng những nhu cầu về đào tạo và phát triển chuyên môn của đội ngũ CB hỗ trợ.

3. Điểm tồn tại

Trường tổ chức nhiều khóa tập huấn nhưng vẫn còn ít tập huấn về nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ đúng vị trí việc làm cho các cán bộ hỗ trợ.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa Du lịch và Âm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa và các phòng, ban, trung tâm cần xác định nhu cầu về đào tạo, bồi dưỡng và phát triển chuyên môn, nghiệp vụ cho đội ngũ nhân viên và tổ chức các khóa tập huấn, học tập nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ.

5. Tự đánh giá: Đạt (4/7)

Tiêu chí 7.5. Việc quản trị theo kết quả công việc của nhân viên (gồm cả khen thưởng và công nhận) được triển khai để tạo động lực và hỗ trợ cho đào tạo, nghiên cứu khoa học và các hoạt động phục vụ cộng đồng.

1. Mô tả hiện trạng

Trường quản trị kết quả công việc của nhân viên (gồm cả khen thưởng và công nhận) được xây dựng và triển khai theo chỉ số KPIs (Các chỉ số hiệu suất chính) nhằm đánh giá năng lực đội ngũ (tất cả các nhóm vị trí làm việc) để tạo động lực và hỗ trợ cho đào tạo, NCKH và các hoạt động PVCD. Trường và Khoa Du lịch và Âm

thực đánh giá kết quả hoàn thành tốt công việc của đội ngũ CB hỗ trợ theo Quy định đánh giá xếp loại thi đua hàng tháng đối với VC, NLD thuộc Trường; Quy định tiêu chuẩn, chế độ làm việc, nghỉ ngơi đối với VC, NLD thuộc Trường; Quy chế thi đua khen thưởng [H7.07.05.01]. Việc theo dõi và đánh giá hiệu quả công việc của đội ngũ nhân viên được thực hiện nghiêm túc thông qua trưởng các đơn vị và bộ phận thanh tra theo các Hệ thống các văn bản liên quan đến trách nhiệm, khuyến khích, đánh giá, khen thưởng định kỳ hàng năm theo quy chế chi tiêu nội bộ đối với nhân viên.

Việc đánh giá thi đua khen thưởng cuối năm được thực hiện theo trình tự từ thấp lên cao, Khoa Du lịch và Âm thực và các Phòng ban thực hiện đánh giá thi đua của nhân viên ở cấp đơn vị trước khi đưa lên Hội đồng Trường đánh giá theo quy định.

Vào cuối mỗi năm học, Khoa sẽ họp để đánh giá toàn bộ GV và nhân viên của Khoa. Thông qua Bảng đánh giá kết quả công việc của nhân viên [H7.07.03.02], Ban chủ nhiệm Khoa và các GV trong khoa sẽ có những đánh giá và nhận xét về GV/nhân viên đó. Những sự đóng góp của đội ngũ cán bộ hỗ trợ của Khoa Du lịch và Âm thực luôn được sự công nhận của Khoa và Trường [H7.07.05.03].

Các cán bộ hằng năm đều đạt danh hiệu: Lao động tiên tiến, Chiến sỹ thi đua cấp cơ sở. Sự khen thưởng này là những ghi nhận của Khoa và Trường đối với đóng góp của cán bộ hỗ trợ. Ngoài danh hiệu thi đua khen thưởng thì những cán bộ hỗ trợ có kết quả làm việc tốt đáp ứng các tiêu chuẩn trong thông báo của Trường sẽ được xét nâng bậc lương trước thời hạn theo đúng quy định [H7.07.05.04].

Trong giai đoạn 2017 – 2021, nhân viên hài lòng về việc quản trị theo kết quả công việc đặc biệt là việc thi đua khen thưởng và công nhận của Trường và các cấp có thẩm quyền [H7.07.05.07] và không có trường hợp nào khiếu nại về kết quả đánh giá hoặc xét thi đua khen thưởng. Hơn nữa, sự công nhận và khen thưởng hằng năm được triển khai chính là động lực cho cán bộ hỗ trợ tích cực hơn trong công tác [H7.07.05.05]. Đồng thời, các quy định/Quy chế của Nhà trường luôn được lấy ý kiến rộng rãi trong toàn bộ CB, NV [H7.07.05.06].

2. Điểm mạnh

Khoa có sự phân công công việc cụ thể, rõ ràng cho đội ngũ cán bộ, hỗ trợ cũng như có cơ chế giám sát hiệu quả thực hiện công việc chặt chẽ.

3. Điểm tồn tại

Lịch công tác hàng tuần của đội ngũ nhân viên chưa cụ thể nên gây khó khăn trong việc giám sát. Chưa có báo cáo công việc hàng tuần để nâng cao hiệu quả công việc.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa Du lịch và Âm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Trường và Khoa đưa ra các yêu cầu cụ thể hơn để lịch công tác hàng tuần của đội ngũ nhân viên rõ ràng và chi tiết hơn, thuận lợi cho công tác giám sát, quản lý.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Kết luận về Tiêu chuẩn 7:

Những điểm mạnh nổi bật của tiêu chuẩn:

Đội ngũ cán bộ hỗ trợ đảm bảo về số lượng, có năng lực chuyên môn phù hợp với nhiệm vụ công việc. Việc đánh giá hiệu quả thực hiện công việc cũng như chế độ khen thưởng cho đội ngũ nhân viên được thực hiện dân chủ, công bằng, tạo động lực và kích thích tinh thần làm việc trong nhân viên.

Những tồn tại cơ bản của tiêu chuẩn:

Cán bộ hỗ trợ SV Khoa Du lịch và Âm thực là cán bộ kiêm nhiệm, không được đào tạo bài bản nên còn lúng túng trong việc giải quyết một số tình huống. Trong công tác tuyển dụng và luân chuyển thì những văn bản qui định nhìn chung tương đối chung chung, chưa lượng hóa cụ thể về các chức danh, cán bộ được luân chuyển. Việc đánh giá chất lượng luân chuyển đối với đội ngũ cán bộ còn một số điểm hạn chế, chưa tổ chức khảo sát ý kiến của các BLQ về các tiêu chí tuyển dụng, bổ nhiệm và điều chuyển NV. Năng lực chuyên môn, ngoại ngữ, tin học của cán bộ hỗ trợ ở các đơn vị chưa đồng đều. Mức hài lòng chung của toàn trường chưa cao.

Trường tổ chức nhiều khóa tập huấn nhưng vẫn còn ít tập huấn về nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ đúng vị trí việc làm cho các cán bộ hỗ trợ.

Lịch công tác hàng tuần của đội ngũ nhân viên chưa cụ thể nên gây khó khăn trong việc giám sát. Chưa có báo cáo công việc hàng tuần để nâng cao hiệu quả công việc.

Kết quả đánh giá chung của tiêu chuẩn 7:

Có 4/5 tiêu chí đạt điểm 5, 1/5 tiêu chí đạt điểm 4. Mức trung bình: 4.8/7; Số tiêu chí đạt: 7; Tỷ lệ số tiêu chí đạt 100%.

Tiêu chuẩn 8. Chất lượng NH và hoạt động hỗ trợ NH

Trong những năm học gần đây, Nhà trường đã xây dựng một chính sách tuyển sinh rõ ràng, cụ thể: Một là, phương pháp xét tuyển công khai, hệ thống giám sát sự tiến bộ trong học tập và rèn luyện của NH một cách minh bạch; Hai là, các hoạt động tư vấn và hỗ trợ NH được thực hiện một cách kịp thời, thường xuyên; Ba là, môi trường học tập tích cực, từ đó nâng cao chất lượng NH và hoạt động hỗ trợ NH, góp phần nâng cao chất lượng đào tạo nói chung.

Tiêu chí 8.1. Chính sách tuyển sinh được xác định rõ ràng, được công bố công khai và được cập nhật.

1. Mô tả hiện trạng

Hàng năm, Trường đều ban hành chính sách & quy định về tuyển sinh. Căn cứ vào Quy chế tuyển sinh ĐH của Bộ GD&ĐT, Trường đều có đề án tuyển sinh rõ ràng, đúng với các quy định hiện hành và được cập nhật hằng năm [H08.08.01.01].

Các chính sách tuyển sinh đều được đưa vào Thông báo tuyển sinh hằng năm với đầy đủ nội dung: Đối tượng; phạm vi tuyển sinh; phương thức tuyển sinh; chỉ tiêu tuyển sinh; ngưỡng đảm bảo chất lượng đầu vào; đăng ký nhận hồ sơ đăng ký xét tuyển; thời gian; hình thức nhận hồ sơ; chính sách ưu tiên; lệ phí xét tuyển, thi tuyển & các thông tin khác... Các chính sách & quy định tuyển sinh trên đều được công bố công khai trên chuyên trang tuyển sinh của Trường [H08.08.01.02], cầm nang tuyển sinh [H08.08.01.03].

Với chính sách tuyển sinh rõ ràng của Trường đều có các thống kê số lượng SV trúng tuyển hàng năm của tất cả các ngành học trong Trường [H08.08.01.04]. Trong 5 năm qua, khoa Du lịch và Ẩm thực đã có số lượng thí sinh được tuyển và số lượng sinh viên theo học ngành KHDD&AT như sau:

Bảng 8.1. Thống kê tổng số người đăng ký dự tuyển vào ngành KHDDAT, số NH trúng tuyển và nhập học trong 5 năm gần đây

Năm học	Số thí sinh đăng ký vào CTĐT (người)	Số trúng tuyển (người)	Tỷ lệ cạnh tranh	Số nhập học thực tế (người)	Điểm tuyển đầu vào/thang điểm	Điểm trung bình của sinh viên được tuyển	Số lượng sinh viên quốc tế nhập học (người)
2017 - 2018	1156	234	4.94	108	19.00	20.13	0
2018 - 2019	831	222	3.74	76	16.50	17.75	0
2019 - 2020	463	212	2.18	77	17.00	18.64	0
2020 – 2021	490	288	1.70	89	17.00	20.97	0
2021 - 2022	590	262	2.25	72	16.50	20.73	0

Đồng thời, Trường cũng quan tâm đến các phân tích dự báo nhu cầu nhân lực từng năm thông qua các bản tin cập nhật thị trường lao động Việt Nam [H08.08.01.05]. Ngoài ra, Trường cũng tiến hành khảo sát cựu NH để xem tỷ lệ đáp ứng nhu cầu xã hội từ đó phân tích tình hình nhu cầu tuyển sinh của Trường [H08.08.01.06].

Các chính sách tuyển sinh của Trường đều dựa vào các quy định của Bộ GD&ĐT, được cập nhật hàng năm, có sự góp ý của các BLQ trong phiên họp Hội đồng tuyển sinh thông qua đề án tuyển sinh các năm [H08.08.01.07].

2. Điểm mạnh

Chính sách tuyển sinh được xác định rõ ràng. Trường sử dụng nhiều nhiều phương thức tuyển sinh giúp cho mọi thí sinh dễ dàng tiếp cận thông tin và có nhiều cơ hội trong việc nâng cao trình độ chuyên môn nhằm hỗ trợ trong quá trình làm việc.

3. Điểm tồn tại

Công tác khảo sát, phân tích, đánh giá dự báo nhu cầu nguồn nhân lực phục vụ xây dựng chỉ tiêu và chính sách tuyển sinh chưa được thực hiện thường xuyên.

Chính sách tuyển sinh chưa thu hút thí sinh vào học ngành KHDD&AT của Trường; số lượng thí sinh đăng kí vào ngành KHDD&AT

Khoa chưa định kỳ khảo sát ý kiến của các bên liên quan trong việc xây dựng chính sách tuyển sinh trình độ Đại học ngành Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa Du lịch và Ẩm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Trường và Khoa xây dựng kế hoạch cải tiến việc khảo sát nhu cầu nguồn nhân lực, nhu cầu tuyển sinh (các NTD, cựu NH), từ đó phân tích và dự báo để đưa ra các chính sách tuyển sinh cho phù hợp; xây dựng kế hoạch khảo sát lấy ý kiến của các BLQ để việc xây dựng chính sách tuyển sinh trình độ đại học ngành KHDD&AT một cách bài bản; xây dựng kế hoạch và triển khai thực hiện công tác truyền thông tuyển sinh bậc Đại học dưới các hình thức khác nhau để thu hút NH, xây dựng chiến lược và kế hoạch quảng cáo online.

5. Tự đánh giá: Đạt (4/7)

Tiêu chí 8.2. Tiêu chí và phương pháp tuyển chọn NH được xác định rõ ràng và được đánh giá.

1. Mô tả hiện trạng

Trường ĐH CNTP TP.HCM thực hiện chính sách tuyển sinh, tổ chức thi và xét tuyển NH theo quy chế tuyển sinh ĐH hàng năm của BGD&ĐT [H8.08.02.01].

Các tiêu chí và phương pháp tuyển sinh được xác định rõ ràng và được kiểm tra, đánh giá hàng năm để tuyển chọn được NH có được năng lực phù hợp với ngành nghề đào tạo. Quá trình xây dựng tiêu chí và phương pháp tuyển chọn NH được tuân thủ theo đề án tuyển sinh và kế hoạch tuyển sinh hàng năm của Nhà trường [H8.08.02.02-03].

Từ năm 2014 về trước, phương thức tuyển sinh của Nhà trường là dựa vào kết quả thi tuyển đại học theo khối ngành của thí sinh. Hiện nay, Trường thực hiện tuyển sinh theo 4 phương thức như sau: xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm thi tốt nghiệp THPT năm 2022 theo các tổ hợp môn xét tuyển từng ngành học; xét tuyển học bạ THPT các năm; xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm bài thi đánh giá năng lực ĐH Quốc gia TPHCM, xét tuyển thẳng theo Quy chế tuyển sinh đại học của Bộ Giáo dục & Đào tạo và xét học bạ lớp 10, lớp 11 và học kỳ 1 lớp 12. Trong mỗi phương thức sẽ xét theo các tiêu chí cụ thể được quy định tại Mục 2 trong đề án tuyển sinh hàng năm [H8.08.01.02]. Các tổ hợp môn xét tuyển các ngành đại học tại trường được cụ thể hóa và công khai để cho các thí sinh được biết và lựa chọn tổ hợp môn xét tuyển. Các dữ liệu về số lượng tuyển sinh và điểm chuẩn xét tuyển hàng năm cũng được Nhà trường cập nhật trên website trường [H8.08.02.04].

Để đảm bảo chất lượng, Khoa đã chủ động tổ chức các hoạt động tư vấn tuyển sinh trực tiếp tại các trường phổ thông trung học trong địa bàn thành phố Hồ Chí Minh, cũng như tham gia tuyển sinh tư vấn tuyển sinh trực tuyến thông qua kênh

truyền thông của nhà trường [H8.08.02.05].

Sau mỗi đợt tuyển sinh, Hội đồng tuyển sinh Nhà trường có những buổi họp để phân tích đánh giá kết quả tuyển sinh, từ đó đề ra các giải pháp tuyển sinh tốt hơn trong các năm tiếp theo [H8.08.02.06]. Bên cạnh đó, Nhà trường cũng đã tổ chức lấy ý kiến các bên liên quan để làm cơ sở điều chỉnh các tiêu chí và phương pháp tuyển chọn NH được phù hợp hơn, công bằng và dân chủ [H8.08.02.07].

2. Điểm mạnh

Nhà trường đặc biệt chú trọng việc xác định các tiêu chí và phương pháp tuyển chọn NH. Các tiêu chí và phương pháp tuyển sinh NH của Nhà trường được xác định rõ ràng, công khai và cập hàng năm theo đúng quy định của Bộ GD&ĐT.

3. Điểm tồn tại

Khoa chưa có sự kết hợp chặt chẽ với Nhà trường trong việc lấy ý kiến các bên liên quan trong xây dựng tiêu chí và phương pháp tuyển chọn NH, để có thể xây dựng các tiêu chí đặc thù cho ngành KHDD&AT của Khoa.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022-2023, Trường và Khoa Du lịch và Ẩm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa sẽ cùng Nhà trường đẩy mạnh việc lấy ý kiến các bên liên quan để có những điều chỉnh về tiêu chí và phương thức thức tuyển chọn NH để việc tuyển sinh của Khoa hiệu quả hơn. Về dài hạn, Khoa chủ động lập bộ phận chuyên trách về tuyển sinh, bộ phận này sẽ chủ động xây dựng các phương pháp tuyển chọn NH để việc tuyển sinh của Khoa đạt hiệu quả hơn.

5. Tự đánh giá: Đạt (4/7)

Tiêu chí 8.3. Có hệ thống giám sát phù hợp về sự tiến bộ trong học tập và rèn luyện, kết quả học tập, khối lượng học tập của NH.

1. Mô tả hiện trạng

Hoạt động giám sát sự tiến bộ trong học tập và rèn luyện có vai trò quan trọng trong việc đảm bảo và cải tiến chất lượng học tập và thái độ của NH. Hệ thống giám sát hoạt động học tập và rèn luyện của NH của nhà trường được cụ thể hóa bằng các quy định, kế hoạch tiến độ đào tạo, phần mềm Egov và hoạt động giáo vụ, CVHT của Khoa. Từ năm 2013 đến nay trường ĐH CNTP TPHCM đã thực hiện đào tạo theo hệ thống tín chỉ [H8.08.03.01]. Các quy định về khối lượng học tập của NH

được quy định rõ ràng theo từng học kỳ trong CTĐT của Khoa [H8.08.03.02], sổ tay SV hàng năm [H8.08.03.03]. Nhà trường đã ban hành các quy định về kiểm tra, thi để các Khoa triển khai đến SV từ đó giúp SV chủ động hơn trong học tập [H8.08.03.04].

Để đảm bảo tiến độ học tập của NH, hàng năm Nhà trường ban hành kế hoạch tiến độ đào tạo quy định cụ thể thời gian biểu cho các khóa đào tạo đang học tại trường [H8.08.03.05]. Trên cơ sở đó, Khoa cùng với P.ĐT triển khai lịch học cho NH trong mỗi kỳ theo đúng kế hoạch đào tạo thông qua hệ thống quản lý giáo dục Egov [H8.08.03.06]. Thông qua hệ thống phần mềm này, giáo vụ và CVHT Khoa dễ dàng theo dõi tiến độ học tập của NH. Qua đó, Khoa cũng kịp thời nhắc nhở các SV có kết quả học tập và rèn luyện yếu kém thông qua các thông báo về cảnh báo học vụ hàng năm [H8.08.03.07].

Đối với hoạt động rèn luyện SV, Nhà trường cũng ban hành các quy định về đánh giá rèn luyện của NH giúp NH phát triển toàn diện hơn [H8.08.03.08]. Hoạt động tham gia phong trào của NH được CVHT, P.CTSV&TTGD giám sát thông qua hình thức đăng ký và ký tên xác nhận [H8.08.03.09]. Qua đây, Khoa cũng kịp thời nhắc nhở các SV không hoặc ít tham gia hoạt động tích cực tham gia phong trào hơn để phát triển kỹ năng cũng như đạt được yêu cầu điểm rèn luyện theo quy định Nhà trường.

Các dữ liệu về kết quả học tập và rèn luyện của NH được phân quyền đến Khoa và cập nhật thường xuyên từ đó giúp kịp thời đánh giá cũng như hỗ trợ NH tiến bộ hơn trong học tập cũng như hoạt động rèn luyện [H8.08.03.10]. Để tạo động lực và hỗ trợ NH, Nhà trường có chính sách khen thưởng, học bổng cho các SV có điểm học tập và rèn luyện giỏi [H8.08.03.11-12].

Hàng năm, Nhà trường tổ chức các buổi đối thoại SV để lấy ý kiến của NH về sự phù hợp của chương trình học tập, quá trình kiểm tra đánh giá kết quả học tập, các hoạt động rèn luyện, các hệ thống giám sát học tập, các chính sách hỗ trợ NH... [H8.08.03.13] từ đó làm cơ sở đánh giá hiệu quả của hệ thống giám sát sự tiến bộ của NH trong học tập và rèn luyện để có những điều chỉnh kịp thời và phù hợp hơn.

2. Điểm mạnh

Nhà trường đã ban hành các quy định, quy chế để giám sát và đánh giá quá trình học tập, rèn luyện SV. Sử dụng phần mềm quản lý đào tạo kết hợp CVHT, P.CTSV&TTGD để theo dõi tình hình học tập và rèn luyện của SV từ đó có sự hỗ trợ để cải tiến kết quả học tập và rèn luyện của NH.

3. Điểm tồn tại

Việc đăng ký học phần của SV trong các kỳ học gần đây gặp khó khăn do số lượng SV Khoa ít và nhiều SV tiếp nhận thông tin chậm. Khoa chưa có phương pháp giám sát tình hình học tập trên lớp của SV hiệu quả.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022-2023, Trường và Khoa Du lịch và Ẩm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa sẽ chủ động liên hệ với P.ĐT để hỗ trợ việc đăng ký học phần của NH. CVHT sẽ lên kế hoạch theo dõi NH, khảo sát lấy ý kiến NH về tiến độ và chất lượng giảng dạy để có thể điều chỉnh phù hợp hơn, NH học tập hiệu quả hơn. Về dài hạn, để giám sát sự tiến bộ trong học tập và rèn luyện, kết quả học tập và khối lượng học tập của NH, Khoa Du lịch & Ẩm thực phối hợp với Trung tâm CNTT bổ sung các tính năng này vào ứng dụng của NH.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 8.4. Có các hoạt động tư vấn học tập, hoạt động ngoại khóa, hoạt động thi đua và các dịch vụ hỗ trợ khác để giúp cải thiện việc học tập và khả năng có việc làm của NH.

1. Mô tả hiện trạng

Để đảm bảo hoạt động tư vấn học tập, hoạt động ngoại khóa, thi đua và các dịch vụ hỗ trợ...cho NH được hiệu quả, Nhà trường đã ban hành các quyết định về việc phân công hỗ trợ NH cụ thể cho TT.TS&TT, P.CTSV&TTGD [H8.08.04.01-03]. Nhà trường cũng đã ban hành các quy định về công tác CVHT, hỗ trợ NH thông qua công tác GVCN và CVHT do GV các Khoa phụ trách [H8.08.04.04]. Ngoài ra các thông tin về hoạt động tư vấn hỗ trợ NH cũng được quy định trong sổ tay SV [H8.08.04.05], cổng thông tin điện tử hỗ trợ SV [H8.08.04.06]. Từ đó, NH luôn được tư vấn, hỗ trợ kịp thời trong suốt quá trình học tập, NCKH và kể cả các hoạt động ngoại khóa.

Vào đầu năm học mới, Nhà trường, Khoa đã tổ chức Lễ chào đón tân SV. Thông qua buổi gặp gỡ, Khoa đã giới thiệu đến tân SV về lịch sử phát triển và cơ cấu tổ chức Khoa, CTĐT Khoa, phương thức đào tạo, phương pháp học tập trong trường đại học và một số lưu ý trong quá trình học tại Khoa. Trong buổi chào đón tân SV, Khoa cũng giới thiệu đến tân SV các CVHT, công tác giáo vụ và đoàn thể cùng với các kênh truyền thông Khoa để giải đáp và tư vấn cho SV [H8.08.04.07].

Hàng năm, Khoa cũng tổ chức các buổi sinh hoạt công dân đầu, giữa và cuối khóa cho các SV đang học để thông tin đến SV các kế hoạch học tập, rèn luyện cũng như giải đáp các thắc mắc và tư vấn cho NH có kế hoạch học tập hiệu quả [H8.08.04.08].

Hoạt động hỗ trợ NH được Khoa thực hiện thông qua các buổi sinh hoạt lớp. Bên cạnh các buổi sinh hoạt thì tại Khoa có sắp xếp CVHT trực tiếp SV để giải đáp các vấn đề về chuyên môn cũng như hướng dẫn cho những SV gặp khó khăn trong việc lựa chọn và đăng ký học phần, các hoạt động NCKH, hoạt động ngoại khóa để NH thực hiện kịp thời, đầy đủ và hiệu quả các hoạt động đó [H8.08.04.09].

Đối với các học phần thực tập, kiến tập thực tế, NH được giới thiệu nơi thực tập đúng chuyên ngành và được phân công GV hướng dẫn để hỗ trợ hoạt động thực tập tại các công ty một cách hiệu quả nhất [H8.08.04.10].

Nhà trường, Khoa cũng đã trang bị cơ sở vật chất thí nghiệm cũng như phân công các GV có trình độ chuyên môn cao để hỗ trợ sv tham các hoạt động NCKH trong và ngoài trường [H8.08.04.11].

Nhằm nâng cao kỹ năng mềm cũng như cơ hội việc làm cho SV, hàng năm Nhà trường đã tổ chức các lớp tập huấn kỹ năng mềm cho SV [H8.08.04.12]. Tổ chức các ngày hội việc làm [H8.08.04.13], các buổi giao lưu doanh nghiệp, các chương trình học thuật SV... [H8.08.04.14] để từ đó tăng kỹ năng xin việc và tăng cơ hội việc làm cho SV sau khi tốt nghiệp. Ngoài ra các thông tin tuyển dụng cũng được Khoa cập nhật thường xuyên trên kênh truyền thông Khoa cung cấp thông tin việc làm kịp thời đến các SV đã tốt nghiệp [H8.08.04.15].

Bên cạnh hoạt động học tập, NCKH thì hoạt động ngoại khóa cũng được Nhà trường và Khoa rất quan tâm. Khoa đã chỉ đạo Ban Chấp hành liên chi đoàn Khoa, Hội SV, CVHT của các lớp tổ chức các hoạt động ngoại khóa SV như: tham quan địa chỉ đỏ, mùa hè xanh, tham quan thực tế doanh nghiệp, tham gia hội thao SV, Gala SV... để từ đó tạo ra những sân chơi bổ ích cho SV, tạo động lực học tập [H8.08.04.16].

Để kiểm tra và đánh giá hiệu quả của các công tác hỗ trợ SV, Nhà trường đã tổ chức khảo sát sự hài lòng của SV với các dịch vụ hỗ trợ, CVHT... [H8.08.04.17] và lấy ý kiến trực tiếp thông qua các buổi đối thoại SV cấp Trường, Khoa [H8.08.04.18] nhằm khắc phục những hạn chế và nâng cao chất lượng và hiệu quả các dịch vụ hỗ trợ NH.

2. Điểm mạnh

BCN Khoa luôn quan tâm đến hoạt động học tập và phong trào của SV nên luôn chủ động trong việc hỗ trợ NH học tập hiệu quả cũng như phát huy các kỹ năng cần thiết cho công việc sau này.

Nhà trường, Khoa thường xuyên tổ chức các hoạt động học thuật, tọa đàm, hướng nghiệp và tuyển dụng cho sinh viên đây là cơ hội tốt để NH chủ động trang bị các kiến thức, kỹ năng và tìm kiếm việc làm sau khi tốt nghiệp.

3. Điểm tồn tại

Hoạt động tư vấn NH tham gia NCKH của Khoa còn chưa hiệu quả nên số SV tham gia NCKH của Khoa còn thấp. Bên cạnh đó, hoạt động ngoại khóa chưa được sự hưởng ứng của 100% SV nên chưa thật sự hiệu quả.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022-2023, Khoa sẽ xây dựng các định hướng NCKH thiết thực, các cuộc thi tìm hiểu về khoa học để thu hút sự quan tâm và tham gia của SV vào hoạt động NCKH; phát động phong trào NCKH cho sinh viên ngành KHDD&AT.

Liên Chi đoàn khoa cùng với CVHT sẽ cân đối thời gian học của SV với thời gian tổ chức hoạt động ngoại khóa của Khoa để SV có thể tham gia được đầy đủ và nhiệt huyết hơn. Xây dựng kế hoạch lịch trực CVHT tại khoa cụ thể hơn để đảm bảo hiệu quả công tác CVHT.

5. Tự đánh giá: Đạt (4/7)

Tiêu chí 8.5. Môi trường tâm lý, xã hội và cảnh quan tạo thuận lợi cho hoạt động đào tạo, nghiên cứu và sự thoải mái cho cá nhân NH.

1. Mô tả hiện trạng

Môi trường học tập và sinh hoạt tốt là điều kiện cần thiết để NH phát huy hết khả năng học tập, NCKH cũng như các hoạt động phong trào. Nhà trường đã ban hành các quy định về văn hóa công sở cho GV và SV nhằm tạo ra trật tự, kỷ cương học đường [H8.08.05.01]. Các quy tắc ứng xử còn được cụ thể hóa thành các bảng hiệu, biển báo trong giảng đường, khuôn viên Nhà trường [H8.08.05.02]. Đi liền với các quy định về văn hóa ứng xử thì Nhà trường đã tổ chức tập huấn công tác vệ sinh và an toàn lao động cho viên chức và người lao động trong trường [H8.08.05.03]. Hàng năm Nhà trường tổ chức kiểm tra định kỳ về an toàn PCCC phòng học, phòng thí nghiệm và kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm để nhằm đảm bảo NH có được một môi trường học tập an toàn để học tập hiệu quả [H8.08.05.04]. Vào đầu năm học mới Nhà trường tổ chức khám sức khỏe định kỳ cho SV khóa mới để có những hỗ trợ kịp thời nhằm đảm bảo điều kiện sức khỏe cho NH học tập tại trường [H8.08.05.05].

Trong tiến trình xây dựng trường trở thành trường đại học có chất lượng và uy tín hàng đầu trong nước cũng như khu vực, Nhà trường luôn chú trọng đến việc

trang bị cơ sở vật chất đầy đủ, phù hợp và kịp thời để phục vụ tốt cho công tác giảng dạy, nghiên cứu của GV và SV [H8.08.05.06-07]. Cơ sở chính trường nằm tại 140 Lê Trọng Tấn - Tây Thạnh - Tân Phú với hệ thống giảng đường, thư viện, căn tin, khuôn viên... được thiết kế phù hợp tạo nên không gian đẹp, thoáng mát để tạo tâm lý thoải mái cho toàn thể cán bộ, GV và SV làm việc và học tập [H8.08.05.08-09].

Tất cả các phòng học lý thuyết có đầy đủ hệ thống máy chiếu, âm thanh, ánh sáng và đang được trang bị dần hệ thống máy lạnh và thiết kế cách âm [H8.08.05.09]. Nhà trường có TT.TNTH được trang bị đầy đủ hệ thống thiết bị cùng với đội ngũ nhân viên có kinh nghiệm có thể hỗ trợ tốt nhất hoạt động học tập và NCKH của NH [H8.08.05.10]. Bên cạnh đó, Nhà trường cũng có sân bãi đủ lớn cùng với Hội trường hiện đại nhằm hỗ trợ tốt nhất cho các hoạt động thể dục, thể thao, tổ chức cuộc thi bổ ích lành mạnh, rèn luyện thể lực cho SV, tăng cường tinh thần giao lưu, đoàn kết trong cộng đồng SV trong cũng được Nhà trường cho NH [H8.08.05.11].

Để đánh giá sự hài lòng của NH về môi trường tâm lý, xã hội, cảnh quan... hàng năm, Khoa và Nhà trường đã lấy ý kiến trực tiếp của NH thông qua các buổi đối thoại SV, các buổi sinh hoạt lớp [H8.08.05.12]. Ngoài ra, Nhà trường cũng tiến hành khảo sát dạng phiếu để lấy ý kiến của NH được khách quan hơn về môi trường học tập, điều kiện học tập và hoạt động ngoại khóa để từ đó những giải pháp điều chỉnh, cải tiến môi trường cảnh quan học tập tốt nhất cho NH [H8.08.05.13].

2. Điểm mạnh

Nhà trường có cơ sở vật chất tốt để đáp ứng nhu cầu học tập, nghiên cứu cũng như các hoạt động thể dục thể thao, ngoại khóa... của NH. Các vấn đề về vệ sinh, an toàn sức khỏe được Nhà trường quan tâm và thực hiện nghiêm chỉnh góp phần đảm bảo sức khỏe của NH và người dạy từ đó thúc đẩy hoạt động dạy và học trong Nhà trường được tốt nhất.

3. Điểm tồn tại

So với sự phát triển của Nhà trường, thì diện tích khuôn viên trường cũng như số lượng hội trường chưa đáp ứng được đầy đủ các hoạt động học tập và phong trào của NH.

Nhà trường chưa có cán bộ/chuyên viên chuyên trách về hoạt động tư vấn tâm lý cho GV/SV khi gặp khó khăn trong học tập, công việc.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022-2023, Trường và Khoa Du lịch và Ẩm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Nhà trường tiếp tục sửa chữa và hoàn thiện cơ sở vật chất,

mở rộng thêm khuôn viên... để đáp ứng nhu cầu học tập và hoạt động phong trào SV.

Nhà trường, Khoa sẽ thường xuyên tổ chức các buổi sinh hoạt để giải quyết các khó khăn trong công việc cũng như trong học tập của GV/SV với sự tham gia cán bộ/chuyên viên tâm lý.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Kết luận về tiêu chuẩn 8:

Những điểm mạnh nổi bật của tiêu chuẩn:

Trong những năm qua chất lượng NH và hoạt động hỗ trợ NH được Nhà trường nói chung và Khoa nói riêng xác định là một trong những khâu then chốt trong hoạt động đào tạo của trường, Khoa. Chính sách tuyển sinh, phương pháp tuyển chọn NH được công bố công khai, cập nhật thường xuyên và thực hiện đúng theo quy chế tuyển sinh của Bộ GD&ĐT. Quy chế đào tạo, chương trình đào tạo theo hệ thống tín chỉ cũng như quy định về đánh giá rèn luyện SV luôn được điều chỉnh và cập nhật phù hợp cho từng khóa học. Từ khi nhập học đến khi kết thúc quá trình học tập, NH luôn được tư vấn, hỗ trợ kịp thời để giải quyết những khó khăn gặp phải, một hệ thống giám sát sự tiến bộ trong học tập và rèn luyện đã được xây dựng và công bố công khai, khối lượng học tập được phân bố đồng đều giữa các năm giúp NH không bị quá tải ở một học kỳ. Nhà trường luôn chú trọng đến môi trường học tập, nghiên cứu và hoạt động ngoại khóa của NH. Đã đưa ra các quy định về văn hóa công sở, quy định về vệ sinh an toàn, các chính sách về sức khỏe cũng như đầu tư cơ sở vật chất thiết bị để hỗ trợ cũng như tạo tâm lý tích cực, thoải mái cho NH, phát huy toàn diện bản thân.

Những tồn tại cơ bản của tiêu chuẩn:

Tuy rất chú trọng đến NH và hoạt động hỗ trợ NH nhưng Nhà trường, Khoa cũng có những hạn chế nhất định. Về công tác tuyển sinh, Nhà trường và Khoa chưa cập nhật được đầy đủ và chi tiết nguồn nhân lực cũng như chính sách thu hút thí sinh giỏi và hỗ trợ thí sinh có hoàn cảnh khó khăn... trên các kênh truyền thông Trường, Khoa. Các thông tin giới thiệu về ngành nghề tuyển sinh của Khoa chưa thu hút được sự quan tâm của thí sinh nên cũng có thể dẫn đến số lượng thí sinh đăng ký xét tuyển còn thấp dẫn đến chỉ tiêu tuyển sinh của Khoa gặp nhiều khó khăn trong những năm gần đây.

Về CTĐT Khoa, khối lượng kiến thức đại cương phân bổ trong năm nhất còn khá nặng. Sự phân bổ thứ tự thời gian học một số môn học chuyên ngành chưa phù hợp nên ít nhiều cũng gây khó khăn cho NH trong quá trình lĩnh hội kiến thức. Hoạt động tư vấn NH tham gia NCKH của Khoa còn chưa hiệu quả nên số sinh tham viên

NCKH của Khoa còn thấp. Bên cạnh đó, hoạt động ngoại khóa do thời gian tổ chức còn hạn chế nên chưa được sự hưởng ứng của 100% SV nên chưa thật sự hiệu quả.

Trong những năm học tới, Khoa sẽ cùng Nhà trường lên kế hoạch khắc phục những hạn chế trong chính sách tuyển sinh, CTĐT, hoạt động hỗ trợ NH cũng như trang bị cơ sở vật chất tốt nhất để tạo điều kiện thuận lợi, tâm lý thoải mái cho NH phát triển toàn diện, góp phần nâng cao chất lượng đào tạo Nhà trường nói chung và Khoa nói riêng, cung cấp nguồn nhân lực có chất lượng cao cho xã hội.

Kết quả đánh giá chung của tiêu chuẩn 8:

Có 2/5 tiêu chí đạt điểm 5/7; có 3/5 tiêu chí đạt mức 4/7. Mức trung bình: 4.4/7. Số tiêu chí đạt: 5. Tỷ lệ số tiêu chí đạt: 100%.

Tiêu chuẩn 9. Cơ sở vật chất và trang thiết bị

Từ khi thành lập Khoa Du lịch và Ẩm thực, Nhà trường luôn đảm bảo các điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị, hạ tầng CNTT như: phòng làm việc, phòng học, phòng đọc, phòng thực hành, hệ thống tài liệu chuyên ngành Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực phục vụ cho hoạt động đào tạo, giảng dạy và nghiên cứu của GV và học tập, rèn luyện, NCKH của SV trong Khoa với mục tiêu đề ra là đào tạo lực lượng lao động có trình độ chuyên môn và đạo đức nghề nghiệp phù hợp với nhu cầu XH, trở thành một trong những Khoa dẫn đầu trường về chất lượng đào tạo và tổ chức quản lý. Ngoài công việc giảng dạy, học tập và NCKH, Trường ĐH CNTP TP.HCM và khoa Du lịch và Ẩm thực đang chung tay xây dựng một môi trường giáo dục an toàn, lành mạnh và thân thiện.

Tiêu chí 9.1. Có hệ thống phòng làm việc, phòng học và các phòng chức năng với các trang thiết bị phù hợp để hỗ trợ các hoạt động đào tạo và nghiên cứu.

1. Mô tả hiện trạng

Hiện nay, Trường có các cơ sở đào tạo được đầu tư khang trang, hiện đại, đáp ứng điều kiện của một cơ sở giáo dục đại học. Cơ sở số 1 là trụ sở chính địa chỉ: 140 Lê Trọng Tấn, P.Tây Thạnh, Q.Tân Phú, TP.Hồ Chí Minh. Cơ sở 2 là Trung tâm Thí nghiệm Thực hành địa chỉ: 93 Tân Kỳ Tân Quý, P.Tân Sơn Nhì, Q.Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh. Cơ sở 3 có diện tích gần 1,6 ha đang trong giai đoạn thiết kế xây dựng, hiện nay đang được sử dụng cho các hoạt động dạy học các môn giáo dục thể chất, giáo dục quốc phòng an ninh địa chỉ: 73/1 Nguyễn Đỗ Cung, P.Tây Thạnh, Q.Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh. Cơ sở 4 là Trung tâm Giáo dục Phổ thông địa chỉ: 247 Tân Kỳ Tân Quý, P.Tân Sơn Nhì, Q.Tân Phú, TP.HCM và xưởng thực hành bia địa chỉ: 337 Tân Kỳ Tân Quý, P.Tân Quý, Q.Tân Phú, TP.Hồ Chí Minh. Cơ sở 5 là cơ sở

thực hành cơ khí, điện - điện tử, dinh dưỡng và ẩm thực địa chỉ: 31 Chế Lan Viên, P.15, Q.Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh. Cơ sở 6 đào tạo chương trình cao đẳng và trung học phổ thông địa chỉ: 15 Lương Minh Nguyệt, P.Tân Thới Hòa, Q.Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh. Cơ sở 7 là Trung tâm Ký túc xá địa chỉ: 102-104-106 Nguyễn Quý Anh, P.Tân Sơn Nhì, Q.Tân Phú, TP.Hồ Chí Minh [H9.09.01.01]. Khoa Du lịch và Ẩm thực đào tạo ngành KHDD&AT có hệ thống phòng làm việc với các trang thiết bị phù hợp để hỗ trợ hoạt động đào tạo và nghiên cứu [H9.09.01.02-3]. Trường đã bố trí phòng làm việc Khoa Du lịch và Ẩm thực ở phòng B102 nhà B tại cơ sở 1 và được trang bị máy tính, máy in, tủ đựng tài liệu và các trang thiết bị, đảm bảo về điều kiện ánh sáng, âm thanh, nhiệt độ phù hợp, có điều hòa không khí và kết nối internet. Các buổi hội thảo, hội họp toàn Khoa thì Khoa sử dụng các phòng họp ở tầng 3 tòa nhà C tại cơ sở 1 [H9.09.01.02-3].

Sinh viên khoa Du lịch và Ẩm thực được học tập tại cơ sở 1, cơ sở 2, cơ sở 5 cơ sở đầu tư khang trang, đầy đủ tiện nghi, có những không gian học tập mở và phát triển kỹ năng toàn diện cho sinh viên. Việc bố trí các lớp học của khoa Du lịch và Ẩm thực do Phòng đào tạo sắp xếp đảm bảo phòng học phù hợp với sĩ số lớp. Kế hoạch đào tạo từng học kỳ đều được triển khai đầy đủ trong thời khóa biểu như: số tiết, phòng học, số SV trong phòng theo đúng quy định. Các phòng học lý thuyết và thực hành đều trang bị máy chiếu, máy lạnh, màn chiếu, hệ thống âm thanh đạt yêu cầu, có kết nối internet để thuận tiện trong công tác giảng dạy [H9.09.01.04].

Hằng năm, Nhà Trường đều có kế hoạch dự toán và dành một phần kinh phí hoạt động phục vụ cho công tác xây dựng, nâng cấp, sửa chữa cơ sở vật chất ngày càng tốt hơn nhằm đáp ứng nhu cầu đào tạo lý thuyết và thực hành của Trường [H9.09.01.05].

Nhằm giúp cho SV trong ngành KHDD&AT có điều kiện tiếp cận hơn với thực tế, thực hành trực tiếp với công việc ngay khi còn ngồi trên ghế giảng đường, dễ dàng bắt nhịp với công việc sau khi tốt nghiệp ra trường. Nhà trường đã trang bị phòng thực hành thí nghiệm cho khoa Du lịch và Ẩm thực ngành KHDD&AT [H9.09.01.06].

Với phương châm lấy NH làm trung tâm, Nhà trường rất chú trọng việc phục vụ cho NH. Những năm qua, Nhà trường và khoa Du lịch và Ẩm thực thường xuyên phối hợp với các phòng ban chức năng trong trường tổ chức hội nghị đối thoại với SV cũng như lấy ý kiến phản hồi của NH về cơ sở vật chất và trang thiết bị [H9.09.01.07]. Kết quả thu được từ các hội nghị đối thoại và khảo sát này là cơ sở để Khoa và Nhà trường đầu tư mạnh mẽ hơn vào việc nâng cấp, cải thiện cơ sở vật

chất để phục vụ NH ngày càng tốt hơn.

2. Điểm mạnh

Phòng làm việc và các phòng học được trang bị các trang thiết bị phù hợp với yêu cầu của việc nghiên cứu, giảng dạy và học tập. Nhà trường đã có đủ số phòng học, giảng đường, phòng chức năng để phục vụ cho hoạt động đào tạo và nghiên cứu.

Trường đã đẩy mạnh đầu tư, cải thiện chất lượng phòng học trong 3 năm gần đây. Tất cả các giảng đường, phòng học tại tòa nhà B, D, A, F được trang bị máy lạnh và các thiết bị dạy học hiện đại và đang tiếp tục cải tạo tòa nhà văn phòng cùng với nhà để xe 5 tầng.

3. Điểm tồn tại

Diện tích văn phòng Khoa còn khá khiêm tốn, chưa hỗ trợ tốt nhu cầu tổ chức các hoạt động sinh hoạt chuyên môn tại Khoa. Các phòng thí nghiệm thực hành của khoa hiện nay mới phục vụ cho nhu cầu học thực hành chưa đáp ứng đủ nhu cầu phục vụ cho nghiên cứu khoa học.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Nhà trường sẽ tăng cường đầu tư cơ sở vật chất để đáp ứng ngày càng tốt hơn nhu cầu NH.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7 điểm).

Tiêu chí 9.2. Thư viện và các nguồn học liệu phù hợp và được cập nhật để hỗ trợ các hoạt động đào tạo và nghiên cứu.

1. Mô tả hiện trạng

Khoa Du lịch và Ẩm thực không có thư viện riêng, Trung tâm Thông tin Thư viện Trường phục vụ chung cho SV toàn trường, chịu trách nhiệm thu thập, khai thác, lưu trữ, cung cấp thông tin tư liệu phục vụ giảng dạy, học tập, đào tạo, nghiên cứu khoa học của Trường. Trung tâm Thư viện được thành lập ngày 15 tháng 5 năm 2010 theo Quyết định số 357/QĐ-CNTP. Theo Quyết định số 3734/QĐ-DCT ngày 29 tháng 12 năm 2017, Trung tâm Thư viện được đổi tên thành Trung tâm Thông tin Thư viện [H9.09.02.01].

Với tổng diện tích sàn sử dụng 1.731m², Trung tâm Thông tin Thư viện hiện tọa lạc tại tòa nhà E. Thư viện có mặt bằng kang trang, tiện nghi, được đầu tư hệ thống trang thiết bị CNTT hiện đại, các phần mềm chuyên dụng, công thông tin điện

tử, đặc biệt là hệ thống wifi phủ sóng khắp thư viện và khuôn viên trường tạo điều kiện tối đa cho việc học tập, nghiên cứu của bạn đọc. Trung tâm có khả năng đáp ứng được yêu cầu của người đọc với hệ thống phòng đọc được thiết kế với một không gian mở hơn 500 chỗ ngồi.

Thời gian hoạt động của Trung tâm Thông tin Thư viện từ thứ hai tới thứ bảy hàng tuần, từ 6h45 đến 20h30. Điều này tạo thuận lợi cho GV và SV trong việc tiếp cận các nguồn học liệu. Các nguồn học liệu và chỗ ngồi cho đọc giả được bố trí khoa học [H9.09.02.02] cùng với các chỉ dẫn, quy định được niêm yết công khai, rõ ràng tại Thư viện tạo thuận lợi cho người đọc trong việc tra cứu các nguồn học liệu cần thiết [H9.09.02.03].

Trung tâm đã ban hành văn bản qui định nội qui sử dụng thư viện, tài liệu hướng dẫn sử dụng thư viện và giới thiệu dịch vụ thông tin thông qua Website thư viện. Phần mềm quản lý thư viện đã được đưa vào ứng dụng với phương tiện tự động hóa như thống kê số lượng sách mượn hàng năm, tra cứu tài liệu bằng máy vi tính, thủ tục mượn trả quét mã vạch.... Trung tâm Thông tin Thư viện đã tiến hành xây dựng cổng thông tin điện tử tại địa chỉ <http://thuvienso.cntp.edu.vn/> nhằm cung cấp thông tin và tài liệu điện tử cho người đọc. Nhằm nâng cao năng lực phục vụ, Thư viện đã đầu tư phần mềm quản lý thư viện Library System 5.0 và DSPACE cũng như mở rộng hợp tác với các tổ chức, hiệp hội nghề nghiệp bên ngoài [H9.09.02.04].

Danh mục tài liệu tham khảo, sách chuyên khảo, sách giáo khoa được cập nhật, bổ sung hàng năm bao gồm các tài liệu tiếng Việt và tiếng nước ngoài cho các chuyên ngành đào tạo nói chung và ngành KHDD&AT nói riêng theo như ĐCCT của các học phần khoa Du lịch và Ẩm thực quản lý để đáp ứng nhu cầu học tập, nghiên cứu của bạn đọc. Với 1720 tài liệu chuyên ngành KHDD&AT, Thư viện đã cung cấp nguồn học liệu phong phú, đa dạng: giáo trình, sách tham khảo bằng tiếng Việt, sách tham khảo bằng tiếng Anh, luận văn, khóa luận tốt nghiệp, tạp chí chuyên ngành [H9.09.02.05] bao gồm các tài liệu chính và tài liệu tham khảo có trong ĐCCT thuộc các học phần kiến thức chuyên ngành của khoa Du lịch và Ẩm thực [H9.09.02.06].

Hàng năm, Nhà trường dành một khoản ngân sách đáng kể để cập nhật, mua sắm tài liệu cho Trung tâm Thông tin Thư viện. Tính riêng năm 2020, Thư viện dự chi 46.060.000 đồng cho kinh phí chi mua tài liệu tham khảo [H9.09.02.07].

Trung tâm Thông tin Thư viện thường xuyên khảo sát lấy ý kiến phản hồi của người đọc về chất lượng phục vụ của Trung tâm. Mức độ hài lòng của SV đối với chất lượng các hoạt động hỗ trợ của Trung tâm Thông tin Thư viện được khảo sát

vào năm học 2020-2021 đạt: 69% [H9.09.02.08].

2. Điểm mạnh

Các môn học ngành KHDD&AT đều có tài liệu, bài giảng, giáo trình rất phong phú từ nhiều nguồn khác nhau như giáo trình tham khảo bên ngoài và giáo trình do GV Khoa biên soạn. Điều này đáp ứng cơ bản được nhu cầu học tập, nghiên cứu của SV. Trung tâm Thông tin Thư viện được quản lý bằng phần mềm điện tử và phục vụ tốt nhu cầu người đọc.

3. Điểm tồn tại

Do hạn chế về kinh phí nên Khoa chưa có khả năng nhiều để mua sách chuyên ngành từ trong nước và nước ngoài. Đây là một trở ngại trong việc tiếp cận nguồn học liệu cập nhật hiện đại của thế giới đối với GV trong Khoa. Tuy nhiên, Khoa đang đẩy mạnh công tác biên dịch và biên soạn giáo trình mới cho các môn học của Khoa dựa trên những tài liệu tiên tiến của nước ngoài và bước đầu đã có những kết quả đáng khích lệ.

4. Kế hoạch hành động

Khoa sẽ đề xuất Thư viện mua thêm một số đầu sách chuyên ngành trong nước và nước ngoài dựa trên ngân quỹ của Khoa và Nhà trường để GV và SV trong Khoa có thể tiếp cận nguồn học liệu hiện đại, cập nhật. Song song đó, Khoa tiến hành biên soạn giáo trình giảng dạy cho SV dựa trên tài liệu tiên tiến của nước ngoài theo CDR. Từ năm học 2022 - 2023, Khoa sẽ rà soát toàn bộ tài liệu chính trong ĐCCT các học phần ngành KHDD&AT và đề xuất Nhà trường trang bị đầy đủ.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7 điểm).

Tiêu chí 9.3. Phòng thí nghiệm, thực hành và trang thiết bị phù hợp và được cập nhật để hỗ trợ các hoạt động đào tạo và nghiên cứu.

1. Mô tả hiện trạng

Ngày 15/5/2010 Nhà trường ra quyết định số 355/QĐ-DCT thành lập TT.TNTH [H9.09.03.01]. Đến năm 2018 trường đã xây dựng xong hệ thống TT.TNTH cao 8 tầng với diện tích 3085,3 m²; bao gồm 18 phòng thí nghiệm, tính đến tháng 06/2021 Trung tâm có 79 đầu thiết bị với tổng lượng 267 thiết bị đảm bảo đủ số phòng và các trang thiết bị hiện đại thí nghiệm thực hành phục vụ đào tạo và nghiên cứu, cụ thể có: Sơ đồ thiết kế phòng thí nghiệm, phòng thực hành [H9.09.03.03]; Nội quy của phòng thực hành, thí nghiệm [H9.09.03.04]; Danh mục trang thiết bị, dụng cụ của phòng thực hành, hướng dẫn đăng ký sử dụng trang thiết

bị thực hành [H9.09.03.02].

Bên cạnh các phòng thực hành đang hoạt động phục vụ công tác đào tạo và NCKH cho sinh viên và GV ngành KHDD&AT thuộc khoa Du lịch và Ẩm thực, năm 2020-2021 Khoa Du lịch và Ẩm thực được đầu tư trọng điểm về hệ thống phòng học thí nghiệm, thực hành phục vụ đào tạo ngày càng phát triển. Sau thời gian thi công khẩn trương, hệ thống phòng thực hành của Khoa Du lịch và Ẩm thực đã cơ bản hoàn thành và ban giao cho khoa sử dụng gồm: 02 phòng học thực hành nhà hàng (1 và 2), 01 phòng thực hành bếp Thương mại, 01 phòng thực hành bếp Cabin, 01 phòng thực hành Tiệc và Hội nghị, 01 phòng thực hành nghiệp vụ tiền sảnh khách sạn, 01 phòng thực hành Buồng khách sạn [H9.09.03.06].

Khoa cũng được Nhà trường giao trọng trách thực hiện các công việc giảng dạy, đào tạo và hỗ trợ hoạt động NCKH [H9.09.03.05]. Khoa hiện có 11 phòng thí nghiệm thực hành được cung cấp các trang thiết bị phù hợp mục tiêu đào tạo của các ngành.[H9.09.03.06]

Các phòng được bố trí khoa học và hợp lý bao gồm 01 Văn phòng Khoa tại trường với diện tích 76 m², 11 phòng thí nghiệm để SV học tập và NCKH với diện tích 570 m² phù hợp với điều kiện của Trường nói chung và của Khoa nói riêng [H9.09.03.06]. Các phòng thí nghiệm đều được trang bị các dụng cụ, thiết bị thí nghiệm phục vụ phù hợp cho nhu cầu đào tạo và nghiên cứu [H9.09.03.07].

Để đảm bảo cho hoạt động giảng dạy và nghiên cứu, hàng năm Nhà trường luôn có kế hoạch sửa chữa, bảo trì bảo dưỡng trang thiết bị. Đồng thời Nhà trường cũng có kế hoạch bổ sung, mua mới dụng cụ, máy móc, thiết bị hàng năm dựa trên dự trù và đề xuất của các Khoa [H9.09.03.08].

Trong phòng thí nghiệm có Tài liệu hướng dẫn, quy định của phòng thực hành, thí nghiệm rõ ràng, chính xác, dễ thực hiện, có nội quy riêng của phòng thí nghiệm thực hành trực thuộc Khoa [H9.09.03.09]. Để theo dõi tình hình giảng dạy cũng như việc sử dụng, thực trạng trang thiết bị trung tâm TNTH sử dụng Sổ theo dõi/ nhật ký sử dụng trang thiết bị; Sổ nhật ký theo dõi tình hình giảng dạy tại các phòng; Sau mỗi buổi học hoặc sử dụng trang thiết bị thí nghiệm, đều phải ghi sổ nhật ký sử dụng [H9.09.03.10]. Trung tâm TNTH và Khoa đều có cán bộ phụ trách phòng, thiết bị riêng [H9.09.03.11].

Để đánh giá mức độ đáp ứng về hoạt động giảng dạy thí nghiệm thực hành hàng năm Nhà trường có tổ chức đối thoại SV [H9.09.03.12]. Để kịp thời cập nhật và sửa chữa các phòng thực hành, thí nghiệm và các trang thiết bị, Trường và Khoa

tiến hành phát phiếu khảo sát ý kiến của SV về phòng thực hành, thí nghiệm và các trang thiết bị ở mỗi học kỳ [H9.09.03.13]. Đây là cơ sở để Khoa điều chỉnh và định hướng đầu tư các phòng thực hành, thí nghiệm và các trang thiết bị trong các học kỳ tiếp theo.

2. Điểm mạnh

Nhà trường có Trung tâm TNTH với các trang thiết bị được đầu tư phù hợp với nhu cầu đào tạo và NCKH của GV và SV. Kể từ khi Khoa được tự quản lý các phòng thí nghiệm, thực hành đến nay, Khoa đã chủ động trong dạy học và nghiên cứu. Khoa có phòng thực hành chế biến món ăn và dịch vụ nhà hàng, thực hành nghiệp vụ lễ tân, nghiệp vụ buồng nhằm đáp ứng cho hoạt động đào tạo của Khoa, các trang thiết bị trong phòng thực hành luôn sẵn sàng phục vụ cho sinh viên tạo thuận lợi cho hoạt động đào tạo và nghiên cứu khoa học mang tính thực tiễn cao.

3. Điểm tồn tại

Các thiết bị hiện nay tại các phòng thực hành mới đáp ứng được yêu cầu giảng dạy, do chưa có phòng thí nghiệm chuyên sâu nên công tác NCKH và chuyển giao công nghệ của Khoa bị hạn chế.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022-2023, Trường và Khoa sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Trường tiếp tục hoàn thiện TT TNTH tại khu Tân Kỳ Tân Quý nhằm tăng thêm phòng nghiên cứu chuyên sâu cho sinh viên ngành Khoa học dinh dưỡng và Ẩm thực. Khoa tiếp tục đề xuất nhà trường trang bị các thiết bị phù hợp chuyên ngành và tạo điều kiện thuận lợi cho GV có thể sử dụng thiết bị dạy học và nghiên cứu mới của TT TNTH.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 9.4. Hệ thống công nghệ thông tin (bao gồm cả hạ tầng cho học tập trực tuyến) phù hợp và được cập nhật để hỗ trợ các hoạt động đào tạo và nghiên cứu.

1. Mô tả hiện trạng

Trung tâm CNTT được thành lập theo quyết định số 354/QĐ-DCT ngày 15/4/2010 của Hiệu trưởng Trường ĐH CNTP TP.HCM với đội ngũ cán bộ kỹ thuật của Trung tâm đã qua đào tạo về CNTT, quản trị mạng [H9.09.04.01]. Hoạt động giảng dạy, học tập, nghiên cứu của Trường đã được tin học hóa, Trường đã đầu tư nâng cấp máy chủ, lắp đặt hệ thống wireless phủ sóng toàn bộ khuôn viên Trường, nâng cấp đường kết nối mạng nội bộ (LAN) cho tất cả các máy tính trong toàn

Trường với tốc độ đường truyền cao. Trường đã áp dụng phần mềm quản lý đào tạo theo học chế tín chỉ, phần mềm quản lý khảo thí trắc nghiệm, phần mềm hành chính điện tử (Egov) làm phương tiện quản lý và điều hành công việc của Trường [H9.09.04.02].

Tổng số máy tính của Nhà trường là 1245, trong đó có 1.010 máy tính phục vụ hoạt động đào tạo, NCKH; 235 máy tính phục vụ công tác quản lý. Riêng Khoa Du lịch và Âm thực có 6 máy tính, trong đó có máy tính phục vụ hoạt động đào tạo và NCKH, 1 máy tính cho các phòng thực hành, và 5 máy tính phục vụ công tác quản lý của Khoa [H9.09.04.03].

Nhà trường đã triển khai Quy định về việc Quản trị hệ thống công nghệ thông tin của Trường [H9.09.04.04]. Văn bản này quy định về việc quản lý, vận hành, sử dụng, khai thác các thiết bị tin học, mạng máy tính cục bộ (LAN), mạng diện rộng (WAN), mạng toàn cầu (Internet), hệ thống an ninh mạng, các phần mềm hệ thống, các phần mềm ứng dụng của Trường.

Hệ thống công nghệ thông tin được sửa chữa, duy tu, bảo dưỡng và cập nhật để hỗ trợ các hoạt động đào tạo và nghiên cứu. Trung tâm CNTT được giao nhiệm vụ quản lý việc duy tu, bảo trì, bảo dưỡng, cập nhật và sửa chữa các thiết bị CNTT hằng năm của Trường [H9.09.04.05]; thường xuyên cải tiến, nâng cấp đảm bảo cho hệ thống CNTT của trường luôn đạt chất lượng tốt, đáp ứng yêu cầu của hoạt động đào tạo và NCKH [H9.09.04.06].

Hằng năm, Nhà trường đều lấy ý kiến phản hồi của NH, các bên liên quan, GV và NV về mức độ đáp ứng nhu cầu về đào tạo, NCKH về hệ thống CNTT. Kết quả KS: năm học 2020-2021 cho thấy, có 74.7% CBQL, GV và NV hài lòng về các trang thiết bị tin học. Tỷ lệ NH hài lòng về chất lượng hệ thống máy tính phục vụ hoạt động học tập tăng từ 70.51% (năm học 2019-2020) lên 77.79% (năm học 2020-2021) [H9.09.04.07].

2. Điểm mạnh

Trường đã triển khai Quy định về việc Quản trị hệ thống công nghệ thông tin của Trường, hệ thống mạng internet. Mạng lưới wifi được phủ sóng trong toàn trường và hoàn toàn miễn phí. Tất cả GV và SV đều có thể kết nối với internet để phục vụ cho việc dạy và học thuận tiện hơn. Hệ thống máy tính trong nhà trường đều được cài đặt phần mềm diệt virus để bảo đảm an toàn dữ liệu.

Ngoài ra, Nhà trường có đội ngũ kỹ thuật viên có chuyên môn hỗ trợ kịp thời trong việc sử dụng CNTT dạy và học. GV và SV được cung cấp account thư điện tử,

truy cập internet tốc độ nhanh.

Nhà trường có Trung tâm CNTT là nơi đào tạo và cấp chứng chỉ tin học cho SV, thuận tiện cho SV tham gia đăng ký học mà không phải đến Trung tâm khác. Có hệ thống mạng nội bộ kết nối với các phòng làm việc và phòng học ở các dãy nhà trong Trường.

3. Điểm tồn tại

Hệ thống wifi chưa đủ mạnh và ổn định trong toàn trường. Hệ thống Website vẫn còn chậm, bị lỗi khi SV đăng nhập nhiều vào khoảng thời gian đăng ký môn học và học tập trực tuyến.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa Du lịch và Ẩm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Trường nâng cấp hệ thống wifi phủ sóng mạnh trong toàn trường nhằm đáp ứng nhu cầu sử dụng của tất cả SV.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7 điểm).

Tiêu chí 9.5. Các tiêu chuẩn về môi trường, sức khỏe, an toàn được xác định và triển khai có lưu ý đến nhu cầu đặc thù của người khuyết tật.

1. Mô tả hiện trạng

Căn cứ vào các văn bản hướng dẫn về môi trường, sức khỏe, an toàn trong CSGD của các Bộ, ngành liên quan như: Nghị định 80/2017/NĐ-CP ngày 17/07/2017 của Chính Phủ quy định về môi trường giáo dục an toàn, lành mạnh, thân thiện, phòng, chống bạo lực học đường; Thông tư 10/2016 của BGD&ĐT về công tác SV [H9.09.05.01], Nhà trường đã ban hành các văn bản quy định các tiêu chí về môi trường, sức khỏe, an toàn của Trường về: công tác tổ vệ sinh, công tác tổ bảo vệ, công tác tổ giữ xe, nội quy phòng học, nội quy ra vào Trường; năm 2021, Trường còn ban hành Bộ quy tắc ứng xử trên mạng xã hội của Hufi cho thấy Nhà trường đã xây dựng một môi trường giáo dục an toàn, lành mạnh, có chú trọng đến sức khỏe của SV [H9.09.05.02]. Hằng năm, Nhà trường triển khai các hoạt động chăm sóc sức khỏe cho SV thông qua chương trình khám sức khỏe cho SV khi nhập học, trong quá trình học tập và khi tốt nghiệp; thực hiện đồng bộ trong toàn trường công tác bảo hiểm y tế, bảo hiểm tai nạn ngay từ khi mới bắt đầu nhập học vào Trường đối với SV toàn trường. Nhà trường có phòng y tế riêng [H9.09.05.02]. Khi công chức, viên chức, người lao động hay SV bị ốm đau đột xuất hoặc bị tai nạn thì sẽ được đưa đến phòng Y tế của Trường để tiến hành sơ cấp cứu kịp thời.

Hàng năm, Nhà trường tập huấn về các biện pháp ứng phó khẩn cấp với các tai nạn lao động, cháy nổ, ngộ độc thực phẩm hoặc xử lý các tình huống về môi trường, sức khỏe và an toàn. Để đảm bảo công tác an ninh an toàn, Nhà trường đã xây dựng nội qui phòng thực hành thí nghiệm, kí túc xá, tập huấn phòng cháy chữa cháy phổ biến và công khai đến từng SV. Hàng năm, đối với SV ngoại trú, Nhà trường đều có kế hoạch phối hợp với chủ nhà trọ trong việc gìn giữ an ninh chính trị, trật tự an toàn XH. Ban lãnh đạo Nhà trường thường xuyên nhắc nhở toàn thể GV, NV và SV hãy luôn nâng cao tinh thần cảnh giác, không để bị dụ dỗ, lôi kéo vào các hoạt động trái với pháp luật như: Hội Thánh Đức Chúa Trời hay tham gia bán hàng đa cấp. Nhà trường phối hợp với Công ty TNHH TMDV Visacoop tổ chức ngày hội SV ĐH CNTP TP.HCM với an toàn giao thông, giúp SV hiểu rõ tầm quan trọng trong ý thức tham gia lái xe an toàn, nhằm giảm thiểu tai nạn giao thông liên quan đến SV [H9.09.05.03].

Ngoài ra, Nhà trường luôn chú trọng vệ sinh sạch sẽ khuôn viên, phòng học. Trong sân trường được trồng cây xanh để lấy bóng mát, có khu vực để xe riêng ở tầng hầm tòa nhà A, B, C và cơ sở Dạ Phi Cơ. Năm học 2021 – 2022, Trường đã đưa vào hoạt động nhà xe 05 tầng tại cơ sở chính. Đặc biệt, hiện nay Trường có quan tâm đến nhu cầu đặc thù của người khuyết tật, khi tiến hành cải tạo các khu giảng đường, lắp đặt thang máy có thiết kế lối đi riêng dành cho người khuyết tật tại tòa nhà [H9.09.05.04].

Báo cáo về tiêu chuẩn môi trường, sức khỏe, an toàn của Nhà trường được thực hiện định kỳ [H9.09.05.05] và đồng thời có dữ liệu phản hồi của NH và các BLQ về môi trường, sức khỏe, an toàn [H9.09.05.06]. Kết quả khảo sát về mức độ hài lòng của SV về chăm sóc sức khỏe y tế là: 76.3%, và bảo đảm môi trường học tập an toàn, thoải mái là: 77.99% [H9.09.05.07].

2. Điểm mạnh

NH được khám sức khỏe theo quy định y tế học đường và được đảm bảo học tập trong môi trường an toàn trong khuôn viên trường. Nhà trường có Phòng Y tế riêng phục vụ nhu cầu y tế ban đầu đối với SV và cán bộ công NV. Ngoài ra, SV và cán bộ công NV còn tập huấn phòng cháy, chữa cháy giúp có thêm kỹ năng phòng và xử lý sự cố khi không may xảy ra hỏa hoạn.

3. Điểm tồn tại

Diện tích cây xanh, cảnh quan trong trường còn khiêm tốn.

Thiết kế cơ sở vật chất đáp ứng nhu cầu đặc thù của người khuyết tật còn chưa

được chú trọng.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 - 2023, Trường và Khoa sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời hoàn thiện cảnh quan trong khuôn viên cơ sở chính của Trường và có nhiều tiện ích đáp ứng cơ sở vật chất cho người khuyết tật được tốt hơn.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7 điểm).

Kết luận về Tiêu chuẩn 9:

Những điểm mạnh nổi bật của tiêu chuẩn:

Ngành KHDD&AT là một trong những ngành thuộc khối ngành sức khỏe, rất được sự quan tâm của cộng đồng cũng như thị trường lao động trong và ngoài nước, Khoa Du lịch và Ẩm thực được Nhà trường quan tâm hỗ trợ tạo điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị, tài liệu tham khảo phục vụ cho hoạt động giảng dạy và nghiên cứu. Trung tâm Thông tin Thư viện được quản lý bằng phần mềm điện tử và phục vụ tốt nhu cầu người đọc. Trung tâm CNTT là nơi đào tạo và cấp chứng chỉ tin học cho SV, thuận tiện cho SV tham gia đăng ký học mà không phải đến Trung tâm khác. Có hệ thống mạng nội bộ kết nối với các phòng làm việc và phòng học ở các dãy nhà trong Trường. Phòng làm việc và các phòng học được trang bị các trang thiết bị phù hợp với yêu cầu của việc nghiên cứu, giảng dạy và học tập. Nhà trường đã có đủ số phòng học, giảng đường, phòng chức năng để phục vụ cho hoạt động đào tạo và nghiên cứu. Đồng thời, Khoa cũng nỗ lực trong việc đề xuất đầu tư hệ thống cơ sở vật chất, môi trường làm việc và học tập trong Khoa góp phần cải thiện và nâng cao chất lượng đào tạo, Khoa thường xuyên cập nhật thông tin từ Nhà trường để thông báo cho GV và SV về việc khám sức khỏe định kỳ theo quy định y tế học đường, đảm bảo điều kiện làm việc, học tập lành mạnh, an toàn trong khuôn viên Trường.

Những tồn tại cơ bản của tiêu chuẩn:

Mặc dù, Trường đã thực hiện nhiều cải cách tích cực nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho hoạt động đào tạo và NCKH, môi trường làm việc tiện nghi, thông thoáng, an toàn. Tuy nhiên, hiện nay cơ sở vật chất, trang thiết bị vẫn còn một số tồn tại như thiếu thiết bị phục vụ chuyên ngành, nguồn học liệu theo chuyên ngành cập nhật từ các nước tiên tiến trên thế giới còn hạn chế, mạng wifi chưa đủ mạnh, việc trang bị cơ sở vật chất cho người khuyết tật chưa được chú trọng. Các phòng thí nghiệm thực hành của khoa hiện nay phục vụ cho nhu cầu học thực hành chưa đáp ứng đủ nhu cầu phục vụ cho nghiên cứu khoa học thuộc lĩnh vực khoa học dinh dưỡng.

Kết quả đánh giá chung của tiêu chuẩn 9:

Có 5/5 tiêu chí đạt điểm 5, Mức trung bình: 5,00; Số tiêu chí đạt: 5; Tỷ lệ số tiêu chí đạt 100%.

Tiêu chuẩn 10. Nâng cao chất lượng

Với xu thế hội nhập, đòi hỏi của XH về năng lực chất lượng cao của nguồn lao động nên Khoa Du lịch và ẩm thực ý thức và rất chú trọng đến việc nâng cao chất lượng đào tạo. Chính vì vậy, Khoa rất quan tâm vấn đề nâng cao chất lượng của ngành KHDD&AT. Công tác nâng cao chất lượng được thực hiện chặt chẽ và có hệ thống, từ việc thu thập thông tin phản hồi và nhu cầu của các BLQ (GV, NH, cựu SV, NTD) để thiết kế và phát triển CTDH đến việc đảm bảo chất lượng kiểm tra, đánh giá, áp dụng các kết quả NCKH để cải tiến việc dạy và học cũng như đáp ứng các dịch vụ hỗ trợ và tiện ích, tạo cơ chế phản hồi cho các BLQ.

Tiêu chí 10.1. Thông tin phản hồi và nhu cầu của các bên liên quan được sử dụng làm căn cứ để thiết kế và phát triển chương trình.

1. Mô tả hiện trạng

Thông tin phản hồi và nhu cầu của các BLQ được sử dụng làm căn cứ để thiết kế và điều chỉnh CTĐT chất lượng trình độ ĐH ngành KHDD&AT. Trong các lần cập nhật điều chỉnh CTĐT, Khoa Du lịch và ẩm thực đều mời các chuyên gia cùng chuyên ngành có uy tín từ các trường ĐH, các Viện nghiên cứu, các NTD sử dụng SV tốt nghiệp, GV và cán bộ quản lý các cấp tham gia vào thảo luận, góp ý sửa đổi.

Căn cứ vào Quyết định và Văn bản hướng dẫn về việc điều chỉnh CTĐT trình độ ĐH năm 2017, 2020 và năm 2022 [H10.10.01.01]. Khoa tiến hành cập nhật, chỉnh sửa CTĐT lần 1 năm 2017, lần 2 năm 2020 và lần 3 năm 2022. Năm 2017, Khoa thành lập Tổ công tác cập nhật, đánh giá, soạn thảo, bổ sung CTĐT theo Quyết định số 1292/QĐ-DCT ngày 07/7/2017 [H10.10.01.02] nhằm thu thập thông tin minh chứng của các BLQ. Các lần điều chỉnh, cập nhật CTĐT tiếp theo, Khoa thành lập Tổ soạn thảo vào năm 2020 [H10.10.01.03], năm 2022 thành lập Hội đồng xây dựng CTĐT [H10.10.01.04] để triển công tác hiệu quả.

Trong công tác cập nhật, chỉnh sửa CTĐT, Khoa tiến hành thu thập thông tin phản hồi từ các BLQ (gồm chuyên gia, cán bộ quản lý, GV, nghiên cứu viên, NH, đại diện của các tổ chức xã hội - nghề nghiệp, NTD và NH đã tốt nghiệp) [H10.10.01.05].

Căn cứ vào các phiếu khảo sát và báo cáo khảo sát với các BLQ về việc phát triển và thiết kế CTĐT, Khoa tiến hành phân tích thông tin phản hồi để có tính khoa học, độ tin cậy làm căn cứ để thiết kế và phát triển CTDH [H10.10.01.06].

Sau khi tiến hành khảo sát các BLQ, các phản hồi có tính khoa học, độ tin cậy được Khoa lựa chọn, xử lý làm căn cứ thiết kế, xây dựng, điều chỉnh và phát triển CTDH [H10.10.01.07].

2. Điểm mạnh

CTDH có thu thập ý kiến các BLQ để làm cơ sở điều chỉnh, có xây dựng cơ sở dữ liệu phản hồi của các BLQ làm căn cứ điều chỉnh, phát triển CTDH, đặc biệt ở các lần điều chỉnh CTDH năm 2020, 2022.

3. Điểm tồn tại

Việc thu thập thông tin phản hồi các BLQ, đặc biệt là đối tượng NTD, Cựu SV, chuyên gia chưa được thực hiện một cách hệ thống, bài bản.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 - 2023, Khoa sẽ chú trọng công tác thu thập từ đối tượng NTD, cựu SV, chuyên gia hơn đảm bảo độ tin cậy CSDL để làm căn cứ thiết kế và phát triển CTDH.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7 điểm).

Tiêu chí 10.2. Việc thiết kế và phát triển chương trình dạy học được xác lập, được đánh giá và cải tiến.

1. Mô tả hiện trạng

CTĐT ngành KHDD&AT đang áp dụng tại Khoa Khoa Du lịch và ẩm thực được xây dựng vào năm 2016 đến nay đã được đánh giá, chỉnh sửa và cải tiến nhằm đảm bảo tính khoa học, cập nhật và đáp ứng tốt hơn yêu cầu của thị trường lao động. CTĐT của ngành đã được điều chỉnh, cập nhật vào các năm 2017, 2020 và 2022. Những công việc này đều được thực hiện định kỳ và theo quy trình.

Trước khi CTĐT được xây dựng, cập nhật, đánh giá, Trường tiến hành rà soát Quy trình này bằng việc ban hành Kế hoạch xây dựng, cập nhật, đánh giá CTĐT đại học [H10.10.02.01]. Theo kế hoạch, P.ĐT thực hiện tiến hành rà soát và báo cáo với Hiệu trưởng các thay đổi quan trọng trong quy định về xây dựng xây dựng, cập nhật, đánh giá CTĐT đại học; đề xuất Bản dự thảo về Hướng dẫn xây dựng, cập nhật, đánh giá CTĐT đại học; tiến hành lấy ý kiến đóng góp của các cá nhân và đơn vị có liên quan trong Trường đối với bản dự thảo [H10.10.02.02]; hoàn thiện Bản dự thảo về Hướng dẫn xây dựng, cập nhật, đánh giá CTĐT đại học theo các ý kiến đóng góp và trình Hiệu trưởng xem xét, ký ban hành Quy trình mới [H10.10.02.03].

Theo đó, CTĐT của ngành KHDD&AT đã được xây dựng, điều chỉnh, cập nhật vào các năm 2017, 2020 và 2022 theo các quy trình này. Quy trình cập nhật CTĐT năm 2017 được thực hiện cụ thể và chi tiết theo 13 bước [H10.10.02.04]. Sau khi nhận được thông báo số 306/TB-DCT về kế hoạch điều chỉnh CTĐT [H10.10.02.05], Quyết định 1081/QĐ-DCT ban hành về quy trình cập nhật, đánh giá, soạn thảo bổ sung CTĐT trình độ ĐH [H10.10.02.06], Quyết định thành lập 15 tổ công tác [H10.10.02.07] và Quyết định về việc ban hành Quy định về quy trình xây dựng, thẩm định, ban hành CTĐT [H10.10.02.08] Khoa tiến hành triển khai thông qua cuộc họp và xây dựng kế hoạch thực hiện [H10.10.02.09]. Bộ môn triển khai các GV về việc xây dựng đề cương học phần theo CĐR [H10.10.02.10]. CTĐT cũng được các BLQ đóng góp, xây dựng thông qua những khảo sát các đối tượng: GV, SV, cựu SV và NTD [H10.10.02.11]. Việc ban hành CTĐT được thực hiện trên cơ sở có sự thông qua của hội đồng thẩm định [H10.10.02.12] [H10.10.02.13].

CTĐT ngành KHDD&AT được cập nhật lần thứ 2 vào năm 2020 theo thông báo 927/TB-DCT [H10.10.02.14], nhiệm vụ quan trọng của quá trình cập nhật gồm: cập nhật về CĐR CTĐT theo quy định tại Khung trình độ quốc gia Việt Nam (Ban hành theo QĐ số 1982/QĐ-TTg ngày 18/10/2016 của Thủ tướng Chính phủ); cập nhật chương trình khung; cập nhật CĐR học phần, ma trận CĐR; cập nhật đề cương các HP phù hợp với CĐR CTĐT. Việc cập nhật, đánh giá CTĐT năm lần này được thực hiện theo Quyết định số 3229/QĐ-DCT ngày 14/11/2019 quy định Quy trình chi tiết cập nhật CĐR gồm 9 bước và Quy trình chi tiết cập nhật CTĐT theo CĐT gồm 12 bước rất cụ thể, chi tiết và chặt chẽ [H10.10.02.15]. Ở lần chỉnh sửa này Trường đã tiến hành rà soát đánh giá CTĐT nhằm điều chỉnh bổ sung theo hướng hiện đại, phù hợp với thực tế nhằm đáp ứng yêu cầu về xây dựng CTĐT của Bộ GD&ĐT, nhu cầu của thị trường lao động cho phù hợp Khung trình độ quốc gia và tình hình thực tế về nhu cầu kiến thức của NH. [H10.10.02.16].

Năm 2022, theo đúng chu kỳ 2 năm, Khoa tiến hành đánh giá, cập nhật CĐR và CTĐT ngành KHDD&AT trình độ ĐH theo thông báo 68/TB-DCT [H10.10.02.17], nhiệm vụ quan trọng của quá trình cập nhật, đánh giá này gồm: đánh giá, cập nhật CĐR, CTĐT; cập nhật CĐR học phần; cập nhật đề cương học phần tổng quát, đề cương học phần chi tiết. Quy định xây dựng, thẩm định, ban hành, rà soát, đánh giá, cập nhật CĐR và CTĐT các trình độ của giáo dục ĐH được thực hiện theo Quyết định số 161/QĐ-DCT ngày 22/01/2022 quy định Hướng dẫn xây dựng, ban hành, áp dụng CĐR Quy trình chi tiết cập nhật CĐR và CTĐT gồm 10 bước, 4 công việc cần thực hiện, cũng như việc áp dụng CĐR, CTĐT và thu thập các ý kiến phản hồi để làm cơ sở cải tiến; Hướng dẫn cập nhật CĐR và CTĐT Quy trình chi tiết

cập nhật CTĐT theo CĐT gồm 07 bước [H10.10.02.18]. Lần chỉnh sửa này, Trường và khoa cũng tiến hành rà soát nhằm đánh giá, điều chỉnh, cập nhật CĐR và CTĐT ngành KHDD&AT theo định hướng theo yêu cầu của các tiêu chí kiểm định chất lượng, cũng như thực hiện cam kết trách nhiệm với NH và toàn xã hội về chất lượng chương trình đào tạo của Nhà Trường. [H10.10.02.19].

2. Điểm mạnh

Việc thực hiện thiết kế, và phát triển CTDH được thực hiện định kỳ và theo quy trình cụ thể, đảm bảo kiểm soát tốt các yêu cầu về chất lượng thiết kế chương trình, đảm bảo có sự tham gia của nhiều thành phần khác nhau trong quá trình thực hiện.

3. Điểm tồn tại

Việc xây dựng mới một CTĐT, Khoa chưa khảo sát nhu cầu XH của ngành học mang tính định lượng cao hơn; chưa đối chiếu CTDH mang tính quốc tế.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023 trở đi, Trường và Khoa Du lịch và Ẩm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa sẽ thực hiện khảo sát mang tính định lượng về nhu cầu XH khi xây dựng CTĐT mới; Thực hiện việc đối chiếu CTDH mang tính quốc tế.

5. Tự đánh giá: Đạt (4/7 điểm).

Tiêu chí 10.3. Quá trình dạy và học, việc đánh giá kết quả học tập của NH được rà soát và đánh giá thường xuyên để đảm bảo sự tương thích và phù hợp với chuẩn đầu ra.

1. Mô tả hiện trạng

Để đảm bảo việc dạy và học đi vào nề nếp, công tác dạy học đảm bảo sự tương thích và phù hợp với CĐR, Trường ĐH CNTP TPHCM cũng đã sớm ban hành Quyết định số 2060/QĐ-DCT ngày 28/9/2021 thay thế cho Quyết định số 1832/QĐ-DCT ngày 13/11/2013 Quy định về công tác giảng dạy nội dung nêu rõ công tác chuyên môn GV phải thực hiện [H10.10.03.01]. Căn cứ vào chỉ đạo của nhà trường, Khoa và Bộ môn đã tiến hành triển khai đến các GV của Khoa thực hiện công tác giảng dạy trước tiên phải xây dựng đề cương giảng dạy phù hợp, có sự đánh giá của bộ môn [H10.10.03.02], đồng thời thường xuyên cải tiến phương pháp dạy học được thể hiện thông qua kế hoạch đổi mới phương pháp giảng dạy của Khoa và các bảng đăng

ký cải tiến phương pháp giảng dạy của GV bộ môn [H10.10.03.03]. Từng học kỳ bộ môn tiến hành dự giờ các GV trong bộ môn đồng thời có báo cáo tổng kết rút kinh nghiệm nhằm thực hiện việc giảng dạy tốt hơn và đánh giá GV [H10.10.03.04].

Năm học 2019 – 2020 Khoa triển khai giảng dạy HP theo CĐR. Biên soạn tài liệu giảng dạy, giáo trình theo CĐR, Giảng dạy theo CĐR [H10.10.03.05], đây là công tác quan trọng trong việc đảm bảo sự tương thích và phù hợp của hoạt động dạy và học theo CĐR. Khoa tiến hành đánh giá GV giảng dạy theo CĐR thông qua việc Ban chủ nhiệm Khoa, Bộ môn, các GV dự giờ giảng dạy và kiểm tra hồ sơ giảng dạy, giám sát kế hoạch giảng dạy của GV [H10.10.03.04] nhằm cải tiến nâng cao chất lượng giảng dạy theo CĐR.

Đối với hoạt động học, việc kiểm tra đánh giá KQHT của SV được quy định rõ trong đề cương từng học phần về hình thức, thời gian, trọng số của từng loại điểm [H10.10.03.01] [H10.10.03.02]. Nhằm hỗ trợ NH tiếp cận và lĩnh hội tốt kiến thức trong quá trình học tập và nghiên cứu, Trường cũng đã ban hành Quy định về công tác CVHT 3415/QĐ-DCT ngày 30/11/2017 [H10.10.03.06], Khoa luôn khuyến khích và hỗ trợ sinh viên tham gia NCKH, từ năm học 2018 đã có 2 đề tài NCKH của SV, [H10.10.03.07] và Khoa cũng đã tổ chức nhiều các hoạt động khoa học học thuật cho sinh viên, tạo điều kiện cho SV tham gia. [H10.10.03.08] Ngoài ra, nhằm thực tiễn hóa kiến thức, công tác giảng dạy đã khai thác triệt để các phòng thực hành thí nghiệm giúp SV sớm tiếp cận kiến thức thực tiễn, đảm bảo hướng đào tạo ngành KHDD&AT của Khoa mang tính thực hành.

Việc dạy và học được thực hiện có hệ thống và đồng bộ, được công khai trên website của Khoa, sổ tay SV [H10.10.03.09], việc kiểm tra và thi cũng theo quy trình: Quyết định của Trường về quy định thi và kiểm tra, mỗi học kỳ đều có thông báo cập nhật, bổ sung việc ra đề [H10.10.03.10].

Bên cạnh kiến thức, kỹ năng của NH cũng được chú trọng và hỗ trợ thông qua các lớp kỹ năng mềm, các hoạt động ngoại khoá, các hoạt động học thuật của khoa [H10.10.03.11], [H10.10.03.12].

Hàng năm, Khoa đã tiến hành đánh giá KQHT để phân tích KQHT của NH theo từng khoá. Từ báo cáo phân tích kết quả sẽ là một trong những cơ sở định lượng để khoa rà soát đánh giá quá trình dạy, học và KQHT của NH để đảm bảo sự tương thích và phù hợp với CĐR. Kết quả khảo sát từ 2018-2021 cho thấy, mức hài lòng chung của NH với các HP cả lý thuyết lẫn thực hành các HP đều đạt trên 70%, đa số cho rằng GV có phương pháp truyền tốt, dễ hiểu, sử dụng tốt các thiết bị công nghệ thông tin hỗ trợ cho việc giảng dạy, GV có tạo điều kiện cho NH tích cực tham gia

thảo luận, phát biểu, nêu câu hỏi trên lớp, kích thích sự động não và suy nghĩ sáng tạo, có đối chiếu với thực tế trong quá trình giảng dạy HP, các mức hài lòng của NH tăng dần theo năm, các năm về sau mức hài lòng đạt trên 80% [H10.10.03.13].

2. Điểm mạnh

Việc dạy và học được quy định cụ thể. Hoạt động giảng dạy được phản ánh kịp thời qua nhiều kênh thông tin làm cơ sở để GV điều chỉnh kịp thời phương pháp, cập nhật kiến thức thực tiễn phục vụ tốt hơn công tác giảng dạy.

Thường xuyên thực hiện việc lấy ý kiến NH về việc đánh giá KQHT.

Hoạt động tập huấn phát triển chuyên môn, sinh hoạt chuyên đề về cải tiến phương pháp giảng dạy, kiểm tra đánh giá đáp ứng CĐR được thực hiện thường xuyên theo từng học kỳ.

3. Điểm tồn tại

Việc rà soát hoạt động dạy và học chưa triệt để do phần mềm kiểm tra đánh giá chưa tương thích với CĐR với việc thiết kế.

4. Kế hoạch hành động

Bắt đầu từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa Du lịch và Âm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa đã tiến hành phối hợp với TTQLCL cùng đề nghị Trường nâng cấp phần mềm kiểm tra đánh giá và thiết kế, biên soạn đề thi tương thích CĐR.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7 điểm).

Tiêu chí 10.4. Các kết quả nghiên cứu khoa học được sử dụng để cải tiến việc dạy và học.

1. Mô tả hiện trạng

Hoạt động NCKH của các GV tham gia giảng dạy CTĐT được Trường chú trọng, theo đó, mỗi GV của Trường tối thiểu mỗi năm phải có một công trình khoa học được công bố dưới dạng đề tài NCKH, bài báo khoa học, tham luận hội thảo... được qui đổi tối thiểu 586 giờ hoạt động NCKH [H10.10.04.01]. Nhờ vào những chính sách đó của Nhà trường, số lượng sinh viên, giảng viên của Khoa Du lịch và Âm thực tham gia nghiên cứu khoa học ngày càng nhiều [H10.10.04.02].

Để sử dụng những kết quả nghiên cứu khoa học vào việc cải tiến phương pháp dạy và học, Khoa Du lịch và Âm thực đã đưa ra quy định định kỳ hàng tháng hoặc hàng quý tiến hành các buổi sinh hoạt chuyên môn, các buổi trao đổi học thuật để

cập nhật tài liệu giảng dạy [H10.10.04.03]. Đề tài NCKH của cả giảng viên và sinh viên đều bắt nguồn từ các vấn đề nảy sinh trong quá trình dạy và học và kết quả đạt được đã đóng góp trực tiếp vào việc cải tiến chất lượng hoạt động dạy và học đã tạo ra những công cụ trực tiếp hỗ trợ hoạt động dạy và học. Các kết quả nghiên cứu khoa học của giảng viên còn được lồng ghép vào nội dung dạy học để cập nhật cho SV các kiến thức khoa học chuyên ngành mới nhất. Để trang bị kỹ năng NCKH cho SV, từ những học kỳ đầu trong CTĐT, NH đã được tham gia học phần phương pháp luận NCKH, các học phần chuyên ngành cũng góp phần thúc đẩy SV NCKH bằng các áp dụng các phương pháp đánh giá qua bài tập lớn, tiểu luận, đồ án với yêu cầu thực hiện một hay một phần của nghiên cứu giúp NH hình thành và rèn luyện kỹ năng NCKH [H10.10.04.04]. Trước mỗi học kỳ các GV tham gia giảng dạy cùng một học phần phải tiến hành họp để thống nhất đề cương, tài liệu giảng dạy [H10.10.04.05]. Hội thảo khoa học cấp Khoa là các hoạt động giới thiệu các kết quả NCKH của GV và SV [H10.10.04.06] nhằm tạo môi trường trao đổi học thuật và áp dụng kết quả nghiên cứu. Thông qua các hoạt động sinh hoạt chuyên môn, seminar chuyên đề với chuyên gia trong ngoài nước và hội thảo khoa học cấp khoa hàng tháng, hàng quý, hàng năm đã giúp ích rất nhiều cho GV trong việc cải tiến phương pháp giảng dạy, cập nhật tài liệu giảng dạy và hoàn thiện đề cương, bài giảng [H10.10.04.07]. Thông qua các hoạt động KHCN này, SV cũng có cơ hội tham khảo, mở rộng kiến thức ngoài bài giảng, giáo trình và nội dung được học trong thời lượng giới hạn. Tham gia các hoạt động này, SV đã vận dụng các ý tưởng và kết quả đề tài vào khóa luận tốt nghiệp của mình, vận dụng kết quả đề hoàn thiện, khắc phục hạn chế trong quá trình học tập nghiên cứu [H10.10.04.08].

Tổ chức, quản lý và thực hiện công tác KHCN của Khoa đã góp phần phát triển KHCN của Trường, đồng thời nâng cao chất lượng giảng dạy đại học tại Khoa.

2. Điểm mạnh

Chính sách và cơ chế quản lý của Nhà trường đối với KHCN đã tạo điều kiện cho công tác nghiên cứu khoa học tại Khoa Du lịch và Ẩm thực phát triển ngày một mạnh hơn. Có các đề tài NCKH liên quan đến việc dạy và học. Các kết quả NCKH được áp dụng trong các HP của CTĐT.

Đội ngũ cán bộ GV của khoa ngày càng có trình độ cao thông qua chính sách thu hút nhân lực chất lượng cao, chính sách khuyến khích đào tạo của nhà trường, từ đó có thể thực hiện được các đề tài nghiên cứu khoa học các cấp.

3. Điểm tồn tại

Việc phổ biến, áp dụng kết quả NCKH cải tiến hoạt động giảng dạy của GV và hoạt động học tập của NH chưa được cập nhật kịp thời, chưa đồng bộ giữa các bộ môn và giữa các GV.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022-2023, Trường và Khoa sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa đẩy mạnh và triển khai nhanh và đồng bộ việc sử dụng kết quả NCKH để cải tiến hoạt động dạy-học giữa các bộ môn và giữa các GV

5. Tự đánh giá: Đạt (4/7)

Tiêu chí 10.5. Chất lượng các dịch vụ hỗ trợ và tiện ích (tại thư viện, phòng thí nghiệm, hệ thống công nghệ thông tin và các dịch vụ hỗ trợ khác) được đánh giá và cải tiến.

1. Mô tả hiện trạng

Các dịch vụ hỗ trợ và tiện ích phục vụ hoạt động dạy và học tại Trường bao gồm thư viện, phòng thí nghiệm, hệ thống công nghệ thông tin và các dịch vụ hỗ trợ khác.

Hàng năm, Nhà trường có thực hiện việc đánh giá mức độ hài lòng của SV đối với các dịch vụ hỗ trợ của thư viện, phòng thí nghiệm, hệ thống công nghệ thông tin và các dịch vụ hỗ trợ khác. Nhà trường khảo sát các BLQ (CB, GV, NH) về mức độ đáp ứng của trang thiết bị dạy học và của hệ thống phòng học, giảng đường, phòng thực hành thí nghiệm, hệ thống CNTT, môi trường sức khỏe, an toàn, thư viện [H10.10.05.01].

TT QLCL tổng hợp, phân tích dữ liệu khảo sát và gửi báo cáo kết quả khảo sát về các đơn vị trong toàn trường [H10.10.05.02]. Đối với TT TTTV, hàng năm, trung tâm tiến hành khảo sát và đánh giá phản hồi của người sử dụng về chất lượng phục vụ của thư viện [H10.10.05.03].

Kết quả khảo sát và dữ liệu khảo sát là một trong những thông tin đầu vào để giúp các đơn vị trong Trường đánh giá và đưa ra các hoạt động cải tiến thể hiện qua Báo cáo tổng kết năm học và Kế hoạch năm học tiếp theo của đơn vị [H10.10.05.04]. Đối với cấp trường, hoạt động cải tiến được xác lập thông qua phương hướng của năm học tại hội nghị viên chức hàng năm và được triển khai thành các kế hoạch hàng tháng [H10.10.05.05].

Trên cơ sở khảo sát ý kiến của các BLQ và kết quả các cuộc họp tổng kết năm học, các dịch vụ hỗ trợ đã được cải tiến và nâng cao chất lượng phục vụ, như:

Hàng năm, TT TTTV đều có các đề nghị đến các khoa rà soát và cập nhật tài liệu theo học phần, từ đó làm căn cứ đề nghị Trường duyệt mua các tài liệu phục vụ cho các CTĐT [H10.10.05.06]. Ngoài ra, để nguồn tài nguyên thông tin ngày càng phong phú, đa dạng, thư viện đã có các hợp đồng, các thỏa thuận liên kết với các nguồn cơ sở dữ liệu bên ngoài [H10.10.05.07].

Nhà trường đã thiết kế xây dựng mới với các trang bị các thiết bị thực hành hiện đại, các thiết bị CNTT và CSVC phục vụ cho việc học tập và nghiên cứu của NH, cụ thể: trong giai đoạn đánh giá Nhà trường đã cải tạo và phát triển thư viện hiện đại; các trang thiết bị của thực hành cũng thường xuyên được nhà trường kiểm kê định kỳ một năm một lần, đồng thời những thiết bị hư hỏng hoặc cần bảo trì, bảo dưỡng cũng được đội ngũ Nhà trường sửa chữa và khắc phục [H10.10.05.08].

2. Điểm mạnh

Trường có văn bản quy định về qui trình đánh giá chất lượng các dịch vụ hỗ trợ của Thư viện và các dịch vụ hỗ trợ khác; có thực hiện việc giám sát, đánh giá tính hiệu quả của các dịch vụ hỗ trợ của Thư viện và các dịch vụ hỗ trợ khác; có thực hiện cải tiến chất lượng các dịch vụ hỗ trợ của Thư viện và các dịch vụ hỗ trợ khác.

3. Điểm tồn tại

Dữ liệu giám sát, đánh giá quá trình thực hiện hỗ trợ và tiện ích chưa được tập hợp theo hệ thống.

4. Kế hoạch hành động

Trong năm học 2022 - 2023, Trường và Khoa Du lịch và Âm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Nhà trường sẽ tăng cường cải tiến chất lượng dịch vụ hỗ trợ và tiện ích trên cơ sở kết quả giám sát, đánh giá; tiến hành tập hợp dữ liệu khảo sát, đánh giá chất lượng dịch vụ hỗ trợ một cách có hệ thống, ưu tiên sử dụng CNTT và khảo sát trực tuyến.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 10.6. Cơ chế phản hồi của các bên liên quan có tính hệ thống, được đánh giá và cải tiến.

1. Mô tả hiện trạng

TTQLCL, tiền thân là Phòng Khảo thí và đảm bảo chất lượng theo Quyết định số 670/QĐ-DCT ngày 2/4/2017 [H10.10.06.01]. TTQLCL có chức năng tham mưu và chịu trách nhiệm trước Hiệu trưởng về việc tổ chức, quản lý và triển khai thực hiện các hoạt động khảo thí và đánh giá chất lượng đào tạo; đảm bảo chất lượng và kiểm định chất lượng giáo dục của Trường. Hiện nay, TTQLCL chủ trì và phối hợp với các đơn vị trong việc xây dựng quy định, tổ chức điều tra, khảo sát, lấy ý kiến phản hồi của các bên liên quan và giám sát hoạt động cải tiến chất lượng đối với kết quả: Lấy ý kiến của NH về hoạt động giảng dạy của GV; Lấy ý kiến của NH trước khi tốt nghiệp về toàn khóa học; Lấy ý kiến của NH về chất lượng CSVC và dịch vụ hỗ trợ; Lấy ý kiến CB, VC và người lao động về môi trường làm việc của Trường; Khảo sát tình hình việc làm của NH đã tốt nghiệp; Khảo sát NH mới nhập học về thông tin tuyển sinh và những kỳ vọng về Trường; Lấy ý kiến nhà tuyển dụng về người lao động là cựu NH của Trường,... Quy trình lấy ý kiến, hình thức, công cụ lấy ý kiến đều được xác định rõ trong Quy định về công tác lấy ý kiến các BLQ của Trường [H10.10.06.02].

Cơ chế phản hồi của các bên liên quan được đánh giá và cải tiến. Quy định về công tác lấy ý kiến các BLQ của trường ĐH CNTTP HCM được ban hành kèm theo Quyết định số 2396/QĐ-DCT vào ngày 23/10/2018 [H10.10.06.02]. Văn bản này xác định các quy định về mục đích, yêu cầu, quy trình tổ chức thực hiện và trách nhiệm của những đơn vị, cá nhân tham gia công tác lấy ý kiến phản hồi từ các BLQ của Trường. Trong giai đoạn 2017 – 2022, Quy định này đã được rà soát, đánh giá, cải tiến [H10.10.06.03], và ngày 01/10/2021 Quyết định 2096/QĐ-DCT được ban hành thay thế cho Quyết định số 2396/QĐ-DCT ngày 23/10/2018 về công tác lấy ý kiến từ các BLQ của Trường [H10.10.06.02]. Kết quả tổng hợp qua các đợt khảo sát lấy ý kiến các BLQ được gửi đến cho các khoa, các đơn vị có liên quan để xem xét, làm cơ sở cho kế hoạch cải tiến chất lượng giảng dạy, và chất lượng đào tạo.

2. Điểm mạnh

Có quy định cụ thể về cơ chế phản hồi của các BLQ. Việc thu thập, lựa chọn, xử lý và sử dụng thông tin phản hồi được thực hiện đúng qui trình.

3. Điểm tồn tại

Chưa đối sánh được ý kiến của các BLQ.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 - 2023, Trường và Khoa Du lịch và Ẩm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời TT.QLCL tiến hành đối sánh ý kiến các BLQ về chất

lượng khóa học; đồng thời đánh giá và cải tiến cơ chế tiếp nhận phản hồi của các BLQ.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Kết luận về Tiêu chuẩn 10:

Những điểm mạnh nổi bật của tiêu chuẩn:

Việc thực hiện thiết kế, và phát triển CTDH được thực hiện định kỳ và theo quy trình cụ thể, được kiểm soát. Việc dạy và học được quy định cụ thể, được thực hiện thường xuyên theo từng học kỳ.

Chính sách và cơ chế quản lý của Nhà trường đối với KHCN đã tạo điều kiện cho công tác nghiên cứu khoa học tại Khoa, từ đó có thể thực hiện được các đề tài nghiên cứu khoa học các cấp.

Trường có hệ thống văn bản quy định về quy trình đánh giá chất lượng các dịch vụ hỗ trợ của Thư viện và các dịch vụ hỗ trợ khác; có thực hiện việc giám sát, đánh giá tính hiệu quả và cải tiến của các dịch vụ hỗ trợ của Thư viện và các dịch vụ hỗ trợ.

Những tồn tại cơ bản của tiêu chuẩn:

Việc thu thập thông tin phản hồi các BLQ chưa được thực hiện một cách hệ thống, bài bản, chưa đối chiếu với CTDH mang tính quốc tế. Việc phổ biến, áp dụng kết quả NCKH cải tiến hoạt động giảng dạy của GV và hoạt động học tập của NH chưa được cập nhật kịp thời, chưa đồng bộ giữa các bộ môn và giữa các GV. Dữ liệu giám sát, đánh giá quá trình thực hiện hỗ trợ và tiện ích chưa được tập hợp theo hệ thống và chưa đối sánh được ý kiến của các BLQ.

Kết quả đánh giá chung của tiêu chuẩn 10:

Có 4/6 tiêu chí đạt điểm 5; Có 2/6 tiêu chí đạt điểm 4. Mức trung bình: 4,67/7; Số tiêu chí đạt: 6; Tỷ lệ số tiêu chí đạt (%): 100%.

Tiêu chuẩn 11. Kết quả đầu ra

Đánh giá chất lượng đầu ra có vai trò quan trọng trong hệ thống đảm bảo chất lượng của Trường. Hàng năm, Khoa Du lịch & Âm thực đã tổ chức thống kê tỷ lệ SV tốt nghiệp, thời gian hoàn thành chương trình, tỷ lệ SV thôi học, lượng SV tốt nghiệp xin được việc làm cũng được cập nhật thông qua sự kết nối chặt chẽ với cựu SV.

Các hoạt động NCKH cho SV được quy định với trình tự chặt chẽ, đảm bảo

phù hợp với CDR của ngành KHDD&AT, các hướng nghiên cứu ưu tiên của Trường được lên kế hoạch hàng năm và khuyến khích thực hiện.

Trường và Khoa Du lịch và Ẩm thực đã xây dựng hệ thống thu thập và phân tích sự hài lòng của các bên liên quan là cơ sở quan trọng cho việc cải tiến chương trình, hoạt động và chất lượng của hệ thống đảm bảo chất lượng.

Tiêu chí 11.1. Tỷ lệ thôi học, tốt nghiệp được xác lập, giám sát và đối sánh để cải tiến chất lượng.

1. Mô tả hiện trạng

Hàng năm, tỷ lệ SV ngành KHDD&AT tốt nghiệp và thôi học được xác lập, giám sát chặt chẽ để làm căn cứ cho các hoạt động cải tiến chất lượng CTĐT.

Khoa Du lịch và Ẩm thực phối hợp cùng với phòng Đào tạo, là đơn vị chuyên trách trong các hoạt động kiểm soát dữ liệu đào tạo, để xác lập, theo dõi dữ liệu về công tác đào tạo của khoa bao gồm: số lượng SV đầu vào, tỷ lệ SV thôi học, số lượng SV tốt nghiệp hàng năm. Tất cả dữ liệu này được phòng Đào tạo quản lý bằng hệ thống phần mềm quản lý thông tin đào tạo chuyên biệt, có độ tin cậy và tính chính xác cao. Giáo vụ khoa được cấp quyền truy cập hệ thống quản lý dữ liệu đào tạo này [H11.11.01.01].

Cuối mỗi năm học, khoa Du lịch và Ẩm thực thực hiện việc trích xuất dữ liệu đào tạo từ phần mềm, lập bảng thống kê và tiến hành phân tích, thể hiện qua bảng sau:

Bảng 11.1. Tỷ lệ SV tốt nghiệp và thôi học Ngành KHDD&AT 5 năm gần đây

Khóa	Số SV nhập học thực tế	Số lượng SV khóa	Tỷ lệ % SV hoàn thành chương trình trong thời gian			Tỷ lệ % SV thôi học trong thời gian			
			3,5 năm	4,0 năm	Trên 4,5 năm	Năm thứ nhất	Năm thứ hai	Năm thứ ba	Năm thứ 4 và tiếp theo
2017	108	108	28,70%	20,37%	-	9,2%	9,2%	9,2%	9,2%
2018	76	76	-	-	-	9,2%	9,2%	9,2%	9,2%
2019	77	77	-	-	-	-	-	-	-
2020	89	89	-	-	-	-	-	-	-

Khóa	Số SV nhập học thực tế	Số lượng SV khóa	Tỉ lệ % SV hoàn thành chương trình trong thời gian			Tỉ lệ % SV thôi học trong thời gian			
			3,5 năm	4,0 năm	Trên 4,5 năm	Năm thứ nhất	Năm thứ hai	Năm thứ ba	Năm thứ 4 và tiếp theo
2021	72	72	-	-	-	-	-	-	-

Tỉ lệ % SV thôi học năm sau là tỉ lệ cộng dồn của năm trước liền kề

Kết quả thống kê cho thấy, SV khoá 08DH ngành KHDD&AT có tỉ lệ tốt nghiệp đạt 48.34%, so với khoá 07DH có tỉ lệ TN là 94.52%, qua phân tích nguyên nhân do CTDT ở lần chỉnh sửa 2017 được rút gọn và thời gian đào tạo còn 3,5 năm có lẽ đã tạo áp lực không nhỏ cho NH, tính chủ động sẽ nâng cao cho một số NH, nhưng cũng có thể gây khó khăn cho một số NH thụ động, do đó tới thời điểm tốt nghiệp dù đã hoàn thành KLTN nhưng tỉ lệ ra trường giảm hơn vì NH còn bị nợ môn. Số lượng SV bị thôi học do kết quả học tập yếu, bị cảnh báo học vụ và không đủ điều kiện tốt nghiệp của SV trong khoa tương đối thấp [H11.11.01.02].

Khoa dựa trên dữ liệu được cung cấp bởi phòng Đào tạo và tiến hành phân tích kết quả dữ liệu được thể hiện trong bảng 11.1 về SV thôi học ngành KHDD&AT. Hàng năm, Ban chủ nhiệm Khoa thông qua GVCN-CVHT để rà soát tình hình học vụ của SV từng lớp và tìm hiểu nguyên nhân thôi học của SV. Qua đó đã triển khai thực hiện các giải pháp nhằm giảm tỉ lệ thôi học và tăng tỉ lệ SV tốt nghiệp đúng hạn hàng năm như thông qua GVCN-CVHT để rà soát tình hình học vụ của SV từng lớp, kịp thời động viên, hỗ trợ để SV tiếp tục quá trình học tập, tư vấn SV phương pháp cải thiện kết quả học tập phù hợp với từng trường hợp cụ thể, tổ chức các buổi đối thoại giữa BCN khoa, trưởng bộ môn quản lý ngành, Bí thư chi đoàn khoa để lắng nghe ý kiến phản hồi trực tiếp từ đại diện SV, ban cán sự các lớp về các vấn đề liên quan đến học vụ của SV. [H11.11.01.03].

Cùng với việc giám sát dữ liệu đào tạo của ngành KHDD&AT theo từng năm học, Khoa Du lịch và Ẩm thực còn thực hiện việc đối sánh dữ liệu của các ngành đào tạo khác như ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống. Việc đối sánh dữ liệu này cho phép Khoa Du lịch và Ẩm thực có những phân tích, nhận định chính xác hơn tình hình triển khai các biện pháp hỗ trợ SV cải thiện KQHT, qua đó Khoa tiếp tục điều chỉnh KHHĐ phù hợp nhằm tăng tỉ lệ SV tốt nghiệp và giảm tỉ lệ thôi học hàng năm, góp phần nâng cao chất lượng đào tạo của Khoa [H11.11.01.04].

2. Điểm mạnh

Có bộ phận, công cụ để theo dõi, cập nhật danh sách, tỉ lệ thôi học, tốt nghiệp. Có tiến hành thống kê danh sách, tỉ lệ thôi học, tốt nghiệp mỗi khóa đào tạo. Có tìm hiểu, phân tích nguyên nhân thôi học.

3. Điểm tồn tại

Trường, khoa chưa có một hệ thống cập nhật lý do SV thôi học một cách hiệu quả. Ngành KHDD&AT chưa thực hiện việc đối sánh CTĐT qua các năm của ngành KHDD&AT với cùng CTĐT của các trường ĐH khác trong và ngoài nước về tỷ lệ tốt nghiệp, thôi học.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa Du lịch và Ẩm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Phòng P.ĐT phối hợp với Khoa tiến hành tổng hợp nguyên nhân thôi học và tỷ lệ thôi học một cách hệ thống; từ đó phân tích và đề xuất giải pháp giảm thiểu tỷ lệ thôi học.

Khoa Du lịch và Ẩm thực thực hiện việc đối sánh về tỷ lệ tốt nghiệp, thôi học của CTĐT ngành KHDD&AT với cùng CTĐT của các trường ĐH khác trong và ngoài nước.

5. Tự đánh giá: Đạt (4/7)

Tiêu chí 11.2. Thời gian tốt nghiệp trung bình được xác lập, giám sát và đối sánh để cải tiến chất lượng.

1. Mô tả hiện trạng

P.ĐT của Nhà trường được phân công theo dõi, cập nhật danh sách tỷ lệ thôi học, tốt nghiệp hàng năm [H11.11.02.01]. Bên cạnh đó Khoa Du lịch và Ẩm thực cũng được giao nhiệm vụ đào tạo, giám sát và theo dõi tình hình học tập của SV ngành KHDD&AT [H11.11.02.02]. Căn cứ quy chế đào tạo tín chỉ, thời gian đào tạo theo thiết kế của trình độ ĐH ngành KHDD&AT là 3,5/4 năm, thời gian đào tạo tối đa cho phép là 7 năm [H11.11.02.03]. Thời gian tốt nghiệp trung bình là thời gian cần thiết cho những SV bình thường hoàn thành chương trình học tập của mình để được cấp bằng tốt nghiệp. Cụ thể thông tin về thời gian tốt nghiệp trung bình của 2 khóa gần đây được thống kê [H11.11.02.04], thể hiện qua bảng số liệu 11.2 như sau:

Bảng 11.2. Thời gian tốt nghiệp trung bình của SV Ngành KHDD&AT

Khoá	Số lượng SV tốt nghiệp	Số lượng SV tốt nghiệp				Thời gian tốt nghiệp TB
		3,5 năm	4 năm	4.5 năm	5 năm	
2016 (khoá 07)	69	Chưa TN	45	20	4	4.2 năm
2017 (khóa 08)	53	31	22	0	0	3.7 năm

Kết quả từ bảng thống kê cho thấy: Thời gian tốt nghiệp trung bình của SV ngành KHDD&AT dao động từ 3,5 đến 5 năm, nằm trong khoảng từ 3,5 năm đến 7 năm theo quy định của Nhà trường, chưa có SV nào quá hạn đào tạo.

Mỗi học kỳ, Trường đều thực hiện việc cảnh báo học vụ đến SV, nhằm giúp SV có kết quả học tập kém biết và lập phương án học tập thích hợp. Thông qua giảng viên/CVHT để nắm bắt tình hình, tìm hiểu nguyên nhân chậm tốt nghiệp của SV qua đó kịp thời động viên, hỗ trợ SV tiếp tục quá trình học tập; tư vấn SV phương pháp cải thiện kết quả học tập phù hợp với từng trường hợp cụ thể [H11.11.02.05].

Sau khi xác định các nguyên nhân chậm tốt nghiệp của SV, Nhà trường và Khoa đã tạo điều kiện cho SV trong việc phê duyệt các môn học chuyển đổi, thay thế đối với những SV chậm tiến độ, tổ chức các buổi đối thoại giữa Ban chủ nhiệm khoa, trưởng bộ môn quản lý ngành, Bí thư chi đoàn khoa để lắng nghe ý kiến phản hồi trực tiếp từ đại diện SV, BCS các lớp về các vấn đề liên quan đến học vụ của SV nhằm giúp các SV này có thể hoàn thành được khóa học và tốt nghiệp đúng tiến độ [H11.11.02.06].

Cùng với việc giám sát thời gian tốt nghiệp trung bình các khóa đào tạo của ngành KHDD&AT, khoa Du lịch và Ẩm thực cũng thực hiện việc đối sánh dữ liệu với các ngành đào tạo khác trong Trường [H11.11.02.07]. Quá trình đối sánh dữ liệu này giúp cho khoa Du lịch và Ẩm thực có những phân tích nhận định chính xác hơn tình hình triển khai các biện pháp hỗ trợ SV cải thiện kết quả học tập, giải quyết vấn đề học vụ, qua đó khoa tiếp tục điều chỉnh kế hoạch hành động phù hợp nhằm rút ngắn thời gian tốt nghiệp trung bình hàng năm, góp phần nâng cao chất lượng đào tạo của toàn khoa [H11.11.02.08].

2. Điểm mạnh

Khoa Du lịch và Ẩm thực định kỳ thực hiện thống kê thời gian tốt nghiệp của NH. Khoa có tìm hiểu nguyên nhân NH tốt nghiệp muộn và tìm các biện pháp hỗ trợ NH.

3. Điểm tồn tại

Chưa tổ chức tổng kết/đánh giá hiệu quả các biện pháp hỗ trợ NH rút ngắn thời gian tốt nghiệp.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 -2023, Trường và Khoa sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời P.ĐT phối hợp với Khoa Du lịch và Ẩm thực tiến hành tổng kết, đánh giá hiệu quả các giải pháp hỗ trợ NH tốt nghiệp trong thời gian quy định; Tìm hiểu tỷ lệ tốt nghiệp của NH cùng ngành trong nước và quốc tế để tiến hành đối sánh.

5. Tự đánh giá: Đạt (4/7)

Tiêu chí 11.3. Tỷ lệ có việc làm sau tốt nghiệp được xác lập, giám sát và đối sánh để cải tiến chất lượng.

1. Mô tả hiện trạng

TTQLCL là đơn vị chủ trì và phối hợp với các đơn vị khác thực hiện việc khảo sát tình hình SV có việc làm, phản hồi của cựu SV và DN [H11.11.03.01]. Khoa Du lịch và Ẩm thực luôn quan tâm đến SV có việc làm sau tốt nghiệp. Chính vì vậy, hàng năm Khoa thực hiện theo kế hoạch của Trường để khảo sát tình hình việc làm của SV sau tốt nghiệp [H11.11.03.02], với kết quả nhận được như sau [H11.11.03.03]:

Bảng 11. 3. Hiện trạng việc làm và thời gian có việc sau khi ra trường của SV ngành KHDD&AT (%)

Khoá	Hiện trạng việc làm		Thời gian có việc sau khi ra trường		
	Chưa có việc làm	Đã có việc làm	Dưới 3 tháng	Từ 3 đến dưới 6 tháng	Từ 6 tháng trở lên
2016 (khoá 07)	66.67%	33.33%	26.67%	2.22%	4.44%
2017 (khóa 08)	CHƯA CÓ KẾT QUẢ KHẢO SÁT				

Kết quả từ bảng 11.3.2, cho thấy tỷ lệ SV có việc làm sau khi ra trường (từ 3 đến 6 tháng) còn thấp do SV ra trường chưa bao lâu thì gặp đợt dịch Covid và

TPHCM thực hiện dân cách xã hội, các nhu cầu việc làm trong lĩnh vực dịch vụ như dinh dưỡng ẩm thực giảm mạnh, điều này gây khó khăn không nhỏ trong quá trình tìm việc của sinh viên ngành.

Về khu vực làm việc theo các lĩnh vực được cụ thể hóa qua bảng số liệu 11.4

Bảng 11.4. Thống kê môi trường làm việc của SV ngành KHDD&AT (%)

Môi trường làm việc của SV tốt nghiệp	(khóa 7)	(khóa 8)
DN tư nhân	28,9% (13sv)	CHƯA CÓ KẾT QUẢ KHẢO SÁT
DN có vốn đầu tư nước ngoài	4,4% (2sv)	
Các cơ quan Nhà nước	0	
DN quốc doanh	0	
Tự làm chủ	0	
Loại hình khác	0	

Đa phần SV tốt nghiệp làm việc ở khu vực DN tư nhân trong nước. Kết quả này là cơ sở để Khoa phản ánh một phần về chất lượng đào tạo và là cơ sở để Khoa cải tiến, nâng cao chất lượng đào tạo cho SV để đáp ứng nhu cầu thực tế.

Để nhận định tốt hơn tình hình việc làm của SV sau khi tốt nghiệp. Khoa Du lịch và Ẩm thực tiến hành đối sánh báo cáo tình hình việc làm của SV ngành KHDD&AT qua các khóa và đối sánh báo cáo tình hình việc làm của SV ngành KHDD&AT với SV các ngành khác trong trường. **[H11.11.03.04]**

Trung tâm Tuyển sinh và truyền thông của Trường có chức năng hỗ trợ việc làm cho SV toàn trường **[H11.11.03.05]**. Trường đã xây dựng chuyên trang Hỗ trợ SV trong đó có mục hỗ trợ việc làm, khởi nghiệp, kỹ năng mềm cho SV **[H11.11.03.06]**. Ngoài ra, nhằm tìm hiểu các nguyên nhân cũng như có các biện pháp hỗ trợ SV có việc làm một cách hiệu quả, Trung tâm Tuyển sinh và truyền thông đã nghiên cứu và giới thiệu chuyên đề "Công tác giới thiệu việc làm giữa các ngành đào tạo của Hufi" **[H11.11.03.07]**. Hàng năm, Khoa Du lịch và Ẩm thực cũng kết hợp với Trung tâm Tuyển sinh và truyền thông hỗ trợ giải quyết việc làm cho SV ngành KHDD&AT thông qua các Chương trình ngày hội việc làm **[H11.11.03.08]**.

2. Điểm mạnh

Khoa có khảo sát NH tốt nghiệp về cải thiện cơ hội việc làm sau tốt nghiệp

trong thời gian đánh giá, có số liệu tin cậy về việc làm của NH, có tổ chức thảo luận, phân tích nguyên nhân, đề xuất các biện pháp khắc phục.

3. Điểm tồn tại

Việc tìm kiếm dữ liệu về tỉ lệ tốt nghiệp, thôi học của các trường đại học khác trong và ngoài nước để đối sánh với ngành KHDD&AT của Khoa gặp khó khăn vì vậy việc chọn đối tác để đối sánh chưa rộng và chưa sử dụng tối đa kết quả đối sánh để cải tiến. Ngoài ra, khoa còn cần tiến hành đối sánh tỷ lệ có việc làm của sinh viên ngành KHDD&AT với các trường các trong nước để có được cách nhìn tổng quan hơn về xu hướng việc làm và nhu cầu ứng dụng của ngành trong thực tế xã hội.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 - 2023, Trường và Khoa Du lịch và Ẩm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa tìm kiếm dữ liệu về tỉ lệ tốt nghiệp, thôi học và tỷ lệ sinh viên có việc làm của các trường đại học khác trong và ngoài nước để đối sánh với ngành KHDD&AT.

5. Tự đánh giá: Đạt (4/7)

Tiêu chí 11.4. Loại hình và số lượng các hoạt động nghiên cứu của NH được xác lập, giám sát và đối sánh để cải tiến chất lượng.

1. Mô tả hiện trạng

Những năm gần đây, hoạt động nghiên cứu khoa học được Khoa và Nhà trường khuyến khích NH tham gia hoạt động NCKH nhằm nâng cao tri thức và cung cấp thêm nhiều kiến thức góp phần nâng cao ý thức cho NH, nâng cao hiểu biết, cải tiến trong việc học tập. Hoạt động NCKH của NH được quy định tại Quy chế hoạt động Khoa học và công nghệ của Trường xác định rõ các loại hình NCKH, quy trình xét duyệt, giám sát các đề tài NCKH của NH [H11.11.04.01]. Phòng Khoa học công nghệ là đơn vị được Nhà trường giao nhiệm vụ tổ chức chỉ đạo, quản lý và đề xuất giảm pháp tăng cường hoạt động NCKH của SV [H11.11.04.02]. Hằng năm sinh viên ngành KHDD&AT có cơ hội tham gia vào hoạt động NCKH dưới hình thức các đề tài tham gia hội nghị NCKH cấp khoa, đồ án, khóa luận tốt nghiệp, đề tài NCKH cấp trường và tham gia cộng tác viên trong các đề tài NCKH của giảng viên [H11.11.04.03]. Tình hình nghiên cứu khoa học của sinh viên ngành KHDD&AT từ năm 2018 đến năm 2022 được mô tả ở Bảng 11.5.

**Bảng 11.5. Thống kê kết quả NCKH của SV ngành KHDD&AT
từ năm 2018 đến 2022**

Năm học	Số lượng thực hiện KLTN	SV tham gia Hội nghị NCKH			SV tham gia đề tài NCKH cấp trường	Công bố nghiên cứu khoa học
		Cấp khoa	Cấp Trường	Cấp thành phố		
2017 - 2018	0	0	0	0	0	0
2018 - 2019	0	4	0	0	7	0
2019 - 2020	92	4	0	0	0	0
2020 - 2021	74	2	0	0	0	2
2021 - 2022	74	6	0	0	0	0

Hàng năm, Khoa tiến hành đánh giá hoạt động NCKH của NH và đề xuất phương hướng, nhiệm vụ NCKH cho NH [H11.11.04.04], cũng như các tổ chức các hoạt động hỗ trợ NH có động lực NCKH [H11.11.04.05].

2. Điểm mạnh

Các hình thức NCKH (trong các học phần, đồ án HP, khóa luận tốt nghiệp, đề tài cấp trường) được triển khai trong quá trình học tập của CTĐT.

3. Điểm tồn tại

Chưa thực hiện đối sánh loại hình và số lượng các hoạt động NCKH của NH giữa các cơ sở đào tạo trong nước.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 - 2023, Trường và Khoa Du lịch và Ẩm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa phối hợp với Phòng Khoa học công nghệ tiến hành tiến hành đối sánh các hoạt động NCKH của trong nước khi có thông tin tương ứng từ bên ngoài.

5. Tự đánh giá: Đạt (4/7)

Tiêu chí 11.5. Mức độ hài lòng của các bên liên quan được xác lập, giám sát và đối sánh để cải tiến chất lượng.

1. Mô tả hiện trạng

Trường ĐH CNTP TP.HCM đã xác lập và duy trì hoạt động khảo sát ý kiến

các BLQ. Hàng năm, Trường tổ chức khảo sát lấy ý kiến phản hồi của các BLQ phục vụ công tác nâng cao chất lượng toàn diện trong Trường gồm các loại khảo sát sau [H11.11.05.01]:

- (i) Khảo sát ý kiến của NH về hoạt động giảng dạy của GV;
- (ii) Khảo sát ý kiến NH năm cuối về khóa học;
- (iii) Khảo sát ý kiến NH tốt nghiệp về việc làm;
- (iv) Khảo sát ý kiến GV và NH về chất lượng đội ngũ nhân viên hỗ trợ;
- (v) Khảo sát ý kiến NTD về CTĐT;
- (vi) Khảo sát ý kiến NTD về chất lượng CSVC của Trường.

Quy trình lấy ý kiến, hình thức, công cụ lấy ý kiến đều được xác định rõ trong Quy định về công tác lấy ý kiến các BLQ của Trường [H11.11.05.02]. Kết quả của các loại khảo sát trên, sau khi được TT.QLCL xử lý bằng phần mềm chuyên dụng, được tổng hợp, đối sánh giữa các CTĐT hoặc các đơn vị trong Trường sẽ được gửi đến các đơn vị liên quan trong Trường, các đơn vị phân tích dữ liệu và làm báo cáo việc sử dụng kết quả khảo sát cho việc cải tiến như thế nào tại đơn vị để nâng cao chất lượng của đơn vị [H11.11.05.03], [H11.11.05.04].

Sau khi tiếp nhận kết quả ý kiến phản hồi từ các BLQ. Khoa và các đơn vị trong trường tiến hành nhiều hoạt động nhằm cải tiến chất lượng, như sau:

Lãnh đạo và GV của Khoa được tham dự các Hội nghị cán bộ viên chức để tạo môi trường dân chủ, thẳng thắn góp ý kiến của các cán bộ trong việc hoạch định chính sách, trong đó đặc biệt lưu ý đến việc nâng cao chất lượng các CTĐT, NCKH và các dịch vụ hỗ trợ người học. Hàng tháng tại các cuộc họp Khoa và các cuộc họp bộ môn, nhóm chuyên môn, GV Khoa Du lịch và ẩm thực luôn được ủng hộ đóng góp ý kiến nhằm mục tiêu cải thiện và nâng cao chất lượng đào tạo và phục vụ tốt hơn đối với người học [H11.11.05.05].

Đánh giá mức độ hài lòng từ phía NH đối với GV là việc làm thường xuyên của Trường. Cuối mỗi học kì, TT.QLCL triển khai lấy phiếu đánh giá từ phía NH. Kết quả khảo sát sẽ được TT.QLCL tổng hợp báo cáo tới BGH, sau đó thông báo đến lãnh đạo đơn vị để nắm thông tin và chuyển đến từng GV. Thông tin phản hồi từ NH sau mỗi kì rất hữu ích cho mục đích cải thiện việc giảng dạy hiệu quả hơn nhằm nâng cao chất lượng NH [H11.11.05.06].

Đối với kết quả khảo sát của GV và NH về chất lượng đội ngũ nhân viên hỗ trợ, kết quả khảo sát và dữ liệu khảo sát là một trong những thông tin đầu vào để giúp

các đơn vị trong Trường đánh giá và đưa ra các hoạt động cải tiến thể hiện qua Báo cáo tổng kết năm học và Kế hoạch năm học tiếp theo của đơn vị [H11.11.05.07]. Đối với cấp trường, hoạt động cải tiến được xác lập thông qua phương hướng của năm học tại hội nghị viên chức hàng năm và được triển khai thành các kế hoạch hàng tháng [H11.11.05.08].

Với kết quả khảo sát của NH tốt nghiệp và NTD giúp Trường/Khoa tìm hiểu những thông tin cơ bản về CTĐT và khóa học, những kiến thức và kỹ năng cần bổ sung giúp SV sau khi ra trường nhanh chóng tìm được việc làm và sớm thích nghi với công việc; Kết quả khảo sát này cho Trường một thông tin tổng thể về nguồn nhân lực mà Trường đã đào tạo cho xã hội [H11.11.05.09].

2. Điểm mạnh

Có bộ phận, quy trình, công cụ/phương pháp định kỳ triển khai tiếp nhận thông tin phản hồi của các BLQ.

Mức độ hài lòng của các BLQ được xác lập, giám sát và đối sánh. Các kết quả khảo sát được sử dụng làm căn cứ lập kế hoạch cải tiến chất lượng.

3. Điểm tồn tại

Mức độ hài lòng của các BLQ chưa được phân tích, đối sánh một cách hệ thống.

Việc thực hiện cải tiến chất lượng trên cơ sở đáp ứng yêu cầu của các BLQ chưa được giám sát, thực hiện đồng bộ.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa Du lịch và Ẩm Thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời hoạt động phân tích, giám sát, đối sánh mức độ hài lòng của các BLQ cần được thực hiện hệ thống với các quy định cụ thể.

Giám sát một cách hệ thống, bài bản việc cải tiến chất lượng trên cơ sở đáp ứng yêu cầu của các BLQ.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7 điểm).

Kết luận về Tiêu chuẩn 11:

Những điểm mạnh nổi bật của tiêu chuẩn: ứng dụng hệ thống CNTT trong quản lý và giám sát quá trình và kết quả học tập của sinh viên qua đó phát hiện và có biện pháp hỗ trợ kịp thời trong việc thông qua CVHT; hoạt động nghiên cứu khoa

học và sinh hoạt học thuật của sinh viên luôn được chú trọng và khuyến khích; vấn đề việc làm của sinh viên sau khi tốt nghiệp được giám sát và thu thập thông tin.

Những tồn tại cơ bản của tiêu chuẩn: một số hoạt động khảo sát ý kiến của các bên liên quan về CTĐT, các hoạt động và chất lượng đào tạo của ngành tuy đã được thực hiện nhưng chưa thường xuyên; việc xác định nguyên nhân chưa có việc làm của sinh viên còn chưa được thực hiện thường xuyên, chưa thực hiện được đối sánh hiệu quả. Số lượng SV NCKH chưa nhiều và chưa phân bố đều.

Kết quả đánh giá chung của tiêu chuẩn 11:

Có 1/5 tiêu chí đạt điểm 5; Có 4/5 tiêu chí đạt điểm 4. Mức trung bình là 4,2/7.
Số tiêu chí đạt: 5, tỉ lệ số tiêu chí đạt 100%

PHẦN 3. KẾT LUẬN

Qua việc phân tích đánh giá 11 tiêu chuẩn và 50 tiêu chí theo Bộ tiêu chuẩn đánh giá chất lượng CTĐT các trình độ giáo dục đại học của BGD&ĐT ngành KHDD&AT đã cho thấy được những mặt mạnh, mặt tồn tại trong công tác quản lý, đào tạo, các hoạt động chuyên môn của Khoa Du lịch và ẩm thực. Từ việc tự đánh giá đối chiếu với các tiêu chí tiêu chuẩn này, Khoa đã đề xuất những giải pháp khắc phục những tồn tại, cải tiến chất lượng trong quá trình đào tạo.

Tóm tắt những điểm mạnh và những điểm cần phát huy của CTĐT

Về mục tiêu, CDR, cấu trúc và CTĐT: Với 9 tiêu chí và 55 minh chứng thuộc các tiêu chuẩn 1, 2, 3 đã được mô tả trong Phần II của báo cáo TĐG CTĐT ngành KHDD&AT cho thấy:

- Mục tiêu của CTĐT được xác định rõ ràng đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của xã hội, được xây dựng phù hợp với tầm nhìn sứ mạng của Nhà trường và phù hợp với mục tiêu của Giáo dục đại học.
- CDR ngành KHDD&AT được xác định rõ ràng, súc tích, phản ánh được mục tiêu của CTĐT, đảm bảo khối lượng kiến thức và kỹ năng NH cần đạt được sau khi hoàn thành CTĐT; CDR thể hiện các mức độ giảng dạy và trình độ năng lực mà NH cần phải đạt được, vì vậy có thể đo lường và đánh giá được.
- Cấu trúc và CTDH đã phản ánh được các yêu cầu của CDR, được thiết kế dựa trên các yêu cầu của CDR về kiến thức, kỹ năng và mức tự chủ, tự chịu trách nhiệm của NH, với mỗi HP đã được rà soát đảm bảo đóng góp có ý nghĩa nhằm đạt được CDR. Triển khai thực hiện CTDH logic đem lại hiệu quả và chất lượng đào tạo với các nội dung luôn cập nhật và tích hợp.

Về phương pháp tiếp cận trong dạy và học: Với 3 tiêu chí và 16 minh chứng thuộc tiêu chuẩn 4 cho thấy phương pháp tiếp cận dạy và học được thiết kế đa dạng và có hệ thống, triển khai hiệu quả để đạt CDR HP và CTĐT, giúp NH tiếp thu và rèn luyện năng lực chuyên môn cũng như rèn luyện các kỹ năng thiết yếu, kỹ năng mềm góp phần nâng cao khả năng học tập suốt đời của NH.

Về đánh giá kết quả học tập của NH và kết quả đầu ra của CTĐT: Qua việc phân tích, đánh giá 5 tiêu chí, 29 minh chứng thuộc tiêu chuẩn 5 và 5 tiêu chí, 35 minh chứng thuộc tiêu chuẩn 11 cho thấy:

- Việc đánh giá KQHT của NH ở Khoa Du lịch và ẩm thực được bám sát các hướng dẫn của Trường để đảm bảo tính rõ ràng, công khai của quy trình.
- Phương thức đánh giá đa dạng, thực hiện nghiêm túc, theo đúng quy trình, đảm bảo sự khách quan, chính xác, công bằng và phù hợp với hình thức đào tạo của ngành KHDD&AT. Nhà trường có hệ thống các văn bản, quy định, quy trình rõ ràng, chi tiết, chặt chẽ cùng với hệ thống phần mềm quản lý điểm hiện đại giúp cho việc phản hồi, công bố KQHT cho NH kịp thời, thuận tiện và giúp NH sắp xếp việc học tập, nghiên cứu của mình
- Có tiêu chí đánh giá rõ ràng để xác định SV tốt nghiệp và thôi học. Theo dõi được tỷ lệ SV tốt nghiệp và thôi học qua các năm.
- Có hệ thống CVHT hỗ trợ việc tư vấn trong học tập và cập nhật tình hình của SV thường niên.
- Ngoài ra, trong quá trình học tập NH được gặp gỡ giao lưu với các doanh nghiệp qua các buổi tọa đàm, qua hoạt động học thuật và hội thi về kiến thức chuyên ngành, các buổi học ngoại khóa liên quan đến chuyên môn. Đặc biệt NH được tiếp cận với doanh nghiệp thông qua các hoạt động kiến tập, thực tập chuyên ngành tại các doanh nghiệp giúp NH tiếp cận với các hoạt động thực tế chuyên môn mang tính ứng dụng

Về đội ngũ cán bộ GV, nghiên cứu viên, nhân viên: Với 7 tiêu chí, 50 minh chứng thuộc tiêu chuẩn 6 và 5 tiêu chí, 38 minh chứng thuộc tiêu chuẩn 7 cho thấy:

- Đội ngũ GV của chương trình đạt trình độ chuyên môn cao, có kinh nghiệm nhiều năm trong nghề và sẵn sàng thực hiện các hoạt động giảng dạy, NCKH. Khối lượng công việc của GV, nghiên cứu viên được đo lường, giám sát rất nghiêm túc, làm căn cứ cải tiến chất lượng hoạt động đào tạo, NCKH và các hoạt động phục vụ cộng đồng.
- GV tham gia giảng dạy CTĐT luôn thực hiện nhiệm vụ NCKH hàng năm do Trường đề ra. Đội ngũ GV tham gia nhiều loại hình NCKH khác nhau gồm: đề tài khoa học các cấp; xuất bản các bài báo khoa học trong các hội thảo trong nước và quốc tế; xuất bản sách chuyên khảo, sách tham khảo, giáo trình.
- Trường có đội ngũ nhân viên nghiêm túc chấp hành chính sách pháp luật của Nhà nước, thực hiện nghiêm túc Quy chế Văn hóa công sở của Trường. Đội ngũ kỹ thuật viên, nhân viên chuyên trách, có năng lực chuyên môn và được

định kỳ bồi dưỡng chuyên môn, nghiệp vụ, phục vụ có hiệu quả cho việc giảng dạy, học tập và NCKH của Trường. Đội ngũ GV kiêm nhiệm công tác hỗ trợ đều là những cán bộ trẻ, năng động nhiệt tình. Phân công hoạt động kiêm nhiệm được xem xét, thảo luận để nâng cao chất lượng thường xuyên trong các cuộc họp bộ môn, họp Khoa. Hàng năm, Trường đã triển khai hoạt động bồi dưỡng chuyên môn nghiệp vụ cho đội ngũ nhân viên. Luôn có sự kết hợp chặt chẽ giữa Khoa với đội ngũ nhân viên thuộc các phòng ban và trung tâm để hỗ trợ tốt cho hoạt động đào tạo, nghiên cứu, và PVCĐ của Trường và Khoa.

Về NH và các hoạt động hỗ trợ: Với 5 tiêu chí và 58 minh chứng thuộc tiêu chuẩn 8 cho thấy:

- Khoa Du lịch và Ẩm thực xác định rõ chất lượng NH và hoạt động hỗ trợ NH là một trong những yếu tố quan trọng trong hoạt động đào tạo của Khoa nói riêng và Trường nói chung.
- Chính sách tuyển sinh và phương thức tuyển chọn NH thường xuyên được cập nhật và công bố công khai theo quy chế tuyển sinh chung của toàn Trường. Ngay từ khi làm thủ tục nhập học và quá trình học tập tại Khoa, NH luôn được tư vấn, hỗ trợ kịp thời để giải quyết những khó khăn, vướng mắc trong học tập.
- Hệ thống giám sát sự tiến bộ trong học tập rèn luyện đã được xây dựng và công bố công khai, khối lượng học tập được phân bố đồng đều và hợp lý theo trình tự các học kỳ giúp NH không bị quá tải.
- Môi Trường tâm lý xã hội tích cực, thân thiện, cảnh quan của Khoa và trong khuôn viên Trường xanh sạch giúp phát huy sự sáng tạo và tâm lý thoải mái cho NH.

Về cơ sở vật chất và trang thiết bị: Với 5 tiêu chí và 41 minh chứng thuộc tiêu chuẩn 9 đã được mô tả trong báo cáo TĐG cho thấy:

- Khoa Du lịch và Ẩm thực được Nhà trường quan tâm hỗ trợ tạo điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị, tài liệu tham khảo phục vụ cho hoạt động giảng dạy và nghiên cứu. Trường và Khoa luôn có những chính sách đúng đắn trong việc đầu tư CSVC, tạo mọi điều kiện an toàn và tâm lý thoải mái cho NH.

- Trang thiết bị đáp ứng cho hoạt động giảng dạy, nghiên cứu và học tập.
- Thư viện của Trường có một lượng lớn sách chuyên ngành phục vụ việc học tập, nghiên cứu của SV. Trung tâm Thông tin Thư viện được quản lý bằng phần mềm điện tử và phục vụ tốt nhu cầu người đọc.
- Nhà trường đã có đủ số phòng học, giảng đường, phòng chức năng để phục vụ cho hoạt động đào tạo và nghiên cứu.

Về nâng cao chất lượng: Tương tự với 6 tiêu chí và 58 minh chứng thuộc tiêu chuẩn 10 cho thấy:

- CTĐT được thiết kế và xây dựng dựa trên sự phản hồi của các bên liên quan. CTĐT được xây dựng qua nhiều giai đoạn khác nhau, có phản biện của các bên liên quan như NH, người dạy và đặc biệt là đối tượng sử dụng lao động.
- Trong quá trình áp dụng, CTĐT được định kỳ chỉnh sửa và được cập nhật để giúp NH sau khi tốt nghiệp có thể đáp ứng được nhu cầu của bên tuyển dụng. Những đóng ý kiến đóng góp của các cơ sở sản xuất, xí nghiệp sẽ được dùng làm cơ sở để cải tiến CTĐT.
- Trường có hệ thống văn bản quy định về qui trình đánh giá chất lượng các dịch vụ hỗ trợ của Thư viện và các dịch vụ hỗ trợ khác
- Hàng năm Trường có công tác khảo sát ý kiến của SV đang học, SV ra Trường về CTĐT, chất lượng học phần.

Tóm tắt những điểm tồn tại và những vấn đề cần cải tiến chất lượng của CTĐT

CĐR của CTĐT KHDD&AT được xác định nhưng việc rà soát, điều chỉnh và cập nhật mục tiêu chưa được rà soát một cách kỹ lưỡng về tính phù hợp với nhu cầu xã hội hiện nay. Sự kết nối giữa Khoa Du lịch và Âm thực với NTD còn một số hạn chế.

Bản mô tả CTĐT và đề cương học phần đã cơ bản đáp ứng các yêu cầu, quy định, tuy nhiên qua quá trình triển khai đào tạo cũng cho thấy sự cần thiết phải bổ sung, cập nhật để phù hợp yêu cầu ngày càng cao của việc đào tạo bậc đại học, thị trường lao động tiên tiến. Việc khảo sát ý kiến của các đối tượng liên quan chưa liên tục và việc phổ biến thông tin cần hiệu quả, nhanh chóng hơn nữa. Đồng thời, cần sự đối sánh chất lượng với các CTĐT khác cũng như phản hồi đầy đủ các ý kiến của các BLQ (cụm NH, NTD, DN) nhằm cải tiến CTĐT ngày một phù hợp với nhu cầu xã hội hiện đại. Việc ứng dụng CNTT trong kiểm tra, đánh giá chỉ mới thực hiện ở

một số HP, chưa được áp dụng thực hiện đối với các HP chuyên ngành.

Đội ngũ cán bộ của Trường đa số trẻ, thiếu cán bộ có kinh nghiệm, đặc biệt trong NCKH, thực hiện đề tài, dự án các cấp cấp. Chưa có nhiều GV đến từ các tổ chức, doanh nghiệp, gây hạn chế cho việc tiếp cận với kiến thức thực tiễn tại các tổ chức doanh nghiệp. Tỷ lệ GV có trình độ tiến sĩ chưa cao. Trình độ tiếng Anh của các GV chưa đồng đều.

Đội ngũ cán bộ hỗ trợ SV của Khoa chủ yếu là cán bộ kiêm nhiệm, không được đào tạo bài bản nên trong một số hoàn cảnh còn lúng túng trong việc giải quyết tình huống. Thêm vào đó, giờ làm việc của GV kiêm nhiệm còn chưa ổn định do phụ thuộc vào công việc giảng dạy và NCKH.

Về NCKH, chưa có nhiều các nhóm NCKH trong Khoa, số lượng đề tài qui mô lớn cấp Bộ, Nhà nước còn hạn chế, một số nghiên cứu chủ yếu tập trung hướng cơ bản, tính ứng dụng chưa cao, chưa chuyển giao công nghệ ra bên ngoài được. Các công trình nghiên cứu mang tính liên ngành với các Khoa khác trong và ngoài Trường còn chưa phong phú, số lượng bài báo được công bố trong các hội thảo và tạp chí quốc tế còn chưa nhiều. Việc tham gia vào hoạt động NCKH của GV chưa đồng đều trong toàn bộ GV của Khoa.

Mặc dù Trường và Khoa đã có hệ thống giám sát tỷ lệ SV tốt nghiệp bằng các quyết định, nhưng chưa có hệ thống cập nhật lý do thôi học của SV; thống kê, theo dõi chưa được thực hiện một cách khoa học, chưa truy xuất được ngay khi cần số liệu. Việc thống kê chưa đánh giá được sau bao lâu khi tốt nghiệp thì SV có việc làm, mức thu nhập của SVTN có việc làm, chưa phân tích được chi tiết nhu cầu lao động xã hội cần. Ngoài ra, vẫn còn có trường hợp một số SV chưa nhận được bằng tốt nghiệp do còn nợ một số chứng chỉ như tin học, ngoại ngữ, quốc phòng, giáo dục thể chất; nguyên nhân này chủ yếu do SV chưa thật sự chủ động, chưa có kế hoạch học tập cụ thể trong lộ trình học của mình. Để nâng cao hơn nữa chất lượng giảng dạy, công tác thu thập thông tin phản hồi của NH, người sử dụng lao động, và GV cần được thực hiện trong mỗi học kì. Ngoài ra cần duy trì các hoạt động dự giảng, phát động phong trào cải tiến phương pháp giảng dạy

Công tác tổ chức bồi dưỡng, tập huấn về chuyên môn, nghiệp vụ cho đội ngũ kỹ thuật viên và nhân viên mặc dù được tiến hành thường xuyên và kịp thời, tuy nhiên hiệu quả chưa thật cao do trình độ ngoại ngữ còn hạn chế và chưa đáp ứng nhu

cầu của một số kỹ thuật viên và nhân viên. Kế hoạch phát triển Khoa chưa thể hiện rõ việc quy hoạch đội ngũ GV cho hoạt động PVCD. Việc đo lường các nhiệm vụ PVCD chưa có những tiêu chí cụ thể

Một số hoạt động khảo sát ý kiến của các bên liên quan về CTĐT, các hoạt động và chất lượng đào tạo của ngành tuy đã được thực hiện nhưng chưa thường xuyên; chưa bao quát. Việc xác định nguyên nhân chưa có việc làm của sinh viên còn chưa được thực hiện thường xuyên, chưa thực hiện được đối sánh hiệu quả. Số lượng SV tham gia NCKH chưa nhiều và chưa phân bố đều giữa các khoá đào tạo.

Tóm tắt các kế hoạch cải tiến chất lượng CTĐT

Tiếp tục triển khai các kế hoạch định kỳ 2 năm cho 1 quy trình chỉnh sửa CTĐT, tất cả phải căn cứ theo các quy định hiện hành của BGD&ĐT, quy chế của Trường. Ở cấp Trường đã thành lập các tổ chuyên trách, cấp Khoa/bộ môn tiến hành các bước thu thập thông tin, minh chứng làm căn cứ điều chỉnh CTĐT. Sau đó, mọi điều chỉnh do Khoa/bộ môn thực hiện phải được thông qua Hội đồng Khoa học gồm các chuyên gia trong lĩnh vực giáo dục ngành KHDD&AT và có sự tham gia của doanh nghiệp. Cải tiến nâng cao chất lượng là cần thiết như tham khảo các CTĐT các nước tiên tiến, tăng thời lượng chuyên ngành, kỹ năng thực hành.

Định kỳ cuối mỗi học kỳ nên tiếp tục duy trì khảo sát ý kiến của các bên liên quan về hoạt động đào tạo từ CTĐT đến chất lượng PVCD của SV sau khi tốt nghiệp và có các thông báo, kế hoạch khảo sát cụ thể đến từng Khoa/Bộ môn được biết và thực hiện, đối sánh.

Tăng cường trao đổi học thuật giữa các nhóm GV và giữa GV với SV nhằm tạo động lực cho khả năng trao đổi học tập và NCKH ngày càng được chú trọng hơn trong công tác hoạt động phát triển của Khoa.

Thường xuyên khảo sát nhu cầu đào tạo và nâng cao trình độ chuyên môn của đội ngũ GV cũng như có kế hoạch cụ thể để triển khai các khóa học. Tạo điều kiện về thời gian và công việc để GV tham gia các khóa đào tạo nâng cao năng lực.

Tổ chức lấy ý kiến đánh giá của GV sau mỗi khóa học hay các khóa bồi dưỡng nhằm nâng cao chất lượng công tác đào tạo.

Tiếp tục mở các lớp đào tạo, tập huấn nâng cao năng lực của GV và SV trong Trường: kỹ năng mềm, phương pháp NCKH, cải tiến phương pháp giảng dạy, khai thác cơ sở dữ liệu theo nhu cầu của NH và tạo mọi điều kiện để GV, SV tham gia

được các khóa đào tạo.

Đề xuất với Trường tăng cường trang thiết bị phục vụ nhu cầu làm việc cho các GV trong Khoa.

Trong những năm học tới, Khoa sẽ cùng Nhà trường lên kế hoạch khắc phục những hạn chế trong chính sách tuyển sinh, CTĐT, hoạt động hỗ trợ người học, đội ngũ nhân viên cũng như trang bị cơ sở vật chất tốt nhất để tạo điều kiện thuận lợi, tâm lý thoải mái cho người học phát triển toàn diện, góp phần nâng cao chất lượng đào tạo Nhà trường nói chung và Khoa nói riêng, cung cấp nguồn nhân lực có chất lượng cao cho xã hội

Tổng hợp kết quả TĐT CTĐT

Tên cơ sở giáo dục: Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP Hồ Chí Minh.

Mã: DCT

Tên CTĐT: Khoa học Dinh dưỡng và ẩm thực

Mã CTĐT: 7720499

Tiêu chuẩn, tiêu chí	Thang đánh giá							Tổng hợp theo tiêu chuẩn		
	Chưa đạt			Đạt				Mức trung bình	Số tiêu chí đạt	Tỷ lệ số tiêu chí đạt (%)
	❶	❷	❸	❹	❺	❻	❼			
<i>Tiêu chuẩn 1</i>								5.00	3	100%
Tiêu chí 1.1					5					
Tiêu chí 1.2					5					
Tiêu chí 1.3					5					
<i>Tiêu chuẩn 2</i>								5.00	3	100%
Tiêu chí 2.1					5					
Tiêu chí 2.2					5					
Tiêu chí 2.2					5					
<i>Tiêu chuẩn 3</i>								5.00	3	100%
Tiêu chí 3.1					5					
Tiêu chí 3.2					5					
Tiêu chí 3.3					5					
<i>Tiêu chuẩn 4</i>								5.00	3	100%
Tiêu chí 4.1					5					
Tiêu chí 4.2					5					
Tiêu chí 4.3					5					
<i>Tiêu chuẩn 5</i>								5.00	5	100%
Tiêu chí 5.1					5					
Tiêu chí 5.2					5					
Tiêu chí 5.3					5					
Tiêu chí 5.4					5					
Tiêu chí 5.5					5					
<i>Tiêu chuẩn 6</i>								4.86	7	100%
Tiêu chí 6.1					5					
Tiêu chí 6.2					5					

Tiêu chí 6.3					5					
Tiêu chí 6.4					5					
Tiêu chí 6.5				4						
Tiêu chí 6.6					5					
Tiêu chí 6.7					5					
Tiêu chuẩn 7										
Tiêu chí 7.1					5					
Tiêu chí 7.2					5					
Tiêu chí 7.3					5			4.80	5	100%
Tiêu chí 7.4				4						
Tiêu chí 7.5					5					
Tiêu chuẩn 8										
Tiêu chí 8.1				4						
Tiêu chí 8.2				4						
Tiêu chí 8.3					5			4.40	5	100%
Tiêu chí 8.4				4						
Tiêu chí 8.5					5					
Tiêu chuẩn 9										
Tiêu chí 9.1					5					
Tiêu chí 9.2					5					
Tiêu chí 9.3					5			5.00	5	100%
Tiêu chí 9.4					5					
Tiêu chí 9.5					5					
Tiêu chuẩn 10										
Tiêu chí 10.1					5					
Tiêu chí 10.2				4						
Tiêu chí 10.3					5					
Tiêu chí 10.4				4				4.67	5	100%
Tiêu chí 10.5					5					
Tiêu chí 10.6					5					
Tiêu chuẩn 11										
Tiêu chí 11.1				4						
Tiêu chí 11.2				4						
Tiêu chí 11.3				4						
Tiêu chí 11.4				4						
Tiêu chí 11.5					5					
Đánh giá chung CTĐT								4.78	50	100%

TP. Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2022

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Xuân Hoàn

PHẦN 4. PHỤ LỤC

Phụ lục I CƠ SỞ DỮ LIỆU KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG CTĐT

Thời điểm báo cáo: Tính đến ngày 31/5/2022

I. Thông tin chung về cơ sở giáo dục

1. Tên cơ sở giáo dục (theo Quyết định thành lập)

Tiếng Việt: Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh

Tiếng Anh: Ho Chi Minh City University of Food Industry

2. Tên viết tắt của cơ sở giáo dục

Tiếng Việt: DCT

Tiếng Anh: HUFI

3. Tên trước đây (nếu có): Trường Cao đẳng Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh

4. Cơ quan quản lý trực tiếp: Bộ Công Thương

5. Địa chỉ: 140 Lê Trọng Tấn, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, TPHCM

6. Thông tin liên hệ: Điện thoại: (028) 38161673 E-mail: infor@hufi.edu.vn

Website: <http://www.hufi.edu.vn>

7. Năm thành lập cơ sở giáo dục (theo Quyết định thành lập):

- Năm 1982: Thành lập Trường Cán bộ Kinh tế Kỹ thuật Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh;
- Năm 1987: Trường được đổi tên thành Trường Trung học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh theo quyết định số 25 CNTP/TCCB ngày 3/5/1987 của Bộ trưởng Bộ Công nghiệp Thực phẩm;
- Năm 2001: Trường được nâng cấp lên Trường Cao đẳng Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh theo quyết định số 18/QĐ-BGD&ĐT -TCCB ngày 2/1/2001 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục & Đào tạo;
- Năm 2010: Trường chính thức trở thành Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh theo Quyết định số 284/QĐ-TTg, thành lập Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh của Thủ tướng Chính phủ

8. Thời gian bắt đầu đào tạo khóa I: Tuyển sinh khóa đầu tiên năm 2016

9. Thời gian cấp bằng tốt nghiệp cho khóa I: 2020

10. Loại hình cơ sở giáo dục:

Công lập ☒

Bán công ☐

Dân lập ☐

Tư thực ☐

11. Loại hình khác (đề nghị ghi rõ).....

II. Thông tin chung về cơ sở giáo dục thực hiện chương trình đào tạo

12. Tên Khoa/Bộ môn thực hiện CTĐT (theo Quyết định thành lập)

Tiếng Việt: Du lịch và Ẩm thực

Tiếng Anh: Faculty of Tourism, Hospitality and Culinary Arts

13. Tên viết tắt của Bộ môn thực hiện CTĐT: KHDD

Tiếng Việt: Khoa học Dinh dưỡng

Tiếng Anh: Science of Nutrition

14. Tên trước đây (nếu có)

Tiếng Việt:

Tiếng Anh:

15. Mã CTĐT: 7720499

16. Tên trước đây của CTĐT (nếu có):

Địa chỉ của Khoa/Bộ môn thực hiện CTĐT: 140 Lê Trọng Tấn, phường Tây Thạnh, quận Tân Phú

18. Số điện thoại liên hệ: 02838163319 nhánh 116; Email: kdlat@hufi.edu.vn
Website: dulichamthu.hufi.edu.vn

19. Năm thành lập Khoa/Bộ môn (theo Quyết định thành lập): 2019/2017

20. Thời gian bắt đầu đào tạo khóa I (của CTĐT): 2016

21. Thời gian cấp bằng tốt nghiệp cho khóa I (của CTĐT): 2020

III. Giới thiệu khái quát về đơn vị thực hiện chương trình đào tạo

22. Khái quát về lịch sử phát triển, tóm tắt thành tích nổi bật của đơn vị thực hiện CTĐT (nêu tóm tắt các giai đoạn phát triển, tổng số ngành, chương trình, ... quan hệ hợp tác, thành tích nổi bật).

Khoa Du lịch và Ẩm thực, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh được thành lập vào tháng 8 năm 2019 từ việc sáp nhập 02 khoa: Khoa Du lịch và Khoa Dinh dưỡng và Ẩm thực. Đến nay, cùng với sự phát triển của Trường, Khoa Du lịch và Ẩm thực đã không ngừng phát triển về mọi mặt và luôn đặt chất lượng đào tạo lên hàng đầu. Khoa đang đào tạo đội ngũ trí thức có chuyên môn cao trong các lĩnh vực: Nhà hàng - Khách sạn, Du lịch và Lễ hành, Dinh dưỡng và Ẩm thực, nhằm đáp ứng tốt nhu cầu nguồn nhân lực của xã hội.

Các ngành, hệ đào tạo

Hiện nay, Khoa Du lịch và Ẩm thực đang quản lý hơn 3000 sinh viên thuộc các ngành đào tạo và hệ đào tạo như sau:

- Ngành đào tạo:

- + Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống (7810202)
- + Quản trị Khách sạn (7810201)
- + Quản trị Dịch vụ du lịch và Lễ hành (7810103)
- + KHDD&AT (7720499)
- + Khoa học Chế biến món ăn (7720498)

- Các hệ đào tạo:

- + Đại học chính quy (05 ngành)
- + Sau đại học (01 ngành)

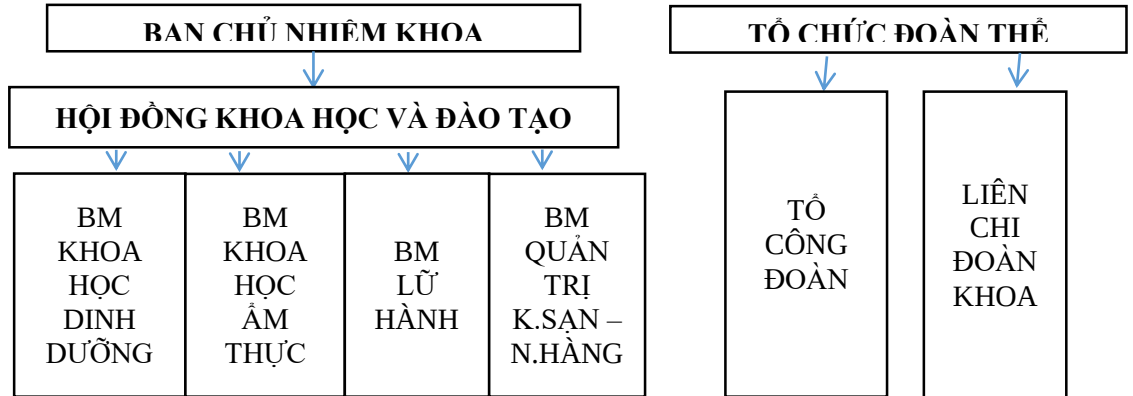
Cơ cấu tổ chức và đội ngũ giảng viên

- Cơ cấu tổ chức

Ngoài BCN Khoa, Hội đồng khoa học và các tổ chức Đoàn thể, Khoa Du lịch và Ẩm thực gồm 4 tổ bộ môn:

- + Bộ môn Khách sạn - Nhà hàng.
- + Bộ môn Lễ hành,
- + Bộ môn Khoa học Dinh dưỡng,
- + Bộ môn Khoa học Chế biến món ăn,

Sơ đồ cơ cấu tổ chức:



Hình 02. Sơ đồ Cơ cấu tổ chức của khoa Du lịch và Ẩm thực

- **Đội ngũ giảng viên**

Hiện nay, tổng số viên chức của Khoa Du lịch và Ẩm thực là 45 người (39 giảng viên và 6 chuyên viên). Trong đội ngũ giảng viên, có trình độ Tiến sĩ: 09 người, tỷ lệ 23%; Nghiên cứu sinh: 01 người, tỷ lệ 2,56%; Thạc sĩ: 29 người, tỷ lệ 74,35%. Ngoài đội ngũ giảng viên cơ hữu, Khoa còn có đội ngũ 13 giảng viên thỉnh giảng với trình độ khác nhau theo đặc thù của các ngành đào tạo bao gồm các thạc sĩ, tiến sĩ, nghệ nhân, chuyên gia ở các chuyên ngành khác nhau, đến từ các cơ sở đào tạo có uy tín trên cả nước với nhiều kinh nghiệm chuyên môn thực tế.

Đội ngũ giảng viên của Khoa có trình độ chuyên môn cao, giàu kinh nghiệm trong giảng dạy, nhiều năm làm việc thực tế tại các doanh nghiệp, nhà máy, xí nghiệp thuộc nhiều lĩnh vực. Đội ngũ giảng viên đa phần là trẻ, năng động, có tinh thần học hỏi, giàu lòng nhiệt huyết và đam mê sáng tạo, có thành tích xuất sắc trong hoạt động giảng dạy và nghiên cứu khoa học.

Đội ngũ lãnh đạo và tập thể giảng viên của Khoa luôn nỗ lực, phấn đấu không ngừng, đưa khoa Du lịch và Ẩm thực trở thành một trong những khoa đào tạo nguồn nhân lực hàng đầu cho các ngành dịch vụ, đáp ứng nhu cầu của thị trường trong nước và quốc tế,

24. Danh sách Ban lãnh đạo cơ sở giáo dục và danh sách cán bộ lãnh đạo chủ chốt của đơn vị thực hiện CTĐT.

(Riêng Ban lãnh đạo đơn vị thực hiện CTĐT ghi đầy đủ cả cấp trưởng, phó,

còn lại các bộ phận khác chỉ ghi cấp trưởng).

T T	Các bộ phận	Họ và tên	Năm sinh	Học vị, chức danh, chức vụ	Điện thoại	Email
	Ban lãnh đạo cơ sở giáo dục					
1	Đảng ủy	Nguyễn Xuân Hoàn	1972	PGS.TS, Hiệu trưởng	0903643493	ngxuanhoan@hufi.edu.vn
2	Ban giám hiệu	Nguyễn Xuân Hoàn	1972	PGS.TS, Hiệu trưởng	0903643493	ngxuanhoan@hufi.edu.vn
3	Ban giám hiệu	Lê Thị Hồng Ánh	1975	PGS.TS, Phó Hiệu Trưởng	0989950165	Anhlth@hufi.edu.vn
4	Ban giám hiệu	Thái Doãn Thanh	1976	TS, Phó Hiệu Trưởng	0983003736	tzthanh@hufi.edu.vn
	Các phòng ban					
1.	Phòng Tổ chức – Hành chính	Bùi Chí Hiếu	1978	CN - Phó phụ trách phòng	0919217579	hieubc@hufi.edu.vn
2.	Phòng Kế hoạch – Tài chính	Phạm Xuân Đông	1975	Thạc sỹ - Trưởng phòng	0906797772	pxdong@hufi.edu.vn
3.	Phòng Đào tạo	Nguyễn Thanh Nguyên	1968	Thạc sỹ - Phó trưởng phòng phụ trách phòng	0909268758	nguyennt@hufi.edu.vn
4.	Phòng Công tác SV & Thanh tra	Phan Xuân Cường	1982	Thạc sỹ - Trưởng phòng	0919532846	cuongpx@hufi.edu.vn

T T	Các bộ phận	Họ và tên	Năm sinh	Học vị, chức danh, chức vụ	Điện thoại	Email
	giáo dục					
5.	Phòng Quản lý khoa học & Đào tạo sau đại học	Nguyễn Thị Anh Thư	1982	Thạc sỹ - Phó trưởng phòng phụ trách phòng		
6.	Phòng Quản trị - Thiết bị	Dương Hồng Quân	1981	Thạc sỹ- Trưởng phòng	0933426568	dhquan@ cntp.edu.vn
	Đơn vị thực hiện CTĐT					
I.	Lãnh đạo chủ chốt của đơn vị					
1.		Cao Xuân Thủy	1975	TS- Trưởng khoa	0918003579	thuycx@hufi. edu.vn
2.		Trần Thị Thu Hương	1979	ThS- phó trưởng khoa	0906855799	huongttt@huf i.edu.vn
3.		Phạm Minh Luân	1981	ThS- phó trưởng khoa	0988869371	luanpm@hufi .edu.vn
II.	Các tổ chức Đảng, Đoàn TN, Công đoàn, Hội					
1.	Liên chi đoàn khoa DL&AT	Bùi Mạnh Trường	1993	Bí thư liên chi đoàn khoa		hanhlpt@ufi. edu.vn
2	Công đoàn khoa DL&AT	Lê Phan Thùy Hạnh	1982	Tổ trưởng tổ công đoàn	0988159252	truongbm@u fi.edu.vn
III.	Các phòng, ban					

T T	Các bộ phận	Họ và tên	Năm sinh	Học vị, chức danh, chức vụ	Điện thoại	Email
	(xem lại					
1.	Trung tâm TNTTH	Tiền Tiến Nam		Th.S – Giám đốc Trung tâm		
IV .	Các bộ môn					
1.	Bộ môn Khách sạn – Nhà hang	Thân Trọng Thụy		Tiến sỹ - Trưởng bộ môn	0909024567	thuytt@hufi.e du.vn
2.	Bộ môn Khoa học dinh dưỡng	Huỳnh Thái Nguyễn		Tiến sỹ - Trưởng bộ môn	0977953147	nguyenht@h ufi.edu.vn
3	Bộ môn Khoa học ẩm thực	Trần Thị Thu Hương		Thạc sỹ - Phó trưởng bộ môn (phụ trách)	0906855799	<u>huongttt@huf i.edu.vn</u>
4	Bộ môn Lữ hành	Ngô Đình Tâm		Thạc sỹ - Phó trưởng bộ môn (phụ trách)	0975603579	<u>tamnd@hufi. edu.vn</u>

(Kéo dài Bảng biểu theo quy mô của đơn vị thực hiện CTĐT)

25. Các ngành/chuyên ngành đào tạo của đơn vị thực hiện CTĐT:

26. Số lượng chuyên ngành đào tạo tiến sĩ: 0

27. Số lượng chuyên ngành đào tạo thạc sĩ: 01

28. Số lượng ngành đào tạo đại học: 05

29. Số lượng ngành đào tạo cao đẳng: 02

30. Số lượng ngành (chuyên ngành) đào tạo khác (đề nghị nêu rõ):

(Đơn vị thực hiện CTĐT cần có cơ sở dữ liệu các ngành, chuyên ngành đào tạo theo bậc học để cung cấp thông tin cho mục 27).

31. Các loại hình đào tạo của đơn vị thực hiện CTĐT (đánh dấu x vào các ô tương ứng)

	Có	Không
Chính quy	☒	☐
Không chính quy	☐	☐
Từ xa	☐	☐

Liên kết đào tạo với nước ngoài ☐ ☐

Liên kết đào tạo trong nước ☐ ☐

Các loại hình đào tạo khác (nếu có, ghi rõ từng loại hình):

32. Tổng số các ngành đào tạo: 5

IV. Cán bộ quản lý, giảng viên, nhân viên của đơn vị thực hiện chương trình đào tạo

33. Thống kê số lượng cán bộ quản lý, giảng viên và nhân viên của đơn vị thực hiện CTĐT

TT	Phân loại	Nam	Nữ	Tổng số
I	Đội ngũ cơ hữu¹ <i>Trong đó:</i>			
I.1	Đội ngũ trong biên chế	14	29	43
I.2	Đội ngũ hợp đồng dài hạn (từ 1 năm trở lên) và hợp đồng không xác định thời hạn	2	0	2
II	Các đối tượng khác Hợp đồng ngắn hạn (dưới 01 năm, bao gồm cả giảng viên thỉnh giảng ²)	8	5	13
	Tổng số	24	34	58

(Đơn vị thực hiện CTĐT cần có cơ sở dữ liệu về đội ngũ của đơn vị, bao gồm cả cơ hữu và hợp đồng ngắn hạn. Từ cơ sở dữ liệu lấy ra các thông tin trên).

34. Thống kê, phân loại giảng viên

TT	Trình độ, học vị, chức danh	Số lượng GV	Giảng viên cơ hữu (GV)			GV thỉnh giảng trong nước	GV quốc tế
			GV trong biên chế trực tiếp giảng dạy	GV hợp đồng dài hạn ³ trực tiếp giảng dạy	GV kiêm nhiệm là cán bộ quản lý		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Giáo sư, Viện sĩ	0	0	0	0	0	0
2	Phó Giáo sư	0	0	0	0	0	0
3	Tiến sĩ khoa học	0	0	0	0	0	0
4	Tiến sĩ	10	6	2	1	1	0
5	Thạc sĩ	34	28	0	2	4	0

¹ Đội ngũ cơ hữu là cán bộ quản lý, giảng viên, nhân viên trong biên chế và cán bộ hợp đồng dài hạn (từ 1 năm trở lên) hoặc cán bộ hợp đồng không xác định thời hạn theo quy định của Luật lao động sửa đổi.

² Giảng viên thỉnh giảng là cán bộ ở các cơ quan khác hoặc cán bộ nghỉ hưu hoặc diện tự do được đơn vị thực hiện CTĐT mời tham gia giảng dạy theo những chuyên đề, khóa học ngắn hạn hoặc theo các học phần, thông thường được ký các hợp đồng thời vụ, hợp đồng ngắn hạn (dưới 1 năm) theo quy định của Luật lao động sửa đổi.

³ Hợp đồng dài hạn (sử dụng ở đây) bao gồm hợp đồng dài hạn (từ 1 năm trở lên) và hợp đồng không xác định thời hạn.

TT	Trình độ, học vị, chức danh	Số lượng GV	Giảng viên cơ hữu (GV)			GV thỉnh giảng trong nước	GV quốc tế
			GV trong biên chế trực tiếp giảng dạy	GV hợp đồng dài hạn ³ trực tiếp giảng dạy	GV kiêm nhiệm là cán bộ quản lý		
6	Đại học	4	0	0	0	4	0
7	Cao đẳng	0	0	0	0	0	0
8	Trình độ khác	4	0	0	0	4	0
	Tổng số	52	34	2	3	13	0

(Khi tính số lượng các TSKH, TS thì không bao gồm những giảng viên vừa có học vị vừa có chức danh khoa học vì đã tính ở 2 dòng trên)

Tổng số giảng viên cơ hữu = Cột (3) - cột (7) - cột (8) = 39 người

Tỷ lệ giảng viên cơ hữu trên tổng số cán bộ cơ hữu: $39/45 = 0,86$

35. Quy đổi số lượng giảng viên của đơn vị thực hiện CTĐT theo quy định hiện hành của Bộ GDĐT (nếu đơn vị có giảng viên có trình độ TSKH nhưng không có học hàm thì tính ngang với Phó Giáo sư theo thứ tự như cột 3 trong Bảng 35).

Số liệu Bảng 35 được lấy từ Bảng 35 nhân với hệ số quy đổi (Ví dụ đối với cơ sở giáo dục đại học, học viện: áp dụng Thông tư số 06/2018/TT-BGDĐT ngày 28/02/2018 của Bộ trưởng Bộ GDĐT).

TT	Trình độ, học vị, chức danh	Hệ số quy đổi	Số lượng GV	GV cơ hữu			GV thỉnh giảng	GV quốc tế	GV quy đổi
				GV trong biên chế trực tiếp giảng dạy	GV hợp đồng dài hạn trực tiếp giảng dạy	GV kiêm nhiệm là cán bộ quản lý			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
	Hệ số quy đổi			1,0	1,0	0,3	0,2	0,2	
1	Giáo sư, Viện sĩ	5,0	0	0	0	0	0	0	0
2	Phó Giáo sư	3,0	0	0	0	0	0	0	0
3	Tiến sĩ khoa học	3,0	0	0	0	0	0	0	0
4	Tiến sĩ	2	10	6	2	1	1	0	17
5	Thạc sĩ	1	34	28	0	2	4	0	29,4
6	Đại học	0,3	4	0	0	0	4	0	0,24
	Tổng		48	32	2	3	9		46,64

Cách tính: Cột 10 = cột 3*(cột 5 + cột 6 + 0,3*cột 7 + 0,2*cột 8 + 0,2*cột 9)

36. Thống kê, phân loại giảng viên cơ hữu theo trình độ, giới tính và độ tuổi (số người):

TT	Trình độ/học vị	Số lượng	Tỷ lệ (%)	Phân loại theo giới tính (ng)		Phân loại theo tuổi (người)				
				Na m	Nữ	< 30	30-40	41-50	51-60	> 60
1	Giáo sư, Viện sĩ	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	Phó Giáo sư	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	Tiến sĩ khoa học	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4	Tiến sĩ	9	23,1	7	2	0	0	7	0	2
5	Thạc sĩ	30	76,9	8	22	0	19	10	1	0
6	Đại học	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Tổng	39	100	15	24	0	19	17	1	2

36.1. Tuổi trung bình của giảng viên cơ hữu: 42 tuổi

36.2. Tỷ lệ giảng viên cơ hữu có trình độ tiến sĩ trở lên trên tổng số giảng viên cơ hữu của đơn vị thực hiện CTĐT: $9/39 = 23,1\%$

36.3. Tỷ lệ giảng viên cơ hữu có trình độ thạc sĩ trên tổng số giảng viên cơ hữu của đơn vị thực hiện CTĐT: 75,9%

37. Thống kê, phân loại giảng viên cơ hữu theo mức độ thường xuyên sử dụng ngoại ngữ và tin học cho công tác giảng dạy và nghiên cứu

TT	Tần suất sử dụng	Tỷ lệ (%) GV cơ hữu sử dụng ngoại ngữ và tin học	
		Ngoại ngữ	Tin học
1	Luôn sử dụng (trên 80% thời gian của công việc)	23,13%	67,81%
2	Thường sử dụng (trên 60-80% thời gian của công việc)	32,19%	32,19%
3	Đôi khi sử dụng (trên 40-60% thời gian của công việc)	38,91%	0
4	Ít khi sử dụng (trên 20-40% thời gian của công việc)	4,67%	0
5	Hiếm khi sử dụng hoặc không sử dụng (0-20% thời gian của công việc)	0	0

V. Người học (chỉ tính số lượng người học của chương trình đào tạo)

38. Người học bao gồm học sinh, sinh viên, học viên cao học và nghiên cứu sinh

Tổng số người đăng ký dự tuyển vào CTĐT, số người học trúng tuyển và nhập học trong 5 năm gần đây (hệ chính quy):

Năm học	Số thí sinh đăng	Số trúng tuyển	Tỷ lệ cạnh tranh	Số nhập học	Điểm tuyển đầu	Điểm trung bình của sinh	Số lượng sinh viên quốc tế
---------	------------------	----------------	------------------	-------------	----------------	--------------------------	----------------------------

	ký vào CTĐT (người)	(người)		thực tế (người)	vào/thang điểm	viên được tuyển	nhập học (người)
2017 - 2018	1156	234	4.94	108	19.00	20.13	0
2018 - 2019	831	222	3.74	76	16.50	17.75	0
2019 - 2020	463	212	2.18	77	17.00	18.64	0
2020 – 2021	490	288	1.70	89	17.00	20.97	0
2021 - 2022	590	262	2.25	72	16.50	20.73	0

39. Thống kê, phân loại số lượng người học theo học CTĐT trong 5 năm gần đây các hệ chính quy và không chính quy.

Đơn vị: người

Các tiêu chí	2017-2018	2018 - 2019	2019 - 2020	2020 – 2021	2021 - 2022
1. Nghiên cứu sinh	0	0	0	0	0
2. Học viên cao học	0	0	0	0	0
3. Sinh viên đại học					
Trong đó:					
Hệ chính quy	108	76	77	89	72
Hệ không chính quy	0	0	0	0	0
4. Sinh viên cao đẳng	0	0	0	0	0
Trong đó:					
Hệ chính quy	0	0	0	0	0
Hệ không chính quy	0	0	0	0	0
5. Học sinh TCCN	0	0	0	0	0
Trong đó:					
Hệ chính quy	0	0	0	0	0
Hệ không chính quy	0	0	0	0	0
6. Khác	0	0	0	0	0

40. Số sinh viên quốc tế theo học CTĐT trong 5 năm gần đây:

Đơn vị: người

	Năm học				
	2017-2018	2018 - 2019	2019 - 2020	2020 – 2021	2021 - 2022
Số lượng (người)	0	0	0	0	0
Tỷ lệ (%) trên tổng số người học	0	0	0	0	0

41. Người học của CTĐT có chỗ ở trong ký túc xá/tổng số người học có nhu cầu:

Các tiêu chí	2017- 2018	2018 - 2019	2019 - 2020	2020 – 2021	2021 - 2022
1. Tổng diện tích phòng ở (m ²)	5472	5472	5472	5472	5472
2. Người học có nhu cầu về phòng ở (trong và ngoài ký túc xá) (người)	-	-	-	-	-
3. Người học được ở trong ký túc xá (người)	960	960	960	960	960
4. Tỷ số diện tích trên đầu người học ở trong ký túc xá (m ² /người)	5,7	5,7	5,7	5,7	5,7

42. Số lượng (người) và tỷ lệ (%) người học của CTĐT tham gia nghiên cứu khoa học

	Năm học				
	2017- 2018	2018 - 2019	2019 - 2020	2020 – 2021	2021 - 2022
Số lượng (người)	0	7	0	0	0
Tỷ lệ (%) trên tổng số sinh viên	0	3.8	0	0	0

43. Thống kê số lượng người học của CTĐT tốt nghiệp trong 5 năm gần đây

Đơn vị: người

Các tiêu chí	KHOÁ tốt nghiệp				
	K7	K8	K9		
1. Nghiên cứu sinh bảo vệ thành công luận án tiến sĩ					
2. Học viên tốt nghiệp cao học	-	-	-	-	-
3. Sinh viên tốt nghiệp đại học Trong đó:					
Hệ chính quy	69	53	-	-	-
Hệ không chính quy	-	-	-	-	-
4. Sinh viên tốt nghiệp cao đẳng Trong đó:					
Hệ chính quy	-	-	-	-	-
Hệ không chính quy	-	-	-	-	-
5. Học sinh tốt nghiệp trung cấp Trong đó:					
Hệ chính quy	-	-	-	-	-
Hệ không chính quy	-	-	-	-	-
6. Khác...	-	-	-	-	-

(Tính cả những người học đã đủ điều kiện TN theo quy định nhưng đang chờ cấp bằng)

44. Tình trạng tốt nghiệp của sinh viên hệ chính quy của CTĐT:

Các tiêu chí	Năm tốt nghiệp				
	K7	K8	K9		
1. Số lượng người học tốt nghiệp (người).	69	53	-	-	-
2. Tỷ lệ người học tốt nghiệp so với số tuyển vào (%).	94.52%	49.07%	-	-	-
3. Đánh giá của người học tốt nghiệp về chất lượng CTĐT: A. Cơ sở giáo dục/Đơn vị thực hiện CTĐT không điều tra về vấn đề này → chuyển xuống câu 4 B. Cơ sở giáo dục/Đơn vị thực hiện CTĐT có điều tra về vấn đề này → điền các thông tin dưới đây:	-	-	-	-	-
3.1. Tỷ lệ người học trả lời đã học được những kiến thức và kỹ năng cần thiết cho công việc theo ngành tốt nghiệp (%).	-	-	-	-	-
3.2. Tỷ lệ người học trả lời <i>chỉ học được một phần</i> kiến thức và kỹ năng cần thiết cho công việc theo ngành tốt nghiệp (%).	-	-	-	-	-
3.3. Tỷ lệ người học trả lời <i>không học</i> được những kiến thức và kỹ năng cần thiết cho công việc theo ngành tốt nghiệp	-	-	-	-	-
4. Người học có việc làm trong năm đầu tiên sau khi tốt nghiệp: A. Cơ sở giáo dục/Đơn vị thực hiện CTĐT không điều tra về vấn đề này → chuyển xuống câu 5 B. Cơ sở giáo dục/Đơn vị thực hiện CTĐT có điều tra về vấn đề này → điền các thông tin dưới đây:	-	-	-	-	-
4.1. Tỷ lệ người học có việc làm đúng ngành đào tạo (%). - Sau 6 tháng tốt nghiệp. - Sau 12 tháng tốt nghiệp.	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-
4.2. Tỷ lệ người học có việc làm trái ngành đào tạo (%).	-	-	-	-	-
4.3. Thu nhập bình quân/tháng của người học có việc làm.	-	-	-	-	-
5. Đánh giá của nhà tuyển dụng về người học tốt nghiệp có việc làm	-	-	-	-	-

Các tiêu chí	Năm tốt nghiệp				
	K7	K8	K9		
đúng ngành đào tạo: A. Cơ sở giáo dục/Đơn vị thực hiện CTĐT không điều tra về vấn đề này → chuyển xuống kết thúc bảng này. B. Cơ sở giáo dục/Đơn vị thực hiện CTĐT có điều tra về vấn đề này → điền các thông tin dưới đây:					
5.1. Tỷ lệ người học đáp ứng yêu cầu của công việc, có thể sử dụng được ngay (%).	-	-	-	-	-
5.2. Tỷ lệ người học cơ bản đáp ứng yêu cầu của công việc, nhưng phải đào tạo thêm (%).	-	-	-	-	-
5.3. Tỷ lệ người học phải được đào tạo lại hoặc đào tạo bổ sung ít nhất 6 tháng (%).	-	-	-	-	-

Ghi chú:

- Người học tốt nghiệp là người học có đủ điều kiện để được công nhận tốt nghiệp theo quy định, kể cả những người học chưa nhận được bằng tốt nghiệp;
- Người học có việc làm là người học tìm được việc làm hoặc tạo được việc làm;
- Năm đầu tiên sau khi tốt nghiệp: 12 tháng kể từ ngày tốt nghiệp;
- Các mục bỏ trống đều được xem là cơ sở giáo dục/đơn vị thực hiện CTĐT không điều tra về việc này.

VI. Nghiên cứu khoa học và chuyển giao công nghệ

45. Số lượng đề tài nghiên cứu khoa học và chuyển giao khoa học công nghệ của đơn vị thực hiện CTĐT được nghiệm thu trong 5 năm gần đây:

TT	Phân loại đề tài	Hệ số**	Số lượng					Tổng (đã quy đổi)
			2017-2018	2018 - 2019	2019 - 2020	2020 – 2021	2021 - 2022	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	Đề tài cấp NN	2,0	0	0	0	0	0	0
2	Đề tài cấp Bộ/Tỉnh*	1,0	0	0	1	1	0	02
3	Đề tài cấp trường	0,5	3	2	6	1	5	8,5
	Tổng		3	2	7	2	5	10,5

Cách tính: Cột 9 = cột 3*(cột 4 + cột 5 + cột 6 + cột 7 + cột 8)

* Bao gồm đề tài cấp Bộ hoặc tương đương, đề tài nhánh cấp Nhà nước.

**Hệ số quy đổi: Dựa trên nguyên tắc tính điểm công trình của Hội đồng Giáo sư Nhà nước (có điều chỉnh).

Tổng số đề tài quy đổi: 10,5

Tỷ số đề tài nghiên cứu khoa học và chuyển giao khoa học công nghệ (quy đổi) trên cán bộ cơ hữu của đơn vị thực hiện CTĐT: $10,5/39 = 0,26$

45. Doanh thu từ nghiên cứu khoa học và chuyển giao công nghệ của đơn vị thực hiện CTĐT trong 5 năm gần đây:

TT	Năm	Doanh thu từ NCKH và chuyển giao công nghệ (triệu VNĐ)	Tỷ lệ doanh thu từ NCKH và chuyển giao công nghệ so với tổng kinh phí đầu vào của đơn vị thực hiện CTĐT (%)	Tỷ số doanh thu từ NCKH và chuyển giao công nghệ trên cán bộ cơ hữu (triệu VNĐ/ người)
1	2018	0	0	0
2	2019	0	0	0
3	2020	0	0	0
4	2021	0	0	0
5	2022	0	0	0

47. Số lượng đội ngũ cơ hữu của đơn vị thực hiện CTĐT tham gia thực hiện đề tài khoa học trong 05 năm gần đây:

Số lượng đề tài	Số lượng cán bộ tham gia			Ghi chú
	Đề tài cấp NN	Đề tài cấp Bộ*	Đề tài cấp trường	
Từ 1 đến 3 đề tài	0	1	13	
Từ 4 đến 6 đề tài	0	0	1	
Trên 6 đề tài	0	0	0	
Tổng số cán bộ tham gia	0	01	14	

* Bao gồm đề tài cấp Bộ hoặc tương đương, đề tài nhánh cấp Nhà nước

48. Số lượng đầu sách của đơn vị thực hiện CTĐT được xuất bản trong 5 năm gần đây:

TT	Phân loại sách	Hệ số**	Số lượng					Tổng (đã quy đổi)
			2018	2019	2020	2021	2022	
1	Sách chuyên khảo	2,0	0	0	3	0	0	6
2	Sách giáo trình	1,5	0	3	0	1	0	6
3	Sách tham khảo	1,0	1	0	0	0	0	1
4	Sách hướng dẫn	0,5	0	0	0	0	0	0
	Tổng		1	3	3	1	0	13

****Hệ số quy đổi:** Dựa trên nguyên tắc tính điểm công trình của Hội đồng Giáo sư Nhà nước (có điều chỉnh).

Tổng số sách (quy đổi): 13

Tỷ số sách đã được xuất bản (quy đổi) trên cán bộ cơ hữu: 0,28

49. Số lượng đội ngũ cơ hữu của đơn vị thực hiện CTĐT tham gia viết sách trong 5 năm gần đây:

Số lượng sách	Số lượng cán bộ cơ hữu tham gia viết sách			
	Sách chuyên khảo	Sách giáo trình	Sách tham khảo	Sách hướng dẫn
Từ 1 đến 3 cuốn sách	2	7	1	0
Từ 4 đến 6 cuốn sách	0	0	0	0
Trên 6 cuốn sách	0	0	0	0
Tổng số cán bộ tham gia	2	7	1	0

50. Số lượng bài của đội ngũ cơ hữu đơn vị thực hiện CTĐT được đăng tạp chí trong 5 năm gần đây:

TT	Phân loại tạp chí	Hệ số**	Số lượng					Tổng (đã quy đổi)
			2018	2019	2020	2021	2022	
1	Tạp chí khoa học quốc tế	1,5	1	2	1	2	0	10,5
2	Tạp chí khoa học cấp ngành trong nước	1,0	4	12	11	17	6	50
3	Tạp chí / tập san của cấp trường	0,5	0	1	3	2	0	3
	Tổng		5	15	15	21	6	63,5

****Hệ số quy đổi:** Dựa trên nguyên tắc tính điểm công trình của Hội đồng Giáo sư Nhà nước (có điều chỉnh).

Tổng số bài đăng tạp chí (quy đổi): 63,5.

Tỷ số bài đăng tạp chí (quy đổi) trên cán bộ cơ hữu: 1,41

51. Số lượng đội ngũ cơ hữu của đơn vị thực hiện CTĐT tham gia viết bài đăng tạp chí trong 5 năm gần đây:

Số lượng cán bộ cơ hữu có bài báo đăng trên tạp chí	Nơi đăng		
	Tạp chí khoa học quốc tế (ISI, Scopus,...)	Tạp chí khoa học cấp ngành trong nước	Tạp chí / tập san cấp trường
Từ 1 đến 5 bài báo	4	19	5
Từ 6 đến 10 bài báo	0	1	0
Từ 11 đến 15 bài báo	0	0	0

Số lượng cán bộ cơ hữu có bài báo đăng trên tạp chí	Nơi đăng		
	Tạp chí khoa học quốc tế (ISI, Scopus,...)	Tạp chí khoa học cấp ngành trong nước	Tạp chí / tập san cấp trường
Trên 15 bài báo	0	0	0
Tổng số cán bộ tham gia	4	20	5

52. Số lượng báo cáo khoa học do đội ngũ cơ hữu của đơn vị thực hiện CTĐT báo cáo tại các hội nghị, hội thảo, được đăng toàn văn trong tuyển tập công trình hay kỷ yếu trong 5 năm gần đây:

TT	Phân loại hội thảo	Hệ số**	Số lượng					Tổng (đã quy đổi)
			2018	2019	2020	2021	2022	
1	Hội thảo quốc tế	1,0	0	0	0	0	0	0
2	Hội thảo trong nước	0,5	1	3	1	1	0	3
3	Hội thảo cấp trường	0,25	4	3	0	0	0	1.75
	Tổng		5	6	1	1	0	4.75

(Khi tính Hội thảo trong nước sẽ không bao gồm các Hội thảo của cơ sở giáo dục vì đã được tính 1 lần)

**Hệ số quy đổi: Dựa trên nguyên tắc tính điểm công trình của Hội đồng Giáo sư Nhà nước.

Tổng số bài báo cáo (quy đổi): 4,75

Tỷ số bài báo cáo (quy đổi) trên cán bộ cơ hữu: $4,75/45 = 0,10$

53. Số lượng đội ngũ cơ hữu của đơn vị thực hiện CTĐT có báo cáo khoa học tại các hội nghị, hội thảo được đăng toàn văn trong tuyển tập công trình hay kỷ yếu trong 05 năm gần đây:

Số lượng cán bộ cơ hữu có báo cáo khoa học tại các hội nghị, hội thảo	Cấp hội thảo		
	Hội thảo quốc tế	Hội thảo trong nước	Hội thảo ở trường
Từ 1 đến 5 báo cáo	0	4	5
Từ 6 đến 10 báo cáo	0	0	0
Từ 11 đến 15 báo cáo	0	0	0
Trên 15 báo cáo	0	0	0
Tổng số cán bộ tham gia	0	4	5

(Khi tính Hội thảo trong nước sẽ không bao gồm các Hội thảo của trường)

54. Số bằng phát minh, sáng chế được cấp

Năm học	Số bằng phát minh, sáng chế được cấp (ghi rõ nơi cấp, thời gian cấp, người được cấp)
2017 – 2018	0
2018 – 2019	0

Năm học	Số bằng phát minh, sáng chế được cấp (ghi rõ nơi cấp, thời gian cấp, người được cấp)
2019 – 2020	0
2020 – 2021	0
2021 - 2022	0

55. Nghiên cứu khoa học của người học:

55.1. Số lượng người học của đơn vị thực hiện CTĐT tham gia thực hiện đề tài khoa học trong 5 năm gần đây:

Số lượng đề tài	Số lượng người học tham gia			Ghi chú
	Đề tài cấp NN	Đề tài cấp Bộ*	Đề tài cấp trường	
Từ 1 đến 3 đề tài	0	0	8	
Từ 4 đến 6 đề tài	0	0	0	
Trên 6 đề tài	0	0	0	
Tổng số người học tham gia	0	0	8	

* Bao gồm đề tài cấp Bộ hoặc tương đương, đề tài nhánh cấp Nhà nước

55.2. Thành tích nghiên cứu khoa học của sinh viên:

(Thống kê các giải thưởng nghiên cứu khoa học, sáng tạo, các bài báo, công trình được công bố)

TT	Thành tích nghiên cứu khoa học	Số lượng				
		2017-2018	2018 - 2019	2019 - 2020	2020 – 2021	2021 - 2022
1	Số giải thưởng nghiên cứu khoa học, sáng tạo	0	0	0	0	0
2	Số bài báo được đăng, công trình được công bố	0	0	0	0	0

VII. Cơ sở vật chất, thư viện

56. Tổng diện tích đất sử dụng của cơ sở giáo dục (tính bằng m²): 191.344,3 m²

57. Tổng diện tích đất sử dụng của đơn vị thực hiện CTĐT (Văn phòng) (tính bằng m²): 76 m²

58. Diện tích sử dụng cho các hạng mục sau (tính bằng m²):

Nơi làm việc: 3.094 m² Nơi học: 35.530 m² Nơi vui chơi giải trí: 7.707m²

59. Diện tích phòng học (tính bằng m²)

- Tổng diện tích phòng học: 11.708 m²

- Tỷ số diện tích phòng học trên người học chính quy: 15.74

60. Tổng số đầu sách thuộc ngành đào tạo được sử dụng tại Trung tâm Thông

tin - Thư viện: 1720

Tổng số đầu sách trong phòng tư liệu của đơn vị thực hiện CTĐT (nếu có):
40

61. Tổng số máy tính của đơn vị thực hiện CTĐT: 1.002

- Dùng cho hệ thống văn phòng: 160

- Dùng cho người học học tập: 842

Tỷ số số máy tính dùng cho người học/người học chính quy: 1.13

VIII. Tóm tắt một số chỉ báo quan trọng

Từ kết quả khảo sát ở trên, tổng hợp thành một số chỉ báo quan trọng dưới đây:

1. Giảng viên:

Tổng số giảng viên cơ hữu (người): 39

Tỷ lệ giảng viên cơ hữu trên tổng số cán bộ cơ hữu (%): 0,86

Tỷ lệ giảng viên cơ hữu có trình độ tiến sĩ trở lên trên tổng số giảng viên cơ hữu của đơn vị thực hiện CTĐT (%): $9/39 = 0,2$

Tỷ lệ giảng viên cơ hữu có trình độ thạc sĩ trên tổng số giảng viên cơ hữu của đơn vị thực hiện CTĐT (%): $30/39 = 0,76$

2. Người học:

Tổng số người học chính quy (người): 422

Tỷ số người học chính quy trên giảng viên: $422/129 = 3,27$

Tỷ lệ người học tốt nghiệp so với số tuyển vào (%) (lấy trung bình các khoá đã TN) : 71,8%

3. Đánh giá của người học tốt nghiệp về chất lượng CTĐT:

Tỷ lệ người học trả lời đã học được những kiến thức và kỹ năng cần thiết cho công việc theo ngành tốt nghiệp (%):

Tỷ lệ người học trả lời *chỉ học được một phần* kiến thức và kỹ năng cần thiết cho công việc theo ngành tốt nghiệp (%):

4. Người học có việc làm trong năm đầu tiên sau khi tốt nghiệp:

Tỷ lệ người học có việc làm đúng ngành đào tạo (%): 75%

Tỷ lệ người học có việc làm trái ngành đào tạo (%): 18,75

Thu nhập bình quân/tháng của người học có việc làm (triệu VNĐ):

5. Đánh giá của nhà tuyển dụng về người học tốt nghiệp có việc làm đúng ngành đào tạo:

Tỷ lệ người học đáp ứng yêu cầu của công việc, có thể sử dụng được ngay (%):

Tỷ lệ người học cơ bản đáp ứng yêu cầu của công việc, nhưng phải đào tạo

thêm (%):

6. Nghiên cứu khoa học và chuyển giao công nghệ:

Tỷ số đề tài nghiên cứu khoa học và chuyển giao khoa học công nghệ (quy đổi) trên cán bộ cơ hữu: 0

Tỷ số doanh thu từ NCKH và chuyển giao công nghệ trên cán bộ cơ hữu: 0

Tỷ số sách đã được xuất bản (quy đổi) trên cán bộ cơ hữu: 0,28

Tỷ số bài đăng tạp chí (quy đổi) trên cán bộ cơ hữu: 1,41

Tỷ số bài báo cáo (quy đổi) trên cán bộ cơ hữu: 0,10

7. Cơ sở vật chất:

Tỷ số máy tính dùng cho người học trên người học chính quy: 1,13

Tỷ số diện tích phòng học trên người học chính quy: 15,74

Tỷ số diện tích ký túc xá trên người học chính quy: 5,7

(Ghi chú: Việc hướng dẫn áp dụng quy định từ các văn bản trích dẫn trên đây sẽ được thay đổi khi có văn bản sửa đổi bổ sung hoặc văn bản mới ban hành của cấp có thẩm quyền).

Phụ lục II: QUYẾT ĐỊNH THÀNH LẬP HỘI ĐỒNG TỰ ĐÁNH GIÁ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH KHOA HỌC DINH DƯỠNG VÀ ẨM THỰC

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP
THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH
Số: 1298/QĐ-DCT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 13 tháng 7 năm 2020

QUYẾT ĐỊNH

**V/v thành lập Hội đồng Tự đánh giá chương trình đào tạo ngành Khoa học
Dinh dưỡng và ẩm thực theo bộ tiêu chuẩn của Bộ Giáo dục & Đào tạo**

HIỆU TRƯỞNG

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

Căn cứ Quyết định số 284/QĐ-TTg ngày 23/02/2010 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh;

Căn cứ Nghị định số 99/2019/NĐ-CP ngày 20/12/2019 của Thủ tướng Chính phủ Quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục đại học;

Căn cứ Quyết định số 1113/QĐ-DCT, ngày 14/06/2017 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh;

Căn cứ Thông tư số 38/TT-BGDĐT, ngày 29/11/2013 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành về quy trình và chu kỳ kiểm định chương trình đào tạo của các trường đại học, cao đẳng và trung cấp chuyên nghiệp;

Căn cứ Thông tư số 04/TT-BGDĐT, ngày 14/03/2016 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành về tiêu chuẩn đánh giá chất lượng chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học;

Căn cứ Công văn số 1075/KTKĐCLGD-KĐĐH, ngày 28/06/2016 của Cục khảo thí và Kiểm định chất lượng giáo dục ban hành Quy định về Hướng dẫn tự đánh giá chất lượng đào tạo trường đại học;

Xét đề nghị của Giám đốc Trung tâm Quản lý chất lượng,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Thành lập Hội đồng Tự đánh giá chương trình đào tạo ngành Khoa học Dinh dưỡng và ẩm thực theo bộ tiêu chuẩn của Bộ Giáo dục & Đào tạo của trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh, gồm 19 thành viên (Danh sách kèm theo).

Giúp việc cho Hội đồng có Ban thư ký và các nhóm công tác chuyên trách gồm các ông/bà có tên trong danh sách kèm theo.

Điều 2. Hội đồng TĐG CTĐT ngành Khoa học Dinh dưỡng và ẩm thực có nhiệm vụ triển khai tự đánh giá chương trình đào tạo theo quy định về tiêu chuẩn đánh giá chất



lượng chương trình đào tạo ban hành kèm theo Thông tư 04/TT-BGDĐT, ngày 14/03/2016 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo.

Nhiệm vụ cụ thể của các thành viên do Chủ tịch Hội đồng phân công. Hội đồng tự giải thể sau khi hoàn thành nhiệm vụ.

Điều 3. Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký. Các ông/bà có tên ở điều 1 chịu trách nhiệm thi hành quyết định này. / *km*

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Lưu VT, TT QLCL. *ta*



Nguyễn Xuân Hoàn



**DANH SÁCH THÀNH VIÊN HỘI ĐỒNG TỰ ĐÁNH GIÁ
CTĐT NGÀNH KHOA HỌC DINH DƯỠNG VÀ ẨM THỰC
THEO BỘ TIÊU CHUẨN CỦA BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO**

Ban hành kèm theo Quyết định số 1237 ngày 03 tháng 7 năm 2020 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp.HCM)

TT	Họ và tên	Chức vụ	Đơn vị	Nhiệm vụ
1	PGS. TS Nguyễn Xuân Hoàn	Hiệu trưởng	Ban Giám hiệu	Chủ tịch HĐ
2	ThS. Thái Doãn Thanh	Phó hiệu trưởng, Trưởng phòng	Ban Giám hiệu, P. Tổ chức Hành chính	Phó chủ tịch HĐ
3	TS. Cao Xuân Thủy	Trưởng khoa	K. Du lịch và Ẩm thực	Phó chủ tịch HĐ
4	ThS. Dương Hoàng Kiệt	Phó Giám đốc	TT. QLCL	Ủy viên thường trực HĐ
5	ThS. Trần Thị Lan Anh	Giảng viên	TT. QLCL	Thư ký
6	ThS. Nguyễn Thanh Nguyên	Phó trưởng phòng Phụ trách	P. Đào tạo	Ủy viên HĐ
7	ThS. Dương Hồng Quân	Trưởng phòng	P. Quản trị - Thiết bị	Ủy viên HĐ
8	TS. Văn Thế Thành	Trưởng phòng	P. QLKH&ĐTSDH	Ủy viên HĐ
9	ThS. Phan Xuân Cường	Trưởng phòng	P. CTSV-TTGD	Ủy viên HĐ
10	ThS. Phạm Thái Sơn	Giám đốc	TT. Tuyển sinh và Truyền thông	Ủy viên HĐ
11	ThS. Võ Duy Ân	Giám đốc	TT. Ký túc xá SV	Ủy viên HĐ
12	TS. Huỳnh Thái Nguyên	Trưởng BM Khoa học Dinh dưỡng	K. Du lịch và Ẩm thực	Ủy viên HĐ
13	ThS. Trần Thị Thu Hương	Phó TBM Khoa học Ẩm thực	K. Du lịch và Ẩm thực	Ủy viên HĐ
14	ThS. Trần Thị Minh Hà	Phó Trưởng khoa	K. Du lịch và Ẩm thực	Ủy viên HĐ
15	ThS. Nguyễn Thủy Hà	Giảng viên	K. Du lịch và Ẩm thực	Ủy viên HĐ
16	ThS. Nguyễn Thị Thu Sang	Giảng viên	K. Du lịch và Ẩm thực	Ủy viên HĐ

TT	Họ và tên	Chức vụ	Đơn vị	Nhiệm vụ
17	ThS. Lê Phan Thùy Hạnh	Giảng viên	K. Du lịch và Ẩm thực	Ủy viên HĐ
18	ThS. Đặng Thúy Mùi	Giảng viên	K. Du lịch và Ẩm thực	Ủy viên HĐ
19	Bùi Thị Huyền Trang	Sinh viên	K. Du lịch và Ẩm thực	Ủy viên HĐ

(Danh sách gồm có 19 người)



BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP
THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH
Số: 86/QĐ-DCT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc
Tp. Hồ Chí Minh, ngày 13 tháng 4 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH

Về việc điều chỉnh nhân sự Hội đồng Tự đánh giá chương trình Khoa học Dinh dưỡng và ẩm thực theo bộ tiêu chuẩn của Bộ Giáo dục & Đào tạo

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH

Căn cứ Quyết định số 284/QĐ-TTg ngày 23/02/2010 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh;

Căn cứ Nghị định số 99/2019/NĐ-CP ngày 20/12/2019 của Thủ tướng Chính phủ Quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục đại học;

Căn cứ Quyết định số 2582/QĐ-DCT ngày 26/10/2020 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh;

Căn cứ Thông tư số 38/TT-BGDĐT, ngày 29/11/2013 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành về quy trình và chu kỳ kiểm định chương trình đào tạo của các trường đại học, cao đẳng và trung cấp chuyên nghiệp;

Căn cứ Thông tư số 04/TT-BGDĐT, ngày 14/03/2016 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành về tiêu chuẩn đánh giá chất lượng chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học;

Căn cứ Công văn số 2085/QLCL-KĐCLGD, ngày 31/12/2020 của Cục Quản lý chất lượng ban hành Quy định về Hướng dẫn tự đánh giá và đánh giá ngoài chương trình đào tạo;

Căn cứ Quyết định số 1297/QĐ-DCT ngày 03/7/2020 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh về việc thành lập Hội đồng Tự đánh giá chương trình đào tạo ngành Khoa học Dinh dưỡng và ẩm thực theo bộ tiêu chuẩn của Bộ Giáo dục & Đào tạo;

Xét đề nghị của Giám đốc Trung tâm Quản lý chất lượng,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Điều chỉnh nhân sự Hội đồng Tự đánh giá chương trình Khoa học Dinh dưỡng và ẩm thực theo bộ tiêu chuẩn của Bộ Giáo dục & Đào tạo của trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh, gồm các ông/bà có tên trong danh sách kèm theo.



Giúp việc cho Hội đồng có Ban thư ký và các nhóm công tác chuyên trách gồm các ông/bà có tên trong danh sách kèm theo.

Điều 2. Hội đồng có nhiệm vụ triển khai tự đánh giá chương trình Khoa học Dinh dưỡng và ẩm thực theo Quy định về tiêu chuẩn đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ban hành kèm theo Thông tư 04/TT-BGDĐT, ngày 14/03/2016 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Hướng dẫn tự đánh giá và đánh giá ngoài chương trình đào tạo của Cục Quản lý chất lượng.

Nhiệm vụ cụ thể của các thành viên do Chủ tịch Hội đồng phân công. Hội đồng tự giải thể sau khi hoàn thành nhiệm vụ.

Điều 3. Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký, thay thế quyết định số 1297/QĐ-DCT ngày 03/7/2020 về việc thành lập Hội đồng Tự đánh giá chương trình đào tạo Khoa học Dinh dưỡng và ẩm thực. Các ông/bà có tên ở điều 1 chịu trách nhiệm thi hành quyết định này. 

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Lưu VT, TT QLCL. 



Nguyễn Xuân Hoàn



**DANH SÁCH THÀNH VIÊN HỘI ĐỒNG TỰ ĐÁNH GIÁ
CHƯƠNG TRÌNH KHOA HỌC DINH DƯỠNG VÀ ÂM THỰC THEO BỘ TIÊU
CHUẨN CỦA BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO**

(Ban hành kèm theo Quyết định số 866 ngày 13 tháng 4 năm 2022 của Hiệu trưởng
Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp.HCM)

TT	Họ và tên	Chức vụ	Đơn vị	Nhiệm vụ
1	PGS. TS Nguyễn Xuân Hoàn	Hiệu trưởng	Ban Giám hiệu	Chủ tịch HĐ
2	TS. Thái Doãn Thanh	Phó hiệu trưởng	Ban Giám hiệu	Phó chủ tịch HĐ
3	TS. Cao Xuân Thủy	Trưởng khoa	K. Du lịch và Âm thực	Phó chủ tịch HĐ
4	ThS. Dương Hoàng Kiệt	Phó Giám đốc Phụ trách	TT. QLCL	Ủy viên thường trục HĐ
5	ThS. Trần Thị Lan Anh	Chuyên viên	TT. QLCL	Thư ký HĐ
6	Ông Bùi Chí Hiếu	Phó trưởng phòng Phụ trách	P. TCHC	Ủy viên HĐ
7	ThS. Nguyễn Thanh Nguyên	Phó trưởng phòng Phụ trách	P. Đào tạo	Ủy viên HĐ
8	ThS. Dương Hồng Quân	Trưởng phòng	P. QT-TB	Ủy viên HĐ
9	ThS. Nguyễn Thị Anh Thư	Phó trưởng phòng Phụ trách	P. KHCN	Ủy viên HĐ
10	ThS. Phan Xuân Cường	Trưởng phòng	P. CTSV&TTGD	Ủy viên HĐ
11	ThS. Phạm Thái Sơn	Giám đốc	TT. TS&TT	Ủy viên HĐ
12	ThS. Võ Duy Ân	Giám đốc	TT. KTX SV	Ủy viên HĐ
13	ThS. Phạm Minh Luân	Phó trưởng khoa	K. Du lịch và Âm thực	Ủy viên HĐ
14	TS. Huỳnh Thái Nguyên	Trưởng BM Khoa học Dinh dưỡng	K. Du lịch và Âm thực	Ủy viên HĐ
15	ThS. Trần Thị Thu Hương	Phó TBM Khoa học Âm thực	K. Du lịch và Âm thực	Ủy viên HĐ
16	ThS. Trần Thị Minh Hà	Giảng viên	K. Du lịch và Âm thực	Ủy viên HĐ
17	ThS. Nguyễn Thủy Hà	Giảng viên	K. Du lịch và Âm thực	Ủy viên HĐ
18	ThS. Nguyễn Thị Thu Sang	Giảng viên	K. Du lịch và Âm thực	Ủy viên HĐ
19	ThS. Lê Phan Thùy Hạnh	Giảng viên	K. Du lịch và Âm thực	Ủy viên HĐ
20	ThS. Đặng Thúy Mùi	Giảng viên	K. Du lịch và Âm thực	Ủy viên HĐ
21	Vương Bích Duyên	Sinh viên	K. Du lịch và Âm thực	Ủy viên HĐ

(Danh sách gồm có 21 người)

DANH SÁCH THÀNH VIÊN BAN THƯ KÝ

(Ban hành kèm theo Quyết định số 866 ngày 13 tháng 4 năm 2022 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp.HCM)

TT	Họ tên	Đơn vị	Chức danh, chức vụ	Nhiệm vụ
1	ThS. Trần Thị Lan Anh	TT. Quản lý chất lượng	Chuyên viên	Trưởng ban
2	ThS. Nguyễn Thị Thu Sang	K. Du lịch và Ẩm thực	Giảng viên	Phó Trưởng ban
3	ThS. Nguyễn Thủy Hà	K. Du lịch và Ẩm thực	Giảng viên	Thành viên
4	ThS. Nguyễn Thị Minh Thôi	K. Du lịch và Ẩm thực	Giảng viên	Thành viên
5	ThS. Đàm Thị Bích Phượng	K. Du lịch và Ẩm thực	Giảng viên	Thành viên
6	ThS. Trần Thị Phương Kiều	K. Du lịch và Ẩm thực	Giảng viên	Thành viên

(Danh sách gồm có 06 người)

DANH SÁCH NHÓM CÔNG TÁC CHUYÊN TRÁCH

(Ban hành kèm theo Quyết định số 866 ngày 13 tháng 4 năm 2022 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh)

Nhóm	Họ tên	Chức danh, chức vụ	Nhiệm vụ
1	Huỳnh Thái Nguyên	Tiến sĩ, Trưởng BM Khoa học Dinh dưỡng	Trưởng nhóm
	Nguyễn Thủy Hà	Thạc sĩ, Giảng viên	Thư ký
	Bùi Thị Phương Dung	Thạc sĩ, Giảng viên	Thành viên
2	Lê Phan Thùy Hạnh	Thạc sĩ, Giảng viên	Trưởng nhóm
	Nguyễn Thị Minh Thôi	Thạc sĩ, Giảng viên	Thư ký
	Bùi Mạnh Trường	Cử nhân, Nhân viên	Thành viên
3	Trần Thị Thu Hương	Thạc sĩ, Phó Trưởng BM Khoa học Âm thực	Trưởng nhóm
	Trần Thị Phương Kiều	Thạc sĩ, Giảng viên	Thư ký
	Trần Thị Hồng Châu	Thạc sĩ, Giảng viên	Thành viên
4	Đặng Thúy Mùi	Thạc sĩ, Giảng viên	Trưởng nhóm
	Đàm Thị Bích Phượng	Thạc sĩ, Giảng viên	Thư ký
	Nguyễn Thị Ngọc Quỳnh	Kĩ sư, Nhân viên	Thành viên
5	Trần Thị Minh Hà	Thạc sĩ, Giảng viên	Trưởng nhóm
	Nguyễn Thị Thu Sang	Thạc sĩ, Giảng viên	Thư ký
	Trần Thị Ngọc Linh	Cử nhân, nhân viên	Thành viên

(Danh sách gồm có 15 người)

Phụ lục III: KẾ HOẠCH TỰ ĐÁNH GIÁ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH KHOA HỌC DINH DƯỠNG VÀ ẨM THỰC

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP
THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH
Số: FM /KH-DCT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 18 tháng 9 năm 2020

KẾ HOẠCH

Tự đánh giá chương trình đào tạo ngành Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực

1. Mục đích tự đánh giá

Nhằm cải tiến, nâng cao chất lượng chương trình đào tạo (CTĐT) và đề đăng ký kiểm định chất lượng.

2. Phạm vi tự đánh giá

Đánh giá các hoạt động của đơn vị thực hiện CTĐT ngành Khoa học Dinh dưỡng và ẩm thực theo tiêu chuẩn đánh giá chất lượng CTĐT do Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành trong một chu kỳ kiểm định chất lượng. Thời gian tiến hành tự đánh giá từ năm học 2017 – 2018 đến năm học 2020 – 2021.

3. Công cụ tự đánh giá

Bộ tiêu chuẩn đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ban hành kèm theo thông tư số 04/2016/TT-BGDĐT ngày 14 tháng 3 năm 2016 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo; Công văn số 1074/KTKĐCLGD-KĐ ĐH ngày 28 tháng 6 năm 2016 của Cục Khảo thí và Kiểm định chất lượng giáo dục về việc hướng dẫn chung về sử dụng tiêu chuẩn đánh giá chất lượng chương trình đào tạo; Công văn số 1075/KTKĐCLGD-KĐ ĐH ngày 28 tháng 6 năm 2016 về việc hướng dẫn tự đánh giá chương trình đào tạo và Công văn số 1669/QLCL-KĐCLGD ngày 31 tháng 12 năm 2019 về việc thay thế tài liệu đánh giá chất lượng CTĐT các trình độ của giáo dục đại học ban hành kèm theo Công văn số 769/QLCL-KĐCLGD.

4. Hội đồng tự đánh giá

4.1. Thành phần Hội đồng tự đánh giá

Hội đồng tự đánh giá CTĐT ngành Khoa học Dinh dưỡng và ẩm thực được thành lập theo Quyết định số 1297/QĐ-DCT ngày 03 tháng 07 năm 2020 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh, Hội đồng gồm có 19 thành viên (danh sách kèm theo).

4.2. Ban thư ký và các nhóm công tác chuyên trách (danh sách kèm theo).

4.3. Phân công thực hiện

TT	Tiêu chuẩn	Nhóm chịu trách nhiệm	Thời gian thu thập thông tin và minh chứng	Ghi chú
1	1, 2 và 3 (9 tiêu chí)	1	Tuần 12– 15 (14/09/2020 - 11/10/2020)	
2	4 và 5 (8 tiêu chí)	2	Tuần 12– 15 (14/09/2020 - 11/10/2020)	
3	6 và 7	3	Tuần 12– 15	

TT	Tiêu chuẩn	Nhóm chịu trách nhiệm	Thời gian thu thập thông tin và minh chứng	Ghi chú
	(12 tiêu chí)		(14/09/2020 - 11/10/2020)	
4	8 và 9 (10 tiêu chí)	4	Tuần 12– 15 (14/09/2020 - 11/10/2020)	
5	10 và 11 (11 tiêu chí)	5	Tuần 12– 15 (14/09/2020 - 11/10/2020)	

5. Kế hoạch huy động các nguồn lực

Xác định các nguồn nhân lực, cơ sở vật chất và tài chính cần huy động hoặc cung cấp cho từng hoạt động và thời gian cần được cung cấp.

TT	Tiêu chuẩn	Các hoạt động	Các loại nguồn lực cần được huy động/cung cấp	Thời gian	Ghi chú
1	Tiêu chuẩn 1, 2, 3	- Rà soát mục tiêu, chuẩn đầu ra, bản mô tả CTĐT, cấu trúc và nội dung CTĐT - Lập danh mục minh chứng - Tập hợp minh chứng của tiêu chuẩn 1, 2, 3	- Thành viên nhóm 1 - GV Khoa Du lịch và ẩm thực - Đơn vị phối hợp cung cấp minh chứng: phòng Đào tạo, Trung tâm Quản lý chất lượng, các khoa khác...	Từ 03/7/2020 đến 22/11/2020	
		- Viết báo cáo tự đánh giá tiêu chuẩn 1, 2, 3 - Thu thập minh chứng bổ sung	- Thành viên nhóm 1 - GV Khoa Du lịch và ẩm thực; - Đơn vị phối hợp cung cấp minh chứng: phòng Đào tạo, Trung tâm Quản lý chất lượng, các khoa khác	Từ 23/11/2020 đến 31/3/2021	
2	Tiêu chuẩn 4, 5	- Rà soát phương pháp dạy và học, phương pháp đánh giá kết quả của người học. - Lập danh mục minh chứng - Tập hợp minh chứng của tiêu chuẩn 4, 5	- Thành viên nhóm 2 - GV Khoa Du lịch và ẩm thực; - Đơn vị phối hợp cung cấp minh chứng: phòng Đào tạo, Trung tâm Quản lý chất lượng, các khoa khác	Từ 03/7/2020 đến 22/11/2020	
		- Viết báo cáo tự đánh giá tiêu chuẩn 4, 5 - Thu thập minh chứng	- Thành viên nhóm 2 - GV Khoa Du lịch và ẩm thực;	Từ 23/11/2020 đến	

TT	Tiêu chuẩn	Các hoạt động	Các loại nguồn lực cần được huy động/cung cấp	Thời gian	Ghi chú
		bổ sung	- Đơn vị phối hợp cung cấp minh chứng: phòng Đào tạo, Trung tâm Quản lý chất lượng, các khoa khác	31/3/2021	
3	Tiêu chuẩn 6, 7	- Thống kê danh sách đội ngũ giảng viên, nhân viên - Kiểm tra sơ đồ tổ chức khoa, bộ môn - Rà soát bảng mô tả công việc đội ngũ giảng viên, nhân viên - Kiểm tra hồ sơ, bằng cấp, hợp đồng lao động của đội ngũ giảng viên, nhân viên - Rà soát công tác dự giờ, đánh giá năng lực giảng viên - Lập danh mục minh chứng - Tập hợp minh chứng của tiêu chuẩn 4, 5	- Thành viên nhóm 3 - GV Khoa Du lịch và ẩm thực; - Đơn vị phối hợp cung cấp minh chứng: phòng Tổ chức-Hành chính, Trung tâm Quản lý chất lượng, các Khoa khác	Từ 03/7/2020 đến 22/11/2020	
		- Viết báo cáo tự đánh giá tiêu chuẩn 4, 5 - Thu thập minh chứng bổ sung	- Thành viên nhóm 3 - GV Khoa Du lịch và ẩm thực - Đơn vị phối hợp cung cấp minh chứng: phòng Tổ chức-Hành chính, Trung tâm Quản lý chất lượng, các Khoa	Từ 23/11/2020 đến 31/3/2021	
4	Tiêu chuẩn 8, 9	- Rà soát công tác tuyển sinh - Thống kê các báo cáo về hoạt động học tập, hoạt động ngoại khóa, Đoàn, hội ... của người	- Thành viên nhóm 4 - GV Khoa Khoa Du lịch và ẩm thực - Đơn vị phối hợp cung cấp minh chứng: trung tâm Tuyển sinh &	Từ 03/7/2020 đến 22/11/2020	

TT	Tiêu chuẩn	Các hoạt động	Các loại nguồn lực cần được huy động/cung cấp	Thời gian	Ghi chú
		học - Rà soát công tác tư vấn học tập, đào tạo kỹ năng mềm, kỹ năng nghề nghiệp đáp ứng chuẩn đầu ra của người học - Thống kê cơ sở vật chất, trang thiết bị - Rà soát và tập hợp số liệu về ý kiến phản hồi về cơ sở vật chất, trang thiết bị - Lập danh mục minh chứng - Tập hợp minh chứng của tiêu chuẩn 8, 9	Truyền thông, phòng Quản trị - thiết bị, phòng Công tác sinh viên & Thanh gia giáo dục, Trung tâm Quản lý chất lượng		
		- Viết báo cáo tự đánh giá tiêu chuẩn 8, 9 - Thu thập minh chứng bổ sung	- Thành viên nhóm 4 - GV Khoa Khoa Du lịch và ẩm thực - Đơn vị phối hợp cung cấp minh chứng: trung tâm Tuyển sinh & Truyền thông, phòng Quản trị - thiết bị, phòng Công tác sinh viên & Thanh gia giáo dục, Trung tâm Quản lý chất lượng, các khoa khác	Từ 23/11/2020 đến 31/3/2021	
5	Tiêu chuẩn 10, 11	- Rà soát về hoạt động cập nhật, cải tiến CTĐT - Rà soát hoạt động đánh giá và cải tiến quá trình dạy và học, hoạt động đánh giá chất lượng các dịch vụ hỗ trợ và tiện ích, hoạt động lấy ý kiến phản hồi của các bên	- Thành viên nhóm 5 - GV Khoa Du lịch và ẩm thực - Đơn vị phối hợp cung cấp minh chứng: phòng Đào tạo, Trung tâm Quản lý chất lượng	Từ 03/7/2020 đến 22/11/2020	

TT	Tiêu chuẩn	Các hoạt động	Các loại nguồn lực cần được huy động/cung cấp	Thời gian	Ghi chú
		liên quan - Tập hợp số liệu về ý kiến phản hồi của các bên liên quan về CTĐT, về chất lượng các dịch vụ hỗ trợ - Thống kê số lượng sinh viên thôi học, tốt nghiệp, thời gian tốt nghiệp trung bình, tỷ lệ sinh viên có việc làm - Thống kê các nghiên cứu khoa học của giảng viên và người học - Lập danh mục minh chứng - Tập hợp minh chứng của tiêu chuẩn 6, 7			
		- Viết báo cáo tự đánh giá tiêu chuẩn 10, 11 - Thu thập minh chứng bổ sung	- Thành viên nhóm 5 - GV Khoa Du lịch và ẩm thực - Đơn vị phối hợp cung cấp minh chứng: phòng Đào tạo, Trung tâm Quản lý chất lượng	Từ 23/11/2020 đến 31/3/2021	

6. Kế hoạch thu thập thông tin từ nguồn ngoài cơ sở giáo dục và đơn vị thực hiện chương trình đào tạo

Xác định các thông tin cần thu thập từ bên ngoài, nguồn cung cấp, thời gian cần thu thập, kinh phí cần có.

TT	Tiêu chuẩn	Các hoạt động	Nguồn cung cấp	Thời gian	Ghi chú
1	Tiêu chuẩn 1, 2	- Khảo sát nhu cầu thị trường lao động - Tổ chức Hội thảo, khảo sát lấy ý kiến Doanh nghiệp, cựu SV về mục tiêu, chuẩn	- Các công ty, doanh nghiệp - Cựu SV ngành Khoa học Dinh dưỡng và ẩm thực	Từ tháng 05/2020 đến tháng 11/2020	

TT	Tiêu chuẩn	Các hoạt động	Nguồn cung cấp	Thời gian	Ghi chú
		đầu ra của CTĐT			
2	Tiêu chuẩn 10, 11	- Khảo sát doanh nghiệp, cựu sinh viên, sinh viên ngành Khoa học Dinh dưỡng và ẩm thực về chất lượng CTĐT, chất lượng sinh viên ra trường, về tình hình việc làm	- Các công ty, doanh nghiệp - Sinh viên và cựu SV ngành Khoa học Dinh dưỡng và ẩm thực	Từ tháng 05/2020 đến tháng 11/2020	

7. Thời gian biểu

Thời gian thực hiện công tác tự đánh giá (TĐG) là 10 tháng (từ tháng 7/2020 đến tháng 4/2021), theo lịch trình cụ thể sau:

Thời gian	Các hoạt động
Tuần 1 – 4 (01/7/2020 đến 27/7/2020)	- Họp Lãnh đạo khoa để thảo luận mục đích, phạm vi, thời gian biểu và xác định các thành viên của Hội đồng tự đánh giá CTĐT, Thư ký và các nhóm công tác chuyên trách. - Dựa trên đề xuất nhân sự của trưởng khoa, Hiệu trưởng Nhà trường ra quyết định thành lập Hội đồng tự đánh giá CTĐT. - Họp Hội đồng tự đánh giá CTĐT để: - Công bố quyết định thành lập Hội đồng tự đánh giá; - Thảo luận về nhiệm vụ cụ thể cho từng thành viên Hội đồng tự đánh giá; - Dự thảo kế hoạch tự đánh giá CTĐT.
Tuần 5 – 11 (28/7/2020 đến 13/9/2020)	- Phổ biến chủ trương triển khai tự đánh giá đến toàn thể cán bộ, giảng viên, nhân viên và sinh viên của Khoa tham gia thực hiện CTĐT. - Các thành viên trong hội đồng và các nhóm chuyên trách tham gia tập huấn về quy trình tự đánh giá và bộ tiêu chuẩn đánh giá chất lượng CTĐT theo chuẩn MOET; - Họp Hội đồng tự đánh giá CTĐT để thông qua: - Bản kế hoạch tự đánh giá CTĐT; - Dự thảo đề cương báo cáo tự đánh giá (dựa trên cơ sở tài liệu hướng dẫn của Bộ Giáo dục và Đào tạo và điều kiện cụ thể của đơn vị thực hiện CTĐT); - Phê duyệt kế hoạch tự đánh giá. - Công bố kế hoạch tự đánh giá đã được phê duyệt, thông báo phân công nhiệm vụ cho từng thành viên hội đồng và các nhóm công tác chuyên trách giúp việc cho hội đồng.
Tuần 12 – 15	Phân tích tiêu chí, thu thập thông tin và minh chứng

Thời gian	Các hoạt động
(14/09/2020 đến 11/10/2020)	→ Sản Phẩm: Phụ lục 3. - Phân tích, lý giải nội hàm của các minh chứng để xem xét sự phù hợp của minh chứng với các yêu cầu trong từng tiêu chí của tiêu chuẩn đánh giá chất lượng CTĐT. - Lập dự thảo cho phiếu đánh giá tiêu chí → Sản Phẩm: Phụ lục 4a (Dự thảo) - Mã hoá các thông tin và minh chứng thu được. - Mô tả thông tin và minh chứng thu được. - Phân tích, lý giải nội hàm của các minh chứng để xem xét sự phù hợp của minh chứng với các yêu cầu trong từng tiêu chí của tiêu chuẩn đánh giá chất lượng CTĐT.
Tuần 16 (12/10/2020 đến 18/10/2020)	Họp hội đồng tự đánh giá CTĐT để rà soát lại các phiếu phân tích tiêu chí và các dự kiến minh chứng theo tiêu chí → Sản Phẩm: 50 phiếu phân tích tiêu chí tìm thông tin minh chứng (Phụ Lục 3)
Tuần 17 – 20 (19/10/2020 đến 15/11/2020)	- Các nhóm công tác chuyên trách hoàn thiện phiếu đánh giá tiêu chí (Phụ lục 4a) - Các nhóm công tác chuyên trách viết báo cáo của từng tiêu chí (thu thập thông tin bổ sung nếu cần thiết). - Trường các nhóm chuyên trách tổng hợp các báo cáo tiêu chí thành các báo cáo tiêu chuẩn (thu thập thông tin bổ sung nếu cần thiết) → Sản Phẩm: Phiếu đánh giá tiêu chí (Phụ lục 4a)
Tuần 21 (16/11/2020 đến 22/11/2020)	Họp hội đồng tự đánh giá CTĐT - Xem xét các báo cáo của từng tiêu chuẩn, tiêu chí do các nhóm chuyên trách dự thảo; - Kiểm tra lại các thông tin và minh chứng được sử dụng trong báo cáo tự đánh giá; - Xác định các vấn đề phát sinh từ các thông tin và minh chứng thu được; - Xác định các thông tin cần thu thập bổ sung; → Sản Phẩm: Dự thảo báo cáo Tự đánh giá lần 1 kèm theo danh mục minh chứng hoàn chỉnh cho từng tiêu chí, tiêu chuẩn.
Tuần 22-23 (23/11/2020 đến 06/12/2020)	- Hội đồng tự đánh giá CTĐT xem xét dự thảo báo cáo tự đánh giá, góp ý, chỉnh sửa, lựa chọn cách thức diễn đạt phù hợp, thống nhất. - Các nhóm chuyên trách viết dự thảo báo cáo lần 2. → Sản Phẩm: Dự thảo báo cáo Tự đánh giá lần 2.
Tuần 24-25 (07/12/2020 đến 20/12/2020)	- Hội đồng tự đánh giá CTĐT họp với các bộ môn, phòng, ban,... để thảo luận về báo cáo tự đánh giá, xin ý kiến góp ý. - Các bộ môn, phòng ban, cán bộ, giảng viên, nhân viên, người học,... đóng góp ý kiến phản biện về báo cáo tự đánh giá. - Hội đồng tự đánh giá họp để bổ sung và hoàn thiện báo cáo theo ý kiến góp ý và phản biện (nếu có).

Thời gian	Các hoạt động
Tuần 26-27 (21/12/2020 đến 03/01/2021)	1. Các nhóm chuyên trách chỉnh sửa báo cáo theo góp ý (nếu có) 2. Hợp khoa đề thông qua Dự thảo báo cáo Tự đánh giá lần 3 và nộp cho TT QLCL để thẩm định. → Sản Phẩm: Dự thảo báo cáo Tự đánh giá lần 3.
Tuần 28-29 (04/01/2021 đến 17/01/2021)	Phó trưởng ban Thư ký cùng nhóm chuyên trách chỉnh sửa báo cáo theo góp ý của TT QLCL (nếu có) → Sản Phẩm: Dự thảo báo cáo Tự đánh giá lần 4.
Tuần 30-31 (18/01/2021 đến 31/01/2021)	Hội đồng Tự đánh giá CTĐT tổ chức đánh giá đồng cấp (nếu có)
Tháng 02-3/2021	1. Các nhóm công tác chuyên trách và ban thư ký sửa báo cáo sau đánh giá đồng cấp (nếu có) 2. Hội đồng Tự đánh giá CTĐT bảo quản báo cáo tự đánh giá, lưu giữ các thông tin minh chứng theo thứ tự mã minh chứng đã ghi trong báo cáo tự đánh giá, sẵn sàng để hợp đồng với tổ chức KĐCLGD để thẩm định báo cáo tự đánh giá trước khi đánh giá ngoài. 3. Công bố Báo cáo TĐG trên website của khoa/TT QLCL (1 tháng). 4. TT QLCL gửi hồ sơ TĐG đến Cục QLCL để báo cáo và để Cục cập nhật tên cơ sở giáo dục vào danh sách các cơ sở giáo dục đã hoàn thành báo cáo TĐG CTĐT (nếu báo cáo TĐG đáp ứng các quy định).
Từ tháng 4/2021 đến tháng 12/2021	Chuẩn bị hồ sơ và chuẩn bị đánh giá ngoài

Nơi nhận:

- Hội đồng TĐG CTĐT;
- Ban Thư ký;
- Các nhóm công tác chuyên trách;
- Lưu: VT, VP Khoa, TTQLCL. ✓


KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG
ĐẠI HỌC
CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM
TP. HỒ CHÍ MINH

Thái Doãn Thanh

PHỤ LỤC IV: BẢNG, BIỂU TỔNG HỢP, THỐNG KÊ

Bảng 1.1.1. Sự tương thích của mục tiêu đào tạo trình độ ĐH ngành **Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực với tầm nhìn, sứ mạng của Trường, của Khoa Du lịch và Ẩm thực và phù hợp với các quy định**

Mục tiêu của Luật Giáo dục Đại học	Tầm nhìn và Sứ mạng HUFI	Mục tiêu CTĐT Ngành <i>Khoa học Dinh dưỡng & Ẩm thực</i>
Mục tiêu chung của giáo dục ĐH quy định trong Luật Giáo dục ĐH số 08/2012/QH13 đó là "(a) Đào tạo nhân lực, nâng cao dân trí, bồi dưỡng nhân tài; NCKH, công nghệ tạo ra tri thức, sản phẩm mới, phục vụ yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội, bảo đảm quốc Phòng, an ninh và hội nhập quốc tế; (b) Đào tạo NH có phẩm chất chính trị, đạo đức; có kiến thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp, năng lực nghiên cứu và phát triển ứng dụng khoa học và công nghệ tương xứng với trình độ đào tạo	Sứ mạng: Sứ mạng của Trường là đào tạo nguồn nhân lực có đạo đức, tri thức và kỹ năng đáp ứng yêu cầu của xã hội; NCKH, chuyển giao công nghệ và phát triển dịch vụ đa ngành, đa lĩnh vực; thực hiện trách nhiệm xã hội, phục vụ cộng đồng và hội nhập quốc tế; góp phần xây dựng, phát triển và bảo vệ đất nước. Tầm nhìn: Tầm nhìn đến năm 2030 là phát triển Trường trở thành cơ sở giáo dục đại học định hướng ứng dụng hàng đầu của quốc gia, có vị thế trong khu vực và quốc tế, luôn tiên phong trong lĩnh vực khoa học và công nghệ thực phẩm.	Sau khi hoàn thành CTĐT cử nhân ngành <i>Khoa học Dinh dưỡng & Ẩm thực</i>, SV có kiến thức, kỹ năng sau: Kiến thức: sinh viên có kiến thức chuyên môn toàn diện, nắm vững nguyên lý, quy luật tự nhiên - xã hội, kiến thức cơ bản trong lĩnh vực khoa học xã hội, và nhân văn phù hợp với ngành/chuyên ngành được đào tạo để đóng góp hữu hiệu vào sự phát triển bền vững của xã hội, cộng đồng; kiến thức cơ bản về toán học, khoa học tự nhiên, đáp ứng cho việc tiếp thu các kiến thức giáo dục chuyên nghiệp và khả năng học tập ở trình độ cao hơn; các kiến thức cơ sở và ngành giúp đủ năng lực phát hiện, giải quyết các vấn đề liên quan đến ứng dụng, thiết kế, chế tạo trong lĩnh vực Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực, từ đó phát huy tính sáng tạo trong hoạt động nghề nghiệp, khả năng tự học và tự nghiên cứu;

Mục tiêu của Luật Giáo dục Đại học	Tầm nhìn và Sứ mạng HUFI	Mục tiêu CTĐT Ngành <i>Khoa học Dinh dưỡng & Ẩm thực</i>
tạo; có sức khỏe; có khả năng sáng tạo và trách nhiệm nghề nghiệp, thích nghi với môi trường làm việc; có ý thức phục vụ nhân dân". Mục tiêu cụ thể: Đào tạo trình độ đại học để sinh viên có kiến thức chuyên môn toàn diện, nắm vững nguyên lý, quy luật tự nhiên - xã hội, có kỹ năng thực hành cơ bản, có khả năng làm việc độc lập, sáng tạo và giải quyết những vấn đề thuộc ngành được đào tạo		Kỹ năng: Có kỹ năng thực hành cơ bản, có khả năng làm việc độc lập, sáng tạo và giải quyết những vấn đề thuộc ngành Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực; kỹ năng giao tiếp, tư vấn và ứng xử, giải quyết vấn đề, quản lý, lãnh đạo trong công tác dinh dưỡng, thực phẩm và ẩm thực; kỹ năng khởi nghiệp; kỹ năng phản biện; kỹ năng làm việc nhóm và truyền tải vấn đề; kỹ năng đánh giá chất lượng công việc; kỹ năng sử dụng tin học và ngoại ngữ Mức độ tự chủ và chịu trách nhiệm Khả năng làm việc linh hoạt trong điều kiện thay đổi và tinh thần chịu trách nhiệm; khả năng hướng dẫn, giám sát; khả năng tự định hướng; khả năng lập kế hoạch, triển khai công việc, điều phối nguồn lực và cải thiện hiệu quả

Bảng 3.1.1 Ma trận các học phần và CĐR của CTĐT (PLOs)

[illegible]

	0101001710 0101001711 0101001712 0101001713 0101001698																	
15.	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	16201003	Giáo dục thể chất 3		3													
16.	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1		3													
17.	0101001661	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2		3													
18.	0101001673	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3		3													
19.	0101001676	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4		3													
20.	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học		3	3						3						
21.	0101002400	07200444	Kỹ năng giao tiếp		3								3					
22.	0101003297	09200037	Môi trường và con người		3													
23.	0101004192	13200009	Tâm lý học đại cương		3								3				3	
24.	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương		3			3										
25.	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp		3			3		3								
26.	0101001935	04200012	Hóa phân tích	3					4			4		3				
27.	0101004419	04201013	Thí nghiệm hóa phân tích	3					4			4	3	3	4	4		

28.	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	3					4					3				
29.	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	3					4					3				
30.	0101004395	05201119	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học	3		3			4			4	3	3	4	4		
31.	0101006590	05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	3					4					3				
32.	0101004520	05201164	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	3		3			4			4	3	3	4	4		
33.	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	4					4					3	4	4		4
34.	0101007586	07200239	Văn hóa ẩm thực	3				3		4				3	3			
35.	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	3					4					3				
36.	0101005005	05201126	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	3					4			4	3	3	4	4		
37.	0101003566	05200127	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	4					4					3				
38.	0101101091	05201159	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	4		3			4			4	3	3	4	4		
39.	0101101193	07200102	Sinh lý tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa các chất dinh dưỡng	4					4					3			4	
40.	0101101155	07200103	Giải phẫu và sinh lý học người	4					4					3				
41.	0101007990	07200104	Dinh dưỡng người	4					4					3			4	
42.	0101101267	05200162	Các quá trình cơ bản trong chế biến thực phẩm	3					4					3			4	
43.	0101007627	07202211	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	3					4					3				
44.	0101101159	07205105	Kiến tập nhận thức nghề nghiệp	3				3		3				3	4	4	4	
45.	0101100058	05202124	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3		3	3		4	3			3	3		4	4	4
46.	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	3					3					3				
47.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	3				4	4					3				
48.	0101007353	05200022	Công nghệ bao bì và đóng gói thực phẩm	3					4	3				3				
49.	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	3		3			4	3				3		4		
50.	0101101134	07202106	Dịch tễ học và phương pháp NCKH	4		4	4		4	3	4			3		4	4	4
51.	0101101064	07200207	Khoa học chế biến món ăn	3					4	3				3				

52.	0101101061	07201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	3		3			4	3		4	3	3	4	4		
53.	0101007589	07200107	Dị ứng và tương tác thực phẩm	3					4				3	3				
54.	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	3				4	4			4		3				
55.	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc TP	3			4	4	4	3	4	4		3		4		4
56.	0101101189	07200240	Quản trị tác nghiệp dịch vụ ẩm thực	3			4	4	4	3	4	4		3		4		4
57.	0101101229	07200109	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	4		3	4		4	3				3		4	4	4
58.	0101101148	07202110	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng	4		3			4	3				3		4	4	
59.	0101101310	07202111	Thực phẩm có lợi cho sức khỏe	3					4	3	4			3	4	4		
60.	0101101225	07201112	Ứng dụng công nghệ thông tin trong dinh dưỡng			3	3	4	4		4			3				
61.	0101101165	07200113	Khai thác và ứng dụng hợp chất thiên nhiên trong dinh dưỡng trị liệu	3		3			4	3	4		3	3				
62.	0101100061	07201114	Thực hành khoa học dinh dưỡng 1	4		3			4		4	4	3	3	4	4		
63.	0101100073	07201115	Thực hành khoa học dinh dưỡng 2	4		3			4		4	4	3	3	4	4		
64.	0101101153	07203116	Đồ án học phần khoa học dinh dưỡng	4		4	3				4	4	3	3	4	4	4	4
65.	0101101151	07203117	Đồ án học phần dinh dưỡng ứng dụng	4		4	3			3	4	4	3	3	4	4	4	4
66.	0101101141	07200118	Dinh dưỡng theo vòng đời	4					4	3			4	3				
67.	0101101207	07201238	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	4					4	3			4	3	4	4		
68.	0101007601	07200119	Dinh dưỡng cộng đồng	4			4		4	3	4		4	3		4	4	4
69.	0101101139	07200120	Dinh dưỡng tiết chế và trị liệu	4			4		4	3			4	3		4	4	4
70.	0101101197	07200122	Tư vấn và truyền thông dinh dưỡng	4			4	4	4	3		4	4	3		4	4	4
71.	0101101161	07202241	Kỹ thuật chế biến món ăn	3					4	3		4		4	4	4		
72.	0101007602	07200125	Khoa học hành vi và sức khỏe	3					4	3			4	3			4	
73.	0101101095	05200108	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	3		3			4	3			4	3				
74.	0101005641	05200014	Thực phẩm chức năng	3					4	3			4	3			4	
75.	0101101140	07200121	Dinh dưỡng thẩm mỹ	4					4	3			4	3			4	

76.	0101101143	07200124	Dinh dưỡng và văn hóa xã hội	3				3	4	3			4	3				
77.	0101101162	07202242	Kỹ thuật làm bánh	3					4	3				3	4	4		
78.	0101101163	07202243	Kỹ thuật pha chế đồ uống	3					4	3				3	4	4		
79.	0101101123	07202231	Ẩm thực chay	3					4	3				3	4	4		
80.	0101101222	07204123	Thực tập tốt nghiệp	4	3	3	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4
81.	0101101142	07200127	Dinh dưỡng thể thao	4					4	3			4	3			4	
82.	0101101138	07200128	Dinh dưỡng miễn dịch	4					4	3			4	3			4	
83.	0101101137	07200129	Dinh dưỡng di truyền	4					4	3			4	3			4	
84.	0101101182	07200435	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	3			4	4		3	4	4		3	4	4	4	4
85.	0101101195	07200126	Tổ chức, quản lý cho kỹ sư dinh dưỡng	3			4	4		3	4	4		3	4	4	4	4
86.	0101101213	07204130	Thực tập kỹ sư	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4
87.	0101101166	07206131	Khóa luận tốt nghiệp	4	3	3	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4
Số lượng học phần đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo				64	21	21	16	16	57	38	16	22	32	66	23	33	25	16

Bảng 3.2.1 Ma trận đáp ứng giữa nội dung các học phần và chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Chuẩn đầu ra														
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1.	Kiến thức chung																	
1.1	HP bắt buộc																	
1.1.1	0101001935	04200012	Hóa phân tích	3					4			4		3				
1.1.2	0101004419	04201013	Thí nghiệm hóa phân tích	3					4			4	3	3	4	4		
1.1.3	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	3					4					3				
1.1.4	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	3					4					3				
1.1.5	0101004395	05201119	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	3		3			4			4	3	3	4	4		
1.1.6	0101006590	05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	3					4					3				
1.1.7	0101004520	05201164	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	3		3			4			4	3	3	4	4		
1.1.8	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	4					4					3	4	4	4	
1.1.9	0101007586	07200239	Văn hóa ẩm thực	3				3		4			3	3				
1.1.10	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	3					4					3				
1.1.11	0101005005	05201126	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	3					4			4	3	3	4	4		
1.1.12	0101003566	05200127	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	4					4					3				
1.1.13	0101101091	05201159	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	4		3			4			4	3	3	4	4		
1.1.14	0101101193	07200102	Sinh lý tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa các chất dinh dưỡng	4					4					3			4	
1.1.15	0101101155	07200103	Giải phẫu và sinh lý học người	4					4					3				
1.1.16	0101007990	07200104	Dinh dưỡng người	4					4					3			4	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Chuẩn đầu ra														
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1.1.17	0101101267	05200162	Các quá trình cơ bản trong chế biến thực phẩm	3					4					3			4	
1.1.18	0101007627	07202211	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	3					4					3				
1.1.19	0101101159	07205105	Kiên tập nhận thức nghề nghiệp	3				3		3				3	4	4	4	
1.1.20	0101100058	05202124	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3		3	3		4	3			3	3		4	4	4
1.2	Môn tự chọn																	
1.1.21	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	3					3					3				
1.1.22	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	3				4	4					3				
1.1.23	0101007353	05200022	Công nghệ bao bì và đóng gói thực phẩm	3					4	3				3				
1.1.24	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	3		3			4	3				3		4		
2.	Kiến thức ngành																	
2.1	HP bắt buộc																	
2.1.1	0101101134	07202106	Dịch tễ học và phương pháp NCKH	4		4	4		4	3	4			3		4	4	4
2.1.2	0101101064	07200207	Khoa học chế biến món ăn	3					4	3				3				
2.1.3	0101101061	07201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	3		3			4	3		4	3	3	4	4		
2.1.4	0101007589	07200107	Di ứng và tương tác thực phẩm	3					4				3	3				
2.1.5	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	3				4	4			4		3				
2.1.6	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc TP	3			4	4	4	3	4	4		3		4		4
2.1.7	0101101189	07200240	Quản trị tác nghiệp dịch vụ ẩm thực	3			4	4	4	3	4	4		3		4		4
2.1.8	0101101229	07200109	Xây dựng khâu phân dinh dưỡng	4		3	4		4	3				3		4	4	4
2.1.9	0101101148	07202110	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng	4		3			4	3				3		4	4	
2.1.10	0101101310	07202111	Thực phẩm có lợi cho sức khỏe	3					4	3	4			3	4	4		

[illegible]

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Chuẩn đầu ra														
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
2.1.32	0101007602	07200125	Khoa học hành vi và sức khỏe	3					4	3			4	3			4	
2.1.33	0101101095	05200108	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	3		3			4	3			4	3				
2.1.34	0101005641	05200014	Thực phẩm chức năng	3					4	3			4	3			4	
2.1.35	0101101140	07200121	Dinh dưỡng thẩm mỹ	4					4	3			4	3			4	
2.1.36	0101101143	07200124	Dinh dưỡng và văn hóa xã hội	3				3	4	3			4	3				
2.1.37	0101101162	07202242	Kỹ thuật làm bánh	3					4	3				3	4	4		
2.1.38	0101101163	07202243	Kỹ thuật pha chế đồ uống	3					4	3				3	4	4		
2.1.39	0101101123	07202231	Âm thực chay	3					4	3				3	4	4		

Bảng 4.1. Sự phù hợp của các hoạt động dạy và học với các CDR tương ứng của CTĐT (2020)

	Các môn học điển hình	Phương pháp dạy học chính	Các hoạt động dạy học bổ trợ	Ghi chú
PLO1	Sinh lý tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa các chất dinh dưỡng, Giải phẫu và sinh lý học người, Dinh dưỡng người, Các quá trình cơ bản trong chế biến thực phẩm, Kỹ thuật cơ bản trong bếp	Thuyết trình, hỏi – đáp,	Bài tập về nhà, tiểu luận	
PLO2	Thực tập tốt nghiệp, Thực tập kỹ sư, Khóa luận tốt nghiệp	Thuyết trình, hỏi – đáp, thực hành, đi thực tế	Chuyên đề, đề tài	
PLO3	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu, Phát triển sản phẩm, Dịch tễ học và phương pháp NCKH, Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	Thuyết trình, hỏi – đáp, thao diễn minh họa	Bài tập về nhà, tiểu luận	
PLO4	Dinh dưỡng cộng đồng, Dinh dưỡng tiết chế và trị liệu, Tư vấn và truyền thông dinh dưỡng, Ứng dụng công nghệ thông tin trong dinh dưỡng	Thuyết trình, hỏi – đáp, thao diễn minh họa	Bài tập về nhà, tiểu luận	
PLO5	Quản trị tác nghiệp dịch vụ ẩm thực, Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc TP, Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	Thuyết trình, hỏi – đáp,	Bài tập về nhà, tiểu luận	
PLO6	Độc tố học thực phẩm, Phụ gia thực phẩm, Công nghệ bao bì và đóng gói thực phẩm, Dị ứng và tương tác thực phẩm	Thuyết trình, hỏi – đáp,	Bài tập về nhà, tiểu luận	
PLO7	Khoa học chế biến món ăn, Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng, Đánh giá tình trạng dinh dưỡng	Thuyết trình, hỏi – đáp, mô phỏng	Bài tập về nhà, tiểu luận	
PLO8	Thực phẩm có lợi cho sức khỏe, Thực hành khoa học dinh dưỡng 1, Thực hành khoa học dinh dưỡng 2	Thuyết trình, hỏi – đáp, thực hành, thao diễn minh họa	Bài tập về nhà, tiểu luận, báo cáo	
PLO9	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn, Đồ án học phần khoa học dinh dưỡng, Đồ án học phần dinh dưỡng ứng dụng	Thuyết trình, hỏi – đáp, thực hành, mô phỏng	Đề tài, báo cáo	
PLO10	Dinh dưỡng theo vòng đời, Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời, Khoa học hành vi và sức khỏe	Thuyết trình, hỏi – đáp,	Bài tập về nhà, tiểu luận	

	Các môn học điển hình	Phương pháp dạy học chính	Các hoạt động dạy học bổ trợ	Ghi chú
PLO11	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng, Thực phẩm chức năng, Dinh dưỡng thẩm mỹ, Dinh dưỡng và văn hóa xã hội,	Thuyết trình, hỏi – đáp,	Bài tập về nhà, tiểu luận	
PLO12	Kỹ thuật làm bánh, Kỹ thuật pha chế đồ uống, Ẩm thực chay	Thuyết trình, hỏi – đáp, mô phỏng	Bài tập về nhà, tiểu luận	
PLO13	Tổ chức, quản lý cho kỹ sư dinh dưỡng, Thực tập kỹ sư, Khóa luận tốt nghiệp	Thuyết trình, hỏi – đáp, thực hành, đi thực tế	Bài tập về nhà, tiểu luận, chuyên đề, đề tài	
PLO14	Dinh dưỡng thể thao, Dinh dưỡng miễn dịch, Dinh dưỡng di truyền	Thuyết trình, hỏi – đáp,	Bài tập về nhà, tiểu luận	
PLO15	Thực tập tốt nghiệp, Thực tập kỹ sư, Khóa luận tốt nghiệp	Thuyết trình, hỏi – đáp, đi thực tế, thực hành	Chuyên đề, đề tài	

Bảng 5.1.1. Sự phù hợp của hoạt động kiểm tra, đánh giá đối với các CDR của CTĐT

Ký hiệu	ND chuẩn đầu ra	Hoạt động kiểm tra đánh giá	Công cụ đánh giá	Ghi chú
PLO1	Phân tích kiến thức cơ sở và chuyên ngành trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực	Bài tập cá nhân	Đáp án, Rubric	
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Thực hiện làm tiểu luận	Rubric	
		Thuyết trình tiểu luận	Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm Rubric	
		Thi cuối kỳ	Đáp án	
PLO2	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật vào lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực	Bài tập cá nhân	Đáp án, Rubric	
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Thực hiện làm tiểu luận	Rubric	
		Thuyết trình tiểu luận	Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm Rubric	
		Thi cuối kỳ	Đáp án	
PLO3	Áp dụng kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc	Bài tập cá nhân	Đáp án, Rubric	
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Thực hiện làm tiểu luận	Rubric	
		Thuyết trình tiểu luận	Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm Rubric	
		Thi cuối kỳ	Đáp án	
PLO4	Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực	Bài tập cá nhân	Đáp án, Rubric	
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Thực hiện làm tiểu luận	Rubric	
		Thuyết trình tiểu luận	Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm Rubric	
		Thi cuối kỳ	Đáp án	
PLO5	Phân tích kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn	Bài tập cá nhân	Đáp án, Rubric	
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Thực hiện làm tiểu luận	Rubric	

Ký hiệu	ND chuẩn đầu ra	Hoạt động kiểm tra đánh giá	Công cụ đánh giá	Ghi chú
		Thuyết trình tiểu luận	Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm Rubric	
		Thi cuối kỳ	Đáp án	
PLO6	Tạo ra được kỹ năng chuyên môn cần thiết để có thể giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực	Chuyên cần	Rubric	
		Bài tập cá nhân	Đáp án, Rubric	
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm Rubric	
		Thi cuối kỳ	Đáp án	
PLO7	Thực hiện đúng kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác	Chuyên cần	Rubric	
		Bài tập cá nhân	Đáp án, Rubric	
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm Rubric	
		Thi cuối kỳ	Đáp án	
PLO8	Thực hiện được kỹ năng phản biện, phê phán và sử dụng các giải pháp thay thế trong điều kiện môi trường thay đổi	Chuyên cần	Rubric	
		Bài tập cá nhân	Đáp án, Rubric	
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Thực hiện làm tiểu luận	Rubric	
		Thuyết trình tiểu luận	Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm Rubric	
		Thi cuối kỳ	Đáp án	
PLO9	Thực hiện được kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm	Chuyên cần	Rubric	
		Bài tập cá nhân	Đáp án, Rubric	
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Thực hiện làm tiểu luận	Rubric	
		Thuyết trình tiểu luận	Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm Rubric	
		Thi cuối kỳ	Đáp án	
PLO10	Làm đúng kỹ năng truyền đạt vấn đề và giải pháp tới người khác tại nơi làm việc; chuyển tải, phổ biến kiến thức, kỹ năng trong việc thực hiện những nhiệm vụ	Chuyên cần	Rubric	
		Bài tập cá nhân	Đáp án, Rubric	
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Thực hiện làm tiểu luận	Rubric	
		Thuyết trình	Rubric	

Ký hiệu	ND chuẩn đầu ra	Hoạt động kiểm tra đánh giá	Công cụ đánh giá	Ghi chú
	cụ thể hoặc phức tạp.	tiểu luận		
		Thực hành	Phiếu chấm Rubric	
		Thi cuối kỳ	Đáp án	
PLO11	Áp dụng kỹ năng cơ bản tiếng Anh, đạt mức 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam	Bài tập cá nhân	Đáp án, Rubric	
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Thực hiện làm tiểu luận	Rubric	
		Thuyết trình tiểu luận	Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm Rubric	
		Thi cuối kỳ	Đáp án	
PLO12	Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và với nhóm trong công việc	Chuyên cần	Rubric	
		Bài tập cá nhân	Đáp án, Rubric	
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Thực hiện làm tiểu luận	Rubric	
		Thuyết trình tiểu luận	Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm Rubric	
PLO13	Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định	Thi cuối kỳ	Đáp án	
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Thực hiện làm tiểu luận	Rubric	
		Thuyết trình tiểu luận	Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm Rubric	
PLO14	Tự định hướng, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân	Thi cuối kỳ	Đáp án	
		Bài tập cá nhân	Đáp án, Rubric	
		Thực hiện làm tiểu luận	Rubric	
		Thuyết trình tiểu luận	Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm Rubric	
PLO15	Lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động	Thi cuối kỳ	Đáp án	
		Bài tập cá nhân	Đáp án, Rubric	
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Thực hiện làm tiểu luận	Rubric	

Ký hiệu	ND chuẩn đầu ra	Hoạt động kiểm tra đánh giá	Công cụ đánh giá	Ghi chú
		Thuyết trình tiểu luận	Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm Rubric	
		Thi cuối kỳ	Đáp án	