



TRƯỜNG CAO ĐẲNG DU LỊCH HẢI PHÒNG
KHOA QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN, NHÀ HÀNG

BÁO CÁO
KẾT QUẢ TỰ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG
CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG
TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP
NĂM 2020

Hải Phòng, tháng 11 năm 2020

NỘI DUNG CHÍNH

BÁO CÁO KẾT QUẢ TỰ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP

CÁC TỪ VIẾT TẮT

TT	Viết tắt	Ý nghĩa	TT	Viết tắt	Ý nghĩa
1	ĐCSVN	Đảng cộng sản Việt Nam	16	ĐTN	Đoàn thanh niên
2	BLĐTBXH	Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội	17	CSDN	Cơ sở dạy nghề
3	BVHTTDL	Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch	18	CBGV	Cán bộ giáo viên
4	TCGDNN	Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp	19	DLHP	Du lịch Hải Phòng
5	UBND	Ủy ban nhân dân	20	HSSV	Học sinh sinh viên
6	CD	Cao đẳng	21	C GT	Chương trình, giáo trình
7	TC	Trung cấp	22	CSVC	Cơ sở vật chất
8	SC	Sơ cấp	23	CTK	Chương trình khung
9	KĐCLDN	Kiểm định chất lượng dạy nghề	24	GTDN	Giáo trình dạy nghề
10	KĐCL	Kiểm định chất lượng	25	MH/MĐ	Môn học/Mô đun
11	CSDN	Cơ sở dạy nghề	26	LH& HD	Lữ hành – Hướng dẫn
12	NCKH	Nghiên cứu khoa học	27	CBMA	Chế biến món ăn
13	CNVC	Công nhân viên chức	28	CN	Cử nhân

14	SPKT	Sư phạm kỹ thuật	29	BGH	Ban giám hiệu
15	TĐKT	Thi đua khen thưởng	30	ĐTN	Đoàn thanh niên

PHẦN I. GIỚI THIỆU VỀ CƠ SỞ GDNN, KHOA/ĐƠN VỊ PHỤ TRÁCH CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO VÀ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Thông tin khái quát về cơ sở giáo dục nghề nghiệp

1.1 Tên Trường: Trường Cao đẳng Du lịch Hải Phòng

1.2 Tên Tiếng Anh : Haiphong College Tourism

1.3 Cơ quan chủ quản: Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch

1.4 Địa chỉ Trường: Xã Nam Sơn - An Dương - Hải Phòng

1.5 Số điện thoại: 0225.38820612; 0225.38820585

1.6 Số Fax: 0225 3589336

1.7 Email: tvdvnn@gmail.com

1.8 Website: www.htc.edu.vn

1.9 Năm thành lập Trường:

Năm thành lập trường Trung học nghiệp vụ: 2004

Năm thành lập trường Cao đẳng nghề: 2007

Năm đổi tên thành lập trường Cao đẳng nghề Du lịch và Dịch vụ HP:
2008.

Năm đổi tên thành trường Cao đẳng Du lịch Hải Phòng: 07/02/2017

1.10 Loại hình Trường: Công lập ☒ Tư thục ☐

3. Thông tin khái quát về Khoa/Đơn vị phụ trách chương trình đào tạo

3.1. Tên khoa: Khoa Quản trị Khách sạn, nhà hàng

3.2. Địa chỉ đơn vị: Phòng 303 và 304 khu Hiệu bộ, Xã Nam Sơn - Huyện An Dương- Thành Phố Hải Phòng

3.3. Email: khoaksnh.dlhp@gmail.com

3.4. Cơ cấu tổ chức khoa:

TT	Họ và tên	Giới tính	Năm sinh	Chức danh	Trình độ chuyên môn
1	Nguyễn Thị Hợp	Nữ	1978	Phụ trách khoa	Thạc sỹ Quản trị kinh doanh

2	Nguyễn Thị Thùy Dương	Nữ	1977	Giảng viên	Thạc sỹ Quản trị kinh doanh khách sạn
3	Nguyễn Duy Hà	Nam	1983	Giảng viên	Cử nhân Quản trị tài chính
4	Bùi Thị Lan	Nữ	1978	Giảng viên	Cử nhân Văn hóa du lịch
5	Phạm Thị Lan	Nữ	1980	Giảng viên	Cử nhân Quản trị kinh doanh du lịch
6	Nguyễn Thị Ngọc Linh	Nữ	1983	Giảng viên	Cử nhân Văn hóa du lịch

3.5. Lịch sử phát triển và thành tích nổi bật

Trong những năm gần đây được sự quan tâm của Đảng, Chính phủ, ngành Du lịch Việt Nam nói chung và du lịch Hải Phòng nói riêng phát triển mạnh mẽ cả về số lượng khách và chất lượng phục vụ, ngày càng nhiều các đơn vị, doanh nghiệp tham gia vào hoạt động kinh doanh du lịch.

Vùng Đông Bắc được đánh giá là một vùng có nhiều tiềm năng để phát triển mạnh mẽ về du lịch. So với các nước trong khu vực như Trung Quốc, Thái Lan, Singapore.... Ngành Du lịch Hải Phòng nói riêng cũng như toàn vùng Đông Bắc nói chung phát triển chưa tương xứng với quy mô và tiềm năng vốn có nhất là trong lĩnh vực kinh doanh khách sạn.

Qua nghiên cứu cho thấy, một trong những nguyên nhân khiến cho ngành du lịch của Vùng chưa phát triển nhanh, doanh thu từ kinh doanh khách sạn - du lịch chưa cao là do chưa có một đội ngũ chuyên gia được đào tạo chuyên sâu về Quản trị khách sạn, nhất là lĩnh vực quản trị khách sạn Quốc tế cao cấp. Do vậy, đào tạo nhân lực Quản trị khách sạn là cần thiết.

Nghề Quản trị nhà hàng: Đào tạo cử nhân Quản trị nhà hàng có năng lực tổ chức, quản lý, điều hành các hoạt động kinh doanh nhà hàng; có nghiệp vụ như đón tiếp, phục vụ khách ăn uống với các hình thức phục vụ đa dạng, phong phú,...; có nghiệp vụ pha chế các loại đồ uống không cồn và có cồn,... đáp ứng các yêu cầu về chất lượng, vệ sinh, an toàn thực phẩm, an ninh, chu đáo và lịch sự ...; có sức khỏe tốt, có khả năng sáng tạo thích ứng với môi trường làm việc trong bối cảnh hội nhập quốc tế đảm bảo nâng cao năng suất, chất lượng phục

vụ; có khả năng tự làm việc, tự tạo việc làm hoặc học liên thông lên các bậc học cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng chuyên môn.

Khoa Quản trị khách sạn, nhà hàng hiện nay chịu trách nhiệm đào tạo các môn học/mô đun chuyên môn nghề thuộc lĩnh vực khách sạn, nhà hàng cho chuyên ngành Quản trị lễ tân, Quản trị nhà hàng, Quản trị khách sạn và Chế biến món ăn với chức năng, nhiệm vụ cụ thể sau:

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

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

- Thực hiện các hoạt động thực nghiệm, nghiên cứu khoa học, ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào quá trình dạy nghề;

- Quản lý các tổ bộ môn trực thuộc, giảng viên, nhân viên và tham gia quản lý sinh viên thuộc khoa được phân công quản lý, chủ nhiệm;

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

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

**** Về Kết quả thực hiện nhiệm vụ của giảng viên khoa:***

Các giảng viên đều đạt yêu cầu chất lượng giáo dục và đào tạo nghề. Cụ thể:

- Kết quả dự giờ: Hàng năm 100% các giảng viên trong khoa đều đạt chất lượng bài giảng tốt; 90% đạt loại A, 10% đạt loại B, không có loại C và D

- Kết quả đánh giá công chức cuối năm: Hàng năm 100% đều đạt là lao động tiên tiến, không có người không hoàn thành nhiệm vụ và vi phạm kỷ luật lao động nghề

- Kết quả hội giảng:

- + Năm 2011: 01 giảng viên Nguyễn Thị Hợp đạt giải 3 Hội giảng giáo viên dạy nghề cấp thành phố.

- + Năm 2018: 02 giảng viên Nguyễn Thị Hợp đạt giải nhất, Phạm Thị Lan đạt giải ba Hội giảng nhà giáo giáo dục nghề nghiệp cấp thành phố

+ Năm 2018: 02 giảng viên Nguyễn Thị Hợp đạt giải nhất, Phạm Thị Lan đạt giải nhì Hội giảng nhà giáo giáo dục nghề nghiệp cấp toàn quốc

*** Về Thành tích của sinh viên:**

Hưởng ứng hội thi tay nghề Dịch vụ nhà hàng cấp thành phố, quốc gia, hàng năm khoa đã đề cử sinh viên tham gia và đạt kết quả xuất sắc như sau:

TT	Tên sinh viên	Lớp	Thành tích			
			Thành phố	Quốc gia	Asean	Thế giới
Năm 2012						
1	Nhữ Thị Phương	CQK1A	Giải nhất	Giải nhì	Giải KK	Giải KK
2	Đỗ Thị Chi	CQK1B	Giải nhì	Giải KK		
Năm 2014						
3	Hoàng Văn Thanh	CNH4	Giải nhì	Giải KK		
4	Hoàng Thế Phong	CNH4	Giải nhất	Giải KK		
Năm 2016						
5	Nguyễn T. Bích Hải	CQK5A	Giải nhì	Giải KK		
6	Nguyễn Thị Ninh Chi	CQK7	Giải nhất	Giải KK		
Năm 2018						
7	Nguyễn Đàm Quý	CQK9	Giải nhất	Giải KK		
8	Đinh T. Hồng Hạnh	CQK9	Giải nhì	Giải KK		

4. Thông tin về Chương trình đào tạo

Tên ngành, nghề: Nghiệp vụ nhà hàng

Mã ngành, nghề: 5810206

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học cơ sở;

Thời gian đào tạo: 1,5 năm

1. Mục tiêu đào tạo:

1.1. Mục tiêu chung:

Đào tạo nguồn nhân lực có năng lực đón tiếp và phục vụ khách ăn uống với các hình thức phục vụ đa dạng, phong phú,...; có nghiệp vụ pha chế các loại đồ uống không cồn và có cồn,...đáp ứng các yêu cầu về chất lượng, vệ sinh, an toàn thực phẩm, an ninh, chu đáo và lịch sự ...; có sức khỏe tốt, có khả năng sáng tạo thích ứng với môi trường làm việc trong bối cảnh hội nhập quốc tế đảm bảo nâng cao năng suất, chất lượng phục vụ; có khả năng tự làm việc, tự tạo việc làm hoặc học liên thông lên các bậc học cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng chuyên môn.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

-Kiến thức:

- + Xác định được cách thức đón tiếp, phục vụ ăn uống theo các loại hình phục vụ khác nhau tại các nhà hàng độc lập và nhà hàng trong khách sạn từ 1 – 3 sao

- + Liệt kê được các loại đồ uống có cồn và đồ uống không cồn

- + Giải thích được các yêu cầu về vệ sinh, an toàn, an ninh trong nhà hàng

- Kỹ năng:

- + Đặt bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ khách ăn uống theo các loại hình phục vụ khác nhau

- + Pha chế được các loại đồ uống có cồn và không cồn

- + Làm được các loại mẫu biểu, báo cáo thông dụng của nhà hàng.

- + Hướng dẫn kèm cặp được kỹ năng nghề cho nhân viên mới, nhân viên học việc

- + Thực hiện tốt các vấn đề về vệ sinh, an toàn và an ninh trong nhà hàng

- + Giao tiếp lịch sự, thân thiện bằng tiếng Việt và tiếng Anh với khách hàng, cấp trên và đồng nghiệp.

- + Có năng lực ngoại ngữ bậc 1/6 khung năng lực ngoại ngữ của VN.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Quan tâm, chăm sóc khách hàng với thái độ lịch sự, thân thiện

- + Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản trong khách sạn

- + Tự giác học tập, rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn

- + Làm việc độc lập, làm việc theo nhóm

- + Hợp tác với đồng nghiệp để thực hiện tốt các nhiệm vụ được giao

- Kiến thức pháp luật, phẩm chất chính trị theo quy định chung

- + Có lập trường chính trị tư tưởng vững vàng, ý thức tổ chức kỷ luật tốt, hiểu biết về các giá trị đạo đức, trách nhiệm công dân, văn hóa - xã hội, kinh tế và pháp luật.

- + Thực hiện đường lối chủ trương của Đảng, chính sách pháp luật của Nhà nước trong hoạt động kinh doanh du lịch.

- + Tuân thủ và thực hiện theo Luật du lịch.
- + Thực hiện nội quy, quy định của doanh nghiệp.
- + Có đạo đức tốt, yêu nghề và lương tâm nghề nghiệp; sống lành mạnh, phù hợp với phong tục tập quán, truyền thống văn hoá dân tộc.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp, người học có khả năng đảm nhiệm các vị trí công việc sau:

- Nhân viên phục vụ bàn, bar
- Nhân viên pha chế
- Nhân viên đón tiếp
- Nhân viên phục vụ rượu
- Nhân viên order (lấy yêu cầu của khách)
- Nhân viên phục vụ tiệc
- Giám sát, tổ trưởng bộ phận bàn, bar, tiệc

Tại các nhà hàng độc lập (*nhà hàng kinh doanh ăn uống, quán bar, câu lạc bộ vui chơi giải trí có phục vụ ăn uống*) hoặc các nhà hàng trong khách sạn từ 1–3 sao.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khoá học:

- Số lượng môn học, mô đun: 20
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khoá học: 1365 giờ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1110 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 402 giờ. Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 916 giờ
- Thời gian khoá học: 1,5 năm

3. Nội dung chương trình:

Mã MH/M Đ/HP	Tên môn học, mô đun, học phần	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Lý thuyế t	Thực hành/t hực tập/thí nghiệm /bài tập/thả o luận	Kiểm tra
I.	Các môn học chung/đại cương	11	255	94	148	13
MH 01	Giáo dục 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	Tiếng Anh cơ sở	3	90	30	56	4
II.	Các môn học, mô đun đào tạo nghề	40	1110	308	768	34
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	8	135	112	15	8
MH07	Tổng quan du lịch	2	30	28	0	2
MH08	Giao tiếp trong du lịch	2	45	28	15	2
MH09	An ninh - an toàn trong nhà hàng, khách sạn	2	30	28	0	2
MH10	Văn hoá ẩm thực	2	30	28	0	2
II.2	Môn học, MĐ chuyên môn ngành, nghề	32	975	196	753	26
MĐ11	Tiếng Anh chuyên ngành	3	90	30	57	3
MĐ12	Nghiệp vụ đặt bàn và phục vụ bữa ăn Âu	4	120	15	101	4
MĐ13	Nghiệp vụ đặt bàn và phục vụ bữa ăn Á	3	75	15	57	3
MĐ14	NVPC và phục vụ đồ uống không cồn	3	75	15	57	3
MĐ15	NVPC và phục vụ đồ uống có cồn	3	75	15	57	3
MĐ16	Nghiệp vụ phục vụ các loại tiệc	2	60	20	38	2
MH17	Tổ chức kinh doanh nhà hàng	4	60	51	5	4
MĐ18	Kỹ thuật trang điểm, cắm hoa	2	60	15	43	2
MĐ 19	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng (tại cơ sở) 1	4	180	10	169	1
MĐ20	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng (tại cơ sở) 2	4	180	10	169	1
	Tổng cộng	51	1365	402	916	47

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình:

4.1. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khoá:

- Quá trình đào tạo cần tổ chức các hoạt động ngoại khoá như văn hoá, văn nghệ, thể thao, tham quan dã ngoại để tăng cường khả năng giao tiếp cho sinh viên. Ngoài ra, cần trang bị các đầu sách, giáo trình tại thư viện để phục vụ quá trình nghiên cứu các kiến thức chuyên môn

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

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

TT	Nội dung	Thời gian
1.	Phổ biến quy chế đào tạo, nội quy của trường và lớp học	Sau khi nhập học

2.	Thăm quan thực tế	Sau khi nhập học và liên tục mỗi năm học 1 lần
3.	Tự học, đọc, tra cứu sách, tài liệu tại thư viện theo yêu cầu của giáo viên và nhu cầu nâng cao năng lực của bản thân	Ngoài giờ lên lớp của tất cả các ngày trong tuần
4.	Thể dục, thể thao	5 – 6 giờ, 17 – 18 giờ hàng ngày
5.	Văn hóa, văn nghệ và các hoạt động đoàn thể	Các ngày lễ trong năm: khai giảng năm học mới, 20/11, thành lập Đảng, đoàn,...

4.2. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun:

- Cuối mỗi học kỳ, Nhà trường tổ chức hai kỳ thi: một kỳ thi chính và một kỳ thi phụ để thi kết thúc môn học, mô đun; kỳ thi phụ được tổ chức cho người học chưa dự thi kết thúc môn học, mô đun hoặc có môn học, mô đun có điểm chưa đạt yêu cầu ở kỳ thi chính. Ngoài ra, Nhà trường có thể tổ chức thi kết thúc môn học, mô đun vào thời điểm khác cho người học đủ điều kiện dự thi.

- Hình thức thi kết thúc môn học, mô đun có thể là thi trắc nghiệm, viết, vấn đáp, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa một hoặc nhiều các hình thức trên.

- Thời gian làm bài thi kết thúc môn học, mô đun đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian làm bài thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian làm bài thi của môn học, mô đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo do Hiệu trưởng quyết định.

- Lịch thi của kỳ thi chính phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần, lịch thi của kỳ thi phụ phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 01 tuần; trong kỳ thi, từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học.

- Thời gian dành cho ôn thi mỗi môn học, mô-đun tỷ lệ thuận với số giờ của môn học, mô đun đó và bảo đảm ít nhất là 1/2 ngày ôn thi cho 15 giờ học lý thuyết trên lớp, 30 giờ học thực hành, thực tập; tất cả các môn học, mô đun phải bố trí giáo viên hướng dẫn ôn thi, đề cương ôn thi phải được công bố cho người học ngay khi bắt đầu tổ chức ôn thi.

- Danh sách người học đủ điều kiện dự thi, không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do phải được công bố công khai trước ngày thi môn học, mô đun ít nhất 05 ngày làm việc; danh sách phòng thi, địa điểm thi phải được công khai trước ngày thi kết thúc môn học, mô đun từ 1 - 2 ngày làm việc.

- Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi phải bố trí ít nhất hai giáo viên coi thi và không bố trí quá 50 người học dự thi; người học dự thi phải được bố trí theo số báo danh; đối với hình thức thi khác, Hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi hoặc địa điểm thi và các nội dung liên quan khác.

- Bảo đảm tất cả những người tham gia kỳ thi phải được phổ biến ít nhất về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi; tất cả các phiên họp

liên quan đến kỳ thi, việc lựa chọn bốc thăm đề thi, bàn giao đề thi, bài thi, điểm thi phải được ghi lại bằng biên bản.

- Hình thức thi, thời gian làm bài, điều kiện thi kết thúc môn học, mô đun, học phần phải được quy định trong chương trình chi tiết của môn học, mô đun.

4.3. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp:

- Người học phải học hết chương trình đào tạo và có đủ điều kiện sẽ được dự thi tốt nghiệp.

- Nội dung thi tốt nghiệp:

TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Trắc nghiệm/Tự luận	60 phút
2	Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp		
	- Môn thi lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp gồm: MĐ 13, MĐ 14, MĐ 15, MĐ16, MH17	Trắc nghiệm	90 phút
	- Môn thi thực hành tổng hợp nghề nghiệp gồm: 12, MĐ 13, MĐ 14, MĐ 15, MĐ16	Bài thi thực hành	Không quá 2 giờ

- Hiệu trưởng các trường căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp của người học và các quy định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp theo quy định của trường.

4.4. Các chú ý khác (nếu có)

Hướng dẫn phân bổ thời gian và nội dung phần thực hành nghề tại cơ sở:

- Thực hành nghề nghiệp tại cơ sở nhằm mục tiêu hoàn thiện năng lực thực hiện công việc của ngành nghề cho người học. Tại cơ sở, người học được áp dụng các kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề nghiệp đã được học tập tại trường vào môi trường thực tế.

- Nội dung thực hành nghề nghiệp tại cơ sở là bao gồm những nội dung người học đã được học tại trường (tùy từng đợt thực hành) đặc biệt là các kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp để áp dụng vào công việc thực tế.

- Có thể phân bổ nội dung thực hành nghề nghiệp tại cơ sở theo ba hướng sau:

+ Người học thực hành tại các nhà hàng, khách sạn... có công việc phù hợp với nghề nghiệp. Trong trường hợp này cần có giáo viên, hoặc người hướng dẫn (có thể là người có kinh nghiệm trình độ đang làm việc tại các cơ sở) hướng dẫn người học;

+ Thực hành các nghiệp vụ (có giáo viên hướng dẫn) tại các xưởng của nhà trường hoặc các cơ sở do nhà trường liên kết, thỏa thuận;

+ Kết hợp cả hai hình thức nói trên.

- Việc lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như phân bổ thời gian thực hành tùy điều kiện của Nhà trường có thể lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như chia thành các đợt thực hành với thời lượng hợp lý, đảm bảo về thời lượng và các mục tiêu, nội dung cơ bản nói trên./.

5. Kế hoạch, số lượng tuyển sinh, tỷ lệ tốt nghiệp

1.5. Đội ngũ giảng viên

Tổng số: 06 giảng viên trong đó:

- Nam: 01 - Nữ: 05
- Cơ hữu: 06 - Thỉnh giảng
- Giáo viên cơ hữu:

Trình độ đào tạo	Nam	Nữ	Tổng số
Tiến sĩ	0	0	0
Thạc sĩ	0	2	2
Đại học	1	3	4
Cao đẳng	0	0	0
Trung cấp	0	0	0
Công nhân bậc 5/7 trở lên	0	0	0
Trình độ khác	0	0	0
Tổng số	1	5	6

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

Khoa được giao nhiệm vụ quản lý có 12 Phòng học lý thuyết và xưởng thực hành đáp ứng đủ cho công tác đào tạo với số liệu chi tiết như sau:

TT	Hạng mục, công trình	Diện tích	Tổng số
1	Phòng học lý thuyết (học chung với các chuyên ngành khác)	2 phòng x 56m ² 2 phòng x 84m ²	4 phòng
2	Phòng học thực hành Buồng	1 x 56 m ²	1 phòng
3	Phòng học thực hành Nhà hàng	150 m ²	5 phòng

4	Phòng học thực hành Lễ tân	56 m ²	2 phòng
---	----------------------------	-------------------	---------

Các phòng học lý thuyết đều có quy chuẩn kết cấu, kiến trúc và nội thất đảm bảo các yêu cầu về an toàn, hệ thống chiếu sáng và thông gió; các phòng học là nhà cao tầng, đều có tối thiểu 2 cửa sổ lớn, các ô thoáng để thông gió, lấy ánh sáng tự nhiên, nền nhà lát gạch hoa, bục giảng cao 0,4m, mỗi phòng học đều trang bị đầy đủ các trang thiết bị như bàn ghế giáo viên, học sinh, bảng chống lóa, hệ thống chiếu sáng và máy chiếu, màn hứng ...

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

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

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

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

1. Tổng quan chung

1.1 Căn cứ tự đánh giá

Căn cứ Thông tư số 15/2017/TT-BLĐTBXH ngày 08 tháng 6 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;

Căn cứ Thông tư 28/2017/TT-BLĐTBXH, ngày 15 tháng 12 năm 2017 về việc Quy định hệ thống đảm bảo chất lượng trong cơ sở giáo dục nghề nghiệp;

Căn cứ Công văn số 454/TCGDNN-KĐCL ngày 25/3/2019 của Tổng cục dạy nghề về việc hướng dẫn đánh giá các tiêu chuẩn kiểm định chương trình năm 2019;

Căn cứ Quyết định số 22/QĐ-CĐDLĐVHP ngày 12 /5/2016 của Hiệu trưởng Nhà trường về việc kiện toàn nhân sự Hội đồng kiểm định chất lượng dạy nghề;

Căn cứ Kế hoạch số 185/KH-CĐDLHP ngày 12/4/2019 của Hội đồng kiểm định chất lượng dạy nghề Trường Cao đẳng Du lịch Hải Phòng về Kế hoạch Thực hiện tự kiểm định chất lượng dạy nghề năm 2019;

Căn cứ Thông tư số 42/2011/TT-BLĐTBXH ngày 29/12/2011 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội Quy định về quy trình thực hiện kiểm định dạy nghề;

1.2 Mục đích tự đánh giá

- Đánh giá, xác định mức độ thực hiện mục tiêu, chương trình, nội dung dạy nghề, cơ sở vật chất, trang thiết bị thực hành, dịch vụ cho người học của đơn vị và các điều kiện học tập của học sinh, giảng dạy của giáo viên .

- Xác định mức độ đạt được của đơn vị thông qua việc đối chiếu, so sánh với các yêu cầu của bộ tiêu chí, tiêu chuẩn và chỉ số kiểm định chất lượng trường cao đẳng.

- Phát hiện những điểm mạnh, điểm cần cải thiện trong thời gian tới, qua đó giúp đơn vị hoạch định chiến lược phát triển các nguồn lực trong từng giai đoạn, góp phần xây dựng Nhà trường trở thành đơn vị dạy nghề đạt chất lượng cao.

- Là cơ sở cho hoạt động cải thiện chất lượng đào tạo, chuẩn hoá các hoạt động đào tạo nghề của đơn vị.

1.3 Yêu cầu tự đánh giá

Các thông tin, phân tích đánh giá cần rõ ràng, cụ thể, bám sát chức năng của đơn vị. Các nội dung đánh giá có minh chứng phù hợp để chứng minh.

Ngôn ngữ mô tả dễ hiểu, văn phong rõ ràng, mạch lạc. Không có lỗi chính tả và lỗi ngữ pháp.

Đảm bảo đúng thời gian theo kế hoạch.

1.4 Phương pháp tự đánh giá

Nghiên cứu các chỉ số trong bộ Tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng chương trình do Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành và các văn bản quy phạm pháp luật có liên quan nhằm phục vụ quá trình kiểm định.

Thu thập thông tin, rà soát các hoạt động của các đơn vị và tìm những chứng cứ để chứng minh nội hàm chỉ số.

Khảo sát thực tế, thảo luận, lấy ý kiến các thành viên trong trường, cán bộ quản lý, giáo viên, người học và người sử dụng lao động.

Mô tả, làm rõ thực trạng của trường, phân tích, đánh giá, chỉ ra những điểm mạnh, điểm tồn tại từ đó đưa ra các biện pháp khắc phục, dự kiến kế hoạch hành động để cải tiến nâng cao chất lượng dạy nghề.

1.5 Các bước tiến hành tự đánh giá

Các bước tiến hành tự kiểm định tuân thủ theo Điều 5 - Thông tư 42/2011/TTBLĐTBXH ngày 29/12/2011 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội Quy định về quy trình thực hiện kiểm định dạy nghề, bao gồm:

Kiện toàn Hội đồng kiểm định chất lượng dạy nghề của nhà trường năm 2016;

Xây dựng kế hoạch tự kiểm định;

Thực hiện tự kiểm định chất lượng của các đơn vị (phòng, khoa, trung tâm) trong Trường:

Thu thập thông tin, minh chứng về từng hoạt động và kết quả thực hiện chức năng, nhiệm vụ của đơn vị.

Đánh giá, xác định mức độ đạt được theo từng chỉ số, tiêu chuẩn, tiêu chí kiểm định chất lượng dạy nghề 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 hoạt động của đơn vị.

Viết báo cáo kết quả tự kiểm định chất lượng dạy nghề của đơn vị và gửi Hội đồng tự kiểm định của Trường.

Thực hiện tự kiểm định chất lượng dạy nghề của Hội đồng tự kiểm định:

+ Nghiên cứu báo cáo kết quả tự kiểm định chất lượng dạy nghề của các đơn vị trong Trường.

+ Tổng hợp thông tin, minh chứng theo từng chỉ số, tiêu chuẩn, tiêu chí kiểm định chất lượng dạy nghề.

+ Kiểm tra thực tế, thu thập thêm thông tin, minh chứng theo từng chỉ số, tiêu chuẩn, tiêu chí kiểm định chất lượng dạy nghề.

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

+ Viết dự thảo báo cáo kết quả tự kiểm định chất lượng chương trình, gửi các đơn vị để lấy ý kiến.

+ Hoàn chỉnh báo cáo kết quả tự kiểm định chất lượng dạy nghề của Trường.

- Công bố công khai kết quả tự kiểm định trong nội bộ trường và nộp báo cáo về Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp.

2. Tự đánh giá

2.1. Tổng hợp kết quả tự đánh giá

TT	Tiêu chí, tiêu chuẩn, (ghi đầy đủ nội dung tiêu chí, tiêu chuẩn)	Điểm chuẩn	Tự đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp
	ĐỀ XUẤT KẾT QUẢ ĐẠT ĐƯỢC		Đạt/Không đạt chuẩn chất lượng
	Tổng điểm	100	96
1	Tiêu chí 1: Mục tiêu, quản lý và tài chính;	6	6
1.	Tiêu chuẩn 1: Mục tiêu của chương trình đào tạo phù hợp mục tiêu của cơ sở đào tạo và nhu cầu thị trường lao động, được công bố công khai và được rà soát, điều chỉnh theo quy định.	2	2
2.	Tiêu chuẩn 2: Cơ sở đào tạo có văn bản giao nhiệm vụ cụ thể cho khoa/đơn vị phụ trách chương trình đào tạo và các đơn vị có liên quan đến việc thực hiện chương trình đào tạo; khoa/đơn vị phụ trách chương trình đào tạo hoàn thành các nhiệm vụ được giao liên quan đến chương trình đào tạo.	2	2
3.	Tiêu chuẩn 3: Hàng năm, cơ sở đào tạo nghiên cứu, xác định định mức chi tối thiểu cho một người học, đảm bảo chất lượng của chương trình đào tạo và có đủ	2	2

TT	Tiêu chí, tiêu chuẩn, (ghi đầy đủ nội dung tiêu chí, tiêu chuẩn)	Điểm chuẩn	Tự đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp
	nguồn thu hợp pháp để thực hiện chương trình đào tạo.		
2	Tiêu chí 2: Hoạt động đào tạo;	14	12
4.	Tiêu chuẩn 1: Hàng năm, cơ sở đào tạo thực hiện công tác tuyển sinh theo quy định; kết quả tuyển sinh đạt tối thiểu 80% chỉ tiêu theo kế hoạch của cơ sở đào tạo.	2	2
5.	Tiêu chuẩn 2: Cơ sở đào tạo có kế hoạch đào tạo và tổ chức đào tạo theo quy định.	2	2
6.	Tiêu chuẩn 3: Thực hiện phương pháp đào tạo phù hợp với nội dung chương trình đào tạo, kết hợp rèn luyện năng lực thực hành với trang bị kiến thức chuyên môn; phát huy tính tích cực, tự giác, năng động, khả năng làm việc độc lập, tổ chức làm việc theo nhóm của người học; thực hiện ứng dụng công nghệ thông tin, truyền thông trong hoạt động dạy và học.	2	2
7.	Tiêu chuẩn 4: Cơ sở đào tạo phối hợp với đơn vị sử dụng lao động trong việc tổ chức, hướng dẫn cho người học thực hành, thực tập tại đơn vị sử dụng lao động; 100% người học trước khi tốt nghiệp đều được thực hành tại đơn vị sử dụng lao động phù hợp với ngành, nghề đào tạo.	2	2
8.	Tiêu chuẩn 5: Tổ chức kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp, đánh giá kết quả học tập, rèn luyện, cấp văn bằng theo quy định; có hồ sơ người học đủ và đúng theo quy định.	2	2

TT	Tiêu chí, tiêu chuẩn, (ghi đầy đủ nội dung tiêu chí, tiêu chuẩn)	Điểm chuẩn	Tự đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp
9.	Tiêu chuẩn 6: Tổ chức kiểm tra, giám sát hoạt động dạy và học theo quy định; sử dụng kết quả kiểm tra để kịp thời điều chỉnh các hoạt động dạy và học cho phù hợp.	2	2
10.	Tiêu chuẩn 7: Tổ chức đào tạo liên thông theo quy định.	2	0
3	Tiêu chí 3 - Nhà giáo, cán bộ quản lý và nhân viên;	16	16
11.	Tiêu chuẩn 1: 100% nhà giáo tham gia giảng dạy đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.	2	2
12.	Tiêu chuẩn 2: Hàng năm, 100% nhà giáo hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao.	2	2
13.	Tiêu chuẩn 3: Đảm bảo tất cả các mô-đun, môn học thuộc chương trình đào tạo có đủ nhà giáo đứng lớp; đảm bảo tỉ lệ số người học/lớp và tỷ lệ quy đổi người học/nhà giáo theo quy định.	2	2
14.	Tiêu chuẩn 4: Hàng năm, tối thiểu 50% nhà giáo cơ hữu dạy các môn chuyên môn ngành, nghề tham gia nghiên cứu khoa học, các hội thi nhà giáo dạy giỏi, hội thi thiết bị tự làm các cấp.	2	2
15.	Tiêu chuẩn 5: Hàng năm, cơ sở đào tạo tổ chức cho nhà giáo cơ hữu tham gia các khóa học tập, bồi dưỡng.	2	2
16.	Tiêu chuẩn 6: 100% nhà giáo cơ hữu đi thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động theo quy định.	2	2
17.	Tiêu chuẩn 7: 100% cán bộ quản lý và nhân viên đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.	2	2

TT	Tiêu chí, tiêu chuẩn, (ghi đầy đủ nội dung tiêu chí, tiêu chuẩn)	Điểm chuẩn	Tự đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp
18.	Tiêu chuẩn 8: Hàng năm, 100% cán bộ quản lý và nhân viên hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao.	2	2
4	Tiêu chí 4 - Chương trình, giáo trình;	24	24
19.	Tiêu chuẩn 1: Chương trình đào tạo được xây dựng hoặc lựa chọn, thẩm định, ban hành, đánh giá và cập nhật theo quy định.	2	2
20.	Tiêu chuẩn 2: Có sự tham gia của ít nhất 02 đơn vị sử dụng lao động trong quá trình xây dựng và thẩm định chương trình đào tạo.	2	2
21.	Tiêu chuẩn 3: Chương trình đào tạo thể hiện được khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp.	2	2
22.	Tiêu chuẩn 4: Chương trình đào tạo thể hiện được sự phân bổ thời gian, trình tự thực hiện các mô-đun, môn học để đảm bảo thực hiện được mục tiêu giáo dục nghề nghiệp.	2	2
23.	Tiêu chuẩn 5: Chương trình đào tạo thể hiện được những yêu cầu tối thiểu về cơ sở vật chất, đội ngũ giáo viên để triển khai thực hiện chương trình đào tạo nhằm đảm bảo chất lượng đào tạo.	2	2
24.	Tiêu chuẩn 6: Chương trình đào tạo thể hiện được phương pháp đánh giá kết quả học tập, xác định mức độ đạt yêu cầu về năng lực của người học sau khi học xong các mô-đun, môn học của chương trình đào tạo.	2	2
25.	Tiêu chuẩn 7: Chương trình đào tạo đảm bảo phù hợp với yêu cầu phát triển của ngành, địa phương và đất	2	2

TT	Tiêu chí, tiêu chuẩn, (ghi đầy đủ nội dung tiêu chí, tiêu chuẩn)	Điểm chuẩn	Tự đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp
	nước, phù hợp với kỹ thuật công nghệ trong sản xuất, dịch vụ.		
26.	Tiêu chuẩn 8: Chương trình đào tạo đảm bảo việc liên thông giữa các trình độ đào tạo trong hệ thống giáo dục quốc dân.	2	2
27.	Tiêu chuẩn 9: Có đủ giáo trình cho các mô-đun, môn học của chương trình đào tạo.	2	2
28.	Tiêu chuẩn 10: 100% giáo trình được biên soạn hoặc lựa chọn, thẩm định, ban hành, đánh giá và cập nhật theo quy định.	2	2
29.	Tiêu chuẩn 11: Giáo trình cụ thể hóa yêu cầu về nội dung kiến thức, kỹ năng của từng mô-đun, môn học trong chương trình đào tạo; nội dung giáo trình phù hợp để thực hiện phương pháp dạy học tích cực.	2	2
30.	Tiêu chuẩn 12: Nội dung giáo trình đảm bảo phù hợp với công nghệ trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ.	2	2
5	Tiêu chí 5 - Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo và thư viện;	16	14
31.	Tiêu chuẩn 1: Phòng học, phòng thí nghiệm, xưởng thực hành, hệ thống điện, nước đảm bảo quy chuẩn xây dựng và yêu cầu đào tạo.	2	2
32.	Tiêu chuẩn 2: Đảm bảo đủ chủng loại thiết bị đào tạo đáp ứng yêu cầu của chương trình đào tạo.	2	2
33.	Tiêu chuẩn 3: Đảm bảo đủ số lượng thiết bị đào tạo đáp ứng quy mô, yêu cầu đào tạo.	2	2
34.	Tiêu chuẩn 4: Thiết bị, dụng cụ phục vụ đào tạo được bố trí hợp lý, thuận tiện cho việc thực hành, đảm bảo	2	2

TT	Tiêu chí, tiêu chuẩn, (ghi đầy đủ nội dung tiêu chí, tiêu chuẩn)	Điểm chuẩn	Tự đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp
	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.		
35.	Tiêu chuẩn 5: Nguyên, nhiên, vật liệu được bố trí sắp xếp gọn gàng, ngăn nắp thuận tiện; được quản lý, cấp phát, sử dụng theo quy định; đáp ứng kế hoạch và tiến độ đào tạo.	2	2
36.	Tiêu chuẩn 6: Thư viện có đủ chương trình, giáo trình đã được cơ sở đào tạo phê duyệt; mỗi loại giáo trình có tối thiểu 05 bản in và đáp ứng được nhu cầu nghiên cứu, học tập của nhà giáo và người học; có đủ sách, tạp chí, tài liệu tham khảo tối thiểu 05 đầu sách/người học; 100% chương trình, giáo trình được số hóa và tích hợp với thư viện điện tử phục vụ hiệu quả cho hoạt động đào tạo.	2	0
37.	Tiêu chuẩn 7: Thư viện được trang bị máy tính và nối mạng internet đáp ứng nhu cầu dạy, học và tra cứu tài liệu.	2	2
38.	Tiêu chuẩn 8: Có các phần mềm ảo mô phỏng thiết bị dạy học thực tế trong giảng dạy.	2	2
6	Tiêu chí 6 – Dịch vụ cho người học	8	8
39.	Tiêu chuẩn 1: Người học được cung cấp đầy đủ thông tin về chương trình đào tạo: quy chế đào tạo; quy chế công tác học sinh, sinh viên; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp; nội quy, quy chế của cơ sở đào tạo và các chế độ, chính sách đối với người học.	2	2

TT	Tiêu chí, tiêu chuẩn, (ghi đầy đủ nội dung tiêu chí, tiêu chuẩn)	Điểm chuẩn	Tự đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp
40.	Tiêu chuẩn 2: Người học được hưởng các chế độ, chính sách theo quy định; cơ sở đào tạo có chính sách và thực hiện chính sách khen thưởng, động viên khuyến khích kịp thời đối với người học đạt kết quả cao trong học tập và tư vấn, hỗ trợ kịp thời cho người học trong quá trình học tập.	2	2
41.	Tiêu chuẩn 3: Hàng năm, cơ sở đào tạo cung cấp cho người học các thông tin về nghề nghiệp, thị trường lao động và việc làm; thực hiện trợ giúp, giới thiệu việc làm cho người học sau khi tốt nghiệp.	2	2
42.	Tiêu chuẩn 4: Cơ sở đào tạo thực hiện đa dạng hóa các hoạt động xã hội, văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao cho người học.	2	2
7	Tiêu chí 7 – Giám sát, đánh giá chất lượng;	16	16
43.	Tiêu chuẩn 1: Hàng năm, thu thập ý kiến tối thiểu 10 đơn vị sử dụng lao động về mức độ đáp ứng của người tốt nghiệp đang làm việc tại đơn vị sử dụng lao động và sự phù hợp của chương trình đào tạo với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ.	2	2
44.	Tiêu chuẩn 2: Thực hiện điều tra lần vết đối với người tốt nghiệp để thu thập thông tin về việc làm, đánh giá về chất lượng đào tạo của cơ sở đào tạo và sự phù hợp của chương trình đào tạo với vị trí việc làm của người tốt nghiệp.	2	2
45.	Tiêu chuẩn 3: Hàng năm, thu thập ý kiến tối thiểu 50% nhà giáo, cán bộ quản lý về các nội dung liên quan đến công tác dạy và học, tuyển dụng, bổ nhiệm,	2	2

TT	Tiêu chí, tiêu chuẩn, (ghi đầy đủ nội dung tiêu chí, tiêu chuẩn)	Điểm chuẩn	Tự đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp
	bồi dưỡng, phân loại và đánh giá nhà giáo, cán bộ quản lý.		
46.	Tiêu chuẩn 4: Hàng năm, thu thập ý kiến tối thiểu 30% người học về chất lượng, hiệu quả của các hình thức, phương thức đào tạo, chất lượng giảng dạy, việc thực hiện chế độ, chính sách và các dịch vụ đối với người học.	2	2
47.	Tiêu chuẩn 5: Cơ sở đào tạo thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo theo quy định.	2	2
48.	Tiêu chuẩn 6: Hàng năm, cơ sở đào tạo có kế hoạch cụ thể và thực hiện cải thiện, nâng cao chất lượng chương trình đào tạo trên cơ sở kết quả tự đánh giá của cơ sở đào tạo và kết quả đánh giá ngoài (nếu có).	2	2
49.	Tiêu chuẩn 7: Trong vòng 06 tháng kể từ khi tốt nghiệp, tối thiểu 80% người học có việc làm phù hợp với ngành, nghề đào tạo.	2	2
50.	Tiêu chuẩn 8: Tối thiểu 80% đơn vị sử dụng lao động được điều tra hài lòng với kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm nghề nghiệp của người tốt nghiệp làm việc tại đơn vị sử dụng lao động.	2	2