

Số: 08/NQ-HĐKĐCLGD

Hà Nội, ngày 10 tháng 3 năm 2020

NGHỊ QUYẾT

**Về việc thẩm định kết quả đánh giá chất lượng
Chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ đại học hệ chính quy,
Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp, Bộ Công thương**

HỘI ĐỒNG KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG GIÁO DỤC

Căn cứ Thông tư số 38/2013/TT-BGDĐT ngày 29 tháng 11 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định về quy trình và chu kỳ kiểm định chất lượng chương trình đào tạo của các trường đại học, cao đẳng và trung cấp chuyên nghiệp;

Căn cứ Quyết định số 100/QĐ-KĐCLGD ngày 19 tháng 12 năm 2019 của Giám đốc Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục - Hiệp hội Các trường đại học, cao đẳng Việt Nam về việc kiện toàn Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục (KĐCLGD);

Căn cứ Quyết định số 06/QĐ-KĐCLGD ngày 14 tháng 02 năm 2020 của Giám đốc Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục - Hiệp hội Các trường đại học, cao đẳng Việt Nam về việc thẩm định và công nhận kết quả đánh giá chất lượng Chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ đại học hệ chính quy của Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp, Bộ Công thương tại phiên họp Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục;

Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục (sau đây gọi là Hội đồng), Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục - Hiệp hội Các trường đại học, cao đẳng Việt Nam đã họp ngày 07/3/2020 để thẩm định kết quả đánh giá chất lượng Chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ đại học hệ chính quy của Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp, Bộ Công thương giai đoạn 2014-2019. Hội đồng đã nghiên cứu Hồ sơ tự đánh giá Chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ đại học hệ chính quy của Nhà trường, Báo cáo đánh giá ngoài của Đoàn chuyên gia đánh giá ngoài, Báo cáo thẩm định Báo cáo đánh giá ngoài của Tiểu ban chuyên môn và các tài liệu liên quan.

Căn cứ nhận xét nghiên cứu Hồ sơ thẩm định kết quả đánh giá chất lượng Chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ đại học hệ chính quy, Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp, Bộ Công thương của các thành viên Hội đồng, báo cáo kết quả tự đánh giá Chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ đại học hệ chính quy của Hiệu trưởng Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp,



Bộ Công thương, báo cáo kết quả đánh giá ngoài của Trường đoàn chuyên gia đánh giá ngoài tại Phiên họp của Hội đồng ngày 07/03/2020 và báo cáo thẩm định của Tiểu ban chuyên môn;

Căn cứ kết quả thảo luận và bỏ phiếu kín thông qua với tỉ lệ 92,31% (12/12/13) thành viên Hội đồng đã tán thành Nghị quyết,

QUYẾT NGHỊ:

1. Thống nhất với kết quả đánh giá chất lượng chương trình đào tạo của Đoàn chuyên gia đánh giá ngoài Chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ đại học hệ chính quy tại Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp. Từ ngày 06/01/2020 đến ngày 12/01/2020, Đoàn đánh giá ngoài đã thực hiện khảo sát chính thức; đã tiến hành đánh giá độc lập, khách quan, trung thực, công khai, minh bạch đúng quy trình quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo. Kết luận về việc thẩm định kết quả đánh giá chất lượng chương trình đào tạo như sau: Số tiêu chí được đánh giá “đạt yêu cầu” từ 4,0 điểm trở lên là 48 tiêu chí trên tổng số 50 tiêu chí, chiếm 96%, trong đó mỗi tiêu chuẩn có ít nhất 50% số tiêu chí “đạt yêu cầu” (chi tiết trong Phụ lục 1).

2. Kiến nghị Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp cần thực hiện các giải pháp cải tiến chất lượng giáo dục cho giai đoạn kiểm định chất lượng tiếp theo từ năm học 2019 ÷ 2020 đến năm học 2023 ÷ 2024 (chi tiết trong Phụ lục 2).

3. Căn cứ Điều 23 của Thông tư số 38/2013/TT-BGDĐT ngày 29 tháng 11 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định về quy trình và chu kỳ kiểm định chất lượng chương trình đào tạo của các trường đại học, cao đẳng và trung cấp chuyên nghiệp quy định về điều kiện công nhận đạt tiêu chuẩn chất lượng chương trình đào tạo, Hội đồng thống nhất công nhận Chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ đại học hệ chính quy của Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp đạt tiêu chuẩn chất lượng giáo dục và đề nghị Giám đốc Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục - Hiệp hội Các trường đại học, cao đẳng Việt Nam cấp Giấy chứng nhận kiểm định chất lượng cho Chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ đại học hệ chính quy của Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp./.

Nơi nhận:

- Trường ĐH KTKTCN;
- Giám đốc TT KĐCLGD;
- Hội đồng KĐCLGD;
- Phòng ĐGCLGD;
- Phòng CNCL;
- Lưu VT, HS.

TM. HỘI ĐỒNG KĐCLGD

CHỦ TỊCH



PGS.TS. Nguyễn Phương Nga



PHỤ LỤC 1

Kết quả đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ đại học hệ chính quy, Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp, Bộ Công thương
(Kèm theo Nghị quyết số: 08/NQ-HĐKĐCLGD ngày 10 tháng 3 năm 2020 của Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục, Trung tâm KĐCLGD - Hiệp hội CTĐHCĐVN)

Tiêu chuẩn/Tiêu chí	Điểm theo tiêu chí	Điểm theo tiêu chuẩn		
		Mức trung bình	Số tiêu chí đạt yêu cầu	Tỉ lệ số tiêu chí đạt
Tiêu chuẩn 1		4,00	3	100%
Tiêu chí 1.1	4			
Tiêu chí 1.2	4			
Tiêu chí 1.3	4			
Tiêu chuẩn 2		4,00	3	100%
Tiêu chí 2.1	4			
Tiêu chí 2.2	4			
Tiêu chí 2.3	4			
Tiêu chuẩn 3		3,67	2	66,67%
Tiêu chí 3.1	4			
Tiêu chí 3.2	3			
Tiêu chí 3.3	4			
Tiêu chuẩn 4		4,00	3	100%
Tiêu chí 4.1	4			
Tiêu chí 4.2	4			
Tiêu chí 4.3	4			
Tiêu chuẩn 5		4,20	5	100%
Tiêu chí 5.1	4			
Tiêu chí 5.2	4			
Tiêu chí 5.3	4			
Tiêu chí 5.4	4			
Tiêu chí 5.5	5			
Tiêu chuẩn 6		4,14	7	100%
Tiêu chí 6.1	4			
Tiêu chí 6.2	4			
Tiêu chí 6.3	4			
Tiêu chí 6.4	4			
Tiêu chí 6.5	5			
Tiêu chí 6.6	4			
Tiêu chí 6.7	4			



Tiêu chuẩn 7		4,00	5	100%
Tiêu chí 7.1	4			
Tiêu chí 7.2	4			
Tiêu chí 7.3	4			
Tiêu chí 7.4	4			
Tiêu chí 7.5	4			
Tiêu chuẩn 8		4,00	5	100%
Tiêu chí 8.1	4			
Tiêu chí 8.2	4			
Tiêu chí 8.3	4			
Tiêu chí 8.4	4			
Tiêu chí 8.5	4			
Tiêu chuẩn 9		3,80	4	80,00%
Tiêu chí 9.1	4			
Tiêu chí 9.2	3			
Tiêu chí 9.3	4			
Tiêu chí 9.4	4			
Tiêu chí 9.5	4			
Tiêu chuẩn 10		4,00	6	100%
Tiêu chí 10.1	4			
Tiêu chí 10.2	4			
Tiêu chí 10.3	4			
Tiêu chí 10.4	4			
Tiêu chí 10.5	4			
Tiêu chí 10.6	4			
Tiêu chuẩn 11		4,20	5	100,00%
Tiêu chí 11.1	4			
Tiêu chí 11.2	4			
Tiêu chí 11.3	5			
Tiêu chí 11.4	4			
Tiêu chí 11.5	4			
Điểm đánh giá chung	4,02	4,00	48	96,00%



Handwritten signature



PHỤ LỤC 2

Các kiến nghị cải tiến chất lượng giáo dục đối với Chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ đại học hệ chính quy Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp, Bộ Công thương

*(Kèm theo Nghị quyết số: 08/NQ-HĐKĐCLGD ngày 10 tháng 3 năm 2020 của Hội đồng
Kiểm định chất lượng giáo dục, Trung tâm KĐCLGD- Hiệp hội CTĐHCĐVN)*

Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp được thành lập theo Quyết định số 1026/QĐ-TTg ngày 11 tháng 9 năm 2007 của Thủ tướng Chính phủ trên cơ sở nâng cấp Trường Cao đẳng Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp I (Tiên thân là Trường Trung học kỹ thuật III ra đời từ năm 1956). Trải qua hơn 60 năm xây dựng và phát triển, Nhà trường đã được Thủ tướng Chính phủ cho phép cơ chế tự chủ toàn diện từ tháng 11 năm 2017.

Khoa Công nghệ thực phẩm tiền thân là Ban Hóa, giảng dạy các môn Hóa cho khối ngành kỹ thuật. Năm 1989, Trường nâng cấp thành Trường Cao đẳng Kinh tế Kỹ thuật Công nghiệp I và Ban Hóa được cơ cấu thành Khoa Hoá Công nghiệp, đào tạo hai ngành chính là Hóa Nhuộm và Công nghệ thực phẩm. Năm 2007, đã cơ cấu lại các đơn vị trong trường và hình thành Khoa Công nghệ thực phẩm.

Nhà trường đã được Đảng, Nhà nước và các cấp bộ, ngành ghi nhận và tặng thưởng nhiều phần thưởng cao quý: 01 Huân chương Hồ Chí Minh (năm 2016), 02 Huân chương Độc lập hạng Nhất (các năm 2011; 2005), 01 hạng Nhì (năm 2001), 01 hạng Ba (năm 1996), 2 Huân chương Lao động hạng Nhất (các năm 1985, 1992), 01 hạng Nhì (năm 1981) và 02 hạng Ba (các năm 1960, 1962). Huân chương Tự do hạng Nhất của nước Cộng hoà Dân chủ Nhân dân Lào (năm 1981) và nhiều cờ thưởng, bằng khen của các cấp, các ngành...; Công đoàn Trường đã được tặng thưởng Huân chương Lao động hạng Ba (năm 2005); Đoàn Thanh niên được tặng thưởng Huân chương Lao động hạng Nhì (năm 2004) và hạng Ba (năm 1999).

Tập thể giảng viên Khoa Công nghệ thực phẩm đã được nhận Bằng khen của Bộ Công thương (các năm 2006, 2009, 2011, 2014, 2017), của Bộ Giáo dục và Đào tạo (năm 2011); nhiều cá nhân được tặng danh hiệu Chiến sỹ thi đua và Bằng khen của Bộ Công thương.



Kết quả kiểm định chất lượng Chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ đại học hệ chính quy của Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp giai đoạn 2014-2019 đã chỉ ra những điểm mạnh nổi bật và những điểm cần khắc phục:

I. NHỮNG ĐIỂM MẠNH

1. Mục tiêu đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm đã phản ánh được nhu cầu của thị trường lao động; nội dung của chuẩn đầu ra rõ ràng, phản ánh được mục tiêu đào tạo của chương trình đào tạo, đáp ứng các yêu cầu về kiến thức, về kỹ năng và về mức tự chủ và trách nhiệm của người học.

2. Bản mô tả chương trình đào tạo đã cập nhật các nội dung theo yêu cầu; cấu trúc và nội dung chương trình đào tạo đã có sự điều chỉnh trên cơ sở khảo sát nhu cầu của thị trường lao động.

3. Chương trình dạy học ngành Công nghệ Thực phẩm được thiết kế dựa trên chuẩn đầu ra về kiến thức, kỹ năng, mức tự chủ và trách nhiệm; các học phần có chuẩn đầu ra, các nội dung của từng học phần đều ghi rõ đáp ứng chuẩn đầu ra đã xác định của học phần; từng học phần đều thể hiện sự liên kết với chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo.

4. Nhà trường/Khoa Công nghệ Thực phẩm đã xây dựng các tổ hợp phương pháp giảng dạy thích hợp nhằm hỗ trợ người học đạt chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo.

5. Nhà trường/Khoa Công nghệ Thực phẩm đã sử dụng tổ hợp các phương pháp đánh giá kết quả đào tạo.

6. Trong giai đoạn 2014-2019, Khoa Công nghệ thực phẩm có 7 giảng viên được cử đi đào tạo Tiến sĩ và đã có 2 người được cấp bằng Tiến sĩ.

7. Trong giai đoạn 2014-2019, Nhà trường đã cử 199 lượt nhân viên tham gia 15 khóa đào tạo bồi dưỡng ngắn hạn; có 27 lượt nhân viên được cử đi học, trong đó có 24 Thạc sĩ và 3 Tiến sĩ.

8. Nhà trường có nhiều hoạt động hỗ trợ việc làm cho người học được tổ chức dưới nhiều hình thức.

9. Hệ thống cơ sở vật chất, trang thiết bị của Trường đáp ứng yêu cầu cơ bản cho các hoạt động đào tạo, nghiên cứu khoa học của ngành Công nghệ Thực phẩm.

10. Trong chu kỳ kiểm định chất lượng giáo dục, đội ngũ cán bộ giảng viên, sinh viên của Khoa đã thực hiện 3 đề tài cấp Bộ, 19 đề tài cấp cơ sở, 11 đề tài khoa

học của sinh viên; đã công bố 36 bài báo trên các tạp chí trong và ngoài nước; các đề tài khoa học. Nhiều báo cáo khoa học, bài báo khoa học đã trở thành tài liệu tham khảo hữu ích cho việc giảng dạy và học tập các học phần.

11. Tỷ lệ sinh viên có việc làm sau một năm tốt nghiệp của ngành Công nghệ Thực phẩm trên 85%, trong đó tỷ lệ có việc làm đúng ngành đào tạo trên 80%.

II. HỘI ĐỒNG KHUYẾN NGHỊ

1. Trong quá trình rà soát điều chỉnh Chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trong thời gian tới, Nhà trường cần hoàn thiện hơn mục tiêu đào tạo của chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm.

2. Nhà trường nên nghiên cứu để tăng thêm thời lượng thực tế tại các cơ sở sản xuất, nghiên cứu và cơ quan quản lý có liên quan đến lĩnh vực Công nghệ thực phẩm để sinh viên được hội nhập sâu với thực tiễn sản xuất và quản lý hoạt động công nghệ thực phẩm; bổ sung thêm các học phần tự chọn thuộc kiến thức chuyên ngành để tăng sự lựa chọn nghề nghiệp cho sinh viên.

3. Định kỳ, Nhà trường và Khoa Công nghệ Thực phẩm cần tổ chức hội nghị tổng kết về phương pháp kiểm tra đánh giá để có những cải tiến đáp ứng tốt hơn sự chuyển đổi phương thức giảng dạy từ truyền thụ kiến thức sang hướng dẫn phương pháp tự học.

4. Nhà trường cần triển khai xây dựng rubric hướng dẫn đánh giá thực hành thí nghiệm, thực tập thực tế, tiểu luận và khoá luận tốt nghiệp để đảm bảo việc đánh giá đo lường được khoa học và chính xác hơn.

5. Nhà trường và Khoa Công nghệ thực phẩm cần xây dựng kế hoạch phát triển đội ngũ với các giải pháp và chính sách ưu tiên để đạt được các mục tiêu đặt ra trong Chiến lược phát triển Nhà trường.

6. Nhà trường cần đổi mới phương pháp khảo sát để thu thập được những thông tin thiết thực về nhu cầu đào tạo và bồi dưỡng nhằm phát triển chuyên môn, nghiệp vụ của đội ngũ nhân viên của Nhà trường.

7. Nhà trường nên nghiên cứu để đưa ra các tiêu chí tuyển sinh phù hợp hơn thay vì giảm điểm đầu vào cho các thí sinh đăng ký học ở Nam Định để đảm bảo chất lượng đầu vào đồng đều giữa các địa điểm học khác nhau của cùng một chương trình đào tạo.

8. Nhà trường cần thực hiện việc biên soạn, lựa chọn, thẩm định, duyệt và sử dụng giáo trình giáo dục đại học theo Thông tư 04/2011/TT-BGDĐT ngày 28/11/2011; cần nâng cấp phần mềm quản lý thư viện để đáp ứng nhu cầu quản lý cơ sở dữ liệu và

phục vụ nhiệm vụ giảng dạy, học tập và nghiên cứu khoa học; bổ sung các tạp chí chuyên ngành có uy tín; tiếp tục đẩy mạnh ứng dụng công nghệ thông tin, internet, phòng thí nghiệm ảo v.v để giúp cho sinh viên cơ sở Hà Nội và Nam Định đảm bảo chất lượng đầu ra như nhau.

9. Nhà trường cần nghiên cứu và hoàn thiện các công cụ khảo sát các bên liên quan, chuẩn hóa bộ công cụ khảo sát của Trường; kèm theo các hướng dẫn cụ thể để đảm bảo việc thống nhất khảo sát trong toàn Trường; cần sử dụng nhiều phương thức khác nhau để thu thập ý kiến phản hồi của các bên liên quan với mục đích kiểm tra chéo các thông tin thu thập được để đảm bảo tính khách quan về các thông tin thu được.

10. Nhà trường, Khoa Công nghệ Thực phẩm cần có giải pháp tương ứng phù hợp từng đối tượng để giảm thiểu số lượng sinh viên thôi học và tăng tỷ lệ tốt nghiệp hằng năm.

Trên đây là các nhóm giải pháp thuộc kiến nghị của Hội đồng, Nhà trường cần đồng thời nghiên cứu sâu Báo cáo đánh giá ngoài của Đoàn chuyên gia đánh giá ngoài để xây dựng các giải pháp triển khai thực hiện và phát triển các điều kiện đảm bảo chất lượng chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ đại học hệ chính quy của Nhà trường. Vào giữa chu kỳ kiểm định chất lượng giáo dục (tháng 10 năm 2022 - hai năm rưỡi sau khi được công nhận đạt tiêu chuẩn chất lượng giáo dục), Nhà trường cần gửi báo cáo kết quả thực hiện cải tiến chất lượng đến Bộ Giáo dục và Đào tạo, cơ quan chủ quản và Trung tâm KĐCLGD - Hiệp hội Các trường đại học, cao đẳng Việt Nam theo quy định.

