

BÁO CÁO
KẾT QUẢ TỰ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG
CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ KỸ THUẬT
CHẾ BIẾN MÓN ĂN TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG
NĂM 2020

Hải Phòng, tháng 7 năm 2020

NỘI DUNG CHÍNH

BÁO CÁO KẾT QUẢ TỰ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH/NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG

CÁC TỪ VIẾT TẮT

TT	Viết tắt	Ý nghĩa	TT	Viết tắt	Ý nghĩa
1	BLĐTBXH	Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội	14	CSDN	Cơ sở dạy nghề
2	BVHTTDL	Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch	15	CBGV	Cán bộ giảng viên
3	TCGDNN	Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp	16	GVCN	Giáo viên chủ nhiệm
4	UBND	Ủy ban nhân dân	17	HSSV	Học sinh sinh viên
5	CD	Cao đẳng	18	SV	Sinh viên
6	KĐCL	Kiểm định chất lượng	19	CSVC	Cơ sở vật chất
7	NCKH	Nghiên cứu khoa học	20	CTK	Chương trình khung
8	CNVC	Công nhân viên chức	21	CTĐT	Chương trình đào tạo
9	HCTH	Hành chính, Tổng hợp	22	MH/MĐ	Môn học/Mô đun
10	Phòng Đào tạo	Phòng Đào tạo, Quản lý khoa học và Hợp tác quốc tế	23	GDNN	Giáo dục nghề nghiệp
11	CTHSSV	Công tác học sinh – sinh viên	24	KTCBM A	Kỹ thuật chế biến món ăn
12	Phòng Khảo thí	Phòng Khảo thí và Đảm bảo chất lượng giáo dục	25	BGH	Ban giám hiệu
13	TĐKT	Thi đua khen thưởng	26	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 of 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: 02253.552.322
- 1.6. Số Fax: 02253.859.336
- 1.7. Email: kiemdinhcddlhp@gmail.com
- 1.8. Website: www.hct.edu.vn
- 1.9. Năm thành lập Trường:

Năm thành lập trường Trung học Nghiệp vụ du lịch Hải Phòng: 2004

Năm thành lập trường Cao đẳng nghề Du lịch Hải Phòng: 2007

Năm đổi tên thành trường Cao đẳng nghề Du lịch và Dịch vụ Hải Phòng: 2009.

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

- 1.10. Loại hình Trường: Công lập Tư thực

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

Trường Cao đẳng Du lịch Hải Phòng được thành lập trên cơ sở Trường Trung học Nghiệp vụ Du lịch Hải Phòng. Ngày đầu thành lập, Trường có trụ sở hoạt động tại số 8 Trần Phú, Ngô Quyền, Hải Phòng và trực thuộc sự quản lý của Tổng cục Du lịch. Trường có nhiệm vụ đào tạo và cung ứng nguồn nhân lực ở trình độ trung cấp trở xuống trong lĩnh vực du lịch và dịch vụ. Do nhu cầu về nguồn nhân lực của ngành Du lịch, của thành phố Hải Phòng, với uy tín của Nhà trường, Trường được nâng cấp thành Trường Cao đẳng nghề Du lịch Hải Phòng vào năm

2007, thuộc Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch. Năm 2009, Trường đổi tên thành Trường Cao đẳng nghề Du lịch và Dịch vụ Hải Phòng. Năm 2017, thực hiện Luật Giáo dục nghề nghiệp, Nhà trường được đổi tên thành Trường Cao đẳng Du lịch Hải Phòng. Nhiệm vụ trọng tâm của Nhà trường là đào tạo và cung ứng nguồn lao động có chất lượng cao cho ngành du lịch, dịch vụ, đặc biệt là nhiệm vụ đào tạo thí điểm, trọng điểm cấp độ quốc tế đối với các ngành nghề thuộc lĩnh vực du lịch. Bên cạnh đó Nhà trường còn tổ chức nghiên cứu khoa học, triển khai ứng dụng kết quả nghiên cứu khoa học, chuyển giao công nghệ vào thực tiễn hoạt động của Trường; Tổ chức các hoạt động tư vấn, dịch vụ phù hợp với chức năng nhiệm vụ được giao; Hợp tác liên kết với các cơ sở đào tạo, các tổ chức, cá nhân nghiên cứu khoa học trong và ngoài nước thuộc lĩnh vực du lịch và các lĩnh vực có liên quan đến du lịch nhằm thúc đẩy và nâng cao chất lượng đào tạo nghề theo quy định của pháp luật...

Quá trình hoạt động và phát triển, Nhà trường đã cung cấp cho thị trường lao động ngành du lịch hàng ngàn nhân lực chất lượng cao với 9 khóa đào tạo hệ trung cấp, 11 khóa đào tạo hệ cao đẳng và hàng ngàn học viên sơ cấp, ngắn hạn, đóng góp cho sự phát triển của du lịch Hải Phòng nói riêng cả ngành Du lịch trên cả nước nói chung. Nhiều học viên, học sinh, sinh viên của Nhà trường hiện nay là những nhân sự chủ chốt của các doanh nghiệp kinh doanh du lịch và dịch vụ trên cả nước.

Bên cạnh công tác đào tạo, Nhà trường còn tổ chức nghiên cứu khoa học, ứng dụng công nghệ vào thực tiễn nghề nghiệp. Trường đã chủ trì các đề tài nghiên cứu khoa học cấp thành phố và cấp Bộ. Kết quả nghiên cứu của các đề tài đã được ứng dụng trong thực tiễn. Ngoài ra, Nhà trường còn là đơn vị chủ trì biên soạn nhiều tài liệu, nhiều chương trình khung dạy nghề được Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành áp dụng trên phạm vi toàn quốc gia như: Chương trình đào tạo nghề Quản trị Nhà hàng, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn; Bộ tiêu chuẩn kỹ năng nghề Dịch vụ Nhà hàng, Quản trị Lễ hành; Bộ ngân hàng tiêu chí đánh giá kỹ năng nghề quốc gia nghề Dịch vụ Nhà hàng, nghề Quản trị Lễ hành

Mục tiêu xây dựng, phát triển Trường đến năm 2025 trở thành Trường cao đẳng chất lượng cao, đào tạo, cung ứng nhân lực phục vụ sự nghiệp phát triển du lịch thành ngành kinh tế mũi nhọn của đất nước, góp phần phát triển kinh tế xã hội trong thời kỳ Công nghiệp hoá, Hiện đại hoá đất nước và hội nhập Quốc tế.

Những thành tích nổi bật của Nhà trường:

- Năm 2017:

- + 09 tập thể thuộc Trường đạt danh hiệu Tập thể Lao động xuất sắc
- + 05 tập thể, 02 cá nhân được tặng nhận Bằng khen của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch
- + 04 cá nhân đạt danh hiệu Chiến sĩ thi đua cấp Bộ
- + Tập thể cán bộ, giáo viên Nhà trường được tặng Cờ thi đua của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch và Cờ thi đua của Chính phủ.

- Năm 2018:

- + 09 tập thể thuộc Trường đạt danh hiệu Tập thể Lao động xuất sắc
- + 02 cá nhân đạt danh hiệu Chiến sĩ thi đua cấp Bộ
- + 01 tập thể, 01 cá nhân được tặng nhận Bằng khen của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch giai đoạn 2012 – 2017.
- + 01 cá nhân được nhận bằng khen của Bộ trưởng Bộ Lao động Thương binh và xã hội.
- + Tập thể cán bộ, giáo viên Nhà trường được tặng Bằng khen của Chủ tịch Ủy ban Nhân dân Thành phố Hải Phòng.
- + Tập thể cán bộ, giáo viên Nhà trường được tặng Cờ thi đua của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch.

- Năm 2019:

- + Tập thể cán bộ, giáo viên Nhà trường được đề nghị tặng Cờ thi đua của Chủ tịch Ủy ban Nhân dân Thành phố Hải Phòng
- + 06 tập thể thuộc Trường đạt danh hiệu Tập thể Lao động xuất sắc
- + 02 tập thể được đề nghị tặng Bằng khen của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch
- + Tập thể cán bộ, giáo viên Nhà trường được đề nghị tặng Cờ thi đua của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch.

+ 03 cá nhân được tặng Bằng khen của Thủ tướng Chính phủ

- **Năm 2020:**

+ Huân chương Lao động hạng 3, ngày 23/7/2020 của Chủ tịch nước.

+ Bằng khen của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch.

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

2.1. THÔNG TIN CHUNG CỦA ĐƠN VỊ

2.1.1. Tên đơn vị: Khoa Quản trị Chế Biến món ăn

2.1.2. Tên Tiếng Anh: Cooking Processing Management Department

2.1.3. Địa chỉ đơn vị: Phòng 305 và 306 tầng 3, Khu hiệu bộ, Xã Nam Sơn - Huyện An Dương - Thành Phố Hải Phòng.

2.1.4. Số điện thoại: 02253.552.322

2.1.5. Fax: 02253.859.336

2.1.6. Email: kiemdinhcddlhp@gmail.com

2.1.7. Website: <http://hct.edu.vn/>

2.1.8. Năm thành lập đơn vị: 2008

2.2. THÔNG TIN KHÁI QUÁT VỀ LỊCH SỬ PHÁT TRIỂN VÀ THÀNH TÍCH NỔI BẬT CỦA KHOA

Khoa Quản trị Chế biến món ăn có tiền thân là Tổ Chế biến món ăn trực thuộc Khoa Dịch vụ Nhà hàng và Chế biến món ăn của Trường Trung học nghiệp vụ Du lịch Hải Phòng. Năm 2005 do nhu cầu phát triển, Trường thành lập Khoa chế biến món ăn độc lập. Năm 2007 Nhà trường được nâng cấp thành Trường Cao đẳng nghề Du lịch Hải Phòng. Qua nhiều lần đổi tên Trường, đến năm 2018 Khoa Chế biến món ăn được đổi tên thành Khoa Quản trị Chế biến món ăn tại quyết định số 3483/QĐ - BVHTTDL ngày 19 tháng 9 năm 2018 của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch về việc quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Trường Cao đẳng Du lịch Hải Phòng. Khoa thực hiện chức năng, nhiệm vụ sau:

- Trực tiếp tham gia giảng dạy các lớp hệ Trung cấp và Cao đẳng chính qui tại trường;

- Tham gia bồi dưỡng nghiệp vụ các lớp ngắn hạn trên địa bàn Hải Phòng và các tỉnh lân cận;

- Phối hợp với các Phòng, Khoa, Trung tâm tổ chức các hoạt động đào tạo như: Tuyển sinh, coi thi, chấm thi, tổ chức cho sinh viên tham gia các hội thi tay nghề các cấp...

- Phối hợp với các Phòng, Khoa, Trung tâm tham gia nghiên cứu các đề tài khoa học, biên soạn chương trình, giáo trình, ứng dụng khoa học kỹ thuật, phương pháp giảng dạy, thị trường lao động...;

- Thường xuyên học tập bồi dưỡng nâng cao nghiệp vụ chuyên môn trên cơ sở nghiên cứu cải tiến, bổ sung cho phù hợp với thực tiễn, phù hợp theo tiêu chuẩn kỹ năng nghề trong xu thế hội nhập để xây dựng bài giảng;

- Quản lý đội ngũ giảng viên, giảng viên giảng dạy của Khoa, quản lý hệ thống trang thiết bị, cơ sở vật chất phục vụ giảng dạy thực hành.

Từ khi thành lập đến nay, dưới sự chỉ đạo của Đảng ủy, Ban giám hiệu Nhà trường, Khoa Quản trị Chế biến món ăn phối kết hợp với các đơn vị thuộc Trường đã đạt được những kết quả sau:

- 1/. Khoa đã đào tạo được 09 khóa hệ Trung cấp, trung cấp nghề với tổng số 43 lớp và hơn 1500 học sinh; 11 khóa hệ cao đẳng, cao đẳng nghề với 27 lớp với 1135 sinh viên. Bên cạnh đó Khoa còn đào tạo hàng ngàn học viên hệ sơ cấp nghề và ngắn hạn cho các doanh nghiệp trong lĩnh vực du lịch và dịch vụ;

- 2/. Xây dựng chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn cho các hệ đào tạo từ sơ cấp đến cao đẳng; Hàng năm Khoa đều thực hiện rà soát, chỉnh sửa, cập nhật chương trình đào tạo đảm bảo đáp ứng nhu cầu thực tiễn nghề nghiệp;

- 3/. Năm 2012 xây dựng chương trình khung trình độ cao đẳng, trung cấp nghề KTCBMA. Hàng năm Nhà trường đều Biên soạn, chỉnh sửa Giáo trình nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn theo chuẩn năng lực đầu ra. Cũng trong giai đoạn này, Nhà trường đã xây dựng 21 giáo trình cao đẳng và 15 giáo trình hệ trung cấp. Đến năm 2017 Nhà trường tiếp tục chỉnh sửa và xây dựng lại giáo trình theo luật giáo dục nghề nghiệp và biên soạn 18 giáo trình trình độ cao đẳng nghề KTCBMA;

4/. Hàng năm Khoa đều tiến hành rà soát, điều chỉnh, cập nhật giáo trình giảng dạy nghề KTCBMA;

5/. Năm 2019 xây dựng định mức kinh tế kỹ thuật và xác định chi phí đào tạo nghề KTCBMA;

6/. Năm 2019 thực hiện đào tạo thí điểm nghề KTCBMA theo chương trình chuyển giao của Đức ở cấp độ quốc tế, trình độ cao đẳng.

Những thành tích của Khoa từ năm 2016 đến nay.

*** Thành tích của giảng viên:**

+ Tập thể:

- Tập thể lao động xuất sắc đã hoàn xuất sắc nhiệm vụ công tác năm học 2016-2017- QĐ số 5156/QĐ- BVHTTDL ngày 20/12/2017;

- Tập thể hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ công tác 2 năm liên tục (năm học 2015-2016, 2016-2017)

- Tập thể lao động xuất sắc năm học 2017 – 2018;

- Tập thể lao động xuất sắc năm học 2018 – 2019;

- Tập thể hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ công tác 2 năm liên tục (năm học 2017-2018, 2018-2019) theo quyết định 3896/QĐ-BVHTTDL ngày 07/11/2019;

+ Cá nhân:

- Lê Thị Chiền: Giấy khen đã đạt danh hiệu “Nghệ nhân văn hóa nghệ thuật ẩm thực làng nghề Việt Nam” theo quyết định số: 459/QĐ- CĐDLĐVHP ngày 28/12/2016;

- Năm học 2016 – 2017 Khoa có 02 giảng viên là bà Trần Thị Hạ và Đặng Thị Nguyệt An đạt giải 3 và giải khuyến khích tại hội thi giảng viên dạy nghề cấp thành phố;

- Năm học 2016-2017 Ông Hoàng Văn Võ đạt giải khuyến khích tại hội thi đầu bếp Vàng;

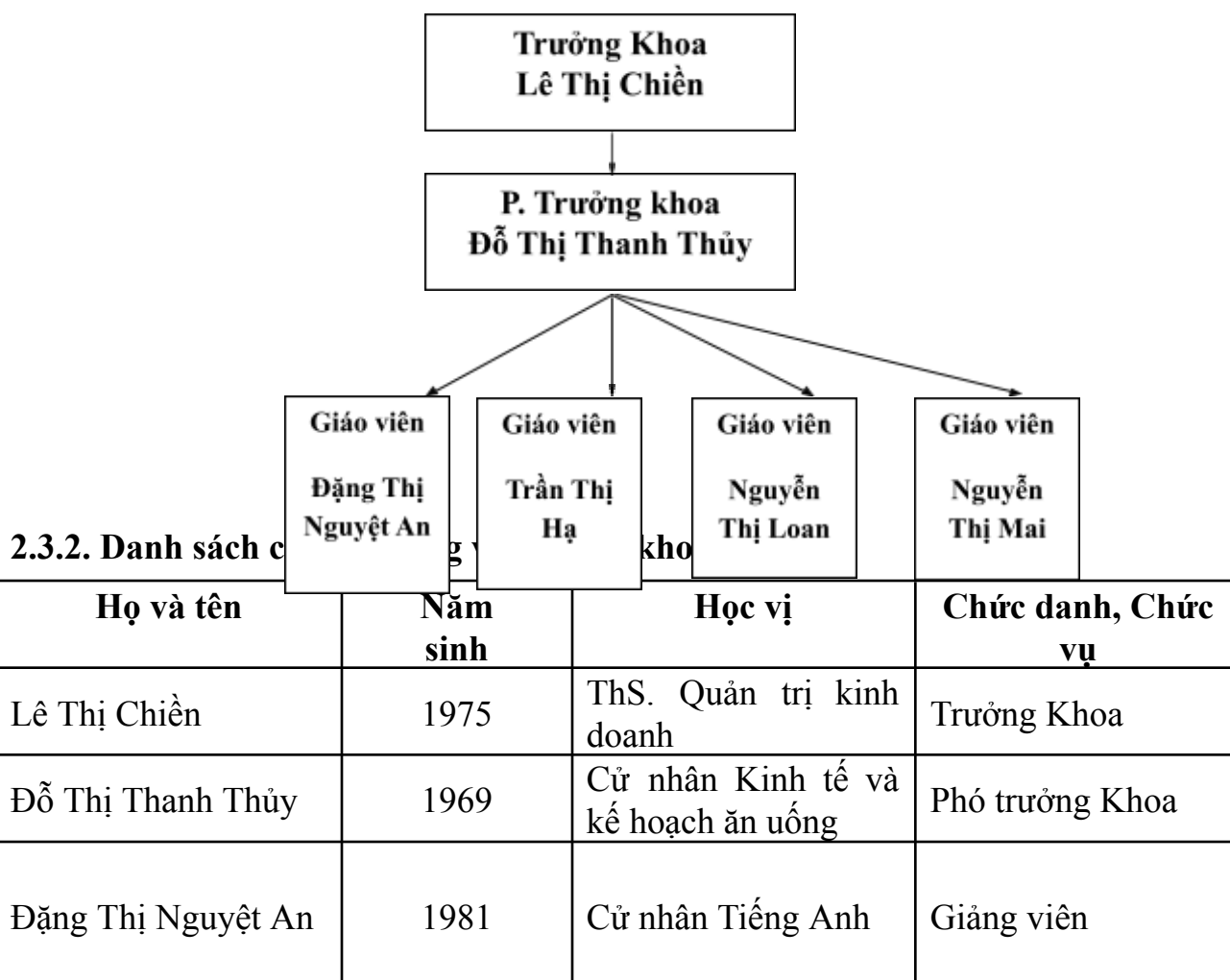
- Năm 2017 bà Đặng Thị Nguyệt An đạt giải Bạc tại hội thi đầu bếp Vàng theo quyết định số: 230/QĐ- CĐDLHP ngày 25/5/2017;

- Năm 2017 Bà Nguyễn Thị Mai được Thành đoàn thành phố Hải Phòng tặng Bằng khen đã có thành tích xuất sắc trong công tác Đoàn và phong trào thanh niên nhiệm kỳ 2015-2017 theo quyết định số 201/QĐ/KT ngày 23/5/2017; Giấy khen đã hoàn thành đột xuất nhiệm vụ năm học 2016-2017- theo quyết định số: 563/QĐ-CĐDLHP; Giấy khen đã có thành tích trong công tác đoàn và phong trào thanh niên năm 2017-2018 của Thành đoàn thành phố Hải Phòng.

- Hàng năm các giảng viên của Khoa đều hoàn thành nhiệm vụ, đạt danh hiệu lao động tiên tiến, đặc biệt một số giảng viên đã đạt danh hiệu chiến sỹ thi đua cơ sở và giấy khen đột xuất của Nhà trường.

2.3. CƠ CẤU TỔ CHỨC VÀ NHÂN SỰ CỦA ĐƠN VỊ

2.3.1. Cơ cấu tổ chức



Trần Thị Hạ	1978	Cử nhân Du lịch	Giảng viên
Nguyễn Thị Loan	1975	Cử nhân Kế toán tài chính	Giảng viên
Nguyễn Thị Mai	1989	Cử nhân Quản trị kinh doanh	Giảng viên
Các tổ chức Đảng, Đoàn TN, Công đoàn			
Lê Thị Chiền	1975	Đảng viên - Phó bí thư chi bộ số 2 Trưởng ban nữ công- Công đoàn Trường	
Nguyễn Thị Mai	1989	Đảng viên - Bí thư đoàn thanh niên Trường	

2.3.3. Tổng số cán bộ, giảng viên của đơn vị (tính đến thời điểm đánh giá)

(Tổng số bao gồm cả cán bộ quản lý, giảng viên, nhân viên kỹ thuật, tạp vụ...bao gồm cả những người đã ký hợp đồng ngắn hạn dưới 1 năm)

- Nam: 0 - Nữ: 06

Trình độ đào tạo	Nam	Nữ	Tổng số
Tiến sĩ	0	0	0
Thạc sĩ	0	1	0
Đại học	0	5	0
Cao đẳng	0	0	0
Trung cấp	0	0	0
Công nhân bậc 5/7 trở lên	0	0	0
Trình độ khác(chuyên gia)	0	0	0
Tổng số		06	06

2.4. CƠ SỞ VẬT CHẤT

2.4.1. Hạng mục, công trình do đơn vị quản lý

T T	Hạng mục, công trình	Đơn vị tính	Tổng số	Ghi chú
1	Văn phòng làm việc	19,5m ²	02	Đã hoàn thành
2	Phòng học lý thuyết	53m ²	03	Đã hoàn thành
3	Phòng học lý thuyết	80m ²	02	Đã hoàn thành
4	Phòng học thực hành CBMA Âu	150m ²	01	Đã hoàn thành
5	Phòng học thực hành CBMA Á	150m ²	02	Đã hoàn thành
6	Phòng học thực hành CB Bánh và món ăn tráng miệng	150m ²	01	Đã hoàn thành
7	Phòng học thực hành cắt tỉa	45m ²	01	Đã hoàn thành

2.4.2. Trang thiết bị do đơn vị quản lý

T T	Hạng mục, công trình	Đơn vị tính	Tổng số	Ghi chú
1	Tổng số máy tính của đơn vị	Chiếc	06	
2	Máy tính xách tay (laptop)	Chiếc	02	
3	Máy in	Chiếc	02	
4	Bàn làm việc	Chiếc	08	
5	Ghế xoay	Chiếc	05	
6	Ghế xuân Hòa	Chiếc	03	
7	Tủ đựng tài liệu	Chiếc	03	
8	Bình PCCC	Chiếc	01	

2.4.3. Tài sản các phòng học lý thuyết

TT	Hạng mục, công trình	Đơn vị tính	Tổng số	Ghi chú
1	Tổng số máy tính của đơn vị	Chiếc	05	
2	Bàn giảng viên	Chiếc	05	
3	Bàn ghế sinh viên	Bộ	250	
4	Bộ máy chiếu và màn chiếu	Bộ	05	

5	Bảng viết	Chiếc	05	
6	Loa trợ giảng	Bộ	05	

2.4.4. Tài sản các phòng học thực hành

TT	Hạng mục, công trình	Đơn vị tính	Tổng số	Ghi chú
1	Tổng số máy tính của đơn vị	Chiếc	05	
2	Máy in	Chiếc	02	
3	Bàn làm việc	Chiếc	08	
4	Ghế xoay	Chiếc	05	
5	Ghế Nhân Hòa	Chiếc	3	
6	Tủ đựng tài liệu	Chiếc	03	
7	Bình PCCC	Chiếc	01	
8	Bộ máy chiếu và màn chiếu	Chiếc	02	
9	Màn hình Smart TV 60"	Chiếc	02	
10	Module bàn giảng viên	Chiếc	02	
11	Module bàn học sinh	Chiếc	34	
12	Bàn inox mặt đá	Chiếc	10	
13	Bếp Âu dọc 2 họng đốt	Chiếc	17	
14	Bếp ga âm 2 họng đốt	Chiếc	17	
15	Loa treo tường	Chiếc	12	
16	Máy xay sinh tố, xay đa năng	Chiếc	3	
17	Máy hút chân không	Chiếc	3	
18	Máy cán mỳ tay	Chiếc	3	
19	Tủ, chạn đồ khô	Chiếc	4	
20	Bàn tủ chứa đồ khô, bột	Chiếc	3	
21	Dao răng cưa cắt bánh	Chiếc	20	
22	Dao mũi tròn phết bơ	Chiếc	20	
23	Dao lăn	Chiếc	20	
24	Khuôn kem caramen	Chiếc	40	

25	Đốt thụt hoa inox	Bộ	20	
26	Khuôn bánh mỳ gối	Chiếc	10	
27	Khuôn sắn tạo hình	Bộ	20	
28	Thớt gỗ nghiêng	Chiếc	17	
29	Thớt nhựa các màu	Chiếc	85	
30	Máy đánh trứng	Chiếc	20	
31	Thùng rác các loại	Chiếc	40	
32	Xoong inox 10 lít	Chiếc	4	
33	Xoong inox 5 lít	Chiếc	34	
34	Xoong inox 3 lít	Chiếc	34	
35	Xoong inox 2,2 lít	Chiếc	4	
36	Đĩa đựng gia vị	Chiếc	17	
37	Đĩa sứ chữ nhật +vuông	Chiếc	68	
38	Đĩa sứ tròn sâu lòng	Chiếc	30	
39	Đĩa sứ tròn phi 1	Chiếc	34	
40	Đĩa sứ tròn phi 26	Chiếc	68	
41	Bát sứ đựng xúp	Chiếc	40	
42	Bát sứ đựng canh to	Chiếc	40	
43	Bát sứ ăn cơm	Chiếc	120	
44	Bát tô inox các cỡ	Chiếc	136	
45	Dao thái sóng	Chiếc	12	
46	Chậu nhôm to	Chiếc	6	
47	Rổ inox có chân	Chiếc	17	
48	Rổ, rá inox	Chiếc	12	
49	Bộ dao 6 món	Bộ	34	
50	Dao thái rau củ trắng	Chiếc	24	
51	Dao tĩa rau củ	Bộ	34	
52	Lọc mỡ	Chiếc	12	

53	Vỉ nướng to	Chiếc	18	
54	Muôi nhúng lẩu	Bộ	24	
55	Thìa ăn súp	Chiếc	120	
56	Bàn sản gỗ	Chiếc	24	
57	Vò dần thịt	Chiếc	10	
58	Đũa nấu loại dài	Đôi	60	
59	Lồng hấp	Bộ	9	
60	Chao mỡ	Chiếc	18	
61	Nồi gang nấu com	Chiếc	6	
62	Muôi nấu	Chiếc	24	
63	Nồi kho tộ	Chiếc	15	
64	Chảo xào thực phẩm	Chiếc	12	
65	Chảo chống dính phi 24	Chiếc	34	
66	Chảo chống dính phi 20	Chiếc	17	
67	Xô inox	Bộ	34	
68	Cây gạt nước	Chiếc	8	
69	Chổi quét nước	Chiếc	12	
70	Bộ lau sàn	Bộ	6	
71	Cân điện tử	Chiếc	10	
72	Hót rác	Chiếc	12	
73	Dây bột	Chiếc	12	
74	Xe đẩy phục vụ 3 tầng	Chiếc	01	
75	Chậu rửa đôi	Chiếc	02	
76	Bàn chậu rửa đôi	Chiếc	02	
77	Giá Inox để khay	Chiếc	04	
78	Giá thanh inox để khay bánh mì	Chiếc	05	
79	Bàn chặt (làm mẫu)	Chiếc	06	
80	Chạn để bát đĩa bằng Inox	Chiếc	06	
81	Chạn đựng gia vị Inox	Chiếc	06	

82	Bàn xoay làm bánh gato	Chiếc	20	
83	Bàn quầy đặt lò nướng salamander	Chiếc	02	
84	Bàn lạnh 2 cánh Berjaya	Chiếc	06	
85	Bàn sơ chế 1	Chiếc	08	
86	Bàn sơ chế 2	Chiếc	04	
87	Bàn quầy cửa trượt	Chiếc	06	
88	Bàn soạn chia có giá dưới	Chiếc	07	
89	Bàn inox có 2 giá dưới	Chiếc	02	
90	Bàn inox có thành chắn sau và lỗ xả rác	Chiếc	05	
91	Bàn để bát sạch	Chiếc	02	
92	Giá thanh inox 4 tầng 1	Chiếc	10	
93	Giá treo thớt, khăn	Chiếc	6	
94	Bàn sơ chế có thành chắn sau	Chiếc	02	
95	Chậu rửa đôi	Chiếc	01	
96	Bàn chậu rửa đôi	Chiếc	08	
97	Bàn chậu đôi có lỗ xả rác	Chiếc	03	
98	Bàn quầy đặt lò nướng bánh pizza	Chiếc	01	
99	Bàn lạnh salad Berjaya	Chiếc	01	
100	Bàn quầy mặt lát gỗ	Chiếc	01	
101	Giá nan treo tường 2 tầng	Chiếc	02	
102	Bàn inox có 2 giá dưới	Chiếc	02	
103	Bàn inox có thành chắn sau	Chiếc	04	
104	Chậu rửa đơn to	Chiếc	02	
105	Bàn chậu rửa đơn	Chiếc	02	
106	Bàn trung gian 1	Chiếc	04	
107	Hệ thống tum kép hút khói có phin lọc mỡ	Bộ	2	
108	Tủ sấy diệt khuẩn	Chiếc	3	

109	Nồi lẩu, bếp từ	Chiếc	12	
110	Hệ thống tum hút khói có phin lọc mỡ 2	Chiếc	1	
111	Hệ thống lọc khí tươi	Bộ	2	
112	Quạt công nghiệp	Chiếc	2	
113	Bếp á đôi quạt thổi	Chiếc	4	
114	Máy xay sinh tố	Chiếc	4	
115	Bếp hầm đơn	Chiếc	4	
116	Chiên nhúng đôi	Chiếc	2	
117	Bếp nướng than nhân tạo	Chiếc	4	
118	Bếp rán phẳng	Chiếc	2	
119	Bếp âu 4 có lò nướng	Chiếc	2	
120	Vòi phun tráng	Chiếc	2	
121	Tủ làm lạnh sốc	Chiếc	2	
122	Máy cán cuộn bột	Chiếc	1	
123	Lò nướng bánh pizza	Chiếc	2	
124	Lò nướng salamander	Chiếc	2	
125	Lò nướng bánh ngọt	Chiếc	3	
126	Lò nướng bánh mì	Chiếc	1	
127	Tủ ủ bánh	Chiếc	1	
128	Chảo nấu đa năng	Chiếc	1	
129	Tủ mát 4 cánh	Chiếc	3	
130	Tủ hấp 3 tầng	Chiếc	2	
131	Tủ lạnh 4 cánh	Chiếc	2	
132	Máy trộn to	Chiếc	3	
133	Máy trộn bột nhỡ	Chiếc	3	
134	Máy trộn bột nhỏ	Chiếc	4	
135	Máy đánh trứng cầm tay	Chiếc	20	
136	Máy rửa bát, đĩa	Chiếc	2	

137	Máy làm kem	Chiếc	1	
138	Lò hấp nướng đa năng	Chiếc	2	
139	Lò vi sóng	Chiếc	2	
140	Kho mát	Chiếc	1	
141	Kho đông	Chiếc	1	
142	Dao cắt bánh piza	Chiếc	17	
143	Thớt đế piza	Chiếc	17	
144	Khuôn tạo hình bánh mupin	Chiếc	17	
145	Tấm nhựa đổ khuôn silicon	Chiếc	17	
146	Kéo cắt thực phẩm	Chiếc	17	
147	Vét bột nhựa trắng	Chiếc	34	
148	Dao cắt inox	Chiếc	17	
149	Ca đong nước	Chiếc	34	
150	Chổi phết bơ silicon	Chiếc	34	
151	Kẹp gấp thực phẩm	Chiếc	17	
152	Con lăn cán bột	Chiếc	20	

3. Chương trình đào tạo

Tên ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã ngành, nghề: 6810207

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính qui

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

Thời gian đào tạo: 2,5 năm

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO:

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo cử nhân thực hành kỹ thuật chế biến món ăn có năng lực chế biến và trình bày các loại món ăn Á – Âu từ cơ bản đến nâng cao, các loại bánh và món ăn tráng miệng Á, Âu; có khả năng quản lý điều hành bộ phận bếp; có khả năng sáng tạo thích ứng với môi trường làm việc trong bối cảnh hội nhập quốc tế và có khả năng tự tìm, tự tạo việc làm hoặc học lên trình độ cao hơn. Người học có trình độ lý luận, phẩm chất chính trị, có đạo đức, tư cách tốt, yêu ngành, yêu nghề.

1.2. Mục tiêu cụ thể.

- Kiến thức:

+ Trình bày và giải thích được một số yêu cầu về chất lượng nguyên liệu thực phẩm, vệ sinh, an toàn trong quá trình cắt tỉa và chế biến;

+ Mô tả được qui trình chế biến các món ăn Việt Nam, Âu, Á, các loại đồ uống thông dụng, các món bánh và món ăn tráng miệng cơ bản...

+ Mô tả được quy trình cắt tỉa các loại củ, quả.

+ Định rõ được các bước trong quy trình xây dựng khẩu phần ăn hợp lý và thực đơn bữa ăn thường, bữa ăn tiệc.

+ Phân biệt được các loại chi phí, định mức chi phí, các loại giá và các loại biểu mẫu, sổ sách trong nhà hàng, khách sạn.

+ Hiểu và vận dụng được những kiến thức về: đặc điểm, tính chất của các loại hình kinh doanh nhà hàng, khách sạn; giao tiếp- ứng xử với đồng nghiệp, đối

tác và khách hàng; ngoại ngữ; tin học vào việc học các môn học, mô đun chuyên môn của ngành.

+ Có kiến thức cơ bản về lý luận chính trị, hiểu biết về pháp luật Việt Nam, hiểu biết về an ninh quốc phòng và khả năng tự rèn luyện về thể chất.

+ Nhận biết và vận dụng được các kiến thức về quản trị chế biến món ăn bao gồm: Lập kế hoạch; Phân công lao động; Quản lý, sử dụng cơ sở vật chất kỹ thuật, nguyên vật liệu- năng lượng và chi phí, doanh thu, lợi nhuận.

- Kỹ năng:

+ Chế biến được các món ăn Việt Nam, Âu, Á, các đồ uống thông dụng, các món bánh và món ăn tráng miệng cơ bản...theo đúng quy trình, đảm bảo giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan và vệ sinh an toàn thực phẩm...;

+ Cắt tía và trang trí được các món ăn, bữa ăn, bữa tiệc đảm bảo đúng nguyên tắc, đúng quy trình kỹ thuật và đẹp mắt, hấp dẫn.

+ Xây dựng được khẩu phần ăn, thực đơn và dự trữ nguyên liệu cho các món ăn, bữa ăn thường, các bữa ăn tiệc và tự chọn...;

+ Tổ chức và điều hành được hoạt động sản xuất, kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống tại các nhà hàng.

+ Thực hiện được các biện pháp vệ sinh, an ninh, an toàn và phòng chống cháy nổ trong quá trình chế biến sản phẩm ăn uống;

+ Giải quyết được các tình huống phát sinh trong thời gian làm việc;

+ Sử dụng tốt phần mềm về quản lý tài sản, hàng hóa, về hóa đơn mua hàng;

+ Có năng lực ngoại ngữ bậc 2/6 khung năng lực ngoại ngữ của VN

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

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

+ Làm việc độc lập và hợp tác tích cực với đồng nghiệp;

+ Chăm sóc khách hàng với thái độ lịch sự, thân thiện:

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

- *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 sinh viên có khả năng làm việc tại các vị trí:

- Nhân viên sơ chế
- Phụ bếp
- Bếp chính
- Ca trưởng, ca phó
- Tổ trưởng, tổ phó các bộ phận (sơ chế, bếp lạnh, bếp nóng, bếp bánh...)

Hoặc các vị trí cao hơn tùy theo năng lực tại các nhà hàng, khách sạn trong nước và quốc tế, các khu nghỉ dưỡng và giải trí cao cấp, các trung tâm hội nghị, hội thảo và các cơ sở dịch vụ ăn uống thuộc các thành phần kinh tế (*tư nhân, tập thể, liên doanh...*).

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

- Số lượng môn học, mô đun: 24
 - Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 2430 giờ
 - Khối lượng các môn học chung/ đại cương : 435 giờ
 - Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn : 1.995 giờ
 - Khối lượng lý thuyết : 627 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1.717 giờ;
- Thời gian kiểm tra: 86 giờ.

-Thời gian khóa học: 2,5 năm

3. Nội dung chương trình

Mã MH/ MĐ/HP	Tên mô đun, môn học	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ bài tập/ thảo luận	Kiểm tra
I	Các môn học chung/đại cương	20	435	157	255	23
MH 01	Chính trị	5	75	41	29	5
MH 02	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH 03	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH 04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	4	75	36	35	4
MH 05	Tin học	3	75	15	58	2
MH 06	Tiếng anh	4	120	42	72	6
II	Các môn học, mô đun chuyên môn ngành nghề	70	1995	470	1462	63
II. 1	Môn học, mô đun cơ sở	4	75	56	15	4
MH 07	Tổng quan du lịch	2	30	28	0	2
MH 08	Giao tiếp trong du lịch	2	45	28	15	2

II. 2	Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề	66	1920	414	1447	59
MĐ 09	Tiếng anh giao tiếp	2	60	15	43	2
MĐ 10	Tiếng Anh chuyên ngành	3	90	30	57	3
MH 11	Thương phẩm và sinh lý dinh dưỡng	3	45	33	10	2
MĐ 12	Xây dựng thực đơn và hạch toán định mức	2	60	36	20	4
MH 13	Quản trị chế biến món ăn	4	60	44	12	4
MĐ 14	Kỹ thuật cắt tía, trang trí	3	90	20	67	3
MH 15	Tổng quan kỹ thuật chế biến món ăn	3	45	38	4	3
MĐ 16	Chế biến món ăn Việt Nam	7	180	30	143	7
MĐ 17	Chế biến món ăn Á	6	150	30	114	6
MĐ 18	Chế biến món ăn Âu	6	150	30	114	6
MĐ 19	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á	4	90	18	64	8
MĐ 20	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu	5	150	30	115	5
MĐ 21	Nghiệp vụ nhà hàng	2	60	15	43	2
MĐ 22	Nghiệp vụ pha chế đồ uống	2	60	15	43	2
MĐ 23	Thực hành chế biến món ăn (tại cơ sở) 1	7	315	15	299	1
MĐ 24	Thực hành chế biến món ăn (tại cơ sở) 2	7	315	15	299	1
Tổng cộng		90	2430	627	1717	86

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

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

- Quá trình đào tạo cần tổ chức các hoạt động ngoại khóa 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 bố trí tham quan một số cơ sở doanh nghiệp đang sản xuất kinh doanh phù hợp với nghề đào tạo;

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

TT	Nội dung	Thời gian
1.	Phổ biến quy chế đào tạo, nội quy của trường và lớp học	Sau khi nhập học
2.	Tham 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 giảng 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 mô đun, môn học Nhà trường tổ chức hai kỳ thi: một kỳ thi chính và một kỳ thi phụ để thi kết thúc mô đun, môn học; kỳ thi phụ được tổ chức cho người học chưa dự thi kết thúc mô đun, môn học hoặc có mô đun, môn học có điểm chưa đạt yêu cầu ở kỳ thi chính. Ngoài ra, Nhà trường có thể tổ chức thi kết thúc mô đun, môn học vào thời điểm khác cho người học đủ điều kiện dự thi.

- Hình thức thi kết thúc mô đun, môn học 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 mô đun, môn học đối với mỗi bài thi trắc nghiệm, 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 mô đun, môn học 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 mô đun, môn học được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số mô đun, môn học trong cùng một buổi thi của một người học.

- Thời gian dành cho ôn thi mỗi mô đun, môn học tỷ lệ thuận với số giờ của mô đun, môn học 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 mô đun, môn học 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 mô đun, môn học ít nhất 05 ngày làm việc; danh sách phòng thi, địa điểm thi phải được công khai trước ngày thi kết thúc mô đun, môn học từ 1 - 2 ngày làm việc.

- Đối với hình thức thi viết, trắc nghiệm mỗi phòng thi phải bố trí ít nhất hai giảng 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 mô đun, môn học, học phần phải được quy định trong chương trình chi tiết của mô đun, môn học.

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: MH11, MĐ12, MH 15.	Trắc nghiệm/Tự luận	90 - 120 phút
	- Môn thi thực hành nghề nghiệp gồm: MĐ14, MĐ16, MĐ17, MĐ18, MĐ19, MĐ20	Bài thi thực hành	Không quá 4 giờ

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

4.4. Các chú ý khác

Hướng dẫn phân bổ thời gian và nội dung phân 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 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 giảng 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 giảng 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./.

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 số 28/2017/TT-BLĐTBXH, ngày 15 tháng 12 năm 2017 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội về việc quy định hệ thống bảo đảm chất lượng cơ sở giáo dục nghề nghiệp;

Căn cứ Công văn số 453/TCGDNN-KĐCL, 454/TCGDNN-KĐCL của Tổng cục Giáo dục Nghề nghiệp ngày 25/3/2019; hướng dẫn đánh giá các tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định đối với trường trung cấp, trường cao đẳng;

Căn cứ kế hoạch số 200/KH-CĐDLHP, ngày 15 tháng 4 năm 2020 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Du lịch Hải Phòng về việc thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình nghề Kỹ thuật chế biến món ăn Trình độ Cao đẳng - Năm 2020.

1.2. Mục đích tự đánh giá

Đánh giá chương trình – giáo trình đào tạo, đội ngũ giảng viên, hệ thống trang thiết bị, cơ sở vật chất phục vụ giảng dạy nghề KTCBMA.

Xác định mức độ thực hiện mục tiêu của chương trình đào tạo.

Đánh giá mức độ đáp ứng điều kiện học tập của sinh viên, giảng dạy của giảng viên, dịch vụ cho người học.

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 kiểm định chất lượng chương trình đào tạo.

Phát hiện những điểm mạnh, điểm cần cải thiện trong thời gian tới, qua đó giúp Nhà trường 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 kỹ thuật chế biến món ăn của Nhà trường.

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 đánh giá chất lượng chương trình đào tạo 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 đánh giá.

Thu thập thông tin, rà soát các hoạt động đào tạo nghề KTCBMA và tìm những chứng cứ để chứng minh nội hàm chỉ số.

Khảo sát thực tế, thảo luận, lấy ý kiến cán bộ quản lý, giảng viên, người học và người sử dụng lao động.

Mô tả, làm rõ thực trạng của hoạt động đào tạo nghề KTCBMA, 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 đào tạo.

1.5. Các bước tiến hành tự đánh giá

Các bước tiến hành tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo theo Thông tư số 28/2017/TT-BLĐTBXH, ngày 15 tháng 12 năm 2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc Quy định hệ thống đảm bảo chất lượng trong cơ sở giáo dục nghề nghiệp; cụ thể như:

Bước 1: Xây dựng kế hoạch tự kiểm định;

Bước 2: Thu thập thông tin, minh chứng về từng hoạt động đào tạo và kết quả thực hiện chức năng, nhiệm vụ có liên quan đến thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình của nghề KTCBMA.

Bước 3: Đối chiếu với hệ thống tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng chương trình đào tạo do Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành, đánh giá, xác định mức độ đạt được theo từng tiêu chuẩn, tiêu chí; phân tích, chỉ rõ các

điểm mạnh, tồn tại và nguyên nhân; đề xuất kế hoạch hành động nhằm nâng cao chất lượng các hoạt động có liên quan đến việc thực hiện chương trình đào tạo được đánh giá.

Bước 4: Viết dự thảo báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo nghề KTCBMA, gửi các đơn vị để lấy ý kiến.

Bước 5: Viết báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo nghề KTCBMA và gửi Hội đồng tự đánh giá của Trường.

Bước 6: Hoàn thiện báo cáo kết quả tự đánh giá theo ý kiến Hội đồng tự đánh giá.

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
	Tổng điểm	100	100
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	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
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		2

	lượng của chương trình đào tạo và có đủ nguồn thu hợp pháp để thực hiện chương trình đào tạo.		
2	Tiêu chí 2: Hoạt động đào tạo;	14	14
1	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	Tiêu chuẩn 2: Cơ sở đào tạo có kế hoạch đào tạo và tổ chức đào tạo theo quy định.		2
3	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
4	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
5	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
6	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
7	Tiêu chuẩn 7: Tổ chức đào tạo liên thông theo quy định.		2

3	Tiêu chí 3 - Nhà giáo, cán bộ quản lý và nhân viên;	16	16
1	Tiêu chuẩn 1: 100% nhà giáo tham gia giảng dạy đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.		2
2	Tiêu chuẩn 2: Hàng năm, 100% nhà giáo hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao.		2
3	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
4	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
5	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
6	Tiêu chuẩn 6: 100% nhà giáo cơ hữu đi thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động theo quy định.		
7	Tiêu chuẩn 7: 100% cán bộ quản lý và nhân viên đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.		2
8	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
4	Tiêu chí 4 - Chương trình, giáo trình;	24	24
1	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	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
3	Tiêu chuẩn 3: Chương trình đào tạo thể hiện được khối lượng kiến thức tối thiểu,		2

	yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp.		
4	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
5	Tiêu chuẩn 5: 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	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
7	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
8	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
9	Tiêu chuẩn 9: Có đủ giáo trình cho các mô-đun, môn học của chương trình đào tạo.		2
10	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
11	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

12	Tiêu chuẩn 12: Nội dung giáo trình đảm bảo phù hợp với công nghệ trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ.		2
5	Tiêu chí 5 - Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo và thư viện;	16	16
1	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	Tiêu chuẩn 2: Đảm bảo đủ chủng loại thiết bị đào tạo đáp ứng yêu cầu của chương trình đào tạo.		2
3	Tiêu chuẩn 3: Đảm bảo đủ số lượng thiết bị đào tạo đáp ứng quy mô, yêu cầu đào tạo.		2
4	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
5	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
6	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

7	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
8	Tiêu chuẩn 8: Có các phần mềm ảo mô phỏng thiết bị dạy học thực tế trong giảng dạy.		2
6	Tiêu chí 6 – Dịch vụ cho người học	8	8
1	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	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
3	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
4	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
7	Tiêu chí 7 – Giám sát, đánh giá chất lượng;	16	16
1	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	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
3	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
4	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
5	Tiêu chuẩn 5: Cơ sở đào tạo thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo theo quy định.		2
6	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
7	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
8	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

