



**BỘ VĂN HÓA, THỂ THAO VÀ DU LỊCH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG DU LỊCH NHA TRANG**

Địa chỉ: 02 Điện Biên Phủ, Vĩnh Hòa, Nha Trang, Khánh Hòa
ĐT: 0258.3551777 Email: cddlnt@ntc.edu.vn
Fax: 0258.3551938 Website: <http://ntc.edu.vn>

**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 2024**

Khánh Hòa, tháng 6 năm 2024

MỤC LỤC

Trang

NỘI DUNG

CÁC TỪ VIẾT TẮT

PHẦN I. GIỚI THIỆU VỀ CƠ SỞ GIÁO DỤC NGHỀ NGHIỆP, KHOA PHỤ TRÁCH CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO VÀ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Thông tin chung về cơ sở giáo dục nghề nghiệp
2. Thông tin khái quát về Khoa phụ trách chương trình đào tạo
3. Thông tin về chương trình đào tạo

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

1. Tổng quan chung
 - 1.1. Căn cứ tự đánh giá
 - 1.2. Mục đích tự đánh giá
 - 1.3. Yêu cầu tự đánh giá
 - 1.4. Phương pháp tự đánh giá
 - 1.5. Các bước tiến hành tự đánh giá
2. Tự đánh giá
 - 2.1. Tổng hợp kết quả tự đánh giá
 - 2.2. Tự đánh giá theo từng tiêu chí, tiêu chuẩn
 - 2.2.1. Tiêu chí 1: Mục tiêu, quản lý và tài chính
 - 2.2.2. Tiêu chí 2: Hoạt động đào tạo
 - 2.2.3. Tiêu chí 3: Nhà giáo, cán bộ quản lý và nhân viên
 - 2.2.4. Tiêu chí 4: Chương trình, giáo trình
 - 2.2.5. Tiêu chí 5: Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo và thư viện
 - 2.2.6. Tiêu chí 6: Dịch vụ cho người học
 - 2.2.7. Tiêu chí 7: Giám sát, đánh giá chất lượng

PHẦN III. TỔNG HỢP KẾ HOẠCH NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

PHẦN IV. ĐỀ XUẤT, KIẾN NGHỊ

PHỤ LỤC

1. Quyết định thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng.
2. Kế hoạch tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo.
3. Bảng mã minh chứng.

KÝ HIỆU	CÁC TỪ VIẾT TẮT DIỄN GIẢI
CB	Cán bộ
CBGV	Cán bộ, giáo viên
CDN	Cao đẳng nghề
CĐ	Cao đẳng
CNVC	Công nhân viên chức
CSDN	Cơ sở dạy nghề
CSVN	Cộng sản Việt Nam
ĐH-CĐ-TCCN	Đại học, Cao đẳng, Trung cấp chuyên nghiệp
GV	Giáo viên
HS	Học sinh
KĐCLDN	Kiểm định chất lượng dạy nghề
KĐCLGDNN	Kiểm định chất lượng giáo dục nghề nghiệp
NCKH	Nghiên cứu khoa học
QĐ	Quyết định
GCN	Giấy chứng nhận
SV	Sinh viên
TNHH	Trách nhiệm hữu hạn
VHTTDL	Văn hóa, Thể thao và Du lịch
LĐTBOXH	Lao động - Thương binh và Xã hội
TCDN	Tổng cục dạy nghề
TCGDNN	Tổng cục giáo dục nghề nghiệp
CSGDNN	Cơ sở giáo dục nghề nghiệp

PHẦN I. GIỚI THIỆU VỀ CƠ SỞ GIÁO DỤC NGHỀ NGHIỆP, KHOA PHỤ TRÁCH CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO VÀ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Thông tin chung về cơ sở giáo dục nghề nghiệp

1.1. Tên cơ sở giáo dục nghề nghiệp:

TRƯỜNG CAO ĐẲNG DU LỊCH NHA TRANG

1.2. Tên Tiếng Anh:

NHA TRANG TOURISM COLLEGE

1.3. Cơ quan chủ quản:

BỘ VĂN HÓA, THỂ THAO VÀ DU LỊCH

1.4. Địa chỉ Trường:

02 Điện Biên Phủ, Phường Vĩnh Hòa, TP. Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa;

1.5. Website: <http://www.ntc.edu.vn>

1.6. Năm thành lập Trường:

- Năm thành lập đầu tiên: 2006
- Năm thành lập trường cao đẳng nghề: 2011
- Năm đổi tên trường: 2017

1.7. Loại hình trường: Công lập Tư thục

1.8. Khái quát lịch sử hình thành

Khởi nguồn đầu tiên của Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang là Trường Trung cấp Du lịch Nha Trang, được thành lập theo Quyết định số 481/QĐ-TCDL ngày 28/9/2006 của Tổng cục trưởng Tổng cục Du lịch. Đến đầu năm 2008, trường trực thuộc Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch theo Quyết định số 742/QĐ-BVHTTDL của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch về Tổ chức Trường Trung cấp Du lịch Nha Trang.

Sau khoảng thời gian ngắn nỗ lực phấn đấu, trường đã được nâng cấp lên thành Trường Cao đẳng nghề Du lịch Nha Trang theo Quyết định số 1518/QĐ-LĐTBXH ngày 21/11/2011 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương Binh và Xã hội. Năm 2017, Trường được đổi tên thành Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang theo Quyết định số 329/QĐ-LĐTBXH ngày 14/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

Sứ mệnh: Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang đóng góp vào sự phát triển của ngành du lịch Khánh Hòa nói riêng và cả nước nói chung thông qua việc đào tạo nguồn nhân lực du lịch chất lượng cao, có tay nghề đạt chuẩn khu vực và quốc tế; nghiên cứu khoa học và cung cấp các dịch vụ du lịch đáp ứng nhu cầu xã hội. Phân đấu trở thành trung tâm đào tạo nghề du lịch chất lượng cao của quốc gia, đào tạo đa cấp từ sơ cấp đến Cử nhân thực hành. Phát triển và đồng hành cùng các doanh nghiệp thông qua các chương trình đào tạo nguồn nhân lực theo hướng nghề nghiệp ứng dụng, đạt chuẩn quốc tế. Mở rộng hợp tác với các nước trong khu vực và trên thế giới.

1.9. Thành tích nổi bật

Kể từ khi được nâng cấp thành Trường Cao đẳng nghề đến nay, Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang có những thành tích nổi bật sau:

Những thành tích đạt được trong giai đoạn năm 2011-2015:

Để ghi nhận thành quả từ sự phấn đấu nỗ lực không ngừng của Tập thể Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang, Nhà trường đã được Chính phủ, Bộ Văn hoá, Thể thao và Du lịch, Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội và các Bộ, ngành liên quan tặng thưởng nhiều phần thưởng cao quý gồm:

- Năm 2011, Trường được Bộ VHTTDL tặng Bằng khen về thành tích trong công tác đào tạo giai đoạn 2007-2011 (Quyết định số 2809/QĐ-BVHTTDL ngày 09/9/2011 của Bộ trưởng Bộ VHTTDL); Chính phủ tặng Cờ thi đua xuất sắc năm 2011 (Quyết định số 161/QĐ-TTg ngày 07/02/2012 của Thủ tướng Chính phủ).

- Năm 2012, Trường được Bộ VHTTDL tặng Bằng khen Tập thể Lao động xuất sắc năm 2012 (Quyết định số 39/QĐ-BVHTTDL ngày 04/01/2013 của Bộ VHTTDL); tặng Bằng khen về thành tích đã tích cực tham gia Hội thi “Tài năng trẻ HSSV các trường Văn hóa, nghệ thuật, thể thao và du lịch” (Quyết định số 2270/QĐ-BVHTTDL ngày 19/6/2012 của Bộ trưởng Bộ VHTTDL).

- Năm 2013, Trường được Bộ LĐTBXH tặng Bằng khen về hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ đăng cai tổ chức Hội thi thiết bị dạy nghề toàn quốc lần thứ IV năm 2013 (Quyết định số 1555/QĐ-LĐTBXH ngày 11/10/2013 của Bộ trưởng Bộ Lao động, Thương binh và Xã hội); UBND tỉnh Khánh Hòa tặng Bằng khen là đơn vị xuất xuất sắc toàn diện nhất khối thi đua các trường ĐH-CĐ-TCCN tỉnh Khánh Hòa năm học 2012-2013 (Quyết định số 3017/QĐ-UBND ngày 26/11/2013 của Chủ tịch UBND tỉnh

Khánh Hòa); Bộ VHTTDL tặng Cờ thi đua xuất sắc năm 2013 (Quyết định số 4667/QĐ-BVHTTDL ngày 31/12/2013 của Bộ VHTTDL)

- Năm 2014, Trường được Bộ VHTTDL tặng Bằng khen tập thể lao động xuất sắc năm 2014 (Quyết định số 4557/QĐ-BVHTTDL ngày 31/12/2014 của Bộ VHTTDL); Trường được UBND tỉnh Khánh Hòa tặng Bằng khen là đơn vị xuất xuất sắc toàn diện nhất khối thi đua các trường ĐH-CĐ-TCCN tỉnh Khánh Hòa năm học 2013-2014 (Quyết định số 2682/QĐ-UBND ngày 9/10/2014 của Chủ tịch UBND tỉnh Khánh Hòa); được Chủ tịch nước CHXHCNVN tặng Huân chương lao động hạng 3 (Quyết định số 2289/QĐ-CTN ngày 16/9/2014 của Chủ tịch nước).

- Năm 2015, Trường được UBND tỉnh Khánh Hòa tặng Bằng khen là đơn vị xuất xuất sắc toàn diện nhất khối thi đua các trường ĐH-CĐ-TCCN tỉnh Khánh Hòa năm học 2014-2015 (Quyết định số 2845/QĐ-UBND ngày 08/10/2015 của Chủ tịch UBND tỉnh Khánh Hòa); được Bộ VHTTDL công nhận danh hiệu “Tập thể Lao động xuất sắc” năm 2015 (Quyết định số 4521/QĐ-BVHTTDL ngày 25/12/2015 của Bộ trưởng Bộ VHTTDL).

+ Trường đạt chuẩn cơ quan văn hóa cấp tỉnh Khánh Hòa.

+ Trường được công nhận đơn vị đạt tiêu chuẩn “An toàn về An ninh trật tự”.

Những thành tích đạt được trong giai đoạn năm 2016-2023:

- Năm 2016, Trường được UBND tỉnh Khánh Hòa tặng Bằng khen là đơn vị xuất xuất sắc toàn diện nhất khối thi đua các trường ĐH-CĐ-TCCN tỉnh Khánh Hòa năm học 2015-2016 (Quyết định số 2558/QĐ-UBND tỉnh ngày 30/8/2016 của Chủ tịch UBND tỉnh Khánh Hòa).

- Năm 2017, Trường được UBND tỉnh Khánh Hòa tặng Bằng khen vì có thành tích xuất sắc 13 năm thi hành Luật Thi đua Khen thưởng (Quyết định số 2855/QĐ-UBND ngày 26/9/2017 của Chủ tịch UBND tỉnh Khánh Hòa); Bộ VHTTDL tặng Bằng khen tập thể lao động xuất sắc năm 2017 (Quyết định số 5293/QĐ-BVHTTDL ngày 28/12/2017 của Bộ VHTTDL).

- Năm 2018, Trường được UBND tỉnh Khánh Hòa tặng Bằng khen là đơn vị xuất sắc toàn diện khối thi đua các trường ĐH, CĐ tỉnh Khánh Hòa (Quyết định số 2738/QĐ-UBND ngày 17/9/2018 của Chủ tịch UBND tỉnh Khánh Hòa); được Bộ VHTTDL tặng Bằng khen vì đã có thành tích xuất sắc trong công tác đào tạo giai đoạn 2012-2017 (Quyết định số 3737/QĐ-BVHTTDL ngày 04/10/2018 của Bộ trưởng Bộ

VHTTDL); Bộ VHTTDL tặng Bằng khen tập thể lao động xuất sắc năm 2018 (Quyết định số 5068/QĐ-BVHTTDL ngày 28/12/2018 của Bộ VHTTDL).

- Năm 2019, Trường được UBND tỉnh Khánh Hòa tặng Bằng khen vì đã có thành tích tham gia phục vụ, tổ chức Festival Biển Nha Trang – Khánh Hòa năm 2019 (Quyết định số 2236/QĐ-UBND ngày 03/7/2019 của Chủ tịch UBND tỉnh Khánh Hòa.); UBND tỉnh Khánh Hòa tặng Cờ thi đua xuất sắc (Quyết định số 2888/QĐ-UBND ngày 13/9/2019 của Chủ tịch UBND tỉnh Khánh Hòa); Bộ VHTTDL tặng Cờ thi đua xuất sắc (Quyết định số 4895/QĐ-BVHTTDL ngày 31/12/2019 của Bộ VHTTDL); Chính phủ tặng Cờ thi đua xuất sắc (Quyết định số 671/QĐ-TTg ngày 21/5/2020 của Bộ VHTTDL).

- Năm 2020, Trường được UBND tỉnh Khánh Hòa tặng Bằng khen vì đã có thành tích xuất sắc trong phong trào thi đua yêu nước giai đoạn 2016-2020 (Quyết định số 777/QĐ-UBND ngày 07/4/2020 của Chủ tịch UBND tỉnh Khánh Hòa); tặng Bằng khen là đơn vị xuất sắc toàn diện khối thi đua các trường ĐH, CĐ tỉnh Khánh Hòa (Quyết định số 2821/QĐ-UBND ngày 19/10/2020 của Chủ tịch UBND tỉnh Khánh Hòa); Bộ VHTTDL tặng danh hiệu “Tập thể lao động xuất sắc” năm 2020 (Quyết định số 4308 /QĐ-BVHTTDL ngày 29/12/2020 của Bộ VHTTDL); Bộ VHTTDL tặng Cờ thi đua xuất sắc năm 2020 (Quyết định số 4309/QĐ-BVHTTDL ngày 29/12/2020 của Bộ VHTTDL); Bộ Lao động, Thương binh và xã hội tặng Bằng khen vì đã có thành tích xuất sắc trong công tác hỗ trợ khởi nghiệp cho học sinh, sinh viên giáo dục nghề nghiệp năm 2020 (Quyết định số 1411/QĐ-UBND ngày 23/11/2020 của Bộ trưởng Bộ LĐ,TB&XH);

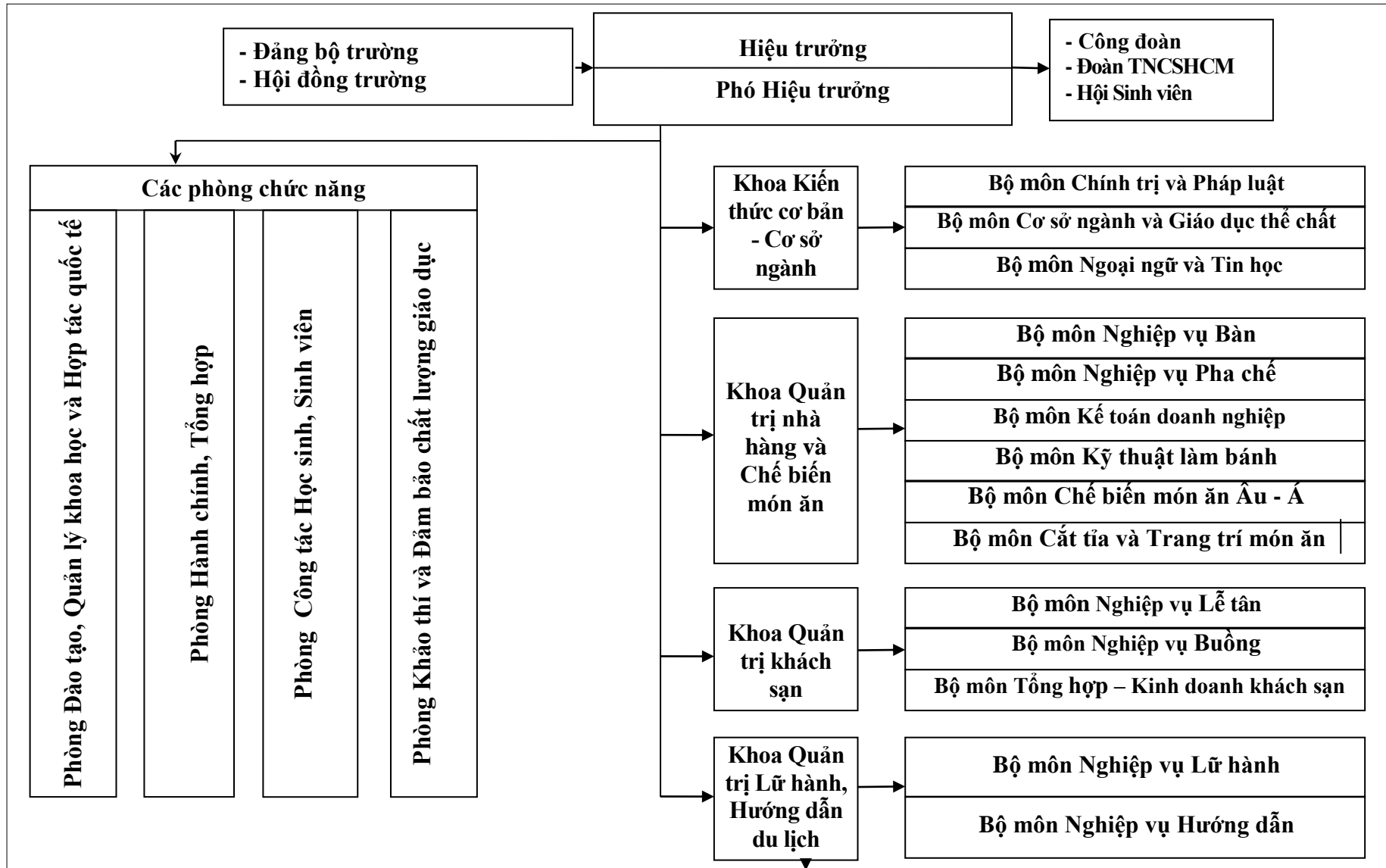
- Năm 2021, Trường được UBND tỉnh Khánh Hòa tặng Cờ thi đua xuất sắc năm học 2020-2021 (Quyết định số 4062/QĐ-UBND ngày 10/11/2021 của Chủ tịch UBND tỉnh Khánh Hòa); Bộ VHTTDL tặng danh hiệu “Tập thể lao động xuất sắc” năm 2021 (Quyết định số 3588/QĐ-BVHTTDL ngày 31/12/2021 của Bộ VHTTDL); Bộ LĐ,TB&XH tặng Bằng khen vì đã có nhiều thành tích trong công tác đào tạo, bồi dưỡng nguồn nhân lực du lịch các trình độ, góp phần nâng cao chất lượng công tác giáo dục nghề nghiệp (Quyết định số 1469/QĐ-UBND ngày 28/12/2021 của Bộ trưởng Bộ LĐ,TB&XH); UBND tỉnh Khánh Hòa tặng Bằng khen đã có thành tích xuất sắc về cứu trợ và hoạt động an sinh xã hội trong công tác Phòng, chống dịch COVID-

19 (Quyết định số 4245/QĐ-UBND ngày 22/11/2021 của Chủ tịch UBND tỉnh Khánh Hòa);

- Năm 2022: Trường được Chủ tịch nước CHXHCNVN tặng Huân chương lao động hạng Nhì (Quyết định số 357/QĐ-CTN ngày 24/3/2022 của Chủ tịch nước).

1.10. Cơ cấu tổ chức

SƠ ĐỒ CƠ CẤU TỔ CHỨC TRƯỜNG CAO ĐẲNG DU LỊCH NHA TRANG



1.11. Danh sách cán bộ lãnh đạo chủ chốt của nhà trường

Bảng 1: Danh sách cán bộ lãnh đạo chủ chốt của Nhà trường

Các bộ phận	Họ và tên	Năm sinh	Học hàm, Học vị	Chức danh, Chức vụ
1. Lãnh đạo Trường	Nguyễn Doãn Thành	1976	Tiến sĩ	Hiệu trưởng
	Đoàn Xuân Nhân	1980	Thạc sĩ	Phó Hiệu trưởng
2. Các tổ chức Đảng, Đoàn thanh niên, Công Đoàn				
Đảng ủy	Nguyễn Doãn Thành	1976	Tiến sĩ	Bí thư
Công Đoàn trường	Phan Ngọc Hậu	1990	Thạc sĩ	Chủ tịch
Đoàn Thanh niên	Nguyễn Thị Hồng Phước	1991	Cử nhân	Bí thư
Hội sinh viên	Trần Ngọc Phước	1992	Thạc sĩ	Chủ tịch
3. Trưởng các phòng chức năng				
Phòng Đào tạo, Quản lý khoa học và Hợp tác quốc tế	Lê Văn Trọng	1981	Thạc sĩ	Phó trưởng phòng
Phòng Hành chính, Tổng hợp	Nguyễn Hữu Thắng	1980	Thạc sĩ	Trưởng phòng
Phòng Công tác Học sinh, sinh viên	Phan Ngọc Hậu	1990	Thạc sĩ	Trưởng phòng
Phòng Khảo thí và Đảm bảo chất lượng giáo dục	Trần Ngọc Huân	1976	Thạc sĩ	Trưởng phòng
4. Trưởng các Khoa				
Khoa Kiến thức cơ bản - Cơ sở ngành	Nguyễn Thị Kim Loan	1978	Thạc sĩ	Trưởng Khoa
Khoa Quản trị Nhà hàng và Chế biến món ăn	Phạm Hồng Truyền	1981	Thạc sĩ	Trưởng Khoa
Khoa Quản trị khách sạn	Trương Thị Hà	1983	Thạc sĩ	Trưởng Khoa
Khoa Quản trị Lữ hành, Hướng dẫn Du lịch	Thắm Thành Trung	1979	Thạc sĩ	Trưởng Khoa

1.12. Tổng số cán bộ, nhà giáo, nhân viên của nhà trường (tính đến thời điểm đánh giá): 106

- Nam: 34 - Nữ: 72

1.13. Đội ngũ nhà giáo: 66, gồm: Nam: 21, Nữ: 45

- Nhà giáo cơ hữu: 61, gồm:

- Nam: 21 - Nữ: 40

- Nhà giáo thỉnh giảng: 05, gồm:

- Nam: 0 - Nữ: 05

1.14. Nghề đào tạo và quy mô đào tạo của nhà trường

1.14.1. Quy mô tuyển sinh và ngành, nghề đào tạo của trường

Theo Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp (Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp số 288/2017/GCNDKHH-TCDN ngày

31/7/2017; Giấy chứng nhận đăng ký bổ sung hoạt động giáo dục nghề nghiệp số 288a/2017/GCNĐKBS-TCGDNN ngày 20/4/2020 và Giấy chứng nhận đăng ký bổ sung hoạt động giáo dục nghề nghiệp số 288b/2017/GCNĐKBS-TCGDNN ngày 29/6/2020).

Bảng 2: Quy mô tuyển sinh và ngành, nghề đào tạo theo GCN ĐK, ĐKBS hoạt động giáo dục nghề nghiệp

TT	Tên ngành, nghề đào tạo	Mã ngành, nghề	Quy mô tuyển sinh (GCN số 288/2017)	Quy mô tuyển sinh (GCN số 288a/2020)	Quy mô tuyển sinh (GCN số 288b/2020)	Tổng	Trình độ
1	Quản trị khách sạn	6810201	150	100	80	330	Cao đẳng
2	Quản trị khách sạn	5810201	105			105	Trung cấp
3	Quản trị Lễ hành	6810104	70			70	Cao đẳng
4	Quản trị Lễ hành	5810104	35			35	Trung cấp
5	Kỹ thuật chế biến món ăn	6810207	120			120	Cao đẳng
6	Kỹ thuật chế biến món ăn	5810207	30			30	Trung cấp
7	Kế toán doanh nghiệp	6340302	50			50	Cao đẳng
8	Kế toán doanh nghiệp	5340302	30			30	Trung cấp
9	Hướng dẫn du lịch	6810103	75			75	Cao đẳng
10	Hướng dẫn du lịch	5810103	35			35	Trung cấp
11	Quản trị Khu Resort	6810202	30	30	20	80	Cao đẳng
12	Quản trị Khu Resort	5810202	30			30	Trung cấp
13	Quản trị Lễ tân	6810203	60			60	Cao

							đăng
14	Nghiệp vụ Lễ tân	5810203	35			35	Trung cấp
15	Quản trị nhà hàng	6810206	120			120	Cao đẳng
16	Nghiệp vụ nhà hàng	5810206	30			30	Trung cấp
17	Nghiệp vụ nhà hàng		30			30	Sơ cấp
18	Pha chế đồ uống (Bartender)		30			30	Sơ cấp
19	Quản lý nhà hàng - khách sạn		30			30	Sơ cấp
20	Kiểm soát giá vốn trong F&B		30			30	Sơ cấp
21	Nghiệp vụ Lễ tân khách sạn		30			30	Sơ cấp
22	Nghiệp vụ Lưu trú		30			30	Sơ cấp
23	Nghiệp vụ An ninh khách sạn		30			30	Sơ cấp
24	Kỹ thuật chế biến món ăn Âu - Á		30			30	Sơ cấp
25	Kỹ thuật làm bánh		30			30	Sơ cấp
26	Kỹ thuật cắt, tía rau, củ, quả		30			30	Sơ cấp
27	Kế toán dịch vụ du lịch		30			30	Sơ cấp

1.14.2. Số lượng học sinh, sinh viên (số liệu 3 năm trước năm kiểm định)

Bảng 3: Số lượng HSSV

Trình độ đào tạo	Năm			
	2020	2021	2022	2023
1. Cao đẳng	1.147	694	583	624
2. Trung cấp	95	73	76	127

Trình độ đào tạo	Năm			
	2020	2021	2022	2023
3. Sơ cấp	20	10	167	0
4. Liên kết đào tạo	-	-	-	-
5. Đào tạo thường xuyên	-	-	-	-
Tổng cộng	1.262	777	826	751

1.15. Cơ sở vật chất, thư viện, tài chính

1.15.1. Diện tích

- Cơ sở 1 tại số 02 Điện Biên Phủ, phường Vĩnh Hòa, thành phố Nha Trang, có tổng diện tích đất 39.885 m², trong đó:

+ Diện tích xây dựng: 12.707 m²;

+ Diện tích cây xanh, lưu không: 14.160 m².

- Cơ sở 2 tại Khu Tây Nam Hòn Nghê, xã Vĩnh Ngọc, thành phố Nha Trang, có tổng diện tích đất 74.900 m², hiện đã lập dự án và đang trình Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch phê duyệt.

1.15.2. Diện tích hạng mục và công trình

Bảng 4: Diện tích hạng mục và công trình của Nhà trường

TT	Hạng mục, công trình	Tổng diện tích (m ²)	Đã xây dựng (m ²)	Đang xây dựng	
				Diện tích (m ²)	Thời gian hoàn thành
1	Khu hiệu bộ	4.375	4.375		
2	Phòng học lý thuyết	7.060	7.060		
3	Xưởng thực hành	4.650	4.650		
4	Khu phục vụ	8.673	8.673		
4.1	Thư viện	900	900		
4.2	Ký túc xá	4.835	4.835		
4.3	Nhà ăn + căn tin	965	965		
4.4	Trạm y tế	450	450		

4.5	<i>Khu thể thao</i>	1.523	1.523		
5	Khác (liệt kê các hạng mục công trình khác nếu có)	1.740	1.740		
A	Nhà để xe giáo viên và HSSV	1.058	1.058		
B	Bể nước ngầm và bể chứa	670	670		
C	Trạm bơm	12	12		
	Tổng	26.498	26.498		

1.15.3. Tổng số đầu sách, báo, tạp chí trong thư viện của nhà trường: 14.021

- Tổng đầu sách thuộc nghề đào tạo của trường: 1.403

- Ngoài ra, số đầu sách điện tử hơn 12.000 đầu sách

1.15.4. Tổng số máy tính của trường : 367

- Dùng cho văn phòng : 77

- Dùng cho học sinh học tập : 290

1.15.5. Tổng kinh phí đào tạo trong 3 năm trở lại đây:

- Năm 2020: 23.836.969.000 đồng

- Năm 2021: 21.039.014.700 đồng

- Năm 2022: 21.011.998.262 đồng

1.15.6. Tổng thu học phí (chỉ tính hệ chính quy) trong 3 năm trở lại đây (theo số đã quyết toán):

- Năm 2020: 19.892.520.000 đồng

- Năm 2021: 17.376.683.000 đồng

- Năm 2022: 16.246.664.000 đồng

2. Thông tin khái quát về đơn vị phụ trách chương trình đào tạo

2.1. Thông tin chung của đơn vị

- Tên đơn vị: Khoa Quản trị Nhà hàng và Chế biến món ăn

- Tên Tiếng Anh: Faculty of Restaurant and Culinary Management

- Năm thành lập đơn vị: 2022

- Khoa Quản trị Nhà hàng và Chế biến món ăn được thành lập từ ngày 07 tháng 03 năm 2022 do nhu cầu phát triển, căn cứ theo Quyết định số 467/QĐ-BVHTTDL ngày 07/3/2022 của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch về việc sắp xếp, tổ

chức lại các phòng, khoa, tổ chức trực thuộc và sửa đổi quy định về cơ cấu tổ chức của Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang;

- Khoa được thành lập trên cơ sở sáp nhập Khoa Quản trị nhà hàng và Khoa Kỹ thuật chế biến món ăn được thành lập theo Quyết định số 3484/QĐ-BVHTTDL ngày 19 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch về việc quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang.

2.2. Chức năng nhiệm vụ

Khoa Quản trị Nhà hàng và Chế biến món ăn là đơn vị quản lý chuyên môn thuộc Trường; trực tiếp quản lý, tổ chức thực hiện chương trình đào tạo ngành, nghề Quản trị nhà hàng, Kỹ thuật chế biến món ăn, Kế toán doanh nghiệp trình độ cao đẳng, trung cấp; thực hiện kế hoạch giảng dạy, học tập, nghiên cứu khoa học và các hoạt động giáo dục khác theo kế hoạch, quy định của Trường, gồm:

Quản lý giáo viên, nhân viên, người học thuộc đơn vị mình.

Quản lý, sử dụng có hiệu quả cơ sở vật chất, thiết bị theo quy định của Hiệu trưởng; đề xuất, xây dựng các kế hoạch bổ sung, bảo trì thiết bị đào tạo.

Chịu trách nhiệm về nội dung, chất lượng, tiến độ giảng dạy, học tập một số môn học trong chương trình, kế hoạch giảng dạy của Trường và của Khoa.

- Phối hợp với phòng ĐT,QLKH&HTQT xây dựng chuẩn đầu ra, chương trình đào tạo của từng nghề theo từng trình độ đào tạo thuộc khoa hoặc do Hiệu trưởng giao;

Nghiên cứu cải tiến phương pháp giảng dạy, triển khai các hoạt động học thuật nhằm nâng cao chất lượng đào tạo và nghiên cứu khoa học.

Triển khai kế hoạch giảng dạy, học tập và nghiên cứu khoa học công nghệ của giảng viên, giáo viên của bộ môn;

Thực hiện biên soạn chương trình, giáo trình, học liệu khi được phân công; tổ chức nghiên cứu đổi mới nội dung, cải tiến phương pháp giảng dạy nhằm nâng cao chất lượng đào tạo.

Thực hiện kế hoạch giảng dạy, học tập và các hoạt động ngoại khóa khác theo chương trình, kế hoạch giảng dạy hàng năm của Trường.

- Phối hợp với phòng Khảo thí và Đảm bảo chất lượng giáo dục xây dựng và thực hiện phương pháp kiểm tra, thi, đánh giá kết quả học tập, rèn luyện của người học; xây dựng, bổ sung ngân hàng câu hỏi đề thi.

- Phối hợp với phòng Công tác HSSV xây dựng kế hoạch và tổ chức thực hiện công tác giáo dục chính trị, tư tưởng, đạo đức, lối sống cho học sinh sinh viên.

- Phối hợp với phòng Hành chính, Tổng hợp xây dựng kế hoạch đào tạo, bồi dưỡng nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ cho nhà giáo thuộc khoa.

- Thực hiện chế độ báo cáo theo quy định của Hiệu trưởng.

- Thực hiện các công việc khác do Hiệu trưởng giao.

2.3. Cơ cấu tổ chức và nhân sự

Khoa gồm 5 tổ bộ môn trực thuộc:

- Bộ môn Kế toán doanh nghiệp

- Bộ môn Nghiệp vụ nhà hàng

- Bộ môn Nghiệp vụ Pha chế

- Bộ môn Chế biến món ăn Âu - Á

- Bộ môn Chế biến Bánh Âu - Á

Cơ cấu tổ chức bộ máy nhân sự: 1 trưởng khoa; 1 phó trưởng khoa, 2 trưởng bộ môn; 18 giảng viên.

2.4. Thành tích nổi bật- thành tích Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn

2.4.1. Những thành tích đạt được trong năm học 2020-2021

- Hai cá nhân đạt chiến sĩ thi đua cơ sở: Phạm Hồng Truyền, Nguyễn Tấn Hué.

2.4.2. Những thành tích đạt được trong năm học 2021-2022

- Hai cá nhân đạt chiến sĩ thi đua cơ sở: Phạm Hồng Truyền, Nguyễn Tấn Hué.

- Tập thể khoa được công nhận danh hiệu “Tập thể lao động xuất sắc năm học 2021-2022” theo Quyết định số ... /QĐ-BVHTTDL ngày tháng năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch.

2.4.3. Những thành tích đạt được trong năm học 2022-2023:

- Hai cá nhân đạt chiến sĩ thi đua cơ sở: Phạm Hồng Truyền, Nguyễn Tấn Hué.

- Tập thể khoa được công nhận danh hiệu “Tập thể lao động xuất sắc năm học 2022-2023” theo Quyết định số ... /QĐ-BVHTTDL ngày tháng năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch.

- Tập thể khoa được nhận Bằng khen “Hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ 2 năm liên tục 2021-2022, 2022-2023” theo Quyết định số ... /QĐ-BVHTTDL ngày tháng năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch.

2.5. Tổng số cán bộ, nhà giáo, nhân viên của Khoa (tính đến thời điểm đánh giá): 18

- Nam: 6 - Nữ: 12

2.6. Đội ngũ nhà giáo giảng dạy chương trình đào tạo: 17, gồm: Nam: 6, Nữ: 11

- Nhà giáo cơ hữu: 15, gồm: Nam: 5 ; Nữ: 10

- Nhà giáo thỉnh giảng: 2, gồm: Nam: 1 ; Nữ: 1

3. Thông tin về chương trình đào tạo

3.1. Nội dung chương trình đào tạo

Tên ngành, nghề: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Mã ngành, nghề: 6810207

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương

Thời gian đào tạo: 2,5 năm

- Mục tiêu đào tạo

*** Mục tiêu chung:**

Đào tạo nhân lực trực tiếp cho Ngành Kỹ thuật chế biến món ăn, có năng lực hành nghề nấu ăn tương ứng với trình độ đào tạo, có đạo đức, sức khỏe, có trách nhiệm nghề nghiệp, có khả năng sáng tạo, thích ứng với môi trường làm việc ngành bếp trong bối cảnh hội nhập quốc tế, bảo đảm năng xuất, chất lượng lao động; tạo điều kiện cho người học sau khi hoàn thành khóa học có khả năng tìm việc làm tại các nhà hàng, tự mở các nhà hàng hoặc học lên trình cao hơn.

*** Mục tiêu cụ thể:**

Đào tạo trình độ cao đẳng Quản trị chế biến món ăn để người học có năng lực thực hiện được các công việc của trình độ trung cấp và giải quyết được các công việc có tính phức tạp của chuyên ngành Quản trị chế biến món ăn, có khả năng sáng tạo, ứng dụng kỹ thuật, công nghệ hiện đại vào công việc quản lý nhà hàng, hướng dẫn và giám sát được người khác trong nhóm thực hiện công việc. Cụ thể như sau:

Kiến thức:

- Đọc, hiểu đúng công thức chế biến, yêu cầu cảm quan của các món ăn phổ biến;

- Liệt kê được các loại nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ và nguyên liệu gia vị sử dụng trong chế biến các món ăn cơ bản Á, Âu...;
- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu ở bộ phận chế biến, mô tả được công dụng và những điểm cần chú ý của chúng khi sử dụng;
- Phân tích được các yêu cầu của các quy trình nghiệp vụ cơ bản: Chuẩn bị chế biến; vệ sinh khu vực chế biến; quy trình chế biến các loại nước dùng, món ăn chế biến từ thịt, rau, hải sản; các món ăn Á, Âu...;
- Trình bày được tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ ăn uống và cách thức đánh giá chất lượng. Đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng;
- Trình bày được nguyên lý, quá trình quản trị nói chung, quản trị con người, tài sản, tài chính, quản trị marketing trong kinh doanh ăn uống;
- Mô tả được quy trình lập kế hoạch, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc tại các bộ phận của nhà hàng, bộ phận chế biến món ăn;
- Phân tích được tầm quan trọng của vệ sinh, an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong quá trình chế biến;
- Trình bày được các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động;
- Trình bày được các kiến thức bổ trợ nghề nghiệp như: Tổng quan du lịch khách sạn, xây dựng thực đơn, văn hóa ẩm thực, sinh lý dinh dưỡng, thương phẩm và an toàn thực phẩm...;
- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

Kỹ năng:

- Đảm bảo vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường... đáp ứng nhu cầu của khách du lịch;
- Thực hiện an toàn lao động, phòng cháy, chữa cháy trong quá trình chế biến món ăn;
- Quản lý và tổ chức điều hành sản xuất kinh doanh tại các bếp trong nhà hàng, khách sạn;
- Thực hiện được các công việc có liên quan đến nghiệp vụ chế biến món ăn như:
 - + Xây dựng được các thực đơn phù hợp với các đối tượng khách cụ thể;

+ Xây dựng được định mức chế biến tại bộ phận, mua và bảo quản nguyên vật liệu chế biến đúng kỹ thuật;

+ Thực hiện việc sơ chế thực phẩm, nguyên liệu chế biến theo đúng các nguyên tắc quy trình kỹ thuật;

+ Chế biến được các món ăn chủ yếu để phục vụ khách trong các nhà hàng;

+ Phối hợp với bộ phận bàn trong quá trình phục vụ khách ăn uống.

- Thực hiện được các công việc liên quan đến quản trị nhân lực, quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật, quản trị chất lượng trong chế biến món ăn;

- Sử dụng, vận hành đúng, an toàn các loại trang thiết bị trong chế biến món ăn;

- Phân tích, đánh giá được kết quả hoạt động kinh doanh của các bộ phận, cá nhân có liên quan đến quá trình chế biến món ăn và có thể đề xuất được các giải pháp nhằm nâng cao kết quả hiệu quả kinh doanh;

- Dự thảo được các loại báo cáo, tham gia soạn thảo được một số loại hợp đồng ký kết hợp đồng với các nhà cung ứng nguyên liệu, thực phẩm... ;

- Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề.

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 2/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; đánh giá năng lực tiếng Anh theo quy định tại chương trình môn học Tiếng Anh ban hành theo Quyết định số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17/01/2019 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội; ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề.

Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong các bếp tại khách sạn, nhà hàng đạt kết quả;

- Tự xử lý các công việc hàng ngày trong các bếp, giải quyết được các tình huống khách đặt ăn, bổ sung thêm suất ăn hoặc thay đổi thực đơn trong những trường hợp bất thường;

- Hướng dẫn, giám sát những nhân viên bếp chính hoặc phụ bếp thực hiện nhiệm vụ được giao trong ngày/ca;

- Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm với nhóm trước tổng bếp trưởng những công việc được giao phụ trách;

- Đánh giá chất lượng món ăn, vệ sinh an toàn thực phẩm và kết quả kinh doanh ăn uống của bộ phận chế biến được phân công.

*** Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:**

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Phụ bếp (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính sơ chế và chế biến nước dùng, xốt (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính xa lát và đồ nguội (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp Á (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp Âu (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp tiệc (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp bánh và món ăn tráng miệng (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp sơ chế (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp xa lát và đồ nguội (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp Á (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp Âu (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp tiệc (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp bánh và món ăn tráng miệng (tại khách sạn 1 - 3 sao).

Phương thức đào tạo

Phương thức tổ chức đào tạo của Khoa đối với hệ chính quy được tổ chức tập trung tại Trường; đối với đào tạo nghề sơ cấp, ngắn hạn, đào tạo theo đơn đặt hàng, bồi dưỡng có thể tổ chức tại Trường hoặc tại doanh nghiệp tùy thuộc vào tình hình thực tiễn và yêu cầu đào tạo.

Trình độ cao đẳng 2,5 năm: Dạy nghề trình độ cao đẳng nhằm trang bị cho người học nghề kiến thức chuyên môn và năng lực quản trị điều hành, năng lực thực hành các công việc của nghề Quản trị nhà hàng, có khả năng làm việc độc lập và tổ chức làm việc theo nhóm; có khả năng sáng tạo, ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc; giải quyết được các tình huống phức tạp trong thực tế; có đạo đức, lương tâm nghề nghiệp, ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp, có sức khỏe, tạo điều kiện cho

người học nghề sau khi tốt nghiệp có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn.

*** Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:**

- Số lượng môn học, Mô-đun: 29
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 94 Tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 435 giờ
- Khối lượng các môn học, Mô-đun chuyên môn: 2115 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 505 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1957 giờ

*** Nội dung chương trình**

Mã MH/M Đ	Tên môn học/mô đun	Tổng số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)						Kiểm tra
			Tổng số	Trong đó					
				Lý thuyết		Thực hành TT/TN/BT/TL			
				Thực c học	Tự học có HD	Thực học	Tự học có HD		
I	Các môn học chung	19	435	157	300	255	125	23	
68102 06MH 01	Chính trị	4	75	41	80	24	15	5	
68102 06MH 02	Pháp luật	2	30	18	40	10	5	2	
68102 06MH 03	Giáo dục thể chất	2	60	5	10	51	25	4	
68102 06MH 04	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	3	75	36	60	35	15	4	
68102 06MH	Tin học	3	75	15	30	58	30	2	

05								
68102 06MH 06	Tiếng anh	5	120	42	80	72	35	6
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	73	1980	360		1582		38
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	8	180	60	120	112	60	8
68102 07MH 07	Văn hóa ẩm thực	2	45	15	30	28	15	2
68102 07MH 08	Sinh lý dinh dưỡng	2	45	15	30	28	15	2
68102 07MH 09	Thương phẩm & ATTP	2	45	15	30	28	15	2
68102 07MH 10	Quản trị tác nghiệp	2	45	15	30	28	15	2
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn	63	1755	285	570	1442	510	28
68102 07MĐ 11	Tiếng Anh chuyên ngành 1	3	75	15	30	58	30	2
68102 07MĐ 12	Sơ chế, cắt, thái thực phẩm	4	105	15	30	88	45	2
68102 07MĐ 13	Cắt tỉa rau, củ, quả, hoa trang trí	3	75	15	30	58	30	2
68102	Tiếng Anh chuyên	3	75	15	30	58	30	2

07MĐ 14	ngành 2							
68102 07MĐ 15	Chế biến nước dùng, sốt và các món ăn khai vị	5	120	30	60	88	45	2
68102 07MĐ 16	Phương pháp làm chín và phối hợp nguyên liệu, gia vị	5	120	30	60	88	45	2
68102 07MĐ 17	Chế biến món ăn Việt Nam	5	120	30	60	88	45	2
68102 07MĐ 18	Chế biến món ăn Á	5	120	30	60	88	45	2
68102 07MĐ 19	Chế biến bánh Á	4	105	15	30	88	45	2
68102 07MĐ 20	Xây dựng thực đơn	2	45	15	30	28	15	2
68102 07MH 21	Hạch toán định mức	2	45	15	30	28	15	2
68102 07MĐ 22	Nghiệp vụ Bàn	3	75	15	30	58	30	2
68102 07MĐ 23	Chế biến món ăn Âu	5	120	30	60	88	45	2
68102	Chế biến bánh Âu	4	105	15	30	88	45	2

07MĐ 24								
68102 07MĐ 25	Thực tập cơ sở	5	225			225		
68102 07MĐ 26	Thực tập tốt nghiệp	5	225			225		
II.2	<i>Môn học, mô đun tự chọn</i>	2	45	15	30	28	15	2
68102 07MĐ 27	Tổ chức sự kiện	2	45	15	30	28	15	2
68102 07MĐ 28	Nghiệp vụ Bar	2	45	15	30	28	15	2
	Cộng	92	2415	517	400	1837	525	61
Kiểm tra trình độ ngoại ngữ theo chuẩn đầu ra		<i>Sinh viên đạt trình độ ngoại ngữ bậc 2/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam</i>						

*** Hướng dẫn sử dụng chương trình**

i) Các môn học chung bắt buộc do Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội phối hợp với các Bộ/ Ngành tổ chức xây dựng và ban hành để áp dụng thực hiện

ii) Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa (được bố trí ngoài thời gian đào tạo) nhằm đạt được mục tiêu giáo dục toàn diện

- Quá trình đào tạo cần tổ chức các hoạt động ngoại khóa như văn hóa, văn nghệ, thể thao, tham quan dã ngoại để tăng cường khả năng giao tiếp cho sinh viên. Ngoài ra cần trang bị các đầu sách, giáo trình tại thư viện để phục vụ quá trình nghiên cứu các kiến thức chuyên môn và tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên mạng Internet;

- Để sinh viên có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, trường nên bố trí tham quan một số cơ sở doanh nghiệp đang sản xuất kinh doanh phù hợp với nghề đào tạo;

- Thời gian hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa.

TT	Hoạt động ngoại khóa	Hình thức	Thời gian	Mục tiêu
1	Chính trị đầu khóa	Tập trung	Sau khi nhập học	Phổ biến các qui chế đào tạo nghề, nội quy của trường và lớp học. Phân lớp, làm quen với giáo viên chủ nhiệm
2	Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại, vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc sinh hoạt tập thể; Qua các phương tiện thông tin đại chúng. Ngoài ra, Đoàn thanh niên có thể tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ 7, chủ nhật	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày hoặc ngoài giờ học hàng ngày Vào các ngày lễ lớn trong năm: - Lễ khai giảng năm học mới - Ngày thành lập Đảng, Đoàn - Ngày thành lập trường, lễ kỷ niệm 20/11, thành lập Ngành, các ngày lễ lớn trong năm	- Nâng cao kỹ năng giao tiếp, khả năng làm việc nhóm - Rèn luyện ý thức tổ chức kỷ luật, lòng yêu nghề, yêu trường
3	Tham quan phòng truyền thống của ngành, của trường	Tập trung	Vào dịp hè, ngày nghỉ trong tuần	- Rèn luyện ý thức tổ chức kỷ luật, lòng yêu nghề, yêu trường
4	Tham quan thực tế	Tập trung, nhóm	Mỗi học kỳ một lần;	- Nhận thức đầy

			hoặc trong quá trình thực tập	đủ về nghề - Tìm kiếm cơ hội việc làm
5	Đọc và tra cứu sách, tài liệu tại thư viện	Cá nhân	Ngoài thời gian học tập	- Nghiên cứu, bổ sung các kiến thức chuyên môn - Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên mạng Internet

*** Hướng dẫn tổ chức kiểm tra, thi hết môn học, mô-đun**

Tất cả các môn học, mô-đun trong chương trình đào tạo đều được tổ chức kiểm tra thường xuyên, kiểm tra định kỳ và thi kết thúc môn học, mô-đun theo quy định hiện hành. Mỗi môn học, mô-đun có 1 điểm kiểm tra thường xuyên/1 tín chỉ; 1 điểm kiểm tra định kỳ/1 tín chỉ.

*** Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp**

- Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ cao đẳng ngành Quản trị Nhà hàng và phải tích lũy đủ số mô-đun hoặc tín chỉ quy định trong chương trình đào tạo.

- Hiệu trưởng Nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học; một số yêu cầu về kết quả học tập đối với nhóm môn học, mô-đun thuộc chương trình đào tạo và một số điều kiện khác do Hiệu trưởng quy định để xét công nhận tốt nghiệp cho người học.

- Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp để cấp bằng tốt nghiệp và công nhận danh hiệu cử nhân thực hành theo quy định của trường.

4. Cơ sở vật chất phục vụ chương trình đào tạo

Các phòng học lý thuyết đều có quy chuẩn kết cấu, kiến trúc và nội thất đảm bảo các yêu cầu về an toàn, hệ thống chiếu sáng và thông gió; mỗi phòng học đều trang bị đầy đủ các trang thiết bị như bàn ghế giảng viên, học sinh, bảng chống lóa, hệ thống chiếu sáng và tivi màn hình lớn...

Các phòng thực hành có quy chuẩn xây dựng, kết cấu, kiến trúc đảm bảo các yêu cầu về an toàn, hệ thống chiếu sáng, thông gió, cấp thoát nước, phòng chống cháy nổ đủ và đúng quy chuẩn, thuận tiện cho việc giảng dạy, học tập của giảng viên và học sinh.

Mỗi phòng thực hành đều có đủ chủng loại, số lượng thiết bị dạy nghề theo quy định trong chương trình dạy nghề và phù hợp với quy mô đào tạo. Các thiết bị dạy nghề đảm bảo 100% hoạt động tốt. Các thiết bị dạy nghề được bố trí hợp lý, an toàn, thuận tiện cho việc đi lại, vận hành, bảo dưỡng và tổ chức hoạt động dạy và học.

Các phòng thực hành được Khoa bố trí, khai thác, sử dụng hiệu quả, an toàn đáp ứng yêu cầu quy mô đào tạo của Nghề; tổ chức giảng dạy đúng công năng cho từng phòng học, phòng thực hành.

5. Quy mô tuyển sinh ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn

Theo Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp (Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp số 288/2017/GCNĐKHD-TCDN ngày 31/7/2017; Giấy chứng nhận đăng ký bổ sung hoạt động giáo dục nghề nghiệp số 288a/2017/GCNĐKBS-TCGDNN ngày 20/4/2020 và Giấy chứng nhận đăng ký bổ sung hoạt động giáo dục nghề nghiệp số 288b/2017/GCNĐKBS-TCGDNN ngày 29/6/2020).

Bảng 2: Quy mô tuyển sinh và ngành, nghề đào tạo theo GCN ĐK, ĐKBS hoạt động giáo dục nghề nghiệp

TT	Tên ngành, nghề đào tạo	Mã ngành, nghề	Quy mô tuyển sinh (GCN số 288/2017)	Quy mô tuyển sinh (GCN số 288a/2020)	Quy mô tuyển sinh (GCN số 288b/2020)	Tổng	Trình độ
1	Kỹ thuật Chế biến món ăn	6810207	120			120	Cao đẳng
2	Kỹ thuật Chế biến món ăn	5810207	30			30	Trung cấp

6. Số lượng sinh viên ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn (số liệu 3 năm trước năm kiểm định)

Bảng 3: Số lượng HSSV

	Năm
--	-----

Trình độ đào tạo	2020	2021	2022	2023
Cao đẳng	311	311	311	311
Trung cấp	67	67	67	67
Tổng cộng	378	378	378	378

7. Cơ sở vật chất, thư viện, tài chính

7.1. Diện tích hạng mục và công trình

Bảng 4: Diện tích hạng mục và công trình của Nhà trường

TT	Hạng mục, công trình	Tổng diện tích (m²)	Đã xây dựng (m²)	Đang xây dựng	
				Diện tích (m²)	Thời gian hoàn thành
1	Khu hiệu bộ	4.375	4.375		
2	Phòng học lý thuyết	7.060	7.060		
3	Xưởng thực hành	4.650	4.650		
4	Khu phục vụ	8.673	8.673		
4.1	<i>Thư viện</i>	<i>900</i>	<i>900</i>		
4.2	<i>Ký túc xá</i>	<i>4.835</i>	<i>4.835</i>		
4.3	<i>Nhà ăn + căn tin</i>	<i>965</i>	<i>965</i>		
4.4	<i>Trạm y tế</i>	<i>450</i>	<i>450</i>		
4.5	<i>Khu thể thao</i>	<i>1.523</i>	<i>1.523</i>		
	Tổng	26.498	26.498		

7.2. Tổng số đầu sách, báo, tạp chí trong thư viện của chương trình đào tạo:

14.021

- Tổng đầu sách thuộc nghề đào tạo của trường: 1.403
- Ngoài ra, số đầu sách điện tử hơn 12.000 đầu sách

7.3. Tổng số máy tính của trường

- Dùng cho văn phòng : 77
- Dùng cho học sinh học tập : 290

8. Tổng kinh phí đào tạo trong 3 năm trở lại đây:

- Năm 2020: 3.088.593.555 đồng
- Năm 2021: 3.248.600.717 đồng
- Năm 2022: 3.846.176.586 đồng

9. Tổng thu học phí (chỉ tính hệ chính quy) trong 3 năm trở lại đây (theo số đã quyết toán):

- Năm 2020: 2.742.459.000 đồng
- Năm 2021: 2.544.909.000 đồng
- Năm 2022: 2.638.162.000 đồng

PHẦN II.

KẾT QUẢ TỰ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Tổng quan chung

1.1. Căn cứ tự đánh giá

Thông tư số 28/2017/TT-BLĐTBXH ngày 15 tháng 12 năm 2017 của Bộ trưởng 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 15/2017/TT-BLĐTBXH ngày 08 tháng 06 năm 2017 của Bộ trưởng 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 cơ sở giáo dục nghề nghiệp đối với trường trung cấp, trường cao đẳng.

1.2. Mục đích tự đánh giá

Nâng cao nhận thức của cán bộ, giảng viên, nhân viên và học sinh sinh viên trong toàn trường về tầm quan trọng của công tác tự đánh giá chất lượng, tự đánh giá các điều kiện bảo đảm chất lượng giáo dục nghề nghiệp của nhà trường theo bộ tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng trường Cao đẳng, qua đó huy động tất cả các đơn vị trong toàn trường cùng thực hiện công tác tự đánh giá chất lượng.

Đánh giá được mức độ thực hiện mục tiêu, chương trình, nội dung giảng dạy, cơ sở vật chất, trang thiết bị thực hành, dịch vụ cho người học của Nhà trường và các điều kiện, phương thức dạy và học của HSSV, của giảng viên so với bộ tiêu chí.

Xác định mức độ đạt được của Nhà trường thông qua việc đối chiếu, so sánh với các yêu cầu của bộ tiêu chí kiểm định chất lượng giáo dục nghề nghiệp của trường cao đẳng. Phát hiện các điểm không phù hợp cần cải thiện trong thời gian ngắn, trung và dài hạn. Qua đó, giúp Nhà trường hoạch định chiến lược phát triển các nguồn lực trong từng giai đoạn, tiến tới xây dựng Trường trở thành trường Cao đẳng chất lượng cao, khẳng định uy tín và thương hiệu Nhà trường.

1.3. Yêu cầu tự đánh giá

Đảm bảo đánh giá toàn bộ hoạt động của nhà trường; Có sự tham gia của tất cả đơn vị, cá nhân có liên quan.

Đánh giá theo hệ thống tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng giáo dục nghề nghiệp hiện hành và các hướng dẫn có liên quan.

Đảm bảo trung thực, khách quan, đầy đủ minh chứng hợp lệ để chứng minh cho nhận định trong tự đánh giá chất lượng.

Kết quả tự đánh giá chất lượng phải được công khai trong nội bộ cơ sở giáo dục nghề nghiệp, được cập nhật vào cơ sở dữ liệu của hệ thống thông tin quản lý của cơ quan quản lý nhà nước về giáo dục nghề nghiệp và được lưu trữ cùng toàn bộ minh chứng, tài liệu liên quan.

1.4. Phương pháp tự đánh giá

a. Phương pháp nghiên cứu tài liệu

Phương pháp nghiên cứu tài liệu là một trong những phương pháp thu thập thông tin thường được dùng trong tự đánh giá chất lượng, hiệu quả hoạt động của trường. Nghiên cứu các thông tin, minh chứng tự đánh giá chất lượng đã thu thập được, từ đó xử lý, phân tích thông tin, minh chứng tự đánh giá chất lượng giáo dục nghề nghiệp.

b. Phương pháp quan sát

Phương pháp quan sát là một trong những phương pháp thu thập thông tin thường được dùng trong việc nghiên cứu hiệu quả hoạt động của một đơn vị.

c. Phương pháp điều tra khảo sát bằng phiếu, bảng hỏi

Phương pháp điều tra khảo sát là một trong những phương pháp thu thập thông tin thường được dùng nhiều trong tự đánh giá chất lượng, hiệu quả hoạt động của trường.

1.5. Các bước tiến hành tự đánh giá

Các bước tự đánh giá tuân thủ theo 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;

- Thực hiện tự đánh giá chất lượng:

+ Phân công Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn phối hợp với Phòng KTĐBCCLGD chủ trì thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo;

+ Thực hiện các nội dung tự đánh giá chất lượng, bao gồm: Lập kế hoạch tự đánh giá chất lượng trình Hiệu trưởng phê duyệt; 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; tổng hợp và viết báo cáo tự đánh giá chất lượng theo mẫu quy định; lấy ý kiến các đơn vị liên quan thuộc cơ sở giáo dục nghề nghiệp, tổng hợp và hoàn thiện báo cáo gửi Hội đồng tự đánh giá chất lượng;

- Thông qua và phê duyệt báo cáo tự đánh giá chất lượng;
- Công bố báo cáo tự đánh giá chất lượng và gửi cơ quan có thẩm quyền.

2. Tự đánh giá

2.1. Tổng hợp kết quả tự đánh giá

TT	Tiêu chí, tiêu chuẩn (Ghi đầy đủ nội dung tiêu chí, tiêu chuẩn)	Điểm chuẩn	Tự đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp về chương trình đào tạo
	ĐỀ XUẤT CẤP ĐỘ ĐẠT ĐƯỢC		Đạt tiêu chuẩn kiểm định
	Tổng điểm	100	98
1	Tiêu chí 1: Mục tiêu, quản lý và tài chính	6	6
	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	2	2
	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	2	2
	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.	2	2
2	Tiêu chí 2: Hoạt động đào tạo	14	12
	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	2	0

TT	<p style="text-align: center;">Tiêu chí, tiêu chuẩn (Ghi đầy đủ nội dung tiêu chí, tiêu chuẩn)</p>	Điểm chuẩn	Tự đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp về chương trình đào tạo
	thiếu 80% chỉ tiêu theo kế hoạch của cơ sở đào tạo.		
	Tiêu chuẩn 2.2. Cơ sở đào tạo có kế hoạch đào tạo và tổ chức đào tạo theo quy định	2	2
	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.	2	2
	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.	2	2
	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.	2	2
	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.	2	2
	Tiêu chuẩn 2.7. Tổ chức đào tạo liên thông theo quy định.	2	2
3	Tiêu chí 3: Nhà giáo, cán bộ quản lý và nhân viên	16	16
	Tiêu chuẩn 3.1. 100% nhà giáo tham gia giảng dạy đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.	2	2
	Tiêu chuẩn 3.2. Hàng năm, 100% nhà giáo hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao.	2	2
	Tiêu chuẩn 3.3. 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	2	2

TT	<p style="text-align: center;">Tiêu chí, tiêu chuẩn (Ghi đầy đủ nội dung tiêu chí, tiêu chuẩn)</p>	<p style="text-align: center;">Điểm chuẩn</p>	<p style="text-align: center;">Tự đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp về chương trình đào tạo</p>
	học/nhà giáo theo quy định.		
	Tiêu chuẩn 3.4. 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.	2	2
	Tiêu chuẩn 3.5. Hàng năm, cơ sở đào tạo tổ chức cho nhà giáo cơ hữu tham gia các khóa học tập, bồi dưỡng.	2	2
	Tiêu chuẩn 3.6. 100% nhà giáo cơ hữu đi thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động theo quy định.	2	2
	Tiêu chuẩn 3.7. 100% cán bộ quản lý và nhân viên đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.	2	2
	Tiêu chuẩn 3.8. 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	24
	Tiêu chuẩn 4.1. Chương trình đào tạo được xây dựng hoặc lựa chọn, thẩm định, ban hành, đánh giá và cập nhật theo quy định.	2	2
	Tiêu chuẩn 4.2. 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
	Tiêu chuẩn 4.3. 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
	Tiêu chuẩn 4.4. 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.	2	2
	Tiêu chuẩn 4.5. 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
	Tiêu chuẩn 4.6. Chương trình đào tạo thể hiện được phương pháp đánh giá kết quả học tập, xác định mức độ	2	2

TT	<p style="text-align: center;">Tiêu chí, tiêu chuẩn (Ghi đầy đủ nội dung tiêu chí, tiêu chuẩn)</p>	Điểm chuẩn	Tự đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp về chương trình đào tạo
	đạt yêu cầu về năng lực của người học sau khi học xong các mô-đun, môn học của chương trình đào tạo.		
	Tiêu chuẩn 4.7. 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
	Tiêu chuẩn 4.8. Chương trình đào tạo đảm bảo việc liên thông giữa các trình độ đào tạo trong hệ thống giáo dục quốc dân.	2	2
	Tiêu chuẩn 4.9. Có đủ giáo trình cho các mô-đun, môn học của chương trình đào tạo.	2	2
	Tiêu chuẩn 4.10. 100% giáo trình được biên soạn hoặc lựa chọn, thẩm định, ban hành, đánh giá và cập nhật theo quy định.	2	2
	Tiêu chuẩn 4.11. 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
	Tiêu chuẩn 4.12. 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	16
	Tiêu chuẩn 5.1. 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
	Tiêu chuẩn 5.2. Đảm bảo đủ chủng loại thiết bị đào tạo đáp ứng yêu cầu của chương trình đào tạo.	2	2
	Tiêu chuẩn 5.3. Đảm bảo đủ số lượng thiết bị đào tạo đáp ứng quy mô, yêu cầu đào tạo.	2	2
	Tiêu chuẩn 5.4. 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,	2	2

TT	<p style="text-align: center;">Tiêu chí, tiêu chuẩn (Ghi đầy đủ nội dung tiêu chí, tiêu chuẩn)</p>	<p style="text-align: center;">Điểm chuẩn</p>	<p style="text-align: center;">Tự đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp về chương trình đào tạo</p>
	bảo dưỡng theo quy định.		
	Tiêu chuẩn 5.5. 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
	Tiêu chuẩn 5.6. 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
	Tiêu chuẩn 5.7. Thư viện được trang bị máy tính và nối mạng internet đáp ứng nhu cầu dạy, học và tra cứu tài liệu.	2	2
	Tiêu chuẩn 5.8. 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
	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 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
	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.	2	2
	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.	2	2

TT	<p style="text-align: center;">Tiêu chí, tiêu chuẩn (Ghi đầy đủ nội dung tiêu chí, tiêu chuẩn)</p>	<p style="text-align: center;">Điểm chuẩn</p>	<p style="text-align: center;">Tự đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp về chương trình đào tạo</p>
	Tiêu chuẩn 6.4. 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
	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.	2	2
	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.	2	2
	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.	2	2
	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.	2	2
	Tiêu chuẩn 7.5. Cơ sở đào tạo thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo theo quy định.	2	2
	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).	2	2
	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.	2	2
	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	2	2

TT	<p style="text-align: center;">Tiêu chí, tiêu chuẩn (Ghi đầy đủ nội dung tiêu chí, tiêu chuẩn)</p>	<p style="text-align: center;">Điểm chuẩn</p>	<p style="text-align: center;">Tự đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp về chương trình đào tạo</p>
	<p>tự chủ và trách nhiệm nghề nghiệp của người tốt nghiệp làm việc tại đơn vị sử dụng lao động.</p>		

2.2. 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:

Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang hiện đang thực hiện đào tạo nghề Quản trị khách sạn, trình độ cao đẳng. Mục tiêu chương trình nhằm đào tạo ra nguồn nhân lực có đạo đức; có ý thức tổ chức - kỷ luật; có lương tâm nghề nghiệp; có kiến thức, kỹ năng; có tác phong công nghiệp; năng động, sáng tạo; đáp ứng được yêu cầu của doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ lưu trú và ăn uống; tạo tiền đề cho sinh viên sau khi tốt nghiệp đủ khả năng tìm được việc làm và tự tạo việc làm; tiếp cận được với trình độ kỹ thuật của khu vực và thế giới trong lĩnh vực được đào tạo.

**** Những điểm mạnh:***

Chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng được xây dựng đúng theo quy định tại Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01 tháng 3 năm 2017 của 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. Mục tiêu của chương trình được thiết kế phù hợp với khung năng lực chung của người học tốt nghiệp ở hệ cao đẳng, bám sát nhu cầu thực tiễn của doanh nghiệp kinh doanh ăn uống trong và ngoài nước.

Mục tiêu của chương trình đào tạo được xác định cụ thể theo từng năm học và được công bố công khai rộng rãi tới toàn thể cán bộ, giảng viên và sinh viên trong toàn Trường thông qua các hình thức tuyên truyền cụ thể và được công bố bằng nhiều hình thức trên các phương tiện thông tin, tài liệu giới thiệu về Trường và Website của Trường.

Quá trình triển khai tổ chức đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng do khoa chuyên môn trực tiếp thực hiện dưới sự chỉ đạo của Đảng ủy, Lãnh đạo trường. Bên cạnh đó các phòng, khoa chuyên môn phối hợp thực hiện theo chức năng của từng đơn vị.

Phòng Đào tạo, Quản lý khoa học và Hợp tác quốc tế phối hợp với Khoa trong công tác quản lý, cập nhật, điều chỉnh chương trình đào tạo, kế hoạch và tiến độ đào tạo, điều phối giảng viên, quản lý hệ thống sổ sách, hồ sơ đào tạo.

Phòng Khảo thí và Đảm bảo chất lượng giáo dục phối hợp với Khoa trong công tác đánh giá chất lượng đào tạo thông qua các kỳ thi, đánh giá chất lượng người học.

Phòng Công tác học sinh sinh viên phối hợp với Khoa trong quá trình quản lý học sinh, sinh viên, thực hiện các chế độ chính sách, đáp ứng các dịch vụ của người học, tư vấn giới thiệu việc làm.

Phòng Hành chính, Tổng hợp phối hợp với Khoa trong quá trình tuyển dụng và bổ nhiệm nhân sự, quản lý tài sản và cấp phát nguyên nhiên vật liệu phục vụ đào tạo.

Nhà trường xây dựng văn bản quy định về định mức kinh tế - kỹ thuật trong đào tạo, trong đó xác định rõ các nguồn lực về tài chính đáp ứng mục tiêu đào tạo. Các nguồn thu phục vụ đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng được thực hiện theo quy định. Công tác quản lý tài chính của Trường từ việc lập dự toán, thực hiện thu chi, quyết toán, lưu trữ hồ sơ chứng từ và báo cáo tài chính đều đúng với các quy định về quản lý tài chính, đảm bảo mục tiêu phát triển của Trường trong các năm 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024.

** Những tồn tại:*

Do giá cả trên thị trường biến động tại những thời điểm khác nhau, nên kế hoạch tài chính về phần vật tư phục vụ thực hành chưa được chủ động và thị trường lao động chưa ổn định do nền kinh tế bị ảnh hưởng sau đại dịch covid – 19.

** Kế hoạch nâng cao chất lượng:*

Lập định mức trên cơ sở nghiên cứu kỹ thị trường một số nguyên nhiên vật liệu chủ yếu phục vụ công tác giảng dạy nghề Quản trị khách sạn.

Khảo sát nhu cầu tuyển dụng nhân lực của các khách sạn để có phương án đào tạo đáp ứng nhu cầu tuyển dụng nhân lực của các khách sạn.

Có tổng kết đánh giá và phân tích chi tiết các yếu tố ảnh hưởng trực tiếp đến nguyên nhiên vật liệu và nhu cầu nhân lực.

Có cam kết ổn định giá với các nhà cung cấp nguyên nhiên vật liệu phục vụ đào tạo nghề KTCBMA.

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: 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:

Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang được thành lập theo Quyết định số 1518/QĐ-LĐTBXH ngày 21/11/2011 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội trên cơ sở nâng cấp từ Trường Trung cấp Du lịch Nha Trang; được đổi tên tại Quyết định số 329/QĐ-LĐTBXH ngày 14/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội. Chức năng, nhiệm vụ của trường được quy định Quyết định thành lập trường là: “Đào tạo theo 3 cấp trình độ: cao đẳng nghề, trung cấp nghề và sơ cấp nghề; bồi dưỡng nâng cao trình độ kỹ năng nghề cho người lao động; nghiên cứu, ứng dụng kỹ thuật - công nghệ nâng cao chất lượng, hiệu quả đào tạo; tổ chức sản xuất, kinh doanh, dịch vụ theo quy định của pháp luật (1.1.01 - *Quyết định của Bộ trưởng Bộ LĐTBXH thành lập Trường Cao đẳng nghề Du lịch Nha Trang; 1.1.02 - Quyết định của Bộ trưởng Bộ LĐTBXH về việc đổi tên trường*).

Năm 2018, Trường được Bộ VHTTDL quy định chức năng, nhiệm vụ tại Quyết định số 3484/QĐ-BVHTTDL ngày 19/9/2018 quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của trường, trong đó, Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang có chức năng đào tạo, bồi dưỡng nguồn nhân lực có trình độ cao đẳng và trình độ thấp hơn trong lĩnh vực du lịch và các lĩnh vực liên quan đến du lịch; nhiệm vụ của trường là: Xây dựng chiến lược phát triển trường, kế hoạch về công tác đào tạo, bồi dưỡng

nguồn nhân lực, nghiên cứu khoa học và thực hiện sau khi được Bộ VHTTDL phê duyệt; xây dựng chương trình, giáo trình theo quy định; xây dựng kế hoạch và tổ chức tuyển sinh; tổ chức thi, kiểm tra, tốt nghiệp, cấp văn bằng, chứng chỉ; tổ chức NCKH và ứng dụng kết quả NCKH, chuyển giao công nghệ vào thực tiễn; tổ chức các hoạt động tư vấn, dịch vụ phù hợp với chức năng, nhiệm vụ; hợp tác, liên kết trong và ngoài nước thuộc lĩnh vực du lịch và các lĩnh vực có liên quan đến du lịch nhằm nâng cao chất lượng đào tạo; cải tiến công tác quản lý, tinh gọn bộ máy, thực hiện cải cách hành chính theo kế hoạch của Bộ VHTTDL; xác định vị trí việc làm, cơ cấu tổ chức theo chức danh nghề nghiệp, quản lý nhân sự theo phân cấp; quản lý, sử dụng tài chính, tài sản và các nguồn thu theo quy định; kiểm định và đảm bảo chất lượng đào tạo; xây dựng trang thông tin điện tử, quản lý và cung cấp các nguồn thông tin của trường, tham gia vào hệ thống vào hệ thống thông tin chung của các trường cao đẳng, các Bộ, ngành có liên quan; thực hiện các nhiệm vụ theo Điều lệ trường cao đẳng (1.1.03 - *Quyết định của Bộ VHTTDL quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của trường*).

Mục tiêu của Trường được xác định cụ thể trong Đề án thành lập trường, Đề án phát triển Trường giai đoạn 2014 - 2020 và tầm nhìn đến năm 2030 được Bộ VHTTDL phê duyệt tại Quyết định số 68/QĐ-BVHTTDL ngày 09/01/2014 của Bộ trưởng Bộ VHTTDL, cụ thể: Mục tiêu của trường là “Phát triển trở thành cơ sở dạy nghề, vừa nghiên cứu, vừa đào tạo theo hướng đa nghề, đa cấp, đa lĩnh vực, một số nghề đạt đẳng cấp khu vực và quốc tế. Xây dựng hệ thống cơ sở vật chất kỹ thuật đồng bộ, hiện đại, đáp ứng yêu cầu đào tạo chất lượng cao, Trở thành cơ sở đào tạo nghề có uy tín, có đẳng cấp ở khu vực Đông Nam Á; có sức cạnh tranh, mang đậm bản sắc văn hoá Việt Nam”; Sứ mạng của trường là: “Đóng góp vào sự phát triển của ngành du lịch Việt Nam thông qua việc đào tạo nguồn nhân lực du lịch có chất lượng cao, tay nghề đạt chuẩn khu vực Đông Nam Á và Quốc tế; nghiên cứu khoa học, cung cấp các dịch vụ du lịch đáp ứng nhu cầu xã hội” (1.1.04 - *Quyết định của Bộ VHTTDL phê duyệt Đề án phát triển trường giai đoạn 2014-2020 và tầm nhìn đến 2030*; 1.1.05 - *Đề án thành lập Trường Cao đẳng nghề Du lịch Nha Trang năm 2011*).

Xét nhu cầu nhân lực của thị trường lao động tại tỉnh Khánh Hòa, Khu vực Nam Trung Bộ và Vùng Duyên Hải Miền Trung và Tây Nguyên trên các văn bản sau:

- Chương trình phát triển nhân lực tỉnh Khánh Hòa giai đoạn 2016 - 2020 ban hành theo Nghị quyết số 10/2016/NQ-HĐND ngày 12/12/2016. Mục tiêu phát triển nhân lực sẽ phát triển mạnh trong lĩnh vực Dịch vụ với các ngành: Du lịch, Tài chính, Ngân hàng.... đến năm 2020 số lao động qua hệ thống đào tạo là 505.000 người. Trong tổng số lao động được qua đào tạo, có khoảng 25 - 30% lao động có trình độ cao đẳng và trình độ trung cấp; khoảng 45 - 50% lao động được dạy nghề ngắn hạn, phù hợp với nhu cầu nhân lực trực tiếp cho sản xuất, kinh doanh và dịch vụ nhằm đáp ứng yêu cầu phát triển các ngành, lĩnh vực là thế mạnh của tỉnh, với lĩnh vực dịch vụ (trong đó có ngành du lịch) giai đoạn 2016 -2020 cần đào tạo và đào tạo lại cho 63.000 người (1.1.06 - *Nghị quyết của HĐND tỉnh Khánh Hòa ngày 12/12/2016 Ban hành Chương trình phát triển nhân lực tỉnh Khánh Hòa giai đoạn 2016-2020*)

- Kế hoạch phát triển nhân lực khối sản xuất kinh doanh giai đoạn 2016 - 2020 ban hành theo Quyết định số 292/QĐ-UBND ngày 25/01/2018 của Chủ tịch UBND tỉnh Khánh Hòa. Dự báo đến năm 2020, hoạt động du lịch trên địa bàn tỉnh sẽ cần tăng thêm khoảng 32.000 người làm việc trực tiếp trong hoạt động lưu trú và 5.200 người trong hoạt động lữ hành, tương ứng mỗi năm cần thêm khoảng 8.000 người cho hoạt động lưu trú và 1.300 người cho hoạt động lữ hành, bao gồm các lao động hỗ trợ khác. Mục tiêu đến năm 2020, trong tổng số lao động được qua đào tạo, có khoảng 25-30% lao động có trình độ cao đẳng và trình độ trung cấp; khoảng 45-50% lao động được dạy nghề ngắn hạn, phù hợp với nhu cầu nhân lực trực tiếp cho sản xuất, kinh doanh và dịch vụ nhằm đáp ứng yêu cầu phát triển các ngành, lĩnh vực là thế mạnh của tỉnh (1.1.07 - *Quyết định số 292/QĐ-UBND ngày 25/01/2018 của Chủ tịch UBND tỉnh Khánh Hòa ban hành kế hoạch phát triển nhân lực khối sản xuất kinh doanh giai đoạn 2016-2020*)

- Chương trình phát triển nhân lực tỉnh Khánh Hòa giai đoạn 2021-2025 ban hành theo Nghị quyết số 04/NQ-HĐND ngày 15/01/2021. Mục tiêu phát triển nhân lực đến năm 2025 có tỉ lệ lao động qua đào tạo đạt 85%, tỉ lệ lao động có bằng cấp, chứng chỉ đạt 31% (1.1.08 - *Nghị quyết của HĐND tỉnh Khánh Hòa ngày 15/01/2021 ban hành Chương trình phát triển nguồn nhân lực tỉnh Khánh Hòa giai đoạn 2021-2025*).

Nhu cầu của thị trường lao động, phát triển về du lịch của các tỉnh lân cận như Phú Yên, Ninh Thuận, vùng Tây Nguyên (1.1.09 - *Quyết định số 128/QĐ-UBND ngày 19/01/2012 của Chủ tịch UBND tỉnh Phú Yên về Quy hoạch phát triển du lịch tỉnh Phú*

Yên đến năm 2020 tầm nhìn đến năm 2025; 1.1.10 - Quyết định số 1547/QĐ-UBND ngày 28/9/2012 của Chủ tịch UBND tỉnh Phú Yên về Quy hoạch phát triển nhân lực tỉnh Phú Yên giai đoạn 2011-2020; 1.1.11 - Quyết định số 244/QĐ-UBND ngày 02/10/2013 của Chủ tịch UBND tỉnh Ninh Thuận về quy hoạch tổng thể phát triển ngành du lịch tỉnh Ninh Thuận đến năm 2020 và tầm nhìn đến năm 2030; 1.1.12 - Quyết định số 546/QĐ-UBND ngày 13/12/2011 của Chủ tịch UBND tỉnh Ninh Thuận về Quy hoạch phát triển nhân lực tỉnh Ninh Thuận giai đoạn 2011-2020; 1.1.13 - Báo cáo số 143/BC-UBND ngày 04/8/2016 của UBND tỉnh Đắk Lắk sơ kết 5 năm thực hiện quy hoạch phát triển nhân lực giai đoạn 2011-2020; 1.1.14 - Kế hoạch số 886/KH-UBND ngày 13/02/2017 của UBND tỉnh Đắk Lắk về đào tạo, bồi dưỡng nguồn nhân lực du lịch giai đoạn 2017-2020; 1.1.15 - Quyết định số 1194/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính Phủ ngày 22/7/2014 phê duyệt Quy hoạch xây dựng vùng Tây Nguyên đến năm 2030).

Quy hoạch phát triển du lịch Việt Nam đến năm 2030, thì nhu cầu nhân lực ngành du lịch đến năm 2020 như sau:

TT	Nghiệp vụ	Số người
1	Lễ tân	60.680
2	Phục vụ buồng	113.270
3	Phục vụ bàn, bar	141.600
4	Nhân viên chế biến món ăn	72.820
5	Hướng dẫn viên	52.590
6	Nhân viên lữ hành, đại lý du lịch	52.590
7	Nhân viên khác	315.550

Định hướng phát triển ngành du lịch được chính phủ phê duyệt với mục tiêu cơ bản là: Năm 2025 thu hút 14 triệu khách quốc tế, phục vụ 58 triệu lượt khách nội địa, tăng trưởng tương ứng 6%/ năm và 4,3% /năm; năm 2030 thu hút 18 triệu khách quốc tế, phục vụ 71 triệu lượt khách nội địa, tăng trưởng tương ứng 5,2%/ năm và 4,1% /năm; tổng thu từ khách du lịch năm 2025 đạt 523 nghìn tỉ đồng, tương đương 26 tỉ USD; năm 2030 đạt 708 nghìn tỉ đồng, tương đương 35,2 tỉ USD; đóng góp của du lịch trong GDP năm 2025, chiếm 7,2% và năm 2030, chiếm 7,5%. (1.1.16 - Quyết định 201/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính Phủ ngày 22/01/2013 phê duyệt quy hoạch tổng thể phát triển du lịch Việt Nam đến năm 2020 và tầm nhìn đến năm 2030; 1.1.17 - Nghị

quyết số 103/NQ-CP ngày 06/10/2017 của Chính phủ ban hành chương trình hành động thực nghị quyết số 08-NQ/TW ngày 16/01/2017 của Bộ Chính trị về phát triển Du lịch thành ngành kinh tế mũi nhọn; 1.1.18 - Quyết định số 3066/QĐ-BVHTTDL ngày 29/9/2011 của Bộ VHTTDL phê duyệt quy hoạch phát triển nhân lực ngành du lịch giai đoạn 2011-2020).

Đề án nghiên cứu nhu cầu nhân lực du lịch của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch xác định quy mô, ngành nghề đào tạo trong lĩnh vực du lịch đến năm 2025, tầm nhìn 2030 trong đó xác định: “Đến năm 2025, số lao động làm việc trực tiếp trong ngành du lịch là trên 1.165.000 người với tốc độ tăng trưởng là 6,2%. Về cơ cấu lao động: Chủ yếu làm việc trong lĩnh vực khách sạn, nhà hàng, cơ cấu dự báo như sau: Khách sạn, nhà hàng ăn uống chiếm 50,4%; lữ hành, vận chuyển khách chiếm 15,2% và dịch vụ giải trí, dịch vụ khác chiếm 34,5%; nhu cầu đào tạo cần có 100% cán bộ quản lý ngành du lịch được đào tạo, bồi dưỡng chuyên sâu về du lịch; 80% lao động phục vụ được đào tạo, bồi dưỡng về nghiệp vụ chuyên môn, ngoại ngữ, tin học phù hợp với vị trí công tác. Đến năm 2030 các chỉ tiêu trên đạt 100%. Giải pháp là: Tập trung nghiên cứu, rà soát phát triển các ngành, nghề, lĩnh vực đào tạo hoặc chưa đào tạo, tạo lập hệ thống các ngành nghề đào tạo lĩnh vực du lịch đáp ứng việc phát triển đội ngũ có chuyên môn phục vụ nhu cầu của khách du lịch (1.1.19 - Đề án nghiên cứu nhu cầu nhân lực để xác định quy mô, ngành nghề đào tạo trong lĩnh vực du lịch đến năm 2025 tầm nhìn 2030 của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch ban hành theo quyết định số 1509/QĐ-BVHTTDL ngày 27/4/2018)

Để đáp ứng nhu cầu phát triển nguồn nhân lực của khu vực Miền Trung, Tây Nguyên và của ngành du lịch, Trường đã được Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội phê duyệt cho phép đào tạo với 7 nghề trọng điểm cấp độ Quốc tế là: Kỹ thuật Chế biến món ăn; Quản trị nhà hàng; Hướng dẫn du lịch; Quản trị nhà hàng; Quản trị khu Resort, Quản trị Lễ tân, Quản trị Lữ hành theo các Quyết định số 1836/QĐ-LĐTBXH ngày 27/11/2017, Quyết định số 1769/QĐ-LĐTBXH ngày 25/11/2019 của Bộ LĐTBXH về phê duyệt ngành, nghề trọng điểm; trường được lựa chọn ngành, nghề trọng điểm giai đoạn 2016 - 2020 và định hướng đến năm 2025.

Từ cơ sở nhu cầu nhân lực như trên, Trường thực hiện khảo sát doanh nghiệp ngành du lịch trên địa bàn bằng hình thức phiếu hỏi để từ đó xác định nhu cầu lao động đối với nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn của các doanh nghiệp trên địa bàn tỉnh

Khánh Hòa, Vùng Duyên Hải Nam Trung Bộ và Tây Nguyên, từ đó xác định hướng đầu tư, phát triển, quy mô tuyển sinh đào tạo của nghề hàng năm. (1.1.20 - Báo cáo đánh giá phân tích thị trường để xác định ngành, nghề và quy mô đào tạo; 1.1.21 - Hồ sơ khảo sát nhu cầu lao động của doanh nghiệp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024)

Trường đã xây dựng, bổ sung, điều chỉnh chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn với mục tiêu đáp ứng nhu cầu nhân lực thị trường lao động, phù hợp với mục tiêu của trường. (1.1.22 - Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019; 1.1.23 - Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022; 1.1.24 - Quy trình xây dựng, điều chỉnh, bổ sung chương trình đào tạo của trường)

Mục tiêu và sứ mạng của trường được công bố công khai trên Website tại địa chỉ website: <http://ntc.edu.vn/>. Bên cạnh đó, các nội dung này được in ấn và phổ biến trên các tờ rơi về giới thiệu và tuyển sinh của trường, cuốn Thông tin sinh viên cần biết (1.1.27 - Trang web của trường: www.ntc.edu.vn, tờ rơi tuyển sinh, cuốn Thông tin sinh viên cần biết).

Hàng năm, Trường tổ chức khảo sát lấy ý kiến của cán bộ quản lý, nhà giáo, cựu HSSV và doanh nghiệp đối với nội dung “Mục tiêu của chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng phù hợp mục tiêu của cơ sở đào tạo và nhu cầu thị trường lao động, được công bố công khai”, kết quả trả lời hài lòng 100% (1.1.31 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024)

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

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.

Mô tả, phân tích, nhận định:

Căn cứ vào quyết định số 3484/QĐ-BVHTTDL, ngày 19/9/2018 về việc quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang; căn cứ quyết định số 467/QĐ-BVHTTDL ngày 07/3/2022 về việc sắp xếp, tổ chức lại các phòng, khoa, tổ chức trực thuộc và sửa đổi quy định về cơ cấu tổ chức của Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang (1.2.01 - Quyết định số 3484/QĐ-BVHTTDL,

ngày 19/9/2018 về việc quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của trường; 1.2.02 - Quyết định số 467/QĐ-BVHTTDL ngày 07/3/2022 về việc sắp xếp, tổ chức lại các phòng, khoa, tổ chức trực thuộc và sửa đổi quy định về cơ cấu tổ chức của trường), Nhà trường ban hành Quyết định số 497/QĐ-CĐDLNT ngày 17/10/2018 quy định chức năng, nhiệm vụ của Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn, trong đó, giao nhiệm vụ phụ trách chương trình đào tạo ngành, nghề Quản trị khách sạn, trình độ cao đẳng cho khoa. (1.2.03 - Quyết định số 497/QĐ-CĐDLNT ngày 17/10/2018 quy định chức năng, nhiệm vụ của các đơn vị thuộc trường; 1.2.04 - Quy chế tổ chức, hoạt động của trường năm 2018; 1.2.05 - Quy chế tổ chức, hoạt động sửa đổi, bổ sung của trường năm 2022)

Căn cứ vào chức năng, nhiệm vụ được giao, lãnh đạo Khoa xây dựng kế hoạch hoạt động và phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng thành viên trong khoa. Hàng năm, vào cuối năm học, Khoa báo cáo kết quả thực hiện nhiệm vụ năm học. (1.2.06 - Các kế hoạch công tác năm học của Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.2.07 - Báo cáo tổng kết năm học của khoa các năm 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.2.08 - Báo cáo tổng kết công tác năm học và phương hướng nhiệm vụ năm học mới các năm 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Hàng năm, các giảng viên trong khoa đều được Nhà trường nhận xét, đánh giá và xếp loại viên chức. Trong các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024, 100% giảng viên trong khoa đều được Nhà trường nhận xét, đánh giá hoàn thành tốt nhiệm vụ, đạt danh hiệu lao động tiên tiến trở lên. (1.2.09 - Quyết định công nhận danh hiệu thi đua các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024) và được Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch công nhận khen thưởng. (1.2.10 - Quyết định công nhận tập thể lao động xuất sắc năm học 2020-2021; 1.2.11 - Quyết định công nhận tập thể lao động xuất sắc năm học 2021-2022; 1.2.12 - Quyết định công nhận tập thể lao động xuất sắc năm học 2022-2023; 1.2.13 - Quyết định tặng bằng khen tập thể lao động xuất sắc năm học 2021-2022).

(1.2.16 - Kế hoạch kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.2.17 - Các biên bản kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.2.18 - Báo cáo kết quả

kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

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

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.

Mô tả, phân tích, nhận định:

Hàng năm Trường nghiên cứu xây dựng chi phí đào tạo cho các ngành nghề Nhà trường đào tạo trong đó có nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn. Xác định được định mức lao động, định mức vật tư thực hành, Trường đã xây dựng mức chi tối thiểu cho 01 người học đáp ứng yêu cầu của chương trình đào tạo đồng thời đáp ứng được yêu cầu của doanh nghiệp, được doanh nghiệp đánh giá cao. Nhà trường đào tạo theo định mức Kinh tế - Kỹ thuật do Bộ Lao động - Thương binh và Xã Hội ban hành tại thông tư “16/2020/TT – BLĐTBXH ngày 28 tháng 12 năm 2020; Thông tư số 10/2021/TT-BLĐTBXH ngày 15 tháng 12 năm 2021 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc ban hành định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng” trong đó có nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ Cao đẳng. Từ đó Nhà trường đã xác định chi phí tối thiểu cho 01 người học trong năm học và là căn cứ để xây dựng Dự toán thu - chi ngân sách của trường vào mỗi năm học. (1.3.01 - Định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn).

Bảng Dự toán định mức chi tối thiểu cho một sinh viên nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn đáp ứng yêu cầu đào tạo

DVT: đồng

TT	Chỉ tiêu	Năm 2020	Năm 2021	Năm 2022	Ước thực hiện năm 2023
1	Quy mô sinh viên quy đổi trong năm tài chính	177	135	195	184
2	Định mức chi phí tối thiểu cho 1SV KTCBMA bình	7.942.000	7.942.000	8.615.000	9.052.000

	quân/năm				
3	Mức kinh phí đã chi trên cho 1 SV toàn trường	18.447.508	19.336.985	26.665.993	29.300.216

Bảng thống kê chi phí cho các hoạt động của ngành, nghề KTCBMA trong 3 năm gần đây

ĐVT: 1000 đồng

TT	Nội dung	Năm 2020	Năm 2021	Năm 2022	10 tháng đầu năm 2023
1	Số SV CĐ KTCBMA	177	135	195	184
2	Tổng thu năm	4.632.975	4.130.190	6.456.840	6.426.016
3	Ngân sách cấp	3.110.775	2.861.190	4.623.840	4.696.416
4	Học phí	1.522.200	1.269.000	1.833.000	1.729.600
5	Sản xuất & Dịch vụ	-	-	-	-
6	<i>Thu NS/SV/năm</i>	17.575	21.194	23.712	25.524
7	<i>Thu học phí/SV/năm</i>	8.600	9.400	9.400	9.400
8	Tổng chi trong năm	4.414.791	3.904.761	6.019.029	5.658.641
9	Lương và các khoản theo lương	3.970.563	3.550.000	5.490.000	5.190.000
10	Vật tư thực hành	271.305,6	206.928	298.896	282.035,2
11	Khen thưởng, học bổng	121.776	101.520	146.640	138.368
12	Hoạt động phong trào	1.656	1.891	2.195	2.180
13	Chi khác	49.490,4	44.422	81.298	46.057,8
14	Chênh lệch thu chi/năm	218.184	225.429	437.811	767.375
15	<i>Chi bình quân SV/năm</i>	24.942	28.924	30.867	30.753
16	<i>Chi vật tư thực hành</i>	1.532,8	1.532,8	1.532,8	1.532,8

	/SV/năm				
17	Chi khen thưởng /SV/năm	688	752	752	752

(1.3.02 - Bảng tổng hợp về thu chi tài chính các năm 2021, 2022, 2023, 2024;

1.3.03 - Bảng thống kê chi phí cho các hoạt động của trường trong 3 năm)

So sánh mức kinh phí tối thiểu của trường với dự toán thu ngân sách của qua các năm, có thể thấy, Trường đủ nguồn tài chính để đảm bảo thực hiện các chương trình đào tạo đối với định mức về lao động và thiết bị dạy học trong mỗi năm học và năm tài chính của toàn trường.

Căn cứ các nguồn thu trên, căn cứ các định mức chi, số người học. Hàng năm Nhà trường phân bổ ngân sách cho các đơn vị để thực hiện. Đối với nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng được phân bổ trong 3 năm gần đây.

Đối với chi phí vật tư thực hành phục vụ cho công tác dạy và học, trường thực hiện xây dựng định mức vật tư thực hành tiêu hao và cấp phát vật tư đối với từng nghề cụ thể. Để xây dựng định mức vật tư tối thiểu cho một người học và cấp phát vật tư phục vụ việc dạy và học, đảm bảo chất lượng của chương trình đào tạo và có đủ nguồn thu hợp pháp để thực hiện chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn Trường đã ban hành Quyết định số 332/QĐ- CĐDLNT ngày 23/07/2018 về việc ban hành định mức vật tư thực hành theo chương trình đào tạo năm 2019. (1.3.01 - Định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn).

Hàng năm, Trường đều có đánh giá hiệu quả sử dụng nguồn tài chính và có đề ra các biện pháp nâng cao hiệu quả quản lý và sử dụng tài chính nhằm nâng cao chất lượng các hoạt động của Trường (1.3.04 - Báo cáo tổng kết năm học, báo cáo tài chính hội nghị viên chức, người lao động các năm 2021, 2022, 2023; 1.3.05 - Biên bản tự kiểm tra tài chính năm 2021, 2022, 2023; 1.3.06 - Biên bản Hội nghị viên chức, người lao động năm 2021, 2022, 2023).

Căn cứ vào kế hoạch đào tạo của từng học kỳ khoa chuyên môn đề nghị cấp phát vật tư thực hành vào đầu mỗi kỳ học theo định mức vật tư đã được phê duyệt, định mức vật tư này được gửi về email về bộ phận Tài chính kế toán để đặt mua và cấp phát cho học thực hành, chi phí này được thông báo cho người học vào đầu mỗi năm học để sinh viên chuẩn bị tiền mua vật tư học thực hành. (1.3.07 - Đề nghị cấp phát vật tư

thực hành các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.3.10 - Quyết toán tiền thực hành các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Để đảm bảo cho quá trình tiếp nhận, cấp phát và sử dụng nguyên, nhiên, vật liệu phục vụ hoạt động dạy và học diễn ra một cách thuận lợi, đúng quy trình và minh bạch, giảng viên Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn, Nhà hàng cùng với sinh viên xác nhận nguyên liệu đã sử dụng của từng kỳ. Sau khi kết thúc kỳ học, Bộ phận tài chính kế toán tiến hành quyết toán với sinh viên.

(1.3.12 - Bảng thống kê mức chi tài chính cho ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn của Trường các năm 2021, 2022, 2023; 1.3.13 - Bảng thanh toán lương cho nhà giáo các năm 2021, 2022, 2023; 1.3.14 - Biên bản quyết toán ngân sách năm 2021, 2022)

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:

Hoạt động dạy và học là hoạt động trọng tâm của Nhà trường. Việc tổ chức đào tạo được Nhà trường thực hiện nghiêm túc, đầy đủ theo các quy định của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch, Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội. Căn cứ vào các văn bản quy định về hoạt động giáo dục nghề nghiệp, Nhà trường ban hành đầy đủ các quy chế hoạt động như: Quy chế tuyển sinh; Quy chế đào tạo; Quy định chế độ làm việc của nhà giáo giáo dục nghề nghiệp; quy chế công tác học sinh, sinh viên...

Chất lượng đào tạo được nhà trường coi là sự sống còn trong việc thực hiện sứ mệnh và khẳng định vị trí và thương hiệu Nhà trường. Trong quá trình tổ chức dạy và học, kế hoạch đào tạo được nhà trường xây dựng khoa học, phù hợp trên cơ sở điều kiện thực tế của Nhà trường và đặc biệt quan tâm tới các yêu cầu của thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ của doanh nghiệp và xã hội.

Nhà trường đã có chủ trương và thường xuyên quan tâm chỉ đạo thực hiện đổi mới phương pháp dạy học, phương pháp và quy trình thi, kiểm tra, đánh giá phù hợp với phương thức đào tạo, hình thức học tập và đặc thù của môn học.

Công tác đào tạo được thực hiện nghiêm túc, hiệu quả; việc tuyển sinh được thực hiện đúng thủ tục, đúng nguyên tắc, thể hiện được sự đa dạng hoá hình thức tổ chức và

sự sáng tạo, chương trình đào tạo ngày càng thể hiện sự gắn kết với thị trường lao động, đáp ứng nhu cầu việc làm của người học và yêu cầu của người sử dụng.

Các hoạt động hợp tác quốc tế của Nhà trường đã có tác động tích cực trong việc nâng cao năng lực chuyên môn và trình độ quản lý cho đội ngũ cán bộ giảng viên, tạo tiền đề tốt đẹp cho các hoạt động hợp tác tiếp theo trong thời gian tới.

Nâng cao chất lượng đào tạo, đa dạng hóa loại hình đào tạo và ngành nghề đào tạo luôn được Nhà trường quan tâm nhằm đáp ứng nhu cầu của thị trường lao động, phù hợp với nguyện vọng của người học, góp phần tích cực vào sự phát triển kinh tế xã hội nói chung, của ngành Du lịch nói riêng. Quan điểm đào tạo lấy người học làm trung tâm là kim chỉ nam trong hoạt động đào tạo, điều này được thể hiện qua việc thực hiện nghiêm túc hoạt động tuyển sinh, tổ chức đào tạo, điều chỉnh nội dung chương trình, áp dụng các biện pháp kiểm tra, giám sát, đánh giá phù hợp với từng môn học/mô đun, lắng nghe ý kiến phản hồi của người học, doanh nghiệp và các đối tượng khác có liên quan đến quá trình tổ chức dạy và học.

** Những điểm mạnh:*

Trường đã thực hiện quy chế tuyển sinh dựa trên cơ sở quy chế tuyển sinh của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội, phù hợp với điều kiện cụ thể của trường, tạo điều kiện thuận lợi cho công tác tuyển sinh.

Kế hoạch đào tạo, tiến độ đào tạo được xây dựng khoa học và thực hiện nghiêm túc.

Các hoạt động giáo dục nghề nghiệp được thực hiện theo nội dung chương trình đã được phê duyệt, có tiếp thu các thông tin phản hồi đa chiều nhằm kịp thời điều chỉnh hợp lý nhưng vẫn đảm bảo tốt nội dung, mục tiêu chương trình đào tạo.

Nhà trường đã xây dựng được mối quan hệ rộng rãi, liên kết chặt chẽ với các doanh nghiệp là điều kiện thuận lợi để thực hiện đa dạng hóa các phương thức đào tạo nghề trong và ngoài trường, đáp ứng nhu cầu người học và người sử dụng lao động.

Người học được đào tạo theo chuẩn đầu ra, theo phương pháp tiếp cận thực tế của từng vị trí công việc của nghề. Ngoài việc được sử dụng hệ thống chương trình, giáo trình, tài liệu được biên soạn trên cơ sở phân tích nghề và tiêu chuẩn kỹ năng nghề cùng với hệ thống trang thiết bị đồng bộ đáp ứng yêu cầu về công nghệ, người học còn được đào tạo trực tiếp tại doanh nghiệp thông qua các chương trình thực tế,

thực tập dài hạn (từ 2 đến 3 tháng) hoặc làm việc bán thời gian, góp phần trực tiếp tạo ra sản phẩm và tiêu thụ sản phẩm trong lĩnh vực du lịch, dịch vụ.

Quy trình kiểm tra đánh giá kết quả học tập của người học thể hiện tính nghiêm túc, công bằng. Các phương pháp kiểm tra đánh giá phù hợp với đặc thù môn học, phương thức, hình thức và mục tiêu đào tạo. Từ năm 2017, Nhà trường đã có một số cải tiến trong công tác tổ chức thi, kiểm tra đánh giá kết thúc mô đun, môn học: xây dựng ngân hàng đề thi trắc nghiệm, thi trắc nghiệm trực tiếp trên hệ thống máy vi tính...

Giảng viên đã áp dụng phương pháp phân tích nghề, chuẩn đầu ra vào biên soạn giáo án, bài giảng và xây dựng các bài giảng tích hợp chú trọng rèn luyện kỹ năng nghề cho sinh viên một cách thành thạo, thuần thục.

Năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024, hoạt động học tập của sinh viên, hoạt động giảng dạy, thi đua của giảng viên cũng ngày được nâng cao. Các giảng viên tích cực tham gia, tập luyện hội giảng cấp trường, cấp thành phố, quốc gia góp phần nâng cao phong trào thi đua trong hoạt động giảng dạy của Nhà trường. 100% giảng viên Nhà trường tham gia lớp bồi dưỡng giảng dạy theo chuẩn đầu ra để nâng cao chất lượng giảng dạy, bắt kịp xu thế đào tạo hiện nay.

** Những tồn tại:*

Số lượng sáng kiến đổi mới trong giảng dạy còn ít chưa tương xứng với đội ngũ giảng viên cũng như trình độ kinh nghiệm giảng dạy của giảng viên trong trường. Hàm lượng nghiên cứu khoa học phục vụ giảng dạy còn hạn chế. Số lượng các bài báo, công trình NCKH đăng trên các tạp chí, ấn phẩm chuyên ngành còn ít.

** Kế hoạch nâng cao chất lượng:*

Tăng cường công tác tư vấn hướng nghiệp cho người học, mở rộng địa bàn tuyển sinh, đa dạng hóa ngành nghề và hình thức đào tạo.

Tiếp tục mở rộng và tìm kiếm đối tác liên kết đào tạo để thực hiện mục tiêu đa dạng hóa các phương thức đào tạo, đáp ứng nhu cầu người học và người sử dụng lao động.

Chỉ đạo các khoa chuyên môn xây dựng kế hoạch và báo cáo các chuyên đề có tính nghiên cứu sâu về công tác đổi mới phương pháp, quy trình kiểm tra, đánh giá kết quả học tập, tổ chức hội thảo mỗi năm một lần làm cơ sở để cải tiến các phương pháp, quy trình kiểm tra để đánh giá kết quả học tập của học sinh.

Đẩy mạnh việc phổ biến các phương pháp dạy học tích cực ở các khoa; chú trọng công tác bồi dưỡng giảng viên mới.

Cam kết chặt chẽ với doanh nghiệp trong việc tổ chức cho người học thực hành, thực tập.

Điểm đánh giá tiêu chí 2

Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm tự đánh giá
Tiêu chí 2	10
Tiêu chuẩn 1	0
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 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:

Tuyển sinh là yếu tố sống còn đối với các cơ sở đào tạo, vì thế công tác tuyển sinh được Nhà trường coi là nhiệm vụ trọng tâm, luôn quan tâm sát sao, nỗ lực trong việc nâng cao chất lượng đào tạo và truyền thông quảng bá để đạt được hiệu quả cao nhất.

Hàng năm, căn cứ các văn bản của Nhà nước hướng dẫn về công tác tuyển sinh, từ đó Nhà trường ban hành Quy chế tuyển sinh. Từ năm học 2018 - 2019 đến 2019 - 2020 căn cứ theo Thông tư số 05/2017/TT-BLĐTBXH ngày 02 tháng 03 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội về việc ban hành Quy định Quy chế tuyển sinh và xác định chỉ tiêu tuyển sinh trình độ trung cấp, cao đẳng; từ năm 2020 - 2021 căn cứ Thông tư số 07/2019/TT-BLĐTBXH ngày 07/3/2019 của Bộ

trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 05/2017/TT-BLĐTBXH ngày 02 tháng 3 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định quy chế tuyển sinh và xác định chỉ tiêu tuyển sinh trình độ trung cấp, cao đẳng. (2.1.01 - *Quy chế tuyển sinh của trường năm 2019, 2021*).

Căn cứ nhu cầu nhân lực của thị trường lao động; căn cứ năng lực của đội ngũ giảng viên, chương trình giáo trình và cơ sở vật chất của Nhà trường; dựa trên Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động GDNN được Tổng cục GDNN cấp, Nhà trường xác định chỉ tiêu tuyển sinh cụ thể về đối tượng, ngành nghề tuyển sinh (2.1.02 - *Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động GDNN*).

Trên cơ sở đó, Nhà trường thành lập Hội đồng tuyển sinh, chuẩn bị nhân sự, phân công nhiệm vụ các thành viên để phục vụ công tác tuyển sinh của năm học (2.1.05 - *Quyết định thành lập Hội đồng tuyển sinh và các ban giúp việc Hội đồng tuyển sinh năm 2021, 2022, 2023, 2024*).

Hội đồng tuyển sinh họp triển khai phân công nhiệm vụ các thành viên Hội đồng tuyển sinh và nhiệm vụ của Ban thư ký Hội đồng tuyển sinh và Ban tuyên truyền tuyển sinh. (2.1.06 - *Các kế hoạch tuyển sinh hệ chính quy của trường các năm 2021, 2022, 2023, 2024*; 2.1.07 - *Biên bản họp Hội đồng tuyển sinh năm 2021, 2022, 2023, 2024*; 2.1.08 - *Kế hoạch tư vấn tuyển sinh các năm 2021, 2022, 2023, 2024*; 2.1.09 - *Thông báo tuyển sinh hệ chính quy các năm 2021, 2022, 2023, 2024*).

Thí sinh có nhu cầu học được cung cấp, hướng dẫn làm hồ sơ đăng kí học (2.1.10 - *Hồ sơ đăng ký học hệ chính quy các năm 2021, 2022, 2023, 2024, trang đăng ký trực tuyến*; 2.1.11 - *Ảnh chụp web công khai thông tin đăng ký xét tuyển của Trường*).

Sau khi tiếp nhận hồ sơ đăng ký học, Ban thư kí chuẩn bị dữ liệu có liên quan, Hội đồng tuyển sinh tiến hành xét tuyển theo quy chế tuyển sinh của năm học. (2.1.12 - *Biên bản xét tuyển hệ chính quy các năm 2021, 2022, 2023, 2024*).

Thí sinh đủ điều kiện trúng tuyển theo quy chế tuyển sinh được Hội đồng tuyển sinh ban hành quyết định trúng tuyển kèm theo danh sách trúng tuyển. (2.1.13 - *Quyết định công nhận trúng tuyển và danh sách thí sinh trúng tuyển các năm 2021, 2022, 2023, 2024*; 2.1.14 - *Ảnh chụp web công khai thông tin đăng ký xét tuyển của Trường*; 2.1.15 - *Quyết định thành lập lớp và danh sách các lớp học năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*).

Kết thúc quá trình tuyển sinh, Phòng Công tác HSSV báo cáo công tác tuyển sinh trong năm học, đánh giá các kết quả đạt được, những tồn tại, hạn chế trong công tác tuyển sinh và phương hướng tuyển sinh của năm học tiếp theo, kiến nghị đề xuất lên Ban giám hiệu. (2.1.17 - Báo cáo công tác tuyển sinh các năm 2021, 2022, 2023).

Kết quả tuyển sinh ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng từ năm 2020 đến 2023, như sau:

TT	Năm	Quy mô theo Giấy CN ĐKHD GDNN	Chỉ tiêu theo kế hoạch	Kết quả		Tỷ lệ (%)
				Hệ 2,5 năm	Hệ liên thông	
1	2020	120	120	143		119,2
2	2021	120	120	122		101,7
3	2022	120	120	89		74,2
4	2023	120	120	135	11	121,7

Để đảm bảo công tác tư vấn tuyển sinh hiệu quả, đánh giá việc cung cấp thông tin cho thí sinh và phụ huynh kịp thời cũng như những hỗ trợ cho người học tiếp cận cơ hội học tập được thuận lợi, phòng Công tác HSSV tiến hành khảo sát lấy ý kiến CBGV và sinh viên, từ đó có cơ sở để điều chỉnh hoạt động tư vấn tuyển sinh phù hợp với thực tiễn. (1.1.31 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Kết luận: Nhà trường thực hiện công tác tuyển sinh hàng năm theo quy định, đảm bảo nghiêm túc, công bằng, khách quan; kết quả tuyển sinh không đạt tối thiểu 80% chỉ tiêu theo kế hoạch tuyển sinh của Nhà trường.

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 1, tiêu chí 2: 0 điểm.

Tiêu chuẩn 2: Cơ sở đào tạo có kế hoạch đào tạo và tổ chức đào tạo theo quy định.

Mô tả, phân tích, nhận định:

Hàng năm, căn cứ vào chương trình đào tạo nghề KTCBMA đã được Hiệu trưởng phê duyệt, Phòng Đào tạo, Quản lý khoa học và Hợp tác quốc tế xây dựng kế hoạch đào tạo các khóa học và tiến độ đào tạo các năm học. Kế hoạch đào tạo thể hiện rõ mục tiêu đào tạo, thời gian khóa học, tổng số giờ đào tạo trong khóa, các mô đun, môn học sẽ đào tạo, số giờ học lý thuyết, thực hành, thực tập nghề, số giờ kiểm tra, thời gian thi tốt nghiệp, nội dung hình thức thi tốt nghiệp... Kế hoạch đào tạo, tiến độ đào tạo đều được công bố rõ ràng, công khai cho các khoa và sinh viên trong tuần sinh

hoạt công dân và trên website của Nhà trường (2.1.02 - Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động GDNN; 1.1.22 - Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019; 1.1.23 - Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022; 2.2.01 - Kế hoạch đào tạo các khóa học 2020-2023, 2021-2024, 2022-2025; 2.2.02 - Kế hoạch đào tạo năm học các lớp năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.2.03 - Tiến độ đào tạo năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.2.04 - Quy định hồ sơ, sổ sách, biểu mẫu trong đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng).

Để hoạt động quản lý đào tạo của Nhà trường thực hiện theo đúng theo quy định, Hiệu trưởng Nhà trường đã ban hành các Quyết định ban hành Quy chế đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo tích lũy mô đun hoặc tín chỉ; Quy chế thi, kiểm tra, xét công nhận tốt nghiệp 2017, 2022; Quy chế công tác học sinh sinh viên 2021, 2022, 2023, 2024. (2.1.15 - Quyết định thành lập lớp và danh sách các lớp học năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.2.05 - Quyết định số 150/QĐ-CDDLNT ngày 15/9/2017 của Hiệu trưởng ban hành Quy chế đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp theo phương thức tích lũy tín chỉ và Quy chế kèm theo; 2.2.06 - Quyết định số 16/QĐ-CDDLNT ngày 15/5/2022 của Hiệu trưởng ban hành Quy chế đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp theo phương thức tích lũy tín chỉ và Quy chế kèm theo). Căn cứ vào các quy định và chức năng nhiệm vụ các đơn vị chủ động thực hiện nhiệm vụ quản lý của mình. Phòng Đào tạo, QLKH&HTQT quản lý tiến độ và kế hoạch đào tạo, quản lý việc thực hiện những nội quy, quy định trong đào tạo, giảng viên thực hiện giảng dạy các môn học, mô đun theo đúng yêu cầu, nội dung của chương trình đào tạo và tiến độ giảng dạy. Các giảng viên được phân công giảng dạy các môn học/mô đun cụ thể đều phải chuẩn bị hồ sơ bài giảng trình trưởng khoa ký duyệt trước khi lên lớp. Trong quá trình thực hiện giảng dạy, giảng viên đều thực hiện nghiêm túc việc ghi chép sổ sách, biểu mẫu theo đúng quy định. Các phần việc từ triển khai đào tạo đến kiểm tra, thi và xét công nhận tốt nghiệp đều được thực hiện đúng theo quy định. (2.2.07 - Kế hoạch giáo viên các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.2.08 - Thời khóa biểu học kỳ của các lớp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.2.09 - Sổ lên lớp của các lớp năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.2.10 - Sổ theo dõi đào tạo tại doanh nghiệp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.2.11 - Sổ quản lý học sinh, sinh viên; 2.2.12 - Kế hoạch giảng dạy, Sổ giáo án, Sổ tay giáo viên các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Để đảm bảo các kế hoạch đào tạo, tiến độ đào tạo, thời khóa biểu các khóa, các lớp được thực hiện theo đúng kế hoạch, Phòng Đào tạo tổ chức trực đào tạo hàng ngày và có những ghi chép cụ thể trong Sổ trực đào tạo. Hàng ngày, trong quá trình trực đào tạo, nếu có phát sinh về việc giảng viên đi muộn, vắng tiết hoặc các vấn đề bất thường đều được ghi chép lại và xử lý kịp thời. (2.2.13 - *Lịch dạy bù*; 2.2.14 - *Thông báo điều chỉnh kế hoạch, tiến độ đào tạo các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*).

Bên cạnh đó, để đảm bảo quá trình tổ chức đào tạo được thực hiện đúng quy định, hiệu quả và đáp ứng yêu cầu phát triển của Nhà trường, Nhà trường còn giao nhiệm vụ thanh kiểm tra công tác đào tạo Ban kiểm tra nội bộ. Ban kiểm tra nội bộ sẽ thường xuyên tiến hành giám sát việc thực hiện kế hoạch đào tạo, kế hoạch giảng viên, tiến độ đào tạo năm học, kế hoạch môn học của tất cả các lớp. Thông qua đó, Ban kiểm tra nội bộ sẽ kịp thời nắm bắt tiến độ cũng như việc thực hiện kế hoạch đào tạo, kế hoạch môn học của các lớp, các khóa.

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

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 công nghệ thông tin, truyền thông trong hoạt động dạy và học.

Mô tả, phân tích, nhận định:

Việc đổi mới và đa dạng hóa các phương pháp dạy học là nội dung trọng tâm được Ban giám hiệu Nhà trường đặc biệt quan tâm.

Căn cứ từng môn học, mô đun trong chương trình đào tạo, Trường lựa chọn giảng viên tham gia giảng dạy các môn học, mô đun của chương trình đào tạo. (1.1.22 - *Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019*; 1.1.23 - *Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022*; 2.2.07 - *Kế hoạch giáo viên các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*). Tùy theo từng môn học, mô đun các giáo viên của trường đã sử dụng các phương pháp giảng dạy kết hợp trang bị kiến thức chuyên môn với thực hành tay nghề và các phương pháp dạy học như: phân tích, thảo luận, viết báo cáo, thực hiện mẫu, đóng vai.....đây là các phương pháp dạy học phát huy tính tích cực của người học. (2.2.04 - *Quy định hồ sơ, sổ sách, biểu mẫu trong đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng*; 2.2.12 - *Kế hoạch giảng dạy, Sổ giáo án, Sổ*

tay giáo viên các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.3.01 - Giáo án điện tử các môn học, mô đun năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.3.02 - Các video phục vụ giảng dạy chuyên môn các môn học, mô đun).

Để đánh giá chất lượng giảng dạy, phương pháp đào tạo, Nhà trường các khoa chuyên môn tổ chức dự giờ giảng viên (2.3.03 - *Kế hoạch dự giờ của các khoa các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.3.04 - Biên bản dự giờ, các phiếu đánh giá giờ giảng của nhà giáo, báo cáo kết quả dự giờ và kế hoạch khắc phục của các khoa các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.2.16 - Kế hoạch kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.2.17 - Các biên bản kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.2.18 - Báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).*

Về phần mềm quản lý đào tạo, Trường có phần mềm quản lý đào tạo và sử dụng hiệu quả trong hoạt động dạy và học, cụ thể: hiện tại Trường đang đưa vào sử dụng phần mềm quản lý đào tạo UIS. Kết quả thực hiện phần mềm: liên kết dữ liệu đầu vào, quản lý chương trình đào tạo, các môn học, mô đun, điểm thi, kiểm tra của sinh viên, điểm đánh giá kết quả rèn luyện. (2.3.05 - *Hợp đồng cung cấp phần mềm, biên bản bàn giao và biên bản thanh lý hợp đồng phần mềm đào tạo năm 2018*). Tất cả nhà giáo giảng dạy ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn đều có tài khoản để truy cập tra cứu các thông tin: xem thời khóa biểu, điểm môn học, mô-đun, kế hoạch giảng dạy (2.3.06 - *Hướng dẫn sử dụng phần mềm quản lý đào tạo UIS; 2.3.07 - Danh sách tài khoản của CBGV sử dụng phần mềm UIS*). Tất cả sinh viên ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn đều có quyền truy cập vào website: <http://htc.edu.vn> và vào phần mềm bằng tài khoản là Mã sinh viên của mình và tra cứu các thông tin về môn học, mô-đun, điểm thi, kiểm tra, ... (2.3.08 - *Hình chụp trang thông tin của sinh viên sau khi đăng nhập vào website*).

Nhà trường không chỉ ứng dụng công nghệ thông tin trong giảng dạy, mà còn ứng dụng thông tin trong việc tổ chức thi, chấm thi và quản lý hệ thống bài thi. Các bài thi của môn lý thuyết cơ sở thi trực tiếp trên máy tính. Đề thi được trộn tự động trên phần mềm, bài thi được lưu tự động trên phần mềm, sinh viên biết điểm bài thi có ngay sau khi nộp bài thi. (2.3.09 - *Hợp đồng nâng cấp phần mềm thi trắc nghiệm trên máy tính*).

Hầu hết các môn học nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng đều được ứng dụng công nghệ thông tin trong dạy học, 100% nhà giáo trong Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn đều ứng dụng công nghệ thông tin trong giảng dạy thông qua các bài giảng điện tử và được lồng ghép các video, video do Tổng cục Du lịch chuyển giao từ dự án EU để trình chiếu cho người học tiếp cận nhanh với kỹ năng, nghiệp vụ, văn hóa du lịch. Các phòng học chuyên môn của Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn sử dụng giảng dạy ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn đều được trang bị máy chiếu, máy tính kết nối mạng phục vụ giảng dạy, bố trí thiết bị giảng dạy. (2.3.01 - Giáo án điện tử các môn học, mô đun năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.3.02 - Các video phục vụ giảng dạy chuyên môn các môn học, mô đun; 2.3.10 - Danh mục các phần mềm mô phỏng thực hành bài giảng, tài liệu giảng dạy có sử dụng phần mềm)

Hàng năm, Nhà trường tổ chức lấy ý kiến người học, nhà giáo về phương pháp đào tạo, chương trình đào tạo, ứng dụng CNTT trong hoạt động dạy và học. Trên cơ sở kết quả khảo sát, kết quả đánh giá chất lượng giảng dạy, Nhà trường điều chỉnh phương pháp đào tạo cho phù hợp. (; ; ; 1.1.31 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Như vậy, Trường có 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.

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

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.

Mô tả, phân tích, nhận định:

Chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng có môn học, mô đun Thực tập tốt nghiệp tại doanh nghiệp với thời lượng 540 giờ. (1.1.22 - Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019; 1.1.23 - Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022). Để phối hợp triển khai thực hành, thực tập tại doanh nghiệp được tốt, có hiệu quả,

Trường đã ký kết biên bản ghi nhớ hợp tác ngày 16/4/2022 với Công ty cổ phần Tập đoàn Mường Thanh - chi nhánh Mường Thanh Grand (số 06 Dương Hiến Quyền, P. Vĩnh Hòa, TP. Nha Trang, Khánh Hòa) cho sinh viên thực tập tại Khách sạn Mường Thanh Grand.

Trường đã ký kết biên bản ghi nhớ hợp tác ngày 16/4/2022 với Công ty cổ phần Khatoco - Liberty (số 09 Biệt Thự, TP. Nha Trang, Khánh Hòa) cho sinh viên thực tập tại Khách sạn Liberty Central Nha Trang.

Trường đã ký kết biên bản ghi nhớ hợp tác ngày 16/4/2022 với Công ty TNHH kinh doanh xuất nhập khẩu Việt Dương (số 04 Dương Hiến Quyền, P. Vĩnh Hòa, TP. Nha Trang, Khánh Hòa) cho sinh viên thực tập tại Boton Blue Hotel & Spa.

Trường đã ký kết biên bản ghi nhớ hợp tác ngày 16/4/2022 với Công ty cổ phần Tập đoàn Mường Thanh - chi nhánh Mường Thanh Luxury Nha Trang (số 60 Trần Phú, P. Lộc Thọ, TP. Nha Trang, Khánh Hòa) cho sinh viên thực tập tại Khách sạn Mường Thanh Luxury Nha Trang.

(2.4.01 - Biên bản thỏa thuận, hợp tác với doanh nghiệp trong các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024)

Kế hoạch đào tạo của khóa học, tiến độ đào tạo của 100% các lớp có quy định thời gian đi thực tập. Trường đã liên hệ và ký thỏa thuận với các doanh nghiệp để tổ chức, hướng dẫn cho người học được thực hành, thực tập tại các doanh nghiệp đã xây dựng kế hoạch thực tập, đề cương thực tập, lập danh sách HSSV đi thực tập và bố trí giáo viên hướng dẫn; ra quyết định thực tập tại các doanh nghiệp và triển khai kế hoạch thực tập của các lớp, cụ thể như sau:

- Năm học 2020 - 2021:

Theo kế hoạch sinh viên K11 được bố trí đi thực tập từ 25/4/2021 đến 10/8/2021, tuy nhiên cũng vẫn do dịch COVID nên các em chỉ thực tập đến 8/5/2021 và công nhận là 96 giờ.

- Năm học 2021- 2022:

Sinh viên K11 chuyên ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn các em được thực tập bổ sung 1 tháng từ ngày 14 tháng 2 năm 2022 đến ngày 03 tháng 4 năm 2022 với tổng số thời gian 150 giờ.

- Năm học 2022-2023:

Sinh viên khóa K13 chuyên ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng được bố trí thực tập từ ngày 24 tháng 10 năm 2022 đến ngày 11 tháng 3 năm 2023 (17 tuần). Trường cử sinh viên đi thực hành, thực tập tại doanh nghiệp theo Quyết định số 69/QĐ-CĐDLNT ngày 13 tháng 10 năm 2022.

Sau mỗi đợt thực tập sinh viên đều có báo cáo kết quả thực tập tại doanh nghiệp, đồng thời các doanh nghiệp cũng đưa ra ý kiến nhận xét về kỹ năng làm việc, ý thức tổ chức kỷ luật của sinh viên (2.4.02 - *Kế hoạch thực hành, thực tập tại doanh nghiệp năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*; 2.4.03 - *Quyết định cử sinh viên thực hành, thực tập tại doanh nghiệp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*; 2.4.04 - *Danh sách giảng viên hướng dẫn, giảng dạy sinh viên thực hành, thực tập năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*)

(2.4.05 - *Báo cáo kết quả thực hành, thực tập của sinh viên các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*; 2.4.06 - *Báo cáo kết quả hướng dẫn, giảng dạy sinh viên thực hành, thực tập của giảng viên các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*; 2.4.07 - *Đề cương thực hành, thực tập nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn của sinh viên*).

Nhà trường luôn nhận được sự ủng hộ, hợp tác, phối hợp chặt chẽ của doanh nghiệp trong việc tổ chức, hướng dẫn cho sinh viên tại doanh nghiệp. Tất cả thời gian, nội dung, nhân sự tham gia đào tạo thực hành đã được thống nhất giữa Nhà trường và doanh nghiệp. Các trưởng bộ phận, các chuyên gia giỏi của doanh nghiệp luôn theo sát đào tạo, hướng dẫn chuyên môn cho HSSV, góp phần hoàn thiện kỹ năng nghề cho HSSV. 100% sinh viên trước khi tốt nghiệp đều được thực hành tại đơn vị sử dụng lao động đúng với ngành, nghề đào tạo và nội dung thực hành được thực hiện theo đúng kế hoạch đề ra.

Năm học 2020-2021: có 45 sinh viên tốt nghiệp; sinh viên tốt nghiệp nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn đi thực tập, thực tế tại các nhà hàng, khách sạn là 45/45 sinh viên chiếm tỷ lệ 100%.

Năm học 2021-2022: có 35 sinh viên tốt nghiệp; SV tốt nghiệp nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn đi thực tập, thực tế tại các nhà hàng, khách sạn là 35/35 sinh viên chiếm tỷ lệ 100%.

Năm học 2022-2023: Khóa K13 có 251 sinh viên đủ điều kiện xét tốt nghiệp, kết quả xét có 251 sinh viên tốt nghiệp. Sinh viên tốt nghiệp nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn đi thực hành, thực tập tại doanh nghiệp là 251/251 sinh viên chiếm tỷ lệ 100%.

(2.4.08 - Danh sách sinh viên đủ điều kiện xét tốt nghiệp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.4.09 - Quyết định công nhận tốt nghiệp và danh sách sinh viên tốt nghiệp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

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

Tiêu chuẩn 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:

Trên cơ sở Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13 tháng 03 năm 2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định 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, Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 03 tháng 4 năm 2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định 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, Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang đã ban hành các quy chế đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng (2.2.05 - *Quyết định số 150/QĐ-CDDLNT ngày 15/9/2017 của Hiệu trưởng ban hành Quy chế đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp theo phương thức tích lũy tín chỉ và Quy chế kèm theo*; 2.2.06 - *Quyết định số 16/QĐ-CDDLNT ngày 15/5/2022 của Hiệu trưởng ban hành Quy chế đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp theo phương thức tích lũy tín chỉ và Quy chế kèm theo*).

Căn cứ vào quy định nội quy thi, kiểm tra và công nhận tốt nghiệp đã được ban hành, Nhà trường đã tổ chức thi, kiểm tra và công nhận tốt nghiệp cho học sinh, sinh viên theo đúng quy định. Cụ thể như sau:

Ngay sau khi kết thúc mô-đun, môn học giảng viên giảng dạy lập danh sách sinh viên đủ và không đủ điều kiện dự thi, ra đề thi và thông qua lãnh đạo Khoa kiểm duyệt gửi về phòng Khảo thí và Đảm bảo chất lượng giáo dục. Căn cứ danh sách sinh viên đủ điều kiện dự thi Phòng Khảo thí và Đảm bảo chất lượng giáo dục lập danh sách và kế hoạch thi, kiểm tra hết môn. Từ năm học 2020-2021 đến nay, Nhà trường tổ chức kiểm tra hết môn các môn học lý thuyết bằng hình thức kiểm tra trắc nghiệm trên phần mềm. Việc áp dụng hình thức thi này giúp sinh viên không bị áp lực tâm lý thi cử, không phải học theo phương pháp thuộc lòng mà chỉ học hiểu, sinh viên biết kết quả

ngay sau khi kết thúc bài thi. Việc thi và chấm thi trắc nghiệm trên hệ thống máy tính thể hiện độ chính xác cao, minh bạch. Cập nhật kết quả thi nhanh hơn trước. Việc tổ chức thi, kiểm tra kỹ năng thực hành được tổ chức chặt chẽ từ khâu ra đề thi, coi thi, chấm thi. (2.5.01 - Kế hoạch xây dựng ngân hàng đề thi, bộ ngân hàng đề thi kết thúc môn học, mô-đun của trường; 2.5.02 - Lịch thi học kỳ các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.5.03 - Hồ sơ coi, chấm thi các môn học, mô-đun; 2.5.04 - Đề thi kết thúc môn học, mô-đun nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.5.05 - Bài thi kết thúc môn học, mô-đun các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.5.06 - Bảng điểm thi kết thúc môn học, mô-đun nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024). Từ tháng 3 năm 2023 Nhà trường đưa vào sử dụng phần mềm chấm thi trắc nghiệm Testpro Engine Version 7.0 trong công tác khảo thí của nhà trường, phần mềm chấm thi trắc nghiệm được áp dụng đối với các môn thi trắc nghiệm trên giấy.

Đối với thi tốt nghiệp, hằng năm căn cứ và kế hoạch đào tạo, Nhà trường xây dựng kế hoạch thi tốt nghiệp, thành lập Hội đồng thi tốt nghiệp, lập danh sách xét điều kiện dự thi tốt nghiệp; tổ chức thi tốt nghiệp; họp xét công nhận tốt nghiệp, ra quyết định công nhận tốt nghiệp, tổ chức trao bằng theo đúng các quy định tại Thông tư 09/2017/TT-BLĐTĐBXH ngày 13/3/2017, Thông tư 04/TT-BLĐTĐBXH ngày 03/4/2022 và đảm bảo nghiêm túc, khách quan (2.5.07 - Kế hoạch xét tốt nghiệp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.5.08 - Quyết định thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.5.09 - Biên bản họp xét công nhận tốt nghiệp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.4.08 - Danh sách sinh viên đủ điều kiện xét tốt nghiệp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.4.09 - Quyết định công nhận tốt nghiệp và danh sách sinh viên tốt nghiệp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Việc cấp phát văn bằng, chứng chỉ của Nhà trường đã ban hành Quyết định Quy định về việc quản lý và cấp phát văn bằng, chứng chỉ đào tạo phù hợp với Thông tư số 10/2017/TT-BLĐTĐBXH ngày 13/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định về mẫu bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng, in, quản lý, cấp phát, thu hồi, huỷ bỏ bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng và Thông tư 24/2020/TT-BLĐTĐBXH ngày ngày 30 tháng 12 năm 2020 sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 10/2017/TT-BLĐTĐBXH ngày 13 tháng 3 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động,

Thương binh và Xã hội quy định về mẫu bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng, in, quản lý, cấp phát, thu hồi, hủy bỏ bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng (2.5.10 - *Quyết định số 19/QĐ-CĐDLNT ngày 13/02/2020 quy định về mẫu bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng và việc in, quản lý, cấp phát, thu hồi, hủy bỏ bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng*; 2.5.11 - *Quyết định số 15/QĐ-CĐDLNT ngày 11/02/2020 phê duyệt mẫu phôi bằng tốt nghiệp trình độ trung cấp, cao đẳng*; 2.5.12 - *Quyết định số 09/QĐ-CĐDLNT ngày 14/4/2022 quy định về mẫu bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng và quy trình in, quản lý, sử dụng, cấp phát bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng sửa đổi*; 2.5.13 - *Quyết định số 10/QĐ-CĐDLNT ngày 14/4/2022 phê duyệt mẫu phôi bằng tốt nghiệp trình độ trung cấp, cao đẳng*; 2.5.14 - *Báo cáo đánh giá việc cấp phát văn bằng năm 2021, 2022, 2023*; 2.5.15 - *Sổ gốc cấp bằng tốt nghiệp*; 2.5.16 - *Ảnh chụp thông tin bằng cấp của trường trên website Tổng cục GDNN*)

Bên cạnh việc đánh giá kết quả học tập, Nhà trường cũng rất chú trọng quá trình rèn luyện đạo đức của người học một cách toàn diện .

Căn cứ Thông tư số 17/2017/TT-LĐTBXH ngày 30/6/2017 ban hành Quy chế công tác học sinh, sinh viên trong trường trung cấp, trường cao đẳng, Nhà trường đã ban hành quy chế công tác học sinh sinh viên. Các tiêu chí đánh giá kết quả rèn luyện của học sinh sinh viên đảm bảo đúng qui định, phù hợp với thực tế của Nhà trường, khuyến khích động viên kịp thời các em có tinh thần phấn đấu rèn luyện tốt, đồng thời giáo dục kịp thời những trường hợp yếu, kém hăng hái phấn đấu trở thành học sinh sinh viên tốt. (2.5.17 - *Quyết định số 150A/QĐ-CĐDLNT ngày 15/9/2017 ban hành Quy chế công tác học sinh, sinh viên*).

Việc đánh giá kết quả rèn luyện của HSSV, sau khi kết thúc học kỳ, năm học, sinh viên sẽ tự đánh giá nhận xét kết quả rèn luyện của mình căn cứ vào văn bản hướng dẫn đánh giá kết quả rèn luyện học sinh, sinh viên. Trên cơ sở phiếu tự nhận xét đánh giá của sinh viên, giáo viên chủ nhiệm tổ chức sinh hoạt lớp để bình xét điểm rèn luyện của sinh viên, kết quả đánh giá chuyển về phòng Công tác HSSV làm căn cứ công nhận kết quả rèn luyện của học sinh sinh viên. (2.5.18 - *Quyết định số 222/QĐ-CĐ DLNT ngày 31/12/2017 ban hành Quy chế đánh giá kết quả rèn luyện*; 2.5.19 - *Phiếu đánh giá kết quả rèn luyện của HSSV*; 2.5.20 - *Biên bản họp xét điểm rèn luyện học kỳ của các lớp năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*; 2.5.21 - *Bảng tổng hợp kết quả rèn luyện học kỳ, năm học 2020-2021; 2021-2022, 2022-2023*; 2.5.22 -

Quyết định công nhận kết quả rèn luyện học kỳ các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.5.23 - Các Quyết định thành lập Hội đồng đánh giá kết quả rèn luyện của HSSV năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.5.24 - Báo cáo công tác HSSV các năm học 2020-2021, 2021-2022, 2023-2023).

(2.5.25 - Hồ sơ HSSV các khóa; 2.5.26 - Sổ quản lý HSSV các lớp nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng)

Định kỳ, nhà trường đều xây dựng và tổ chức thanh, kiểm tra hoạt động đào tạo trong đó có kiểm tra về công tác kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp, đánh giá kết quả học tập, rèn luyện, cấp văn bằng, chứng chỉ. Tại báo cáo kiểm tra đào tạo hàng năm cho thấy công tác kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp, đánh giá kết quả học tập, rèn luyện, cấp văn bằng, chứng chỉ thực hiện nghiêm túc, khách quan đúng quy định. (1.2.16 - Kế hoạch kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.2.17 - Các biên bản kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.2.18 - Báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

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

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 chỉnh các hoạt động dạy và học cho phù hợp.

Mô tả, phân tích, nhận định:

Để thực hiện việc quản lý chất lượng đào tạo một cách thường xuyên liên tục và hiệu quả, Nhà trường ban hành Quy định về công tác thanh, kiểm tra, giám sát các hoạt động của Nhà trường (2.6.01 - Quy định về công tác kiểm tra, giám sát của Trường).

Hàng năm, Trường đều thành lập Ban thanh tra, kiểm tra giám sát trường ban là phó Hiệu trưởng, các thành viên thuộc phòng Khảo thí và Đảm bảo chất lượng giáo dục để thực hiện thanh, kiểm tra, giám sát các hoạt động dạy và học. Ban thanh, kiểm tra tiến hành thanh, kiểm tra kế hoạch năm học, chương trình đào tạo, kế hoạch nhà giáo, tiến độ năm học, thời khóa biểu, giáo án giảng dạy, sổ lên lớp... Phương pháp kiểm tra là nghiên cứu, nhận xét, đối chiếu, phân tích, so sánh, đánh giá tài liệu mà khoa cung cấp với các quy định sau đó kiểm tra trực tiếp các hoạt động đào tạo bằng

các hình thức như dự giờ, kiểm tra trực tiếp trên lớp. Ngoài việc thực hiện các hoạt động thanh, kiểm tra theo kế hoạch, hàng tháng Ban thanh kiểm tra tiến hành kiểm tra đột xuất các hoạt động dạy và học (1.2.16 - *Kế hoạch kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*; 1.2.17 - *Các biên bản kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*; 1.2.18 - *Báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*).

(2.6.02 - *Thông báo của Hiệu trưởng về việc thực hiện các đề xuất, kiến nghị của Ban kiểm tra, giám sát các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*)

Đối với Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn, Nhà hàng: Những tồn tại cơ bản được chỉ ra sau kiểm tra liên quan đến hồ sơ giảng dạy, ngân hàng đề thi, quản lý tài sản, công tác vệ sinh các phòng thực hành, lưu trữ hồ sơ giảng dạy,...Khoa đã triển khai các kế hoạch khắc phục: Phân công nhân sự liên quan, thời gian hoàn thành, biện pháp thực hiện và sau đó báo cáo kết quả khắc phục. Giảng viên của Khoa đã tăng cường kiểm tra đầu giờ học để kiểm tra, đánh giá sinh viên, kiểm tra giáo án, sổ tay giảng viên; Năm học 2019-2020, toàn thể giảng viên của khoa đã tham gia lớp tập huấn đào tạo theo tín chỉ cho giảng viên của trường. (2.6.03 - *Kế hoạch khắc phục các tồn tại các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*; 2.6.04 - *Báo cáo kết quả khắc phục các tồn tại của Khoa các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*; 2.6.05 - *Tổng hợp ý kiến về các tồn tại và biện pháp khắc phục trong hoạt động dạy và học các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*). Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn đã tăng cường công tác dự giờ thường xuyên để quản lý, giám sát quá trình dạy và học..

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 6, tiêu chí 2: 0 điểm.

Tiêu chuẩn 7: Tổ chức đào tạo liên thông theo quy định.

Mô tả, phân tích, nhận định:

Căn cứ vào 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 các trình độ trong giáo dục nghề nghiệp, Nhà trường ban hành qui định về đào tạo liên thông nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, Quản trị nhà hàng (2.1.02 - *Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động GDNN*; ; 2.7.01 - *Quyết định số 194A/QĐ-CĐDLNT ngày 28/11/2017 ban hành Quy định tuyển sinh, đào tạo liên thông trình độ cao đẳng, trung cấp hệ chính quy;*

2.7.02 - *Quyết định số 194/QĐ-CĐDLNT ngày 28/11/2021 sửa đổi Quy định tuyển sinh, đào tạo liên thông trình độ cao đẳng, trung cấp hệ chính quy).*

Trường đã xây dựng chương trình đào tạo liên thông ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn từ trình độ trung cấp cùng ngành lên trình độ cao đẳng. (; ; 2.7.05 - *Quyết định tuyển sinh đào tạo liên thông ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng; 2.7.06 - Báo cáo tuyển sinh đào tạo liên thông ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng; 2.7.07 - Thông báo tuyển sinh đào tạo liên thông năm 2021, 2022, 2023, 2024).*

Trường đã tuyển sinh và mở lớp năm 2020 được 55 người, năm 2021 được 55 người, năm 2022 được 37 người, năm 2023 được 44 người. (2.7.08 - *Kế hoạch tuyển sinh đào tạo liên thông trình độ cao đẳng năm 2021, 2022, 2023, 2024; 2.7.09 - Quyết định thành lập Hội đồng tuyển sinh liên thông năm 2021, 2022, 2023, 2024; 2.7.10 - Biên bản xét tuyển liên thông năm 2021, 2022, 2023, 2024; 2.7.11 - Quyết định công nhận thí sinh trúng tuyển liên thông năm 2021, 2022, 2023, 2024; 2.7.12 - Hồ sơ đăng ký học liên thông; 2.7.13 - Quyết định phê duyệt danh sách lớp học liên thông năm 2021, 2022, 2023, 2024).*

Trường tổ chức đào tạo liên thông theo quy định (2.7.14 - *Hồ sơ, sổ sách đào tạo liên thông trình độ cao đẳng).* Kết quả tốt nghiệp năm 2021: 34 sinh viên, năm 2022: 34 sinh viên. (2.7.15 - *Quyết định công nhận tốt nghiệp lớp cao đẳng liên thông năm 2022, 2023; 2.7.16 - Báo cáo kết quả tổ chức đào tạo liên thông năm 2021, 2022, 2023)*

Hàng năm, Trường thành lập Ban thanh tra kiểm tra các hoạt động đào tạo để thực hiện thanh kiểm tra, giám sát công tác đào tạo. (1.2.16 - *Kế hoạch kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.2.17 - Các biên bản kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.2.18 - Báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).*

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

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

Đánh giá tổng quát tiêu chí 3:

Mở đầu:

Đội ngũ nhà giáo, cán bộ quản lý, viên chức và người lao động giữ vai trò quan trọng trong mọi hoạt động của Nhà trường. Qua hơn 15 năm xây dựng và phát triển, Nhà trường đã tuyển dụng, sử dụng, đào tạo và bồi dưỡng được một đội ngũ giảng viên trực tiếp giảng dạy ngành, nghề Quản trị khách sạn và cán bộ quản lý đạt chuẩn và vượt chuẩn về trình độ chuyên môn, năng lực sư phạm và có trình độ quản lý tốt.

** Những điểm mạnh:*

Cán bộ quản lý và giảng viên giảng dạy nghề Quản trị khách sạn đều được đào tạo từ trình độ đại học trở lên, hăng say và tích cực trong việc giảng dạy, có kinh nghiệm trong thực tế nghề nghiệp, hiểu về thực tế, vững về tay nghề.

Đội ngũ giảng viên của Khoa được đào tạo các phương pháp dạy học hiện đại theo chương trình hỗ trợ giáo dục của Hội đồng Anh. Bên cạnh đó đội ngũ giảng viên của Khoa còn được tham gia các lớp bồi dưỡng chuyên môn nghiệp vụ và kỹ năng sư phạm để giảng dạy các chương trình quốc tế tại Malaysia, Úc, Luxembourg, Đức ... và các khóa bồi dưỡng nghiệp vụ ở trong nước.

** Những tồn tại:*

Khả năng tuyển dụng giảng viên đủ về tiêu chuẩn kỹ năng nghề rất khó, có những ứng viên từ doanh nghiệp giỏi về thực hành nghề nhưng lại yếu về kỹ năng sư phạm, khả năng truyền đạt.

** Kế hoạch nâng cao chất lượng:*

Bồi dưỡng trình độ chuyên môn, sư phạm cho đội ngũ giảng viên thỉnh giảng hiện đang công tác tại doanh nghiệp đủ điều kiện giảng dạy thực hành.

Điểm đánh giá tiêu chí 3

Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm tự đánh giá
Tiêu chí 3	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 1: 100% nhà giáo tham gia giảng dạy đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.

Mô tả, phân tích, nhận định:

Căn cứ Thông tư số 08/2017/TT-BLĐTBXH ngày 10/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định chuẩn chuyên môn nghiệp vụ của nhà giáo giáo dục nghề nghiệp, Thông tư số 21/2020/TT-BLĐTBXH ngày 30/12/2021 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 08/2017/TT-BLĐTBXH, Trường tổ chức tuyển dụng, sử dụng, bồi dưỡng giáo viên đáp ứng tiêu chuẩn theo quy định. (3.1.01 - Vị trí việc làm lãnh đạo, quản lý và chức danh nghề nghiệp viên chức, nhà giáo của trường). Tại danh mục vị trí việc làm có yêu cầu về nhà giáo phải có năng lực sử dụng ngoại ngữ trong thực hiện nhiệm vụ và có năng lực ứng dụng công nghệ thông tin trong giảng dạy.

Tất cả các nhà giáo của Khoa Quản trị Khách sạn giảng dạy ở các cấp trình độ đều đạt chuẩn chuyên môn nghiệp vụ theo quy định.

- Năm học 2020 - 2021: Có 17 nhà giáo cơ hữu tham gia giảng dạy cho nghề KTCBMA trình độ cao đẳng, trong đó có 10 nhà giáo dạy môn chung (08 nhà giáo cơ hữu chuyên trách, 02 nhà giáo cơ hữu kiêm nhiệm); 07 nhà giáo cơ hữu giảng dạy các môn học chuyên môn ngành nghề .

- Năm học 2021 - 2022: Có 17 nhà giáo cơ hữu tham gia giảng dạy cho nghề KTCBMA trình độ cao đẳng, trong đó có 10 nhà giáo dạy môn chung (08 nhà giáo cơ hữu chuyên trách, 02 nhà giáo cơ hữu kiêm nhiệm); 07 nhà giáo cơ hữu giảng dạy các môn học chuyên môn ngành nghề.

- Năm học 2022 - 2023: Có 17 nhà giáo cơ hữu tham gia giảng dạy cho nghề KTCBMA trình độ cao đẳng, trong đó có 10 nhà giáo dạy môn chung (08 nhà giáo cơ hữu chuyên trách, 02 nhà giáo cơ hữu kiêm nhiệm); 07 nhà giáo cơ hữu giảng dạy các môn học chuyên môn ngành nghề.

* Trình độ chuyên môn

Năm học 2020 - 2021, Trường có 17 nhà giáo tham gia giảng dạy nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng trong đó:

- Thạc sỹ: 13
- Đại học: 04
- Kỹ năng nghề: 08
- + 06 chứng chỉ Kỹ năng nghề Quốc tế
- + 02 chứng chỉ Kỹ năng thực hành nghề
- Sư phạm: 17 người, gồm 17 chứng chỉ sư phạm dạy nghề.

* Ngoại ngữ từ A2 trở lên: 17 người gồm 10 Bằng Đại học ngoại ngữ; 01 chứng chỉ C; 02 chứng chỉ B1; 04 chứng chỉ B.

* Tin học cơ bản trở lên: 17 người gồm 01 Thạc sỹ; 16 Chứng chỉ CNTT cơ bản.

Đối chiếu với các quy định trong Thông tư số 08/2017/TTBLĐTBXH thì 17 nhà giáo của trường năm học 2020 - 2021 đạt chuẩn quy định, đạt 100%.

Năm học 2021 - 2022, Trường có 17 nhà giáo tham gia giảng dạy nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng trong đó:

- Thạc sỹ: 13
- Đại học: 04
- Kỹ năng nghề: 08
- + 06 chứng chỉ Kỹ năng nghề Quốc tế
- + 02 chứng chỉ Kỹ năng thực hành nghề
- Sư phạm: 17 người, gồm 17 chứng chỉ sư phạm dạy nghề.

* Ngoại ngữ từ A2 trở lên: 17 người gồm 10 Bằng Đại học ngoại ngữ; 01 chứng chỉ C; 02 chứng chỉ B1; 04 chứng chỉ B.

* Tin học cơ bản trở lên: 17 người gồm 01 Thạc sỹ; 16 Chứng chỉ CNTT cơ bản.

Đối chiếu với các quy định trong Thông tư số 08/2017/TTBLĐTBXH thì 17 nhà giáo của trường năm học 2021 - 2022 đạt chuẩn quy định, đạt 100%.

Năm học 2022 - 2023, Trường có 17 nhà giáo tham gia giảng dạy nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng trong đó:

- Thạc sỹ: 13
- Đại học: 04
- Kỹ năng nghề: 08
- + 06 chứng chỉ Kỹ năng nghề Quốc tế
- + 02 chứng chỉ Kỹ năng thực hành nghề

- Sư phạm: 17 người, gồm 17 chứng chỉ sư phạm dạy nghề.

* Ngoại ngữ từ A2 trở lên: 17 người gồm 10 Bằng Đại học ngoại ngữ; 01 chứng chỉ C; 02 chứng chỉ B1; 04 chứng chỉ B.

* Tin học cơ bản trở lên: 17 người gồm 01 Thạc sỹ; 16 Chứng chỉ CNTT cơ bản. Đối chiếu với các quy định trong Thông tư số 08/2017/TT-BLĐT BXH thì 17 nhà giáo của trường năm học 2022 - 2023 đạt chuẩn quy định, đạt 100%.

(3.1.02 - *Danh sách trích ngang về môn giảng dạy, trình độ chuyên môn, nghiệp vụ của nhà giáo giảng dạy ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 3.1.03 - Danh sách trích ngang trình độ chuyên môn, nghiệp vụ của cán bộ, nhân viên tham gia đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 3.1.04 - Hồ sơ quản lý nhà giáo; 3.1.05 - Kế hoạch phân công giảng viên giảng dạy ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.2.16 - Kế hoạch kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.2.17 - Các biên bản kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.2.18 - Báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.2.07 - Báo cáo tổng kết năm học của khoa các năm 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.2.08 - Báo cáo tổng kết công tác năm học và phương hướng nhiệm vụ năm học mới các năm 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024)*)

Như vậy, trong các năm học từ 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024 có tổng số 69 nhà giáo tham gia giảng dạy ngành, nghề KTCBMA trình độ cao đẳng. Đối chiếu với các quy định tại Thông tư số 08/2017/TT-BLĐT BXH và danh mục vị trí việc làm của trường thì 100% các nhà giáo tham gia giảng dạy ngành, nghề KTCBMA trình độ cao đẳng đều đạt chuẩn về chuyên môn nghiệp vụ.

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

Nhà giáo giảng dạy ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn của trường bao gồm nhà giáo cơ hữu thuộc Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn, Khoa Kiến thức cơ bản - Cơ sở ngành, Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn và nhà giáo thỉnh giảng. Nhà giáo cơ hữu thực hiện các nhiệm vụ theo quy chế tổ chức, hoạt động của

trường, Quy định chế độ làm việc của nhà giáo của trường (1.2.04 - Quy chế tổ chức, hoạt động của trường năm 2018; 1.2.05 - Quy chế tổ chức, hoạt động sửa đổi, bổ sung của trường năm 2022; 3.2.01 - Quy định chế độ làm việc của giảng viên; 3.1.02 - Danh sách trích ngang về môn giảng dạy, trình độ chuyên môn, nghiệp vụ của nhà giáo giảng dạy ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 3.1.03 - Danh sách trích ngang trình độ chuyên môn, nghiệp vụ của cán bộ, nhân viên tham gia đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 3.1.04 - Hồ sơ quản lý nhà giáo). Nhà giáo thỉnh giảng ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn của trường là những người đến từ doanh nghiệp, thợ bậc cao nên thực hiện nhiệm vụ công tác giảng dạy và các nhiệm vụ theo hợp đồng thỉnh giảng của trường (3.2.02 - Các hợp đồng thỉnh giảng và biên bản thanh lý hợp đồng các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Căn cứ vào chức năng, nhiệm vụ được giao, lãnh đạo Khoa xây dựng kế hoạch hoạt động và phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng thành viên trong khoa. Hàng năm, vào cuối năm học, Khoa báo cáo kết quả thực hiện nhiệm vụ năm học. (1.2.07 - Báo cáo tổng kết năm học của khoa các năm 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.2.08 - Báo cáo tổng kết công tác năm học và phương hướng nhiệm vụ năm học mới các năm 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

(2.2.07 - Kế hoạch giáo viên các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.2.12 - Kế hoạch giảng dạy, Sổ giáo án, Sổ tay giáo viên các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.2.16 - Kế hoạch kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.2.17 - Các biên bản kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.2.18 - Báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024)

Hàng năm, Nhà trường tổ chức đánh giá, nhận xét, phân loại cán bộ, giáo viên của khoa theo quy định. Kết quả đánh giá, phân loại nhà giáo của khoa được tổng hợp vào báo cáo tổng kết hàng năm của Nhà trường. Qua kết quả đánh giá, phân loại từ năm 2019-2023, toàn bộ nhà giáo tham gia giảng dạy nghề KTCBMA thực hiện đúng nhiệm vụ, quyền hạn, góp phần vào thành tích chung của Nhà trường, cụ thể:

- Năm 2020-2021: Có 17 nhà giáo cơ hữu tham gia giảng dạy được đánh giá, kết quả như sau: 02 nhà giáo hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ, 15 nhà giáo hoàn thành tốt nhiệm vụ, không có trường hợp nào xếp loại không hoàn thành nhiệm vụ.

- Năm 2021-2022: Có 17 nhà giáo cơ hữu tham gia giảng dạy được đánh giá, kết quả như sau: 02 nhà giáo hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ, 15 nhà giáo hoàn thành tốt nhiệm vụ, không có trường hợp nào xếp loại không hoàn thành nhiệm vụ.

- Năm 2022-2023: Có 17 nhà giáo cơ hữu tham gia giảng dạy được đánh giá, kết quả như sau: 02 nhà giáo hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ, 15 nhà giáo hoàn thành tốt nhiệm vụ, không có trường hợp nào xếp loại không hoàn thành nhiệm vụ.

Toàn trường không có trường hợp nào vi phạm kỷ luật.

(3.2.03 - Phiếu đánh giá, xếp loại chất lượng viên chức, người lao động hàng năm; 3.2.04 - Tổng hợp kết quả xếp loại viên chức, người lao động của trường các năm từ 2020 đến 2023; 1.2.09 - Quyết định công nhận danh hiệu thi đua các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024)

Đánh giá, xếp loại nhà giáo của khoa trong 3 năm học qua như sau:

+ Năm học 2020 - 2021 : 17/17 nhà giáo xếp loại A

+ Năm học 2021 - 2022 : 17/17 nhà giáo xếp loại A

+ Năm học 2022 - 2023 : 17/17 nhà giáo xếp loại A

(3.2.05 - Phiếu tự đánh giá xếp loại nhà giáo năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 3.2.06 - Tổng hợp kết quả đánh giá xếp loại nhà giáo năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024)

Tóm lại, đội ngũ nhà giáo giảng dạy ngành, nghề Quản trị Khách sạn của trường đã hoàn thành tốt nhiệm vụ và quyền hạn, không vi phạm quy chế, quy định của Nhà trường.

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:

Tổng số mô đun, môn học trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn hệ Cao đẳng là 29 mô đun, môn học chính thức và 02 môn học tự chọn, với số học sinh – sinh viên hàng năm đang học nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn tại khoa được

bố trí thành 12 lớp. (1.1.22 - Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019; 1.1.23 - Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022).

Hàng năm căn cứ vào tiến độ đào tạo, dựa vào số lượng sinh viên đang theo học. Khoa xây dựng kế hoạch giảng viên cơ hữu, giảng viên thỉnh giảng và tổ chức giảng dạy đảm bảo các môn học chuyên ngành và tất cả các mô đun, môn học đều có giảng viên giảng dạy đúng theo tiến độ và kế hoạch đề ra (3.1.02 - Danh sách trích ngang về môn giảng dạy, trình độ chuyên môn, nghiệp vụ của nhà giáo giảng dạy ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 3.1.04 - Hồ sơ quản lý nhà giáo; 3.2.01 - Quy định chế độ làm việc của giảng viên), cụ thể:

Năm 2020-2021, quy mô đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn là 177 sinh viên, số giảng viên tham gia giảng dạy nghề KTCBMA trình độ cao đẳng có 28 giảng viên, trong đó số nhà giáo chuyên trách là 20, số nhà giáo thỉnh giảng là 08

Năm 2021-2022, quy mô đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn là 135 sinh viên, số giảng viên tham gia giảng dạy nghề KTCBMA trình độ cao đẳng có 25 giảng viên, trong đó số nhà giáo chuyên trách là 19 nhà giáo, số nhà giáo thỉnh giảng là 06 nhà giáo.

Năm học 2022-2023, quy mô đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn là 195 sinh viên, số giảng viên tham gia giảng dạy nghề KTCBMA trình độ cao đẳng có 32 giảng viên, trong đó số nhà giáo chuyên trách là 20 nhà giáo, số nhà giáo thỉnh giảng là 12 nhà giáo.

Năm học 2023-2024, quy mô đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn là 184 sinh viên, số giảng viên tham gia giảng dạy nghề KTCBMA trình độ cao đẳng có 26 giảng viên, trong đó 20 giảng viên chuyên trách, số giảng viên thỉnh giảng là 06

Theo quy định, số giảng viên cơ hữu và thỉnh giảng đủ để tham gia giảng dạy các môn học, mô đun chuyên môn nghề và đảm bảo tỉ lệ số người học/lớp và tỉ lệ quy đổi người học/nhà giáo. (2.2.02 - Kế hoạch đào tạo năm học các lớp năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.2.07 - Kế hoạch giáo viên các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 3.3.01 - Danh sách sinh viên các lớp học phần các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 3.3.02 - Bảng thống kê tỉ lệ quy đổi người học, nhà giáo năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 3.3.03 - Bảng thống kê giờ giảng của nhà

giáo năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 3.3.04 - Bảng thanh toán lương, thanh toán tiền vượt giờ năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

(2.2.03 - Tiến độ đào tạo năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.2.14 - Thông báo điều chỉnh kế hoạch, tiến độ đào tạo các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024)

Các hoạt động đào tạo của CTĐT cũng được kiểm tra thường xuyên và kết quả xác nhận tất cả các mô-đun, môn học thuộc CTĐT nghề KTCBMA trình độ cao đẳng có đủ nhà giáo đứng lớp, đảm bảo tỉ lệ người học/lớp, tỉ lệ quy đổi người học/nhà giáo theo đúng quy định. (1.2.16 - Kế hoạch kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.2.17 - Các biên bản kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.2.18 - Báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

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:

Bên cạnh nhiệm vụ giảng dạy, việc tham gia nghiên cứu khoa học, học tập nâng cao trình độ chuyên môn ở cấp độ thạc sĩ, viết đề tài nghiên cứu, hội giảng cấp Khoa, cấp Trường hàng năm là nhiệm vụ đối với tất cả các giảng viên trong Trường. Việc tham gia này là cơ hội để tất cả giảng viên được nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ, được chia sẻ, học tập kinh nghiệm về phương pháp giảng dạy, hình thức tổ chức dạy học, soạn giáo án, bài giảng điện tử, chuẩn bị phương tiện dạy học.... Thực tế tại Khoa, nhiệm vụ này đã được triển khai thực hiện đối với Các nhà giáo cơ hữu dạy các môn chuyên môn nghề KTCBMA như sau: (3.4.01 - Danh sách nhà giáo cơ hữu giảng dạy các môn chuyên môn ngành, nghề KTCBMA)

- Đề tài: Các nhà giáo cơ hữu dạy các môn chuyên môn nghề KTCBMA đều rất tích cực tham gia nghiên cứu, biên soạn đề tài và từ năm học 2018-2019 đến nay, Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn đã có 3 đề tài nghiên cứu khoa học cấp Trường. Các đề tài này đều được biên soạn, nghiệm thu theo đúng qui trình và đã được ứng dụng vào thực tiễn đào tạo trong Nhà trường. (3.4.02 - Hồ sơ nghiên cứu khoa học

năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024 bao gồm: Kế hoạch, phiếu đăng ký, thuyết minh đề tài; Quyết định giao nhiệm vụ, báo cáo NCKH, sản phẩm, báo cáo ứng dụng kết quả NCKH; 3.4.03 - Danh sách giảng viên tham gia nghiên cứu khoa học năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024); (3.4.04 - Luận văn thạc sĩ năm 2021; 3.4.05 - Luận văn tiến sĩ năm 2022; 3.4.06 - Các bài báo khoa học đăng trên tạp chí, kỷ yếu chuyên ngành)

Giảng viên cơ hữu dạy các môn chuyên môn nghề KTCBMA tham gia Hội giảng các cấp hàng năm, trên 50% giảng viên cơ hữu dạy các môn chuyên môn nghề KTCBMA tham gia Hội giảng nhà giáo giáo dục nghề nghiệp các cấp (3.4.07 - Kế hoạch hội giảng cấp trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 3.4.08 - Danh sách giảng viên tham gia hội giảng cấp trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 3.4.09 - Bài giảng tham gia hội giảng cấp trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 3.4.10 - Báo cáo kết quả hội giảng cấp trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 3.4.11 - Danh sách nhà giáo tham gia hội giảng cấp tỉnh năm 2023; 3.4.12 - Bài giảng, kết quả hội giảng cấp tỉnh năm 2023; 3.4.13 - Danh sách, bài giảng, kết quả tham gia hội giảng toàn quốc năm 2021).

- Hội giảng các cấp: Hàng năm, Nhà trường tổ chức Hội giảng nhà giáo giáo dục nghề nghiệp cấp khoa, cấp Trường nhằm tuyển chọn những tiết giảng xuất sắc, điển hình để tiếp tục tham gia Hội giảng cấp thành phố và toàn quốc. Thông qua hội giảng, tập thể giảng viên được đóng góp ý kiến, học hỏi kinh nghiệm nhằm nâng cao chất lượng, hiệu quả trong công tác giảng dạy. Vì vậy khi có đợt Hội giảng diễn ra các giảng viên cơ hữu dạy các môn chuyên môn ngành, nghề tham gia rất tích cực.

Các thiết bị đào tạo tự làm được thực hiện từ các đề tài cấp trường để tham gia hội thi (3.4.13 - Kế hoạch hội thi thiết bị đào tạo tự làm cấp trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 3.4.14 - Báo cáo sản phẩm thiết bị đào tạo tự làm các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 3.4.15 - Báo cáo kết quả hội thi thiết bị đào tạo tự làm cấp trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Tổng hợp số lượng giảng viên cơ hữu dạy các môn chuyên môn nghề Kế toán doanh nghiệp tham gia nghiên cứu khoa học, hội giảng, hội thi thiết bị đào tạo tự làm được thống kê như sau:

* Năm học 2022-2023:

TT	Họ và tên nhà giáo	Tham gia NCKH, luận văn thạc sĩ, tiến	Tham gia hội giảng các cấp	Hội thi thiết bị tự
----	--------------------	---------------------------------------	----------------------------	---------------------

		sĩ, bài báo		làm
1	Vũ Thị Nguyệt Nga		Bài giảng tham gia hội giảng cấp trường “Doanh thu và lợi nhuận của doanh nghiệp”	
2	Chu Thị Thủy		Bài giảng tham gia hội giảng cấp trường “Doanh thu và lợi nhuận của doanh nghiệp”	
3	Ngô Thị Hải Yến			
		Tỉ lệ thực hiện: 66,7%		

Vậy, hàng năm, trên 50% nhà giáo cơ hữu dạy các môn chuyên môn nghề KTCBMA tham gia viết đề tài, tham gia các hội thi nhà giáo dạy giỏi các cấp và thực hiện luận văn thạc sĩ....

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:

Việc đào tạo, bồi dưỡng nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ và phương pháp giảng dạy cho đội ngũ nhà giáo của Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn là điều kiện tiên quyết tạo lên chất lượng đào tạo của Nhà trường. Vì vậy, hàng năm vào đầu năm học, nhà trường thực hiện triển khai để nhà giáo thực hiện đăng ký sử dụng thời gian quy định để tham gia học tập với các nội dung cụ thể, khoa tổng hợp đề nghị kế hoạch triển khai, đảm bảo phù hợp với việc tổ chức đào tạo nghề nghiệp cho HSSV, qua kế hoạch của khoa, trường có kế hoạch và phương án tổ chức thực hiện, hỗ trợ đội ngũ nhà giáo tham gia học tập nâng cao trình độ mọi mặt để nâng cao năng lực chuyên môn, đáp ứng yêu cầu nâng cao chất lượng giáo dục nghề nghiệp (3.5.01 - Quy chế chi tiêu nội bộ hàng năm; 3.5.02 - Kế hoạch bồi dưỡng viên chức, người lao động năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 3.3.03 - Quyết định cử viên chức, người lao động tham gia bồi dưỡng năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 3.5.04 - Kế

hoạch, đề cương, báo cáo khóa bồi dưỡng của viên chức, người lao động năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024). Trong 3 năm qua Nhà trường đã triển khai nhiều hoạt động đào tạo, bồi dưỡng nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ và phương pháp giảng dạy cho đội ngũ nhà giáo của khoa như hợp tác với Công ty IIG Việt Nam và một số cơ sở đào tạo để tổ chức các lớp bồi dưỡng và thi cấp chứng chỉ tin học quốc tế IC3, tin học cơ bản cho nhà giáo; cử 06 nhà giáo đi học tập nâng cao trình độ tại Malaysia, Úc và Cộng hòa LB Đức; tổ chức tập huấn cho toàn bộ đội ngũ nhà giáo của khoa sử dụng bảng tương tác điện tử, phần mềm đào tạo trực tuyến, 05 nhà giáo học cao học. Kết quả cụ thể:

- Năm 2020-2021, Trường đã tổ chức cho 20 lượt nhà giáo được học tập, bồi dưỡng chuyên môn nghiệp vụ.

- Năm 2021-2022, Trường đã tổ chức cho 22 lượt nhà giáo được học tập, bồi dưỡng chuyên môn nghiệp vụ.

- Năm 2022-2023, Trường đã tổ chức cho 27 lượt nhà giáo được học tập, bồi dưỡng chuyên môn nghiệp vụ.

Nhà trường đã tổ chức tập huấn sử dụng phần mềm giảng dạy trực tuyến cho 100% nhà giáo trong khoa. Kết thúc các khóa đào tạo, bồi dưỡng, các nhà giáo đều có báo cáo kết quả tham gia bồi dưỡng về Trường. (3.5.05 - *Bảng thống kê nhà giáo tham gia học tập, bồi dưỡng năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*), Nhà trường đã quan tâm và tạo điều kiện về thời gian, hỗ trợ kinh phí cho các nhà giáo đi đào tạo, bồi dưỡng nâng cao trình độ trong 3 năm qua. (3.5.06 - *Tổng hợp chi phí hỗ trợ đào tạo, bồi dưỡng của Nhà trường cho nhà giáo trong năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*).

Tóm lại, trong 03 năm qua Trường có kế hoạch và triển khai kế hoạch đào tạo, bồi dưỡng nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ và phương pháp giảng dạy cho đội ngũ nhà giáo của khoa hàng năm, góp phần nâng cao chất lượng và hiệu quả công tác cho đội ngũ nhà giáo của trường.

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:

Căn cứ vào Thông tư số 06/2017/TTBLĐTBXH, ngày 8/3/2017 quy định về tuyển dụng, sử dụng, bồi dưỡng đối với nhà giáo giáo dục nghề nghiệp. Trong các cuộc họp Tổng kết năm học và xây dựng kế hoạch cho năm học mới; trong Hội nghị cán bộ công chức, viên chức và người lao động, Nhà trường cũng đã đề ra các yêu cầu cho tất cả các giảng viên phải tham gia thực tế tại các doanh nghiệp và đều phải có giấy xác nhận của đơn vị thực tập cũng như báo cáo kết quả thực tập của giảng viên.

Hoạt động thâm nhập thực tế sản xuất, tiếp cận công nghệ mới để bổ sung kinh nghiệm nghề nghiệp được Khoa chủ động xây dựng kế hoạch xin ý kiến Ban Giám hiệu phê duyệt và triển khai thực hiện. Từ năm học 2018 – 2021, Khoa đã xây dựng kế hoạch và tổ chức cho giảng viên của Khoa 10 đợt đi thực tế sản xuất, tiếp cận với công nghệ mới để bổ sung kinh nghiệm nghề nghiệp đáp ứng yêu cầu giảng dạy tại các Doanh nghiệp, hệ thống Nhà hàng, Khách sạn từ 3 – 5 sao, cụ thể:

- Năm học 2020 - 2021: 04 đợt với 10 lượt giáo viên tham gia.
- Năm học 2021 - 2022: 03 đợt với 10 lượt giáo viên tham gia.
- Năm học 2022 - 2023: 03 đợt với 11 lượt giáo viên tham gia.

(3.4.01 - Danh sách nhà giáo cơ hữu giảng dạy các môn chuyên môn ngành, nghề KTCBMA; 3.6.01 - Kế hoạch thực tập tại doanh nghiệp của giảng viên năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 3.6.02 - Quyết định cử giảng viên đi thực tập tại doanh nghiệp năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024)

Kết thúc mỗi đợt đi thực tế, giảng viên đều có báo cáo kết quả thực hiện và có giấy xác nhận của đơn vị thực tập và tập thể Khoa đều có báo cáo tổng kết, đánh giá rút kinh nghiệm cho việc xây dựng kế hoạch cử giảng viên đi thực tế cho năm sau. Đa số Khoa đều tổ chức cho giảng viên trong Khoa đi đến các Doanh nghiệp để học tập, tìm hiểu và cập nhật các quy trình phục vụ mới, tìm hiểu các mô hình quản lý nhà hàng hiện đại.

(3.6.03 - Giấy xác nhận của doanh nghiệp; Báo cáo kết quả thực tập tại doanh nghiệp của giảng viên năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 3.6.04 - Báo cáo tổng kết đánh giá công tác thực tập tại doanh nghiệp của giảng viên năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Vậy 100% nhà giáo cơ hữu dạy nghề KTCBMA đi thực tế tại các đơn vị sử dụng lao động theo qui định.

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

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

Mô tả, phân tích, nhận định:

Cán bộ quản lý và nhân viên tham gia trực tiếp tổ chức thực hiện chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng thuộc Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn gồm các Phòng chức năng sau: Đào tạo quản lý khoa học và hợp tác quốc tế, Phòng Hành chính, Tổng hợp; Phòng Khảo thí và Đảm bảo chất lượng giáo dục, Phòng Công tác HSSV. Cụ thể như sau:

Năm học 2018- 2019: có 10 CBQL, 15 nhân viên đều đáp ứng đủ các điều kiện về trình độ chuyên môn, nghiệp vụ, chứng chỉ ngoại ngữ, tin học.

Cán bộ quản lý (10 người):

- Về chính trị: 10 Trung cấp lý luận chính trị, hành chính
- Trình độ chuyên môn: Thạc sỹ: 09 người; Đại học: 01
- Về ngoại ngữ: 02 cử nhân Tiếng Anh; 07 B1 Tiếng Anh, 01 Chứng chỉ B Tiếng Anh.

- Về Tin học: 10 chứng chỉ tin học TT03;
- 10 chứng chỉ NVSP dạy nghề;
- 01: CC Kế toán trưởng;

Nhân viên (15 người):

- Trình độ chuyên môn: Đại học: 15
- Về ngoại ngữ: 15 chứng chỉ B Tiếng Anh;
- Về Tin học: 15 chứng chỉ tin học TT03.
- 15 chứng chỉ NVSP dạy nghề;

Năm học 2019- 2020: có 10 CBQL, 15 nhân viên đều đáp ứng đủ các điều kiện về trình độ chuyên môn, nghiệp vụ, chứng chỉ ngoại ngữ, tin học.

Cán bộ quản lý (10 người):

- Về chính trị: 01 cao cấp, 09 Trung cấp lý luận chính trị, hành chính
- Trình độ chuyên môn: Thạc sỹ: 09 người; Đại học: 01
- Về ngoại ngữ: 02 cử nhân Tiếng Anh; 07 B1 Tiếng Anh, 01 Chứng chỉ B Tiếng Anh.

- Về Tin học: 10 chứng chỉ tin học TT03;
- 10 chứng chỉ NVSP dạy nghề;

- 01: CC Kế toán trưởng;

Nhân viên (15 người):

- Trình độ chuyên môn: Đại học: 15
- Về ngoại ngữ: 15 chứng chỉ B Tiếng Anh;
- Về Tin học: 15 chứng chỉ tin học TT03.
- 15 chứng chỉ NVSP dạy nghề;

Năm học 2021- 2022: có 10 CBQL, 15 nhân viên đều đáp ứng đủ các điều kiện về trình độ chuyên môn, nghiệp vụ, chứng chỉ ngoại ngữ, tin học.

Cán bộ quản lý (10 người):

- Về chính trị: 01 cao cấp, 09 Trung cấp lý luận chính trị, hành chính
- Trình độ chuyên môn: Thạc sỹ: 09 người; Đại học: 01
- Về ngoại ngữ: 02 cử nhân Tiếng Anh; 07 B1 Tiếng Anh, 01 Chứng chỉ B Tiếng Anh.

Anh.

- Về Tin học: 10 chứng chỉ tin học TT03;
- 10 chứng chỉ NVSP dạy nghề;
- 01: CC Kế toán trưởng;

Nhân viên (15 người):

- Trình độ chuyên môn: Đại học: 15
- Về ngoại ngữ: 15 chứng chỉ B Tiếng Anh;
- Về Tin học: 15 chứng chỉ tin học TT03.
- 15 chứng chỉ NVSP dạy nghề;

Phó trưởng phòng Hành chính, Tổng hợp (Hoàng Thị Hà) kiêm Kế toán trưởng được bổ nhiệm tháng 12/2018 theo đúng quy định tại Thông tư liên tịch số 163/2013/TTLT-BTC-BNV ngày 15/11/2013: Có bằng Đại học Tài chính kế toán và Chứng chỉ bồi dưỡng kế toán trưởng; Thâm niên công tác kế toán 8 năm.

(3.1.03 - Danh sách trích ngang trình độ chuyên môn, nghiệp vụ của cán bộ, nhân viên tham gia đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 3.7.01 - Hồ sơ của cán bộ quản lý, nhân viên; 3.1.01 - Vị trí việc làm lãnh đạo, quản lý và chức danh nghề nghiệp viên chức, nhà giáo của trường; 3.7.02 - Quyết định số 2529/QĐ-BVHTTDL ngày 17 tháng 7 năm 2019 quy định tiêu chuẩn chức danh lãnh đạo, quản lý của các cơ quan hành chính, đơn vị sự nghiệp thuộc Bộ VHTTDL).

Từ kết quả phân tích trên đây cho thấy 100% cán bộ quản lý và nhân viên của trường tham gia thực hiện chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.

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

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

Mô tả, phân tích, nhận định:

Cán bộ quản lý và nhân viên tham gia trực tiếp tổ chức thực hiện nghề KTCBMA có 10 cán bộ quản lý và 15 nhân viên. Nhà trường thực hiện đánh giá cán bộ quản lý và nhân viên hoàn thành nhiệm vụ theo năm học (3.1.03 - Danh sách trích ngang trình độ chuyên môn, nghiệp vụ của cán bộ, nhân viên tham gia đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Hàng năm, Nhà trường tổ chức đánh giá, nhận xét, phân loại cán bộ quản lý và nhân viên theo quy định. Kết quả đánh giá cán bộ quản lý và nhân viên được tổng hợp vào báo cáo tổng kết hàng năm của Trường. Qua kết quả đánh giá, phân loại từ năm học 2018-2019 đến năm học 2020-2021, toàn bộ cán bộ quản lý và nhân viên phục vụ tổ chức thực hiện nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn thực hiện đúng nhiệm vụ, quyền hạn, góp phần vào thành tích chung của Nhà trường, cụ thể:

- Năm 2018-2019: Có 25 cán bộ quản lý và nhân viên phục vụ tổ chức thực hiện nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn được đánh giá, kết quả như sau: 04 cán bộ quản lý và nhân viên phục vụ hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ, 21 cán bộ quản lý và nhân viên phục vụ hoàn thành tốt nhiệm vụ, không có trường hợp nào xếp loại không hoàn thành nhiệm vụ.

- Năm 2019-2020: Có 25 cán bộ quản lý và nhân viên phục vụ tổ chức thực hiện nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn được đánh giá, kết quả như sau: 04 cán bộ quản lý và nhân viên phục vụ hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ, 21 cán bộ quản lý và nhân viên phục vụ hoàn thành tốt nhiệm vụ, không có trường hợp nào xếp loại không hoàn thành nhiệm vụ.

- Năm 2020-2021: Có 24 cán bộ quản lý và nhân viên phục vụ tổ chức thực hiện nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn được đánh giá, kết quả như sau: 05 cán bộ quản lý và nhân viên phục vụ hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ, 19 cán bộ quản lý và nhân viên phục vụ hoàn thành tốt nhiệm vụ, không có trường hợp nào xếp loại không hoàn thành nhiệm vụ.

Toàn trường không có trường hợp nào vi phạm kỷ luật. (3.2.03 - *Phiếu đánh giá, xếp loại chất lượng viên chức, người lao động hàng năm*; 3.2.04 - *Tổng hợp kết quả xếp loại viên chức, người lao động của trường các năm từ 2020 đến 2023*) và được công nhận danh hiệu thi đua khen thưởng (1.2.09 - *Quyết định công nhận danh hiệu thi đua các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*; 1.2.08 - *Báo cáo tổng kết công tác năm học và phương hướng nhiệm vụ năm học mới các năm 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*).

Tóm lại, đội ngũ cán bộ quản lý và nhân viên thực hiện nhiệm vụ đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn của Trường đã hoàn thành tốt nhiệm vụ và quyền hạn, không vi phạm quy chế, quy định của Trường.

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:

Công tác xây dựng, biên soạn và điều chỉnh, bổ sung chương trình, giáo trình được Trường rất quan tâm và thực hiện hàng năm. Trong quá trình xây dựng, biên soạn, điều chỉnh chương trình đào tạo, giáo trình giảng dạy, Trường đã huy động, kết hợp tất cả giảng viên, cán bộ quản lý và đại diện doanh nghiệp vào tham gia. Đảm bảo tất cả các môn học, mô đun đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn đều có giáo trình và tài liệu giảng dạy.

**** Những điểm mạnh:***

Chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn được xây dựng, thẩm định theo quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

Tất cả các chương trình đào tạo tại trường có mục tiêu rõ ràng, cụ thể theo quy định cấp bậc trình độ đào tạo, quy định chuẩn kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp và có tính liên thông hợp lý giữa các trình độ đào tạo.

Chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn luôn được rà soát, bổ sung, điều chỉnh cho phù hợp với thực tiễn cũng như theo quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội. Mỗi chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn được xây dựng, bổ sung, cập nhật, chỉnh sửa có chương trình môn học,

mô-đun theo mẫu định dạng chung và được xác định rõ phương pháp và các yêu cầu về kiểm tra đánh giá kết quả học tập.

Giáo trình của trường được biên soạn, lựa chọn, thẩm định từ năm 2017 đáp ứng yêu cầu của chương trình đào tạo; giáo trình đã được cập nhật theo sự thay đổi của chương trình đào tạo năm 2019, 2022 và phù hợp với thực tiễn.

Số lượng giáo trình đầy đủ cho các môn học, mô-đun trong chương trình đào tạo được ban hành; hằng năm được khảo sát lấy ý kiến của các đối tượng liên quan để cập nhật chương trình đáp ứng yêu cầu theo quy định.

** Những tồn tại:*

Tham khảo các tài liệu nước ngoài còn hạn chế, nguồn tài liệu còn chưa nhiều và các tài liệu nước ngoài bản dịch chưa xác thực, từ ngữ chuyên ngành chưa chính xác.

Chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng của trường chưa thực hiện được liên thông lên trình độ đại học.

** Kế hoạch nâng cao chất lượng:*

Tăng cường tham khảo các tài liệu nước ngoài, Úc, Malaysia, Đức, các tài liệu từ các nước tiên tiến khác trên thế giới để tiếp cận những nội dung mới vào giáo trình giảng dạy.

Phối hợp với cơ sở đào tạo trong hệ thống giáo dục quốc dân để ký kết các văn bản đào tạo liên thông cho sinh viên của trường.

Điểm đánh giá tiêu chí 4

Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm tự đánh giá
Tiêu chí 4	22
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	0
Tiêu chuẩn 9	2
Tiêu chuẩn 10	2
Tiêu chuẩn 11	2
Tiêu chuẩn 12	2

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.

Mô tả, phân tích, nhận định:

Từ năm 2017, Thực hiện công văn số 134/TCDN-PCTT ngày 20/01/2017 của Tổng cục Dạy nghề về đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp, công văn số 106/TCDN-DNCQ ngày 19/01/2017 của Tổng cục Dạy nghề hướng dẫn xây dựng, chuyển đổi chương trình đào tạo theo Luật Giáo dục nghề nghiệp, Trường đã tổ chức xây dựng, chuyển đổi 8 chương trình đào tạo trình độ cao đẳng, 8 chương trình đào tạo trình độ trung cấp theo Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/3/2017 của Bộ LĐTBXH quy định về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình, tổ chức biên soạn, thẩm định, lựa chọn giáo trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng. Trường đã thực hiện đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp và các chương trình đào tạo của trường được phê duyệt, ban hành áp dụng cho các khóa tuyển sinh từ năm 2017 (*1.1.24 - Quy trình xây dựng, điều chỉnh, bổ sung chương trình đào tạo của trường*).

Theo đó, quá trình xây dựng hay điều chỉnh chương trình đào tạo tuân thủ theo quy trình:

(1) Công tác chuẩn bị: Lập kế hoạch xây dựng chương trình đào tạo; Phê duyệt kế hoạch; Triển khai kế hoạch; Điều tra khảo sát; Góp ý kiến khảo sát.

(2) Xây dựng chương trình đào tạo: Tổng hợp các ý kiến khảo sát; Xây dựng mục tiêu đào tạo, chuẩn đầu ra và danh mục mô đun môn học; Xây dựng chương trình chi tiết các mô đun/môn học; Thẩm định chương trình đào tạo.

(3) Hoàn thiện chương trình đào tạo: Hoàn thiện chương trình đào tạo, quyết định ban hành chương trình đào tạo và triển khai chương trình đào tạo.

Năm 2018 và 2019, Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội đã ban hành 6 Thông tư triển khai thực hiện Luật Giáo dục nghề nghiệp, Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội đã ban hành 06 Thông tư hướng dẫn chương trình 06 môn học chung trong chương trình đào tạo trung cấp, cao đẳng bao gồm: Giáo dục chính trị (TT 24/2018/TT-BLĐTBXH), Pháp luật (TT 13/2018/TT-BLĐTBXH), Giáo dục thể chất (TT 12/2018/TT-BLĐTBXH), Giáo dục quốc phòng và an ninh (TT 10/2018/TT-BLĐTBXH), Tin học (TT 11/2018/TT-BLĐTBXH) và Ngoại ngữ (tiếng Anh) (TT 03/2019/TT-BLĐTBXH) cùng với kết quả rà soát chương trình đào tạo, chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng của trường được xây dựng năm 2017, điều chỉnh, cập nhật vào năm 2019 và năm 2022.

Khi tổ chức xây dựng hoặc điều chỉnh chương trình đào tạo, Trường ra quyết định thành lập Ban xây dựng chương trình đào tạo và thông báo về việc tổ chức biên soạn mới hoặc điều chỉnh chương trình đào tạo của Trường, Khoa tiến hành họp dự kiến Ban biên soạn, chỉnh sửa chương trình đào tạo của Khoa và trình Ban Giám hiệu ra quyết định thành lập ban biên soạn chương trình đào tạo (4.1.01 - *Quyết định thành lập Ban sửa đổi chương trình đào tạo các năm 2019, 2022*; 4.1.02 - *Quy định yêu cầu về năng lực tối thiểu mà người học đạt được sau tốt nghiệp của chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm 2019, 2022*; 4.1.03 - *Biên bản họp Ban sửa đổi chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2019, 2022*).

Ban biên soạn xây dựng, điều chỉnh chương trình đào tạo tổ chức các buổi họp khoa, các buổi hội thảo xây dựng chương trình, với sự đóng góp của các chuyên gia trong lĩnh vực chuyên ngành đã xây dựng, điều chỉnh chương trình theo sát với thực tế rồi trình lên Ban Giám hiệu để thẩm định chương trình. (4.1.04 - *Biên bản Hội thảo lấy ý kiến chuyên gia về dự thảo chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm 2019, 2022*; 4.1.05 - *Tổng hợp ý kiến góp ý chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2019, 2022*). Hiệu trưởng ký quyết định thành lập Hội đồng thẩm định chương trình đào tạo và tiến hành thẩm định cấp trường, Khoa tiến hành hoàn chỉnh theo biên bản thẩm định và trình Ban giám hiệu phê duyệt và ban hành chương trình đào tạo. (4.1.06 - *Quyết định thành lập Hội đồng thẩm định chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn 2017, 2019, 2022*; 4.1.07 - *Phiếu nhận xét, phản biện chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món*

ăn năm 2017, 2019, 2022; 4.1.08 - Biên bản họp thẩm định chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022; 1.1.22 - Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019; 1.1.23 - Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022).

Vậy, chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng của trường được xây dựng, thẩm định, ban hành, đánh giá và cập nhật, sửa đổi, hoàn thiện, đảm bảo theo quy định.

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

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:

Với quan điểm đào tạo gắn với thực tiễn nghề nghiệp và nhằm mục tiêu xây dựng chương trình đào tạo phù hợp nhất với thị trường lao động, trong quá trình xây dựng, điều chỉnh, bổ sung, nghiệm thu và thẩm định chương trình đào tạo của Nhà trường đều có sự tham gia của ít nhất 02 đại diện doanh nghiệp hoặc chuyên gia có kinh nghiệm trong lĩnh vực du lịch là các vị trí lãnh đạo, trưởng bộ phận hoặc giám sát bộ phận Lễ tân, Nhà hàng, Buồng trong các Khách sạn từ 4 – 5 sao, như Khách sạn Mừng Thanh Luxury Viễn Triều, Khách sạn Mừng Thanh Luxury Nha Trang, Khách sạn Mừng Thanh Luxury Khánh Hòa, Khách sạn Sherston, Khách sạn TTC Nha Trang, ...

(4.2.01 - Quyết định thành lập Ban xây dựng chương trình đào tạo năm 2017; 4.1.01 - Quyết định thành lập Ban sửa đổi chương trình đào tạo các năm 2019, 2022; 4.2.02 - Biên bản họp Ban xây dựng chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017; 4.1.03 - Biên bản họp Ban sửa đổi chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2019, 2022; 4.1.04 - Biên bản Hội thảo lấy ý kiến chuyên gia về dự thảo chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm 2019, 2022; 4.1.06 - Quyết định thành lập Hội đồng thẩm định chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn 2017, 2019, 2022; 4.1.07 - Phiếu nhận xét, phản biện chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022; 4.1.08 - Biên bản họp thẩm định chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022).

Kết quả tham gia đóng góp ý kiến của các chuyên gia được thể hiện bằng biên bản góp ý theo quy định.

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

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:

Căn cứ 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, Nhà trường thiết kế, xây dựng chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn thể hiện được mục tiêu đào tạo của trình độ tương ứng; khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp.

Trường đã có quyết định ban hành chuẩn đầu ra cho tất cả các nghề bậc Cao đẳng của trường, trong đó có chuẩn đầu ra của nghề KTCBMA. Chuẩn đầu ra của chương trình KTCBMA đã quy định rõ các chuẩn đầu ra về: kiến thức; kỹ năng; thái độ; định hướng giá trị; mức độ tự chủ, chịu trách nhiệm; vị trí việc làm của người học sau tốt nghiệp có thể đảm nhận; và khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường. Chuẩn đầu ra của nghề KTCBMA là cơ sở để Trường xây dựng chương trình đào tạo nghề KTCBMA, đòi hỏi chương trình đào tạo phải đáp ứng được yêu cầu của chuẩn đầu ra. (4.1.02 - Quy định yêu cầu về năng lực tối thiểu mà người học đạt được sau tốt nghiệp của chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm 2019, 2022; 4.1.03 - Biên bản họp Ban sửa đổi chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2019, 2022; 4.1.07 - Phiếu nhận xét, phản biện chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022; 4.1.08 - Biên bản họp thẩm định chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022).

Trong chương trình đào tạo nghề KTCBMA qua các năm, mục tiêu của chương trình (mục 1) bao gồm mục tiêu chung (1.1) và mục tiêu cụ thể (1.2). Mục tiêu cụ thể trong chương trình đào tạo bao gồm các mục tiêu về: kiến thức, kỹ năng, thái độ và các yêu cầu về chính trị, đạo đức, thể chất và quốc phòng. Đồng thời, trong mỗi chương trình đều chỉ rõ vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp nghề KTCBMA trình độ cao đẳng của trường. Trong chương trình các mô đun/môn học của chương trình đào tạo cũng

được chỉ rõ mục tiêu của mỗi mô đun/môn học và mục tiêu của từng chương bài cụ thể về kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm của người học sau mỗi chương, bài. Chương trình đào tạo CĐ KTCBMA đã được Hội đồng thẩm định bao gồm các nhà giáo, các nhà khoa học, các chuyên gia từ doanh nghiệp đánh giá đạt yêu cầu trong việc thể hiện khối lượng kiến thức, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp.

(1.1.22 - Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019; 1.1.23 - Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022; ;)

Định kỳ hàng năm, Nhà trường xin ý kiến các chuyên gia tại doanh nghiệp, ý kiến người học đã tốt nghiệp; giảng viên, cán bộ quản lý về kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp đối với trình độ Cao đẳng nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn *(1.1.31 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024)*.

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

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 quá trình biên soạn và thẩm định chương trình đào tạo của trường có sự tham gia biên soạn, đóng góp ý kiến của các giảng viên trực tiếp giảng dạy ở các Khoa và cán bộ quản lý, đồng thời cũng đã nhận được sự góp ý từ các doanh nghiệp, đơn vị sử dụng lao động và của học sinh sinh viên sau khi tốt nghiệp để tiến hành bổ sung, điều chỉnh cho phù hợp với nhu cầu thực tế.

(1.1.22 - Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019; 1.1.23 - Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022; ;)

Để thực hiện được mục tiêu đào tạo đó, chương trình đào tạo KTCBMA thường phân bổ các môn học cơ bản, các môn học cơ sở và cơ sở nghề trước (trong học kỳ 1, 2 và 3), các môn học/mô đun chuyên môn nghề được sắp xếp ở các học kỳ sau (trong học kỳ 2, 3 và 4), các mô đun thực tập thực tế tại cơ sở thường được bố trí sau khi học các mô đun chuyên môn nghề đã học (học kỳ 2 và học kỳ 4). Các chương trình môn học trong chương trình đào tạo nghề KTCBMA đều chỉ rõ vị trí, tính chất của môn học/mô đun, điều kiện tiên quyết/hoặc song hành của môn học/mô đun, điều này đảm

bảo sự logic, kế thừa các kiến thức, kỹ năng lẫn nhau giữa các môn đôn/môn học, đảm bảo thực hiện mục tiêu chương trình đào tạo và đảm bảo chuẩn đầu ra của nghề KTCBMA bậc cao đẳng của Trường. Chương trình đào tạo trình độ cao đẳng KTCBMA đã được Hội đồng thẩm định bao gồm các Nhà giáo, các nhà khoa học, các chuyên gia từ doanh nghiệp đánh giá đạt yêu cầu trong việc 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. (4.1.07 - *Phiếu nhận xét, phản biện chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022*; 4.1.08 - *Biên bản họp thẩm định chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022*).

Định kỳ hàng năm, Nhà trường xin ý kiến các chuyên gia tại doanh nghiệp, ý kiến người học đã tốt nghiệp; giảng viên, cán bộ quản lý về kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp đối với trình độ Cao đẳng nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn. (; ; ; 1.1.31 - *Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*).

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

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:

Để đáp ứng mục tiêu giáo dục nghề nghiệp của nhà trường nói chung và chương trình đào tạo nghề KTCBMA nói riêng, Nhà trường coi trọng các điều kiện về cơ sở vật chất cũng như đội ngũ giảng viên đủ về số lượng và đảm bảo về chất lượng nhằm đảm bảo chất lượng đào tạo khi triển khai thực hiện chương trình đào tạo. Điều này được thể hiện chung cho toàn chương trình đào tạo và trong từng mô đôn/môn học.

(1.1.22 - *Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019*; 1.1.23 - *Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022*; ;)

Tất cả các chương trình môn học/mô đôn thuộc chương trình đào tạo nghề KTCBMA của trường được xây dựng theo qui định của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội trong đó mỗi mô đôn, môn học đều thể hiện được những yêu cầu tối thiểu về cơ sở vật chất về phòng học lý thuyết (và các trang thiết bị trong phòng học lý thuyết); phòng thực hành (và các trang thiết bị trong phòng học thực hành); yêu cầu đối với giảng viên về trình độ đào tạo chuyên môn nghiệp vụ, trình độ ngoại ngữ, kỹ năng

ngành,.....để triển khai thực hiện chương trình đào tạo nhằm đảm bảo chất lượng đào tạo. Nội dung này cũng được thành viên Hội đồng thẩm định đánh giá và góp ý trong Biên bản cuộc họp, phiếu nhận xét đánh giá. (4.1.07 - *Phiếu nhận xét, phản biện chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022*; 4.1.08 - *Biên bản họp thẩm định chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022*).

Định kỳ hàng năm, Nhà trường xin ý kiến người học đã tốt nghiệp và cán bộ quản lý về cơ sở vật chất, đội ngũ giảng viên thực hiện các mô đun, môn học đối với trình độ Cao đẳng nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn. (; ; 1.1.31 - *Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*).

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

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:

Chương trình đào tạo nghề KTCBMA có đủ chương trình chi tiết cho các mô đun, môn học và trong mỗi mô đun, môn học đều 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 trong mục nội dung và phương pháp đánh giá. Mỗi mô đun, môn học đều được Nhà trường quy định đầy đủ về cách thức đánh giá kết quả học tập cho từng trình độ như: hình thức kiểm tra, thời gian kiểm tra; danh sách các môn thi tốt nghiệp, hình thức thi, thời gian thi. (1.1.22 - *Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019*; 1.1.23 - *Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022*; ;)

Năm 2017, Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội đã ban hành Thông tư 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13 tháng 03 năm 2017 quy định về tổ chức thực hiện đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng theo niên chế, tích lũy modun tín chỉ, quy chế thi, kiểm tra và công nhận tốt nghiệp. Căn cứ vào Thông tư này, Nhà trường đã quy định 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 các chương trình đào tạo. Năm 2022, Bộ Lao động Thương binh Xã hội đã ban hành Thông tư 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 03 tháng 4 năm 2022 quy định về tổ chức thực hiện đào tạo trình độ

trung cấp, cao đẳng theo niên chế, tích lũy modun tín chỉ, quy chế thi, kiểm tra và công nhận tốt nghiệp. Căn cứ vào Thông tư này, Nhà trường đã quy định 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 các chương trình đào tạo trong Quyết định 422/QĐ QĐ- CDDLNT ngày 29/6/2022 của trường. (4.1.07 - *Phiếu nhận xét, phân biện chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022*; 4.1.08 - *Biên bản họp thẩm định chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022*).

Định kỳ hàng năm, Nhà trường xin ý kiến người học đã tốt nghiệp và giảng viên, cán bộ quản lý về 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. (; ; ; 1.1.31 - *Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*).

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

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:

Với mục tiêu cung cấp nguồn nhân lực du lịch chất lượng cao cho thành phố và các tỉnh lân cận, trong quá trình xây dựng, rà soát điều chỉnh chương trình đào tạo Nhà trường luôn bám sát yêu cầu phát triển của ngành, thành phố Nha Trang, cập nhật kỹ thuật, công nghệ trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ liên quan để xây dựng, điều chỉnh chương trình đào tạo. (1.1.16 - *Quyết định 201/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính Phủ ngày 22/01/2013 phê duyệt quy hoạch tổng thể phát triển du lịch Việt Nam đến năm 2020 và tầm nhìn đến năm 2030*; 1.1.17 - *Nghị quyết số 103/NQ-CP ngày 06/10/2017 của Chính phủ ban hành chương trình hành động thực hiện nghị quyết số 08-NQ/TW ngày 16/01/2017 của Bộ Chính trị về phát triển Du lịch thành ngành kinh tế mũi nhọn*; 1.1.18 - *Quyết định số 3066/QĐ-BVHTTDL ngày 29/9/2011 của Bộ VHTTDL phê duyệt quy hoạch phát triển nhân lực ngành du lịch giai đoạn 2011-2020*).

Để đáp ứng thị trường lao động du lịch trên địa bàn thành phố và các tỉnh lân cận, Trường xác định Chương trình đào tạo phải phù hợp với yêu cầu phát triển về du lịch của địa phương và đất nước. Vì vậy, khi xây dựng chương trình đào tạo nghề

KTCBMA, Trường đã mời các chuyên gia có kinh nghiệm trong ngành Du Lịch tham gia góp ý, xây dựng, biên soạn và thẩm định chương trình nghề KTCBMA. (4.1.07 - *Phiếu nhận xét, phản biện chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022*; 4.1.08 - *Biên bản họp thẩm định chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022*).

Như vậy, Chương trình đào tạo nghề KTCBMA đảm bảo phù hợp với yêu cầu phát triển của ngành, địa phương, đất nước và tổ chức cập nhật kỹ thuật, công nghệ trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ. (1.1.22 - *Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019*; 1.1.23 - *Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022*; ;)

Định kỳ hàng năm, Nhà trường lấy ý kiến người học đã tốt nghiệp và giảng viên, cán bộ quản lý về 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. (; ; ; 1.1.31 - *Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*).

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

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:

Năm 2018, Trường đã xây dựng chương trình đào tạo liên thông trình độ cao đẳng ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn dành cho đối tượng tốt nghiệp trình độ trung cấp hoặc trình độ cao đẳng ngành, nghề khác. Năm 2019, Trường xây dựng chương trình đào tạo liên thông dành cho đối tượng tốt nghiệp trình độ trung cấp hoặc trình độ cao đẳng ngành, nghề khác của trường.

Tuy nhiên, do số lượng đăng ký quá ít, Nhà trường vẫn chưa tuyển sinh và mở lớp đào tạo được. Kết quả thể hiện trong báo cáo tình hình đào tạo liên thông hằng năm của trường.

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

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

Mô tả, phân tích, nhận định:

Toàn bộ giáo trình của trường bao gồm 3 loại: (1) Giáo trình dùng chung cho tất cả các chương trình đào tạo của trường: Bao gồm 6 môn học chung và 3 môn học cơ sở ngành du lịch; (2) Giáo trình dùng chung cho một số chương trình đào tạo: Bao gồm một số môn học cơ sở chuyên ngành và (3) Giáo trình dùng riêng cho các chương trình đào tạo: đây là các mô đun nghiệp vụ đặc thù của các nghề, cụ thể:

Loại giáo trình	2020	2021	2022
Giáo trình dùng chung 6 môn học chung: 1. Giáo dục chính trị 2. Pháp luật 3. Giáo dục thể chất 4. Giáo dục quốc phòng an ninh 5. Tin học 6. Tiếng Anh cơ sở	6	6	6
Giáo trình cơ sở 7. Tổng quan du lịch 8. Giao tiếp trong du lịch 9. Tiếng anh giao tiếp	3	3	3

Tất cả giảng viên ngoài các nhiệm vụ như: Chuẩn bị dạy học, thực hiện dạy học, nghiên cứu khoa học, tham gia các hoạt động của trường,... đều phải tham gia xây dựng chương trình, biên soạn giáo trình phục vụ giảng dạy. Tất cả giáo trình, tài liệu giảng dạy nghề Quản trị nhà hàng đều được tổ chức biên soạn, nghiệm thu và lựa chọn theo đúng quy định. (1.1.22 - Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019; 1.1.23 - Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022; ;)

Chương trình đào tạo nghề Quản trị nhà hàng trình độ cao đẳng bao gồm 6 môn học chung, 03 môn học cơ sở; 13 mô đun, môn học chuyên ngành; 100% các mô đun, môn học đều có đủ giáo trình, tài liệu giảng dạy (Không kể thực tập tốt nghiệp). Năm 2019, Trường thực hiện điều chỉnh, cập nhật mô đun Chế biến món ăn Á đồng thời tiến hành cập nhật luôn giáo trình mô đun Chế biến món ăn Á. Năm 2020, Trường thực hiện điều chỉnh cập nhật chương trình, giáo trình 02 mô đun: Chế biến món ăn Âu, Chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu.

Như vậy, trường có đủ giáo trình cho các mô đun, môn học của chương trình đào tạo Kỹ thuật Chế biến món ăn. (4.9.01 - *Quyết định phê duyệt sử dụng giáo trình năm 2019, 2022*; 4.9.02 - *Danh sách thống kê giáo trình cho từng môn học, mô đun của chương trình đào tạo Kỹ thuật Chế biến món ăn*; 4.9.03 - *Bản in các giáo trình ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng*).

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

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:

Để thống nhất trong việc biên soạn giáo trình, Nhà trường đã ban hành Quyết định số 155/QĐ-CĐDLNT ngày 18/4/2017 quy định xây dựng, rà soát, điều chỉnh và bổ sung chương trình, giáo trình của trường Cao đẳng du lịch Nha Trang theo đúng quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội. (4.10.01 - *Quy trình biên soạn, cập nhật giáo trình giảng dạy*; ; 4.10.05 - *Quyết định thành lập Hội đồng thẩm định giáo trình năm 2019, 2022*; 4.10.06 - *Phiếu nhận xét, đánh giá giáo trình giảng dạy các ngành, nghề*; 4.10.07 - *Biên bản họp thẩm định giáo trình các ngành, nghề năm 2019, 2022*; 4.9.01 - *Quyết định phê duyệt sử dụng giáo trình năm 2019, 2022*; 4.10.08 - *Đề xuất cập nhật, bổ sung giáo trình giảng dạy ngành, nghề của Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn*).

Hàng năm, Nhà trường có kế hoạch thu thập thu thập ý kiến nhận xét, đánh giá của cán bộ quản lý, nhà giáo về mức độ giáo trình đáp ứng các yêu cầu của chương trình đào tạo theo quy định. Quá trình thu thập ý kiến được thực hiện thông qua phiếu khảo sát, trên cơ sở kết quả khảo sát và chương trình đào tạo. Căn cứ kết quả tổng hợp ý kiến nhận xét, đánh giá của cán bộ quản lý, nhà giáo về mức độ giáo trình đáp ứng các yêu cầu của chương trình đào tạo, yêu cầu đổi mới nội dung và phương pháp dạy học, căn cứ vào sự điều chỉnh chương trình khung, Khoa đề xuất nội dung cần điều chỉnh giáo trình cho phù hợp.

Sau khi điều chỉnh, bổ sung, giáo trình các mô đun, môn học được thông qua hội đồng thẩm định và trình Hiệu trưởng phê duyệt đưa vào sử dụng. Tất cả các mô đun, môn học trong CTĐT nghề KTCBMA đều có giáo trình. Tất cả giáo trình giảng dạy nghề KTCBMA đều được tổ chức lựa chọn, biên soạn, nghiệm thu, cập nhật theo đúng quy

định của Trường và có quyết định ban hành đưa vào sử dụng. (4.9.03 - *Bản in các giáo trình ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng*).

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

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:

Căn cứ vào chương trình đào tạo đã được Hiệu trưởng phê duyệt, Khoa chuyên môn tiến hành biên soạn/bổ sung cập nhật giáo trình theo đúng qui định, nội dung giáo trình phải 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 giảng viên thực hiện phương pháp dạy học tích cực. Toàn bộ các giáo trình được Trường tổ chức biên soạn đều có đủ biên bản nghiệm thu của hội đồng thẩm định. 100% các giáo trình đào tạo có ý kiến của Hội đồng thẩm định về việc cụ thể hóa các yêu cầu về nội dung kiến thức, kỹ năng, thái độ trong chương trình dạy nghề, tạo điều kiện để giảng viên thực hiện phương pháp dạy học tích cực. (4.9.01 - *Quyết định phê duyệt sử dụng giáo trình năm 2019, 2022*; 4.9.02 - *Danh sách thống kê giáo trình cho từng môn học, mô-đun của chương trình đào tạo Kỹ thuật Chế biến món ăn*; 4.9.03 - *Bản in các giáo trình ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng*; 4.10.07 - *Biên bản họp thẩm định giáo trình các ngành, nghề năm 2019, 2022*).

Định kỳ hàng năm, Nhà trường xin ý kiến người học đã tốt nghiệp, giảng viên, cán bộ quản lý về nội dung giáo trình đã cụ thể hóa 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. (1.1.31 - *Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*).

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

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:

Các giáo trình được biên soạn phù hợp với nội dung chương trình đào tạo và chương trình môn học về mục tiêu đào tạo, nội dung kiến thức, kỹ năng cần đạt khi tốt nghiệp. Các giáo trình do nhà trường biên soạn đều có sự tham khảo, kế thừa những

nội dung của các giáo trình của Bộ GD&ĐT, Bộ LĐTBXH, Dự án EU, VIE-031,... đồng thời cập nhật những tiến bộ và sự thay đổi của môi trường lao động vào nội dung giáo trình.

(4.9.01 - *Quyết định phê duyệt sử dụng giáo trình năm 2019, 2022*; 4.9.02 - *Danh sách thống kê giáo trình cho từng môn học, mô đun của chương trình đào tạo Kỹ thuật Chế biến món ăn*; 4.9.03 - *Bản in các giáo trình ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng*; 4.10.07 - *Biên bản họp thẩm định giáo trình các ngành, nghề năm 2019, 2022*)

Bên cạnh đó, để đảm bảo nội dung giáo trình phù hợp với công nghệ trong sản xuất, kinh doanh dịch vụ, trước khi điều chỉnh và bổ sung giáo trình Nhà trường tiến hành từ việc khảo sát, phân tích nhu cầu người học, nhu cầu của người sử dụng lao động, cập nhật nội dung, công nghệ, quy trình, kỹ năng từ các khách sạn, nhà hàng đối với nghề Quản trị nhà hàng, lấy ý kiến góp ý của các chuyên gia, doanh nghiệp bên ngoài về nội dung giáo trình.

Như vậy toàn bộ giáo trình trường đang đào tạo đều được xây dựng, điều chỉnh, rà soát hàng năm để cập nhật kỹ thuật, công nghệ sản xuất, kinh doanh, dịch vụ cho phù hợp. (1.1.31 - *Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*).

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:

Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo và thư viện là vấn đề được Nhà trường đặc biệt quan tâm. Vì vậy, cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo và thư viện phục vụ cho đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng đã đáp ứng được công tác giảng dạy và học tập. Trường có đủ hệ thống các phòng học lý thuyết, xưởng thực hành, phòng học chuyên môn với các công trình phụ trợ đáp ứng được nhu cầu học tập, nghiên cứu, rèn luyện tay nghề và giáo dục thể chất cho tất cả cán bộ, giáo viên và sinh viên. Nhà trường luôn luôn quan tâm tới công tác xây dựng cơ sở vật chất, đổi mới và đầu tư các trang thiết bị phục vụ giảng dạy, nghiên cứu khoa học. Các trang thiết bị máy móc đáp ứng được yêu cầu đào tạo và cập nhật trình độ tiên tiến.

**** Những điểm mạnh:***

Nhà trường có đầy đủ hệ thống các phòng học lý thuyết; xưởng thực hành; phòng học chuyên môn; kho dự trữ, bảo quản nguyên nhiên liệu, vật tư đảm bảo quy chuẩn xây dựng và yêu cầu đào tạo để tổ chức đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng. Mỗi phòng thực hành có 17 vị trí thực hành (1 vị trí của giáo viên làm mẫu, 16 vị trí của sinh viên). Phòng được trang bị đầy đủ, đồng bộ các thiết bị, dụng cụ, giúp rèn luyện kỹ năng thực hành độc lập cho từng sinh viên trong cùng 1 lúc.

Các phòng thực hành có đủ chủng loại, số lượng thiết bị đào tạo theo quy định và phù hợp với quy mô đào tạo. Các thiết bị đào tạo có hồ sơ quản lý rõ ràng, bảo đảm các yêu cầu về sự phạm, an toàn và vệ sinh công nghiệp, vệ sinh môi trường. Các thiết bị đào tạo được quản lý, sử dụng đúng công năng, bảo dưỡng thường xuyên và định kỳ theo quy định của Trường và nhà sản xuất. Các thiết bị đào tạo được bố trí hợp lý, an toàn, thuận tiện cho việc đi lại, vận hành, bảo dưỡng, tổ chức hoạt động dạy - học và đảm bảo 100% hoạt động động bình thường và tốt.

Thư viện Trường được bố trí ở vị trí thuận lợi, bao gồm phòng đọc, phòng đọc điện tử và phòng lưu trữ được sắp xếp gọn gàng ngăn nắp và sạch sẽ. Phòng đọc thư viện được thiết kế rộng rãi, thoáng mát, đáp ứng được nhu cầu đọc của cán bộ, giáo viên và bạn đọc. Phòng lưu trữ bảo đảm việc lưu trữ tài liệu, giáo trình. Thư viện có đủ chương trình, giáo trình, tài liệu tham khảo của nghề đã được nhà trường phê duyệt.

Thư viện Trường được tin học hóa trong công tác quản lý, có trang bị hệ thống máy tính được kết nối internet và được cài đặt phần mềm quản lý thư viện. Các giáo trình, tài liệu tham khảo của trường được số hóa và tích hợp với thư viện điện tử phục vụ hiệu quả cho hoạt động đào tạo.

** Những tồn tại:*

Trang thiết bị chưa nhiều, chủng loại sách cơ bản đủ nhưng còn ít so quy định.

** Kế hoạch nâng cao chất lượng:*

Thường xuyên cập nhật tài liệu, tạp chí chuyên ngành, sách tham khảo.

Tăng hiệu suất sử dụng và khai thác tối đa các thiết bị, xem xét tổ chức ứng dụng kinh doanh để tạo môi trường thực hành, thực tiễn trong học tập.

Điểm đánh giá tiêu chí 5

Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm tự đánh giá
Tiêu chí 5	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 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:

Nhà trường có đủ hệ thống các phòng học lý thuyết, phòng học thực hành, các công trình phụ trợ như thư viện, nhà thi đấu đa năng, sân luyện tập thể chất ngoài trời... đáp ứng được nhu cầu học tập, nghiên cứu, rèn luyện tay nghề và giáo dục thể chất cho tất cả cán bộ, giảng viên, sinh viên ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng.

Hệ thống phòng học lý thuyết, phòng học thực hành sử dụng để tổ chức giảng dạy nghề KTCBMA trình độ cao đẳng gồm:

- Hệ thống phòng học lý thuyết cho nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng đặt tại khu nhà Giảng đường - lớp học gồm 06 phòng học với tổng diện tích là 336,96m², diện tích mỗi phòng là 56,16m² phù hợp với khung tiêu chuẩn phòng học lý thuyết từ 48 ÷ 60m² của Tiêu chuẩn Quốc gia TCVN 9210:2012 Trường dạy nghề - Tiêu chuẩn, đảm bảo định mức sử dụng diện tích phòng học tại Thông tư số: 38/2018/TT-BLĐTBXH của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội. Mỗi phòng trang bị đầy đủ thiết bị như bàn ghế, bảng chống lóa, hệ thống chiếu sáng, quạt điện, máy chiếu, màn hứng, rèm che nắng, loa trợ giảng đảm bảo phục vụ tốt việc giảng dạy và học tập.

- Hệ thống phòng học thực hành cho nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng bao gồm: 02 phòng thực hành Lễ tân, 03 phòng thực hành Buồng, 02 phòng thực hành Nhà hàng. Tổng diện tích phòng thực hành phục vụ nghề KTCBMA trình độ cao đẳng là 909m². Các phòng học thực hành được trang bị đầy đủ các trang thiết bị theo danh mục tối thiểu của nghề, gồm nhiều chủng loại thiết bị, dụng cụ nhập khẩu đủ cho 17 vị trí thực hành và giảng dạy, đáp ứng cho việc rèn luyện kỹ năng thực hành độc lập cho từng sinh viên trong cùng 1 lúc.

Theo kế hoạch đào tạo các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024, 2023-2024 với quy mô đào tạo quy đổi (trình độ cao đẳng, trung cấp) đối với nghề KTCBMA như sau: năm học 2020-2021 là: 177 HSSV; năm học 2021-2022 là: 135 HSSV; năm học 2022-2023 là: 195 HSSV; năm học 2023-2024 là: 184 HSSV. Như vậy, so sánh quy mô đào tạo nghề KTCBMA trình độ cao đẳng, năm học 2022-2023 có tổng số HSSV quy đổi cao nhất trong 4 năm học với số lượng 195 HSSV. Tổng diện tích phòng học lý thuyết, phòng thực hành dùng cho học tập, giảng dạy nghề KTCBMA là 1245,96m², so với số lượng HSSV quy đổi cao nhất trong 3 năm học là 195 đạt tỷ lệ 6,38m²/chỗ học, đáp ứng yêu cầu tối thiểu 5,5m²/chỗ học theo quy định tại Nghị định 140/2018/NĐ-CP của Chính phủ.

(5.1.01 - Hồ sơ thiết kế, xây dựng các khối công trình phục vụ đào tạo ngành, nghề Quản trị khách sạn; 5.1.02 - Hồ sơ hoàn công các khối công trình; 5.1.03 - Bảng thống kê số lượng, diện tích, vị trí phòng học, phòng thực hành ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn).

Để đáp ứng yêu cầu về trang thiết bị và tiêu chuẩn thiết bị tối thiểu cho nghề theo yêu cầu của cơ quan quản lý, Nhà trường đã đầu tư các trang thiết bị theo đúng danh mục các thiết bị đào tạo chính của nghề trọng điểm đạt mức tương đương trình độ công nghệ của sản xuất, dịch vụ hiện đại, áp dụng tại doanh nghiệp, đơn vị sử dụng lao động. Chất lượng trang thiết bị, dụng cụ và tài liệu bảo đảm cho các hoạt động thực hành về chủng loại, công năng, các yêu cầu thông số kỹ thuật và mỹ thuật, các yêu cầu về sức khỏe, vệ sinh và an toàn lao động. *(5.1.04 - Danh mục thiết bị đào tạo và yêu cầu công nghệ tại các phòng học, phòng thực hành nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn; 5.1.05 - Biên bản kiểm kê tài sản, thiết bị thực hành nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2021, 2022, 2023; 5.1.06 - Sơ đồ bố trí trang thiết bị các phòng thực hành; 5.1.07 - Báo cáo đánh giá công tác quản lý, sử dụng thiết bị và phòng học, phòng thực hành*

cho ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 2.2.08 - Thời khóa biểu học kỳ của các lớp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Địa điểm của trường gần trung tâm thành phố thuận tiện cho việc cung cấp điện lưới quốc gia cho mọi hoạt động sinh hoạt, giảng dạy. Trường có hệ thống cung cấp nước sạch được thiết kế đảm bảo vệ sinh và nhu cầu sử dụng nước cho toàn trường. Nước sạch được dẫn vào bể nước ngầm sau đó dùng máy bơm áp lực cao hút đẩy đến các bể nước tại các khu nhà và cấp theo các đường ống dẫn đến từng vị trí lấy nước đảm bảo nhu cầu sử dụng nước sạch cho toàn Trường. Hệ thống nước sạch được kiểm định theo tiêu chuẩn của Viện Pasteur được nhà trường đóng chai mang nhãn hiệu TDC phục vụ sinh hoạt và đào tạo. Trường có hợp đồng dịch vụ vệ sinh, thu gom rác thải với Công ty cổ phần môi trường thành phố Thủ Đức và hợp đồng với đội ngũ nhân viên vệ sinh. Trong khuôn viên trường có nhiều cây xanh to, tỏa bóng mát trên không gian rộng nên không khí trong lành, yên tĩnh. Trong những năm qua, Nhà trường luôn đảm bảo an toàn, yên tĩnh cho giảng dạy và học tập. Hiện tại, Nhà trường có đủ các khối công trình (Khu hành chính, khu học tập, xưởng thực hành, KTX, khu để xe, khu thể thao, văn hóa, văn nghệ) đảm bảo phục vụ nhu cầu đào tạo và các hoạt động của trường. (5.1.08 - Sơ đồ hệ thống điện toàn trường; 5.1.09 - Sơ đồ hệ thống cấp thoát nước; 5.1.10 - Hợp đồng cung cấp điện, nước; 5.1.11 - Hóa đơn tiền điện, nước các năm 2021, 2022, 2023; 5.1.12 - Sơ đồ hệ thống thu gom rác thải tại các phòng thực hành; 5.1.13 - Hợp đồng dịch vụ vệ sinh, thu gom rác thải).

Mỗi năm học, phòng Khảo thí và đảm bảo chất lượng giáo dục tổ chức việc kiểm tra, đánh giá cơ sở vật chất, thiết bị hệ thống phòng học lý thuyết, phòng thực hành. Báo cáo kết quả kiểm tra đánh giá cho thấy số lượng phòng học lý thuyết, thực hành đủ đáp ứng cho CTĐT nghề KTCBMA. (5.1.14 - Báo cáo công tác trì, bảo dưỡng các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 5.1.15 - Sổ quản lý phòng thực hành; 5.1.16 - Các hợp đồng kinh tế về mua sắm trang thiết bị; 1.2.08 - Báo cáo tổng kết công tác năm học và phương hướng nhiệm vụ năm học mới các năm 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Hàng năm, Nhà trường có khảo sát ý kiến của HSSV, CBGV về tổng thể phòng học lý thuyết, phòng thực hành, hệ thống điện, nước đảm bảo quy chuẩn xây dựng và yêu

cầu đào tạo nghề KTCBMA. (1.1.31 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Tóm lại, Nhà trường có đủ số lượng phòng học lý thuyết, thực hành với hệ thống điện, nước đảm bảo quy chuẩn xây dựng và yêu cầu đào tạo nghề KTCBMA.

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

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:

Nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn của Trường là một trong những nghề trọng điểm được phê duyệt lựa chọn đầu tư theo Quyết định số 1769/QĐ-LĐTBXH ngày 25/11/2019 của Bộ Lao động - Thương binh & Xã hội phê duyệt ngành nghề trọng điểm giai đoạn 2016 - 2020 định hướng đến 2025. Thiết bị đào tạo của nhà trường được đầu tư từ các chương trình mục tiêu quốc gia, dự án EU và từ các nguồn kinh phí khác của trường. Thiết bị, chủng loại và dụng cụ đầy đủ, đồng bộ, hiện đại là điều kiện quan trọng bảo đảm về nâng cao chất lượng đào tạo nghề đối với trường. Những năm gần đây Trường có các dự án “Đổi mới và phát triển dạy nghề” thuộc chương trình mục tiêu quốc gia đầu tư cho nhà trường các thiết bị dạy nghề đạt mức tương đương trình độ công nghệ của sản xuất, dịch vụ hiện đại của khu vực. Nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn được Nhà trường trang bị đầy đủ chủng loại thiết bị đào tạo theo quy định về danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu được xác định trong chương trình đào tạo theo Thông tư số 27 /2012/TT-BLĐTBXH ngày 12 tháng 11 năm 2012 và Thông tư số 15/2020/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2020 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội. Các thiết bị, dụng cụ thực hành được phân cụ thể về các phòng thực hành Lễ tân, Buồng, Nhà hàng. Chất lượng trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm cho các hoạt động thực hành về chủng loại, công năng, các yêu cầu thông số kỹ thuật và mỹ thuật, các yêu cầu về sức khỏe, vệ sinh và an toàn lao động. (5.1.03 - Bảng thống kê số lượng, diện tích, vị trí phòng học, phòng thực hành ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn; 5.1.04 - Danh mục thiết bị đào tạo và yêu cầu công nghệ tại các phòng học, phòng thực hành nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn; 5.1.06 - Sơ đồ bố trí trang thiết bị các phòng thực hành; 5.2.01 - Sổ theo dõi tài sản cố định Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn; 5.2.02 - Bảng so sánh, đối chiếu danh mục thiết bị đào tạo của

trường với danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn).

Trong năm học, phòng Khảo thí và đảm bảo chất lượng giáo dục có tiến hành kiểm tra, đánh giá về tình trạng trang thiết bị đào tạo tại Khoa. Kết quả cho thấy các thiết bị đào tạo có đủ chủng loại đáp ứng được yêu cầu của CTĐT. (5.1.07 - Báo cáo đánh giá công tác quản lý, sử dụng thiết bị và phòng học, phòng thực hành cho ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 5.1.05 - Biên bản kiểm kê tài sản, thiết bị thực hành nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2021, 2022, 2023; 5.2.03 - Báo cáo kết quả kiểm kê tài sản, trang thiết bị các năm 2021, 2022, 2023).

Hàng năm, Nhà trường có khảo sát ý kiến của HSSV, CBGV về về thực trạng thiết bị đào tạo, từ đó có những giải pháp xử lý kịp thời. Kết quả khảo sát cho thấy thiết bị đào tạo Nhà trường có đủ chủng loại, đáp ứng được chương trình đào tạo nghề KTCBMA. (; ; ; 1.1.31 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Tóm lại, Nhà trường đảm bảo đủ chủng loại thiết bị đào tạo, đáp ứng yêu cầu của chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn.

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

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:

Để đảm bảo đủ số lượng thiết bị đào tạo đáp ứng quy mô, yêu cầu đào tạo, Nhà trường đã đầu tư đầy đủ số lượng các thiết bị, dụng cụ theo đúng danh mục các thiết bị đào tạo chính của nghề cho từng mô đun/môn học theo Thông tư số 27 /2012/TT-BLĐT BXH ngày 12 tháng 11 năm 2012 và Thông tư số 15/2020/TT-BLĐT BXH ngày 28/12/2020 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội. Ngoài các thiết bị được nhận bàn giao từ dự án EU, số lượng thiết bị đào tạo các nghiệp vụ được Nhà trường mua sắm bổ sung hằng năm, đáp ứng quy mô và đào tạo bằng nguồn tài chính của trường và nguồn kinh phí từ chương trình mục tiêu quốc gia.

Hàng năm, Nhà trường tiến hành khảo sát về việc đáp ứng chất lượng dịch vụ đào tạo của các nghề trong đó có nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, có phần khảo sát về trang thiết bị, dụng cụ dạy và học để nắm bắt được tình trạng, số lượng trang thiết bị,

dụng cụ đó. Căn cứ vào kết quả tuyển sinh và danh sách sinh viên thực học tại khoa, dựa vào tiến độ giảng dạy của các nghề liên quan, Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn phối hợp với Phòng Hành chính, Tổng hợp tổ chức rà soát danh mục thiết bị đào tạo và lập bảng so sánh, đối chiếu danh mục thiết bị hiện đang sử dụng và đồng bộ với danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu được xác định trong chương trình đào tạo nghề KTCBMA. Nếu cơ sở vật chất, thiết bị không đủ đáp ứng chương trình đào tạo, Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn sẽ có đề xuất với Nhà trường bố trí thêm phòng học thực hành cũng như bổ sung thiết bị, dụng cụ phục vụ chương trình đào tạo. Vì thế số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo đáp ứng đủ nhu cầu dạy học tăng do thay đổi quy mô tuyển sinh đối với nghề KTCBMA tại mỗi phòng thực hành. (5.1.04 - *Danh mục thiết bị đào tạo và yêu cầu công nghệ tại các phòng học, phòng thực hành nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn*; 5.2.02 - *Bảng so sánh, đối chiếu danh mục thiết bị đào tạo của trường với danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn*).

Việc phân bổ, bố trí các thiết bị tại các phòng thực hành nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn đảm bảo người học được thực hành độc lập với quy mô không quá 18 HSSV/phòng/ca thực hành. (5.1.03 - *Bảng thống kê số lượng, diện tích, vị trí phòng học, phòng thực hành ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn*; 5.2.01 - *Sổ theo dõi tài sản cố định Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn*; 5.1.15 - *Sổ quản lý phòng thực hành*; 2.1.15 - *Quyết định thành lập lớp và danh sách các lớp học năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*; 3.3.01 - *Danh sách sinh viên các lớp học phần các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*; 2.2.08 - *Thời khóa biểu học kỳ của các lớp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*).

Với mục tiêu đào tạo đáp ứng nhu cầu của doanh nghiệp vì vậy ngoài thời gian học tập tại Trường sinh viên còn được học tại doanh nghiệp. Tại đây ngoài giảng viên của Nhà trường trực tiếp giảng dạy, sinh viên có cơ hội được các anh chị là lãnh đạo các bộ phận chuyên môn chia sẻ kinh nghiệm được đúc kết từ thực tế và đặc biệt sinh viên được quan sát và trực tiếp thực hiện các công việc đã được học tại Trường.

Hàng năm, Nhà trường có tiến hành khảo sát ý kiến của HSSV, CBGV về thực trạng thiết bị đào tạo, từ đó có những giải pháp xử lý kịp thời. Kết quả khảo sát cho thấy thiết bị đào tạo có đủ số lượng đáp ứng được chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật

Chế biến món ăn. (; ; ; 1.1.31 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Tóm lại, Nhà trường có đủ số lượng thiết bị đào tạo đáp ứng quy mô, yêu cầu đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn.

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

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:

Trong các phòng học lý thuyết và phòng học thực hành phục vụ đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, các trang 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. Cụ thể như sau:

Tại các phòng học lý thuyết, hệ thống bàn ghế người học được kê sắp thành ba hàng dọc gọn gàng, có lối đi ở giữa, người học ngồi ở bất kỳ vị trí nào đi lại cũng thuận tiện. Hệ thống máy chiếu và màn hứng được treo lên, đảm bảo hiệu quả trình chiếu. Hệ thống loa trợ giảng, dây kết nối máy chiếu được đặt cố định tại khu vực bàn giảng viên để thuận tiện cho giảng viên kết nối máy tính, máy chiếu. Hệ thống cửa sổ thông thoáng, có rèm che nắng. Hệ thống cửa ra vào đảm bảo cho việc thuận tiện đi lại.

Tại các phòng học thực hành Buồng, Lễ tân, Nhà hàng được bố trí các thiết bị đảm bảo an toàn, hợp lý khi sử dụng, thuận tiện trong đi lại, vận hành, bảo dưỡng, sửa chữa và thực hành; đảm bảo các yêu cầu sư phạm, an toàn vệ sinh công nghiệp, vệ sinh môi trường... được các đơn vị có chuyên môn tư vấn, thiết kế và lắp đặt theo tiêu chuẩn và quy định. Hệ thống phòng thực hành Nhà hàng số 1, số 2 và Lễ tân số 1 được đặt tại nhà thực hành tổng hợp 2 tầng. Giữa 03 phòng thực hành này có hệ thống tường ngăn phòng bằng vách đầy thông minh giúp thuận tiện cho việc thực hành độc lập các phòng hoặc liên phòng. 03 phòng thực hành Buồng và Lễ tân số 2 được bố trí tại nhà thực hành tổng hợp 3 tầng. Các phòng này được lắp hệ thống cửa và vách ngăn bằng kính cường lực tạo không gian thoáng, hiện đại giúp người dạy và người học có môi trường thực hành tốt nhất. (5.4.01 - Hình chụp các phòng thực hành nghề Kỹ thuật

Chế biến món ăn; 5.4.02 - Bảng nội quy thực hành tại các phòng thực hành, tiêu lệnh phòng cháy chữa cháy; 5.1.06 - Sơ đồ bố trí trang thiết bị các phòng thực hành; 5.4.03 - Hướng dẫn an toàn, Quy trình vận hành thiết bị; 5.4.04 - Biên bản kiểm tra phòng cháy chữa cháy hàng năm; 5.4.05 - Quy trình bảo trì, bảo dưỡng thiết bị; 5.4.06 - Kiểm định an toàn hệ thống cấp gas phòng thực hành bếp). Công tác vệ sinh môi trường, thu gom rác thải đảm bảo yêu cầu. Sau mỗi buổi học lý thuyết hoặc thực hành, sinh viên được hướng dẫn thu dọn thiết bị, dụng cụ, vệ sinh thiết bị, dụng cụ. Việc thu gom rác thải sinh hoạt tại các phòng học thực hành được phân loại và tập trung vào các túi đựng rác phân hủy sinh học, sau đó được tập trung tại các thùng rác theo chủng loại bố trí hợp lý ở từng khu vực. Cuối ngày được đơn vị môi trường thu gom và đưa đi xử lý.

Nhà trường đã ban hành quyết định về việc quy định công tác quản lý, sử dụng, bảo trì, sửa chữa trang thiết bị, dụng cụ và nội quy sử dụng phòng học. Các thiết bị phục vụ cho việc đào tạo nghề của Khoa có hồ sơ quản lý rõ ràng, được quản lý, sử dụng đúng công năng, bảo dưỡng thường xuyên và định kỳ theo quy định. (5.4.07 - Kế hoạch, báo cáo kết quả bảo dưỡng cơ sở vật chất, thiết bị hàng năm; 5.1.15 - Sổ quản lý phòng thực hành).

Các thiết bị, dụng cụ được Nhà trường giao cho Khoa quản lý, sử dụng. Khoa phân công người quản lý, vệ sinh và theo dõi tình trạng thiết bị được giao. Trong quá trình sử dụng, các thiết bị gặp sự cố hỏng hóc, các đơn vị có giấy đề nghị sửa chữa gửi đến bộ phận Quản trị cơ sở vật chất – phòng Hành chính, Tổng hợp; để bộ phận này khảo sát thực tế tình trạng thiết bị, lên phương án và triển khai khắc phục, sửa chữa các thiết bị đó. Quá trình sửa chữa, bảo dưỡng các thiết bị, dụng cụ đều được ghi chép trong sổ theo dõi quản lý, bảo trì, bảo dưỡng, sửa chữa cơ sở vật chất và thiết bị. (5.1.03 - Bảng thống kê số lượng, diện tích, vị trí phòng học, phòng thực hành ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn; 5.1.04 - Danh mục thiết bị đào tạo và yêu cầu công nghệ tại các phòng học, phòng thực hành nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn; 5.2.01 - Sổ theo dõi tài sản cố định Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn; 5.4.08 - Biên bản bàn giao tài sản cho Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn các năm 2021, 2022, 2023).

Trong năm học, phòng Khảo thí và đảm bảo chất lượng giáo dục có tiến hành kiểm tra, đánh giá về tình trạng quản lý, sử dụng, bảo dưỡng cơ sở vật chất, thiết bị

đào tạo tại Khoa. Kết quả cho thấy các thiết bị đào tạo tại các phòng học cho nghề KTCBMA được bố trí hợp lý, đảm bảo các yêu cầu sư phạm, có hồ sơ quản lý rõ ràng, được bảo dưỡng sửa chữa theo đúng quy định đã ban hành. (1.2.17 - Các biên bản kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 1.2.18 - Báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Hàng năm, Nhà trường có khảo sát ý kiến của HSSV, CBGV về việc bố trí các thiết bị, dụng cụ phục vụ đào tạo nghề KTCBMA. Kết quả khảo sát cho thấy các thiết bị 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. (1.1.31 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Tóm lại, Nhà trường có hệ thống thiết bị đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn 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. Các thiết bị có hồ sơ quản lý rõ ràng, được sử dụng đúng công năng, quản lý, bảo dưỡng theo quy định.

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

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:

Nhà trường đã ban hành Quy trình quản lý cấp phát sử dụng vật tư thực hành đảm bảo cho các khoa trong trường có đầy đủ vật tư thực hành về số lượng và chất lượng thông suốt đáp ứng kế hoạch và tiến độ đào tạo trong đó có nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng.

Nhà trường có hệ thống các kho để bảo quản, lưu trữ công cụ dụng cụ và vật tư thực hành nghề trị khách sạn gồm 1 kho đựng công cụ, dụng cụ, trang thiết bị, 1 kho đông, 1 kho mát bảo quản vật tư thực hành, 1 kho đựng gia vị, thực phẩm khô. kho lưu trữ trang thiết bị, nguyên vật liệu cấp phát phát chung của Nhà trường được cấp phát theo đề nghị thực hành hàng ngày cho sinh viên theo kế hoạch giảng dạy được thể hiện qua các minh chứng cụ thể sau. (5.5.01 - Hình ảnh kho).

Trong cơ cấu tổ chức của Nhà trường có một vị trí thủ kho thuộc bộ phận phòng Hành chính, Tổng hợp thực hiện việc tiếp nhận đề nghị vào đầu năm học, căn cứ vào định mức vật tư thực hành đã được phê duyệt, phòng Hành chính Tổng hợp gửi thông báo cho các Khoa chuyên môn để gửi đề nghị cấp phát nguyên vật liệu thực hành cho từng lớp vào đầu mỗi tháng qua email của cán bộ phụ trách kho vật tư mua sắm vật tư, đặt hàng với nhà cung cấp theo đề nghị của khoa chuyên môn và cấp phát cho sinh viên vào đầu mỗi giờ học đối với vật tư thực hành tiêu hao và sử dụng trong ngày, đối với vật tư thực hành là hóa chất và tái sử dụng thực hiện cấp phát theo kỳ học. Nhà trường có ký hợp đồng với các đối tác cung cấp vật tư thực hành uy tín đảm bảo việc cung cấp được đầy đủ và kịp thời đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Việc mua sắm, cấp phát trang thiết bị, vật tư được quản lý theo một quy trình chặt chẽ đảm bảo tính công khai, minh bạch thể hiện qua quy trình cấp phát vật tư và quy chế quản lý tài sản (5.5.02 - Quy định quản lý, cấp phát vật tư đào tạo; 5.5.03 - Quy định về định mức vật tư đào tạo các ngành, nghề của trường; 5.5.04 - Quy định về định mức kinh tế, kỹ thuật trong đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp các ngành, nghề của trường; 5.5.05 - Hợp đồng cung cấp vật tư thực hành; 5.5.06 - Đề xuất kế hoạch vật tư học tập các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 5.5.07 - Đề nghị cấp phát vật tư thực hành các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 5.5.08 - Phiếu xuất kho vật tư thực hành; 5.5.09 - Sổ theo dõi cấp phát vật tư thực hành các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Cùng đồng hành với khoa chuyên môn là bộ phận đặt và cấp phát vật tư thực hành cho người học vào đầu mỗi buổi học/ kỳ học thực hành bên cạnh đó có phòng Khảo thí và Đảm bảo chất lượng giáo dục giám sát việc cấp phát vật tư thực hành đảm bảo cho người học đạt kết quả tốt nhất đáp ứng được mục tiêu của Nhà trường thể hiện qua minh chứng.

Kết thúc mỗi năm học nhà trường làm công tác khảo sát ý kiến người học, giảng viên dạy chuyên môn về việc cấp phát vật tư thực hành có đảm bảo về số lượng, chất lượng, có đáp ứng được yêu cầu dạy và học để có điều chỉnh cho phù hợp với yêu cầu của thực tế. (; ; ; 1.1.31 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

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

Tiêu chuẩn 6: Thư viện có đủ chương trình, giáo trình đã được cơ sở đào tạo phê

duyet; 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:

Để đáp ứng nhu cầu về chương trình, giáo trình phục vụ cho việc nghiên cứu, học tập của nhà giáo và người học đối với các ngành nghề đào tạo của Nhà trường nói chung và nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn nói riêng. Hiện tại đối với nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, Thư viện Trường có 95 bản in chương trình, giáo trình đã được trường phê duyệt đưa vào sử dụng; 2.131 đầu sách, tạp chí, tài liệu tham khảo; Quy mô học sinh, sinh viên nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm học: 2020-2021 là 177 sinh viên; 2021-2022 là 135 sinh viên; 2022-2023 là 195 sinh viên: 2023-2024 là 184 sinh viên.

Căn cứ số lượng bản in chương trình, giáo trình, sách tài, tạp chí, tài liệu tham khảo và quy mô học sinh sinh viên thời điểm cao nhất là 195 sinh viên. Thư viện trường đáp ứng đủ chương trình, giáo trình đã được Nhà trường phê duyệt và sách, tạp chí, tài liệu tham khảo để phục vụ nhu cầu nghiên cứu và học tập của nhà giáo và người học theo tiêu chuẩn. (1.1.22 - *Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019*; 1.1.23 - *Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022*; ; ; 4.9.01 - *Quyết định phê duyệt sử dụng giáo trình năm 2019, 2022*; 4.9.02 - *Danh sách thống kê giáo trình cho từng môn học, mô đun của chương trình đào tạo Kỹ thuật Chế biến món ăn*; 4.9.03 - *Bản in các giáo trình ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng*).

Song song với chương trình, giáo trình, sách, tài liệu bản in, để thuận tiện cho cán bộ giáo viên và học sinh sinh viên tra cứu tài liệu của chuyên ngành mình, Nhà trường đã số hóa 100% chương trình, giáo trình và các loại tài liệu tham khảo và được tích hợp với Thư viện điện tử tại Website của Nhà trường, theo địa chỉ <http://ntc.edu.vn>; (5.6.01 - *Bảng kê danh mục sách, tạp chí, tài liệu tham khảo hàng năm: tên, năm xuất bản, đơn vị xuất bản, số lượng bản in, bản điện tử của nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn*).

Nhằm đáp ứng tốt và hiệu quả hơn cho hoạt động đào tạo của Nhà trường, hàng năm căn cứ kế hoạch khảo sát của Nhà trường, Thư viện lấy phiếu khảo sát lấy ý kiến

của nhà giáo và người học về các vấn đề về số lượng: chương trình, giáo trình, sách, tạp chí, tài liệu số hóa của Thư viện... trong việc đáp ứng nhu cầu nghiên cứu, học tập đối nhà giáo và người học. (5.6.02 - *Hợp đồng sử dụng phần mềm thư viện*; 5.6.03 - *Danh mục giáo trình được số hóa các năm*; 5.6.04 - *Danh mục tài liệu tham khảo được số hóa các năm*; 5.6.05 - *Bảng thống kê số lượng HSSV của ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn*; 5.6.06 - *Báo cáo hoạt động của thư viện các năm học 2020-2021, 2021-2022; 2022-2023*).

Kết quả khảo sát cho thấy Thư viện có đủ chương trình, giáo trình, tài liệu tham khảo bản in và số hóa đáp ứng yêu cầu nghiên cứu, học tập của nhà giáo và người học, đạt hiệu quả cao cho hoạt động đào tạo của Nhà trường.

(; ; ; 1.1.31 - *Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*).

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

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:

Để phục vụ đa dạng nhu cầu của dạy và học, Thư viện được Nhà trường đầu tư và trang bị 01 Phòng đọc điện tử với diện tích 84m² với 24 máy tính được kết nối với nhau qua mạng nội bộ (LAN), cổng nối mạng Internet và được cài đặt phần mềm quản lý để cán bộ giáo viên và học sinh sinh viên tra cứu.

(5.7.01- *Quy định về hoạt động của Thư viện*; 5.7.02 - *Nội quy Thư viện*; 5.7.03 - *Sổ tay hướng dẫn sử dụng thư viện*; 5.6.02 - *Hợp đồng sử dụng phần mềm thư viện*).

Thư viện mở cửa tất cả các ngày trong tuần, từ thứ hai đến thứ sáu. Cụ thể:

- Buổi sáng: Từ 08 giờ đến 11 giờ 30;
- Buổi chiều: Từ 13 giờ 30 đến 16 giờ 30.

Cán bộ Thư viện thường xuyên có mặt để đón tiếp, hướng dẫn và xử lý các nhu cầu của bạn đọc khi đến đọc, truy cập và mượn sách theo đúng Chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và Nội quy Thư viện đã được ban hành. (5.7.04 - *Hợp đồng cung cấp dịch vụ Internet*; 5.7.05 - *Sổ theo dõi tài sản cố định tại Thư viện*; 5.7.06 - *Giao diện phần mềm thư viện: PSC zlis 7.0*; 5.7.07 - *Website tra cứu tài liệu: www.lib.ntc.edu.vn*; 5.7.08 - *Báo cáo thống kê kết quả điều tra nhu cầu bạn đọc hàng năm*; 5.6.06 - *Báo cáo hoạt động của thư viện các năm học 2020-2021, 2021-2022; 2022-2023*).

Hàng năm, Thư viện lấy phiếu khảo sát ý kiến của nhà giáo và người học về các vấn đề: Hệ thống máy tính, nối mạng Internet có đáp ứng nhu cầu dạy, học và tra cứu tài liệu... Kết quả khảo sát cho thấy hệ thống máy tính, đường truyền kết nối Internet của Thư viện đáp ứng nhu cầu dạy, học và tra cứu tài liệu. (; ; ; 1.1.31 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

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

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

Mô tả, phân tích, nhận định:

Đáp ứng nhu cầu đào tạo trong thời kỳ công nghệ mới, ngoài việc biên soạn các bài giảng theo truyền thống, Nhà trường còn khuyến khích các giảng viên xây dựng các bài giảng điện tử và các phần mềm mô phỏng quá trình thực hành một số kỹ năng cơ bản của nghề. Với tính chất đào tạo nghề Quản trị nhà hàng, phần mềm mô phỏng đóng góp thêm cho kỹ năng chuyên môn của người học, giúp người học có thể dễ dàng truy cập ở bất cứ thời điểm, nơi nào... Bên cạnh đó, việc sử dụng các trang thiết bị của nghề KTCBMA cũng là một kỹ năng quan trọng cần trang bị cho người học, để hỗ trợ hiệu quả và hình thành năng lực sử dụng thiết bị cho người học, Nhà trường còn có các phần mềm mô phỏng hướng dẫn chi tiết cách sử dụng các trang thiết bị. Các phần mềm mô phỏng này được Nhà trường phê duyệt và tích hợp trên Thư viện điện tử, cán bộ giảng viên và học sinh khi có nhu cầu tra cứu, truy cập được cán bộ Thư viện hướng dẫn tra cứu, truy cập theo địa chỉ <http://ntc.edu.vn>. (<https://ntc.edu.vn/phan-mem-mo-phong>) (2.3.02 - Các video phục vụ giảng dạy chuyên môn các môn học, mô đun; 2.3.10 - Danh mục các phần mềm mô phỏng thực hành bài giảng, tài liệu giảng dạy có sử dụng phần mềm).

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

2.2.6. Tiêu chí 6: Dịch vụ cho người học

Đánh giá tổng quát tiêu chí 6:

Mở đầu:

Kể từ thời điểm hình thành lớp học, Nhà trường tổ chức sinh hoạt công dân HSSV, người học được hướng dẫn, cung cấp các thông tin đầy đủ về chương trình đào tạo, phương pháp đào tạo, nội quy quy định về chế độ chính sách, khen thưởng, kỷ luật; các chỉ dẫn, hỗ trợ, đảm bảo an toàn trong quá trình học tập. Đặc biệt Nhà trường

luôn chú trọng đến công tác kết nối doanh nghiệp để người học được tiếp cận cơ hội tuyển dụng, tư vấn giới thiệu việc làm. Bên cạnh mục tiêu học tập, nghiên cứu và rèn luyện các kỹ năng nghề, sinh viên còn tham gia các kỳ thi tay nghề cấp khoa, cấp trường và cấp quốc gia cũng như tham gia các chương trình bồi dưỡng kỹ năng mềm, các hoạt động văn thể mỹ, được tạo mọi điều kiện cho việc rèn luyện để nâng cao sức khỏe, thể chất.

** Những điểm mạnh:*

Nhà trường cung cấp thông tin đầy đủ, kịp thời về ngành nghề đào tạo, các quy định, quy chế của Nhà trường, thực hiện đầy đủ chính sách đối với HSSV.

Thực hiện đầy đủ các chế độ chính sách đối với người học theo đúng quy định của Nhà nước; Kịp thời khen thưởng sinh viên có thành tích trong học tập, thi tay nghề các cấp và những sinh viên tích cực trong các hoạt động phong trào; động viên khuyến khích sinh viên có hoàn cảnh khó khăn, vươn lên trong học tập; thực hiện các hỗ trợ cần thiết đối với người học.

Nhà trường, thường xuyên cung cấp thông tin tuyển dụng việc làm cho người học; thực hiện tốt công tác tư vấn và hỗ trợ việc làm người học sau tốt nghiệp.

Nhà trường duy trì mối quan hệ mật thiết với doanh nghiệp du lịch dịch vụ, cung cấp kịp thời các thông tin về thị trường lao động, thông tin tuyển dụng và giới thiệu việc làm cho người học.

Cơ sở vật chất của Nhà trường đồng bộ, hiện đại tạo điều kiện cho sinh viên học tập, rèn luyện để nâng cao sức khỏe phát triển thể chất, tham gia các hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, các hoạt động xã hội và các hội thi tay nghề, góp phần nâng cao và làm phong phú đời sống tinh thần cho người học.

** Những tồn tại:*

Số lượng sinh viên tốt nghiệp hàng năm chưa đáp ứng được nhu cầu tuyển dụng của doanh nghiệp.

** Kế hoạch nâng cao chất lượng:*

Tăng quy mô tuyển sinh và đào tạo để đáp ứng nhu cầu tuyển dụng nguồn nhân lực của các doanh nghiệp du lịch dịch vụ.

Tăng cường các hoạt động vui chơi, giải trí tổ chức tại nhà trường thông qua các cuộc thi chuyên môn nghề theo lớp, khoa hoặc theo khóa để đẩy mạnh tính thi đua trong sinh viên.

Điểm đánh giá tiêu chí 6

Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm tự đánh giá
Tiêu chí 6	8
Tiêu chuẩn 1	2
Tiêu chuẩn 2	2
Tiêu chuẩn 3	2
Tiêu chuẩn 4	2

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.

Mô tả, phân tích, nhận định:

Chương trình sinh hoạt chính trị HSSV gồm các nội dung cơ bản:

- Giới thiệu về trường: Mục tiêu, sứ mệnh; Lịch sử truyền thống và các hoạt động của trường;
- Mục tiêu, chương trình đào tạo, ngành nghề đào tạo; Đào tạo song hành tại trường và tại doanh nghiệp;
- Quy chế đào tạo, quy chế thi, kiểm tra và công nhận tốt nghiệp;
- Quy chế công tác HSSV;
- Các chính sách đối với người học;
- Giáo dục lý tưởng cách mạng cho HSSV; giáo dục ý thức tuân thủ pháp luật;
- Chủ đề học tập và làm theo tấm gương đạo đức Hồ Chí Minh;
- Kỹ năng giao tiếp ứng xử học đường;
- Công tác Đoàn thanh niên.

Từ kế hoạch sinh hoạt đầu khóa, Nhà trường triển khai lịch sinh hoạt chính trị đầu khóa cho các lớp, trong đó quy định cụ thể thời gian, hình thức tổ chức, địa điểm và nhân sự thực hiện. (6.1.01 - Kế hoạch tổ chức sinh hoạt chính trị đầu khóa năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Các buổi sinh hoạt chính trị HSSV, người học cung cấp đầy đủ thông tin về mục tiêu, chương trình đào tạo; quy chế kiểm tra, thi và xét công nhận tốt nghiệp; nội quy, quy chế công tác HSSV; các chế độ, chính sách hiện hành đối với người học, quy định đánh giá rèn luyện, khen thưởng, kỷ luật HSSV; quy định nội trú kí túc xá... (1.1.27 - Trang web của trường: www.ntc.edu.vn, tờ rơi tuyển sinh, cuốn Thông tin sinh viên cần biết).

Người học được nhận sổ tay HSSV, trong đó tích hợp những thông tin về các nội quy, quy định của nhà trường, những hướng dẫn quan trọng đối với người học như nội quy đào tạo, quy định về rèn luyện, khen thưởng, kỉ luật HSSV, các mẫu đơn liên quan đến HSSV, hotline hỗ trợ HSSV, sơ đồ nhà trường, ... (1.1.27 - Trang web của trường: www.ntc.edu.vn, tờ rơi tuyển sinh, cuốn Thông tin sinh viên cần biết; 6.1.02 - Bài thu hoạch tuần sinh hoạt chính trị đầu khóa của HSSV năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Bên cạnh đó, Nhà trường hướng dẫn chế độ chính sách hiện hành với người học nhằm đảm bảo quyền và nghĩa vụ của HSSV. (6.1.03 - Thông báo thực hiện chế độ chính sách với HSSV năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 6.1.04 - Hướng dẫn vay vốn ưu đãi của ngân hàng năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Trong quá trình học tập tại trường, HSSV được giải đáp mọi kiến nghị, được lắng nghe, được trao đổi và được cung cấp thông tin hai chiều giữa lãnh đạo Nhà trường với HSSV nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho việc học tập và sinh hoạt của HSSV. (6.1.05 - Kế hoạch tổ chức đối thoại với HSSV năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 6.1.06 - Biên bản ghi ý kiến HSSV và ý kiến chỉ đạo của lãnh đạo trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Hàng năm phòng Công tác HSSV báo cáo về việc tổ chức thực hiện các hoạt động sinh hoạt chính trị HSSV và các hoạt động giáo dục chính trị tư tưởng, cung cấp thông tin cho người học. (2.5.24 - Báo cáo công tác HSSV các năm học 2020-2021, 2021-2022, 2023-2023).

Nhằm nâng cao chất lượng phục vụ người học, hàng năm Nhà trường tổ chức lấy ý kiến phản hồi của người học về việc cung cấp thông tin về mục tiêu, chương trình đào tạo; quy chế kiểm tra, thi và xét công nhận tốt nghiệp; nội quy, quy chế của trường; các chế độ, chính sách hiện hành đối với người học. Kết quả cho thấy người học có phản hồi tích cực về hoạt động cung cấp thông tin đầy đủ của Nhà trường. (: ; ;

1.1.31 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Kết luận: Nhà trường cung cấp cho người học đầy đủ thông tin về mục tiêu, chương trình đào tạo; quy chế kiểm tra, thi và xét công nhận tốt nghiệp; nội quy, quy chế của trường; các chế độ, chính sách hiện hành đối với người học.

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

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.

Mô tả, phân tích, nhận định:

- Người học được hưởng các chế độ, chính sách theo quy định:

Căn cứ các văn bản pháp luật quy định về chế độ chính sách đối với người học: (Nghị định 81/2021/NĐ-CP quy định 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; giá dịch vụ trong lĩnh vực giáo dục, đào tạo; Quyết định số 53/2015/QĐ-TTg ngày 20/10/2015 về chính sách nội trú; Quyết định số 70/2008/QĐ-BLĐTBXH của Bộ trưởng Bộ Lao động Thương binh và xã hội ngày 30/12/2008 về học bổng khuyến khích học nghề, Nghị định 84/2020/NĐ-CP quy định chi tiết một số điều của Luật giáo dục...) Nhà trường cụ thể hóa các chính sách đối với người học được quy định cụ thể trong quy chế Công tác HSSV, tại chương “Chế độ chính sách đối với người học”, gồm Chính sách miễn giảm học phí, chính sách nội trú, chính sách xã hội, chính sách hỗ trợ chi phí học tập, chính sách học bổng khuyến khích học tập. Trong đó quy định đối tượng, điều kiện, tiêu chuẩn thụ hưởng, ngoài ra quy chế còn quy định những hỗ trợ khác đối với HSSV. Nhà trường tổ chức thực hiện đầy đủ và đúng quy định về chế độ đối với HSSV. Đầu năm học Nhà trường gửi thông báo thực hiện chế độ chính sách đến toàn thể HSSV. Người học thuộc đối tượng thụ hưởng được phòng Công tác HSSV và giáo viên chủ nhiệm hướng dẫn hoàn thiện hồ sơ. (6.1.03 - Thông báo thực hiện chế độ chính sách với HSSV năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 6.1.04 - Hướng dẫn vay vốn ưu đãi của ngân hàng năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Phòng Công tác HSSV căn cứ quy định việc thực hiện chế độ chính sách đối với người học tiến hành thụ lý hồ sơ, thực hiện xét duyệt chế độ chính sách, lập danh sách trình Hiệu trưởng phê duyệt. Hàng năm nhiều chính sách đối với người học được tổ chức thực hiện đầy đủ, đúng quy định. (6.2.01 - *Quyết định miễn giảm học phí đối với HSSV năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*; 6.2.02 - *Quyết định cấp chính sách nội trú đối với HSSV năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*).

Nhà trường thực hiện chính sách đối với sinh viên cao đẳng Kỹ thuật Chế biến món ăn như sau:

Năm học 2020-2021:

Hệ đào tạo	Kì học	Miễn học phí		Chính sách nội trú	
		Số lượng HSSV	Số tiền	Số tiền	Số tiền
Cao đẳng	Kì 1	2	6.450.000	0	0
	Kì 2	2	6.450.000	0	0
Tổng			12.900.000		

Năm học 2021-2022:

Hệ đào tạo	Kì học	Miễn học phí		Chính sách nội trú	
		Số lượng HSSV	Số tiền	Số lượng HSSV	Số tiền
Cao đẳng	Kì 1	2	7.050.000	0	0
	Kì 2	2	7.050.000	0	0
Tổng			14.100.000		

Năm học 2022-2023:

Hệ đào tạo	Kì học	Miễn học phí		Chính sách nội trú	
		Số lượng HSSV	Số tiền	Số lượng HSSV	Số tiền

Cao đẳng	Kì 1	52	164.410.000	31	184.760.000
	Kì 2	48	161.682.000	31	170.544.000
Tổng					

- Nhà trường 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:

Trong Quy chế Công tác HSSV, nội dung “Khen thưởng, kỷ luật HSSV” là căn cứ để Hội đồng khen thưởng HSSV thực hiện chức năng xét khen thưởng, công nhận thành tích của người học.

Căn cứ vào kết quả học tập, rèn luyện và các thành tích khác của HSSV, phòng Công tác HSSV lập danh sách đề xuất với Hội đồng khen thưởng kỷ luật HSSV. Hội đồng tiến hành họp, xét khen thưởng HSSV đạt thành tích trong học tập rèn luyện, thành tích trong công tác truyền thông, thành tích trong hoạt động phong trào, thành tích xuất sắc toàn khóa. (6.2.03 - *Quyết định cấp học bổng khuyến khích học tập năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*; 6.2.04 - *Quyết định khen thưởng sinh viên năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*; 6.2.05 - *Quyết định khen thưởng sinh viên đạt thành tích xuất sắc, tiêu biểu toàn khóa năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*).

Nhà trường còn vận động các doanh nghiệp du lịch dịch vụ kịp thời hỗ trợ vật chất, động viên sinh viên có thành tích tốt trong học tập, thực tập doanh nghiệp và sinh viên có hoàn cảnh khó khăn, tổng giá trị học bổng tài trợ năm 2020 là 37 triệu, năm 2022 là 59 triệu, năm 2023 là 20 triệu. (6.2.06 - *Danh sách sinh viên được hưởng học bổng doanh nghiệp năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*).

Ngoài ra, Nhà trường còn có hình thức khen thưởng khác đối với cá nhân và tập thể: Khen thưởng tân sinh viên có thành tích cao trong giai đoạn học THPT và sinh viên có điểm xét tuyển là thủ khoa, á khoa trong kỳ xét tuyển sinh đầu vào. (6.2.07 - *Đề nghị hỗ trợ HSSV miễn phí ở nội trú, bán trú; Danh sách HSSV miễn phí nội trú, năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*).

Kết quả thực hiện việc khen thưởng HSSV chuyên ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn qua các năm học như sau:

Năm học 2020 – 2021

TT	Nội dung	Số lượng HSSV	Số tiền (đồng)
----	----------	---------------	----------------

1	Sinh viên tham gia tích cực trong công tác truyền thông của Nhà trường	07	1.400.000
2	Học bổng khuyến khích học nghề	09	38.700.000
3	Tân sinh viên có thành tích học tập trong giai đoạn THPT và Thủ khoa, Á khoa điểm xét tuyển đầu vào	03	3.000.000
4	Sinh viên đạt thành tích cao trong học tập (xuất sắc/ tiêu biểu toàn khóa) niên khóa 2018-2022	02	1.000.000
Tổng			44.100.000

Năm học 2021 – 2022

TT	Nội dung	Số lượng HSSV	Số tiền (đồng)
1	Cuộc thi khoanh khắc cùng HCT	01	300.000
2	Học bổng khuyến khích học tập	7	32.900.000
3	Sinh viên đạt thành tích cao trong học tập (xuất sắc toàn khóa) niên khóa 2019-2022	01	500.000
4	Sinh viên tiêu biểu năm học 2021-2022	03	600.000
Tổng			34.300.000

Năm học 2022 - 2023

TT	Nội dung	Số lượng HSSV	Số tiền (đồng)
1	Học bổng khuyến khích học tập	8	37.600.000
2	Sinh viên tiêu biểu niên khóa 2020-2023	1	500.000
Tổng			38.100.000

- Người học trình độ Cao đẳng nghề KTCBMA được tư vấn, hỗ trợ kịp thời trong quá trình học tập:

Nhà trường khảo sát ý kiến của HSSV và người học đã tốt nghiệp về việc người học được hưởng các chế độ, chính sách, thực hiện chính sách khen thưởng, động viên khuyến khích và hỗ trợ kịp thời cho người học trong quá trình học tập, kết quả khảo sát nhận được ý kiến phản hồi tích cực về việc Nhà trường thực hiện đầy đủ kịp thời

những chính sách, chế độ và những hỗ trợ đối với người học. (; ; ; 1.1.31 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Kết luận: Nhà trường thực hiện đầy đủ 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.

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 2, tiêu chí 6: 0 điểm.

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.

Mô tả, phân tích, nhận định:

Giải quyết đầu ra, tạo việc làm cho người học ngay sau khi tốt nghiệp là cam kết của Nhà trường và đồng thời là trách nhiệm đối với người học. Phòng CTHSSV được giao nhiệm vụ thực hiện tư vấn, giới thiệu việc làm cho người học. Hàng năm, phòng Công tác HSSV lập kế hoạch về triển khai chức năng nhiệm vụ, trong đó có nhiệm vụ tư vấn, giới thiệu việc làm cho người học. (6.3.01 - Các kế hoạch công tác năm học của Phòng Công tác HSSV các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Nhà trường kết nối chặt chẽ với các doanh nghiệp du lịch dịch vụ trong đào tạo và tuyển dụng, là địa chỉ uy tín thường xuyên cung cấp, giới thiệu nhân lực du lịch cho doanh nghiệp. Phòng Công tác HSSV thực hiện 2 hình thức tư vấn giới thiệu việc làm cho người học, đó là tư vấn thường xuyên và tư vấn định kì. Tư vấn thường xuyên được thực hiện liên tục khi doanh nghiệp phát sinh nhu cầu nhân sự và gửi đến Nhà trường thông báo tuyển dụng đề nghị nhà trường giới thiệu quảng bá đến người học.

Tư vấn định kì được thực hiện khi Nhà trường phối hợp với doanh nghiệp tổ chức Hội nghị doanh nghiệp, Hội chợ việc làm đưa đến thông tin tuyển dụng, việc làm cho người học. Tại hội nghị doanh nghiệp công bố nhu cầu tuyển dụng, vị trí việc làm, chế độ đãi ngộ,... HSSV được lắng nghe và được doanh nghiệp giải đáp mọi băn khoăn vướng mắc. (6.3.02 - Kế hoạch tổ chức tư vấn việc làm năm 2021, 2022, 2023; 6.3.03 - Giấy mời doanh nghiệp tham dự hội chợ việc làm; 6.3.04 - Danh sách doanh nghiệp tham dự hội chợ việc làm năm 2021, 2022, 2023).

Sau khi sinh viên được tìm hiểu thông tin của doanh nghiệp, căn cứ năng lực của bản thân, cùng với sự tư vấn của GVCN, cán bộ phòng Công tác HSSV, sinh viên lựa

chọn doanh nghiệp, đăng ký nhu cầu việc làm tại Hội chợ việc làm, doanh nghiệp trực tiếp tiếp nhận đăng ký từ người học. (6.3.05 - *Các thông báo tuyển dụng của doanh nghiệp các năm 2021, 2022, 2023*; 6.3.06 - *Danh sách sinh viên được tuyển dụng vào doanh nghiệp*; 6.3.07 - *Báo cáo kết quả tổ chức tư vấn việc làm cho HSSV năm 2021, 2022, 2023*; 6.3.08 - *Danh sách sinh viên tốt nghiệp có việc làm năm 2021, 2022, 2023*).

Nhằm gia tăng thêm cơ hội việc làm cho người học, Nhà trường phối hợp với công ty cổ phần Vinpearl Hotel tổ chức chương trình tham quan, hướng nghiệp và tuyển dụng trực tiếp tại khách sạn Vinpearl Nha Trang. (6.3.09 - *Các công văn của doanh nghiệp về việc phối hợp tổ chức chương trình tham quan, hướng nghiệp và tuyển dụng*; 6.3.10 - *Thông báo học tập, tham quan, ứng tuyển tại doanh nghiệp*; 6.3.11 - *Danh sách sinh viên ứng tuyển tại doanh nghiệp*).

Sinh viên đang theo học và người học đã tốt nghiệp hàng năm được lấy ý kiến khảo sát về việc cung cấp thông tin về nghề nghiệp, thị trường lao động, việc làm và thực hiện trợ giúp, giới thiệu việc làm cho người học sau khi tốt nghiệp. Người học đánh giá cao hiệu quả, ý nghĩa của công tác tư vấn giới thiệu việc làm cho người học tốt nghiệp. (; ; ; 1.1.31 - *Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*).

Kết luận: Nhà trường phối hợp chặt chẽ với các doanh nghiệp du lịch dịch vụ nhằm cung cấp cho người học các thông tin về nghề nghiệp, thị trường lao động và việc làm; phối hợp tổ chức Hội nghị doanh nghiệp, Hội chợ việc làm; thực hiện trợ giúp, giới thiệu việc làm cho người học sau khi tốt nghiệp nhằm đem lại cơ hội việc làm có chất lượng cho người học sau khi tốt nghiệp.

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

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.

Mô tả, phân tích, nhận định:

Nhà trường có đầy đủ trang thiết bị cơ sở vật chất đảm bảo cho các hoạt động văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao của người học như Văn phòng Đoàn Thanh niên, phòng tập văn nghệ, hội trường lớn, hội trường nhỏ, sân bóng mini, đường chạy, nhà đa năng... đảm bảo cho việc tổ chức các sự kiện nhằm nâng cao đời sống văn hóa tinh thần, tạo điều kiện rèn luyện thể lực cho học sinh sinh viên. (6.4.01 - *Ảnh chụp cơ sở*

vật chất phục vụ các hoạt động của HSSV: Văn phòng Đoàn Thanh niên, phòng tập văn nghệ, hội trường lớn, bản nghiệm thu đưa vào sử dụng Nhà đa năng...).

Nhà trường định kỳ tổ chức các hoạt động xã hội nhằm tạo sân chơi bổ ích, hoàn thiện kỹ năng xã hội, giáo dục truyền thống, lý tưởng cách mạng cho học sinh sinh viên từ đó góp phần hình thành nhân cách người làm nghề dịch vụ, sự tự tin, đáp ứng yêu cầu hội nhập và phát triển. Cụ thể, Đoàn Thanh niên trường đã lên kế hoạch tổ chức các hoạt động cho tất cả các chi đoàn tham gia. (6.4.02 - Kế hoạch công tác đoàn và phong trào thanh niên năm 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 6.4.03 - Kế hoạch tổ chức chương trình chào mừng ngày 20-11 năm 2020- 2021, 2021-2022, 2022-2023 và hình ảnh; 6.4.04 - Kế hoạch tổ chức hội trại, văn nghệ năm 2023 và hình ảnh; 6.4.05 - Kế hoạch hội thi “hoa khôi sinh viên và nhảy Flashmod” năm 2023 và hình ảnh; 6.4.06 - Báo cáo tổng kết công tác Hội sinh viên và phong trào sinh viên các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Về hoạt động thể dục thể thao, Đoàn Thanh niên trường đã tổ chức các giải bóng đá nội bộ các chi đoàn, ngoài ra còn tham gia giải bóng đá của đoàn khối nhằm tạo điều kiện cho học sinh sinh viên rèn luyện sức khỏe, nâng cao thể chất. (6.4.07 - Kế hoạch tổ chức giải bóng đá năm 2022).

Việc không ngừng nâng cao chất lượng dịch vụ phục vụ người học, đáp ứng tốt hơn nhu cầu về các hoạt động văn - thể - mỹ nhằm tạo sân chơi lành mạnh bổ ích, giúp hoàn thiện đức, trí, thể, mỹ cho người lao động là mục tiêu quan trọng vì thế Nhà trường tổ chức lấy ý kiến người học và người học đã tốt nghiệp. Kết quả khảo sát lấy ý kiến nhận được sự phản hồi tốt về các hoạt động xã hội, văn hóa, văn nghệ, thể dục thể thao cho người học. (1.1.31 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024)

Kết luận: Nhà trường thực hiện rất đa dạng các hoạt động xã hội, văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao cho người học, không ngừng cải thiện dịch vụ phục vụ người học.

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:

Giám sát, đánh giá chất lượng là công tác quan trọng để đảm bảo chất lượng của Nhà trường, là một trong những tiêu chí hàng đầu để Nhà trường có cơ hội nhìn lại, đánh giá lại chất lượng chương trình đào tạo. Từ tính chất quan trọng đó, hàng năm Nhà trường xây dựng kế hoạch, triển khai một cách triệt để tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo. Tiêu chí 7 chính là công cụ đánh giá phù hợp và đầy đủ nhất để thực hiện đánh giá thường xuyên nhằm nâng cao chất lượng đào tạo nghề KTCBMA.

** Những điểm mạnh:*

Căn cứ vào chức năng, nhiệm vụ và chỉ đạo của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch, Nhà trường đã cho thành lập Phòng Khảo thí và đảm bảo chất lượng giáo dục nhằm thực hiện các nhiệm vụ khảo thí và đảm bảo các hoạt động đào tạo trong Nhà trường. Hàng năm, trường kế hoạch tự đánh giá và đánh giá chất lượng chương trình đào tạo nghề KTCBMA. Do đó, mọi vấn đề khi triển khai đều được Nhà trường đánh giá một cách chủ động và chi tiết như: Hàng năm, thu thập ý kiến của doanh nghiệp sử dụng lao động về mức độ đáp ứng của người tốt nghiệp đang làm việc tại doanh nghiệp và sự phù hợp của chương trình đào tạo; Thực hiện điều tra đối với sinh viên tốt nghiệp để thu thập thông tin về việc làm, đánh giá về chất lượng đào tạo của khoa và sự phù hợp của chương trình đào tạo với vị trí việc làm của sinh viên; Thu thập ý kiến của 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; Thu thập ý kiến của 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.

** Những tồn tại:*

- Một số cán bộ, giảng viên vẫn chưa nhận thức việc đánh giá để nâng cao chất lượng đào tạo của Nhà trường là việc làm sống còn trong công tác đào tạo.
- Nhân sự làm công tác đảm bảo chất lượng còn thiếu và chưa có nhiều kinh nghiệm.

** Kế hoạch nâng cao chất lượng:*

Tăng cường hợp tác quốc tế trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng.

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 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:

Nhằm nâng cao chất lượng đào tạo nguồn nhân lực, đáp ứng nhu cầu của doanh nghiệp. Hàng năm, Nhà trường lên kế hoạch và tổ chức thu thập ý kiến các đơn vị sử dụng lao động về mức độ đáp ứng của người tốt nghiệp.

Hàng năm Nhà trường thường xuyên tổ chức hội nghị với các doanh nghiệp. Thông qua những hội nghị hỏi thảo, Nhà trường đã nhận được rất nhiều ý kiến của các doanh nghiệp tại Nha Trang và các tỉnh lân cận 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. (1.1.31 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 7.1.01 - Danh sách doanh nghiệp thu thập ý kiến các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 7.1.02 - Danh sách người học đang làm việc tại các doanh nghiệp thu thập ý kiến các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024). Riêng năm 2020 do ảnh hưởng của đại dịch Covid 19 Nhà trường đã thay đổi hình thức tổ chức thu thập ý kiến bằng hình thức làm việc trực tiếp tại mỗi đơn vị sử dụng lao động ..

Các ý kiến cho thấy hầu hết các doanh nghiệp đều hài lòng về mức độ đáp ứng của sinh viên khi ra trường về kiến thức chuyên môn, kỹ năng thực hành nghề, năng lực tự chủ và tự chịu trách nhiệm trong công việc và các ý kiến khác cần bổ sung để hoàn thiện hơn nữa cho sinh viên.

Số lượng doanh nghiệp được Nhà trường khảo sát, thông tin về doanh nghiệp và số sinh viên nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn đã tốt nghiệp đang làm việc tại doanh nghiệp trong năm gần đây như sau:

- Năm học 2020-2021: Khảo sát tại 10 doanh nghiệp;
- Năm học 2021-2022: Khảo sát tại 10 doanh nghiệp;
- Năm học 2022-2023: Khảo sát tại 10 doanh nghiệp;

Thông tin về các doanh nghiệp được lấy ý kiến các năm như sau:

- Doanh nghiệp được thực hiện lấy ý kiến năm học 2020-2021:

TT	Tên doanh nghiệp	Địa điểm	Số cựu SV đang làm việc tại DN
1	L' Alya Ninh Vân Bay	Xã Ninh Vân, thị xã Ninh Hòa, Nha Trang	1
2	Khách sạn December	289 Nguyễn Thiện Thuật, Lộc Thọ, Nha Trang	1
3	Khách sạn Horizon	102 Dương Hiến Quyền, Vĩnh Hải Nha Trang	1
4	Champa Island Nha Trang	304 2/4, Vĩnh Phước, Nha Trang	1
5	Khách sạn Seana Nha Trang	5H Quân Trấn, Lộc Thọ, Nha Trang	1
6	Sheraton Nha Trang Hotel & Spa	28 Trần Phú, Lộc Thọ, Nha Trang	1
7	Movenpick Resort Cam Ranh	Huyện Cam Lâm	1
8	Khách sạn Paralia	03-05 đường Phạm Văn Đồng, Nha Trang	1

9	Nhà hàng Nam Phương	3 Đặng Tất, Vĩnh Hải, Nha Trang	1
10	Nhà hàng Thái Sam Lor	76 Đống Đa, Tân Lập, Nha Trang	1
Tổng cộng			10

- Doanh nghiệp được thực hiện lấy ý kiến năm học 2021-2022

TT	Tên doanh nghiệp	Địa điểm	Số cựu SV đang làm việc tại DN
1	L' Alya Ninh Vân Bay	Xã Ninh Vân, thị xã Ninh Hòa, Nha Trang	1
2	Khách sạn December	289 Nguyễn Thiện Thuật, Lộc Thọ, Nha Trang	1
3	Khách sạn Horizon	102 Dương Hiến Quyền, Vĩnh Hải Nha Trang	1
4	Champa Island Nha Trang	304 2/4, Vĩnh Phước, Nha Trang	1
5	Khách sạn Seana Nha Trang	5H Quân Trấn, Lộc Thọ, Nha Trang	1
6	Sheraton Nha Trang Hotel & Spa	28 Trần Phú, Lộc Thọ, Nha Trang	1
7	Movenpick Resort Cam Ranh	Huyện Cam Lâm	1
8	Khách sạn Paralia	03-05 đường Phạm Văn Đồng, Nha Trang	1
9	Nhà hàng Nam Phương	3 Đặng Tất, Vĩnh Hải, Nha Trang	1
10	Nhà hàng Thái Sam Lor	76 Đống Đa, Tân Lập, Nha Trang	1
Tổng cộng			10

- Doanh nghiệp được thực hiện lấy ý kiến năm học 2022-2023

TT	Tên doanh nghiệp	Địa điểm	Số cựu SV đang làm việc tại DN
1	L' Alya Ninh Vân Bay	Xã Ninh Vân, thị xã Ninh Hòa, Nha Trang	1
2	Khách sạn December	289 Nguyễn Thiện Thuật, Lộc Thọ, Nha Trang	1
3	Khách sạn Horizon	102 Dương Hiến Quyền, Vĩnh Hải Nha Trang	1
4	Champa Island Nha Trang	304 2/4, Vĩnh Phước, Nha Trang	1
5	Khách sạn Seana Nha Trang	5H Quân Trấn, Lộc Thọ, Nha Trang	1
6	Sheraton Nha Trang Hotel & Spa	28 Trần Phú, Lộc Thọ, Nha Trang	1
7	Movenpick Resort Cam Ranh	Huyện Cam Lâm	1
8	Khách sạn Paralia	03-05 đường Phạm Văn Đồng, Nha Trang	1
9	Nhà hàng Nam Phương	3 Đặng Tất, Vĩnh Hải, Nha Trang	1
10	Nhà hàng Thái Sam Lor	76 Đống Đa, Tân Lập, Nha Trang	1
Tổng cộng			10

Năng lực của sinh viên sau tốt nghiệp cũng như sự phù hợp của chương trình đào tạo được xem xét, đánh giá qua khả năng của người học được có được sau khi tốt nghiệp bao gồm các yếu tố: Kiến thức chuyên môn nghề nghiệp; Các kỹ năng trong thực hành, ngoại ngữ, phát triển kế hoạch kinh doanh, kỹ năng mềm (phương pháp xử lý thông tin trong giao tiếp, khả năng làm việc nhóm, hợp tác với đồng nghiệp; Thái độ làm việc (Tính kỷ luật, khả năng thích nghi, sáng tạo trong công việc); Mức độ đánh giá được quy định chi tiết với 4 mức độ bao gồm: Rất tốt; Tốt; Bình thường; Yếu.

Kết quả đánh giá chất lượng sinh viên nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng của trường về mức độ đáp ứng của sinh viên với yêu cầu của doanh nghiệp các năm như sau:

Năm	Số lượng và tỷ lệ	Rất tốt	Tốt	Bình thường	Yếu
2020	Số lượng	6/14	8/14	0	0
	Tỷ lệ	42,8%	57,2%	0	0
2021	Số lượng	4/15	11/15	0	0
	Tỷ lệ	26,7%	73,3%	0	0
2022	Số lượng	5/11	6/11	0	0
	Tỷ lệ	45%	55%	0	0
2023	Số lượng	4/14	10/14	0	0
	Tỷ lệ	28,6%	71,4%	0	0

Kết quả đánh giá sự phù hợp của chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng mà trường đang thực hiện với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ của doanh nghiệp các năm như sau:

Năm	Số lượng và tỷ lệ	Rất tốt	Tốt	Bình thường	Yếu
2020	Số lượng	6/14	8/14	0	0
	Tỷ lệ	42,8%	57,2%	0	0
2021	Số lượng	6/15	9/15	0	0
	Tỷ lệ	40%	60%	0	0
2022	Số lượng	5/11	6/11	0	0
	Tỷ lệ	45%	55%	0	0
2023	Số lượng	2/14	12/14	0	0
	Tỷ lệ	14,3%	85,7%	0	0

Kết quả khảo sát cho thấy các sinh viên nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng do trường đào tạo đã đáp ứng tốt đối với yêu cầu của doanh nghiệp sử dụng lao động, đồng thời cũng cho thấy chương trình đào tạo nghề này của trường là phù hợp với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ của thị trường hiện nay,

Việc thu thập ý kiến được thực hiện qua các bước: Lập kế hoạch khảo sát với các nội dung cụ thể về mục đích, yêu cầu, thời gian thực hiện, nội dung khảo sát, phân công nhiệm vụ cụ thể.

(1.1.31 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Kết quả thu thập ý kiến đều được phân tích, tổng hợp và báo cáo lãnh đạo Nhà trường và là một kênh thông tin để Nhà trường xem xét tiến hành rà soát, điều chỉnh chương trình đào tạo cho phù hợp với tình hình thực tế.

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

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.

Mô tả, phân tích, nhận định:

Thực hiện theo chức năng nhiệm vụ được giao, Phòng KTĐBCLGD kết hợp với PĐT, QLKH&HTQT tiến hành khảo sát đối với sinh viên đã tốt nghiệp để thu thập thông tin về việc làm, đánh giá về chất lượng đào tạo và sự phù hợp của chương trình đào tạo với vị trí việc làm của người tốt nghiệp. *(2.4.09 - Quyết định công nhận tốt nghiệp và danh sách sinh viên tốt nghiệp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024;)*. Với mục tiêu lấy người học làm trung tâm và đào tạo đáp ứng nhu cầu của doanh nghiệp, vì vậy ngay khi sinh viên đang học năm thứ 3 các doanh nghiệp đã đến tiếp cận với sinh viên và định hướng, tuyển dụng. Việc làm này đã giúp sinh viên có kế hoạch học tập chuyên sâu, tự tìm tòi, nghiên cứu về các lĩnh vực mà sau khi tốt nghiệp các em sinh viên sẽ làm việc.

Trường thực hiện điều tra lần vết đối với sinh viên đã tốt nghiệp nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn để thu thập thông tin về việc làm, đánh giá về chất lượng đào tạo của trường và sự phù hợp của chương trình đào tạo đang thực hiện với vị trí việc làm sinh viên theo quy trình lấy ý kiến phản hồi từ người học sau tốt nghiệp.

Tuy nhiên, để nắm được rõ hơn tỷ lệ có việc làm ngay sau khi tốt nghiệp, tại lễ công nhận tốt nghiệp, phát bằng cho sinh viên, Nhà trường tiến hành khảo sát đối với sinh viên đã tốt nghiệp. Kết quả khảo sát cho thấy tỷ lệ sinh viên tốt nghiệp và có việc làm cao, phù hợp với chuyên môn đào tạo, chất lượng đào tạo đảm bảo yêu cầu thực tiễn và sự phù hợp với vị trí việc làm của sinh viên. (; ; 1.1.31 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Kết quả khảo sát lần vết đối với SV đã tốt nghiệp trong 3 năm gần đây như sau:

Năm học	Số SV tốt nghiệp được khảo sát	Số SV trả lời khảo sát có việc làm	Số SV có việc làm đúng nghề	Đánh giá CTĐT đảm bảo tính thực tiễn	Sự phù hợp của CTĐT với vị trí việc làm
2020-2021	45	45	45	45	45
2021-2022	35	35	35	35	35
2022-2023	41	41	41	41	41

Kết quả điều tra lần vết được xử lý dữ liệu, tổng hợp, báo cáo kết quả và đề xuất các khuyến nghị với lãnh đạo trường.

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

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.

Mô tả, phân tích, nhận định:

Căn cứ các quy định của Nhà nước, Nhà trường đã ban hành 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. Nhà trường công khai tất cả các hoạt động, các quy chế quy định trước khi ban hành đều được gửi đến các đơn vị trực thuộc xin ý kiến từ khi soạn thảo. Vì vậy, khi ban hành các quy định nói trên, đều thực hiện rất nghiêm túc và hiệu quả, công bằng, khách quan.

Tại hội nghị công chức – viên chức và người lao động hàng năm, Ban Lãnh đạo Nhà trường lắng nghe tất cả ý kiến của các cá nhân, đơn vị. Do đó sau hơn 15 năm hoạt động Nhà trường chưa có trường hợp nào phải giải quyết các đơn thư khiếu kiện về mọi hoạt động của Nhà trường.

Để đảm bảo lắng nghe kịp thời ý kiến của Cán bộ quản lý, Nhà giáo, viên chức và người lao động về 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, Nhà trường tổ chức lấy ý kiến thông qua phiếu khảo sát. Kết quả khảo sát đối với cán bộ quản lý là viên chức và người lao động toàn trường và những giảng viên giảng dạy của nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn được thể hiện trong nội hàm minh chứng cụ thể như sau:

- Năm học 2020-2021: 24 người (bao gồm: 10 cán bộ quản lý; 14 nhà giáo giảng dạy chuyên các môn chuyên môn và môn cơ sở ngành).

- Năm học 2021-2022: 24 người (bao gồm: 10 cán bộ quản lý; 14 nhà giáo giảng dạy chuyên các môn chuyên môn và môn cơ sở ngành).

- Năm học 2022-2023: 25 người (bao gồm: 10 cán bộ quản lý; 15 nhà giáo giảng dạy chuyên các môn chuyên môn và môn cơ sở ngành).

Số cán bộ quản lý và nhà giáo của trường tham gia giảng dạy nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng tham gia thu thập ý kiến nhà giáo, cán bộ quản lý của trường 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 3 năm qua như sau:

- Năm học 2020-2021: Thực hiện khảo sát 25/25 người đạt tỷ lệ 100%

- Năm học 2021-2022: Thực hiện khảo sát 24/24 người đạt tỷ lệ 100%

- Năm học 2022-2023: Thực hiện khảo sát 24/24 người đạt tỷ lệ 100%

Số liệu về kết quả khảo sát về các nội dung về công tác dạy và học, tuyển dụng, bổ nhiệm, bồi dưỡng, phân loại và đánh giá nhà giáo, cán bộ quản lý trong 3 năm gần đây như sau:

- Kết quả khảo sát nhà giáo và cán bộ quản lý năm học 2020-2021 như sau:

Nội dung	Rất tốt		Tốt		Bình thường		Yếu	
	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %
Các chính sách liên quan đến dạy và học	9	37,50	12	50	3	12,5	0	0
Chính sách về tuyển dụng, bổ	10	41,67	12	50,00	2	8,33	0	0

nhiệm								
Chính sách về công tác đào tạo/bồi dưỡng	11	45,83	10	41,67	3	12,50	0	0
Chính sách về đánh giá, phân loại	11	45,83	11	45,83	2	8,33	0	0

- Kết quả khảo sát nhà giáo và cán bộ quản lý năm học 2021-2022 như sau:

Nội dung	Rất tốt		Tốt		Bình thường		Yếu	
	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %
Các chính sách liên quan đến dạy và học	10	42	12	50	2	8	0	0
Chính sách về tuyển dụng, bổ nhiệm	9	38	13	54	2	8	0	0
Chính sách về công tác đào tạo/bồi dưỡng	9	38	12	50	3	13	0	0
Chính sách về đánh giá, phân loại	8	33	14	58	2	8	0	0

- Kết quả khảo sát nhà giáo và cán bộ quản lý năm học 2022-2023 như sau:

Nội dung	Rất tốt		Tốt		Bình thường		Yếu	
	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %
Các chính sách liên quan đến dạy và học	10	40	15	60	0	0	0	0
Chính sách về	11	44	14	56	0	0	0	0

tuyển dụng, bổ nhiệm								
Chính sách về công tác đào tạo/bồi dưỡng	10	40	15	60	0	0	0	0
Chính sách về đánh giá, phân loại	10	40	15	60	0	0	0	0

()

Số liệu thu thập ý kiến các năm đối với nhà giáo, cán bộ quản lý của trường cho thấy 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 được đánh giá từ tốt trở lên chiếm tỉ lệ lớn. Việc thu thập ý kiến được thực hiện qua các bước: Lập kế hoạch thu thập ý kiến với các nội dung cụ thể về mục đích, yêu cầu, thời gian thực hiện, nội dung điều tra lần vết, phân công nhiệm vụ cụ thể, phương pháp thu thập ý kiến là sử dụng phiếu hỏi để cán bộ quản lý, nhà giáo trả lời theo các nội dung yêu cầu. (7.3.01 - Danh sách cán bộ quản lý, nhà giáo, viên chức và người lao động năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 7.3.02 - Danh sách cán bộ quản lý, nhà giáo, viên chức và người lao động năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024 tham gia khảo sát ý kiến; 1.1.31 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Kết quả thu thập đều được phân tích, tổng hợp làm căn cứ để Nhà trường nâng cao chất lượng dạy và học và để xem xét tiến hành rà soát, điều chỉnh lại các quy chế quy định nhằm nâng cao đời sống và khuyến khích cán bộ, giảng viên cống hiến và thực hiện nhiệm vụ trách nhiệm, hiệu quả cao. (1.1.31 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

Căn cứ kết quả khảo sát cho thấy cán bộ quản lý, nhà giáo, viên chức và người lao động hài lòng về 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 đạt tỉ lệ % rất cao. Vì vậy Nhà trường đánh giá tiêu chuẩn này đạt.

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

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.**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Định kỳ Nhà trường giao Phòng Khảo thí tổ chức lấy ý kiến sinh viên về chất lượng, hiệu quả các hình thức, phương thức đào tạo, chất lượng giảng dạy. Nội dung lấy ý kiến gồm: Hình thức, phương thức đào tạo; chất lượng giảng dạy của từng giảng viên và việc thực hiện chế độ, chính sách và các dịch vụ đối với người học. Riêng năm 2022 Nhà trường áp dụng hình thức lấy phiếu bằng hình thức lấy phiếu điện tử trên máy tính (7.4.01 - *Danh sách sinh viên tham gia khảo sát năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024*;).

Trên cơ sở kết quả tổng hợp ý kiến, Phòng KT, ĐBCLGD lập báo cáo kết quả thu thập và kiến nghị đề xuất để công tác đào tạo đạt chất lượng, hiệu quả của các hình thức, phương thức đào tạo; chất lượng dịch vụ, giảng dạy và việc thực hiện chính sách được đầy đủ và kịp thời hơn.

Số lượng sinh viên nghề quản trị Kỹ thuật Chế biến món ăn thực hiện khảo sát cụ thể như sau:

- + Năm học 2020-2021 khảo sát 63/177 sinh viên đạt 36%;
- + Năm học 2021-2022 khảo sát 52/135 sinh viên đạt 39%.
- + Năm học 2022-2023 khảo sát 75/195 sinh viên đạt 38%.

Kết quả thu thập ý kiến của sinh viên ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng về các nội dung tính theo tỉ lệ % trong 3 năm qua, như sau:

- Số liệu về kết quả khảo sát năm học 2020-2021:

Nội dung	Rất tốt		Tốt		Bình thường		Yếu	
	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %
Chất lượng, hiệu quả của các hình thức, phương thức đào tạo	25	39,68	28	44,44	10	15,88	0	0
Chất lượng giảng dạy	29	46,03	27	42,86	7	11,11	0	0
Việc thực hiện chế độ, chính sách và các dịch vụ đối với người học	26	41,27	26	41,27	11	17,46	0	0

- Số liệu về kết quả khảo sát năm học 2021-2022:

Nội dung	Rất tốt		Tốt		Bình thường		Yếu	
	Số	Tỷ	Số	Tỷ lệ	Số	Tỷ	Số	Tỷ

	lượng	lệ %	lượng	%	lượng	lệ %	lượng	lệ %
Chất lượng, hiệu quả của các hình thức, phương thức đào tạo	22	42,31	21	40,38	9	17,31	0	0
Chất lượng giảng dạy	21	40,38	23	44,23	8	15,39	0	0
Việc thực hiện chế độ, chính sách và các dịch vụ đối với người học	24	46,15	22	42,31	6	11,54	0	0

- Số liệu về kết quả khảo sát năm học 2022-2023:

Nội dung	Rất tốt		Tốt		Bình thường		Yếu	
	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %
Chất lượng, hiệu quả của các hình thức, phương thức đào tạo	32	42,7	35	46,7	8	10,6	0	0
Chất lượng giảng dạy	33	44	35	46,7	7	9,3	0	0
Việc thực hiện chế độ, chính sách và các dịch vụ đối với người học	34	45,3	32	42,7	9	12	0	0

Số lượng sinh viên được khảo sát đều hài lòng với hình thức, phương thức đào tạo; chất lượng dịch vụ, giảng dạy và việc thực hiện chính sách. (1.1.31 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

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

Tiêu chuẩn 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 LĐTBXH quy định hệ thống bảo đảm chất lượng của cơ sở giáo dục nghề nghiệp. Hàng năm, Nhà trường thực hiện tự đánh giá chất lượng cơ sở giáo dục nghề nghiệp và đánh giá tất cả các chương trình và Nhà trường đang đào tạo ở cấp độ quốc tế. Việc thực hiện đánh giá được Nhà trường thực hiện theo đúng quy định của Nhà nước. (7.5.01 - Kế hoạch tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm 2021, 2022, 2023, 2024; 7.5.02 - Quyết định thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng giáo dục nghề nghiệp các năm 2021, 2022, 2023, 2024).

Trên cơ sở các quy định được ban hành Nhà trường tổ chức thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo nghề KTCBMA theo quy trình:

1. Thực hiện công tác chuẩn bị tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo

2. Thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo của Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn.

3. Viết báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo nghề KTCBMA

4. Hội đồng tự đánh giá chất lượng dạy nghề của trường thẩm định, phê duyệt báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo của Nghề KTCBMA

5. Công bố báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo của Nghề KTCBMA trong trường và gửi báo cáo về Tổng cục Giáo dục Nghề nghiệp.

- Năm 2020: Trường có Quyết định số 198/QĐ-CĐDLNT ngày 15 tháng 4 năm 2020 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang, thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng giáo dục nghề nghiệp năm 2020, gồm 17 thành viên với các thành phần theo quy định; kế hoạch tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng, năm 2020, số 200/KH-CĐDLNT ngày 15/4/2020.

- Năm 2021: Trường có Quyết định số 202/QĐ-CĐDLNT ngày 08 tháng 4 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang, thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng giáo dục nghề nghiệp năm 2021, gồm 15 thành viên với các thành phần theo quy định; kế hoạch tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng, năm 2021, số 201/KH-CĐDLNT ngày 08/4/2021.

- Năm 2022: Trường có Quyết định số 225/QĐ-CĐDLNT ngày 15 tháng 3 năm 2022 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang, thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng cơ sở giáo dục nghề nghiệp và chương trình đào tạo năm 2022 gồm 14 thành viên với các thành phần theo quy định; kế hoạch tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng, năm 2022, số 125/KH-CĐDLNT ngày 07/3/2022.

- Năm 2023: Trường có Quyết định số 187/QĐ-CĐDLNT ngày 10 tháng 3 năm 2023 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang, thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng cơ sở giáo dục nghề nghiệp và chương trình đào tạo năm 2023, gồm 15 thành viên với các thành phần theo quy định; kế hoạch tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng, năm 2023, số 188/KH-CĐDLNT ngày 10/3/2023. (7.5.01 - Kế hoạch tự đánh giá chất

lượng chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm 2021, 2022, 2023, 2024; 7.5.02 - Quyết định thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng giáo dục nghề nghiệp các năm 2021, 2022, 2023, 2024).

Sau khi thực hiện tự đánh giá theo kế hoạch nhà trường đã tổ chức họp Hội đồng thông qua báo cáo kết quả, thông báo công khai trong toàn trường, gửi và lưu trữ đầy đủ các báo cáo tự đánh giá hàng năm theo quy định. Kiểm tra thực tế, Trường lưu trữ đầy đủ các báo cáo tự đánh giá cơ sở và chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng. Báo cáo tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng hàng năm được nhà trường công khai trong toàn trường và được đăng tải lên trang website của trường. (7.5.03 - Báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm 2021, 2022, 2023; ; 7.5.05 - Hình ảnh báo cáo kết quả tự đánh giá trên Website các năm 2021, 2022, 2023).

Nhà trường đã thực hiện báo cáo Sở Lao động - Thương binh và Xã hội Khánh Hòa, Vụ Đào tạo - Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch, Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp các năm theo mẫu quy định. (7.5.06 - Các báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng giáo dục nghề nghiệp theo mẫu phụ lục của Thông tư 28 các năm 2021, 2022, 2023).

Từ các báo cáo tự đánh giá của Trường cho thấy trong 3 năm qua và năm đánh giá ngoài, Trường tự đánh giá đạt tiêu chuẩn kiểm định chất lượng chương trình đào tạo theo quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội và thực hiện các báo cáo lên cơ quan quản lý theo quy định. Cụ thể:

Kết quả tự đánh giá	Năm tự đánh giá		
	2020	2021	2022
Kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng.	96	96	96

Như vậy, hàng năm, Trường thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo theo quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

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

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).

Mô tả, phân tích, nhận định:

Trường thực hiện hoạt động tự đánh giá chất lượng theo quy định. Trên cơ sở kết quả tự đánh giá, Hiệu trưởng có kế hoạch cụ thể và các biện pháp thực hiện để cải thiện, nâng cao chất lượng đào tạo, chỉ đạo các đơn vị thực hiện các nhiệm vụ nhằm khắc phục những tồn tại trong quá trình thực hiện nhiệm vụ, nâng cao chất lượng hoạt động và đảm bảo tính thống nhất trong quá trình thực hiện nhiệm vụ của các đơn vị trong toàn trường. (7.5.03 - Báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm 2021, 2022, 2023).

Hàng năm, Trường giao cho Phòng Khảo thí và Đảm bảo chất lượng giáo dục căn cứ báo cáo tự đánh giá chất lượng và các báo cáo đánh giá hệ thống bảo đảm chất lượng của Trường, tổng hợp, phân tích, đề xuất kế hoạch cải tiến nâng cao chất lượng chương trình đào tạo. Kế hoạch này được lấy ý kiến của các đơn vị, đại diện các tổ chức Đảng, đoàn thể của trường, các doanh nghiệp, tổng hợp, hoàn thiện kế hoạch cải tiến và được Hiệu trưởng phê duyệt. (7.6.01 - Kế hoạch cải tiến, nâng cao chất lượng chương trình đào tạo các năm 2021, 2022, 2023)

- Năm 2021, Trường có kế hoạch số 88/KH-CĐDLNT ngày 16/02/2021 cải tiến nâng cao chất lượng giáo dục nghề nghiệp, trong đó có việc thực hiện cải thiện, nâng cao chất lượng chương trình đào tạo trên cơ sở kết quả tự đánh giá của Trường năm 2020; trong đó năm 2020 kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn có các tồn tại và duy trì điểm mạnh ở các tiêu chuẩn 2.1, tiêu chuẩn 4.8, tiêu chuẩn 5.6.

- Năm 2022, Trường có kế hoạch số 54/KH-CĐDLNT ngày 20/02/2022 cải tiến nâng cao chất lượng giáo dục nghề nghiệp, trong đó có việc thực hiện cải thiện, nâng cao chất lượng chương trình đào tạo trên cơ sở kết quả tự đánh giá của Trường năm 2021; trong đó năm 2021 kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn có các tồn tại và duy trì điểm mạnh ở các tiêu chuẩn 2.1, tiêu chuẩn 4.8.

- Năm 2023, Trường có kế hoạch số 71/KH-CĐDLNT ngày 18/3/2023 cải tiến nâng cao chất lượng giáo dục nghề nghiệp, trong đó có việc thực hiện cải thiện, nâng cao chất lượng chương trình đào tạo trên cơ sở kết quả tự đánh giá của Trường năm 2022; trong đó năm 2022 kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành

ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn có các tồn tại và duy trì điểm mạnh ở các tiêu chuẩn 2.1.

Các hoạt động cải thiện chất lượng đã được nhà trường quán triệt thực hiện, nên thông qua Báo cáo kết quả tự đánh giá của năm sau đã có khắc phục được những tồn tại của năm trước (7.5.03 - Báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm 2021, 2022, 2023).

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

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.

Mô tả, phân tích, nhận định:

Việc thực hiện khảo sát cựu học sinh – sinh viên được Nhà trường thực hiện bằng nhiều hình thức như: Khi sinh viên đến nhận bằng tốt nghiệp hoặc thông qua hội nghị kết nối doanh nghiệp.... Trong những năm qua, nhận thấy Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang là đơn vị đào tạo lấy người học làm trung tâm và đào tạo đáp ứng nhu cầu của doanh nghiệp vì vậy ngay khi sinh viên đang học năm thứ 3 các doanh nghiệp đã đến tiếp cận với sinh viên và định hướng, tuyển dụng. Việc làm này đã giúp các em sinh viên có kế hoạch học tập chuyên sâu, tự tìm tòi, nghiên cứu về các lĩnh vực mà sau khi tốt nghiệp các em sinh viên sẽ làm việc. Do đó doanh nghiệp đánh giá rất cao kiến thức, kỹ năng của sinh viên được đào tạo tại Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang. Trong quá trình sinh viên đi thực tế cuối khóa, hầu hết sinh viên đã tự xin được việc làm hoặc được Nhà trường giới thiệu việc làm. Sau khi tốt nghiệp một lần nữa sinh viên được lựa chọn các vị trí, các doanh nghiệp có quy mô phù hợp với năng lực chuyên môn của mình. (2.4.09 - Quyết định công nhận tốt nghiệp và danh sách sinh viên tốt nghiệp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; ; 7.7.01 - Danh sách liên hệ số điện thoại của sinh viên tốt nghiệp các năm 2021, 2022, 2023, 2024;).

Tuy nhiên, để điều tra lần vết đối với sinh viên đã tốt nghiệp Nhà trường tiến hành bằng nhiều hình thức như: Giáo viên chủ nhiệm thường xuyên liên hệ với sinh viên đã tốt nghiệp thông qua các hội nhóm của lớp trên Zalo, Facebook, điện thoại,... Nhà trường tiến hành khảo sát đối với 100% sinh viên đã tốt nghiệp. Kết quả sinh viên có việc làm phù hợp với chuyên ngành đào tạo chung và nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trong vòng 6 tháng sau khi tốt nghiệp cụ thể như sau:

Kết quả khảo sát lần vết sinh viên nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trong 4 năm gần đây như sau:

Năm học	Số SV tốt nghiệp được khảo sát	Số SV trả lời khảo sát có việc làm	Số SV có việc làm đúng nghề sau 6 tháng	Đạt tỷ lệ%
2020-2021	31	31	31	100%
2021-2022	45	45	45	100%
2022-2023	35	35	35	100%

(; 1.1.31 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024).

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

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.

Mô tả, phân tích, nhận định:

Nhằm nâng cao chất lượng đào tạo nguồn nhân lực, đáp ứng nhu cầu của doanh nghiệp, hàng năm, Nhà trường lên kế hoạch và tổ chức 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 các đơn vị về sự phù hợp của chương trình đào tạo với thực tiễn nghề nghiệp. Hình thức mà Nhà trường lấy ý kiến là tổ chức hội nghị - hội thảo tại Nhà trường để lấy ý kiến của các lãnh đạo khách sạn, nhà hàng lớn trên địa bàn thành phố và các tỉnh lân cận. (; ; 1.1.31 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024; 7.1.01 - Danh sách doanh nghiệp thu thập ý kiến các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024). Riêng năm 2020 do ảnh hưởng của đại dịch Covid 19 Nhà trường đã thay đổi hình thức tổ chức thu thập ý kiến bằng hình thức làm việc trực tiếp tại mỗi đơn vị sử dụng lao động . Đến năm 2023 Nhà trường tiếp tục tổ chức hội nghị doanh nghiệp trực tiếp để lắng nghe ý kiến phản hồi.

Kết quả thu thập ý kiến đều được phân tích, tổng hợp và báo cáo lãnh đạo Nhà trường và là một kênh thông tin để nhà trường xem xét tiến hành rà soát, điều chỉnh

chương trình đào tạo cho phù hợp với tình hình thực tế. Chính vì vậy những năm gần đây số lượng sinh viên của Nhà trường tốt nghiệp đều đáp ứng được công việc tại các doanh nghiệp, chương trình đào tạo được doanh nghiệp đánh giá là sát với thực tế.

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

3.1. Các điểm tồn tại chính

Với việc đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao cho ngành Du lịch của các tỉnh duyên hải Nam Trung bộ dẫn đến việc sau khi người học kết thúc việc học tại trường và trở về các địa phương để công tác, dẫn đến thực trạng rất khó khăn cho công tác điều tra lần vết.

3.2. Kế hoạch khắc phục

Tổ chức bồi dưỡng và đánh giá kỹ năng nghề cho các giáo viên dạy thực hành, tích hợp để đảm bảo toàn bộ giáo viên đạt chuẩn về trình độ chuyên môn theo quy định.

Để đáp ứng nhu cầu và sự phát triển khu vực nói chung, tỉnh Khánh Hòa nói riêng, việc mở rộng đầu tư xây dựng mới cơ sở 2 trên diện tích 7,5ha đất tại Khu Tây Nam Hòn Nghê xã Vĩnh Ngọc, thành phố Nha Trang là rất cấp thiết.

Duy trì hoạt động phong trào “Cây xanh bóng mát” do Đoàn Thanh niên Trường thực hiện.

Nhà Trường tiếp tục đầu tư mua sắm thêm thiết bị, các đầu sách, tăng cường số lượng sách đáp ứng đủ nhu cầu học sinh, sinh viên; cập nhật thông tin kịp thời phục vụ công tác đào tạo và nghiên cứu khoa học.

Tổ chức liên hệ liên kết với các doanh nghiệp và cựu học sinh sinh viên nhằm thực hiện tốt công tác điều tra lần vết.

PHẦN IV. ĐỀ XUẤT, KIẾN NGHỊ

Tiếp tục thực hiện công tác tự đánh giá chất lượng giáo dục nghề nghiệp sau khi trường đạt tiêu chuẩn kiểm định chất lượng giáo dục nghề nghiệp, dựa trên hệ thống các tiêu chí, tiêu chuẩn KĐCLGDNN do Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành có ý nghĩa thiết thực đối với Nhà trường trong việc xác định đáp ứng mục tiêu dạy nghề gắn với nhu cầu của doanh nghiệp và nhu cầu của xã hội theo đúng chủ trương, đường lối phát triển dạy nghề của Nhà nước.

Công tác tự đánh giá chất lượng luôn được lãnh đạo trường xác định là nhiệm vụ quan trọng trong việc hoạch định chiến lược phát triển; kết quả kiểm định hàng năm là cơ sở phân tích, đánh giá một cách toàn diện, hiệu quả quá trình hoạt động đào tạo của nhà trường. Việc xem xét, đánh giá các nhân tố ảnh hưởng chính xác sẽ giúp

nhà trường có định hướng đúng đắn trong quá trình phát triển. Công tác kiểm định thường xuyên, định kỳ sẽ nâng cao chất lượng và hiệu quả đào tạo. Mỗi năm học, các đơn vị trong Nhà trường đều phải căn cứ vào các tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định để rà soát các hoạt động dạy nghề, đánh giá được những mặt mạnh và chỉ ra được tất cả những mặt còn tồn tại, yếu kém; từ đó có giải pháp khắc phục và phát huy những ưu thế của Trường. Đồng thời làm cho tất cả cán bộ, giáo viên, nhân viên Nhà trường hiểu rõ hơn vai trò, tầm quan trọng của công tác tự đánh giá, xem công tác tự đánh giá là một nhân tố không thể tách rời trong sự phát triển của nhà trường, hướng tới mục tiêu xây dựng trường đào tạo cấp độ khu vực và quốc tế.

Trường rất mong nhận được sự đóng góp ý kiến của các chuyên gia kiểm định, Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục nghề nghiệp để Nhà trường tiếp tục phát triển./.

Khánh Hòa, ngày 03 tháng 6 năm 2024

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Doãn Thành

Phụ lục I**QUYẾT ĐỊNH THÀNH LẬP HỘI ĐỒNG TỰ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG**

BỘ VĂN HÓA, THỂ THAO VÀ DU LỊCH CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
TRƯỜNG CAO ĐẲNG DU LỊCH NHA TRANG Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 06 /QĐ-CĐDLNT

Khánh Hòa, ngày 21 tháng 3 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

Về việc thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành,
nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ cao đẳng - năm 2024

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG CAO ĐẲNG DU LỊCH NHA TRANG

Căn cứ Quyết định số 1518/QĐ-LĐTBXH ngày 21/11/2011 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc thành lập Trường Cao đẳng nghề Du lịch Nha Trang;

Căn cứ Quyết định số 329/QĐ-LĐTBXH ngày 14/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc đổi tên Trường Cao đẳng nghề Du lịch Nha Trang thành Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang;

Căn cứ Quyết định số 3484/QĐ-BVHTTDL ngày 19/9/2018 của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch về việc Quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang;

Căn cứ Quyết định số 467/QĐ-BVHTTDL ngày 07/3/2022 của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch về việc sắp xếp, tổ chức lại các phòng, khoa, tổ chức trực thuộc và sửa đổi quy định về cơ cấu tổ chức của Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang;

Căn cứ Thông tư số 15/2021/TT-BLĐTBXH ngày 21/10/2021 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định về Điều lệ trường cao đẳng;

Căn cứ Thông tư số 28/2017/TT-BLĐTBXH ngày 15/12/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định hệ thống báo đảm chất lượng của cơ sở Giáo dục nghề nghiệp;

Căn cứ Quyết định số 02/QĐ-CĐDLNT ngày 22/3/2022 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang;

Xét đề nghị của Phòng Khảo thí và Đảm bảo chất lượng giáo dục.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ cao đẳng - năm 2024 của Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang, gồm các ông, bà có tên sau:

1. Ông Nguyễn Doãn Thành: Hiệu trưởng - Chủ tịch Hội đồng.
2. Ông Phạm Hồng Truyền: Trưởng Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn - Phó Chủ tịch Hội đồng.
3. Ông Nguyễn Tấn Huệ: Phó trưởng Khoa Quản trị Nhà hàng và Chế biến món ăn - Thư ký Hội đồng.
4. Ông Nguyễn Hữu Thắng: Trưởng phòng Hành chính, Tổng hợp - Ủy viên.
5. Ông Lê Văn Trọng: Phó trưởng phòng, Phụ trách Phòng Đào tạo, Quản lý khoa học và Hợp tác quốc tế - Ủy viên.
6. Ông Phan Ngọc Hậu: Trưởng phòng Công tác Học sinh, sinh viên, Chủ tịch Công đoàn trường - Ủy viên.
7. Ông Trần Ngọc Huân: Trưởng phòng Khảo thí và Đảm bảo chất lượng giáo dục - Ủy viên.

8. Bà Nguyễn Thị Hồng Phước: Bí thư Đoàn trường - Ủy viên.
9. Bà Nguyễn Thị Thu Ngân: Phó Chủ tịch Hội sinh viên trường - Ủy viên.
10. Mời Ông Đỗ Thành Trung: Bếp trưởng Amiana Resort Nha Trang - Ủy viên.
11. Mời Ông Đặng Chí Quang: Phó Giám đốc, Công ty cổ phần đầu tư ChampaGroup - Ủy viên.

Điều 2. Hội đồng tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ cao đẳng thực hiện nhiệm vụ:

- Đơn đốc, kiểm tra, giám sát việc thực hiện kế hoạch tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo.

- Triển khai thực hiện kế hoạch tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo.

- Thông qua báo cáo tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo và các biện pháp cải tiến nâng cao chất lượng chương trình đào tạo.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký. Trưởng các đơn vị thuộc trường và các ông, bà có tên tại Điều 1 chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

HIỆU TRƯỞNG

Nơi nhận:

- Như Điều 3;

- Lưu: VT, KD.H.13.



Nguyễn Doãn Thành

Phụ lục II

KẾ HOẠCH TỰ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

BỘ VĂN HÓA, THỂ THAO VÀ DU LỊCH CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
TRƯỜNG CAO ĐẲNG DU LỊCH NHA TRANG Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: 15 /KH-CDDLNT

Khánh Hòa, ngày 21 tháng 3 năm 2024

KẾ HOẠCH

**Tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật chế biến
món ăn, trình độ cao đẳng - năm 2024**

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 Kỹ thuật chế biến món ăn.

- 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 đổi 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 15/2017/TT-BLĐTBXH ngày 08 tháng 06 năm 2017 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 Phòng Khảo thí và Đảm bảo chất lượng giáo dục và 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: Lập kế hoạch tự đánh giá chất lượng trình Hiệu trưởng phê duyệt; 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; tổng hợp và viết báo cáo tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo theo mẫu quy định; lấy ý kiến các đơn vị liên quan thuộc cơ sở giáo dục nghề nghiệp, tổng hợp và hoàn thiện báo cáo gửi 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 cơ quan có thẩm quyền.

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 của đơn vị 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 về Phòng Khảo thí và Đảm bảo chất lượng giáo dục lưu trữ.

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	Ghi chú
1.	Tiêu chí 1: Mục tiêu, quản lý và tài chính		
	Tiêu chuẩn 1, 2, 3	Phòng Hành chính, Tổng hợp	
2.	Tiêu chí 2: Hoạt động đào tạo		
	Tiêu chuẩn 1,2,3,4,5,6,7	Phòng Đào tạo, Quản lý khoa học và HTQT	
3.	Tiêu chí 3. Nhà giáo, cán bộ quản lý và nhân viên		
	Tiêu chuẩn 1,2,3,4,5,6,7,8	Phòng Hành chính, Tổng hợp	
4.	Tiêu chí 4. Chương trình, giáo trình		
	Tiêu chuẩn 1,2, .. 12	Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn	
5.	Tiêu chí 5: Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo và thư viện		
	a) Tiêu chuẩn 1, 2, 3, 4, 5, 8	Phòng Hành chính, Tổng hợp	
	b) Tiêu chuẩn 6, 7, 8	Phòng Công tác Học sinh, sinh viên	
6.	Tiêu chí 6: Dịch vụ cho người học		

	Tiêu chuẩn 1, 2, 3, 4	Phòng Công tác Học sinh, sinh viên
7.	Tiêu chí 7: Giám sát, đánh giá chất lượng	
	Tiêu chuẩn 1,2,3,4,5,6,7,8	Phòng Khảo thí và Đảm bảo chất lượng GD

* 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 Kỹ thuật chế biến món ăn	Nguyễn Tấn Huệ	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	Trần Ngọc Huân	Phòng Khảo thí và Đảm bảo chất lượng giáo dục
b)	2. Tự đánh giá		
c)	2.1. Tiêu chí 1	Nguyễn Hữu Thắng	Phòng Hành chính, Tổng hợp
d)	2.2. Tiêu chí 2	Lê Văn Trọng	Phòng Đào tạo, Quản lý khoa học và HTQT
e)	2.3. Tiêu chí 3	Lê Quang Ngọc	Phòng Hành chính, Tổng hợp
f)	2.4. Tiêu chí 4	Nguyễn Tấn Huệ	Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn
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 Kỹ thuật chế biến món ăn	Nguyễn Tấn Huệ	Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn
4.	Phần IV. Đề xuất, kiến nghị		
	Ngành Kỹ thuật chế biến món ăn	Nguyễn Tấn Huệ	Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn
5.	Viết báo cáo tổng hợp		
	Ngành Kỹ thuật chế biến món ăn	Nguyễn Tấn Huệ	Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn

VI. KẾ HOẠCH THỰC HIỆN

Thời gian	Các hoạt động	Ghi chú
Từ 25/3/2024 đến 30/3/2024	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 01/4/2024 đến 13/4/2024	Thu thập thông tin, rà soát các minh chứng theo từng tiêu chí, tiêu chuẩn (lần 1)	

Từ 15/4/2024 đến 20/4/2024	- Kiểm tra thu thập minh chứng theo từng tiêu chí, tiêu chuẩn. - Viết báo cáo tiêu chí, tiêu chuẩn	
Từ 22/4/2024 đến 04/5/2024	- Thu thập thông tin, rà soát các minh chứng theo từng tiêu chí, tiêu chuẩn (lần 2)	
Từ 06/5/2024 đến 11/5/2024	- Kiểm tra thu thập minh chứng theo từng tiêu chí, tiêu chuẩn. - Viết báo cáo tiêu chí, tiêu chuẩn	
Từ 13/5/2024 đến 18/5/2024	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 20/5/2024 đến 25/5/2024	- 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 Kỹ thuật chế biến món ăn, 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 TDG;
- Các đơn vị thuộc trường; *ph*
- Lưu: VT, KD.H.18. *ph*

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Doãn Thành

Nguyễn Doãn Thành

Phụ lục III
BẢNG MÃ MINH CHỨNG

TT	Tiêu chí	Tiêu chuẩn	Mã minh chứng	Minh chứng sử dụng chung cho các tiêu chí, tiêu chuẩn	Tên minh chứng
1	1	1	1.1.01		Quyết định của Bộ trưởng Bộ LĐTBXH thành lập Trường Cao đẳng nghề Du lịch Nha Trang
2			1.1.02		Quyết định của Bộ trưởng Bộ LĐTBXH về việc đổi tên trường
3			1.1.03		Quyết định của Bộ VHTTDL quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của trường
4			1.1.04		Quyết định của Bộ VHTTDL phê duyệt Đề án phát triển trường giai đoạn 2014-2020 và tầm nhìn đến 2030
5			1.1.05		Đề án thành lập Trường Cao đẳng nghề Du lịch Nha Trang năm 2011
6			1.1.06		Nghị quyết của HĐND tỉnh Khánh Hòa ngày 12/12/2016 Ban hành Chương trình phát triển nhân lực tỉnh Khánh Hòa giai đoạn 2016-2020
7			1.1.07		Quyết định số 292/QĐ-UBND ngày 25/01/2018 của Chủ tịch UBND tỉnh Khánh Hòa ban hành kế hoạch phát triển nhân lực khối sản xuất kinh doanh giai đoạn 2016-2020
8			1.1.08		Nghị quyết của HĐND tỉnh Khánh Hòa ngày 15/01/2021 ban hành Chương trình phát triển nguồn nhân lực tỉnh Khánh Hòa giai đoạn 2021-2025
9			1.1.09		Quyết định số 128/QĐ-UBND ngày 19/01/2012 của Chủ tịch UBND tỉnh Phú Yên về Quy hoạch phát triển du lịch tỉnh Phú Yên đến năm 2020 tầm nhìn đến năm 2025
10			1.1.10		Quyết định số 1547/QĐ-UBND ngày 28/9/2012 của Chủ tịch UBND tỉnh Phú Yên về Quy hoạch phát triển nhân lực tỉnh Phú Yên giai đoạn 2011-2020
11			1.1.11		Quyết định số 244/QĐ-UBND ngày 02/10/2013 của Chủ tịch UBND tỉnh Ninh

				Thuận về quy hoạch tổng thể phát triển ngành du lịch tỉnh Ninh Thuận đến năm 2020 và tầm nhìn đến năm 2030
12			1.1.12	Quyết định số 546/QĐ-UBND ngày 13/12/2011 của Chủ tịch UBND tỉnh Ninh Thuận về Quy hoạch phát triển nhân lực tỉnh Ninh Thuận giai đoạn 2011-2020
13			1.1.13	Báo cáo số 143/BC-UBND ngày 04/8/2016 của UBND tỉnh Đắk Lắk sơ kết 5 năm thực hiện quy hoạch phát triển nhân lực giai đoạn 2011-2020
14			1.1.14	Kế hoạch số 886/KH-UBND ngày 13/02/2017 của UBND tỉnh Đắk Lắk về đào tạo, bồi dưỡng nguồn nhân lực du lịch giai đoạn 2017-2020
15			1.1.15	Quyết định số 1194/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính Phủ ngày 22/7/2014 phê duyệt Quy hoạch xây dựng vùng Tây Nguyên đến năm 2030
16			1.1.16	Quyết định 201/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính Phủ ngày 22/01/2013 phê duyệt quy hoạch tổng thể phát triển du lịch Việt Nam đến năm 2020 và tầm nhìn đến năm 2030
17			1.1.17	Nghị quyết số 103/NQ-CP ngày 06/10/2017 của Chính phủ ban hành chương trình hành động thực nghị quyết số 08-NQ/TW ngày 16/01/2017 của Bộ Chính trị về phát triển Du lịch thành ngành kinh tế mũi nhọn
18			1.1.18	Quyết định số 3066/QĐ-BVHTTDL ngày 29/9/2011 của Bộ VHTTDL phê duyệt quy hoạch phát triển nhân lực ngành du lịch giai đoạn 2011-2020
19			1.1.19	Đề án nghiên cứu nhu cầu nhân lực để xác định quy mô, ngành nghề đào tạo trong lĩnh vực du lịch đến năm 2025 tầm nhìn 2030 của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch ban hành theo quyết định số 1509/QĐ-BVHTTDL ngày 27/4/2018
20			1.1.20	Báo cáo đánh giá phân tích thị trường để xác định ngành, nghề và quy mô đào tạo
21			1.1.21	Hồ sơ khảo sát nhu cầu lao động của doanh nghiệp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
22			1.1.22	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019
23			1.1.23	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022
24			1.1.24	Quy trình xây dựng, điều chỉnh, bổ sung chương trình đào tạo của trường

25			1.1.27	Trang web của trường: www.ntc.edu.vn, tờ rơi tuyển sinh, cuốn Thông tin sinh viên cần biết
26			1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
27	1	2	1.2.01	Quyết định số 3484/QĐ-BVHTTDL, ngày 19/9/2018 về việc quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của trường
28			1.2.02	Quyết định số 467/QĐ-BVHTTDL ngày 07/3/2022 về việc sắp xếp, tổ chức lại các phòng, khoa, tổ chức trực thuộc và sửa đổi quy định về cơ cấu tổ chức của trường
29			1.2.03	Quyết định số 497/QĐ-CDDLNT ngày 17/10/2018 quy định chức năng, nhiệm vụ của các đơn vị thuộc trường
30			1.2.04	Quy chế tổ chức, hoạt động của trường năm 2018
31			1.2.05	Quy chế tổ chức, hoạt động sửa đổi, bổ sung của trường năm 2022
32			1.2.06	Các kế hoạch công tác năm học của Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
33			1.2.07	Báo cáo tổng kết năm học của khoa các năm 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
34			1.2.08	Báo cáo tổng kết công tác năm học và phương hướng nhiệm vụ năm học mới các năm 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
35			1.2.09	Quyết định công nhận danh hiệu thi đua các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
36			1.2.10	Quyết định công nhận tập thể lao động xuất sắc năm học 2020-2021
37			1.2.11	Quyết định công nhận tập thể lao động xuất sắc năm học 2021-2022
38			1.2.12	Quyết định công nhận tập thể lao động xuất sắc năm học 2022-2023
39			1.2.13	Quyết định tặng bằng khen tập thể lao động xuất sắc năm học 2021-2022
40			1.2.16	Kế hoạch kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
41			1.2.17	Các biên bản kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022,

				2022-2023, 2023-2024
42			1.2.18	Báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
43		3	1.3.01	Định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn
44			1.3.02	Bảng tổng hợp về thu chi tài chính các năm 2021, 2022, 2023, 2024
45			1.3.03	Bảng thống kê chi phí cho các hoạt động của trường trong 3 năm
46			1.3.04	Báo cáo tổng kết năm học, báo cáo tài chính hội nghị viên chức, người lao động các năm 2021, 2022, 2023
47			1.3.05	Biên bản tự kiểm tra tài chính năm 2021, 2022, 2023
48			1.3.06	Biên bản Hội nghị viên chức, người lao động năm 2021, 2022, 2023
49			1.3.07	Đề nghị cấp phát vật tư thực hành các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
50			1.3.10	Quyết toán tiền thực hành các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
51			1.3.12	Bảng thống kê mức chi tài chính cho ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn của Trường các năm 2021, 2022, 2023
52			1.3.13	Bảng thanh toán lương cho nhà giáo các năm 2021, 2022, 2023
53			1.3.14	Biên bản quyết toán ngân sách năm 2021, 2022
54	2	1	2.1.01	Quy chế tuyển sinh của trường năm 2019, 2021
55			2.1.02	Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động GDNN
56			2.1.05	Quyết định thành lập Hội đồng tuyển sinh và các ban giúp việc Hội đồng tuyển sinh năm 2021, 2022, 2023, 2024
57			2.1.06	Các kế hoạch tuyển sinh hệ chính quy của trường các năm 2021, 2022, 2023, 2024
58			2.1.07	Biên bản họp Hội đồng tuyển sinh năm 2021, 2022, 2023, 2024
59			2.1.08	Kế hoạch tư vấn tuyển sinh các năm 2021, 2022, 2023, 2024
60			2.1.09	Thông báo tuyển sinh hệ chính quy các năm 2021, 2022, 2023, 2024
61			2.1.10	Hồ sơ đăng ký học hệ chính quy các năm 2021, 2022, 2023, 2024, trang đăng ký trực tuyến

62			2.1.11		Ảnh chụp web công khai thông tin đăng ký xét tuyển của Trường
63			2.1.12		Biên bản xét tuyển hệ chính quy các năm 2021, 2022, 2023, 2024
64			2.1.13		Quyết định công nhận trúng tuyển và danh sách thí sinh trúng tuyển các năm 2021, 2022, 2023, 2024
65			2.1.14		Ảnh chụp web công khai thông tin đăng ký xét tuyển của Trường
66			2.1.15		Quyết định thành lập lớp và danh sách các lớp học năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
67			2.1.17		Báo cáo công tác tuyển sinh các năm 2021, 2022, 2023
68				1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
69	2	2		2.1.02	Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động GDNN
70				1.1.22	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019
71				1.1.23	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022
72			2.2.01		Kế hoạch đào tạo các khóa học 2020-2023, 2021-2024, 2022-2025
73			2.2.02		Kế hoạch đào tạo năm học các lớp năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
74			2.2.03		Tiến độ đào tạo năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
75			2.2.04		Quy định hồ sơ, sổ sách, biểu mẫu trong đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng
76				2.1.15	Quyết định thành lập lớp và danh sách các lớp học năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
77			2.2.05		Quyết định số 150/QĐ-CDDLNT ngày 15/9/2017 của Hiệu trưởng ban hành Quy chế đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp theo phương thức tích lũy tín chỉ và Quy chế kèm theo
78			2.2.06		Quyết định số 16/QĐ-CDDLNT ngày 15/5/2022 của Hiệu trưởng ban hành Quy chế đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp theo phương thức tích lũy tín chỉ và Quy chế kèm theo
79			2.2.07		Kế hoạch giáo viên các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024

80			2.2.08		Thời khóa biểu học kỳ của các lớp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
81			2.2.09		Sổ lên lớp của các lớp năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
82			2.2.10		Sổ theo dõi đào tạo tại doanh nghiệp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
83			2.2.11		Sổ quản lý học sinh, sinh viên
84			2.2.12		Kế hoạch giảng dạy, Sổ giáo án, Sổ tay giáo viên các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
85			2.2.13		Lịch dạy bù
86			2.2.14		Thông báo điều chỉnh kế hoạch, tiến độ đào tạo các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
87	2	3		1.1.22	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019
88				1.1.23	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022
89				2.2.07	Kế hoạch giáo viên các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
90				2.2.04	Quy định hồ sơ, sổ sách, biểu mẫu trong đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng
91				2.2.12	Kế hoạch giảng dạy, Sổ giáo án, Sổ tay giáo viên các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
92			2.3.01		Giáo án điện tử các môn học, mô đun năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
93			2.3.02		Các video phục vụ giảng dạy chuyên môn các môn học, mô đun
94			2.3.03		Kế hoạch dự giờ của các khoa các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
95			2.3.04		Biên bản dự giờ, các phiếu đánh giá giờ giảng của nhà giáo, báo cáo kết quả dự giờ và kế hoạch khắc phục của các khoa các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
96				1.2.16	Kế hoạch kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
97				1.2.17	Các biên bản kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
98				1.2.18	Báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024

99			2.3.05		Hợp đồng cung cấp phần mềm, biên bản bàn giao và biên bản thanh lý hợp đồng phần mềm đào tạo năm 2018
100			2.3.06		Hướng dẫn sử dụng phần mềm quản lý đào tạo UIS
101			2.3.07		Danh sách tài khoản của CBGV sử dụng phần mềm UIS
102			2.3.08		Hình chụp trang thông tin của sinh viên sau khi đăng nhập vào website
103			2.3.09		Hợp đồng nâng cấp phần mềm thi trắc nghiệm trên máy tính
104			2.3.10		Danh mục các phần mềm mô phỏng thực hành bài giảng, tài liệu giảng dạy có sử dụng phần mềm
105				1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
106	2	4		1.1.22	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019
107				1.1.23	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022
108			2.4.01		Biên bản thỏa thuận, hợp tác với doanh nghiệp trong các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
109			2.4.02		Kế hoạch thực hành, thực tập tại doanh nghiệp năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
110			2.4.03		Quyết định cử sinh viên thực hành, thực tập tại doanh nghiệp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
111			2.4.04		Danh sách giảng viên hướng dẫn, giảng dạy sinh viên thực hành, thực tập năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
112			2.4.05		Báo cáo kết quả thực hành, thực tập của sinh viên các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
113			2.4.06		Báo cáo kết quả hướng dẫn, giảng dạy sinh viên thực hành, thực tập của giảng viên các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
114			2.4.07		Đề cương thực hành, thực tập nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn của sinh viên
115			2.4.08		Danh sách sinh viên đủ điều kiện xét tốt nghiệp các năm học 2021-2022, 2022-2023,

				2023-2024
116			2.4.09	Quyết định công nhận tốt nghiệp và danh sách sinh viên tốt nghiệp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
117	2	5	2.2.05	Quyết định số 150/QĐ-CĐDLNT ngày 15/9/2017 của Hiệu trưởng ban hành Quy chế đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp theo phương thức tích lũy tín chỉ và Quy chế kèm theo
118			2.2.06	Quyết định số 16/QĐ-CĐDLNT ngày 15/5/2022 của Hiệu trưởng ban hành Quy chế đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp theo phương thức tích lũy tín chỉ và Quy chế kèm theo
119			2.5.01	Kế hoạch xây dựng ngân hàng đề thi, bộ ngân hàng đề thi kết thúc môn học, mô-đun của trường
120			2.5.02	Lịch thi học kỳ các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
121			2.5.03	Hồ sơ coi, chấm thi các môn học, mô-đun
122			2.5.04	Đề thi kết thúc môn học, mô-đun nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
123			2.5.05	Bài thi kết thúc môn học, mô-đun các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
124			2.5.06	Bảng điểm thi kết thúc môn học, mô-đun nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
125			2.5.07	Kế hoạch xét tốt nghiệp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
126			2.5.08	Quyết định thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
127			2.5.09	Biên bản họp xét công nhận tốt nghiệp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
128			2.4.08	Danh sách sinh viên đủ điều kiện xét tốt nghiệp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
129			2.4.09	Quyết định công nhận tốt nghiệp và danh sách sinh viên tốt nghiệp các năm học

				2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
130		2.5.10		Quyết định số 19/QĐ-CĐDLNT ngày 13/02/2020 quy định về mẫu bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng; in, quản lý, cấp phát, thu hồi, hủy bỏ bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng
131		2.5.11		Quyết định số 15/QĐ-CĐDLNT ngày 11/02/2020 phê duyệt mẫu phôi bằng tốt nghiệp trình độ trung cấp, cao đẳng
132		2.5.12		Quyết định số 09/QĐ-CĐDLNT ngày 14/4/2022 quy định về mẫu bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng và quy trình in, quản lý, sử dụng, cấp phát bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng sửa đổi
133		2.5.13		Quyết định số 10/QĐ-CĐDLNT ngày 14/4/2022 phê duyệt mẫu phôi bằng tốt nghiệp trình độ trung cấp, cao đẳng
134		2.5.14		Báo cáo đánh giá việc cấp phát văn bằng năm 2021, 2022, 2023
135		2.5.15		Sổ gốc cấp bằng tốt nghiệp
136		2.5.16		Ảnh chụp thông tin bằng cấp của trường trên website Tổng cục GDNN
137		2.5.17		Quyết định số 150A/QĐ-CĐDLNT ngày 15/9/2017 ban hành Quy chế công tác học sinh, sinh viên
138		2.5.18		Quyết định số 222/QĐ-CĐ DLNT ngày 31/12/2017 ban hành Quy chế đánh giá kết quả rèn luyện
139		2.5.19		Phiếu đánh giá kết quả rèn luyện của HSSV
140		2.5.20		Biên bản họp xét điểm rèn luyện học kỳ của các lớp năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
141		2.5.21		Bảng tổng hợp kết quả rèn luyện học kỳ, năm học 2020-2021; 2021-2022, 2022-2023
142		2.5.22		Quyết định công nhận kết quả rèn luyện học kỳ các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
143		2.5.23		Các Quyết định thành lập Hội đồng đánh giá kết quả rèn luyện của HSSV năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024

144			2.5.24		Báo cáo công tác HSSV các năm học 2020-2021, 2021-2022, 2023-2023
145			2.5.25		Hồ sơ HSSV các khóa
146			2.5.26		Sổ quản lý HSSV các lớp nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng
147				1.2.16	Kế hoạch kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
148				1.2.17	Các biên bản kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
149				1.2.18	Báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
150	2	6	2.6.01		Quy định về công tác kiểm tra, giám sát của Trường
151				1.2.16	Kế hoạch kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
152				1.2.17	Các biên bản kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
153				1.2.18	Báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
154			2.6.02		Thông báo của Hiệu trưởng về việc thực hiện các đề xuất, kiến nghị của Ban kiểm tra, giám sát các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
155			2.6.03		Kế hoạch khắc phục các tồn tại các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
156			2.6.04		Báo cáo kết quả khắc phục các tồn tại của Khoa các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
157			2.6.05		Tổng hợp ý kiến về các tồn tại và biện pháp khắc phục trong hoạt động dạy và học các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
158	2	7		2.1.02	Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động GDNN
159			2.7.01		Quyết định số 194A/QĐ-CĐDLNT ngày 28/11/2017 ban hành Quy định tuyển sinh, đào tạo liên thông trình độ cao đẳng, trung cấp hệ chính quy

160			2.7.02	Quyết định số 194/QĐ-CĐDLNT ngày 28/11/2021 sửa đổi Quy định tuyển sinh, đào tạo liên thông trình độ cao đẳng, trung cấp hệ chính quy
161			2.7.05	Quyết định tuyển sinh đào tạo liên thông ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng
162			2.7.06	Báo cáo tuyển sinh đào tạo liên thông ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ cao đẳng
163			2.7.07	Thông báo tuyển sinh đào tạo liên thông năm 2021, 2022, 2023, 2024
164			2.7.08	Kế hoạch tuyển sinh đào tạo liên thông trình độ cao đẳng năm 2021, 2022, 2023, 2024
165			2.7.09	Quyết định thành lập Hội đồng tuyển sinh liên thông năm 2021, 2022, 2023, 2024
166			2.7.10	Biên bản xét tuyển liên thông năm 2021, 2022, 2023, 2024
167			2.7.11	Quyết định công nhận thí sinh trúng tuyển liên thông năm 2021, 2022, 2023, 2024
168			2.7.12	Hồ sơ đăng ký học liên thông
169			2.7.13	Quyết định phê duyệt danh sách lớp học liên thông năm 2021, 2022, 2023, 2024
170			2.7.14	Hồ sơ, sổ sách đào tạo liên thông trình độ cao đẳng
171			2.7.15	Quyết định công nhận tốt nghiệp lớp cao đẳng liên thông năm 2022, 2023
172			2.7.16	Báo cáo kết quả tổ chức đào tạo liên thông năm 2021, 2022, 2023
173			1.2.16	Kế hoạch kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
174			1.2.17	Các biên bản kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
175			1.2.18	Báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
176	3	1	3.1.01	Vị trí việc làm lãnh đạo, quản lý và chức danh nghề nghiệp viên chức, nhà giáo của trường
177			3.1.02	Danh sách trích ngang về môn giảng dạy, trình độ chuyên môn, nghiệp vụ của nhà

				giáo giảng dạy ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
178			3.1.03	Danh sách trích ngang trình độ chuyên môn, nghiệp vụ của cán bộ, nhân viên tham gia đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
179			3.1.04	Hồ sơ quản lý nhà giáo
180			3.1.05	Kế hoạch phân công giảng viên giảng dạy ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
181			1.2.16	Kế hoạch kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
182			1.2.17	Các biên bản kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
183			1.2.18	Báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
184			1.2.07	Báo cáo tổng kết năm học của khoa các năm 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
185			1.2.08	Báo cáo tổng kết công tác năm học và phương hướng nhiệm vụ năm học mới các năm 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
186	3	2	1.2.04	Quy chế tổ chức, hoạt động của trường năm 2018
187			1.2.05	Quy chế tổ chức, hoạt động sửa đổi, bổ sung của trường năm 2022
188			3.2.01	Quy định chế độ làm việc của giảng viên
189			3.1.02	Danh sách trích ngang về môn giảng dạy, trình độ chuyên môn, nghiệp vụ của nhà giáo giảng dạy ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
190			3.1.03	Danh sách trích ngang trình độ chuyên môn, nghiệp vụ của cán bộ, nhân viên tham gia đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024

191			3.1.04	Hồ sơ quản lý nhà giáo
192		3.2.02		Các hợp đồng thỉnh giảng và biên bản thanh lý hợp đồng các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
193			1.2.07	Báo cáo tổng kết năm học của khoa các năm 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
194			1.2.08	Báo cáo tổng kết công tác năm học và phương hướng nhiệm vụ năm học mới các năm 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
195			2.2.07	Kế hoạch giáo viên các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
196			2.2.12	Kế hoạch giảng dạy, Sổ giáo án, Sổ tay giáo viên các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
197			1.2.16	Kế hoạch kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
198			1.2.17	Các biên bản kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
199			1.2.18	Báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
200		3.2.03		Phiếu đánh giá, xếp loại chất lượng viên chức, người lao động hàng năm
201		3.2.04		Tổng hợp kết quả xếp loại viên chức, người lao động của trường các năm từ 2020 đến 2023
202			1.2.09	Quyết định công nhận danh hiệu thi đua các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
203		3.2.05		Phiếu tự đánh giá xếp loại nhà giáo năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
204		3.2.06		Tổng hợp kết quả đánh giá xếp loại nhà giáo năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
205	3	3	1.1.22	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019
206			1.1.23	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022
207			3.1.02	Danh sách trích ngang về môn giảng dạy, trình độ chuyên môn, nghiệp vụ của nhà

				giáo giảng dạy ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
208			3.1.04	Hồ sơ quản lý nhà giáo
209			3.2.01	Quy định chế độ làm việc của giảng viên
210			2.2.02	Kế hoạch đào tạo năm học các lớp năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
211			2.2.07	Kế hoạch giáo viên các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
212			2.2.03	Tiến độ đào tạo năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
213			2.2.14	Thông báo điều chỉnh kế hoạch, tiến độ đào tạo các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
214			3.3.01	Danh sách sinh viên các lớp học phần các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
215			3.3.02	Bảng thống kê tỉ lệ quy đổi người học, nhà giáo năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
216			3.3.03	Bảng thống kê giờ giảng của nhà giáo năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
217			3.3.04	Bảng thanh toán lương, thanh toán tiền vượt giờ năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
218			1.2.16	Kế hoạch kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
219			1.2.17	Các biên bản kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
220			1.2.18	Báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
221	3	4	3.4.01	Danh sách nhà giáo cơ hữu giảng dạy các môn chuyên môn ngành, nghề KTCBMA
222			3.4.02	Hồ sơ nghiên cứu khoa học năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024 bao gồm: Kế hoạch, phiếu đăng ký, thuyết minh đề tài; Quyết định giao nhiệm vụ, báo cáo NCKH, sản phẩm, báo cáo ứng dụng kết quả NCKH

223			3.4.03		Danh sách giảng viên tham gia nghiên cứu khoa học năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
224			3.4.04		Luận văn thạc sĩ năm 2021
225			3.4.05		Luận văn tiến sĩ năm 2022
226			3.4.06		Các bài báo khoa học đăng trên tạp chí, kỷ yếu chuyên ngành
227			3.4.07		Kế hoạch hội giảng cấp trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
228			3.4.08		Danh sách giảng viên tham gia hội giảng cấp trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
229			3.4.09		Bài giảng tham gia hội giảng cấp trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
230			3.4.10		Báo cáo kết quả hội giảng cấp trường năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
231			3.4.11		Danh sách nhà giáo tham gia hội giảng cấp tỉnh năm 2023
232			3.4.12		Bài giảng, kết quả hội giảng cấp tỉnh năm 2023
233			3.4.13		Danh sách, bài giảng, kết quả tham gia hội giảng toàn quốc năm 2021
234	3	5	3.5.01		Quy chế chi tiêu nội bộ hàng năm
235			3.5.02		Kế hoạch bồi dưỡng viên chức, người lao động năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
236			3.5.03		Quyết định cử viên chức, người lao động tham gia bồi dưỡng năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
237			3.5.04		Kế hoạch, đề cương, báo cáo khóa bồi dưỡng của viên chức, người lao động năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
238			3.5.05		Bảng thống kê nhà giáo tham gia học tập, bồi dưỡng năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
239			3.5.06		Tổng hợp chi phí hỗ trợ đào tạo, bồi dưỡng của Nhà trường cho nhà giáo trong năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
240	3	6		3.4.01	Danh sách nhà giáo cơ hữu giảng dạy các môn chuyên môn ngành, nghề KTCBMA
241			3.6.01		Kế hoạch thực tập tại doanh nghiệp của giảng viên năm học 2021-2022, 2022-2023,

				2023-2024
242			3.6.02	Quyết định cử giảng viên đi thực tập tại doanh nghiệp năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
243			3.6.03	Giấy xác nhận của doanh nghiệp; Báo cáo kết quả thực tập tại doanh nghiệp của giảng viên năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
244			3.6.04	Báo cáo tổng kết đánh giá công tác thực tập tại doanh nghiệp của giảng viên năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
245	3	7	3.1.03	Danh sách trích ngang trình độ chuyên môn, nghiệp vụ của cán bộ, nhân viên tham gia đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
246			3.7.01	Hồ sơ của cán bộ quản lý, nhân viên
247			3.1.01	Vị trí việc làm lãnh đạo, quản lý và chức danh nghề nghiệp viên chức, nhà giáo của trường
248			3.7.02	Quyết định số 2529/QĐ-BVHTTDL ngày 17 tháng 7 năm 2019 quy định tiêu chuẩn chức danh lãnh đạo, quản lý của các cơ quan hành chính, đơn vị sự nghiệp thuộc Bộ VHTTDL
249	3	8	3.1.03	Danh sách trích ngang trình độ chuyên môn, nghiệp vụ của cán bộ, nhân viên tham gia đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
250			3.2.03	Phiếu đánh giá, xếp loại chất lượng viên chức, người lao động hàng năm
251			3.2.04	Tổng hợp kết quả xếp loại viên chức, người lao động của trường các năm từ 2020 đến 2023
252			1.2.09	Quyết định công nhận danh hiệu thi đua các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
253			1.2.08	Báo cáo tổng kết công tác năm học và phương hướng nhiệm vụ năm học mới các năm 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024

254	4	1		1.1.24	Quy trình xây dựng, điều chỉnh, bổ sung chương trình đào tạo của trường
255			4.1.01		Quyết định thành lập Ban sửa đổi chương trình đào tạo các năm 2019, 2022
256			4.1.02		Quy định yêu cầu về năng lực tối thiểu mà người học đạt được sau tốt nghiệp của chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm 2019, 2022
257			4.1.03		Biên bản họp Ban sửa đổi chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2019, 2022
258			4.1.04		Biên bản Hội thảo lấy ý kiến chuyên gia về dự thảo chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm 2019, 2022
259			4.1.05		Tổng hợp ý kiến góp ý chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2019, 2022
260			4.1.06		Quyết định thành lập Hội đồng thẩm định chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn 2017, 2019, 2022
261			4.1.07		Phiếu nhận xét, phản biện chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022
262			4.1.08		Biên bản họp thẩm định chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022
263				1.1.22	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019
264				1.1.23	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022
265	4	2	4.2.01		Quyết định thành lập Ban xây dựng chương trình đào tạo năm 2017
266				4.1.01	Quyết định thành lập Ban sửa đổi chương trình đào tạo các năm 2019, 2022
267			4.2.02		Biên bản họp Ban xây dựng chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017
268				4.1.03	Biên bản họp Ban sửa đổi chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2019, 2022
269				4.1.04	Biên bản Hội thảo lấy ý kiến chuyên gia về dự thảo chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm 2019, 2022

270			4.1.06	Quyết định thành lập Hội đồng thẩm định chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn 2017, 2019, 2022
271			4.1.07	Phiếu nhận xét, phản biện chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022
272			4.1.08	Biên bản họp thẩm định chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022
273	4	3	4.1.02	Quy định yêu cầu về năng lực tối thiểu mà người học đạt được sau tốt nghiệp của chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm 2019, 2022
274			4.1.03	Biên bản họp Ban sửa đổi chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2019, 2022
275			4.1.07	Phiếu nhận xét, phản biện chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022
276			4.1.08	Biên bản họp thẩm định chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022
277			1.1.22	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019
278			1.1.23	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022
279			1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
280	4	4	1.1.22	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019
281			1.1.23	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022
282			4.1.07	Phiếu nhận xét, phản biện chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022
283			4.1.08	Biên bản họp thẩm định chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022
284			1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024

285	4	5		1.1.22	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019
286				1.1.23	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022
287				4.1.07	Phiếu nhận xét, phản biện chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022
288				4.1.08	Biên bản họp thẩm định chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022
289				1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
290	4	6		1.1.22	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019
291				1.1.23	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022
292				4.1.07	Phiếu nhận xét, phản biện chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022
293				4.1.08	Biên bản họp thẩm định chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022
294				1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
295	4	7		1.1.16	Quyết định 201/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính Phủ ngày 22/01/2013 phê duyệt quy hoạch tổng thể phát triển du lịch việt nam đến năm 2020 và tầm nhìn đến năm 2030
296				1.1.17	Nghị quyết số 103/NQ-CP ngày 06/10/2017 của Chính phủ ban hành chương trình hành động thực nghị quyết số 08-NQ/TW ngày 16/01/2017 của Bộ Chính trị về phát triển Du lịch thành ngành kinh tế mũi nhọn
297				1.1.18	Quyết định số 3066/QĐ-BVHTTDL ngày 29/9/2011 của Bộ VHTTDL phê duyệt quy hoạch phát triển nhân lực ngành du lịch giai đoạn 2011-2020
298				4.1.07	Phiếu nhận xét, phản biện chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2017, 2019, 2022
299				4.1.08	Biên bản họp thẩm định chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn

				năm 2017, 2019, 2022
300			1.1.22	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019
301			1.1.23	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022
302			1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
303	4	9	1.1.22	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019
304			1.1.23	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022
305			4.9.01	Quyết định phê duyệt sử dụng giáo trình năm 2019, 2022
306			4.9.02	Danh sách thống kê giáo trình cho từng môn học, mô đun của chương trình đào tạo Kỹ thuật Chế biến món ăn
307			4.9.03	Bản in các giáo trình ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng
308	4	10	4.10.01	Quy trình biên soạn, cập nhật giáo trình giảng dạy
309			4.10.05	Quyết định thành lập Hội đồng thẩm định giáo trình năm 2019, 2022
310			4.10.06	Phiếu nhận xét, đánh giá giáo trình giảng dạy các ngành, nghề
311			4.10.07	Biên bản họp thẩm định giáo trình các ngành, nghề năm 2019, 2022
312			4.9.01	Quyết định phê duyệt sử dụng giáo trình năm 2019, 2022
313			4.10.08	Đề xuất cập nhật, bổ sung giáo trình giảng dạy ngành, nghề của Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn
314			4.9.03	Bản in các giáo trình ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng
315	4	11	4.9.01	Quyết định phê duyệt sử dụng giáo trình năm 2019, 2022
316			4.9.02	Danh sách thống kê giáo trình cho từng môn học, mô đun của chương trình đào tạo Kỹ thuật Chế biến món ăn
317			4.9.03	Bản in các giáo trình ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng
318			4.10.07	Biên bản họp thẩm định giáo trình các ngành, nghề năm 2019, 2022
319			1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024

320	4	12		4.9.01	Quyết định phê duyệt sử dụng giáo trình năm 2019, 2022
321				4.9.02	Danh sách thống kê giáo trình cho từng môn học, mô đun của chương trình đào tạo Kỹ thuật Chế biến món ăn
322				4.9.03	Bản in các giáo trình ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng
323				4.10.07	Biên bản họp thẩm định giáo trình các ngành, nghề năm 2019, 2022
324				1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
325	5	1	5.1.01		Hồ sơ thiết kế, xây dựng các khối công trình phục vụ đào tạo ngành, nghề Quản trị khách sạn
326			5.1.02		Hồ sơ hoàn công các khối công trình
327			5.1.03		Bảng thống kê số lượng, diện tích, vị trí phòng học, phòng thực hành ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn
328			5.1.04		Danh mục thiết bị đào tạo và yêu cầu công nghệ tại các phòng học, phòng thực hành nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn
329			5.1.05		Biên bản kiểm kê tài sản, thiết bị thực hành nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2021, 2022, 2023
330			5.1.06		Sơ đồ bố trí trang thiết bị các phòng thực hành
331			5.1.07		Báo cáo đánh giá công tác quản lý, sử dụng thiết bị và phòng học, phòng thực hành cho ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
332				2.2.08	Thời khóa biểu học kỳ của các lớp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
333			5.1.08		Sơ đồ hệ thống điện toàn trường
334			5.1.09		Sơ đồ hệ thống cấp thoát nước
335			5.1.10		Hợp đồng cung cấp điện, nước
336			5.1.11		Hóa đơn tiền điện, nước các năm 2021, 2022, 2023
337			5.1.12		Sơ đồ hệ thống thu gom rác thải tại các phòng thực hành

338			5.1.13	Hợp đồng dịch vụ vệ sinh, thu gom rác thải
339			5.1.14	Báo cáo công tác trì, bảo dưỡng các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
340			5.1.15	Sổ quản lý phòng thực hành
341			5.1.16	Các hợp đồng kinh tế về mua sắm trang thiết bị
342			1.2.08	Báo cáo tổng kết công tác năm học và phương hướng nhiệm vụ năm học mới các năm 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
343			1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
344	5	2	5.1.03	Bảng thống kê số lượng, diện tích, vị trí phòng học, phòng thực hành ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn
345			5.1.04	Danh mục thiết bị đào tạo và yêu cầu công nghệ tại các phòng học, phòng thực hành nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn
346			5.1.06	Sơ đồ bố trí trang thiết bị các phòng thực hành
347			5.2.01	Sổ theo dõi tài sản cố định Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn
348			5.2.02	Bảng so sánh, đối chiếu danh mục thiết bị đào tạo của trường với danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn
349			5.1.07	Báo cáo đánh giá công tác quản lý, sử dụng thiết bị và phòng học, phòng thực hành cho ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
350			5.1.05	Biên bản kiểm kê tài sản, thiết bị thực hành nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn năm 2021, 2022, 2023
351			5.2.03	Báo cáo kết quả kiểm kê tài sản, trang thiết bị các năm 2021, 2022, 2023
352			1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
353	5	3	5.1.04	Danh mục thiết bị đào tạo và yêu cầu công nghệ tại các phòng học, phòng thực hành nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn

354			5.2.02	Bảng so sánh, đối chiếu danh mục thiết bị đào tạo của trường với danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn
355			5.1.03	Bảng thống kê số lượng, diện tích, vị trí phòng học, phòng thực hành ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn
356			5.2.01	Sổ theo dõi tài sản cố định Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn
357			5.1.15	Sổ quản lý phòng thực hành
358			2.1.15	Quyết định thành lập lớp và danh sách các lớp học năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
359			3.3.01	Danh sách sinh viên các lớp học phần các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
360			2.2.08	Thời khóa biểu học kỳ của các lớp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
361			1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
362	5	4	5.4.01	Hình chụp các phòng thực hành nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn
363			5.4.02	Bảng nội quy thực hành tại các phòng thực hành, tiêu lệnh phòng cháy chữa cháy
364			5.1.06	Sơ đồ bố trí trang thiết bị các phòng thực hành
365			5.4.03	Hướng dẫn an toàn, Quy trình vận hành thiết bị
366			5.4.04	Biên bản kiểm tra phòng cháy chữa cháy hàng năm
367			5.4.05	Quy trình bảo trì, bảo dưỡng thiết bị
368			5.4.06	Kiểm định an toàn hệ thống cấp gas phòng thực hành bếp
369			5.4.07	Kế hoạch, báo cáo kết quả bảo dưỡng cơ sở vật chất, thiết bị hàng năm
370			5.1.15	Sổ quản lý phòng thực hành
371			5.1.03	Bảng thống kê số lượng, diện tích, vị trí phòng học, phòng thực hành ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn
372			5.1.04	Danh mục thiết bị đào tạo và yêu cầu công nghệ tại các phòng học, phòng thực hành nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn

373			5.2.01	Sổ theo dõi tài sản cố định Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn
374		5.4.08		Biên bản bàn giao tài sản cho Khoa Quản trị nhà hàng và Chế biến món ăn các năm 2021, 2022, 2023
375			1.2.17	Các biên bản kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
376			1.2.18	Báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát các hoạt động của trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
377			1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
378	5	5.5.01		Hình ảnh kho
379		5.5.02		Quy định quản lý, cấp phát vật tư đào tạo
380		5.5.03		Quy định về định mức vật tư đào tạo các ngành, nghề của trường
381		5.5.04		Quy định về định mức kinh tế, kỹ thuật trong đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp các ngành, nghề của trường
382		5.5.05		Hợp đồng cung cấp vật tư thực hành
383		5.5.06		Đề xuất kế hoạch vật tư học tập các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
384		5.5.07		Đề nghị cấp phát vật tư thực hành các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
385		5.5.08		Phiếu xuất kho vật tư thực hành
386		5.5.09		Sổ theo dõi cấp phát vật tư thực hành các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
387			1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
388	5	6	1.1.22	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2019
389			1.1.23	Chương trình đào tạo ngành KTCBMA ban hành năm 2022
390			4.9.01	Quyết định phê duyệt sử dụng giáo trình năm 2019, 2022
391			4.9.02	Danh sách thống kê giáo trình cho từng môn học, mô đun của chương trình đào tạo Kỹ thuật Chế biến món ăn

392				4.9.03	Bản in các giáo trình ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ cao đẳng
393			5.6.01		Bảng kê danh mục sách, tạp chí, tài liệu tham khảo hàng năm: tên, năm xuất bản, đơn vị xuất bản, số lượng bản in, bản điện tử của nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn
394			5.6.02		Hợp đồng sử dụng phần mềm thư viện
395			5.6.03		Danh mục giáo trình được số hóa các năm
396			5.6.04		Danh mục tài liệu tham khảo được số hóa các năm
397			5.6.05		Bảng thống kê số lượng HSSV của ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn
398			5.6.06		Báo cáo hoạt động của thư viện các năm học 2020-2021, 2021-2022; 2022-2023
399				1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
400	5	7	5.7.01		Quy định về hoạt động của Thư viện
401			5.7.02		Nội quy Thư viện
402			5.7.03		Sổ tay hướng dẫn sử dụng thư viện
403				5.6.02	Hợp đồng sử dụng phần mềm thư viện
404			5.7.04		Hợp đồng cung cấp dịch vụ Internet
405			5.7.05		Sổ theo dõi tài sản cố định tại Thư viện
406			5.7.06		Giao diện phần mềm thư viện: PSC zlis 7.0
407			5.7.07		Website tra cứu tài liệu: www.lib.ntc.edu.vn
408			5.7.08		Báo cáo thống kê kết quả điều tra nhu cầu bạn đọc hàng năm
409				5.6.06	Báo cáo hoạt động của thư viện các năm học 2020-2021, 2021-2022; 2022-2023
410				1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
411	5	8		2.3.02	Các video phục vụ giảng dạy chuyên môn các môn học, mô đun
412				2.3.10	Danh mục các phần mềm mô phỏng thực hành bài giảng, tài liệu giảng dạy có sử dụng phần mềm
413	6	1	6.1.01		Kế hoạch tổ chức sinh hoạt chính trị đầu khóa năm học 2021-2022, 2022-2023,

				2023-2024
414			1.1.27	Trang web của trường: www.ntc.edu.vn, tờ rơi tuyển sinh, cuốn Thông tin sinh viên cần biết
415		6.1.02		Bài thu hoạch tuần sinh hoạt chính trị đầu khóa của HSSV năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
416		6.1.03		Thông báo thực hiện chế độ chính sách với HSSV năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
417		6.1.04		Hướng dẫn vay vốn ưu đãi của ngân hàng năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
418		6.1.05		Kế hoạch tổ chức đối thoại với HSSV năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
419		6.1.06		Biên bản ghi ý kiến HSSV và ý kiến chỉ đạo của lãnh đạo trường các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
420			2.5.24	Báo cáo công tác HSSV các năm học 2020-2021, 2021-2022, 2023-2023
421			1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
422	6	2	6.1.03	Thông báo thực hiện chế độ chính sách với HSSV năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
423			6.1.04	Hướng dẫn vay vốn ưu đãi của ngân hàng năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
424			6.2.01	Quyết định miễn giảm học phí đối với HSSV năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
425			6.2.02	Quyết định cấp chính sách nội trú đối với HSSV năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
426			6.2.03	Quyết định cấp học bổng khuyến khích học tập năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
427			6.2.04	Quyết định khen thưởng sinh viên năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024

428			6.2.05		Quyết định khen thưởng sinh viên đạt thành tích xuất sắc, tiêu biểu toàn khóa năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
429			6.2.06		Danh sách sinh viên được hưởng học bổng doanh nghiệp năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
430				1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
431	6	3	6.3.01		Các kế hoạch công tác năm học của Phòng Công tác HSSV các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
432			6.3.02		Kế hoạch tổ chức tư vấn việc làm năm 2021, 2022, 2023
433			6.3.03		Giấy mời doanh nghiệp tham dự hội chợ việc làm
434			6.3.04		Danh sách doanh nghiệp tham dự hội chợ việc làm năm 2021, 2022, 2023
435			6.3.05		Các thông báo tuyển dụng của doanh nghiệp các năm 2021, 2022, 2023
436			6.3.06		Danh sách sinh viên được tuyển dụng vào doanh nghiệp
437			6.3.07		Báo cáo kết quả tổ chức tư vấn việc làm cho HSSV năm 2021, 2022, 2023
438			6.3.08		Danh sách sinh viên tốt nghiệp có việc làm năm 2021, 2022, 2023
439			6.3.09		Các công văn của doanh nghiệp về việc phối hợp tổ chức chương trình tham quan, hướng nghiệp và tuyển dụng
440			6.3.10		Thông báo học tập, tham quan, ứng tuyển tại doanh nghiệp
441			6.3.11		Danh sách sinh viên ứng tuyển tại doanh nghiệp
442				1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
443	6	4	6.4.01		Ảnh chụp cơ sở vật chất phục vụ các hoạt động của HSSV: Văn phòng Đoàn Thanh niên, phòng tập văn nghệ, hội trường lớn, bản nghiệm thu đưa vào sử dụng Nhà đa năng...
444			6.4.02		Kế hoạch công tác đoàn và phong trào thanh niên năm 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024

445			6.4.03		Kế hoạch tổ chức chương trình chào mừng ngày 20-11 năm 2020- 2021, 2021-2022, 2022-2023 và hình ảnh
446			6.4.04		Kế hoạch tổ chức hội trại, văn nghệ năm 2023 và hình ảnh
447			6.4.05		Kế hoạch hội thi “hoa khôi sinh viên và nhảy Flashmod” năm 2023 và hình ảnh
448			6.4.06		Báo cáo tổng kết công tác Hội sinh viên và phong trào sinh viên các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
449			6.4.07		Kế hoạch tổ chức giải bóng đá năm 2022
450				1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
451	7	1		1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
452			7.1.01		Danh sách doanh nghiệp thu thập ý kiến các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
453			7.1.02		Danh sách người học đang làm việc tại các doanh nghiệp thu thập ý kiến các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
454	7	2		2.4.09	Quyết định công nhận tốt nghiệp và danh sách sinh viên tốt nghiệp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
455				1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
456	7	3	7.3.01		Danh sách cán bộ quản lý, nhà giáo, viên chức và người lao động năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
457			7.3.02		Danh sách cán bộ quản lý, nhà giáo, viên chức và người lao động năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024 tham gia khảo sát ý kiến
458				1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
459	7	4	7.4.01		Danh sách sinh viên tham gia khảo sát năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024

460				1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
461	7	5	7.5.01		Kế hoạch tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm 2021, 2022, 2023, 2024
462			7.5.02		Quyết định thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng giáo dục nghề nghiệp các năm 2021, 2022, 2023, 2024
463			7.5.03		Báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm 2021, 2022, 2023
464			7.5.05		Hình ảnh báo cáo kết quả tự đánh giá trên Website các năm 2021, 2022, 2023
465			7.5.06		Các báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng giáo dục nghề nghiệp theo mẫu phụ lục của Thông tư 28 các năm 2021, 2022, 2023
466	7	6		7.5.03	Báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các năm 2021, 2022, 2023
467			7.6.01		Kế hoạch cải tiến, nâng cao chất lượng chương trình đào tạo các năm 2021, 2022, 2023
468	7	7		2.4.09	Quyết định công nhận tốt nghiệp và danh sách sinh viên tốt nghiệp các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
469			7.7.01		Danh sách liên hệ số điện thoại của sinh viên tốt nghiệp các năm 2021, 2022, 2023, 2024
470				1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
471	7	8		7.7.01	Danh sách liên hệ số điện thoại của sinh viên tốt nghiệp các năm 2021, 2022, 2023, 2024
472				1.1.31	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến đánh giá các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
473				7.1.01	Danh sách doanh nghiệp thu thập ý kiến các năm học 2021-2022, 2022-2023, 2023-

