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 CAO ĐẲNG

## NĂM 2020

*Hải Phòng, tháng 12 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 CAO ĐẲNG

## 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 | Uỷ ban nhân dân | 20 | HSSV | Học sinh sinh viên |
| 6 | CĐ | Cao đẳng | 21 | CGT | 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

## 2. Thông tin khái quát về lịch sử phát triển và thành tích nổi bật của cơ sở giáo dục nghề nghiệp

Mục tiêu phát triển, xây dựng Trường đến năm 2020 trở thành cơ sở dạy nghề chất lượng cao, có nghề trọng điểm Cấp độ Quốc tế, Khu vực ASEAN và Quốc gia, đào tạo đa ngành, đa nghề, đa cấp độ, đa hệ; Trường không ngừng phấn đấu đào tạo nguồn nhân lực có chất lượng cao cho ngành Du lịch và các thành phần kinh tế xã hội khác, góp phần thiết thực vào sự nghiệp Công nghiệp hoá, Hiện đại hoá đất nước và hội nhập Quốc tế

Những thành tích nổi bật của Nhà trường:

- Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch công nhận danh hiệu "Tập thể lao động xuất sắc "năm học 2019- 2020 cho 03 tập thể; 11 đồng chí đạt danh hiệu "Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở"; 71 cá nhân đạt danh hiệu "Lao động tiên tiến";

**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 |
| 7 | Nguyễn Thị Thanh Loan | Nữ | 1989 | Giảng viên | Thạc sỹ Thương mại |

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 khoẻ 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

**** 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 suất xắc 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 Quí | CQK9 | Giải nhất | Giải KK | | |
| 8 | Đinh T. Hồng Hạnh | CQK9 | Giải nhì | Giải KK | | |
| **Năm 2020** | | | | | | |
| 9 | Nguyễn Thị Xuân | CQK10A | Giải nhất | Giải KK | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Tâm | | | | | |

**4. Thông tin về Chương trình đào tạo**

**** Mục tiêu cụ thể***

*- Kiến thức:*

+ Xác định được cách thức đón tiếp, tổ chức 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 – 5 sao

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

+ Xác định được cách thức lập các loại thực đơn và danh mục đồ uống khác nhau trong nhà hàng

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

+ Mô tả được quy trình lập kế hoạch công việc, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc của nhân viên bộ phận nhà hàng.

+ Xác định được các yếu tố cơ bản trong công tác quản lý và tổ chức hoạt động kinh doanh nhà hàng về nhân lực, cơ sở vật chất, tài chính, tiếp thị và bán hàng, chất lượng sản phẩm – dịch vụ,….

*- 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

+ Xây dựng được các loại thực đơn và danh mục đồ uống đảm bảo đáp ứng yêu cầu phục vụ khách

+ Lập được kế hoạch công việc, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc của nhân viên bộ phận nhà hàng đảm bảo đúng quy trình và tiêu chuẩn

+ Phân tích, đánh giá được kết quả hoạt động kinh doanh của bộ phận ăn uống, hội nghị, hội thảo… và phát hiện ra được các nguyên nhân, đề xuất được các giải pháp nhằm nâng cao kết quả hiệu quả kinh doanh.

+ Làm được các loại mẫu biểu, báo cáo, văn bản đối nội, hợp đồng thông

dụng của nhà hàng.

+ Đào tạo, bồi dưỡng, hướng dẫn kèm cặp kỹ năng nghề cho nhân viên.

+ 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 2/6 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.

***Vị trí việc làm:***

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 tiếp nhận yêu cầu

- 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 – 5 sao.

- Phó giám đốc/Giám đốc nhà hàng

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.

** Phương thức đào tạo*

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

- Hệ chính quy:

+ Hệ cao đẳng 2,5 năm: Dạy nghề trình độ cao đẳng nhằm trang bị cho người học nghề kiến thức chuyên môn và năng lực quản trị điều hành, năng lực thực hành các công việc của nghề Quản trị Khách sạn, có khả năng làm việc độc lập và tổ chức làm việc theo nhóm; có khả năng sáng tạo, ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc; giải quyết được các tình huống phức tạp trong thực tế; có đạo đức, lương tâm nghề nghiệp, ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp, có sức khoẻ, tạo điều kiện cho người học nghề sau khi tốt nghiệp có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn.

+ Hệ đào tạo sơ cấp (dưới 12 tháng, 9 tháng, 3 tháng): Dạy nghề trình độ sơ cấp nhằm trang bị cho người học nghề năng lực thực hành một số công việc của nghề; có đạo đức, lương tâm nghề nghiệp, ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp, có sức khoẻ, tạo điều kiện cho người học nghề sau khi tốt nghiệp có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn.

+ Hệ đào tạo ngắn hạn (dưới 3 tháng): Dạy nghề ngắn hạn được thực hiện linh hoạt về thời gian, địa điểm, phương pháp đào tạo nhằm trang bị cho người học nghề năng lực thực hành một số công việc của nghề: tiếp cận 1 số kiến

thức, kỹ năng cơ bản hoặc nâng cao thích ứng với yêu cầu của thị trường lao động, tạo cơ hội tìm việc làm, tự tạo việc làm.

** Nội dung Chương trình đào tạo:*

Chương trình đào tạo Quản trị Khách sạn trình độ Cao đẳng đã được ban hành theo Quyết định số /QĐ – CĐDLHP, ngày tháng năm 2017 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Du lịch Hải Phòng.

Căn cứ vào chương trình đào tạo Quản trị khách sạn của Tổng cục Dạy nghề ban hành, Nhà trường đã ban hành Quyết định số /QĐ-CĐDLHP, ngày về việc sử dụng Chương trình đào tạo Quản trị Khách sạn.

Chương trình đào tạo được xây dựng có sự tham gia của đội ngũ giáo viên chuyên môn, cán bộ quản lý, các chuyên gia có kinh nghiệm đến từ các doanh nghiệp cùng với Hội đồng khoa học Nhà trường.

**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: 06
- Cơ hữu: 07 - Thỉnh giảng

- Giáo viên cơ hữu:

| Trình độ đào tạo | Nam | Nữ | Tổng số |
|---|---|---|---|
| Tiến sĩ | 0 | 0 | 0 |
| Thạc sĩ | 0 | 3 | 3 |
| 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** | **6** | **7** |

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

Khoa được giao nhiệm vụ quản lý có 12 phònghọc 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 56$m^2$<br>2 phòng x 84$m^2$ | 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 gạnh 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-CĐDLDVHP 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 201/KH-CĐDLHP ngày 15/4/2020 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 2020;

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 chi, tiêu chúẩn kiểm đinh chật lương chương trình do Bộ Lao đông - Thương binh và Xa ̃ hôi ban hành, đánh giá, xác đinh mức độ đat được của từng chỉ số, tiêu chuẩn, tiêu chí kiểm đinh chật lương dạy nghề; chỉ rõ các điểm manh, tồn tai và nguyên nhân; đề xuất kế hoach hành đông nhằm nâng cao chất lương dạy nghề.

+ Viết dự thảo báo cáo kết quả tự kiểm đinh chật lương chương trình, gửi các đơn vị để lấy ý kiến.

+ Hoàn chinh báo cáo kết quả tự kiểm đinh chật lương 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,<br>(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 | *2* | *2* |

| TT | Tiêu chí, tiêu chuẩn,<br>(ghi đầy đủ nội dung tiêu chí, tiêu chuẩn) | Điểm chuẩn | Tự đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp |
|---|---|---|---|
| | 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. | | |
| 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 nguồn thu hợp pháp để thực hiện chương trình đào tạo. | *2* | *2* |
| **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 | *2* | *2* |

| TT | Tiêu chí, tiêu chuẩn,<br>(ghi đầy đủ nội dung tiêu chí, tiêu chuẩn) | Điểm chuẩn | Tự đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp |
|---|---|---|---|
| | thực hành tại đơn vị sử dụng lao động phù hợp với ngành, nghề đào tạo. | | |
| 8. | Tiêu chuẩn 5: Tổ chức kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp, đánh giá kết quả học lập, rèn luyện, cấp văn bằng theo quy định; có hồ sơ người học đủ và đúng theo quy định. | *2* | *2* |
| 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* |

| TT | Tiêu chí, tiêu chuẩn,<br>(ghi đầy đủ nội dung tiêu chí, tiêu chuẩn) | Điểm chuẩn | Tự đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp |
|---|---|---|---|
| 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* |
| 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 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* | *2* |
| 23. | Tiêu chuẩn 5: Chương trình đào tạo thể hiện được những yêu cầu tối thiểu về cơ sở vật chất, đội ngũ | *2* | *2* |

| TT | Tiêu chí, tiêu chuẩn,<br>(ghi đầy đủ nội dung tiêu chí, tiêu chuẩn) | Điểm chuẩn | Tự đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp |
|---|---|---|---|
| | giáo viên để triển khai thực hiện chương trình đào tạo nhằm đảm bảo chất lượng đào tạo. | | |
| 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 nước, phù hợp với kỹ thuật công nghệ trong sản xuất, dịch vụ. | *2* | *2* |
| 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** |

| TT | Tiêu chí, tiêu chuẩn,<br>(ghi đầy đủ nội dung tiêu chí, tiêu chuẩn) | Điểm chuẩn | Tự đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp |
|---|---|---|---|
| 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 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* |
| 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* |

| TT | Tiêu chí, tiêu chuẩn,<br>(ghi đầy đủ nội dung tiêu chí, tiêu chuẩn) | Điểm chuẩn | Tự đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp |
|---|---|---|---|
| 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* |
| 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* |

| TT | Tiêu chí, tiêu chuẩn,<br>(ghi đầy đủ nội dung tiêu chí, tiêu chuẩn) | Điểm chuẩn | Tự đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp |
|---|---|---|---|
| 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, bồi dưỡng, phân loại và đánh giá nhà giáo, cán bộ quản lý. | *2* | *2* |
| 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* |