

**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 QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG
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

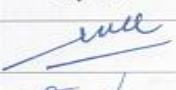
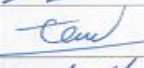





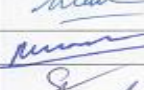
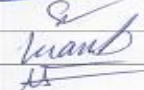
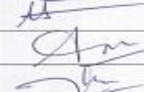
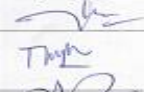

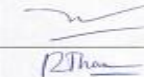
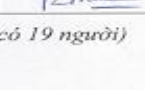







BÁO CÁO TỰ ĐÁNH GIÁ
CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC
NGÀNH QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG
Theo tiêu chuẩn đánh giá chất lượng chương trình đào tạo
của Bộ Giáo dục và Đào tạo
Giai đoạn 2017 – 2021

TP Hồ Chí Minh, Tháng 05 năm 2022

**DANH SÁCH THÀNH VIÊN HỘI ĐỒNG TỰ ĐÁNH GIÁ CHƯƠNG
TRÌNH ĐÀO TẠO ĐẠI HỌC QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN
UỐNG THEO BỘ TIÊU CHUẨN CỦA BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 3319/QĐ-DCT ngày 31 tháng 12 năm 2021 của
Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp.HCM)*

TT	Họ và tên	Chức danh, chức vụ	Nhiệm vụ	Ký tên
1	PGS. TS Nguyễn Xuân Hoàn	Hiệu trưởng	Chủ tịch HD	
2	TS. Thái Doãn Thanh	Phó hiệu trưởng	Phó chủ tịch HD	
3	TS. Cao Xuân Thùy	Trưởng khoa	Phó chủ tịch HD	
4	ThS. Dương Hoàng Kiệt	Phó Giám đốc	Ủy viên thường trực HD	
5	ThS. Trần Thị Lan Anh	Chuyên viên	Thư ký HD	
6	Ông Bùi Chí Hiếu	Phó trưởng phòng Phụ trách	Ủy viên HD	
7	ThS. Nguyễn Thanh Nguyên	Phó trưởng phòng Phụ trách	Ủy viên HD	
8	ThS. Dương Hồng Quân	Trưởng phòng	Ủy viên HD	
9	ThS. Nguyễn Thị Anh Thư	Phó trưởng phòng Phụ trách	Ủy viên HD	
10	ThS. Phan Xuân Cường	Trưởng phòng	Ủy viên HD	
11	ThS. Phạm Thái Sơn	Giám đốc	Ủy viên HD	
12	ThS. Phạm Minh Luân	Phó trưởng khoa	Ủy viên HD	
13	ThS. Phạm Ngọc Dũng	Giảng viên	Ủy viên HD	
14	ThS. Phạm Xuân An	Giảng viên	Ủy viên HD	
15	ThS. Nguyễn Thị Thuý Vinh	Giảng viên	Ủy viên HD	
16	ThS. Trương Thanh Quỳnh Thư	Giảng viên	Ủy viên HD	
17	ThS. Phạm Thị Duy Phương	Giảng viên	Ủy viên HD	
18	ThS. Ngô Đình Tâm	Phó trưởng bộ môn	Ủy viên HD	
19	Đỗ Trần Phương Thảo	Sinh viên	Ủy viên HD	

(Danh sách gồm có 19 người)

MỤC LỤC

NỘI DUNG	Trang
Mục lục	i
Danh mục các chữ viết tắt	v
Danh mục bảng	vi
Danh mục hình, sơ đồ	viii
Phần 1. KHÁI QUÁT	1
1. Đặt vấn đề	1
2. Tổng quan chung	5
Phần 2. TỰ ĐÁNH GIÁ THEO CÁC TIÊU CHUẨN, TIÊU CHÍ	12
Tiêu chuẩn 1	12
Tiêu chí 1.1	12
Tiêu chí 1.2	14
Tiêu chí 1.3	17
<i>Kết luận về Tiêu chuẩn 1</i>	19
Tiêu chuẩn 2	20
Tiêu chí 2.1	21
Tiêu chí 2.2	22
Tiêu chí 2.3	24
<i>Kết luận về Tiêu chuẩn 2</i>	25
Tiêu chuẩn 3	26
Tiêu chí 3.1	27
Tiêu chí 3.2	31
Tiêu chí 3.3	36
<i>Kết luận về Tiêu chuẩn 3</i>	38
Tiêu chuẩn 4	40
Tiêu chí 4.1	40
Tiêu chí 4.2	42
Tiêu chí 4.3	46
<i>Kết luận về Tiêu chuẩn 4</i>	48
Tiêu chuẩn 5	48
Tiêu chí 5.1	49
Tiêu chí 5.2	56
Tiêu chí 5.3	58
Tiêu chí 5.4	60
Tiêu chí 5.5	61
<i>Kết luận về Tiêu chuẩn 5</i>	63
Tiêu chuẩn 6	65
Tiêu chí 6.1	65
Tiêu chí 6.2	67
Tiêu chí 6.3	72
Tiêu chí 6.4	74
Tiêu chí 6.5	76
Tiêu chí 6.6	77
Tiêu chí 6.7	79

NỘI DUNG	Trang
<i>Kết luận về Tiêu chuẩn 6</i>	81
Tiêu chuẩn 7	82
Tiêu chí 7.1	82
Tiêu chí 7.2	85
Tiêu chí 7.3	87
Tiêu chí 7.4	88
Tiêu chí 7.5	90
<i>Kết luận về Tiêu chuẩn 7</i>	91
Tiêu chuẩn 8	92
Tiêu chí 8.1	92
Tiêu chí 8.2	94
Tiêu chí 8.3	95
Tiêu chí 8.4	97
Tiêu chí 8.5	100
<i>Kết luận về Tiêu chuẩn 8</i>	101
Tiêu chuẩn 9	102
Tiêu chí 9.1	103
Tiêu chí 9.2	105
Tiêu chí 9.3	107
Tiêu chí 9.4	109
Tiêu chí 9.5	110
<i>Kết luận về Tiêu chuẩn 9</i>	112
Tiêu chuẩn 10	113
Tiêu chí 10.1	113
Tiêu chí 10.2	114
Tiêu chí 10.3	116
Tiêu chí 10.4	118
Tiêu chí 10.5	120
Tiêu chí 10.6	121
<i>Kết luận về Tiêu chuẩn 10</i>	122
Tiêu chuẩn 11	122
Tiêu chí 11.1	123
Tiêu chí 11.2	125
Tiêu chí 11.3	127
Tiêu chí 11.4	130
Tiêu chí 11.5	131
<i>Kết luận về Tiêu chuẩn 11</i>	133
Phần 3. KẾT LUẬN	135
Phần 4. PHỤ LỤC	150

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.	CSVC	Cơ sở vật chất
8.	CVHT	Có vấn học tập
9.	DL&AT	Du lịch và Ẩm thực
10.	ĐCCT	Đề cương chi tiết
11.	ĐH	Đại học
12.	ĐT	Đào tạo
13.	ĐTBD	Đào tạo bồi dưỡng
14.	GV	Giảng viên
15.	HP	Học phần
16.	KH&ĐT	Kế hoạch và đào tạo
17.	KQHT	Kết quả học tập
18.	NCKH	Nghiên cứu khoa học
19.	NH	Người học
20.	NLĐ	Người lao động
21.	NTD	Nhà tuyển dụng
22.	NV	Nhân viên
23.	PPDH	Phương pháp dạy học
24.	PPĐG	Phương pháp đánh giá
25.	PVCD	Phục vụ cộng đồng
26.	P.CTSV&TTGD	Phòng Công tác sinh viên và Thanh tra giáo dục
27.	SV	Sinh viên
28.	TĐG	Tự đánh giá
29.	TT.TS&TT	Trung tâm Tuyển sinh và Truyền thông
30.	VC	Viên chức
31.	QTNH&DVAU	Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống
32.	QGVN	Quốc gia Việt Nam

DANH MỤC BẢNG

Bảng 1.1. Chuẩn đầu ra CTĐT	37
Bảng 1.2. Ma trận kết nối giữa CĐR của CTĐT và mục tiêu đào tạo	15
Bảng 1.3. So sánh CĐR của trình độ ĐH ngành QTNH&DVAU qua các năm	17
Bảng 1.4 thể hiện các kênh thông tin Khoa dùng để công khai CĐR của CTĐT với các bên liên quan	18
Bảng 2.1. Các kênh thông tin công khai CTĐT và ĐCCT	23
Bảng 3.1. Ma trận các học phần và CĐR của CTĐT (PLOs)	38
Bảng 3.2. Cấu trúc các khối kiến thức của CTĐT ngành QTNH&DVAU	28
Bảng 3.3. Ma trận đáp ứng giữa nội dung các học phần và chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo	39
Bảng 3.4. Mối liên hệ giữa Chuẩn đầu ra (PLOs) và phương pháp dạy – học	29
Bảng 3.5. Mối liên hệ giữa Chuẩn đầu ra (PLOs) và Kiểm tra đánh giá	29
Bảng 3.6. Cấu trúc chương trình đào tạo ngành QTNH&DVAU khóa 11ĐH	31
Bảng 4.1 Sự phù hợp của các hoạt động dạy và học với các CĐR tương ứng của CTĐT	37
Bảng 5.1. Sự phù hợp của hoạt động kiểm tra, đánh giá đối với các CĐR của CTĐT	43
Bảng 5.2. Thống kê khiếu nại của Khoa DL&AT	51
Bảng 6.1. Đội ngũ cán bộ cơ hữu tham gia thực hiện CTĐT	55
Bảng 6.2. Thống kê đội ngũ ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống trong 5 năm giai đoạn 2017-2021	56
Bảng 6.3. Số lượng GV của CTĐT	57
Bảng 6.4. Tỷ lệ GV/người học của CTĐT	59
Bảng 7.1. Kết quả khảo sát sự hài lòng của GV và NH về các dịch vụ hỗ trợ sinh viên thể hiện	73
Bảng 8.1. Thống kê tổng số người đăng ký dự tuyển vào ngành QTNH&DVAU, số người học trúng tuyển và nhập học trong 5 năm gần đây	82
Bảng 11.1 Sinh viên tốt nghiệp và thôi học Ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống 5 năm gần đây	112
Bảng 11.2. Thời gian tốt nghiệp trung bình của SV Ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	115
Bảng 11.3. Hiện trạng việc làm và thời gian có việc sau khi ra trường của SV ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, khoa Du lịch và Ẩm thực tốt nghiệp đợt 1 năm 2021	117

Bảng 11.4. Thống kê môi trường làm việc của SV ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, khoa Du lịch và Ẩm thực tốt nghiệp đợt 1 năm 2021 117

Bảng 11.5. Thống kê kết quả NCKH của SV ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống 119

DANH MỤC HÌNH ẢNH, SƠ ĐỒ

Hình 1.1: Sơ đồ tổ chức của Trường	7
Hình 1.2. 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 Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống (QTNH&DVAU) trình độ đại học từ năm 2017 Trong giai đoạn 2017 – 2021, Trường đã tuyển sinh được 05 khóa (từ khóa 1 đến khóa 5), trong đó có 1 khóa đã tốt nghiệp (khóa 08DHQTDVNH). 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 Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống 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 người học.

- 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 người học 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 người học 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 người học 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 người học 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 người học: Việc đánh giá kết quả học tập của người học 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 người học theo CTĐT đều được thông báo công khai tới người học qua nhiều kênh để đảm bảo tất cả người học 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 người học cải thiện việc học tập và nghiên cứu của mình, đồng thời tạo điều kiện cho người học 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 (PVCD). 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 PVCD.

- 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 PVCD. 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 người học và hoạt động hỗ trợ người học: 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 người học.

- Về cơ sở vật chất (CSV) và trang thiết bị: Trường đã từng bước hoàn thiện về CSV, 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 CSV 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 Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống 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 CDR. 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 Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống 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 người học 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 Âm 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 Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống 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*. 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 3319/QĐ-DCT ngày 31 tháng 12 năm 2021 về việc thành lập Hội đồng TĐG và Kế hoạch số 735/KH-DCT, ngày 31 tháng 12 năm 2021 về TĐG CTĐT ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống 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

1.2.1. Giới thiệu về Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh

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 người học 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 (Forward): 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.

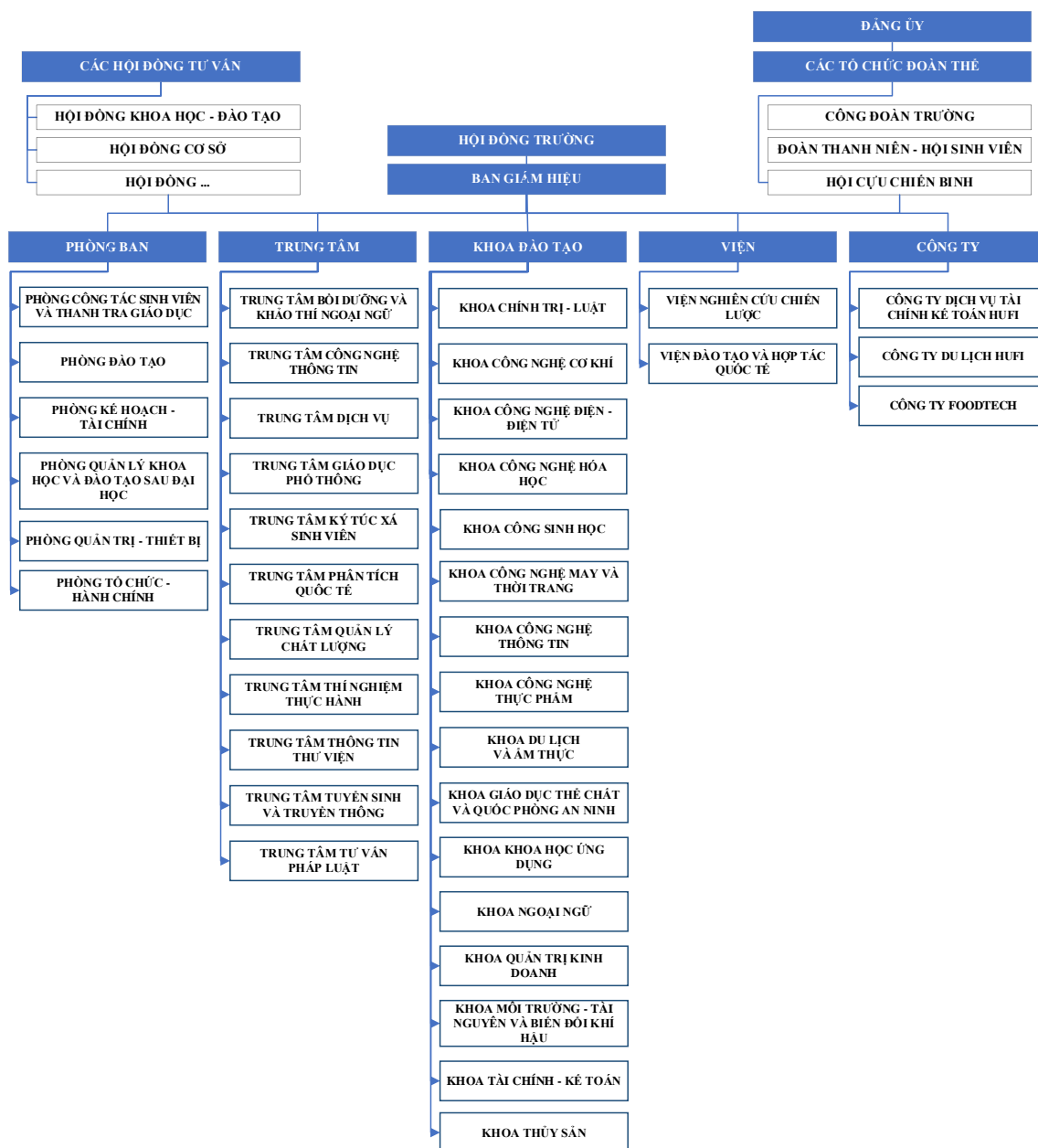
Triết lý giáo dục: Với phương châm người học luôn chủ động trong quá trình học tập, phương pháp chủ đạo là tự học và lấy người học là trung tâm; người học với tư duy sáng tạo, luôn phải thích ứng với sự thay đổi của xã hội trên nền tảng kiến thức và kỹ năng được đào tạo, được rèn luyện và phát triển 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 1.1: 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 (tỷ 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 người học, 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).

1.2.2. 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 (7720398)
- + Khoa học Chế biến món ăn (7720498)

- Các hệ đào tạo:

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

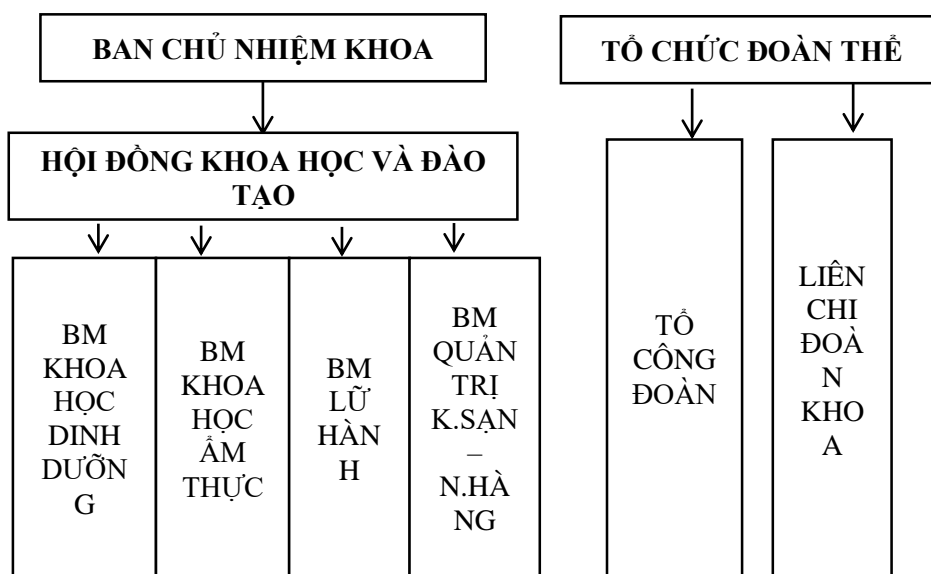
Cơ cấu tổ chức và đội ngũ giảng viên

- 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 1.2. 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 đó, 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 trên 13 giảng viên thỉnh giảng với các trình độ từ theo đặc thù của các ngành đào tạo bao gồm Thạc sĩ đến 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.

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, 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 thế 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.

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 người học sau khi tốt nghiệp. Mục tiêu và CĐR của CTĐT trình độ ĐH ngành QTNH&DVAU đã được xác định cụ thể và phát biểu trong đặc tả CTĐT để công bố cho các bên liên quan. CĐR của ngành QTNH&DVAU 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 QTNH&DVAU 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 QTNH&DVAU được ban hành lần đầu vào năm 2017 theo quyết định 1145/QĐ-DCT và được cập nhật, bổ sung vào các năm 2020, 2022 [H1.01.01.01]. Mục tiêu của CTĐT trình độ ĐH ngành QTNH&DVAU 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

Chương trình đào tạo cử nhân ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống giáo dục phẩm chất chính trị; rèn luyện đạo đức, tác phong; đào tạo người học có năng lực sáng tạo và tinh thần trách nhiệm trong công việc, có kiến thức chuyên môn, có kỹ năng thực hành nghiệp vụ; vận dụng kiến thức, kỹ năng vào thực tiễn công việc trong ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; đáp ứng yêu cầu nguồn nhân lực trong thời kỳ hội nhập.

Mục tiêu cụ thể

Sinh viên tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:

Kiến thức: Kiến thức đại cương về chính trị, xã hội, công nghệ thông tin. Kiến thức về nhà hàng, khách sạn, khoa học du lịch, ẩm thực, thực phẩm, kinh

doanh và quản lý làm cơ sở ngành. Kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát, điều hành các bộ phận chuyên môn trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống làm kiến thức chuyên ngành.

Kỹ năng: Kỹ năng giao tiếp ứng xử; giải quyết vấn đề; quản lý, lãnh đạo trong khách sạn, nhà hàng; kỹ năng sử dụng ngoại ngữ; kỹ năng khởi nghiệp; kỹ năng phản biện; kỹ năng làm việc nhóm và truyền tải vấn đề; kỹ năng đánh giá chất lượng công việc trong ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

Mức độ tự chủ và 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, điều phối nguồn lực và cải thiện hiệu quả.

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. Sự phù hợp giữa mục tiêu đào tạo và tầm nhìn sứ mạng của Trường, của Khoa và phù hợp với các quy định của nhà nước được thể hiện qua Phụ lục IV.1 [H1.01.01.03].

Để xây dựng mục tiêu của CTĐT thì ngoài việc căn cứ vào SM, TN và mục tiêu của GDDH quy định trong Luật GDDH thì Nhà trường còn căn cứ vào kết quả khảo sát các bên liên quan năm 2021 cho thấy: tỉ lệ trên 80% 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 người học 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 điều chỉnh bổ sung theo hướng hiện đại, phù hợp với thực tế nhằm đáp ứng yêu cầu của thị trường lao động. Ma trận kết nối giữa CDR CTĐT với Khung năng lực trình độ quốc gia (VQF) bậc ĐH, nhu cầu doanh nghiệp và xu hướng phát triển của ngành thể hiện trong phụ lục IV.2.

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 và Khoa DL&AT để người học 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 QTNH&DVAU 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 QTNH&DVAU 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.

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, Phòng Đào tạo, Trung tâm Tuyển sinh và Truyền thông,... xây dựng kế hoạch thu thập ý kiến các BLQ có chú trọng đến việc đa dạng đối tượng khảo sát và số lượng phiếu khảo sát thu về trong mỗi khảo sát để đảm bảo độ tin cậy và tăng cường lấy ý kiến thông qua tổ chức hội thảo về CTĐT để nghe ý kiến đóng góp, đồng thời đối sánh với các chương trình quốc tế để tăng khả năng thích ứng của sinh viên trong quá trình hội nhập.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 1.2. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo được xác định rõ ràng, bao quát được cả các yêu cầu chung và yêu cầu chuyên biệt mà người học cần đạt được sau khi hoàn thành chương trình đào tạo.

1. Mô tả hiện trạng

Chuẩn đầu ra của CTĐT trình độ ĐH ngành QTNH&DVAU được xác định lần đầu vào năm 2018 theo [H1.01.02.01] trong đó, CĐR 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 người học 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 CĐR, năm 2020, năm 2022 Trường đã ban hành quy định về xây dựng và công bố CĐR của các CTĐT kèm theo văn bản hướng dẫn xây dựng CĐR [H1.01.02.02].

Trong quá trình phát triển CĐR của CTĐT trình độ ĐH ngành QTNH&DVAU đã trải qua 02 lần điều chỉnh, sửa đổi và bổ sung theo chu kỳ rà soát và cập nhật CTĐT ở các năm 2020, năm 2022. Căn cứ vào quy định của Khung trình độ QGVN, mục tiêu của CTĐT và các yếu tố thực tiễn, CĐR của CTĐT trình độ ĐH ngành QTNH&DVAU được xác định trong lần rà soát gần nhất vào năm 2022 thể hiện trong Quyết định 161/QĐ-DCT ngày 22/1/2022. Trong đó, CTĐT có 15 CĐR bao gồm các chuẩn về nhận thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm của NH [H1.01.02.03], cụ thể trong bảng 1.1 (Phụ lục IV)

Các mục tiêu đào tạo và CĐR được công khai trên Website của Khoa theo đường link sau <https://dulichamthuc.hufi.edu.vn/dao-tao/quan-tri-nha-hang-va-dich-vu-an-uong>

Ngoài những yêu cầu chung, CĐR cũng đề cập đến những yêu cầu chuyên biệt cho đối tượng học (bậc) về lĩnh vực Du lịch, Khách Sạn, Nhà hàng 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 1.2, CĐR của CTĐT với yêu cầu CĐR của Khung trình độ Quốc gia Việt Nam (VQF) thể hiện ở Bảng 1.3 (Phụ lục IV.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 1.2. Ma trận kết nối giữa CĐR của CTĐT và mục tiêu đào tạo

Mục tiêu của	CĐR của CTĐT		
	Kiến thức chuyên môn	Kỹ năng	NL tự chủ và trách nhiệm

CT ĐT	P L O 1	P L O 2	P L O 3	P L O 4	P L O 5	P L O 6	P L O 7	P L O 8	P L O 9	P L O 10	P L O 11	P L O 12	P L O 13	P L O 14	P L O 15
MT 1	X	X	X	X	X										
MT 2						X	X	X	X	X	X				
MT 3												X	X	X	X

Ngoài ra, mỗi CĐR 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 CĐR CTĐT (sử dụng các mức độ theo thang Bloom), được xác định cụ thể thông qua CĐR 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 CĐR của ngành QTNH&DVAU có thể đo lường và đánh giá được.

2. Điểm mạnh

CĐR 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 CĐR 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 CĐR.

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 đạt tính đại diện để cập nhật CĐR cho phù hợp hơn.

5. Tự đánh giá: Đạt (4/7)

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: QĐ về việc phê duyệt tầm nhìn, sứ mạng, giá trị cốt lõi và triết lý giáo dục của Hufi, Công văn hướng dẫn về việc xây dựng công bố CDR ngành đào tạo của Bộ GD&ĐT; Định hướng chiến lược phát triển của Trường ĐH CNTP TP.HCM; Quy chế đào tạo theo hệ thống tín chỉ; Quy định về chuẩn năng lực ngoại ngữ và tin học; Quy định về ban hành, tổ chức chương trình huấn luyện kỹ năng mềm cho sinh viên chính quy; Khung năng lực trình độ quốc gia Thực hiện theo Hướng dẫn về việc điều chỉnh CTĐT trình độ đại học và Cao đẳng, trong đó, có bước quy định lấy ý kiến các bên liên quan (GV, NH, cựu NH, NTD, chuyên gia), đối sánh với các CDR của CTĐT của các trường khác trong nước [H1.01.03.01]. Các đối sánh thể hiện dưới các góc độ của chuẩn đầu ra như kiến thức, kỹ năng và tự chủ, tự chịu trách nhiệm thể hiện trong phụ lục IV.3

Việc xây dựng CDR 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 CDR 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 CDR và CTĐT [H1.01.03.04].

CDR được rà soát, điều chỉnh 2 năm một lần chung với việc rà soát, điều chỉnh CTĐT, cụ thể: CDR của CTĐT trình độ ĐH ngành QTNH&DVAU 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], CDR sau khi được rà soát, điều chỉnh, bổ sung đã được Hiệu trưởng kí ban hành và áp dụng cho các khóa học tiếp theo [H1.01.03.05]. Bảng 1.3 dưới đây thể hiện sự phát triển của CDR của CTĐT theo thời gian kể từ khi Xây dựng CTĐT:

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

Năm học	2017 - 2018	2019 - 2020	2021 - 2022
Số lượng PLOs	0	15	15
	Chưa xây dựng ma	Có xây dựng ma	Có xây dựng ma

	trận tích hợp	trận tích hợp	trận tích hợp
--	---------------	---------------	---------------

Từ năm 2020, ma trận tích hợp giữa CDR chương trình với các HP trong chương trình được xây dựng, trong đó mỗi HP đều đóng góp vào việc đạt được một số CDR của CTĐT ở các mức độ xác định thông thường mỗi học phần đảm nhận khoảng 5 chuẩn đầu ra của CTĐT. 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 CDR HP từ đó đạt chuẩn đầu ra CTĐT.

Ngay sau khi ban hành, CDR 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 thể hiện các kênh thông tin Khoa dùng để công khai CDR của CTĐT với các bên liên quan

Kênh truyền thông	Loại tài liệu	Người chịu trách nhiệm truyền thông	Đối tượng tiếp nhận thông tin	Ghi chú
Họp Khoa	Văn bản	Trưởng khoa	Giảng viên	
website	https://dulichamthuc.hufi.edu.vn/	Võ Minh Thái	Mọi đối tượng	
Hội thảo	Báo cáo tham luận	Trần Thị Minh Hà	Cựu sinh viên, Doanh nghiệp	

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 (4/7)

Kết luận về Tiêu chuẩn 1:

Những điểm mạnh nổi bật của tiêu chuẩn:

- Mục tiêu CTĐT ngành QTNH&DVAU xác định rõ ràng đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của xã hội về trong lĩnh vực Du lịch, Khách sạn, Nhà hàng trong thời đại cuộc cách mạng công nghiệp 4.0; Mục tiêu CTĐT ngành QTNH&DVAU 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 QTNH&DVAU 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.

- CDR của CTĐT trình độ ĐH ngành QTNH&DVAU 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 QTNH&DVAU

Những tồn tại cơ bản của tiêu chuẩn:

Một số hạn chế của CDR của CTĐT ngành QTNH&DVAU 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 CDR 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 DL&ATv và NTD để nắm bắt nhu cầu từ phía NTD còn hạn chế.

Kết quả đánh giá chung của tiêu chuẩn 1:

Có 1/3 tiêu chí đạt điểm 5, 2/3 tiêu chí đạt điểm 4. Mức trung bình: 4,33; 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 Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống của Trường Đại học Công nghiệp Thực Phẩm TP HCM, HĐKH Khoa Du lịch và Ẩm thực đã thành lập ban soạn thảo CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, 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 có nhu cầu tuyển dụng nhân lực ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống 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 2018 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 ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2020 được điều chỉnh, bổ sung như: mục tiêu đào tạo bổ sung đầy đủ hơn, mã hóa được các mục tiêu CTĐT, CDR của CTĐT [H2.02.01.02]. Bản mô tả CTĐT năm 2022 đã 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 ; chuyển đổi thời lượng tín chỉ cho các khối kiến thức toàn khóa từ 120 tín chỉ thành 121 tín chỉ; cấu trúc lại chương trình, ghép HP và thay đổi nội dung HP; tăng thời lượng thực hành ở (26) 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], [H2.02.01.03]

Trong quá trình điều chỉnh, bổ sung Bản mô tả CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2018 và năm 2020 Nhà trường đã tham khảo, đối sánh với CTĐT qua các lần điều chỉnh, đối sánh với các trường trong nước như Đại học Hoa Sen và Đại học Nguyễn Tất Thành.[H2.02.01.04], [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], [H2.02.01.07],

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 người học tốt hơn.

3. Điểm tồn tại

Việc khảo sát các BLQ chưa được rộng rãi và đa dạng đối tượng. Bản mô tả CTĐT mặc dù được cập nhật nhưng việc lấy ý kiến khảo sát định kỳ của các nhà khoa học, nhà tuyển dụng, giảng viên và SV chưa được làm thường xuyên. Tiến trình đào tạo được thể hiện trong bản mô tả chương trình còn một vài hạn chế trong việc học vượt, học văn bằng 2, học sớm của người học. Ngoài ra, đối sánh chương trình đào tạo chưa có sự đối sánh với các trường ngoài nước.

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 cần xác định số lượng đối tượng lấy ý kiến của các BLQ bảo đảm thông tin thu thập đủ độ tin cậy. Khoa Du lịch và ẩm thực sẽ phối hợp với các Phòng ban chức năng như Phòng Đào tạo, Trung tâm Tuyển sinh và Truyền thông, TT Quản lý chất lượng,... tổ chức các buổi hội thảo khoa học thường xuyên theo định kỳ cùng với các bên liên quan để đánh giá, rà soát điều chỉnh CTĐT sao cho phù hợp với tình hình thực tiễn xã hội. Khoa sẽ tham khảo chương trình đào tạo của các nước khác để đối sánh một cách khách quan và hiệu quả chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

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 Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được rà soát, điều chỉnh 2 lần vào các năm 2018 và 2020 [H2.02.02.02]. Đồng thời, nội dung hoạt động rà soát và điều chỉnh được Nhà trường ban hành Quy định, Hướng dẫn về việc sửa đổi, cập nhật (Quyết định số 161/QĐ-DCT năm 2022) [H2.02.02.03].

So với phần rà soát, điều chỉnh năm 2020 thì lần rà soát điều chỉnh năm 2022 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], [H2.02.02.05].

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 lấy ý kiến các bên liên quan để điều chỉnh CTĐT một cách phù hợp tạo điều kiện cho NH được học những kiến thức mới, đáp ứng yêu cầu của công việc [H2.02.02.06].

Bảng mô tả CTĐT, một số đề cương rút gọn HP thể hiện chuẩn đầu ra, mục tiêu học phần, nội dung học phần và các kế hoạch giảng dạy đều có chữ ký đầy đủ được Hiệu trưởng phê duyệt, ký ban hành và được công bố trên website của Trường và của Khoa; qua gặp tuần sinh hoạt công dân đầu của NH, và gửi trực tiếp cho NH qua website Khoa Du lịch và ẩm thực. [H2.02.02.07], [H2.02.02.08].

2. Điểm mạnh

Đề cương các HP của ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống 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. Việc rà soát, đánh giá, kiểm tra đề cương chi tiết từng học phần tuy thường xuyên và định kỳ nhưng còn hạn chế bởi các đối tượng có liên quan tham gia, đặc biệt là phía nhà tuyển dụng, chưa có hệ thống công cụ lấy ý kiến khảo sát hoàn chỉnh. Khoa còn hạn chế về cơ sở vật chất điều này khiến cho GV, SV khó tiếp cận với nguồn dữ liệu hiện đại, mới, mang tính hội nhập.

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	Phó TK phụ trách NCKH	Cựu sinh viên, Doanh nghiệp
ĐCCT	Buổi học đầu tiên	File PDF	GV	Người học

Các Bản mô tả CTĐT và đề cương các môn học/ HP của ngành Quản trị nhà

hàng và dịch vụ ăn uống năm 2018 và năm 2020 được lưu trữ tại phòng Đào tạo, tại Khoa Du lịch và Ẩm thực và được công bố công khai một số đề cương rút gọn với chuẩn đầu ra, mục tiêu học phần, nội dung môn học trên website 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 người học 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 và tất cả ĐCCT môn học/ HP được công bố công khai trên website của Khoa và phòng Đào tạo với những nội dung rút gọn chuẩn đầu ra môn học, mục tiêu môn học và nội dung môn học 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], [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 Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống còn chưa đầy đủ đối với NTD và cựu NH; chưa có cơ chế đánh giá mức độ tiếp cận của các BLQ.

Việc công bố công khai bản mô tả CTĐT và ĐCCT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống 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

Theo kế hoạch từ năm 2022 trở đi, Trường và Khoa sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Phòng Đào tạo, Trung tâm tuyển sinh và Truyền thông, Trung tâm quản lý chất lượng và Khoa Du lịch và Ẩm thực sẽ tăng cường thông qua hội cựu sinh viên, đơn vị doanh nghiệp nhà hàng và kinh doanh dịch vụ ăn uống nhằm công khai bản mô tả CTĐT, xây dựng cơ chế đánh giá mức độ tiếp cận của

các BLQ. Đồng thời lên kế hoạch khảo sát các đối tượng có liên quan (đặc biệt là doanh nghiệp) rộng rãi hơn, từ đó ra các quyết định lựa chọn cách thức phổ biến thông tin hiệu quả hơn, đáp ứng nhu cầu.

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 Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được thể hiện đầy đủ và tường minh; Bản mô tả CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống luôn cập nhật những vấn đề theo các xu hướng đào tạo và nghiên cứu mới của các đơn vị đào tạo trong nước phù hợp nhu cầu của thị trường lao động về lĩnh vực kinh doanh dịch vụ nhà hàng và ăn uống.

- Đề cương các HP của ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống 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 CDR của HP được rà soát lại để có thể lượng hóa chính xác mức độ đáp ứng CDR của CTĐT, đồng thời phương pháp dạy và học được chi tiết hóa theo CDR.

- Bản mô tả CTĐT và ĐCCT các HP ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được công bố công khai rộng rãi bằng nhiều hình thức khác nhau (công bố công khai trên website, trong buổi gặp mặt người học 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. Ngoài ra, hoạt động cập nhật xu hướng và chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống với các đơn vị, tổ chức quốc tế chưa được triển khai.

Kết quả đánh giá chung của tiêu chuẩn 2:

Có 3 tiêu chí đạt điểm 5. Mức trung bình: 5,0; 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 Quản trị Nhà hàng & Dịch vụ ăn uống 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 QTNH&DVAU 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 QTNH&DVAU đã được Nhà trường ban hành và công bố các năm 2017, năm 2020, năm 2022. CTDH ngành QTNH&DVAU năm 2020 được Nhà trường xây dựng, điều chỉnh dựa trên CĐR năm 2017 CTDH, năm 2022 được điều chỉnh, bổ sung dựa trên cơ sở CĐR về kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm (QĐ ban hành CTĐT ngành QTNH&DVAU năm 2017 năm 2020, năm 2022) [H3.03.01.01]. CĐR năm 2022, được xây dựng trên cơ sở cấu trúc, nội dung quy định tại Khung trình độ QGVN (bảng 3.1, Phụ lục IV).

Để đạt được CĐR, CTDH được thiết kế bao gồm 121 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 QTNH&DVAU 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 QTNH&DVAU 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 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 QTNH&DVAU 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 85%) [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 CĐR.

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 CĐR 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 bên liên quan về CTDH chưa được triển khai đầy đủ và sâu rộng để Nhà trường có thêm thông tin xây dựng CTDH.

Phản hồi của DN, GV, SV chưa được thể hiện đầy đủ; chưa được triển khai đầy đủ và sâu rộng.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa Du lịch & Ẩm thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa xây dựng kế hoạch và triển khai điều chỉnh CTDH tiếp theo, xây dựng bản mô tả CTDH độc lập, chi tiết và ngắn gọn để tiến hành lấy ý kiến của các BLQ.

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 QTNH&DVAU trình độ ĐH năm 2022 (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 3.2.

Bảng 3.2: Cấu trúc các khối kiến thức của CTĐT ngành QTNH&DVAU

Stt	Khối kiến thức	Số tín chỉ	Tỷ lệ %
1	Phần kiến thức chung	33	27,3
2	Phần kiến thức cơ sở ngành bắt buộc	36	29,7
3	Phần kiến thức cơ sở ngành tự chọn	2	1,6
4	Phần kiến thức chuyên ngành bắt buộc	38	31,4
5	Phần kiến thức chuyên ngành tự chọn	4	3,3
6	Khóa luận/học phần thay thế	8	6,6
Tổng toàn khóa		121	100%

Để đảm bảo các HP hướng đến đạt CĐR 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, DCHP, Ma trận mối quan hệ giữa các HP và CĐR của CTĐT (bảng 3.3, Phụ lục IV) [H3.03.02.01].

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

Chiến lược và phương pháp dạy học		PLO1-PLO15															Ghi chú
		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	x
2	Học nhóm	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Bảng 3.5. Mối liên hệ giữa Chuẩn đầu ra (PLOs) và Kiểm tra đánh giá

Phương pháp đánh giá		PLO1-PLO15															Ghi chú
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
I	Đánh giá quá trình																
1	Thảo luận nhóm	x	x														
2	Bài tập nhóm	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
3	Thuyết trình	x	x	x	x	x			x			x					
4	Viết	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x					
II	Đánh giá tổng kết/định kỳ																
1	Trắc nghiệm	x	x	x	x	x						x					
2	Viết	x	x	x	x	x			x			x					

Đa phần 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 2 lần rà soát bổ sung điều chỉnh đề cương môn học theo CTĐT vào năm 2020 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 quản trị kinh doanh 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.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa Du lịch & 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 CĐR 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 CĐR cho từng CTĐT ngành QTNH&DVAU xuất phát từ yêu cầu của CĐR được phân nhiệm với mức trình độ năng lực tương ứng, các HP được xác định nhằm đáp ứng tốt nhất yêu cầu của CĐR.

Cấu trúc của CTDH ngành QTNH&DVAU (tiêu chí 3.1) được trình bày trong Bảng 3.6 bao gồm khối kiến thức chung, Khối kiến thức cơ sở ngành và khối kiến thức chuyên ngành

Bảng 3.6. Cấu trúc chương trình đào tạo ngành QTNH&DVAU khóa 11ĐH

Bậc đào tạo	Thời gian đào tạo	Tổng khối lượng kiến thức tích lũy (121 TC)					Đồ án tốt nghiệp	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		
Đại học	3,5 năm							
Số tín chỉ:		33	36	2	38	4	8	121
Tỷ lệ %:		27,4	29,7	1,6	31,4	3,3	6,6	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, PPGD và PPKTĐG, 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 CDR, theo đó phần kiến thức chuyên ngành chiếm hơn 34% tổng thời lượng của CTĐT nhằm đảm bảo trang bị cho NH kiến thức chuyên sâu về chuyên ngành, khóa luận chiếm 6,6% 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 CDR 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 Quyết định số 1081/QĐ-DCT năm 2017, Quyết định số 3229/QĐ-DCT năm 2019, Quyết định số 161/QĐ-DCT năm 2022) [H3.03.03.04]. Công việc rà soát được thực hiện như sau: được tiến hành định kỳ từ 2 năm một lần bởi Hội đồng khoa học của Khoa dựa trên phản hồi của các bên liên quan và tham khảo các CTDH của các trường đại học uy tín về ngành Du lịch, Nhà hàng, Khách sạn như: Đại học Hoa Sen, Đại học Nguyễn Tất Thành, ... Theo đó, đề cương chi tiết các học phần cũng được điều chỉnh và cập nhật vào CTDH. Sau khi rà soát đã có một số điều chỉnh, cập nhật các nội dung:

Tiêu chuẩn nghề du lịch Việt Nam lĩnh vực Phục vụ nhà hàng quy định rõ 5 bậc trình độ trong ngành. Theo thang quy định này các năng lực từ bậc 3 trở lên mới đáp ứng được kỹ năng giám sát. Đối với năng lực quản lý, quản trị ngành phục vụ nhà hàng phải đáp ứng yêu cầu bậc trình độ 4 trở lên.

Tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia: nghề dịch vụ nhà hàng bao gồm các vị trí công việc từ nhân viên phục vụ cho tới quản lý nhà hàng trong các nhà hàng, khách sạn, khu du lịch, khu nghỉ dưỡng cao cấp và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác với các hình thức phục vụ đa dạng, phong phú.

Do vậy, để đáp ứng khung năng lực quốc gia nghề du lịch và tiêu chuẩn quốc tế được công nhận giữa các nước ASEAN, cần phải nâng mức đáp ứng năng lực lên thấp nhất là bậc 3

Khi điều chỉnh CTDH, Trường có tham khảo CTĐT của một số trường Đại học trong và ngoài nước như: Trong nước: Trường ĐH Hoa Sen, ĐH Nguyễn Tất Thành [H3.03.03.05].

2. Điểm mạnh

CTDH có cấu trúc phù hợp, trình tự logic và được đối sánh với các CTĐT của các trường có uy tín 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.

Khi điều chỉnh CTDH, trường chưa tham khảo CTĐT các trường ĐH ở nước ngoài.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa Du lịch & Ẩm thực 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. 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 QTNH&DVAU 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 QTNH&DVAU 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 QTNH&DVAU

CTDH ngành QTNH&DVAU 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 làm thực hành CTDH ngành QTNH&DVAU 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.

Có đối sánh CTDH với các trường ĐH trong nước tuy nhiên chưa tiếp cận với CTĐT quốc tế.

Kết quả đánh giá chung của tiêu chuẩn 3:

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 4. Phương pháp tiếp cận trong dạy và học

Trong đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, 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 người học 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, cả 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 người học luôn chủ động trong quá trình học tập, phương

pháp chủ đạo là tự học và lấy người học là trung tâm; người học 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 người học, phổ biến thông qua tuần sinh hoạt công dân đầu khoá, các buổi sinh hoạt với cos vấn học tập,... [H4.04.01.03] thông qua các bài giảng của GV khi thiết kế CTDH.

Cán bộ, GV và người học 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 thì 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 người học (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 Du lịch & Ẩm thực 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 Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ Ăn uống giáo dục phẩm chất chính trị; rèn luyện đạo đức, tác phong; đào tạo người học có năng lực sáng tạo và tinh thần trách nhiệm trong công việc, có kiến thức chuyên môn, có kỹ năng thực hành nghiệp vụ; vận dụng kiến thức, kỹ năng vào thực tiễn công việc trong ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống; đáp ứng yêu cầu nguồn nhân lực trong thời kỳ hội nhập. CTĐT bao gồm: Kiến thức đại cương về chính trị, xã hội, công nghệ thông tin; Kiến thức về nhà hàng, khách sạn, khoa học du lịch, ẩm thực, thực phẩm, kinh doanh và quản lý làm cơ sở ngành; Kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát, điều hành các bộ phận chuyên môn trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống làm kiến thức chuyên ngành. 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 khoa 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 2017, 2020, 2022. 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 dưới đây thể hiện

sự phù hợp của các hoạt động dạy và học với các CDR tương ứng của CTĐT.

Bảng 4.1 Sự phù hợp của các hoạt động dạy và học với các CDR tương ứng của CTĐT

	Các môn học điển hình	Phương pháp dạy học chính	Các hoạt động dạy học bổ trợ	Ghi chú
PLO1	Tổng quan du lịch, Kinh tế du lịch, Quản trị F&B, Quản trị nguồn nhân lực du lịch, khách sạn - nhà hàng, Ẩm thực Việt Nam, Ẩm thực thế giới, Tổ chức sự kiện	Thuyết trình, hỏi – đáp, làm việc nhóm, Thảo luận	Bài tập cá nhân, tiểu luận	
PLO2	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp, Quản trị học, Tổ chức sự kiện, Tâm lý khách du lịch, Văn hóa ứng xử trong du lịch, Bán hàng và dịch vụ khách hàng ngành du lịch	Thuyết trình, hỏi – đáp, làm việc nhóm, Bài tập tình huống, Thảo luận	Bài tập cá nhân, tiểu luận, Báo cáo	
PLO3	Thực hành quản lý tiệc, Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, Xây dựng và phát triển thực đơn, Ứng dụng thương mại điện tử trong du lịch, Nhập môn Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Thuyết trình, hỏi – đáp, làm việc nhóm, thực hành,	Bài tập cá nhân, tiểu luận,	
PLO4	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp, Tổ chức sự kiện, Quản trị khu nghỉ dưỡng, Kỹ thuật và an ninh khách sạn - nhà hàng, Phát triển lý năng quản lý	Thuyết trình, hỏi – đáp, làm việc nhóm, Thảo luận	Bài tập cá nhân, tiểu luận	
PLO5	Quản trị học, Tâm lý khách du lịch, Marketing du lịch, Nghệ thuật trang trí tiệc, Quản trị F&B, Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, Văn hóa doanh nghiệp	Thuyết trình, hỏi – đáp, làm việc nhóm, Thảo luận	Bài tập cá nhân, tiểu luận	
PLO6	Ẩm thực thế giới, Văn hóa doanh nghiệp, Vệ sinh an toàn thực phẩm, Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm, Nghệ thuật trang trí tiệc	Thuyết trình, hỏi – đáp, làm việc nhóm	Bài tập cá nhân, tiểu luận	
PLO7	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 1, Anh văn chuyên ngành nhà hàng 2, Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 1, Thực tập tốt nghiệp ngành QT nhà hàng và dịch vụ ăn uống, Chuyên đề tốt nghiệp ngành QT nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Thuyết trình, hỏi – đáp, làm việc nhóm	Bài tập cá nhân, tiểu luận, báo cáo	
PLO8	Marketing du lịch, Đảm bảo chất	Thuyết trình,	Bài tập cá nhân,	

	Các môn học điển hình	Phương pháp dạy học chính	Các hoạt động dạy học hỗ trợ	Ghi chú
	lượng và luật thực phẩm, Khóa luận tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	hỏi – đáp, làm việc nhóm, Thảo luận	tiểu luận, báo cáo	
PLO9	Quản lý bộ phận chế biến món ăn, Nghiệp vụ bàn, Nghiệp vụ chế biến món ăn, Thực phẩm và rượu, Nghệ thuật trang trí tiệc	Thuyết trình, hỏi – đáp, Làm việc nhóm, thực hành	Bài tập cá nhân, tiểu luận	
PLO10	Ứng dụng thương mại điện tử trong du lịch, Tài chính du lịch, Thực tập tốt nghiệp nhà hàng 2, Kiến tập tốt nghiệp ngành QT nhà hàng và dịch vụ ăn uống, Thực tập tốt nghiệp vụ nhà hàng 2,	Thuyết trình, hỏi – đáp, Thảo luận Thực hành	Bài tập về nhà, tiểu luận báo cáo	
PLO11	Dinh dưỡng, Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm, Vệ sinh an toàn thực phẩm, Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	Thuyết trình, hỏi – đáp, Làm việc nhóm, Thảo luận	Bài tập cá nhân, tiểu luận	
PLO12	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch, Quản lý bộ phận chế biến món ăn, Quản trị khu nghỉ dưỡng, Du lịch MICE	Thuyết trình, hỏi – đáp, làm việc nhóm	Bài tập cá nhân, tiểu luận, Báo cáo	
PLO13	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch, Quản lý bộ phận chế biến món ăn,	Thuyết trình, hỏi – đáp, làm việc nhóm	Bài tập cá nhân tiểu luận, chuyên đề, đề tài	
PLO14	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 2, Marketing du lịch, Giao tiếp ứng xử trong du lịch, Ứng dụng thương mại điện tử trong du lịch, Quản trị khu nghỉ dưỡng	Thuyết trình, hỏi – đáp, Thảo luận	Bài tập cá nhân, tiểu luận	
PLO15	Chuyên đề tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, Kiến tập ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, Kiến tập, Thực tập ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, Kiến tập	Thuyết trình, hỏi – đáp	Chuyên đề, đề tài, tiểu luận báo cáo	

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 người học. Phương pháp học tập chủ động và tiếp cận giải quyết vấn đề của người học 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 người học thay thế bằng cách thuyết trình các phần bài học, làm bài tập cá nhân, làm việc nhóm, viết báo cáo thu hoạch sau khi được đi kiến tập, thực tập tại doanh nghiệp, qua đó người học 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 ứng dụng Zoom được tích hợp trên Egov của nhà trường [H4.04.02.04]. GV đã được tập huấn biên soạn, đánh giá ngân hàng đề thi, thiết kế và sử dụng Rubric trong đánh giá học tập để thiết kế, biên soạn cho phù hợp với từng học phần và tính chất của môn học. GV cũng được lắng nghe các chia sẻ những giải pháp hữu hiệu trong đào tạo trực tuyến của các chuyên gia và đồng nghiệp trong các buổi tọa đàm nhà trường tổ chức [H4.04.02.03], tiếp thu sự phản hồi của người học qua kết quả khảo sát sự hài lòng của người học về phương pháp giảng dạy để có sự điều chỉnh cho phù hợp [H4.04.02.06].

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. Hằng năm giáo viên đăng ký đổi mới cải tiến phương pháp dạy học cho phù hợp với NH và đáp ứng CĐR của CTĐT 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 32 tiêu chí, trong đó tập trung khảo sát các nội dung: các hoạt động giảng dạy của GV trên lớp (10 tiêu chí), các hoạt động kiểm tra, đánh giá (5 tiêu chí). Tỷ lệ NH tham gia đánh giá hoạt động dạy học/PPDH thể hiện ở số phiếu thu về (năm 2019-2020: 196 phiếu; năm 2020-2021: 155 phiếu). Phân tích kết quả khảo sát cho thấy, tỷ lệ hài lòng cao nhất là 83.06% và thấp nhất là 65.33% [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, tọa đàm về đào tạo trực tuyến, đánh giá trong dạy học online.

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 Du lịch & Ẩm thực 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. Tăng cường dự giờ đồng nghiệp và tổ chức các buổi tọa đàm trong tổ bộ môn cũng như toàn khoa nhằm trao đổi PPGD cũng như kinh nghiệm giảng dạy. Ứng dụng thêm các PPGD mới như phương pháp dạy học hợp tác, dạy học khám phá... để tăng tính chủ động của NH trong tiếp cận và lĩnh hội kiến thức.

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 người học.

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 đề cương chi tiết các HP của CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống 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 người học 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, dạy học khám phá, dạy học chủ động... đối với HP lý thuyết; làm bài tập tình huống, bài tập nhóm, bài tập lớn, trình bày, thuyết trình, báo cáo, tiểu luận... 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, tỷ lệ hài lòng về tổ chức hoạt động dạy và học của GV khá cao [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 người học chưa sử dụng tối đa và hiệu quả hệ thống ứng dụng Zoom được tích hợp trên Egov trong quá trình dạy và học. Cơ sở vật chất, đường truyền, điều kiện học tập của người học... cũng ảnh hưởng không nhỏ đến chất lượng của

dạy và học trực tuyến. Nhiều phương pháp giảng dạy áp dụng cho giảng dạy trực tuyến không phù hợp và không phát huy được hiệu quả.

4. Kế hoạch hành động

Năm học 2021 – 2022, Trường và Khoa Du lịch & Ẩm thực 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. Từ năm học 2021 - 2022 khi tình hình dịch Covid 19 dần dần được kiểm soát thì việc kết hợp giữa dạy học trực tuyến và dạy học trực tiếp được linh hoạt áp dụng, nhất là các học phần thực hành nghiệp vụ chỉ phù hợp với các phương pháp dạy học trực tiếp. Khoa kết hợp với Phòng Đào tạo sắp xếp thời khóa biểu các môn học lí thuyết và thực hành một cách hợp lý và hiệu quả.

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 Ẩm 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.

Một số chương trình, hoạt động học thuật cho SV của Khoa bị ngưng do ảnh hưởng của dịch Covid chưa khởi động lại hoặc triển khai còn chậm.

Kết quả đánh giá chung của tiêu chuẩn 4:

Có 3/3 tiêu chí đạt điểm 5. Mức trung bình: 5,00; Số tiêu chí đạt: 03 ; Tỷ lệ số tiêu chí đạt (%): 100%.

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

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 người học 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: ..., 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 CDR về mức tự chủ và trách nhiệm của NH. Trong quá trình xây dựng các phương pháp kiểm tra đánh giá đều gắn với CDR của HP và CDR của CTĐT, mỗi nội dung của HP chỉ ra mối liên hệ giữ PPKTĐG với nội dung kiến thức HP và để đạt được CDR nào của HP và đạt được CDR nào của CTĐT (bảng 5.1, Phụ lục IV) [H5.05.01.03].

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 30 - 50%) và điểm thi kết thúc HP (chiếm 70 - 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 CDR [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 CDR.

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 bước đầu đã đa dạng hóa các hình thức đánh giá, khâu tổ chức để tạo thuận lợi và linh hoạt cho NH trong tình hình mới nhưng số lượng chưa nhiều so với cách đánh giá truyền thống và vẫn đang trong quá trình hoàn thiện cả về nội dung với môn lý thuyết và cơ sở vật chất với môn thực hành.

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. Khoa đẩy mạnh ứng dụng CNTT trong kiểm tra đánh giá HP, cơ sở vật chất các phòng thí nghiệm thực hành cũng được đầu tư trang bị mới, thêm các phòng chuyên môn tại cơ sở Tân Kỳ Tân Quý phục vụ cho việc giảng dạy và đánh giá kết quả học tập cuối kỳ.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 5.2. Các quy định về kết quả học tập của người học (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 người học.

1. Mô tả hiện trạng

Các quy định về đánh giá KQHT của người học của Khoa Du lịch và Âm 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].

Kế hoạch và các quy định về kiểm tra đánh giá được thông báo công khai đến người học 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]. 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 [H5.05.02.05].

Về thời gian, các bài tập, báo cáo tiểu luận, thuyết trình, kiểm tra viết..., được GV chủ động thực hiện theo kế hoạch lên lớp được biên soạn và phê duyệt vào đầu học kỳ, 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 30 – 50%, cuối kỳ chiếm 70 - 50% tùy tính chất học phần. 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].

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 thông tin đến 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] đảm bảo người học hiểu, nắm rõ và có thể dễ dàng truy cập tìm hiểu 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 trên 75 – 81,4 % 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, cần phát huy hơn nữa các kênh thông tin truyền tải đến NH về các quy định đánh giá KQHT của NH để phát huy hiệu quả nhanh chóng rút ngắn thời gian chờ đợi và giảm các thắc mắc chưa rõ của NH.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa Du lịch & Ẩm thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời Khoa sẽ phối hợp với Phòng Đào tạo và Trung tâm 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 CDR; 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, hoặc làm bài thi viết, trắc nghiệm ... [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 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 môn học, 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 các HP cơ sở ngành và chuyên ngành đã có do Khoa DL&AT quản lý của ngành Quản trị NH và DVAU năm 2018 là 30 chiếm tỷ lệ 100%. Trong đó, các HP thi bằng hình thức tự luận có 13 HP với mỗi đề thi yêu cầu ít nhất 4 câu hỏi (có cả đáp án và thang điểm ở mỗi câu không quá 3 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 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/đề án tốt nghiệp. Khi chấm khóa luận, đề 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/đề 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 năm 2019-2020 và 2020-2021 cho thấy ý kiến NH cho rằng Nhà trường sử dụng đa dạng các hình thức kiểm tra, đánh giá lần lượt là 74,05% và 76,52% [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 Quản trị NH&VAU; 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, phàn nàn 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 Quản trị NH&DVAU còn hạn chế.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Trường và Khoa Du lịch & 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 pháp đánh giá KQHT.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 5.4. Kết quả đánh giá được phản hồi kịp thời để người học 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 môn học, 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 Quản trị NH&DVAU. Kết quả khảo sát cho thấy: có 68,82% (năm học 2019-2020) và 74,84% (năm học 2020-2021) ý kiến NH cho rằng KQHT được Nhà trường thông báo kịp thời [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 ít quan tâm đến việc đăng kí học và thi cải thiện điểm của các HP có điểm số thấp. Khoa cần khảo sát thêm ý kiến NH để nắm bắt tình hình KQHT của NH có được cải thiện hay không sau khi nhận được thông tin phản hồi KQHT kịp thời.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm 2022 – 2023, Trường và Khoa Du lịch & Âm thực sẽ tiếp tục phát huy điểm mạnh, đồng thời khuyến khích GV phản hồi KQHT thông qua các bài kiểm tra thi đánh giá quá trình kịp thời đến NH.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 5.5. Người học 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, ... [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 kí phúc khảo điểm của sinh viên 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, NH của Khoa làm đơn phúc khảo điểm thi, các trường hợp này được xử lý kịp thời, thỏa đáng (có 36 bài thi thay đổi kết quả) [H5.05.05.03].

Bảng 5.2. Thống kê khiếu nại của Khoa DL&AT

Năm học	Số lượng khiếu nại	Số lượng điều chỉnh điểm	Ghi chú
Học kỳ 1 (2018-2019)	4	1	Chấm sót
Học kỳ 2 (2018-2019)	2	1	Chấm sót ý
Học kỳ 1 (2019-2020)	26	18	SV tô sai MSSV
Học kỳ 2 (2019-2020)	28	16	SV không ghi mã đề (5)
Học kỳ 1 (2020-2021)	5	0	Không thay đổi điểm
Học kỳ 2 (2020-2021)	0	0	
Học kỳ 1 (2021-2022)	3	0	
Tổng	68	36	

Số liệu cho thấy lượng NH khiếu nại về điểm thi của Khoa hầu như chiếm tỷ lệ thấp. Riêng năm học 2019 – 2020, số lượng NH khiếu nại tăng vọt do NH tô sai MSSV hoặc không ghi mã đề, sau khi phúc khảo đã được điều chỉnh lại điểm.

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 có kết quả lần lượt là 67,24% và 67,14% NH hài lòng, đến năm 2021-2022 kết quả tăng lên là 72,9% và 74,06% [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 học 2022 - 2023, 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:

Việc đánh giá kết quả học tập của NH được Khoa DL&AT thiết kế phù hợp với mức độ đạt được chuẩn đầu ra. Kết quả học tập của NH được thông báo công khai tới NH qua nhiều kênh thông tin. Phương pháp đánh giá kết quả học tập đa dạng, đảm bảo độ tin cậy và sự công bằng. Thêm vào đó, kết quả đánh giá được phản hồi kịp thời giúp NH cải thiện việc học tập. Sau cùng, NH có thể tiếp cận dễ dàng với quy trình khiếu nại về kết quả học tập (nếu có). Mặc dù còn một số tồn tại nhưng nhìn chung, việc đánh giá kết quả học tập của người học ở Khoa DL&AT được thực hiện một cách rõ ràng, bám sát các hướng dẫn của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. HCM để đảm bảo tính rõ ràng, công khai của quy trình.

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 môn học 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 CDR 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 môn học 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 Quản trị NH&DVAU; 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 CDR; Trong giai đoạn tự đánh giá, không có tình trạng khiếu nại, phàn nàn 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 phân phối, 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 cần được phổ biến rộng rãi để đảm bảo 100% NH có thể cập nhật kịp thời.

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.

Khoa cần theo sát, động viên NH 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 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, NCV 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 và NCV (cho ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống), 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 Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống [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 Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống 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	0	0	0	0
2	TSKH	0	0	0	0
3	TS	8	6	2	0
4	ThS	26	24	2	1
	Tổng số	40	26	4	1

Ngoài ra, chương trình còn có sự tham gia giảng dạy của các GV kiêm nhiệm, GV thỉnh giảng là các GV có uy tín từ nhiều trường ĐH [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 giai đoạn 2020 đến 2030. Trong đó, có kế hoạch, quy hoạch phát triển đội ngũ GV, NCV của Khoa đáp ứng với ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống 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, NCV, 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 phục vụ cộng đồng, chưa mời được GV nước ngoài để tham gia giảng dạy.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 - 2023, xây dựng đồng bộ kế hoạch dài hạn, trung hạn, ngắn hạn về phát triển đội ngũ GV của Khoa, của Trường để đảm bảo tính liên tục theo thời gian, chiến lược phát triển Trường và đội ngũ GV, lập kế hoạch mời giảng viên nước ngoài tham gia giảng dạy.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 6.2. Tỷ lệ giảng viên/người học và khối lượng công việc của đội ngũ giảng viên, 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 Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống trong 5 năm của giai đoạn 2017 - 2021 với trình độ, cơ cấu độ tuổi, giới tính, trình độ chuyên môn.

Bảng 6.2. Thống kê đội ngũ ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống trong 5 năm giai đoạn 2017-2021

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

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	01	0	0
2	TSKH	0	0	0	0	0
3	TS	01	01	02	06	06
4	ThS	08	21	24	38	33
	Tổng	09	22	27	44	39

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 6.2).

Bảng 6.3. Số lượng GV của CTĐT

Năm học 2017-2018

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	4	3	7	7	14,28
GV học phần chung	-	-	1.28	1.28	-
GV không toàn thời gian	0	02	02	01	0
PGS/GV thỉnh giảng	0	0	0	0	0
Tổng số	4	5	10,28	9,28	

Năm học 2018-2019

Hạng mục	Nam	Nữ	Tổng số		% có bằng
			Số lượng	FTEs	

					tiến sĩ
GS	0	0	0	0	0
PGS	0	0	0	0	0
GV toàn thời gian	6	15	21	21	4,76
GV học phần chung	-	-	3.20	3.20	-
GV không toàn thời gian	1	0	1	0,5	0
PGS/GV thỉnh giảng	0	0			0
Tổng số	7	15	25,2	24,7	

Năm học 2019-2020

Hạng mục	Nam	Nữ	Tổng số		% có bằng tiến sĩ
			Số lượng	FTEs	
GS	0	0	0	0	0
PGS	0	0	1.00	1.50	0
GV toàn thời gian	6	16	22	22	4,54
GV học phần chung	-	-	3.84	3.84	-
GV không toàn thời gian	1	3	4	2	25
PGS/GV thỉnh giảng	0	0			0
Tổng số	7.00	19.00	30.84	29	

Năm học 2020-2021

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	13	18	31	31	9,67
GV học phần chung	-	-	6.04	6.04	-
GV không toàn thời gian	8	5	13	6,5	7,69
PGS/GV thỉnh giảng	0	0	0	0	0
Tổng số	21.00	23.00	50.04	43.54	

Năm học 2022-2022

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	10	15	25	25	16%
GV học phần chung	-	-	6,39	6,39	-
GV không toàn thời gian	1	4	5	2,5	40%
PGS/GV thỉnh giảng	5	4	9	4,5	0%
Tổng số	16	23	45,39	38,39	

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 6.3).

Bảng 6.4. Tỷ lệ GV/người học của CTĐT

Năm học (1)	Số lượng NH (2)	Tổng số FTEs của GV (3)	Tổng số FTEs của NH	Tỷ lệ GV/NH (5=3/4)
2016 – 2017	93	9.28	93	0.10
2017 – 2018	235	24.7	235	0.11
2018 – 2019	120	29	120	0.24
2019 – 2020	115	43.54	115	0.38
2020 – 2021	89	38.39	89	0.43

Tỷ lệ GV/NH trong giai đoạn từ 2016 đến 2021 đều tăng dần qua các năm.

Hằng 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 trường đảm nhiệm chiếm khoảng 3% 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 [H26.06.02.02].

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 HD 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 hành chính) để làm nhiệm vụ NCKH; quy định cụ thể số giờ NCKH đối với mỗi sản phẩm NCKH mà giảng viên thực hiện.

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 PVCĐ chưa có những tiêu chí cụ thể.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm 2022 - 2023, Khoa tiến hành xây dựng các tiêu chí đánh giá mang tính định lượng trong việc thực hiện các nhiệm vụ PVCĐ 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 và lựa chọn giảng viên, nghiên cứu viên 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 [H6.06.03.02].

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 [H6.06.03.04]. Căn cứ quy mô TS hằng năm, các HP trong CTĐT ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống, nhu cầu ĐTBĐ đội ngũ (sau khi dự giờ, ĐG của đồng nghiệp, góp ý của khoa), Khoa Du lịch và Âm thực có kế hoạch tuyển dụng, kế hoạch ĐTBĐ một số vị trí nhân sự của Khoa trình BGH phê duyệt [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 đào tạo ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống 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

Hàng 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 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 mốc chuẩn, do đó việc tuyển dụng GV đáp ứng tiêu chí đúng chuyên ngành được đào tạo thường gặp khó khăn.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Khoa Du lịch và Ẩm thực đã 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, 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, NCV 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... 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 [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, NCV 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 [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 80% 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 dựa trên đánh giá của GV sau đó gửi lại cho Thư ký Khoa tổng hợp, sau đó trình lên BCN Khoa đánh giá và gửi kết quả lên trường.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Khoa DL&AT cải tiến và áp dụng CNTT (như sử dụng các form mẫu được định sẵn công thức, sử dụng link liên kết để thuận tiện trong việc tổng hợp và đánh giá) trong đánh giá điểm GV cuối năm.

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

Hàng 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 DL&AT 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 DL&AT luôn bám sát qui định về đào tạo, bồi dưỡng công chức, viên chức của Trường [H6.06.05.03].

Hàng năm, Khoa 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 DL&AT lập kế hoạch ĐTBĐ của đơn vị chuyển cho P.TC-HC tổng hợp thành KH ĐTBĐ chung của Trường . Tổng hợp giai đoạn 2017 - 2021, 50% GV của ngành QTDVN có chứng chỉ BD chuyên môn, nghiệp vụ; GV đi bồi dưỡng về công tác KĐCL, có 30% số GV, NCV được ĐTBĐ và phát triển chuyên môn, nghiệp vụ theo kế hoạch của Trường [H6.06.05.03-04-05].

Trường và khoa DL&AT có chính sách và biện pháp tạo điều kiện cho cán bộ quản lý và GV tham gia các hoạt động chuyên môn ở trong nước và nước ngoài. Khoa luôn tạo điều kiện về thời gian giảng dạy cho giảng viên có điều kiện sắp xếp tham gia các hoạt động chuyên môn trong và ngoài nước. [H6.06.05.06].

Trường và khoa DL&AT 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 DL&AT chưa có các kế hoạch hằng năm 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 DL&AT 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, Khoa DL&AT xây dựng 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 DL&AT 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 Quyết định về việc ban hành Quy định tiêu chuẩn, chế độ làm việc và nghỉ ngơi đối với viên chức và người lao động thuộc Hufi [H6.06.06.01]; Bảng mô tả công việc của GV Khoa [H6.06.06.02] Kế hoạch công tác cụ thể đối với GV hằng năm [H6.06.06.03]. Khoa Du lịch và Âm 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, Quy chế thi đua khen thưởng [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 (Kết quả phân loại GV hằng năm) [H6.06.06.05].

Hằng 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 (Báo cáo kết quả quản trị đội ngũ GV) [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 (Hồ sơ đánh giá năng lực của GV) [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 (Kết quả khảo sát sự hài lòng của GV) [H6.06.06.08]. Trong các năm 2018-2021, nhiều GV được khen thưởng về số bài báo công bố quốc tế (Dữ liệu thống kê về NCKH và phục vụ cộng đồng hằng năm) [H6.06.06.09].

2. Điểm mạnh

Đa số GV tham gia giảng dạy CTĐT chuyên ngành Dịch vụ nhà hàng khách sạn 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 đề nâng bậc lương trước thời hạn.

3. Điểm tồn tại

Trong giai đoạn 2018-2021, việc quản trị công việc của CB, GV, NV về hoạt động PVCD còn chưa rõ nét như hoạt động đào tạo và NCKH.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 - 2023, 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, NCV 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 (Chính sách về nghiên cứu khoa học- Quy định về các loại hình và số lượng các hoạt động NCKH của GV) [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 DL&AT và Trường luôn có hoạt động đánh giá nhằm đảm bảo về số lượng các hoạt động nghiên cứu của GV (Quy định về các loại hình và số lượng các hoạt động NCKH của GV) [H06.06.07.02].

Đầu năm học, Khoa Du lịch và Âm 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 Âm thực (Quy định về các loại hình và số lượng các hoạt động NCKH của GV) [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, NCV 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. 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. (Quy định về các loại hình và số lượng các hoạt động NCKH của GV) [H6.06.07.03].

Trong giai đoạn 2018-2022, ngành QTNH&DVAU công bố 56 bài báo trên tạp chí uy tín trong nước; 6 bài báo Quốc tế; 12 báo cáo tại kỷ yếu hội thảo trong nước; xuất bản 8 sách/giáo trình tham khảo; thực hiện 01 ĐT cấp Bộ và 16 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.

Công bố khoa học quốc tế còn khiêm tốn; đề tài cấp Trường chưa nhiều.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Khoa Du lịch và Ẩm thực 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 cùng 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 Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống trình độ Thạc sỹ 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; xuất bản các bài báo khoa học trong các hội thảo trong nước và quốc tế.

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.

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 ĐH 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 PVCD.

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 Âm thực có 2 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 Âm 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 (1 GV), Công đoàn Khoa (1 GV). Khoa Du lịch và Âm thực phân công 2GV 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 Âm 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 Âm 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 NH về các dịch vụ hỗ trợ sinh viên thể hiện

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
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 Âm 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 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.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Khoa Du lịch và Âm 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 Âm 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

nhệm VC lãnh đạo các đơn vị thuộc Trường [H7.07.02.04].

Trường và Khoa Du lịch và Âm 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 ĐH Công nghiệp Thực phẩm Tp. HCM 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, NLD 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 DL&AT 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 & nghi 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 hàng năm [H7.07.03.03].

Hàng 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 DL&AT được đánh giá phân loại hàng 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 DL&AT 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

Năm 2022 - 2023, Khoa DL&AT 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 DL&AT 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 NLD 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 thu hút nhiều 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,NLD 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 Khoa DL&AT 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

Hằng năm, Trường và Khoa DL&AT 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, Khoa DL&AT 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 (5/7)

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 (Hệ thống văn bản Qui định để theo dõi, giám sát, đánh giá hiệu quả công việc của đội ngũ nhân viên) [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 trường 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... 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]. 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 (Danh sách nhân viên được khen thưởng và công nhận đột xuất hằng năm) [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 (Thông báo góp ý các Quy định của Nhà Trường) [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 nên 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 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 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 8. Chất lượng người học và hoạt động hỗ trợ người học

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 người học một cách minh bạch; Hai là, các hoạt động tư vấn và hỗ trợ người học được thực hiện một cách kịp thời, thường xuyên; Ba là, môi trường học tập tích cực, từ đó nâng cao chất lượng người học và hoạt động hỗ trợ người học, 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], cẩm 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].

Với chính sách tuyển sinh như trên, trong 5 năm qua, khoa Du lịch và Âm thực đã có số lượng thí sinh được tuyển và số lượng sinh viên theo học như sau [H08.08.01.04]:

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

	Số thí sinh đăng ký	Số trúng tuyển	Tỷ lệ cạnh tranh	Số nhập học thực tế	Điểm tuyển đầu vào/thang điểm
2021-2022	1907	544	3.51	89	22.50
2020-2021	1767	929	1.90	115	22.00
2019-2020	2191	594	3.69	120	20.00
2018-2019	3313	681	4.86	235	17.00
2017-2018	537	231	2.32	93	19.25

Đồng thời, Trường cũng phân tích dự báo nhu cầu nhân lực từng năm thông qua việc tổ chức các hội thảo, buổi tọa đàm với doanh nghiệp để dự báo nhu cầu nhân lực từng năm [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 của Trường và ngành QTNH&DVAU được xác định rõ ràng. Trường sử dụng nhiều phương tiện thông tin để công bố công khai chính sách tuyển sinh, có cổng tư vấn tuyển sinh trực tuyến giúp cho thí sinh dễ dàng tiếp cận thông tin và thuận lợi trong việc lựa chọn chuyên ngành đào tạo phù hợp

3. Điểm tồn tại

Các hình thức chủ yếu như báo mạng, Website khó có thể tiếp cận đến những học sinh vùng sâu, vùng xa. Bên cạnh đó, các hình ảnh và thông tin về trường và ngành đào tạo chưa hấp dẫn và chi tiết.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 - 2023, Trường tiếp tục sử dụng đa dạng các phương tiện thông tin nhằm phổ biến rộng rãi chính sách tuyển sinh, đồng thời đẩy mạnh công tác tư vấn tuyển sinh ở các địa phương xa xôi. Khoa Du lịch và Âm thực sẽ thay

đổi và bổ sung hình ảnh và thông tin về ngành đào tạo trong các thông tin tuyển sinh, nhằm quảng bá thu hút các thí sinh đăng ký dự tuyển vào ngành QTNH&DVAU. Về dài hạn, Khoa Du lịch và Âm thực tổ chức một bộ phận chuyên trách hoạt động tuyển sinh, sử dụng đa dạng các phương tiện thông tin, đặc biệt là phương tiện truyền thông xã hội.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 8.2. Tiêu chí và phương pháp tuyển chọn người học 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 người học 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 người học có được năng lực phù hợp với ngành nghề đào tạo. Quá trình xây dựng tiêu chí và phương pháp tuyển chọn người học 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 chi tiết 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].

Qua các hoạt động TS thực tế, để đảm bảo chất lượng, Khoa đã chủ động đề xuất với hội đồng tuyển sinh của nhà trường trong các cuộc họp, nhằm góp phần giúp ngành nâng cao chất lượng và số lượng TS) [H8.08.02.05].

Sau mỗi đợt tuyển sinh, Hội đồng tuyển sinh Nhà trường có những buổi họp

để báo cáo tổng kết tuyển sinh hàng năm , 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 người học 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 người học. Các tiêu chí và phương pháp tuyển sinh người học 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

Trường chưa lấy ý kiến các bên liên quan khi cập nhật về tiêu chí và phương pháp tuyển sinh một cách rộng rãi và thường xuyên.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm 2022 -2023, khi Trường có yêu cầu lấy ý kiến các bên liên quan để cập nhật tiêu chí và phương pháp tuyển sinh thì Khoa Du lịch và Âm thực sẽ chủ động tham gia vận động các bên liên quan cho ý kiến về tiêu chí và phương pháp tuyển sinh của ngành QTNH&DV AU. 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 người học để việc tuyển sinh của Khoa đạt hiệu quả hơn.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

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 người học.

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 người học. Hệ thống giám sát hoạt động học tập và rèn luyện của người học 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 người học 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 người học, 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 người học 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 người học. 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 người học giúp người học phát triển toàn diện hơn [H8.08.03.08]. Hoạt động tham gia phong trào của người học được CVHT, P.CTSV&TTGD giám sát thông qua hình thức đăng ký và ký tên xác nhận để có cơ sở cộng điểm rèn luyện cho SV [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 người học được phân quyền đến Khoa và cập nhật thường xuyên từ đó giúp kịp thời đánh giá cũng như hỗ trợ người học tiến bộ hơn trong học tập cũng như hoạt động rèn luyện [H8.08.03.10]. Để tạo động lực và hỗ trợ người học, 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 người học 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 người học... [H8.08.03.13] từ đó làm cơ sở đánh giá hiệu quả của hệ thống giám sát sự tiến bộ của người học trong học tập và rèn luyện để có những điều chỉnh kịp thời và phù hợp hơn.

2. Điểm mạnh

Trường có quy định rõ ràng, chi tiết về học tập và rèn luyện của người học và quy chế về cố vấn học tập. Ngoài ra, nhà trường sử dụng hệ thống phần mềm quản lý đào tạo hỗ trợ hiệu quả việc giám sát kết quả học tập của người học.

3. Điểm tồn tại

Trường có quy định về việc giám sát KQHT và rèn luyện của người học nhưng chưa triển khai đều đặn hàng năm. Khoa chưa có phân công cụ thể việc xây dựng cơ sở dữ liệu đầy đủ để theo dõi tỷ lệ chậm tiến độ, thôi học của người học mà chủ yếu dựa vào dữ liệu của phòng Đào tạo.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 -2023, Khoa sẽ phân công cụ thể việc tổng hợp và báo cáo dữ liệu về KQHT và rèn luyện của người học theo từng học kỳ từ dữ liệu theo dõi của các GV cố vấn, để từ đó có những biện pháp hỗ trợ kịp thời cho SV cải thiện KQHT và rèn luyện. 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 người học, Khoa Du lịch & Âm thực phối hợp với Trung tâm CNTT bổ sung các tính năng này vào ứng dụng của người học.

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 người học.

1. Mô tả hiện trạng

Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm cùng Khoa Du lịch và Âm thực luôn chú trọng đến các hoạt động tư vấn học tập, hoạt động ngoại khóa, hoạt động thi đua và các dịch vụ hỗ trợ khác nhằm giúp người học cải thiện việc học tập, rèn luyện và khả năng có việc làm. Điều đó thể hiện ở việc Nhà trường có những đơn vị chức năng thực hiện các hoạt động này như: Phòng CTCT&HSSV, Đoàn TN, Hội SV, các câu lạc bộ của Trường và Khoa. Năm 2017, Trung tâm Dịch vụ đào tạo và hỗ trợ SV của trường được thành lập trên cơ sở tách ra từ Trung tâm Tuyển sinh và Dịch vụ đào tạo, với những chức năng quan trọng là tư vấn, hỗ trợ SV về học thuật, tham quan, thực tập, giới thiệu việc làm, xuất khẩu lao động, tìm kiếm học bổng, hợp tác với các cơ quan, doanh nghiệp trong các hoạt động liên kết đào tạo, hỗ trợ SV [H8.08.04.01], [H8.08.04.02], [H8.08.04.03]. Trường cũng quy định rõ về công tác CVHT trong việc tư vấn cho SV đăng ký học tập; quản lý, tư vấn và hỗ trợ SV trong các hoạt động học tập, rèn luyện [H8.08.04.04]. Từ khi SV bắt đầu nhập học tại trường và trong suốt quá trình học tập, Trường và Khoa tổ chức phổ

biến nội quy, quy chế, phương pháp học tập cho SV thông qua các phương tiện khác nhau: cuốn Sổ tay học sinh sinh viên [H8.08.04.05], Cổng thông tin điện tử hỗ trợ sinh viên [H8.08.04.06], tuần sinh hoạt công dân đầu khóa, giữa khóa, cuối khóa, buổi gặp gỡ Tân SV [H8.08.04.07], [H8.08.04.08]. Vào mỗi buổi sinh hoạt lớp, các buổi trực tại văn phòng khoa, trên các trang mạng xã hội, qua điện thoại, zalo... các GV cố vấn sẽ trao đổi, tư vấn, hỗ trợ cho SV các vấn đề về học tập, rèn luyện và các hoạt động khác [H8.08.04.09]. Ngoài ra, Trường và Khoa cũng phối hợp, liên kết với các doanh nghiệp, các cơ sở giáo dục trong việc hỗ trợ đào tạo, thực hành, kiến tập, thực tập và tuyển dụng sinh viên [H8.08.04.10].

Về nghiên cứu khoa học, thực tập, kiến tập và thực hiện khoá luận/đồ án tốt nghiệp, Trường và Khoa luôn tạo mọi điều kiện tốt nhất cho người học: thông báo cụ thể, cung cấp đầy đủ các quy định, kế hoạch lên Website của Trường và Khoa, qua GV cố vấn, đồng thời phân công giảng viên có kinh nghiệm hướng dẫn, hỗ trợ sinh viên nghiên cứu khoa học [H8.08.04.11].

Để nâng cao khả năng có việc làm của SV, Trường tổ chức chương trình huấn luyện kỹ năng mềm cho sinh viên chính quy trong trường, thông tin được thông báo rộng rãi tại Cổng thông tin điện tử hỗ trợ sinh viên và các phương tiện khác [H8.08.04.12]. Hàng năm, Trường tổ chức ngày hội việc làm thu hút đông đảo SV tham gia. Đồng thời cũng thường xuyên đăng tải các thông tin về việc làm qua Website, facebook..., giúp SV tiếp cận với các cơ hội việc làm một cách tốt nhất [H8.08.04.13], [H8.08.04.15]. Để nâng cao tay nghề, giúp sinh viên có cơ hội hiểu biết thêm về ngành nghề qua kiến thức thực tế, Trường và Khoa tổ chức các hoạt động học thuật, chương trình giao lưu, kết nối doanh nghiệp [H8.08.04.14]. Ngoài ra, nhằm giúp SV không những cải thiện việc học tập mà còn trau dồi các kỹ năng mềm, tăng khả năng có việc làm sau khi tốt nghiệp, Nhà Trường và Khoa luôn chỉ đạo tổ chức các hoạt động ngoại khóa, các hoạt động phong trào, các câu lạc bộ cho sinh viên tham gia, từ đó tạo ra những sân chơi lành mạnh, bổ ích cho SV, tạo động lực để sinh viên học tập tốt hơn [H8.08.04.16].

Hàng năm, để kiểm tra và đánh giá hiệu quả của các công tác hỗ trợ SV, Nhà trường tổ chức khảo sát sự hài lòng của SV với các dịch vụ hỗ trợ [H8.08.04.17]. Đồng thời lấy ý kiến trực tiếp thông qua các buổi đối thoại SV cấp trường, khoa [H8.08.04.18], từ đó nhận ra những điểm mạnh, điểm yếu nhằm cải tiến, nâng cao

chất lượng và hiệu quả công tác hỗ trợ SV.

Kết quả khảo sát năm học 2021- 2021 cho thấy, mức độ hài lòng chung đối với hoạt động phục vụ và hỗ trợ của Khoa và Trường là 77,01%. Trong đó, ba tiêu chí được sinh viên hài lòng cao, đó là: Việc đảm bảo yêu cầu về ánh sáng, vệ sinh, độ thông thoáng ở phòng học/giảng đường 79,25 %; mức độ hài lòng khi làm việc với khoa 79,19 %; việc đảm bảo yêu cầu về chỗ ngồi ở phòng học/giảng đường 78,29 %. Hai tiêu chí sinh viên đánh giá ở mức hài lòng thấp hơn, đó là tốc độ và độ ổn định của đường truyền kết nối mạng 70,52%; mức độ trang bị các thiết bị kết nối mạng 72,82 % [H8.08.04.17].

2. Điểm mạnh

Trường, Khoa đã có nhiều hoạt động ngoại khóa, hoạt động thi đua, hỗ trợ SV tìm hiểu về việc làm khi tốt nghiệp, tư vấn hỗ trợ học tập giúp SV nâng cao thành tích học tập và cơ hội tìm kiếm việc làm khi ra trường.

3. Điểm tồn tại

Do tình hình hình dịch bệnh kéo dài, một số hoạt động ngoại khóa như tham quan địa chỉ đỏ, tình nguyện mùa hè xanh... trong 2 năm gần đây không thể thực hiện được. Hoạt động tư vấn người học tham gia NCKH của Khoa còn chưa hiệu quả nên số SV tham gia NCKH của Khoa còn thấp.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022-2023 và các năm tiếp theo, Nhà trường và khoa DL&AT tiếp tục đẩy mạnh hơn nữa các dịch vụ hỗ trợ người học. Tổ chức nhiều hoạt động ngoại khóa, hoạt động phong trào, các cuộc thi... nhằm bồi dưỡng, nâng cao các kỹ năng mềm, kỹ năng nghề nghiệp cho sinh viên. Hằng năm, khoa sẽ xây dựng các định hướng NCKH thiết thực; chỉ đạo các Bộ môn tổ chức các hoạt động, các cuộc thi tìm hiểu, nghiên cứu khoa học để thu hút sự quan tâm và tham gia của SV vào hoạt động NCKH.

5. Tự đánh giá: Đạt 5/7 điểm

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 người học.

1. Mô tả hiện trạng

Trong những năm qua, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. HCM

với mục tiêu xây dựng một môi trường văn hóa đặc trưng, lành mạnh thông qua Quy định về văn hóa và quan hệ công sở cho GV, nhân viên và người học; có các bảng biểu về quy tắc ứng xử cụ thể, rõ ràng [H8.08.05.01], [H8.08.05.02]. Trường duy trì tổ chức hoạt động đảm bảo an toàn vệ sinh trong trường, phòng cháy, chữa cháy, an toàn vệ sinh thực phẩm [H8.08.05.03], [H8.08.05.04]. Trường tổ chức khám sức khỏe cho SV mới nhập học, giữa khóa và cuối khóa để SV và gia đình yên tâm về sức khỏe, ổn định tâm lý [H8.08.05.05].

Với mục tiêu xây dựng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. HCM thành một trong những ngôi trường đại học có chất lượng và uy tín hàng đầu trong nước cũng như khu vực, Nhà trường không ngừng cải tạo và nâng cấp CSVC 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 tại 140 Lê Trọng Tấn với phòng học thoáng mát, trang bị đầy đủ máy lạnh, máy chiếu; các phòng ban được sửa chữa lại và bố trí khoa học, tạo cảm giác thoải mái và thân thiện cho người học khi đến liên lạc. Trường cũng đã có sân thể dục rộng rãi tạo nhiều sân chơi cho cả GV và SV; Trung tâm thông tin Thư viện cũng được xây dựng lại khang trang và đầy đủ không gian cũng như các tài liệu học tập tạo thuận lợi cho người học [H8.08.05.08], [H8.08.05.09]. TT.TNTH tại Tân Kỳ Tân Quý 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 người học [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 người học [H8.08.05.11].

Các GV cố vấn và trung tâm hỗ trợ SV đóng vai trò là bộ phận tư vấn hỗ trợ tâm lý cho người học khi người học có những vấn đề thắc mắc cần giải đáp. Trường cũng tổ chức lấy ý kiến phản hồi trực tiếp của người học về môi trường tâm lý, xã hội, cảnh quan qua các buổi sinh hoạt đối thoại SV, các buổi sinh hoạt lớp [H8.08.05.12]. Ngoài ra, Nhà trường cũng tiến hành khảo sát, lấy ý kiến người học, người dạy về môi trường, cảnh quan học tập, làm việc, nhằm khắc phục những yếu kém, tạo điều kiện tốt nhất cho người học, người dạy phát huy năng lực của mình [H8.08.05.13], [H8.08.05.14], [H8.08.05.15].

2. Điểm mạnh

Trường thường xuyên cải tạo CSVC, cải thiện môi trường cảnh quan, đồng thời có những quy định và các bộ phận chức năng duy trì môi trường văn hóa trong học đường, tạo tâm lý ổn định, an toàn và thoải mái cho người học. Phòng học được trang bị hiện đại, mát mẻ, cách âm và sự ân cần nhiệt tình hướng dẫn của đội ngũ hỗ trợ giúp cải thiện việc học tập và khả năng làm việc của người học.

3. Điểm tồn tại

Cơ sở vật chất còn thiếu đồng bộ, không gian để SV tổ chức sinh hoạt ngoại khóa còn hạn chế.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Nhà trường tiếp tục đầu tư cơ sở vật chất kĩ thuật, TTB phục vụ việc giảng dạy và học tập. Đồng thời, để khắc phục những điểm còn tồn tại, Nhà trường cần tiếp tục cải tạo nâng cấp đồng bộ cơ sở vật chất, chú trọng về chất lượng các công trình và trang thiết bị.

Đẩy nhanh kế hoạch xây dựng/cải tạo để tăng không gian cho SV thực hiện các hoạt động ngoại khóa.

5. Tự đánh giá: Đạt 5/7 điểm

Kết luận về tiêu chuẩn 8:

Những điểm mạnh nổi bật của tiêu chuẩn:

Trong những năm qua, chất lượng người học và hoạt động hỗ trợ người học được xác định là một trong những khâu then chốt trong hoạt động đào tạo của Nhà trường và Khoa Du lịch và Âm thực. Chính sách tuyển sinh, phương pháp tuyển chọn người học được công bố công khai, cập nhật thường xuyên và thực hiện đúng theo qui chế tuyển sinh của BGD&ĐT. Từ khi nhập học đến khi kết thúc quá trình học tập, người học 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 bổ đồng đều giữa các năm giúp người học không bị quá tải ở một học kì. Nhà trường cấp học bổng cho những SV có thành tích học tập và rèn luyện đạt tiêu chuẩn quy định của Nhà trường nhằm khuyến khích người học nâng cao KQHT và tích cực NCKH. Môi

trường tâm lí XH tích cực, cảnh quan xung quanh xanh, sạch, đẹp để phát huy sự sáng tạo và sự thoải mái trong tâm trí người học.

Những tồn tại cơ bản của tiêu chuẩn:

Tuy rất chú trọng đến người học và hoạt động hỗ trợ người học nhưng Nhà trường và 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 nguồn nhân lực cũng như chính sách thu hút thí sinh giỏi và hỗ trợ thí sinh có hoàn cảnh khó khăn... Hoạt động tuyển sinh của Khoa chưa được đẩy mạnh, chưa có bộ phận chuyên trách về hoạt động tuyển sinh nên việc sử dụng đa dạng các phương tiện thông tin, cũng như việc xây dựng các phương pháp tuyển chọn người học của Khoa chưa đạt hiệu quả. Hoạt động tư vấn người học tham gia NCKH của Khoa còn hạn chế nên số lượng sinh viên tham gia NCKH của Khoa rất thấp.

Trong những năm học tới, Khoa cùng với Nhà trường sẽ có những chiến lược phát huy hơn nữa thành tích đạt được trong tiêu chuẩn 8 và các giải pháp mang tính đồng bộ, nhằm giải quyết những vấn đề còn hạn chế trong chính sách tuyển sinh, hoạt động hỗ trợ người học. Đồng thời, 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 của 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 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 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 Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống 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 Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống 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]. Trường đã bố trí phòng làm việc Khoa Du lịch và Ẩm thực ở tầng trệt dãy 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 [H9.09.01.03].

Sinh viên khoa Du lịch và Ẩm thực được học tập tại cơ sở 1 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 Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống 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 [H9.09.01.06].

Với phương châm lấy người học làm trung tâm, Nhà trường rất chú trọng việc phục vụ cho người học. 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 người học 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 người học 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.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023, Nhà trường sẽ tăng cường đầu tư cơ sở vật chất để đáp ứng ngày càng tốt hơn nhu cầu người học.

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 Âm 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, cổng 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 Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống 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 các tài liệu chuyên ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống, 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 ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống 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 tốt [H9.09.02.08].

2. Điểm mạnh

Các môn học ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống 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 CĐR. Từ năm học 2022 - 2023, Khoa sẽ rà soát toàn bộ tài liệu chính trong ĐCCT các học phần ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống 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 [H9.09.03.02] 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].

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 bàn 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.

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].

Các phòng được bố trí khoa học và hợp lý bao gồm 01 Văn phòng Khoa tại cơ sở 1 với diện tích 76 m², 7 phòng thực hành để SV học tập và NCKH với diện tích 400m² phù hợp với điều kiện của trường nói chung và của Khoa nói riêng [H9.09.03.06]. Các phòng thực hành, thí nghiệm đều được trang bị các dụng cụ, thiết bị thực hành, thí nghiệm phục vụ đầy đủ 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 thực hành, 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 kí theo dõi tình hình giảng dạy tại các phòng; Sau mỗi buổi học hoặc sử dụng trang thiết bị thí nghiệm, thực hành 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, 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

Kể từ khi Khoa được tự quản lý các phòng thực hành đến nay, Khoa đã chủ động trong dạy học và nghiên cứu. Mô hình nhà máy và các thiết bị cơ bản trong nhà máy chủ yếu do các GV hướng dẫn SV thực hiện nên Khoa làm chủ được công nghệ và mô hình 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 thực hành 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 tiếp tục hoàn thiện TT TNTH tại khu Tân Kỳ Tân Quý nhằm tăng thêm phòng nghiên cứu chuyên sâu cho ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống. Đồng thời Khoa tiếp tục mua các thiết bị chuyên ngành và giảm bớt thủ tục để 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 7 máy tính, trong đó có 3 máy tính phục vụ hoạt động đào tạo và NCKH, 1 máy tính cho các phòng thực hành, và 3 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 [H9.09.04.04 - 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 người học, các bên liên, GV, 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 người học hài lòng về chất lượng hệ thống máy tính

phục vụ hoạt động học tập tăng từ 65.5% (năm học 2019-2020) lên 74.7% (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 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, sổ tay sinh viên, Hàng 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; nhà trường giao nhiệm vụ về công tác y tế của phòng CTCT - HSSV 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 [H9.09.05.02.01], Nhà trường có phòng y tế riêng [H9.09.05.02.02]. 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. 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, chú trọng đến người học [H9.09.05.02.03].

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 người học 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: 76.30% và đảm bảo môi trường học tập an toàn, thoải mái là: 77.99% [H9.09.05.07].

2. Điểm mạnh

Người học 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, Nhà trường 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 nữa.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7 điểm).

Kết luận về Tiêu chuẩn 9:

Những điểm mạnh nổi bật của tiêu chuẩn:

Ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống là một trong những khối ngành 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 và 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. Bên cạnh đó, Khoa cũng nỗ lực trong việc 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. Đồng thời, Khoa thường xuyên cập nhật thông tin từ Nhà trường để thông báo cho GV và SV về việc khám sức khỏe định kì 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:

Cơ sở vật chất, trang thiết bị vẫn còn một số tồn tại như: Thiết bị phục vụ

chuyên ngành chưa nhiều, mạng wifi chưa đủ mạnh, việc trang bị cơ sở vật chất cho người khuyết tật chưa được chú trọng. Vì vậy Nhà trường và Khoa cần bổ sung, khắc phục các điểm tồn tại trong những năm học tới để đáp ứng nhu cầu học tập và làm việc đạt hiệu quả.

Kết quả đánh giá chung của tiêu chuẩn 9:

Có 5/5 tiêu chí đạt điểm 5, Mức trung bình: 5 ; 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 Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ Ăn uống. 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 CBLQ (GV, người học, 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 nghiên cứu khoa học 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 CBLQ.

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 Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ Ăn uống. 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 Nhà 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 xây dựng CTĐT vào năm 2018, cập nhật, chỉnh sửa CTĐT lần 1 năm 2020 và lần 2 năm 2022. Năm 2018, Khoa thành lập Tổ soạn thảo CTĐT trình độ Đại học theo Quyết định số 2206/QĐ-DCT ngày 31/12/2016 [H10.10.01.02] nhằm thu thập thông tin minh chứng của CBLQ. 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].

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, NV, người học, đại diện của các tổ chức xã hội - nghề nghiệp, nhà sử dụng lao động và người học 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 là 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, đảm bảo độ tin cậy CSDL để làm căn cứ thiết kế và phát triển CTDH một cách hệ thống, bài bản hơn.

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 Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ Ăn uống đang áp dụng tại Khoa Du lịch và Ẩm thực được xây dựng vào năm 2018 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 xây dựng và điều chỉnh, cập

nhập vào các năm 2018, 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 Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ Ăn uống đã được xây dựng và điều chỉnh, cập nhật vào các năm 2018, 2020 và 2022 theo các Quy trình này. Quy trình xây dựng CTĐT năm 2017 được thực hiện cụ thể và chi tiết theo 13 bước [H10.10.02.04]. Sau khi nhận được thông báo về kế hoạch điều chỉnh CTĐT [H10.10.02.05], Quyết định 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 tổ công tác soạn thảo, cập nhật, đánh giá soạn thảo CTĐT trình độ đại học [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 CDR [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 Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ Ăn uống được cập nhật lần thứ 1 vào năm 2020 [H10.10.02.14], nhiệm vụ quan trọng của quá trình cập nhật gồm: cập nhật về CDR 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 CDR học phần, ma trận CDR; cập nhật đề cương các môn học phù hợp với CDR CTĐT. Việc cập nhật, đánh giá CTĐT năm lần này được thực hiện theo Quyết định số 3229/QĐ-DCT ngày 14/11/2019 [H10.10.02.15] quy định Quy trình chi tiết cập nhật CDR gồm 9 bước và Quy trình chi tiết cập nhật CTĐT theo CĐT gồm 12 bước rất cụ thể, chi tiết và chặt chẽ [H10.10.02.16].

Năm 2022, theo đúng chu kỳ 2 năm, Khoa tiến hành đánh giá, cập nhật CĐR và CTĐT ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ Ăn uống trình độ ĐH [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 [H10.10.02.18] 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 [H10.10.02.19].

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; Chưa đối chiếu CTDH mang tính quốc tế.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 – 2023 trở đi, 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 (5/7 điểm).

Tiêu chí 10.3. Quá trình dạy và học, việc đánh giá kết quả học tập của người học 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 môn học 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 người học 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 2060/QĐ-DCT ngày 28/9/2021 [H10.10.03.06], Quyết định giao và nghiệm thu đề tài NCKH của SV Khoa [H10.10.03.07] và Khoa cũng đã thành lập câu lạc bộ học thuật [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 ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ Ăn uống 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 người học cũng được chú trọng và hỗ trợ thông qua các lớp kỹ năng của Khoa thông qua các lớp kỹ năng mềm, 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 người học 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 người học để đảm bảo sự tương thích và phù hợp với CĐR [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 người học 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 năm học.

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.

Mặc dù Trường và Khoa cũng đã có kế hoạch hỗ trợ SV tham gia NCKH, tuy nhiên việc tham gia hoạt động NCKH của SV Khoa còn hạn chế.

4. Kế hoạch hành động

Bắt đầu từ năm học 2022 – 2023, Khoa 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. Khuyến khích SV tham gia NCKH nhiều hơn.

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 [H10.10.04.04]. 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 môn học 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 người học 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, 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 (5/7)

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 người học, 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, 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; đồng thời 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 lai 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 CNTP TPHCM 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

Trong năm 2022 - 2023, 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:

Khoa Du lịch và Âm thực đã làm đúng theo qui định, qui trình thủ tục trong việc nâng cao chất lượng đào tạo:

- 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, được đánh giá và cải tiến theo nhu cầu xã hội. Khoa luôn điều chỉnh sao cho hiệu quả hơn trong những năm tới.

- Quá trình dạy và học, việc đánh giá kết quả học tập của người học được rà soát và đánh giá thường xuyên để đảm bảo sự tương thích và phù hợp với CĐR: Khoa Du lịch và Âm thực đã chủ động, phát huy tính sáng tạo, phát triển các kỹ năng cần có cho người học, trong thời gian tới Khoa sẽ có qui trình cụ thể chi tiết hơn nữa.

- Khoa Du lịch và Âm thực có tổ chức hội thảo khoa học thường niên. Các kết quả NCKH được sử dụng để cải tiến việc dạy và học: công tác này Khoa Du lịch và Âm thực đã làm khá tốt và sẽ chú trọng nhiều hơn trong tương lai.

- 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. Hoạt này cũng diễn ra thường niên và đang được đôn đốc, thực hiện cơ bản ổn định và nghiêm túc.

Những tồn tại cơ bản của tiêu chuẩn:

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

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

- Chưa đối sánh được ý kiến của các BLQ.

*** Kết quả đánh giá chung của tiêu chuẩn 10:**

Có 6/6 tiêu chí đạt điểm 5. Mức trung bình: 5; 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 và 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 Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, 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, tỉ lệ SV ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống 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, tỉ 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 Edusoft, 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 Sinh viên tốt nghiệp và thôi học Ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống 5 năm gần đây

Khóa	Số SV nhập học thực tế	Số lượng SV khóa	Tỉ lệ % SV hoàn thành chương trình trong thời gian			Số SV thôi học trong thời gian			
			2 năm	3 năm	Trên 3 năm	Năm thứ nhất	Năm thứ hai	Năm thứ ba	Năm thứ 4 và tiếp theo
2017	93	93	0	0	80,6%	0	5	0	0

Khóa	Số SV nhập học thực tế	Số lượng SV khóa	Tỉ lệ % SV hoàn thành chương trình trong thời gian			Số SV thôi học trong thời gian			
			2 năm	3 năm	Trên 3 năm	Năm thứ nhất	Năm thứ hai	Năm thứ ba	Năm thứ 4 và tiếp theo
2018	235	235	0	0	0	0	0	0	0
2019	120	120	0	0	0	5	17	2	0
2020	115	115	0	0	0	0	1	0	0
2021	89	89	0	0	0	0	0	0	0

Kết quả thống kê cho thấy, đa số SV ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống hoàn thành đúng thời hạn các học phần trong CTĐT, 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 Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. 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 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, 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 Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống theo từng năm học, Khoa Du lịch và Ẩm thực còn thực hiện việc đối sánh dữ liệu của sinh viên một số ngành đào tạo khác trong Khoa và trong trường. 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 kết quả học tập, qua đó khoa tiếp tục điều chỉnh kế hoạch hành động 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

Khoa Du lịch và Ẩm thực đã theo dõi, giám sát tỷ lệ tốt nghiệp, tỉ lệ thôi học của SV chặt chẽ. 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.

Các cố vấn học tập của Khoa Du lịch và Ẩm thực luôn cập nhật tình hình học vụ của SV, tích cực hỗ trợ SV để cải thiện kết quả học tập, đảm bảo tỉ lệ tốt nghiệp hàng năm không bị suy giảm.

Việc xét tốt nghiệp được thực hiện từ 1-2 đợt/năm tạo điều kiện cho SV.

3. Điểm tồn tại

Trường, khoa chưa có một hệ thống cập nhật lý do SV thôi học một cách hiệu quả.

Ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống chưa thực hiện việc đối sánh CTĐT qua các năm của ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống 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, Phòng P.ĐT phối hợp với Khoa Du lịch và Ẩm thực 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 Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống cùng với CTĐT của các trường ĐH khác trong và ngoài nước.

5. Tự đánh giá: 5/7

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 Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống [H11.11.02.02]. Căn cứ quy chế đào tạo tín chỉ, thời gian đào tạo theo thiết kế của trình độ ĐH ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống là 3,5 năm, thời gian đào tạo tối đa cho phép là 6 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 4 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 Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

Năm tốt nghiệp	Số lượng SV tốt nghiệp	Số lượng SV tốt nghiệp				Thời gian tốt nghiệp trung bình
		3,5 năm (đúng hạn)	4 năm	5 năm	6 năm	
2017-2018	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp
2018-2019	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp
2019-2020	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp
2020-2021	75	67	8			3,7

Kết quả từ bảng thống kê cho thấy: Thời gian tốt nghiệp trung bình của SV ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống dao động từ 3,5 đến 4 năm, nằm trong khoảng từ 3,5 năm đến 4 năm theo quy định của Nhà trường.

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, ban cán sự 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 Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, khoa Du lịch và Ẩm thực cũng thực hiện việc đối sánh dữ liệu với sinh viên một số 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 người học, luôn nắm được tiến độ học tập của SV thông qua Cố vấn học tập để hỗ trợ SV, nhất là trong việc phê duyệt các môn học chuyển đổi, học thay thế (với những SV bị chậm tiến trình do bảo lưu kết quả học tập) để SV được hoàn thành CTĐT.

Khoa có tìm hiểu nguyên nhân người học tốt nghiệp muộn và tìm các biện pháp hỗ trợ người học.

3. Điểm tồn tại

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

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 -2023, Phòng Đào tạo phối hợp với Khoa Du lịch và Ẩm thực tiến hành tổng kết, đánh giá hiệu quả các giải pháp hỗ trợ người học tốt nghiệp trong thời gian quy định. Tìm hiểu tỷ lệ tốt nghiệp trong nước và quốc tế để tiến hành đối sánh.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

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 Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, khoa Du lịch và Ẩm thực tốt nghiệp đợt 1 năm 2021

Năm học	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
2017 - 2018	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp
2018 – 2019	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp
2019 – 2020	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp	Chưa có SV tốt nghiệp
2020 - 2021	45	22	22	0	0

Kết quả từ bảng 11.3 cho thấy mặc dù sinh viên có việc làm dưới 3 tháng sau khi ra trường chiếm tỉ lệ 100% tuy nhiên do tình hình dịch bệnh nên số sinh viên có việc làm sau khi ra trường vẫn chưa cao chỉ có 22/67 sinh viên, tỉ lệ 32,8%.

Bảng 11.4. Thống kê môi trường làm việc của SV ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, khoa Du lịch và Ẩm thực tốt nghiệp đợt 1 năm 2021

Môi trường làm việc của SV tốt nghiệp	2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021
DN tư nhân	0	0	0	22
DN có vốn đầu tư nước ngoài	0	0	0	0
Các cơ quan Nhà nước	0	0	0	0
DN quốc doanh	0	0	0	0
Tự làm chủ	0	0	0	0
Loại hình khác	0	0	0	0

Từ bảng thống kê có thể thấy đa phần SV tốt nghiệp làm việc ở khu vực doanh nghiệp tư nhân.

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 tình hình việc làm của SV ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống với SV một số ngành học trong Khoa và trong Trường. Ngoài ra khoa còn tiến hành đối sánh tỷ lệ có việc làm của ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống với các trường đại học trong nước. [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 Quản trị hàng hàng và dịch vụ ăn uống thông qua các Chương trình ngày hội việc làm [H11.11.03.08].

2. Điểm mạnh

Khoa có khảo sát người học 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 người học, có tổ chức thảo luận, phân tích nguyên nhân, đề xuất các biện pháp khắc phục.

Khoa và Nhà trường có theo dõi, giám sát và đối sánh SVTN của các năm có việc làm. Đồng thời, tạo điều kiện tốt nhất giúp SV đáp ứng yêu cầu về chuyên môn và các kỹ năng khác. Đặc biệt SV được tham gia kỳ thực tập và kiến tập chuyên ngành tại các doanh nghiệp nên gần như SV không còn ngỡ sau khi ra trường. Đây chính là cầu nối để SV sớm có việc làm sau khi tốt nghiệp.

3. Điểm tồn tại

Việc tìm kiếm dữ liệu về tỉ lệ tốt nghiệp, thôi học và tỉ lệ sinh viên có việc làm của các trường đại học khác trong nước để đối sánh với ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống 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.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 - 2023, Khoa Du lịch và Ẩm thực 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 Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

Tiêu chí 11.4. Loại hình và số lượng các hoạt động nghiên cứu của người học 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 người học tham gia hoạt động NCKH nhằm nâng cao tri thức và cung cấp thêm nhiều kiến thức góp phần nâng cao ý thức cho người học, 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]. Trong thời gian 5 năm trong giai đoạn đánh giá, số lượng đề tài NCKH của SV ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống cụ thể như sau [H11.11.04.03]:

Bảng 11.5. Thống kê kết quả NCKH của SV ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

Năm học	Đề tài NCKH SV	Đề tài đạt giải Khoa/Trường	Tổng số SV tham gia
2020-2021	Dự án Website app santédo.	Giải nhất	1

Nhằm hướng đến việc nâng cao chất lượng đào tạo, Khoa Du lịch và Ẩm thực khuyến khích sinh viên tham gia các hoạt động NCKH thông qua các hoạt động NCKH dành cho sinh viên. Năm học 2020-2021, một sinh viên thuộc ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống đã đạt giải trong cuộc thi “Tìm kiếm ý tưởng khởi nghiệp” lần 2 năm 2021 do nhà trường tổ chức với Dự án Website app santédo. Đây được xem là bước ngoặt trong hoạt động NCKH của sinh viên khoa Du lịch và Ẩm thực

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

2. Điểm mạnh

Khoa có đội ngũ các TS có nhiều kinh nghiệm trong hoạt động NCKH.

3. Điểm tồn tại

Chưa thực hiện đối sánh loại hình và số lượng các hoạt động nghiên cứu của người học giữa các cơ sở đào tạo khác nhau.

Sinh viên Khoa Du lịch và Âm thực chưa thật sự quan tâm đến hoạt động nghiên cứu, chưa nhận thức được vai trò của NCKH đối với quá trình học tập của mình. Phần lớn sinh viên dành nhiều thời gian cá nhân cho hoạt động đoàn thể hơn là hoạt động nghiên cứu.

4. Kế hoạch hành động

Từ năm học 2022 - 2023, Khoa Du lịch và Âm thực sẽ phối hợp với Phòng Khoa học công nghệ tư vấn xây dựng quy chế nhằm khuyến khích hoạt động NCKH trong sinh viên. Đặc biệt việc hỗ trợ kinh phí đủ lớn để tạo điều kiện thuận lợi cho SV khi thực hiện nghiên cứu.

5. Tự đánh giá: Đạt (5/7)

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 Âm 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].

Hoạt động 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 [H11.11.05.09].

2. Điểm mạnh

Việc xác định và giám sát mức độ hài lòng của các bên liên quan (đặc biệt là GV, người học, cựu người học) để cải tiến chất lượng đào tạo được Trường, Khoa Du lịch và Ẩm thực thực hiện trong suốt quá trình hoạt động. 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

Tiếp tục phát huy các điểm mạnh trong việc nâng cao chất lượng đào tạo, thường xuyên cho đội ngũ giảng viên đi học các khóa ngắn hạn để nâng cao trình độ. Giảng viên cũng phải có thời gian tiếp xúc và làm việc nghiên cứu với doanh nghiệp để nâng cao khả năng thực tế cập nhật các kiến thức mới và những thay đổi của doanh nghiệp. Đặc biệt cần có thỏa thuận cam kết trong việc tích cực phản hồi các ý kiến của các doanh nghiệp.

Từ năm học 2022 – 2023, 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:

SV ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có tỷ lệ tốt nghiệp tương đối cao, tỷ lệ thôi học tương đối thấp, thời gian tốt nghiệp trung bình của SV đạt chuẩn của CTĐT. Khoa định kỳ thực hiện thống kê thời gian tốt nghiệp của người học, luôn nắm được tiến độ học tập của SV thông qua Cố vấn học tập để hỗ trợ SV để SV được hoàn thành CTĐT.

Khoa có tìm hiểu nguyên nhân người học tốt nghiệp muộn và tìm các biện

pháp hỗ trợ người học. Khoa có khảo sát người học tốt nghiệp về cải thiện cơ hội việc làm sau tốt nghiệp trong thời gian đánh giá và đề xuất các biện pháp khắc phục.

Khoa và Nhà trường có theo dõi, giám sát và đối sánh SVTN của các năm có việc làm. Đồng thời, tạo điều kiện tốt nhất giúp SV đáp ứng yêu cầu về chuyên môn và các kỹ năng khác. Đặc biệt SV được tham gia kỳ thực tập và kiến tập chuyên ngành tại các doanh nghiệp nên gần như SV không còn bỡ ngỡ sau khi ra trường. Đây chính là cầu nối để SV sớm có việc làm sau khi tốt nghiệp.

Những tồn tại cơ bản của tiêu chuẩn:

Mặc dù Trường và Khoa đã có hệ thống giám sát tỷ lệ SV tốt nghiệp và thôi học, tình hình sinh viên ra trường có việc làm qua các năm nhưng chưa có hệ thống cập nhật lý do thôi học của SV; lý do SV chưa có việc làm hoặc chưa tìm được việc đúng chuyên ngành, thông kê, theo dõi chưa được thực hiện khoa học, chưa truy suất được ngay khi cần số liệu.

Hoạt động nghiên cứu khoa học của sinh viên còn yếu, chưa khơi gợi được đam mê nghiên cứu khoa học trong sinh viên.

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.

Kết quả đánh giá chung của tiêu chuẩn 11:

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

Phần 3

KẾT LUẬN

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

3.1.1. Mục tiêu và chuẩn đầu ra của CTĐT

Mục tiêu CTĐT ngành QTNH&DVAU xác định rõ ràng đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của xã hội về lĩnh vực Khách sạn, Nhà hàng. Mục tiêu CTĐT ngành QTNH&DVAU được xây dựng phù hợp với tầm nhìn sứ mạng của Nhà trường và mục tiêu của Giáo dục đại học.

CĐR ngành QTNH&DVAU 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 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 các BLQ trong và ngoài trường nhằm đáp ứng nhu cầu nguồn lực của ngành QTNH&DVAU.

3.1.2. Bản mô tả chương trình đào tạo

Các thông tin trong bản mô tả CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được thể hiện đầy đủ và tường minh; Bản mô tả CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống luôn cập nhật những vấn đề theo các xu hướng đào tạo và nghiên cứu mới của các đơn vị đào tạo trong nước phù hợp nhu cầu của thị trường lao động về lĩnh vực kinh doanh dịch vụ nhà hàng và ăn uống.

Đề cương các HP của ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống 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 Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được công bố công khai rộng rãi bằng nhiều hình thức khác nhau (công bố công khai trên website, trong buổi gặp mặt người học đầu khoá học, sinh hoạt với giáo viên chủ nhiệm, ...), tạo điều kiện cho BLQ dễ dàng tiếp cận và sử dụng.

3.1.3. Cấu trúc và nội dung chương trình dạy học

CTDH ngành QTNH&DVAU 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. Đồng thời, 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 QTNH&DVAU 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 QTNH&DVAU.

CTDH ngành QTNH&DVAU 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, lý thuyết đến thực hành, được định kỳ rà soát, cập nhật. Khi điều chỉnh có tham khảo các CTDH của các trường ĐH trong nước về thời gian đào tạo, số tín chỉ của các khối kiến thức để cải tiến và đảm bảo tính hiện đại.

3.1.4. Phương pháp tiếp cận trong dạy và học

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 CĐR 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.

3.1.5. Đánh giá kết quả học tập của người học

Nhà trường có ban hành và công bố công khai các quy định, quy trình, biểu

mẫu liên quan đến hoạt động khảo thí; Khoa có tài liệu hướng dẫn chung cách tính điểm HP và điểm quá trình cho tất cả các môn học lý thuyết và thực hành; 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 CDR của CTĐT.

Tài liệu hướng dẫn chung cách tính điểm HP và điểm quá trình cho tất cả các môn học 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 Quản trị NH&DVAU; 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 đến công bố kết quả. Trong giai đoạn tự đánh giá, không có tình trạng khiếu nại, phàn nàn của SV về sự thiếu công bằng, minh bạch trong sử dụng các phương pháp đánh giá KQHT. Nhà trường có 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. 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.

3.1.6. Đội ngũ giảng viên, nghiên cứu viên

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 và 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 được phổ biến và thông báo công khai. Các GV được tuyển dụng, lựa chọn đều đáp ứng các tiêu chí của Trường. 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.

Đa số GV tham gia giảng dạy CTĐT chuyên ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống trình độ Thạc sỹ đều vượt định mức quy định cụ thể về khối lượng công việc, giảng viên đạt nhiều thành tích trong công tác.

Đội ngũ GV tham gia nhiều loại hình nghiên cứu khác nhau gồm: đề tài khoa học cấp cơ sở; xuất bản các bài báo khoa học trong các hội thảo trong nước và quốc tế.

3.1.7. Đội ngũ nhân viên

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.

3.1.8. Chất lượng người học và hoạt động hỗ trợ người học

Chính sách tuyển sinh, phương pháp tuyển chọn người học được công bố công khai, cập nhật thường xuyên và thực hiện đúng theo qui chế tuyển sinh của BGD&ĐT.

Từ khi nhập học đến khi kết thúc quá trình học tập, người học 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 bổ đồng đều giữa các năm giúp người học không bị quá tải ở một học kì. Nhà trường cấp học bổng cho những SV có thành tích học tập và rèn luyện đạt tiêu chuẩn quy định của Nhà trường. Môi trường tâm lí XH tích cực, cảnh quan xung quanh xanh, sạch, đẹp để phát huy sự sáng tạo và sự thoải mái trong tâm trí người học.

3.1.9. Cơ sở vật chất và trang thiết bị

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 môn học 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.

3.1.10. Nâng cao chất lượng

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, được đánh giá và cải tiến theo nhu cầu xã hội.

Quá trình dạy và học, việc đánh giá kết quả học tập của người học được rà soát và đánh giá thường xuyên để đảm bảo sự tương thích và phù hợp với CĐR

Khoa Du lịch và Ẩm thực có tổ chức hội thảo khoa học thường niên. Các kết quả NCKH được sử dụng để cải tiến việc dạy và học.

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.

3.1.11. Kết quả đầu ra

Sinh viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có tỷ lệ tốt nghiệp tương đối cao, tỷ lệ thôi học tương đối thấp, thời gian tốt nghiệp trung bình của SV đạt chuẩn của CTĐT.

Khoa có tìm hiểu nguyên nhân người học tốt nghiệp muộn và tìm các biện pháp hỗ trợ người học. Khoa có khảo sát người học tốt nghiệp về cải thiện cơ hội việc làm sau tốt nghiệp trong thời gian đánh giá và đề xuất các biện pháp khắc phục.

Khoa và Nhà trường có theo dõi, giám sát và đối sánh SVTN của các năm có việc làm. Đồng thời, tạo điều kiện tốt nhất giúp SV đáp ứng yêu cầu về chuyên môn và các kỹ năng khác. Đặc biệt SV được tham gia kỳ thực tập và kiến tập chuyên ngành tại các doanh nghiệp nên gần như SV không còn bơ vơ sau khi ra trường. Đây chính là cầu nối để SV sớm có việc làm sau khi tốt nghiệp.

3.2. Tóm tắt những điểm tồn tại và những vấn đề cần cải tiến chất lượng của CTĐT

3.2.1. Mục tiêu và chuẩn đầu ra của CTĐT

Việc rà soát, điều chỉnh và cập nhật mục tiêu chưa được 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 mà chưa chủ động tiến hành công việc này theo từng năm học. Sự gắn kết giữa Khoa DL&ATvà NTD để nắm bắt nhu cầu từ phía NTD còn hạn chế.

3.2.2. Bản mô tả chương trình đào tạo

CTĐT và ĐCCT cần được xây dựng, điều chỉnh, cập nhật, bổ sung trên cơ sở đối sánh và công khai đầy đủ với các BLQ. Ngoài ra, hoạt động cập nhật xu

hướng và chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống với các đơn vị đào tạo ngoài nước, tổ chức quốc tế chưa được chú trọng triển khai.

3.2.3. Cấu trúc và nội dung chương trình dạy học

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 CDR 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.

Có đối sánh CTDH với các trường ĐH trong nước tuy nhiên chưa tiếp cận với CTĐT quốc tế.

3.2.4. Phương pháp tiếp cận trong dạy và học

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.

Một số chương trình, hoạt động học thuật cho SV của Khoa bị ngưng do ảnh hưởng của dịch Covid chưa khởi động lại hoặc triển khai còn chậm.

3.2.5. Đánh giá kết quả học tập của người học

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 cần được phổ biến rộng rãi để đảm bảo 100% NH có thể cập nhật kịp thời.

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.

3.2.6. Đội ngũ giảng viên, nghiên cứu viên

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 PVCĐ chưa có những tiêu chí cụ thể.

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 PVCĐ 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 ĐT cấp Bộ/Tỉnh; ĐT cấp Trường hạn chế.

3.2.7. Đội ngũ nhân viên

Cán bộ hỗ trợ SV Khoa Du lịch 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 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.

3.2.8. Chất lượng người học và hoạt động hỗ trợ người học

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...

Hoạt động tuyển sinh của Khoa chưa được đẩy mạnh, chưa có bộ phận chuyên trách về hoạt động tuyển sinh nên việc sử dụng đa dạng các phương tiện thông tin, cũng như việc xây dựng các phương pháp tuyển chọn người học của Khoa chưa đạt hiệu quả. Hoạt động tư vấn người học tham gia NCKH của Khoa còn hạn chế nên số lượng sinh viên tham gia NCKH của Khoa rất thấp.

3.2.9. Cơ sở vật chất và trang thiết bị

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

3.2.10. Nâng cao chất lượng

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

Việc xây dựng mới một CTĐT, Khoa chưa khảo sát nhu cầu XH của ngành học mang tính định lượng; Chưa đối chiếu CTDH mang tính quốc tế. Chưa đối sánh được ý kiến của các BLQ.

3.2.11. Kết quả đầu ra

Mặc dù Trường và Khoa đã có hệ thống giám sát tỷ lệ SV tốt nghiệp và thôi học, tình hình sinh viên ra trường có việc làm qua các năm nhưng chưa có hệ thống cập nhật lý do thôi học của SV; lý do SV chưa có việc làm hoặc chưa tìm được việc đúng chuyên ngành, thống kê, theo dõi chưa được thực hiện khoa học, chưa truy suất được ngay khi cần số liệu.

Hoạt động nghiên cứu khoa học của sinh viên còn yếu, chưa khơi gợi được đam mê nghiên cứu khoa học trong sinh viên.

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.

3.3. Tóm tắt các kế hoạch cải tiến chất lượng CTĐT

Khoa phối hợp với TT.QLCL, Phòng Đào tạo, Trung tâm Tuyển sinh và Truyền thông,... xây dựng kế hoạch thu thập ý kiến các BLQ có chú trọng đến việc đa dạng đối tượng khảo sát và số lượng phiếu khảo sát thu về trong mỗi khảo sát để đảm bảo độ tin cậy và tăng cường lấy ý kiến thông qua tổ chức hội thảo về CTĐT. Đồng thời đối sánh với các chương trình quốc tế để tăng khả năng thích ứng của sinh viên trong quá trình hội nhập.

Khi điều chỉnh CTĐT cần xác định số lượng đối tượng lấy ý kiến của các BLQ bảo đảm thông tin thu thập đủ độ tin cậy. Đồng thời, Khoa Du lịch và ẩm thực sẽ phối hợp với các Phòng ban chức năng như Phòng Đào tạo, Trung tâm Tuyển sinh và Truyền thông, TT quản lý Chất lượng,... tổ chức các buổi hội thảo khoa học thường xuyên theo định kỳ cùng với các bên liên quan để đánh giá, rà soát điều chỉnh CTĐT sao cho phù hợp với tình hình thực tiễn xã hội. Đồng thời, nên tham khảo chương trình đào tạo của các nước khác để đối sánh nhằm tiếp cận trình độ quốc tế.

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.

Công khai bản mô tả CTĐT thông qua hội cựu sinh viên, đơn vị doanh nghiệp nhà hàng và kinh doanh dịch vụ ăn uống, đồng thời xây dựng cơ chế đánh giá mức tiếp cận của các BLQ. Lên kế hoạch khảo sát các đối tượng có liên quan (đặc biệt là doanh nghiệp) rộng rãi hơn, từ đó ra các quyết định lựa chọn cách thức phổ biến thông tin hiệu quả hơn, đáp ứng nhu cầu.

Xây dựng bản mô tả CTDH độc lập, chi tiết và ngắn gọn để tiến hành lấy ý kiến của các BLQ. Xây dựng kế hoạch và thực hiện phân tích đánh giá việc đạt được CDR của CTĐT một cách hệ thống.

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.

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.

Khoa xây dựng quy trình và tiêu chí đánh giá chất lượng chuyên môn công tác giảng dạy của GV. Tăng cường dự giờ đồng nghiệp và tổ chức các buổi tọa đàm trong tổ bộ môn cũng như toàn khoa nhằm trao đổi PPGD cũng như kinh nghiệm giảng dạy. Ứng dụng thêm các PPGD mới như phương pháp dạy học hợp tác, dạy học khám phá... để tăng tính chủ động của NH trong tiếp cận và lĩnh hội kiến thức.

Kết hợp giữa dạy học trực tuyến và dạy học trực tiếp một cách linh hoạt, nhất là các học phần thực hành nghiệp vụ chỉ phù hợp với các phương pháp dạy học trực tiếp. Khoa kết hợp với Phòng Đào tạo sắp xếp thời khóa biểu các môn học lí thuyết và thực hành một cách hợp lý và hiệu quả.

Thực hiện việc 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 giá HP.

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.

Tiếp tục đẩy mạnh việc đổi mới phương pháp đánh giá KQHT. Khuyến khích GV phản hồi KQHT thông qua các bài kiểm tra thi đánh giá quá trình kịp thời đến NH.

Bổ sung các quy định cụ thể về phương pháp và thang đánh giá vào các văn bản quy định thi, KTĐG.

Xây dựng đồng bộ kế hoạch về phát triển đội ngũ GV của Khoa, của Trường để đảm bảo tính liên tục theo thời gian, chiến lược phát triển Trường và đội ngũ GV, lập kế hoạch mời giảng viên nước ngoài tham gia giảng dạy.

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.

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.

Cải tiến và áp dụng CNTT (như sử dụng các form mẫu được định sẵn công thức, sử dụng link liên kết để thuận tiện trong việc tổng hợp và đánh giá) trong đánh giá điểm GV cuối năm.

Xây dựng 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.

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.

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. Xây dựng 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.

Khoa xác định 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.

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.

Tăng cường 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.

Lượng hóa cụ thể hơn và thường xuyên đánh giá hiệu quả của công tác bổ nhiệm, điều chuyển. Công khai những quy 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.

Xác định nhu cầu về đào tạo, bồi dưỡng và phát triển chuyên môn, nghiệp vụ cho đội ngũ nhân viên, đề xuất chính sách để Trường tăng cường hỗ trợ cho nhân viên đi học nâng cao, trình độ, ngoại ngữ và tin học.

Trường tiếp tục sử dụng đa dạng các phương tiện thông tin nhằm phổ biến rộng rãi chính sách tuyển sinh, đồng thời đẩy mạnh công tác tư vấn tuyển sinh ở các địa phương xa xôi. Khoa Du lịch và Âm thực sẽ thay đổi và bổ sung hình ảnh và thông tin về ngành đào tạo trong các thông tin tuyển sinh, nhằm quảng bá thu hút các thí sinh đăng ký dự tuyển vào ngành QTNH&DVAU.

Khoa Du lịch và Âm thực sẽ chủ động tham gia vận động các bên liên quan cho ý kiến về tiêu chí và phương pháp tuyển sinh của ngành QTNH&DVAU theo yêu cầu của Trung tâm tuyển sinh.

Khoa sẽ phân công cụ thể việc tổng hợp và báo cáo dữ liệu về KQHT và rèn luyện của người học theo từng học kỳ từ dữ liệu theo dõi của các GV cố vấn, để từ đó có những biện pháp hỗ trợ kịp thời cho SV cải thiện KQHT và rèn luyện.

Nhà trường và khoa DL&AT tiếp tục đẩy mạnh hơn nữa các dịch vụ hỗ trợ người học. Tổ chức nhiều hoạt động ngoại khóa, hoạt động phong trào, các cuộc thi... nhằm bồi dưỡng, nâng cao các kỹ năng mềm, kỹ năng nghề nghiệp cho sinh viên. Hằng năm, khoa sẽ xây dựng các định hướng NCKH thiết thực; chỉ đạo các Bộ môn tổ chức các hoạt động, các cuộc thi tìm hiểu, nghiên cứu khoa học để thu hút sự quan tâm và tham gia của SV vào hoạt động NCKH.

Nhà trường tiếp tục đầu tư cơ sở vật chất kĩ thuật, TTB phục vụ việc giảng dạy và học tập. Đồng thời, để khắc phục những điểm còn tồn tại, Nhà trường cần tiếp tục cải tạo nâng cấp đồng bộ cơ sở vật chất, chú trọng về chất lượng các công trình và trang thiết bị. Đẩy nhanh kế hoạch xây dựng/cải tạo để tăng không gian cho SV thực hiện các hoạt động ngoại khóa.

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. Khoa sẽ rà soát toàn bộ tài liệu chính trong ĐCCT các học phần ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống và đề xuất Nhà trường trang bị đầy

đủ.

Trường tiếp tục hoàn thiện TT TNTH tại khu Tân Kỳ Tân Quý nhằm tăng thêm phòng nghiên cứu chuyên sâu cho ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống. Đồng thời Khoa tiếp tục mua các thiết bị chuyên ngành và giảm bớt thủ tục để GV có thể sử dụng thiết bị dạy học và nghiên cứu mới của TT TNTH.

Trường nâng cấp hệ thống wifi phủ sóng mạnh trong toàn trường nhằm đáp ứng nhu cầu sử dụng của tất cả SV.

Nhà trường 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 nữa.

Khoa sẽ chú trọng công tác thu thập từ đối tượng NTD, cựu SV, chuyên gia, đảm bảo độ tin cậy CSDL để làm căn cứ thiết kế và phát triển CTDH một cách hệ thống, bài bản hơn. 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.

Nhà trường nâng cấp phần mềm kiểm tra đánh giá và thiết kế, biên soạn đề thi tương thích CDR.

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. Khoa xây dựng kế hoạch và chính sách khuyến khích SV tham gia NCKH nhiều hơn.

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; đồng thời 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.

TT QLCL sẽ 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.

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 Âm thực thực hiện việc đối sánh về tỷ lệ tốt nghiệp, thôi học của CTĐT Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống cùng với CTĐT của các trường ĐH khác.

Phòng Đào tạo cùng với Khoa phải tiến hành tổng kết, đánh giá hiệu quả các giải pháp hỗ trợ người học tốt nghiệp trong thời gian quy định.

3.4. 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: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

Mã CTĐT: 7810202

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 (%)
	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦			
<i>Tiêu chuẩn 1</i>								4,33	3	100%
Tiêu chí 1.1					5					
Tiêu chí 1.2				4						
Tiêu chí 1.3				4						
<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					
<i>Tiêu chuẩn 7</i>								5,00	5	100%
Tiêu chí 7.1					5					
Tiêu chí 7.2					5					
Tiêu chí 7.3					5					
Tiêu chí 7.4					5					
Tiêu chí 7.5					5					
<i>Tiêu chuẩn 8</i>								5,00	5	100%
Tiêu chí 8.1					5					
Tiêu chí 8.2					5					

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 (%)
	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦			
Tiêu chí 8.3					5			5,00	5	100%
Tiêu chí 8.4					5					
Tiêu chí 8.5					5					
Tiêu chuẩn 9								5,00	5	100%
Tiêu chí 9.1					5					
Tiêu chí 9.2					5					
Tiêu chí 9.3					5					
Tiêu chí 9.4					5					
Tiêu chí 9.5					5			5,00	6	100%
Tiêu chuẩn 10										
Tiêu chí 10.1					5					
Tiêu chí 10.2					5					
Tiêu chí 10.3					5					
Tiêu chí 10.4					5					
Tiêu chí 10.5					5					
Tiêu chí 10.6					5			5,00	5	100%
Tiêu chuẩn 11										
Tiêu chí 11.1					5					
Tiêu chí 11.2					5					
Tiêu chí 11.3					5					
Tiêu chí 11.4					5					
Tiêu chí 11.5					5					
Đánh giá chung CTĐT								4,94	50	100

TP. Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2022

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Xuân Hoàn

Phần IV
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: HUFU

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 cho ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống vào năm 2017

9. Thời gian cấp bằng tốt nghiệp cho khoá I: 2021

10. Loại hình cơ sở giáo dục:

Công lập Bán công Dân lập Tư thục

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/Khách sạn – Nhà hàng
 Tiếng Anh: Faculty of tourism and culinary arts

13. Tên viết tắt của Khoa/Bộ môn thực hiện CTĐT:

Tiếng Việt: DL&AT

Tiếng Anh:

14. Tên trước đây (nếu có)

Tiếng Việt:

Tiếng Anh:

15. Mã CTĐT: 7810202

16. Tên trước đây của CTĐT (nếu có):

17. Địa chỉ của Khoa/Bộ môn thực hiện CTĐT: 140 Lê Trọng Tấn, phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh

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

20. Thời gian bắt đầu đào tạo khóa I (của CTĐT): 2017

21. Thời gian cấp bằng tốt nghiệp cho khóa I (của CTĐT): 2021

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

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:

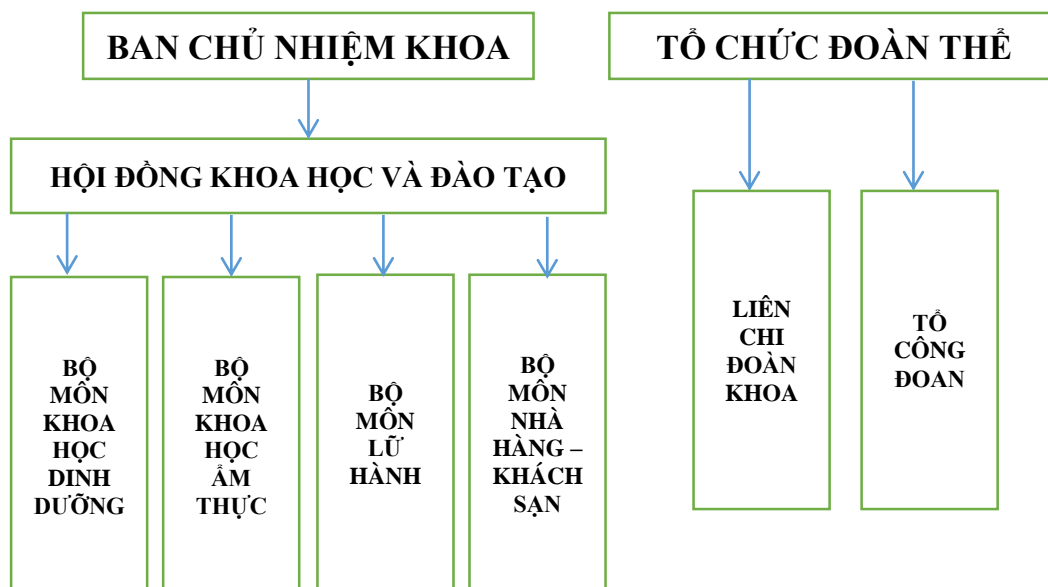
- + Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống (7810202)
- + Quản trị Khách sạn (7810201)
- + Quản trị Dịch vụ du lịch và Lữ hành (7810103)
- + Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực (7720398)
- + Khoa học Chế biến món ăn (7720498)

- Các hệ đào tạo:

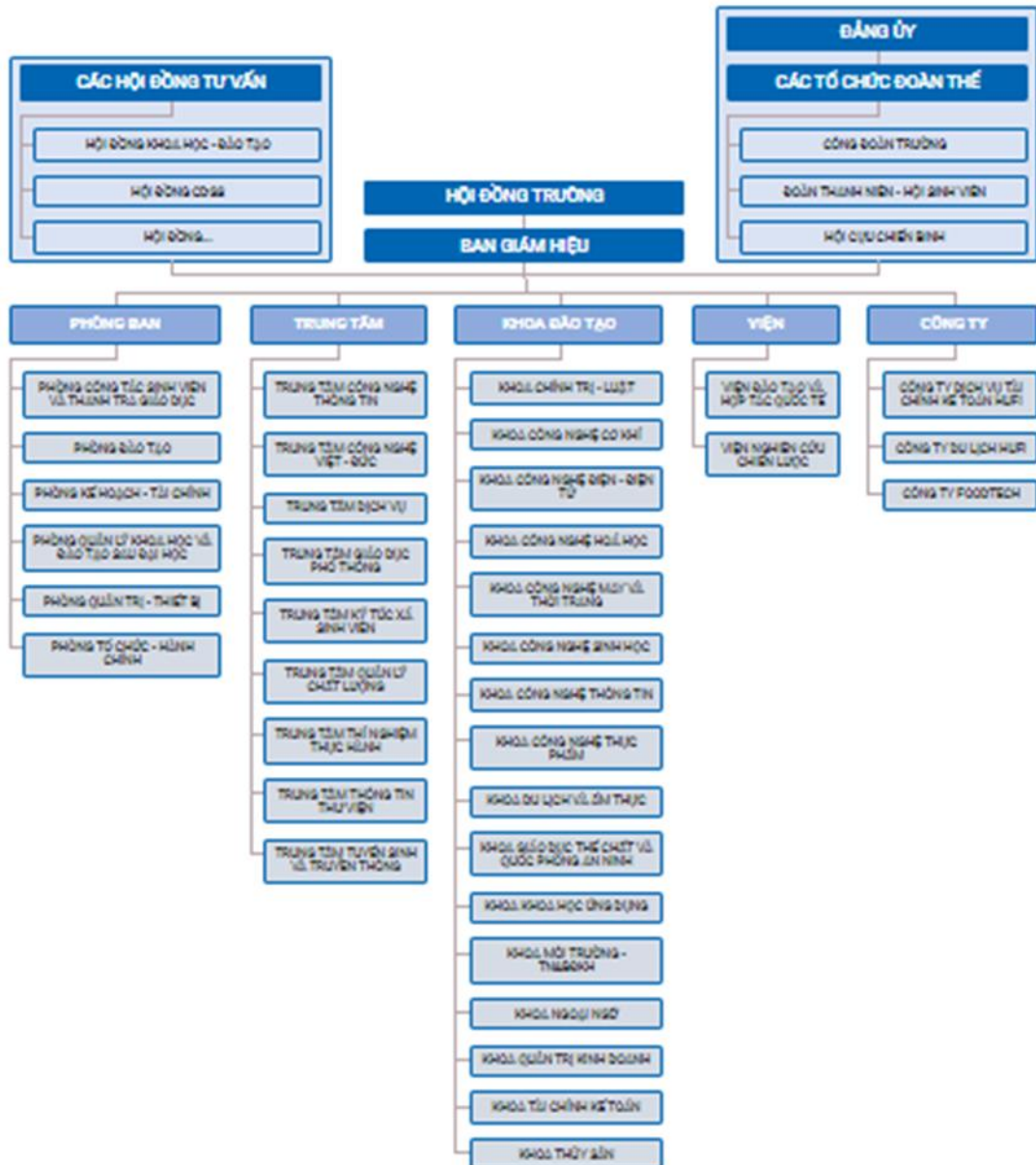
- + Đại học chính quy (05 ngành)
- + Sau đại học (01 ngành)

23. Cơ cấu tổ chức hành chính của cơ sở giáo dục và đơn vị thực hiện CTĐT (vẽ sơ đồ riêng).

Cơ cấu tổ chức hành chính của Khoa Du lịch và Ẩm thực



Cơ cấu tổ chức hành chính của trường ĐH Công nghiệp Thực phẩm TP HCM



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 đanh, 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.e du.vn
4	Ban giám hiệu	Thái Doãn Thanh	1976	TS, Phó Hiệu Trưởng	0983003736	tzthanh@hufi.e du.vn
	Các phòng ban					
1.	Phòng Tổ chức – Hành chính	Bùi Chí Hiếu	1978	CN - Phó phụ trách phòng	0919217579	hieubc@hufi.e du.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 đanh, 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	1974	Tiến sỹ - Trưởng khoa	0918003579	thuycx@hufi.e du.vn
2.		Trần Thị Thu Hương	1979	Thạc sỹ – Phó trưởng khoa	0906855799	<u>huongttt@hufi. edu.vn</u>
3.		Phạm Minh Luân	1982	Thạc sỹ – Phó trưởng khoa	0988869371	luanpm@hufi.e du.vn
II.	Các tổ chức Đảng, Đoàn TN, Công đoàn, Hội					
1.		Lê Phan Thùy Hạnh	1982	Thạc sỹ - Tổ trưởng Công đoàn	0988158252	hanhlpt@hufi.e du.vn
2.		Bùi Mạnh Trường	1993	Cử nhân - Bí thư Liên chi đoàn khoa	0357264686	truongbm@huf i.edu.vn
III.	Các phòng, ban (xem lại)					
1.						
....						
IV.	Các bộ môn					

T T	Các bộ phận	Họ và tên	Năm sinh	Học vị, chức đanh, chức vụ	Điện thoại	Email
1.	Bộ môn Khách sạn – Nhà hang	Thân Trọng Thụy	1973	Tiến sỹ - Trưởng bộ môn	0909024567	thuytt@hufi.ed u.vn
...	Bộ môn Khoa học dinh dưỡng	Huỳnh Thái Nguyên	1982	Tiến sỹ - Trưởng bộ môn	0977953147	nguyenht@hufi .edu.vn
	Bộ môn Khoa học ẩm thực	Trần Thị Thu Hương	1979	Thạc sỹ - Phó trưởng bộ môn (phụ trách)	0906855799	<u>huongttt@hufi. edu.vn</u>
	Bộ môn Lữ hành	Ngô Đình Tâm	1983	Thạc sỹ - Phó trưởng bộ môn (phụ trách)	0975603579	<u>tamnd@hufi.ed u.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: 03

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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Không chính quy	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Từ xa	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Liên kết đào tạo với nước ngoài	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Liên kết đào tạo trong nước	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Các loại hình đào tạo khác (nếu có, ghi rõ từng loại hình):

32. Tổng số các ngành đào tạo: 09

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	02	00	02
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	00	00	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
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: 0,86

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, khoá 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.

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	0	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

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
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: 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: 76,9

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 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	537	231	2.32	93	19.25	20.34	0
2018 - 2019	3313	681	4.86	235	17.00	18.05	0
2019 - 2020	2191	594	3.69	120	20.00	20.73	0
2020 - 2021	1767	929	1.90	115	22.00	23.06	0
2021 - 2022	1907	544	3.51	89	22.50	23.40	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	6
3. Sinh viên đại học	93	235	120	115	89
Trong đó:					
Hệ chính quy	93	235	120	115	89
Hệ không chính quy	0	0	0	0	0
4. Sinh viên cao đẳng					
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	0	0	0	0
Tỷ lệ (%) trên tổng số sinh viên	0	0	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	Năm tốt nghiệp				
	2017- 2018	2018 - 2019	2019 - 2020	2020 – 2021	2021 - 2022
1. Nghiên cứu sinh bảo vệ thành công luận án tiến sĩ	0	0	0	0	-
2. Học viên tốt nghiệp cao học	0	0	0	0	-
3. Sinh viên tốt nghiệp đại học	0	0	0	67	-
Trong đó:					
Hệ chính quy	0	0	0	67	-
Hệ không chính quy	0	0	0	0	-
4. Sinh viên tốt nghiệp cao đẳng	0	0	0	0	-
Trong đó:					
Hệ chính quy	0	0	0	0	-
Hệ không chính quy	0	0	0	0	-
5. Học sinh tốt nghiệp trung cấp	0	0	0	0	-
Trong đó:					
Hệ chính quy	0	0	0	0	-
Hệ không chính quy	0	0	0	0	-
6. Khác...	0	0	0	0	-

(Tính cả những người học đã đủ điều kiện tốt nghiệp 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				
	2017- 2018	2018 - 2019	2019 - 2020	2020 – 2021	2021 - 2022
1. Số lượng người học tốt nghiệp (người).	0	0	0	67	-
2. Tỷ lệ người học tốt nghiệp so với số tuyển vào (%).	0	0	0	54,47	-
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	-	-	-	-	-

Các tiêu chí	Năm tốt nghiệp				
	2017-2018	2018 - 2019	2019 - 2020	2020 – 2021	2021 - 2022
→ 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 (%).	0	0	0	-	-
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 (%).	0	0	0	-	-
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	0	0	0	-	-
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:	0	0	0	-	-
4.1. Tỷ lệ người học có việc làm đúng ngành đào tạo (%).	0	0	0	-	-
- Sau 6 tháng tốt nghiệp.	0	0	0	-	-
- Sau 12 tháng tốt nghiệp.	0	0	0	-	-
4.2. Tỷ lệ người học có việc làm trái ngành đào tạo (%).	0	0	0	-	-
4.3. Thu nhập bình quân/tháng của người học có việc làm.	0	0	0	-	-
5. Đánh giá của nhà tuyển dụng về người học tốt nghiệp có việc làm 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:	0	0	0	-	-

Các tiêu chí	Năm tốt nghiệp				
	2017-2018	2018 - 2019	2019 - 2020	2020 – 2021	2021 - 2022
5.1. Tỷ lệ người học đáp ứng yêu cầu của công việc, có thể sử dụng được ngay (%).	0	0	0	-	-
5.2. Tỷ lệ người học cơ bản đáp ứng yêu cầu của công việc, nhưng phải đào tạo thêm (%).	0	0	0	-	-
5.3. Tỷ lệ người học phải được đào tạo lại hoặc đào tạo bổ sung ít nhất 6 tháng (%).	0	0	0	-	-

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	01	01	0	02
3	Đề tài cấp trường	0,5	03	02	06	01	05	8,5
	Tổng		03	02	07	02	05	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: 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	01	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	03	0	0	06
2	Sách giáo trình	1,5	0	03	0	01	0	06
3	Sách tham khảo	1,0	01	0	0	0	0	01
4	Sách hướng dẫn	0,5	0	0	0	0	0	00
	Tổng		01	03	03	01	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	02	07	01	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
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	01	03	01	01	0	3
3	Hội thảo cấp trường	0,25	4	3	0	0	0	1,75
	Tổng		05	06	01	01	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: 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
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	08	
Từ 4 đến 6 đề tài	0	0	0	
Trên 6 đề tài	0	0	0	
Tổng số người học tham gia	0	0	08	

* 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 (VP khoa) (tính bằng m²): 76m

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: 877

Tổng số đầu sách trong phòng tư liệu của đơn vị thực hiện CTĐT (nếu có):

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 (%): 0,23

Tỷ lệ giảng viên cơ hữu có trình độ thạc sĩ trên tổng số giảng viên cơ hữu của đơn vị thực hiện CTĐT (%): 0,76.

2. Người học:

Tổng số người học chính quy (người) 652.

Tỷ số người học chính quy trên giảng viên: 4.49.

Tỷ lệ người học tốt nghiệp so với số tuyển vào (%): 0,84

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 (%):

Tỷ lệ người học có việc làm trái ngành đào tạo (%):

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:.....

Tỷ số doanh thu từ NCKH và chuyển giao công nghệ trên cán bộ cơ hữu: ...

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 ĐẠI HỌC**

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP
THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH
Số: 3319/QĐ-DCT

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 31 tháng 12 năm 2021

QUYẾT ĐỊNH

Về việc thành lập Hội đồng Tự đánh giá chương trình Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống 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;

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 Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống 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 Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống 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. 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 QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG THEO BỘ
TIÊU CHUẨN CỦA BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 529 ngày 11 tháng 12 năm 2021 của Hiệu trưởng
trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp.HCM)*

TT	Họ và tên	Chức danh, chức vụ	Đơn vị	Nhiệm vụ
1	PGS. TS Nguyễn Xuân Hoàn	Hiệu trưởng	Ban Giám hiệu	Chủ tịch HD
2	TS. Thái Doãn Thanh	Phó hiệu trưởng	Ban Giám hiệu	Phó chủ tịch HD
3	TS. Cao Xuân Thủy	Trưởng khoa	K. Du lịch và Ẩm thực	Phó chủ tịch HD
4	ThS. Dương Hoàng Kiệt	Phó Giám đốc	TT. Quản lý chất lượng	Ủy viên thường trực HD
5	ThS. Trần Thị Lan Anh	Chuyên viên	TT. Quản lý chất lượng	Thư ký HD
6	Ông Bùi Chí Hiếu	Phó trưởng phòng Phụ trách	P. Tổ chức Hành chính	Ủy viên HD
7	ThS. Nguyễn Thanh Nguyên	Phó trưởng phòng Phụ trách	P. Đào tạo	Ủy viên HD
8	ThS. Dương Hồng Quân	Trưởng phòng	P. Quản trị - Thiết bị	Ủy viên HD
9	TS. Văn Thế Thành	Trưởng phòng	P. Khoa học công nghệ	Ủy viên HD
10	ThS. Phan Xuân Cường	Trưởng phòng	P. Công tác sinh viên và Thanh tra giáo dục	Ủy viên HD
11	ThS. Phạm Thái Sơn	Giám đốc	TT. Tuyển sinh và Truyền thông	Ủy viên HD
12	ThS. Phạm Minh Luân	Phó trưởng khoa	K. Du lịch và Ẩm thực	Ủy viên HD
13	ThS. Phạm Ngọc Dũng	Giảng viên	K. Du lịch và Ẩm thực	Ủy viên HD
14	ThS. Phạm Xuân An	Giảng viên	K. Du lịch và Ẩm thực	Ủy viên HD
15	ThS. Nguyễn Thị Thuý Vinh	Giảng viên	K. Du lịch và Ẩm thực	Ủy viên HD
16	ThS. Trương Thanh Quỳnh Thư	Giảng viên	K. Du lịch và Ẩm thực	Ủy viên HD
17	ThS. Phạm Thị Duy Phương	Giảng viên	K. Du lịch và Ẩm thực	Ủy viên HD

TT	Họ và tên	Chức danh, chức vụ	Đơn vị	Nhiệm vụ
18	ThS. Ngô Đình Tâm	Phó trưởng bộ môn	K. Du lịch và Âm thực	Ủy viên HD
19	Đỗ Trần Phương Thảo	Sinh viên	K. Du lịch và Âm thực	Ủy viên HD

(Danh sách gồm có 19 người)



DANH SÁCH THÀNH VIÊN BAN THƯ KÝ

(Ban hành kèm theo Quyết định số 100 ngày 14 tháng 12 năm 2021 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp.HCM)

TT	Họ tên	Chức danh, chức vụ	Nhiệm vụ
1	ThS Trần Thị Lan Anh	Chuyên viên TT. QLCL	Trưởng ban
2	ThS. Phạm Ngọc Dũng	Giảng viên	Phó Trưởng ban
3	ThS. Phan Thị Cúc	Giảng viên	Thành viên
4	ThS. Phạm Thị Thắm	Giảng viên	Thành viên
5	ThS. Phùng Anh Kiên	Giảng viên	Thành viên
6	ThS. Phương Thị Ngọc Mai	Giảng viên	Thành viên
7	TS. Hà Thị Kim Phượng	Giảng viên	Thành viên

(Danh sách gồm có 07 người)

DANH SÁCH NHÓM CÔNG TÁC CHUYÊN TRÁCH

(Ban hành kèm theo Quyết định số 12 ngày 11 tháng 12 năm 2021 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh)

Nhóm	Họ tên	Chức danh, chức vụ	Nhiệm vụ
1	Phạm Xuân An	Thạc sĩ, giảng viên	Trưởng nhóm
	Phan Thị Cúc	Thạc sĩ, giảng viên	Thư ký
	Nguyễn Phúc Hùng	Tiến sĩ, giảng viên	Thành viên
2	Nguyễn Thị Thuý Vinh	Thạc sĩ, giảng viên	Trưởng nhóm
	Phạm Thị Thẩm	Thạc sĩ, giảng viên	Thư ký
	Huỳnh Thị Bích Ngọc	Thạc sĩ, giảng viên	Thành viên
3	Trương Thanh Quỳnh Thư	Thạc sĩ, giảng viên	Trưởng nhóm
	Phùng Anh Kiên	Thạc sĩ, giảng viên	Thư ký
	Nguyễn Phương Lan	Tiến sĩ, giảng viên	Thành viên
	Nguyễn Thị Ngọc Quỳnh	Kĩ sư, nhân viên	Thành viên
4	Phạm Thị Duy Phương	Thạc sĩ, giảng viên	Trưởng nhóm
	Phương Thị Ngọc Mai	Thạc sĩ, giảng viên	Thư ký
	Trần Tịnh Thuý	Thạc sĩ, giảng viên	Thành viên
5	Ngô Đình Tâm	Thạc sĩ, P. Trưởng bộ môn Lữ hành	Trưởng nhóm
	Hà Thị Kim Phượng	Tiến sĩ, giảng viên	Thư ký
	Thân Trọng Thụy	Tiến sĩ, Trưởng bộ môn Quản trị Nhà hàng - Khách sạn	Thành viên

(Danh sách gồm có 16 người)

Phụ lục III

KẾ HOẠCH TỰ ĐÁNH GIÁ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO ĐẠI HỌC

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP
THỰC PHẨM TP.HCM
Số: 755 /KH-DCT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Tp. Hồ Chí Minh, ngày 31 tháng 12 năm 2021

KẾ HOẠCH

Tự đánh giá Chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

1. Mục đích tự đánh giá

Nhằm cải tiến, nâng cao chất lượng CTĐT và để đăng ký kiểm định chất lượng giáo dục.

2. Phạm vi tự đánh giá

Đánh giá các hoạt động của đơn vị thực hiện CTĐT ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống 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 2021 – 2022.

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 2085/KTKĐCLGD-KĐ ĐH ngày 31 tháng 12 năm 2020 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 Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống được thành lập theo 3319/QĐ-DCT ngày 31 tháng 12 năm 2021 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 5 – 14 (24/01/2022 đến 03/4/2022)	
2	4 và 5 (8 tiêu chí)	2	Tuần 5 – 14 (24/01/2022 đến 03/4/2022)	
3	6 và 7 (12 tiêu chí)	3	Tuần 5 – 14 (24/01/2022 đến 03/4/2022)	
4	8 và 9	4	Tuần 5 – 14	

TT	Tiêu chuẩn	Nhóm chịu trách nhiệm	Thời gian thu thập thông tin và minh chứng	Ghi chú
	(10 tiêu chí)		(24/01/2022 đến 03/4/2022)	
5	10 và 11 (11 tiêu chí)	5	Tuần 5 – 14 (24/01/2022 đến 03/4/2022)	

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 Âm thực - Đơn vị phối hợp cung cấp minh chứng: phòng Đào tạo, Trung tâm Quản lý chất lượng	Từ 24/01/2021 đến 27/02/2022	
		- 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 Âm thực - Đơn vị phối hợp cung cấp minh chứng: phòng Đào tạo, Trung tâm Quản lý chất lượng	Từ 28/2/2022 đến 24/4/2022	
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 Âm thực - Đơn vị phối hợp cung cấp minh chứng: phòng Đào tạo, Trung tâm Quản lý chất lượng	Từ 24/01/2021 đến 27/02/2022	

TT	Tiêu chuẩn	Các hoạt động	Các loại nguồn lực cần được huy động/cung cấp	Thời gian	Ghi chú
		<ul style="list-style-type: none"> - Viết báo cáo tự đánh giá tiêu chuẩn 4, 5 - Thu thập minh chứng bổ sung 	<ul style="list-style-type: none"> - Thành viên nhóm 2 - GV Khoa Du lịch và Âm thực - Đơn vị phối hợp cung cấp minh chứng: phòng Đào tạo, Trung tâm Quản lý chất lượng 	Từ 28/2/2022 đến 24/4/2022	
3	Tiêu chuẩn 6, 7	<ul style="list-style-type: none"> - 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, bảng 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 	<ul style="list-style-type: none"> - Thành viên nhóm 3 - GV Khoa Du lịch và Âm thực - Đơn vị phối hợp cung cấp minh chứng: phòng Tổ chức-Hành chính, Trung tâm Quản lý chất lượng, các Khoa 	Từ 24/01/2021 đến 27/02/2022	
		<ul style="list-style-type: none"> - Viết báo cáo tự đánh giá tiêu chuẩn 4, 5 - Thu thập minh chứng bổ sung 	<ul style="list-style-type: none"> - Thành viên nhóm 3 - GV Khoa Du lịch và Âm thực - Đơn vị phối hợp cung cấp minh chứng: phòng Tổ chức-Hành chính, Trung tâm Quản lý chất lượng, các Khoa 	Từ 28/2/2022 đến 24/4/2022	

TT	Tiêu chuẩn	Các hoạt động	Các loại nguồn lực cần được huy động/cung cấp	Thời gian	Ghi chú
4	Tiêu chuẩn 8, 9	<ul style="list-style-type: none"> - Rà soát công tác tuyển sinh - Thống kê các báo cáo về hoạt động học tập, hoạt động ngoại khóa, Đoàn, hội ... của người 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 	<ul style="list-style-type: none"> - Thành viên nhóm 4 - GV Khoa Du lịch và Âm 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 	Từ 24/01/2021 đến 27/02/2022	
		<ul style="list-style-type: none"> - Viết báo cáo tự đánh giá tiêu chuẩn 8, 9 - Thu thập minh chứng bổ sung 	<ul style="list-style-type: none"> - Thành viên nhóm 4 - GV Khoa Du lịch và Âm 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 	Từ 28/2/2022 đến 24/4/2022	
5	Tiêu chuẩn 10,	- Rà soát về hoạt động cập nhật, cải tiến CTĐT	- Thành viên nhóm 5	Từ 24/01/2021	

TT	Tiêu chuẩn	Các hoạt động	Các loại nguồn lực cần được huy động/cung cấp	Thời gian	Ghi chú
	11	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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 	<ul style="list-style-type: none"> - GV Khoa Du lịch và Âm thực - Đơn vị phối hợp cung cấp minh chứng: phòng Đào tạo, Trung tâm Quản lý chất lượng 	đến 27/02/2022	
		<ul style="list-style-type: none"> - Viết báo cáo tự đánh giá tiêu chuẩn 10, 11 - Thu thập minh chứng bổ sung 	<ul style="list-style-type: none"> - Thành viên nhóm 5 - GV Khoa Du lịch và Âm thực - Đơn vị phối hợp cung cấp minh chứng: phòng Đào tạo, Trung tâm Quản lý chất lượng 	Từ 28/2/2022 đến 24/4/2022	

6. Kế hoạch thu thập thông tin từ nguồn ngoài cơ sở giáo dục và đơn vị thực hiện chương trình đào tạo (nếu cần)

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
----	------------	---------------	----------------	-----------	---------

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 đầu ra của CTĐT	- Các công ty, doanh nghiệp - Cựu SV ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống	Từ tháng 02/2022 đến tháng 03/2022	
2	Tiêu chuẩn 10, 11	- Khảo sát doanh nghiệp, cựu sinh viên, sinh viên ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống 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 Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống	Từ tháng 02/2022 đến tháng 03/2022	

7. Lập bảng danh mục mã minh chứng

Sau khi các nhóm công tác, cá nhân thực hiện xác định nội hàm, phân tích tiêu chí tìm minh chứng cho từng tiêu chí; phân loại và mã hóa các minh chứng thu được. Hội đồng TĐG thảo luận các minh chứng cho từng tiêu chí đã thu thập được và lập Bảng danh mục mã minh chứng.

Bảng danh mục mã minh chứng được trình bày bảng theo chiều ngang của khổ A4 (có thể để riêng và để ở phần Phụ lục của báo cáo TĐG).

8. Thời gian và nội dung hoạt động

Thời gian thực hiện công tác tự đánh giá (TĐG) là 06 tháng (từ tháng 01/2022 đến tháng 6/2022), theo lịch trình cụ thể sau:

Thời gian	Các hoạt động
Tuần 1 – 2 27/12/2021 đến 09/01/2022)	<ol style="list-style-type: none"> 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: <ul style="list-style-type: none"> 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;

Thời gian	Các hoạt động
Tuần 3 – 4 (10/01/2022 đến 23/01/2022)	<ul style="list-style-type: none"> • Dự thảo kế hoạch tự đánh giá CTĐT. <ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. 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; 3. Họp Hội đồng tự đánh giá CTĐT để thông qua: <ul style="list-style-type: none"> • 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 5 – 8 (24/01/2022 đến 20/02/2022)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Phân tích tiêu chí, thu thập thông tin và minh chứng → Sản Phẩm: Phụ lục 3. 2. 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. 3. Lập dự thảo cho phiếu đánh giá tiêu chí → Sản Phẩm: Phụ lục 4a (Dự thảo) 4. Mã hoá các thông tin và minh chứng thu được. 5. Mô tả thông tin và minh chứng thu được.
Tuần 9 (21/02/2022 đến 27/02/2022)	<p>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</p> <p>→ Sản Phẩm: 50 phiếu phân tích tiêu chí tìm thông tin minh chứng (Phụ Lục 3)</p>
Tuần 10 – 14 (28/02/2022 đến 03/4/2022)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Các nhóm công tác chuyên trách hoàn thiện phiếu đánh giá tiêu chí (Phụ lục 4a) 2. Các nhóm công tác chuyên trách viết báo cáo của từng tiêu chí (thu thập thông tin bổ sung nếu cần thiết). 3. Trưởng 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 15 (04/4/2022 đến 10/4/2022)	<p>Họp hội đồng tự đánh giá CTĐT</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

Thời gian	Các hoạt động
	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 16 - 17 (11/4/2022 đến 24/4/2022)	1. 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. 2. Các nhóm chuyên trách viết dự thảo báo cáo lần 2. → Sản Phẩm: Dự thảo báo cáo Tự đánh giá lần 2.
Tuần 18 - 19 (25/4/2022 đến 08/5/2022)	1. 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. 2. 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. 3. Hội đồng tự đánh giá họp để bổ sung và hoàn thiện báo cáo theo ý kiến góp ý và phản biện (nếu có).
Tuần 20 (09/5/2022 đến 15/5/2022)	1. Các nhóm chuyên trách chỉnh sửa báo cáo theo góp ý (nếu có) 2. Hợp khoa để 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 21 (16/5/2022 đến 22/5/2022)	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 22 (23/5/2022 đến 29/5/2022)	Hội đồng Tự đánh giá CTĐT tổ chức đánh giá đồng cấp (nếu có)
Tháng 6/2022	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).

Thời gian	Các hoạt động
Từ tháng 7/2022 đến tháng 8/2022	Chuẩn bị hồ sơ và chuẩn bị đánh giá ngoài

Nơi nhận:

- Hội đồng TDG CTĐT;
- Ban Thư ký;
- Các nhóm công tác chuyên trách;
- Lưu: VT, VP Khoa, TTQLCL.

**KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



Thái Doãn Thanh

Phụ lục IV**BẢNG, BIỂU TỔNG HỢP, THỐNG KÊ****Bảng 1.1. Chuẩn đầu ra CTĐT**

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TDNL
1	Kiến thức	
PLO1	Phân tích kiến thức cơ sở ngành, kiến thức ngành và chuyên ngành về quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	4
PLO2	Áp dụng kiến thức về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3
PLO3	Sử dụng thành thạo kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	4
PLO4	Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các bộ phận, quy trình nghiệp vụ trong quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	4
PLO 5	Phân tích kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành các hoạt động chuyên môn chung trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống	4
2	Kỹ năng	
PLO6	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề phức tạp liên quan đến hoạt động quản lý, vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3
PLO7	Tuân thủ các kỹ năng cơ bản để dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm nhằm đáp ứng yêu cầu ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3
PLO8	Tuân thủ kỹ năng phản biện, phê phán trong công việc và chủ động, linh hoạt sử dụng các giải pháp thay thế khi cần thiết	3
PLO9	Áp dụng chính xác kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và đánh giá mức độ hoàn thành công việc của nhân sự đảm nhiệm	3
PLO10	Áp dụng chính xác kỹ năng truyền đạt các vấn đề và giải pháp trong công việc chung; kỹ năng chuyển tải, phổ biến các kiến thức và kỹ năng cụ thể trong các bộ phận chức năng cụ thể	3
PLO11	Áp dụng chính xác kỹ năng giao tiếp, đọc, viết tiếng Anh và áp dụng chính xác tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng trong quản lý vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống (đạt mức trình độ ngoại ngữ 3/6 theo khung trình độ quốc gia)	3
3	Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
PLO12	Thực hiện được yêu cầu làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm	4
PLO13	Thực hiện được quy trình hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định	4

PLO14	Thực hiện được yêu cầu tự định hướng nghiên cứu, phân tích và xử lý thông tin, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân	4
PLO15	Thực hiện được yêu cầu lập kế hoạch, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động	4

Bảng 3.1: Ma trận các học phần và CDR của CTĐT (PLOs)

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Chuẩn đầu ra (PLO)															
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1		11200001		2					3						3			
2		11200002		2					3						3			
3		11200003		2					3						3			
4		11200004		2					3						3			
5		11200005		2					3						3			
6		16201001		3					3						3			
7		16201002		3					3						3			
8		16201003		3					3						3			
9		16200004		3					3						3			
10		16200005		3					3						3			
11		16200006		3					3						3			
12		16200007		3					3						3			
13		14200201							3					3	3		3	
14		14200202							4					4	4	4	4	
15		14200203							5					5	5	5	5	5
16		07200420		3					3				3	3	4		4	4
17		01202010	2		3					3					3			
18		07200602	4						3		3	3	3		4			
19		09200037		3					3						3			
20		07200442		3	3	3				3			3		3			
21		07200443		4									4	3	4		4	
22		13200011	4					4	4									
23		13200010	4	3											3			
24		17200001		3		3			3						3			
25		11200007		2					3						4			
26		07200603	4										3		4			4
27		07200401	4	3	3	4							3		4	4		4
28		07200605	4							3	3		3		4		4	
29		07200612	4			4	4			3			3		4		4	
30		13200001		2				3			3		3		3			3
31		07200402	4			3	3			3			3		4			
32		07200403	4		4					3			3		4		4	
33		05200121	4						3		3	3	3	3	3		3	
34		07200108	4						3					3	4			4
35		07200130	3						3			3	3	3	4		4	4

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Chuẩn đầu ra (PLO)														
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
36		07200213	3					3					4				
37		07200244	4				4	3		3		3	3	4		4	
38		07202404	4	4	3	4	4	3	3		3	3	4				
39		07200432	3		3				3				4		4		
40		07202433	3		3				3	3		3	3	4		4	
41		07202434	3		3				3	3		3	3	4		4	
42		07200406	3		3				3			3	3	4		4	
43		22200070	3					3		3	3	3	4	3		3	
44		07200604	4	3			4					3		4		4	
45		07200409	4				4			3		3	4	4		4	
46		07202410	4	3							4	3	3	3		4	
47		07200411	4	3	4	4		3		3			3			4	
48		07200412	4			3	4	3		3	3	3		4	4		
49		07200413					4	3	3	3		3		4		4	
50		07202445			4			3	3	3		3				4	
51		07200245	4					4			4	3	3	4	4		
52		07202422	4			4	4	3		3	3	3		4	4	4	
53		07200435	4		4	4	4	3	3	3	3	3		4			
54		07202417	4		4	4	4	3	3	3	3	3		4	4	4	
55		07202219	4		3			3			4	3	3	3	3		
56		07202220	4		3			3				3	3	4			
57		07200241	3					3		4	4		3	4	4	4	
58		07202212	4		3			3				3	3	4			
59		07202229	4				4	3			3	3	3	4		4	
60		07200201	4								4	3	3	3			
61		07200632	4						3			3		4			
62		07200405	4			4	4	3		3	3	3		4	4		
63		07205436	3	3							4	3	3	3		4	
64		07201247	4		4				4					4	4	4	
65		07204248	4		3	4	4			4	4	4	3	3	4	4	
66		07204437	4	3	3			4	3	4	4			4			
67		07206438	4		4			3	3	3		3	3			4	
68		07206439	4	3	3		4	3		3			3	4		4	
69		07201440	4		3			3	3		3	3		3		4	
Số lượng HP đáp ứng CĐR CTĐT			41	28	22	12	17	45	16	24	20	40	27	63	14	29	18

Bảng 3.3 Ma trận đáp ứng giữa nội dung các học phần và chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo

STT	Mã	Mã tự	Tên học	Chuẩn đầu ra (PLO)
-----	----	-------	---------	--------------------

	học phần	quần	phần	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	Kiến thức chung																	
1.1	Môn học bắt buộc																	
1.1.1		0720060 3	Tổng quan du lịch	4						3	3		3		4		4	
1.1.2		0720040 1	Du lịch có trách nhiệm	4			4	4			3		3		4		4	
1.1.3		0720060 5	Kinh tế du lịch		2			3			3		3		3			3
1.1.4		0720061 2	Tài chính du lịch	4			3	3			3		3		4			
1.1.5		1320000 1	Quản trị học	4		4					3		3		4		4	
1.1.6		0720040 2	Phát triển kỹ năng quản lý	4					3		3	3	3	3	3		3	
1.1.7		0720040 3	Phương pháp nghiên cứu khoa học du lịch	4					3						3	4		4
1.1.8		0520012 1	Vệ sinh an toàn thực phẩm	3					3			3	3	3	4		4	4
1.1.9		0720010 8	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	3					3						4			
1.1.1 0		0720013 0	Dinh dưỡng	4				4	3		3		3	3	4		4	
1.1.1 1		0720021 3	Âm thực Việt Nam	4	4	3	4	4	3	3		3	3		4			
1.1.1 2		0720024 4	Âm thực thế giới	3		3				3					4		4	
1.1.1 3		0720240 4	Tổ chức sự kiện	3		3				3	3		3	3	4		4	
1.1.1 4		0720043 2	Nhập môn quản trị nhà hàng và DV ăn uống	3		3				3	3		3	3	4		4	
1.1.1 5		0720243 3	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 1	3		3				3			3	3	4			4
1.1.1		0720243	Anh văn	3					3		3	3	3	4	3		3	3

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Chuẩn đầu ra (PLO)															
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
			từ trong du lịch																
51		07200245	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	4		4	4	4	3	3	3	3	3				4		
2.1.7		07202422	Quản trị khu nghỉ dưỡng	4		4	4	4	3	3	3	3	3				4	4	4
2.1.8		07200435	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	4		3			3			4	3	3	3	3			
2.1.9		07202417	Quản trị F&B	4		3			3				3	3	4				
2.1.10		07202219	Nghiệp vụ bàn	3					3		4	4		3	4	4			4
2.1.11		07202220	Nghiệp vụ bar	4		3			3				3	3	4				
2.1.12		07200241	Nghiệp vụ chế biến món ăn	4				4	3			3	3	3	4			4	
2.1.13		07202212	Xây dựng và phát triển thực đơn	4								4	3	3	3				
2.1.14		07202229	Nghệ thuật trang trí tiệc	4						3			3		4				
2.2. Môn học tự chọn																			
2.2.1		07200201	Thực phẩm và rượu	4			4	4	3		3	3	3		4	4			
2.2.2		07200632	Du lịch MICE	3	3							4	3	3	3		4	3	
2.2.3		07200405	Kỹ thuật và an ninh khách sạn – nhà hàng	4		4				4					4	4	4		

Bảng 5.1. 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 ngành, kiến thức ngành và chuyên ngành về quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	<i>Đánh giá quá trình</i>				
		Thảo luận nhóm	Đáp án, Rubric			
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric			
		Báo cáo tiểu luận	Rubric			
		Viết	Đáp án			
		<i>Đánh giá tổng kết/định kỳ</i>				
		Trắc nghiệm	Đáp án, Rubric			
		Viết	Đáp án			
		Thuyết trình	Rubric			
		Tiểu luận (kết thúc HP)	Rubric			
		Thực hành	Phiếu chấm, Rubric			
		PLO2	Áp dụng kiến thức về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	<i>Đánh giá quá trình</i>		
Thảo luận nhóm	Đáp án, Rubric					
Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric					
Báo cáo tiểu luận	Rubric					
<i>Đánh giá tổng kết/định kỳ</i>						
Trắc nghiệm	Đáp án, Rubric					
Viết	Đáp án					
Thuyết trình	Rubric					
Tiểu luận (kết thúc HP)	Rubric					
Thực hành	Phiếu chấm, Rubric					
PLO3	Sử dụng thành thạo kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn			<i>Đánh giá quá trình</i>		
				Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	

Ký hiệu	ND chuẩn đầu ra	Hoạt động kiểm tra đánh giá	Công cụ đánh giá	Ghi chú
	uống	Báo cáo tiểu luận	Rubric	
		Viết	Đáp án	
		<i>Đánh giá tổng kết/định kỳ</i>		
		Trắc nghiệm	Đáp án, Rubric	
		Viết	Đáp án	
		Thuyết trình	Rubric	
		Tiểu luận (kết thúc HP)	Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm, Rubric	
PLO4	Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các bộ phận, quy trình nghiệp vụ trong quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	<i>Đánh giá quá trình</i>		
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Báo cáo tiểu luận	Rubric	
		Viết	Đáp án	
		<i>Đánh giá tổng kết/định kỳ</i>		
		Trắc nghiệm	Đáp án, Rubric	
		Viết	Đáp án	
		Thuyết trình	Rubric	
		Tiểu luận (kết thúc HP)	Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm, Rubric	
PLO5	Phân tích kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành các hoạt động chuyên môn chung trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống	<i>Đánh giá quá trình</i>		
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Báo cáo tiểu luận	Rubric	
		Viết	Đáp án	
		<i>Đánh giá tổng kết/định kỳ</i>		
		Trắc nghiệm	Đáp án, Rubric	
		Viết	Đáp án	
		Thuyết	Rubric	

Ký hiệu	ND chuẩn đầu ra	Hoạt động kiểm tra đánh giá	Công cụ đánh giá	Ghi chú
		trình		
		Tiểu luận (kết thúc HP)	Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm, Rubric	
PLO6	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề phức tạp liên quan đến hoạt động quản lý, vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống	<i>Đánh giá quá trình</i>		
		Đánh giá chuyên cần	Rubric	
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Báo cáo tiểu luận	Rubric	
		Viết	Đáp án	
		<i>Đánh giá tổng kết/định kỳ</i>		
		Tiểu luận (kết thúc HP)	Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm, Rubric	
PLO7	Tuân thủ các kỹ năng cơ bản để dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm nhằm đáp ứng yêu cầu ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	<i>Đánh giá quá trình</i>		
		Đánh giá chuyên cần	Rubric	
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Báo cáo tiểu luận	Rubric	
		Viết	Đáp án	
		<i>Đánh giá tổng kết/định kỳ</i>		
		Tiểu luận (kết thúc HP)	Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm, Rubric	
PLO8	Tuân thủ kỹ năng phản biện, phê phán trong công việc và chủ động, linh hoạt sử dụng các giải pháp thay thế khi cần thiết	<i>Đánh giá quá trình</i>		
		Đánh giá chuyên cần	Rubric	
		Bài tập	Đáp án,	

Ký hiệu	ND chuẩn đầu ra	Hoạt động kiểm tra đánh giá	Công cụ đánh giá	Ghi chú
		nhóm	Rubric	
		Báo cáo tiểu luận	Rubric	
		Viết	Đáp án	
		<i>Đánh giá tổng kết/định kỳ</i>		
		Viết	Đáp án	
		Thuyết trình	Rubric	
		Tiểu luận (kết thúc HP)	Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm, Rubric	
PLO9	Áp dụng chính xác kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và đánh giá mức độ hoàn thành công việc của nhân sự đảm nhiệm	<i>Đánh giá quá trình</i>		
		Đánh giá chuyên cần	Rubric	
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Báo cáo tiểu luận	Rubric	
		Viết	Đáp án	
		<i>Đánh giá tổng kết/định kỳ</i>		
		Tiểu luận (kết thúc HP)	Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm, Rubric	
PLO10	Áp dụng chính xác kỹ năng truyền đạt các vấn đề và giải pháp trong công việc chung; kỹ năng chuyển tải, phổ biến các kiến thức và kỹ năng cụ thể trong các bộ phận chức năng cụ thể	<i>Đánh giá quá trình</i>		
		Đánh giá chuyên cần	Rubric	
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Báo cáo tiểu luận	Rubric	
		Viết	Đáp án	
		<i>Đánh giá tổng kết/định kỳ</i>		
		Tiểu luận (kết thúc HP)	Rubric	
		Thực hành	Phiếu	

Ký hiệu	ND chuẩn đầu ra	Hoạt động kiểm tra đánh giá	Công cụ đánh giá	Ghi chú
			chấm, Rubric	
PLO11	Áp dụng chính xác kỹ năng giao tiếp, đọc, viết tiếng Anh và 3-5 áp dụng chính xác tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng trong quản lý vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống (đạt mức trình độ ngoại ngữ 3/6 theo khung trình độ quốc gia)	<i>Đánh giá quá trình</i>		
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Báo cáo tiểu luận	Rubric	
		Viết	Đáp án	
		<i>Đánh giá tổng kết/định kỳ</i>		
		Trắc nghiệm	Đáp án, Rubric	
		Viết	Đáp án	
		Thuyết trình	Rubric	
		Tiểu luận (kết thúc HP)	Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm, Rubric	
PLO12	Thực hiện được yêu cầu làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm	<i>Đánh giá quá trình</i>		
		Đánh giá chuyên cần	Rubric	
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Báo cáo tiểu luận	Rubric	
		<i>Đánh giá tổng kết/định kỳ</i>		
		Tiểu luận (kết thúc HP)	Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm, Rubric	
PLO13	Thực hiện được quy trình hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định	<i>Đánh giá quá trình</i>		
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Báo cáo tiểu luận	Rubric	
		<i>Đánh giá tổng kết/định kỳ</i>		
		Tiểu luận (kết thúc HP)	Rubric	

Ký hiệu	ND chuẩn đầu ra	Hoạt động kiểm tra đánh giá	Công cụ đánh giá	Ghi chú
		Thực hành	Phiếu chấm, Rubric	
PLO14	Thực hiện được yêu cầu tự định hướng nghiên cứu, phân tích và xử lý thông tin, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân	<i>Đánh giá quá trình</i>		
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Báo cáo tiểu luận	Rubric	
		<i>Đánh giá tổng kết/định kỳ</i>		
		Tiểu luận (kết thúc HP)	Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm, Rubric	
PLO15	Thực hiện được yêu cầu lập kế hoạch, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động	<i>Đánh giá quá trình</i>		
		Bài tập nhóm	Đáp án, Rubric	
		Báo cáo tiểu luận	Rubric	
		<i>Đánh giá tổng kết/định kỳ</i>		
		Tiểu luận (kết thúc HP)	Rubric	
		Thực hành	Phiếu chấm, Rubric	

Phụ lục IV.1. Sự tương thích của mục tiêu đào tạo trình độ ĐH ngành QTNH&DVAU với tầm nhìn, sứ mạng của Trường, của Khoa DL&AT phù hợp với các quy định

Mục tiêu CTĐT	Tầm nhìn/ sứ mạng Trường	Luật GD Đại học	Khung năng lực trình độ quốc gia
Mục tiêu chung trong Chương trình đào tạo cử nhân ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống giáo dục phẩm chất chính trị; rèn	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh là cơ sở giáo dục, đào tạo đa ngành, đa lĩnh vực, đa cấp độ và có thể mạnh	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	Kiến thức thực tế vững chắc, kiến thức lý thuyết sâu, rộng trong phạm vi của ngành đào tạo. - Kiến thức cơ bản về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật. - Kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc. - Kiến thức về lập kế hoạch, tổ

Mục tiêu CTĐT	Tầm nhìn/ sứ mạng Trường	Luật GD Đại học	Khung năng lực trình độ quốc gia
<p>luyện đạo đức, tác phong; đào tạo người học có năng lực sáng tạo và tinh thần trách nhiệm trong công việc, có kiến thức chuyên môn, có kỹ năng thực hành nghiệp vụ; vận dụng kiến thức, kỹ năng vào thực tiễn công việc trong ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; đáp ứng yêu cầu nguồn nhân lực trong thời kỳ hội nhập.</p>	<p>trong lĩnh vực khoa học và công nghệ thực phẩm: - Đào tạo nhân lực có đạo đức, tri thức và kỹ năng đáp ứng yêu cầu của xã hội; - Đẩy mạnh NCKH, chuyển giao công nghệ và phát triển dịch vụ; - Thực hiện trách nhiệm xã hội, phục vụ cộng đồng và hội nhập quốc tế.</p>	<p>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</p>	<p>chức và giám sát các quá trình trong một lĩnh vực hoạt động cụ thể. - Kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn. Kỹ năng cần thiết để có thể giải quyết các vấn đề phức tạp. - Kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác. - Kỹ năng phản biện, phê phán và sử dụng các giải pháp thay thế trong điều kiện môi trường không xác định hoặc thay đổi. - Kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm. - 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. - Có năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam. Mức độ tự chủ và trách nhiệm - Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm. - 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.</p>

Phụ lục IV.2. Ma trận kết nối giữa CDR CTĐT với Khung năng lực trình độ

quốc gia (VQF) bậc ĐH, nhu cầu doanh nghiệp và xu hướng phát triển của ngành

CD R	K T 1	K T 2	K T 3	K T 4	K T 5	KN1	KN2	KN3	KN4	KN5	K N 6	TC1	TC2	T C 3	T C 4	Nhu cầu	Xu hướng
PL O1	x																x
PL O2		x															x
PL O3			x														x
PL O4				x													x
PL O5					x												x
PL O6						x											x
PL O7							x										x
PL O8								x									x
PL O9									x								x
PL O10										x							x
PL O11											x						x
PL O12												x					x
PL O13													x				x
PL O14														x			x
PL O15															x		x

Phụ lục IV.3. Đối sánh CDR của CTĐT với các trường khác

TIÊU CHÍ CDR	CTĐT	ĐẠI HỌC HOA SEN	ĐẠI HỌC NGUYỄN TẤT THÀNH

<p>Kiến thức</p>	<p>Phân tích kiến thức cơ sở ngành, kiến thức ngành và chuyên ngành về quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; Áp dụng kiến thức về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; Sử dụng thành thạo kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các bộ phận, quy trình nghiệp vụ trong quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; Phân tích kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành các hoạt động chuyên môn chung trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</p>	<p>Hiểu biết về các quy trình chế biến nguyên liệu chất lượng cao; Phối hợp một cách hợp lý nguyên liệu và gia vị; sáng tạo trong chế biến và trình bày; Thiết kế thực đơn phục vụ các loại hình dịch vụ ẩm thực; Thực hành quy trình phục vụ trong bếp, quầy bar và nhà hàng; Phân tích tâm lý khách hàng trong nhà hàng nhằm cải tiến dịch vụ, đáp ứng yêu cầu ngày càng cao hơn; Tổ chức các loại tiệc như tiệc trà, ăn sáng, ăn trưa, ăn tối, tiệc tự chọn, tiệc cưới, yến tiệc và hội nghị; Tổ chức quản lý quầy bar, ứng dụng các kiến thức về rượu và thức uống trong việc tư vấn khách hàng; Lập kế hoạch bán hàng và tiếp thị bán hàng trong nhà hàng; Lập kế hoạch cơ bản trong việc thiết kế vận hành nhà hàng; Vận dụng các kiến thức</p>	<p>Vận dụng kiến thức cơ bản về khoa học tự nhiên, khoa học xã hội, công nghệ, văn hóa, chính trị, pháp luật và sự hiểu biết về các vấn đề đương đại trong thực tế lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống; Áp dụng các kiến thức nghiệp vụ chuyên môn về du lịch Ẩm thực, Quản trị doanh nghiệp, tài chính, marketing, nhân lực trong kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống; Áp dụng các kiến thức về du lịch ẩm thực trong kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</p>
------------------	---	--	--

		và kỹ năng nghề nghiệp theo chuẩn VTOS	
Kỹ năng	<p>Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề phức tạp liên quan đến hoạt động quản lý, vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống;</p> <p>Tuân thủ các kỹ năng cơ bản để dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm nhằm đáp ứng yêu cầu ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống;</p> <p>Tuân thủ kỹ năng phản biện, phê phán trong công việc và chủ động, linh hoạt sử dụng các giải pháp thay thế khi cần thiết;</p> <p>Áp dụng chính xác kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và đánh giá mức độ hoàn thành công việc của nhân sự đảm nhiệm;</p> <p>Áp dụng chính xác kỹ năng truyền đạt các vấn đề và giải pháp trong công việc chung; kỹ năng chuyên tải, phổ biến các kiến thức và kỹ năng cụ thể trong các bộ phận chức năng cụ thể;</p> <p>Áp dụng chính xác kỹ năng giao tiếp, đọc, viết tiếng Anh và áp dụng chính xác tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng trong quản lý vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống (đạt mức trình độ ngoại ngữ 3/6 theo khung trình độ quốc gia).</p>	<p>Giao tiếp hiệu quả trong môi trường chuyên nghiệp và hội nhập quốc tế;</p> <p>Tổ chức điều phối công việc giữa các thành viên trong nhóm;</p> <p>Phát triển và duy trì hiệu quả các mối quan hệ với đồng nghiệp và đối tác;</p> <p>Sử dụng công nghệ thành thạo và thường xuyên cập nhật công nghệ mới;</p> <p>Xác định và đưa ra hướng giải quyết vấn đề của tổ chức hoặc cộng đồng;</p> <p>Tìm kiếm, thu thập, đánh giá và xử lý thông tin từ nhiều nguồn khác nhau;</p> <p>Lập kế hoạch tự học để nâng cao các kỹ năng và năng lực chuyên môn;</p> <p>Tìm hiểu và vận dụng những ý tưởng mới phục vụ công việc</p> <p>Tôn trọng sự đa dạng, khác biệt giữa các nền văn hóa;</p> <p>Thể hiện khả năng thích ứng và học tập ở một quốc gia hay môi trường văn hóa khác.</p>	<p>Sáng tạo linh hoạt trong giải quyết vấn đề;</p> <p>Giao tiếp hiệu quả trong các bối cảnh với nhiều phương thức khác nhau, sử dụng tiếng Anh giao tiếp xã hội và đọc hiểu tài liệu chuyên môn;</p> <p>Sử dụng công nghệ hiện đại vào quy trình phục vụ để thiết lập và vận hành hệ thống nhà hàng và dịch vụ ăn uống an toàn và hiệu quả trong bối cảnh du lịch hiện đại.</p>

<p>Thái độ/Tự chủ</p>	<p>Thực hiện được yêu cầu làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm;</p> <p>Thực hiện được quy trình hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định;</p> <p>Thực hiện được yêu cầu tự định hướng nghiên cứu, phân tích và xử lý thông tin, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân;</p> <p>Thực hiện được yêu cầu lập kế hoạch, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động.</p>	<p>Hiếu học, hiếu tri;</p> <p>Tôn trọng sự đa dạng, đa chiều trong quan điểm, suy nghĩ;</p> <p>Phân tích, đánh giá và lựa chọn những hành vi phù hợp với chuẩn mực đạo đức và luật pháp của ngành nghề.</p>	<p>Tuân thủ pháp luật, thể hiện được sự hiểu biết về các chuẩn mực đạo đức và trách nhiệm xã hội; phẩm chất của người làm nghề nhà hàng và dịch vụ ăn uống;</p> <p>Thích ứng sự thay đổi trong nhiều bối cảnh, định hướng tương lai rõ ràng, thể hiện động cơ khởi nghiệp và học tập suốt đời.</p>
-----------------------	--	---	--