

Quảng Ninh, ngày 24 tháng 11 năm 2022

BIÊN BẢN

Họp Hội đồng tự đánh giá chất lượng Chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn hệ trung cấp năm 2022

I/ THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM, THÀNH PHẦN:

Thời gian: Vào hồi 13 giờ 30' ngày 24 tháng 11 năm 2022

Địa điểm: Hội trường tầng 3 khu nhà Hiệu bộ.

Thành phần tham dự:

- Chủ trì buổi họp: Ông Phan Thanh Lâm – P.Hiệu trưởng – P.Chủ tịch Hội đồng.
- Thư ký buổi họp: Bà Đỗ Thị Nhung – Chuyên viên phòng KĐ-KHHTQT.
- Cùng toàn bộ thành viên trong Hội đồng tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp năm 2022.

II/ NỘI DUNG:

- Chủ tịch Hội đồng giới thiệu sơ lược quá trình tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp năm 2022; trình tự nội dung buổi họp của Hội đồng.

- Hội đồng nghe tóm tắt báo cáo đánh giá kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn hệ trung cấp của trường.

Trưởng ban thư ký Hội đồng – Ông Nguyễn Hữu Lâm:

+ Trình chiếu và phân tích tóm tắt báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trong đó có bảng tổng hợp kết quả tự đánh giá chất lượng năm 2022 của chương trình. Các tiêu chuẩn của bảng tổng hợp kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào

trình tạo trên cơ sở phân tích tổng hợp các minh chứng được thu thập từ các đơn vị do các nhóm chuyên trách gửi về cho phòng KĐ-KHHTQT.

+ Kèm theo bảng tổng hợp điểm các tiêu chuẩn, Thư ký Hội đồng giới thiệu Bảng mã các loại minh chứng đã thu thập được. Mỗi minh chứng có một mã riêng theo tiêu chuẩn, tiêu chí. Bộ minh chứng phản ánh chất lượng, là cơ sở để phân tích đánh giá kết quả điểm của từng tiêu chuẩn căn cứ văn bản hướng dẫn số 454 ngày 25 tháng 3 năm 2019 của Tổng Cục Giáo dục nghề nghiệp về việc hướng dẫn đánh giá các tiêu chuẩn kiểm định chất lượng chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

- Các thành viên của Hội đồng có ý kiến phân tích, phản biện. Nội dung câu hỏi phản biện thuộc về chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn của đơn vị nào thì Trưởng đơn vị liên quan nội dung câu hỏi giải đáp ý kiến trước Hội đồng.

- Thông qua các ý kiến phân tích đánh giá, phản biện của các thành viên Hội đồng về kết quả điểm đánh giá cho từng tiêu chuẩn, Chủ tịch Hội đồng lấy biểu quyết kết quả điểm tự đánh giá (có thể chỉnh sửa hoặc không chỉnh sửa bảng tổng hợp kết quả tự đánh giá ban đầu). Kết quả đánh giá điểm các tiêu chuẩn của các tiêu chí của chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn hệ trung cấp năm 2022 của trường đạt được như sau:

(Có các bảng tổng hợp kết quả tự đánh giá kèm theo)

- Tổng số điểm các tiêu chuẩn nghề: 92/100.
- Điểm đánh giá của các tiêu chí 2, 4, 5, 7 đạt từ 80% điểm chuẩn trở lên.
- Tổng số điểm đánh giá của các tiêu chí 1, 3, 6 đạt từ 50% điểm chuẩn trở lên.

Kết luận của Hội đồng: Chất lượng chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn hệ trung cấp năm 2022 của trường đạt tiêu chuẩn.

Giao cho Phòng Kiểm định – Khoa học và hợp tác quốc tế trình Hiệu trưởng phê duyệt Quyết định công nhận kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp năm 2022 đã được Hội đồng nhất trí thông qua; công bố báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng của chương trình năm 2022 lên Website của trường: <http://www.afcdongbac.edu.vn> và viết báo cáo gửi cấp trên.

Thư ký buổi họp trình bày biên bản và được 100% các thành viên của Hội đồng nhất trí thông qua.

Buổi họp kết thúc vào lúc 16 giờ 30 phút cùng ngày.

Nơi nhận:

- BGH (để b/c);
- Các đơn vị (để biết);
- Lưu: VT, KĐ-KHHTQT.

THƯ KÝ

HIỆU TRƯỞNG

Đỗ Thị Nhung