

KẾ HOẠCH

Tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành, nghề Quản trị nhà hàng, trình độ cao đẳng - năm 2025

I. MỤC TIÊU TỰ ĐÁNH GIÁ

- Thu thập, xử lý thông tin và minh chứng để chứng minh mức độ đạt được chương trình đào tạo của nhà trường dựa trên hệ thống tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng chương trình đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp.
- Chuẩn bị đầy đủ hồ sơ minh chứng và báo cáo để thực hiện đánh giá ngoài đối với kiểm định chất lượng chương trình đào tạo trình độ cao đẳng ngành, nghề Quản trị nhà hàng.
- Phát hiện những điểm mạnh và điểm còn hạn chế, tiến tới duy trì tốt các tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng đã đạt được, đồng thời khắc phục những tiêu chí, tiêu chuẩn chưa đạt, qua đó giúp Nhà trường hoạch định đối sách, chiến lược phát triển các nguồn lực trong từng giai đoạn, tiến tới xây dựng Nhà trường vững mạnh toàn diện, khẳng định uy tín và thương hiệu của Nhà trường.

II. CÔNG CỤ TỰ ĐÁNH GIÁ

- Thông tư số 28/2017/TT-BLĐTBXH ngày 15 tháng 12 năm 2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định Hệ thống bảo đảm chất lượng của cơ sở giáo dục nghề nghiệp;
- Thông tư số 14/2024/TT-BLĐTBXH ngày 31 tháng 12 năm 2024 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng giáo dục nghề nghiệp;
- Công văn số 454/TCGDNN-KĐCL ngày 25 tháng 3 năm 2019 của Tổng Cục Giáo dục nghề nghiệp về việc hướng dẫn đánh giá tiêu chuẩn kiểm định chất lượng chương trình đào tạo trình độ sơ cấp, trung cấp và cao đẳng.

III. QUY TRÌNH TỰ ĐÁNH GIÁ

Quy trình thực hiện tự đánh giá chất lượng được quy định tại Điều 15, Thông tư số 28/2017/TT-BLĐTBXH ngày 15/12/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định hệ thống bảo đảm chất lượng của cơ sở giáo dục nghề nghiệp.

- Thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo.
- Thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo:
 - + Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn phối hợp với các đơn vị thuộc Trường thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo.
 - + Thực hiện các nội dung tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo, bao gồm: Thu thập, phân tích và xử lý thông tin, minh chứng, đánh giá mức độ đạt được theo quy định tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng giáo dục nghề nghiệp và các hướng dẫn có liên quan của Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp; Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn tổng hợp và viết báo cáo tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo theo mẫu quy định tại Phụ lục 4, Thông tư số 28/2017/TT-BLĐTBXH; lấy ý kiến góp ý của tất cả các đơn vị thuộc trường; Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn tổng hợp và hoàn thiện báo cáo kết quả tự đánh



giá chất lượng chương trình đào tạo gửi về thư ký Hội đồng tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo.

- Thông qua và phê duyệt báo cáo tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo.
- Công bố báo cáo tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo và gửi báo cáo đăng ký đánh giá ngoài (nếu đạt yêu cầu).

IV. NHIỆM VỤ CHUNG

1. Đối với Hội đồng tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo

- Đôn đốc, kiểm tra, giám sát việc thực hiện kế hoạch tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo của Nhà trường.
- Thông qua báo cáo tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo và các biện pháp nâng cao chất lượng.
- Công bố báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo trong nội bộ Nhà trường.

2. Đối với các đơn vị trực thuộc Trường

- Triển khai chủ trương và các hoạt động tự đánh giá của trường đến toàn thể cán bộ, viên chức, giảng viên và người lao động thuộc đơn vị mình quản lý;
- Thu thập, phân tích và xử lý thông tin, minh chứng đối chiếu với hệ thống tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng chương trình đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp do Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành; đánh giá, xác định mức độ đạt được của từng tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng; chỉ rõ các điểm mạnh, tồn tại và nguyên nhân, kế hoạch nâng cao chất lượng trong từng tiêu chí, đồng thời mô tả, phân tích, nhận định các tiêu chuẩn, xác định thực trạng và tự đánh giá tiêu chuẩn;
- Viết báo cáo và nộp hồ sơ minh chứng, thông tin về từng hoạt động và kết quả thực hiện chức năng, nhiệm vụ được phân công theo kế hoạch này cho Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn. Sau tổng hợp đầy đủ Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn bàn giao Báo cáo kết quả tự đánh giá và hồ sơ minh chứng về Phòng Khảo thí và Đảm bảo chất lượng giáo dục lưu trữ. (Các minh chứng có liên quan do đơn vị khác thực hiện theo chức năng, nhiệm vụ thì yêu cầu đơn vị đó cung cấp).

V. PHÂN CÔNG NHIỆM VỤ

Các đơn vị thuộc Trường thực hiện viết báo cáo, thu thập minh chứng, thông tin theo tiêu chí, tiêu chuẩn liên quan theo sự phân công sau:

TT	Tiêu chí, tiêu chuẩn	Đơn vị thực hiện
1	Tiêu chí 1: Mục tiêu, chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo	Phòng Đào tạo, Quản lý khoa học và Hợp tác quốc tế
2	Tiêu chí 2: Cấu trúc và nội dung của chương trình đào tạo, giáo trình	Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn
3	Tiêu chí 3. Hoạt động đào tạo	Phòng Đào tạo, Quản lý khoa học và Hợp tác quốc tế
4	Tiêu chí 4. Đội ngũ nhà giáo, cán bộ quản lý và viên chức, người lao động	Phòng Hành chính, Tổng hợp
5	Tiêu chí 5: Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo và học liệu	Phòng Hành chính, Tổng hợp
6	Tiêu chí 6: Người học và hoạt động hỗ trợ người học	Phòng Công tác Học sinh, sinh viên

7	Tiêu chí 7: Giám sát, đánh giá chất lượng	Phòng Khảo thí và Đảm bảo chất lượng giáo dục
---	-------------------------------------------	-----------------------------------------------

*** Phân công nhiệm vụ viết báo cáo tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo**

TT	Tiêu chí, tiêu chuẩn	Người thực hiện	Đơn vị
1.	Phần I. Giới thiệu về cơ sở giáo dục nghề nghiệp, khoa phụ trách chương trình đào tạo và chương trình đào tạo		
a)	Giới thiệu về cơ sở giáo dục nghề nghiệp, khoa phụ trách chương trình đào tạo	Nguyễn Hữu Thắng	Phòng Hành chính, Tổng hợp
b)	Giới thiệu chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng	Phạm Hồng Truyền	Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn
2.	Phần II. Kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo		
a)	1. Tổng quan chung	Phạm Hồng Truyền	Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn
b)	2. Tự đánh giá		
c)	2.1. Tiêu chí 1	Lê Văn Trọng	Phòng Đào tạo, Quản lý khoa học và Hợp tác quốc tế
d)	2.2. Tiêu chí 2	Phạm Hồng Truyền	Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn
e)	2.3. Tiêu chí 3	Lê Văn Trọng	Phòng Đào tạo, Quản lý khoa học và Hợp tác quốc tế
f)	2.4. Tiêu chí 4	Lê Quang Ngọc	Phòng Hành chính, Tổng hợp
g)	2.5. Tiêu chí 5	Nguyễn Hữu Thắng	Phòng Hành chính, Tổng hợp
h)	2.6. Tiêu chí 6	Phan Ngọc Hậu	Phòng Công tác Học sinh, sinh viên
i)	2.7. Tiêu chí 7	Trần Ngọc Huân	Phòng Khảo thí và Đảm bảo chất lượng giáo dục
3.	Phần III: Tổng hợp kế hoạch nâng cao chất lượng chương trình đào tạo		
	Ngành Quản trị nhà hàng	Phạm Hồng Truyền	Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn
4.	Phần IV. Đề xuất, kiến nghị		
	Ngành Quản trị nhà hàng	Phạm Hồng Truyền	Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn
5.	Viết báo cáo tổng hợp		
	Ngành Quản trị nhà hàng	Phạm Hồng Truyền	Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn

VI. KẾ HOẠCH THỰC HIỆN

Thời gian	Các hoạt động	Ghi chú
Từ 03/02/2025 đến 15/02/2025	Các đơn vị phổ biến, triển khai, phân công nhiệm vụ thu thập thông tin, rà soát các minh chứng, viết báo cáo theo từng tiêu chí, tiêu chuẩn	
Từ 17/02/2025 đến 08/3/2025	Thu thập thông tin, rà soát các minh chứng theo từng tiêu chí, tiêu chuẩn	



Từ 10/3/2025 đến 15/3/2025	- Kiểm tra thu thập minh chứng theo từng tiêu chí, tiêu chuẩn. - Viết báo cáo tiêu chí, tiêu chuẩn	
Từ 17/3/2025 đến 20/3/2025	Đánh giá mức độ đạt được từng tiêu chí, tiêu chuẩn; chỉ rõ điểm mạnh, tồn tại, nguyên nhân; đề xuất kế hoạch hành động (Báo cáo tiêu chí, tiêu chuẩn được phân công); gửi báo cáo cho Thư ký Hội đồng.	
Từ 20/3/2025 đến 22/3/2025	- Tổng hợp báo cáo kết quả tự đánh giá, báo cáo tiêu chí; tổng hợp kết quả, rà soát; Dự thảo báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành, nghề Quản trị nhà hàng, trình độ cao đẳng. - Công bố dự thảo báo cáo tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo trong toàn trường và thu thập các ý kiến đóng góp. - Hoàn thiện và công bố công khai trong toàn trường.	

Căn cứ kế hoạch trên, các đơn vị khẩn trương triển khai thực hiện nghiêm túc; đảm bảo kế hoạch, chất lượng theo yêu cầu đề ra./.

Nơi nhận:

- Hội đồng TĐG;
- Các đơn vị thuộc trường; *ph*
- Lưu: VT, KĐ.H.14. *ph*

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Doãn Thành
Nguyễn Doãn Thành