

# PHẦN I. GIỚI THIỆU VỀ CƠ SỞ GDNN, KHOA KINH TẾ DU LỊCH VÀ CHƯƠNG TRÌNH NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

## I. Thông tin chung về cơ sở giáo dục nghề nghiệp

### 1. Lịch sử phát triển

Tên trường tiếng Việt: Trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc.

Viết tắt: CĐNLĐB.

Tên tiếng Anh: Dong Bac College of Agriculture and Forestry.

Viết tắt: AFC Dong bac.

Địa chỉ: Số 607 đường Mạc Đăng Dung, phường Minh Thành, thị xã Quảng Yên, tỉnh Quảng Ninh.

Điện thoại: 0203.3686.800 Số fax: 0203.3873.223.

Email: [cdnldb@mard.gov.vn](mailto:cdnldb@mard.gov.vn)

Website: [www.afcdongbac.edu.vn](http://www.afcdongbac.edu.vn)

Trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc là trường công lập, được thành lập ngày 12/11/2007 theo quyết định số 7191/QĐ-BGDĐT của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo trên cơ sở nâng cấp trường Trung học Lâm nghiệp I Trung ương, chịu sự quản lý về chuyên môn và hoạt động theo điều lệ trường Cao đẳng do Bộ GD & ĐT ban hành. Từ ngày 1/1/2017 trường chịu sự quản lý về chuyên môn và hoạt động theo điều lệ trường Cao đẳng theo thông tư số 46/2016/TT-BLĐTĐ ngày 28/12/2016 của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội. Trải qua, 61 năm xây dựng và phát triển, trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc trở thành một trung tâm đào tạo nguồn nhân lực có chất lượng trong lĩnh vực Nông, Lâm nghiệp, Kinh tế, dịch vụ, du lịch, đáp ứng nhu cầu phát triển Kinh tế - xã hội hiện nay cho các tỉnh và thành phố Miền Bắc.

Trường Cao đẳng Nông Lâm Đông bắc hiện nay tiền thân là Trường Trung học Lâm nghiệp I Trung ương, được thành lập theo quyết định số: 205 NN/QĐ ngày 27/04/1962 của Tổng cục Lâm nghiệp, với tên gọi ban đầu là Trường Trung cấp kỹ thuật I. Năm 1983, do việc sắp xếp tổ chức cơ cấu đào tạo cán bộ, Bộ Lâm nghiệp đã giải tán các trường Trung học Lâm nghiệp phía Bắc; Trường Trung học Cơ khí Lâm nghiệp; Trường Trung học Kinh tế Lâm nghiệp, Trung học Công nghiệp rừng Cúc phương và sát nhập vào trường Trung cấp kỹ thuật I thành Trường Trung học Lâm nghiệp I Trung ương đóng tại Phường Minh thành, Thị xã Quảng Yên, Tỉnh Quảng ninh.

Quá trình 61 năm xây dựng và phát triển của trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc đã trải qua các giai đoạn như sau:

Từ năm 1962 đến năm 1974: Đây là giai đoạn nhà trường mới thành lập, cơ sở vật chất phục vụ giảng dạy và học tập còn nhiều khó khăn. Mặt khác, do chiến tranh phá hoại miền Bắc của Đế quốc Mỹ, nhà trường phải sơ tán nhiều địa điểm khác nhau để thực hiện nhiệm vụ đào tạo. Trải qua nhiều khó khăn và gian khổ, song tập thể cán bộ giáo viên và học sinh của trường đã không ngừng nỗ lực phấn đấu và hoàn thành tốt các nhiệm vụ đào tạo của Bộ Lâm nghiệp giao cho.

Từ những năm 1974 đến năm 1984: Trong thời gian này, nhà trường bước đầu đã có sự đổi mới trong công tác đào tạo, thực hiện phương châm giảng dạy và học tập kết hợp với phục vụ sản xuất tại các cơ sở. Mặc dù bước đầu còn nhiều trở ngại và khó khăn, song với hướng đi đúng đắn và được các ngành các cấp cổ vũ khích lệ, trường đã thành công bước đầu trong việc giảng dạy, học tập theo nguyên lý: học đi đôi với

hành, giảng dạy kết hợp với lao động sản xuất, nhà trường gắn liền với xã hội. Với những kinh nghiệm thực tế đó, nhà trường đã tiến hành xây dựng Đề án đào tạo “Tích hợp” gắn đào tạo lý thuyết với thực hành, thực tập và phục vụ sản xuất. Nhờ cải tiến lề lối làm việc, lề lối quản lý, và xây dựng được những qui định, qui chế cụ thể, đề án đã được thực hiện, chất lượng đào tạo được nâng cao, đặc biệt khâu kỹ năng nghề nghiệp.

Từ năm 1985 đến hết năm 2016: Trên cơ sở thành công của Đề án đào tạo “Tích hợp”, nhà trường đã tiếp tục xây dựng và phát triển Đề án này lên một bước cao hơn dưới sự chỉ đạo của hai Bộ (Bộ Giáo dục và Bộ Lâm nghiệp) đó là thực hiện đề án “Tổ hợp” với nội dung “Đào tạo gắn với sản xuất và nghiên cứu khoa học”. Từ mô hình đào tạo này, nhà trường đã được Bộ Lâm nghiệp (nay là Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn) và Ủy ban Nhân dân tỉnh Quảng Ninh cấp cho gần 1000 ha rừng và đất rừng để phục vụ giảng dạy, học tập và nghiên cứu khoa học.

Từ năm 2017 đến nay: Trường chuyển sang Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội, hình thức đào tạo chuyển sang giáo dục nghề nghiệp. Tuy vẫn còn nhiều mới mẻ khi bước sang hình thức đào tạo mới nhưng Nhà trường cũng đã đạt được một số thành tựu nhất định. Đội ngũ giáo viên nhanh chóng tiếp cận và thay đổi phương pháp giảng dạy. Đồ dùng, trang thiết bị, mô hình. . . được Bộ NN&PTNT đầu tư mua sắm tăng thêm hơn nhiều lần so với những năm trước đây. Năm 2017 trường có 7 giáo viên tham gia Hội giảng nhà giáo giáo dục nghề nghiệp Bộ Nông nghiệp và PTNT và 10 giáo viên tham gia Hội giảng nhà giáo giáo dục nghề nghiệp tỉnh Quảng Ninh. Kết quả Hội giảng cấp Tỉnh đạt giải nhì toàn đoàn, giải cá nhân: 3 giải nhì, 2 giải 3 còn lại 5 giáo viên đạt giải khuyến khích. Kết quả Hội giảng nhà giáo giáo dục nghề nghiệp Bộ NN&PTNT: 3 giải nhất, 1 giải nhì, 3 giải 3. Năm 2020, Trường có 6 giáo viên tham gia Hội giảng Nhà giáo giáo dục nghề nghiệp. Kết quả có 3 giáo viên đạt giải nhất, 1 giải nhì và 2 giải 3. Trong số 3 giáo viên đạt giải nhất có 1 giáo viên thuộc top 5 giáo viên đạt điểm cao nhất. Năm 2021, có 01 giáo viên tham gia Hội giảng Nhà giáo giáo dục nghề nghiệp toàn quốc, kết quả đạt giải nhất. **Năm 2023, Trường có 3 giáo viên tham gia Hội giảng Nhà giáo giáo dục nghề nghiệp cấp Bộ. Kết quả có 1 giáo viên đạt giải nhất, 1 giải nhì và 1 giải 3.**

Trải qua 61 năm phấn đấu xây dựng phát triển, trường đã đào tạo được hơn ba mươi ngàn cán bộ kỹ thuật viên trung cấp đến đại học có mặt trên mọi miền của đất nước được các cơ sở chấp nhận là đơn vị đào tạo có chất lượng.

Trong những năm gần đây, Trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc đã thực hiện liên kết đào tạo với các trường Đại học như Trường Đại học Lâm nghiệp, Trường Đại học Nông Lâm – Đại học Thái Nguyên, Đại học Nông Lâm Bắc Giang và nhiều cơ sở giáo dục và đào tạo tại nhiều tỉnh, thành phố ở Miền Bắc để tạo nguồn thu tài chính và tăng cường quy mô đào tạo đáp ứng nhu cầu nhân lực của xã hội. Ngoài ra, Nhà trường đã xây dựng mối quan hệ, hợp tác và trao đổi kinh nghiệm giảng dạy, đào tạo và nghiên cứu khoa học với một số trường Đại học, Cao đẳng, Trung tâm ngoài nước đào tạo, nghiên cứu về lĩnh vực Nông Lâm nghiệp như Học viện Kỹ thuật và Dạy nghề Công trình Sinh thái Quảng Tây – Trung Quốc, Trường Cao đẳng Đa ngành Nông nghiệp và Công nghệ (PCAT) – Thái Lan, Tập đoàn Nichihara Nhật, Trung tâm đào tạo quốc tế về công nghệ cao Kamat Neger Isarael,... Trao đổi, học tập kinh nghiệm về kỹ thuật ghép Thông nhựa với Viện nghiên cứu Lâm nghiệp Quảng Tây (Trung Quốc). Phối hợp với Viện Khoa học Giang Tây Trung quốc thực hiện dự án trồng khảo nghiệm 30 ha cây Áo Cộc tại Miếu Trắng.

Bên cạnh việc liên kết đào tạo với các cơ sở giáo dục, Nhà trường còn hợp tác liên kết với các công ty, các nhà hàng dịch vụ ăn uống trong nước để lấy ý kiến tham gia của cán bộ quản lý, kỹ thuật của các công ty góp ý xây dựng nội dung chương trình đào tạo. Các công ty, nhà hàng dịch vụ ăn uống cũng là địa điểm để học sinh, sinh viên, giáo viên của trường thực hành, thực tập, trải nghiệm thực tế sản xuất. Cán bộ của các Công ty đã cùng giáo viên hướng dẫn, đánh giá kết quả thực tập của học sinh, sinh viên trong thời gian rèn nghề ở Công ty, nhà hàng. Đồng thời thông qua sự hợp tác đó, nhà trường lập kế hoạch cho học sinh thực hành, thực tập tại các cơ sở sản xuất có sự tham gia hướng dẫn, đánh giá kết quả thực hành thực tập của cán bộ các công ty, nhà hàng dịch vụ ăn uống. Đó cũng là một trong những giải pháp giúp các em học sinh sau khi ra trường có nhiều cơ hội việc làm. Hiện tại nhà trường hợp tác với các hạt Kiểm lâm của chi cục Kiểm lâm Quảng Ninh, Lạng Sơn, các vườn Quốc gia: Cúc Phương, Cát Bà, các khu bảo tồn: Rừng QG Yên Tử, Đèo Sơn Kỳ Thượng, Bái Tử Long, Yên tử., Đoàn kinh tế Quốc phòng 327. Công ty phát triển chăn nuôi Hoà Phát, Công ty cổ phần Thiên Thuận Tường, Công ty cổ phần VQC, Công ty Việt Long, Công ty Song Hành, HTX Hoa Phong, Công ty VINECO, nhà hàng BimOne.

Trước yêu cầu đổi mới của nền giáo dục, trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc cũng đã có những kế hoạch, chiến lược bồi dưỡng thu hút nguồn nhân lực. Hiện nay, tổng số giảng viên của nhà trường là 92 giảng viên, trong đó đã tốt nghiệp tiến sĩ là 11 giảng viên, tốt nghiệp thạc sĩ là 62 giảng viên; đại học là 19. Hàng năm, nhiều lượt cán bộ, giảng viên được tham gia các lớp bồi dưỡng nâng cao nghiệp vụ giảng dạy, nghiệp vụ chuyên môn. Đội ngũ giảng viên, cán bộ quản lý và công nhân viên của Nhà trường đã và đang đáp ứng ngày một tốt hơn cho tất cả các ngành đào tạo mà Nhà trường đã được phép đào tạo.

## **2. Sơ đồ tổ chức**

Theo Quyết định số 4315/QĐ-BNN-TCCB ngày 26/10/2017 của Bộ Nông nghiệp và PTNT về việc Quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc, Nhà trường có 06 phòng chức năng, 03 trung tâm và 05 khoa, bộ môn chuyên môn. Cơ cấu quản lý được sắp xếp theo sơ đồ tổ chức như sau:

- a. Hội đồng trường: 15 người
- b. Ban giám hiệu:
  - 01 Hiệu trưởng
  - 01 Phó Hiệu trưởng
- c. Các phòng chức năng
  - Phòng Tổ chức – Hành chính;
  - Phòng Tài chính – Kế toán;
  - Phòng Đào tạo;
  - Phòng Kiểm định – Khoa học và hợp tác quốc tế
  - Phòng Công tác sinh viên;
  - Phòng Quản lý thiết bị và Đầu tư.
- d. Các khoa chuyên môn, Bộ môn trực thuộc BGH
  - Khoa Khoa học cơ bản;
  - Khoa Nông học;
  - Khoa Lâm nghiệp;

- Khoa Kinh tế - Du lịch;
- Khoa Chăn nuôi - Thú y;

đ. Các trung tâm trực thuộc

- Trung tâm Sản xuất dịch vụ Khoa học kỹ thuật Nông Lâm nghiệp;
- Trung tâm Đào tạo thường xuyên;

### **3. Chức năng - Nhiệm vụ**

Theo Quyết định số 4315/QĐ-BNN-TCC ngày 26/10/2017 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc Quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc đã quy định vị trí, chức năng, nhiệm vụ và quyền hạn của trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc như sau

#### *3.1. Vị trí, chức năng*

- Trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc là đơn vị sự nghiệp giáo dục nghề nghiệp công lập thuộc hệ thống giáo dục quốc dân trực thuộc Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn. Trường có chức năng đào tạo nguồn nhân lực trình độ cao đẳng, trình độ trung cấp, trình độ sơ cấp các ngành nghề thuộc lĩnh vực nông nghiệp, lâm nghiệp, phát triển nông thôn và theo nhu cầu của xã hội; đào tạo thường xuyên và hợp tác quốc tế trong giáo dục nghề nghiệp; nghiên cứu ứng dụng, chuyển giao khoa học công nghệ vào sản xuất; tư vấn các lĩnh vực chuyên môn thuộc nhiệm vụ của trường theo quy định của pháp luật.

- Trường chịu sự quản lý trực tiếp của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, chịu sự quản lý nhà nước về giáo dục nghề nghiệp của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội, chịu sự quản lý theo lãnh thổ của Ủy ban nhân dân tỉnh Quảng Ninh.

- Trường có tư cách pháp nhân, có con dấu (gồm cả con dấu nội), có tài khoản tại Kho bạc nhà nước và Ngân hàng để hoạt động theo quy định của pháp luật.

- Kinh phí hoạt động của trường theo quy định của Pháp luật.

- Trụ sở của trường đặt tại phường Minh Thành, thị xã Quảng Yên, tỉnh Quảng Ninh.

#### *3.2. Nhiệm vụ và quyền hạn*

Trường thực hiện nhiệm vụ, quyền hạn được quy định tại điều 23, luật Giáo dục nghề nghiệp và điều 8, thông tư số 46/2016/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2016 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội và các nhiệm vụ cụ thể:

- Xây dựng chiến lược, kế hoạch phát triển Trường. Tổ chức thực hiện sau khi đã được phê duyệt.

- Tổ chức đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp, sơ cấp theo giấy chứng nhận đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp được cấp và quy định của pháp luật.

- Tổ chức đào tạo thường xuyên theo quy định của pháp luật.

- Tổ chức biên soạn chương trình, giáo trình đào tạo theo quy định của pháp luật.

- Tuyển sinh, quản lý người học; bảo đảm quyền lợi và lợi ích hợp pháp của người học; bảo đảm môi trường sư phạm cho hoạt động giáo dục nghề nghiệp; phối hợp với gia đình người học, doanh nghiệp, tổ chức, cá nhân trong hoạt động giáo dục nghề nghiệp.

- Thực hiện kiểm định và đảm bảo chất lượng đào tạo theo quy định của pháp luật

- Nghiên cứu khoa học, ứng dụng chuyển giao công nghệ theo quy định của pháp luật

- Thực hiện hợp tác quốc tế; liên doanh, liên kết, hợp tác với các tổ chức kinh tế, giáo dục, nghiên cứu khoa học trong và ngoài nước theo quy định của pháp luật.

- Thực hiện các hoạt động dịch vụ, sản xuất, kinh doanh; tư vấn đào tạo, tư vấn việc làm theo quy định của pháp luật.

- Thực hiện chế độ thông tin, báo cáo và chịu sự giám sát, thanh tra, kiểm tra theo quy định của pháp luật.

- Tổ chức bộ máy, tuyển dụng, quản lý, sử dụng viên chức, giảng viên và người lao động theo quy định; Quản lý, sử dụng tài chính, tài sản, đất đai, cơ sở vật chất, trang thiết bị và các nguồn lực khác của Trường theo quy định của pháp luật

- Thực hiện các nhiệm vụ khác theo phân công của Bộ trưởng và quy định của pháp luật

#### **4. Danh mục các ngành nghề đào tạo**

Theo Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp số 18/2020/GCNĐKHHĐ-TCĐN ngày 04/02/2020 Trường được Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp cho phép đào tạo 12 ngành nghề bậc cao đẳng, 19 nghề trung cấp với quy mô đào tạo trên 2.000 HSSV và 17 nghề bậc sơ cấp. Trường đào tạo nghề ngắn hạn cho lao động nông thôn trên tinh thần theo Quyết định 1956 của Thủ tướng Chính phủ.

##### **4.1. Các ngành/ngành trình độ cao đẳng**

<b>TT</b>	<b>Tên ngành/ngành đào tạo</b>	<b>Mã ngành/ngành</b>	<b>Quy mô tuyển sinh/năm</b>
1	Điện công nghiệp	6520227	30
2	Lâm nghiệp	6620201	20
3	Quản lý tài nguyên rừng	6620207	30
4	Quản lý đất đai	6850102	20
5	Kế toán doanh nghiệp	6340302	20
6	Thiết kế trang Web	6480214	30
7	Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	6810205	20
8	Phát triển nông thôn	6620129	30
9	Chăn nuôi	6620119	50
10	Dịch vụ thú y	6640201	50

11	Khoa học cây trồng	6620109	20
12	Khuyến nông	6620121	20

#### 4.2. Các ngành/nghề trình độ trung cấp

<b>TT</b>	<b>Tên ngành/nghề đào tạo</b>	<b>Mã ngành/nghề</b>	<b>Quy mô tuyển sinh/năm</b>
1	Điện công nghiệp	5520227	60
2	Lâm nghiệp	5620201	40
3	Quản lý tài nguyên rừng	5620207	30
4	Quản lý đất đai	5850102	30
5	Kế toán doanh nghiệp	5340302	30
6	Thiết kế trang Web	5480214	30
7	Quản lý tài nguyên và môi trường	5850103	30
8	Gia công và thiết kế sản phẩm mộc	5210422	30
9	Trồng trọt và Bảo vệ thực vật	5620111	30
10	Công nghệ sinh học	5420202	30
11	Khuyến nông lâm	5620122	30
12	Chăn nuôi - Thú y	5620120	30
13	Chăn nuôi gia súc, gia cầm	5620117	30
14	Thú y	5640101	60
15	Kinh doanh thương mại và dịch vụ	5340101	30
16	Kỹ thuật chế biến món ăn	5810207	60

17	Quản trị doanh nghiệp vừa và nhỏ	5340417	30
18	Tin học ứng dụng	5480205	30
19	Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn	5810205	20

### 4.3. Các ngành/nghề trình độ sơ cấp

TT	Tên ngành/nghề đào tạo	Mã ngành/nghề	Quy mô tuyển sinh/năm
1	Sử dụng thuốc thú y trong chăn nuôi		30
2	Chăn nuôi gia súc gia cầm		60
3	Bảo vệ thực vật		30
4	Khuyến nông lâm		30
5	Sản xuất nông lâm kết hợp		30
6	Sản xuất kinh doanh giống cây lâm nghiệp		30
7	Trồng và khai thác một số loài cây dưới tán rừng		30
8	Nuôi ong mật		60
9	Trồng ba kích, sa nhân		30
10	Trồng rau an toàn		60
11	Trồng hoa thời vụ		60
12	Trồng và nhân giống nấm		60
13	Tạo dáng và chăm sóc cây cảnh		30
14	Nhân giống cây ăn quả		90
15	Chẩn đoán nhanh bệnh động vật thủy sản		30
16	Kỹ thuật chế biến món ăn		30
17	Gia công và thiết kế sản phẩm mộc		30

## **5. Các thành tích đạt được**

Trải qua 61 năm, dưới sự lãnh đạo của Ban chấp hành Đảng uỷ, Ban Giám hiệu, cùng với sự quan tâm chỉ đạo trực tiếp của Bộ Nông nghiệp & PTNT, của Bộ Giáo dục và Đào tạo, Tổng cục Dạy nghề - Bộ Lao động Thương binh và Xã hội kết hợp với sự đoàn kết, nhất trí, nỗ lực phấn đấu của tập thể cán bộ CNVC - giáo viên, giảng viên và HSSV, nhà trường đã hoàn thành tốt mọi nhiệm vụ được giao.

Những thành tích mà các thế hệ thầy và trò nhà trường có được trong 61 năm qua đã được xã hội ghi nhận và đánh giá cao, được Đảng và Nhà nước, các Bộ, Ban, Ngành, địa phương trao tặng nhiều phần thưởng cao quý:

- 01 Huân chương độc lập hạng ba
- 02 Huân chương lao động hạng nhất
- 01 Huân chương lao động hạng nhì
- 01 Huân chương lao động hạng ba
- 04 cờ thi đua luân lưu của chính phủ
- 05 lần nhận cờ của TW đoàn TNCS Hồ Chí Minh
- 17 Bằng khen của Thủ tướng chính phủ
- 08 giáo viên được phong tặng danh hiệu nhà giáo ưu tú
- 03 cá nhân được phong tặng Huân chương Lao động hạng ba
- Cờ thi đua của Bộ Nông nghiệp và PTNT năm 2013 - 2014; 2015 - 2016
- Cờ thi đua của Ủy ban nhân dân Tỉnh cho cơ quan đơn vị văn hóa năm 2016
- Bằng khen của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và PTNT năm 2017
- Cờ thi đua tổng liên đoàn lao động Việt nam năm 2017
- Cờ thi đua của Bộ nông nghiệp và Phát triển nông thôn năm 2017-2018

## **II. Thông tin khái quát về khoa Kinh tế - Du lịch**

### **1. Giới thiệu sơ lược**

Khoa Kinh tế - Du lịch được thành lập từ năm 2018, tiền thân là Khoa Kinh tế. Hiện nay, khoa đang có 14 giáo viên cơ hữu trong đó có 01 giáo viên là tiến sĩ; 11 là thạc sĩ; 03 trình độ đại học. 12 giáo viên cơ hữu có thâm niên giảng dạy từ 10-15 năm. Khoa hiện đang thực hiện giảng dạy các nghề cao đẳng: Quản trị nhà hàng khách sạn; trung cấp nghề: nghiệp vụ nhà hàng khách sạn; Kỹ thuật chế biến món ăn; kế toán. Trong đó nghề trung cấp Kỹ thuật chế biến món ăn là nghề trọng điểm Quốc gia.

Hàng năm, Khoa KTDL tham gia các hoạt động nghiên cứu khoa học, có nhiều giáo viên tham dự các kỳ thi giáo viên nghề cấp tỉnh, cấp bộ và đạt giải cao.

Trong 3 năm học 2020, 2021, 2022 giáo viên trong khoa tham dự thi thiết bị đào tạo tự làm cấp tỉnh đã đạt 01 giải ba. Cũng trong năm học này khoa Kinh tế - Du lịch có 02 giải giáo viên dạy giỏi cấp cơ sở. Trong năm 2023 Khoa có 01 giáo viên đạt giải nhì Hội giảng Nhà giáo giáo dục nghề nghiệp cấp Bộ.



Khoa KTDL cũng đã liên kết với các doanh nghiệp trong lĩnh vực đào tạo nguồn nhân lực kỹ thuật cao theo nhu cầu của doanh nghiệp. Học sinh, sinh viên ra trường phần lớn tìm được việc làm phù hợp trong các doanh nghiệp, nhà hàng, khách sạn, cơ quan nhà nước trong lĩnh vực kinh tế-du lịch

Các giáo viên của khoa hàng năm được cử đi học tập tại các cơ sở đơn vị sử dụng lao động để trau dồi kiến thức và kỹ năng, góp phần nâng cao năng lực và tâm nhin của giáo viên để áp dụng vào thực tiễn giảng dạy.

Xu thế phát triển du lịch đang ngày càng được chú trọng, khoa Kinh tế - Du lịch đang từng bước hoàn thiện, xây dựng đội ngũ giáo viên, cán bộ nghiên cứu giỏi, linh hoạt, xây dựng các mô hình thực hành thực tập phù hợp với những biến đổi nhanh chóng trong các hoạt động dịch vụ du lịch, chế biến món ăn...

## **2. Chức năng của Khoa**

Khoa Kinh tế-Du lịch là đơn vị quản lý chuyên môn của trường, có chức năng trực tiếp tổ chức đào tạo các ngành/ nghề của trường, thực hiện nghiên cứu khoa học và tư vấn thuộc lĩnh vực Kinh tế - Du lịch.

## **3. Nhiệm vụ và quyền hạn**

- Tổ chức giảng dạy và hướng dẫn thực hành thực tập, phối hợp với Phòng Đào tạo, Trung tâm đào tạo nghề và hướng nghiệp, Phòng Kiểm định-Khoa học hợp tác quốc tế coi thi, chấm thi kết thúc các học phần do Khoa đảm nhiệm.

- Quản lý các phòng thực hành, phòng thí nghiệm và cơ sở vật chất nhà trường giao cho Khoa.

- Quản lý giảng viên và học sinh, sinh viên trong quá trình giảng dạy tại trường, tại cơ sở, tại nơi thực hành thực tập.

- Quản lý chuyên môn và các hoạt động về nghiên cứu khoa học, xây dựng, phát triển và thực hiện chương trình đào tạo từ bậc đào tạo nghề đến cao đẳng, biên soạn giáo trình, tập bài giảng, lựa chọn giáo trình phù hợp với chuyên ngành đào tạo.

- Có nhiệm vụ tự bồi dưỡng, đề xuất bồi dưỡng giáo viên nâng cao năng lực về ngoại ngữ, tin học, nghiệp vụ sư phạm, tổ chức dự giờ giáo viên.

- Khoa có đội ngũ giảng viên gồm những người thuộc biên chế và hợp đồng của trường làm công tác giảng dạy do khoa trực tiếp quản lý và những cán bộ quản lý, giảng viên thuộc các phòng chức năng tham gia giảng dạy theo chế độ kiêm nhiệm, có trình độ chuyên môn bậc đại học trở lên, có năng lực sư phạm, đạt chuẩn nhà giáo giáo dục nghề nghiệp theo quy định của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội, có khả năng giảng dạy lý thuyết và thực hành, tích hợp các môn học, mô đun của chương trình đào tạo Kinh tế-Du lịch bậc cao đẳng và thấp hơn, có năng lực nghiên cứu khoa học.

- Xây dựng kế hoạch và triển khai các hoạt động đặc thù của Khoa.

#### **4. Cơ cấu tổ chức của các khoa**

Khoa Kinh tế-du lịch có 02 tổ bộ môn

- Bộ môn Tài chính Kế toán;
- Bộ môn Quản trị và dịch vụ ăn uống.

### **III. Thông tin về Chương trình đào tạo**

**Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động:** số 04/2019/GCNĐKHĐ-TCGDNN.

**Ngày tháng cấp:** 28/11/2019.

**Quy mô tuyển sinh được cấp phép:** 30.

**Tên ngành, nghề:** Kỹ thuật chế biến món ăn

**Mã ngành, nghề:** 5810207

**Trình độ đào tạo:** Trung cấp.

**Hình thức đào tạo:** Chính quy.

**Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương.

**Thời gian đào tạo:** 2 năm.

#### **1. Mục tiêu đào tạo**

##### **1.1. Mục tiêu chung**

Đào tạo người học có trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn thực hiện công việc tổ chức, chế biến các món ăn tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác với các hình thức phục vụ ăn uống đa dạng đáp ứng các yêu cầu về chất lượng; đồng thời phù hợp với khẩu vị, tập quán ăn uống của du khách trong nước và quốc tế.

##### **1.2. Mục tiêu cụ thể kiến thức, kỹ năng chuyên môn**

- Kiến thức:

+ Người học được trang bị những kiến thức chuyên môn về kinh doanh ăn uống, tổ chức chế biến các món ăn tại khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh.

+ Người học được cung cấp những kiến thức cần thiết cho nghiệp vụ kỹ thuật chế biến món ăn như: Tổng quan du lịch và khách sạn; tâm lý khách du lịch; giao tiếp trong kinh doanh,...

+ Người học được cung cấp các kiến thức làm việc theo nhóm và một số kiến thức quản lý kinh tế, quản lý nghiệp vụ chế biến món ăn cơ bản như: Quản trị tác nghiệp, hạch toán định mức,...

+ Người học còn được cung cấp các kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, quốc phòng, giáo dục thể chất, các kiến thức về tin học, ngoại ngữ,...

- Kỹ năng:

+ Hình thành cho người học các kỹ năng nghề nghiệp cơ bản trong chế biến món ăn trong khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác

+ Hình thành cho người học có khả năng làm việc độc lập; tham gia làm việc theo nhóm, biết ứng dụng kỹ thuật, công nghệ, ngoại ngữ vào công việc ở mức độ cơ bản.

+ Rèn luyện cho người học sức khỏe, đạo đức, ý thức kỷ luật cao;

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

### 1.3. Cơ hội việc làm

Sau khi tốt nghiệp người học được cấp bằng trung cấp Kỹ thuật Chế biến món ăn có thể đảm đương được các vị trí nhân viên sơ chế, nhân viên chế biến trực tiếp, thợ nấu chính,... hoặc các vị trí khác trong nhà bếp tùy theo khả năng và yêu cầu cụ thể của công việc.

## 2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa

- Số lượng môn học, mô đun: 23.

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 63 tín chỉ.

- Khối lượng các môn học chung: 255 giờ.

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1.400 giờ.

- Khối lượng lý thuyết: 307 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1.093 giờ

## 3. Nội dung chương trình

Mã MĐ, MH	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành /thí nghiệm /bài tập /thảo luận	Kiểm tra
<b>I</b>	<b>Các môn học chung</b>	<b>12</b>	<b>255</b>	<b>94</b>	<b>148</b>	<b>13</b>
MH 01	Chính trị	2	30	15	13	2
MH 02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH 03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH 04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	2	45	21	21	3
MH 05	Tin học	2	45	15	29	1
MH 06	Ngoại ngữ	4	90	30	56	4
<b>II</b>	<b>Các môn học, mô đun đào tạo chuyên ngành bắt buộc</b>	<b>52</b>	<b>1.400</b>	<b>281</b>	<b>1074</b>	<b>45</b>

<b>II.1</b>	<b>Môn học cơ sở</b>	<b>6</b>	<b>120</b>	<b>58</b>	<b>56</b>	<b>6</b>
MH 07	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	30	28		2
MH 08	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	45	15	28	3
MH 09	Sinh lý dinh dưỡng	4	45	15	28	2
<b>II.2.</b>	<b>Môn học, mô đun chuyên môn</b>	<b>40</b>	<b>1125</b>	<b>225</b>	<b>866</b>	<b>34</b>
MH 10	Môi trường và an ninh an toàn trong du lịch	2	30	28		2
MH 11	Văn hóa ẩm thực	2	45	15	28	2
MH 12	Xây dựng thực đơn	2	45	15	28	2
MH 13	Hạch toán định mức	2	45	15	28	2
MH 14	Chế biến món ăn	8	210	30	172	8
MH 15	Nghiệp vụ pha chế đồ uống	4	105	15	86	4
MH16	Chế biến bánh và món tráng miệng	6	165	15	144	6
MH 17	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	2	45	15	28	2
MH 18	Nghiệp vụ nhà hàng	4	90	30	56	4
MĐ 19	Nghiệp vụ thanh toán	2	45	15	28	2
MĐ 20	Ngoại ngữ chuyên ngành	4	90	30	56	4
MĐ 21	Thực tập tốt nghiệp	8	365		364	1
	<b>Tổng cộng</b>	<b>64</b>	<b>1655</b>	<b>375</b>	<b>1222</b>	<b>58</b>

#### 4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

**4.1. Các môn học chung:** Thực hiện theo chương trình bắt buộc do Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội phối hợp với các Bộ/ngành tổ chức xây dựng và ban hành.

#### 4.2. Nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa

Hoạt động ngoại khóa giúp học sinh giảm bớt căng thẳng trong học tập, phát triển các kỹ năng xã hội, tăng cường thể lực, tích lũy những kinh nghiệm trong cuộc sống và nghề nghiệp.

Số TT	Nội dung	Thời gian
1	Tổ chức hội diễn văn nghệ, thể dục, thể thao nhân dịp chào mừng các ngày lễ lớn như 26/3; 19/5; 20/11...	03 ngày

2	Tổ chức phổ biến, tuyên truyền các kiến thức pháp luật và kỹ năng mềm lồng ghép các chủ đề trong chương trình giáo dục sức khỏe sinh sản/sức khỏe tình dục/HIV; an toàn giao thông... qua các cuộc thi	02 ngày
3	Tham gia các hoạt động tình nguyện như Tiếp sức mùa thi, Hiến máu nhân đạo, Thứ bảy tình nguyện, Chủ nhật xanh...	Thực hiện ngoài giờ học theo kế hoạch của Đoàn Thanh niên CSHCM
4	Tham gia các hoạt động thể dục thể thao, sinh hoạt câu lạc bộ	Thực hiện ngoài giờ học

#### 4.3. Hướng dẫn tổ chức thi/kiểm tra hết môn học, mô đun

Thời gian thi/kiểm tra kết thúc môn học – mô đun được thực hiện vào cuối học kỳ bằng hình thức thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành; kết hợp giữa các hình thức trên.

Việc tổ chức thực hiện được thực hiện theo Quy chế đào tạo trình độ Cao đẳng, trung cấp theo niên chế của trường Cao đẳng nông lâm Đông Bắc tại quyết định số 509/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 09/08/2019.

#### 4.4. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

- Kế hoạch thi tốt nghiệp: Phải được xây dựng và công bố công khai trước kỳ thi ít nhất là 5 tuần.

- Nội dung, hình thức và thời gian thi tốt nghiệp:

TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Viết	90 phút
2	Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp	Viết	180 phút
3	Thực hành nghề nghiệp	Thực hành kỹ năng tổng hợp	480 phút

- Xét điều kiện dự thi, số lần dự thi, điều kiện tốt nghiệp thực hiện theo điều 31, điều 33 của Thông tư 09/2017/TT-BLĐTĐ ngày 13/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội và được cụ thể tại Quyết định số 509/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 09/08/2019 của hiệu trưởng nhà trường.

Căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp của người học và các quy định liên quan Hiệu trưởng ra quyết định công nhận tốt nghiệp, cấp bằng Trung cấp cho học sinh.

#### 4.5. Các chú ý khác

Trên cơ sở số môn học, mô đun trong chương trình đào tạo, Phòng Đào tạo và Khoa chuyên môn phối hợp xây dựng kế hoạch đào tạo cho cả khóa học và xếp lịch giảng dạy hàng tuần, hàng kỳ sao cho đảm bảo lô gic thứ tự môn học, mô đun phù hợp với nhận thức, tiếp thu của người học.

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

### **I. Tổng quan chung**

“Chất lượng giáo dục của chương trình đào tạo” là mục tiêu chính khi xây dựng, thực hiện chương trình đào tạo của cơ sở giáo dục nghề nghiệp để đảm bảo các yêu cầu về mục tiêu giáo dục được quy định tại Luật giáo dục nghề nghiệp; phù hợp với yêu cầu đào tạo, cung cấp nguồn nhân lực cho ngành/nghề nhất định để phục vụ cho sự phát triển kinh tế - xã hội của địa phương và cả nước.

“Kiểm định chất lượng chương trình đào tạo” là hoạt động đánh giá và công nhận mức độ chương trình đào tạo đáp ứng các tiêu chí/tiêu chuẩn đánh giá chất lượng do Bộ Lao động Thương binh và Xã hội đã quy định.

“Tự đánh giá chương trình đào tạo” là quá trình cơ sở nhà trường tự xem xét, nghiên cứu dựa trên các tiêu chuẩn đánh giá chất lượng chương trình đào tạo do Bộ Lao động Thương binh và Xã hội ban hành để báo cáo về tình trạng chất lượng, hiệu quả hoạt động đào tạo, nghiên cứu khoa học, nhân lực, cơ sở vật chất và các vấn đề liên quan khác thuộc chương trình đào tạo để cơ sở giáo dục tiến hành điều chỉnh các nguồn lực và quá trình thực hiện nhằm đạt tiêu chuẩn chất lượng giáo dục.

#### **1.1 Căn cứ tự đánh giá**

Căn cứ Thông tư số 15/2017/TT-BLĐTBXH ngày 08/06/2017 của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội về việc Quy định tiêu chí tiêu chuẩn kiểm định chất lượng giáo dục nghề nghiệp ở Mục 2 của Chương III gồm 7 tiêu chí được cụ thể hoá thành 50 tiêu chuẩn, mỗi tiêu chuẩn đạt 2 điểm, không đạt yêu cầu là 0 điểm.

Căn cứ thông tư số 28/2017/TT-BLĐTBXH ngày 15/12/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc quy định hệ thống bảo đảm chất lượng của cơ sở giáo dục nghề nghiệp.

Căn cứ công văn số 454/TCGDNN-KĐCL ngày 25/3/2019 của Tổng cục giáo dục nghề nghiệp về việc hướng dẫn đánh giá tiêu chuẩn KĐCL chương trình đào tạo trình độ sơ cấp, trung cấp và cao đẳng năm 2019.

Căn cứ các loại văn bản minh chứng thu thập từ các đơn vị trong nhà trường về chương trình đào tạo giáo dục nghề nghiệp của nhà trường.

#### **1.2 Mục đích tự đánh giá**

Bảo đảm và nâng cao chất lượng chương trình đào tạo.

Xác nhận mức độ chương trình đào tạo đáp ứng mục tiêu đề ra trong từng giai đoạn nhất định.

Làm căn cứ giải trình với các cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền và xã hội về thực trạng chất lượng của chương trình đào tạo.

Làm cơ sở cho người học lựa chọn chương trình đào tạo và nhà tuyển dụng lao động tuyển chọn nhân lực.

Thấy được những mặt mạnh và mặt yếu cần khắc phục, cải tiến, từ đó định hướng chỉnh sửa cập nhật chương trình, thay đổi nội dung, cấu trúc môn học, mô đun, phân bổ thời gian nhằm đảm bảo, nâng cao chất lượng giáo dục nghề nghiệp.

Công tác tự đánh giá chất lượng chương trình là sự thể hiện tính tự chủ, tự chịu trách nhiệm của nhà trường trong toàn bộ các hoạt động giáo dục nghề nghiệp để đạt được mục tiêu, sứ mạng của nhà trường đã đề ra qua từng giai đoạn tiến tới xây dựng nhà trường vững mạnh toàn diện, khẳng định uy tín và thương hiệu các ngành/ngành của nhà trường được xã hội biết đến và thừa nhận.

### **1.3 Yêu cầu tự đánh giá**

Tự đánh giá là một quá trình liên tục, đòi hỏi nhiều công sức, thời gian, phải có sự tham gia của nhiều các đơn vị, cá nhân trong toàn trường. Hoạt động tự đánh giá đòi hỏi tính khách quan, trung thực, công khai và minh bạch.

Các giải thích, nhận định, kết luận đưa ra trong quá trình đánh giá theo các tiêu chí, tiêu chuẩn phải dựa trên các minh chứng cụ thể, rõ ràng, đảm bảo độ tin cậy, phù hợp với nội hàm từng tiêu chuẩn.

Đảm bảo đầy đủ nội dung cần đánh giá, đúng thời gian theo kế hoạch.

Kết quả tự đánh giá chất lượng phải được công khai trong nội bộ Trường, được cập nhật vào cơ sở dữ liệu của hệ thống thông tin nhà Trường và được lưu trữ cùng toàn bộ minh chứng, tài liệu liên quan

### **1.4 Phương pháp tự đánh giá**

- Nghiên cứu bộ tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng chương trình theo thông tư số 15/2017/TT-BLĐTBXH ngày 08/06/2017 của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội về việc Quy định tiêu chí tiêu chuẩn kiểm định chất lượng giáo dục nghề nghiệp ở Mục 2 của Chương III gồm 7 tiêu chí được cụ thể hoá thành 50 tiêu chuẩn, mỗi tiêu chuẩn đạt 2 điểm, không đạt yêu cầu là 0 điểm.

- Nghiên cứu thông tư số 28/2017/TT-BLĐTBXH ngày 15/12/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc quy định hệ thống bảo đảm chất lượng của cơ sở giáo dục nghề nghiệp.

- Nghiên cứu văn bản số 454/TCGDNN-KĐCL ngày 25/3/2019 của Tổng cục giáo dục nghề nghiệp về việc hướng dẫn đánh giá tiêu chuẩn KĐCL chương trình đào tạo trình độ sơ cấp, trung cấp và cao đẳng năm 2019;

- Thành lập Hội đồng, các nhóm chuyên trách, thư ký, xây dựng kế hoạch thực hiện công tác tự đánh giá

- Triển khai tìm kiếm thông tin, điều tra khảo sát thực tế, thảo luận, lấy ý kiến với các đơn vị, cán bộ quản lý, giáo viên, người học và người sử dụng lao động nhằm thu thập minh chứng về các hoạt động để phân tích nhận định, đánh giá chất lượng chương trình đào tạo nghề trọng điểm được đánh giá;

### **1.5 Các bước tiến hành tự đánh giá**

Quy trình tự đánh giá chất lượng chương trình thực hiện theo thông tư số 28/2017/TT-BLĐTBXH ngày 15/12/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc quy định hệ thống bảo đảm chất lượng cơ sở giáo dục nghề nghiệp gồm các bước sau:

#### *a. Chuẩn bị tự đánh giá chất lượng dạy nghề.*

- Thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng chương trình nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

- Xây dựng kế hoạch tự đánh giá chất lượng chương trình của nhà trường bao gồm các nội dung chính: Mục tiêu; yêu cầu; phạm vi; các công việc phải làm và trình tự thực hiện; phân công cụ thể cho đơn vị chịu trách nhiệm thực hiện; tiến độ thời gian thực hiện; các kết quả, sản phẩm phải hoàn thành.

#### *b. Thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình*

##### *\* Hội đồng tự đánh giá chất lượng dạy nghề.*

- Đôn đốc các đơn vị phòng ban, khoa, trung tâm nghiên cứu, cung cấp minh chứng theo hướng dẫn của văn bản số 454/TCGDNN-KĐCL ngày 25/3/2019 của Tổng cục giáo dục nghề nghiệp về việc hướng dẫn đánh giá tiêu chuẩn KĐCL chương trình đào tạo trình độ sơ cấp, trung cấp và cao đẳng 2019 cho các thành viên thư ký.

- Xây dựng quy định nguồn minh chứng hoạt động GDNN của trường theo đơn vị để phục vụ công tác đánh giá chất lượng GDNN hàng năm.

- Đôn đốc ban thư ký thu thập minh chứng, phân tích, đánh giá, nhận định, viết báo cáo tiêu chí kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình của nghề được kiểm định

- Đóng góp ý kiến chỉnh sửa báo cáo tiêu chí, báo cáo dự thảo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình

- Đối chiếu với hệ thống tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng dạy nghề do Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành để kiểm tra, đánh giá, xác định mức độ đạt được của từng chỉ số, tiêu chuẩn, tiêu chí kiểm định chất lượng chương trình của các nghề trọng điểm được kiểm định; chỉ rõ các điểm mạnh, tồn tại và nguyên nhân; đề xuất kế hoạch hành động nhằm nâng cao chất lượng chương trình.

##### *\* Thư ký và các nhóm chuyên trách*



- Các thư ký của các chương trình đã được phân công thu thập thông tin, minh chứng từ các nhóm chuyên trách có nhiệm vụ cung cấp minh chứng đã được phân công.

- Các nhóm chuyên trách có nhiệm vụ cung cấp minh chứng cho các thành viên thư ký của từng chương trình được đánh giá.

- Đánh giá, xác định mức độ đạt được theo từng chỉ số, tiêu chuẩn, tiêu chí kiểm định chất lượng chương trình của nghề trọng điểm có liên quan; phân tích, chỉ rõ các điểm mạnh, tồn tại và nguyên nhân; đề xuất kế hoạch hành động nhằm nâng cao chất lượng chương trình nghề được kiểm định.

- Tổ chức quản lý, duy trì cơ sở dữ liệu, thông tin, minh chứng về các hoạt động của đơn vị.

- Viết báo cáo tiêu chí đánh giá kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình nghề được phân công của các khoa và gửi cho phòng Kiểm định-Khoa học và hợp tác quốc tế

- Phòng Kiểm định – Khoa học và hợp tác quốc tế tổng hợp hoàn thiện bản dự thảo báo cáo tự đánh giá chất lượng chương trình của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

- Hợp các thành viên của hội đồng thông qua bản dự thảo để các thành viên của Hội đồng tham gia nhận xét, phản biện và đóng góp ý kiến những nội dung cần chỉnh sửa. Thư ký Hội đồng ghi chép đầy đủ vào biên bản để phòng Kiểm định-Khoa học và Hợp tác quốc tế chỉnh sửa hoàn chỉnh bản báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình.

#### *c. Thông qua và phê duyệt báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình*

Chủ tịch Hội đồng tổ chức họp các thành viên của Hội đồng tự đánh giá chất lượng chương trình thông qua báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình. Bản báo cáo được nghiệm thu khi có ít nhất 2/3 thành viên Hội đồng tự đánh giá chất lượng nhất trí thông qua.

*d. Công bố báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng dạy nghề của nhà trường và gửi báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng dạy nghề cho Sở Lao động Thương binh và Xã hội Tỉnh Quảng ninh và Cục kiểm định chất lượng dạy nghề*

Sau khi được Hội đồng tự đánh giá chất lượng thông qua, phòng KĐ-KHHTQT công bố báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng dạy nghề trong nội bộ nhà trường.

- Trong thời hạn 10 (mười) ngày làm việc, kể từ ngày công bố báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình nghề trọng điểm trong nội bộ nhà trường, trường gửi báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình về Sở Lao động Thương binh và Xã hội tỉnh Quảng Ninh, Tổng cục Dạy nghề – Bộ Lao động Thương binh và Xã hội.

## II. Tự đánh giá

### 2.1 Tổng hợp kết quả tự đánh giá

TT	Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm chuẩn	Tự đánh giá
	<b>ĐỀ XUẤT CẤP ĐỘ ĐẠT ĐƯỢC</b>		
	<b>Tổng điểm</b>	<b>100</b>	<b>92</b>
<b>1</b>	<b>Tiêu chí 1: Mục tiêu, quản lý và Tài chính</b>	<b>6</b>	<b>4</b>
	<i>Tiêu chuẩn 1.1:</i> 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	<b>2</b>
	<i>Tiêu chuẩn 1.2:</i> 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	<b>2</b>
	<i>Tiêu chuẩn 1.3:</i> 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	<b>0</b>
<b>2</b>	<b>Tiêu chí 2: Hoạt động đào tạo</b>	<b>14</b>	<b>10</b>
	<i>Tiêu chuẩn 2.1:</i> 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.	2	<b>2</b>
	<i>Tiêu chuẩn 2.2:</i> Cơ sở đào tạo có kế hoạch đào tạo và tổ chức đào tạo theo quy định.	2	<b>2</b>
	<i>Tiêu chuẩn 2.3:</i> 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	<b>0</b>

	<b>Tiêu chuẩn 2.4:</b> 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	<b>2</b>
	<b>Tiêu chuẩn 2.5:</b> 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	<b>2</b>
	<b>Tiêu chuẩn 2.6:</b> 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	<b>2</b>
	<b>Tiêu chuẩn 2.7:</b> Tổ chức đào tạo liên thông theo quy định.	2	<b>0</b>
<b>3</b>	<b>Tiêu chí 3: Nhà giáo, cán bộ quản lý và nhân viên</b>	<b>16</b>	<b>16</b>
	<b>Tiêu chuẩn 3.1:</b> 100% nhà giáo tham gia giảng dạy đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.	2	<b>2</b>
	<b>Tiêu chuẩn 3.2:</b> Hàng năm, 100% nhà giáo hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao.	2	<b>2</b>
	<b>Tiêu chuẩn 3.3:</b> 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 tỷ lệ quy đổi người học/nhà giáo theo quy định.	2	<b>2</b>
	<b>Tiêu chuẩn 3.4:</b> 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	<b>2</b>
	<b>Tiêu chuẩn 3.5:</b> Hàng năm, cơ sở đào tạo tổ chức cho nhà giáo cơ hữu tham gia các khóa học tập, bồi dưỡng.	2	<b>2</b>
	<b>Tiêu chuẩn 3.6:</b> 100% nhà giáo cơ hữu đi thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động theo quy định.	2	<b>2</b>
	<b>Tiêu chuẩn 3.7:</b> 100% cán bộ quản lý và nhân viên đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.	2	<b>2</b>
	<b>Tiêu chuẩn 3.8:</b> Hàng năm, 100% cán bộ quản lý và nhân viên hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao.	2	<b>2</b>

<b>4</b>	<b>Tiêu chí 4: Chương trình, giáo trình</b>	<b>24</b>	<b>24</b>
	<i><b>Tiêu chuẩn 4.1:</b></i> Chương trình đào tạo được xây dựng hoặc lựa chọn, thẩm định, ban hành, đánh giá và cập nhật theo quy định.	2	<b>2</b>
	<i><b>Tiêu chuẩn 4.2:</b></i> 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	<b>2</b>
	<i><b>Tiêu chuẩn 4.3:</b></i> 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	<b>2</b>
	<i><b>Tiêu chuẩn 4.4:</b></i> Chương trình đào tạo thể hiện được sự phân bố thời gian, trình tự thực hiện các mô-đun, môn học để đảm bảo thực hiện được mục tiêu giáo dục nghề nghiệp.	2	<b>2</b>
	<i><b>Tiêu chuẩn 4.5:</b></i> 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	<b>2</b>
	<i><b>Tiêu chuẩn 4.6:</b></i> 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.	2	<b>2</b>
	<i><b>Tiêu chuẩn 4.7:</b></i> 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	<b>2</b>
	<i><b>Tiêu chuẩn 4.8:</b></i> Chương trình đào tạo đảm bảo việc liên thông giữa các trình độ đào tạo trong hệ thống giáo dục quốc dân.	2	<b>2</b>
	<i><b>Tiêu chuẩn 4.9:</b></i> Có đủ giáo trình cho các mô-đun, môn học của chương trình đào tạo.	2	<b>2</b>
	<i><b>Tiêu chuẩn 4.10:</b></i> 100% giáo trình được biên soạn hoặc lựa chọn, thẩm định, ban hành, đánh giá và cập nhật theo quy định.	2	<b>2</b>
	<i><b>Tiêu chuẩn 4.11:</b></i> 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	<b>2</b>

	<b>Tiêu chuẩn 4.12:</b> Nội dung giáo trình đảm bảo phù hợp với công nghệ trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ.	2	2
<b>5</b>	<b>Tiêu chí 5: Cơ sở vật chất và thiết bị đào tạo và thư viện</b>	<b>16</b>	<b>16</b>
	<b>Tiêu chuẩn 5.1:</b> 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
	<b>Tiêu chuẩn 5.2:</b> Đảm bảo đủ chủng loại thiết bị đào tạo đáp ứng yêu cầu của chương trình đào tạo.	2	2
	<b>Tiêu chuẩn 5.3:</b> Đảm bảo đủ số lượng thiết bị đào tạo đáp ứng quy mô, yêu cầu đào tạo.	2	2
	<b>Tiêu chuẩn 5.4:</b> 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.	2	2
	<b>Tiêu chuẩn 5.5:</b> 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
	<b>Tiêu chuẩn 5.6:</b> 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
	<b>Tiêu chuẩn 5.7:</b> Thư viện được trang bị máy tính và nối mạng internet đáp ứng nhu cầu dạy, học và tra cứu tài liệu.	2	2
	<b>Tiêu chuẩn 5.8:</b> Có các phần mềm ảo mô phỏng thiết bị dạy học thực tế trong giảng dạy.	2	2
<b>6</b>	<b>Tiêu chí 6: Dịch vụ cho người học</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
	<b>Tiêu chuẩn 6.1:</b> 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

	<b>Tiêu chuẩn 6.2:</b> 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
	<b>Tiêu chuẩn 6.1:</b> 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
	<b>Tiêu chuẩn 6.2:</b> 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
<b>7</b>	<b>Tiêu chí 7: Giám sát, đánh giá chất lượng</b>	<b>16</b>	<b>14</b>
	<b>Tiêu chuẩn 7.1:</b> 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
	<b>Tiêu chuẩn 7.2:</b> Thực hiện điều tra lân 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
	<b>Tiêu chuẩn 7.3:</b> 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
	<b>Tiêu chuẩn 7.4:</b> 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
	<b>Tiêu chuẩn 7.5:</b> Cơ sở đào tạo thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo theo quy định.	2	2
	<b>Tiêu chuẩn 7.6:</b> 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

	<b>Tiêu chuẩn 7.7:</b> 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	<b>0</b>
	<b>Tiêu chuẩn 7.8:</b> 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.	2	<b>2</b>

## 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 hoạt động tiêu chí 1

Mục tiêu chương trình đào tạo Ngành Kỹ thuật chế biến món ăn (KTCBMA) được xây dựng đảm bảo phù hợp với sứ mạng của Nhà trường và yêu cầu của xã hội, được công bố rộng rãi trong Nhà trường và toàn xã hội. Chương trình đào tạo có mục tiêu rõ ràng, đảm bảo các chuẩn mực về đạo đức, kiến thức, kỹ năng cần đạt được khi sinh viên tốt nghiệp ra trường đáp ứng được nhu cầu xã hội.

Hệ thống cơ cấu tổ chức của nhà trường được thực hiện theo đúng quy định trong Thông tư số 46/2016/TT-BLĐTBXH – ngày 28 tháng 12 năm 2016 Quy định điều lệ trường Cao đẳng do Bộ Lao động Thương binh và Xã hội ban hành. Căn cứ vào Điều lệ, nhà trường đã xây dựng Quy chế tổ chức và hoạt động để giúp các đơn vị trong toàn nhà trường thực hiện đúng chức năng và nhiệm vụ của mình. Việc phổ biến và triển khai các văn bản về tổ chức và quản lý của nhà trường đến CBCNV và HSSV được thực hiện thông qua nhiều hình thức khác nhau.

#### **1. Những điểm mạnh**

Mục tiêu của chương trình đào tạo ngành KTCBMA đã xác định rõ ràng các hướng đào tạo nhằm đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của xã hội. Mục tiêu đã được cụ thể hóa thành các nhiệm vụ, kế hoạch đào tạo theo từng năm học, từng học kỳ.

Nhà trường đã giao nhiệm vụ cụ thể đến Khoa KTDL phụ trách chương trình đào tạo. Khoa đã quán triệt nhiệm vụ đến từng cán bộ, giảng viên nhằm hoàn thành tốt mục tiêu đề ra.

Nhà trường đã nghiên cứu, xác định mức chi vật tư tối thiểu cho HSSV thực hành rèn nghề, đảm bảo chất lượng của chương trình đào tạo và có đủ nguồn thu hợp pháp để thực hiện chương trình đào tạo chuyên ngành KTCBMA

Nhà trường đã được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quan tâm đầu tư nhiều cơ sở vật chất phục vụ cho các hoạt động giáo dục nghề KTCBMA. HSSV có được nhiều cơ hội tiếp cận những kiến thức cũng như công nghệ mới về nghề KTCBMA

## 2. Những tồn tại

Nhà trường chưa xác định định mức chi tối thiểu cho một người học mặc dù các nguồn thu tài chính hợp pháp thực hiện chương trình đào tạo có đủ.

## 3. Kế hoạch nâng cao chất lượng

Năm 2023, tiến hành nghiệp vụ tính toán xác định định mức chi tối thiểu cho một người học hàng năm.

### **Điểm đánh giá tiêu chí 1**

<b>Tiêu chí, tiêu chuẩn</b>	<b>Điểm tự đánh giá</b>
<b>Tiêu chí 1</b>	<b>04</b>
<i>Tiêu chuẩn 1.1</i>	2
<i>Tiêu chuẩn 1.2</i>	2
<i>Tiêu chuẩn 1.3</i>	0

***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.***

Mục tiêu của chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp phù hợp mục tiêu của trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc và phù hợp với nhu cầu thị trường lao động, được công bố công khai và được rà soát, điều chỉnh theo quy định.

Đúng vậy: Mục tiêu của CTĐT nghề KTCBMA trình độ trung cấp được qui định rõ ràng “Đào tạo cho người học có trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn thực hiện công việc tổ chức, chế biến các món ăn tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác với các hình thức phục vụ ăn uống đa dạng, đáp ứng các yêu cầu về chất lượng; đồng thời phù hợp với khẩu vị, tập quán ăn uống của du khách trong nước và quốc tế” (1.1.01- Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề đào tạo Kỹ thuật chế biến món ăn được Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông bắc ban hành kèm theo Quyết định số 164/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 03 tháng 4 năm 2017 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc; 1.1.02 - Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp ngành nghề đào tạo Kỹ thuật chế biến món ăn Ban hành kèm theo quyết định số 231/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 22 tháng 4 năm 2019 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc).

Mục tiêu CTĐT nghề KTCBMA trình độ trung cấp phù hợp với mục tiêu sứ mạng của Nhà trường, góp phần quan trọng trong việc xây dựng Nhà trường trở thành



trường trọng điểm của ngành ở vùng Đông Bắc Việt Nam, tạo dựng được thương hiệu, mở rộng quan hệ, chủ động hội nhập, hợp tác trong vùng, trong nước. Mục tiêu sứ mạng của Trường được thể hiện tại trang 25 trong Chiến lược phát triển Trường giai đoạn 2009 - 2015 (*1.1.03 - Chiến lược phát triển Trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc giai đoạn 2021 - 2030*). Đó là: “Trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc phải là trung tâm đào tạo nguồn nhân lực đảm bảo chất lượng và uy tín đối với xã hội, thực hiện nghiên cứu khoa học, ứng dụng và chuyển giao tiến bộ khoa học công nghệ, đáp ứng nhu cầu phát triển ngành Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về Nông nghiệp, lâm nghiệp, có đủ năng lực để hội nhập khu vực và quốc tế”, với tầm nhìn “Phấn đấu xây dựng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc trở thành trường trọng điểm của ngành ở vùng Đông Bắc Việt Nam”.

Mục tiêu của nhà trường đã được thể hiện trong chiến lược phát triển Trường Cao đẳng Nông lâm Đông bắc đến năm 2030 được ghi rõ tại trang 25 ở nội dung dự báo nhu cầu đào tạo có viết “Căn cứ vào những nguồn dự báo trong thời gian tới Nhà trường nhanh chóng mở rộng quy mô đào tạo, mở các ngành, nghề đào tạo mới như: Điện công nghiệp, Kỹ thuật chế biến món ăn, Nghiệp vụ nhà hàng khách sạn, Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, ..., đào tạo ở tất cả các trình độ, tổ chức đào tạo liên doanh, liên kết với các cơ sở GDNN, các doanh nghiệp trong và ngoài nước”. Ở mục 3. Định hướng cho chiến lược phát triển trường giai đoạn 2021-2030 tại trang 30 của chiến lược có viết “Mở rộng ngành/ngành đào tạo sang lĩnh vực công nghiệp và **dịch vụ**. Kết hợp đào tạo với cung ứng dịch vụ trong các lĩnh vực nông nghiệp, công nghiệp, **du lịch**, ... đáp ứng nhu cầu xã hội” (*1.1.04-Quyết định số 1779/QĐ-BNN-TCCB ngày 26/4/2021 về việc phê duyệt chiến lược phát triển trường Cao đẳng Nông lâm Đông Bắc đến năm 2030*) đó là " Đổi mới căn bản, toàn diện giáo dục nghề nghiệp, phấn đấu thành trường cao đẳng đáp ứng tiêu chí của trường chất lượng cao vào năm 2025, là địa chỉ đào tạo và nghiên cứu ứng dụng uy tín với đa ngành nghề và cấp trình độ đào tạo".

Mục tiêu của CTĐT nghề KTCBMA trình độ trung cấp phù hợp với yêu cầu của ngành nghề được thể hiện trong việc Nhà trường được Bộ LĐTBXH lựa chọn phấn đấu trở thành Trường có ngành, nghề trọng điểm tầm cỡ ASEAN và tầm cỡ Quốc gia (*1.1.05- Quyết định số 1769/QĐ-LĐTBXH, ngày 25/11/2019 V/v phê duyệt ngành, nghề trọng điểm, trường được lựa chọn ngành, nghề trọng điểm giai đoạn 2016 – 2020 và định hướng đến năm 2025*). Trong đó, các nghề được phê duyệt phấn đấu tầm cỡ ASEAN gồm: Điện Công Nghiệp, Kỹ thuật chế biến thức ăn, Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống.

Nghiên cứu tài liệu của Tỉnh Quảng Ninh cho thấy: Mục tiêu CTĐT KTCBMA trình độ trung cấp phù hợp với nhu cầu thị trường lao động của Tỉnh Quảng Ninh. Theo Đề án phát triển nguồn nhân lực Tỉnh QN đến năm 2025, tầm nhìn đến năm 2030. Trong đó chú trọng đến “...**Nhóm nghề dịch vụ lưu trú và ăn uống**: (tại trang 17 của Đề án). Hơn nữa, với mục tiêu cụ thể của tỉnh Quảng Ninh “Ưu tiên đào tạo nghề có trình độ từ trung cấp trở lên và bồi dưỡng nâng cao tay nghề thường xuyên cho đội ngũ nhân lực; Phát triển nhân lực theo lĩnh vực và các ngành kinh tế trọng điểm: Ngành dịch vụ lưu trú và ăn uống. Hơn nữa, ngành này đang bị thiếu hụt lao động chủ yếu là ở kỹ năng nghề với khoảng 24.000 lao động” (1.1.06- Đề án phát triển nguồn nhân lực tỉnh Quảng Ninh đến năm 2025, tầm nhìn đến năm 2030).

Mục tiêu CTĐT KTCBMA được công bố công khai trên website [www.afcdongbac.edu.vn](http://www.afcdongbac.edu.vn) được phổ biến tới sinh viên trong khoa thông qua các buổi sinh hoạt lớp và học tập chính trị đầu khóa (1.1.07 - Thông báo về việc tổ chức Tuần sinh hoạt công dân-HSSV đầu khóa năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023).

Mục tiêu CTĐT nghề KTCBMA được rà soát, điều chỉnh theo quy định: Năm 2017 Trường chuyển từ Bộ giáo dục và Đào tạo sang hệ thống giáo dục nghề nghiệp, Bộ LĐTB&XH. Mục tiêu CTDN điều chỉnh theo hướng tăng cường về kỹ năng nghề, giảm lượng kiến thức lý thuyết, tăng cường năng lực thực hành và kết nối với doanh nghiệp nhằm đáp ứng thực tiễn của nhu cầu doanh nghiệp tuyển dụng và những yêu cầu mới của xã hội. Sự đổi mới mục tiêu chương trình đào tạo luôn bám sát với định hướng phát triển trong sứ mạng, tầm nhìn của Nhà trường (1.1.08 - Kế hoạch về việc rà soát, chỉnh sửa, cập nhật bổ sung chương trình đào tạo nghề trình độ Cao đẳng, trung cấp năm 2018; 2021; 2022; 1.1.09- Quyết định số 668/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 20/9/2018 về việc thành lập Ban rà soát, chỉnh sửa cập nhật bổ sung CTĐT nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp; 1.1.10 - Quyết định về việc Ban hành CTĐT nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp năm 2017, 2019).

### **Điểm tự đánh giá: 2 điểm**

**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.**

Trường có quy định rõ trách nhiệm của các đơn vị liên quan khác trong việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo (1.2.01 - Quyết định số 653/QĐ-CDNLĐB-TCHC ngày 15 tháng 12 năm 2017 về Quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của các đơn vị thuộc Trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc). Nghề KTCBMA trình độ trung cấp do Khoa Kinh tế - Du lịch của trường trực tiếp quản lý và tổ chức đào tạo. Khoa KTCBMA là đơn vị quản lý chuyên môn của trường, có chức năng trực

tiếp tổ chức đào tạo các nghề, đồng thời thực hiện nghiên cứu khoa học và tư vấn thuộc lĩnh vực Kỹ thuật chế biến món ăn.

Hàng năm, Khoa Kinh tế - Du lịch báo cáo tình hình thực hiện nhiệm vụ, tổng kết năm học cho Nhà trường. Khoa được đánh giá hoàn thành và hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ được giao (1.2.02 – Báo cáo tổng kết năm học khoa KTDL năm 2020-2021; 2021-2022; **2022-2023**”; 1.2.03 - Báo cáo kết quả thực hiện nghị quyết Hội nghị cán bộ, viên chức cơ quan năm 2020-2021; 2021-2022; **2022-2023**; 1.2.04 – Quyết định khen thưởng năm học 2020-2021; 2021-2022; **2022-2023**).

**Điểm tự đánh giá: 2 điểm**

**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**

Trường có nguồn thu chủ yếu là từ ngân sách cấp của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, nguồn thu khác là không đáng kể. HSSV của Trường chủ yếu là con em dân tộc và dân tộc ít người, được hưởng chế độ miễn giảm học phí. Trường có nguồn kinh phí đảm bảo các nguồn thu đảm bảo chất lượng cho chương trình đào tạo (1.3.01 - Báo cáo hoạt động tài chính năm 2020 và năm 2021).

<b>Diễn giải</b>	<b>Năm 2020</b>	<b>Năm 2021</b>
<b>I. Phần thu</b>	<b>33.588.067.041</b>	
1. Từ NSNN cấp	32.149.725.000	
2. Thu hoạt động	1.438.342.041	
* Từ học phí	530.080.000	
* Thu khác	908.262.041	
<b>II. Phần chi</b>	<b>32.782.325.019</b>	
1. Chi cho con người	21.756.000.000	
2. Chi hoạt động chuyên môn	2.365.531.000	
3. Chi hoạt động chung	3.072.194.019	
4. Mua sắm sửa chữa	5.399.000.000	
5. Chi khác	189.600.000	
<b>III. Chênh lệch thu- chi</b>	<b>805.742.022</b>	
1. Trích quỹ	797.213.133	
2. Tạo nguồn CCTL	8.528.889	

Nguồn: Phòng TCKT

Từ bảng nêu trên cho thấy nguồn tài chính thu đảm bảo duy trì hoạt động dạy nghề của Nhà trường. Trường thực hiện quyết toán hàng năm theo qui định, nộp Bộ NN&PTNT xét duyệt.

Trường chưa nghiên cứu xây dựng định mức chi tiêu tối thiểu cho một người học, Đó là tồn tại mà Trường có kế hoạch khắc phục cho năm 2023.

***Điểm tự đánh giá: 0 điểm***

## **2.2.2 Tiêu chí 2: Hoạt động đào tạo**

### **Đánh giá tổng quát tiêu chí 2:**

Hoạt động đào tạo được xác định là một hoạt động trọng tâm của Nhà trường. Quá trình tổ chức hoạt động này luôn hướng tới mục tiêu đáp ứng nhu cầu của người học, phát triển nguồn nhân lực của địa phương và các tỉnh phía bắc. Nhà trường đã có chủ trương thực hiện đa dạng hóa các phương thức tổ chức đào tạo. Đặc biệt trong những năm gần đây, nhà trường kết hợp đào tạo hệ trung cấp chính quy với đào tạo giáo dục thường xuyên là sau 3 năm, người học vừa đạt được tay nghề trình độ trung cấp vừa được quyền thi tốt nghiệp THPT quốc gia

#### ***1. Những điểm mạnh***

- Trường xây dựng và phê duyệt kế hoạch, tiến độ đào tạo cho từng lớp, từng khóa học của mỗi nghề, theo từng học kỳ, năm học. Các hoạt động đào tạo được thực hiện theo đúng nội dung, chương trình đã được phê duyệt đảm bảo theo mục tiêu và nội dung của 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;

- Trường đã phối hợp tốt 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.

- Tổ chức thực hiện kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp, đánh giá kết quả học tập, rèn luyện, cấp văn bằng, chứng chỉ theo quy định, đảm bảo nghiêm túc, khách quan, 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.

#### ***2. Những tồn tại***

- Trường chưa có phần mềm quản lý đào tạo vào trong việc quản lý các hoạt động đào tạo.

- Công tác đào tạo liên thông giữa các trình độ của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn chưa được thực hiện

#### ***3. Kế hoạch nâng cao chất lượng***

- Nhà trường cần thực hiện chuyển đổi số trong giáo dục nghề nghiệp, đẩy mạnh ứng dụng công nghệ thông tin trong quản lý, hoạt động dạy học, phương pháp dạy học, kiểm tra, đánh giá giúp tăng cường hiệu quả công tác quản lý và mở rộng phương thức cũng như cơ hội tiếp cận giáo dục nghề nghiệp tạo đột phá về chất lượng, tăng nhanh số lượng đào tạo góp phần nâng cao chất lượng nguồn nhân lực có kỹ năng nghề, tăng năng suất lao động và năng lực cạnh tranh quốc gia trong bối cảnh hội nhập quốc tế.

- Nhà trường cần triển khai công tác đào tạo liên thông để tạo điều kiện cho người học có thể tiếp tục học ở trình độ cao hơn ngay tại trường.

**Điểm đánh giá tiêu chí 2**

<b>Tiêu chí, tiêu chuẩn</b>	<b>Điểm tự đánh giá</b>
<b>Tiêu chí 2</b>	<b>10</b>
Tiêu chuẩn 2.1	2
Tiêu chuẩn 2.2	2
Tiêu chuẩn 2.3	0
Tiêu chuẩn 2.4	2
Tiêu chuẩn 2.5	2
Tiêu chuẩn 2.6	2
Tiêu chuẩn 2.7	0

***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 thiểu 80% chỉ tiêu theo kế hoạch của cơ sở đào tạo.***

Theo giấy chứng nhận đăng ký hoạt động GDNN số 04/2019/GCNĐKHĐ - TCDN ngày 38/1/2019 và giấy chứng nhận đăng ký hoạt động GDNN, số 18/2020/GCNĐKHĐ-TCGDNN ngày 04/02/2020 nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp của trường có quy mô tuyển sinh hàng năm là 60 học sinh (2.1.01 - Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp của TCGDNN năm 2019; 2020).

Nhà trường đã xây dựng và ban hành Quy chế tuyển sinh cụ thể: Năm 2020 ban hành Quy chế tuyển sinh kèm theo Quyết định số 10/QĐ –CĐNLĐB-TSTVVL ngày 10/01/2020; Năm 2021 ban hành Quy chế tuyển sinh kèm theo Quyết định số 02/QĐ –CĐ NLĐB-TSTVVL ngày 04/01/2021. Năm 2022, do không có gì thay đổi về nội dung nên Nhà trường vẫn áp dụng Quy chế tuyển sinh năm 2021. (2.1.02 - Quy chế tuyển sinh

*của nhà trường ban hành các năm 2020; 2021; 2022, kèm theo Quyết định ban hành).* Nội dung Quy chế tuyển sinh của Trường tuân theo quy định của Thông tư số 05/2017/TT-BLĐTĐ ngày 02/3/2017 và điều chỉnh theo Thông tư số 07/2019/TT-BLĐTĐ ngày 07/3/2019 quy định quy chế tuyển sinh và xác định chỉ tiêu tuyển sinh trình độ trung cấp, cao đẳng của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội. Quy chế tuyển sinh của trường 2020, 2021 bao gồm 4 chương 19 điều trong đó quy định cụ thể về thời gian, hình thức, phạm vi tuyển sinh, ngành nghề tuyển sinh, chính sách ưu tiên trong tuyển sinh, điều kiện tuyển sinh, hồ sơ đăng ký và phương thức nộp hồ sơ, tính chỉ tiêu tuyển sinh...; điều kiện thực hiện phương án tuyển sinh; kế hoạch tuyển sinh, thông báo tuyển sinh; công tác thanh tra, kiểm tra, giám sát và giải quyết các khiếu nại, tố cáo; chế độ thông tin, báo cáo; khen thưởng, kỷ luật..... Cụ thể đối với nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp Trường lựa chọn hình thức tuyển sinh là xét tuyển, đối tượng tuyển là người tốt nghiệp THCS và tương đương trở lên, thời gian tuyển sinh liên tục trong năm,...

Công tác tuyển sinh của trường từ năm 2021 đến năm 2022 được thực hiện theo quy trình cụ thể như sau:

- Đăng ký chỉ tiêu với Bộ NN&PTNT cụ thể: Năm 2021 xác định chỉ tiêu theo Thông báo số 2944/TB-BNN-TCCB ngày 20/5/2021 của Bộ NN&PTNT, Năm 2022 xác định chỉ tiêu tuyển sinh theo Thông báo số 4017/TB-BNN-TCCB ngày 23/6/2022 của Bộ NN&PTNT (2.1.03 - *Thông báo nhiệm vụ chỉ tiêu tuyển sinh giáo dục nghề nghiệp năm 2021,2022, 2023 của trường Cao đẳng Nông lâm Đông Bắc*)

- Trường thành lập Hội đồng tuyển sinh, các Ban giúp việc cho Hội đồng tuyển sinh. Khảo sát danh sách Hội đồng tuyển sinh của Trường, năm 2020 QĐ thành lập Hội đồng tuyển sinh số 08/QĐ –CĐ NLĐB-TSTVVL ngày 09/01/2020 có 14 thành viên, năm 2021 QĐ thành lập Hội đồng tuyển sinh số 04/QĐ –CĐ NLĐB-TSTVVL ngày 04/01/2022 gồm 15 thành viên, năm 2022 QĐ thành lập Hội đồng tuyển sinh số 04/QĐ –CĐ NLĐB-TSTVVL ngày 04/01/2022 gồm 15 thành viên Thành phần của Hội đồng tuyển sinh đúng theo quy định tại quy chế tuyển sinh của Trường và theo đúng quy định tại thông tư số 05/2017/TT-BLĐTĐ ngày 02/3/2017 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội (2.1.04 – *Quyết định thành lập Hội đồng tuyển sinh 2020-2023*).

- Xây dựng kế hoạch: Năm 2021 xây dựng kế hoạch tuyển sinh số 03/KH –CĐ NLĐB-TSTVVL ngày 04/01/2021. Năm 2022 xây dựng kế hoạch tuyển sinh số 06/KH –CĐ NLĐB-ĐT ngày 04/01/2022 (2.1.05 - *Kế hoạch tuyển sinh 2021,2022, 2023*). Kế hoạch tuyển sinh của trường xác định rõ ngành nghề và chỉ tiêu tuyển sinh,

thời gian thực hiện và phân công công việc cụ thể cho từng đơn vị và cá nhân có liên quan.

- Thông báo: Sau khi có kế hoạch Nhà trường tổ chức tuyên truyền, truyền thông theo nhiều hình thức như đăng tải trên website của Trường, thông báo và đến các địa phương, các trường THPT, THCS để tư vấn các đối tượng có liên quan ... (2.1.06 - *Thông báo tuyển sinh năm 2021,2022, 2023*).

- Thực hiện thu hồ sơ: Hồ sơ đăng ký dự tuyển bao gồm: Phiếu đăng ký dự tuyển; Bản sao công chứng bằng tốt nghiệp THCS hoặc tương đương trở lên,; Bản sao học bạ công chứng; Bản sao giấy khai sinh... (2.1.07- *Hồ sơ đăng ký học hàng năm*)

- Xét tuyển: Hội đồng tuyển sinh tổ chức họp xét tuyển, lập danh sách trình hiệu trưởng ký quyết định trúng tuyển và nhập học (2.1.08 - *Quyết định về việc phê duyệt danh sách trúng tuyển kèm theo biên bản họp xét; Quyết định mở lớp năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023* ). Kiểm tra Biên bản xét tuyển, đối chiếu với Quy chế cho thấy việc xét tuyển của Trường là đúng quy định.

Cụ thể kết quả tuyển sinh từ 2021 đến 2023 như sau:

Năm	Lớp	Sĩ số	QĐ thành lập lớp
2021-2022	TC61-CBMA 1 TC61-CBMA 2	30 31	507/QĐ-CĐNLĐB-ĐT ngày 24/8/2021
2022-2023	TC62-CBMA 1 TC62-CBMA 2	35 33	405/ QĐ-CĐNLĐB-ĐT ngày 25/7/2022
2023-2024	TC63-CBMA 1 TC63-CBMA 2	34 35	451/ QĐ-CĐNLĐB-ĐT ngày 27/7/2023

Kết thúc đợt tuyển sinh Trường tổng kết báo cáo, đánh giá kết quả tuyển sinh gửi Sở LĐTĐBXH Quảng Ninh theo quy định (2.1.09 -*Báo cáo công tác tuyển sinh năm 2021-2022-2023*),

Hàng năm, Nhà trường đã thực hiện kiểm tra công tác tuyển sinh. Qua Biên bản kiểm tra cũng như Báo cáo kết quả thanh tra của Ban thanh tra tuyển sinh hàng năm của Trường cho thấy công tác tuyển sinh của Trường thực hiện theo quy định, đảm bảo nghiêm túc, công bằng, khách quan và trong 3 năm gần đây không có khiếu kiện về công tác tuyển sinh (2.1.10 - *Biên bản, kiểm tra công tác tuyển sinh các năm 2021-2022-2023*).

Kết quả tuyển sinh nghề KTCBMA hàng năm của trường luôn đạt 100% chỉ tiêu so với quy mô tuyển sinh quy định tại Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động GDNN của trường

***Điểm tự đánh giá: 2 điểm***

***Tiêu chuẩn 2.2: Cơ sở đào tạo có kế hoạch đào tạo và tổ chức đào tạo theo quy định.***

Theo giấy chứng nhận đăng ký hoạt động GDNN số 04/2019/GCNĐKHĐ - TCDN ngày 38/1/2019 và giấy chứng nhận đăng ký hoạt động GDNN, số 18/2020/GCNĐKHĐ-TCGDNN ngày 04/02/2020 nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp của trường có quy mô tuyển sinh hàng năm là 60 học sinh (2.1.01 - *Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp của TCGDNN năm 2019; 2020*). Trường cũng đã xây dựng mới chương trình đào tạo nghề KTCBMA hệ trung cấp; rà soát lại chương trình đào tạo cho phù hợp với tình hình thực tế của xã hội trong từng giai đoạn (1.1.01 - *Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn ban hành kèm theo Quyết định số 164/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 03 tháng 4 năm 2017 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc; 1.1.02 - Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp Kỹ thuật chế biến món ăn Ban hành kèm theo quyết định số 231/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 22 tháng 4 năm 2019 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc*).

Thực hiện chương trình đào tạo đã được phê duyệt, căn cứ vào kết quả tuyển sinh, lưu lượng HSSV hàng năm và đội ngũ giáo viên của khoa; Phòng Đào tạo xây dựng và ban hành kế hoạch, tiến độ đào tạo theo khóa, năm học cho từng nghề trong đó có nghề KTCBMA (2.2.01 - *Tiến độ đào tạo các năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023*; 2.2.02 - *Kế hoạch đào tạo nghề KTCBMA khóa học 2021-2024; 2022-2025*). Kế hoạch đào tạo được xây dựng chi tiết đến từng MH/MĐ phù hợp với quy định của chương trình đào tạo.

Sau khi Kế hoạch tiến độ đào tạo được phê duyệt, Phòng đào tạo phối hợp với Khoa xây dựng kế hoạch giáo viên, thời khóa biểu để thực hiện công tác giảng dạy (2.2.03 - *Thời khóa biểu năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023*; 2.2.04 - *Kế hoạch giáo viên các năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023*). Công tác giảng dạy được thực hiện đúng yêu cầu đảm bảo đúng theo kế hoạch, tiến độ đã được phê duyệt (2.2.05 - *Sổ lên lớp năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023*; 2.2.06 - *Giáo án giảng dạy các năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023*); 2.2.07 - *Sổ tay nhà giáo các năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023*). Trong năm học 2020-2021 do ảnh hưởng của dịch Covid-19, Trường đã kịp thời điều chỉnh kế hoạch theo đó tổ chức dạy online đối với các môn học lý thuyết, kế hoạch đào tạo được đẩy lùi lại và được thể hiện theo thời khóa biểu hàng tuần (2.2.08- *Thông báo điều chỉnh tiến độ đào tạo năm học 2020-2021 do dịch Covid-19*).

Để đánh giá chất lượng tổ chức thực hiện kế hoạch, tiến độ đào tạo nhà trường giao cho phòng KĐ-KH&HTQT kiểm tra, giám sát chất lượng quản lý đào tạo toàn trường, trong đó có khoa KTDL, phòng KĐ-KH&HTQT xây dựng kế hoạch thực hiện



kiểm tra, giám sát đối với các phòng, khoa, đơn vị thực hiện kiểm tra chuyên đề theo từng lĩnh vực quản lý đào tạo, sau mỗi đợt kiểm tra, có biên bản kiểm tra và báo cáo tình hình kiểm tra giám sát trình Hiệu trưởng chỉ đạo các đơn vị có kế hoạch khắc phục những nội dung chưa thực hiện tốt (2.2.09 - Kế hoạch thanh tra, kiểm tra, giám sát các hoạt động đào tạo kỳ I, II năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 2.2.10 - Báo cáo về hoạt động thanh tra, kiểm tra, giám sát các hoạt động đào tạo kỳ I, II năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 1.2.02 - Báo cáo tổng kết năm học khoa KTDL năm 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 2.2.11: Biên bản kiểm tra về công tác đào tạo của Nhà trường năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023) (2.2.12-Báo cáo biện pháp khắc phục nâng cao chất lượng dạy và học, kết quả rà soát phương pháp và nội dung cải tiến phương pháp, công cụ kiểm tra Khoa Kinh tế - Du lịch năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023)

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

**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.**

- Việc 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 của trường:

Trường đã xây dựng ban hành và thực hiện các kế hoạch đào tạo, tiến độ đào tạo cho 100% các lớp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp cho các năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023 (2.1.08 - Quyết định về việc phê duyệt danh sách trúng tuyển kèm theo biên bản họp xét; Quyết định mở lớp năm học 2021-2022; 2022-2023; 2023-2024); (2.2.01 -Tiến độ đào tạo các năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 2.2.02 - Kế hoạch đào tạo nghề KTCBMA khóa học 2019 -2022; 2020-2023; 2023-2025). Khoa Kinh tế - Du lịch cũng đã phân công giáo viên giảng dạy các môn học, mô đun. Giáo viên được phân công giảng dạy lập kế hoạch giảng dạy (2.2.04 - Kế hoạch giáo viên các năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023)

Các giáo án của giáo viên thực hiện đúng theo mẫu quy định của trường, soạn chi tiết, đầy đủ và được phê duyệt của khoa trước khi lên lớp. Tùy theo từng môn học, mô đun, từng bài giảng các giáo viên của trường đã xây dựng các phương pháp giảng dạy khác nhau như dạy lý thuyết, dạy thực hành và dạy tích hợp cụ thể: với 6 môn chung và 03 môn học cơ sở; còn lại 12 mô đun giáo viên soạn và thực hiện theo giáo

án tích hợp. qua các giáo án của giáo viên cho thấy, các giáo viên của trường sử dụng các phương pháp dạy học khác nhau như: thuyết trình, giảng giải, chia nhóm thực hành, thảo luận nhóm, làm bài tập thực hành môn học...tùy theo từng bài học từ đó phát huy tính tích cực, tự giác, năng động, khả năng làm việc độc lập, tổ chức làm việc theo nhóm của người học. Đối với sổ lên lớp, sổ tay giáo viên việc ghi chép cập nhật được thực hiện đầy đủ, nghiêm túc. (2.2.05 - Sổ lên lớp năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 2.2.06- Giáo án giảng dạy các năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 2.2.07 - Sổ tay nhà giáo các năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 2.3.01 - Giáo án điện tử các môn học/mô đun của nghề KTCBMA; 2.3.02- Bảng danh mục thiết bị đào tạo nghề KTCBMA)

Hàng năm, Nhà trường đã thực hiện công tác kiểm tra, giám sát các hoạt động đào tạo (2.2.09 - Kế hoạch thanh tra, kiểm tra, giám sát các hoạt động đào tạo kỳ I, II năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 2.2.10 - Báo cáo về hoạt động thanh tra, kiểm tra, giám sát các hoạt động đào tạo kỳ I, II năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 1.2.02 - Báo cáo tổng kết năm học khoa KTDL năm 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 2.2.11: Biên bản kiểm tra về công tác đào tạo của Nhà trường năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023)

- Việc thực hiện ứng dụng công nghệ thông tin, truyền thông trong hoạt động dạy và học:

Trong hoạt động giảng dạy đối với nghề Kỹ thuật chế biến món ăn các giáo viên đã ứng dụng công nghệ thông tin vào trong giảng dạy như: soạn giáo án điện tử, sử dụng phần mềm Powerpoint để xây dựng bài giảng, sử dụng các phần mềm chuyên môn vào giảng dạy. Giáo viên, khoa Kinh tế - Du lịch đã sử dụng các phương pháp giảng dạy phù hợp với nội dung chương trình đào tạo, đã 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.

Như vậy Trường đã 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; đã thực hiện ứng dụng công nghệ thông tin, truyền thông trong hoạt động dạy và học. Tuy nhiên hiện tại Trường chưa có phần mềm quản lý đào tạo.

**Điểm tự đánh giá: 0 điểm**

***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.***

Căn cứ vào thông tư 28/2017/TT-BLĐTBXH ngày 15/12/2017 về quy định hệ thống đảm bảo chất lượng, Nhà trường đã xây dựng quy trình thực tập trải nghiệm tại doanh nghiệp (2.4.01: *Quyết định số 281/QĐ-CDNLDB ngày 31/05/2021 về việc ban hành quy trình thực tập trải nghiệm tại doanh nghiệp*)

Thực hiện theo đúng quy định của chương trình đào tạo, nâng cao chất lượng và kỹ năng nghề cho người học. Nhà trường đã tăng cường liên kết với các doanh nghiệp, giúp sinh viên KTCBMA tiếp cận được với các kiến thức, kỹ năng thực tế. Nhà trường ký biên bản thỏa thuận với doanh nghiệp với nhà hàng BimOne để cử học sinh đến thực tập tại doanh nghiệp. (2.4.02 - *Biên bản thỏa thuận giữa nhà trường với doanh nghiệp về thực tập của sinh viên*); Căn cứ chương trình, kế hoạch, tiến độ đào tạo, nhà trường xây dựng kế hoạch thực tế thực tập theo quy định cho người học, trong đó xác định mục đích, yêu cầu, thời gian, địa điểm, nội dung thực tập và phân công trách nhiệm của giáo viên (2.4.03 - *Kế hoạch thực tập của học sinh năm 2020- 2021; 2021-2022; 2022-2023*; 2.4.04 - *Quyết định đưa học sinh thực tập tại doanh nghiệp năm 2020; 2021; 2022*).

Nhà trường đã thực hiện đúng quy định trong đào tạo, người học trước khi tốt nghiệp phải được thực hành, thực tập rèn luyện kỹ năng nghề tại đơn vị sử dụng lao động phù hợp với ngành, nghề đào tạo (2.4.05 - *Quyết định phân công giảng viên hướng dẫn thực tập năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023*; 2.4.06 - *Đề cương thực tập các khóa năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023*; 2.4.07 - *Danh sách người học đã đi thực tập tại các doanh nghiệp năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023*).

Hàng năm, 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.

Kết thúc đợt thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động HS đi thực tập có báo cáo kết quả thực tập, có xác nhận, đánh giá của đơn vị sử dụng lao động (2.4.08 – *Báo cáo thực tập của HS năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023*); ( 2.4.09- *Giấy xác nhận kết quả thực tập của đơn vị sử dụng lao động năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023*), đồng thời giáo viên hướng dẫn các đợt thực tập đã có báo cáo đánh giá đợt thực tập do mình hướng dẫn (2.4.10- *Báo cáo của GV hướng dẫn thực tập nghề KTCBMA năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023*);

***Điểm tự đánh giá: 02 điểm***

***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.***

+ *Việc tổ chức kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp, đánh giá kết quả học tập, rèn luyện, cấp văn bằng của Trường:*

Năm 2019, Nhà trường ban hành Quy chế đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp theo niên chế của trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc. Quy chế gồm 33 điều trong đó việc tổ chức kiểm tra, thi kết thúc môn học/mô đun, đánh giá kết quả học tập được thể hiện từ điều 15 đến điều 21 trong chương 3 “Kiểm tra và thi kết thúc môn học, mô đun”. Tổ chức thi, xét công nhận tốt nghiệp thể hiện từ điều 23 đến điều 27 trong chương 4 “Thi tốt nghiệp và công nhận tốt nghiệp”. (2.5.01 - *Quyết định số 509/QĐ-CDNLDB-ĐT ngày 09 tháng 8 năm 2019 ban hành Quy chế đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp theo niên chế của trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc, kèm theo Quy chế*). Đối chiếu với Thông tư 09/2017/TT - BLĐT BXH ngày 13/3/2017 về Quy định việc 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 cho thấy các quy định trong quy chế về tổ chức kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp, đánh giá kết quả học tập cho người học là phù hợp. Năm 2021 căn cứ Thông tư 09/2017/TT - BLĐT BXH ngày 13/3/2017 Trường ban hành riêng quy chế kiểm tra, thi và xét công nhận tốt nghiệp theo Luật Giáo dục nghề nghiệp, hệ chính quy, trong đó các quy định về việc tổ chức kiểm tra, thi kết thúc môn học/mô đun, đánh giá kết quả học tập và Tổ chức thi, xét công nhận tốt nghiệp không có gì thay đổi so với Quy chế đào tạo ban hành năm 2019 (2.5.02- *Quyết định số 279/QĐ-CDNLDB-ĐT ngày 28/5/2021 về việc ban hành quy chế kiểm tra, thi và xét công nhận tốt nghiệp theo Luật Giáo dục nghề nghiệp, hệ chính quy*). Năm 2022, Nhà trường ban hành Quy định tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế, quy chế kiểm tra, thi và xét công nhận tốt nghiệp. Quy định này gồm 30 điều: việc tổ chức kiểm tra, thi kết thúc môn học/mô đun, đánh giá kết quả học tập được thể hiện từ điều 13 đến điều 19 của quy định. Tổ chức thi, xét công nhận tốt nghiệp thể hiện từ điều 25 đến điều 28 trong chương 2 “Tổ chức đào tạo theo niên chế” (2.5.03- *Quyết định số 344/QĐ-CDNLDB-ĐT ngày 15/6/2022 về việc ban hành Quy định tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp*)

+ *Việc tổ chức thi kết thúc, mô đun, môn học được thực hiện theo quy trình 11 (2.5.04 - Quy trình tổ chức thi, kiểm tra kết thúc MH/MĐ ban hành kèm theo quyết định số 307/QĐ-CDNLDB-KTKĐCL ngày 30/5/2019 V/v ban hành Quy định về hệ thống Bảo đảm chất lượng của trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc); Quy trình*

gồm 17 bước. Việc chấm thi kết thúc, mô đun, môn học được thực hiện theo quy trình 12 gồm 15 bước. (2.5.05 - Quy trình chấm thi, kiểm tra kết thúc MH/MĐ ban hành kèm theo quyết định số 307/QĐ-CDNLĐB-KTKĐCL ngày 30/5/2019 V/v ban hành Quy định về hệ thống Bảo đảm chất lượng của trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc).

+ Đối với thi tốt nghiệp: Việc tổ chức thi, xét tốt nghiệp được thực hiện theo đúng quy chế của Trường theo Quyết định số: 509/QĐ-CD-CDNLĐB-ĐT ngày 09/8/2019 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc. Kết thúc khóa học, trường lập kế hoạch thi tốt nghiệp, thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp. Hội đồng xét tốt nghiệp rà soát danh sách và bảng điểm từng sinh viên theo quy chế để thống nhất danh sách được công nhận tốt nghiệp, lập biên bản xét tốt nghiệp, lập danh sách HSSV đủ điều kiện tốt nghiệp và trình Hiệu trưởng ký quyết định công nhận tốt nghiệp (2.5.06 - Kế hoạch tổ chức xét, thi tốt nghiệp năm 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 2.5.07- Quyết định thành lập Hội đồng xét, thi tốt nghiệp và các ban giúp việc năm 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 2.5.08 - Biên bản họp Hội đồng xét, thi tốt nghiệp 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 2.5.09 - Quyết định công nhận tốt nghiệp năm 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023).

+ Việc đánh giá kết quả rèn luyện: Nhà trường ban hành quy chế đánh giá kết quả rèn luyện của HSSV theo Quyết định số 137/QĐ-CDNLĐB-CTSV ngày 03/04/2018. Quy chế của trường có quy định cụ thể về nội dung và thang điểm đánh giá, quy trình đánh giá, tổ chức đánh giá và sử dụng kết quả đánh giá theo đúng các nội dung quy định tại Thông tư số 17/2017/TT-BLĐTBXH ngày 30/6/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành Quy chế công tác học sinh sinh viên trong trường trung cấp, trường cao đẳng (2.5.10 – Quyết định số 137/QĐ-CDNLĐB-CTSV ngày 03/04/2018 ban hành Quy chế công tác học sinh, sinh viên hệ chính quy, kèm theo quy chế). Việc đánh giá điểm rèn luyện được thực hiện từ lớp đến phòng Công tác sinh viên và Hội đồng đánh giá nhà trường (2.5.11 - Phiếu đánh giá kết quả rèn luyện của HSSV). Cụ thể về 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 HSSV. Trên cơ sở phiếu tự nhận xét đánh giá của sinh viên, giảng 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 HSSV (2.5.12- Quyết định công nhận kết quả rèn luyện năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023)

+ Đối với việc cấp văn bằng: Quy định về việc cấp văn bằng của Trường được quy định tại “Quy chế quy định về việc sử dụng phôi bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng, in, quản lý, cấp, phát, thu hồi, hủy bỏ bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng của

Trường cao đẳng NLĐB” Quy chế gồm có 04 chương và 29 điều quy định cụ thể về việc in và quản lý phôi văn bằng, chứng chỉ; cấp, chỉnh sửa, thu hồi, hủy bỏ văn bằng, chứng chỉ; cấp bản sao văn bằng, chứng chỉ; kiểm tra, thanh tra, xử lý vi phạm...các quy định này phù hợp với các quy định tại Thông tư số 10/2017/TT-BLĐTBXH 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, hủy bỏ bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng (2.5.13: *Quyết định số 670/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 28 tháng 9 năm 2018 về việc ban hành Quy chế quy định về sử dụng phôi bằng tốt nghiệp Trung cấp, cao đẳng; in, quản lý, cấp phát, thu hồi, hủy bỏ bằng tốt nghiệp Trung cấp, Cao đẳng của trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc, kèm theo Quy chế*). Căn cứ các quyết định tốt nghiệp, Nhà trường tiến hành in bằng, vào số hiệu bằng, vào thông tin sổ cấp phát văn bằng. HSSV đến nhận bằng thì trình chứng minh thư, đối chiếu các thông tin trong bằng và sổ cấp phát bằng và ký nhận bằng. Đối với những phôi bằng, chứng chỉ hỏng hoặc không còn hiệu lực đã được nhà trường thành lập Hội đồng tiêu hủy (2.5.14 - *Sổ cấp phát văn bằng, chứng chỉ các lớp*).

Hàng năm, nhà trường 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 các biên bản và 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. (2.2.09 - *Kế hoạch thanh tra, kiểm tra, giám sát các hoạt động đào tạo kỳ I, II năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023*; 2.2.11: *Biên bản kiểm tra về công tác đào tạo của Nhà trường năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023*); (2.2.10 - *Báo cáo về hoạt động thanh tra, kiểm tra, giám sát các hoạt động đào tạo kỳ I, II năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023*)

+ Việc quản lý hồ sơ người học: Khi nhập học HSSV nộp hồ sơ theo quy định bao gồm: Sơ yếu lý lịch, Bản sao công chứng bằng TN THCS hoặc tương đương trở lên; Bản sao học bạ công chứng; Bản sao giấy khai sinh, các giấy tờ, tài liệu xác nhận là đối tượng chính sách... (2.5.15- *Hồ sơ HSSV nghề Kỹ thuật chế biến món ăn* ). Hồ sơ của HSSV được quản lý tại phòng Công tác HSSV của trường.

Căn cứ, Quyết định số 62/2008/QĐ-BLĐTBXH ngày 04/11/2008 quy định về việc ban hành hệ thống biểu mẫu, sổ sách quản lý dạy và học trong đào tạo nghề, Nhà trường lập và ghi chép “Sổ quản lý HSSV” đầy đủ nội dung quy định tại khoản 6 Điều 4 Thông tư số 23/2018/TT – LĐTBXH ngày 06/12/2018 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội quy định về hồ sơ sổ sách trong đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng. "Sổ quản lý học sinh" đối với các lớp Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp do Phòng Đào tạo quản lý gồm các nội dung: Sơ yếu lý lịch sinh viên, kết quả học

tập rèn luyện của từng sinh viên theo từng kỳ, năm học và khóa học, kết quả tốt nghiệp của sinh viên. ( 2.5.16- *Sổ quản lý HS các lớp Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp*)

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

***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.***

Nhằm nâng cao công tác quản lý chất lượng đào tạo, ngoài chức năng, nhiệm vụ của Phòng Kiểm định-KH&HTQT và đảm bảo chất lượng thực hiện nhiệm vụ kiểm tra, đánh giá hoạt động đào tạo được thể hiện ở điều 4 trang 3-5 trong Quyết định số 653/QĐ-CDNLĐB-TCHC (1.2.01 - *Quyết định số 653/QĐ-CDNLĐB-TCHC ngày 15 tháng 12 năm 2017 về Quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của các đơn vị thuộc Trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc*).

Việc kiểm tra giám sát hoạt động dạy và học của trường được Phòng Kiểm định-KH&HTQT thực hiện theo quy trình số 10 “Quy trình thanh tra, kiểm tra hoạt động đào tạo”. Quy trình trên gồm 15 bước quy định trình tự trong việc thanh, kiểm tra, giám sát các hoạt động đào tạo của trường (2.6.01 - *Quy trình thanh tra, kiểm tra hoạt động đào tạo ban hành kèm theo quyết định số 307/QĐ-CDNLĐB-KTKĐCL ngày 30/5/2019 V/v ban hành Quy định về hệ thống Bảo đảm chất lượng của trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc*)

Phòng Kiểm định-KH&HTQT xây dựng kế hoạch và thực hiện kế hoạch giám sát, kiểm tra hoạt động dạy và học đảm bảo tính công bằng khách quan và đúng quy định (2.2.09 - *Các kế hoạch thanh tra, kiểm tra, giám sát các hoạt động đào tạo năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023*; 2.6.02- *Các kế hoạch dự giờ đánh giá chất lượng giáo viên năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023*); (2.6.03 – *Quyết định thành lập ban thanh tra, kiểm tra của trường từ năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023*). Hoạt động kiểm tra được phản ánh qua các biên bản kiểm tra hằng năm (2.2.11 - *Biên bản kiểm tra về công tác đào tạo của Nhà trường năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023*);

Với chức năng quản lý của mình, hàng năm Khoa Kinh tế - Du lịch cũng đã tổ chức kiểm tra giám sát hoạt động đào tạo của Khoa (2.6.04 - *Sổ theo dõi quản lý hoạt động giảng dạy và dự giờ giáo viên của Lãnh đạo Khoa năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023*)

Việc sử dụng kết quả kiểm tra để kịp thời điều chỉnh các hoạt động dạy và học của trường.

Kết quả các đợt thanh, kiểm tra được tổng hợp và thông báo đến các đơn vị và báo cáo trong các cuộc họp định kỳ của Hội đồng trường và giao ban hàng tháng liên

quan (2.2.10 - Báo cáo thanh tra, kiểm tra, giám sát các hoạt động đào tạo năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023); (2.6.05 - Các Nghị quyết của Hội đồng trường năm 2021,2022; 2023; 2.6.06: Báo cáo cuộc họp giao ban hàng tháng của Nhà trường năm 2021,2022, 2023) trong các cuộc họp đó Nhà trường xử lý các vi phạm tùy theo mức độ và đưa ra các biện pháp khắc phục các tồn tại (nếu có). Đồng thời hàng năm Phòng Kiểm định-KH&HTQT và đảm bảo chất lượng có báo cáo tổng hợp công tác thanh tra, kiểm tra hàng năm (2.2.10 - Báo cáo thanh tra, kiểm tra, giám sát các hoạt động đào tạo năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023)

Nhà trường cũng đã thấy được những khiếm khuyết, những tồn tại trong hoạt động đào tạo của trường trên cơ sở đó có đổi mới, cải tiến hoạt động đào tạo của trường trong đó có cả cải tiến công tác kiểm tra, thanh tra (2.2.12- Báo cáo biện pháp khắc phục nâng cao chất lượng dạy và học, kết quả rà soát phương pháp và nội dung cải tiến phương pháp, công cụ kiểm tra Khoa Kinh tế - Du lịch năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023).

Hàng năm, Nhà trường tổ chức khảo sát lấy ý kiến của nhà giáo, cán bộ quản lý về nâng cao chất lượng đào tạo của Nhà trường. (2.6.07- Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của cán bộ quản lý, giảng viên, giáo viên về chương trình đào tạo năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023) . Kết quả cho thấy các giải pháp đang áp dụng mang lại hiệu quả cao, phù hợp với các hoạt động của Nhà trường cụ thể:

NỘI DUNG LẤY Ý KIẾN	Đối tượng	Năm	Số lượng	Kết quả	
				Đồng ý	Hoàn toàn đồng ý
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	Giảng viên, CBQL	2020-2021	51	82,4%	17,6%
		2021-2022	47	61.0%	39.0%

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

**Tiêu chuẩn 2.7: Tổ chức đào tạo liên thông theo quy định.**

Trong những năm trước đây, phần lớn người học sau khi học xong trung cấp đều tìm kiếm việc làm tại các doanh nghiệp để ổn định cuộc sống nên nhu cầu học liên thông lên Cao đẳng ngành KTCBMA của người học trong những năm qua còn rất ít, công tác tuyển sinh học sinh học liên thông lên Cao đẳng hàng năm không thành công.



Vì vậy nhà trường chưa xây dựng chương trình liên thông trung cấp KTCBMA lên cao đẳng KTCBMA.

***Điểm tự đánh giá: 0 điểm***

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

#### **Đánh giá tổng quát tiêu chí 3:**

Đội ngũ giảng viên, giáo viên có vai trò then chốt, quyết định việc thực hiện thành công của hoạt động đào tạo nói chung cũng như chương trình đào tạo ngành KTCBMA nói riêng. Vì vậy, việc xây dựng đội ngũ giảng viên, giáo viên đủ về số lượng, có trình độ chuyên môn cao, có phẩm chất đạo đức và tư cách nhà giáo, có sức khỏe tốt và yêu nghề là một trong những nhiệm vụ trọng tâm của Nhà trường, Khoa KTDL

Hiểu rõ như vậy, trường Khoa KTDL thường xuyên có kế hoạch rà soát số lượng giảng viên cần bổ sung cho từng năm (thay thế giảng viên nghỉ hưu hoặc chuyển công tác). Trên cơ sở đó, đề nghị Nhà trường tuyển đủ số lượng và đảm bảo tiêu chuẩn giảng viên từ nhiều nguồn khác nhau và tạo điều kiện cho họ được học tập nâng cao trình độ chuyên môn và làm việc theo đúng chuyên môn được đào tạo.

#### ***1. Những điểm mạnh***

- Hàng năm, 100% nhà giáo hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao.
- Trường 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.

- 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.

Hàng năm, cơ sở đào tạo tổ chức cho nhà giáo cơ hữu tham gia các khóa học tập, bồi dưỡng.

- 100% nhà giáo cơ hữu thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động theo quy định.
- 100% cán bộ quản lý và nhân viên đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.

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

#### ***2. Những tồn tại***

Mặc dù đội ngũ giáo viên cơ hữu đều có trình độ chuyên môn là thạc sỹ trở lên nhưng 50% giáo viên khoa KTDL chưa có chứng chỉ kỹ năng nghề quốc gia để đạt chuẩn nhà giáo giảng dạy thực hành, tích hợp theo quy định của thông tư số 08/2017/TT-BLĐTBXH.

#### ***3. Kế hoạch nâng cao chất lượng***

Tiếp tục liên hệ với Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp, tìm kiếm các đơn vị có đủ tư cách pháp nhân được phép tổ chức thi cấp chứng chỉ kỹ năng nghề để cho giáo viên của trường đăng ký tham gia

### **Điểm đánh giá tiêu chí 3**

<b>Tiêu chí, tiêu chuẩn</b>	<b>Điểm tự đánh giá</b>
<b>Tiêu chí 3</b>	<b>14</b>
Tiêu chuẩn 3.1	2
Tiêu chuẩn 3.2	2
Tiêu chuẩn 3.3	2
Tiêu chuẩn 3.4	2
Tiêu chuẩn 3.5	2
Tiêu chuẩn 3.6	2
Tiêu chuẩn 3.7	2
Tiêu chuẩn 3.8	2

***Tiêu chuẩn 3.1: 100% nhà giáo tham gia giảng dạy đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.***

Đến nay, Khoa KTDL đang có 14 giáo viên tham gia giảng dạy, trong đó 06 GV là giảng dạy chuyên ngành KTCBMA, các nhà giáo đều đảm bảo tiêu chuẩn của nhà giáo giáo dục nghề nghiệp theo điều lệ trường cao đẳng (3.1.01 - Danh sách trích ngang đội ngũ giáo viên giảng dạy nghề KTCBMA các năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 3.1.02: Hồ sơ quản lý nhà giáo). Cụ thể:

**Năm học 2020-2021:** Có 11 nhà giáo tham gia giảng dạy, trong đó có 05 nhà giáo dạy môn chung, 06 nhà giáo dạy các môn cơ sở và chuyên môn;

- **Nhà giáo giảng dạy môn chung:** 05 người, tất cả đều có thời gian tham gia giảng dạy trên 12 tháng

+ Trình độ chuyên môn: Gồm 01 Tiến sĩ triết học; 01 Thạc sỹ luật kinh tế, và 03 Đại học.

+ Sư phạm: Gồm có: 05 có Chứng chỉ Sư phạm dạy nghề.

+ Ngoại ngữ: Gồm có các trình độ: 01 Đại học; 01 chứng chỉ B2; 01 chứng chỉ B1; 02 chứng chỉ B.

+ Tin học: Gồm có: 01 Đại học tin học; 04 chứng chỉ THUD cơ bản;

- **Nhà giáo giảng dạy chuyên môn:** Có 06 GV, được bố trí 05 nhà giáo dạy tích hợp, 01 GV dạy thực hành tất cả đều có thời gian tham gia giảng dạy trên 12 tháng.

+ Trình độ chuyên môn: Gồm 5 thạc sỹ chuyên ngành, 01 đại học.

+ Kỹ năng nghề bao gồm: 06 Cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

+ Sư phạm: 06 Chứng chỉ Sư phạm dạy nghề.

+ Ngoại ngữ: 03 chứng chỉ B1; 03 chứng chỉ B.

+ Tin học: Gồm 06 chứng chỉ B.

**Năm học 2021-2022:** Có 11 nhà giáo tham gia giảng dạy, trong đó có 05 nhà giáo dạy môn chung, 06 nhà giáo dạy các môn cơ sở và chuyên môn;

- **Nhà giáo giảng dạy môn chung:** 05 người, tất cả đều có thời gian tham gia giảng dạy trên 12 tháng.

+ Trình độ chuyên môn: Gồm 01 Tiến sĩ triết học; 01 Thạc sĩ luật kinh tế, và 03 Đại học.

+ Sư phạm: Gồm có: 05 có Chứng chỉ Sư phạm dạy nghề.

+ Ngoại ngữ: Gồm có các trình độ: 01 Đại học; 01 chứng chỉ B2; 01 chứng chỉ B1; 02 chứng chỉ B.

+ Tin học: Gồm có: 01 Đại học tin học; 04 chứng chỉ THUD cơ bản;

- **Nhà giáo giảng dạy chuyên môn:** Có 06 GV, được bố trí 05 nhà giáo dạy tích hợp, 01 GV dạy thực hành tất cả đều có thời gian tham gia giảng dạy trên 12 tháng.

+ Trình độ chuyên môn: Gồm 5 thạc sĩ chuyên ngành, 01 đại học

+ Kỹ năng nghề bao gồm: 06 Cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

+ Sư phạm: 06 Chứng chỉ Sư phạm dạy nghề.

+ Ngoại ngữ: 03 chứng chỉ B1; 03 chứng chỉ B.

+ Tin học: Gồm 06 chứng chỉ B.

**Năm học 2022-2023:** Có 11 nhà giáo tham gia giảng dạy, trong đó có 05 nhà giáo dạy môn chung, 06 nhà giáo dạy các môn cơ sở và chuyên môn;

- **Nhà giáo giảng dạy môn chung:** 05 người, tất cả đều có thời gian tham gia giảng dạy trên 12 tháng.

+ Trình độ chuyên môn: Gồm 01 Tiến sĩ triết học; 01 Thạc sĩ luật kinh tế, và 03 Đại học.

+ Sư phạm: Gồm có: 05 có Chứng chỉ Sư phạm dạy nghề.

+ Ngoại ngữ: Gồm có các trình độ: 01 Đại học; 01 chứng chỉ B2; 01 chứng chỉ B1; 02 chứng chỉ B.

+ Tin học: Gồm có: 01 Đại học tin học; 04 chứng chỉ THUD cơ bản;

- **Nhà giáo giảng dạy chuyên môn:** Có 06 GV, được bố trí 05 nhà giáo dạy tích hợp, 01 GV dạy thực hành tất cả đều có thời gian tham gia giảng dạy trên 12 tháng.

+ Trình độ chuyên môn: Gồm 5 thạc sĩ chuyên ngành, 01 đại học

+ Kỹ năng nghề bao gồm: 05 Cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

+ Sư phạm: 06 Chứng chỉ Sư phạm dạy nghề.

+ Ngoại ngữ: 03 chứng chỉ B1; 03 chứng chỉ B.

+ Tin học: Gồm 06 chứng chỉ B.

Đôi chiếu với các quy định trong Thông tư số 08/2017/TTBLĐTBXH thì 100% các nhà giáo dạy nghề KTCBMA trình độ trung cấp của trường tham gia giảng dạy trong 2 năm qua đều đạt chuẩn chuyên môn, nghiệp vụ SPDN, Kỹ năng nghề, tiếng Anh, Tin học theo qui định.

***Điểm tự đánh giá: 02 điểm***

***Tiêu chuẩn 3.2: Hàng năm, 100% nhà giáo hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao.***

Năm 2018, Nhà trường đã xây dựng Qui định về chế độ làm việc của nhà giáo giảng dạy trong trường, căn cứ trên Thông tư số 07/2017/TT-BLĐTBXH quy định chế độ làm việc của nhà giáo giáo dục nghề nghiệp, (3.2.01-QĐ số 62/QĐ – CĐNLĐB - TCHC ngày 02-2-2018 về việc ban hành qui định chế độ làm việc của nhà giáo giáo dục nghề nghiệp). Năm học 2020 – 2021, 2021-2022, Nhà trường tiếp tục bổ sung, sửa đổi và xây dựng Quy chế về chế độ làm việc của giáo viên để phù hợp với hoạt động giảng dạy theo từng giai đoạn khác nhau (3.2.02 - Quyết định số 127/QĐ-CĐNLĐB ngày 16-3-2020 về việc ban hành qui định chế độ làm việc của nhà giáo giáo dục nghề nghiệp Trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc) (3.2.03- Quyết định số 31/QĐ-CĐNLĐB ngày 12-1-2022 về việc ban hành qui định chế độ làm việc của nhà giáo giáo dục nghề nghiệp, cán bộ quản lý tham gia giảng dạy Trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc). Nhà trường đã ban hành quy định về đánh giá, xếp loại hàng năm của cán bộ, viên chức, người lao động (3.2.04 - QĐ số 277 QĐ-CĐNLĐB-TCHC ngày 28/05/2021 về việc ban hành qui chế thi đua khen thưởng trường CĐNLĐB).

Công tác đánh giá viên chức hoàn thành nhiệm vụ trong năm được thực hiện theo đúng quy trình, hướng dẫn của Luật Công, Viên chức. Căn cứ chức năng nhiệm vụ theo chức danh, căn cứ nhiệm vụ được giao, cá nhân mỗi giáo viên tự đánh giá khối lượng, chất lượng công việc và mức độ hoàn thành, bộ môn đánh giá, lãnh đạo khoa đánh giá, cuối cùng Hội đồng Thi đua - Khen thưởng cấp trường xét duyệt, bình xét xếp loại thi đua (3.2.05 - Báo cáo kết quả đánh giá, xếp loại nhà giáo về chuyên môn nghiệp vụ năm học 2020 – 2021; 2021-2022; 2022-2023); 3.2.06 - Bản tự kiểm điểm, đánh giá cuối năm của giảng viên nghề KTCBMA năm học 2020 – 2021; 2021-2022; 2022-2023; 1.2.03 - Báo cáo kết quả thực hiện nghị quyết Hội nghị cán bộ, viên chức của Trường 2021; 2022; 2023; 1.2.04 – Quyết định khen thưởng năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023)

Trong 3 năm học vừa qua, kết quả phân loại thi đua của giáo viên giảng dạy nghề KTCBMA trình độ trung cấp được thể hiện:

Năm học 2020-2021: Theo kết quả đánh giá viên chức phòng Tổ chức Hành chính Có 11/11 giáo viên giảng dạy nghề Kỹ thuật chế biến món ăn được xếp loại “hoàn thành tốt nhiệm vụ” trở lên; Theo kết quả của Hội đồng thi đua khen thưởng,

năm học 2020-2021 có 02 giáo viên đạt Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở (Phạm Xuân Hiệp - giáo viên môn Tin học và Đinh Thị Hằng, Ngô Thị Thủy là giáo viên Khoa Kinh tế Du lịch) còn lại 08 giáo viên đều là “Lao động tiên tiến” của năm học.

Năm học 2021-2022: Theo kết quả bình xét của Hội đồng thi đua khen thưởng của trường có 02 giáo viên đạt “Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở”, còn lại 9 giáo viên đều là “Lao động tiên tiến” của năm học. Kết quả đánh giá viên chức theo năm dương lịch của phòng Tổ chức – Hành chính, có 02 giáo viên xếp loại “Hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ”, còn lại 9 giáo viên được xếp loại “Hoàn thành tốt nhiệm vụ”, tập thể Khoa Kinh tế - Du lịch được bình xét là “Tập thể lao động xuất sắc” của trường; đồng thời được nhà trường đề nghị Sở Lao động Thương binh và Xã hội tỉnh Quảng Ninh khen thưởng.

Năm học 2022-2023: Theo kết quả bình xét của Hội đồng thi đua khen thưởng của trường có 02 giáo viên đạt “Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở”, còn lại 9 giáo viên đều là “Lao động tiên tiến” của năm học. Kết quả đánh giá viên chức theo năm dương lịch của phòng Tổ chức – Hành chính, có 02 giáo viên xếp loại “Hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ”, còn lại 9 giáo viên được xếp loại “Hoàn thành tốt nhiệm vụ”, tập thể Khoa Kinh tế - Du lịch được bình xét là “Tập thể lao động xuất sắc” của trường.

Tất cả các giáo viên dạy nghề KTCBMA không có giáo viên nào vi phạm pháp luật, các quy định về nội quy, quy chế của Trường, đảm bảo 100% giáo viên hoàn thành các nhiệm vụ do Nhà trường giao cho (1.2.02 – Các báo cáo tổng kết năm học 2020 – 2021; 2021-2022; 2022-2023 của Khoa Kinh tế - Du lịch; 1.2.03 - Báo cáo kết quả thực hiện nghị quyết Hội nghị cán bộ, viên chức của Trường 2021; 2022; 2023).

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

**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 học/nhà giáo theo quy định**

Chương trình dạy nghề KTCBMA trình độ trung cấp có tổng số 21 mô-đun, môn học trong đó có 6 môn học chung; 15 môn học và mô-đun kỹ thuật cơ sở và chuyên môn (1.1.02 - Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp ngành nghề đào tạo Kỹ thuật chế biến món ăn Ban hành kèm theo quyết định số 231/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 22 tháng 4 năm 2019 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc).

Tất cả các mô-đun, môn học thuộc chương trình dạy nghề KTCBMA trình độ trung cấp đều do giáo viên của Khoa đảm nhận (không có giáo viên thỉnh giảng), không tính môn học Giáo dục quốc phòng sẽ do Trung tâm Giáo dục quốc phòng thực hiện theo quy định tại Thông tư liên tịch 123/2015/TTLT-BQP-BGDĐT-BLĐT BXH ngày 05/11/2021 (3.1.01 - Danh sách giáo viên giảng dạy chương trình đào tạo nghề KTCBMA năm học 2020 – 2021; 2021-2022; 2022-2023). Số lượng giáo viên, giảng

viên cơ hữu của khoa Kinh tế - Du lịch đảm nhận giảng dạy 100% chương trình của nghề đào tạo (2.2.03 - Kế hoạch đào tạo lớp Trung cấp KTCBMA của Khóa học 2019 - 2021; 2021-2023; 2.2.05 - Kế hoạch giáo viên năm học năm học 2019 - 2020; 2020 – 2021; 2021-2022; 2022-2023 của Khoa Kinh tế - Du lịch).

Công tác giảng dạy của Khoa Kinh tế - Du lịch đã thực hiện theo các chế độ làm việc của giáo viên trong Quy định về chế độ làm việc của giáo viên hàng năm, trên cơ sở của thông tư số 07/2017/TT-BLĐT BXH ngày 10/3/2017 của Bộ trưởng BLĐT B&XH - Quy định chế độ làm việc của nhà giáo giáo dục nghề nghiệp. Cụ thể giáo viên cơ hữu có số giờ giảng dạy không vượt quá 1/2 số giờ tiêu chuẩn; giáo viên kiêm chức có số giờ giảng dạy không vượt quá 1/3 số giờ tiêu chuẩn (3.2.02 - Quyết định số 127/QĐ-CDNLDB ngày 16-3-2020 về việc ban hành qui định chế độ làm việc của nhà giáo giáo dục nghề nghiệp Trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc) (3.2.03- Quyết định số 31/QĐ-CDNLDB ngày 12-1-2022 về việc ban hành qui định chế độ làm việc của nhà giáo giáo dục nghề nghiệp, cán bộ quản lý tham gia giảng dạy Trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc; 3.3.01- Bảng thống kê giờ giảng của các giáo viên Khoa Kinh tế - Du lịch năm học 2020 – 2021, 2021-2022; 2022-2023; 3.3.02 - Bảng thanh toán tiền vượt giờ của giáo viên Khoa Kinh tế - Du lịch năm học 2020 – 2021, 2021-2022).

Thông qua bảng tính số liệu qui đổi số lượng người học nghề Kỹ thuật chế biến món ăn (3.3.03 - Bảng qui đổi HS nghề Kỹ thuật chế biến món ăn các năm từ 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; Tỷ lệ HS/GV; 2.1.08 - Quyết định về việc phê duyệt danh sách trúng tuyển kèm theo biên bản họp xét; Quyết định mở lớp năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023 )

**BẢNG QUY ĐỔI HS NGHỀ KTCBMA CÁC NĂM TỪ 2020-2022  
TỶ LỆ HS/GV**

STT	Năm	HS đầu năm	HS tốt nghiệp	HS tuyển mới	HS qui đổi	GV qui đổi	Tỉ lệ HS/GV
1	2020	181	40	69	184.6	10,05	<b>17.7</b>
2	2021	205	47	63	211.4	10,05	<b>20.2</b>
3	2022	221	49	60	220.5	10,05	<b>21.1</b>
4	2023	232	54	69	231.2	10,05	<b>23.0</b>

Nguồn: Phòng Đào tạo

**Ghi chú:** 11 giáo viên

Trong đó: **06 Giáo viên chuyên môn**

Có: 01 Trưởng khoa (430/550) và 05 giáo viên

### **05 Giáo viên dạy môn chung**

Có: 01 Trưởng khoa (430/550); 01 trưởng bộ môn (490/550) và 03 giáo viên

Như vậy, tỷ lệ học sinh/giáo viên giảng dạy chương trình KTCBMA trình độ trung cấp của Khoa Kinh tế - Du lịch đúng theo qui định của Nghị định số 140/2018/NĐ-CP ngày 8/10/2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung các Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh và thủ tục hành chính thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội (Tỷ lệ học sinh, sinh viên/giáo viên, giảng viên tối đa là 25).

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

**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.**

Các nhà giáo cơ hữu của Khoa KTDL có nhiều đóng góp trong các hoạt động hội thi giáo viên dạy giỏi, hội thi thiết bị tự làm để bổ sung kinh nghiệm nghề nghiệp, cập nhật kiến thức, công nghệ, phương pháp tổ chức sản xuất. Cụ thể, đã có nhiều giáo viên tham gia hội thi thiết bị tự làm các cấp, thi tay nghề giỏi, nhà giáo dạy giỏi các cấp đều đạt giải cao, hăng say trong hoạt động NCKH, thể hiện cụ thể trong Bản thống kê dưới đây (3.4.01 - Bảng thống kê nhà giáo tham gia NCKH; SKCT; TBTL)

**Bảng thống kê nhà giáo tham gia NCKH; SKCT; TBTL**

<b>Năm học</b>	<b>Sáng kiến cải tiến</b>	<b>Giáo viên tham gia dạy giỏi Cấp trường</b>	<b>Thiết bị tự làm</b>
2020-2021	02 Giáo viên - Đinh Thị Hằng Biên soạn giáo trình: Kiểm toán Hệ đào tạo trung cấp - Ngô Thị Thủy Biên soạn giáo trình: Kiểm toán Hệ đào tạo trung cấp	02 giáo viên - Ngô Thị Thủy - Vũ Thu Trang	
2020-2021	04 Giáo viên - Nguyễn Thị Thanh Biên soạn giáo trình: Chế biến bánh và món ăn tráng miệng Hệ đào tạo Trung cấp - Bùi Thị Thủy Biên soạn GT: Văn hóa ẩm thực Hệ đào tạo trung cấp	04 Giáo viên - Vũ Công Hoàng - Nguyễn Ngọc Long - Trần Thị Kim Dung - Nguyễn Thị Minh Hiếu	4 Giáo viên - Nguyễn Ngọc Long - Bùi Thị Thủy - Nguyễn Thị Thanh - Hà Thị Ngọc Dung Thiết bị: Máy đánh trứng cầm tay

	- Trần Thị Kim Dung Biên soạn GT: Xây dựng thực đơn Hệ đào tạo trung cấp Sinh lý dinh dưỡng Hệ đào tạo trung cấp - Nguyễn Thị Minh Hiếu Biên soạn giáo trình: Tổng quan du lịch và khách sạn Hệ đào tạo trung cấp		
2022- 2023	<b>03 Giáo viên</b> - Trần Thị Hải Yến Giáo trình: Kế toán doanh nghiệp II - Trần Thị Kim Dung Giáo trình: Hạch toán định mức - Vũ Công Hoàng Giáo trình: Quản trị chất lượng hàng hoá	<b>04 Giáo viên</b> Hà ngọc Dung Vũ Công Hoàng Trần Thị Kim Dung Đồng Thị Minh Hoà	

*Nguồn: Khoa KTDL*

Giáo viên của Khoa đã biên soạn mới các giáo trình các môn học, mô đun, được Hội đồng Khoa học nhận xét, đánh giá công nhận là **sáng kiến cấp trường** năm học 2020 - 2021 là Giáo trình Kiểm toán. Năm học 2021 - 2022 gồm 4 giáo trình: Văn hóa ẩm thực, Xây dựng thực đơn; Sinh lý dinh dưỡng, biên soạn giáo trình. **Năm học 2022 - 2023 gồm 3 giáo trình: Kế toán doanh nghiệp II, Hạch toán định mức, Quản trị chất lượng hàng hoá**

Tại **Hội thi thiết bị đào tạo tự chế tự làm** năm học 2021-2022 của tỉnh Quảng Ninh, Khoa KTDL đã tham gia các mô hình “Máy đánh trứng cầm tay” của thầy Nguyễn Ngọc Long, cô Bùi Thị Thủy, Nguyễn Thị Thanh, Hà Thị Ngọc Dung tự chế đạt giải khuyến khích; (3.4.02- *Hồ sơ thiết bị dự thi-thiết bị đào tạo tự làm tỉnh Quảng Ninh năm 2022*)

**Các thành tích về giáo viên dạy giỏi và thi thiết bị tự làm thể hiện dưới đây:**

***Năm học 2020-2021 có:***

- Khoa KTDL có 02 nhà giáo tham gia dạy giỏi. Trong đó có: 02 nhà giáo tham gia sáng kiến cải tiến cấp trường

***Năm học 2021-2022*** khoa KTDL có: 04 giáo viên tham gia dạy giỏi, 04 nhà giáo tham gia sáng kiến cải tiến cấp trường, 04 giáo viên tham gia thiết bị đào tạo tự làm.

***Năm học 2022-2023*** khoa KTDL có: 04 giáo viên tham gia dạy giỏi, 03 nhà giáo tham gia sáng kiến cải tiến cấp trường.



(3.4.03 - Kế hoạch tổ chức Hội thi nhà giáo giáo dục năm học năm học 2020 – 2021; 2021-2022; 2022-2023; 3.4.04 – Báo cáo kết quả hội giảng giáo viên dạy giỏi cấp cơ sở năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023 ; 3.4.05– Quyết định công nhận sáng kiến cải tiến cấp trường năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 3.4.06- Quyết định 890/QĐ-LĐTBXH ngày 29/6/2022 về việc tặng giấy khen, tặng cờ cho các tập thể, nhóm tác giả và cá nhân đạt giải tại Hội thi thiết bị đào tạo tự làm quảng ninh năm 2022).

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

**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.**

Khoa Kinh tế - Du lịch có 11 giáo viên cơ hữu (3.1.01 - Danh sách trích ngang đội ngũ giáo viên giảng dạy nghề KTCBMA các năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023).

Nhà trường có những quy định về các chế độ, chính sách tạo điều kiện về thời gian cũng như hỗ trợ về tài chính cho đội ngũ giáo viên tham gia học tập trong và ngoài nước. Trong đó có quy định rõ ràng cụ thể về quyền lợi và nghĩa vụ của người tham gia hoạt động nâng cao chuyên môn nghiệp vụ, đồng thời trong các văn bản của Nhà trường có quy định về việc hỗ trợ tài chính cho nhà giáo tham gia học tập nâng cao chuyên môn, nghiệp vụ (3.5.01 - Các quyết định về việc ban hành Quy chế chi tiêu nội bộ, kèm theo Quy chế chi tiêu nội bộ năm học 2021; 2022; 2023).

Trường có kế hoạch tổ chức bồi dưỡng chuyên môn nghiệp vụ cho cán bộ nhân viên, giáo viên (3.5.02 - Các Kế hoạch về đào tạo, bồi dưỡng cán bộ năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023). Thông qua đó, mỗi giáo viên sẽ đăng ký những nội dung mà bản thân muốn học tập, bồi dưỡng (3.5.03 - Các kế hoạch về việc đăng ký nhu cầu đào tạo, bồi dưỡng cán bộ viên chức năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023). Trên cơ sở kế hoạch đã xây dựng, các Khoa, Bộ môn căn cứ nhiệm vụ cụ thể của Khoa, số lượng giáo viên từng Khoa và kế hoạch của Khoa để cử từng đối tượng giáo viên tham gia khóa đào tạo hay bồi dưỡng (3.5.04 - Các quyết định cử giáo viên đi học tập, bồi dưỡng năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023). Sau mỗi năm học, công tác đào tạo, bồi dưỡng, giáo viên được tổng kết đánh giá thông qua báo cáo tổng kết năm học (3.5.05- Báo cáo công tác đào tạo, bồi dưỡng giáo viên của Trường năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023).

Kết quả thống kê công tác học tập, bồi dưỡng giáo viên của Tổ bộ môn Kỹ thuật chế biến món ăn trong 3 năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023 cho thấy số nhà giáo giảng dạy nghề được cử đi học tập, bồi dưỡng về chuyên môn, nghiệp vụ, đổi mới phương pháp giảng dạy như sau:

Như vậy, trong 3 năm học gần đây, hằng năm đều có GV giảng dạy nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp được cử đi học tập, bồi dưỡng về chuyên môn, nghiệp vụ, đổi mới phương pháp giảng dạy.

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

***Tiêu chuẩn 3.6: 100% nhà giáo cơ hữu đi thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động theo quy định.***

Hàng năm, 100% giáo viên cơ hữu dạy nghề Kỹ thuật chế biến món ăn được đi thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động theo qui định.

Căn cứ theo Quy định chế độ làm việc của nhà giáo giáo dục nghề nghiệp (3.2.02 - *Quyết định số 127/QĐ-CDNLDB ngày 16-3-2020 về việc ban hành qui định chế độ làm việc của nhà giáo giáo dục nghề nghiệp Trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc*) (3.2.03- *Quyết định số 31/QĐ-CDNLDB ngày 12-1-2022 về việc ban hành qui định chế độ làm việc của nhà giáo giáo dục nghề nghiệp, cán bộ quản lý tham gia giảng dạy Trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc*), giáo viên đi thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động theo quy định bắt buộc và được bố trí 4 tuần/năm. Trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc có các chế độ chính sách hỗ trợ nhà giáo thực hiện việc đi thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động (3.5.01 - *Các quyết định về việc ban hành Quy chế chi tiêu nội bộ, kèm theo Quy chế chi tiết năm 2021; 2022; 2023*).

Hàng năm, phòng Đào tạo kết hợp với các Khoa chuyên môn xây dựng kế hoạch tổ chức cho giáo viên có thời gian đến các đơn vị sử dụng lao động; đơn vị sản xuất kinh doanh dịch vụ, ngoài việc quản lý, hướng dẫn người học tại nơi thực tập, giáo viên còn có cơ hội thâm nhập thực tế rèn luyện kỹ năng nghề; bổ sung kinh nghiệm nghề nghiệp, cập nhật kiến thức, công nghệ, phương pháp tổ chức sản xuất (3.6.01 - *Kế hoạch đi thực tế và học tập kinh nghiệm của Khoa Kinh tế Du lịch tại nhà hàng Bimone, kèm theo Danh sách nhà giáo cơ hữu của Khoa được bồi dưỡng, thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động; 3.6.02 - Các Quyết định về việc cử giáo viên đi thực tế và học tập kinh nghiệm trong lĩnh vực Kỹ thuật chế biến món ăn năm học 2020 - 2021;2021-2022, 2022-2023, DS kèm theo; 3.6.03-Đề cương đi thực tế thực tế và học tập kinh nghiệm trong lĩnh vực Kỹ thuật chế biến món ăn năm học 2020 - 2021;2021-2022; 2022-2023*).

Năm học 2020-2021:

Giáo viên của Khoa Kinh tế - Du lịch đến Nhà hàng BIMONE để thực tế. Thời gian giáo viên đi thực tế tại đơn vị từ ngày 07/2/2022-12/03/2022 với các nội dung:

- Hoạt động, cơ sở vật chất chức năng và nhiệm vụ của Nhà hàng.
- Tìm hiểu món súp hải sản.
- Tìm hiểu món sa lát Cocktail Tôm.

- Tìm hiểu Món Cua xốt me.
- Tìm hiểu món Cá Song hấp xì dầu.
- Tìm hiểu món Sinh tố xanh, sinh tố bơ sữa chua và nước cốt dừa, sinh tố sữa chua mật ong, sinh tố bơ sữa dừa, bơ sữa tươi, sinh tố bơ xoài, sinh tố bơ cà phê.
- Tìm hiểu kỹ thuật nuôi dưỡng, chăm sóc phòng trị bệnh cho gà tại công ty.
- Ghi chép và cập nhật kiến thức các hoạt động thực tế về chuyên môn của công ty.

Sau mỗi đợt thực tập, Giáo viên đều có báo cáo kết quả thực tập có ý kiến đánh giá kết quả rèn nghề của cán bộ tại đơn vị mà nhà giáo và người học đến thực tập (3.6.04 - Báo cáo kết quả đi thực tế và học tập kinh nghiệm về Kỹ thuật chế biến món ăn của Khoa Kinh tế - Du lịch năm học 2020 - 2021; 2021-2022; 2022-2023; 3.6.05 - Các hình ảnh về việc nhà giáo cơ hữu đi thực tập tại các cơ sở lao động năm học 2020 - 2021; 2021-2022; 2022-2023).

Căn cứ vào các bản kế hoạch và quyết định cử thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động và căn cứ vào sổ giáo viên của Khoa Kinh tế - Du lịch trong 2 năm học 2020 - 2021; 2021-2022 là 6 nhà giáo cho thấy tỷ lệ giáo viên của Khoa đi thực tập trong 2 năm gần đây là 100%.

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

***Tiêu chuẩn 3.7: 100% cán bộ quản lý và nhân viên đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.***

Trong 2 năm học 2020-2021; 2021-2022 tất cả (100%) cán bộ quản lý và nhân viên tổ chức thực hiện chương trình đào tạo nghề KTCBMA đạt chuẩn chuyên môn và nghiệp vụ theo quy định trong Điều lệ trường cao đẳng. Cán bộ quản lý có trình độ chuyên môn, trình độ về lý luận chính trị, quản lý Nhà nước đúng qui định; có kinh nghiệm trong công tác quản lý, lãnh đạo (3.7.01 - Danh sách trích ngang đội ngũ cán bộ quản lý và nhân viên trực tiếp thực hiện chương trình đào tạo nghề KTCBMA trình độ trung cấp; 3.7.02 - Hồ sơ của cán bộ quản lý và nhân viên trực tiếp thực hiện chương trình đào tạo ngành Kỹ thuật chế biến món ăn).

Cán bộ quản lý và nhân viên trực tiếp tham gia tổ chức thực hiện chương trình đào tạo nghề KTCBMA trình độ trung cấp thuộc các khoa: Kinh tế - Du lịch, Khoa học cơ bản và các Phòng chức năng gồm: Đào tạo, Phòng Tổ chức hành chính; Phòng Công tác sinh viên; Phòng Tài chính Kế toán, Phòng Kiểm định - Khoa học và Hợp tác quốc tế và phòng Quản lý thiết bị và đầu tư. Đội ngũ cán bộ quản lý đều đã tham gia các lớp học dành cho cán bộ quản lý cấp cơ sở do Tổng cục giáo dục nghề nghiệp tổ chức đào tạo. Số lượng CBQL và nhân viên được mô tả tại bảng thống kê dưới đây

(3.7.03 - Bảng thống kê số lượng CBQL và nhân viên trực tiếp tổ chức đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn). Cụ thể:

**Bảng thống kê số lượng CBQL và nhân viên trực tiếp tổ chức đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn )**

Đơn vị	Năm học 2020-2021		Năm học 2021-2022		Năm học 2022-2023	
	Số lượng		Số lượng		Số lượng	
	CBQL	CBQL	CBQL	NV	CBQL	NV
Đào tạo	03	03	03	03	03	03
Công tác SV	2	13	2	13	2	13
KĐ-KHHTQT	1	03	1	04	1	04
TC-KT	1	03	1	03	1	03
QLTB&ĐT	1	02	1	02	1	02
Khoa KHCB	2	10	2	10	2	10
Khoa Kinh tế - Du lịch	1	05	1	05	1	05
TCHC	1	06	1	06	1	06
<b>Tổng số</b>	<b>12</b>	<b>45</b>	<b>12</b>	<b>46</b>	<b>12</b>	<b>46</b>

Nguồn: Phòng TCCB

**Năm 2020 - 2021:** 12 CBQL, 45 nhân viên đều đáp ứng đủ các điều kiện về trình độ chuyên môn, nghiệp vụ, chứng chỉ ngoại ngữ, tin học. Cụ thể:

**Cán bộ quản lý** (12 người) đều có trình độ về lý luận chính trị, quản lý Nhà nước đúng qui định.

- Trình độ chuyên môn: 02 Tiến sĩ; Thạc sỹ: 07 người; Đại học: 04;
- Chứng chỉ tiếng Anh: 01 cử nhân; 07 B1, 03 B; 01 C;
- Chứng chỉ Tin học: 01 thạc sỹ, 01 THUĐCB; 10 B;
- 11 chứng chỉ NVSP dạy nghề; 01: chứng chỉ Kế toán trưởng;

**Nhân viên** (45 người):

Trình độ chuyên môn: Thạc sỹ: 26 người; Đại học: 11; Trung cấp: 06;

- Chứng chỉ tiếng Anh: 04 CN; 13 B1, 22 B; 01 C; 05 A;
- Chứng chỉ Tin học: 02 thạc sỹ, 06 cử nhân; 33 B; 04 A;
- 31 chứng chỉ NVSP dạy nghề; 14 nhân viên còn lại không liên quan đến chuyên môn nghề.

Kết quả phân tích trên đây cho thấy 100% CBQL và nhân viên trực tiếp tổ chức thực hiện CTĐT KTCBMA đạt trình độ chuyên môn, nghiệp vụ, tin học, tiếng Anh theo qui định.

**Năm 2021-2022-2023:** 12 CBQL, 46 nhân viên đều đáp ứng đủ các điều kiện về trình độ chuyên môn, nghiệp vụ, chứng chỉ ngoại ngữ, tin học. Cụ thể:

**Cán bộ quản lý** (12 người) đều có trình độ về lý luận chính trị, quản lý Nhà nước đúng qui định.

- Trình độ chuyên môn: 01 Tiến sĩ; Thạc sỹ: 07 người; Đại học: 04;
- Chứng chỉ tiếng Anh: 01 cử nhân; 07 B1, 03 B; 01 C;
- Chứng chỉ Tin học: 01 thạc sỹ, 01 THUĐCB; 10 B;
- 11 chứng chỉ NVSP dạy nghề; 01: chứng chỉ Kế toán trưởng;

**Nhân viên** (45 người):

Trình độ chuyên môn: 01 Tiến sĩ; Thạc sỹ: 26 người; Đại học: 11; Trung cấp: 06;

- Chứng chỉ tiếng Anh: 04 CN; 13 B1, 22 B; 01 C; 05 A;
- Chứng chỉ Tin học: 02 thạc sỹ, 06 cử nhân; 33 B; 04 A;
- 31 chứng chỉ NVSP dạy nghề; 14 nhân viên còn lại không liên quan đến chuyên môn nghề.

Như vậy, 100% CBQL và nhân viên trực tiếp tổ chức thực hiện CTĐT KTCBMA đạt trình độ chuyên môn, nghiệp vụ, tin học, tiếng Anh theo qui định.

***Điểm tự đánh giá: 02 điểm***

***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.***

Như đã mô tả tại tiêu chuẩn 3.7, đội ngũ cán bộ quản lý, nhân viên trực tiếp tham gia tổ chức thực hiện chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ trung cấp trong các năm học 2020 - 2021 và 2021 – 2022; 2022-2023 như sau:

Năm học 2020-2021 có 12 CBQL và 45 nhân viên. Năm học 2021-2022 có 12 CBQL và 45 nhân viên (3.7.01 - *Danh sách trích ngang đội ngũ cán bộ quản lý và nhân viên trực tiếp thực hiện chương trình đào tạo ngành KTCBMA năm học năm học 2020 -2021; 2021-2022; 2022-2023*). Trường đánh giá cán bộ, giáo viên, nhân viên dựa trên Quy chế thi đua khen thưởng hàng năm (3.2.04 - *Quyết định số 277/QĐ-CDNLĐB-TCHC ngày 28/5/2021 về việc ban hành qui chế thi đua khen thưởng trường CDNLĐB*). Tất cả cán bộ quản lý và nhân viên trực tiếp tổ chức đào tạo đều được nhà trường đánh giá hoàn thành, hoàn thành tốt nhiệm vụ, hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ hàng năm (3.8.01 - *Các Quyết định khen thưởng năm học của Hiệu trưởng CDNLĐB năm học 2020 – 2021; 2021-2022; 2022-2023*). Dưới đây là bảng tổng hợp thi đua khen thưởng các cấp đối với đội ngũ CBQL và nhân viên trực tiếp tổ chức đào tạo nghề KTCBMA (3.8.02 - *Bảng tổng hợp thi đua khen thưởng các cấp đối với CBQL và nhân viên trực tiếp tổ chức đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn*).

**Bảng tổng hợp thi đua khen thưởng các cấp đối với CBQL và nhân viên trực tiếp tổ chức đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn**

Năm Phòng/ban	Năm 2020-2021			Năm 2021-2022			Năm 2022-2023		
	Số lượng		Khen thưởng CSTĐ	Số lượng		Khen thưởng CSTĐ	Số lượng		Khen thưởng CSTĐ
	CBQL	NV	Cấp cơ sở	CBQL	NV	Cấp cơ sở	CBQL	NV	Cấp cơ sở
Đào tạo	03	03	01	03	03	1	03	03	1
Công tác SV	2	13	01	2	13	1	2	13	1
KĐ-KHHTQT	1	3	01	1	04	1	1	04	1
TC-KT	1	3	01	1	03	1	1	03	1
QLTB&ĐT	1	02	01	1	02	1	1	02	1
Khoa KHCB	2	10	02	2	10	2	2	10	2
Khoa Kinh tế - Du lịch	1	05		1	05		1	05	
TCHC	1	06		1	06		1	06	
<b>Tổng số</b>	<b>13</b>	<b>45</b>	<b>07</b>	<b>12</b>	<b>46</b>	<b>07</b>	<b>12</b>	<b>46</b>	<b>07</b>

Nguồn: Phòng TCHC

Kết quả đánh giá công chức, viên chức cán bộ quản lý, nhân viên của toàn trường trong các năm học 2020 – 2021; 2021-2022; 2022-2023 cho thấy tất cả CBQL, giáo viên, Nhân viên của toàn trường đều đạt danh hiệu từ LĐTT trở lên (hoàn thành nhiệm vụ trở lên). Nhiều cán bộ quản lý đạt danh hiệu Chiến sỹ thi đua cấp cơ sở và được tặng Bằng khen của Bộ trưởng về chỉ đạo các đơn vị.

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

#### 2.2.4. Tiêu chí 4: Chương trình, giáo trình

##### Đánh giá tổng quát tiêu chí 4

Chương trình đào tạo là một trong những yếu tố quan trọng quyết định sự tồn tại và phát triển của nhà trường. Chương trình đào tạo có nội dung đáp ứng được yêu cầu của đơn vị dụng lao động, phù hợp với nhu cầu của người học sẽ là điều kiện tiên quyết để tạo thuận lợi cho công tác tuyển sinh hàng năm của trường.

##### 1. Những điểm mạnh

Chương trình đào tạo KTCBMA được xây dựng trên cơ sở chuẩn đầu ra, phù hợp với các quy định, sứ mạng của nhà trường, có cấu trúc cân đối giữa các khối kiến thức trong tổng thể chương trình đào tạo. Các môn học/mô đun trong chương trình đào tạo đảm bảo tính logic, hợp lý. Đề cương chi tiết của các môn học/mô đun được xây dựng theo quy định của thông tư số 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 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. Tỷ lệ số giờ lý thuyết, thực hành theo quy định của thông tư phù hợp với hoạt động giáo dục nghề nghiệp cho người học.

Chương trình đào tạo luôn được cập nhật, bổ sung đổi mới nhằm nâng cao chất lượng giáo dục nghề nghiệp, trong đó nổi bật nhất là các ngành trọng điểm quốc gia, Asean và quốc tế, thể hiện sự gắn kết giữa chương trình đào tạo với thị trường lao động. Thực tế yêu cầu về chất lượng lao động của các đơn vị sử dụng lao động là cơ sở để xác định nội dung của chương trình đào tạo. Chương trình đào tạo tốt thì hoạt động đào tạo có chất lượng cao, cung cấp lại cho đơn vị sử dụng lao động đội ngũ lao động có tay nghề cao, chất lượng hiệu quả tốt khi làm việc.

Giáo trình và tài liệu giảng dạy đã cụ thể hoá yêu cầu về nội dung kiến thức, kỹ năng, thái độ cần đạt trong chương trình dạy nghề, tạo điều kiện để thực hiện phương pháp dạy học tích cực; định kỳ có ý kiến đóng góp xây dựng của giáo viên và HSSV, cán bộ quản lý doanh nghiệp để điều chỉnh nội dung của giáo trình.

Giáo trình biên soạn đều lấy ý kiến đóng góp của giáo viên, chuyên gia một số cơ sở sản xuất, kinh doanh, dịch vụ, HSSV đáp ứng yêu cầu về nội dung và đổi mới phương pháp dạy học.

## **2. Những tồn tại**

Trường cần có thỏa thuận với các cơ sở giáo dục đại học để có Quy định về công nhận giá trị chuyển đổi kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng đã tích lũy của người học nghề KTCBMA được miễn trừ khi học CTĐT liên thông đã được cơ sở giáo dục đại học ban hành.

## **3. Kế hoạch nâng cao chất lượng**

Năm học tới sử dụng các môn học/mô đun tự chọn để linh hoạt lựa chọn, thay đổi các môn học/mô đun chuyên sâu mới trong chương trình đào tạo phù hợp với nhu cầu xã hội. rà soát, xây dựng đề cương chi tiết môn học, mô đun theo xu hướng rèn luyện kỹ năng thực hành, cụ thể hóa hơn đối với rèn luyện kỹ năng tay nghề trong từng nội dung của các môn học, mô đun. Đồng thời Khoa KTDL hoàn thành việc xây dựng ngân hàng đề thi, đa dạng hóa phương pháp kiểm tra, đánh giá học phần, tăng cường hình thức kiểm tra đánh giá kỹ năng tay nghề của người học hơn là kiểm tra bằng lý thuyết.

Thực hiện việc đưa các chương trình đào tạo của nhà trường lên website của trường, đồng thời xây dựng chuyên mục lấy ý kiến phản hồi về chương trình đào tạo trên website để các nhà tuyển dụng lao động, cựu HSSV, các tổ chức giáo dục và các tổ chức khác có điều kiện thuận lợi đóng góp ý kiến về các chương trình đào tạo của nhà trường. Bên cạnh đó, nhà trường sẽ tăng cường nhận thức cho tập thể cán bộ,

giảng viên của nhà trường về sự cần thiết và nguyên tắc của việc rà soát, bổ sung và điều chỉnh chương trình đào tạo để chỉ đạo và tổ chức thực hiện một cách có hiệu quả.

Tăng cường khuyến khích cán bộ, giảng viên tích cực tham gia biên soạn, rà soát chỉnh sửa giáo trình để nguồn giáo trình, tài liệu tham khảo của ngành KTCBMA được phong phú, là cơ sở để cho HSSV học tập, tìm hiểu và nghiên cứu.

Thay đổi nội dung quy chế tính khối lượng làm việc của giáo viên theo hướng khuyến khích các nhà giáo viết giáo trình phục vụ giảng dạy, tham khảo cho môn học, mô đun, đảm bảo 100% môn học, mô đun có đủ giáo trình.

#### **Điểm đánh giá tiêu chí 4**

<b>Tiêu chí, tiêu chuẩn</b>	<b>Điểm tự đánh giá</b>
<b>Tiêu chí 4</b>	<b>24</b>
Tiêu chuẩn 4.1	2
Tiêu chuẩn 4.2	2
Tiêu chuẩn 4.3	2
Tiêu chuẩn 4.4	2
Tiêu chuẩn 4.5	2
Tiêu chuẩn 4.6	2
Tiêu chuẩn 4.7	2
Tiêu chuẩn 4.8	2
Tiêu chuẩn 4.9	2
Tiêu chuẩn 4.10	2
Tiêu chuẩn 4.11	2
Tiêu chuẩn 4.12	2

***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.***

Năm 2017, Trường thực hiện xây dựng chuyên đổi chương trình đào tạo nghề nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp, năm 2019 Trường thực hiện chỉnh sửa chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp theo đó chương trình đào tạo giảm số tín chỉ từ 82 xuống còn 64 đồng thời tăng tỷ lệ thời gian



học thực hành từ 1200 lên 1222. Căn cứ Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 1/3/2017 của Bộ Lao động -Thương binh và Xã hội và Đề hướng dẫn việc xây dựng, chỉnh sửa chương trình đào tạo năm 2018 Trường đã xây dựng và ban hành quy trình xây dựng, bổ sung, điều chỉnh chương trình đào tạo tạo (4.1.01 – *Quyết định số 648/QĐ-CĐNLĐB-KTĐBCL ngày 20/08/2018 về việc ban hành Quy trình xây dựng, bổ sung, điều chỉnh chương trình đào tạo; kèm theo Quy trình*). Quy trình xây dựng, chỉnh sửa chương trình gồm 14 bước. Khi xây dựng, chỉnh sửa chương trình đào tạo Nhà trường tuân thủ theo quy định tại Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH và trình tự của quy trình. Cụ thể:

- Lập kế hoạch xây dựng/chỉnh sửa chương trình đào tạo:

Năm 2017 Trường tổ chức xây dựng chương trình theo kế hoạch số 77/CĐNLĐB-ĐT ngày 30/01/2017 (4.1.02- *Kế hoạch số 77/CĐNLĐB-ĐT ngày 30/01/2017 về việc xây dựng chương trình đào tạo năm 2017*).

Năm 2018 Trường tổ chức chỉnh sửa chương trình theo kế hoạch số 662/KH-CĐNLĐB-ĐT ngày 10/9/20218 (1.1.08 – *Kế hoạch số 662/KH-CĐNLĐB-ĐT ngày 10/9/20218 về rà soát, chỉnh sửa, cập nhật bổ sung chương trình đào tạo nghề trình độ cao đẳng, trung cấp*).

Năm 2021 Trường tổ chức chỉnh sửa chương trình theo kế hoạch số 128/KH-CĐNLĐB-ĐT ngày 30/03/2021 (4.1.03 – *kế hoạch số 128/KH-CĐNLĐB-ĐT ngày 30/03/2021 về việc chỉnh sửa, cập nhật bổ sung chương trình đào tạo nghề trình độ cao đẳng, trung cấp năm 2021*).

Trong các kế hoạch trên bao gồm cả kế hoạch xây dựng chỉnh sửa các chương trình đào tạo của trường trong đó có CTĐT nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp.

- Thành lập ban xây dựng/chỉnh sửa chương trình đào tạo:

Năm 2017 Trường thành lập Ban xây dựng chương trình theo Quyết định số 60/QĐ-CĐNLĐB-ĐT ngày 02/01/2017 (4.1.04- *Quyết định số 60/QĐ-CĐNLĐB-ĐT ngày 02/01/2017 thành lập ban xây dựng CTĐT năm 2017, kèm theo danh sách thành viên*).

Năm 2018 thành lập Ban chỉnh sửa chương trình đào tạo theo Quyết định số 650/QĐ-CĐNLĐB-ĐT ngày 06/8/2018 (4.1.05-*Quyết định số 650/QĐ-CĐNLĐB ngày 6/8/2018 thành lập ban rà soát, cập nhật, chỉnh sửa, bổ sung chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn năm 2018*);

Năm 2021 thành lập Ban chỉnh sửa chương trình đào tạo theo Quyết định số 210/QĐ-CĐNLĐB-ĐT ngày 04/05/2021 (4.1.06- *QĐ số 210/QĐ-CĐNLĐB-ĐT ngày*

04/05/2021 về việc thành lập Ban rà soát, chỉnh sửa, bổ sung chương trình đào tạo năm 2021)

Theo các QĐ trên Ban xây dựng/chỉnh sửa chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp qua các năm gồm 09 thành viên có trình độ từ đại học trở lên, am hiểu và có kinh nghiệm về phát triển chương trình là những giáo viên có kinh nghiệm giảng dạy của nghề từ 5 năm trở lên tất cả các thành viên này đảm bảo theo tiêu chuẩn quy định tại điều 10 của Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 1/3/2017 của Bộ Lao động -Thương binh và Xã hội.

- Các ban xây dựng/chỉnh sửa tổ chức xây dựng chương trình và hội thảo lấy ý kiến đóng góp, hoàn chỉnh dự thảo CTĐT (4.1.07 - *Thư mời đại diện doanh nghiệp góp ý dự thảo chương trình đào tạo nghề KTCBMA trình độ trung cấp các năm 2017, 2018, 2021*); (4.1.08 - *Biên bản hội thảo về chương trình đào tạo nghề KTCBMA trình độ trung cấp*; 4.1.09 - *Bản góp ý kiến về chương trình đào tạo nghề KTCBMA trình độ trung cấp*).

- Thành lập Hội đồng thẩm định chương trình:

Năm 2017 Trường thành lập HĐĐ chương trình theo Quyết định số 82/QĐ-CĐNLĐB-ĐT ngày 02/02/2017 (4.1.10- *QĐ số 82/QĐ-CĐNLĐB-ĐT ngày 02/02/2017 về việc thành lập HĐĐ CTĐT năm 2017*);

Năm 2018 Trường thành lập HĐĐ chương trình theo Quyết định số 702/QĐ-CĐNLĐB-ĐT ngày 01/10/2018 (4.1.11- *QĐ số 702/QĐ-CĐNLĐB-ĐT ngày 01/10/2018 về việc thành lập HĐĐ CTĐT năm 2018*).

Năm 2021 Trường thành lập HĐĐ chương trình theo Quyết định số 219/QĐ-CĐNLĐB-ĐT ngày 07/05/2021 (4.1.12- *QĐ số 219/QĐ-CĐNLĐB-ĐT ngày 07/05/2021 về việc thành lập HĐĐ CTĐT năm 2021*).

Hội đồng thẩm định chương trình đào tạo gồm 11 thành viên trong đó sự tham gia của cán bộ lãnh đạo, quản lý, các giáo viên của Trường và có sự tham gia của 02 đại diện đến từ các doanh nghiệp tất cả các thành viên này đảm bảo theo tiêu chuẩn quy định tại điều 11 của Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 1/3/2017 của Bộ Lao động -Thương binh và Xã hội. Thành viên HĐĐ chương trình trong các lần xây dựng, chỉnh sửa đều có văn bản nhận xét, phản biện về CTĐT của trường và có phiếu đánh giá theo mẫu với 16 tiêu chí đánh giá (4.1.13 - *Các biên bản họp hội đồng thẩm định chương trình đào tạo nghề KTCBMA trình độ trung cấp năm 2017, 2019 kèm phiếu nhận xét*). Ban xây dựng tiến hành hoàn thiện chương trình, trình Hiệu trưởng phê duyệt và ban hành chương trình đào tạo (1.1.01 - *Quyết định số 164/QĐ-CĐNLĐB ngày 03/04/2017 về việc ban hành chương trình đào tạo nghề KTCBMA trình độ trung cấp năm 2017, kèm theo bộ chương trình đào tạo chi tiết*) (1.1.02 - *Chương trình đào*

tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn Ban hành kèm theo quyết định số 231/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 22 tháng 4 năm 2019 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc);

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

**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**

Đáp ứng nhu cầu của thị trường lao động luôn là ưu tiên hàng đầu của trường, vì vậy, trong xây dựng chương trình, giáo trình giảng dạy, Trường luôn quan tâm đến việc mời đại diện các đơn vị sử dụng lao động tham gia. (4.1.04- Quyết định số 60/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 02/01/2017 thành lập ban xây dựng CTĐT năm 2017, kèm theo danh sách thành viên); (4.1.05- Quyết định số 650/QĐ-CDNLĐB ngày 6/8/2018 thành lập ban rà soát, cập nhật, chỉnh sửa, bổ sung chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn năm 2018); (4.1.06- QĐ số 210/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 04/05/2021 về việc thành lập Ban rà soát, chỉnh sửa, bổ sung chương trình đào tạo năm 2021).

Khi thẩm định chương trình, trường mời đại diện các doanh nghiệp tham gia hội đồng thẩm định. Hội đồng thẩm định chương trình đào tạo nghề KTCBMA gồm 15 thành viên:

TT	Họ tên	Chức vụ	Chức danh
1	Phan Thanh Lâm	Phó hiệu trưởng phụ trách	Chủ tịch
2	Dương Trung Hiếu	Phó hiệu trưởng-Chủ tịch Công đoàn	PCT thường trực
3	Nguyễn Đức Long	Tr. Phòng Đào tạo	Thư ký
4	Phạm Tùng Đông	Trưởng phòng Công tác sinh viên	Ủy viên
5	Đào Thanh Giang	Phó trưởng phòng TC-HC	Ủy viên
6	Nguyễn Hữu Lâm	Trưởng phòng KĐKHHTQT	Ủy viên
7	Ngô Thị Minh Uyên	Tr. Phòng TCKT	Ủy viên
8	Vũ Thị Hồng Hạnh	Tr. Phòng Quản lý TB và ĐT	Ủy viên
9	Bùi Thị Thủy	Tr. Khoa Kinh tế Du lịch	Ủy viên
10	Trần Xuân Thủy	Tr. Khoa KHCB	Ủy viên
11	Đỗ Thị Nhung	Chuyên viên phòng KĐKHHTQT	Ủy viên
12	Nguyễn Ngọc Long	Giáo viên nghề KT CBMA	Ủy viên
13	Hà Thị Ngọc Dung	Giáo viên nghề KT CBMA	Ủy viên
14	Dương Văn Thanh	Quản lý nhà hàng Thanh Tâm	Ủy viên

15	Lê Hồng Hạnh	Quản lý nhà hàng Bamboo	Ủy viên
----	--------------	-------------------------	---------

(4.1.07 - Thư mời đại diện doanh nghiệp góp ý dự thảo chương trình đào tạo nghề KTCBMA trình độ trung cấp các năm 2017, 2018, 2021)(4.1.10- QĐ số 82/QĐ-CDNLDB-ĐT ngày 02/02/2017 về việc thành lập HĐTD CTĐT năm 2017); (4.1.11- QĐ số 702/QĐ-CDNLDB-ĐT ngày 01/10/2018 về việc thành lập HĐTD CTĐT năm 2018). (4.1.12- QĐ số 219/QĐ-CDNLDB-ĐT ngày 07/05/2021 về việc thành lập HĐTD CTĐT năm 2021).

Hội đồng thẩm định tiến hành nhận xét, đánh giá, thống nhất đối với chương trình đào tạo nghề KTCBMA trình độ TC, đồng thời góp ý bổ sung một số nội dung cho phù hợp thực tiễn nghề nghiệp, Ban xây dựng, chỉnh sửa chương trình đào tạo tiếp thu, chỉnh sửa hoàn thiện trước khi ban hành (4.1.08 - Biên bản hội thảo về chương trình đào tạo nghề KTCBMA trình độ trung cấp; 4.1.09 - Bản góp ý kiến về chương trình đào tạo nghề KTCBMA trình độ trung cấp). 1.1.01 - Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn năm 2017, Ban hành kèm theo quyết định số 164/QĐ-CDNLDB-ĐT ngày 03 tháng 4 năm 2017 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc; 1.1.02 -Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, Ban hành kèm theo quyết định số 231/QĐ-CDNLDB-ĐT ngày 22 tháng 4 năm 2019 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc).

Hàng năm, trường đã thực hiện khảo sát Doanh nghiệp, giảng viên về chương trình đào tạo trong đó có nghề KTCBMA trình độ TC và kết quả cho thấy việc tổ chức xây dựng, điều chỉnh, bổ sung, thẩm định chương trình đào tạo nghề KTCBMA trình độ trung cấp của Trường được thực hiện đúng theo quy định đã được ban hành.

Kết quả khảo sát:

NỘI DUNG LẤY Ý KIẾN	Đối tượng	Năm	Số lượng	Kết quả		
				Không đồng ý	Đồng ý	Hoàn toàn đồng ý
CTĐT có sự tham gia của ít nhất 02 đơn vị sử dụng lao động trong quá trình xây dựng và thẩm định CTĐT	Giảng viên	2020-2021	51	0.0%	74,5%	11,8%
		2021-2022	77	3.9%	54.5%	41.6%

(2.6.07 - Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của cán bộ quản lý, giảng viên, giáo viên về chương trình đào tạo năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023)

Như vậy, việc thực hiện việc tổ chức xây dựng, điều chỉnh, bổ sung, thẩm định chương trình đào tạo nghề KTCBMA trình độ trung cấp của Trường được thực hiện đúng theo quy định đã được ban hành.

***Điểm tự đánh giá: 02 điểm***

***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.***

Chương trình nghề Kỹ thuật chế biến món ăn ban hành năm 2017 thời gian đào tạo trong 02 năm có 23 môn học, mô đun với tổng số 82 tín chỉ, tổng số giờ thực hiện là 2010 giờ, trong đó: giờ lý thuyết là 724 giờ, chiếm 36%; giờ thực hành là 1200 giờ, chiếm 59.7%; thi, kiểm tra là 86 giờ, chiếm 4.2 % (1.1.01 - *Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn năm 2017, Ban hành kèm theo quyết định số 164/QĐ-CDNLDB-ĐT ngày 03 tháng 4 năm 2017 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc*)

Chương trình năm ban hành năm 2019 thời gian đào tạo trong 02 năm có 23 môn học, mô đun với tổng số 64 tín chỉ, tổng số giờ thực hiện là 1655 giờ, trong đó: giờ lý thuyết là 375 giờ chiếm 25,4% (trong đó các môn chung 255 giờ thực hiện theo quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội); số giờ thực hành là 1.222 giờ, chiếm 73.8%; thi, kiểm tra là 58 giờ, chiếm 3,5%. Đối chiếu với CTĐT ban hành năm 2017 cho thấy CTĐT ban hành năm 2019 có một số thay đổi đó là giảm số môn học tự chọn, tăng thời gian thực hành cho HS (1.1.02 - *Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn , Ban hành kèm theo quyết định số 231/QĐ-CDNLDB-ĐT ngày 22 tháng 4 năm 2019 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc*).

- Về khối lượng kiến thức tối thiểu của các CTĐT trên đều có trên 50 tín chỉ; tỷ lệ lý thuyết đảm bảo 25% - 36%, tỷ lệ thực hành đảm bảo thực hành từ 59% - 74% như vậy là đáp ứng được Điều 4 “*Khối lượng kiến thức tối thiểu đối với trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng*” của Thông tư số 12/2017/BLĐTBXH ngày 20/4/2017 của Bộ LĐTBXH

- Về yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp: CTĐT của Trường đã có yêu cầu người học sau khi tốt nghiệp phải có năng lực thực hiện được các công việc theo quy định của chương trình, có khả năng ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc, có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm nội dung này được thể hiện tại mục 1.1. “Mục tiêu chung” của chương trình. Chương trình cũng quy định những yêu cầu về kiến thức, về kỹ năng, về năng lực tự chủ và trách nhiệm của người học sau khi tốt nghiệp nội dung này được thể hiện tại mục 1.2. “Mục tiêu chung” của chương trình. như vậy là CTĐT đáp ứng được Điều 5. “*Yêu cầu về năng*

lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng” của Thông tư số 12/2017/BLĐTBXH ngày 20/4/2017 của Bộ LĐTBXH

Hàng năm, trường đã thực hiện khảo sát giáo viên, cán bộ quản lý về chương trình đào tạo trong đó có nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp với nội dung khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp. Kết quả cho thấy

Nội dung lấy ý kiến	Năm học	Số lượng	Kết quả		
			Ko Đồng ý	Đồng ý	Hoàn toàn đồng ý
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	2019-2020	51	5,9%	47,1	47,1%
	2020-2021	77	1.3%	50.6%	48.1%

(2.6.07- Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của cán bộ quản lý, giảng viên, giáo viên về chương trình đào tạo năm học, 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023)

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

**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.**

Chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn do trường xây dựng năm 2017 và các chương trình được rà soát, điều chỉnh, bổ sung lại năm 2019 đảm bảo tính logic và khoa học về 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 cụ thể:

- Sự phân bổ thời gian: Các môn học/mô đun được phân bổ tổng số giờ giảng, trong đó bao gồm số giờ học lý thuyết, số giờ học thực hành/thí nghiệm/bài tập/thảo luận, số giờ kiểm tra định kỳ sự phân bổ thời gian này cũng đã được Hội đồng thẩm định thống nhất là Chương trình đào tạo được phân bổ thời gian hợp lý.

- Trình tự thực hiện các mô-đun, môn học: Các môn học/mô đun trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp đều chỉ rõ vị trí, tính chất của môn học/mô đun. Chương trình bố trí các môn chung, các môn học cơ sở trước (trong học kỳ 1, 2), các môn học/mô đun chuyên môn nghề được sắp xếp ở các học kỳ sau (trong học kỳ 3 và 4), các mô đun thực tập thực tế tại cơ sở thường được bố trí sau khi kết thúc các mô đun chuyên môn nghề đã học (học kỳ 3 và học kỳ 4), thực tập tốt nghiệp được bố trí sau khi đã hoàn thành tất cả các môn học, mô đun trong

chương trình đào tạo. Các môn học/mô đun được xây dựng và bố trí đảm bảo cho người học có kiến thức cơ bản, chuyên môn, rèn luyện được kỹ năng tay nghề, đi từ cơ bản đến nâng cao, giúp người học dễ dàng nắm bắt kiến thức, kỹ năng trong quá trình học (4.4.01 - Sơ đồ liên kết và tiến trình đào tạo các MH/MĐ trong chương trình trình độ Trung cấp Kỹ thuật chế biến món ăn ). Trình tự này cũng đã được HĐĐT thống nhất là hợp lý. Theo phiếu đánh giá chất lượng CTĐT của các thành viên HĐĐT khi thẩm định chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp với kết quả đánh giá về nội dung này như sau:

Tiêu chí đánh giá	Năm	Số thành viên HĐĐT	Mức độ đánh giá		
			Đạt y/c, đề nghị ban hành	Đạt y/c nhưng phải chỉnh sửa	Chưa đạt phải xây dựng lại
<i>Thời gian học tối thiểu và phân bố thời gian thực học đúng quy định</i>	2017	11	11		
	2019	11	11		
<i>Sơ đồ mối liên hệ cốt lõi giữa các mô đun và môn học trong chương trình theo đúng logic nhận thức, logic hành nghề, logic sự phạm</i>	2017	11	11		
	2019	11	11		

(4.1.13 - Các biên bản họp hội đồng thẩm định chương trình đào tạo nghề KTCBMA trình độ trung cấp năm 2017, 2019; kèm phiếu nhận xét);( 1.1.01 - Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn năm 2017, Ban hành kèm theo quyết định số 164/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 03 tháng 4 năm 2017 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc); (1.1.02 - Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn , Ban hành kèm theo quyết định số 231/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 22 tháng 4 năm 2019 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc);

Hàng năm, trường đã thực hiện khảo sát giáo viên, cán bộ quản lý, doanh nghiệp về chương trình đào tạo trong đó có nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp với nội dung liên quan tới CTĐT 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. Kết quả cho thấy:

Nội dung lấy ý kiến	Năm học	Số lượng	Kết quả		
			không đồng ý	Đồng ý	Hoàn toàn đồng ý
<i>Chương trình ĐT phân bố thời gian, trình tự thực hiện các mô-đun, môn học để đảm bảo thực hiện được mục tiêu giáo dục nghề nghiệp</i>	2019-2020	51	0.0%	47,1	47,1%
	2020-2021	77	1.3%	57.1%	41.6%

(2.6.07 - Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của cán bộ quản lý, giảng viên, giáo viên về chương trình đào tạo năm học, 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023)

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

**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.**

Để đáp ứng mục tiêu giáo dục nghề nghiệp của nhà trường nói chung và chương trình đào tạo nghề KTCBMA trình độ trung cấp 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. Điều này được thể hiện chung cho toàn chương trình đào tạo và trong từng mô đun/môn học.

Đối với yêu cầu về cơ sở vật chất, Căn cứ danh mục máy móc thiết bị từng nghề của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội đã ban hành, Trường đã xây dựng danh mục thiết bị đào tạo cho nghề KTCBMA trình độ trung cấp. Trong đó thể hiện rõ chủng loại, số lượng các trang thiết bị trang bị cho việc triển khai thực hiện hoạt động giáo dục nghề nghiệp nghề KTCBMA trình độ trung cấp (4.5.01 - Danh mục trang thiết bị tối thiểu nghề trung cấp KTCBMA). Đối với yêu cầu về đội ngũ giảng viên, trường đã bố trí đầy đủ giảng viên tham gia giảng dạy tất cả các MH/MĐ nghề KTCBMA trình độ trung cấp (3.1.01 - Danh sách trích ngang giảng viên dạy nghề trung cấp KTCBMA năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023); 2.2.02 - Kế hoạch đào tạo nghề KTCBMA khóa học 2021-2024; 2022-2025; 2.2.04 - Kế hoạch giáo viên năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023).

Tất cả các chương trình môn học/mô đun thuộc chương trình đào tạo nghề KTCBMA trình độ trung cấp của trường được xây dựng theo qui định, trong đó mỗi mô đun, 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 nghề,... 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 họp, phiếu nhận xét đánh giá (4.1.13 - Các biên bản họp hội đồng thẩm định chương trình đào tạo nghề KTCBMA trình độ trung cấp năm 2017, 2019; 2021; kèm phiếu nhận xét; 1.1.01 - Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề KTCBMA năm 2017, Ban hành kèm theo quyết định số 164/QĐ-CDNLDB-ĐT ngày 03 tháng 4 năm 2017 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc; 1.1.02- Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề KTCBMA, Ban hành kèm theo quyết định số 231/QĐ-CDNLDB-ĐT ngày 22 tháng 4 năm 2019 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc).

Kết quả khảo sát lấy ý kiến của GV, về các điều kiện thực hiện chương trình đào tạo trong đó có chương trình đào tạo nghề KTCBMA trình độ trung cấp cho thấy chương trình đào tạo thể hiện được những yêu cầu tối thiểu về cơ sở vật chất, đội ngũ giảng viên để triển khai thực hiện chương trình đào tạo nhằm đảm bảo chất lượng đào tạo (2.6.07- Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của cán bộ quản lý, giảng viên, giáo viên về chương trình đào tạo năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023)

NỘI DUNG LẤY Ý KIẾN	Đối tượng	Năm	Số lượng	Kết quả		
				Không đồng ý	Đồng ý	Hoàn toàn đồng ý
Chương trình đào tạo thể hiện được những yêu cầu tối thiểu về cơ sở vật chất, đội ngũ giảng viên để triển khai thực hiện chương trình đào tạo nhằm đảm bảo chất lượng đào tạo	Giảng viên	2020-2021	51	7.8%	80.4%	11.8%
		2021-2022	77	0.0%	57.1%	42.9%

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

**Tiêu chuẩn 4.6: 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.**

CTĐT nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp do trường xây dựng năm 2017 và các CTĐT đã được rà soát, điều chỉnh, bổ sung 2019 đã 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. Các nội dung này được xây dựng căn cứ theo quy định tại Thông tư số 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/3/2017 của Bộ LĐTBXH và được thể hiện trong nội dung phần 4. “*Hướng dẫn sử dụng chương trình*”. Trong đó tại mục tại mục 4.3 Hướng dẫn cụ thể về tổ chức thi kết thúc môn/mô đun. Mục 4.4 có hướng dẫn cụ thể về Điều kiện xét tốt nghiệp đối với HS. Mặt khác, trong chương trình chi tiết của các môn học, mô đun cũng có mục V. “*Nội dung và phương pháp đánh giá*”. Mục này quy định về các

phương pháp đánh giá về kiến thức và kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm để xác định mức độ đạt yêu cầu về năng lực của người học sau khi học xong các mô-đun và quy định về phương pháp đánh giá kết quả học tập như: hình thức kiểm tra, thời gian kiểm tra. Các quy định trong chương trình đã đảm bảo tuân thủ đúng quy chế thi kiểm tra của Trường và quy chế thi, kiểm tra qui định theo Thông tư số 09/2017/TT-BLĐT BXH, ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội. (4.1.13 - Các biên bản họp hội đồng thẩm định chương trình đào tạo nghề KTCBMA trình độ trung cấp năm 2017, 2019; kèm phiếu nhận xét) (1.1.01 - Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn năm 2017, Ban hành kèm theo quyết định số 164/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 03 tháng 4 năm 2017 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc); (1.1.02 - Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, Ban hành kèm theo quyết định số 231/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 22 tháng 4 năm 2019 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc;

Hàng năm, trường đã thực hiện khảo sát giáo viên, cán bộ quản lý, doanh nghiệp về chương trình đào tạo trong đó có nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp với nội dung liên quan tới phương pháp đánh giá kết quả học tập, xác định mức độ đạt yêu cầu về năng lực của người học kết quả cho thấy

Nội dung lấy ý kiến	Năm học	Số lượng	Kết quả		
			Ko Đồng ý	Đồng ý	Hoàn toàn đồng ý
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	2019-2020	51	0.0%	54.9%	45.1%
	2020-2021	77	0.0%	55.8%	44.2%

(2.6.07 - Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của cán bộ quản lý, giảng viên, giáo viên về chương trình đào tạo năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023)

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

**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.**

Khi xây dựng chương trình đào tạo nghề, để đảm bảo chất lượng chương trình đào tạo 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; Trường đã mời các cán bộ, chuyên gia có kinh nghiệm trong ngành, các nhà giáo có thâm niên giảng dạy trong nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, cán bộ quản lý giáo dục nghề nghiệp để tham gia góp ý, xây dựng và

thẩm định chương trình trên cơ sở nghiên cứu các yêu cầu phát triển của ngành, địa phương và đất nước

Nhà trường cũng đã khảo sát nhu cầu của tỉnh Quảng Ninh để đề ra chiến lược phát triển trường trong đó có liên quan tới việc xây dựng, bổ sung, chỉnh sửa chương trình cho phù hợp với sự phát triển của, địa phương, đất nước và phù hợp với sự phát triển của kỹ thuật công nghệ của ngành Kỹ thuật chế biến món ăn. Đó cũng là một trong những lý do trong 04 năm kể từ 2017 Nhà trường đã chỉnh sửa, bổ sung CTĐT nghề Kỹ thuật chế biến món ăn 01 lần (1.1.06- Đề án phát triển nguồn nhân lực tỉnh Quảng Ninh đến năm 2025, tầm nhìn đến năm 2030). Chương trình đào tạo hiện đang sử dụng được kế thừa chương trình đã xây dựng năm 2017 đồng thời được bổ sung điều chỉnh mới, trong đó tăng thời gian học thực hành; thay đổi một số môn học, mô đun cho phù hợp, bổ sung các kiến thức, công nghệ mới. (4.1.13 - Các biên bản họp hội đồng thẩm định chương trình đào tạo nghề KTCBMA trình độ trung cấp năm 2017, 2019; kèm phiếu nhận xét).

Hàng năm, trường đã thực hiện khảo sát giáo viên, cán bộ quản lý, doanh nghiệp về chương trình đào tạo trong đó có nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp với nội dung liên quan tới sự 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. Kết quả cho thấy

Nội dung lấy ý kiến	Năm học	Số lượng	Kết quả		
			Ko Đồng ý	Đồng ý	Hoàn toàn đồng ý
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	2019-2020	51	3.9%	62.7%	33.3%
	2020-2021	77	0.0%	59.7%	40.3%

(2.6.07 - Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của cán bộ quản lý, giảng viên, giáo viên về chương trình đào tạo năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023)

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

**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.**

Chương trình đào tạo KTCBMA trình độ trung cấp của trường có cấu trúc theo các nhóm kiến thức: các môn chung, các mô đun, môn học cơ sở và các mô đun, môn học chuyên môn. Vì thế, việc liên thông giữa các trình độ giáo dục nghề nghiệp với

các trình độ khác trong hệ thống giáo dục quốc dân là khá thuận lợi và khả thi: Liên thông ngang và liên thông dọc.

Đối với liên thông ngang: Chương trình đào tạo của trường được phân định rõ: (1) Những môn học chung (6 môn học) áp dụng cho tất cả các ngành, nghề đào tạo trình độ trung cấp; (2) Những môn học cơ sở áp dụng cho những nhóm nghề về nông lâm nghiệp, KTCBMA; (3) Những môn học chuyên môn. Như vậy, người học có thể sử dụng kết quả học tập đối với những môn học/mô đun, tín chỉ đã được học trong chương trình đào tạo nghề trung cấp KTCBMA để được miễn học và chỉ tiếp tục học thêm những những môn học/mô đun, tín chỉ còn lại của chương trình đào tạo các nghề khác trong ngành hoặc ngoài ngành (*1.1.01 - Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn 2017, Ban hành kèm theo quyết định số 164/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 03 tháng 4 năm 2017 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc; 1.1.02 - Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, Ban hành kèm theo quyết định số 231/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 22 tháng 4 năm 2019 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc*).

Tuy nhiên, đối với liên thông dọc từ trình độ Trung cấp lên trình độ Cao đẳng ngành KTCBMA chưa được xây dựng chương trình đào tạo. Nên nhà trường chưa đạt tiêu chuẩn này.

**Điểm tự đánh giá: 0 điểm**

**Tiêu chuẩn 4.9: Có đủ giáo trình cho các mô-đun, môn học của chương trình đào tạo.**

Trong các năm học 2020-2021; 2021-2022 Trường đã ban hành sử dụng 2 chương trình đào tạo Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp (*1.1.01 - Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn năm 2017, Ban hành kèm theo quyết định số 164/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 03 tháng 4 năm 2017 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc*); (*1.1.02 - Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, Ban hành kèm theo quyết định số 231/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 22 tháng 4 năm 2019 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc*).

Chương trình ban hành năm 2017 gồm có 23 môn học/mô đun trong đó 06 mô đun chung sử dụng giáo trình của Bộ LĐTBXH ban hành, 02 mô đun thực tập không sử dụng giáo trình còn lại 15 giáo trình các môn học/mô đun Nhà trường lựa chọn của các đơn vị khác. (*4.9.01- QĐ số 222/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 28/04/2017 về việc ban hành danh mục giáo trình đào tạo của Trường Cao đẳng NLĐB năm 2017 có danh mục giáo trình kèm theo*). Theo QĐ này có 15 giáo trình nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp được lựa chọn.

Chương trình ban hành năm 2019 gồm có 21 môn học/mô đun trong đó 06 mô đun chung sử dụng giáo trình của Bộ LĐTBXH ban hành, 02 mô đun thực tập không sử dụng giáo trình còn lại 13 trình các môn học/mô đun Nhà trường lựa chọn của các đơn vị khác. (4.9.02- QĐ số 232/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 22/04/2019 về việc ban hành danh mục giáo trình đào tạo của Trường Cao đẳng NLĐB năm 2019 có danh mục giáo trình kèm theo);(4.9.03 - Bản in các giáo trình các mô-đun, môn học của nghề KTCBMA năm 2017, 2019).

Năm học 2021-2022, Nhà trường đã triển khai biên soạn giáo trình. Nhà trường đã có thông báo số 472/TB-CDNLĐB-ĐT ngày 02/08/2021 về việc rà soát, bổ sung danh mục giáo trình, đăng ký biên soạn giáo trình nội bộ (4.9.04 - Thông báo số 472/TB-CDNLĐB-ĐT ngày 02/08/2021 về việc rà soát, bổ sung danh mục giáo trình, đăng ký biên soạn giáo trình nội bộ năm 2021) (4.9.05 - Bản in các giáo trình các mô-đun, môn học của nghề KTCBMA năm 2021-2022).

Như vậy toàn bộ các mô đun, môn học có trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp của trường đều có giáo trình giảng dạy đạt tỉ lệ 100% .

#### ***Điểm tự đánh giá: 02 điểm***

***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.***

Như đã mô tả tại tiêu chuẩn 4.9 của tiêu chí này. Nhà trường đã ban hành sử dụng 2 chương trình đào tạo Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp ban hành năm 2017 và 2019 Chương trình ban hành năm 2017 gồm có 23 môn học/mô đun trong đó 06 mô đun chung sử dụng giáo trình của Bộ LĐTBXH ban hành, 02 mô đun thực tập không sử dụng giáo trình còn lại 15 giáo trình các môn học/mô đun Nhà trường lựa chọn của các đơn vị khác. Nhà trường cũng đã ban hành Quy trình biên soạn giáo trình (4.10.01: Quyết định số 649/QĐ-CDNLĐB-KTĐBCL ngày 20/08/2020 về ban hành quy trình biên soạn giáo trình; kèm theo Quy trình). Khi lựa chọn Nhà trường thành lập Hội đồng lựa chọn giáo trình (4.10.02- QĐ về việc thành lập HĐ lựa chọn giáo trình đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp năm 2017), HĐ lựa chọn đã làm việc và lựa chọn giáo trình đào tạo (4.10.03- Biên bản họp HĐ lựa chọn giáo trình năm 2017). Căn cứ Biên bản của HĐ lựa chọn Hiệu trưởng Nhà trường đã ra QĐ ban hành sử dụng những giáo trình lựa chọn (4.9.01- QĐ số 222/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 28/04/2017 về việc ban hành danh mục giáo trình đào tạo của Trường Cao đẳng NLĐB năm 2017 có danh mục giáo trình kèm theo). Theo QĐ này có 15 giáo trình nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp được lựa chọn.

Chương trình ban hành năm 2019 gồm có 21 môn học/mô đun trong đó 06 mô đun chung sử dụng giáo trình của Bộ LĐTBXH ban hành, 02 mô đun thực tập không

sử dụng giáo trình còn lại 13 trình các môn học/mô đun Nhà trường lựa chọn của các đơn vị khác. Khi lựa chọn Nhà trường thành lập Hội đồng lựa chọn giáo trình (4.10.04- QĐ số 220/QĐ – CDNLĐB-ĐT ngày 22/4/2019 về việc thành lập HĐ lựa chọn giáo trình đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp năm 2019), HĐ lựa chọn đã làm việc và lựa chọn giáo trình đào tạo (4.10.05- Biên bản họp HĐ lựa chọn giáo trình năm 2019). Căn cứ Biên bản của HĐ lựa chọn Hiệu trưởng Nhà trường đã ra QĐ ban hành sử dụng những giáo trình lựa chọn (4.9.02- QĐ số 232/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 22/04/2019 về việc ban hành danh mục giáo trình đào tạo của Trường Cao đẳng NLĐB năm 2019 có danh mục giáo trình kèm theo); Theo QĐ này có 13 giáo trình nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp được lựa chọn.

Năm 2021, Nhà trường thành lập Hội đồng thẩm định giáo trình (4.10.06-Quyết định số 551/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 17/9/2021 về việc thành lập Hội đồng thẩm định giáo trình nội bộ đào tạo trình độ Cao đẳng và Trung cấp năm học 2021-2022) HĐ lựa chọn đã làm việc và lựa chọn giáo trình đào tạo (4.10.07- Biên bản họp HĐ lựa chọn giáo trình năm 2021, 2022). Căn cứ Biên bản của HĐ lựa chọn Hiệu trưởng Nhà trường đã ra QĐ ban hành sử dụng những giáo trình lựa chọn (4.10.08- QĐ số 650/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 29/10/2021 về việc nghiệm thu và cho phép phát hành giáo trình nội bộ lần I năm học 2021-2022); Theo QĐ này có 3 giáo trình nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp được lựa chọn.

Như vậy việc thẩm định và lựa chọn giáo trình nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp của trường là đảm bảo đúng quy định theo Điều 15”Lựa chọn giáo trình đào tạo” và Điều 16 “Thẩm định, duyệt và sử dụng giáo trình đào tạo”.

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

**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.**

Khi biên soạn, lựa chọn giáo trình, tài liệu giảng dạy, các nhà giáo của Khoa căn cứ mục tiêu của chương trình đào tạo của nghề KTCBMA trình độ trung cấp. Nội dung của giáo trình giải quyết vấn đề hình thành và nâng cao năng lực cho người học theo hướng đảm bảo các mục tiêu cần đạt được của chương trình đào tạo (1.1.01 - Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp Kỹ thuật chế biến món ăn năm 2017, Ban hành kèm theo quyết định số 164/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 03 tháng 4 năm 2017 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc; 1.1.02 - Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, Ban hành kèm theo quyết định số 231/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 22 tháng 4 năm 2019 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc).

Giáo trình của nghề KTCBMA trình độ trung cấp thể hiện rõ mục tiêu chung và mục tiêu cụ thể của từng bài (về Kiến thức, Kỹ năng và Năng lực tự chủ, tự chịu trách nhiệm) (4.10.02 - QĐ về việc thành lập HĐ lựa chọn giáo trình đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp năm 2017; 4.10.03 - Biên bản họp HĐ lựa chọn giáo trình năm 2017; 4.9.01- QĐ số 222/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 28/04/2017 về việc ban hành danh mục giáo trình đào tạo của Trường Cao đẳng NLĐB năm 2017 có danh mục giáo trình kèm theo) (4.10.04- QĐ số 220/QĐ – CDNLĐB-ĐT ngày 22/4/2019 về việc thành lập HĐ lựa chọn giáo trình đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp năm 2019) 4.10.05- Biên bản họp HĐ lựa chọn giáo trình năm 2019) (4.9.02- QĐ số 232/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 22/04/2019 về việc ban hành danh mục giáo trình đào tạo của Trường Cao đẳng NLĐB năm 2019 có danh mục giáo trình kèm theo); (4.10.06-Quyết định số 551/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 17/9/2021 về việc thành lập Hội đồng thẩm định giáo trình nội bộ đào tạo trình độ Cao đẳng và Trung cấp năm học 2021-2022) (4.10.07- Biên bản họp HĐ lựa chọn giáo trình năm 2021, 2022) (4.10.08- QĐ số 650/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 29/10/2021 về việc nghiệm thu và cho phép phát hành giáo trình nội bộ lần I năm học 2021-2022)

Căn cứ vào chương trình mô đun, môn học, Nhà trường đã biên soạn giáo trình Nghề KTCBMA trình độ Trung cấp và đã được công bố trong chương trình đào tạo. Các giáo trình đã cụ thể hóa các yêu cầu về nội dung kiến thức, kỹ năng của từng mô đun, môn học trong chương trình đào tạo. Trong số đó có những Giáo trình được thực hiện triển khai theo phương pháp tích hợp, kết hợp giữa lý thuyết và thực hành giúp cho sinh viên dễ nắm bắt, thực hiện đúng quy trình và nhớ được quy trình thực hiện các thao tác chuyên môn nghiệp vụ.

Hàng năm, trường đã lấy ý kiến của nhà giáo, sinh viên về nội dung giáo trình phù hợp để thực hiện phương pháp dạy học tích cực, kết quả thu được là các giáo trình cụ thể hóa yêu cầu về nội dung kiến thức, kỹ năng của từng môn học, mô đun trong chương trình đào tạo, nội dung giáo trình phù hợp để thực hiện phương pháp dạy học tích cực (4.11.01 - Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của học sinh, sinh viên về chương trình đào tạo năm 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; (2.6.07 - Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của cán bộ quản lý, giảng viên, giáo viên về chương trình đào tạo năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023)

Kết quả được thể hiện như sau:

Nội dung lấy ý kiến	Đối tượng	Năm	Số lượng	Kết quả		
				Không hài lòng	Đồng ý	Hoàn toàn đồng ý
Nội dung giáo trình cụ thể hóa		2020-2021	51	9.8%	68.6%	21.6%

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	Giảng viên	2021-2022	77	0.0%	53.2%	46.8%
	HSSV	2020-2021	39	0.0%	56.4%	43.6%
		2021-2022	80	1.3%	78.8%	20%

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

***Tiêu chuẩn 4.12: Nội dung giáo trình đảm bảo phù hợp với công nghệ trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ***

Để đáp ứng thị trường lao động trên địa bàn Quảng Ninh và cả nước, Trường xác định Chương trình đào tạo phải phù hợp với yêu cầu phát triển về Nông lâm nghiệp của địa phương và đất nước. Khi xây dựng chương trình đào tạo nghề trung cấp KTCBMA, Trường đã mời các chuyên gia có kinh nghiệm trong ngành Nông nghiệp, Lâm nghiệp trên địa bàn Quảng Ninh và khu vực lân cận, các nhà giáo có thâm niên giảng dạy trong ngành Nông lâm tham gia góp ý, xây dựng, biên soạn và thẩm định chương trình nghề KTCBMA (4.1.13 - Các biên bản họp hội đồng thẩm định chương trình đào tạo nghề KTCBMA trình độ trung cấp năm 2017, 2019; kèm phiếu nhận xét; 1.1.01 - Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn năm 2017, Ban hành kèm theo quyết định số 164/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 03 tháng 4 năm 2017 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc; 1.1.02 - Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn Ban hành kèm theo quyết định số 231/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 22 tháng 4 năm 2019 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc).

Khi biên soạn, lựa chọn giáo trình, tài liệu giảng dạy, Khoa căn cứ vào chương trình đào tạo của nghề KTCBMA trình độ trung cấp để lựa chọn giáo trình từ các nguồn khác hoặc tự biên soạn. Nội dung của giáo trình đảm bảo phù hợp với công nghệ sản xuất, kinh doanh, dịch vụ, cập nhật được công nghệ mới vào giáo trình thể hiện rõ ở mục tiêu chung và mục tiêu cụ thể của từng bài, từng chương phù hợp với mục tiêu trong chương trình mô-đun, môn học đã xác định trong chương trình đào tạo, đảm bảo chuẩn đầu ra của toàn bộ chương trình đào tạo (4.10.03- Biên bản họp HĐ lựa chọn giáo trình năm 2017; 4.9.01 - QĐ số 222/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 28/04/2017 về việc ban hành danh mục giáo trình đào tạo của Trường Cao đẳng NLĐB năm 2017 có danh mục giáo trình kèm theo) (4.10.05- Biên bản họp HĐ lựa chọn giáo trình năm 2019) (4.9.02- QĐ số 232/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 22/04/2019 về việc ban hành danh mục giáo trình đào tạo của Trường Cao đẳng NLĐB năm 2019 có danh mục giáo trình kèm theo)( 4.10.07-Biên bản họp HĐ lựa chọn giáo trình năm



2021, 2022, 4.10.08- QĐ số 650/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 29/10/2021 về việc nghiệm thu và cho phép phát hành giáo trình nội bộ lần I năm học 2021-2022)

Hàng năm, trường đã lấy ý kiến của nhà giáo, về nội dung giáo trình phù hợp với công nghệ trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ (4.11.01- Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của học sinh, sinh viên về chương trình đào tạo năm học 2020-2021;2021-2022; 2.6.07- Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của cán bộ quản lý, giảng viên, giáo viên về chương trình đào tạo năm học 2020-2021;2021-2022)

NỘI DUNG LẤY Ý KIẾN	Đối tượng	Năm	Số lượng	Kết quả		
				Không hài lòng	Hài lòng	Hoàn toàn đồng ý
Nội dung giáo trình đảm bảo phù hợp với công nghệ trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ	Giảng viên	2020-2021	51	9.8%	70.6%	19.6%
		2021-2022	77	1.3%	55.8%	42.9%
	HSSV	2020-2021	39	0.0%	56.4%	43.6%
		2021-2022	80	3.8%	78.8%	17.5%

**Điểm tự đánh giá: 02 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

Đặc điểm của đào tạo nghề là thời gian thực hành rèn luyện kỹ năng nghề chiếm hơn một nửa thời lượng của mỗi môn học/mô đun. Được sự quan tâm của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Nhà trường đã không ngừng xây dựng hệ thống cơ sở vật chất (giảng đường, phòng thực hành, thí nghiệm, mô hình thiết bị đào tạo tự làm, thiết bị, dụng cụ...) để giáo viên ngành KTCBMA có đủ điều kiện cơ sở vật chất giảng dạy, nghiên cứu khoa học và giúp cho học sinh, sinh viên có cơ hội rèn luyện kỹ năng nghề thuộc lĩnh vực KTCBMA, đáp ứng được mục tiêu đào tạo của chương trình.

### **4. Những điểm mạnh**

Nhà trường có đầy đủ hệ thống phòng học lý thuyết, thực hành, nhà xưởng đảm bảo cho việc thực hiện chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ trung cấp. Thiết bị, dụng cụ trong các phòng học 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, thường xuyên được bảo trì, bảo dưỡng.

Khoa Kinh tế - Du lịch được đầu tư đầy đủ chủng loại thiết bị đáp ứng chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ trung cấp.

Thư viện được tin học hóa, có đủ giáo trình và nhiều tài liệu tham khảo phục vụ cho giáo viên và học sinh tra cứu đáp ứng nhu cầu dạy học.

## 5. Những tồn tại

Người học chưa được cung cấp tài khoản riêng để tra cứu kết quả học tập.

## 6. Kế hoạch nâng cao chất lượng

Cần bố trí học sinh thực hành đúng quy định tối đa 18 học sinh/lớp. Bổ sung 3 thiết bị còn thiếu về số lượng.

### Điểm đánh giá tiêu chí 5

Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm tự đánh giá
<b>Tiêu chí 5</b>	<b>16</b>
Tiêu chuẩn 5.1	2
Tiêu chuẩn 5.2	2
Tiêu chuẩn 5.3	2
Tiêu chuẩn 5.4	2
Tiêu chuẩn 5.5	2
Tiêu chuẩn 5.6	2
Tiêu chuẩn 5.7	2
Tiêu chuẩn 5.8	2

***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.***

Trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc hiện nay tiền thân là Trường Trung học Lâm nghiệp I Trung ương, được thành lập theo quyết định số: 205 NN/QĐ ngày 27/04/1962 của Tổng cục Lâm nghiệp. Trong quá trình phát triển, Trường được đầu tư về cơ sở vật chất, trang thiết bị cho nhiều Khoa, trong đó có Khoa Kinh tế - Du lịch. Khoa Kinh tế - Du lịch phụ trách đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ trung cấp. Từ năm 2020 đến nay, Khoa được giao phụ trách và sử dụng các phòng học chuyên môn của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn gồm: Phòng học lý thuyết có 03 phòng, Phòng học thực hành: gồm 3 phòng. (5.1.01- Giấy chứng nhận quyền sử dụng đất; 5.1.02- Danh mục trụ sở làm việc, cơ sở hoạt động sự nghiệp; 5.1.03- Bảng thống kê các phòng học, nhà thực hành, phòng học chuyên môn hóa khoa KTDL; 5.1.04 - Quyết định về việc phân công quản lý Phòng thực hành, thí nghiệm, nhà vườn thực nghiệm năm 2020-2022; 2022-2023).

### Bảng thống kê số lượng, diện tích, vị trí phòng học, phòng thực hành

STT	Phòng học/ TH	Số lượng	Diện tích (m <sup>2</sup> )	Vị trí
-----	---------------	----------	-----------------------------	--------

1	Phòng học lý thuyết	3	<b>225,72</b>	
	Phòng 1		<b>95,04</b>	Phòng lý thuyết 201 giảng đường B4
	Phòng 2		71,28	Phòng lý thuyết 202 giảng đường B4
	Phòng 3		59,4	Phòng lý thuyết 401 giảng đường B4
2	Phòng thực hành	3	237.96	
	Phòng thực hành 1		95,04.	Phòng 105 tòa nhà B1.
	Phòng thực hành 2		71,28.	Phòng 106 tòa nhà B1..
	Phòng thực hành 3		71,28.	Phòng 107 tòa nhà B1
6	Phòng học tin học (sử dụng chung)	1	95.04	Phòng 301 giảng đường B5
7	Phòng học ngoại ngữ (sử dụng chung)	1	95.04	Phòng 402 giảng đường B5
	<b>Tổng số</b>	<b>8</b>	<b>653.76</b>	

Về diện tích phòng học lý thuyết:

Từ bảng thống kê trên cho thấy: phòng học lý thuyết nhỏ nhất là 59,4 m<sup>2</sup>, phòng to nhất là 95,4 m<sup>2</sup>. Như vậy tất cả các phòng học lý thuyết đều đảm bảo diện tích một phòng trên 48 m<sup>2</sup>, đáp ứng điều kiện quy định tại phụ lục số 1 quy định về tiêu chuẩn, diện tích công trình sự nghiệp giáo dục nghề nghiệp của Thông tư số 38/2018/TT-BLĐTBXH ngày 30/11/2018 Quy định tiêu chuẩn định mức sử dụng diện tích công trình sự nghiệp thuộc lĩnh vực giáo dục nghề nghiệp (tối thiểu 48 m<sup>2</sup> và tối đa 60m<sup>2</sup>). Các phòng học đều được trang bị đầy đủ các trang thiết bị như bàn ghế giáo viên, học sinh, bảng đen, hệ thống chiếu sáng, quạt điện, điều hoà, màn hình, máy chiếu.. phục vụ giảng dạy, học tập.(5.1.05-Bản vẽ chi tiết nhà học thực hành thí nghiệm, nhà học lý thuyết)

Hệ thống điện của Nhà trường được cung cấp từ hệ thống điện của thị trấn Quảng Yên, tỉnh Quảng Ninh nên luôn đảm bảo nhu cầu tiêu thụ điện của Nhà trường. Trạm điện 3 pha 180 KVA nối thẳng từ đường dây của Điện lực Quảng Ninh về trạm của Trường. Từ trạm điện của Trường có hệ thống đường dây hạ thế 3 pha về các tủ điện của các tòa nhà. Tủ điện của các tòa nhà có attomat bảo vệ ngắt mạch khi xảy ra sự cố. Hệ thống điện tại các phòng thực hành được bố trí khoa học an toàn đến từng thiết bị, hệ thống chiếu sáng bằng các đèn đảm bảo tốt cho hoạt động dạy và học (5.1.06- Hợp đồng mua bán điện - số 06/005002 ngày 24/9 năm 2008, số 20/BF 5038 ngày 10/6/2020; 5.1.07 – Mặt bằng quy hoạch cấp điện và chiếu sáng);

Hệ thống nước của nhà trường được cung cấp từ hệ thống cấp nước của thị xã Quảng Yên, tỉnh Quảng Ninh nối thẳng vào bể nước chính của Trường có thể tích 200 m<sup>3</sup>. Sau đó từ bể nước chính có hệ thống bơm nước lên các bể nước của các tòa nhà (gồm 2 máy bơm: 1 cái công suất 3 KW/h; 1 cái công suất 7 KW/h, 1 bơm cứu hỏa: 15

KW/h và 2 hệ thống đường ống dẫn nước ). Hệ thống nước thải của Trường được xây kiên cố gồm hệ thống chính xung quanh Trường và hệ thống vào các tòa nhà dẫn ra hệ thống nước thải Thị xã Quảng Yên, tỉnh Quảng Ninh nên luôn đảm bảo thoát nước tốt ( 5.1.08- Hợp đồng kinh tế Đầu nối hệ thống cấp nước ngoài nhà Trường Cao đẳng Nông lâm Đông Bắc số 15/2016/HĐKT ký ngày 19/12/2016; 5.1.09 – Hệ thống cấp nước sạch ngoài nhà tại trụ sở chính)

Các phòng lý thuyết, thực hành nghề Kỹ thuật chế biến món được trang bị hệ thống điện, nước đảm bảo quy chuẩn xây dựng và yêu cầu đào tạo: Phòng học lý thuyết, thực hành đều được trang bị hệ thống chiếu sáng bằng hệ thống các đèn neon, quạt, điều hoà, bảng đen, màn chiếu, tivi, đèn chiếu, ổ áp. Ngoài ra các phòng đều có hệ thống thông gió và chiếu sáng tự nhiên thông qua hệ thống cửa sổ. Các phòng học, phòng chuyên môn có khu vệ sinh chung, Điện cung cấp đến các nhà thực hành có điện áp 3 pha và 1 pha, có các ổ cắm cố định và di động thuận tiện cho việc giảng dạy của GV trong từng nhà; các phòng học, nhà thực hành đáp ứng đủ cho nhu cầu của người học;

Các phòng thực hành được trang bị đầy đủ, đúng chủng loại thiết bị phục vụ công tác dạy và học theo quy định của chương trình Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp (5.1.10 - Danh mục thiết bị đào tạo của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn ).

Hàng năm, Nhà trường tổ chức khảo sát lấy ý kiến của HSSV, giáo viên về phòng học, phòng thí nghiệm, xưởng thực hành, hệ thống điện nước (4.11.01- Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của học sinh, sinh viên về chương trình đào tạo năm 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 2.6.07- Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của cán bộ quản lý, giảng viên, giáo viên về chương trình đào tạo năm học 2020-2021;2021-2022; 2022-2023).

Nội dung lấy ý kiến	Đối tượng	Năm	Số lượng	Kết quả		
				Không hài lòng	Hài lòng	Hoàn toàn hài lòng
Phòng học, phòng thí nghiệm, xưởng thực hành, hệ thống điện, nước đảm bảo quy chuẩn xây dựng và yêu cầu đào tạo.	GV	2020-2021	51	13.7%	78.4%	7.8%
		2021-2022	77	9.1%	77.9%	13.0%
	HS	2020-2021	39	15.4%	59.0%	25.6%
		2021-2022	80	6.3%	87.5%	6.3%

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

***Tiêu chuẩn 5.2: 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 đã được Bộ Lao động -Thương binh và Xã hội ban hành danh mục thiết bị tối thiểu. (5.1.10 - *Bảng danh mục thiết bị nghề Kỹ thuật chế biến món ăn* ). Đồng thời Trường cũng xây dựng và ban hành chương trình nghề Kỹ thuật chế biến món ăn , trình độ trung cấp (1.1.01- *Chương trình đào tạo trình độ trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn ban hành kèm theo Quyết định số 164/QĐ-CDNLDB ngày 3/4/2017; 1.1.02 –Chương trình đào tạo trình độ trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn ban hành kèm theo Quyết định số 231/QĐ-CDNLDB ngày 22/4/2019*). Chương trình đào tạo thực hiện các môn học/mô đun có quy định các thiết bị đào tạo cần có để thực hiện các môn học, mô đun và bảng thống kê danh mục thiết bị thiết bị đào tạo của chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn , trình độ trung cấp.

Theo bảng danh mục thiết bị của Chương trình Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp cần 212 loại thiết bị, dụng cụ chuyên môn nghề Kỹ thuật chế biến món ăn. Đối chiếu danh mục thiết bị theo yêu cầu của Chương trình và danh mục thiết bị, dụng cụ hiện có cho thấy:

Năm 2021, 2022 Trường có 40 loại thiết bị, dụng cụ. Như vậy, năm 2021, Trường cũng có đầy đủ thiết bị, dụng cụ theo yêu cầu của chương trình (5.1.10 - *Danh mục thiết bị đào tạo của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn; 5.2.01 - Hồ sơ thiết bị nghề Kỹ thuật chế biến món ăn; 5.2.02- Bảng so sánh, đối chiếu danh mục thiết bị của trường với thiết bị quy định trong chương trình đào tạo;*). Như vậy, 2 năm 2020, 2021, Trường có đầy đủ chủng loại thiết bị, dụng cụ theo quy định của chương trình Kỹ thuật chế biến món ăn , trình độ trung cấp.

Hàng năm, Khoa Kinh tế - Du lịch cùng với phòng Quản lý thiết bị và đầu tư tổ chức kiểm kê tài sản để đánh giá thực trạng các tài sản cố định, công cụ, dụng cụ (gồm các thiết bị đào tạo của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn ) cho thấy danh mục các thiết bị đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn đáp ứng yêu cầu của chương trình đào tạo (5.2.03- *Biên bản kiểm kê tài sản cố định của Khoa Kinh tế - Du lịch 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023* )

Kết quả khảo sát lấy ý kiến của HSSV, giáo viên, cán bộ quản lý về số lượng thiết bị đào tạo của Trường trong các năm học, 2020- 2021; 2021-2022 cho thấy giảng viên và học sinh đều hài lòng và hoàn toàn hài lòng đạt tỷ lệ trên 70% so với tổng số (4.11.01- *Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của học sinh, sinh viên về chương trình đào tạo năm 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 2.6.07- Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của cán bộ quản lý, giảng viên, giáo viên về chương trình đào tạo*

năm học 2019-2020, 2020-2021; 2022-2023). Có thể thấy điều đó qua bảng tổng hợp số liệu dưới đây:

Nội dung lấy ý kiến	Đối tượng	Năm	Số lượng	Kết quả		
				Không hài lòng	Hài lòng	Hoàn toàn hài lòng
<i>Đảm bảo đủ chủng loại thiết bị đào tạo đáp ứng yêu cầu của chương trình đào tạo</i>	Giảng viên	2020-2021	51	25.5%	68.6%	5.9%
		2021-2022	77	22.1%	72.7%	5.2%
	HS	2020-2021	39	20.5%	59.0%	20.5%
		2021-2022	80	8.8%	71.3%	20.0%

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

***Tiêu chuẩn 5.3: Đảm bảo đủ số lượng thiết bị đào tạo đáp ứng quy mô, yêu cầu đào tạo.***

Thông qua bảng đối chiếu danh mục các thiết bị dạy nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ trung cấp cho thấy năm 2021, 2022: Trường có 40 loại thiết bị, dụng cụ chuyên môn nghề. Đối chiếu về số lượng thiết bị, dụng cụ theo yêu cầu của chương trình, cho thấy cả 2 năm 2021; 2022 Trường có số lượng đúng theo số lượng cần có của chương trình (5. 2.02- *Bảng so sánh, đối chiếu danh mục thiết bị của trường với thiết bị quy định trong chương trình đào tạo; 5.1.10- Danh mục thiết bị đào tạo hiện có của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn; 5.2.01- Hồ sơ thiết bị nghề Kỹ thuật chế biến món ăn; 5.2.03- Biên bản kiểm kê tài sản cố định của Khoa Kinh tế - Du lịch*)

Thông qua các quyết định thành lập lớp các năm; Hồ sơ giảng dạy các lớp trường cung cấp- số lên lớp các năm cho thấy lớp học lý thuyết không quá 35 sinh viên, lớp thực hành Trường không thực hiện chia nhóm, số lượng học sinh 1 lớp thực hành vượt quá 18 học sinh. Căn cứ quy định tại Điều 2 Thông tư số 07/2017/TT-BLĐTBXH ngày 10 tháng 3 năm 2017 của Bộ Lao động -Thương binh và Xã hội quy định chế độ làm việc của nhà giáo giáo dục nghề nghiệp việc Nhà trường bố trí lớp học thực hành quá 18 hs/lớp là chưa đúng quy định (2.1.08 - *Quyết định về việc phê duyệt danh sách trúng tuyển kèm theo biên bản họp xét; Quyết định mở lớp năm học 2021-2022; 2022-2023; 2.2.05 - Số lên lớp năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023*)

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

***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, bảo dưỡng theo quy định.***

Thiết bị của các xưởng thực hành của Khoa Kinh tế - Du lịch được bố trí hợp lý, thuận tiện cho việc thực hành. Các thiết bị được bố trí tại nơi có nguồn điện áp 3 pha, 1 pha để có thể có thể kết nối, vận hành dễ dàng. Thiết bị được ghi chú rõ ràng (tên mô hình, năm đưa vào sử dụng) thuận tiện cho các giáo viên và sinh viên thao tác kết nối, vận hành. Các thiết bị thực hành có thể cơ động di chuyển các vị trí để thuận tiện cho quá trình giảng dạy và thực hành của sinh viên. Thiết bị thực hành thường được bố trí thuận tiện, độ cao phù hợp cho thao tác thực hành khi dạy và học.

Các thiết bị giảng dạy được các giảng viên đặt ở các vị trí đảm bảo các yêu cầu sư phạm, dễ dàng thao tác mẫu và quan sát người học thực hành. Thiết bị, dụng cụ phục vụ đào tạo được bố trí an toàn, vệ sinh công nghiệp, vệ sinh môi trường; Tất cả các thiết bị, được lắp đặt an toàn, có đủ ánh sáng để học tập; Nhiều thiết bị có bánh xe di chuyển, nên thuận tiện cho việc thực hiện vệ sinh thiết bị và xưởng thực hành; Các dụng cụ học tập đều được sắp xếp gọn gàng trong tủ hay trên các giá đỡ giúp người học dễ dàng lấy ra thực tập và cất giữ khi không thực tập ( 5.4.01 - Sơ đồ/hình ảnh bố trí các thiết bị, dụng cụ đào tạo trong các nhà thực hành; 5.1.10- Danh mục trang thiết bị tối thiểu nghề trung cấp KTCBMA ).

Việc thu gom rác thải sinh hoạt được tập trung vào các thùng rác bố trí hợp lý ở từng khu vực, sau đó được xử lý theo hợp đồng giữa Nhà trường với các cá nhân và đơn vị chức năng nên công tác vệ sinh công nghiệp, vệ sinh môi trường luôn được đảm bảo (5.4.02-Hợp đồng lao động, Hợp đồng vận chuyển rác thải sinh hoạt năm 2020, 2022)

Hàng năm trường kết hợp với Khoa Kinh tế - Du lịch tổ chức kiểm kê tài sản theo quy định. Tại các sổ quản lý tài sản và các Biên bản kiểm kê tài sản các năm của khoa, trường cho thấy 100% các thiết bị có hồ sơ quản lý rõ ràng gồm: tên thiết bị, số lượng, năm sản xuất, năm mua và tình trạng thiết bị (tốt, kém) (5.4.03 - Hồ sơ quản lý, bảo dưỡng các trang thiết bị (lý lịch máy, hợp đồng bảo dưỡng, sửa chữa máy móc thiết bị) của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn ; 5.2.02 - Biên bản kiểm kê tài sản cố định của Khoa Kinh tế - Du lịch năm học 2020-2021, 2021-2022; 2022-2023)

Để đảm bảo thiết bị, dụng cụ được quản lý, bảo dưỡng, vệ sinh, khai thác, sử dụng đúng công năng và có hiệu quả, Trường đã ban hành Quyết định về “Phân công phụ trách kiêm nhiệm các phòng, nhà xưởng, xưởng thực hành”, thí nghiệm, trong đó tại Điều 2 của Quyết định đã nêu:

“Cán bộ, giáo viên đã được phân công chịu trách nhiệm quản lý, vệ sinh, thực hiện hồ sơ sổ sách và lên kế hoạch khai thác, sử dụng hiệu quả thiết bị, đồ dùng thực hành, thực tập của các phòng, nhà vườn, xưởng thực hành, thí nghiệm theo đúng kế hoạch đào tạo hàng năm của khoa và Nhà trường” (5.4.04- *Quyết định phân công phụ trách kiêm nhiệm các phòng, nhà vườn, xưởng thực hành, thí nghiệm các năm 2019, 2020*);.

Mặt khác, Trường cũng ban hành quy trình sử dụng, bảo dưỡng, bảo trì thiết bị . Qua báo cáo sử dụng thiết bị của Khoa Kinh tế - Du lịch cho thấy các thiết bị được sử dụng đúng công năng, được bảo trì, bảo dưỡng theo quy định. Báo cáo của Khoa Kinh tế - Du lịch (5.4.05- *Quyết định ban hành Quy trình sử dụng, bảo trì, bảo dưỡng thiết bị, dụng cụ*; 5.4.06- *Nội quy phòng thực hành thí nghiệm Kỹ thuật chế biến món ăn ban hành*; 5.4.07 *Báo cáo tình hình sử dụng, bảo trì, bảo dưỡng thiết bị năm 2021;2022*; 5.4.08 - *Đánh giá về sự an toàn, vệ sinh công nghiệp, vệ sinh môi trường trong việc sử dụng các thiết bị, dụng cụ* )

Hàng năm, Nhà trường tổ chức khảo sát lấy ý kiến của người học, nhà giáo, cán bộ quản lý về việc bố trí các thiết bị, dụng cụ phục vụ đào tạo. Kết quả khảo sát cho thấy các GV đều đánh giá cao về việc bố trí các dụng cụ, thiết bị trong nhà thực hành... Có thể thấy điều đó ở bảng tổng hợp dưới đây:

Nội dung lấy ý kiến	Đối tượng	Năm	Số lượng	Kết quả		
				Không hài lòng	Hài lòng	Hoàn toàn hài lòng
<i>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.</i>	Giảng viên	2020-2021	51	13.7%	76.5%	9.8%
		2021-2022	77	1.3%	77.9%	20.8%

(2.6.07 - *Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của cán bộ quản lý, giảng viên, giáo viên về chương trình đào tạo năm học 2020-2021, 2021-2022; 2022-2023*).



***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.***

Nguyên, nhiên, vật liệu của Khoa được bố trí sắp xếp gọn gàng, ngăn nắp thuận tiện: các vật tư thực tập, thực hành được bố trí theo chủng loại; Các hộp được xếp trong ngăn tủ gọn gàng, thuận tiện cho việc giảng dạy cũng như bảo quản và sử dụng.

Về việc quản lý, cấp phát, sử dụng vật tư đào tạo của Trường: Trường đã xây dựng được định mức kinh tế kỹ thuật cho nghề Kỹ thuật chế biến món ăn làm cơ sở, căn cứ để Trường mua các trang thiết bị, vật tư đào tạo. Bên cạnh đó, Trường đã xây dựng và đưa vào thực hiện Quy trình mua sắm cấp phát vật tư, công cụ, dụng cụ. Trong quy định có quy trình mua sắm và quy trình cấp phát, quản lý vật tư tại khoa (5.5.01 - Quy trình mua sắm cấp phát vật tư, công cụ, dụng cụ mã số QT.04/QLTB-ĐT.;5.5.02- Giấy đề xuất mua vật tư, nguyên liệu 5.5.03 -Định mức kinh tế kỹ thuật cho nghề Kỹ thuật chế biến món ăn )

Trước mỗi năm học, Khoa Kinh tế - Du lịch xây dựng kế hoạch dự trù mua sắm vật tư theo từng môn học, mô đun dựa trên Định mức kinh tế kỹ thuật cho nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình Hiệu trưởng phê duyệt ( 5.5.04 - Dự trù kinh phí vật tư hàng năm nghề KTCBMA). Dựa trên kế hoạch dự trù vật tư của khoa, Hiệu trưởng phê duyệt kế hoạch dự trù mua nguyên vật liệu, vật tư thực hành. Trên cơ sở đó, căn cứ vào tiến độ đào tạo, Khoa Kinh tế - Du lịch đề xuất mua vật tư, nguyên liệu thực hành.. Phòng Quản lý thiết bị vật tư triển khai công tác mua sắm vật tư đúng chủng loại, quy cách. Sau khi mua sắm vật tư, thiết bị xong, phòng Quản lý thiết bị vật tư phối hợp với phòng Kế toán - Tài chính bàn giao cho khoa Kinh tế - Du lịch. Tại Khoa Kinh tế - Du lịch, vật tư thực hành được quản lý tại kho của nhà thực hành và có phân công quản lý. Việc cấp phát vật tư cho giảng viên được thực hiện trước khi bắt đầu giảng dạy mô đun theo thời khóa biểu từng học kỳ và theo kế hoạch giảng dạy của Khoa 5.5.05 - Quyết định thành lập hội đồng tư vấn sử dụng kinh phí mua sắm thiết bị phục vụ đào tạo cho các nghề nông nghiệp năm 2021, 2022; 5.5.06 - Hợp đồng mua sắm vật tư thực hành; 5.5.07 - Sổ theo dõi cấp phát sử dụng vật tư)

Hàng năm, Khoa Kinh tế - Du lịch đã tiến hành kiểm tra, lập báo cáo sử dụng vật tư đã nhập. Qua báo cáo cho thấy nguyên vật liệu, vật tư đã nhập sử dụng đúng quy định, được quản lý, cấp phát, sử dụng theo quy định; đáp ứng kế hoạch và tiến độ đào tạo (5.5.08- Báo cáo sử dụng vật tư đã nhập năm học 2020 - 2021, 2021 – 2022; 2022-2023 của Khoa Kinh tế - Du lịch ).

Hàng năm, Nhà trường tổ chức khảo sát lấy ý kiến của HSSV, giáo viên, cán bộ quản lý về nguyên, nhiên vật liệu (4.11.01- Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của học sinh, sinh viên về chương trình đào tạo năm 2020 - 2021; 2021 - 2022; 2022-

**2023; 2.6.07-Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của cán bộ quản lý, giảng viên, giáo viên về chương trình đào tạo năm học 2020 - 2021, 2021 – 2022; 2022-2023).** Kết quả cho thấy giảng viên và học sinh đều hài lòng và hoàn toàn hài lòng về việc nguyên nhiên vật liệu được cung cấp kịp thời đáp ứng nhu cầu học tập với tỷ lệ cao trên 80%. Có thể thấy Điều đó qua bảng tổng hợp sau đây:

Nội dung lấy ý kiến	Đối tượng	Năm	Số lượng	Kết quả		
				Không hài lòng	Hài lòng	Hoàn toàn hài lòng
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.	Giảng viên	2020-2021	51	9.8%	62.7%	27.5%
		2021-2022	77	2.6%	74.0%	23.4%
	HS	2020-2021	39	15.4%	64.1%	20.5%
		2020-2021	80	1.3%	80.0%	18.8%

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

**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.**

Thư viện của Trường có lưu các chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn gồm 2 chương trình:

- Chương trình đào tạo trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn biên soạn năm 2017
- Chương trình đào tạo trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn biên soạn năm 2019

(1.1.01 Chương trình đào tạo trình độ trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn ban hành kèm theo Quyết định số 164/QĐ-CDNLĐB ngày 3/4/2017; 1.1.02 Chương trình đào tạo trình độ trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn ban hành kèm theo Quyết định số 231/QĐ-CDNLĐB ngày 22/4/2019).

Chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn năm 2017 đã được phê duyệt: 27 môn học, mô đun, trong đó có 6 môn học chung, 2 mô đun thực tập là thực tập nghề nghiệp, thực tập tốt nghiệp và 19 môn học, mô đun chuyên môn.

Chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn năm 2019 đã được phê duyệt: 23 môn học, mô đun gồm 6 môn học chung, 2 mô đun thực tập là thực tập nghề nghiệp và thực tập tốt nghiệp và 15 mô học, mô đun chuyên môn nghề .

Trường có đủ 26 đầu giáo trình, đảm bảo 100% các môn học, mô đun trong chương trình đều có giáo trình theo chương trình năm 2017, 2019. Riêng mô đun thực tập nghề nghiệp, thực tập tốt nghiệp không biên soạn giáo trình mà biên soạn đề cương thực tập nghề nghiệp, đề cương thực tập tốt nghiệp. Mỗi giáo trình có đủ 5 bản in được lưu tại thư viện (4.9.03 - Bản in các giáo trình mô đun, môn học của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn đã được phê duyệt năm 2017, 2019)

Danh mục tài liệu tham khảo của ngành Kỹ thuật chế biến món ăn năm 2021, 2022 có 1176 đầu sách, giáo trình, tạp chí, tài liệu tham khảo (5.6.01 - *Danh mục tài liệu tham khảo của ngành Kỹ thuật chế biến món ăn* ).

Nhà trường sử dụng phần mềm quản lý và tra cứu tài liệu ilibMe từ năm 2010 do dự án VOCITECH tài trợ (5.6.02 – *Biên bản bàn giao tài sản của dự án VOCITECH*). Thư viện điện tử kết nối với Website của Trường theo địa chỉ <http://www.afcdongbac.edu.vn>. 100% chương trình, giáo trình nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp đã được số hóa và đưa lên Website của Trường tại địa chỉ <http://www.afcdongbac.edu.vn> (5.6.03- *Danh mục chương trình, giáo trình các môn học, mô đun Kỹ thuật chế biến món ăn đã được số hóa*)

Đề hoạt động của thư viện phục vụ tốt cho cán bộ, giáo viên và người học, năm 2019 Trường đã ban hành Quy định hoạt động của thư viện, Nội quy phòng đọc (5.6.04- *Quyết định số 15/QĐ-CDNLDB –ĐT ngày 01 tháng 01 năm 2019 về việc ban hành Quy định hoạt động thư viện, 5.6.05- Nội quy phòng đọc*). Quy định có 6 mục, trong đó quy định thời gian mở cửa, đóng cửa thư viện, quy định phục vụ qua mạng máy tính...Cụ thể thời gian đóng mở cửa như sau:

- Sáng: Từ 7 giờ đến 11 giờ 30;
- Chiều: Từ 13 giờ 30 đến 17 giờ,

Trong 2 năm học 2020-2021; 2021-2022 Thư viện hoạt động đúng kế hoạch (5.6.06-*Kế hoạch hoạt động thư viện năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023*; 5.6.07- *Báo cáo tổng kết hoạt động và quản lý thư viện các năm 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023*)

***Điểm tự đánh giá: 02 điểm***

***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.***

Trường có thư viện điện tử với diện tích 55 m<sup>2</sup> được bố trí 19 máy tính. 100% các máy tính được kết nối internet đáp ứng nhu cầu dạy, học và tra cứu tài liệu và các thông tin. Nhà trường sử dụng phần mềm quản lý và tra cứu tài liệu từ năm 2010 do dự

án VOCITECH tài trợ (5.6.02 – Biên bản bàn giao tài sản của dự án VOCITECH). Phần mềm thư viện điện tử giúp nhân viên quản lý thư viện, bạn đọc dễ dàng quản lý và tra cứu tài liệu (5.7.01- Bảng kiểm kê thiết bị máy tính phục vụ cho thư viện; 5.7.02 - Danh mục thiết bị, máy tính hiện có tại thư viện; 5.7.03- Phần mềm quản lý và tra cứu tài liệu, hợp đồng lắp đặt; 5.7.04- Hợp đồng cung cấp và sử dụng dịch vụ viễn thông, truyền hình tháng 7/2020 mã khách hàng H1115000);

Thư viện điện tử kết nối với Website của Trường tại địa chỉ <http://www.afcdongbac.edu.vn>. Để tra cứu tài liệu, Trường đã ban hành văn bản hướng dẫn sử dụng (5.7.05 - Hướng dẫn sử dụng thư viện điện tử để tra cứu tài liệu, 5.7.06 - Quy trình quản lý, vận hành, khai thác sử dụng phần mềm IlibMe). Đồng thời để đảm bảo hoạt động của thư viện được tốt, Trường đã ban hành Quy định hoạt động thư viện tại Quyết định số 15/QĐ-CĐNLĐB-ĐT ngày 01 tháng 01 năm 2019. Quy định đã cụ thể chức năng nhiệm vụ của thư viện, tổ chức và hoạt động, cơ sở vật chất của thư viện, thời gian phục vụ và nội quy sử dụng thư viện (5.6.04 - Quyết định số 15/QĐ-CĐNLĐB –ĐT ngày 01 tháng 01 năm 2019 về việc ban hành Quy định hoạt động thư viện),

Thư viện Trường hàng năm đã xây dựng kế hoạch hoạt động (5.6.06 – Kế hoạch hoạt động thư viện năm học 2020-2021, 2021-2022; 2022-2023).

Website của Trường cho thầy giáo trình, tài liệu được số hóa 2 chương trình Kỹ thuật chế biến món ăn, 26 giáo trình của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ trung cấp (100%) giáo trình và nhiều sách, tạp chí được đưa lên website trường và giáo viên, HSSV có thể tra cứu khi cần thiết. Mặt khác để tạo điều kiện cho cán bộ, giảng viên, học sinh, sinh viên tham khảo các tài liệu khác ngoài trường, Website của Trường đã liên kết với thư viện điện tử Trường Đại học Nông Lâm Bắc Giang địa chỉ liên kết – Thư viện số bafu.edu.vn

Hàng năm Trường đã khảo sát. Thông qua kết quả khảo sát ý kiến người học, nhà giáo, cán bộ quản lý về nội dung “Thư viện được trang bị máy tính và nối mạng internet đáp ứng được nhu cầu dạy, học và tra cứu tài liệu”; trên 80% số lượng người được hỏi đều cho rằng thư viện có kết nối internet và đáp ứng nhu cầu dạy, học và tra cứu tài liệu (4.11.01- Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của học sinh, sinh viên về chương trình đào tạo năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023) (2.6.07 - Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của cán bộ quản lý, giảng viên, giáo viên về chương trình đào tạo năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023)

Nội dung lấy ý kiến	Đối tượng	Năm	Số lượng	Kết quả		
				Không hài lòng	Hài lòng	Hoàn toàn hài

						<b>lòng</b>
<i>Thư viện được trang bị máy tính và nối mạng internet đáp ứng nhu cầu dạy, học và tra cứu tài liệu.</i>	GV, CBQL	2020-2021	51	13.7%	80.4%	5.9%
		2021-2022	77	22.1%	67.5%	10.4%
	HS	2020-2021	39	23.1%	46.2%	30.8%
		2021-2022	80	7.5%	81.3%	11.3%

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

**Tiêu chuẩn 5.8: Có các phần mềm ảo mô phỏng thiết bị dạy học thực tế trong giảng dạy.**

Hiện nay các nhà giáo giảng dạy nghề KTCBMA hệ trung cấp đã và đang sử dụng các mềm mô phỏng trong giảng dạy hầu hết các môn học (5.8.01: Danh sách các phần mềm trong giảng dạy).

Các phần mềm này mô phỏng quá trình hoạt động đúng theo yêu cầu công nghệ đặt ra.

STT	Tên môn học, mô đun sử dụng phần mềm	Tên phần mềm	
<b>II.1</b>	<b><i>MH, MĐ chuyên môn sử dụng phần mềm hỗ trợ soạn bài giảng điện tử Năm học 2020-2021; 2021-2022</i></b>		
1	Tổng quan du lịch và khách sạn	Phần mềm trình chiếu Microsoft PowerPoint	
2	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	Phần mềm trình chiếu Microsoft PowerPoint	
3	Sinh lý dinh dưỡng	Phần mềm trình chiếu Microsoft PowerPoint	
1	Môi trường và an ninh an toàn trong du lịch	Phần mềm trình chiếu Microsoft PowerPoint	
2	Văn hóa ẩm thực	Phần mềm trình chiếu Microsoft PowerPoint	
3	Xây dựng thực đơn	Phần mềm trình chiếu Microsoft PowerPoint	
4	Hạch toán định mức	Phần mềm trình chiếu Microsoft PowerPoint	
5	Chế biến món ăn	Phần mềm trình chiếu Microsoft PowerPoint	
6	Nghiệp vụ pha chế đồ uống	Phần mềm trình chiếu Microsoft PowerPoint	

7	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	Phần mềm trình chiếu Microsoft PowerPoint	
8	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	Phần mềm trình chiếu Microsoft PowerPoint	
9	Nghiệp vụ nhà hàng	Phần mềm trình chiếu Microsoft PowerPoint	
10	Nghiệp vụ thanh toán	Phần mềm trình chiếu Microsoft PowerPoint	

***Điểm tự đánh giá: 02 điểm***

### **2.2.6. Tiêu chí 6: Dịch vụ cho người học**

#### **Đánh giá tổng quát tiêu chí 6:**

Dịch vụ cho người học chỉ toàn bộ các hoạt động mà kết quả của chúng không tồn tại dưới hình dạng vật thể. Các hoạt động dịch vụ cho người học của nhà trường được thực hiện dựa theo nội dung yêu cầu của các loại văn bản quy định về chế độ, chính sách, quyền lợi của người học của Đảng và Nhà nước đã ban hành. Cụ thể nó bao gồm các hoạt động về cung cấp thông tin về hoạt động đào tạo, giải quyết chế độ chính sách, khen thưởng, tư vấn việc làm, văn nghệ, thể thao....

#### ***1. Những điểm mạnh***

Nhà trường đã cung cấp đầy đủ và kịp thời các văn bản về mục tiêu đào tạo, chương trình đào tạo, các quy định trong quy chế đào tạo, những quy định, hướng dẫn thông báo của nhà trường đến người học bằng nhiều kênh thông tin khác nhau, qua đó giúp người học hiểu rõ mục tiêu đào tạo, chương trình đào tạo và các quy định về kiểm tra đánh giá kết quả học tập. Đa số người học đã thực hiện tốt các quy định trong quy chế đào tạo, rèn luyện và các vấn đề liên quan đến người học.

Người học được hưởng mọi chế độ chính sách xã hội ưu đãi, đảm bảo kịp thời và theo đúng quy định của Nhà nước. Nhà trường thực hiện nhiều biện pháp hiệu quả để hỗ trợ HSSV về chế độ chính sách xã hội, chăm sóc sức khỏe trong quá trình học tập, rèn luyện tại trường. Hàng năm đầu tư kinh phí cho các hoạt động văn hóa văn nghệ - thể dục thể thao trong HSSV thu hút người học tham gia các hoạt động lành mạnh rèn luyện sức khỏe, vui chơi giải trí, tránh xa được các tệ nạn xã hội. Công tác an ninh trật tự trong nhà trường luôn được đảm bảo, tạo điều kiện cho HSSV yên tâm học tập và rèn luyện.

#### ***2. Những tồn tại***

Chưa có kế hoạch khám sức khỏe hằng năm cho đối tượng ưu tiên

#### ***3. Kế hoạch nâng cao chất lượng***

Nhà Trường có kế hoạch thực hiện chính sách đối với học sinh kịp thời. Thực hiện khám sức khỏe hàng năm cho đối tượng ưu tiên.

### **Điểm đánh giá tiêu chí 6**

<b>Tiêu chí, tiêu chuẩn</b>	<b>Điểm tự đánh giá</b>
<b>Tiêu chí 6</b>	<b>08</b>
Tiêu chuẩn 6.1	02
Tiêu chuẩn 6.2	02
Tiêu chuẩn 6.3	02
Tiêu chuẩn 6.4	02

***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.***

Nhà trường đã triển khai việc cung cấp các thông tin cho người học 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 thông qua nhiều hình thức phong phú, đa dạng vào nhiều thời điểm. Cụ thể các hình thức và nội dung thông tin được cung cấp qua các năm 2021, 2022 như sau:

- Cung cấp qua trang Web của Trường tại địa chỉ [www.afcdongbac.edu.vn](http://www.afcdongbac.edu.vn) về chương trình đào tạo, kế hoạch đào tạo, quy chế đào tạo, chuẩn đầu ra, thông báo tuyển sinh, học bổng, quy chế, chế độ (6.1.01 - Trang thông tin tuyển sinh của Trường <http://tuyensinh.cdnlđb.edu.vn>;

- Cung cấp thông tin về chế độ chính sách, về chương trình đào tạo, cơ hội việc làm, nghề nghiệp ngay từ khi làm công tác tư vấn tuyển sinh; Các cán bộ tuyển sinh đến tận các trường THCS, THPT, Trung tâm giáo dục nghề nghiệp - Giáo dục thường xuyên trên địa bàn và các tỉnh lân cận để giới thiệu về ngành nghề, chương trình đào tạo, các chế độ chính sách trong đào tạo của nghề KTCBMA cho các học sinh tại các buổi sinh hoạt chung của trường cũng như của lớp (2.1.06- Thông báo tuyển sinh năm 2021,2022; 2023; 2.1.05 - Kế hoạch tuyển sinh các năm).

- Cung cấp thông tin qua các tờ rơi về Thông báo tuyển sinh cao đẳng, trung cấp các năm , trong đó có nội dung về ngành nghề đào tạo, phương thức xét tuyển, mức học phí phải nộp hàng tháng cho từng đối tượng, thời gian đào tạo, lệ phí nhập học và đặc biệt là có mục III về chế độ chính sách được quy định rất chi tiết về đối tượng, mức được hưởng như chính sách miễn giảm học phí, chính sách nội trú, trợ cấp xã hội,

hỗ trợ học tập, hỗ trợ khác (2.1.06 - *Thông báo tuyển sinh cao đẳng trung cấp năm 2021, 2022, 2023*). Ví dụ:

+ Tại mục II Thông tin tuyển sinh ghi rõ Mức học phí phải nộp cho từng hệ đào tạo (hệ trung cấp đối tượng tốt nghiệp trung học phổ thông là: 350.000 đồng/tháng, đối tượng tốt nghiệp trung học cơ sở là miễn phí....);

+ Tại mục III chế độ chính sách: ghi rõ các chính sách áp dụng với từng loại đối tượng như HSSV người dân tộc thiểu số thuộc hộ nghèo, cận nghèo, người khuyết tật được miễn giảm 100% học phí, được hưởng chính sách nội trú 1.490.000 đồng/ng/tháng, được hỗ trợ mua đồ dung cá nhân 1.000.000 đồng/khóa học

-Tổ chức cung cấp thông tin thông qua các buổi sinh hoạt lớp và học tập chính trị đầu khóa (1.1.07 - *Thông báo về việc tổ chức Tuần sinh hoạt công dân - HSSV đầu khóa năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023*)

Đầu mỗi năm học, Trường xây dựng kế hoạch đón tiếp sinh viên mới, kế hoạch tổ chức tuần sinh hoạt công dân đầu khóa cho SV, quy định rõ về các nội dung cần phải phổ biến đến SV và phân công các phòng khoa, tổ chức đảm nhận từng nội dung công việc trong đó chủ trì là phòng công tác HSSV.

Nội dung phổ biến trong tuần đầu khóa gồm:

- + Kế hoạch học tập của các khóa học.
- + Các quy định tổ chức đào tạo theo phương pháp tích lũy mô đun.
- + Cơ cấu, tổ chức và truyền thống của trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc.
- + Mục tiêu, nhiệm vụ năm học.
- + Quy chế thi, kiểm tra.
- + Các vấn đề liên quan đến công tác đào tạo trong nhà trường.
- + Quy chế công tác HSSV và Quy chế rèn luyện HSSV trong nhà trường.
- + Các dịch vụ đối với người học: Thực hiện chế độ chính sách, hướng dẫn thủ tục vay vốn tín dụng, ưu đãi, các thủ tục xác nhận HSSV, tình hình ký túc xá, căng tin, y tế trong nhà trường...

Sau mỗi đợt học tuần đầu khóa, trường tổ chức cho sinh viên làm bài thu hoạch về các nội dung quyền và nghĩa vụ của HSSV, Trường đang theo học là Trường gì..(6.1.02 - *Bài thu hoạch học tuần sinh hoạt chính trị đầu khóa các năm*); 2.5.01 - *Quyết định số 509/QĐ-CDNLDB-ĐT ngày 09 tháng 8 năm 2019 ban hành Quy chế đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp theo niên chế của trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc, kèm theo Quy chế*; 2.5.10- *Quyết định số 137/QĐ-CDNLDB-CTSV ngày 03 tháng 04 năm 2018 về việc ban hành Quy chế công tác học sinh, sinh viên hệ chính quy*; 6.1.03-*Nội quy ký túc xá*)

- Cung cấp thông tin qua Sổ tay sinh viên dùng cho sinh viên khóa mới. Nội dung gồm:



- + Lịch sử phát triển, sứ mạng tầm nhìn, mục tiêu của Trường.
- + Quy định về tổ chức thực hiện chương trình đào tạo.
- + Quy chế công tác học sinh sinh viên hệ chính quy Trường CD NLDB.
- + Nội quy ra vào cổng trường.

- + Nội quy ký túc xá học sinh, sinh viên.
- + Nội quy phòng ở ký túc xã học sinh sinh viên.
- + Các ăn bản quy định về chế độ chính sách đối với học sinh, sinh viên.
- + Các mẫu đơn...xin nghỉ, miễn giảm (6.1.04- Sổ tay học sinh sinh viên).

- Giáo viên chủ nhiệm lớp thực hiện sinh hoạt lớp hàng tuần trong đó có các nội dung phổ biến các quy định mới được bổ sung, điều chỉnh; Các buổi sinh hoạt lớp các giáo viên chủ nhiệm cung cấp các thông tin:

Quy chế công tác HSSV

Quy chế thi, kiểm tra, xét công nhận tốt nghiệp

Nội quy, quy chế của trường;

Các chế độ chính sách đối với người học

Hướng dẫn các chế độ, chính sách, vay vốn tín dụng, ưu đãi, xác nhận HSSV...

Giải thích các vấn đề sinh viên hỏi như: Quy chế công tác HSSV; Quy chế thi, kiểm tra, xét công nhận tốt nghiệp; Nội quy, quy chế của trường; Các chế độ chính sách đối với người học; Hướng dẫn thực hiện các chế độ, chính sách, vay vốn tín dụng, ưu đãi, xác nhận HSSV, các nội dung liên quan đến quá trình học tập, rèn luyện, xét điểm học tập, rèn luyện, đánh giá kết quả học tập, rèn luyện của học sinh, thông báo các chế độ chính sách mới có liên quan đến người học ...đồng thời qua đó giáo viên chủ nhiệm cũng thu nhận ý kiến của người học trong quá trình học tập, thực hiện nội quy để phản ánh với nhà trường.

Qua số liệu khảo sát 2 năm gần đây về việc cung cấp thông tin cho người học trước khi nhập học và quá trình học, có 100% HS, 100% GV và CBQL được khảo sát đều hài lòng và hoàn toàn hài lòng về việc người học được cung cấp đầy đủ các thông tin (4.11.01- Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của học sinh, sinh viên về chương trình đào tạo năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023) (2.6.07 - Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của cán bộ quản lý, giảng viên, giáo viên về chương trình đào tạo năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023).

NỘI DUNG LẤY Ý KIẾN	Đối tượng	Năm	Số lượng	Kết quả		
				Không hài lòng	Hài lòng	Hoàn toàn hài lòng

Người học được cung cấp đầy đủ thông tin về CTĐT; 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	GV, CBQL	2020-2021	51	5.9%	43.1%	51.0%
		2021-2022	77	0.0%	61.0%	39.0%
	HS	2020-2021	39	2.6%	71.8%	25.6%
		2021-2022	80	7.5%	86.3%	6.3%

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

***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.***

Trường ban hành các quy định quy chế về quyền và nghĩa vụ của HSSV trong thời gian học tại Trường như: quy chế HSSV ban hành theo thông tư 17/2017/TT-BLĐTĐ; Quy định về miễn, giảm học phí theo nghị định 86/2015/NĐ-CP; Các quy định về chính sách nội trú, chính sách học bổng v.v (2.5.10 - *Quyết định số 137/QĐ-CDNLĐB-CTSV ngày 03 tháng 04 năm 2018 về việc ban hành Quy chế công tác học sinh, sinh viên hệ chính quy; 3.5.01- Các quyết định về việc ban hành Quy chế chi tiêu nội bộ, kèm theo Quy chế chi tiêu nội bộ năm học 2021; 2022; 2023*)

Trường giao nhiệm vụ thực hiện các hoạt động về tư vấn, hỗ trợ đối với người học là phòng Công tác HSSV. Phòng có 2 cán bộ quản lý, 13 nhân viên, trong đó có 03 nhân viên chuyên trách là các ông bà Nguyễn Thị Nhung, Phan Văn Cường, Mai Ngọc Hà để trực tiếp giải quyết những vấn đề về tư vấn, hỗ trợ người học về các vướng mắc trong thực hiện các quy định của Trường cũng như các chính sách của nhà nước. Tại Quy chế công tác học sinh, sinh viên hệ chính quy Trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc đã quy định rất rõ những nhiệm vụ và cơ cấu tổ chức quản lý HSSV, hình thức khen . Cụ thể:

+ Mục 4 Điều 6 quy định Công tác hỗ trợ và dịch vụ đối với học sinh, sinh viên đã ghi:

- Tư vấn cho HSSV xây dựng kế hoạch học tập, rèn luyện phù hợp với mục tiêu, năng lực, sức khỏe

- Triển khai dịch vụ công tác xã hội trong nhà trường; tạo điều kiện giúp đỡ HSSV là người khuyết tật, người thuộc diện chính sách, HSSV có hoàn cảnh khó khăn và HSSV thuộc nhóm đối tượng cần sự hỗ trợ.

- Giáo dục kỹ năng mềm, kiến thức khởi nghiệp, bồi dưỡng kiến thức về sức khỏe sinh sản và các kiến thức, kỹ năng bổ trợ cần thiết khác cho HSSV.

- Thông tin tư vấn, giới thiệu việc làm cho học sinh, sinh viên.
  - Tổ chức các hoạt động phối hợp giữa nhà trường và doanh nghiệp, các tổ chức sử dụng người lao động nhằm tăng cường rèn luyện kỹ năng nghề nghiệp cho HSSV phù hợp với yêu cầu thực tiễn.
  - Tổ chức thực hiện công tác y tế trường học theo quy định.
  - Thực hiện các nhiệm vụ hợp tác quốc tế về học sinh, sinh viên.
  - + Điều 7: Tổ chức quản lý công tác học sinh, sinh viên.
  - Hệ thống tổ chức quản lý công tác HSSV của trường gồm có: Hiệu trưởng, phó hiệu trưởng, các phòng chức năng, các trung tâm, các khoa chuyên môn, tổ chức Đoàn TNCSHCM, giáo viên chủ nhiệm, ban cán sự lớp HSSV.
  - + Chương V, Điều 20: Nội dung, hình thức khen thưởng học sinh, sinh viên đã quy định các nội dung khen thưởng cho học sinh, sinh viên rất cụ thể cho tập thể, cá nhân đạt thành tích.
  - + Điều 14: Quy chế chi tiêu nội bộ Trường CĐNLĐB đã quy định tại Điều 14 Học bổng học sinh, sinh viên: Chi theo quy định của nhà nước.
  - + Điều 15: chi thi đua khen thưởng, mục 2 khen thưởng năm học, khoản 2.1 đã quy định:
    - Đạt danh hiệu học sinh, sinh viên xuất sắc năm học, tốt nghiệp xuất sắc được thưởng: 150,000 đồng/HSSV.
    - Đạt danh hiệu học sinh, sinh viên đạt loại giỏi năm học, tốt nghiệp loại giỏi được thưởng: 100,000 đồng/HSSV
    - Khen thưởng cho học sinh tham gia kỳ thi học sinh giỏi cấp tỉnh giải nhất được 400.000 đồng, giải nhì 300.000 đồng, giải ba: 200.000 đồng
    - Về thực hiện chế độ chính sách cho HSSV: Năm học 2020-2021; 2021-2022 Nhà trường đã chi cho HSSV các mục như sau:
      - + Miễn giảm học phí
      - + Mức học bổng chính sách:
      - + Hỗ trợ 1 lần số tiền 1.000.000đ/ khóa học để mua đồ dùng cá nhân:
      - + Hỗ trợ mỗi năm 1 lần tiền đi lại từ nơi học về gia đình và ngược lại
      - + Hỗ trợ chi phí học tập:
      - + Trợ cấp xã hội:
- (6.2.01- Các quyết định chi chế độ chính sách cho học sinh sinh viên năm học 2020-2021, 2021-2022; **2022-2023**) (6.2.02- Các quyết định khen thưởng học sinh – sinh viên tốt nghiệp loại giỏi năm học 2020-2021; 2021-2022; **2022-2023**) (6.2.03- Các biên bản họp hội đồng xét chế độ chính sách, trợ cấp xã hội)

+ Cuối năm khi HSSV nghỉ tết về với gia đình trường còn có quà cho các em học sinh nghèo vượt khó và bố trí xe trở các em về địa phương (6.2.04: Báo cáo công tác cuối năm của Đoàn thanh niên năm 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023)

\* Về chăm sóc y tế cho sinh viên:

Trường có bộ phận y tế nằm trong phòng Công tác HSSV có 2 nhân viên y tế. Tuy nhiên, không có minh chứng thể hiện nhà trường thực hiện tổ chức khám sức khỏe cho HS mới vào Trường và thực hiện khám sức khỏe hàng năm cho các HS thuộc đối tượng ưu tiên theo quy định.

Ký túc xá cho học sinh nghề KTCBMA trong khu ký túc xá của Trường. Ký túc xá của Trường cung cấp đủ chỗ ở của học sinh sinh viên toàn Trường. Ký túc xá năm 2020, 2021 có 4 dãy C1, C2, C3, C4 gồm 90 phòng có diện tích 26 m<sup>2</sup>, 04 phòng có diện tích 46m<sup>2</sup>. Năm 2021 có 774 HSSV nội trú, năm 2022 có 577 trong đó có HS khoa KTDL. Các phòng nội trú đều có quạt trần, khu vệ sinh khép kín. (6.2.05- Danh sách HSSV ở kí túc xá năm 2021, 2022)

Qua số liệu khảo sát 2 năm gần đây về việc Nhà trường thực hiện đầy đủ chế độ chính sách cho người học, có 100% HS, 100% GV và CBQL được khảo sát đều hài lòng và hoàn toàn hài lòng về việc người học được hưởng đầy đủ các chế độ chính sách (4.11.01- Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của học sinh, sinh viên về chương trình đào tạo năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023) (2.6.07 - Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của cán bộ quản lý, giảng viên, giáo viên về chương trình đào tạo năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023)

NỘI DUNG LẤY Ý KIẾN	Đối tượng	Năm	Số lượng	Kết quả		
				Không hài lòng	Hài lòng	Hoàn toàn hài lòng
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	GV, CBQL	2020-2021	51	5.9%	43.1%	51.0%
		2021-2022	77	1.3%	50.6%	48.1%
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.	HS	2020-2021	39	0.0%	59.0%	41.0%
		2021-2022	80	3.8%	81.3%	15.0%

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

**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.**

Nhà trường thực hiện tư vấn cho người học sau khi tốt nghiệp bằng nhiều hình thức khác nhau như: phân công cán bộ tư vấn trực tiếp, ngày tư vấn việc làm, thu thập thông tin, cầu nối giữa doanh nghiệp và người học sau khi tốt nghiệp, cung cấp, cập nhật thông tin việc làm, thị trường lao động, giới thiệu việc làm cho người học, tổ chức các buổi tư vấn trực tiếp, hội thảo, tọa đàm từ phía doanh nghiệp cho HSSV chuẩn bị tốt nghiệp nhằm trợ giúp giới thiệu việc làm cho người học sau khi tốt nghiệp,...để từ đó, người học dễ dàng tiếp cận tìm việc làm được thuận lợi và phù hợp với sở trường năng lực chuyên môn (6.3.01 – Các kế hoạch tư vấn giới thiệu việc làm cho học sinh-sinh viên năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023)

Mặt khác, hàng năm Trường mời các doanh nghiệp đến tuyển dụng tại Trường:

+ Năm học 2020-2021 có 05 doanh nghiệp đến tuyển dụng HSSV.

+ Năm học 2021-2022 có 02 doanh nghiệp đến tuyển dụng.

(6.3.02: Danh sách các doanh nghiệp đến tuyển dụng HSSV năm 2021, 2022, 2023)(6.3.03- Hình ảnh các doanh nghiệp đến tuyển dụng HSSV năm 2021, 2022, 2023)

Thông qua website nhà trường <http://tuyensinh.cdnlđb.edu.vn> và các thầy cô chủ nhiệm thì các em HSSV được cung cấp thông tin tuyển dụng được kịp thời. (6.3.04: Báo cáo về việc tổ chức triển khai tư vấn giới thiệu việc làm cho học sinh-sinh viên năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023)

Hàng năm, Nhà trường tổ chức khảo sát lấy ý kiến của HSSV, giáo viên, cán bộ quản lý về thị trường lao động, trợ giúp, tư vấn việc làm. Thông qua kết quả khảo sát của giáo viên và học sinh cho thấy các đối tượng đều hài lòng về các hoạt động này của nhà trường. (4.11.01- Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của học sinh, sinh viên về chương trình đào tạo năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023) (2.6.07 - Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của cán bộ quản lý, giảng viên, giáo viên về chương trình đào tạo năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023)

Nội dung lấy ý kiến	Đối tượng	Năm	Số lượng	Kết quả		
				Không hài lòng	Hài lòng	Hoàn toàn hài lòng

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	GV, CBQL	2020-2021	51	1.3%	62.7%	37.3%
		2021-2022	77	1.3%	46.8%	51.9%
	HS	2020-2021	40	0.0%	45.0%	55.0%
		2021-2022	80	3.8%	81.3%	15.0%

***Điểm tự đánh giá: 02 điểm***

***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.***

Nhà trường có 01 khu thể thao liên hợp gồm: 02 sân bóng đá có đường chạy điền kinh xung quanh sân, 04 sân cầu lông và 01 nhà thi đấu đa năng; 01 Hội trường với hệ thống âm thanh trang thiết bị hiện đại có sức chứa trên 300 chỗ ngồi để tổ chức và thực hiện đa dạng hóa các hoạt động xã hội, văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao cho người học (5.1.03-Bảng thống kê các phòng học, nhà thực hành, phòng học chuyên môn hóa khoa KTDL). Với các công trình trên Nhà trường đảm bảo đủ điều kiện để cho người học tham gia các hoạt động xã hội văn hóa, văn nghệ, thể dục, thể thao. Kiểm tra minh chứng hàng năm Đoàn thanh niên đã tổ chức nhiều hoạt động xã hội, văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao cho HSSV như:

Trong 2 năm học, Nhà trường nói chung và Khoa KTDL nói riêng luôn chú trọng đến đời sống văn hóa tinh thần của HSSV thông qua việc phát triển các phong trào hoạt động văn hóa, văn nghệ thể dục thể thao và bố trí thời gian hợp lý để HSSV tham gia. Hoạt động văn nghệ thể dục thể thao được nhà trường tổ chức đều đặn từng đợt, từng kỳ. Với sự quan tâm chỉ đạo và đầu tư về mặt kinh phí của nhà trường, các hoạt động văn nghệ thể dục thể thao đã thu hút được đông đảo HSSV tham gia đã tạo được không khí vui tươi lành mạnh trong nhà trường (6.4.01- Kế hoạch hoạt động trọng tâm công tác Đoàn và phong trào thanh niên năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023) (6.2.04: Báo cáo công tác cuối năm của Đoàn thanh niên năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023).

Hàng năm Đoàn thanh niên trường đã phối hợp tốt với các bộ phận liên quan trong trường tổ chức tốt các hoạt động xã hội, văn hóa thể thao cho HSSV tuy nhiên năm học 2020-2021; 2021-2022 do ảnh hưởng của dịch Covid các phong trào tổ chức ít hơn, phạm vi tổ chức hẹp hơn.

Hàng năm, Nhà trường tổ chức khảo sát lấy ý kiến của HSSV, giáo viên, cán bộ quản lý về các hoạt động xã hội văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao của HSSV. Thông qua kết quả khảo sát của giáo viên và học sinh cho thấy các đối tượng đều hài lòng về

các hoạt động này của nhà trường. (4.11.01- Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của học sinh, sinh viên về chương trình đào tạo năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023) (2.6.07 - Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của cán bộ quản lý, giảng viên, giáo viên về chương trình đào tạo năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023)

Nội dung lấy ý kiến	Đối tượng	Năm	Số lượng	Kết quả		
				Không hài lòng	Hài lòng	Hoàn toàn hài lòng
<i>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</i>	GV, CBQL	2020-2021	51	1.3%	62.7%	37.3%
		2021-2022	77	1.3%	46.8%	51.9%
	HS	2020-2021	40	0.0%	45.0%	55.0%
		2021-2022	80	0.0%	82.5%	17.5%

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

## 2.2.7- Tiêu chí 7: Giám sát đánh giá chất lượng

### Đánh giá tổng quát tiêu chí 7

Đảm bảo chất lượng giáo dục nghề nghiệp là mục tiêu mà Đảng ủy, Ban giám hiệu nhà trường luôn quan tâm tới. Đó cũng là nhiệm vụ mà phòng Kiểm định – Khoa học và hợp tác quốc tế thực hiện hàng năm về việc khảo sát lấy ý kiến cán bộ, nhân viên quản lý, giáo viên, học sinh; giám sát và đánh giá chất lượng các hoạt động giáo dục nghề nghiệp để các đơn vị phòng, khoa, trung tâm tự nhận thấy được những mặt mạnh, những tồn tại, từ đó đề xuất kế hoạch hành động bao gồm các giải pháp cụ thể về việc nâng cao chất lượng giáo dục nghề nghiệp. Tùy theo từng thời kỳ có sự thay đổi về nhu cầu nhân lực của xã hội, nhà trường có sự rà soát, chỉnh sửa về mục tiêu, sứ mạng. Các phòng, khoa thực hiện công tác rà soát, chỉnh sửa, xây dựng mới chương trình, giáo trình phù hợp với sự thay đổi về khoa học kỹ thuật của xã hội theo từng giai đoạn.

Để đảm bảo sản phẩm đào tạo đáp ứng được yêu cầu sử dụng lao động của xã hội, Trung tâm tuyển sinh và tư vấn việc làm hàng năm xây dựng và thực hiện kế hoạch điều tra khảo sát lấy ý kiến phản hồi của các đơn vị sử dụng lao động là học sinh của trường đã tốt nghiệp; ý kiến phản hồi của học sinh đã tốt nghiệp ra trường. Nội dung điều tra khảo sát có liên quan đến chất lượng đào tạo của trường như chương trình đào tạo, việc làm của học sinh sau khi ra trường, sự hài lòng của đơn vị sử dụng

lao động là học sinh của trường sau khi tốt nghiệp. Các hoạt động khảo sát tạo ra sự kết nối 3 bên nhà trường – doanh nghiệp – học sinh với mong muốn các doanh nghiệp, đơn vị sử dụng lao động qua đào tạo của nhà trường góp phần vào sự nghiệp giáo dục nghề nghiệp như tham gia rà soát, thay đổi nội dung chương trình đào tạo. Cán bộ của doanh nghiệp trực tiếp hướng dẫn học sinh rèn nghề trong thời gian thực tập tốt nghiệp tại doanh nghiệp. Đó cũng là một trong những nội dung làm tốt tiêu chí dịch vụ người học giúp cho công tác tuyển sinh được tốt hơn bởi hoạt động đó luôn có sức thu hút người học chọn ngành nghề muốn theo học sau khi tốt nghiệp trung học phổ thông.

### **1. Những điểm mạnh**

Hàng năm, Nhà trường xây dựng và thực hiện kế hoạch điều tra khảo sát lấy ý kiến của cán bộ, nhân viên quản lý, giáo viên, doanh nghiệp và học sinh bao gồm các nội dung có liên quan đến chất lượng đào tạo như: Hoạt động đào tạo, chất lượng đội ngũ nhà giáo, cán bộ quản lý, viên chức, rà soát, chỉnh sửa chương trình, giáo trình, cơ sở vật chất, thư viện, nghiên cứu khoa học, quản lý tài chính và dịch vụ cho người học,...

Hàng năm, Nhà trường cũng đã thực hiện công tác tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo nghề trình độ trung cấp theo quy định.

### **2. Những tồn tại**

Một số phòng ban, khoa,... chưa thật chú trọng việc đánh giá chất lượng chương trình cũng như chất lượng đào tạo, không có sự liên kết làm việc với nhau gây khó khăn trong công tác đánh giá chung.

### **3. Kế hoạch nâng cao chất lượng**

Trước hết lãnh đạo nhà trường không nên coi nhẹ công tác đánh giá chất lượng, giám sát chất lượng để từ đó làm tốt công tác tư tưởng tới các cán bộ là thành viên của Hội đồng, trưởng các đơn vị phòng, khoa, trung tâm có trách nhiệm với công tác kiểm định chất lượng giáo dục nghề nghiệp hàng năm của nhà trường thể hiện thông qua việc thực hiện đầy đủ các hoạt động đảm bảo chất lượng giáo dục nghề nghiệp của trường thuộc phạm vi chức năng, nhiệm vụ và quyền hạn đã được giao. Các hoạt động đó cần phải có đầy đủ các minh chứng thể hiện đơn vị đã thực hiện, đáp ứng yêu cầu của nhà nước đối với hoạt động đào tạo của cơ sở giáo dục nghề nghiệp.

Tăng cường liên kết với các đơn vị sản xuất kinh doanh liên Ngành KTCBMA để giáo viên và học sinh có cơ sở thực tập rèn luyện nâng cao tay nghề.

#### **Điểm đánh giá tiêu chí 7**

<b>Tiêu chí, tiêu chuẩn</b>	<b>Điểm tự đánh giá</b>
-----------------------------	-------------------------



<b>Tiêu chí 7</b>	<b>14</b>
Tiêu chuẩn 7.1	2
Tiêu chuẩn 7.2	2
Tiêu chuẩn 7.3	2
Tiêu chuẩn 7.4	2
Tiêu chuẩn 7.5	2
Tiêu chuẩn 7.6	2
Tiêu chuẩn 7.7	0
Tiêu chuẩn 7.8	2

***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.***

Phòng Công tác Sinh viên của Trường đảm nhiệm công tác khảo sát ý kiến phản hồi các đơn vị sử dụng lao động (1.2.01 - Chức năng nhiệm vụ của các trung tâm kèm theo Quyết định số 653/QĐ-CDNLĐB-TCHC ngày 15/12/2017 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc về việc Quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của các đơn vị thuộc trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc).

Công tác khảo sát ý kiến các đơn vị sử dụng lao động được thực hiện qua các bước: Lập kế hoạch khảo sát (7.1.01 - Kế hoạch khảo sát các doanh nghiệp về mức độ đáp ứng của người tốt nghiệp đang làm việc tại doanh nghiệp và sự phù hợp của chương trình đào tạo với thực tiễn sản xuất các năm học 2020 – 2021; 2021-2022; 2022-2023).

Phương pháp khảo sát được sử dụng phiếu hỏi (7.1.02 - Phiếu khảo sát nhu cầu tuyển dụng và sự hài lòng của doanh nghiệp đối với HSSV trường cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc năm học 2020 – 2021; 2021-2022; 2022-2023). Kết quả khảo sát được xử lý dữ liệu, tổng hợp, báo cáo kết quả và đề xuất các khuyến nghị với lãnh đạo trường (7.1.03 - Báo cáo kết quả khảo sát nhu cầu và sự hài lòng của doanh nghiệp đối với sinh viên trường cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc năm học 2020 – 2021; 2021-2022; 2022-2023).

Năm học 2020 - 2021: khảo sát 19 doanh nghiệp và năm học 2021-2022 trường khảo sát 19 doanh nghiệp (7.1.04 - Danh sách các đơn vị sử dụng lao động được khảo sát các năm học 2020 – 2021; 2021-2022; 2022-2023 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). Trong DS các doanh nghiệp được khảo sát có cột riêng điền số lượng HSSV tốt nghiệp của Trường đang làm việc.

Kết quả khảo sát được thể hiện trong báo cáo phân tích tổng hợp (7.1.03 - Báo cáo kết quả khảo sát nhu cầu và sự hài lòng của doanh nghiệp đối với sinh viên trường cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc năm học 2020 – 2021; 2021-2022; 2022-2023). Cụ thể như sau:

**Năm học 2020-2021:** Số doanh nghiệp được khảo sát là 19

o **Mức độ đáp ứng của người tốt nghiệp đang làm việc tại đơn vị sử dụng lao động bao gồm:**

- *Đánh giá khả năng đảm nhiệm công việc của HSSV tốt nghiệp đang làm việc tại doanh nghiệp:*

**67.5%** doanh nghiệp đánh giá cựu HSSV nhà trường đang làm việc trong và ngoài tỉnh Quảng Ninh đã "**đáp ứng**" được phần lớn các công việc được giao, **24.2%** doanh nghiệp đánh giá "**cơ bản đáp ứng**" nhu cầu của công việc và **7.3%** doanh nghiệp cho rằng cựu HSSV nhà trường chưa đảm nhiệm được công việc phù hợp với chuyên môn được đào tạo.

- *Đánh giá về kỹ năng và thái độ làm việc của cựu HSSV đang làm việc tại doanh nghiệp:*

Kết quả khảo sát cho thấy 11 tiêu chí kỹ năng nghề nghiệp của 19 doanh nghiệp đều ở mức độ "**khá**" (nằm trong khoảng từ 56.3% - 85.5%). Mức độ đánh giá **Tốt** ở các nhóm kỹ năng như: kỹ năng thực hiện công việc được giao, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng phân tích đánh giá và giải quyết vấn đề nằm trong khoảng từ (8.1%-34.3%). Kỹ năng sử dụng ngoại ngữ và ứng dụng công nghệ thông tin vào trong công việc của cựu HSSV nhà trường được 100% các doanh nghiệp đánh giá ở mức "trung bình". Không có tiêu chí nào bị các doanh nghiệp đánh giá yếu.

100% các doanh nghiệp đánh giá thái độ làm việc của cựu HSSV ở mức "**Tốt**" gồm: ý thức tổ chức kỷ luật, tính trung thực trong công việc, biết lắng nghe, tiếp thu, khắc phục nhược điểm cá nhân. 100% các doanh nghiệp đánh giá tiêu chí đóng góp ý kiến, xây dựng, phát triển đơn vị của cựu HSSV ở mức "**Khá**"

- *Đánh giá sự phù hợp của chương trình đào tạo với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ:*

Có đến 99.5% các doanh nghiệp được khảo sát trên địa bàn trong và ngoài tỉnh Quảng Ninh đều đánh giá cựu HSSV Nhà trường đáp ứng "Tốt" về mặt kiến thức chuyên ngành; đạt mức "Khá" chiếm 79.6% về khả năng ứng dụng kiến thức chuyên ngành vào thực tiễn.

- *Ý kiến của doanh nghiệp về các kỹ năng cần bổ sung để CTĐT phù hợp với thực tiễn sản xuất kinh doanh, dịch vụ.*

Kết quả khảo sát cho thấy, 78.9% - 89.4% số doanh nghiệp cho rằng sau khi tuyển dụng người lao động cần phải bổ sung thêm các kỹ năng về công nghệ thông tin và ngoại ngữ. (36.8% - 68.4%) doanh nghiệp cho rằng cựu HSSV của Nhà trường sau khi làm việc tại các doanh nghiệp cần phải bổ trợ thêm các kỹ năng mềm. Chỉ có 10.5% doanh nghiệp cho rằng cựu HSSV của Nhà trường sau khi vào làm việc tại các doanh nghiệp cần phải bổ trợ thêm kiến thức chuyên môn nghiệp vụ.

94.7% các doanh nghiệp “hài lòng” về mức độ đáp ứng của cựu HSSV Nhà trường đối với công việc đang đảm nhiệm, chỉ có 5.3% trong 19 doanh nghiệp “chưa hài lòng” với cựu HSSV đang làm việc về sự đáp ứng của họ đối với công việc đang đảm nhiệm tại doanh nghiệp.

Năm học 2021-2022: Số doanh nghiệp được khảo sát là 19

o **Mức độ đáp ứng của người tốt nghiệp đang làm việc tại đơn vị sử dụng lao động bao gồm:**

- *Đánh giá khả năng đảm nhiệm công việc của HSSV tốt nghiệp đang làm việc tại doanh nghiệp:*

**66.5%** doanh nghiệp đánh giá cựu HSSV nhà trường đang làm việc trong và ngoài tỉnh Quảng Ninh đã "**đáp ứng**" được phần lớn các công việc được giao, **24.2%** doanh nghiệp đánh giá "**cơ bản đáp ứng**" nhu cầu của công việc và **7.3%** doanh nghiệp cho rằng cựu HSSV nhà trường chưa đảm nhiệm được công việc phù hợp với chuyên môn được đào tạo.

- *Đánh giá về kỹ năng và thái độ làm việc của cựu HSSV đang làm việc tại doanh nghiệp:*

Kết quả khảo sát cho thấy 11 tiêu chí kỹ năng nghề nghiệp của 19 doanh nghiệp đều ở mức độ "**khá**" (nằm trong khoảng từ 18.3% - 91.3%). Mức độ đánh giá **Tốt** ở các nhóm kỹ năng như: kỹ năng thực hiện công việc được giao, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng phân tích đánh giá và giải quyết vấn đề nằm trong khoảng từ (7.5%-28.3%). Kỹ năng sử dụng ngoại ngữ và ứng dụng công nghệ thông tin vào trong công việc của cựu HSSV nhà trường được 100% các doanh nghiệp đánh giá ở mức "trung bình". Không có tiêu chí nào bị các doanh nghiệp đánh giá yếu.

100% các doanh nghiệp đánh giá thái độ làm việc của cựu HSSV ở mức "**Tốt**" gồm: ý thức tổ chức kỷ luật, tính trung thực trong công việc, biết lắng nghe, tiếp thu, khắc phục nhược điểm cá nhân. 100% các doanh nghiệp đánh giá tiêu chí đóng góp ý kiến, xây dựng, phát triển đơn vị của cựu HSSV ở mức "**Khá**"

- *Đánh giá sự phù hợp của chương trình đào tạo với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ:*

Có đến 85.5% các doanh nghiệp được khảo sát trên địa bàn trong và ngoài tỉnh Quảng Ninh đều đánh giá cựu HSSV Nhà trường đáp ứng "**Tốt**" về mặt kiến thức

chuyên ngành; đạt mức "Khá" chiếm 67.8% về khả năng ứng dụng kiến thức chuyên ngành vào thực tiễn. Các kiến thức khác liên quan đến lĩnh vực hoạt động chỉ ở mức trung bình chiếm 65,3% và không có đánh giá nào xếp loại yếu.

- Ý kiến của doanh nghiệp về các kỹ năng cần bổ sung để CTĐT phù hợp với thực tiễn sản xuất kinh doanh, dịch vụ.

Kết quả khảo sát cho thấy, 75% - 92% số doanh nghiệp cho rằng sau khi tuyển dụng người lao động cần phải bổ sung thêm các kỹ năng về công nghệ thông tin và ngoại ngữ. (58.3% - 66.7%) doanh nghiệp cho rằng cựu HSSV của Nhà trường sau khi làm việc tại các doanh nghiệp cần phải bổ trợ thêm các kỹ năng mềm. Chỉ có 16.7% doanh nghiệp cho rằng cựu HSSV của Nhà trường sau khi vào làm việc tại các doanh nghiệp cần phải bổ trợ thêm kiến thức chuyên môn nghiệp vụ.

91.7% các doanh nghiệp “hài lòng” về mức độ đáp ứng của cựu HSSV Nhà trường đối với công việc đang đảm nhiệm, chỉ có 8.3% trong 19 doanh nghiệp “chưa hài lòng” với cựu HSSV đang làm việc về sự đáp ứng của họ đối với công việc đang đảm nhiệm tại doanh nghiệp.

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

***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.***

Trường thực hiện hàng năm điều tra lần vết 100% người tốt nghiệp để đánh giá chất lượng đào tạo của Trường và sự phù hợp của CTĐT với vị trí việc làm của người tốt nghiệp. Việc điều tra này do phòng Công tác sinh viên thực hiện nghiêm túc, triển khai theo kế hoạch. Các phiếu khảo sát được thiết kế với đầy đủ nội dung theo mục tiêu khảo sát đề ra (7.2.01 - Kế hoạch về việc khảo sát tình hình việc làm, chất lượng và sự phù hợp của CTĐT với vị trí việc làm của cựu HSSV nhà trường tốt nghiệp 2020 – 2021; 2021-2022) 7.2.02 - Phiếu khảo sát HSSV tốt nghiệp ra trường năm học 2020 – 2021; 2021-2022; 7.2.03 - Báo cáo về kết quả khảo sát việc làm của cựu HSSV Nhà trường đang làm việc tại các doanh nghiệp, chất lượng, sự phù hợp của CTĐT với vị trí việc làm và thực tiễn sản xuất, kinh doanh dịch vụ đối với HSSV tốt nghiệp 2020 – 2021; 2021-2022)

Báo cáo kết quả điều tra trong 2 năm gần đây:

**Năm học 2020-2021:**

Tổng số lượng HSSV tốt nghiệp năm 2019 – 2020: 459. (7.2.04 – Quyết định số 433/QĐ-CDNLĐB-ĐT ngày 14/7/2020 về việc công nhận tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp trung cấp chuyên nghiệp hệ chính quy khóa 57, niên khóa 2017-2020).

\* Kết quả khảo sát:

- Khảo sát tình hình việc làm, chất lượng và sự phù hợp của CTĐT với vị trí việc làm năm 2019-2020 (tr. 7 của BC)

- Kết quả của năm 2019-2020: Có việc làm “phù hợp” với ngành đào tạo có tỷ lệ 80,3%; “không phù hợp” là 19,7%;

- HSSV tốt nghiệp của CĐ và TC chưa có việc làm so với tổng số HSSV trả lời phiếu điều tra: 17/153 (11,1%), HSSV học tiếp tục học nâng cao: 14/153 (9,15%).

- Tỷ lệ HSSV tốt nghiệp có việc làm của ngành KTCBMA trên tổng số HSSV phản hồi là 85.0%.

Mức độ “phù hợp” của ngành đã học với tính chất công việc hiện nay của cựu HSSV (trang 7-8 của BC)

Nội dung bảng hỏi tập trung đánh giá mức độ hữu ích của kiến thức, kỹ năng được đào tạo đối với công việc hiện nay của HSSV tốt nghiệp. Kết quả cho thấy: “Rất hữu ích” (29%); “Hữu ích” (66%); “Không hữu ích” (5%) (do trái ngành nghề hoặc không xin được việc).

Chất lượng đào tạo của Nhà trường, mức độ “đáp ứng” của CTĐT đối với yêu cầu của Doanh nghiệp và xã hội (trang 9-10 của Báo cáo). Nội dung câu hỏi khảo sát tập trung vào mức độ đáp ứng tốt, đáp ứng một phần và đáp ứng chưa tốt. Kết quả khảo sát cho thấy, CTĐT nhà trường được đánh giá đáp ứng tốt đối với yêu cầu của doanh nghiệp và xã hội chiếm tỉ lệ cao (77%), trong khi đó đáp ứng một phần chỉ chiếm 21,3%, còn đáp ứng chưa tốt chỉ chiếm (1,7%) Nghiên cứu số liệu phân tích về chất lượng đào tạo thông qua biểu đồ cho thấy kết quả đánh giá chất lượng đào tạo ở mức tốt chiếm 69,9%; mức Khá chiếm 20,3%; mức TB chiếm 9,8%.

### **Năm học 2021-2022**

Tổng số lượng HSSV tốt nghiệp năm 2020 – 2022: 331. (7.2.05 – Quyết định số 262/QĐ-CDNLDB-ĐT ngày 6/5/2022 về việc công nhận tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp trung cấp chuyên nghiệp hệ chính quy khóa 59, niên khóa 2019-2022).

\* Kết quả khảo sát:

- Khảo sát tình hình việc làm, chất lượng và sự phù hợp của CTĐT với vị trí việc làm năm 2021-2022 (tr. 7-8 của BC)

- Kết quả của năm 2021-2022: Có việc làm “phù hợp” với ngành đào tạo có tỷ lệ 79.6%; “không phù hợp” là 20.4%;

- HSSV tốt nghiệp của CĐ và TC chưa có việc làm so với tổng số HSSV trả lời phiếu điều tra: 24/267 (9.0%), HSSV học tiếp tục học nâng cao: 18/267 (6.74%).

- Tỷ lệ HSSV tốt nghiệp có việc làm của ngành KTCBMA trên tổng số HSSV phản hồi là 92.9%.

Mức độ “phù hợp” của ngành đã học với tính chất công việc hiện nay của cựu HSSV (trang 7-8 của BC)

Nội dung bảng hỏi tập trung đánh giá mức độ hữu ích của kiến thức, kỹ năng được đào tạo đối với công việc hiện nay của HSSV tốt nghiệp. Kết quả cho thấy: “Rất hữu ích” (24%); “Hữu ích” (68%); “Không hữu ích” (8%) (do trái ngành nghề hoặc không xin được việc).

Chất lượng đào tạo của Nhà trường, mức độ “đáp ứng” của CTĐT đối với yêu cầu của Doanh nghiệp và xã hội (trang 9-10 của Báo cáo). Nội dung câu hỏi khảo sát tập trung vào mức độ đáp ứng tốt, đáp ứng một phần và đáp ứng chưa tốt. Kết quả khảo sát cho thấy, CTĐT nhà trường được đánh giá đáp ứng tốt đối với yêu cầu của doanh nghiệp và xã hội chiếm tỉ lệ cao (77.5%), trong khi đó đáp ứng một phần chỉ chiếm 20.7%, còn đáp ứng chưa tốt chỉ chiếm (1,8%)

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

**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.**

Phòng KĐ&KHHTQT đã tiến hành xây dựng, thực hiện kế hoạch thu thập ý kiến đánh giá của cán bộ quản lý, nhân viên và giáo viên viên chức về các hoạt động liên quan đến dạy và học, bổ nhiệm, bồi dưỡng phân loại nhà giáo. Công tác khảo sát tuân theo 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 khảo sát, phân công nhiệm vụ cụ thể, tiến hành khảo sát và phân tích số liệu khảo sát, viết báo cáo khảo sát (7.3.01 - Các Kế hoạch Khảo sát ý kiến phản hồi của cán bộ quản lý, giảng viên, giáo viên và nhân viên về các hoạt động phục vụ đào tạo năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 7.3.02 - Phiếu khảo sát ý kiến của giáo viên, cán bộ quản lý và nhân viên 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023).

Kết quả khảo sát được phân tích trong Báo cáo (2.6.07- Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của cán bộ quản lý, giảng viên, giáo viên về chương trình đào tạo năm học 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023)

**Năm học 2020-2021:**

- Phản hồi của cán bộ quản lý, giáo viên về hoạt động đào tạo

NỘI DUNG KHẢO SÁT	Kết quả					
	Không hài lòng		Hài lòng		Rất hài lòng	
	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %

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.	0	0 %	29	56,9%	22	43,1%
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	0	0 %	43	84,3%	8	15,7%
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	0	0 %	42	82,4%	9	17,6%

Qua dữ liệu tổng hợp cho thấy hoạt động đào tạo cũng đáp ứng được sự hài lòng của Cán bộ quản lý và giáo viên của trường. Đặc biệt về tiêu chí tuyển sinh theo quy định; kết quả tuyển sinh đạt tối thiểu 80% chỉ tiêu theo kế hoạch của trường ở mức hài lòng đạt 56,9%, mức rất hài lòng đạt tới 43.1% - tỷ lệ rất cao. Điều đó phản ánh đúng thực chất về hoạt động đào tạo của nhà trường, đặc biệt là công tác tuyển sinh của trường trong những năm gần đây đã làm rất tốt.

Công tác giám sát hoạt động giảng dạy và học cũng được cán bộ quản lý và giáo viên đánh giá cao chiếm 84,3% tỷ lệ hài lòng. Thông qua việc kiểm tra, giám sát thường xuyên, BGH nhà trường luôn biết được tình hình giảng dạy của giáo viên, học tập của học sinh để có được những điều chỉnh kịp thời về phương pháp đào tạo nhằm nâng cao chất lượng giảng dạy của giáo viên và học tập của người học cho phù hợp với chương trình đào tạo, đáp ứng nhu cầu của đơn vị, doanh nghiệp sử dụng nhân lực từ nguồn học sinh đào tạo của trường.

*- Phản hồi của cán bộ quản lý, giáo viên về công tác bồi dưỡng, tuyển dụng, bổ nhiệm, phân loại và đánh giá nhà giáo, cán bộ quản lý*

NỘI DUNG KHẢO SÁT	Kết quả					
	Không hài lòng		Hài lòng		Rất hài lòng	
	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %
Hàng năm, cơ sở đào tạo tổ chức cho	8	15.7%	39	76.5%	4	7.8%

nhà giáo cơ hữu tham gia các khóa học tập, bồi dưỡng.						
100% nhà giáo cơ hữu đi thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động theo quy định	11	21.6%	37	72.5%	3	5.9%
Tổ chức thực hiện tuyển dụng, sử dụng, quy hoạch, bồi dưỡng, đánh giá, phân loại nhà giáo, cán bộ quản lý, viên chức và người lao động theo quy định, đảm bảo công khai, minh bạch, khách quan; thực hiện đầy đủ chính sách, chế độ cho nhà giáo, cán bộ quản lý, viên chức, người lao động theo quy định.	4	7.8%	44	80.4%	6	11.8%
Đội ngũ nhà giáo của trường tham gia giảng dạy đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ và các tiêu chuẩn hiện hành khác nếu có	2	3.9%	44	86.3%	5	9.8%
Trường có chính sách, biện pháp và thực hiện các chính sách, biện pháp khuyến khích nhà giáo học tập và tự bồi dưỡng nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ, đổi mới phương pháp giảng dạy.	4	7.8%	35	68.6%	12	23.5%
Nhà giáo được bồi dưỡng, thực tập tại đơn vị sử dụng lao động để cập nhật kiến thức, công nghệ, phương pháp tổ chức quản lý sản xuất theo quy định và thực hiện theo quy định đặc thù của ngành nếu có	6	11.8%	36	70.6%	9	17.6%
Hằng năm, trường có kế hoạch và triển khai kế hoạch đào tạo, bồi dưỡng nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ cho đội ngũ cán bộ quản lý	3	5.9%	38	74.5%	10	19.6%

Kết quả khảo sát cho thấy Công tác bồi dưỡng cũng đáp ứng được sự hài lòng của Cán bộ quản lý và giáo viên của trường ở mức hài lòng trở lên (100%). Tuy nhiên tiêu chí 100% nhà giáo cơ hữu đi thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động theo quy định có 21.6% tỷ lệ không hài lòng. Nguyên nhân là do sự chuyển đổi cơ cấu nghề nghiệp của xã hội nên một vài nghề chưa được đi thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động (khuyến nông lâm,...). Nhưng mức hài lòng và rất hài lòng chiếm tỉ lệ cao nên nhìn chung Nhà trường vẫn rất quan tâm, tạo điều kiện cho các nhà giáo đi học tập, bồi



dưỡng, thực tập để không ngừng nâng cao chất lượng đội ngũ nhà giáo giáo dục nghề nghiệp của trường.

Năm học 2021-2022:

*- Phản hồi của cán bộ quản lý, giáo viên về hoạt động đào tạo*

NỘI DUNG KHẢO SÁT	Kết quả					
	Không hài lòng		Hài lòng		Rất hài lòng	
	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %
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.	0	0 %	57	74.0%	20	26.0%
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	0	0 %	48	62.3%	27	35.1%
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	0	0 %	47	61.0%	30	39.0%

Qua dữ liệu tổng hợp cho thấy có gần 100% cán bộ, giáo viên của trường "hài lòng" và "rất hài lòng" về hoạt động đào tạo của Nhà trường. Mức "Hài lòng" từ 61%- 74% và "Rất hài lòng" từ 26%-39%, điều này đã phản ánh đúng thực chất về hoạt động giáo dục nghề nghiệp của nhà trường, đặc biệt là công tác tuyển sinh của trường trong những năm gần đây đã làm rất tốt.

*- Phản hồi của cán bộ quản lý, giáo viên về công tác bồi dưỡng, tuyển dụng, bổ nhiệm, phân loại và đánh giá nhà giáo, cán bộ quản lý*

NỘI DUNG KHẢO SÁT	Kết quả					
	Không hài lòng		Hài lòng		Rất hài lòng	
	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %
Tổ chức thực hiện tuyển dụng, sử dụng, quy hoạch, bồi dưỡng, đánh giá, phân loại nhà giáo, cán bộ quản lý, viên chức và người lao động theo quy định, đảm bảo công khai, minh bạch, khách quan; thực hiện đầy đủ chính sách, chế độ cho nhà giáo, cán bộ quản lý, viên chức, người lao động theo quy định.	2	2.6%	44	57.1%	31	40.3%
Đội ngũ nhà giáo của trường tham gia giảng dạy đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ và các tiêu chuẩn hiện hành khác nếu có	0	0.0%	57	74.0%	20	26.0%
Trường có chính sách, biện pháp và thực hiện các chính sách, biện pháp khuyến khích nhà giáo học tập và tự bồi dưỡng nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ, đổi mới phương pháp giảng dạy.	1	1.3%	57	74.0%	19	24.7%
Nhà giáo được bồi dưỡng, thực tập tại đơn vị sử dụng lao động để cập nhật kiến thức, công nghệ, phương pháp tổ chức quản lý sản xuất theo quy định và thực hiện theo quy định đặc thù của ngành nếu có	14	18.2%	47	61.0%	16	20.8%
Hàng năm, trường có kế hoạch và triển khai kế hoạch đào tạo, bồi dưỡng nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ cho đội ngũ cán bộ quản lý	0	0.0%	57	74.0%	20	26.0%

Từ kết quả khảo sát trên cho thấy công tác bồi dưỡng, tuyển dụng, bổ nhiệm, phân loại và đánh giá nhà giáo, cán bộ quản lý được đánh giá ở mức tương đối cao "Hài lòng" và "Rất hài lòng" chiếm tỉ lệ cao. Điều này thể hiện sự cố gắng của nhà trường đối với công tác chuẩn hóa nhà giáo giáo dục nghề nghiệp theo Thông tư số 08/2017/TT-BLĐTBXH ngày 10/3/2017 của Bộ Lao động-Thương binh và xã hội về việc báo cáo đánh giá, xếp loại Nhà giáo, giáo dục nghề nghiệp. Tuy nhiên, tiêu chí Nhà giáo, cán bộ quản lý được bồi dưỡng thực tập tại đơn vị sử dụng lao động để cập nhật kiến thức, công nghệ, phương pháp tổ chức quản lý sản xuất theo quy trình đánh giá mức "Không hài lòng" chiếm 18,2%. Nguyên nhân là do sự chuyển đổi cơ cấu

ngành nghiệp của xã hội nên một vài nghề chưa được đi thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động.

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

***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.***

Phòng Kiểm định - Khoa học và Hợp tác quốc tế đã tổ chức khảo sát lấy ý kiến phản hồi của người học trong các năm học 2020 – 2021, 2021-2022 về chất lượng, hiệu quả của các hình thức, phương thức đào tạo, chất lượng dịch vụ và các chính sách liên quan đối với người học (7.4.01 - Các Kế hoạch khảo sát ý kiến phản hồi của học sinh, sinh viên về về chất lượng, hiệu quả của các hình thức, phương thức đào tạo, chất lượng dịch vụ và các chính sách liên quan đối với người học, năm học 2020 – 2021, 2021-2022, 2022-2023; 7.4.02 - Danh sách học sinh, sinh viên các lớp được thu thập ý kiến; 7.4.03 - Phiếu khảo sát ý kiến phản hồi của HSSV 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 năm học 2020 – 2021, 2021-2022, 2022-2023; 4.11.01 - Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến phản hồi của học sinh, sinh viên về hoạt động đào tạo và dịch vụ đào tạo năm học 2020 – 2021, 2021-2022, 2022-2023).

Số lượng người học được khảo sát căn cứ trên danh sách người học trúng tuyển chương trình KTCBMA năm học 2020 – 2021 và năm 2021-2022 (7.4.04-Quyết định công nhận danh sách trúng tuyển của hệ trung cấp khóa 59, niên khóa 2019 - 2022 số 575/QĐ-CĐNLĐB-ĐT ngày 29/8/2019; Quyết định công nhận danh sách trúng tuyển của hệ trung cấp khóa 60, niên khóa 2020 - 2023 số 575/QĐ-CĐNLĐB-ĐT ngày 11/8/2020).

Tổng số HSSV khóa K59: 20 HSSV

Tổng số HSSV khóa K60: 19 HSSV

**Năm học 2020-2021**

**\* Đối tượng khảo sát:**

Học sinh-sinh viên lớp TC59, 60-KTCBMA năm học 2020-2021. Số lượng phiếu khảo sát phát ra cho HSSV là 39 phiếu, tổng số HSSV tham gia phản hồi phiếu đạt 39/39 (100%).

**\*Phương pháp khảo sát:**

Phòng Kiểm định-KHHTQT xây dựng theo văn bản hướng dẫn số 453 và 454/TCGDNN-KĐCL ngày 25 tháng 3 năm 2019 của Cục Kiểm định chất lượng, thực hiện bằng hình thức khảo sát phát phiếu trực tiếp cho HSSV lớp TC59; 60 – KTCBMA.

**Kết quả khảo sát:**

1. Khảo sát về chất lượng, hiệu quả phương thức đào tạo

STT	Nội dung lấy ý kiến	Không hài lòng		Hài lòng		Rất Hài lòng	
		Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %
1	<i>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 vị kiến thức chuyên môn.</i>	1	2.6 %	24	61.5%	14	35.9%
2	<i>Thực hiện đa dạng hóa các phương thức tổ chức đào tạo đáp ứng yêu cầu học tập của người học</i>	1	2.6%	25	64.1%	13	33.3%
3	<i>Các hoạt động đào tạo được thực hiện theo mục tiêu, nội dung chương trình đào tạo đã được phê duyệt; có sự phối hợp với đơn vị sử dụng lao động trong việc tổ chức, hướng dẫn cho người học thực hành, thực tập các ngành, nghề tại đơn vị sử dụng lao động; thực hiện theo quy định đặc thù của ngành.</i>	0	0,0%	25	64.1%	14	35.9%

Kết quả khảo sát chất lượng, hiệu quả phương thức đào tạo trên 61.1% hài lòng, trên 33.3% “rất hài lòng”, chỉ có 2.6% không hài lòng với nội dung 3 của bảng. Điều đó chứng tỏ rằng trên 90% HS đánh giá tốt về chất lượng, hiệu quả của phương thức đào tạo hiện đang thực hiện.

2. Khảo sát về công tác thực hiện chế độ, chính sách và dịch vụ cho người học

Nội dung lấy ý kiến	Kết quả					
	Không Hài lòng		Hài lòng		Rất hài lòng	
	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %

<i>Người học được cung cấp đầy đủ thông tin về CTĐT; 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</i>	1	2.6%	28	71.8%	10	25.6%
<i>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</i>	0	0,0%	23	59,0%	16	41,0%
<i>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.</i>	0	0,0%	23	49,0%	16	41,0%
<i>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.</i>	1	2.6%	25	64.1%	13	33.3%
<i>Người học được tôn trọng và đối xử bình đẳng, không phân biệt giới tính, tôn giáo, nguồn gốc xuất thân</i>	1	2.6%	21	3.8%	17	43.6%
<i>Ký túc xá đảm bảo đủ diện tích nhà ở và các điều kiện tối thiểu (chỗ ở, điện, nước, vệ sinh, các tiện nghi khác) cho sinh hoạt và học tập của người học</i>	2	5.1%	18	46.2%	19	48.7%

<i>Có dịch vụ y tế chăm sóc và bảo vệ sức khỏe; dịch vụ ăn uống của trường đáp ứng nhu cầu của người học và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm</i>	4	10.3 %	20	51.3%	15	38.5%
<i>Người học được tạo điều kiện hoạt động, tập luyện văn nghệ, thể dục thể thao, tham gia các hoạt động xã hội; được đảm bảo an toàn trong khuôn viên trường</i>	0	0,0%	26	66.7%	13	33.3%
<i>Trường thực hiện việc tư vấn việc làm cho người học sau khi tốt nghiệp</i>	0	0,0%	26	66.7%	13	33.3%

<i>Hàng năm, trường tổ chức hoặc phối hợp tổ chức hội chợ việc làm để người học tiếp xúc với các nhà tuyển dụng</i>	0	0,0%	24	61.5%	15	38,5%
---	---	------	----	-------	----	-------

Qua bảng kết quả khảo sát trên cho thấy, trong 10 tiêu chuẩn thì có 5 tiêu chuẩn không có ý kiến đánh giá "Không hài lòng", tổng mức "hài lòng" và "rất hài lòng" đạt tỉ lệ 100%; 5 tiêu chuẩn còn lại, mỗi tiêu chuẩn chỉ có từ 1-4 ý kiến đánh giá là "không hài lòng" chiếm tỉ lệ 3-10%, còn lại trên 90% là "hài lòng" và "rất hài lòng". Điều này thể hiện công tác đảm bảo chế độ chính sách, khen thưởng cho HSSV được Nhà trường thực hiện rất tốt. Đó là một trong những yếu tố giúp các em yên tâm học tập, giảm bớt số lượng HSSV bỏ học.

### **Năm học 2021-2022**

#### **\* Đối tượng khảo sát:**

Học sinh-sinh viên lớp TC 60, 61 KTCBMA năm học 2021-2022. Số lượng phiếu khảo sát phát ra cho HSSV là 80 phiếu, tổng số HSSV tham gia phản hồi phiếu đạt 80/80 (100%).

#### **Kết quả khảo sát:**

##### *1. Khảo sát về chất lượng, hiệu quả phương thức đào tạo*

STT	Nội dung lấy ý kiến	Không hài lòng		Hài lòng		Rất Hài lòng	
		Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %
1	<i>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 vị kiến thức chuyên môn.</i>	4	5.0 %	58	72.5%	18	22.5 %
2	<i>Thực hiện đa dạng hóa các phương thức tổ chức đào tạo đáp ứng yêu cầu học tập của người học</i>	3	3.8%	55	68.8%	22	27.5 %

3	<i>Các hoạt động đào tạo được thực hiện theo mục tiêu, nội dung chương trình đào tạo đã được phê duyệt; có sự phối hợp với đơn vị sử dụng lao động trong việc tổ chức, hướng dẫn cho người học thực hành, thực tập các ngành, nghề tại đơn vị sử dụng lao động; thực hiện theo quy định đặc thù của ngành.</i>	3	3.8%	56	70.0%	21	26.3%
---	--	---	------	----	-------	----	-------

Từ bảng kết quả trên cho thấy, gần 100% HSSV nghề KTCBMA đều đánh giá ở mức "Hài lòng" và "Rất hài lòng" về chất lượng hiệu quả của phương thức đào tạo.

Có đến 72.5% tỉ lệ người học đánh giá "hài lòng" về thực hiện phương pháp đào tạo phù hợp với nội dung chương trình đào tạo, 22.5% là "Rất hài lòng" và chỉ có 5.0% người học đánh giá là "Không hài lòng".

Về thực hiện đa dạng hóa các phương thức tổ chức đào tạo đáp ứng yêu cầu học tập của người học thì tỉ lệ HSSV đánh giá "rất hài lòng" là 27.5%, "hài lòng" chiếm 72.5% và "Không hài lòng" ở mức 3.8%.

70% người học đánh giá các hoạt động đào tạo được thực hiện theo mục tiêu, nội dung chương trình đào tạo đã được phê duyệt; có sự phối hợp với đơn vị sử dụng lao động trong việc tổ chức, hướng dẫn cho người học thực hành, thực tập các ngành, nghề tại đơn vị sử dụng lao động là "Hài lòng" còn 26.3% đánh giá là "rất hài lòng" và chỉ có 3.8% đánh giá là "Không hài lòng"

*1. Khảo sát về công tác thực hiện chế độ, chính sách và dịch vụ cho người học*

Nội dung lấy ý kiến	Kết quả					
	Không Hài lòng		Hài lòng		Rất hài lòng	
	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %	Số lượng	Tỷ lệ %

<i>Người học được cung cấp đầy đủ thông tin về CTĐT; 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</i>	6	7.5%	69	86.3%	5	6.3%
<i>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</i>	3	3.8%	65	81.3%	12	15,0%
<i>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.</i>	3	3.8%	65	81.3%	12	15,0%
<i>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.</i>	0	0,0%	66	82,5%	14	17,5%
<i>Người học được tôn trọng và đối xử bình đẳng, không phân biệt giới tính, tôn giáo, nguồn gốc xuất thân</i>	12	15,0%	55	68.8%	13	16.3%
<i>Ký túc xá đảm bảo đủ diện tích nhà ở và các điều kiện tối thiểu (chỗ ở, điện, nước, vệ sinh, các tiện nghi khác) cho sinh hoạt và học tập của người học</i>	15	18.8%	56	70.0%	9	11.3%
<i>Có dịch vụ y tế chăm sóc và bảo vệ sức khỏe; dịch vụ ăn uống của trường đáp ứng nhu cầu của người học và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm</i>	5	6.3%	62	77.5%	13	16.3%
<i>Người học được tạo điều kiện hoạt động, tập luyện văn nghệ, thể dục thể thao, tham gia các hoạt động xã hội; được đảm bảo an toàn trong khuôn viên trường</i>	2	2.5%	66	82.5%	12	15.0%
<i>Trường thực hiện việc tư vấn việc làm cho người học sau khi tốt nghiệp</i>	7	8.8%	62	77.5%	11	13.8%
<i>Hàng năm, trường tổ chức hoặc phối hợp tổ chức hội chợ việc làm để người học tiếp xúc với các nhà tuyển dụng</i>	11	13.8%	58	72.5%	11	13.8%

Qua bảng số liệu tổng hợp ý kiến khảo sát cho thấy tiêu chuẩn nào cũng có ý kiến đánh giá không hài lòng. Tỷ lệ "không hài lòng" cao nhất là tiêu chuẩn " *Ký túc xá đảm bảo đủ diện tích nhà ở và các điều kiện tối thiểu (chỗ ở, điện, nước, vệ sinh, các tiện nghi khác) cho sinh hoạt và học tập của người học*" là 18.8%, các tiêu chuẩn còn



lại được người học đánh giá chủ yếu là "hài lòng" trở lên chiếm 68%. Điều này thể hiện công tác đảm bảo chế độ chính sách, khen thưởng cho HSSV được Nhà trường thực hiện rất tốt. Đó là một trong những yếu tố giúp các em yên tâm học tập, giảm bớt số lượng HSSV bỏ học.

***Điểm tự đánh giá: 02 điểm***

***Tiêu chuẩn 7.5: Cơ sở đào tạo thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo theo quy định.***

Nhà trường đã tiến hành tự đánh giá chất lượng giáo dục nghề nghiệp theo thông tư số 15/2017/TT-BLĐTBXH ngày 08 tháng 06 năm 2017 của Bộ lao động - thương binh và Xã hội về việc quy định tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng giáo dục nghề nghiệp sau khi Trường chuyển sang Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội (năm 2017).

Năm 2020, Nhà trường đã tiến hành đánh giá ngoài CTĐT ngành Trồng trọt và bảo vệ thực vật và đã đạt kiểm định chất lượng.

Năm 2021, Nhà trường tiếp tục thực hiện đánh giá ngoài CTĐT ngành Kỹ thuật chế biến món ăn và đã đạt kiểm định chất lượng.

Năm nay, nhà trường thực hiện tự đánh giá chương trình đào tạo ngành KTCBMA. Do đó Nhà trường đã thành lập Hội đồng TĐG đã lập kế hoạch TĐG CTĐT KTCBMA trình độ trung cấp, bầu Ban thư ký và các nhóm công tác chuyên trách. Hội đồng TĐG đã tiến hành các bước xây dựng kế hoạch TĐG *ngành KTCBMA trình độ trung cấp (7.5.01- Kế hoạch tự đánh giá chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, hệ Trung cấp năm 2021,2022, 2023; 7.5.02 - Quyết định về việc thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo các nghề Kỹ thuật chế biến món ăn năm 2021,2022, 2023);*

Phòng Kiểm định và HTQT của Trường trong những năm gần đây đảm nhiệm công tác tổ chức thực hiện Tự đánh giá CTĐT KTCBMA trình độ trung cấp trong các năm học 2020-2021 và 2021-2022; hướng dẫn các đơn vị trong trường triển khai việc tự đánh giá. Căn cứ kế hoạch TĐG, các nhóm tiến hành công tác tự đánh giá theo tiêu chí được phân công theo qui trình TĐG như sau: thu thập các minh chứng, phân tích minh chứng, các nhóm viết báo cáo tự đánh theo phân công, họp nhóm phân tích đánh giá những điểm mạnh, những điểm tồn tại về chất lượng các hoạt động của trường và đề xuất kế hoạch khắc phục tồn tại để nâng cao chất lượng. Kết thúc thời gian quy định, nhóm gửi báo cáo chi tiết tiêu chí kèm theo các minh chứng cho thư ký hội đồng TĐG tổng hợp. Thư ký hội đồng TĐG xem xét và yêu cầu các nhóm chỉnh sửa, bổ sung thêm các nội dung, các minh chứng sát với nội hàm của từng tiêu chuẩn, tiêu chí và đáp ứng yêu cầu của Công văn số 454/TCGDNN-KĐCL ngày 25/3/2019. Thư ký hội đồng tiếp tục tổng hợp và viết báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng CTĐT nghề

KTCBMA trình độ trung cấp của Trường năm 2020 và 2021. Báo cáo TĐG được trình Hội đồng phê duyệt trước khi công bố cho các đơn vị trong trường lấy ý kiến đóng góp. Những đóng góp của các đơn vị trong trường được xem xét và bổ sung, điều chỉnh trong Báo cáo TĐG lần cuối (7.5.03 - Báo cáo tự đánh giá chương trình đào tạo Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp năm học 2020-2021 và 2021-2022) trước khi nộp cho cơ quan cấp trên (Sở LĐTĐ&XH tỉnh Quảng Ninh và Tổng cục GDNN).

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

**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)**

Thông qua các báo cáo tự đánh giá 2 năm gần đây (7.5.03 – Báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng CTĐT trung cấp nghề KTCBMA năm 2021, 2022), kết hợp các báo cáo tổng kết hàng năm của Trường (1.2.03 – Báo cáo kết quả thực hiện nghị quyết hội nghị cán bộ, viên chức cơ quan năm 2020 và phương hướng nhiệm vụ năm 2021; Báo cáo kết quả thực hiện nghị quyết hội nghị cán bộ, viên chức cơ quan năm 2021 và phương hướng nhiệm vụ năm 2022; Báo cáo kết quả thực hiện nghị quyết hội nghị cán bộ, viên chức cơ quan năm 2022 và phương hướng nhiệm vụ năm 2023), cho thấy Nhà trường có kế hoạch cụ thể nhằm cải thiện, nâng cao chất lượng chương trình đào tạo hàng năm.

Cụ thể: Trong Báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng CTĐT trung cấp nghề KTCBMA năm 2021 nêu ra các tồn tại:

- Hoạt động điều chỉnh, bổ sung CTĐT có thực hiện nhưng việc lưu giữ văn bản minh chứng chưa khoa học;
- Tương tác giữa nhà trường và nhà tuyển dụng còn hạn chế;
- Trước năm 2020 công tác lựa chọn giáo trình chưa chú trọng đến cập nhật kiến thức mới.

Trong Báo cáo kết quả tự đánh giá CTĐT KTCBMA trình độ trung cấp hàng năm đã đề xuất các giải pháp nhằm khắc phục các tồn tại đã nêu. Kết quả khắc phục đã được thể hiện trong các báo cáo kết quả thực hiện nghị quyết hội nghị cán bộ, viên chức cơ quan năm 2021, 2022, 2023.

- Hồ sơ lưu trữ thông tin về các hoạt động của Trường đã được hệ thống theo yêu cầu của công tác tự đánh giá chất lượng CTĐT của nhà trường.

- Trường đã triển khai khảo sát ý kiến của doanh nghiệp để nâng cao chất lượng đào tạo (7.1.02 - Phiếu khảo sát nhu cầu tuyển dụng và sự hài lòng của doanh nghiệp đối với HSSV trường cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc năm học 2020-2021 và 2021-

2022;; 7.1.03 - Báo cáo kết quả khảo sát nhu cầu và sự hài lòng của doanh nghiệp đối với sinh viên trường cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc năm 2020-2021 và 2021-2022).

- Trường đã phối hợp với nhiều doanh nghiệp đơn vị sử dụng lao động tham gia góp ý kiến (xây dựng đề nâng cao chất lượng đào tạo thông qua cung cấp kỹ năng mà HSSV cần được bổ sung để phù hợp với yêu cầu của cơ sở sản xuất);

- Từ 2017 đến cuối năm 2018 căn cứ vào điều kiện thực tế và hướng dẫn của tổng cục dạy nghề Nhà trường đã có kế hoạch điều chỉnh lại chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp. Cuối năm 2018 Nhà trường đã xây dựng kế hoạch rà soát chỉnh sửa, điều chỉnh lại chương trình đào tạo và lựa chọn giáo trình cho phù hợp với điều kiện thực tế.

- Từ năm 2019 trở đi Trường đã xây dựng quy trình, nội dung để biên soạn và lựa chọn giáo trình, và trên cơ sở đi học tập kinh nghiệm thực tế của giáo viên tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp có sử dụng lao động là học sinh, sinh viên của trường. Trong đó đề cập đến vấn đề cập nhật tiến bộ kỹ thuật công nghệ mới. Từ đó điều chỉnh chương trình khung và đề cương chi tiết cho phù hợp với yêu cầu của doanh nghiệp.

- Giáo trình được cập nhật các trang thiết bị hiện đại, cụ thể hóa yêu cầu về nội dung, kiến thức và kỹ năng của từng môn học/mô đun. Giáo trình thể hiện các nội dung phù hợp với phương pháp dạy học tích cực (4.10.07 - Biên bản họp HĐ thẩm định giáo trình, kèm theo phiếu đánh giá, năm 2019, 2021).

- Trường chú trọng đầu tư CSVC với trang thiết bị hiện đại, ứng dụng công nghệ trong lĩnh vực chế biến món ăn.

**Điểm tự đánh giá: 02 điểm**

**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.**

Nhà trường đã thực hiện khảo sát điều tra tình hình việc làm của người học, trong đó có tiêu chí về việc “người học có việc làm phù hợp với ngành, nghề đào tạo”. Trong 2 năm gần đây, Trường đã khảo sát tìm vớt 100% HSSV tốt nghiệp để xác định tỷ lệ HSSV có việc làm phù hợp với ngành, nghề đào tạo trong vòng 6 tháng, trong vòng 6 – 12 tháng. Mẫu khảo sát căn cứ vào số lượng HSSV tốt nghiệp (7.2.01 - Kế hoạch về việc khảo sát tình hình việc làm, chất lượng và sự phù hợp của CTĐT với vị trí việc làm của cựu HSSV nhà trường tốt nghiệp 2020 – 2021; 2021-2022; 7.2.02: Phiếu khảo sát HSSV tốt nghiệp ra trường năm học 2020-2021; 2021-2022; 7.2.03: Báo cáo về kết quả khảo sát việc làm của cựu HSSV Nhà trường đang làm việc tại các doanh nghiệp, chất lượng, sự phù hợp của CTĐT với vị trí việc làm và thực tiễn sản xuất, kinh doanh dịch vụ đối với HSSV tốt nghiệp 2020-2021; 2021-2022). Phân tích kết quả khảo sát

### **Năm học 2020-2021**

Trường thực hiện khảo sát theo kế hoạch đề ra, tỷ lệ người tốt nghiệp trong vòng 6 tháng có việc làm phù hợp với ngành nghề đào tạo chỉ đạt 35,29%. Tuy nhiên trong vòng 6 – 12 tháng tỷ lệ đó đạt 95,78%.

Như vậy, Trong vòng 6 tháng trở lại, kể từ khi tốt nghiệp, Trường chưa đạt tối thiểu 80% người học có việc làm phù hợp với ngành, nghề đào tạo theo kết quả khảo sát trên đây.

### **Năm học 2021 – 2022:**

Trường thực hiện khảo sát theo kế hoạch đề ra, tỷ lệ người tốt nghiệp trong vòng 6 tháng có việc làm phù hợp với ngành nghề đào tạo chỉ đạt 25.2%. Tuy nhiên trong vòng 6 – 12 tháng tỷ lệ đó đạt 51.3%.

Như vậy, Trong vòng 6 tháng trở lại, kể từ khi tốt nghiệp, Trường chưa đạt tối thiểu 80% người học có việc làm phù hợp với ngành, nghề đào tạo theo kết quả khảo sát trên đây.

### ***Điểm tự đánh giá: 0 điểm***

***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 tự chủ và trách nhiệm nghề nghiệp của người tốt nghiệp làm việc tại đơn vị sử dụng lao động.***

Trong 2 năm học 2020 – 2021 và 2021-2022 cho thấy: Số đơn vị sử dụng lao động được khảo sát ý kiến trong 2 năm gần đây có danh sách kèm theo (7.1.01 - Kế hoạch khảo sát các doanh nghiệp về mức độ đáp ứng của người tốt nghiệp đang làm việc tại doanh nghiệp và sự phù hợp của chương trình đào tạo với thực tiễn sản xuất các năm học 2020 – 2021 và 2021-2022; 7.1.02- Phiếu khảo sát nhu cầu tuyển dụng và sự hài lòng của doanh nghiệp đối với HSSV trường cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc năm học 2020 – 2021 và 2021-2022; 7.1.03- Báo cáo kết quả khảo sát nhu cầu và sự hài lòng của doanh nghiệp đối với sinh viên trường cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc năm học 2020 – 2021 và 2021-2022; Cụ thể:

Năm học 2020 – 2021: khảo sát 19 doanh nghiệp; số doanh nghiệp phản hồi 100%

(7.1.04 – Danh sách các đơn vị sử dụng lao động được khảo sát các năm học 2020 – 2021 và 2021-2022 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).

Kiểm tra danh sách các Doanh nghiệp được khảo sát cho thấy các doanh nghiệp thuộc trong và ngoài tỉnh Quảng Ninh, danh sách các doanh nghiệp có kèm theo số lượng cựu HSSV của Trường đang làm việc tại doanh nghiệp.

### ***Kết quả khảo sát:***

**Năm học 2020-2021:** Số doanh nghiệp được khảo sát là 19

**1. Đánh giá khả năng đảm nhiệm công việc của HSSV tốt nghiệp đang làm việc tại doanh nghiệp:**

67.5% trong số 19 doanh nghiệp đánh giá cựu HSSV nhà trường đang làm việc trong và ngoài tỉnh Quảng Ninh đã "**đáp ứng**" được phần lớn các công việc được giao, 24.2% doanh nghiệp đánh giá "**cơ bản đáp ứng**" nhu cầu của công việc và 7.3% doanh nghiệp cho rằng cựu HSSV nhà trường chưa đảm nhiệm được công việc phù hợp với chuyên môn được đào tạo.

**2. Đánh giá về kỹ năng và thái độ làm việc của cựu HSSV đang làm việc tại doanh nghiệp:**

Kết quả khảo sát cho thấy 11 tiêu chí kỹ năng nghề nghiệp của 19 doanh nghiệp đều ở mức độ "**khá**" (nằm trong khoảng từ 56.3% - 85.5%).

- *Đánh giá về kỹ năng làm việc:*

8.1%-34.3% trong 19 doanh nghiệp đánh giá **Tốt** các nhóm kỹ năng như: kỹ năng thực hiện công việc được giao, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng phân tích đánh giá và giải quyết vấn đề.

100% các doanh nghiệp đánh giá ở mức "trung bình" về kỹ năng sử dụng ngoại ngữ và ứng dụng công nghệ thông tin vào công việc của cựu HSSV nhà trường trong công việc.

Không có tiêu chí nào bị các doanh nghiệp đánh giá yếu.

- *Đánh giá về thái độ làm việc, năng lực tự chủ và trách nhiệm nghề nghiệp của cựu HSSV tốt nghiệp làm việc tại đơn vị sử dụng lao động:*

100% các doanh nghiệp đánh giá thái độ làm việc của cựu HSSV ở mức "**Tốt**" gồm: ý thức tổ chức kỷ luật, tính trung thực trong công việc, biết lắng nghe, tiếp thu, khắc phục nhược điểm cá nhân.

100% các doanh nghiệp đánh giá tiêu chí đóng góp ý kiến, xây dựng, phát triển đơn vị của cựu HSSV ở mức "**Khá**"

94.7% các doanh nghiệp "**hài lòng**" về mức độ đáp ứng của cựu HSSV Nhà trường đối với công việc đang đảm nhiệm, chỉ có 5.3% trong 19 doanh nghiệp "**chưa hài lòng**" với cựu HSSV đang làm việc về sự đáp ứng của họ đối với công việc đang đảm nhiệm tại doanh nghiệp.

**3. Ý kiến của doanh nghiệp về các kỹ năng cần bổ sung để CTĐT phù hợp với thực tiễn sản xuất kinh doanh, dịch vụ.**

(78.9% - 89.4%) số doanh nghiệp cho rằng sau khi tuyển dụng người lao động cần phải bổ sung thêm các kỹ năng về công nghệ thông tin và ngoại ngữ.

(36.8% - 68.4%) doanh nghiệp cho rằng cựu HSSV của Nhà trường sau khi làm việc tại các doanh nghiệp cần phải bổ trợ thêm các kỹ năng mềm.

10.5% doanh nghiệp cho rằng cựu HSSV của Nhà trường sau khi vào làm việc tại các doanh nghiệp cần phải bổ trợ thêm kiến thức chuyên môn nghiệp vụ.

**Năm học 2021-2022:**

**1. Đánh giá khả năng đảm nhiệm công việc của HSSV tốt nghiệp đang làm việc tại doanh nghiệp:**

66.5% trong số 19 doanh nghiệp đánh giá cựu HSSV nhà trường đang làm việc trong và ngoài tỉnh Quảng Ninh đã "**đáp ứng**" được phần lớn các công việc được giao, 24.2% doanh nghiệp đánh giá "**cơ bản đáp ứng**" nhu cầu của công việc và 7.3% doanh nghiệp cho rằng cựu HSSV nhà trường chưa đảm nhiệm được công việc phù hợp với chuyên môn được đào tạo.

**2. Đánh giá về kỹ năng và thái độ làm việc của cựu HSSV đang làm việc tại doanh nghiệp:**

Kết quả khảo sát cho thấy 11 tiêu chí kỹ năng nghề nghiệp của 19 doanh nghiệp đều ở mức độ "**khá**" (nằm trong khoảng từ 18.3% - 91.3%).

- *Đánh giá về kỹ năng làm việc:*

7.5%-28.3% trong 19 doanh nghiệp đánh giá **Tốt** các nhóm kỹ năng như: kỹ năng thực hiện công việc được giao, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng phân tích đánh giá và giải quyết vấn đề.

100% các doanh nghiệp đánh giá ở mức "trung bình" về kỹ năng sử dụng ngoại ngữ và ứng dụng công nghệ thông tin vào công việc của cựu HSSV nhà trường trong công việc.

Không có tiêu chí nào bị các doanh nghiệp đánh giá yếu.

- *Đánh giá về thái độ làm việc, năng lực tự chủ và trách nhiệm nghề nghiệp của cựu HSSV tốt nghiệp làm việc tại đơn vị sử dụng lao động:*

100% các doanh nghiệp đánh giá thái độ làm việc của cựu HSSV ở mức "**Tốt**" gồm: ý thức tổ chức kỷ luật, tính trung thực trong công việc, biết lắng nghe, tiếp thu, khắc phục nhược điểm cá nhân.

Về tinh thần trách nhiệm, sự ham học hỏi để nâng cao hiệu quả công việc được đánh giá ở mức "**Khá**" chiếm 18.3%-91.3%

**3. Ý kiến của doanh nghiệp về các kỹ năng cần bổ sung để CTĐT phù hợp với thực tiễn sản xuất kinh doanh, dịch vụ.**

(75% - 92%) số doanh nghiệp cho rằng sau khi tuyển dụng người lao động cần phải bổ sung thêm các kỹ năng về công nghệ thông tin và ngoại ngữ.

(58.3% - 66.7%) doanh nghiệp cho rằng cựu HSSV của Nhà trường sau khi làm việc tại các doanh nghiệp cần phải bổ trợ thêm các kỹ năng mềm.

16.7% doanh nghiệp cho rằng cựu HSSV của Nhà trường sau khi vào làm việc tại các doanh nghiệp cần phải bổ trợ thêm kiến thức chuyên môn nghiệp vụ.

*Điểm tự đánh giá: 02 điểm*

### **PHẦN III. TỔNG HỢP KẾ HOẠCH NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH TRUNG CẤP NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

#### **I. Đánh giá chung về công tác tự kiểm định chất lượng chương trình**

Công tác tự kiểm định chất lượng chương trình dựa trên hệ thống các tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng chương trình do Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành trong giai đoạn hiện nay thực sự có ý nghĩa thiết thực đối với các cơ sở dạy nghề, 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.

Sau hơn 4 năm gia nhập hệ thống giáo dục nghề nghiệp, trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc luôn xác định công tác tự kiểm định chất lượng chương trình đóng vai trò then chốt trong chiến lược phát triển của nhà trường. Bởi lẽ, nhà trường ý thức được muốn phát triển bền vững phải dựa vào chất lượng giáo dục nghề nghiệp, trong đó chất lượng chương trình là yếu tố chủ đạo. Thông qua công tác tự kiểm định chất lượng chương trình để nhà trường có cơ sở phân tích, đánh giá một cách toàn diện hiệu quả của hoạt động của một chương trình đào tạo, xem xét các nhân tố ảnh hưởng, tác động đến quá trình đó nhằm phát huy và thúc đẩy các yếu tố ảnh hưởng tích cực và loại trừ các yếu tố bất hợp lý, tiêu cực. Qua quá trình tự đánh giá chất lượng chương trình trung cấp KTCBMA theo hệ thống tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng quy định, Trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc tự đánh giá “Chương trình đạt chuẩn chất lượng giáo dục nghề nghiệp” (92/100 điểm).

#### **1. Những điểm mạnh**

Mục tiêu của chương trình đào tạo ngành KTCBMA đã xác định rõ ràng chuẩn đầu ra của người học sau khi tốt nghiệp ra trường về kiến thức, kỹ năng, thái độ đạt được đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của xã hội. Mục tiêu của chương trình được cụ thể hóa thành các nhiệm vụ, kế hoạch đào tạo theo từng học kỳ, từng năm học của từng khóa học.

Chức năng, nhiệm vụ được giao cụ thể đến Khoa KTCBMA phụ trách chương trình đào tạo, Khoa quán triệt nhiệm vụ đến từng cán bộ, giảng viên nhằm hoàn thành tốt mục tiêu đề ra.

Nhà trường đã và đang nghiên cứu, xây dựng mức chi vật tư thực hành, thực tập tối thiểu cho mỗi môn học/mô đun và có đủ nguồn tài chính để thực hiện có chất lượng chương trình đào tạo chuyên ngành KTCBMA

Nhà trường đã được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quan tâm đầu tư nhiều cơ sở vật chất (mô hình, máy móc thiết bị, dụng cụ...) phục vụ cho các hoạt động giáo dục nghề KTCBMA. Học sinh, sinh viên có được nhiều cơ hội tiếp cận những kiến thức cũng như kỹ năng công nghệ mới về nghề KTCBMA

## **2. Những tồn tại**

Trường các đơn vị phòng ban, khoa, trung tâm trong nhà trường chưa thực sự quan tâm đến các công tác đánh giá chất lượng nói riêng cũng như hoạt động xây dựng hệ thống bảo đảm chất lượng nhà trường nói chung. Phần lớn đều coi công việc đảm bảo chất lượng chỉ là công việc riêng của cán bộ, nhân viên phòng khảo thí và kiểm định chất lượng.

Hoạt động rà soát điều chỉnh, bổ sung chương trình đào tạo cũng chưa được coi trọng (hoặc đã làm nhưng thiếu minh chứng về các hoạt động đã làm). Sự tương tác, phối kết hợp giữa hoạt động đào tạo của nhà trường và Nhà tuyển dụng còn hạn chế. Việc tham gia ý kiến của các doanh nghiệp, nhà hàng, đơn vị sử dụng lao động đối với việc rà soát, xây dựng chương trình nhằm nâng cao chất lượng đào tạo giáo dục nghề nghiệp để học sinh, sinh viên tốt nghiệp ra trường chưa có nhiều.

Hoạt động giáo viên, học sinh xuống các đơn vị, doanh nghiệp, nhà hàng thực tập rèn luyện nâng cao kỹ năng nghề cũng đã được thực hiện, tuy nhiên thời gian còn hạn chế do nhiều lý do khách quan cũng như chủ quan. Nhà trường cần quan tâm nội dung này để định hướng các Khoa xây dựng kế hoạch cho giáo viên, học sinh của khoa có thời gian trực tiếp đến các doanh nghiệp, cơ sở sản xuất để rèn luyện kỹ năng nghề cho cả giáo viên cùng với học sinh của trường.

Nội dung giảng dạy cho các môn học/mô đun là sự lắp ghép, chắp vá từ nhiều giáo trình, tài liệu tham khảo do giáo viên môn học/mô đun tự lựa chọn. Công tác lựa chọn giáo trình hoặc viết mới giáo trình phải được rà soát, thay đổi cập nhật kiến thức mới để có được danh mục giáo trình chính thức đáp ứng được yêu cầu giảng dạy cho từng môn học/mô đun. Sự lựa chọn giáo trình, biên soạn giáo trình phải làm đúng quy trình trong đó có văn bản phản biện, ý kiến thống nhất của khoa, có quyết định ban hành sử dụng của Ban giám hiệu nhà trường để từ đó nhà trường có danh mục tên các giáo trình chính thức cho mỗi môn học/mô đun của các chương trình đào tạo nghề của trường. Trên cơ sở danh mục giáo trình đó tiến hành in, mua sắm giáo trình cho thư viện phục vụ cho học sinh học tập và tham khảo.

Đội ngũ giáo viên mặc dù được nhà trường luôn quan tâm cho đi học tập, bồi dưỡng nâng cao (thạc sỹ, tiến sỹ) nhưng lại không phù hợp với nghề đào tạo nên giáo viên lý thuyết chưa đạt chuẩn theo chuẩn nhà giáo giáo dục nghề nghiệp theo thông tư



số 08/2017/TT-BLĐTBXH ngày 10 tháng 03 năm 2017 của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội ban hành (do nhiều lý do khách quan).

## **II. Một số nội dung trọng tâm nâng cao chất lượng chương trình**

Trên cơ sở của sự phân tích đánh giá các thế mạnh, tồn tại, Ban giám hiệu, Khoa Kinh tế - Du lịch cần phối hợp chặt chẽ cùng các phòng ban, chức năng, các khoa khác xây dựng, thực hiện các kế hoạch để phát huy các thế mạnh, khắc phục những tồn tại đã nêu trên. Cụ thể:

- Định kỳ rà soát, chỉnh sửa chương trình đào tạo theo các quy trình được xây dựng trong hệ thống bảo đảm chất lượng.

- Liên kết với các doanh nghiệp, mời cán bộ chuyên môn kỹ thuật của các doanh nghiệp, nhà hàng tham gia vào việc xây dựng, chỉnh sửa chương trình đào tạo nghề KTCBMA, góp phần cùng nhà trường đào tạo nghề đảm bảo chất lượng.

- Thường xuyên thực hiện hoạt động khảo sát ý kiến ít nhất 10 đơn vị, doanh nghiệp, nhà hàng sử dụng lao động là học sinh của trường đã tốt nghiệp.

- Thực hiện công tác lần theo dấu vết học sinh, sinh viên tốt nghiệp ra trường

- Mỗi môn học/mô đun của chương trình đào tạo phải có một giáo trình chính thức (tự giáo viên của khoa viết hoặc Khoa lựa chọn mua giáo trình từ các nguồn khác). Danh mục giáo trình phải có quyết định của Hiệu trưởng về việc cho phép sử dụng (giáo trình có thể là do giáo viên của trường biên soạn hoặc của trường khác) để phục vụ giảng dạy cho môn học/mô đun.

- Tham gia các lớp tập huấn tay nghề, tham gia thi chứng chỉ kỹ năng nghề bậc 3 trở lên để đạt chuẩn nhà giáo giáo dục nghề nghiệp khi có thông tin từ các đơn vị được Tổng cục cho phép tổ chức thi cấp chứng chỉ kỹ năng nghề.

## **PHẦN III. TỔNG HỢP KẾ HOẠCH NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH TRUNG CẤP NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

### **III. Đánh giá chung về công tác tự kiểm định chất lượng chương trình**

Công tác tự kiểm định chất lượng chương trình dựa trên hệ thống các tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng chương trình do Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành trong giai đoạn hiện nay thực sự có ý nghĩa thiết thực đối với các cơ sở dạy nghề, 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.

Sau hơn 5 năm gia nhập hệ thống giáo dục nghề nghiệp, trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc luôn xác định công tác tự kiểm định chất lượng chương trình đóng vai trò then chốt trong chiến lược phát triển của nhà trường. Bởi lẽ, nhà trường ý thức được muốn phát triển bền vững phải dựa vào chất lượng giáo dục nghề nghiệp, trong đó chất lượng chương trình là yếu tố chủ đạo. Thông qua công tác tự kiểm định chất lượng chương trình để nhà trường có cơ sở phân tích, đánh giá một cách toàn diện hiệu quả của hoạt động của một chương trình đào tạo, xem xét các nhân tố ảnh hưởng, tác động đến quá trình đó nhằm phát huy và thúc đẩy các yếu tố ảnh hưởng tích cực và loại trừ các yếu tố bất hợp lý, tiêu cực. Qua quá trình tự đánh giá chất lượng chương trình trung cấp Kỹ thuật chế biến món ăn theo hệ thống tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng quy định, Trường Cao đẳng Nông Lâm Đông Bắc tự đánh giá “Chương trình đạt chuẩn chất lượng giáo dục nghề nghiệp” (92/100 điểm).

### **3. Những điểm mạnh**

- Mục tiêu của chương trình đào tạo nghề KTCBMA đã xác định rõ ràng các định hướng đào tạo nhằm đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của xã hội. Mục tiêu đã được cụ thể hóa thành các nhiệm vụ, kế hoạch đào tạo theo từng năm học, từng học kỳ;
- Nhà trường đã giao nhiệm vụ cụ thể đến Khoa KTDL phụ trách chương trình đào tạo. Khoa đã quán triệt nhiệm vụ đến từng cán bộ, giảng viên nhằm hoàn thành tốt mục tiêu đề ra;
- Nhà trường đã nghiên cứu, xác định mức chi vật tư tối thiểu cho HSSV thực hành rèn nghề, đảm bảo chất lượng của chương trình đào tạo và có đủ nguồn thu hợp pháp để thực hiện chương trình đào tạo chuyên ngành KTCBMA;
- Nhà trường đã được Bộ NN&PTNT quan tâm đầu tư nhiều cơ sở vật chất (các thiết bị chế biến món ăn, ...) phục vụ cho các hoạt động giáo dục nghề KTCBMA. HSSV có được nhiều cơ hội tiếp cận những kiến thức cũng như công nghệ mới về nghề KTCBMA
- Trường xây dựng và phê duyệt kế hoạch, tiến độ đào tạo cho từng lớp, từng khóa học của mỗi nghề, theo từng học kỳ, năm học. Các hoạt động đào tạo được thực

hiện theo đúng nội dung, chương trình đã được phê duyệt đảm bảo theo mục tiêu và nội dung của chương trình đào tạo;

- Trường đã phối hợp tốt 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;

- Tổ chức thực hiện kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp, đánh giá kết quả học tập, rèn luyện, cấp văn bằng, chứng chỉ theo quy định, đảm bảo nghiêm túc, khách quan, 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;

- Hàng năm, 100% nhà giáo hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao.

- Trường 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;

- 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;

- Hàng năm, Nhà trường tổ chức cho nhà giáo cơ hữu tham gia các khóa học tập, bồi dưỡng và 100% nhà giáo cơ hữu đi thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động theo quy định;

- 100% cán bộ quản lý và nhân viên đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định;

- Chương trình đào tạo nghề KTCBMA trình độ trung cấp của Trường được xây dựng, điều chỉnh theo quy định của Bộ LĐTBXH và được điều chỉnh, bổ sung, hoàn thiện cho phù hợp với tình hình thực tế. Khi xây dựng, thẩm định chương trình đào tạo, Nhà trường có mời các nhà giáo, chuyên gia ngoài trường, các doanh nghiệp tham gia xây dựng và thẩm định;

- Chương trình đào tạo có quy định cụ thể chuẩn kiến thức, kỹ năng và phương pháp, nhằm giúp giáo viên đánh giá người học một cách chính xác nhất;

- Nhà trường có đầy đủ hệ thống phòng học lý thuyết, thực hành, nhà xưởng đảm bảo cho việc thực hiện chương trình đào tạo nghề KTCBMA, trình độ trung cấp. Thiết bị, dụng cụ trong các phòng học 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, thường xuyên được bảo trì, bảo dưỡng;

- Khoa KTDL được đầu tư đầy đủ chủng loại thiết bị đáp ứng chương trình đào tạo nghề KTCBMA, trình độ trung cấp;

- Thư viện được tin học hóa, có đủ giáo trình và nhiều tài liệu tham khảo phục vụ cho giáo viên và học sinh tra cứu đáp ứng nhu cầu dạy học, đặc biệt có nhiều tài liệu tham khảo chuyên ngành;

- Học sinh nghề KTCBMA trình độ trung cấp được cung cấp đầy đủ thông tin về chương trình đào tạo; quy chế đào tạo; quy chế công tác HSSV; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp; nội quy, quy chế của Trường và các chế độ, chính sách đối với người học;

- Trường đã ban hành các chính sách và thực hiện một số chính sách cho học sinh;

- Trường 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 sinh viên sau khi tốt nghiệp;

- Trường thực hiện việc khảo sát hiệu quả công tác điều tra thu thập thông tin đối với cán bộ quản lý, doanh nghiệp, người học tốt nghiệp, sinh viên và nhà giáo về chất lượng đào tạo để điều chỉnh hoạt động đào tạo của Nhà trường;

- Trường thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo nghề KTCBMA trình độ trung cấp theo quy định.

#### **4. Những tồn tại**

- Nhà trường chưa xác định định mức chi tối thiểu cho một người học mặc dù các nguồn thu tài chính hợp pháp thực hiện chương trình đào tạo có đủ;

- Trường chưa áp dụng công nghệ thông tin vào trong việc quản lý các hoạt động đào tạo;

- Nhà trường chưa có văn bản của cơ sở giáo dục đại học chấp nhận giá trị chuyển đổi kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng đã tích lũy của HS nghề KTCBMA trình độ trung cấp được miễn trừ khi học liên thông lên bậc đại học theo quy định;

#### **IV. Một số nội dung trọng tâm nâng cao chất lượng chương trình**

Trên cơ sở của sự phân tích đánh giá các thế mạnh, tồn tại, Ban giám hiệu, Khoa KTDL cần phối hợp chặt chẽ cùng các phòng ban, chức năng, các khoa khác xây dựng, thực hiện các kế hoạch để phát huy các thế mạnh, khắc phục những tồn tại đã nêu trên. Cụ thể:

- Năm 2023, tiến hành nghiệp vụ tính toán xác định định mức chi tối thiểu cho một người học hàng năm;

- Trường cần sớm trang bị phần mềm quản lý đào tạo, quản lý HSSV, quản lý kết quả học tập, rèn luyện...;

- Tiếp tục liên hệ với Tổng cục GDNN, tìm kiếm các đơn vị có đủ tư cách pháp nhân tổ chức thi cấp chứng chỉ kỹ năng nghề để cho giáo viên của trường.;

- Trường cần có thỏa thuận với các cơ sở giáo dục đại học để có Quy định về công nhận giá trị chuyển đổi kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng đã tích lũy của người học nghề KTCBMA được miễn trừ khi học CTĐT liên thông đã được cơ sở giáo dục đại học ban hành;

- Nhà Trường có kế hoạch thực hiện khám sức khỏe hàng năm cho đối tượng ưu tiên;

- Trường thực hiện việc khảo sát hiệu quả công tác điều tra thu thập thông tin đối với cán bộ quản lý, doanh nghiệp, người học tốt nghiệp, sinh viên và nhà giáo về chất lượng đào tạo để điều chỉnh hoạt động đào tạo của Nhà trường;

## **PHẦN IV. ĐỀ XUẤT, KIẾN NGHỊ**

Đề xuất kiến nghị với nhà trường sau:

- Việc cung cấp các minh chứng cho hoạt động kiểm định chất lượng chương trình hay kiểm định chất lượng cơ sở giáo dục nghề nghiệp là quy định của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội yêu cầu các cơ sở giáo dục nghề nghiệp phải thực hiện để tiến hành phân tích, đánh giá, nhận định những điểm mạnh, những tồn tại đối với công tác bảo đảm chất lượng đào tạo. Đề nghị lãnh đạo nhà trường yêu cầu trưởng các Phòng ban, Khoa, Trung tâm thực hiện đầy đủ các hoạt động theo chức năng nhiệm vụ và quyền hạn được giao. Các hoạt động của mỗi đơn vị trong công tác quản lý, giảng dạy,...đều phải được thể hiện thông qua hệ thống các minh chứng (Văn bản: Kế hoạch, báo cáo, hình ảnh..) của đơn vị đó lưu trữ.

Thực hiện tốt công tác kết nối với nhiều doanh nghiệp, nhà hàng để giáo viên và học sinh có thêm nhiều cơ hội thực tập rèn luyện nâng cao kỹ năng nghề tại các doanh nghiệp, nhà hàng, hàng năm nhằm bổ sung thêm các nội dung còn thiếu đã nêu ở mục “II-Một số nội dung trọng tâm nâng cao chất lượng chương trình” phần “Tổng hợp kế hoạch nâng cao chất lượng”.

Đề xuất kiến nghị với Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội

Tổ chức các đợt tập huấn, Hội thảo về công tác tự đánh giá chất lượng chương trình các ngành nghề trọng điểm cho cán bộ, chuyên viên, giáo viên của các trường. Thông qua các đợt tập huấn, cán bộ, nhân viên quản lý, giáo viên càng nhận thức được vai trò, tầm quan trọng của công tác kiểm định chất lượng cơ sở giáo dục nghề nghiệp, kiểm định chất lượng chương trình của các trường. Đó cũng là tiền đề để nhà trường xây dựng thành công văn hóa bảo đảm chất lượng trong đội ngũ CBVC của nhà trường.

*Quảng Ninh, ngày. . . tháng.... năm 2023*

**HIỆU TRƯỞNG**