

Số: 10/NQ-HĐKĐCLGD

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 29 tháng 8 năm 2019

NGHỊ QUYẾT

Về việc thẩm định kết quả đánh giá chất lượng
Chương trình đào tạo ngành **Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm**
trình độ đại học, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh

HỘI ĐỒNG KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG GIÁO DỤC

Căn cứ Quyết định số 5570/QĐ-BGDĐT ngày 22 tháng 11 năm 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;

Căn cứ Thông tư số 38/2013/TT-BGDĐT ngày 29 tháng 11 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc 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 33/QĐ-TTKĐ ngày 12 tháng 11 năm 2018 của Giám đốc Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục - Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh về việc thành lập 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 báo cáo kết quả tự đánh giá và báo cáo kết quả đánh giá ngoài của Đoàn đánh giá ngoài chương trình đào tạo ngành **Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm** trình độ đại học, Khoa Công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh ngày 26 tháng 8 năm 2019;

Căn cứ kết quả thảo luận và bỏ phiếu kín tại kỳ họp thứ XI của Hội đồng về việc thẩm định kết quả đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành **Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm** trình độ đại học, Khoa Công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh ngày 26 tháng 8 năm 2019,


QUYẾT NGHỊ:

Điều 1. Thống nhất với kết quả đánh giá chất lượng của Đoàn đánh giá ngoài chương trình đào tạo ngành **Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm** trình độ đại học, Khoa Công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh. Đoàn đánh giá ngoài đã thực hiện công tác đánh giá chất lượng đúng quy định, quy trình, đảm bảo 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 45 trên tổng số 50 tiêu chí (chiếm 90%), trong đó mỗi tiêu chuẩn có ít nhất 50% số tiêu chí “đạt yêu cầu” với điểm đánh giá chung là 3,92 theo thang điểm 7 (Phụ lục 1).

Điều 2: Khuyến nghị Khoa Công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh thực hiện các giải pháp đảm bảo và cải tiến chất lượng giáo dục cho giai đoạn 5 năm đánh giá tiếp theo (2019 – 2023) (Phụ lục 2).

Điều 3. Đối chiếu với Điều 23 của 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 Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm trình độ đại học, Khoa Công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh đạt tiêu chuẩn chất lượng chương trình đào tạo và khuyến nghị Giám đốc Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục - Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh xem xét cấp Giấy chứng nhận kiểm định chất lượng đối với chương trình đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm trình độ đại học, Khoa Công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh.

Nơi nhận:

- Trường ĐH CNTP TP.HCM;
- Giám đốc TTKĐCLGD;
- HĐKĐCLGD (11);
- Phòng ĐGCLGD;
- Lưu: VT. 

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG


Lê Ngọc Quỳnh Lam

PHỤ LỤC 1

Kết quả đánh giá chất lượng Chương trình đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm trình độ đại học, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
(Ban hành kèm theo Nghị quyết số 10../NQ-HĐKĐCLGD ngày 29 tháng 9 năm 2019 của Hội đồng)

Tiêu chuẩn/ Tiêu chí	Điểm theo tiêu chuẩn			
	Điểm theo tiêu chí	Mức trung bình	Số tiêu chí đạt	Tỷ lệ số tiêu chí đạt (%)
<i>Tiêu chuẩn 1</i>				
Tiêu chí 1.1	4	3,67	2	67%
Tiêu chí 1.2	4			
Tiêu chí 1.3	3			
<i>Tiêu chuẩn 2</i>				
Tiêu chí 2.1	4	4,00	3	100%
Tiêu chí 2.2	4			
Tiêu chí 2.3	4			
<i>Tiêu chuẩn 3</i>				
Tiêu chí 3.1	4	4,00	3	100%
Tiêu chí 3.2	4			
Tiêu chí 3.3	4			
<i>Tiêu chuẩn 4</i>				
Tiêu chí 4.1	4	4,00	3	100%
Tiêu chí 4.2	4			
Tiêu chí 4.3	4			
<i>Tiêu chuẩn 5</i>				
Tiêu chí 5.1	4	3,80	4	80%
Tiêu chí 5.2	4			
Tiêu chí 5.3	4			
Tiêu chí 5.4	3			
Tiêu chí 5.5	4			
<i>Tiêu chuẩn 6</i>				
Tiêu chí 6.1	4	4,00	7	100%
Tiêu chí 6.2	4			
Tiêu chí 6.3	4			
Tiêu chí 6.4	4			
Tiêu chí 6.5	4			
Tiêu chí 6.6	4			
Tiêu chí 6.7	4			
<i>Tiêu chuẩn 7</i>		4,00	5	100%

Tiêu chuẩn/ Tiêu chí	Điểm theo tiêu chuẩn			
	Điểm theo tiêu chí	Mức trung bình	Số tiêu chí đạt	Tỷ lệ số tiêu chí đạt (%)
Tiêu chí 7.1	4			
Tiêu chí 7.2	4			
Tiêu chí 7.3	4			
Tiêu chí 7.4	4			
Tiêu chí 7.5	4			
<i>Tiêu chuẩn 8</i>				
Tiêu chí 8.1	4	4,00	5	100%
Tiêu chí 8.2	4			
Tiêu chí 8.3	4			
Tiêu chí 8.4	4			
Tiêu chí 8.5	4			
<i>Tiêu chuẩn 9</i>				
Tiêu chí 9.1	3	3,80	3	60%
Tiêu chí 9.2	4			
Tiêu chí 9.3	5			
Tiêu chí 9.4	4			
Tiêu chí 9.5	3			
<i>Tiêu chuẩn 10</i>				
Tiêu chí 10.1	4	3,83	5	83%
Tiêu chí 10.2	3			
Tiêu chí 10.3	4			
Tiêu chí 10.4	4			
Tiêu chí 10.5	4			
Tiêu chí 10.6	4			
<i>Tiêu chuẩn 11</i>				
Tiêu chí 11.1	4	4,00	5	100%
Tiêu chí 11.2	4			
Tiêu chí 11.3	4			
Tiêu chí 11.4	4			
Tiêu chí 11.5	4			
Đánh giá chung		3,92	45	90%

PHỤ LỤC 2

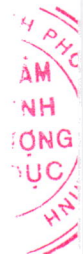
Khuyến nghị cải thiện chất lượng giáo dục

Chương trình đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm trình độ đại học, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh

Khoa Công nghệ thực phẩm là một trong những Khoa đầu tiên của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh. Tính đến nay, Khoa đã đào tạo 05 khóa sinh viên đại học chính quy và 15 khóa sinh viên cao đẳng chính quy, 04 khóa sinh viên đại học liên thông và 07 khóa sinh viên hệ cao đẳng nghề.

Trong giai đoạn từ năm 2014 đến năm 2018, chương trình đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm trình độ đại học, Khoa Công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh có những điểm mạnh nổi bật như sau:

Mục tiêu và chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo được xác định khá rõ ràng, phù hợp với sứ mạng và tầm nhìn của Trường và phản ánh được nhu cầu của thị trường lao động. Bản mô tả chương trình đào tạo và đề cương môn học/học phần có đầy đủ thông tin theo quy định, được cập nhật và phổ biến đến sinh viên qua trang thông tin điện tử của Trường/Khoa và vào tiết đầu của môn học. Chương trình dạy học được thiết kế đảm bảo tỉ lệ hợp lý giữa các khối kiến thức và phù hợp với chuẩn đầu ra của ngành. Các hoạt động dạy và học được thiết kế nhằm hướng đến việc đạt chuẩn đầu ra và thúc đẩy rèn luyện các kỹ năng cho sinh viên. Phương pháp đánh giá khá đa dạng, có độ giá trị, tin cậy, khách quan và công bằng. Có quy định về việc quy đổi khối lượng công việc của đội ngũ giảng viên theo chuẩn và đo lường được. Đã ban hành quy định về chất lượng công việc, các tiêu chí xác định năng lực, phương thức, quy trình đánh giá năng lực của giảng viên. Công tác quy hoạch đội ngũ nhân viên được thực hiện thông qua kế hoạch chiến lược 2010-2015 và theo đề án vị trí việc làm; các tiêu chí tuyển dụng và lựa chọn nhân viên để bổ nhiệm, điều chuyển được xác định và phổ biến công khai; năng lực của đội ngũ nhân viên được xác định và đánh giá; nhu cầu về đào tạo và phát triển chuyên môn, nghiệp vụ của nhân viên được xác định và được triển khai; việc quản trị theo kết quả công việc của nhân viên được thực hiện định kỳ. Trung tâm Thí nghiệm – Thực hành riêng biệt với nhiều trang thiết bị mới,



[Handwritten signature]

hiện đại, đáp ứng yêu cầu đào tạo, nghiên cứu; có các phần mềm hỗ trợ công tác quản lý, giảng dạy, cung cấp tài liệu, khảo sát và trao đổi trực tuyến giữa giảng viên và sinh viên. Dữ liệu khảo sát được lựa chọn, xử lý và sử dụng để xây dựng, điều chỉnh và phát triển chương trình đào tạo. Một số kết quả nghiên cứu khoa học được vận dụng để cải tiến hoạt động giảng dạy và học tập. Khoa đã xác lập và đối sánh tỉ lệ thôi học, tỉ lệ tốt nghiệp và thời gian tốt nghiệp trung bình của sinh viên. Tỉ lệ sinh viên tốt nghiệp đúng hạn cao. Quy chế hoạt động khoa học và công nghệ của sinh viên được triển khai với số lượng sinh viên tham gia các cuộc thi học thuật, nghiên cứu khoa học và viết bài báo tăng trong những năm gần đây.

Bên cạnh những mặt mạnh, chương trình đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm trình độ đại học của Khoa Công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh có những điểm tồn tại cần khắc phục để nâng cao hơn nữa chất lượng giáo dục. Hội đồng khuyến nghị Khoa/Trường cải thiện chất lượng chương trình như sau:

1. Tổ chức lấy ý kiến các bên liên quan về mục tiêu chương trình đào tạo và chuẩn đầu ra bài bản với quy mô phù hợp, đảm bảo độ tin cậy, độ giá trị và định kỳ theo quy định. Cập nhật thông tin về chương trình đào tạo trong các tờ rơi, tài liệu quảng bá nhằm nâng cao hiệu quả công tác truyền thông, phổ biến. Có hướng dẫn cụ thể về xây dựng chuẩn đầu ra đến cấp khoa, bộ môn và giảng viên.
2. Tiếp tục hoàn thiện hệ thống e-learning hỗ trợ việc trao đổi thông tin, truyền đạt kiến thức, tiếp cận chương trình đào tạo, đề cương môn học/học phần. Định kỳ cập nhật điều chỉnh, cải tiến chương trình đào tạo.
3. Tăng cường đối sánh chương trình dạy học với các chương trình tương ứng trong nước và quốc tế để có những điều chỉnh, cải tiến phù hợp. Có hướng dẫn cụ thể để Khoa thiết kế chương trình dạy học và đề cương chi tiết môn học/học phần dựa trên chuẩn đầu ra. Tăng tỉ lệ các môn thực hành nhằm đáp ứng yêu cầu của nhà tuyển dụng đồng thời hướng tới mục tiêu của trường đại học theo định hướng ứng dụng.
4. Nâng cao nhận thức của cán bộ, giảng viên, sinh viên về mục tiêu giáo dục của trường. Tăng cường sử dụng các phương pháp và công cụ giảng dạy hiện đại



kết hợp với việc điều chỉnh sĩ số lớp học phù hợp nhằm giúp người học đạt chuẩn đầu ra môn học/học phần và chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo. Triển khai các phần mềm nhằm tăng cường trao đổi, tương tác giữa giảng dạy và nghiên cứu khoa học, hỗ trợ hoạt động dạy - học. Định kỳ tổ chức các hội nghị, hội thảo về đổi mới, cải tiến phương pháp dạy và học đại học.

5. Ban hành quy trình/hướng dẫn việc thiết kế các phương pháp/công cụ kiểm tra/đánh giá. Đảm bảo độ tin cậy, độ giá trị và sự công bằng trong đánh giá kết quả học tập người học. Rà soát, điều chỉnh các quy định liên quan việc công bố, phản hồi kết quả học tập. Sử dụng các thông tin phản hồi về kết quả đánh giá để cải thiện hoạt động dạy - học và kiểm tra đánh giá.
6. Cần chú ý thêm hoạt động phục vụ cộng đồng của Trường/Khoa. Ban hành chi tiết, cụ thể các quy định về việc sử dụng kết quả của việc đo lường, giám sát khối lượng công việc của đội ngũ giảng viên vào việc cải tiến chất lượng hoạt động đào tạo, nghiên cứu khoa học và phục vụ cộng đồng. Tăng cường hoạt động nghiên cứu khảo sát/đánh giá nhu cầu đào tạo/bồi dưỡng chuyên môn, nghiệp vụ của đội ngũ giảng viên; khảo sát đánh giá về hiệu quả sau mỗi đợt tổ chức.
7. Xây dựng các tiêu chí tuyển dụng, bổ nhiệm, điều chuyển nhân viên trên cơ sở phân tích/khảo sát nhu cầu của các bên liên quan để tuyển dụng được nhân sự phù hợp; xây dựng và ban hành lại các văn bản, quy định cấp Trường/Khoa trong đó tăng cường thêm chỉ tiêu định lượng và cụ thể trong việc xác định năng lực và đánh giá đội ngũ nhân viên. Tăng cường xây dựng kế hoạch đào tạo, bồi dưỡng và phát triển chuyên môn, nghiệp vụ cho đội ngũ nhân viên mang tính trung hạn, dài hạn.
8. Phân tích năng lực nghề nghiệp có tham khảo ý kiến chuyên gia, nhà tuyển dụng lao động, giảng viên của ngành, trên cơ sở đó xây dựng các tiêu chí và phương pháp tuyển sinh viên đầu vào phù hợp. Xây dựng cơ sở dữ liệu, quy trình/hướng dẫn nhằm theo dõi sự tiến bộ của người học. Tạo môi trường khởi nghiệp để sinh viên có thể vận dụng được những kiến thức, kỹ năng đã học.
9. Sớm có giải pháp hoàn thiện hệ thống cơ sở vật chất và trang thiết bị đáp ứng yêu cầu đào tạo và nghiên cứu. Định kỳ rà soát, cập nhật giáo trình, tài liệu tham khảo theo đề cương môn học đặc biệt với các môn học mới. Tăng cường



Handwritten signature or mark.