

Số: 45/NQ-HĐKĐCLGD

Hà Nội, ngày 24 tháng 11 năm 2023

NGHỊ QUYẾT

Về việc thẩm định kết quả đánh giá chất lượng
Chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ thạc sĩ,
Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp

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 243/QĐ-KĐCLGD ngày 23 tháng 10 năm 2023 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 thạc sĩ của Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp tại Phiên họp thứ XX của Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục;

Căn cứ kết quả Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục (sau đây gọi là Hội đồng) nghiên cứu và thẩm định Hồ sơ tự đánh giá Chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ thạc sĩ của Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp, thẩm định Báo cáo đánh giá ngoài của Đoàn chuyên gia đánh giá ngoài và các tài liệu liên quan;

Căn cứ kết quả thảo luận và bỏ phiếu kín tại Phiên họp thứ XX của Hội đồng ngày 24 tháng 11 năm 2023 đã thông qua với tỉ lệ 100% (15/ 15/15) thành viên Hội đồng đã tán thành Nghị quyết.

QUYẾT NGHỊ:

1. Hội đồng thẩm định và 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 thạc sĩ của Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp. Số tiêu chí được đánh giá “đạt yêu cầu” từ 4,00 điểm trở lên là 46 tiêu chí trên tổng số 50 tiêu chí, chiếm 92,00%, trong đó mỗi tiêu chuẩn có ít nhất 50,00% số tiêu chí “đạt yêu cầu” (chi tiết trong Phụ lục I).

Đoàn chuyên gia đã thực hiện đánh giá ngoài độc lập, khách quan, minh bạch và tuân thủ đúng quy trình kiểm định chất lượng giáo dục theo quy định tại Thông tư số 38/2013/TT-BGDĐT ngày 29 tháng 11 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo

tạo. Kết quả đánh giá chương trình đào tạo đã được cơ sở giáo dục đại học đồng thuận hoàn toàn.

2. Kiến nghị Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp cần tham khảo các kiến nghị của Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục và xây dựng kế hoạch, giải pháp cải tiến các tồn tại nhằm nâng cao chất lượng giáo dục của chương trình đào tạo (*chi tiết trong Phụ lục II*).

3. Căn cứ Điều 23 trong 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 ban hành kèm theo Thông tư số 38/2013/TT-BGDĐT ngày 29 tháng 11 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, Hội đồng thống nhất 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 thạc sĩ của Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp. *2*

Nơi nhận:

- Trường ĐH KTKTCN;
- Giám đốc TT KĐCLGD;
- Hội đồng KĐCLGD;
- Phòng ĐGCLGD;
- Phòng CNCL;
- Trang TTĐT cea-avuc.edu.vn;
- Lưu VT, HS.

TM. HỘI ĐỒNG KĐCLGD

CHỦ TỊCH



PGS.TS. Nguyễn Phương Nga



Phụ lục I

**KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
 ★ NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM TRÌNH ĐỘ THẠC SĨ
 TRƯỜNG ĐẠI HỌC KINH TẾ - KỸ THUẬT CÔNG NGHIỆP**

(Kèm theo Nghị quyết số: 45/NQ-HĐKĐCLGD ngày 24 tháng 11 năm 2023 của Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục, Trung tâm KĐCLGD - Hiệp hội Các trường ĐHCĐ Việt Nam)

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		3,67	2	66,67%
Tiêu chí 1.1	4			
Tiêu chí 1.2	3			
Tiêu chí 1.3	4			
Tiêu chuẩn 2		4,00	3	100,00%
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	100,00%
Tiêu chí 4.1	4			
Tiêu chí 4.2	4			
Tiêu chí 4.3	4			
Tiêu chuẩn 5		4,00	4	80,00%
Tiêu chí 5.1	4			
Tiêu chí 5.2	4			
Tiêu chí 5.3	3			
Tiêu chí 5.4	4			
Tiêu chí 5.5	5			
Tiêu chuẩn 6		4,29	7	100,00%
Tiêu chí 6.1	4			
Tiêu chí 6.2	5			
Tiêu chí 6.3	4			
Tiêu chí 6.4	4			
Tiêu chí 6.5	4			
Tiêu chí 6.6	4			
Tiêu chí 6.7	5			

Tiêu chuẩn 7		4,20	5	100,00%
Tiêu chí 7.1	4			
Tiêu chí 7.2	5			
Tiêu chí 7.3	4			
Tiêu chí 7.4	4			
Tiêu chí 7.5	4			
Tiêu chuẩn 8		4,20	5	100,00%
Tiêu chí 8.1	4			
Tiêu chí 8.2	4			
Tiêu chí 8.3	4			
Tiêu chí 8.4	4			
Tiêu chí 8.5	5			
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		4,17	6	100,00%
Tiêu chí 10.1	4			
Tiêu chí 10.2	4			
Tiêu chí 10.3	4			
Tiêu chí 10.4	5			
Tiêu chí 10.5	4			
Tiêu chí 10.6	4			
Tiêu chuẩn 11		4,00	5	100,00%
Tiêu chí 11.1	4			
Tiêu chí 11.2	4			
Tiêu chí 11.3	4			
Tiêu chí 11.4	4			
Tiêu chí 11.5	4			
Điểm đánh giá chung	4,04	4,00	46	92,00%

**Phụ lục II**

**CÁC KIẾN NGHỊ CẢI TIẾN CHẤT LƯỢNG GIÁO DỤC ĐỐI VỚI
CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
TRÌNH ĐỘ THẠC SĨ, TRƯỜNG ĐẠI HỌC KINH TẾ - KỸ THUẬT CÔNG NGHIỆP**
*(Kèm theo Nghị quyết số: 45/NQ-HĐKĐCLGD ngày 24 tháng 11 năm 2023 của Hội đồng
Kiểm định chất lượng giáo dục, Trung tâm KĐCLGD - Hiệp hội Các trường ĐHCD Việt Nam)*

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 (Tiền thân là Trường Trung cấp Kỹ thuật III ra đời từ năm 1956). Trải qua 65 năm xây dựng và phát triển, Nhà trường đã được Thủ tướng Chính phủ cho phép hoạt động theo cơ chế tự chủ tại Quyết định số 618/QĐ-TTg ngày 08 tháng 5 năm 2017 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt Đề án thí điểm đổi mới cơ chế hoạt động của Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp. Trong quá trình xây dựng và phát triển, Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp đã đóng góp nguồn nhân lực đáng kể cho sự phát triển kinh tế - xã hội của đất nước.

Khoa Công nghệ Thực phẩm tiền thân là Ban Hóa, giảng dạy các môn Hóa cho khối ngành kỹ thuật. Năm 1989, khi Trường Cao đẳng Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp I được thành lập, 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, Trường Cao đẳng Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp I được nâng cấp thành Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp, các chuyên môn Hóa Cơ bản và Hóa Nhuộm được tách ra và hình thành Khoa Công nghệ Thực phẩm. Từ đào tạo hệ cao đẳng, theo tiến trình phát triển của Nhà trường, Khoa đã đào tạo hệ đại học vào năm 2007 và đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ thạc sĩ vào năm 2018.

Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp 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 (năm 2011; năm 2005), 01 Huân chương Độc lập hạng Nhì (năm 2001), 01 Huân chương Độc lập hạng Ba (năm 1996), 02 Huân chương Lao động hạng Nhất (năm 1992; năm 1985), 01 Huân chương Lao động hạng Nhì (năm 1981) và 02 Huân chương Lao động hạng Ba (năm 1962; năm 1960). Huân chương Tự do hạng Nhất của nước Cộng hòa Dân chủ Nhân dân Lào (năm 1981) và nhiều 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 Cộng sản Hồ Chí Minh được tặng thưởng Huân chương Lao động hạng Nhì (năm 2004) và Huân chương Lao động hạng Ba (năm 1999) ...



Tập thể Khoa Công nghệ Thực phẩm đã được tặng nhiều Bằng khen của Bộ Công thương (năm học 2006-2007; 2007-2008; 2009-2010; 2013-2014; 2016-2017); nhiều năm được công nhận là Tổ Lao động xuất sắc (2017, 2019, 2020).

Kết quả kiểm định chất lượng Chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ thạc sĩ của Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp giai đoạn từ năm 2018 đến năm 2023 đã chỉ ra những điểm mạnh nổi bật và những điểm cần khắc phục theo kiến nghị của Hội đồng:

I. NHỮNG ĐIỂM MẠNH

1. Mục tiêu và chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo thạc sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm được xác định rõ ràng, phù hợp với sứ mạng và tầm nhìn của Nhà trường, phù hợp với mục tiêu của giáo dục đại học quy định tại Luật Giáo dục đại học.

2. Bản mô tả chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm có đầy đủ các mục nội dung và được công bố công khai theo quy định.

3. Chương trình dạy học trình độ thạc sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm theo định hướng ứng dụng của Nhà trường đã được thiết kế dựa trên các yêu cầu của chuẩn đầu ra về kiến thức, kỹ năng, mức tự chủ và trách nhiệm. Các học phần/môn học trong chương trình đào tạo thể hiện sự đóng góp đối với việc đạt được chuẩn đầu ra.

4. Nhà trường đã tuyên bố Triết lý giáo dục là “*Học tập để kiến tạo tương lai*”; giá trị cốt lõi “*Phát triển bền vững, coi trọng chất lượng, hiệu quả, luôn tự đổi mới, đáp ứng nhu cầu xã hội; Lấy mục tiêu phát triển bền vững là nền tảng; Chất lượng, hiệu quả là mục tiêu hướng tới; Đổi mới, đáp ứng nhu cầu xã hội là phương châm hành động.*”

5. Nhà trường có hệ thống các văn bản quy định về quy trình đánh giá kết quả học tập của người học chương trình đào tạo thạc sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm.

6. Nhà trường có nhiều hoạt động đào tạo, bồi dưỡng, tập huấn nghiệp vụ nâng cao trình độ chuyên môn thu hút sự tham gia đông đảo của đội ngũ giảng viên của Khoa và Bộ môn.

7. Nhà trường đã có chính sách đào tạo, bồi dưỡng, phát triển để thu hút đội ngũ nhân viên có chất lượng.

8. Nhà trường có quy trình/quy định về việc giám sát sự tiến bộ trong học tập và rèn luyện, kết quả học tập, khối lượng học tập của người học.

9. Nhà trường có đủ phòng thí nghiệm, thực hành và trang thiết bị để phục vụ đào tạo và nghiên cứu. Các phòng thực hành, thí nghiệm có các trang thiết bị phù hợp để phục vụ đào tạo, nghiên cứu khoa học.

10. Các sản phẩm nghiên cứu khoa học của giảng viên trong Khoa đã được sử dụng phục vụ hiệu quả cho việc nâng cao chất lượng các bài giảng trong các học phần của chương trình dạy học, góp phần tích cực trong đổi mới phương pháp dạy và học.

11. Nhà trường và Khoa đã thực hiện khảo sát sự hài lòng của các bên liên quan nhằm cung cấp số liệu phục vụ cho việc đề xuất các giải pháp, xây dựng các chính sách nâng cao chất lượng các hoạt động của Trường.

II. HỘI ĐỒNG KIẾN NGHỊ:

1. Nhà trường/Khoa cần tham vấn các chuyên gia thuộc lĩnh vực Công nghệ Thực phẩm, các chuyên gia về phát triển chương trình đào tạo để rà soát lại số lượng và nội hàm của một số chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo thạc sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm để đảm bảo chương trình đào tạo đáp ứng yêu cầu của thị trường lao động; đồng thời cần lượng hóa cụ thể và biểu đạt lại một số chuẩn đầu ra để có thể đo lường và đánh giá chính xác được mức độ đạt được chuẩn đầu ra của người học.

2. Nhà trường/Khoa nên đa dạng các phương thức phổ biến tới người học nói riêng và các bên liên quan nói chung để thấu hiểu về nội dung bản mô tả chương trình đào tạo, chương trình dạy học và đề cương chi tiết học phần của chương trình đào tạo thạc sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm.

3. Nhà trường/Khoa cần xây dựng quy trình rà soát và điều chỉnh về mức độ đóng góp của học phần vào chuẩn đầu ra chương trình đào tạo nhằm lượng hóa chính xác hơn mức độ đóng góp của học phần vào chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo.

4. Trong đề cương chi tiết các học phần cần thể hiện rõ nét hơn nội dung hướng dẫn và biện pháp giám sát, đánh giá hoạt động tự học của người học.

5. Nhà trường/Khoa cần tiến hành phân tích phổ điểm, đánh giá độ giá trị, độ tin cậy và mức độ khó/dễ của các câu hỏi thi/đề thi của tất cả các học phần; cần triển khai định kỳ đánh giá độ tin cậy và độ giá trị của câu hỏi thi (đề thi) bằng các phần mềm chuyên dụng để đảm bảo các đề thi đo lường được chính xác nhất mức độ người học đạt chuẩn đầu ra của học phần.

6. Nhà trường/Khoa cần có giải pháp đặc biệt để thu hút số nhân sự có học hàm phó giáo sư và học vị tiến sĩ đăng ký được tuyển dụng làm giảng viên cho Trường/Khoa.

7. Nhà trường, Khoa/các phòng cần tạo điều kiện cho các nhân viên phục vụ, hỗ trợ sắp xếp thời gian hợp lý để không ngừng được nâng cao trình độ chuyên môn thuộc lĩnh vực công tác nhằm bảo đảm tính chuyên nghiệp trong các hoạt động phục vụ.

8. Nhà trường/Khoa cần nghiên cứu, tìm hiểu lý do dẫn tới việc không tuyển đủ chỉ tiêu đã xác định trong Đề án tuyển sinh hằng năm cho ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ thạc sĩ để có các giải pháp phù hợp hơn nhằm thu hút được thêm số lượng các thí sinh tiềm năng đăng ký vào học tại Trường.

9. Nhà trường nên xem xét việc nâng cấp một số tài liệu học tập liên quan của Nhà trường thành giáo trình theo quy định của Thông tư 35/2021/TT-BGDĐT ngày 06/12/2021 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về việc biên soạn, thẩm định, duyệt và sử dụng tài liệu giảng dạy, giáo trình giáo dục đại học.



10. Nhà trường cần có hướng dẫn đầy đủ về trách nhiệm theo dõi, kiểm tra, giám sát hoạt động thu thập ý kiến phản hồi từ các bên liên quan, bao gồm giám sát việc sử dụng kết quả khảo sát phản hồi cho phát triển chương trình đào tạo và các hoạt động nâng cao chất lượng của chương trình đào tạo.

11. Nhà trường cần có chính sách khuyến khích học viên công bố kết quả nghiên cứu trên các tạp chí khoa học trong và ngoài nước để nâng cao chất lượng đào tạo và vị thế của Trường/Khoa và của chương trình đào tạo.

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 thạc sĩ của Nhà trường. Vào giữa chu kỳ kiểm định 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 Kiểm định chất lượng giáo dục - Hiệp hội Các trường đại học, cao đẳng Việt Nam theo quy định. Chu kỳ kiểm định chất lượng giáo dục tiếp theo của Chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ thạc sĩ được tính từ ngày ban hành Quyết định công nhận Chương trình đạt tiêu chuẩn chất lượng./.
