

Số: 05/NQ-HĐKĐCLGD

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 22 tháng 01 năm 2025

NGHỊ QUYẾT

Về việc thẩm định kết quả đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học Trường Đại học Công nghiệp Hà Nội

HỘI ĐỒNG KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG GIÁO DỤC

Căn cứ Quyết định số 5570/QĐ-BGDĐT ngày 22/11/2013 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc thành lập Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục - Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh (Trung tâm);

Căn cứ Thông tư số 38/2013/TT-BGDĐT ngày 29/11/2013 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Quy định về quy trình và chu kỳ kiểm định chất lượng chương trình đào tạo của các trường đại học, cao đẳng và trung cấp chuyên nghiệp;

Căn cứ Quyết định số 14/QĐ-TTKĐ ngày 01/3/2024 của Giám đốc Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục - Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định hoạt động của Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục, Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục - Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh (Hội đồng);

Căn cứ Quyết định số 16/QĐ-TTKĐ ngày 05/3/2024 của Giám đốc Trung tâm về việc thành lập Hội đồng;

Căn cứ báo cáo kết quả tự đánh giá và báo cáo kết quả đánh giá ngoài chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học, Trường Đại học Công nghiệp Hà Nội ngày 20/01/2025;

Căn cứ kết quả thảo luận và bỏ phiếu kín tại kỳ họp thứ 49 của Hội đồng về việc thẩm định kết quả đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học, Trường Đại học Công nghiệp Hà Nội ngày 20/01/2025.

QUYẾT NGHỊ:

Điều 1. Thống nhất với kết quả đánh giá chất lượng giáo dục của Đoàn đánh giá ngoài chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học, Trường Đại học Công nghiệp Hà Nội. Đoàn đánh giá ngoài đã thực hiện công tác đánh giá chất lượng theo đúng quy định, quy trình; bảo đảm tính độc lập, khách quan, công khai, minh bạch. Kết quả thẩm định kết quả đánh giá chất lượng giáo dục như sau: Số tiêu chí “đạt yêu

cầu” là 49 trên tổng số 50 tiêu chí (chiếm 98,00%), trong đó mỗi tiêu chuẩn có ít nhất 50% số tiêu chí “đạt yêu cầu” (Phụ lục I).

Điều 2. Khuyến nghị Trường Đại học Công nghiệp Hà Nội thực hiện các giải pháp bảo đảm và cải tiến chất lượng giáo dục chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học cho giai đoạn 5 năm tiếp theo dựa trên các khuyến nghị của Đoàn đánh giá ngoài và các khuyến nghị ở Phụ lục II.

Điều 3. Đối chiếu với Điều 23, Thông tư số 38/2013/TT-BGDĐT ngày 29 tháng 11 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về điều kiện công nhận đạt chuẩn chất lượng chương trình đào tạo, Hội đồng thống nhất công nhận chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học, Trường Đại học Công nghiệp Hà Nội đạt tiêu chuẩn chất lượng chương trình đào tạo và đề nghị Giám đốc Trung tâm cấp Giấy chứng nhận kiểm định chất lượng đối với chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học, Trường Đại học Công nghiệp Hà Nội. *h₂*

Nơi nhận:

- Trường ĐH Công nghiệp HN;
- Giám đốc TTKĐCLGD;
- HĐKĐCLGD (09);
- Văn phòng (công khai công thông tin);
- Phòng ĐGCLGD;
- Lưu: VT.

**TM. HỘI ĐỒNG KĐCLGD
CHỦ TỊCH**



Lê Ngọc Quỳnh Lam
Lê Ngọc Quỳnh Lam



Phụ lục I
KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP HÀ NỘI
(Kèm theo Nghị quyết số 05/NQ-HĐKĐCLGD ngày 22 tháng 01 năm 2025
của Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục)

Tiêu chuẩn/ Tiêu chí	Điểm theo tiêu chuẩn				Tiêu chuẩn/ Tiêu chí	Điểm theo tiêu chuẩn						
	Điểm theo tiêu chí	Mức trung bình	Số tiêu chí đạt	Tỉ lệ số tiêu chí đạt (%)		Điểm theo tiêu chí	Mức trung bình	Số tiêu chí đạt	Tỉ lệ số tiêu chí đạt (%)			
Tiêu chuẩn 1					Tiêu chí 7.1	4						
Tiêu chí 1.1	4	4,00	3	100,00	Tiêu chí 7.2	4						
Tiêu chí 1.2	4				Tiêu chí 7.3	4						
Tiêu chí 1.3	4				Tiêu chí 7.4	5						
Tiêu chuẩn 2					Tiêu chí 7.5	4						
Tiêu chí 2.1	4	4,00	3	100,00	Tiêu chuẩn 8							
Tiêu chí 2.2	4				Tiêu chí 8.1	4	4,20	5	100,00			
Tiêu chí 2.3	4				Tiêu chí 8.2	4						
Tiêu chuẩn 3				Tiêu chí 8.3	5							
Tiêu chí 3.1	4	3,67	2	66,67	Tiêu chí 8.4	4						
Tiêu chí 3.2	3				Tiêu chí 8.5	4						
Tiêu chí 3.3	4				Tiêu chuẩn 9							
Tiêu chuẩn 4					Tiêu chí 9.1	5						
Tiêu chí 4.1	4	4,00	3	100,00	Tiêu chí 9.2	4	4,40	5	100,00			
Tiêu chí 4.2	4				Tiêu chí 9.3	4						
Tiêu chí 4.3	4				Tiêu chí 9.4	5						
Tiêu chuẩn 5					Tiêu chí 9.5	4						
Tiêu chí 5.1	4	4,40	5	100,00	Tiêu chuẩn 10							
Tiêu chí 5.2	5				Tiêu chí 10.1	4	4,33	6	100,00			
Tiêu chí 5.3	4				Tiêu chí 10.2	4						
Tiêu chí 5.4	4				Tiêu chí 10.3	5						
Tiêu chí 5.5	5				Tiêu chí 10.4	4						
Tiêu chuẩn 6					Tiêu chí 10.5	4						
Tiêu chí 6.1	4	4,43	7	100,00	Tiêu chí 10.6	5						
Tiêu chí 6.2	4				Tiêu chuẩn 11							
Tiêu chí 6.3	5				Tiêu chí 11.1	4	4,00	5	100,00			
Tiêu chí 6.4	4				Tiêu chí 11.2	4						
Tiêu chí 6.5	5				Tiêu chí 11.3	4						
Tiêu chí 6.6	5				Tiêu chí 11.4	4						
Tiêu chí 6.7	4				Tiêu chí 11.5	4						
Tiêu chuẩn 7		4,20	5	100,00	Đánh giá chung		4,20	49	98,00			

H₂

Phụ lục II

KHUYẾN NGHỊ CẢI TIẾN CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP HÀ NỘI

*(Kèm theo Nghị quyết số 05/NQ-HĐKĐCLGD ngày 22 tháng 01 năm 2025
của Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục)*

Hoạt động tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học tại Trường Đại học Công nghiệp Hà Nội được thực hiện bởi Hội đồng tự đánh giá (thành lập theo Quyết định số 884/QĐ-ĐHCN ngày 18/7/2023), dựa trên kế hoạch số 326/KH-ĐHCN ngày 19/7/2023.

Đoàn đánh giá ngoài chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học, Trường Đại học Công nghiệp Hà Nội được thành lập theo Quyết định số 239/QĐ-TTKĐ ngày 08/10/2024.

Đoàn đánh giá ngoài đã thực hiện khảo sát sơ bộ tại Trường Đại học Công nghiệp Hà Nội vào ngày 22/10/2024 và khảo sát chính thức từ ngày 05 – 08/11/2024.

Trong giai đoạn đánh giá, chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học có những điểm mạnh nổi bật sau:

- **Về thiết kế chương trình đào tạo và triển khai hoạt động dạy – học:** Mục tiêu của chương trình đào tạo được xác định rõ ràng, phù hợp với sứ mạng, tầm nhìn của Trường và mục tiêu của giáo dục đại học quy định tại Luật Giáo dục đại học. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo rõ ràng, xác định được các yêu cầu chung và chuyên biệt mà người học cần đạt, được điều chỉnh, cập nhật và công bố công khai. Bản mô tả chương trình đào tạo và đề cương học phần được xây dựng có đầy đủ thông tin cần thiết, được rà soát, cập nhật định kỳ và được công bố công khai. Chương trình dạy học được thiết kế dựa trên các yêu cầu của chuẩn đầu ra, theo tiếp cận CDIO, được định kỳ rà soát và điều chỉnh. Các học phần trong chương trình dạy học được thiết kế có cấu trúc gắn kết từ đại cương đến chuyên ngành. Triết lý giáo dục của Trường và Khoa được công bố chính thức và công khai đến các bên liên quan. Giảng viên sử dụng đa dạng các phương pháp giảng dạy, trong đó có các phương pháp giảng dạy tích cực, dạy học kết hợp (blended learning), ứng dụng hiệu quả một số phần mềm dạy học. Đề cương học phần mô tả hoạt động dạy và học nhằm rèn luyện năng lực tự học và học tập suốt đời cho người học. Người học được tạo điều kiện thực hành những kiến thức, kỹ năng đã học vào thực tế nghề nghiệp tại các công ty, doanh nghiệp. Các hoạt động kiểm tra đánh giá kết quả học tập của người học được thiết kế hướng đến việc đánh giá theo chuẩn đầu ra. Trường ban hành quy định, quy trình về đánh giá kết quả học tập của người học, xây dựng, thẩm định hướng dẫn đánh giá kết quả học tập của từng học phần nhằm giúp giảng

M

