|  |
| --- |
| **ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HÀ NỘI**  **TRƯỜNG CAO ĐẲNG THƯƠNG MẠI VÀ DU LỊCH HÀ NỘI**  **BÁO CÁO**  **KẾT QUẢ TỰ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**  **TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG NĂM 2021**  **Hà Nội, 12.2021** |

# NỘI DUNG CHÍNH

**BÁO CÁO KẾT QUẢ TỰ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH/ NGHỀ KT CHẾ BIẾN MÓN ĂN TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG**

# PHẦN I. GIỚI THIỆU VỀ CƠ SỞ GDNN, KHOA PHỤ TRÁCH CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO VÀ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

# Thông tin chung về cơ sở giáo dục nghề nghiệp

1.1. Tên trường: Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội

1.2. Tiếng Anh: Hanoi College of Commerce and Tourism

1.3. Cơ quan chủ quản: Ủy Ban Nhân Dân Thành Phố Hà Nội

1.4. Địa chỉ trường: Đường Phạm Văn Đồng, Phường Mai Dịch, Quận Cầu Giấy – Thành Phố Hà Nội

1.5. Số điện thoại: (024)37643938-(024)37641121

1.6. Số fax: (024)37641126

1.7. E-mail: tcdtmvdl@hanoi.gov.vn

1.8. Website: www.hcct.edu.vn

1.9. Năm thành lập trường:

- Năm thành lập đầu tiên: 1965

- Năm thành lập trường Cao đẳng: 2008

* 1. Loại hình trường: Công lập

# Thông tin khái quát về Khoa phụ trách chương trình đào tạo

***2.1. Lịch sử hình thành và phát triển***

Khoa Công nghệ chế biến trước đây là tổ Chế biến ăn uống thuộc trường Trung cấp thương nghiệp (tiền thân của trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội ngày nay).

Năm 1975 tách ra thành lập trường trung cấp nghề Kỹ thuật ăn uống phục vụ Hà Nội. Sau một thời gian ngừng đào tạo, năm 2001 trường mới mở lại khoá tiếp theo chuyên ngành ăn uống. Ban đầu là các lớp chế biến nằm trong tổ Du lịch sau là tổ Chế biến nằm trong khoa Du lịch.

Ngày 16 tháng 4 năm 2009 Khoa Công nghệ chế biến mới chính thức thành lập tách ra khỏi khoa Du lịch thành khoa riêng biệt chuyên đào tạo chuyên ngành Chế biến ăn uống.

***2.2. Cơ cấu tổ chức***

Khoa Công nghệ chế biến hiện có 08 giảng viên, các giảng viên đều có trình độ chuyên môn cao. 70% giảng viên khoa có trình độ Thạc sỹ. Các giảng viên của khoa đều đã có kinh nghiệm giảng dạy, làm việc thực tế nhiều năm trong môi trường các nhà hàng, khách sạn lớn.

Trưởng khoa: Thạc sĩ: Lê Thị Vân

Các giảng viên gồm:

Thạc sĩ: Nguyễn Hữu Thủy

Thạc sĩ: Đoàn Kim Hường

Thạc sĩ: Trần Thị Hồng Hạnh

Thạc sĩ: Trương Thu Hiền

Cử nhân: Bùi Nguyễn Hạnh Phúc

Cử nhân : Nguyễn Quốc Tuấn

Cử nhân : Nguyễn Hoàng Hải

***2.3. Các hoạt động và thành tích nổi bật***

Với trình độ chuyên môn cao, được đào tạo bài bản, các giảng viên trong Khoa Công nghệ chế biến luôn khẳng định vị thế của mình với các giải Nhất, Nhì, Ba nhiều năm trong các cuộc thi Giáo viên dạy giỏi, cuộc thi Nhà giáo giáo dục nghề nghiệp do Sở Giáo dục Đào tạo Hà Nội, Sở Lao động Thương binh Xã hội Hà Nội tổ chức.

Giảng viên trong khoa đều là các thầy cô đã có nhiều kinh nghiệm, chuyên môn vững vàng và tâm huyết với nghề luôn tham gia đầy đủ các hoạt động chuyên môn và hoạt động phong trào của Nhà trường.

Góp phần không nhỏ cùng các thành tích của Thầy, Cô phải kể tới sự nỗ lực của các em sinh viên đã say mê học tập, khám phá năng lực bản thân thông qua các hội thi Học sinh giỏi và Tay nghề giỏi cấp Trường và cấp cao hơn do Sở Giáo dục Đào tạo Hà Nội và Sở Lao động Thương binh Xã hội Hà Nội tổ chức và đạt được những thành tích đáng ghi nhận.

***2.4. Ngành đào tạo***

Trải qua quá trình xây dựng và phát triển, hàng năm Khoa Công nghệ chế biến đã đào tạo và cung cấp nguồn nhân lực lớn và có chất lượng cao cho ngành du lịch nói chung và hệ thống các chuỗi nhà hàng trong cả nước qua đó đã khẳng định được vị trí có uy tín trên thị trường lao động.

Hiện nay, Khoa Công nghệ chế biến đang đào tạo các hệ sau:

* Hệ Cao đẳng
* Hệ trung cấp
* Hệ 9+

# Thông tin về Chương trình đào tạo

## Kỹ thuật chế biến món ăn là ngành học kỹ thuật, tổng hợp các kiến thức về ẩm thực, đào tạo ra những đầu bếp có kiến thức chuyên môn và kỹ năng nghề nghiệp để trực tiếp chế biến các món ăn, các loại bánh, món tráng miệng của nhiều nền ẩm thực khác nhau….. phục vụ nhu cầu của thực khách, cảm quan thưởng thức hợp vị, an toàn vệ sinh thực phẩm và đảm bảo giá trị dinh dưỡng.

## Ngoài ra giúp người học được đào tạo về nền tảng kiến thức chuyên ngành về dinh dưỡng và thực phẩm, bí quyết kết hợp các loại thực phẩm sao cho độc đáo hấp dẫn…. Ngành kỹ thuật chế biến món ăn còn giúp người học sáng tạo ra các công thức nấu ăn khác nhau phù hợp với từng đối tượng thông qua phương pháp phân tích chế biến.Giới thiệu chung về ngành Kỹ thuật chế biến món ăn

Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 2.760 giờ (95 tín chỉ)

## Vị trí làm việc của người học sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp, sinh viên đủ khả năng đảm nhiệm được ở vị trí:

    Do được đào tạo bài bản từ kiến thức nền tảng và chuyên sâu về thực phẩm và kỹ thuật nấu ăn, vì vậy sinh viên tốt nghiệp *ngành Kỹ thuật chế biến món ăn* có thể làm việc tại rất nhiều vị trí: Nhân viên bếp, đầu bếp chính, Tổ trưởng bếp rồi đến các cấp lãnh đạo, giám sát bếp, bếp phó, bếp trưởng, trưởng các bộ phận tại các nhà hàng, khách sạn lớn, quản lý nhà hàng…

## Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp

- Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ cao đẳng có thể tiếp tục phát triển ở các trình độ cao hơn;

- Sau tốt nghiệp, sinh viên có khả năng tiếp tục học tập và nghiên cứu các lĩnh vực thuộc chuyên ngành đã được đào tạo tại trường và theo các chương trình đào tạo liên thông ở trình độ Đại học hoặc cùng khối ngành theo quy định của Bộ Giáo duc và Đào tạo.

## 3.4. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

Danh mục và thời lượng các môn học/mô đun

- Phân bổ thời gian của CTĐT: với tổng thời lượng 2760 giờ được chia thành 6 học kỳ.

- Kế hoạch giảng dạy của chương trình được phân chia như sau:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MH/ MĐ** | **Mã môn** | **Tên môn học/ mô đun** | **Số tín chỉ** | **Tổng số** | **Thời gian học tập (giờ)** | | |
| **Trong đó** | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/ Bài tập thảo luận** | **Kiểm tra** |
|  | **I** | **Các môn học chung/ Đại cương** | **14** | **435** | **157** | **255** | **23** |
| MH1 | CBCT019 | Giáo dục Chính trị | 3 | 75 | 41 | 29 | 5 |
| MH2 | CBPL020 | Pháp luật | 2 | 30 | 18 | 10 | 2 |
| MH3 | GDTC017 | Giáo dục thể chất |  | 60 | 5 | 51 | 4 |
| MH4 | GDQP017 | Giáo dục quốc phòng – an ninh |  | 75 | 36 | 35 | 4 |
| MH5 | CNTH017 | Tin học | 3 | 75 | 15 | 58 | 2 |
| MH6 | NNAB117 | Tiếng Anh cơ bản 1 | 3 | 60 | 21 | 36 | 3 |
| MH7 | NNAB217 | Tiếng Anh cơ bản 2 | 3 | 60 | 21 | 36 | 3 |
| **II** |  | **Các môn học, mô đun chuyên môn** | **75** | **2220** | **520** | **1615** | **85** |
| ***II.1*** |  | ***Các môn học, mô đun cơ sở*** | ***19*** | ***285*** | ***271*** | ***0*** | ***14*** |
| MH8 | MAKS017 | Kỹ thuật sơ chế và bảo quản thực phẩm | 2 | 30 | 28 | 0 | 2 |
| MH9 | MAHĐ017 | Hạch toán định mức | 2 | 30 | 28 | 0 | 2 |
| MH10 | MSXD017 | Xây dựng thực đơn | 3 | 45 | 43 | 0 | 2 |
| MH11 | MATY017 | Tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp | 3 | 45 | 43 | 0 | 2 |
| MH12 | MATS017 | Thực phẩm và sinh lý dinh dưỡng | 4 | 60 | 58 | 0 | 2 |
| MH13 | MAVA017 | Văn hóa ẩm thực | 3 | 45 | 43 | 0 | 2 |
| MH14 | DLNA020 | Nghiệp vụ phục vụ nhà hàng | 2 | 30 | 28 | 0 | 2 |
| ***II.2*** |  | ***Các môn học, mô đun chuyên môn*** | ***56*** | ***1935*** | ***249*** | ***1615*** | ***71*** |
| MH15 | MASX017 | Quản trị tác nghiệp | 3 | 45 | 43 | 0 | 2 |
| MH16 | MALC017 | Lý thuyết chế biến | 3 | 45 | 43 | 0 | 2 |
| MĐ17 | MATV020 | Thực hành chế biến món ăn Việt | 3 | 90 | 0 | 80 | 10 |
| MĐ18 | MATA019 | Thực hành chế biến món ăn Á | 3 | 90 | 0 | 80 | 10 |
| MĐ19 | MADD021 | Thực hành chế biến món ăn dinh dưỡng | 2 | 45 | 10 | 30 | 5 |
| MĐ20 | MACT020 | Kỹ thuật cắt tỉa và trang trí tiệc | 2 | 60 | 15 | 40 | 5 |
| MĐ21 | MATU020 | Thực hành chế biến món ăn Âu | 3 | 90 | 0 | 85 | 5 |
| MĐ22 | MATD122 | Thực tập nghề nghiệp 1 | 5 | 225 | 25 | 195 | 5 |
| MĐ23 | MATD222 | Thực tập nghề nghiệp 2 | 5 | 225 | 25 | 195 | 5 |
| MĐ24 | MATD322 | Thực tập nghề nghiệp 3 | 4 | 180 | 25 | 150 | 5 |
| MĐ25 | MATB020 | Thực hành chế biến bánh | 2 | 75 | 0 | 70 | 5 |
| MĐ26 | MATM019 | Thực hành chế biến món ăn tráng miệng | 2 | 45 | 10 | 30 | 5 |
| MH27 | NNAC020 | Tiếng anh chuyên ngành chế biến | 2 | 30 | 28 | 0 | 2 |
| MĐ28 | NNTC020 | Thực hành tiếng anh chuyên ngành chế biến | 3 | 60 | 25 | 30 | 5 |
| MĐ29 | MATN017 | Thực tập tốt nghiệp | 14 | 630 | 0 | 630 | 0 |
| ***III*** |  | **Môn học, mô đun tự chọn** | **6** | **105** | **66** | **30** | **9** |
| MH30 | MAHC019 | Thực hành chế biến món ăn chay | 2 | 45 | 10 | 30 | 5 |
| MH31 | DLBR020 | Kỹ thuật pha chế đồ uống | 2 | 30 | 28 | 0 | 2 |
| MĐ32 | MABV017 | Bảo vệ môi trường và an toàn trong nhà hàng | 2 | 30 | 28 | 0 | 2 |
|  |  | **Tổng** | **95** | **2760** | **743** | **1900** | **117** |

**PHẦN II. KẾT QUẢ TỰ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

# Tổng quan chung

## Căn cứ tự đánh giá

- Về tiêu chí, tiêu chuẩn áp dụng khi triển khai tự kiểm định: thực hiện theo thông tư số 15/2017/TT-BLĐTBXH ngày 8/6/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng GDNN.

- Thông tư số 28/2017/TT-BLĐTBXH ngày 15 tháng 12 năm 2017 quy định hệ thống bảo đảm chất lượng của cơ sở giáo dục nghề nghiệp.

- Công văn 454/TCGDNN-KĐCL ngày 25/03/2019 Tổng Cục trưởng Tổng cục GDNN về việc hướng dẫn đánh giá tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

## Mục đích tự đánh giá

Đánh giá, xác định mức độ thực hiện mục tiêu, chương trình, nội dung đào tạo, cơ sở vật chất, trang thiết bị thực hành, dịch vụ cho người học của nhà trường và các điều kiện học tập của học sinh, giảng dạy của giáo viên so với bộ tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng chương trình đào tạo trình độ cao đẳng tại Thông tư số 15/2017/TT- BLĐTBXH ngày 08 tháng 06 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

Phát hiện các điểm không phù hợp cần chỉnh sửa, bổ sung chương trình đào tạo, qua đó giúp trường hoạch định chiến lược nâng cao chất lượng đào tạo trong từng giai đoạn và làm cơ sở báo cáo hàng năm Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp, Sở Lao động Thương binh và Xã hội thành phố Hà Nội.

Là điều kiện cần thiết cho việc kiểm định chất lượng giáo dục nghề nghiệp bắt buộc của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội để tiến tới đánh giá ngoài cơ sở giáo dục nghề nghiệp trong thời gian tới.

Giúp nhà trường tự rà soát, xem xét đánh giá thực trạng của mình, lập và triển khai các kế hoạch hành động cải tiến nâng cao chất lượng chương trình đào tạo phù hợp với sứ mạng, chính sách và mục tiêu của nhà trường

## Yêu cầu tự đánh giá

- Đảm bảo tính khách quan, trung thực và minh bạch trong quá trình tự kiểm định.

- Hợp tác, trao đổi, thảo luận công khai với tất cả các thành viên trong trường.

*-* Đảm bảo đúng thời gian, nội dung theo kế hoạch.

## Phương pháp tự đánh giá

*-* Nghiên cứu bộ tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng áp dụng đối với trường Trung cấp, Cao đẳng theo Thông tư 15/2017/TT-BLĐTBXH ngày 8/6/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành, và các tài liệu, hồ sơ minh chứng kèm theo.

- Thông tư số 28/2017/TT-BLĐTBXH ngày 15 tháng 12 năm 2017 quy định hệ thống bảo đảm chất lượng của cơ sở giáo dục nghề nghiệp.

- Công văn 454/TCGDNN-KĐCL ngày 25/03/2019 Tổng Cục trưởng Tổng cục GDNN về việc hướng dẫn đánh giá tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

- Thu thập thông tin, phân tích, tổng hợp, thống kê, so sánh, rà soát các hoạt động của Khoa chuyên môn, Sinh viên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn, phòng chức năng liên quan và chọn lọc những chứng cứ để chứng minh.

- Khảo sát thực tế, thảo luận, lấy ý kiến với các đơn vị, cán bộ quản lý, giáo viên, người học và người sử dụng lao động.

## Các bước tiến hành tự đánh giá

- Xác định rõ mục tiêu tự kiểm định chất lượng chương trình đào tạo là ngành Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng.

- Thành lập Hội đồng kiểm định chất lượng chương trình đào tạo của nhà trường.

- Xây dựng kế hoạch tự kiểm định chất lượng chương trình đào tạo ngành Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng.

- Thu thập thông tin và những chứng cứ để minh chứng.

- Xử lý phân tích các thông tin và những chứng cứ thu được để minh chứng.

- Kiểm định mức độ mà chương trình đào tạo ngành Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng đã đạt được theo từng tiêu chí, tiêu chuẩn.

- Điều chỉnh, bổ sung kết quả tự kiểm định chất lượng chương trình đào tạo ngành Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng.

- Công bố công khai kết quả tự kiểm định chương trình đào tạo ngành Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng trong nội bộ trường.

# Tự đánh giá

## Tổng hợp kết quả tự đánh giá

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tiêu chí, tiêu chuẩn** | **Điểm chuẩn** | **Điểm tự đánh giá của cơ sở GDNN** |
| **ĐỀ XUẤT CẤP ĐỘ LÀM ĐƯỢC** |  | *Đạt tiêu huẩn*  *kiểm định* |
| **1** | **Tiêu chí 1 - Mục tiêu, quản lý và tài chính** | **6** | **6** |
| 1.1 | Tiêu chuẩn 1: Mục tiêu của chương trình đào tạo phù hợp mục tiêu của cơ sở đào tạo và nhu cầu thị trường lao động, được công bố công khai và được rà soát, điều chỉnh theo quy định. | 2 | 2 |
| 1.2 | Tiêu chuẩn 2: Cơ sở đào tạo có văn bản giao nhiệm vụ cụ thể cho khoa/đơn vị phụ trách chương trình đào tạo và các đơn vị có liên quan đến việc thực hiện chương trình đào tạo; khoa/đơn vị phụ trách chương trình đào tạo hoàn thành các nhiệm vụ được giao liên quan đến chương trình đào tạo. | 2 | 2 |
| 1.3 | Tiêu chuẩn 3: Hàng năm, cơ sở đào tạo nghiên cứu, xác định định mức chi tối thiểu cho một người học, đảm bảo chất lượng của chương trình đào tạo và có đủ nguồn thu hợp pháp để thực hiện chương trình đào tạo. | 2 | 2 |
| **2** | **Tiêu chí 2 - Hoạt động đào tạo** | **14** | **12** |
| 2.1 | Tiêu chuẩn 1: Hàng năm, cơ sở đào tạo thực hiện công tác tuyển sinh theo quy định; kết quả tuyển sinh đạt tối thiểu 80% chỉ tiêu theo kế hoạch của cơ sở đào tạo. | 2 | 2 |
| 2.2 | Tiêu chuẩn 2: Cơ sở đào tạo có kế hoạch đào tạo và tổ chức đào tạo theo quy định. | 2 | 2 |
| 2.3 | Tiêu chuẩn 3: Thực hiện phương pháp đào tạo phù hợp với nội dung chương trình đào tạo, kết hợp rèn luyện năng lực thực hành với trang bị kiến thức chuyên môn; phát huy tính tích cực, tự giác, năng động, khả năng làm việc độc lập, tổ chức làm việc theo nhóm của người học; thực hiện ứng dụng CNTT, truyền thông trong hoạt động dạy và học. | 2 | 2 |
| 2.4 | Tiêu chuẩn 4: Cơ sở đào tạo phối hợp với đơn vị sử dụng lao động trong việc tổ chức, hướng dẫn cho người học thực hành, thực tập tại đơn vị sử dụng lao động; 100% người học trước khi tốt nghiệp đều được thực hành tại đơn vị sử dụng lao động phù hợp với ngành, nghề đào tạo. | 2 | 2 |
| 2.5 | Tiêu chuẩn 5: Tổ chức kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp, đánh giá kết quả học lập, rèn luyện, cấp văn bằng theo quy định; có hồ sơ người học đủ và đúng theo quy định. | 2 | 2 |
| 2.6 | Tiêu chuẩn 6: Tổ chức kiểm tra, giám sát hoạt động dạy và học theo quy định; sử dụng kết quả kiểm tra để kịp thời điều | 2 | 2 |
| 2.7 | Tiêu chuẩn 7: Tổ chức đào tạo liên thông theo quy định. | 2 | 0 |
| **3** | **Tiêu chí 3 - Nhà giáo, cán bộ quản lý và nhân viên** | **16** | **14** |
| 3.1 | Tiêu chuẩn 1: 100% nhà giáo tham gia giảng dạy đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định. | 2 | 0 |
| 3.2 | Tiêu chuẩn 2: Hàng năm, 100% nhà giáo hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao. | 2 | 2 |
| 3.3 | Tiêu chuẩn 3: Đảm bảo tất cả các mô-đun, môn học thuộc chương trình đào tạo có đủ nhà giáo đứng lớp; đảm bảo tỉ lệ số người học/lớp và tỷ lệ quy đổi người học/nhà giáo theo quy định. | 2 | 2 |
| 3.4 | Tiêu chuẩn 4: Hàng năm, tối thiểu 50% nhà giáo cơ hữu dạy các môn chuyên môn ngành, nghề tham gia NCKH, các hội thi nhà giáo dạy giỏi, hội thi thiết bị tự làm các cấp. | 2 | 2 |
| 3.5 | Tiêu chuẩn 5: Hàng năm, cơ sở đào tạo tổ chức cho nhà giáo cơ hữu tham gia các khóa học tập, bồi dưỡng. | 2 | 2 |
| 3.6 | Tiêu chuẩn 6: 100% nhà giáo cơ hữu đi thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động theo quy định. | 2 | 2 |
| 3.7 | Tiêu chuẩn 7: 100% cán bộ quản lý và nhân viên đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định. | 2 | 2 |
| 3.8 | Tiêu chuẩn 8: Hàng năm, 100% cán bộ quản lý và nhân viên hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao. | 2 | 2 |
| **4** | **Tiêu chí 4 - Chương trình, giáo trình** | **24** | **22** |
| 4.1 | Tiêu chuẩn 1: Chương trình đào tạo được xây dựng hoặc lựa chọn, thẩm định, ban hành, đánh giá và cập nhật theo quy định. | 2 | 2 |
| 4.2 | Tiêu chuẩn 2: Có sự tham gia của ít nhất 02 đơn vị sử dụng lao động trong quá trình xây dựng và thẩm định chương trình đào tạo. | 2 | 2 |
| 4.3 | Tiêu chuẩn 3: Chương trình đào tạo thể hiện được khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp. | 2 | 2 |
| 4.4 | Tiêu chuẩn 4: Chương trình đào tạo thể hiện được sự phân bố thời gian, trình tự thực hiện các mô-đun, môn học để đảm bảo thực hiện được mục tiêu giáo dục nghề nghiệp. | 2 | 2 |
| 4.5 | Tiêu chuẩn 5: Chương trình đào tạo thể hiện được những yêu cầu tối thiểu về cơ sở vật chất, đội ngũ giáo viên để triển khai thực hiện chương trình đào tạo nhằm đảm bảo chất lượng đào tạo. | 2 | 2 |
| 4.6 | Tiêu chuẩn 6: Chương trình đào tạo thể hiện được phương pháp đánh giá kết quả học tập, xác định mức độ đạt yêu cầu về năng lực của người học sau khi học xong các mô-đun, môn học của chương trình đào tạo. | 2 | 2 |
| 4.7 | Tiêu chuẩn 7: Chương trình đào tạo đảm bảo phù hợp với yêu cầu phát triển của ngành, địa phương và đất nước, phù hợp với kỹ thuật công nghệ trong sản xuất, dịch vụ. | 2 | 2 |
| 4.8 | Tiêu chuẩn 8: Chương trình đào tạo đảm bảo việc liên thông giữa các trình độ đào tạo trong hệ thống giáo dục quốc dân. | 2 | 0 |
| 4.9 | Tiêu chuẩn 9: Có đủ giáo trình cho các mô-đun, môn học của chương trình đào tạo. | 2 | 2 |
| 4.10 | Tiêu chuẩn 10: 100% giáo trình được biên soạn hoặc lựa chọn, thẩm định, ban hành, đánh giá và cập nhật theo quy định. | 2 | 2 |
| 4.11 | Tiêu chuẩn 11: Giáo trình cụ thể hóa yêu cầu về nội dung kiến thức, kỹ năng của từng mô-đun, môn học trong chương trình đào tạo; nội dung giáo trình phù hợp để thực hiện phương pháp dạy học tích cực. | 2 | 2 |
| 4.12 | Tiêu chuẩn 12: Nội dung giáo trình đảm bảo phù hợp với công nghệ trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ. | 2 | 2 |
| **5** | **Tiêu chí 5 - Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo và thư viện** | **16** | **14** |
| 5.1 | Tiêu chuẩn 1: Phòng học, phòng thí nghiệm, xưởng thực hành, hệ thống điện, nước đảm bảo quy chuẩn xây dựng và yêu cầu đào tạo. | 2 | 2 |
| 5.2 | Tiêu chuẩn 2: Đảm bảo đủ chủng loại thiết bị đào tạo đáp ứng yêu cầu của chương trình đào tạo. | 2 | 2 |
| 5.3 | Tiêu chuẩn 3: Đảm bảo đủ số lượng thiết bị đào tạo đáp ứng quy mô, yêu cầu đào tạo. | 2 | 0 |
| 5.4 | Tiêu chuẩn 4: Thiết bị, dụng cụ phục vụ đào tạo được bố trí hợp lý, thuận tiện cho việc thực hành, đảm bảo các yêu cầu sư phạm, an toàn lao động, vệ sinh công nghiệp, vệ sinh môi trường; thiết bị đào tạo có hồ sơ quản lý rõ ràng, được sử dụng đúng công năng, quản lý, bảo trì, bảo dưỡng theo quy định. | 2 | 2 |
| 5.5 | Tiêu chuẩn 5: Nguyên, nhiên, vật liệu được bố trí sắp xếp gọn gàng, ngăn nắp thuận tiện; được quản lý, cấp phát, sử dụng theo quy định; đáp ứng kế hoạch và tiến độ đào tạo. | 2 | 2 |
| 5.6 | Tiêu chuẩn 6: Thư viện có đủ chương trình, giáo trình đã được cơ sở đào tạo phê duyệt; mỗi loại giáo trình có tối thiểu 05 bản in và đáp ứng được nhu cầu nghiên cứu, học tập của nhà giáo và người học; có đủ sách, tạp chí, tài liệu tham khảo tối thiểu 05 đầu sách/người học; 100% chương trình, giáo trình được số hóa và tích hợp với thư viện điện tử phục vụ hiệu quả cho hoạt động đào tạo. | 2 | 2 |
| 5.7 | Tiêu chuẩn 7: Thư viện được trang bị máy tính và nối mạng internet đáp ứng nhu cầu dạy, học và tra cứu tài liệu. | 2 | 2 |
| 5.8 | Tiêu chuẩn 8: Có các phần mềm ảo mô phỏng thiết bị dạy học thực tế trong giảng dạy. | 2 | 2 |
| **6** | **Tiêu chí 6 - Dịch vụ cho người học** | **8** | **8** |
| 6.1 | Tiêu chuẩn 1: Người học được cung cấp đầy đủ thông tin về chương trình đào tạo: quy chế đào tạo; quy chế công tác học sinh, sinh viên; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp; nội quy, quy chế của cơ sở đào tạo và các chế độ, chính sách đối với người học. | 2 | 2 |
| 6.2 | Tiêu chuẩn 2: Người học được hưởng các chế độ, chính sách theo quy định; cơ sở đào tạo có chính sách và thực hiện chính sách khen thưởng, động viên khuyến khích kịp thời đối với người học đạt kết quả cao trong học tập và tư vấn, hỗ trợ kịp thời cho người học trong quá trình học tập. | 2 | 2 |
| 6.3 | Tiêu chuẩn 3: Hàng năm, cơ sở đào tạo cung cấp cho người học các thông tin về nghề nghiệp, thị trường lao động và việc làm; thực hiện trợ giúp, giới thiệu việc làm cho người học sau khi tốt nghiệp. | 2 | 2 |
| 6.4 | Tiêu chuẩn 4: Cơ sở đào tạo thực hiện đa dạng hóa các hoạt động xã hội, văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao cho người học. | 2 | 2 |
| **7** | **Tiêu chí 7 - Giám sát, đánh giá chất lượng** | **16** | **16** |
| 7.1 | Tiêu chuẩn 1: Hàng năm, thu thập ý kiến tối thiểu 10 đơn vị sử dụng lao động về mức độ đáp ứng của người tốt nghiệp đang làm việc tại đơn vị sử dụng lao động và sự phù hợp của chương trình đào tạo với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ. | 2 | 2 |
| 7.2 | Tiêu chuẩn 2: Thực hiện điều tra lần vết đối với người tốt nghiệp để thu thập thông tin về việc làm, đánh giá về chất lượng đào tạo của cơ sở đào tạo và sự phù hợp của chương trình đào tạo với vị trí việc làm của người tốt nghiệp. | 2 | 2 |
| 7.3 | Tiêu chuẩn 3: Hàng năm, thu thập ý kiến tối thiểu 50% nhà giáo, cán bộ quản lý về các nội dung liên quan đến công tác dạy và học, tuyển dụng, bổ nhiệm, bồi dưỡng, phân loại và đánh giá nhà giáo, cán bộ quản lý. | 2 | 2 |
| 7.4 | Tiêu chuẩn 4: Hàng năm, thu thập ý kiến tối thiểu 30% người học về chất lượng, hiệu quả của các hình thức, phương thức đào tạo, chất lượng giảng dạy, việc thực hiện chế độ, chính sách và các dịch vụ đối với người học. | 2 | 2 |
| 7.5 | Tiêu chuẩn 5: Cơ sở đào tạo thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo theo quy định. | 2 | 2 |
| 7.6 | Tiêu chuẩn 6: Hàng năm, cơ sở đào tạo có kế hoạch cụ thể và thực hiện cải thiện, nâng cao chất lượng chương trình đào tạo trên cơ sở kết quả tự đánh giá của cơ sở đào tạo và kết quả đánh giá ngoài (nếu có). | 2 | 2 |
| 7.7 | Tiêu chuẩn 7: Trong vòng 06 tháng kể từ khi tốt nghiệp, tối thiểu 80% người học có việc làm phù hợp với ngành, nghề đào tạo. | 2 | 2 |
| 7.8 | Tiêu chuẩn 8: Tối thiểu 80% đơn vị sử dụng lao động được điều tra hài lòng với kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm nghề nghiệp của người tốt nghiệp làm việc tại đơn vị sử dụng lao động. | 2 | 2 |
| **Tổng điểm tự đánh giá:** | | **100** | **92** |

* 1. **Tự đánh giá theo từng tiêu chí, tiêu chuẩn**

**2.2.1. Tiêu chí 1: Mục tiêu, quản lý và tài chính.**

**Đánh giá tổng quát tiêu chí 1:**

**Mở đầu:**

Khoa Công nghệ chế biến được nhà trường trao nhiệm vụ đào tạo chuyên môn các ngành nghề thuộc lĩnh vực chế biến món ăn. Khoa quản lý đào tạo từ trung cấp đến cao đẳng thuộc nghề chế biến món ăn.

Xuất phát từ nhiệm vụ và mục tiêu đào tạo nghề phục vụ ăn uống trong nhà hàng và khách sạn năng lực thực hành nghề cho sinh viên tương xứng với trình độ đào tạo, có sức khỏe, đạo đức lương tâm nghề nghiệp, ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp đồng thời giải quyết triệt để việc làm cho sinh viên sau khi tốt nghiệp. Sinh viên có năng lực thích ứng với việc làm trong xã hội, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn, đáp ứng yêu cầu thị trường lao động, phục vụ nhu cầu nguồn nhân lực cho phát triển cho ngành ăn uống trong nhà hàng và khách sạn và phát triển kinh tế xã hội trong giai đoạn công nghiệp hóa, hiện đại hóa của Thành phố Hà Nội.

Khoa Công nghệ chế biến được phân cấp rõ ràng về chức năng, nhiệm vụ. Trong quá trình thực hiện nhiệm vụ, đội ngũ giảng viên khoa Công nghệ chế biến nói riêng và các đơn vị chức năng đã thực hiện đúng các quy định của nhà trường đảm bảo chất lượng, tiến độ đào tạo, hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao.

Để hiện thực hoá mục tiêu, công tác quản lý và tài chính được nhà trường thực hiện đúng theo các thông tư, văn bản quy định pháp luật về quản lý tài chính, cân đôi các nguồn thu từ ngân sách Nhà nước cấp, các nguồn thu hợp pháp từ đào tạo, nguồn thu khác để đáp ứng được nhu cầu kinh phí cho hoạt động đào tạo nghề kỹ thuật chế biến món ăn cũng như hoạt động sự nghiệp của Trường.

* **Những điểm mạnh:**

Trong 3 năm 2019, 2020, 2021 khoa Công nghệ chế biến đã hoàn thành xuất sắc các nhiệm vụ nhà trường giao theo chức năng nhiệm vụ quy định. Tập thể và nhiều cá nhân được xếp loại hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ.

Trường có đủ nguồn thu hợp pháp để tổ chức thực hiện chương trình đào tạo nghề kỹ thuật chế biến món ăn, đảm bảo chất lượng đào tạo.

* **Những tồn tại:**

Các hoạt động sản xuất kinh doanh dịch vụ ngành nghề chế biến món ăn kết hợp đào tạo đem lại nguồn thu còn hạn chế, ảnh hưởng bởi dịch bệnh.

* **Kế hoạch nâng cao chất lượng:**

Hàng năm trên cơ sở mục tiêu chung của Nhà trường, khoa Công nghệ chế biến lịch xây dựng mục tiêu, kế hoạch cụ thể của đơn vị, thường xuyên rà soát, đánh giá, sửa đổi, bổ sung tạo bước chuyển biến mạnh mẽ trong giáo dục đào tạo theo hướng “chuẩn hóa, hiện đại hóa, xã hội hóa”. Phát triển đa dạng các hình thức đào tạo, đáp ứng nhu cầu học tập thường xuyên của các lực lượng lao động tại doanh nghiệp du lịch.

Khoa tập trung dân chủ, phân công nhiệm vụ cho các thành viên hợp lý; đảm bảo tốt các điều kiện dạy học; nâng cao chất lượng giáo dục toàn diện theo hướng tiếp cận với trình độ tiên tiến, đào tạo gắn với thực tiễn, góp phần đáp ứng yêu cầu nhân lực của sự nghiệp công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước.

Tăng cường công tác tuyển sinh, tập trung khai thác các chươnng trình đào tạo ngắn hạn tại các doanh nghiệp khách sạn… để tăng nguồn thu hợp pháp, từ đó công tác tài chính của nhà trường được cải thiện, tạo điều kiện đầu tư tăng cường cơ sở vật chất, con người phục vụ cho nhiệm vụ đào tạo của khoa.

**Điểm đánh giá tiêu chí 1:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tiêu chí, tiêu chuẩn** | **Điểm tự đánh giá** |
| **Tiêu chí 1** | **6** |
| Tiêu chuẩn 1 | 2 |
| Tiêu chuẩn 2 | 2 |
| Tiêu chuẩn 3 | 2 |

**Tiêu chuẩn 1.1: Mục tiêu của chương trình đào tạo phù hợp mục tiêu của cơ sở đào tạo và nhu cầu thị trường lao động, được công bố công khai và được rà soát, điều chỉnh theo quy định.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Xác định đúng đắn mục tiêu của chương trình đào tạo là căn cứ khoa học để xây dựng chương trình và các nội dung giảng dạy phù hợp mục tiêu giáo dục của nhà trường và nhu cầu thị trường lao động. Chương trình đào tạo nghề kỹ thuật chế biến món ăn của Trường được xây dựng bám sát theo: Thông tư số 03/2017/TT -BLĐTBXH ngày 01/3/2017 [Quy](http://tcdn.gov.vn/AIAdmin/AIDocs/View/tabid/90/DocID/656/Default.aspx) [định về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình; tổ chức biên soạn, lựa](http://tcdn.gov.vn/AIAdmin/AIDocs/View/tabid/90/DocID/656/Default.aspx) [chọn, thẩm định giáo trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng](http://tcdn.gov.vn/AIAdmin/AIDocs/View/tabid/90/DocID/656/Default.aspx); Thông tư số 16/2009/TT-BLĐTBXH ngày 20 tháng 5 năm 2009 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội về danh mục nghề đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng (1.1.01*–Bộ chương trình đào tạo nghề kỹ thuật chế biến món ăn - minh chứng lấy từ phòng đào tạo).*

* **Mục tiêu của chương trình đào tạo phù hợp với mục tiêu của nhà trường**

“Mục tiêu của chương trình đào tạo cao đẳng nghề kỹ thuật chế biến món ăn nhằm trang bị cho người học các kiến thức và kỹ năng thực hành nghề nghiệp. Người học có sự phát triển toàn diện, đạo đức, lương tâm nghề nghiệp, ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp” (1.1.01*–Bộ chương trình đào tạo nghề KTCBMA - minh chứng lấy từ phòng đào tạo).*

Mục tiêu của chương trình đào tạo được xây dựng xuất phát từ mục tiêu của giáo dục nghề nghiệp và mục tiêu đào tạo của Trường nhằm “đào tạo nhân lực trực tiếp cho sản xuất, kinh doanh và dịch vụ, có năng lực hành nghề tương ứng với trình độ đào tạo; có đạo đức, sức khỏe và trách nhiệm nghề nghiệp”

* + - * **Mục tiêu của chương trình đào tạo phù hợp với nhu cầu của thị trường lao động**

Giáo dục nghề nghiệp gắn với nhu cầu của thị trường lao động là xu hướng tất yếu trong cơ chế thị trường nhằm mang lại lợi ích cho cả cơ sở giáo dục nghề nghiệp, học viên và thị trường lao động.

Mục tiêu của chương trình đào tạo nghề kỹ thuật chế biến món ăn trong nhà hàng không chỉ mang tính tổng quát mà còn cụ thể hoá về vị trí việc làm của sinh viên sau khi tốt nghiệp:

- Nhân viên viên sơ chế,

- Nhân viên chế biến nhiệt,

- Nhân viên chế biến món ăn Âu, Á

- Nhân viên chế biến các món ăn tiệc.

….

Tùy theo khả năng cá nhân, kinh nghiệm thực tiễn, môi trường công tác và loại hình bếp trong nhà hàng , sinh viên có khả năng đảm đương các vị trí công tác cao hơn như trưởng ca, trưởng bộ phận bếp.

Mục tiêu của chương trình đào tạo còn được xác định rất rõ ràng trong nội dung Chuẩn đầu ra đã được nhà trường công bố công khai

- Đào tạo các đầu bếp có phẩm chất chính trị, đạo đức kinh doanh và sức khoẻ tốt; Có những kiến thức cơ bản về chế biến món ăn có kỹ năng nghề nghiệp để vận dụng trong kinh doanh nói chung và thực hành tốt một số công việc chuyên môn thuộc lĩnh vực đào tạo; có khả năng tự học tập để thích ứng với môi trường kinh doanh trong điều kiện hội nhập quốc tế.

- Sau khi tốt nghiệp sinh viên có khả năng tiếp tục học tập và nghiên cứu các lĩnh vực thuộc ngành kỹ thuật chế biến theo các chương trình đào tạo liên thông ở trình độ đại học.

Hàng năm, căn cứ vào báo cáo phân tích thị trường lao động và dự báo nhu cầu nhân lực tại các doanh nghiệp trên địa bàn thành phố và khu vực lân cận, Nhà trường thực hiện kế hoạch khảo sát, thu thập ý kiến đánh giá của doanh nghiệp phân tích, đánh giá nhu cầu tuyển dụng nhân lực để điều chỉnh nội dung chương trình cho phù hợp *(****1.1.05****-Bộ Hồ sơ khảo sát, thu thập ý kiến của Doanh nghiệp năm 2020, 2021,2022 - minh chứng lấy từ TTLK&ĐT).* Do vậy, mục tiêu chương trình đào tạo luôn phù hợp với nhu cầu thị trường lao động và cả nguyện vọng của chính bản thân người học. Chính vì vậy các khách sạn - nhà hàng luôn sẵn sàng đón nhận HSSV thực tập và tiếp nhận làm việc sau khi tốt nghiệp *(****1.1.06****–Hợp đồng thực tập, thực hành nghề kỹ thuật chế biến món ăn với các đơn vị sử dụng lao động năm 2020, 2021,2022 minh chứng lấy từ TTLK&ĐT).* Đồng thời Nhà trường cũng thực hiện kế hoạch khảo sát các cựu sinh viên cao đẳng chế biến món ăn về vị trí việc làm và các tiêu chí đáp ứng yêu cầu của thị trường lao động, thông qua đó đã nhận được phản hồi tích cực từ phía các sinh viên đã tốt nghiệp *(****1.1.07****-Hồ sơ khảo sát, thu thập ý kiến cựu SV kỹ thuật chế biến món ăn sạn 2020, 2021, 2022- minh chứng lấy từ TTLK&ĐT).*

Khả năng có việc làm, thu nhập ổn định của sinh viên sau khi tốt nghiệp đã góp phần định hướng, thay đổi dần nhận thức của xã hội về vai trò của giáo dục nghề nghiệp, có thể nói mục tiêu của chương trình đào tạo cao đẳng nghề Quản trị khách sạn là phù hợp với nhu cầu của thị trường lao động.

**\* Mục tiêu của chương trình đào tạo được nhà trường công bố công khai và được rà soát, điều chỉnh theo quy định.**

Nhằm giúp cho giáo viên giảng dạy và người học dễ dàng tiếp cận, tra cứu thông tin trong quá trình học tập, bộ chương trình đào tạo với mục tiêu xác định tường minh cùng với các chuẩn đầu ra được Hiệu trưởng quyết định ban hành và công bố rộng rãi trên Website Nhà trường. Chương trình đào tạo từng khoá học được in ấn, lưu trữ tại phòng đào tạo, khoa, thư viện làm tài liệu lưu hành nội bộ, cho giảng viên, sinh viên dễ dàng sử dụng giảng dạy, học tập *(****1.1.08****–Bộ quyết định ban hành chương trình đào tạo, chuẩn đầu ra năm 2020, 2021, 2022 - chương trình đào tạo lưu tại phòng đào tạo - minh chứng lấy từ phòng đào tạo).*

Việc rà soát chương trình đào tạo các ngành/nghề nói chung và chương trình đào tạo nghề kỹ thuật chế biến món ăn nói riêng được nhà trường tổ chức xây dựng, thẩm định theo đúng nội dung, biểu mẫu của Thông tư số 03/2017/TT–BLĐTBXH ngày 01/03/2017 của Bộ trưởng Bộ LĐTB&XH quy định về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định giáo trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng *(****1.1.09****-Kế hoạch phát triển chương trình đào tạo trung cấp, cao đẳng;* ***1.1.10****-Bộ biên bản đánh giá chương trình đào tạo và đề xuất xây dựng, chỉnh lý chương trình đào tạo hàng năm;* ***1.1.01****-Bộ chương trình đào tạo nghề kỹ thuật chế biến món ăn - minh chứng lấy từ phòng đào tạo).*

1. Năm 2020 chương trình đào tạo nghề kỹ thuật chế biến món ăn được chỉnh lý và đưa vào giảng dạy khoá 11.

Chỉnh lý, phát triển chương trình đào tạo khoá 11 với tiêu chí đảm bảo tính lên thông của chương trình đào tạo; tích hợp kết hợp đào tạo giữa nhà trường và doanh nghiệp; đáp ứng nhu cầu thực tế nguồn nhân nhân lực cho các doanh nghiệp.

Chương trình đào tạo của nghề kỹ thuật chế biến món ăn áp dụng giảng dạy cho từng khoá học khác nhau đều được rà soát sửa đổi, bổ sung, điều chỉnh mục tiêu đào tạo bám sát thực tiễn ở cả phạm vi và cấu trúc nội dung, phương pháp và hình thức đào tạo. Định kỳ, 3 năm 1 lần, phòng đào tạo, Khoa sẽ thực hiện khảo sát và điều chỉnh lại chuẩn đầu ra cho phù hợp *(****1.1.11****–Bộ quyết định thành lập hội đồng thẩm định nghiệm thu chương trình đào tạo - minh chứng lấy từ phòng đào tạo).*

Như vậy mục tiêu của chương trình đào tạo cao đẳng kỹ thuật chế biến món ăn không những được công bố công khai mà còn được rà soát, điều chỉnh theo quy định nhằm đảm bảo đáp ứng nhu cầu nguồn nhân lực trong thực tiễn.

Căn cứ nội dung mô tả, phân tích trên, trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt.

***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 1, tiêu chí 1: 2 điểm***

**Tiêu chuẩn 1.2: Cơ sở đào tạo có văn bản giao nhiệm vụ cụ thể cho khoa/đơn vị phụ trách chương trình đào tạo và các đơn vị có liên quan đến việc thực hiện chương trình đào tạo; khoa/đơn vị phụ trách chương trình đào tạo hoàn thành các nhiệm vụ được giao liên quan đến chương trình đào tạo.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Khoa Công nghệ chế biến là đơn vị chủ chốt trực tiếp giảng dạy các môn học chuyên môn trong chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn (chiếm khoảng 80% khối lượng chương trình), các khoa liên quan như KHCB, Ngoại ngữ đảm nhiệm giảng dạy một số các môn học lý thuyết cơ sở và lý thuyết liên ngành, ngoại ngữ và tin học (chiếm khoảng 20% khối lượng chương trình). Ngoài ra, phòng Đào tạo là đơn vị đầu mối hướng dẫn chỉ đạo thực hiện chương trình theo đúng các quy định của nhà trường.

**Trường có văn bản giao nhiệm vụ cụ thể cho khoa/đơn vị phụ trách chương trình đào tạo và các đơn vị có liên quan đến việc thực hiện chương trình đào tạo**

Căn cứ vào các văn bản tài liệu hướng dẫn tại thông tư 46, 47/2016-BLĐTBXH quy định về điều lệ trường cao đẳng, trung cấp. Trường đã có các quyết định quy định rõ chức năng nhiệm vụ của các đơn vị trong trường đối với các nội dung liên quan đến quá trình triển khai, hiện thực hoá chương trình đào tạo.

Nhiệm vụ thực hiện chương trình đào tạo của khoa Công nghệ chế biến đã được quy định rõ trong nội dung Chức năng nhiệm vụ khoa Công nghệ chế biến tại quyết định cơ cấu tổ chức của trường.

- Tổ chức thực hiện quá trình đào tạo kế hoạch giảng dạy học tập và các hoạt động giáo dục khác theo chương trình, kế hoạch giảng dạy chung của nhà trường

- Quản lý và tổ chức giảng dạy chuyên nghề kỹ thuật chế biến món ăn cho các hệ Cao đẳng, trung cấp nghề trong trường, liên kết ngoài trường, hợp tác liên kết với nước ngoài.

- Trên cơ sở kế hoạch phòng Đào tạo, khoa phải chịu trách nhiệm chính cùng phối hợp với các đơn vị chức năng khác trong trường tổ chức cho HSSV thực tập, nghiên cứu khoa học, tổ chức kết nối doanh nghiệp.

-Biên soạn chương trình đào tạo, giáo trình, tài liệu giảng dạy các môn học chuyên ngành kỹ thuật chế biến món ăn *(****1.2.01****-Quyết định ban hành cơ cấu tổ chức, chức năng, nhiệm vụ của trường Cao đẳng TM & DL HN; Quyết định giao nhiệm vụ cho khoa Công nghệ chế biến - minh chứng lấy từ phòng HCTCQT).*

Trên cơ sở đó, Khoa Công nghệ chế biến là đơn vị thực hiện chức năng trực tiếp giảng dạy các môn học, chuyên môn cho nghề kỹ thuật chế biến món ăn và các hoạt động giáo dục khác theo chương trình đào tạo; kế hoạch giảng dạy chung của nhà trường lập ra.

Ngoài các phòng chức năng, nhiệm vụ thực hiên chương trình đào tạo cao đẳng nghề Quản trị khách sạn còn có sự tham gia của giáo viên một số bộ môn thuộc khoa Ngoại ngữ… *(****1.2.02***-*Tổng hợp giảng viên giảng dạy các môn chung cao đẳng nghề kỹ thuật chế biến món ăn* *bậc cao đẳng các năm).* Dựa trên kế hoạch đào tạo, các khoa tiến hành, phân công nhiệm vụ cụ thể cho giảng viên, nhân viên trong khoa theo hai học kỳ/năm học *(****1.2.03****-Tổng hợp kế hoạch phân công giảng viên giảng dạy nghề kỹ thuật chế biến món ăn* *các năm*

Như vậy, Khoa Công nghệ chế biến nói riêng và các khoa chuyên môn liên quan nói chung được phân công, phân cấp rõ ràng về chức năng, nhiệm vụ, phù hợp với cơ cấu ngành nghề, quy mô đào tạo và mục tiêu của trường.

**Khoa phụ trách chương trình đào tạo hoàn thành các nhiệm vụ được giao liên quan đến chương trình đào tạo**

Xác định rõ nhiệm vụ trọng tâm được giao, khoa Công nghệ chế biến và các khoa chuyên môn khác đã tổ chức các hoạt động đào tạo:

- Biên soạn, chỉnh lý chương trình, giáo trình, bài giảng, giáo án bám sát chương trình đào tạo và các quy định, thông tư hướng dẫn trong GDNN

- Tổ chức giảng dạy theo tiến độ đào tạo, thời khoá biểu

- Thực hiện các nghiệp vụ chuyên môn nhằm nâng cao chất lượng giảng dạy

Trong nhiều năm qua, đội ngũ cán bộ, giảng viên nhân viên trong khoa luôn nhiệt tình, tích cực tham gia hoạt động trong công tác chuyên môn, thực hiện tốt mọi nhiệm vụ được giao. Hàng năm, Khoa Công nghệ chế biến và các khoa chuyên môn đều thực hiện báo cáo tổng kết các công việc đã thực hiện trong năm, rút kinh nghiệm những việc chưa làm được, đề nghị khen thưởng các cá nhân, đơn vị thực hiện xuất sắc công việc được giao cũng như phương hướng triển khai cho giai đoạn tiếp theo *(****1.2.04****-Báo cáo kết quả hoạt động năm học và phương hướng nhiệm vụ năm học tới;* ***1.2.05****–Bộ kết quả đánh giá phân loại công chức, viên chức khoa Công nghệ chế biến các năm)*

- Năm 2020; 2021; 6 cán bộ giảng viên, viên chức toàn khoa đều hoàn thành tốt và hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ (đạt tỷ lệ 100%).

\* Công tác biên soạn, chỉnh lý chương trình, giáo trình đào tạo các lĩnh vực thuộc nghề kỹ thuật chế biến món ăn được thực hiện thường xuyên, liên tục *(****1.2.06****–Bộ biên bản thẩm định và nghiệm thu chương trình đào tạo khoa Công nghệ chế biến hàng các năm)*

1. Năm học 2020-2021 : Chỉnh lý chương trình tổng quát đào tạo cao đẳng nghề kỹ thuật chế biến món ăn, đồng thời biên soạn và chỉnh lý chương trình chi tiết bậc Cao đẳng ngành kỹ thuật chế biến món ăn.
2. Năm học 2021-2022: Chỉnh lý chương trình tổng quát đào tạo cao đẳng ngành kỹ thuật chế biến món ăn, đồng thời biên soạn và chỉnh lý chương trình chi tiết bậc Cao đẳng ngành kỹ thuật chế biến món ăn.

Việc hoàn thành nhiệm vụ của đội ngũ cán bộ, giáo viên khoa Công nghệ chế biến thể hiện ở mức độ hoàn thành 100% khối lượng công việc của giảng viên được tổng hợp cuối mỗi học kỳ *(****1.2.07****-Tổng hợp khối lượng giảng dạy và thực hiện nhiệm vụ giảng viên khoa Công nghệ chế biến các năm)* Trong quá trình thực hiện nhiệm vụ, cán bộ giảng viên khoa Công nghệ chế biến trang nói riêng và các phòng khoa chức năng đã thực hiện đúng các quy định của nhà trường đảm bảo chất lượng, tiến độ đào tạo. Giáo viên luôn nhận được sự hỗ trợ thích hợp từ các phòng ban chức năng, mọi hoạt động giảng dạy đều được lưu trữ (Giáo án, tiến độ giảng dạy của giảng viên) và được kiểm soát chặt chẽ nhằm đảm bảo chất lượng giảng dạy *(****1.2.08****–Hồ sơ giảng dạy của giảng viên nghề Công nghệ chế biến (Chương trình, giáo án, Bảng diểm danh, bảng điểm, tiến độ giảng dạy các năm).* Đồng thời mức độ thực hiện tốt nhiệm vụ được giao của mỗi cá nhân còn được đánh giá qua Báo cáo công tác thanh kiểm tra họat động đào tạo của nhà trường *(****1.2.09****-Báo cáo kết quả công tác thanh kiểm tra nội bộ các năm)*

Với những thành tích đạt được, tập thể cán bộ, giảng viên, viên chức khoa Công nghệ chế biến là đơn vị chính phụ trách nhiệm vụ chuyên môn đào tạo cao đẳng nghề kỹ thuật chế biến món ăn, luôn hoàn thành suất xắc mọi nhiệm vụ được giao liên quan đến chương trình đào tạo.

Căn cứ nội dung mô tả, phân tích trên, trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt.

***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 2, tiêu chí 1: 2 điểm***

**Tiêu chuẩn 1.3: Hàng năm, cơ sở đào tạo nghiên cứu, xác định định mức chi tối thiểu cho một người học, đảm bảo chất lượng của chương trình đào tạo và có đủ nguồn thu hợp pháp để thực hiện chương trình đào tạo.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội là đơn vị sự nghiệp công lập có thu, tự đảm bảo một phần kinh phí hoạt động thực hiện theo Thông tư số 71/2006/TT-BTC ngày 9/8/2006 của Bộ Tài Chính hướng dẫn thực hiện Nghị định số 43/2006/NĐ-CP ngày 25/4/2006 của Chính phủ quy định quyền tự chủ, tự chịu trách nhiệm về thực hiện nhiệm vụ, tổ chức bộ máy biên chế và tài chính đối với đơn vị sự nghiệp công lập. Nguồn kinh phí của trường được hình thành từ 2 nguồn chủ yếu: Ngân sách nhà nước giao và nguồn thu từ học phí (thực hiện theo Nghị định 86/2015/NĐ-CP ngày 12/10/2015 của Chính phủ quy định về cơ chế thu, quản lý và chế độ chính sách miễn, giảm học phí đối HSSV, hỗ trợ chi phí học tập từ năm học 2015-2016 đến năm học 2020-2021). Ngoài ra trường còn có các nguồn thu từ các hoạt động đào tạo khác, nguồn kinh phí chương trình mục tiêu giáo dục nghề nghiệp và nguồn thu từ hoạt động dịch vụ.

Để đảm bảo nguồn kinh phí đáp ứng cho hoạt động giảng dạy của trường không chỉ nghề kỹ thuật chế biến món ăn mà tất cả các ngành/ nghề khác nhà trường đang đào tạo được thực hiện đầy đủ và đạt chất lượng, nhà trường đã xây dựng định mức chi tối thiểu cho 1 người học theo mỗi ngành đào tạo.

**Hàng năm, nhà trường nghiên cứu, xác định định mức chi tối thiểu cho một người học, đảm bảo chất lượng của chương trình đào tạo.**

Căn cứ vào Nghị định 86/2015/NĐ - CP về cơ chế thu, quản lý học phí đối với học sinh, Hiệu trưởng ban hành quyết định thu học phí đối với từng nghề. Để đảm bảo chất lượng đào tạo các chuyên ngành nói chung và nghề kỹ thuật chế biến món ăn nói riêng, Nhà trường đã xây dựng định mức chi cho một người học học chương trình đào tạo trong đó có sinh viên học nghề kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng. Căn cứ vào các quy định cụ thể của nhà nước, ngân sách nhà nước cấp hàng năm và khả năng thu học phí của người học là cơ sở cơ bản để xây dựng mức chi tối thiểu cho 1 học sinh.

Nhà trường xây dựng định mức chi tối thiểu cho 1 người học cho cao đẳng nghề kỹ thuật chế biến món ăn trên cơ sở công thức chung:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Mức chi tối thiểu cho 1***  ***người học*** | ***= Chi thanh toán cho cá***  ***nhân*** | ***+ Chi cho nghiệp vụ chuyên môn*** | ***+ Chi phí cho công tác quản lý (bao gồm cả khấu***  ***hao TS)*** |

Từ công thức chung, nhà trường đã xây dựng định mức cho các nội dung cụ thể: Trên nguyên tắc số thực chi ngân sách của năm trước đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền phê duyệt nhà trường xây dựng định mức chi tối thiểu cho 1 người học, sau đó có sự điều chỉnh chi phí tăng do giá cả biến động trong năm đó *(****1.3.01****–Bộ quyết định mức chi tối thiểu cho người học cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn* *các năm)*

- Đối với Chi phí thanh toán cho cá nhân: Căn cứ vào quyết toán ngân sách nhà nước đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền phê duyệt năm trước để xây dựng mức chi tối thiểu cho năm sau, số lượng GV trực tiếp tham gia giảng dạy các môn của Công nghệ chế biến (cụ thể ngành kỹ thuật chế biến món ăn) được xác định tổng mức giờ giảng thực tế trong năm, và tiến độ đào tạo để xây dựng chi phí tiền lương tiền công. Đồng thời dự kiến chi học bổng cho HSSV đang theo học nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

- Chi phí cho nghiệp vụ chuyên môn: Căn cứ dự toán ngân sách nhà nước xây dựng, nhà trường xác định mức vật tư phục vụ học tập, thi tốt nghiệp, văn phòng phẩm, chi phí thông tin liên lạc, thuê mướn và các chi khác trong nghiệp vụ chuyên môn để đảm bảo kinh phí phục vụ học tập.

- Chi phí cho công tác quản lý: bao gồm tài sản phục vụ công tác chuyên môn của khoa và khấu hao tài sản cố định dùng cho công tác chuyên môn.

Mức chi tối thiểu cho 1 người học qua các năm .

Căn cứ vào các nội dung của định mức, số lượng lớp học, số SV cao đẳng nghề kỹ thuật chế biến món ăn, các đơn vị tiến hành lập dự toán kinh phí mua vật tư thực tập, mua sắm, sửa chữa thiết bị - máy móc phục vụ cho đào tạo và các hoạt động khác… Hàng tháng có kế hoạch cụ thể *(****1.3.02****-Bản tổng hợp dự trù vật tư của khoa).* Nhà trường luôn đáp ứng đầy đủ nhu cầu về vật tư, trang thiết bị phục vụ cho quá trình đào tạo đảm bảo chất lượng, đặc biệt vật tư phục vụ cho sinh viên thực tập luôn được đáp ứng đầy đủ, kịp thời, giúp cho giảng viên hoàn thành tốt nhiệm vụ giảng dạy *(****1.2.09*** *- Báo cáo kết quả công tác thanh kiểm tra nội bộ các năm)*Đồng thời đây cũng là một trong những tiêu chí để đánh giá mức độ hài lòng của sinh viên đối với cất lượng đào tạo *(****1.3.03****-Bộ phiếu lấy ý kiến phản hồi của HSSV về hoạt động giảng dạy của GV khoa Công nghệ chế biến các năm)*Mức chi cụ thể cho các hoạt động phục vụ nhiệm vụ đào tạo của trường nói chung và khoa Khách sạn Du lịch nói riêng đã được thể hiện rõ trong báo cáo tài chính và các văn bản thanh kiểm tra hoạt động tài chính *(****1.3.04****-Báo cáo tài chính và báo cáo quyết toán kinh phí hoạt động các năm Biên bản thanh, kiểm tra hoạt động tài chính các năm)).*

Nhà trường đã nghiên cứu, đưa ra định mức kinh tế kỹ thuật cụ thể, phù hợp, đảm bảo chất lượng chương trình đào tạo và hài hoà với lợi ích của người học

**Nhà trường có đủ nguồn thu hợp pháp để thực hiện chương trình đào tạo.**

Trường Cao đẳng TM & DL Hà Nội là đơn vị sự nghiệp có thu, tự đảm bảo một phần kinh phí hoạt động thực hiện theo Thông tư số 71/2006/TT-BTC ngày 9/8/2006 của Bộ Tài Chính hướng dẫn thực hiện Nghị định số 43/2006/NĐ-CP ngày 25/4/2006 của Chính phủ quy định quyền tự chủ, tự chịu trách nhiệm về thực hiện nhiệm vụ, tổ chức bộ máy biên chế và tài chính đối với đơn vị sự nghiệp công lập. Nguồn kinh phí của trường được hình thành từ 2 nguồn chủ yếu: Ngân sách nhà nước giao và nguồn thu từ học phí (thực hiện theo Nghị định 86/2015/NĐ-CP ngày 12/10/2015 của Chính phủ quy định về cơ chế thu, quản lý và chế độ chính sách miễn, giảm học phí đối HSSV, hỗ trợ chi phí học tập từ năm học 2015-2016 đến năm học 2020-2021). Ngoài ra trường còn có các

nguồn thu từ các hoạt động đào tạo khác, nguồn kinh phí chương trình mục tiêu giáo dục nghề nghiệp và nguồn thu từ hoạt động dịch vụ. Chi tiết như sau:

- Nguồn kinh phí Ngân sách Nhà nước cấp

- Nguồn kinh phí thu từ các nhiệm vụ khác được giao

- Kinh phí thu sự nghiệp (học phí, lệ phí, sự nghiệp khác) *(****1.3.04****-Báo cáo tài chính và báo cáo quyết toán kinh phí hoạt động các năm* ***1.3.05****-Quyết định về mức thu học phí các năm )*

- Nguồn thu từ các hoạt động dịch vụ *(****1.3.04****-Báo cáo tài chính và báo cáo quyết toán kinh phí hoạt động các năm).*

- Các nguồn thu hợp pháp khác *(****1.3.04****-Báo cáo tài chính và báo cáo quyết toán kinh phí hoạt động các năm ).*

- Nguồn kinh phí được thực hiện qua các năm ( nguồn thu các năm)

Như vậy năm 2021 nhà trường đã bố trí sắp xếp đủ nguồn kinh phí để thực hiện chương trình đào tạo nghề kỹ thuật chế biến món ăn hệ Cao đẳng.

Qua các năm, nhà trường có nguồn lực tài chính đảm bảo chủ động được phân bổ chi tiết theo từng nội dung chi một cách hợp lý, tiết kiệm và thực hiện theo đúng chế độ kế toán tài chính hiện hành đáp ứng kinh phí phục vụ cho các hoạt động của trường *(****1.3.06****-Dự toán thu, chi ngân sách nhà nước các năm).*

Với khả năng khai thác hợp lý khoa học các nguồn tài chính, nhà trường đã thực hiện nghiêm túc kế hoạch tài chính đáp ứng yêu cầu các chương trình đào tạo nghề nói chung và nghề kỹ thuật chế biến món ăn nói riêng, đặc biệt chú trọng đảm bảo nguồn kinh phí chi cho con người, ưu tiên đầu tư những trang thiết bị cần thiết, đó là yếu tố then chốt nhằm nâng cao chất lượng đào tạo.

Như vây nhà trường hoàn toàn có đủ nguồn thu hợp pháp để thực hiện các chương trình được cấp phép đào tạo nói chung và nghề kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng nói riêng đảm bảo chất lượng, hiệu quả.

***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 3, tiêu chí 1: 2 điểm***

**2.2.2. Tiêu chí 2: Hoạt động đào tạo**

**Đánh giá tổng quát tiêu chí 2:**

**Mở đầu**

Trường CĐ TM&DLHN nói chung và Khoa Công nghệ chế biến nói riêng có đầy đủ các điều kiện phục vụ cho hoạt động đào tạo của mình. Nhà trường thực hiện hoạt động tuyển sinh theo đúng quy định, CTĐT thể hiện đầy đủ các tiêu chuẩn mà người học cần đạt được sau khi tốt nghiệp; trong quá trình học tập tại trường cũng như thực tập tốt nghiệp tại doanh nghiệp, SV được tạo điều kiện để nâng cao kỹ năng thực hành. Nhà trường thực hiện hoạt động kiểm tra, giám sát dạy và học nhằm góp phần đảm bảo và nâng cao chất lượng đào tạo.

**Những điểm mạnh**

CTĐT được xây dựng và thực hiện đầy đủ theo đúng quy định của Bộ LĐTBXH. SV được chú trọng đến kỹ năng học thực hành tại trường cũng như doanh nghiệp để nâng cao kỹ năng thực hành, chuyên môn. Chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn đang là nhu cầu lớn của xã hội, vị trí việc làm trong các khách sạn, nhà hàng, bếp ăn tập thể, bệnh viện, trường học, quán ăn….do đó tuyển sinh tương đối dễ dàng mặc dù thị trường đào tạo nhiều cơ sở cấp chứng chỉ, tạo điều kiện cho học viên. Khoa Công nghệ chế biến được trang bị đầy đủ chương trình, giáo trình cùng đội ngũ giảng viên kinh nghiệm trên 20 năm của khoa và 57 năm của nhà trường.

Hoạt động kiểm tra, giám sát, tổ chức thi học kỳ, thực tập tốt nghiệp dạy và học được thực hiện thường xuyên, nghiêm túc, đúng quy chế.

**Những tồn tại**

Trong các năm gần đây, việc mở rộng thêm mã ngành của các trường đại học đã ảnh hưởng không nhỏ tới việc tuyển sinh vào khối trường cao đẳng nói chung, cũng như trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà nội nói riêng; Khoa công nghệ chế biến nói riêng do các trung tâm dạy nghề, các trường mở đa ngành nghề và các trường dân lập…. đã ảnh hưởng không nhỏ đến việc chọn nghề chế biến. Do đại dịch Covid học viên phải học online mà nhu cầu chuyên ngành chủ yếu là thực hành nên cũng ảnh hưởng một phần đến tuyển sinh của khoa và nhà trường.

**Kế hoạch nâng cao chất lượng**

Căn cứ vào tình hình thực tế, Khoa Công nghệ chế biến sẽ có kế hoạch điều chỉnh phù hợp với chỉ tiêu tuyển sinh hệ cao đẳng phù hợp và theo đúng giấy phép được Tổng cục dạy nghề (Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp cấp).

Bản mô tả hoạt động đào tạo của khoa Công nghệ chế biến được xây dựng trên cơ sở quy định và hướng dẫn do Tổng cục dạy nghề (Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp ban hành, căn cứ theo quy chế đào tạo giáo dục nghề nghiệp chính quy theo hệ thống tín chỉ với đầy đủ các thông tin về mục tiêu đào tạo, kiến thức, kỹ năng… trên cơ sở cập nhật yêu cầu của CĐR, đề cương các học phần, các môn học trong CTĐT. Trong các năm học, tổ bộ môn đều có sự xem xét điều chỉnh CTĐT căn cứ theo thực tế và nhu cầu của người học và nhu cầu về nhân lực của thị trường lao động.

Điểm đánh giá các tiêu chuẩn của tiêu chí 2: 14/14 điểm

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tiêu chuẩn** | **Điểm chuẩn** | **Điểm tự đánh giá** |
| 1 | Tiêu chuẩn 1 | 2 | 2 |
| 2 | Tiêu chuẩn 2 | 2 | 2 |
| 3 | Tiêu chuẩn 3 | 2 | 2 |
| 4 | Tiêu chuẩn 4 | 2 | 2 |
| 5 | Tiêu chuẩn 5 | 2 | 2 |
| 6 | Tiêu chuẩn 6 | 2 | 2 |
| 7 | Tiêu chuẩn 7 | 2 | **0** |

**Tiêu chuẩn 2.1: Hàng năm, cơ sở đào tạo thực hiện công tác tuyển sinh theo quy định; kết quả tuyển sinh đạt tối thiểu 80% chỉ tiêu theo kế hoạch của cơ sở đào tạo.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Công tác tuyển sinh là một nhiệm vụ đặc biệt quan trọng, là yếu tố quyết định đến sự tồn tại và phát triển của nhà trường. Hàng năm, Trường Cao đẳng Thương Mại và Du lịch Hà Nội đã ban hành các quy chế tuyển sinh nhằm cụ thể hoá Thông tư số 05/2017/TT - BLĐTBXH ngày 02/3/2017 và điều chỉnh theo Điểm B Khoản 2, Điều 3 Thông tư 07/2019/TT - BLĐTBXH ngày 07/3/2019 quy định quy chế tuyển sinh và xác định chỉ tiêu tuyển sinh trình độ trung cấp, cao đẳng. Năm học 2021 – 2022 thực hiện quy chế tuyển sinh theo Thông tư 05/2021/TT-BLĐTBXH. (*2.1.01 - Quy chế tuyển sinh năm 2019,2020,2021,2023* ). Cụ thể:

- Năm học 2019 - 2020: QĐ số 216 /QĐ -TMDL ngày 18 tháng 7 năm 2019

- Năm học 2020- 2021: QĐ số 152 /QĐ -TMDL ngày 10 tháng 6 năm 2020

- Năm học 2021 - 2022: QĐ số 196 /QĐ -TMDL ngày 14 tháng 8 năm 2021

Đối với ngành kỹ thuật chế biến, chỉ tiêu tuyển sinh được giao theo Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động GDNN hàng năm là 150 sinh viên trình độ cao đẳng (*2.1.02 – Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động GDNN*)

Để công tác tuyển sinh đạt kết quả cao, hàng năm trường đã thành lập Hội đồng tuyển sinh, Ban thư ký Hội đồng tuyển sinh để triển khai công tác tuyển sinh đúng quy trình và quy định *(2.1.03 - Các quyết định thành lập Hội đồng tuyển sinh các năm); 2.1.04 - Các quyết định thành lập Ban thư ký HĐTS Trường các năm);* Hội đồng tuyển sinh đã xây dựng và ban hành kế hoạch tuyển sinh (*2.1.05 – Kế hoạch tuyển sinh các năm);* và tổ chức hoạt động tuyển sinh cho các ngành nghề đào tạo của trường nói chung và ngành Kỹ thuật chế biến món ăn nói riêng theo hình thức xét tuyển (*2.1.06 – Các thông báo tuyển sinh các năm);*

Trường thực hiện tiếp nhận hồ sơ tuyển sinh và xét tuyển theo đúng quy định. Kết thúc mùa tuyển sinh, trường đều tổ chức kiểm tra, đánh giá công tác tuyển sinh, lập báo cáo kết quả tuyển sinh năm trước và xác định chỉ tiêu tuyển sinh cho năm sau (*2.1.07 – Thông báo xét tuyển các năm 2019-2023; 2.1.09 – Các quyết định công nhận trúng tuyển các năm); ; 2.1.10 – Các biên bản tự kiểm tra hồ sơ thí sinh trúng tuyển các năm);; 2.1.11 - Biên bản họp Hội đồng tuyển sinh các năm);*;  *2.1.12 – Báo cáo công tác tuyển sinh hàng năm của trường)*

Kết quả tuyển sinh của ngành kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng nhà Nhà trường trong năm như sau:

* Năm học 2020-2021: 143 / 150 - đạt 95,3 %

(*2.1.11 – Danh sách lớp năm học, 2020-2021, 2021-2022,2022-2023* ),

Năm học 2021 – 2022 ngành kỹ thuật chế biến luôn đạt và vượt chỉ tiêu đề ra mặc dù đại dịch Covid ảnh hưởng không nhỏ đến tuyển sinh của các ngành nghề của nhà trường.

***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 1, tiêu chí 2: 2 điểm***

**Tiêu chuẩn 2.2: Cơ sở đào tạo có kế hoạch đào tạo và tổ chức đào tạo theo quy định.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Việc lập Kế hoạch đào tạo và xây dựng tiến độ đào tạo cho từng khóa học theo từng học kỳ, năm học cho các nghề của trường do phòng Đào tạo phối hợp với các khoa thực hiện căn cứ vào đặc điểm của từng nghề và theo đúng quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội, trong đó có ngành kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng *(2.5.07 - Kế hoạch đào tạo các năm); 2.2.01 - Tiến độ đào tạo các năm);).* Căn cứ vào kế hoạch đào tạo và tiến độ đào tạo, Thực hiện thông tư 23/2017, Khoa Công nghệ chế biến xây dựng kế hoạch giảng viên và phối hợp với Phòng Đào tạo xây dựng thời khóa biểu theo từng học kỳ, chi tiết đến từng mô đun/môn học (*2.2.02 - Kế hoạch Phân công giảng viên giảng dạy các năm);; 2.2.03 -* *Thời khóa biểu* *năm học các năm);; 2.2.10 – Kế hoạch đào tạo theo từng khóa học* ).Khi đã có thời khoá biểu, giáo viên sẽ căn cứ vào nội dung, thời lượng đã qui định trong chương trình đào tạo nghề để chuẩn bị hồ sơ giảng dạy chi tiết cho từng môn học, mô đun được phân công (*1.2.07 – Hồ sơ giảng dạy của giáo viên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng*).

Nhà trường thực hiện kiểm tra đột xuất, định kỳ và dự giờ giảng của giáo viên ở tất cả các đơn vị để giám sát và đánh giá sự phù hợp của nội dung bài giảng, phương pháp giảng dạy với kế hoạch đào tạo và khả năng người học (*2.2.04 – Các kế hoạch thanh tra, kiểm tra hoạt động đào tạo các năm);; 2.2.05 – Các biên bản kiểm tra công tác giảng dạy; 2.2.06*– *Các báo cáo kết quả thanh tra, kiểm tra hoạt động giảng dạy*). Nội dung các biên bản kiểm tra và báo cáo đều chứng tỏ giảng viên khoa Công nghệ chế biến luôn thực hiện tốt các hoạt động đào tạo theo quy định.

Cuối mỗi năm học, mỗi khóa học, Khoa Công nghệ chế biến và Nhà trường đều có báo cáo tổng kết để rà soát và đánh giá hiệu quả của công tác đào tạo, từ đó đặt ra phương hướng hành động phù hợp cho giai đoạn tiếp theo (*2.2.07 – Các báo cáo đánh giá sơ kết học kỳ, tổng kết năm học của Trường năm học 2019-2020, 2020-2021 ,2021-2022; 1.2.04 – Các báo cáo đánh giá sơ kết, tổng kết năm học của Khoa Công nghệ chế biến năm học 2019-2020, 2020-2021**,2021-2022*)

Trường tự đánh giá đạt yêu cầu tiêu chuẩn.

***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 2, tiêu chí 2: 02 điểm***

**Tiêu chuẩn 2.3: Thực hiện phương pháp đào tạo phù hợp với nội dung chương trình đào tạo, kết hợp rèn luyện năng lực thực hành với trang bị kiến thức chuyên môn; phát huy tính tích cực, tự giác, năng động, khả năng làm việc độc lập, tổ chức làm việc theo nhóm của người học; thực hiện ứng dụng công nghệ thông tin, truyền thông trong hoạt động dạy và học.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Hiện nay, các giáo viên của trường nói chung và Khoa Công nghệ chế biến nói riêng đang áp dụng đa dạng các phương pháp giảng dạy tích cực, lấy người học làm trung tâm như: phương pháp học nhóm, đây là phương pháp phổ biến của chuyên ngành kỹ thuật chế biến món ăn do phần lớn các môn học của khoa là thực hành. Học viên được thực hành chế biến món ăn hay thực hiện một số công việc theo nhóm. Phương pháp này phù hợp với phát triển của xã hội hiện nay. Ngoài ra còn những phương pháp viết tiểu luận hoặc làm bài tập lớn, phương pháp thuyết trình, phản biện (*2.3.01 – Sổ tay lên lớp, giáo án bài giảng của GV các năm 2019-2021; 1.2.07 – Hồ sơ giảng dạy của giáo viên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng 2.2.05 – Các biên bản kiểm tra công tác giảng dạy; 2.2.06*– *Các báo cáo kết quả thanh tra, kiểm tra hoạt động giảng* dạy), giúp sinh viên phát triển năng lực tự học, tự nghiên cứu, góp phần nâng cao chất lượng đào tạo.

Qua các báo cáo hoạt động thu thập ý kiến đánh giá của nhà giáo và người học (trong đó có nhà giáo và sinh viên ngành Kỹ thuật chế biến món ăntrình độ cao đẳng) về chất lượng các phương pháp đào tạo, hàng năm có trên 80% nhà giáo và người học đều đánh giá phương pháp đào tạo hiện nay của trường đáp ứng tốt các yêu cầu kết hợp rèn luyện năng lực thực hành với trang bị kiến thức chuyên môn; phát huy tính tích cực, tự giác, năng động, khả năng làm việc độc lập của người học, tổ chức làm việc theo nhóm (*2.3.02 – Bộ hồ sơ khảo sát, thu thập ý kiến người học, các năm các năm);; 2.3.03 – Bộ hồ sơ khảo sát, lấy ý kiến phản hồi từ nhà giáo, viên chức, người lao động, các năm*).

Nhà trường sử dụng phần mềm quản lý đào tạo EduMen Tất cả các hoạt động về đào tạo của Trường đều có cơ sở dữ liệu đặt tại máy chủ phòng Đào tạo (*2.3.04 –Phần mềm quản lý đào tạo*). Qua phần mềm quản lý đào tạo, giảng viên và người học được cung cấp tài khoản để truy cập và tra cứu được các thông tin về chương trình đào tạo của Trường, kết quả thi, kiểm tra,...

Ngoài ra, tất cả các ngành nghề trình độ cao đẳng, trung cấp của trường hiện đang đào tạo của Trường đều được ứng dụng CNTT trong dạy học. 100% nhà giáo dạy ngành Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng đều thực hiện bài giảng điện tử áp dụng vào giảng dạy với các phần mềm hỗ trợ như:

- Hỗ trợ soạn bài giảng điện tử: Microsoft PowerPoint, Adobe Premiere, Camtasia, Audacity,...

- Hỗ trợ làm đề thi/kiểm tra và đánh giá kết quả học tập của học sinh như McTest, TestPro, IspringSuite, QuizMaker...

- Sử dụng các phần mềm giảng dạy trực tuyến như: Meeting Zoom, Google Classroom, Microsoft Team, google meet.....

Trường tự đánh giá đạt yêu cầu của tiêu chuẩn

***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 3, tiêu chí 2: 02 điểm***

**Tiêu chuẩn 2.4: Cơ sở đào tạo phối hợp với đơn vị sử dụng lao động trong việc tổ chức, hướng dẫn cho người học thực hành, thực tập tại đơn vị sử dụng lao động; 100% người học trước khi tốt nghiệp đều được thực hành tại đơn vị sử dụng lao động phù hợp với ngành, nghề đào tạo.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Trong chương trình đào tạo ngành Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng của Trường có môn học thực hành nghề nghiệp và thực tập tốt nghiệp, những môn học này được bố trí thực hiện tại các cơ quan chuyên môn hoặc tại doanh nghiệp. Nhà trường có các biên bản hợp tác hoặc ký kết các hợp đồng thoả thuận với các doanh nghiệp liên quan đến nghề trong việc tổ chức, hướng dẫn cho người học thực hành, thực tập các ngành, nghề tại đơn vị sử dụng lao động (*2.4.01 - Các biên bản hợp tác/hợp đồng với đơn vị sử dụng lao động của Trường trong những năm gần đây; 2.4.02 - Các kế hoạch thực tập, thực hành tại doanh nghiệp; 2.4.03 - Các quyết định/giấy giới thiệu cử HSSV đi thực tập tại doanh nghiệp*).

Thực hiện các thoả thuận đã có, căn cứ vào Kế hoạch đào tạo các năm; Phòng Đào tạo và Khoa Công nghệ chế biến xây dựng kế hoạch đưa sinh viên đi thực hành, thực tập tại doanh nghiệp, tham mưu ký kết các hợp đồng đưa sinh viên đến thực tập tại doanh nghiệp và trình Hiệu trưởng ban hành các quyết định cử sinh viên đi thực tập (*2.2.01 – Tiến độ đào tạo các năm);*. Hình thức thực tập được nhà trường linh hoạt bố trí theo nhóm, theo lớp hoặc theo cá nhân sinh viên tùy nhu cầu thực tập lẻ của sinh viên. Ngoài ra, để hoạt động thực tập của sinh viên được đảm bảo theo đúng nội dung chương trình đào tạo, căn cứ vào đề xuất của Khoa, Nhà trường ra các quyết định cử giảng viên hướng dẫn sinh viên thực tập tại doanh nghiệp (*2.4.04 - Quyết định cử sinh viên đi thực tập ngành Kỹ thuật chế biến món ăn các năm ); 2.4.05 - Quyết định cử giáo viên hướng dẫn thực tập ngành Kỹ thuật chế biến món ăn* *các năm*)

Trước khi đi thực tập, SV được nhận đề cương hướng dẫn thực tập (*2.4.06 – Đề cương hướng dẫn thực tập*). Sau mỗi đợt thực tập, các SV đều phải hoàn thành báo thực tập và có nhận xét, đánh giá và xác nhận của các đơn vị thực tập (*2.4.07 - Báo cáo kết quả thực tập của sinh viên: Giấy nhận xét/ bảng điểm thực tập*). Căn cứ vào nội dung báo cáo thực tập và nhận xét của đơn vị sử dụng lao động, giảng viên hướng dẫn chấm điểm thực tập cho sinh viên trình lãnh đạo khoa phê duyệt.

Trong những năm gần đây, 100% người học ngành Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng trước khi tốt nghiệp đều được thực hành tại đơn vị sử dụng lao động phù hợp với ngành, nghề đào tạo *(2.3.02 – Khảo sát thu thập ý kiến người học các năm);; 2.3.03 – Khảo sát thu thập lấy ý kiến phản hồi từ nhà giáo, viên chức, người lao động các các năm);)*

Trường tự đánh giá đạt yêu cầu tiêu chuẩn.

***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 4, tiêu chí 2: 02 điểm***

**Tiêu chuẩn 2.5: Tổ chức kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp, đánh giá kết quả học tập, rèn luyện, cấp văn bằng theo quy định; có hồ sơ người học đủ và đúng theo quy định.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Hằng năm trường căn cứ vào quy chế đào tạo, kế hoạch đào tạo để lập các kế hoạch xét tốt nghiệp, thành lập hội đồng xét tốt nghiệp, các quyết định đủ điều kiện xét và công nhận tốt nghiệp (2.5.01- *Lịch trình các năm học 2019,2020,2021; 2.5.02-Các Quyết định thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp năm 2019,2020,2021; 2.5.03-Quyết định công nhận sinh viên tốt nghiệp).*

Để quản lý văn bằng, chứng chỉ nhà trường có Quy định về quy trình in, quản lý bảo quản, bảo mật, sử dụng phôi văn bằng, chứng chỉ.

Việc quản lý, cấp phát văn bằng, chứng chỉ nhà trường căn cứ theo Thông tư 10/2017/TT-BLĐTBXH. Mẫu phôi bằng hệ Cao đẳng, Trung cấp nhà trường đăng ký mua phôi bằng, chứng chỉ tại Sở lao động Thương binh & Xã hội (***2.5.04****-Phiếu đặt mua phôi bằng chứng chỉ; .*Việc quản lý cấp phát văn bằng, chứng chỉ đào tạo cho người học nhà trường có các sổ cấp phát với từng trình độ *(****2.5.05-****Báo cáo kết quả in, cấp phát và hủy bỏ phôi văn bằng tốt nghiệp hệ trung cấp, cao đẳng năm 2019,2020,2021).*

Căn cứ vào các quy định của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội, hàng năm, Nhà trường ban hành các Quy định đào tạo hệ Cao đẳng và Trung cấp theo hệ thống tín chỉ tại Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội.

(*2.5.06 – Các Quy định đào tạo hệ Cao đẳng và Trung cấp theo hệ thống tín chỉ tại Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội*).

Nội dung quy chế đã quy định rõ hình thức tổ chức đào tạo; thi hết môn và đánh giá kết quả học tập; thực tập, xét và công nhận tốt nghiệp; cấp giấy chứng nhận tốt nghiệp tạm thời, bảng điểm, giấy chứng nhận kết quả học tập, bằng tốt nghiệp... theo đúng hướng dẫn tại Thông tư 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13/3/2017 quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

Công tác tổ chức kiểm tra, thi và công nhận tốt nghiệp và đánh giá kết quả học tập, rèn luyện cho người học được thực hiện theo đúng qui định đã đề ra. Cụ thể:

- Việc tổ chức kiểm tra, thi, xét và công nhận tốt nghiệp thực hiện theo kế hoạch đào tạo và tiến độ đào tạo của Trường (*2.5.07 - Kế hoạch đào tạo các năm);; 2.2.01 - Tiến độ đào tạo các năm);; 2.5.02- Các Quyết định thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp các năm);.* Quá trình chấm báo cáo tốt nghiệp được tổ chức nghiêm túc, khách quan: mỗi báo cáo tốt nghiệp do 2 giảng viên đảm nhiệm, trong đó có giảng viên hướng dẫn. Hiệu trưởng Quyết định danh sách giảng viên chấm báo cáo tốt nghiệp trên cơ sở đề nghị các khoa, bộ môn*.* Sau khi có kết quả thi, Hội đồng thi sẽ họp để đánh giá tình hình, xét và quyết định công nhận tốt nghiệp cho sinh viênđủ điều kiện. Kết quả tốt nghiệp được định kỳ báo cáo với Sở Lao động – Thương binh và Xã hội Hà Nội và Tổng cục GDNN theo quy định (*2.4.08 – Các biên bản họp xét tốt nghiệp; 2.4.09 – Bảng tổng hợp kết quả xếp loại tốt nghiệp; 2.4.10 – Danh sách SV được công nhận và xếp loại tốt nghiệp*).

Nhà trường tổ chức thực hiện kiểm tra, thi đảm bảo nghiêm túc, khách quan, minh bạch và đúng quy chế. Cuối mỗi kỳ học nhà trường tổ chức thi kết thúc môn học. Sau khi tổ chức coi thi, phòng KH, Thanh tra & KĐCL nhận bài thi từ giáo viên coi thi Bộ phận thư ký thi sẽ đánh phách bài thi, bàn giao bài thi cho giáo viên dạy môn học đó, sau khi chấm xong giáo viên sẽ bàn giao bài thi, biên bản chấm thi cho phòng KH, Thanh tra & KĐCL. Công việc tiếp theo là phòng KH, Thanh tra & KĐCL sẽ vào điểm của từng môn học*.* Kết quả cuối cùng là bảng điểm của từng môn học gửi về cho phòng Đào tạo 1 bản, phòng KH, Thanh tra & KĐCL 1 bản. Kết thúc kỳ thi phòng KH, Thanh tra & KĐCL báo cáo kết quả tổ chức thi cho lãnh đạo trường *(2.2.07 – Các báo cáo đánh giá sơ kết học kỳ, tổng kết năm học của Trường các năm); – Các biên bản/sổ giao nhận bài thi; 2.5.09 – Các biên bản thanh tra hoạt động dạy và học).* Kết quả tốt nghiệp được Nhà trường định kỳ báo cáo với Sở Lao động – Thương binh và Xã hội Hà Nội và Tổng cục GDNN theo quy định (*2.2.08 - Kết quả tốt nghiệp; 2.2.11 - Báo cáo công tác thi, kiểm tra và công nhận tốt nghiệp hằng năm*).

Việc cấp phát văn bằng, chứng chỉ do bộ phận chuyên trách thuộc Phòng Đào tạo thực hiện. Nhà trường ban hành Quyết định số 76/QĐ-TMDL về quản lý, cấp phát, thu hồi, hủy bỏ bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng. Quy chế này thường xuyên được rà soát, điều chỉnh tùy theo tình hình thực tế (*2.5.8 - Quyết định số 76/QĐ-TMDL quy định về quản lý, cấp phát, thu hồi, hủy bỏ bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng của Cao đẳng Thương mại Du lịch Hà Nội*). Các văn bản và hồ sơ cấp phát văn bằng, chứng chỉ được quản lý chặt chẽ, đúng quy định, được định kỳ kiểm tra rà soát của đơn vị chuyên môn *(****2.5.05-****Báo cáo kết quả in, cấp phát và hủy bỏ phôi văn bằng tốt nghiệp hệ trung cấp, cao đẳng năm 2019,2020,2021 ).* Đến nay chưa có khiếu nại, thắc mắc gì về việc cấp phát văn bằng chứng chỉ của Trường.

Thực hiện chức năng nhiệm vụ được giao, Phòng Thanh tra đã tiến hành kiểm tra, giám sát các hoạt động đào tạo của các phòng, khoa và đơn vị liên quan. Hoạt động thanh kiểm tra được thực hiện đúng quy định(*2.2.04 – Các kế hoạch thanh tra, kiểm tra hoạt động đào tạo các năm);; 2.2.05 – Các biên bản kiểm tra công tác giảng dạy; 2.2.06*– *Các báo cáo kết quả thanh tra, kiểm tra hoạt động giảng dạy*).

Nhà trường có quy định Hồ sơ HSSV căn cứ vào Quy chế tuyển sinh hàng năm (*2.1.01 - Quy chế tuyển sinh các năm);* dựa trên các quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội. Hồ sơ HSSV nhà trường được lưu trữ đầy đủ theo quy định tại bộ phận Tuyển sinh của Trường bao gồm tối thiểu các giấy tờ sau: Bản sao hợp lệ bằng tốt nghiệp hoặc giấy chứng nhận tốt nghiệp tạm thời; bản sao hợp lệ học bạ; bản sao hợp lệ giấy khai sinh; giấy báo nhập học; các giấy tờ minh chứng hưởng chế độ ưu tiên theo quy định.

Trường tự đánh giá đạt yêu cầu Tiêu chuẩn.

***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 5, tiêu chí 2: 02 điểm***

**Tiêu chuẩn 2.6: Tổ chức kiểm tra, giám sát hoạt động dạy và học theo quy định; sử dụng kết quả kiểm tra để kịp thời điều chỉnh các hoạt động dạy và học cho phù hợp.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Để các hoạt động dạy và học của Nhà trường được thực hiện hiệu quả, công tác kiểm tra, giám sát được Nhà trường đặc biệt quan tâm. Nhà trường giao cho Phòng Thanh tra chủ trì phối hợp với các đơn vị thực hiện công tác kiểm tra giám sát thường xuyên đối với các hoạt động dạy và học. Phòng đã chủ trì cùng các đơn vị liên quan như Phòng Đào tạo, Phòng Công tác HSSV, Khoa Công nghệ chế biếntiến hành kiểm tra, giám sát các hoạt động dạy và học của các lớp thuộc ngành Kỹ thuật chế biến món ăn trong Trường đảm bảo đáp ứng được các mục tiêu dạy học (*2.6.01 – Quyết định 434/ QĐ-TMDL về chức năng, nhiệm vụ của Phòng Thanh tra; 2.6.02 - Các kế hoạch thanh tra, kiểm tra hoạt động đào tạo các năm);* *2.6.03 – Các báo cáo và kế hoạch hoạt động hàng tháng của Phòng Thanh tra*)

Việc xây dựng kế hoạch tổ chức, giám sát hoạt động dạy và học của nhà trường nói chung và ngành Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng nói riêng được thực hiện sát sao. Việc giám sát được thực hiện định kỳ hoặc đột xuất đảm bảo tính khách quan và hiệu quả, bằng các biện pháp như: kiểm tra hồ sơ giảng dạy (giáo án, sổ tay giáo viên, đề cương bài giảng, thực hiện tiến độ), kiểm tra sổ lên lớp, dự giờ đánh giá quá trình lên lớp của giáo viên, chất lượng của giờ giảng. Đặc biệt, trong những năm gần đây, do ảnh hưởng của dịch bệnh COVID-19, công tác kiểm tra đánh giá còn được thực hiện bằng hình thức giám sát online... Kết quả đánh giá được ghi nhận và báo cáo kịp thời để có những điều chỉnh kịp thời nhằm nâng cao chất lượng đào tạo (*2.2.05 – Các biên bản kiểm tra công tác giảng dạy; 2.2.06*– *Các báo cáo kết quả thanh tra, kiểm tra hoạt động giảng dạy*).

Những kết quả kiểm tra, giám sát các hoạt động dạy và học đều được báo cáo cho lãnh đạo Nhà trường. Trong các báo cáo đều có các kiến nghị đề xuất nhằm nâng cao chất lượng dạy và học. Những nội dung kiến nghị đề xuất đều được lãnh đạo nhà trường xem xét đưa ra thảo luận và quyết định điều chỉnh nếu cần thiết. Việc điều chỉnh sẽ được chỉ đạo thực hiện tại các cuộc họp Đảng uỷ và giao ban cán bộ chủ chốt hàng tháng hoặc các thông báo điều chỉnh của các phòng ban chức năng (*2.6.04 - Nghị quyết đảng uỷ, kết luận giao ban hàng tháng; 2.6.05 – Các thông báo điều chỉnh kế hoạch/hoạt động giảng dạy của các phòng ban chức năng*).

Qua tổng hợp ý kiến đánh giá của nhà giáo và cán bộ quản lý và HSSV về công tác kiểm tra, giám sát của Nhà trường, trên 80% ý kiến các hoạt động kiểm tra, giám sát và cải tiến các phương pháp, công cụ kiểm tra giám sát của Trường nhằm nâng cao chất lượng giảng dạy ở mức Tốt và Rất tốt (*2.3.02 – Bộ hồ sơ khảo sát, thu thập ý kiến người học, các năm);; 2.3.03 – Bộ hồ sơ khảo sát, lấy ý kiến phản hồi từ nhà giáo, viên chức, người lao động các năm);*

Trường tự đánh giá đạt yêu cầu của tiêu chuẩn

***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 6, tiêu chí 2: 02 điểm***

**Tiêu chuẩn 2.7: Tổ chức đào tạo liên thông theo quy định.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Căn cứ Thông tư số 27/2017/TT-BLĐTBXH ngày 21/9/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội quy định đào tạo liên thông giữa trình độ trung cấp lên cao đẳng, Nhà trường đẩy mạnh công tác tuyên truyền tuyển sinh liên thông của ngành Kỹ thuật chế biến món ăn nói riêng và các nghề khác của Trường nói chung được thực hiện cùng với hoạt động tuyển sinh của Trường hàng năm và được truyền thông rộng rãi cùng các thông báo tuyển sinh của Trường (*2.1.06 – Thông báo tuyển sinh các năm);*). Trường đã vban hành quy đinh, chương trình, thông báo tuyển sinh liên thông từ trung cấp lên cao đẳng hàng năm nhưng không có sinh viên

Trường tự đánh giá không đạt yêu cầu tiêu chuẩn.

***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 7 tiêu chí 2: 0 điểm***

**Tiêu chí 3: Nhà giáo, cán bộ quản lý và nhân viên**

**Đánh giá tổng quát tiêu chí 3:**

**Mở đầu**

Với truyền thống gần 60 năm phát triển đến nay nên khoa Công nghệ chế biến có đội ngũ nhà giáo đảm bảo các tiêu chuẩn về trình độ, chuyên môn, nghiệp vụ và các tiêu chuẩn liên quan khác theo đúng quy định. Các nhà giáo đảm bảo thực hiện nhiệm vụ giảng dạy tất cả các môn học của các CTĐT Nhà trường đang thực hiện. Cán bộ quản lý của khoa là người có kinh nghiệm, có trình độ và nghiệp vụ đảm bảo đầy đủ các tiêu chuẩn về chức danh nghề nghiệp và đuợc quy hoạch, bổ nhiệm, đào tạo bồi dưỡng theo đúng quy định.

Đội ngũ giảng viên ngày càng được chuẩn hóa về trình độ chuyên môn trong giảng dạy. Đặc biệt, nhà trường cũng có những chính sách, biện pháp khuyến khích nhà giáo học tập và nâng cao trình độ; có kế hoạch đưa cán bộ, giảng viên đi đào tạo bồi dưỡng trình độ chuyên môn và nghiệp vụ.

**Những điểm mạnh**

Đội ngũ nhà giáo của khoa tham gia giảng dạy đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ và các tiêu chuẩn hiện hành khác. Nhà giáo giảng dạy theo nội dung, mục tiêu của CTĐT và thực hiện đầy đủ các yêu cầu của CTĐT.

Nhà giáo, cán bộ quản lý của khoa thực hiện nhiệm vụ, quyền hạn theo quy định và không vi phạm quy chế, nội quy và quy định của trường.

Hàng năm, đội ngũ cán bộ, giảng viên của khoa tham gia các khóa đào tạo, bồi dưỡng nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ và phương pháp giảng dạy.

Lãnh đạo của khoa đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ; thực hiện đúng quyền hạn và trách nhiệm được giao.

**Những tồn tại**

Hiện nay, lãnh đạo khoa chỉ có 01 đồng chí, đây cũng là một trong những khó khăn trong công tác điều hành, chỉ đạo hoạt động của khoa.

Hoạt động nghiên cứu khoa học trong đội ngũ giảng viên của khoa chưa đồng đều, có những giảng viên chưa năng động trong hoạt động nghiên cứu khoa học.

Còn một số giảng viên chưa được học chứng chỉ kỹ năng nghề theo quy định của ngạch.

**Kế hoạch nâng cao chất lượng**

Trong năm 2020, Khoa đề xuất với Nhà trưởng bổ sung thêm cho khoa 01 đồng chí đảm nhận chức vụ phó trưởng khoa.

Tăng cường, thúc đẩy hoạt động nghiên cứu khoa học trong tất cả đội ngũ giảng viên của khoa.

Cử giảng viên tham gia các khóa học về chứng chỉ kỹ năng nghề theo quy định của ngạch theo kế hoạch của Nhà trường.

Điểm đánh giá các tiêu chuẩn của tiêu chí 3

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tiêu chuẩn** | **Điểm chuẩn** | **Điểm tự đánh giá** |
| 1 | Tiêu chuẩn 1 | 2 | 0 |
| 2 | Tiêu chuẩn 2 | 2 | 2 |
| 3 | Tiêu chuẩn 3 | 2 | 2 |
| 4 | Tiêu chuẩn 4 | 2 | 2 |
| 5 | Tiêu chuẩn 5 | 2 | 2 |
| 6 | Tiêu chuẩn 6 | 2 | 2 |
| 7 | Tiêu chuẩn 7 | 2 | 2 |
| 8 | Tiêu chuẩn 8 | 2 | 2 |

**Tiêu chuẩn 1: 100% nhà giáo tham gia giảng dạy đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.**

***Mô tả, phân tích, nhận định.***

Chuẩn hoá chuyên môn, nghiệp vụ, nâng cao năng lực của đội ngũ nhà giáo là yêu cầu cấp thiết của giáo dục nghề nghiệp hiện nay bởi giáo viên đóng vai trò quan trọng trong việc truyền tải kiến thức kỹ năng cho sinh viên, giúp nâng cao chất lượng đào tạo. Nhận thức rõ tầm quan trọng của việc chuẩn hoá, nâng cao năng lực cho đội ngũ nhà giáo đang trực tiếp tham gia giảng dạy, trong những năm qua nhà trường đã tạo mọi điều kiện cho đội ngũ giảng viên học tập nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ. Hiện nay,100% giảng viên của khoa Công nghệ chế biến tham gia giảng dạy các môn học thuộc chuyên môn nghề đều đạt chuẩn theo quy định của Luật Giáo dục nghề nghiệp số 74/2014/QH13 ngày 27, tháng 11 năm 2014, thông tư số 08/2017/TTBLĐTBXH.

Hiện nay, đội ngũ nhà giáo tham gia giảng dạy ngành Kỹ thuật chế biến món ăn gồm các nhà giáo cơ hữu của khoa Công nghệ chế biến, nhà giáo thuộc biên chế khoa khác, nhà giáo dạy môn chung và nhà giáo kiêm nhiệm. Tất cả các giảng viên đều được đào tạo đúng chuyên môn và nghiệp vụ sư phạm ***(3.1.01*** *– Danh sách trích ngang cán bộ, giáo viên giảng dạy ngành* Kỹ thuật chế biến món ăn *các năm); 3.1.02 Hồ sơ nhà giáo).*

Trong năm học này, số nhà giáo tham gia giảng dạy nghề Kỹ thuật chế biến món ăn là 39. Trong đó, nhà giáo của khoa Công nghệ chế biến có 6 người, nhà giáo dạy môn học chung có 16 người, nhà giáo khoa khác 9; nhà giáo kiêm nhiệm có 05 người, nhà giáo hợp đồng thỉnh giảng có 03 người.

- Trình độ chuyên môn, nghiệp vụ: 35/39 giảng viên có trình độ thạc sỹ chiếm 89,7%, 4/39 giảng viên có trình độ cử nhân chiếm 11.3%.

- Trình độ ngoại ngữ: 08/39 giảng viên có trình độ thạc sỹ tiếng Anh chiếm 20.5%, 08/39 giảng viên có trình độ cử nhân Tiếng Anh chiếm 20.5%, 35/39 giảng viên có trình độ tiếng Anh B1 khung châu Âu và chứng chỉ tiếng Anh giao tiếp chiếm 89.7%, 04/39 giảng viên có trình độ tiếng Anh B tiêu chuẩn cũ chiếm 11.3%,

- Trình độ tin học: 02/39 giảng viên có trình độ thạc sỹ chiếm 5.12%, 02/39 giảng viên có trình độ cử nhân chiếm 5.12%, 37/39 giảng viên có chứng chỉ tin học TT03/2014 chiếm 100%, 02/39 giảng viên có chứng chỉ tin học B chiếm 5.12%.

- Nghiệp vụ sư phạm: 39/39 giảng viên có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm cho giảng viên CĐ, ĐH đạt 100%.

- Kỹ năng nghề: Nghề Kỹ thuật chế biến món ăn có 3 nhà giáo được phân công dạy thực hành trong đó có 1 nhà giáo của khoa Công nghệ chế biến có trình độ kỹ năng thực hành nghề nghiệp 7/7. 02 nhà giáo là chủ doanh nghiệp kinh doanh ăn uống có trình độ kỹ năng thực hành nghề nghiệp 3/7.

(2) Năm 2021 - 2022

Trong năm học này, số nhà giáo tham gia giảng dạy nghề Kỹ thuật chế biến món ăn là 36. Trong đó, nhà giáo của khoa Công nghệ chế biến có 06 người, nhà giáo dạy môn học chung có 16 người, nhà giáo thuộc khoa khác có 6 người, nhà giáo kiêm nhiệm có 06 người, nhà giáo thỉnh giảng có 03 người.

- Trình độ chuyên môn, nghiệp vụ: 32/36 giảng viên có trình độ thạc sỹ chiếm 88,8%, 04/36 giảng viên có trình độ cử nhân chiếm 11,2%

- Trình độ ngoại ngữ: 32/36 giảng viên có trình độ thạc sỹ tiếng Anh chiếm 88,9%, 4/36 giảng viên có trình độ cử nhân Tiếng Anh chiếm 11.1%.

- Trình độ tin học: 35/36 giảng viên có chứng chỉ tin học TT03/2014 chiếm 97,2%,

- Nghiệp vụ sư phạm: 35/36 giảng viên có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm cho giảng viên CĐ, ĐH đạt 97.2%

- Kỹ năng nghề: Nghề Kỹ thuật chế biến món ăn có 3 nhà giáo được phân công dạy thực hành. Có 1 nhà giáo hợp đồng của khoa Công nghệ chế biến có trình độ kỹ năng thực hành nghề nghiệp 7/7; 02 nhà giáo hợp đồng là chủ doanh nghiệp kinh doanh ăn uống có trình độ kỹ năng thực hành nghề nghiệp 3/7.

Đội ngũ giảng viên của khoa Công nghệ chế biến không chỉ có năng lực chuyên môn nghiệp vụ tốt mà còn có khả năng đáp ứng được những yêu cầu cao của thực tiễn. Đội ngũ giảng viên được nhà trường phân công giảng dạy theo đúng chuyên môn được đào tạo, đảm bảo trình độ đạt chuẩn theo quy định.

Từ những số liệu nêu trên cho thấy đội ngũ giảng viên tham gia giảng dạy nghề Kỹ thuật chế biến món ăn cơ bản đạt chuẩn, có đủ năng lực thực hiện nhiệm vụ chuyên môn theo đúng qui định. Tuy nhiên các nhà giáo giảng dạy chuyên môn nghề Kỹ thuật chế biến món ăn chưa tham gia đánh giá để đủ diều kiện được cấp chứng chỉ kỹ năng nghề Quốc gia, vì vậy chưa đáp ứng đầy đủ tiêu chuẩn về chuyên môn nghiệp vụ theo quy định tại Thông tư 08/2017/TT-BLĐTBXH, vì vậy Trường tự đánh giá tiêu chuẩn không đạt.

Căn cứ nội dung mô tả, phân tích trên, trường tự đánh giá tiêu chuẩn không đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 1, tiêu chí 3: 0 điểm**

**Tiêu chuẩn 2: Hàng năm, 100% nhà giáo hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Xác định đúng đắn vai trò, chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn của nhà giáo là một trong những nhân tố quan trọng thực hiện nhiệm vụ giáo dục, đào tạo và quyết định thành công của nhà trường; đội ngũ giảng viên của nhà trường nói chung, khoa Công nghệ chế biến nói riêng luôn chấp hành nghiêm chỉnh chủ trương, Nghị quyết của Đảng, chính sách pháp luật của Nhà nước; thực hiện tốt mọi nhiệm vụ được giao. Căn cứ vào hướng dẫn tại Thông tư 07/2017/TTBLĐTBXH và 08/2017/TTBLĐTBXH Quy định về chế độ làm việc của nhà giáo giáo dục nghề nghiệp; Căn cứ quy chế tổ chức hoạt động của trường (1.2.01-Quyết định ban hành cơ cấu tổ chức, chức năng, nhiệm vụ của trường Cao đẳng Thương mại và du lịch Hà Nội, Quyết định giao nhiệm vụ cho khoa Công nghệ chế biến). Đồng thời căn cứ vào quy định chế độ làm việc đối với Nhà giáo được bổ sung, sửa đổi hàng năm của trường *(3.2.01–Bộ quy định chế độ làm việc đối với giảng viên của Hiệu trưởng trường CDTMVDLHN).* Ngoài ra còn căn cứ, điều kiện thực tiễn, nhà trường đã tiến hành giao nhiệm vụ cụ thể cho mỗi giảng viên vào đầu mỗi học kỳ /năm học, giúp cho giảng viên có kế hoạch chuẩn bị các điều kiện hoàn thành nhiệm vụ một cách tốt nhất *(3.2.02 - Tổng hợp định mức giờ giảng của giảng viên các năm).*

Trong bản định mức thể hiện rõ quy định về khối lượng, dự kiến nội dung công việc đã được lượng hoá quy đổi ra khối lượng mà giảng viên cần thực hiện trong mỗi học kỳ/ năm học. Ngoài định mức giờ giảng của giảng viên đầu học kỳ, bản định mức còn đưa ra định mức giờ học tập, bồi dưỡng chuyên môn, định mức giờ nghiên cứu khoa học, định mức nghiên cứu thực tế.

Đội ngũ cán bộ, giảng viên được bố trí giảng dạy, công tác theo chuyên môn và trình độ được đào tạo nhằm phát huy năng lực cá nhân, đảm bảo chất lượng và hiệu quả.

Hàng năm, công tác thi đua - khen thưởng và phân loại, đánh giá cán bộ, viên chức được quan tâm, đây là yếu tố rất quan trọng để động viên, thúc đẩy cán bộ, giảng viên thực hiện tốt quyền và nghĩa vụ của mình trong Nhà trường. Việc hoàn thành nhiệm vụ của từng cá nhân được thể hiện rõ qua kết quả đánh giá phân loại viên chức hàng năm.

(1) Năm học 2020 - 2021:

Tổng số giảng viên tham gia giảng dạy chương trình nghề Kỹ thuật chế biến món ăn: 39. Trong 39 giảng viên: có 6 giảng viên thuộc Khoa Công nghệ chế biến và 30 giảng viên thuộc các đơn vị khác, và 03 giảng viên hợp đồng

Giáo viên thuộc các đơn vị khác hoàn thành nhiệm vụ là 30/30 đạt 100%.

Năm học 2021 - 2022:

Tổng số giảng viên tham gia giảng dạy chương trình nghề Kỹ thuật chế biến món ăn: 36. Trong 36 giảng viên: có 6 giảng viên thuộc Khoa Công nghệ chế biến và 27 giảng viên thuộc các đơn vị khác, và 03 giảng viên hợp đồng

Giáo viên thuộc các đơn vị khác hoàn thành nhiệm vụ là 27/27 đạt 100%.

\* Đối với giáo viên trực thuộc khoa Công nghệ chế biến

(1) Năm học 2020 - 2021:

- Giáo viên hoàn thành tốt nhiệm vụ 06/06, đạt 100%.

(2) Năm học 2021 - 2022:

- Giáo viên hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ 01/6, đạt 12,5%.

- Giáo viên hoàn thành tốt nhiệm vụ 05/6, đạt 87,5%.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 2, tiêu chí 3: 2 điểm**

**Tiêu chuẩn 3: Đảm bảo tất cả các mô-đun, môn học thuộc chương trình đào tạo có đủ nhà giáo đứng lớp; đảm bảo tỉ lệ số người học/lớp và tỉ lệ quy đổi người học/nhà giáo theo quy định.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Để thực hiện mục tiêu đào tạo chung cũng như những mục tiêu cụ thể của chương trình nghề may thời trang, trong nhiều năm qua Nhà trường đã xây dựng cơ cấu đội ngũ giảng viên, giáo viên cho khoa Công nghệ chế biếntheo Nghị định 143/2016/NĐ- CP ngày 14/10/2016 của Chính phủ quy định điều kiện đầu tư và hoạt động trong lĩnh vực GDNN; Thông tư số 07,08/2017 TTBLĐTBXH quy định chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ của nhà giáo GDNN và phù hợp điều kiện thực tế của Khoa.

Nội dung đảm bảo tất cả các mô-đun, môn học thuộc chương trình đào tạo có đủ nhà giáo đứng lớp được nhà trường thực hiện như sau

Chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn có tổng số 30 môn học/mô-đun, trong đó có 6 môn học lý thuyết chung, còn lại là các môn học/mô-đun chuyên môn *(1.1.02–Bộ Chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn)*

Vào đầu mỗi học kỳ, căn cứ vào tiến độ đào tạo của từng khoá, phòng đào tạo đã phối hợp cùng các khoa phân công nhiệm vụ cho giảng viên. Việc phân công nhiệm vụ giảng dạy các lớp cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn luôn đảm bảo tiêu chí:

-Giáo viên có năng lực thực hiện nhiệm vụ chuyên môn theo đúng qui định;

-Bố trí giáo viên đứng lớp cho tất cả các học phần theo tiến độ đào tạo, kế hoạch giảng dạy

Các số liệu cụ thể (*3.2.02 - Tổng hợp định mức giờ giảng của giảng viên các năm).;* 2*.2.02-Kế hoạch phân công giảng viên giảng dạy nghề Kỹ thuật chế biến món ăn các năm).* chứng minh như sau:

(1) Năm học 2020 - 2021:

Tổng số môn học/mô đun giảng dạy theo kế hoạch : (CĐKTCBMA10, CĐKTCBMA11, CĐKTCBMA12 ): 27. Số giờ theo kế hoạch phân công : 7.800 giờ

Số nhà giáo được phân công giảng dạy theo kế hoạch: 39 giáo viên (36 giảng viên cơ hữu chiếm 92,3% và 3 giảng viên hợp đồng thỉnh giảng). Số giờ định mức theo kế hoạch của 39 nhà giáo là: 13.250 giờ

(2) Năm học 2021 - 2022:

Tổng số môn học/mô đun giảng dạy theo kế hoạch: (CĐKTCBMA11, CĐKTCBMA12, CĐKTCBMA13): 30. Số giờ theo kế hoạch phân công : 9.200 giờ

Số nhà giáo được phân công giảng dạy theo kế hoạch: 36 giáo viên (33 giảng viên cơ hữu chiếm 91,6% và 3 giảng viên hợp đồng thỉnh giảng). Số giờ định mức theo kế hoạch của 36 nhà giáo là: 13.250 giờ

Từ những số liệu trên nhận thấy, đối với các lớp cao đẳng nghề KTCBMA, số giờ giáo viên được phân công giảng dạy các môn học theo chương trình đào tạo của các lớp luôn thấp hơn số giờ định mức, do vậy có thể nói, nhà trường đảm bảo có đủ nhà giáo thực hiện chương trình cao đẳng nghề KTCBMA.

Tuy nhiên, nhà trường đào tạo nhiều đối tượng nên ngoài bố trí nhiệm vụ giảng dạy các lớp Cao đẳng nghề KTCBMA, khoa còn phân công nhiệm vụ giảng dạy các đối tượng khác, đảm bảo khối lượng giảng dạy cho giáo viên cũng như đáp ứng kế hoạch đào tạo chung của trường.

**\* Đảm bảo tỉ lệ số người học/lớp và tỉ lệ quy đổi người học/nhà giáo**

Nghề Kỹ thuật chế biến món ăn nhà trường tổ chức đào tạo theo phương thức tích lũy tín chỉ. Căn cứ vào khoản 4 điều 2 Thông tư số 07/2017/TT-BLĐTBXH ngày 10 tháng 03 năm 2017 Quy định chế độ làm việc của nhà giáo giáo dục nghề nghiệp về việc tổ chức quy mô lớp học : Lớp học lý thuyết không quá 35 học viên, học sinh, sinh viên, lớp học thực hành tích hợp không quá 18 học viên sinh viên đối với nghề bình thường; không quá 10 học viên, học sinh, sinh viên đối với ngành, nghề học nặng nhọc, độc hại, nguy hiểm theo Danh mục do Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành. Hiệu trưởng, giám đốc các cơ sở hoạt động giáo dục nghề nghiệp quyết định số học viên, học sinh, sinh viên cụ thể của lớp học, đảm bảo phù hợp với đặc điểm của từng ngành, nghề; Thông số: 28/2022/TT-BLĐTBXH ngày 28 tháng 12 năm 2022 sửa đổi, bổ sung một số điều của các thông tư quy định về tuyển dụng, sử dụng, bồi dưỡng và chế độ làm việc của nhà giáo giáo dục nghề nghiệp; Quy định đào tạo đã ban hành, Nhà trường tiến hành sắp xếp lớp theo lớp hành chính sau đó triển khai tổ chức các lớp đào tạo tín chỉ để giảng dạy, số người học/lớp tín chỉ đã được Nhà trường triển khai, tổ chức đào tạo và trong đó số sinh viên các lớp dạy thực hành hoặc tích hợp không quá 18 SV/lớp. Năm học 2023 - 2024 quy định nghề Kỹ thuật chế biến món ăn là nghề độc hại nên tỉ lệ lớp không quá 10SV/lớp.

Đối với các lớp học lý thuyết, do đặc thù nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, để đảm bảo có đủ nhà giáo đứng lớp; căn cứ vào số phòng học lý thuyết; căn cứ tình hình thực tế của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, Nhà trường tiến hành sắp xếp sĩ số cho các lớp phù hợp:

Công tác phân lớp, lập tiến độ, kế hoach đào tạo, nhà trường thực hiện theo số liệu thực tế

- Tỷ lệ số người học/lớp: lý thuyết 35, thực hành 18 (khoản 2 điều 4 thông tư 07)

Công tác phân lớp, lập tiến độ, kế hoach đào tạo, nhà trường thực hiện theo số liệu thực tế (**2.1.07 -** *Danh sách các lớp ngành Kỹ thuật chế biến món ăn*; **2.2.01** - *Kế hoạch đào tạo năm* *2020 -2021, 2021 - 2022 , 2022 - 2023;* **2.2.05** - *Thời khoá biểu các năm học 2020 -2021, 2021 - 2022 , 2022 - 2023;* )

Căn cứ quy định về quy mô lớp học lý thuyết và thực hành tại Thông tư số 07/2017 TTBLĐTBXH và quy chế đào tạo tín chỉ trường thực hiện đạt về tỷ lệ số người học/lớp

- ***Tỉ lệ quy đổi người học/ nhà giáo***

Đối với các lớp cao đẳng nghề KTCBMA (***2.2.02*** *- Phân công giảng viên giảng dạy nghề KTCBMA năm học* *2020 -2021, 2021 - 2022 , 2022 - 2023;* ***3.3.01*** *- Tổng hợp số liệu sinh viên cao đẳng nghề KTCBMA trong 3 năm 2020 -2021, 2021 - 2022 , 2022 - 2023,* ***3.3.02*** *- Bảng tính tỷ lệ qui đổi nhà giáo/người học).* Nội dung này được nhà trường thực hiện như sau:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Năm học** | **Tổng số sinh viên** | **Tổng số sinh viên quy đổi** | **Tổng số nhà giáo tham gia giảng dạy** | **Tổng số nhà giáo quy đổi** | **Tỷ lệ quy đổi người học/nhà giáo (%)** |
| 1 | 2020 - 2021 | 538 | 380.4 | 39 | 17.0 | 15.816 |
| 2 | 2021 - 2022 | 539 | 392 | 36 | 17.4 | 15.28 |

Tỷ lệ số người học/ nhà giáo nhà trường đáp ứng theo quy định tại Thông tư 07/2017/TT-BLĐTBXH nên Trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 3, tiêu chí 3: 2 điểm**

**Tiêu chuẩn 4: Hàng năm, tối thiểu 50% nhà giáo cơ hữu dạy các môn chuyên môn ngành, nghề tham gia nghiên cứu khoa học, các hội thi nhà giáo dạy giỏi, hội thi thiết bị tự làm các cấp.**

***Mô tả, , phân tích, nhận định***

Nhà trường đã ban hành quy định về hoạt động nghiên cứu khoa học ***(****3.2.01 - Quyết định số 177 QĐ-TMDL ngày 12/07/2019 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội về việc Quy định chế độ làm việc của giảng viên trong đó có quy định về hoạt động nghiên cứu khoa học và công nghệ Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội)* để tạo điều kiện cho đội ngũ cán bộ giảng viên tham gia hoạt động nghiên cứu khoa học được thuận lợi nhất. Hàng năm, hoạt động nghiên cứu khoa học tại khoa Công nghệ chế biếntrong thời gian qua được thể hiện thông qua các hoạt động sau:

- Đội ngũ cán bộ, giảng viên của khoa Công nghệ chế biến tham gia thực hiện các đề tài nghiên cứu khoa học cấp đề tài cấp khoa. Song song với công tác NCKH, các hoạt động chuyên môn như: sinh hoạt trao đổi kinh nghiệm trong tổ bộ môn, dự giảng, rút kinh nghiệm và đặc biệt là các cuộc thi giáo viên dạy giỏi các cấp luôn được lãnh đạo trường và khoa quan tâm, chỉ đạo thực hiện thường xuyên.Thực hiện kế hoạch định kỳ, nhà trường tổ chức các Hội thi Giáo viên dạy giỏi cấp cơ sở, lựa chọn những giáo viên xuất sắc tham dự các cuộc thi giáo viên dạy giỏi cấp cao hơn. ***(****3.4.01 - Hồ sơ nghiên cứu khoa học các năm; 3.4.02- Kế hoạch hội giảng nhà giáo giáo dục nghề nghiệp các năm; 3.4.03-Kế hoạch hội giảng nhà giáo giáo dục nghề nghiệp thành phố Hà Nội năm 2020; 3.4.04- Quyết định công nhận kết quả xếp loại giờ giảng - hội giảng nhà giáo giáo dục nghề nghiệp cấp trường các năm )*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Năm học** | **Hoạt động nghiên cứu khoa học, hội giảng** | | | |
| **Số GV tham gia NCKH** | **Số GV tham gia viết bài báo** | **Số GV tham gia học sau đại học** | **Số GV tham gia hội thi nhà giáo dạy giỏi** |
| 1 | 2019 - 2020 | 6 | 0 | 0 | 02 GV tham gia hội giảng cấp trường |
| 2 | 2020- 2021 | 6 | 0 | 0 | 02 GV tham gia hội giảng cấp trường, 01 GV tham gia hội giảng cấp thành phố |
| 3 | 2021 - 2022 | 6 | 0 | 0 | 02 GV tham gia hội giảng cấp trường, |

Những năm qua phong trào nghiên cứu khoa học đã có nhiều khởi sắc. Những đề tài của giáo viên đã và đang ứng dụng vào thực tế giảng dạy các mô - đun chuyên môn nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, góp phần nâng cao chất lượng đào tạo. Giảng viên của khoa luôn có ý thức cao trong việc trau dồi chuyên môn nghiệp vụ giảng dạy, chính vì vậy, thông qua các cuộc thi Giáo viên dạy giỏi cấp cơ sở, khoa đã chọn lựa được nhiều giáo viên suất xắc trong lĩnh vực Kỹ thuật chế biến món ăn tham dự các kỳ Hội giảng cấp cao. Với kinh nghiệm chuyên môn và khả năng sư phạm vững vàng, tất cả giáo viên tham dự đạt thành tích cao, được sinh viên, đồng nghiệp tôn vinh và học tập. Điều quan trọng hơn cả là thông qua các cuộc thi, giáo viên tích luỹ được nhiều kinh nghiệm trong giảng dạy, nhằm truyền tải đến sinh viên kiến thức, vận dụng hiệu quả vào thực tiễn.

Từ những số liệu, phân tích nêu trên nhận định rằng nhà trường đã thực hiện đạt tỷ lệ 50% nhà giáo cơ hữu giảng dạy nghề Kỹ thuật chế biến món ăn tham gia các hoạt động nghiên cứu khoa học, các hội thi nhà giáo dạy giỏi theo quy định.

Căn cứ nội dung mô tả, phân tích trên, trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 4, tiêu chí 3: 2 điểm**

**Tiêu chuẩn 5: Hàng năm, cơ sở đào tạo tổ chức cho nhà giáo cơ hữu tham gia các khóa học tập, bồi dưỡng.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Công tác đào tạo bồi dưỡng đối với đội ngũ nhà giáo của khoa Công nghệ chế biến được xác định là nhiệm vụ thường xuyên, có ý nghĩa quan trọng quyết định chất lượng đào tạo. Nhận thức được vấn đề quan trọng đó, trong những năm học qua nhà trường đã có kế hoạch phát triển và từng bước nâng cao chất lượng đội ngũ giáo viên cả về trình độ chính trị, chuyên môn, nghiệp vụ và ngoại ngữ tin học.

Thực hiện kế hoạch phát triển, chuẩn hoá đội ngũ giáo viên phòng Đào tạo phối hợp phòng Tổ chức Hành chính quản trị đề xuất các khóa học bồi dưỡng nâng cao trình độ chuyên môn, ngoại ngữ, tin học, kỹ năng quản lý nhằm nâng cao chất lượng đào tạo thể hiện trong kế hoạch nhiệm vụ năm học hằng năm (***3.5.01****- Đề xuất và danh sách đề xuất nhu cầu đào tạo, bồi dưỡng viên chức giai đoạn 2016 - 2020, 2021-2025*). Kết quả của công tác đào tạo bồi dưỡng đem lại là trình độ chuyên môn của đội ngũ nhà giáo ngày một nâng cao, đáp ứng các tiêu chí chuẩn hoá chuyên môn, nghiệp vụ. Số liệu minh chứng cụ thể như sau:

(1) Năm 2020 (***3.5.02*** *- Thông báo số 99/TB-TMDl ngày 7/5 Tổ chức lớp bồi dưỡng nâng cao kiến thức nghiệp vụ nhà hàng;* ***3.5.03*** *- Hợp đồng của nhà trường với cơ sở đào tạo lớp Nghiệp vụ phục vụ nhà hàng nâng cao*):

+ 10 giáo viên chuyên nghề Kỹ thuật chế biến món ăn tham gia khoá đào tạo, bồi dưỡng Nghiệp vụ phục vụ nhà hàng nâng cao

(2) Năm 2021 (***3.5.04*** *- Thông báo số 91/TB-TMDL ngày 10/3/2021 tổ chức lớp bồi tập huấn;* ***3.5.05*** *- Hợp đồng của nhà trường với cơ sở đào tạo lớp Microsoft teams & office 365; 3.5.06 - Quyết định số 222/QĐ-TMDL ngày 3/9/2020 vv cử cán bộ đi học lớp trung cấp lý luận chính trị*):

+ 1 giáo viên tham gia lớp Trung cấp lý luận chính trị

+ 08 giáo viên chuyên nghề Kỹ thuật chế biến món ăn tham gia lớp tập huấn đào tạo Microsoft teams & office 365.

(3) Năm 2022 (*3.5.07 - Thông báo số 531/TB-TMDL vv tổ chức mở lớp chứng chỉ bồi dưỡng theo tiêu chuẩn chức danh nghề nghiệp giảng viên giáo dục nghề nghiệp cho giảng viên hạng III; 3.5.08 - Hợp đồng đào tạo lớp bồi dưỡng theo tiêu chuẩn chức danh nghề nghiệp giảng viên GDNN lí thuyết/thực hành hạng III*)

08 giáo viên khoa Công nghệ chế biến tham gia lớp bồi dưỡng theo tiêu chuẩn chức danh nghề nghiệp giảng viên GDNN lí thuyết/thực hành (hạng III)

Việc học tập, bồi dưỡng nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ cho đội ngũ giáo viên cơ hữu của trường không những chuẩn hoá đội ngũ nhà giáo mà còn giúp cho chất lượng đào tạo ngày một nâng cao, đáp ứng được yêu cầu của người học. Điều đó thể hiện mức độ hài lòng của người học thông qua các khảo sát, đánh giá. *(2****.3.02****- Bộ phiếu lấy ý kiến phản hồi của HSSV về hoạt động giảng dạy của giáo viên ngành KTCBMA các năm)*

Căn cứ nội dung mô tả, phân tích trên trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 5, tiêu chí 3: 2 điểm**

***Tiêu chuẩn 6: 100% nhà giáo cơ hữu đi thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động theo quy định.***

Mô tả, phân tích, nhận định:

Với mục tiêu giáo dục nghề nghiệp theo hướng ứng dụng, thực hành, bảo đảm đáp ứng nhu cầu nhân lực có chất lượng của thị trường lao động trong nước và quốc tế. Trong những năm qua ngoài việc cử nhà giáo đi học tập nâng cao trình độ nhà trường còn tạo điều kiện cho nhà giáo được bồi dưỡng, thực tập tại các khách sạn tiêu chuẩn để cập nhật kiến thức, kỹ năng, phương pháp tổ chức quản lý các dịch vụ.

Đội ngũ giáo viên khoa Công nghệ chế biến là những người đang trực tiếp giảng dạy chuyên môn nghề Kỹ thuật chế biến món ăn được nhà trường rất quan tâm bồi dưỡng kiến thức thực tiễn. Công tác bồi dưỡng, thực tập tại các doanh nghiệp cho được nhà trường thực hiện theo hướng dẫn chế độ làm việc của nhà giáo quy định tại Thông tư 07/2017/TT-BLĐTBXH- Quy định về chế độ làm việc của nhà giáo GDNN. Nhà trường nghiên cứu, sắp xếp hợp lý thời gian thực tập của giáo viên tại doanh nghiệp để không ảnh hưởng tới kế hoạch giảng dạy chung của nhà trường; đồng thời kết hợp với doanh nghiệp đảm bảo hài hoà lợi ích của nhà giáo.

Để cập nhật kiến thức thực tiễn cũng như các tiến bộ khoa học kỹ thuật nhằm giúp cho hoạt động đào tạo đạt hiệu quả thiết thực, nhà giáo các chuyên ngành được bồi dưỡng, thực tập tại đơn vị sử dụng lao động và đặc thù của ngành du lịch. Cụ thể hàng năm, giảng viên đăng ký khách sạn, công ty du lịch để thực tập nghiệp vụ trong thời gian 04 tuần. Khoa tổng hợp danh sách, địa điểm thực tập của đội ngũ giảng viên. Kết thúc thời gian thực tập tại doanh nghiệp, các giảng viên đều làm báo cáo có nhận xét của doanh nghiệp thực tập và giảng viên báo cáo kết quả về đợt thực tập mà mình tham gia.

(1) Năm học 2019-2020:

Có 06/06 nhà giáo khoa đi thực tập tại doanh nghiệp. Các doanh nghiệp cụ thể là: công ty cổ phần Hacinco, Khách sạn Crowne plaza Hà Nội, Nhà hàng Bồ Đề Gold Hà Nội, Khách sạn Sunny Hà Nội, Cty TNHH Du lịch và Thương mại huyền thoại Ngọc Châu, Cty TNHH sự kiện bầu trời HN, Cty *(3.6.01- Kế hoạch thực tập doanh nghiệp và cơ quan chuyên môn, Bản kế hoạch đi thực tập của các nhà giáo, Báo cáo thực tập của nhà giáo có xác nhận của doanh nghiệp năm học*).

1. Năm học 2020-2021

Có 6/6 nhà giáo khoa đi thực tập tại doanh nghiệp. Các doanh nghiệp cụ thể là: Nhà hàng bếp Sawadika, Khách sạn Crowne plaza Hà Nội, Nhà hàng Bồ Đề Gold Hà Nội, Khách sạn Fortuna Hà Nội, Cty TNHH Du lịch và Thương mại huyền thoại Ngọc Châu, Cty TNHH sự kiện bầu trời HN, Cty CP thương mại và du lịch tầm nhìn Việt *(3.6.02 - Kế hoạch thực tập doanh nghiệp và cơ quan chuyên môn, Bản kế hoạch đi thực tập của các nhà giáo, Báo cáo thực tập của nhà giáo có xác nhận của doanh nghiệp năm học*)

(3) Năm học 2021-2022:

Có 6/6 nhà giáo dạy của khoa đi thực tập tại doanh nghiệp. Các doanh nghiệp cụ thể là: Nhà hàng Phương Nguyên, Cty CP du lịch và truyền thông quốc tế Vietlinkvn, Khách sạn Fortuna Hà Nội, Cty CP thương mại và du lịch tầm nhìn Việt *(3.6.03-Kế hoạch thực tập doanh nghiệp và cơ quan chuyên môn, Bản kế hoạch đi thực tập của các nhà giáo, Báo cáo thực tập của nhà giáo có xác nhận của doanh nghiệp năm học*)

Đội ngũ giảng viên trong khoa được cử đi thực tập tại các doanh nghiệp rất nhiệt tình, chăm chỉ chịu khó học hỏi để cập nhật kiến thức mới về kỹ thuật, công nghệ, phương pháp tổ chức quản lý triển khai sản xuất. Do đó giáo viên không những nắm vững kiến thức nghề còn hiểu biết về thực tiễn nghề nghiệp, áp dụng tiến bộ khoa học kỹ thuật, công nghệ mới và thực hiện thành thạo các kỹ năng cũng như đảm bảo an toàn, vệ sinh lao động, tổ chức các hoạt động lao động sản xuất, dịch vụ của nghề. Quá trình giảng viên đi thực tập tại doanh nghiệp không những có thêm kiến thức mà còn nhận được phản hồi tích cực từ phía doanh nghiệp. Điều mang lại quan trọng hơn cả trong quá trình giảng viên thực tập tại doanh nghiệp chính là vững vàng chuyên môn, cập nhật kiến thức thực tiễn, dễ dàng thích ứng với sản xuất (*3.6.04 - Bộ hồ sơ khảo sát, thu thập ý kiến của doanh nghiệp về quá trình thực tập của nhà giáo nghề KTCBMA tại DN các năm)*

Căn cứ nội dung mô tả, phân tích trên Trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 6, tiêu chí 3: 2 điểm**

**Tiêu chuẩn 7: 100% cán bộ quản lý đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.**

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Tính đến tháng 8/2021, cán bộ quản lý của khoa Công nghệ chế biến là 01 người, trong đó có 01 trưởng khoa, chiếm tỷ lệ 12,5% *(3.1.02 - Danh sách trích ngang đội ngũ viên chức, nhân viên Khoa Công nghệ chế biến các năm)*

Cán bộ quản lý đạt trình độ từ Đại học trở lên trong đó trưởng khoa có trình độ Thạc sĩ. Cán bộ quản lý nắm vững kiến thức chuyên môn và được bồi dưỡng, thực tập về thực tiễn nghề nghiệp để cập nhật những tiến bộ khoa học kỹ thuật, công nghệ mới của ngành, nghề được phân công giảng dạy cũng như điều hành khoa hoạt động một cách thông suốt.

Trình độ chuyên môn nghiệp vụ của trưởng khoa được quy định tại Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường CĐTMDLHN **(***1.1.01 - Quyết định số 655/QĐ-TMDL ngày 01/11/2017214 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội về việc ban hành Quy chế Tổ chức và hoạt động của Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội)*. Tiêu chuẩn của Trưởng đơn vị được quy định cụ thể như sau:

- Tiêu chuẩn của Trưởng đơn vị:

+ Tốt nghiệp trình độ đại học trở lên phù hợp với lĩnh vực công tác.

+ Có chứng chỉ ngoại ngữ một trong năm thứ tiếng: Anh, Pháp, Nga, Đức, Trung Quốc với trình độ A2 hoặc B trở lên;

+ Có chứng chỉ tin học với trình độ đạt chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định tại Thông tư số 03/2014/TT-BTTTT hoặc tương đương trở lên;

+ Đã được bổ nhiệm ngạch chuyên viên hoặc tương đương từ 02 năm trở lên;

+ Tốt nghiệp Trung cấp lý luận chính trị;

+ Có phẩm chất chính trị, đạo đức tốt, có uy tín, có năng lực quản lý và có thời gian công tác trong ngành hoặc lĩnh vực liên quan từ đủ 02 năm trở lên;

+ Có sức khỏe tốt; đảm bảo quy định về độ tuổi bổ nhiệm: Tuổi bổ nhiệm lần đầu không quá 55 đối với nam và không quá 50 đối với nữ;

+ Có đủ tiêu chuẩn giảng viên giảng dạy trình độ cao đẳng.

+ Nghiên cứu khoa học ít nhất 5 năm và có năng lực quản lý

Cơ cấu trình độ cán bộ quản lý được thể hiện qua bảng thống kê như sau:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Chức danh** | **Số lượng** | **Chuyên môn** | **Ngoại ngữ** | **Tin học** | **Sư phạm** | **Kỹ năng nghề** | **Chứng chỉ khác** |
| 1 | Trưởng Khoa | 1 | Thạc sĩ | B1 | Ứng dụng công nghệ thông tin cơ bản | CCNVSP cho GV ĐH, CĐ |  | Lãnh đạo cấp phòng; Trung cấp lý luận chính trị |

Về trình độ chuyên môn và nghiệp vụ sư phạm của cán bộ quản lý như sau:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Đối tượng quản lý** | **Số lượng**  ***(Người)*** | **Trình độ** | | | **Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm** |
| **Tiến sĩ** | **Thạc sĩ** | **Đại học** |
| 1 | Lãnh đạo khoa | 1 |  | 1 |  | NVSP cho GV ĐH, CĐ |
|  | **Tổng** | **1** |  | **1** |  | **1** |

Về trình độ Ngoại ngữ (theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam hoặc tương đương) của cán bộ quản lý và nhân viên được thể hiện qua bảng số liệu sau ***(****3.1.02 - Danh sách trích ngang đội ngũ viên chức, nhân viên Khoa Công nghệ chế biến năm 2020****)***.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tiêu chuẩn** | **Tiêu chuẩn Châu âu** | | | | **Tiêu chuẩn cũ** | | | **Bằng** | |
| **Trình độ** | **A1** | **A2** | **B1** | **B2** | **A** | **B** | **C** | **Đại học** | **Thạc sĩ** |
| Số lượng |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |
| Tỉ lệ % |  |  | 100% |  |  |  |  |  |  |

Như vậy cán bộ quản lý có trình độ ngoại ngữ đáp ứng yêu cầu về trình độ cũng như tiêu chuẩn giảng viên, phục vụ tốt cho việc giảng dạy trong xu thế hội nhập.

Về trình độ Tin học: hiện tại có 01 cán bộ quản lý của khoa có trình độ theo thông tư 03/2014/TT-BTTTT, thành thạo sử dụng máy tính đáp ứng yêu cầu quản lý tại khoa.

Về cơ bản, cán bộ quản lý và nhân viên đạt được chuẩn đào tạo, đảm bảo được cơ cấu chuyên môn và trình độ theo quy định, phù hợp với hoạt động và quy mô đào tạo hiện nay. Tuy nhiên về số lượng còn hạn chế.

Căn cứ nội dung mô tả, phân tích trên Trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 7, tiêu chí 3: 2 điểm**

**Tiêu chuẩn 8: Hàng năm, 100% cán bộ quản lý hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao*.***

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Căn cứ vào Quy chế tổ chức hoạt động và Quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn của cán bộ quản lý, và nhân viên (*1.2.01-Quyết định ban hành cơ cấu tổ chức, chức năng, nhiệm vụ của trường Cao đẳng Thương mại và du lịch HN; quyết định giao nhiệm vụ cho khoa Công nghệ chế biến*), đội ngũ quản lý, nhân viên của khoa được phân công nhiệm vụ theo đúng chuyên môn đào tạo, đảm bảo trình độ theo quy định của trường. Nhà trường cũng đã xây dựng đề án vị trí việc làm, xác định công việc cụ thể của từng cá nhân nhằm phát huy năng lực đồng thời làm rõ trách nhiệm, quyền hạn của từng cá nhân trong công tác lãnh đạo, thực hiện nhiệm vụ.

Do trưởng khoa là giảng viên kiêm nhiệm nên có trách nhiệm thực hiện mọi nhiệm vụ của giảng viên trong kế hoạch đầu học kỳ. Cán bộ quản lý khoa đã hoàn thành các nhiệm vụ giảng viên được giao trong đánh giá tại mục 2

Ngoài nhiệm vụ giảng viên, trưởng khoa còn thực hiện quản lý theo quy định của trường với những nhiệm vụ trọng tâm gồm:

2.1. Quản lý giảng viên, người lao động khác và người học thuộc Khoa theo phân cấp của Hiệu trưởng

2.2. Lập kế hoạch và tổ chức thực hiện các hoạt động giáo dục đào tạo theo kế hoạch của Trường.

Cán bộ quản lý của khoa bao gồm: 01 Trưởng khoa ***(****3.1.02 - Danh sách trích ngang đội ngũ viên chức, nhân viên Khoa Công nghệ chế biến năm 2020****)***

Tính tháng 8 năm 2021, khoa Công nghệ chế biến có 01 cán bộ quản lý chiếm 12.5% trong tổng giảng viên của khoa. Đặc biệt, cán bộ quản lý cũng là Đảng viên Đảng Cộng sản.

Bảng kê trình độ và chính trị của cán bộ quản lý khoa Công nghệ chế biến

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tiêu chí** | **Tổng số** | **Cán bộ quản lý là đảng viên** | **Tiến sĩ** | **Thạc sĩ** | **Đại học** | **Trung cấp** |
| Cán bộ quản lý | 01 | 01 |  | 01 |  | 0 |

Cán bộ quản lý của khoa Công nghệ chế biến có phẩm chất chính trị, đạo đức tốt, có đủ sức khỏe; có uy tín và năng lực quản lý đáp ứng đầy đủ theo yêu cầu chức danh. Trong thời gian qua, đồng chí đã quản lý và chỉ đạo các hoạt động của khoa, luôn hoàn thành tốt các nhiệm vụ chính trị được giao Ngoài ra, hàng năm những đóng góp của cán bộ quản lý của khoa còn được Nhà trường ghi nhận ***(****3.2.03 -Quyết định về kết quả đánh giá giảng viên thuộc khoa Công nghệ chế biếntham gia giảng dạy các môn học nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trong các năm****)***.

Kết quả xếp loại thi đua cá nhân của trưởng khoa trong 3 năm như sau:

2020 - 2021: Hoàn thành tốt nhiệm vụ

2021 - 2022: Hoàn thành tốt nhiệm vụ

2022 - 2023: Hoàn thành tốt nhiệm vụ

Kết quả xếp loại thi đua của khoa Công nghệ chế biến:

2020 - 2021: Tập thể lao động tiên tiến

2021 - 2022: Tập thể lao động xuất sắc

2022 - 2023:Tập thể lao động tiên tiến

Căn cứ nội dung mô tả, phân tích trên Trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 8, tiêu chí 3: 2 điểm**

**2.2.4. Tiêu chí 4: Chương trình, giáo trình**

**Đánh giá tổng quát tiêu chí 4:**

**Mở đầu**

Kể từ năm 2017, Nhà trường đã tiến hành xây dựng, chuyển đổi chương trình đào tạo hệ theo qui định của Luật giáo dục nghề nghiệp và các hướng dẫn của Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH quy định về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định giáo trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng; Thông tư số 12/2017/TT-BLĐTBXH ngày 20/4/2017 Quy định khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng. Do đó, chương trình đào tạo hệ cao đẳng ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn cơ bản phù hợp với yêu cầu thực tiễn của ngành, sự thay đổi tiến bộ của khoa học công nghệ và cung cấp cho người học năng lực đáp ứng yêu cầu chuẩn nghề nghiệp tại vị trí làm việc trong lĩnh vực dịch vụ.

**Những điểm mạnh**

Nhà trường có đầy đủ các chương trình đào tạo, được xây dựng, rà soát điều chỉnh định kỳ theo chương trình khung của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành. Tất cả các chương trình đào tạo của nhà trường đều đảm bảo mục tiêu đào tạo, quy định chuẩn về kiến thức, kỹ năng, thái độ; phương pháp, hình thức đào tạo; cách thức đánh giá kết quả học tập. Ngoài ra nhà trường về cơ bản đủ tài liệu tham khảo chính về chuyên ngành cho nhà giáo và học sinh, sinh viên nghiên cứu và học tập.

Chương trình đào tạo và đề cương chi tiết được tổ chức biên soạn, thẩm định phê duyệt với quy trình chặt chẽ, có phản biện của các thành viên trong hội đồng nghiệm thu. Về giáo trình, Nhà trường tập trung xây dựng hệ thống các giáo trình chuyên ngành đáp ứng yêu cầu đổi mới về nội dung và phương pháp dạy học.

**Những hạn chế**

Từ năm 2017 đến nay, Nhà trường không triển khai được chương trình đào tạo liên thông.

**Kế hoạch nâng cao chất lượng**

Trong thời gian tới, Nhà trường nghiên cứu để xây dựng các chương trình đào tạo liên thông với ít nhất 1 trường đại học có liên quan.

Điểm đánh giá các tiêu chuẩn của tiêu chí 3

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TT | Tiêu chuẩn | Điểm chuẩn | Điểm tự đánh giá |
| 1 | Tiêu chuẩn 1 | 2 | 2 |
| 2 | Tiêu chuẩn 2 | 2 | 2 |
| 3 | Tiêu chuẩn 3 | 2 | 2 |
| 4 | Tiêu chuẩn 4 | 2 | 2 |
| 5 | Tiêu chuẩn 5 | 2 | 2 |
| 6 | Tiêu chuẩn 6 | 2 | 2 |
| 7 | Tiêu chuẩn 7 | 2 | 2 |
| 8 | Tiêu chuẩn 8 | 2 | 0 |
| 9 | Tiêu chuẩn 9 | 2 | 2 |
| 10 | Tiêu chuẩn 10 | 2 | 2 |
| 11 | Tiêu chuẩn 11 | 2 | 2 |
| 12 | Tiêu chuẩn 12 | 2 | 2 |

***4.1. Tiêu chuẩn 1: Chương trình đào tạo được xây dựng hoặc lựa chọn, thẩm định, ban hành, đánh giá và cập nhật theo quy định.***

Để đáp ứng nhu cầu phát triển kinh tế - xã hội, cung cấp nguồn nhân lực của Thủ đô nói riêng và cả nước nói chung, Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội đã nghiên cứu triển khai đào tạo các ngành nghề trong lĩnh vực Thương mại, Dịch vụ và Du lịch. Hiện nay trường đang đào tạo 9 ngành/nghề cao đẳng, 4 ngành/nghề trung cấp và được Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp cấp Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động. (2.1.01-Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp các năm 2017, 2018, 2019, 2020, 2021).

Trường có đầy đủ chương trình đào tạo theo Giấy chứng nhận đã được cấp phép: Năm 2017, căn cứ vào Nghị định 143/2016/NĐ-CP ngày 14/10/2016 của Chính phủ quy định điều kiện đầu tư và hoạt động trong lĩnh vực Giáo dục nghề nghiệp và Thông tư số 04/2017/TT-BLĐTBXH ngày 02/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động Thương binh và Xã hội ban hành Danh mục ngành, nghề đào tạo cấp IV trình độ Trung cấp, trình độ Cao đẳng, Trường đã hoàn thiện các thủ tục chuyển đổi từ giáo dục chuyên nghiệp sang giáo dục nghề nghiệp trong đó có hoàn thiện và ban hành đầy đủ các chương trình đào tạo theo hướng dẫn của Nghị định và Thông tư nêu trên. *(4.1.01-Quyết định ban hành chương trình đào tạo trình độ cao đẳng các năm 2017, 2018, 2019)*. Chương trình đào tạo của từng ngành được xây dựng hoàn chỉnh với sự tham gia của các nhà khoa học, giảng viên chuyên ngành, cán bộ quản lý, đại diện các tổ chức xã hội - nghề nghiệp, nhà tuyển dụng lao động trên cơ sở thực hiện theo quy định và hướng dẫn của Luật Giáo dục nghề nghiệp, chương trình khung do Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành đối với hệ Cao đẳng, hệ Trung cấp chuyên nghiệp, đặc biệt là Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định giáo trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng. *(4.1.02- Quyết định thành lập Hội đồng biên soạn, thẩm định, biên tập chương trình khung các ngành đào tạo trình độ cao đẳng các năm; 4.1.03-Quyết định thành lập hội đồng biên soạn, thẩm định, biên tập chương trình chi tiết các ngành đào tạo trình độ cao đẳng).*

Hàng năm chương trình đào tạo đều được rà soát điều chỉnh bổ sung cho phù hợp với yêu cầu phát triển nguồn nhân lực cho các ngành, nghề đào tạo. Phòng Đào tạo là đầu mối triển khai công tác rà soát, chỉnh sửa chương trình các môn học đến từng khoa *(4.1.04 – Thông báo số.../TB – TMDL về việc rà soát, điều chỉnh bổ sung chương trình đào tạo, chương trình chi tiết các ngành, nghề đào tạo trình độ cao đẳng của Trường năm học 2019 – 2020)*

Chương trình chi tiết được từng giảng viên, Tổ bộ môn, Khoa xây dựng đóng góp ý kiến theo chuẩn thống nhất do Trường quy định dựa trên hướng dẫn của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội, trong đó bao gồm các mục như: tên mô đun/môn học; số tín chỉ; trình độ; phân bố thời gian; điều kiện tiên quyết; mục tiêu của môn học; mô tả vắn tắt nội dung môn học; nhiệm vụ của học sinh, sinh viên; tài liệu học tập (giáo trình chính và tài liệu tham khảo); điều kiện dự thi và tiêu chuẩn đánh giá; thang điểm và nội dung môn học. Chương trình đào tạo được công khai với đầy đủ các nội dung từ mục tiêu đào tạo đến nội dung, kế hoạch đào tạo dự kiến. Các chương trình đào tạo đều được biên soạn, thẩm định và nghiệm thu theo Quyết định của hội đồng và có sự tham gia đóng góp ý kiến của giảng viên chuyên môn, các chuyên gia và đại diện doanh nghiệp *(4.1.03- Quyết định thành lập hội đồng biên soạn, thẩm định, biên tập chương trình chi tiết các ngành đào tạo trình độ Cao đẳng;4.1.05 - Lịch nghiệm thu các chương trình chi tiết; 4.1.06 - Quyết định về việc thành lập hội đồng nghiệp thu chương trình đào tạo các ngành đào tạo hệ cao đẳng; 4.1.07 - Quyết định về việc thành lập hội đồng nghiệp thu chương trình chi tiết các ngành đào tạo hệ cao đẳng*).

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Chương trình đào tạo hệ cao đẳng nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn của Nhà trường đều được xây dựng, biên soạn theo quy định.

Chương trình nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn được xây dựng trên cơ sở Luật Giáo dục nghề nghiệp, Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định giáo trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng, các quy định hiện hành với các ngành/nghề đào tạo đã được Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp cấp phép *(2.1.02-Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp các năm; 4.1.01- Quyết định ban hành chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng)*

Chương trình nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn của nhà trường đều được xây dựng và lựa chọn phù hợp với quy định theo Công văn số 106/TCDN-DNCQ ngày 19/01/2017 về việc hướng dẫn xây dựng, chuyển đổi chương trình đào tạo theo Luật Giáo dục nghề nghiệp và Thông tư số 03/2017-BLĐTBXH ngày 01/3/2017.

***\* Về xây dựng, thẩm định, ban hành chương trình đào tạo:***

Chương trình nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn được xây dựng theo hướng dẫn tại Công văn số 106/TCDN-DNCQ ngày 19/01/2017 về việc hướng dẫn xây dựng, chuyển đổi chương trình đào tạo theo Luật Giáo dục nghề nghiệp; Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định giáo trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng; Thông tư 12/2017/TT-BLĐTBXH ngày 20/04/2017 quy định khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng. Trường đã tổ chức triển khai thực hiện như sau:

Tổ chức xây dựng chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn Trình độ cao đẳng:

1. Công tác chuẩn bị:

- Thành lập Ban biên soạn chương trình:

Ban biên soạn xây dựng chương trình Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng gồm các thành viên là giảng viên Khoa Công nghệ Chế biến và cán bộ nhà trường . Ngoài ra còn mời các chuyên gia ngoài như:

+ Bà Trịnh Thủy Anh – Giảng viên khoa Quản trị chế biến món ăn trường Cao đẳng du lịch Hà Nội.

+ Bà Trần Thị Minh Hằng – giảng viên khoa Khách sạn du lịch và Dịch vụ trường Cao đẳng nghề Phú Thọ.

+ Năm 2020: Bà Nguyễn Thị Hồng Hải –– Giám đốc điều hành nhà hàng Hoa sen, khách sạn Kim Liên ( Công ty cổ phần du lịch Kim Liên), số 7 Đào Duy Anh, Quận Đống Đa, Hà Nội.

Thành viên Ban biên soạn chương trình đào tạo là những người có bằng tốt nghiệp đại học trở lên, am hiểu và có kinh nghiệm về phát triển chương trình; có kinh nghiệm trực tiếp giảng dạy hoặc hoạt động sản xuất, kinh doanh, quản lý trong lĩnh vực chuyên ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn

( *4.1.01 – Quyết định thành lập Ban biên soạn chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn* *trình độ cao đẳng* ).

- Ban chủ nhiệm và tổ biên soạn đã họp để xác định mục tiêu của chương trình, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp đối với chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn của Trường *( 4.1.02 – Bộ chuẩn đầu ra CTĐT Kỹ thuật Chế biến món ăn; 4.1.03 – Biên bản hop của ban biên soạn).*

2. Ban biên soạn chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn đã thực hiện đúng các bước hướng dẫn tại Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH như sau:

Tổ chức xây dựng chương trình đào tạo:

- Xác định thời gian, khối lượng kiến thức, kỹ năng và nội dung để đưa vào chương trình đào tạo trên cơ sở tiêu chuẩn kỹ năng nghề, chuẩn đầu ra theo cấp trình độ của chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn.

- Thiết kế cấu trúc chương trình đào tạo, xác định danh mục các môn học, mô đun, thời gian và phân bổ thời gian thực hiện.

- Thiết kế đề cương chi tiết các môn học, mô đun theo chương trình đào tạo đã xác định, yêu cầu và cách thức đánh giá kết quả học tập của người học.

- Tổ chức biên soạn chương trình đào tạo, chương trình chi tiết các môn học, mô đun căn cứ mẫu hướng dẫn tại các Phụ lục 1, 2, 3 kèm theo Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH.

- Lập sơ đồ quan hệ và tiến trình đào tạo các môn học, mô đun đảm bảo phù hợp với trình tự của logic nhận thức, logic sư phạmcăn cứ mẫu hướng dẫn tại Phụ lục 4 kèm theo Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH.

- Tổ chức hội thảo lấy ý kiến chuyên gia, giảng viên, cán bộ quản lý, các nhà khoa học, đơn vị sử dụng lao động về chương trình đào tạo.

- Hoàn thiện dự thảo chương trình đào tạo trên cơ sở tiếp thu ý kiến góp ý của chuyên gia.

***\* Hoàn chỉnh dự thảo chương trình đào tạo***

- Xin ý kiến chuyên gia là giáo viên, giảng viên chuyên ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn để bổ sung, hoàn thiện dự thảo chương trình đào tạo.

- Tổ chức Hội thảo chuyên gia gồm đại diện các chuyên gia của doanh nghiệp, các nhà quản lý, nghiên cứu và giảng viên, giáo viên của các cơ sở hoạt động giáo dục nghề nghiệp.

- Hoàn thiện dự thảo chương trình đào tạo trên cơ sở các ý kiến góp ý.

***\* Tổ chức thẩm định chương trình đào tạo:***

Sau khi hoàn thiện dự thảo chương trình đào tạo, Nhà trường đã tổ chức họp Hội đồng thẩm định. Thành phần Hội đồng thẩm định do Hiệu trưởng Nhà trường ra quyết định thành lập theo hướng dẫn của thông tư 03/BLĐTBXH có thành phần Doanh nghiệp tham gia.

Sau khi  thảo luận, đánh giá về dự thảo chương trình đào tạo, Chủ tịch Hội đồng thẩm định kết luận về chất lượng của chương trình đào tạo như sau:

*( 4.1.06 – Biên bản họp Hội đồng thẩm định ).*

***\*Phê duyệt và ban hành chương trình đào tạo.***

Căn cứ kết quả thẩm định chương trình đào tạo của Hội đồng thẩm định, Hiệu trưởng Nhà trường đã ra quyết định ban hành chương trình đào tạo trình độ cao đẳng nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn*. ( 4.1.07 – Bộ chương trình đào tạo* Kỹ thuật Chế biến món ăn *xây dựng năm 2017 kèm theo Quyết định ban hành ).*

*Về việc đánh giá và cập nhật chương trình đào tạo:*

Năm 2020, Thực hiện sự chỉ đạo của Hiệu trưởng về việc rà soát, đánh giá , cập nhật bổ sung các chương trình đào tạo của Trường, trong đó có chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn. Khoa Công nghệ Chế biến đã tổ chức thực hiện cụ thể như sau:

Khoa đề nghị Nhà trường giữ nguyên thành phần Ban chủ nhiệm/tổ biên soạn, Hội đồng thẩm định để thuận lợi cho quá trình tham gia rà soát, chỉnh sửa, bổ sung và đóng góp ý kiến của các thành viên. Trên cơ sở đề nghị của Khoa, Hiệu trưởng đã ra các Quyết định thành lập Hội đồng thẩm định. ( *4.1.08- Thông báo số.../TB – TMDL về việc rà soát, điều chỉnh bổ sung chương trình đào tạo, chương trình chi tiết các ngành, nghề đào tạo trình độ cao đẳng của Trường năm học 2019 – 2020; 4.1.09 – Quyết định thành lập Ban biên soạn rà soát, chỉnh sửa chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn* *trình độ cao đẳng năm 2020).*

Khoa Công nghệ Chế biến đã triển khai rà soát, chỉnh sửa chương trình theo các bước sau:

- Triển khai giao nhiệm vụ cho các giáo viên chuyên môn phối hợp với tổ biên soạn tiến hành rà soát nội dung chương trình, đề nghị những nội dung cần chỉnh sửa, bổ sung.

- Họp chuyên môn thảo luận đóng góp ý kiến và thống nhất các nội dung cần trỉnh sửa để báo cáo với Ban biên soạn.

- Ban biên soạn họp và thống nhất nội dung cần bổ sung chỉnh sửa.

- Ban biên soạn tiến hành chỉnh sửa và xin ý kiến các chuyên gia để hoàn thiện nội dung chỉnh sửa.

- Căn cứ nội dung mô tả, phân tích trên, trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 1, tiêu chí 4: 2 điểm**

***4.2. Tiêu chuẩn 2: Có sự tham gia của ít nhất 02 đơn vị sử dụng lao động trong quá trình xây dựng và thẩm định chương trình đào tạo.***

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn của Trường được xây dựng với sự tham gia của toàn thể giảng viên, cán bộ quản lý, Ban Giám hiệu, chuyên gia, cán bộ kỹ thuật của đơn vị sử dụng lao động và được cơ quan quản lý cấp trên thẩm định, phê duyệt. Trong quá trình xây dựng chương trình đào tạo cho nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn , Nhà trường đặc biệt chú trọng đến việc xây dựng chương trình chi tiết từ khoa Công nghệ chế biến. Thành viên ban biên soạn và hội đồng thẩm định là các giảng viên chuyên ngành, các chuyên gia trong lĩnh vực đào tạo từ các trường ngoài và có ít nhất 02 chuyên gia có nhiều năm kinh nghiệm làm việc trong lĩnh vực đào tạo du lịch dịch vụ và các nhà hàng tham gia biên soạn, đánh giá, phản biện về chương trình nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn. Cụ thể:

- Năm 2017:

+ Bà Trịnh Thủy Anh – Giảng viên khoa Quản trị chế biến món ăn trường Cao đẳng du lịch Hà Nội.

+ Bà Trần Thị Minh Hằng – giảng viên khoa Khách sạn du lịch và Dịch vụ trường Cao đẳng nghề Phú Thọ.

+ Năm 2020: Bà Nguyễn Thị Hồng Hải –– Giám đốc điều hành nhà hàng Hoa sen, khách sạn Kim Liên ( Công ty cổ phần du lịch Kim Liên), số 7 Đào Duy Anh, Quận Đống Đa, Hà Nội.

Chương trình đào tạo được xây dựng theo đúng Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 và Thông tư 42/2015/TT- BLĐTBXH ngày 20/10/2015 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội (*4.1.03- Quyết định thành lập hội đồng biên soạn, thẩm định, biên tập chương trình chi tiết các ngành đào tạo trình độ cao đẳng; 4.1.08-Biên bản nghiệm thu, phiếu đánh giá thẩm định chương trình đào tạo của thành viên trong hội đồng thẩm định; 4.1.05 -Lịch nghiệm thu chương trình đào tạo của hội đồng thẩm định; 4.1.01- Quyết định ban hành chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng các năm;*).

Chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn được biên soạn và nghiệm thu theo Quyết định của hội đồng, có sự tham gia đóng góp ý kiến của giảng viên chuyên môn, các chuyên gia, nhà tuyển dụng về chương trình đào tạo. Đội ngũ giảng viên của Trường được đào tạo chuẩn đồng thời tham gia hoạt động nghiên cứu khoa học và có mối liên hệ thường xuyên với các cơ sở, doanh nghiệp nắm tương đối rõ yêu cầu của thị trường lao động để thiết kế chương trình đào tạo.

Việc triển khai lấy ý kiến của nhà giáo, cán bộ quản lý và doanh nghiệp sử dụng lao động góp ý về chương trình đào tạo đã được Trường thực hiện thường xuyên, từ đó kịp thời bổ sung điều chỉnh đáp ứng các yêu cầu của nhà tuyển dụng lao động *(1.1.03 -Bộ hồ sơ khảo sát, thu thập ý kiến Doanh nghiệp; 2.3.04-Bộ hồ sơ khảo sát thu thập lấy ý kiến phản hồi từ nhà giáo, viên chức, người lao động,).* – Phòng Khoa học, Thanh tra và Kiểm định chất lượng.

Trong quá trình xây dựng chương trình đào tạo mà đặc biệt là giai đoạn thẩm định chương trình đào tạo, Nhà trường có mời đội ngũ cán bộ quản lý từ các doanh nghiệp kinh doanh nhà hàng như: Khách sạn Daewoo; Khách sạn Novotel; Tập đoàn Golden gate; tập đoàn Min group; tập đoàn My way; nhà hàng Hoa sen, khách sạn Kim Liên ( Công ty cổ phần du lịch Kim Liên),… tham gia *(4.1.03-Quyết định về việc thành lập hội đồng biên soạn, thẩm định, biên tập chương trình khung các ngành đào tạo trình độ cao đẳng; 4.1.08-Biên bản nghiệm thu, phiếu đánh giá thẩm định chương trình đào tạo của thành viên trong hội đồng thẩm định; 4.1.05-Lịch nghiệm thu chương trình đào tạo của hội đồng thẩm định****)*** và bảng tổng hợp ý kiến của đội ngũ nhà giáo, doanh nghiệp và học sinh, sinh viên*( 2.3.04-Bộ tài liệu khảo sát cán bộ, chuyên viên và người lao động năm các năm 2018, 2019, 2020; 1.1.04 - Bộ tài liệu khảo sát người học kết thúc khóa học, người học tốt nghiệp các năm 2019, 2020, 2021; 1.1.03 - Bộ tài liệu khảo sát doanh nghiệp các năm 2018, 2019, 2020)*. – Phòng Khoa học, Thanh tra và Kiểm định chất lượng.

Sau khi thẩm định chương trình đào tạo, nhà trường đã ra quyết định ban hành chương trình đào tạo

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 2, tiêu chí 4: 2 điểm**

***4.3. Tiêu chuẩn 3: Chương trình đào tạo thể hiện được khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp.***

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Quy định chuẩn kiến thức, kỹ năng của người học đạt được sau tốt nghiệp; phạm vi và cấu trúc nội dung, phương pháp và hình thức đào tạo thể hiện khối lượng các môn học, mô đun mà người học phải hoàn thành trong suốt khoa học (bao gồm khối lượng các môn chung/đại cương, các môn học, mô đun chuyên môn), khối lượng kiến thức lý thuyết, thực hành và tất cả được thể hiện ở nội dung chương trình đào tạo trong bộ chương trình đào tạo hệ cao đẳng ban hành năm 2017 *(1.1.02 - Chương trình đào tạo, chương trình môn học hệ cao đẳng nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn)*

Chương trình đào tạo hệ cao đẳng ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn đã thể hiện rõ số lượng môn học, mô đun; khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp. Cụ thể như sau:

- Số lượng môn học: 30

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 2.760 giờ

- Khối lượng các môn học chung/ đại cương: 435 giờ

- Khối lượng các môn học chuyên môn: 2.325 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 598 giờ: Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 2.045giờ;

Kiểm tra: 117 giờ

- Thời gian khóa học: 3 năm

- Yêu cầu về năng lực người học đạt được sau khi tốt nghiệp:

+ Yêu cầu chung: Đào tạo cử nhân cao đẳng nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn có phẩm chất chính trị, đạo đức kinh doanh và sức khỏe tốt; Có những kiến thức cơ bản về kinh tế,quản lý và kinh doanh, quá trình kinh doanh và quản trị ở các doanh nghiệp, nắm vững kiến thức chuyên sâu về ngành nghề; có kĩ năng nghề nghiệp để vận dụng trong kinh doanh nói chung và thực hành tốt một số công việc chuyên môn thuộc lĩnh vực đào tạo; có khả năng tự học tập để thích ứng với môi trường kinh doanh trong điều kiện hội nhập quốc tế.

+ Yêu cầu cụ thể: Các yêu cầu về kiến thức, bao gồm kiến thức chung, kiến thức chuyên ngành và kiến thức bổ trợ. Yêu cầu về kỹ năng, bao gồm kỹ năng nghề nghiệp cơ bản và kỹ năng nghề nghiệp chuyên sâu. Yêu cầu về thái độ và vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 3, tiêu chí 4: 2 điểm**

***4.4. Tiêu chuẩn 4: Chương trình đào tạo thể hiện được sự phân bổ thời gian, trình tự thực hiện các mô-đun, môn học để đảm bảo thực hiện được mục tiêu giáo dục nghề nghiệp.***

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Trong bộ chương trình đào tạo hệ cao đẳng hiện hành tạo *(1.1.02 - Chương trình đào tạo, chương trình chi tiết hệ cao đẳng nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn)*. Chương trình đào tạo hệ cao đẳng nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn đã thể hiện rõ sự phân bổ thời gian, trình tự thực hiện các môn học, đảm bảo mục tiêu của giáo dục nghề nghiệp. Cụ thể như sau:

- Phân bổ thời gian của chương trình đào tạo: với tổng thời lượng 2760 giờ được chia thành 6 học kỳ.

HỌC KỲ I

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **TÊN MÔN HOC/MÔ ĐUN** | **SỐ TC** | **SỐ GIỜ** |
| 1 | Giáo dục quốc phòng |  | 75 |
| 2 | Giáo dục thể chất |  | 60 |
| 3 | Hạch toán đinh mức | 2 | 30 |
| 4 | Lý thuyết chế biến | 3 | 45 |
| 5 | Kỹ thuật sơ chế và bảo quản thực phẩm | 2 | 30 |
| 6 | Tiếng Anh cơ bản 1 | 3 | 60 |
| 7 | Thực hành chế biến món ăn dinh dưỡng | 2 | 45 |
| 8 | Kỹ thuật cắt tỉa và trang trí tiệc | 2 | 60 |
|  | **Cộng** | **14** |  |

HỌC KỲ II

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **TÊN MÔN HOC/MÔ ĐUN** | **SỐ TC** | **SỐ GIỜ** |
| 1 | Tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp | 3 | 45 |
| 2 | Thực hành chế biến món ăn Việt | 2 | 90 |
| 3 | Thực hành chế biến món ăn tráng miệng | 2 | 45 |
| 4 | Tiếng Anh cơ bản 2 | 3 | 60 |
| 5 | Chính trị | 3 | 75 |
| 6 | Pháp luật | 2 | 30 |
|  | **Cộng** | **15** |  |

HỌC KỲ III

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **TÊN MÔN HOC/MÔ ĐUN** | **SỐ TC** | **SỐ GIỜ** |
| 1 | Tiếng Anh chuyên ngành chế biến | 2 | 30 |
| 2 | Thực hành chế biến món ăn Á | 2 | 90 |
| 3 | Thực phẩm và Sinh lý dinh dưỡng | 4 | 60 |
| 4 | Xây dựng thực đơn | 3 | 45 |
| 5 | Thực hành chế biến món ăn chay | 2 | 45 |
| 6 | Tin học | 3 | 75 |
| 7 | Bảo vệ môi trường và an toàn trong nhà hàng | 2 | 30 |
|  | **Cộng** | **18** |  |

HỌC KỲ IV

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **TÊN MÔN HOC/MÔ ĐUN** | **SỐ TC** | **SỐ GIỜ** |
| 1 | Thực hành chế biến món ăn Âu | 2 | 90 |
| 2 | Ván hóa ẩm thực | 3 | 45 |
| 3 | Quản trị tác nghiệp | 3 | 45 |
| 4 | Thực hành chế biến Bánh | 2 | 75 |
| 5 | Thực hành tiếng anh chuyên ngành chế biến | 2 | 60 |
| 6 | Kỹ thuật pha chế đồ uống | 2 | 30 |
| 7 | Nghiệp vụ phục vụ nhà hang | 2 | 30 |
|  | **Cộng** | **14** |  |

HỌC KỲ V

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **TÊN MÔN HOC/MÔ ĐUN** | **SỐ TC** | **SỐ GIỜ** |
| 1 | Thực tế doanh nghiệp 1 | 5 | 225 |
| 2 | Thực tế doanh nghiệp 2 | 5 | 225 |
| 3 | Thực tế doanh nghiệp 3 | 4 | 180 |
|  | **Cộng** | **14** |  |

HỌC KỲ VI

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **TÊN MÔN HOC/MÔ ĐUN** | **SỐ TC** | **SỐ GIỜ** |
| 1 | Thực tập tốt nghiệp | 14 | 630 |
|  | **Cộng** | **14** | **630** |

- Kế hoạch giảng dạy của chương trình được phân chia như sau:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mã môn** | **Tên học phần** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | | |
| **Số TC** | **Tổng số** | **Trong đó** | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm/ bài tập/ thảo luận** | **Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn học chung/đại cương** | **14** | **435** | **157** | **255** | **23** |
| MH1 | Chính trị | 3 | 75 | 41 | 29 | 5 |
| MH2 | Pháp luật | 2 | 30 | 18 | 10 | 2 |
| MH3 | Giáo dục thể chất |  | 60 | 5 | 51 | 4 |
| MH4 | Giáo dục quốc phòng - an ninh |  | 75 | 36 | 35 | 4 |
| MH5 | Tin học | 3 | 75 | 15 | 58 | 2 |
| MH6 | Tiếng Anh cơ bản 1 | 3 | 60 | 21 | 36 | 3 |
| MH7 | Tiếng Anh cơ bản 2 | 3 | 60 | 21 | 36 | 3 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn** | **57** | **1590** | **385** | **1120** | **85** |
| ***II.1*** | ***Các môn học, mô đun cơ sở*** | ***19*** | ***285*** | ***271*** | ***0*** | ***14*** |
| MH8 | Kỹ thuật sơ chế và bảo quản thực phẩm | 2 | 30 | 28 | 0 | 02 |
| MH9 | Hạch toán định mức | 2 | 30 | 28 | 0 | 02 |
| MH10 | Xây dựng thực đơn | 3 | 45 | 43 | 0 | 02 |
| MH11 | Tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp | 3 | 45 | 43 | 0 | 02 |
| MH12 | Thực phẩm và sinh lý dinh dưỡng | 4 | 60 | 58 | 0 | 02 |
| MH13 | Văn hóa ẩm thực | 3 | 45 | 43 | 0 | 02 |
| MH14 | Nghiệp vụ phục vụ nhà hang | 2 | 30 | 28 | 0 | 02 |
| ***II.2*** | ***Các môn học, mô đun chuyên môn*** | ***38*** | ***1305*** | ***114*** | ***1120*** | ***71*** |
| MH15 | Quản trị tác nghiệp | 3 | 45 | 43 | 0 | 02 |
| MH16 | Lý thuyêt chế biến | 3 | 45 | 43 | 0 | 02 |
| MĐ17 | Thực hành chế biến món ăn Việt | 2 | 90 | 0 | 80 | 10 |
| MĐ18 | Thực hành chế biến món ăn Á | 2 | 90 | 0 | 80 | 10 |
| MĐ19 | Thực hành chế biến món ăn dinh dưỡng | 2 | 45 | 0 | 40 | 05 |
| MĐ20 | Kỹ thuật cắt tỉa và trang trí tiệc | 2 | 60 | 0 | 55 | 05 |
| MĐ21 | Thực hành chế biến món ăn Âu | 2 | 90 | 0 | 85 | 05 |
| MĐ22 | Thực tập nghề nghiệp 1 | 5 | 225 | 0 | 220 | 05 |
| MĐ23 | Thực tập nghề nghiệp 2 | 5 | 225 | 0 | 220 | 05 |
| MĐ24 | Thực tập nghề nghiệp 3 | 4 | 180 | 0 | 175 | 05 |
| MĐ25 | Thực hành chế biến bánh | 2 | 75 | 0 | 70 | 05 |
| MĐ26 | Thực hành chế biến món ăn tráng miệng | 2 | 45 | 0 | 40 | 05 |
| MH27 | Tiếng anh chuyên ngành chế biến | 2 | 30 | 28 | 0 | 02 |
| MĐ28 | Thực hành tiếng anh chuyên ngành chế biến | 2 | 60 | 0 | 55 | 05 |
| **III** | **Môn học, mô đun tự chọn** | **6** | **105** | **56** | **40** | **09** |
| MĐ29 | Thực hành chế biến món ăn chay | 2 | 45 | 0 | 40 | 05 |
| MH29 | Kỹ thuật pha chế đồ uống | 2 | 30 | 28 | 2 | 02 |
| MH30 | Bảo vệ môi trường và an toàn trong NH | 2 | 30 | 28 | 0 | 02 |
| **IV** | **Thực tập tốt nghiệp** | **14** | **630** | **0** | **630** | **0** |
| **Tổng** | | **91** | **2760** | **598** | **2045** | **117** |

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 4, tiêu chí 4: 2 điểm**

***4.5. Tiêu chuẩn 5: Chương trình đào tạo thể hiện được những yêu cầu tối thiểu về cơ sở vật chất, đội ngũ giáo viên để triển khai thực hiện chương trình đào tạo nhằm đảm bảo chất lượng đào tạo.***

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Trong bộ chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn hệ cao đẳng hiện hành *(1.1.02 - Chương trình đào tạo, chương trình môn học hệ cao đẳng nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn)* các yêu cầu tối thiểu về trang thiết bị cần có để triển khai thực hiện chương trình đào tạo một cách có hiệu quả nhất. Trong nội dung chi tiết của chương trình đào tạo đã nêu rõ những yêu cầu về điều kiện để thực hiện chương trình đối với từng mô đun/môn học đảm bảo cho việc triển khai thực hiện chương trình đào tạo có chất. Cụ thể, đối với mỗi mô đun/môn học, trong Mục IV – Điều kiện thực hiện mô đun/môn học có:

- Yêu cầu về phòng học chuyên môn hoá/nhà xưởng

- Yêu cầu về trang thiết bị, máy móc

- Yêu cầu về học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

- Yêu cầu về giáo viên.

- Các yêu cầu khác tuỳ theo điều kiện đặc thù của mô đun/môn học

Các yêu cầu về điều kiện thực hiện trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn của Trường cũng phù hợp với yêu cầu về định mức thiết bị nghề và định mức vật tư nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng ban hành theo Thông tư số 10/2021/TT- BLĐTBXH ngày 10 tháng 9 năm 2021 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về định mức kinh tế, kỹ thuật cho nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn.

Qua các ý kiến đánh giá, góp ý của các đối tượng liên quan khi xây dựng, chỉnh sửa chương trình đào tạo thì chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn đã thể hiện được những yêu cầu tối thiểu về cơ sở vật chất, đội ngũ giáo viên để triển khai thực hiện chương trình đào tạo nhằm đảm bảo chất lượng

Đối với các môn học lý thuyết thuộc nhóm kiến thức cơ bản được trang bị 45 phòng học lý thuyết với trang bị đầy đủ các điều kiện đảm bảo cho việc dạy và học như hệ thống bàn ghế, bảng, đèn, quạt, máy chiếu, điều hòa nhiệt độ.

Đối với môn học Tin học, nhà trường có 07 phòng học thực hành tin học đều được Nhà trường trang bị đầy đủ hệ thống bàn ghế, máy tính, đèn chiếu sáng, quạt và điều hòa nhiệt độ.

Đối với việc học Ngoại ngữ, nhà trường có 02 phòng học ngoại ngữ - phòng Lab được nhà trường trang bị các điều kiện cho việc học ngoại ngữ theo ca bin, máy tính, đèn chiếu sáng, điều hòa nhiệt độ.

Ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn được nhà trường trang bị 04 phòng thực hành với đầy đủ các trang bị các điều kiện phục vụ cho việc dạy và học thực hành của ngành bao gồm: phòng thực hành Bếp 1; phòng thực hành Bếp 2; phòng thực hành Bếp 3; phòng thực hành Bếp 4.

Các phòng học lý thuyết, tin học, ngoại ngữ và thực hành của nhà trường đều được sử dụng đúng công năng, đảm bảo theo các quy định hiện hành.*(4.5.01- Bộ ảnh chụp các phòng học lý thuyết, phòng thực hành)*.

Định kỳ hàng năm, các bộ phận phụ trách thực hiện đánh giá về điều kiện phòng học, phòng thí nghiệm, xưởng thực hành, phòng học chuyên môn hóa *(4.5.02-Kế hoạch sửa chữa, bảo trì, bảo dưỡng trang thiết bị các năm 2018, 2019, 2020;* và đưa ra kế hoạch bảo trì bảo dưỡng nhằm đảm bảo điều kiện tốt nhất cho hoạt động dạy và học.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 5, tiêu chí 4: 2 điểm**

***4.6. Tiêu chuẩn 6: Chương trình đào tạo thể hiện được phương pháp đánh giá kết quả học tập, xác định mức độ đạt yêu cầu về năng lực của người học sau khi học xong các mô-đun, môn học của chương trình đào tạo.***

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Bộ chương trình đào tạo hệ cao đẳng ban hành năm 2018 đã thể hiện rõ mục tiêu cần đạt được sau khi hoàn thành chương trình đào tạo hệ cao đẳng ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn. Đào tạo cử nhân cao đẳng Kỹ thuật Chế biến món ăn có phẩm chất chính trị, đạo đức kinh doanh và sức khỏe tốt; Có những kiến thức cơ bản về kinh tế,quản lý và kinh doanh, quá trình kinh doanh và quản trị ở các doanh nghiệp, nắm vứng kiến thức chuyên sâu về ngành khách sạn; có kĩ năng nghề nghiệp để vận dụng trong kinh doanh nói chung và thực hành tốt một số công việc chuyên môn thuộc lĩnh vực đào tạo; có khả năng tự học tập để thích ứng với môi trường kinh doanh trong điều kiện hội nhập quốc *(1.1.02 - Chương trình đào tạo, chương trình môn học hệ cao đẳng nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn)*

Để đạt được yêu cầu chung đó, mỗi một môn học, mô đun trong chương trình đào tạo được quy định rõ trong chương trình môn học *(1.1.02 - Chương trình đào tạo, chương trình môn học hệ cao đẳng nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn)*. Nguyên tắc đánh giá chúng của các môn học, mô đun được thực hiện theo quy định của thông tư 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13/3/2017 của Bộ trưởng Bộ lao động Thương binh và Xã hội về việc ban hành quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp *(2.5.06-Quyết định số 211 ngày 13 tháng 7 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội về việc ban hành quy định đào tạo hệ cao đẳng và trung cấp theo hệ thống tín chỉ tại Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội)*.

Ngoài ra, trong chương trình các môn học, mô đun cụ thể cũng đề cập rõ ràng các năng lực, khả năng mà người học cần đạt được sau khi hoàn thành môn học, mô đun *(1.1.02 - Chương trình đào tạo, chương trình môn học hệ cao đẳng nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn).* Cụ thể, đối với mỗi mô đun/môn học, trong Mục V – Nội dung và phương pháp đánh giá có:

- Nội dung đánh giá: bao gồm đánh giá chi tiết về kiến thức, kỹ năng và năng lực tự chủ, tự chịu trách nhiệm;

- Phương pháp đánh giá: Được đánh giá qua bài viết, kiểm tra, vấn đáp hoặc trắc nghiệm, tự luận, thực hành trong quá trình thực hiện các bài học có trong môn học về kiến thức, kỹ năng và thái độ.

Qua các ý kiến đánh giá, góp ý của các đối tượng liên quan khi xây dựng, chỉnh sửa chương trình đào tạo thì chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn đã thể hiện được phương pháp đánh giá kết quả học tập, xác định mức độ đạt yêu cầu về năng lực của người học sau khi học xong các mô đun, môn học của chương trình đào tạo

Trong những năm qua, nhà trường cũng tiến hành khảo sát, thăm dò ý kiến của người học kết thúc khóa học, học sinh, sinh viên tốt nghiệp về chương trình đào tạo của trường. Kết quả khảo sát cho thấy đa phần học sinh, sinh viên hài lòng với chương trình đào tạo mà nhà trường đang sử dụng *(2.3.04-Bộ tài liệu khảo sát cán bộ, chuyên viên và người lao động năm các năm; 1.1.04-Bộ tài liệu khảo sát người học kết thúc khóa học, người học tốt nghiệp các năm).*

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 6, tiêu chí 4: 2 điểm**

***4.7. Tiêu chuẩn 7: Chương trình đào tạo đảm bảo phù hợp với yêu cầu phát triển của ngành, địa phương và đất nước, phù hợp với kỹ thuật công nghệ trong sản xuất, dịch vụ.***

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Chương trình đào tạo hệ cao đẳng ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn nói riêng cũng như các chương trình đào tạo hệ cao đẳng khác tại Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội được xây dựng dựa trên các căn cứ sau:

Theo chiến lược phát triển du lịch Việt Nam đến năm 2020, tầm nhìn đến năm 2030 đã đặt mục tiêu cụ thể: Năm 2020: Việt Nam đón 10 - 10,5 triệu lượt khách du lịch quốc tế và 47 - 48 triệu lượt khách du lịch nội địa; tổng thu từ khách du lịch đạt 18 - 19 tỷ USD, đóng góp 6,5 - 7% GDP cả nước trong đó có nguồn thu rất lớn từ dịch vụ ăn uống.

Thêm vào đó, ngày 27/11/2017 Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội đã “Phê duyệt ngành, nghề trọng điểm; trường được lựa chọn ngành, nghề trọng điểm giai đoạn 2016 - 2020 và định hướng đến năm 2025” trong đó Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội đã được lựa chọn nghành Kỹ thuật Chế biến món ăn để đào tạo ngành, nghề trọng điểm *(4.7.1-Quyết định 1836/QĐ-LĐTBXH của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc phê duyệt ngành, nghề trọng điểm; trường được lựa chọn ngành, nghề trọng điểm giai đoạn 2016 - 2020 và định hướng đến 2025 các năm 2017, 2019)*..

Ngoài ra, sự thay đổi chương trình đào tạo, chương trình môn học còn xuát phát từ nhu cầu thực tế hoạt động giảng dạy tại nhà trường qua kết quả khảo sát nhu cầu học sinh, sinh viên khi kết thúc khóa học và sau khi tốt nghiệp *(1.1.04-Bộ tài liệu khảo sát người học kết thúc khóa học, người học tốt nghiệp các năm)*, doanh nghiệp đã và đang sử dụng đội ngũ lao động là học sinh, sinh viên tốt nghiệp từ trường *(1.1.03-Bộ tài liệu khảo sát doanh nghiệp các năm)* và đội ngũ cán bộ, giảng viên và người lao động của trường *(2.3.04-Bộ tài liệu khảo sát cán bộ, chuyên viên và người lao động các năm)*.

Coi trọng các ý kiến đóng góp mang tính thực tiễn từ các đơn vị sử dụng lao động và các sinh viên đã tốt nghiệp đi làm, nhà trường đã tổng hợp các ý kiến, xây dựng phù hợp với thực tế phát triển của ngành du lịch và yêu cầu của các nhà sử dụng lao động, tạo tính mềm dẻo của chương trình đào tạo để kịp thời bổ sung, chỉnh sửa để đáp ứng kịp thời với sự thay đổi của thị trường lao động.

Theo quy định về điều chỉnh, bổ sung chương trình đào tạo của nhà trường. Hàng năm phòng Đào tạo và các khoa chịu trách nhiệm rà soát bổ sung, điều chỉnh chương trình đào tạo của Trường nhằm phù hợp với kỹ thuật, công nghệ trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ. Nhà trường đã tiến hành xây dựng chương trình đào tạo cho các nghề của Trường phù hợp với Luật Giáo dục nghề nghiệp và tuân thủ đúng theo Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/3/2017 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội năm 2017 và tiếp tục rà soát, cập nhật, điều chỉnh vào năm 2019, thành phần hội đồng biên soạn, chỉnh sửa chương trình đào tạo, thành viên tham gia đóng góp ý kiến và thành viên hội đồng thẩm định ngoài cán bộ, nhà giáo tại các cơ sở giáo dục nghề nghiệp đều có thêm thành phần là cán bộ tại các doanh nghiệp sản xuất dịch vụ nhằm đảm bảo chương trình đào tạo của Trường tiếp cận được yêu cầu phát triển của ngành, địa phương và đất nước phù hợp với kỹ thuật công nghệ trong sản xuất, dịch vụ. Cụ thể: căn cứ vào tình hình thực tiễn của thị trường lao động và để đáp ứng nhu cầu của các doanh nghiệp, chương trình đào tạo ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn. Năm học 2020 – 2021 số giờ thực tập doanh nghiệp (CĐ11) là 405 giờ. Năm học 2022 - 2023 tăng lên 630 giờ

*(1.1.02 - Chương trình đào tạo, chương trình môn học hệ cao đẳng* *nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn)*

Qua các ý kiến đánh giá, góp ý của các đối tượng liên quan khi xây dựng, chỉnh sửa chương trình đào tạo thì chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn của nhà trường đã đảm bảo phù hợp với yêu cầu phát triển của ngành, địa phương và đất nước phù hợp với kỹ thuật công nghệ trong sản xuất, dịch vụ trong giai đoạn hiện nay. Cụ thể trong các phiếu phản biện, phiếu đánh giá và biên bản thẩm định chương trình đào tạo các năm 2017 và 2020 đều có các nội dung đánh giá chương trình đào tạo đáp ứng các tiêu chí sau:

(1) Bảo đảm tính khoa học, hệ thống, thực tiễn và linh hoạt, đáp ứng sự thay đổi của kỹ thuật công nghệ và thị trường lao động;

(2) Bảo đảm tính phù hợp với yêu cầu phát triển của ngành, địa phương và đất nước, phù hợp với kỹ thuật công nghệ trong sản xuất, dịch vụ;

(3) Bảo đảm tính hiện đại và hội nhập quốc tế, có xu hướng tiếp cận với trình độ đào tạo nghề nghiệp tiên tiến của khu vực và thế giới.

Ngoài ra, trong thành phần tham gia xây dựng chương trình đào tạo của nghề năm 2017 và đánh giá, rà soát, điều chỉnh chương trình đào tạo năm 2020, thành viên tham gia đóng góp ý kiến tại các hội thảo chuyên môn và thành viên hội đồng thẩm định chương trình đào tạo của nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng ngoài cán bộ, nhà giáo tại Trường và tại các cơ sở giáo dục nghề nghiệp khác đều có thêm thành phần là cán bộ tại các doanh nghiệp liên quan đến nhóm nghề Chế biến món ăn nhằm đảm bảo chương trình đào tạo của Trường phù hợp với yêu cầu phát triển của ngành, địa phương và đất nước, phù hợp với kỹ thuật công nghệ trong sản xuất, dịch vụ với nhu cầu nhân lực của thị trường lao động, nhu cầu của người học và chất lượng đào tạo của nhà trường đã được xã hội công nhận.

Qua kết quả khảo sát doanh nghiệp và lần vết học sinh, sinh viên của Trường hàng năm cũng thể hiện việc đánh giá các chương trình đào tạo nghề của Trường phù hợp với yêu cầu phát triển của ngành, địa phương và đất nước, phù hợp với kỹ thuật công nghệ trong sản xuất, dịch vụ. Trong đó trên 90% ý kiến đánh giá Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng của Trường đáp ứng được tiêu chí nói trên *(1.1.04-Bộ tài liệu khảo sát người học kết thúc khóa học, người học tốt nghiệp các năm)*,

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 7, tiêu chí 4: 2điểm**

***4.8. Tiêu chuẩn 8: Chương trình đào tạo đảm bảo việc liên thông giữa các trình độ đào tạo trong hệ thống giáo dục quốc dân.***

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Chương trình đào tạo của nhà trường được xây dựng bảo đảm nội hàm tiêu chuẩn theo quy định về nội dung chương trình và có thể liên thông giữa các trình độ giáo dục nghề nghiệp với các trình độ đào tạo khác trong hệ thống giáo dục quốc dân theo quy định tại Thông tư số 27/2017/TT-BLĐTBXH ngày 21/9/2017 về việc đào tạo liên thông giữa các trình độ trong giáo dục nghề theo hình thức chính quy và hình thức vừa làm vừa học, bao gồm: đào tạo liên thông giữa trình độ sơ cấp với trình độ trung cấp và đào tạo liên thông giữa trình độ trung cấp với trình độ cao đẳng *(4.1.01-Quyết định ban hành chương trình đào tạo các năm; 1.1.02 - Chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn)*

Căn cứ Thông tư 09/2017/TT/BLĐTBXH, nhà trường tiến hành xây dựng “Quy định đào tạo hệ Cao đẳng và Trung cấp theo hệ thống tín chỉ” và thực hiện rà soát các môn đun, tín chỉ, môn học và có quyết định đối với các mô đun, tín chỉ, môn học không phải học để đảm bảo quyền lợi cho người học. Cụ thể, nhà trường quy định việc miễn học, miễn thi đối với một số môn học như Chính trị, Ngoại ngữ, Tin học, Giáo dục thể chất, Giáo dục quốc phòng và an ninh cho người học *(2.5.06-Quyết định số 211 ngày 13 tháng 7 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội về việc ban hành quy định đào tạo hệ cao đẳng và trung cấp theo hệ thống tín chỉ tại Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội).* Tuy nhiên, trong thực tế 3 năm gần đây do nhiều yếu tố nên nhà trường chưa triển khai đào tạo liên thông. Bên cạnh đó, hiện nay Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội chưa xây dựng được chương trình đào tạo liên thông giữa chương trình hệ cao đẳng ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn của nhà trường với chương trình đào tạo đại học của các trường đại học có đào tạo ngành/chuyên ngành Chế biến món ăn.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 8, tiêu chí 4: 0 điểm**

***4.9. Tiêu chuẩn 9: Có đủ giáo trình cho các mô-đun, môn học của chương trình đào tạo.***

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Nhà trường đã xây dựng chương trình đào tạo, chương trình môn học cho tất cả các ngành, nghề đào tạo của trường theo tiến độ vừa đảm bảo tính cập nhật tài liệu giảng dạy *(1.1.02 - Chương trình đào tạo, chương trình môn học hệ cao đẳng nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn)* Hiện tại, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng của Trường có 32 mô đun, môn học. Trong đó có 07 môn học chung, 04 môn học cơ sở và 21 mô đun, môn học chuyên ngành. Hiện tất cả 32 mô đun/ môn học đều có đủ giáo trình giảng dạy, được phê duyệt và ban hành.

Việc triển khai giảng dạy các môn học, mô-đun của chương trình đào tạo tại trường được sử dụng các nguồn tài liệu: Giáo trình tham khảo bên ngoài của các trường cao đẳng, đại học danh tiếng và giáo trình do giáo viên lựa chọn biên soạn. Để đảm bảo có đủ giáo trình phục vụ cho giáo viên, học sinh, sinh viên trong giảng dạy và học tập, đồng thời do tính chất liên thông giữa các cấp trình độ của chương trình đào tạo, đối với những nghề đào tạo có nhiều cấp trình độ thì chương trình đào tạo có trình độ cao đã bao gồm các chương trình đào tạo có trình độ thấp hơn, nhà trường đã chỉ đạo các Khoa thực hiện biên soạn, lựa chọn giáo trình cho các môn học, mô đun của 13 ngành, nghề đào tạo. Hiện tại, nhà trường đã có đủ giáo trình cho các mô đun, môn học của từng chương trình đào tạo, cụ thể đã tiến hành biên soạn, lựa chọn được 252 giáo trình, trong đó biên soạn 125 giáo trình. *(4.9.01–Các Quyết định ban hành giáo trình đào tạo năm 2018; 4.9.02- Danh sách thống kê giáo trình cho từng mô-đun, môn học của các chương trình đào tạo giáo dục nghề nghiệp)*.

Tại thư viện của nhà trường có đầy đủ bản in các giáo trình, tập bài giảng của các mô-đun, môn học trong chương trình đào tạo *(4.9.03-Bản in giáo trình lưu hành nội bộ tại thư viện).*

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 9, tiêu chí 4: 2 điểm**

***4.10. Tiêu chuẩn 10: 100% giáo trình được biên soạn hoặc lựa chọn, thẩm định, ban hành, đánh giá và cập nhật theo quy định.***

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Trên cơ sở các chương trình môn học được phê duyệt cho các ngành/nghề và hệ đào tạo của trường *(4.3.01- Chương trình đào tạo, chương trình môn học hệ cao đẳng nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn)*, Nhà trường tiến hành xây dựng hệ thống giáo trình cho các môn học theo chương trình môn học được phê duyệt.

Năm 2018, 2019, 2020 tất cả các chương trình đào tạo, ở mỗi mô-đun, môn học đều có đủ giáo trình đào tạo được xây dựng hoặc lựa chọn theo thông tư số 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động Thương binh và Xã hội quy định về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định giáo trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng để làm tài liệu giảng dạy, học tập chính thức. Để xây dựng hệ thống giáo trình của nhà trường. Trước hết, nhà trường thành lập ban điều hành xây dựng, điều chỉnh các chương trình và học liệu và ban thư ký giúp việc để quản lý, điều hành toàn bộ hoạt động xây dựng giáo trình *(4.10.01-Lịch trình biên soạn giáo trình năm 2018).* Sau khi các khoa chuyên môn hoàn thành xây dựng xây dựng giáo trình, Nhà trường thành lập hội đồng thẩm định giáo trình. Tại các cuộc họp của hội đồng để thẩm định giáo trình, các ý kiến đóng góp và các biên bản trong quá trình biên soạn, thẩm định giáo trình đều được ghi lại đầy đủ

*(4.10.02– Các Quyết định về việc chỉnh sửa, biên soạn, giáo trình hệ cao đẳng năm 2018,2019; 4.10.03–Hợp đồng biên soạn giáo trình năm 2018, 2019; 4.10.04-Danh sách chủ biên chỉnh sửa giáo trình năm 2018; 4.10.05–Quyết định thành lập hội đồng thẩm định giáo trình đào tạo năm 2018,2019; 4.10.06–Biên bản thẩm định giáo trình của Hội đồng thẩm định năm 2018; 4.10.07–Phiếu đánh giá nghiệm thu giáo trình năm 2018;4.10.08-Quyết định về việc thành lập ban biên tập giáo trình; 4.9.01–Các Quyết định ban hành giáo trình đào tạo năm 2018, 2019).*

Học sinh, sinh viên có thể tìm thêm tài liệu ở thư viện trường, ngoài ra học sinh, sinh viên còn có thể tìm thêm tài liệu trên thư viện điện tử của trường và Internet qua các địa chỉ giáo viên giảng dạy cung cấp. Hiện nay nhà trường có gần 500 quyển sách, giáo trình phục vụ cho các chương trình đào tạo của nhà trường, trong đó 125 giáo trình được biên soạn, lựa chọn làm giáo trình giảng dạy cho các môn học, mô đun và gần 400 quyển sách làm tài liệu tham khảo. Nhà trường có đầy đủ các bản in các giáo trình của các mô-đun, môn học của các chương trình đào tạo *(4.10.09-Bản in các giáo trình đào tạ*o).

Căn cứ nội dung mô tả, phân tích trên, trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 10, tiêu chí 4: 2 điểm**

***4.11. Tiêu chuẩn 11: Giáo trình cụ thể hóa yêu cầu về nội dung kiến thức, kỹ năng của từng mô-đun, môn học trong chương trình đào tạo; nội dung giáo trình phù hợp để thực hiện phương pháp dạy học tích cực.***

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Nhà trường đã xây dựng hệ thống giáo trình cho từng môn học của từng chương trình đào tạo *(4.9.03-Bản in giáo trình lưu hành nội bộ tại thư viện)*. Các giáo trình được xây dựng và thẩm định theo đúng quy định *(4.10.02– Các Quyết định về việc chỉnh sửa, biên soạn, giáo trình hệ cao đẳng năm 2018,2019; 4.10.03–Hợp đồng biên soạn giáo trình năm 2018, 2019; 4.10.04-Danh sách chủ biên chỉnh sửa giáo trình năm 2018; 4.10.05–Quyết định thành lập hội đồng thẩm định giáo trình đào tạo năm 2018,2019; 4.10.06–Biên bản thẩm định giáo trình của hội đồng thẩm định năm 2018; 4.10.07–Phiếu đánh giá nghiệm thu giáo trình năm 2018;4.10.08-Quyết định về việc thành lập ban biên tập giáo trình; 4.9.01–Các Quyết định ban hành giáo trình đào tạo năm 2018, 2019).*

Phòng Đào tạo là đơn vị đầu mối tham mưu trong việc triển khai thẩm định giáo trình đào tạo cho nhà trường, các tài liệu giảng dạy của các chương trình đào tạo đã được thẩm định phê duyệt và đưa vào sử dụng. Các giáo trình đào tạo cụ thể hóa yêu cầu về nội dung kiến thức, kỹ năng của từng mô đun, môn học trong chương trình đào tạo *(4.10.07–Biên bản nghiệm thu giáo trình của hội đồng thẩm định năm 2018, 2019).*

Hàng năm, nhà trường phối hợp với khoa chủ quản trực tiếp sử dụng giáo trình lấy ý kiến giáo viên giảng dạy nhằm rà soát, điều chỉnh về giáo trình đào tạo môn học, mô đun để đảm bảo cập nhật những kiến thức mới, thành tựu của nghiên cứu khoa học để góp phần nâng cao chất lượng đào tạo của nhà trường (*2.1.06-Bộ hồ sơ khảo sát, thu thập ý kiến người học các năm; 1.7.05-Bộ hồ sơ khảo sát, lấy ý kiến phản hồi từ nhà giáo, viên chức và người lao động các năm ; 1.7.06-Bộ hồ sơ khảo sát, thu thập ý kiến cán bộ quản lý các năm; 4.4.02-Hồ sơ khảo sát, thu thập ý kiến của Doanh nghiệp các năm; 4.12.01–Hồ sơ khảo sát, thu thập ý kiến cựu học sinh sinh viên các năm)* Nội dung của giáo trình đảm bảo được yêu cầu về nội dung kiến thức, kỹ năng của từng môn học trong chương trình đào tạo và tạo điều kiện cho giáo viên thực hiện các phương pháp dạy học tích cực. Cụ thể định hướng đến thực hành, nghiệp vụ cập nhật kiến thức kỹ năng, giúp sinh viên có trực quan về nghề và xây dựng khả năng tự học. Khuyến khích xây dựng được hệ thống các bài tập, bài đọc thêm, các câu hỏi thảo luận, câu hỏi ôn tập và danh sách các tài liệu tham khảo kèm theo *(Bản in giáo trình lưu hành nội bộ tại thư viện).*

Nhà trường rất coi trọng và quan tâm đến việc biên soạn và lựa chọn giáo trình đào tạo của các môn học, mô đun trong các chương trình đào tạo. Đây là người thầy thứ hai của học sinh, sinh viên nên ngay khi thẩm định chương trình đào tạo thì giáo trình cũng được xem xét và có kế hoạch biên soạn, lựa chọn theo thông tư số 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động Thương binh và Xã hội quy định về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định giáo trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng để làm tài liệu giảng dạy, học tập chính thức. Giáo trình đào tạo phải tạo điều kiện để thực hiện phương pháp dạy học tích cực, mục tiêu của giáo trình phải mang tính khoa học cao nhưng phải đảm bảo nội dung môn học và người đọc dễ hiểu.

Các giáo trình giảng dạy đã được hội đồng thẩm định nhận xét, đánh giá đã cụ thể hoá các yêu cầu về nội dung kiến thức, kỹ năng, thái độ cần đạt trong chương trình đào tạo, tạo điều kiện để thực hiện phương pháp dạy học tích cực. Trong đó, phần đánh giá giáo trình cụ thể hoá yêu cầu về nội dung kiến thức, kỹ năng của từng mô-đun, môn học trong chương trình đào tạo, nội dung giáo trình phù hợp để thực hiện phương pháp dạy học tích cực được 100% thành viên hội đồng thẩm định nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm 2017 và 2020 đánh giá ở mức Đạt yêu cầu, đề nghị đưa vào sử dụng.

Hàng năm, nhà trường cũng thực hiện thu thập ý kiến của các khoa và của nhà giáo trực tiếp tham gia giảng dạy cho việc nâng cao chất lượng của chương trình, giáo trình. Trong đó có đánh giá về việc thể hóa yêu cầu về nội dung kiến thức, kỹ năng của từng môn học, mô đun trong chương trình đào tạo. Trong các phiếu khảo sát cán bộ, giáo viên định kỳ hàng năm *(4.11.01 - Kế hoạch thu thập ý kiến đánh giá về chất lượng đào tạo của Trường năm 2019, 2020, 2021; 2.3.02 - Tổng hợp kết quả khảo sát năm 2019, 2020, 2021)- Phòng Khoa học, Thanh tra và kiểm định chất lượng.*  Tổng hợp các ý kiến đánh giá cho thấy nội dung của các giáo trình nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng của Trường những năm gần đây đáp ứng được yêu cầu về nội dung kiến thức, kỹ năng của từng mô đun, môn học trong chương trình đào tạo, phù hợp để thực hiện phương pháp dạy học tích cực.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 11, tiêu chí 4: 2 điểm**

***4.12. Tiêu chuẩn 12: Nội dung giáo trình đảm bảo phù hợp với công nghệ trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ.***

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Nhà trường đã chú trọng và từng bước triển khai đổi mới phương pháp dạy và học, đặc biệt là đổi mới chất lượng giáo trình, học liệu phục vụ giảng dạy, học tập. Tại Trường Cao đẳng thương mại và Du lịch Hà nội, đối với hệ cao đẳng ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn nói chung và đối với các ngành khác nói chung, các môn học, mô đun chung trường sử dụng giáo trình của bộ ban hành. Các môn học cơ sở, mô đun/ môn học chuyên ngành *(Bản in giáo trình lưu hành nội bộ tại thư viện)*, trường tổ chức biên soạn giáo trình giảng dạy đáp ứng các mục tiêu của môn học, mô đun theo chương trình đào tạo của trường đã ban hành.

Trong các nội dung góp ý, phản biện của hội đồng đều đánh giá các giáo trình nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng của trường hiện nay phù hợp với công nghệ trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ ở thời điểm hiện nay.

Những thành tựu thành tựu khoa học công nghệ tiên tiến được áp dụng vào các giáo trình cụ thể như sau:

*(4.12.01 – Danh sách các mô đun môn học có áp dụng thành tựu khoa học công nghệ tiên tiến hoặc tham khảo tài liệu của nước ngoài*)

Ngoài ra, các giáo trình của hệ cao đẳng ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn còn được cập nhật các kiến thức của các chương trình khác.

Nội dung của hệ thống giáo trình được áp dụng đối hệ cao đẳng ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn mà đặc biệt là các giáo trình thuộc các môn học, mô đun chuyên ngành đáp ứng được yêu cầu đào tạo của nhà trường và phù hợp với công nghệ sản xuất kinh doanh, dịch vụ hiện nay.

Hàng năm, nhà trường cũng thực hiện thu thập ý kiến đánh giá, góp ý của các đơn vị sử dụng lao động, cựu học sinh, sinh viên đã đi làm chất lượng đào tạo, trong đó có nội dung đánh giá sự phù hợp của chương trình, giáo trình với thực tế sản xuất. Đa số ý kiến đánh giá nhận xét mức độ phù hợp của các giáo trình nhà trường nói chung và giáo trình nói riêng đáp ứng được yêu cầu trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ ở thời điểm hiện nay *(4.5.01 - Kế hoạch thu thập ý kiến đánh giá về chất lượng đào tạo của Trường năm 2019, 2020, 2021; 4.3.01 - Phiếu khảo sát năm 2019, 2020, 2021; 2.3.02 - Tổng hợp kết quả khảo sát năm 2019, 2020, 2021)- Phòng Khoa học, Thanh tra và kiểm định chất lượng.*

Trường tự đánh giá đạt yêu cầu tiêu chuẩn.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 12, tiêu chí 4: 2 điểm**

**2.2.5. Tiêu chí 5: Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo và thư viện**

**Đánh giá tổng quát tiêu chí 5:**

**Mở đầu**

Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch nằm ở mặt tiền đường Phạm Văn Đồng, ngay trung tâm Quận Cầu Giấy nên việc đi lại, học tập, giảng dạy của người học, giáo viên, cán bộ quản lý và các hoạt động khác rất thuận tiện. Bên cạnh khuôn viên được quy hoạch tổng thể và chi tiết, cơ sở hệ thống hạ tầng kỹ thuật phù hợp, hệ thống phòng học lý thuyết, xưởng thực hành đáp ứng được nhu cầu của hoạt động đào tạo hệ cao đẳng ngành Kỹ thuật chế biến món ăn. Để đảm bảo chất lượng đào tạo kỹ năng thực hành, trường đã trang bị đầy đủ số lượng thiết bị thực hành cũng như điều kiện vệ sinh an toàn, phòng chống cháy nổ.

Hệ thống cơ sở vật chất, thư viện đã đáp ứng được yêu cầu của công tác giảng dạy, học tập và nghiên cứu khoa học của cán bộ, giảng viên và học sinh sinh viên. Thư viện đã thực hiện được chức năng cung cấp, quản lý giáo trình, tư liệu tham khảo phục vụ nhu cầu mượn đọc của bạn đọc.

Thư viện trường có hàng ngàn tài liệu, sách báo, tạp chí để tham khảo và học tập, đáp ứng được yêu cầu của chương trình giáo dục theo quy định; trong đó nổi bật là các tài liệu phục vụ đào tạo chuyên ngành.

**Những điểm mạnh**

Các phòng học, xưởng thực hành, thiết bị dạy nghề tại trường đáp ứng đúng yêu cầu của chương trình dạy nghề và quy mô đào tạo và luôn được quản lý, bảo dưỡng đúng quy định của nhà trường và nhà sản xuất nhằm đảm bảo yêu cầu an toàn cho người sử dụng. Thiết bị dạy nghề đáp ứng quy mô đào tạo và đúng theo danh mục thiết bị dạy nghề do Bộ LĐTBXH ban hành.

Có quy trình quản lý, sử dụng, bảo dưỡng thiết bị dạy nghề. Nguyên vật liệu phục vụ học thực hành đáp ứng đủ và kịp thời theo tiến độ giảng dạy và học tập.

Trường có thư viện bao gồm phòng đọc, phòng lưu trữ bảo đảm theo tiêu chuẩn thiết kế. Thư viện có đủ chương trình, giáo trình đã được trường phê duyệt, mỗi loại giáo trình đảm bảo trong hoạt động đào tạo.

**Những tồn tại**

Nhà trường chưa xây dựng được phần mềm ảo mô phỏng thiết bị dạy học thực tế trong giảng dạy.

**Kế hoạch nâng cao chất lượng**

Trong thời gian tới, Nhà trường sẽ nghiên cứu xây dựng và đưa vào sử dụng phần mềm ảo mô phỏng thiết bị dạy học thực tế trong giảng dạy tại Nhà trường.

Điểm đánh giá các tiêu chuẩn của tiêu chí 5

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tiêu chuẩn** | **Điểm chuẩn** | **Điểm tự đánh giá** |
| 1 | Tiêu chuẩn 1 | 2 | 2 |
| 2 | Tiêu chuẩn 2 | 2 | 2 |
| 3 | Tiêu chuẩn 3 | 2 | 0 |
| 4 | Tiêu chuẩn 4 | 2 | 2 |
| 5 | Tiêu chuẩn 5 | 2 | 2 |
| 6 | Tiêu chuẩn 6 | 2 | 2 |
| 7 | Tiêu chuẩn 7 | 2 | 2 |
| 8 | Tiêu chuẩn 8 | 2 | 2 |

***3.2.5.1. Tiêu chuẩn 1: Phòng học, phòng thí nghiệm, xưởng thực hành, hệ thống điện, nước đảm bảo quy chuẩn xây dựng và yêu cầu đào tạo.***

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Để đáp ứng nhu cầu dạy và học cho giảng viên và sinh viên ngành kỹ thuật chế biến món ăn, Nhà trường đã đầu tư xây dựng các phòng học lý thuyết, các phòng thực hành tin học, ngoại ngữ và xưởng thực hành đảm bảo số lượng và chất lượng nhằm đáp ứng nhu cầu đào tạo của Nhà trường nói chung và của hệ cao đẳng ngành ngành kỹ thuật chế biến món ăn nói riêng. Hệ thống các phòng học lý thuyết, phòng học thực hành tin học, ngoại ngữ và xưởng thực hành của Nhà trường đều được xây dựng kiên cố, trang bị đầy đủ các trang thiết bị, đảm bảo điều kiện an toàn cho hoạt động dạy và học.

*Các phòng học lý thuyết:*

Đối với các môn học lý thuyết, hệ cao đẳng ngành ngành kỹ thuật chế biến món ăn sử dụng các phòng học lý thuyết chung của trường. Nhà Giảng đường – lớp học được xây dựng khang trang với tổng diện tích sử dụng là 7,412m2. Khu nhà Giảng đường – lớp học bao gồm 3 khu nhà A2, A4, B1 gồm 1 khối nhà 4 tầng và 2 khối nhà 5 tầng với tổng số 45 phòng học lý thuyết, diện tích các phòng học từ 48 m2 đến 60m2phù hợp tiêu chuẩn định mức sử dụng diện tích công trình sự nghiệp thuộc lĩnh vực giáo dục nghề nghiệp được quy định tạiThông tư 38/2018 ngày 28/12/2018 của BLĐTBXH. Các phòng học đều được trang bị đầy đủ các trang thiết bị như: bàn ghế, bảng chống lóa, hệ thống chiếu sáng, quạt điện, máy chiếu, màn chiếu, máy tính để bàn phục vụ giảng dạy, học tập. Nghề ngành kỹ thuật chế biến món ăn thường xuyên sử dụng 9 phòng, bố trí tại tầng 3, tầng 4, tầng 5 nhà A4

*(5.1.01 - Bản vẽ hoàn công nhà A2, A4, B; 5.1.02- Sổ theo dõi tài sản phòng học lý thuyết)*

*Các phòng thực hành:*

Với 07 phòng học thực hành tin học đều được Nhà trường trang bị đầy đủ hệ thống bàn ghế, máy tính, đèn chiếu sáng, quạt và điều hòa nhiệt độ.

Với 02 phòng học ngoại ngữ - phòng Lab được Nhà trường trang bị các điều kiện cho việc học ngoại ngữ theo ca bin, máy tính, đèn chiếu sáng, điều hòa nhiệt độ.

Nghề ngành kỹ thuật chế biến món ăn có 2 phòng thực hành chuyên môn Phòng Bếp, cụ thể như sau:

**BẢNG THỐNG KÊ PHÒNG THỰC HÀNH NGHỀ**

**KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| STT | PHÒNG HOẶC XƯỞNG THỰC HÀNH | SỐ LƯỢNG | DIỆN TÍCH | MÔN HỌC/ MÔ ĐUN ĐÀO TẠO | Vị trí |
| 1 | PTH Bếp 1 | 1 |  | Mô đun: Thực hành chế biến món ăn Á, Thực hành chế biến món ăn Âu, Thực hành chế món ăn Việt, Thực hành chế biến món ăn chay, Thực hành chế biến món ăn dinh dưỡng, | Tầng 1 Nhà B1 |
| 2 | PTH Bếp 2 | 1 |  | Mô đun: Thực hành chế biến bánh và tráng miệng | Tầng 1 Nhà B1 |

Đối chiếu với quy định tại Thông tư 38/2018 ngày 28/12/2018 của BLĐTBXH, các phòng thực hành đáp ứng tiêu chuẩn về diện tích sử dụng.

Các phòng học thực hành đều được trang bị hệ thống quạt, hệ thống chiếu sáng, hệ thống phòng cháy chữa cháy đảm bảo các tiêu chuẩn thiết kế xây dựng phòng học đáp ứng các yêu cầu đào tạo.

*(5.1.01 - Bản vẽ hoàn công nhà A2, A4, B; 5.1.03- Sổ theo dõi tài sản phòng học thực hành; 5.1.04 –Các biên bản kiểm tra phòng cháy chữa cháy năm 2019 – 2021)*

*Hệ thống điện:*

Hệ thống điện của Trường được kết nối với đường điện 22KV do điện lực Cầu Giấy quản lý thông qua 01 trạm biến áp trung thế 22 KV, dung lượng MBA 1\* 180KVA nên nguồn điện cung cấp luôn ổn định, đủ đáp ứng cho tất cả mọi nhu cầu về điện của tất cả các hoạt động của Trường. Hệ thống đường dây cấp điện nội bộ đều đi ngầm trong tường đảm bảo an toàn. Hệ thống chiếu sáng chung tại các phòng học sử dụng đèn huỳnh quang được lắp đặt theo tiêu chuẩn thiết kế phòng học đảm bảo công suất chiếu sáng phù hợp với diện tích sử dụng.

*(5.1.05- Bản vẽ thiết kế hệ thống điện nhà A2, A4, B1)*

*Hệ thống nước:*

Nhà trường sử dụng nguồn nước thủy cục để sinh hoạt và có hệ thống cấp, thoát nước phù hợp, đảm bảo nguồn nước sạch do công ty TNHH một thành viên nước sạch Hà Nội cung cấp. Hệ thống cấp nước nội bộ cho các phòng học được cung cấp từ bể chứa cấp đến các tầng bằng hệ thống đường ống đặt ngầm trong các công trình kiến trúc.

*(5.1.06- Bản vẽ hệ thống nước)*

Trường thực hiện khảo sát đối với đội ngũ nhà giáo, cán bộ quản lý, học sinh, sinh viên về nội dung liên quan đến nội hàm phòng học, phòng thí nghiệm, xưởng thực hành, hệ thống điện, nước đảm bảo quy chuẩn xây dựng và yêu cầu đào tạo.Số liệu khảo sát được thống kê theo bảng sau:

*1.1.04. Bộ tài liệu khảo sát người học kết thúc khóa học, người học tốt nghiệp các năm*

*2.3.04- Bộ hồ sơ khảo sát thu thập lấy ý kiến phản hồi từ nhà giáo, viên chức, người lao động*

Trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 1, tiêu chí 5: 2 điểm**

***3.2.5.2. Tiêu chuẩn 2: Đảm bảo đủ chủng loại thiết bị đào tạo đáp ứng yêu cầu của chương trình đào tạo.***

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Như đã mô tả ở tiêu chuẩn 5.1: Nghề kỹ thuật chế biến món ăn có 2 phòng học chuyên môn đáp ứng quy định tại thông tư 15/2019-TT BLĐTBXH, căn cứ nội hàm tiêu chuẩn, trường thống kê chủng loại thiết bị của các phòng học thực hành chuyên môn trong bảng sau:

**BẢNG ĐỐI CHIẾU CHỦNG LOẠI THIẾT BỊ DẠY NGHỀ HIỆN CÓ CỦA NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN VỚI DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU THÔNG TƯ 15/2019/TT-BLĐTBXH**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| STT | TÊN CÁC PHÒNG THỰC HÀNH | CHỦNG LOẠI THIẾT BỊ THEO THÔNG TƯ 15/2019/TT-BLĐTBXH | TÊN CÁC PHÒNG THỰC HÀNH | CHỦNG LOẠI THIẾT BỊ HIỆN CÓ CỦA TRƯỜNG | GHI CHÚ |
| 1 | PTH Chế biến món ăn | 54 | PTH Bếp 1 | 54 |  |
| 2 | Phòng thực hành chế biến bánh và món ăn tráng miệng | 70 | PTH Bếp 2 | *70* |  |

*5.2.01 - Bảng đối chiếu danh mục thiết bị dạy nghề hiện có của nghề kỹ thuật chế biến món ăn với danh mục thiết bị dạy nghề tối thiểu thông tư 15/2019/TT-BLĐTBXH; 5.2.03 - Biên bản kiểm kê thiết bị đào tạo nghề kỹ thuật chế biến món ăn năm 2019, 2020,2021;*

*4.1.01 - Quyết định số 196/QĐ-TMDL ngày 04/05/2017 về việc ban hành chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng; Quyết định số 247/QĐ-TMDL ngày 15/08/2018 về việc ban hành chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng; Quyết định số 245/QĐ-TMDL ngày 17/09/2019 về việc ban hành chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng; Quyết định số 173/QĐ-TMDL ngày 22/07/2020 về việc ban hành chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng*

Số liệu thống kê chủng loại thiết bị nghề Kỹ thuật chế biến món ăn của từng phòng học cho thấy trường đã có đủ chủng loại thiết bị đáp ứng danh mục thiết bị tối thiểu tại thông tư 15/2019/TT-BLĐTBXH

Trường thực hiện khảo sát nội dung:thiết bị đào tạo đáp ứng chủng loại danh mục và tiêu chuẩn thiết bị tối thiểu.

*2.3.04- Bộ hồ sơ khảo sát thu thập lấy ý kiến phản hồi từ nhà giáo, viên chức, người lao động*

Trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 2, tiêu chí 5: 2điểm**

***3.2.5.3. Tiêu chuẩn 3: Đảm bảo đủ số lượng thiết bị đào tạo đáp ứng quy mô, yêu cầu đào tạo.***

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Như đã mô tả ở tiêu chuẩn 5.1: Nghề Kỹ thuật chế biến món ăn có 2 phòng học chuyên môn đáp ứng quy định tại thông tư 15/2019-TT BLĐTBXH, căn cứ nội hàm tiêu chuẩn, trường thống kê số lượng thiết bị của các phòng học thực hành chuyên môn trong bảng sau:

**BẢNG ĐỐI CHIẾU SỐ LƯỢNG THIẾT BỊ DẠY NGHỀ HIỆN CÓ CỦA NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN VỚI DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU THÔNG TƯ 15/2019/TT-BLĐTBXH**

| TT | Tên các phòng  theo Thông tư 15/2019/TT-BLĐTBXH | Số lượng thiết bị  theo Thông tư 15/2019/TT-BLĐTBXH | | Tên các phòng, xưởng  Trường hiện có | Chủng loại thiết bị  Trường hiện có | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Chủng loại* | *Số lượng* | *Chủng loại* | *Số lượng* |
|  | PTH chế biến món ăn | 54 |  | PTH Bếp 1 | 54 |  |
|  | PTH chế biến bánh và món ăn tráng miệng | 70 |  | PTH Bếp 2 | 70 |  |
| TỔNG | |  |  |  |  |  |

*5.2.01 - Bảng đối chiếu danh mục thiết bị dạy nghề hiện có của nghề KTCBMA với danh mục thiết bị dạy nghề tối thiểu thông tư 15/2019/TT-BLĐTBXH; 5.2.03 - Biên bản kiểm kê thiết bị đào tạo nghề KTCBMA năm 2019, 2020,2021;*

*4.1.01 - Quyết định số 196/QĐ-TMDL ngày 04/05/2017 về việc ban hành chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng; Quyết định số 247/QĐ-TMDL ngày 15/08/2018 về việc ban hành chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng; Quyết định số 245/QĐ-TMDL ngày 17/09/2019 về việc ban hành chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng; Quyết định số 173/QĐ-TMDL ngày 22/07/2020 về việc ban hành chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng*

Đối chiếu với quy định về số lượng các thiết bị tai các phòng học chuyên môn nghề kỹ thuật chế biến món ăn tại Thông tư 15/2019/TT-BLĐTBXH, Trường hiện còn thiếu một số thiết bị theo các chủng loại tại các phòng thực hành cụ thể như sau:

+ Phòng thực hành bếp 1 có 10 chủng loại thiếu số lượng

+ Phòng thực hành bếp 2 có 5 chủng loại thiếu số lượng

Trường tự đánh giá tiêu chuẩn không đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 3, tiêu chí 5: 0điểm**

***Tiêu chuẩn 4: Thiết bị, dụng cụ phục vụ đào tạo được bố trí hợp lý, thuận tiện cho việc thực hành, đảm bảo các yêu cầu sư phạm, an toàn lao động, vệ sinh công nghiệp, vệ sinh môi trường; thiết bị đào tạo có hồ sơ quản lý rõ ràng, được sử dụng đúng công năng, quản lý, bảo trì, bảo dưỡng theo quy định.***

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

*\* Thiết bị, dụng cụ phục vụ đào tạo được bố trí hợp lý, thuận tiện cho việc thực hành, đảm bảo các yêu cầu sư phạm, an toàn lao động, vệ sinh công nghiệp, vệ sinh môi trường;*

Tại các phòng thực hành bếp các thiết bị và dụng cụ được bố trí dọc hai bên phòng thực hành, bàn thực hành có kết cấu gọn, được bố trí theo dãy, vị trí giữa phòng bố trí bàn học cho sinh viên.

Các phòng thực hành có diện tích rộng,vị trí thao tác của sinh viên rộng rãi, lối đi thông thoáng. Phòng thực hành lắp đặt hệ thống điện, nước bố trí hợp lý thuận tiện cho việc sử dụng các thiết bị và vệ sinh dụng cụ, vị trí thao tác rộng rãi. Việc sắp xếp bố trí thiết bị tại các phòng thực hành chuyên môn hợp lý, đảm bảo các yêu cầu đi lại, thuận tiện cho việc thực tập; có tính thẩm mỹ và đảm bảo yêu cầu về sư phạm. Các phòng học vệ sinh sạch sẽ, có bảng nội quy thực tập; bảng thực hiện 5S, đảm bảo an toàn lao động.

Phòng Thực hành chế biến món ăn gồm nhiều trang thiết bị dụng cụ như: nồi, xoong, chảo các loại, đủ size từ nhỏ tới lớn, các loại dao, thớt, thìa, dĩa.....

Phòng Thực hành chế biến bánh và tráng miệng gồm các loại trang thiết bị như: lò nướng, máy trộn bột, máy đánh trứng và nhiều loại dụng cụ khác phục vụ cho các môn học: Thực hành Chế biến Bánh và Thực hành Chế biến món ăn tráng miệng.

***4.5.01 Bộ ảnh chụp các phòng lý thuyết, thực hành***

***5.1.03- Sổ theo dõi tài sản phòng học thực hành***

Công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh công nghiệp, thu gom rác thải đảm bảo yêu cầu. Sau mỗi buổi học thực hành, người học được hướng dẫn thu dọn thiết bị, dụng cụ, vệ sinh thiết bị, dụng cụ theo đúng quy trình và giảng viên sẽ đánh giá. Việc thu gom rác thải sinh hoạt tại các phòng thực hành được được phân loại và tập trung vào các túi đựng rác. Cuối ngày được đơn vị môi trường thu gom và đưa đi xử lý.

Trường thực hiện khảo sát đối với đội ngũ nhà giáo, cán bộ quản lý, học sinh, sinh viên về nội dung liên quan đến nội hàm thiết bị, dụng cụ phục vụ đào tạo được bố trí hợp lý, an toàn, thuận tiện cho việc đi lại, vận hành, bảo dưỡng và tổ chức hướng dẫn thực hành; đảm bảo các yêu cầu sư phạm, an toàn vệ sinh công nghiệp, vệ sinh môi trường. *(1.1.04. Bộ tài liệu khảo sát người học kết thúc khóa học, người học tốt nghiệp các năm*

*2.3.04- Bộ hồ sơ khảo sát thu thập lấy ý kiến phản hồi từ nhà giáo, viên chức, người lao động)*

*\* Thiết bị đào tạo có hồ sơ quản lý rõ ràng, được sử dụng đúng công năng, quản lý, bảo trì, bảo dưỡng theo quy định.*

Trong thời gian qua, các trang thiết bị đào tạo phục vụ cho các phòng thực hành kỹ thuật chế biến món ăn đều có nguồn gốc rõ ràng về số lượng và chủng loại, theo từng ngành nghề đào tạo bảo đảm chất lượng các thông số kỹ thuật sử dụng theo đúng mục tiêu đào tạo, có hồ sơ xuất xứ rõ ràng, đảm bảo tính đồng bộ, hiện đại.

Thiết bị đào tạo sau khi được mua sắm sẽ được bàn giao cho Khoa, Khoa sẽ phân công cho từng cá nhân quản lý, sử dụng có lập sổ theo dõi tài sản, nhật ký sử dụng thiết bị và cập nhật tình trạng kịp thời dưới sự theo dõi giám sát của phòng Tổ chức hành chính – quản trị.

Khoa lưu giữ, ghi chép đầy đủ các sổ sách theo dõi quản lý tài sản, cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo nhà trường giao cho khoa quản lý; các mẫu sổ có đủ nội dung theo dõi, dễ tra cứu; khoa đã giao cho từng nhà giáo quản lý các xưởng thực hành chuyên môn theo dõi, cập nhật sổ sách, hàng năm có đối chiếu với biên bản kiểm kê tài sản của trường. Các sổ sách được ghi chép cập nhật đủ các mục quy định *(5.1.03 –Sổ theo dõi tài sản tại các phòng thực hành );* Các thiết bị đào tạo được bố trí theo các xưởng thực hành chuyên môn hóa tạo điều kiện để khai thác hiệu quả, đúng công năng của thiết bị.

*(5.4.01-Quy định về việc quản lý và kiểm tra định kỳ tài sản, trang thiết bị, công cụ dụng cụ tại các phòng thực hành ngày 03/3/2017);*

Để đảm bảo duy trì hoạt động và nâng cao hiệu quả sử dụng, khắc phục kịp thời những hỏng hóc của thiết bị, tại Điều 2 Nhà trường đã quy định về việc quản lý, sử dụng, bảo trì, bảo dưỡng thiết bị và áp dụng trong toàn trường từ năm 2018 cụ thể: Đơn vị được giao quản lý, chủ động lên kế hoạch sử dụng thiết bị sao cho hiệu quả, tiết kiệm và tuân thủ quy định về quản lý tài sản; Không sử dụng tài sản của Nhà trường vào mục đích cá nhân. Khi cho thuê, mượn tài sản để sản xuất, kinh doanh, dịch vụ phải được phép của Hiệu trưởng. Tài sản sử dụng vào các hoạt động sản xuất kinh doanh hoặc cho thuê đều phải trích khấu hao tài sản theo quy định của Nhà nước; Khi mang tài sản thiết bị của trường ra khỏi trường đều phải làm thủ tục theo quy định riêng; Phòng TCHCQT phối hợp cùng Phòng KTTC kiểm tra, giám sát việc quản lý tài sản của các đơn vị, tổ chức kiểm kê hàng năm và trình Hiệu trưởng làm quyết định điều chuyển tài sản giữa các đơn vị khi cần thiết; Vào cuối học kỳ hàng năm các đơn vị lập kế hoạch bảo dưỡng, sửa chữa, chống xuống cấp các phòng học, phòng thực hành và tài sản thiết bị phục vụ giảng dạy, học tập do mình quản lý, gửi Phòng TCHCQT. Phòng TCHCQT tập hợp kếhoạch và dự trù kinh phí để trình Hiệu trưởng phê duyệt; Phòng TCHCQT phối hợp với phòng Tài chính-Kế toán, các đơn vị trong việc tổ chức quản lý, bảo trì, bảo dưỡng, nâng cấp tài sản thiết bị; Thời hạn sử dụng tài sản thiết bị tối thiểu phải bằng thời gian khấu hao do Nhà nước quy định được ban hành tại Thông tư số 45/2018 /TT-BTC ngày 07/05/2108 hướng dẫn chế độ quản lý, tính hao mòn, khấu hao tài sản cố định tại cơ quan, tổ chức, đơn vị và tài sản cố định do Nhà nước giao cho doanh nghiệp quản lý không tính thành phần vốn nhà nước tại doanh nghiệp.

Việc thực hiện bảo trì, bảo dưỡng thiết bị đào tạo được lập kế hoạch theo năm và thực hiện theo quy trình cụ thể: Đối với bảo trì tài sản trang thiết bị còn trong thời gian bảo hành của nhà sản xuất yêu cầu đơn vị cung cấp hàng hóa đến bảo hành sản phẩm. Đối với bảo trì tài sản trang thiết bị hết thời gian bảo hành; Định kỳ 6 tháng một lần/01 máy (máy vi tính, máy in, máy photocopy, ....). Nhân viên có chuyên môn phụ trách tiến hành đến các đơn vị thực hiện công tác bảo trì bảo dưỡng hoặc hợp đồng thuê các đơn vị ngoài có chuyên môn, kỹ thuật đến bảo trì, bảo dưỡng máy móc thiết bị. Các tài sản, trang thiết bị đang vận hành bị sự cố hỏng, trục trặc do những nguyên nhân khách quan, cần sửa chữa ngay sẽ thực hiện theo các bước sau:

**Bước 1:**Khoa CNCB làm giấy đề nghị giải quyết về sự cố máy móc, thiết bị gửi về Phòng Tổ chức –Hành chính quản trị.

**Bước 2:** Phòng Tổ chức – Hành chính quản trị tiếp nhận thông tin, cử cán bộ phụ trách phối hợp cùng Phòng Kế toán – Tài chính kiểm tra hiện trạng hoặc hợp đồng đơn vị ngoài có chuyên môn, kỹ thuật đến kiểm tra hiện trạng.

**Bước 3:** Phòng Tổ chức – Hành chính quản trị làm dự trù kinh phí sửa chữa, thay thế thiết bị gửi Phòng Kế toán – Tài chính và báo cáo xin ý kiến Hiệu trưởng phê duyệt, tiến hành sửa chữa.

**Bước 4:** Phòng Tổ chức –Hành chính quản trị giám sát việc sửa chữa và tiến hành lập biên bản nghiệm thu sửa chữa máy móc, thiết bị cùng Phòng Kế toán – Tài chính.

Tuy nhiên do đặc thù các nghề đào tạo KTCBMA các thiết bị đào tạo đơn giản có thể tự bảo dưỡng hoặc thay mới; các máy tính sử dụng tại các phòng chuyên môn bảo dưỡng theo quy định của nhà sản xuất.

*(4.5.02 - Kế hoạch bảo trì, bảo dưỡng, sửa chữa thiết bị các năm)*

Nhà trường có đầy đủ quy định về việc quản lý, sử dụng, bảo trì, bảo dưỡng thiết bị đào tạo được thông qua trong toàn trường đảm bảo các thiết bị luôn vận hành ổn định đáp ứng yêu cầu đào tạo của Nhà trường.

Trường thực hiện khảo sát đối với đội ngũ nhà giáo, cán bộ quản lý về nội dung liên quan đến nội hàm: Hồ sơ quản lý sổ sách, bảo dưỡng thiết bị và tổ chức hướng dẫn thực hành; đảm bảo các yêu cầu sư phạm, an toàn vệ sinh công nghiệp, vệ sinh môi trường. (*2.3.04- Bộ hồ sơ khảo sát thu thập lấy ý kiến phản hồi từ nhà giáo, viên chức, người lao động)*

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 4, tiêu chí 5: 2 điểm**

**5.5. Tiêu chuẩn 5: Nguyên, nhiên, vật liệu được bố trí sắp xếp gọn gàng, ngăn nắp thuận tiện; được quản lý, cấp phát, sử dụng theo quy định; đáp ứng kế hoạch và tiến độ đào tạo.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

\* *Nguyên, nhiên, vật liệu được bố trí sắp xếp gọn gàng, ngăn nắp thuận tiện*

Tại các phòng thực hành, nguyên vật liệu được bố trí sắp xếp an toàn, thuận tiện cho việc đi lại thao tác và tổ chức hướng dẫn thực hành.

Các nguyên tươi được cung cấp theo từng ngày học, đảm bảo giá trị dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Do tính chất môn học của ngành nên không thể lưu nguyên liệu tươi dài ngày nên khoa CNCB không thiết kế kho lưu trữ nguyên liệu tươi.

\* *Nguyên, nhiên, vật liệu được quản lý, cấp phát, sử dụng theo quy định; đáp ứng kế hoạch và tiến độ đào tạo.*

Nhà trường áp dụng theo tiêu chuẩn định mức kinh tế kỹ thuật cho ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn theo thông tư TT15/2021/TT-BLĐTBXH phụ lục 45b.

(*5.5.01 – Quyết định ban hành Quy định về định mức, tổ chức quản lý, cấp phát, sử dụng vật tư - dụng cụ tiêu hao trong thực hành, thực tập tại Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội;Quy định định mức, tổ chức quản lý, cấp phát, sử dụng vật tư - dụng cụ tiêu hao trong triển khai thực hành, thực tập)*

Căn cứ theo chương trình môn học, thời khóa biểu được Nhà trường ban hành, Khoa CNCB căn cứ vào định mức kinh tế kỹ thuật do nhà trường quy định để đề xuất mua các nguyên liệu và vật tư thực hành phục vụ giảng dạy, sau đó sinh viên trực tiếp đi mua. Hoạt động đề xuất nguyên vật liệu và vật tư thực hành cho mỗi học kỳ của hệ cao đẳng ngành KTCBMA được thực hiện trước khi năm học mới bắt đầu.

Nhà trường hiện nay chưa có bộ phận cung cấp nguyên, vật liệu phục vụ hoạt động học thực hành, học thực tế cho HSSV.

Trường thực hiện khảo sát đối với học sinh, sinh viên về nội dung liên quan đến nội hàm: Các giờ thực hành được luyện tập đầy đủ theo hướng dẫn của giảng viên, có vật tư, trang thiết bị luyện tập phù hợp, đầy đủ theo từng MH/MĐ. *1.1.04. Bộ tài liệu khảo sát người học kết thúc khóa học, người học tốt nghiệp các năm*

Trường thực hiện khảo sát đối với đội ngũ nhà giáo, cán bộ quản lý về nội dung liên quan đến nội hàm: trường có định mức tiêu hao vật tư hoặc định mức kinh tế- kỹ thuật trong đào tạo và có quy định về quản lý, cấp phát, sử dụng vật tư, phục vụ đào tạo; tổ chức thực hiện theo quy định đảm bảo kịp thời, đáp ứng kế hoạch và tiến độ đào tạo; vật tư được bố trí, sắp xếp gọn gàng ngăn nắp thuận tiện cho việc bảo quản và sử dụng

*2.3.04- Bộ hồ sơ khảo sát thu thập lấy ý kiến phản hồi từ nhà giáo, viên chức, người lao động*

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 5, tiêu chí 5: 2 điểm**

**5.6. Tiêu chuẩn 6: Thư viện có đủ chương trình, giáo trình đã được cơ sở đào tạo phê duyệt; mỗi loại giáo trình có tối thiểu 05 bản in và đáp ứng được nhu cầu nghiên cứu, học tập của nhà giáo và người học; có đủ sách, tạp chí, tài liệu tham khảo tối thiểu 05 đầu sách/người học; 100% chương trình, giáo trình được số hóa và tích hợp với thư viện điện tử phục vụ hiệu quả cho hoạt động đào tạo.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Thư viện trường được xây dựng từ năm 2005 với diện tích 503m2 (5.6.01-Bản vẽ hoàn công toàn trường – Thư viện thuộc khu vực B) nằm trong khuôn viên trường thuận tiện cho giảng viên, cán bộ, sinh viên mượn, trả sách, tài liệu học tập và nghiên cứu.

Thư viện có kho lưu trữ sách, giáo trình, tài liệuđược trang bị đầy đủ các trang thiết bị như: Giá để tài liệu, đèn điện chiếu sáng, quạt mát, điều hòa và bình chữa cháy; Phòng đọc rộng, thoáng mát, đảm bảo ánh sáng tự nhiên được trang bị đầy đủ các thiết bị như: quạt trần, đèn điện chiếu sáng và bàn ghế phục vụ nhu cầu đọc tại chỗ của giảng viên, cán bộ, sinh viên nhà trường.

Thư viện hiện lưu thông cuốn giáo trình nội bộ của các môn học, mô đun trong chương trình đào tạo ngành kỹ thuật chế biến món ăn; Giáo trình và tài liệu tham khảo từ các nhà xuất bản. Mỗi loại Chương trình đào tạo, Bài giảng, giáo trình nội bộ của các môn học, mô đun trong chương trình đào tạo; Giáo trình, tài liệu tham khảo từ các nhà xuất bản của các ngành, nghề đào tạo tại trường theo cấp phép của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội đều lưu trữ tối thiểu từ 05 bản in. *5.6.02-Danh sách thống kê số lượng các bộ chương trình, giáo trình đã được phê duyệt; 5.6.03-Báo cáo kết quả kiểm kê sách thư viện các năm 2019, 2020, 2021; Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động nghề nghiệp, Giấy chứng nhận bổ sung hoạt động GDNN*).

Thư viện trường đảm bảo đủ điều kiện về diện tích, được bố trí phù hợp, có đầy đủ các tài liệu phục vụ công tác giảng dạy và học tập của giảng viên, sinh viên trong trường theo quy định hiện hành.

Căn cứ nội dung mô tả, phân tích trên, trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 6, tiêu chí 5: 2 điểm**

**5.7. Tiêu chuẩn 7: Thư viện được trang bị máy tính và nối mạng internet đáp ứng nhu cầu dạy, học và tra cứu tài liệu.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Thư viện của trường hiện chưa sử dụng phần mềm quản lý và tra cứu tài liệu. Thư viện trường hiện có 03 máy tính được nối mạng internet để quản lý sách, tra cứu tài liệu, tuy nhiên việc tra cứu chỉ phục vụ tại chỗ, chưa đáp ứng tra cứu Opac và chia sẽ dữ liệu với các thư viện khác ***(5.7.01 - Bộ tài liệu về tài sản, trang thiết bị, tài liệu thư viện)***.

Thư viện phục vụ bạn đọc từ thứ hai đến thứ sáu hàng tuần. Thời gian phục vụ mượn tài liệu: sáng từ 8 giờ 00 giờ đến 11 giờ 00, chiều từ 13 giờ 30 đến 16 giờ 00). Thư viện phục vụ bạn đọc mượn tài liệu về nhà và tại phòng đọc. Thư viện tạo mọi điều kiện thuận lợi nhất cho người học như tra cứu tài liệu, giới thiệu tài liệu mới, tư vấn tài liệu phù hợp với nhu cầu học tập và nghiên cứu, giúp cho bạn đọc tìm được đúng tài liệu theo nhu

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 7, tiêu chí 5: 02 điểm**

**5.8. Tiêu chuẩn 8: Có các phần mềm ảo mô phỏng thiết bị dạy học thực tế trong giảng dạy.**

Hiện nay khoa CNCB đã sử dụng phần mềm mô phỏng thiết bị dạy học thực tế trong giảng dạy và sử dung các phần mềm trong quản lý đào tạo và thi trắc nghiệm trên máy. ( 5.8.01 Danh mục các phần mềm quản lý và phần mềm ứng dụng trong giảng dạy)

*4.1.01 - Quyết định số 196/QĐ-TMDL ngày 04/05/2017 về việc ban hành chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng; Quyết định số 247/QĐ-TMDL ngày 15/08/2018 về việc ban hành chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng; Quyết định số 245/QĐ-TMDL ngày 17/09/2019 về việc ban hành chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng; Quyết định số 173/QĐ-TMDL ngày 22/07/2020 về việc ban hành chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng*

*1.1.02. Chương trình đào tạo, chương trình môn học hệ cao đẳng nghề KTCBMA*

Trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 8, tiêu chí 5: 2 điểm**

**Tiêu chí 6: Dịch vụ cho người học**

**Đánh giá tổng quát tiêu chí 6:**

**Mở đầu**

**1. Mở đầu.**

Yếu tố người học là yếu tố quan trọng trong quá trình giáo dục và đào tạo. Từ nhập học cho đến khi ra trường nhận công tác tại các doanh nghiệp, người học luôn được tạo mọi điều kiện về cung cấp thông tin, chăm lo đời sống vật chất cũng như tinh thần, tạo việc làm nhằm mục tiêu người học có thể đạt kết quả cao trong quá trình học tập và rèn luyện tại Trường, hình thành đầy đủ nhân cách đạo đức nghề nghiệp cần thiết của người.

Sinh viên khi bước chân vào học tập tại trường ngoài việc được cung cấp các thông tin về ngành nghề tuyển sinh của Nhà trường, người học còn được tham gia “Tuần sinh hoạt công dân - HSSV”. Ban Giám hiệu nhà trường trực tiếp gặp gỡ sinh viên để trao đổi cách thức học tập, cũng như kỹ năng tạo dựng hình ảnh cá nhân trong quá trình học tập, thực tế nghề nghiệp nhằm thu hút được nhà tuyển dụng sau khi tốt nghiệp tìm việc làm. Phòng Đào tạo phổ biến về chương trình đào tạo, kế hoạch đào tạo, mục tiêu đào tạo, các yêu cầu về chuyên môn của từng ngành nghề; phổ biến quy chế thi, kiểm tra đánh giá, điều kiện xét tốt nghiệp; Phòng Công tác học sinh sinh viên truyền đạt nội dung các nội quy, quy chế của nhà trường; Quy chế học sinh sinh viên; Quy chế đánh giá điểm rèn luyện; Nghị định về chế độ chính sách của Nhà nước tới người học; Cung cấp các thông tin về tuyển dụng, thị trường lao động và giới thiệu việc làm cho sinh viên.

Giáo viên chủ nhiệm, cố vấn học tập cũng thường xuyên phổ biến, triển khai các hoạt động của Nhà trường thông qua giờ sinh hoạt lớp.

Trung tâm Liên kết đào tạo và Xúc tiến việc làm kết nối với các doanh nghiệp giúp tạo điều kiện cho người học có nơi thực tập, thực hành nghề nghiệp nâng cao kỹ năng tay nghề tạo nền tảng vững chắc cho sinh viên mới ra trường.

**2. Điểm mạnh.**

Nhìn chung các hoạt động phục vụ cho người học đã được Nhà trường thường xuyên chăm lo, đạt kết quả tốt, chế độ chính sách đối với người học được đảm bảo; Công tác giáo dục chính trị tư tưởng được phổ biến kịp thời bắt nhịp với xu hướng chung của tình hình chính trị trong nước và quốc tế, giúp HSSV xây dựng được tư tưởng lập trường chính trị vững vàng yên tâm học tập và rèn luyện.

Các tổ chức đoàn thể trong nhà trường đã phát huy tốt nhiệm vụ của mình nâng cao vai trò tiên phong của tổ chức đoàn trong công tác giáo dục chính trị tư tưởng cho đoàn viên thanh niên bằng các hoạt động cụ thể. Thông qua các hoạt động này nâng cao nhận thức cho HSSV, góp phần hình thành nhân cách và phẩm chất chính trị cho HSSV.

Trong quá trình đào tạo, nhà trường rất chú trọng đến chất lượng, kết quả đào tạo đã đáp ứng được mục tiêu, đã thực hiện đánh giá năng lực người tốt nghiệp. Sinh viên tốt nghiệp ra trường có việc làm phù hợp với chuyên môn đào tạo đạt tỷ lệ cao. Kiến thức đào tạo đáp ứng tốt nhu cầu lập nghiệp, thích ứng với xu thế phát triển của xã hội.

Công tác giáo dục chính trị tư tưởng cho HSSV được triển khai hàng năm thông qua nhiều hình thức, hoạt động khác nhau. Công tác tuyên truyền và phổ biến pháp luật, các quy định, quy chế được nhà trường thực hiện có hiệu quả cao. Nhà trường đã làm tốt các công tác đảm bảo chế độ chính sách xã hội cho học sinh, chăm lo sức khỏe y tế học đường. Về cơ bản các biện pháp đảm bảo an toàn trong Trường học có hiệu quả cao.

Nhà trường đã có một hệ thống các nội quy, quy chế đối với HSSV đầy đủ, có một chương trình khung phù hợp với mục tiêu đào tạo và tất cả các nội dung này được phổ biến tới sinh viên khi nhập học tại trường.

**3. Tồn tại**

Trường có khảo sát đánh giá năng lực người tốt nghiệp theo mục tiêu đào tạo nhưng chưa thường xuyên, điều tra về mức độ đáp ứng sau khi ra trường. Hầu hết sinh viên khi ra trường chưa thực sự đáp ứng được về Ngoại ngữ và ứng dụng Công nghệ thông tin.

**4. Kế hoạch nâng cao chất lượng.**

Đa dạng các hình thức thông tin tuyển sinh, giới thiệu việc làm. Tổ chức lớp học nghiệp vụ nhằm nâng cao tay nghề và chuyên môn giảng dạy theo thực tế đối với đội ngũ giảng viên.

Nâng cao và phong phú các hình thức sinh hoạt ngoại khóa, các hoạt động của Đoàn thanh niên, thành lập các câu lạc bộ hỗ trợ sinh viên về kỹ năng mềm. Chăm lo đời sống sinh hoạt và học tập cho sinh viên đặc biệt tìm các nhà tài trợ hỗ trợ sinh viên nghèo vượt khó.

Tăng cường các mối quan hệ với doanh nghiệp tạo cơ hội việc làm cho sinh viên trong suốt quá trình học tập cũng như sau khi tốt nghiệp.

|  |  |
| --- | --- |
| **Tiêu chí, tiêu chuẩn** | **Điểm tự đánh giá** |
| Tiêu chí 6 | 8 điểm |
| Tiêu chuẩn 1 | 2 |
| Tiêu chuẩn 2 | 2 |
| Tiêu chuẩn 3 | 2 |
| Tiêu chuẩn 4 | 2 |

**Tiêu chuẩn 6.1.** **Người học được cung cấp đầy đủ thông tin về chương trình đào tạo; quy chế đào tạo, quy chế công tác học sinh, sinh viên, quy chế thi và xét công nhận tốt nghiệp; nội quy, quy chế của trường và các chế độ, chính sách hiện hành đối với người học.**

***Mô tả phân tích, nhận định:***

Trong công tác tuyển sinh của Nhà trường luôn giúp người học tìm hiểu rõ ràng các ngành nghề đào tạo của trường. Bộ phận tư vấn tuyển sinh đã cung cấp thông tin cần thiết cho người học, cụ thể như ngành, chuyên ngành, học phí, mục tiêu đào tạo, thủ tục nhập học và công tác giới thiệu việc làm trong thời gian người học học tập tại trường cũng như sau tốt nghiệp. ( ***2.1.05*** *- Tờ rơi tuyển sinh năm 2019, 2019,2020,2021;* ***2.1.06*** *- Kế hoạch tuyển sinh năm 2019, 2020, 2021* ***2.5.06*** *- Quyết định về việc ban hành Quy định đào tạo hệ Cao đẳng và Trung cấp theo hệ thống tín chỉ tại trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội năm 2019, 2020, 2021,2022 ).*

Việc triển khai các hoạt động kế hoạch, quy chế, nội quy hàng năm của Nhà trường đến sinh viên thông qua “Tuần sinh hoạt công dân - HSSV” dành cho sinh năm nhất và Chính trị giữa khóa dành cho sinh viên năm hai. (***6.1.04 -*** *Kế hoạch tổ chức Tuần sinh hoạt công dân HSSV đầu khóa năm học 2019– 2020; 2020 – 2021; 2021 – 2022;* *2022– 2023).* Qua các buổi sinh hoạt này sinh viên được cung cấp các thông tin cần thiết như: Quy chế đào tạo; Quy chế học sinh sinh viên; Chế độ chính sách; Ưu đãi học tập; Các hoạt động ngoại khóa; Tư vấn việc làm *(****6.1.05* -** *Quyết định về việc ban hành Quy định đánh giá điểm rèn luyện của học sinh, sinh viên tại trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội năm 2019;* ***6.1.06****. Quyết định về việc ban hành quy định Công tác học sinh, sinh viên Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội năm 2019;* ***6.1.07* -***. Quyết định về việc ban hành quy định Công tác giáo viên chủ nhiệm, cố vấn học tập trong Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội)*

Giáo viên chủ nhiệm, cố vấn học tập cũng thường xuyên quán triệt HSSV của lớp mình về thái độ học tập cũng như các nội quy, quy chế của nhà trường ngay khi tham gia học tập tại trường và trong suốt quá trình học tập nhằm xây dựng hình ảnh sinh viên Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội thanh lịch. Tại các phòng học, giảng đường và phòng thực hành đều có Nội quy phòng học (***6.1.08*** – Nội quy sử dụng máy chiếu tại giảng đường; Nội quy giảng đường – phòng học)

Người học đã được phổ biến đầy đủ những nội dung về chương trình đào tạo, nội quy, quy chế học sinh – sinh viên. Nhà trường đã ban hành chương trình đào tạo, chương trình khung và chương trình chi tiết cho các hệ đào tạo Cao đẳng và TCCN phổ biến tới các học sinh, sinh viên.

Căn cứ nội dung mô tả, phân tích, trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 1, tiêu chí 6,: 2 điểm**

**Tiêu chuẩn 6.2.** **Người học được hưởng các chế độ, chính sách theo quy định. Cơ sở đào tạo có chính sách và thực hiện chính sách khen thưởng, động viên khuyến khích kịp thời đối với người học đạt kết quả cao trong học tập và tư vấn, hỗ trợ kịp thời cho người học trong quá trình học tập.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

**\* Người học được hưởng các chế độ, chính sách theo quy định.**

Hàng năm nhà trường đã thực hiện đầy đủ các chế độ chính sách đối với HSSV theo đúng theo Nghị định 86/2015/NĐ - CP; 81/2021/NĐ – CP về cơ chế thu, quản lý học phí đối với cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân và chính sách miễn giảm học phí, hỗ trợ chi phí học tập của Chính phủ; Quyết định 53/2015 của Thủ tướng Chính phủ về chính sách nội trú đối với học sinh, sinh viên học cao đẳng, trung cấp; Thực hiện xác nhận Vay vốn tín dụng đối với sinh viên theo (***6.2.01* -** *Thông báo về việc thực hiện thu hồ sơ chế độ chính sách miễn, giảm học phí và hỗ trợ chi phí đối với HSSV năm 2019, 2020, 2021,2022;* ***6.2.02* –** *Quyết định về việc cấp học bổng chính sách Nội trú; Chính sách Miễn, giảm học phí đối với HSSV năm học 2019, 2020, 2021,2022;* ***6.2.03*** *– Danh sách sinh viên được cấp giấy xác nhận vay vốn tín dụng)*

Việc thực hiện cấp học bổng khuyến khích học tập dành cho sinh viên có thành tích học tập và rèn luyện tốt luôn đảm bảo minh bạch và tổ chức tuyên dương vào cuối mỗi học kỳ theo nhiều hình thức khác nhau. (***6.2.04*** *– Quyết định về việc cấp học bổng khuyến khích học tập năm 2019 – 2020; 2020 – 2021; 2021 – 2022, )*

Ngoài ra, Phòng Công tác học sinh – sinh viên giúp Hiệu trưởng thực hiện cấp Giấy xác nhận và học sinh, sinh viên; Giấy Vay vốn tín dụng cho học sinh, sinh viên; Giấy làm vé tháng xe bus... để tạo điều kiện cho sinh viên thực hiện các thủ tục giấy tờ và quyền lợi của sinh viên tại địa phương.

Việc chăm sóc sức khỏe cho HSSV đã được quan tâm đúng mức, nhà trường đã tổ chức khám sức khỏe cho HSSV ngay từ đầu năm học, nhanh chóng có kết luận về tình trạng sức khỏe từng HSSV và có biện pháp theo dõi, tư vấn học tập rèn luyện phù hợp với sức khỏe. Nhà trường có cán bộ chuyên trách về y tế cho HSSV đảm bảo và duy trì quỹ khám chữa bệnh ban đầu cho HSSV; triển khai đầy đủ và vận động HSSV tham gia mua bảo hiểm y tế theo đúng Luật Bảo hiểm y tế. *(****6.2.05 -*** *Thông báo về việc khám sức khỏe tuyển sinh năm 2019, 2020,2021)*

**\* Cơ sở đào tạo có chính sách và thực hiện chính sách khen thưởng, khuyến khích kịp thời đối với người học đạt kết quả cao trong học tập, rèn luyện. Người học được tư vấn hỗ trợ kịp thời trong quá trình học tập tại trường để hoàn thành nhiệm vụ học tập.**

Nhà trường có chính sách và thực hiện chính sách khen thưởng, khuyến khích kịp thời đối với người học đạt kết quả cao trong học tập, rèn luyện và có những đóng góp nổi bật tại các cuộc thi cấp quận, thành phố, quốc gia. (***6.2.06*** *– Quy chế chi tiêu nội bộ năm 2019, 2020, 2021,2022*). Cuối mỗi năm học, nhà trường đều tổng hợp danh sách HSSV có thành tích tốt trong học tập và rèn luyện được đề nghị khen thưởng để gửi về các lớp nhằm công khai đến người học cũng như nêu cao tinh thần học tập tấm gương điển hình. Danh sách người học có thành tích cao trong học tập và có những đóng góp tích cực trong các hoạt động của nhà trường được Hội đồng thi đua khen thưởng xem xét chọn lựa người xứng đáng nhất để tuyên dương khen thưởng trước hội nghị tổng kết năm học *(****6.2.07* -** *Quyết định về việc công nhận “Người tốt, việc tốt” năm 2018, 2019, 2021). Với mục đích tạo phong trào thi đua, rèn luyện kỹ năng nghề nghiệp cho học sinh, sinh viên hàng năm Nhà trường tổ chức Hội thi “Tay nghề giỏi” để tìm kiếm những gương mặt tiêu biểu tham gia các cuộc thi tay nghề cấp thành phố, quốc gia (****6.2.08* –** *Kế hoạch tổ chức Hội thi**“Tay nghề giỏi ” cấp trường năm 2019***; 6*.2.09* -** *Quyết định về việc công nhận sinh viên đạt giải Hội thi “Tay nghề giỏi” cấp trường năm học 2019 – 2020;* ***6.2.10*** *- Quyết định Về việc khen thưởng cho các cá nhân, tập thể có thành tích xuất sắc tại Hội thi tay nghề Thành phố năm 2019;* ***6.2.11*** *– Quyết định về việc khen thưởng các dự án đạt giải tại cuộc thi “Ý tưởng khởi nghiệp học sinh, sinh viên giáo dục nghề nghiệp – Startup Kite 2021” cấp trường;* ***6.2.12*** *– Quyết định Về việc tặng bằng khen đối với nhóm sinh viên có dự án khởi nghiệp đạt giải tại Cuộc thi Ý tưởng khởi nghiệp học sinh, sinh viên giáo dục nghề nghiệp – Startup Kite 2021).*

Bên cạnh việc khen thưởng cá nhân có thành tích xuất sắc, Nhà trường cũng động viên kịp thời tới tập thể lớp có nhiều thành tích học tập tốt và rèn luyện tốt hay có những đóng góp tích cực trong các hoạt động ngoại khóa nhằm đẩy mạnh tinh thần đoàn kết trong tập thể lan tỏa rộng ra toàn trường (***6.2.13* -**  *Quyết định về việc khen thưởng tập thể lớp Tiên tiến, Xuất sắc năm học 2019 – 2020; 2020 – 2021,2021-2022*).

Để động viên kịp thời những sinh viên có hoàn cảnh khó khăn với ý trí vươn lên trong học tập để đạt được kết quả cao hàng năm nhà trường có triển khai xét duyệt hồ sơ đủ điều kiện cấp học bổng HESSEN sinh viên nghèo vượt khó

Phòng Công tác học sinh – sinh viên được giao nhiệm vụ chuyên môn hỗ trợ sinh viên trong thời gian học tập tại trường thông qua Giáo viên chủ nhiệm, cán bộ lớp tạo thành kênh thông tin hỗ trợ các vấn đề liên quan đến người học: trang Facebook; nhóm zalo giáo viên chủ nhiệm, cán bộ lớp... Phòng cũng bố trí lịch trực phòng tiếp nhận kịp thời thông tin của sinh viên nhằm hỗ trợ tốt nhất hay cử chuyên viên phụ trách mảng công tác quản lý sinh viên trực trang facebook Phòng Công tác học sinh sinh viên HCCT.

Căn cứ nội dung mô tả, phân tích trên, trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 2, tiêu chí 6: 2 điểm**

**Tiêu chuẩn 6.3.** **Hàng năm, cơ sở đào tạo cung cấp cho người học các thông tin về nghề nghiệp, thị trường lao động và việc làm, thực hiện trợ giúp, giới thiệu việc làm cho người học sau khi tốt nghiệp.**

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

**\*Trường thực hiện việc tư vấn việc làm cho người học sau khi tốt nghiệp.**

Để HSSV yên tâm học tập và tìm kiếm việc làm phù hợp với ngành nghề đào tạo sau khi tốt nghiệp, Trung tâm Liên kết đào tạo và Xúc tiến việc làm đã liên hệ với nhiều doanh nghiệp để tìm hiểu nhu cầu sử dụng lao động, qua đó cung cấp các thông tin về nghề nghiệp cũng như các thông tin về thị trường lao động và việc làm để HSSV lựa chọn *(****6.3.01*** *- Thông báo số 91/TMDL-CTHS ngày 23/04/2019 về việc công ty Cổ phần M2 tuyển dụng;* ***6.3.02*** *Thông báo số 92/TMDL-CTHS ngày 23/04/2019 về việc công ty Cổ phần thời trang Phan Nguyễn tuyển dụng;* ***6.3.03*** *Thông báo số 122/TMDL-CTHS ngày 21/05/2019 về việc tuyển dụng nhân viên full time, partime;* ***6.3.04*** *Thông báo số 161/TMDL-CTHS ngày 14/07/2020 về việc phỏng vấn sinh viên nhận học bổng công ty TNHH MM Mega Market;* ***6.3.05*** *Thông báo số 204/TMDL-CTHS ngày 03/09/2020 về việc Lễ kí kết thỏa thuận và trao học bổng giữa nhà trường và công ty TNHH MM Mega Market và các hình ảnh hoạt động sinh viên đi thực tế nghề nghiệp tại các doanh nghiệp).* Trung tâm có nhiệm vụ liên hệ các doanh nghiệp tìm hiểu nhu cầu sử dụng lao động để tổng hợp thông tin; trên cơ sở đó thường xuyên tư vấn, cung cấp cho HSSV các thông tin về nghề nghiệp cũng như các thông tin về thị trường lao động và việc làm. Các thông tin tuyển dụng lao động thường xuyên được cung cấp tới HSSV qua các phương tiện thông tin như fanpage, website nhà trường và các bảng tin.

Hàng năm, nhà trường tổ chức các buổi hội thảo và mời các doanh nghiệp tham gia giao lưu với HSSV để các doanh nghiệp trực tiếp tìm hiểu tâm lý, nhu cầu, nguyện vọng, kỹ năng nghề nghiệp của người học, đồng thời cung cấp thông tin việc làm để trực tiếp tư vấn, tuyển dụng lao động cho HSSV liên hệ sau khi tốt nghiệp, chương trình hợp tác Đào tạo, phát triển nguồn nhân lực Ngành ẩm thực (F&B) giữa nhà trường và Công ty Cổ phần Thương mại dịch vụ cổng vàng. Trên cơ sở thông tin việc làm và nhu cầu của doanh nghiệp, nhà trường đã tổ chức giới thiệu cho học sinh đăng ký.

Ngoài ra, Trung tâm Liên kết đào tạo và Xúc tiến việc làmthường liên hệ với các doanh nghiệp có nhu cầu sử dụng lao động để trợ giúp, giới thiệu cho HSSV cơ hội việc làm thêm để các em vừa học vừa được thực hành nghề nghiệp lại tăng thu nhập

Theo kết quả khảo sát của Trung tâm Liên kết Đào tạo và Xúc tiến việc làm năm 2013 cho biết tỷ lệ HSSV tốt nghiệp có việc làm phù hợp là 80%; 100% sinh viên tốt nghiệp của Trường có việc làm sau 1 năm; 100% có mức thu nhập từ 2 triệu đồng đến 10 triệu đồng/tháng; hơn 80% hài lòng và tạm hài lòng với công việc đang làm. *(Phiếu khảo sát việc làm sau khi tốt nghiệp; Danh sách HSSV đi thực tập tại các doanh nghiệp; Danh sách sinh viên có việc làm sau khi ra trường).*

Căn cứ nội dung mô tả, phân tích trên, trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt.

\* **Hằng năm, trường tổ chức hoặc phối hợp tổ chức hội chợ việc làm để người học tiếp xúc với các nhà tuyển dụng.**

Hoạt động hướng nghiệp cho sinh viên còn được quan tâm đặc biệt từ các Khoa chuyên ngành: như Khoa Kinh doanh Thương mại đã mở các lớp Khởi sự doanh nghiệp; cuộc thi “Kỹ năng thực hành Marketing giỏi”, mời các chuyên gia nói chuyện tọa đàm định hướng nghề nghiệp cho các em *(****6.3.06*** *– Kế hoạch về việc tổ chức lễ trao bằng tốt nghiệp và kết nối doanh nghiệp, giới thiệu việc làm cho học sinh - sinh viên 2019).*

Các lớp học này đã thu hút được sự quan tâm của đông đảo HSSV. Nhà trường tích cực tham gia ngày hội việc làm của Thành phố, quận Cầu Giấy, Thành đoàn Hà Nội…nhằm tạo điều kiện cho HSSV tiếp xúc, giao lưu với các nhà tuyển dụng nhằm giúp HSSV có thêm cơ hội tìm kiếm việc làm phù hợp và rất nhiều HSSV đã tìm được việc làm từ ngày hội này *(****6.3.07*** *- Kế hoạch Hội nghị gắn kết giáo dục nghề nghiệp Thủ đô với thị trường lao động năm 2021).*

Hàng năm vào kỳ cuối khóa học, nhà trường chủ động tạo điều kiện cho HSSV có cơ hội tiếp xúc với các nhà tuyển dụng lao động thông qua kế hoạch thực tập cuối khóa*.* (*Danh sách HSSV đi thực tập tại các doanh nghiệp).*

Căn cứ nội dung mô tả, phân tích trên, trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 3, tiêu chí 6: 2 điểm**

**Tiêu chuẩn 6.4.** **Cơ sở đào tạo thực hiện đa dạng hóa các hoạt động xã hội, người học được tạo điều kiện hoạt động, tập luyện văn nghệ, thể dục thể thao, tham gia các hoạt động xã hội; được đảm bảo an toàn trong khuôn viên trường.**

Ngoài diện tích các phòng học, phòng thực hành nhà trường đã xây dựng một nhà thi đấu đa năng, hội trường lớn được sử dụng để học, luyện tập và thi đấu thể dục thể thao các bộ môn như cầu lông, bóng bàn… và nhà trường có trang thiết bị và sân bãi cho các hoạt động văn hóa, nghệ thuật, thể dục thể thao như sân giảng đường B1, nhà thi đấu đa năng. Cùng với xây dựng các hạng mục công trình, hàng năm nhà trường đã đầu tư kinh phí mua sắm các trang thiết bị như: hệ thống âm thanh ánh sáng phục vụ cho văn hoá, văn nghệ gồm; âm ly, 01 tivi 42 inch, máy chiếu, loa. Trang thiết bị dụng cụ thể dục thể thao phục vụ giảng dạy môn thể dục và môn giáo dục quốc phòng an ninh gần đây được nhà trường đầu tư nhiều về thiết bị dạy học như: trụ lưới cầu lông, vợt cầu lông, bóng chuyền, đồng hồ bấm dây đến phần mềm kỹ thuật ngắm bắn súng bộ binh. Nhà trường có 01 nhà thi đấu đa năng diện tích 712m2, có 03 sân vận động ngoài trời với diện tích 4.500m2. Bên cạnh đó còn có 01 Hội trường lớn với sức chứa trên 200 chỗ ngồi phục vụ văn nghệ toàn trường. Các hoạt động thể dục, thể thao đáp ứng nhu cầu rèn luyện thể lực cho HSSV ***(6.4.01 -***  *Kế hoạch về việc tham gia Hội thao học sinh, sinh viên các cơ sở hoạt động giáo dục nghề nghiệp trên địa bàn thành phố Hà Nội năm 2019; 2021;* ***6.4.02* -** *Về việc đăng ký tham gia Hội thao các cơ sở hoạt động giáo dục nghề nghiệp trên địa bàn thành phố Hà Nội năm 2019)*

Hàng năm nhà trường tổ chức cho HSSV tham gia các buổi sinh hoạt ngoại khóa như Olympic Tiếng Anh, Chính trị, thi tìm hiểu về các chuyên ngành mình đang theo học, tổ chức các hoạt động mang tính nghề nghiệp tạo sân chơi bổ ích cho HSSV như: Hội chợ ẩm thực, Phong cách nữ sinh Thương mại và Du lịch... *(****6.4.03*** *- Kế hoạch tổ chức Hội trại thanh niên năm 2019 – Sáng ngời bản lĩnh HCCT chào mừng 88 năm Ngày thành lập Đoàn TNCS Hồ Chí Minh 26/3/1931 – 26/3/2019;* ***6.4.04* -** *Kế hoạch tổ chức Cuộc thi viết "Cảm xúc sinh viên HCCT nhập học mùa Covid 2021;* ***6.4.05*** *– Kế hoạch tổ chức Hội diễn văn nghệ chào mừng ngày nhà giáo Việt Nam).* Nhằm nâng cao nhận thức chính trị cho HSSV nhà trường thường xuyên tổ chức các buổi sinh hoạt văn hóa văn nghệ về chủ đề Đảng, Bác Hồ và tổ chức các hội thi nhân ngày lễ, kỷ niệm các sự kiện quan trọng của Thủ đô và đất nước như ngày bầu cử Quốc hội, ngày Giải phóng miền Nam thống nhất đất nước, ngày HSSV, chào mừng ngày Nhà giáo Việt Nam, tháng Thanh niên.

Các tổ chức đoàn thể trong nhà trường đã phát huy vai trò của mình nâng cao vai trò tiên phong của tổ chức đoàn trong công tác giáo dục chính trị tư tưởng cho đoàn viên thanh niên bằng các hoạt động cụ thể như phong trào Thanh niên tình nguyện, Hiến máu nhân đạo, xây dựng các công trình thanh niên, các đợt quyên góp ủng hộ*...(* ***6.4.06*** *- Kế hoạch tổ chức Hội thảo "Vai trò của Kỹ năng sống đối với sinh viên trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội";* ***6.4.07*** *- Kế hoạch về việc tham gia Hiến máu tình nguyện lần 1 năm 2019 chào mừng 88 năm Ngày thành lập Đoàn TNCS Hồ Chí Minh 26/3/1931 – 26/3/2019;* ***6.4.08* -** *Kế hoạch tổ chức hoạt động phong trào năm học 2021 – 202;* ***6.4.09*** *– Báo cáo hoạt động tổng kết công tác Đoàn thanh niên CSHCM năm 2020, 2021,2022 và các hình ảnh hoạt động kèm theo)*  Các hoạt động này giúp nâng cao nhận thức của HSSV và góp phần hình thành nhân cách, phẩm chất chính trị cho HSSV. Cùng với các hoạt động trên, nhà trường thực hiện các hoạt động tuyên truyền về nếp sống văn minh, phòng chống tội phạm ma túy, HIV cho người học bằng các hoạt động cụ thể như thực hiện đề án 2 phòng chống tội phạm, tổ chức các hoạt động phòng chống ma túy.

Thực hiện các chủ trương, chương trình hành động của Chính phủ, Bộ và thành phố ban hành, thực hiện các chương trình về thực hiện phòng chống tội phạm, HIV - AIDS, phòng chống tai nạn giao thông, phòng chống tai nạn thương tích bằng các hoạt động như phát động tuyên truyền, lồng ghép các buổi sinh hoạt lớp vào các hoạt động của Đoàn TNCS HCM. Đồng thời, nhà trường đã phát huy sức mạnh tập thể, nâng cao tính tự giác tự quản trong HSSV nhằm thực hiện các biện pháp giữ gìn nề nếp kỷ cương, đảm bảo an ninh chính trị và trật tự trong trường học và khu nội trú như thực hiện đeo thẻ khi đến Trường, cam kết thực hiện nội quy, quy chế và quy định của nhà trường, thực hiện đề án phòng chống tội phạm của thành phố, phòng chống ma túy, thực hiện cam kết với công an phường và đảm bảo an ninh trật tự trong trường học. Nhà trường có hệ thống phương tiện đảm bảo an toàn về phòng cháy chữa cháy (PCCC) trong phạm vi toàn Trường.

Căn cứ nội dung mô tả, phân tích trên, trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 4, tiêu chí 6: 2 điểm**

**2.2.7. Tiêu chí 7: Giám sát, đánh giá chất lượng**

**Đánh giá tổng quát tiêu chí 7:**

**Mở đầu**

Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội luôn coi trọng việc đánh giá và giám sát chất lượng giáo dục nhằm nâng cao chất lượng đào tạo đáp ứng tốt nguồn nhân lực cho xã hội. Trong những năm qua việc đánh giá giám sát chất lượng được thực hiện với nhiều hình thức như thu thập lấy ý kiến của cán bộ, giáo viên, giảng viên, người học và doanh nghiệp... với những công cụ, phương pháp khác nhau đảm bảo tính khách quan, chính xác khi giám sát, đánh giá.

* **Những điểm mạnh**

Thông qua các hoạt động khảo sát, thu thập ý kiến, nhà trường sẽ có kế hoạch cụ thể cũng như các biện pháp thực hiện việc cải tiến nâng cao chất lượng đào tạo trên cơ sở kết quả giám sát và tự đánh giá.

* **Những tồn tại**

Quá trình giám sát và đánh giá chất lượng còn gặp một số khó khăn như: trong quá trình đào tạo phối kết hợp với các doanh nghiệp khách sạn do tính chất đào tạo kết hợp với hoạt động kinh doanh làm cho thời gian và tiến độ bị ảnh hưởng đôi khi không thực hiện được (do ảnh hưởng của dịch bệnh).

* **Kế hoạch nâng cao chất lượng**

Nhà trường lập ra các kế hoạch chiến lược lâu dài cũng như đưa ra các phương án tuyển sinh, hình thức đào tạo nhằm thu hút người học đến với nhà trường. Đổi mới phương pháp, phối kết hợp chặt chẽ với các đơn vị có liên kết đào tạo với nhà trường để công tác giám sát, đánh giá được thuận lợi, chính xác.

**Điểm đánh giá tiêu chí 7**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tiêu chí, tiêu chuẩn** | **Điểm tự đánh giá** |
| **Tiêu chí 7** | **16** |
| Tiêu chuẩn 1 | 2 |
| Tiêu chuẩn 2 | 2 |
| Tiêu chuẩn 3 | 2 |
| Tiêu chuẩn 4 | 2 |
| Tiêu chuẩn 5 | 2 |
| Tiêu chuẩn 6 | 2 |
| Tiêu chuẩn 7 | 2 |
| Tiêu chuẩn 8 | 2 |

**Tiêu chuẩn 7.1: Hàng năm, thu thập ý kiến tối thiểu 10 đơn vị sử dụng lao động về mức độ đáp ứng của người tốt nghiệp đang làm việc tại đơn vị sử dụng lao động và sự phù hợp của chương trình đào tạo với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ.**

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Việc thu thập các ý kiến đánh giá từ các đơn vị sử dụng lao động được Nhà trường giao nhiệm vụ cho Trung tâm liên kết và đào tạo chủ trì thực hiện phối hợp cùng khoa chuyên môn. *(7.1.01. Quyết định thành lập và Chức năng nhiệm vụ của Trung tâm liên kết đào tạo*). Hàng năm, Trung tâm Liên kết đào tạo xây dựng các kế hoạch thu thập ý kiến của đơn vị sử dụng lao động có liên kết với Trường nhằm ghi nhận các đánh giá của doanh nghiệp về chất lượng HSSV Nhà trường đang thực tập và làm việc tại doanh nghiệp.

Thực hiện kế hoạch đề ra, Trung tâm Liên kết đào tạo phối hợp với các đơn vị trong trường triển khai thực hiện khảo sát lấy ý kiến của các doanh nghiệp có liên kết với trường về các nội dung hợp tác, trong đó có đánh giá mức độ đáp ứng của người tốt nghiệp đang làm việc tại đơn vị sử dụng lao động và sự phù hợp của chương trình đào tạo với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ. Trong 3 năm từ 2020 đến 2022, mỗi năm Trường thực hiện thu thập ý kiến đánh giá của các doanh nghiệp bằng hình thức: Sử dụng phiếu khảo sát, Các doanh nghiệp này đóng trên địa bàn các Thành phố Hà Nội và các tỉnh lân cận. Các doanh nghiệp đánh giá rất cao về ý thức thực tập, làm việc của các em và hiệu quả công việc. Qua đó các Doanh nghiệp cũng đã lựa chọn, tuyển dụng được nguồn lao động có trình độ tay nghề cao cùng kỹ năng làm việc và khả năng thích ứng nhanh với các vị trí làm việc*.* Kết quả thu thập ý kiến đều được tổng hợp, báo cáo lãnh đạo Nhà trường và là một kênh thông tin để Nhà trường xem xét, điều chỉnh các hoạt động phù hợp *(1.1.03–Bộ Hồ sơ khảo sát, thu thập ý kiến của Doanh nghiệp các năm)*.

Căn cứ nội dung mô tả, phân tích trên, trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 1, tiêu chí 7: 2 điểm**

**Tiêu chuẩn 7.2: Thực hiện điều tra lần vết đối với người tốt nghiệp để thu thập thông tin về việc làm, đánh giá về chất lượng đào tạo của cơ sở đào tạo và sự phù hợp của chương trình đào tạo với vị trí việc làm của người tốt nghiệp.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Việc điều tra lần vết sinh viên sau khi tốt nghiệp đã được Nhà trường rất chú trọng. Quá trình khảo sát nhằm thu thập thông tin về việc làm, đánh giá mức độ phù hợp giữa chương trình đào tạo, các kiến thức, kỹ năng cũng như các tiêu chuẩn về hành vi, thái độ, các phẩm chất khác được trang bị cho sinh viên sinh viên với yêu cầu của người sử dụng lao động. Từ đó, Nhà trường điều chỉnh phương thức, kế hoạch, chương trình đào tạo, Hoàn thiện nội dung, chương trình đào tạo chuẩn đầu ra; hoàn thiện tài liệu, phương tiện giảng dạy; cung cấp thông tin phục vụ việc hướng nghiệp và giới thiệu việc làm cho HSSV; thực hiện các chương trình hợp tác giữa Nhà trường với các đơn vị sử dụng HSSV tốt nghiệp...

Hàng năm, căn cứ danh sách người học đã tốt nghiệp *(****7.2.01-****Quyết định công nhận tốt nghiệp và danh sách người học đã tốt nghiệp các năm).* Trung tâm Hợp tác đào tạo và Quan hệ doanh nghiệp tiến hành khảo sát lấy ý kiến của sinh viên tốt nghiệp đã đi làm để điều tra đánh giá mức độ phù hợp giữa chương trình đào tạo, khả năng tìm việc làm phù hợp với chuyên ngành được đào tạo tại trường. Đợt khảo sát thường được tiến hành trong khoảng thời gian từ 3 đến 6 tháng sau khi HSSV tốt nghiệp. Việc điều tra khảo sát được tiến hành bằng nhiều hình thức khác nhau như phát phiếu khảo sát, gọi điện thoại, zalo, facebook, qua giáo viên chủ nhiệm, cố vấn học tập *(7.2.02-Kế hoạch điều tra lần vết đối với người tốt nghiệp để thu thập thông tin về việc làm các năm; 7.2.03-Phiếu khảo sát, bảng tổng hợp ý kiến và danh sách điện thoại liên hệ các năm; 7.2.04-Báo cáo kết quả điều tra lần các năm).*

Năm 2021, nhà trường thực hiện điều tra khảo sát 117 HSSV tốt nghiệp khóa 10 (năm đào tạo 2019-2021), trong đó có 110 HSSV bậc Cao đẳng nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trả lời khảo sát, tỷ lệ HSSV có việc làm phù hợp với nghề/chuyên ngành được đào tạo trong vòng 6 tháng sau khi tốt nghiệp là: 102 HSSV

*Bảng 1: Kết quả khảo sát tình hình việc làm của HSSV tốt nghiệp năm 2021 ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Bậc đào tạo** | **Ngành/Nghề đào tạo** | **Có phù hợp** | | **Không phù hợp** | |
| **Số lượng** | **Tỷ lệ (%)** | **Số lượng** | **Tỷ lệ (%)** |
| Cao đẳng | Kỹ thuật Chế biến món ăn | 102 | 92,72 | 8 | 8,28 |
|  | **Tổng cộng** |  |  |  |  |

Như vậy, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn đáp ứng được yêu cầu có trên 90% tổng số HSSV tốt nghiệp có việc làm phù hợp với ngành, nghề được đào tạo trong vòng 6 tháng kể từ khi tốt nghiệp.

Căn cứ nội dung mô tả, phân tích trên, trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 2, tiêu chí 7: 2 điểm**

**Tiêu chuẩn 7.3: Hàng năm, thu thập ý kiến tối thiểu 50% nhà giáo, cán bộ quản lý về các nội dung liên quan đến công tác dạy và học, tuyển dụng, bổ nhiệm, bồi dưỡng, phân loại và đánh giá nhà giáo, cán bộ quản lý.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Thực hiện kế hoạch thu thập ý kiến của các đối tượng liên quan đối với các hoạt động đào tạo của Trường, phòng KH\_TT&KĐCL phối hợp với các đơn vị trong trường thực hiện thu thập ý kiến cán bộ, giáo viên và người lao động về các hoạt động của Trường, trong đó có các chính sách liên quan đến dạy và học, chính sách tuyển dụng, đào tạo, bồi dưỡng, đánh giá, phân loại, bổ nhiệm cán bộ quản lý, nhà giáo, viên chức và người lao động. Kết quả thu thập ý kiến đều được tổng hợp, báo cáo lãnh đạo Nhà trường và là một kênh thông tin để Nhà trường xem xét, điều chỉnh các hoạt động trong đào tạo cho phù hợp. Nội dung báo cáo và danh sách đều thể hiện hàng năm có trên 90% nhà giáo của Trường, trong đó trên 100% cán bộ quản lý, nhà giáo của Khoa Công nghệ Chế biến tham gia khảo sát của Trường *(****2.6.08****-Bộ hồ sơ khảo sát, thu thập ý kiến của cán bộ quản lý năm 2020, 2021;* ***2.3.03****–Bộ hồ sơ khảo sát, thu thập ý kiến của nhà giáo các năm)*

Ngoài ra, hoạt động thu thập ý kiến đánh giá của cán bộ, nhà giáo, viên chức và người lao động về các mặt hoạt động của Trường còn được thể hiện tại buổi sơ kết, tổng kết hàng năm, tại các hội nghị dân chủ cơ quan hàng năm. Đối với nhà giáo còn được thực hiện tại các buổi sinh hoạt chuyên môn nghiệp vụ (*7.3.01–Biên bản họp khoa các năm)*

Căn cứ nội dung mô tả, phân tích trên, trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 3, tiêu chí 7: 2 điểm**

**Tiêu chuẩn 7.4: Hàng năm, thu thập ý kiến tối thiểu 30% người học về chất lượng, hiệu quả của các hình thức, phương thức đào tạo, chất lượng giảng dạy, việc thực hiện chế độ, chính sách và các dịch vụ đối với người học.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Thực hiện kế hoạch thu thập ý kiến của các đối tượng liên quan đối với các hoạt động đào tạo của Trường, phòng KHTT&KĐCL phối hợp với các đơn vị trong trường, trong đó có Khoa Công nghệ Chế biến thực hiện thu thập ý kiến của toàn bộ HSSV đang theo học trong trường. Việc lấy ý kiến từ người học về các hoạt động trong đào tạo tại trường nhằm góp phần thực hiện Quy chế dân chủ trong trường học, giúp tăng cường tinh thần trách nhiệm của người học với quyền lợi, nghĩa vụ học tập, rèn luyện của HSSV, tạo điều kiện để người học được phản ánh tâm tư, nguyện vọng, được thể hiện chính kiến của bản thân với Nhà trường. Ngoài ra, việc thu thập ý kiến với người học còn tạo thêm một kênh thông tin để nắm bắt tình hình thực tế của Nhà trường trong nhận thức của HSSV đang theo học đồng thời giúp cán bộ quản lý Trường, Phòng, Khoa, Trung tâm có thêm cơ sở làm định hướng trong mục tiêu đảm bảo chất lượng đào tạo của Nhà trường. Nhà trường đã tiến hành khảo sat 189 em /538 sv của nghề.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung khảo sát** | **Số lượng HSSV phản hồi khảo sát** | **Rất kém** | | **Kém** | | **Bình thường** | | **Tốt** | | **Rất Tốt** | |
| **Số lượng** | **Tỷ lệ (%)** | **Số lượng** | **Tỷ lệ (%)** | **Số lượng** | **Tỷ lệ (%)** | **Số lượng** | **Tỷ lệ (%)** | **Số lượng** | **Tỷ lệ (%)** |
| 1 | Chất lượng, hiệu quả của các hình thức, phương thức đào tạo, chất lượng giảng dạy | 175/189 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 2,11 | 12 | 6,34 | 159 | 91,55 |
| 2 | Việc thực hiện chế độ, chính sách và các dịch vụ đối với người học | 175/189 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 2,11 | 1`2 | 6,34 | 159 | 91,55 |

Khảo sát được thực hiện bằng hình thức phát phiếu. Nội dung lấy ý kiến gồm các thông tin mà HSSV được Nhà trường cung cấp vào đầu khoá học; các thông tin HSSV tiếp nhận trong quá trình học tập tại trường; đánh giá của HSSV về môi trường học tập; đánh giá của HSSV về các dịch vụ trong nhà trường và một số nội dung khác liên quan. Kết quả thu thập ý kiến đều được tổng hợp, báo cáo lãnh đạo Nhà trường và là một kênh thông tin để Nhà trường xem xét, điều chỉnh các hoạt động phù hợp *(****2.3.02****–Bộ hồ sơ khảo sát, thu thập ý kiến của người học năm 2020, 2021 (Kế hoạch, Bộ phiếu thu thập ý kiến của người học, Danh sách người học tham gia khảo sát, Báo cáo kết quả thu thập ý kiến của người học)*) Ngoài ra, việc thu thập ý kiến đánh giá của người học còn được thực hiện tại các buổi gặp mặt đối thoại giữa lãnh đạo nhà trường và HSSV hàng năm *(****7.4.01****-Kế hoạch đối thoại giữa lãnh đạo nhà trường với HSSV các năm* ***7.4.02****-Các biên bản đối thoại giữa Nhà trường và HSSV các năm)*

Như vậy, có thể khẳng định hầu hết HSSV trong trường, trong đó có sinh viên nghề Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành trình độ cao đẳng được đóng góp ý kiến về các mặt hoạt động của Trường, trong đó có các nội dung liên quan đến chất lượng, hiệu quả của các hình thức, phương thức đào tạo, chất lượng giảng dạy, việc thực hiện chế độ, chính sách và các dịch vụ đối với người học.

Căn cứ nội dung mô tả, phân tích trên, trường tự đánh giá tiêu chuẩn: Đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 4, tiêu chí 7: 2 điểm**

**Tiêu chuẩn 7.5: Cơ sở đào tạo thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo theo quy định.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Căn cứ thông tư số 28/2017/TT-BLĐTBXH ngày 15/12/2017 của Bộ trưởng Bộ LĐ- TB&XH về quy định hệ thống bảo đảm chất lượng của cơ sở giáo dục nghề nghiệp;Bộ tiêu chí, tiêu chuẩn đánh giá chất lượng trường trung cấp, trường cao đẳng ban hành kèm theo Thông tư số 15/2017/TT-BLĐTBXH ngày 08/06/2017 của Bộ LĐ-TB&XH. Hàng năm, Trường cao đẳng Thương mại & Du lịch Hà Nội xây dựng kế hoạch tự đánh giá chương trình đào tạo theo đúng tinh thần thông tư 15, thông tư 28 của Bộ LĐTB-XH đã quy định *(****7.5.01****-Kế hoạch tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo năm 2021;* ***7.5.02****-Quyết định thành lập Hội đồng tự đánh giá năm 2021*

Và để giúp việc cho Hội đồng tự đánh giá của Nhà trường thực hiện tốt nhiệm vụ được giao, Chủ tịch Hội Đồng tự đánh giá đã ban hành quyết định thành lập ban thư ký, các nhóm chuyên trách giúp việc cho Hội đồng tự đánh giá (***7.5.03****–Phân công nhiệm vụ ban thư ký, các nhóm chuyên trách phục vụ Hội đồng tự đánh giá năm 2021)*

Sau khi báo cáo được duyệt, bản báo cáo được nhà trường công bố công khai trên website mục văn bản công khai của nhà trường để cán bộ, viên chức, người học đều biết ***(7.5.06****-Báo cáo tự đánh giá chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng năm 2021).*

Căn cứ nội dung mô tả, phân tích trên, trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 5, tiêu chí 7: 2 điểm**

**Tiêu chuẩn 7.6: Hàng năm, cơ sở đào tạo có kế hoạch cụ thể và thực hiện cải thiện, nâng cao chất lượng chương trình đào tạo trên cơ sở kết quả tự đánh giá của cơ sở đào tạo và kết quả đánh giá ngoài (nếu có).**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Dựa trên kết quả báo cáo tự đánh giá hàng năm, lãnh đạo trường sẽ có những biện pháp, chính sách cải tiến nhằm nâng cao chất lượng, khắc phục những hạn chế, tồn tại còn mắc phải để đảm bảo giải quyết được những hạn chế đó trong năm học tiếp theo *(****7.5.05–*** *Báo cáo tự đánh giá chương trình đào tạo năm 2021).*

Trên cơ sở báo cáo tự kiểm định chất lượng cơ sở GDNN hàng năm của trường, phòng KH-TT&KĐCL xây dựng kế hoạch cải tiến và nâng cao chất lượng đào tạo hàng năm *(****7.6.01****–Kế hoạch cải tiến, nâng cao chất lượng năm 2022).* Từ đó khắc phục những mặt còn hạn chế, chưa đạt và tiếp tục phát huy hơn nữa các mặt đã đạt, có thành tích. Cuối mỗi năm, phòng sẽ báo cáo kết quả đạt được với lãnh đạo trường về việc thực hiện kế hoạch cải tiến, nâng cao chất lượng trong năm vừa qua *(****7.6.02****–Báo cáo kết quả đạt được của kế hoạch cải tiến, nâng cao chất lượng năm 2022).*

Căn cứ nội dung mô tả, phân tích trên, trường tự đánh giá tiêu chuẩn đạt.

***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 6, tiêu chí 7: 2 điểm.***

**Tiêu chuẩn 7.7: Trong vòng 06 tháng kể từ khi tốt nghiệp, tối thiểu 80% người học có việc làm phù hợp với ngành, nghề đào tạo.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Nhà trường tiến hành khảo sát lấy ý kiến của sinh viên, sinh viên tốt nghiệp để điều tra về khả năng tìm việc làm phù hợp với chuyên ngành được đào tạo tại trường. Việc điều tra khảo sát được tiến hành bằng các hình thức: Phát phiếu khảo sát, gọi điện thoại, zalo, facebook, qua giáo viên chủ nhiệm, cố vấn học tập

Căn cứ vào kết quả công nhận tốt nghiệp *(****7.7.01****- Quyết định công nhận tốt nghiệp/danh sách người học tốt nghiệp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn).* Hằng năm, Nhà trường xây dựng và thực hiện kế hoạch khảo sát lần vết đối với sinh viên tốt nghiệp *(****7.7.02****- Bộ hồ sơ điều tra lần vết đối với người tốt nghiệp).* Việc khảo sát được thực hiện đối với sinh viên tốt nghiệp bằng hình thức lấy phiếu khảo sát. Thời điểm khảo sát của Trường được thực hiện sau khi tốt nghiệp các em đến nhận bằng tốt nghiệp và số còn lại nhà trường liên hệ qua điện thoại, zalo, facebook .

Năm 2021: Căn cứ vào quyết định số 174 ngày 21 tháng 05 năm 2021 về việc công nhận tốt nghiệp sinh viên cao đẳng lần 1, và quyết định số 446 ngày 31 tháng 12 năm 2021 về việc công nhận tốt nghiệp sinh viên cao đẳng lần 2, trong đó có 117 sinh viên nghề *Kỹ thuật chế biến món ăn* hệ cao đẳng tốt nghiệp. Trường đã khảo sát 117 SV tốt nghiệp nghề *Kỹ thuật chế biến món ăn* hệ cao đẳng, số lượng sinh viên phản hồi là 110 em, trong đó có việc làm phù hợp với ngành, nghề đào tạo là 102 sinh viên tốt nghiệp (= 92.72 %)

*Bảng tổng hợp thông tin việc làm đối với người học đã tốt nghiệp*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Năm** | **Số SV tốt nghiệp** | **Số SV khảo sát** | | **Số SV có phản hồi** | | **Số SV có việc làm phù hợp với ngành, nghề đào tạo** | | **Ghi chú** |
| **Số lượng** | **Tỷ lệ %** | **Số lượng** | **Tỷ lệ %** | **Số lượng** | **Tỷ lệ %** |
| Năm 2021 | 117 | 117 | 100 | 110 | 94.01 | 102 | 92,72 |  |

Căn cứ nội dung mô tả, phân tích trên, trường tự đánh giá tiêu chuẩn: Đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 6, tiêu chí 7: 2 điểm.**

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 7, tiêu chí 7: 2 điểm**

**Tiêu chuẩn 7.8: Tối thiểu 80% đơn vị sử dụng lao động được điều tra hài lòng với kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm nghề nghiệp của người tốt nghiệp làm việc tại đơn vị sử dụng lao động.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Hàng năm, Trung tâm liên kết đào tạo đã tiến hành khảo sát, lấy ý kiến đánh giá nhận xét của các doanh nghiệp có liên kết đào tạo và tiếp nhận sử dụng lao động là HSSV của trường thông qua hình thức phát phiếu khảo sát nhằm đánh giá chất lượng về mức độ đáp ứng trong công việc của HSSV nhà trường sau khi tốt nghiệp. Qua kết quả lấy ý kiến đánh giá của các đơn vị sử dụng lao động, hầu hết các Doanh nghiệp đều hài lòng về chất lượng đào tạo của HSSV nhà trường. Số lượng doanh nghiệp được khảo sát là 10 doanh nghiệp (năm 2020), 10 doanh nghiệp (năm 2021).Trong đó nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn khảo sát 10 doanh nghiệp mỗi năm. Các doanh nghiệp này đóng trên địa bàn Thành phố Hà Nội và các tỉnh thành phố lân cận. Các doanh nghiệp đánh giá rất cao về ý thức làm việc của các em và hiệu quả công việc. Qua đó các Doanh nghiệp cũng đã lựa chọn, tuyển dụng được nguồn lao động có trình độ tay nghề cao cùng kỹ năng làm việc và khả năng thích ứng nhanh với các vị trí làm việc *(****1.1.05****-Bộ Hồ sơ khảo sát, thu thập ý kiến của Doanh nghiệp năm 2020).*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Năm** | **Số lượng DN khảo sát, phản hổi ý kiến** | **Hài lòng** | | **Không hài lòng** | |
| Số lượng | Tỷ lệ (%) | Số lượng | Tỷ lệ (%) |
| 2021 | 10/10 | 9 | 90 | 1 | 10 |

Trên cơ sở đó nhà trường có những kế hoạch điều chỉnh phương pháp đào tạo trong nhà trường. Tăng cường các hoạt động thực hành theo nhóm. Đưa các em sinh viên, sinh viên tham gia thực tập, trải nghiệm thực tế tại các doanh nghiệp, cơ sở sản xuất nhiều hơn để các em tiếp cận, hiểu được môi trường làm việc thực tế liên quan đến ngành nghề được đào tạo trong nhà trường.

Việc hợp tác đào tạo giữa Nhà trường và doanh nghiệp là xu hướng tất yếu, mang lại lợi ích lâu dài cho các bên tham gia. Thông qua hợp tác với Nhà trường, ngoài việc giúp doanh nghiệp quảng bá tên tuổi, thương hiệu, cơ hội tuyển chọn được nguồn nhân lực chất lượng cao, đáp ứng yêu cầu sản xuất, kinh doanh, chất lượng đào tạo của Trường Cao đẳng TM&DLHN cũng ngày càng được nâng cao và đáp ứng được nhu cầu của xã hội.

Căn cứ nội dung mô tả, phân tích trên, trường tự đánh giá tiêu chuẩn: Đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 8, tiêu chí 7: 2 điểm**

# PHẦN III. TỔNG HỢP KẾ HOẠCH NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG

# CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Với phương châm “Đổi mới quản lý, nâng cao chất lượng đào tạo và phát triển bền vững” và thực hiện chủ trương đào tạo đáp ứng nhu cầu xã hội, Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội xác định chính sách nâng cao chất lượng đối với nghề May thời trang như sau:

Thực hiện thành công sứ mạng của nhà trường, xây dựng Nhà trường trở thành một cơ sở đào tạo năng động trong lĩnh vực may mặc, đáp ứng nhu cầu phát triển của tỉnh và khu vực theo hướng hội nhập quốc tế trên nền tảng lấy người học làm trung tâm, lấy chất lượng đào tạo làm cốt lõi, lấy hiệu quả kinh tế xã hội làm mục tiêu, lấy xu thế thời đại để định hướng tiếp cận.

Chuyển mạnh quá trình giáo dục từ chủ yếu trang bị kiến thức sang phát triển năng lực và phẩm chất người học; học đi đôi với hành, lý luận gắn với thực tiễn.

Mở rộng quan hệ hợp tác với các cơ sở đào tạo, các doanh nghiệp trong và ngoài nước để hợp tác đào tạo và tìm kiếm việc làm cho sinh viên.

Không ngừng cải tiến công tác quản lý, nâng cao chất lượng đội ngũ cán bộ giảng viên, chất lượng giảng dạy, học tập, nghiên cứu khoa học.

Không ngừng cải tiến nhằm nâng cao hiệu quả hệ thống bảo đảm chất lượng, phấn đấu đạt chuẩn kiểm định chất lượng theo các tiêu chuẩn quốc tế.

# PHẦN IV. ĐỀ XUẤT, KIẾN NGHỊ

**1.Đề xuất**

Để chất lượng chương trình đào tạo có hiệu quả cao, hàng năm phải được cập nhật, điều chỉnh cho phù hợp với thực tế phát triển của xã hội.

Để đánh giá có hiệu quả chất lượng chương trình đào tạo cần cập nhật bộ công cụ và phương pháp đánh giá các tiêu chí, tiêu chuẩn chương trình đào tạo tiên tiến.

# 2.Khuyến nghị

Hàng năm được cử cán bộ tham gia đào tạo bồi dưỡng chuyên môn nghiệp vụ, tham gia các đoàn tham quan khảo sát tiếp cận các khu công nghiệp trong tỉnh, trong nước, quốc tế tạo điều kiện cho nhà trường định hướng xây dựng chương trình đào tạo tốt hơn.

Nguồn kinh phí dành cho công tác tự đánh giá, đánh giá ngoài chất lượng chương trình đào tạo của nhà trường còn hạn hẹp rất mong được sự quan tâm của Sở Lao động Thương binh - Xã hội, Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp Bộ Lao động Thương binh – Xã hội cho trường được tiếp cận các nguồn kinh phí, dự án để thực hiện công tác kiểm định chất lượng chương trình đào tạo.

*Hà Nội, ngày tháng năm 2021*

# Hiệu trưởng

**TS. Trịnh Thị Thu Hà**