

Số: 144/NQ-HĐKĐCL

Hà Nội, ngày 6 tháng 12 năm 2022

NGHỊ QUYẾT

Về việc thẩm định kết quả đánh giá chất lượng Chương trình đào tạo chính quy trình độ đại học ngành Công nghệ thực phẩm của Trường Đại học Nam Cần Thơ

HỘI ĐỒNG KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG GIÁO DỤC

Căn cứ Thông tư số 38/2013/TT-BGDĐT ngày 29/11/2013 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo 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 984/QĐ-KĐCL ngày 14/11/2022 của Giám đốc Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục - Đại học Quốc gia Hà Nội về việc điều chỉnh, bổ sung nhân sự Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục;

Căn cứ Quyết định số 350/QĐ-KĐCL ngày 19/7/2021 của Giám đốc Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục - Đại học Quốc gia Hà Nội về việc ban hành Quy định về hoạt động của Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục;

Căn cứ Quyết định số 969/QĐ-KĐCL ngày 14/11/2022 của Giám đốc Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục - Đại học Quốc gia Hà Nội về việc tổ chức Phiên họp XX của Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục;

Căn cứ kết quả nghiên cứu Hồ sơ tự đánh giá Chương trình đào tạo chính quy trình độ đại học ngành Công nghệ thực phẩm của Trường Đại học Nam Cần Thơ, Báo cáo đánh giá ngoài của Đoàn chuyên gia đánh giá ngoài, Báo cáo thẩm định của Tiểu ban chuyên môn và các tài liệu liên quan;

Căn cứ kết quả trao đổi, thảo luận và bỏ phiếu kín thông qua Dự thảo Nghị quyết tại Phiên họp XIX ngày 04/12/2022 của Hội đồng,

QUYẾT NGHỊ:

1. Thống nhất với kết quả đánh giá chất lượng Chương trình đào tạo chính quy trình độ đại học ngành Công nghệ thực phẩm (sau đây gọi là Chương trình đào tạo) của Trường Đại học Nam Cần Thơ của Đoàn chuyên gia đánh giá ngoài. Đoàn chuyên gia đánh giá ngoài đã thực hiện đánh giá chất lượng Chương trình đào tạo theo đúng quy định hiện hành, độc lập, khách quan, công khai, minh bạch. Kết quả đánh giá phản ánh đúng hiện trạng của Chương trình đào tạo. Nhà trường cũng đồng ý với kết quả đánh giá chất lượng của Đoàn chuyên gia đánh giá ngoài.

Thẩm định kết quả đánh giá chất lượng Chương trình đào tạo cho thấy số tiêu chí được đánh giá “đạt yêu cầu” là **46** tiêu chí (trong tổng số 50 tiêu chí), chiếm **92%**, trong đó mỗi tiêu chuẩn có ít nhất 50% số tiêu chí được đánh giá “đạt yêu cầu” (chi tiết trong *Phụ lục I*).

2. Kiến nghị Trường Đại học Nam Cần Thơ và Khoa Kỹ thuật công nghệ cần thực hiện 11 nhóm giải pháp để cải tiến chất lượng Chương trình đào tạo (chi tiết trong *Phụ lục II*).

3. Căn cứ Điều 23, Thông tư số 38/2013/TT-BGDĐT ngày 29/11/2013 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục đề nghị Giám đốc Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục - Đại học Quốc gia Hà Nội cấp giấy chứng nhận kiểm định chất lượng cho Chương trình đào tạo chính quy trình độ đại học ngành Công nghệ thực phẩm của Trường Đại học Nam Cần Thơ.

**TM. HỘI ĐỒNG
CHỦ TỊCH**

(Đã ký)

Đinh Văn Toàn

Phụ lục I
KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
CHÍNH QUY TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
CỦA TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ

(Kèm theo Nghị quyết số: 144/NQ-HĐKĐCL ngày 6 tháng 12 năm 2022
của Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục, Trung tâm KĐCLGD - ĐHQGHN)

Tiêu chuẩn, tiêu chí	Đánh giá tiêu chí	Tổng hợp theo tiêu chuẩn			Tiêu chuẩn, tiêu chí	Đánh giá tiêu chí	Tổng hợp theo tiêu chuẩn				
		Mức trung bình	Số tiêu chí đạt	Tỉ lệ số tiêu chí đạt			Mức trung bình	Số tiêu chí đạt	Tỉ lệ số tiêu chí đạt		
Tiêu chuẩn 1		4,00	3	100%	Tiêu chuẩn 7		4,20	5	100%		
Tiêu chí 1.1	4				Tiêu chí 7.1	4					
Tiêu chí 1.2	4				Tiêu chí 7.2	4					
Tiêu chí 1.3	4	Tiêu chí 7.3	5								
Tiêu chuẩn 2		3,67	2	66,67%	Tiêu chí 7.4	4					
Tiêu chí 2.1	4				Tiêu chí 7.5	4					
Tiêu chí 2.2	3				Tiêu chuẩn 8						
Tiêu chí 2.3	4	4,00	3	100%	Tiêu chí 8.1	4	4,20	5	100%		
Tiêu chuẩn 3					Tiêu chí 3.1	4				Tiêu chí 8.2	4
Tiêu chí 3.1	4				Tiêu chí 3.2	4				Tiêu chí 8.3	4
Tiêu chí 3.2	4				Tiêu chí 3.3	4				Tiêu chí 8.4	4
Tiêu chí 3.3	4	4,00	3	100%	Tiêu chí 8.5	5					
Tiêu chuẩn 4					Tiêu chí 4.1	4	Tiêu chuẩn 9				
Tiêu chí 4.1	4				Tiêu chí 4.2	4	Tiêu chí 9.1	4	4,40	5	100%
Tiêu chí 4.2	4	Tiêu chí 4.3	4	Tiêu chí 9.2	4						
Tiêu chuẩn 5		4,00	4	80%	Tiêu chí 9.3	5					
Tiêu chí 5.1	4				Tiêu chí 9.4	4					
Tiêu chí 5.2	4				Tiêu chí 9.5	5					
Tiêu chí 5.3	3				Tiêu chuẩn 10						
Tiêu chí 5.4	4				Tiêu chí 10.1	4	3,83	5	83,33%		
Tiêu chí 5.5	5	Tiêu chí 10.2	3								
Tiêu chuẩn 6		3,86	6	85,71%	Tiêu chí 10.3	4					
Tiêu chí 6.1	4				Tiêu chí 10.4	4					
Tiêu chí 6.2	4				Tiêu chí 10.5	4					
Tiêu chí 6.3	4				Tiêu chí 10.6	4					
Tiêu chí 6.4	4				Tiêu chuẩn 11						
Tiêu chí 6.5	4				Tiêu chí 11.1	4	4,20	5	100%		
Tiêu chí 6.6	4				Tiêu chí 11.2	4					
Tiêu chí 6.7	3	Tiêu chí 11.3	5								
		Tiêu chí 11.4	4								
		Tiêu chí 11.5	4								
Đánh giá chung CTĐT					Số tiêu chí đạt		Tỉ lệ số tiêu chí đạt				
					46		92%				

Phụ lục II
CÁC KIẾN NGHỊ CẢI TIẾN CHẤT LƯỢNG ĐỐI VỚI CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
CHÍNH QUY TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
CỦA TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ

*(Kèm theo Nghị quyết số: 144/NQ-HĐKĐCL ngày 6 tháng 12 năm 2022
của Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục, Trung tâm KĐCLGD - ĐHQGHN)*

Chương trình đào tạo chính quy trình độ đại học ngành Công nghệ thực phẩm (CTĐT) của Trường Đại học Nam Cần Thơ đã được Nhà trường tự đánh giá và được Đoàn chuyên gia đánh giá ngoài đánh giá chất lượng. Kết quả đánh giá chất lượng đối với CTĐT giai đoạn 2017-2021 cho thấy những điểm mạnh như sau:

Mục tiêu và chuẩn đầu ra của CTĐT được xây dựng cơ bản phù hợp với tầm nhìn, sứ mạng của Trường, Luật Giáo dục đại học và Khung trình độ Quốc gia Việt Nam. Bản mô tả CTĐT có các thông tin cốt lõi; đề cương chi tiết của các học phần được xây dựng theo biểu mẫu thống nhất. Các khối kiến thức trong CTĐT được thiết kế có sự gắn kết, liền mạch, được phân bổ khá hợp lý; các học phần có đóng góp vào đạt chuẩn đầu ra. Các hoạt động dạy và học được thiết kế cơ bản chuyên tải được mục tiêu và triết lý giáo dục của Nhà trường; các hoạt động triển khai thực tế ngoài hiện trường, hoạt động nhóm được chú trọng. Kiểm tra đánh giá kết quả học tập của người học được quy định; các hình thức đánh giá được thiết kế khá phù hợp với chuẩn đầu ra; quy trình phúc tra phúc khảo dễ tiếp cận. Đội ngũ giảng viên có sự gia tăng về số lượng và chất lượng; được tạo điều kiện đào tạo, bồi dưỡng để nâng cao trình độ chuyên môn và nghiệp vụ; năng lực của đội ngũ nhân viên hỗ trợ được xác định, giám sát và đánh giá. Công tác tuyển sinh được chú trọng, các hình thức truyền thông khá đa dạng; hệ thống giám sát sự tiến bộ trong học tập, rèn luyện của người học được thiết lập và vận hành khá hiệu quả. Cảnh quan môi trường xanh, sạch, tạo điều kiện thuận lợi cho các hoạt động; các điều kiện an ninh, an toàn được đảm bảo. Cơ sở vật chất được đầu tư; phòng làm việc, phòng học, phòng thực hành, thư viện đáp ứng yêu cầu phục vụ CTĐT. Quy trình thiết kế và phát triển CTĐT được cải tiến; quá trình dạy học và kiểm tra đánh giá được rà soát, đánh giá; hệ thống khảo sát, cơ chế phản hồi các liên quan được triển khai để hỗ trợ cải tiến chất lượng các hoạt động. Tỷ lệ sinh viên thôi học, tốt nghiệp, thời gian tốt nghiệp trung bình, mức độ hài lòng của các bên liên quan về chất lượng CTĐT được xác lập, giám sát để cải tiến; tỉ lệ sinh viên tốt nghiệp có việc làm luôn duy trì ở mức cao.

Tuy nhiên, CTĐT còn những điểm tồn tại cần khắc phục (cụ thể như đã nêu trong Báo cáo đánh giá ngoài của Đoàn chuyên gia đánh giá ngoài). Trên cơ sở Hồ sơ thẩm định và kết quả thảo luận tại Phiên họp, Hội đồng kiến nghị Nhà trường và Khoa Kỹ thuật công nghệ cần xây dựng kế hoạch cải tiến chất lượng theo 11 nhóm giải pháp dưới đây:

1. Tăng cường tham khảo ý kiến của các bên liên quan để đảm bảo tính hiệu lực, cải tiến cách tiếp cận chuẩn đầu ra thuận tiện, phù hợp với thời kỳ cách mạng công nghiệp 4.0, đổi mới sáng tạo; bổ sung chuẩn đầu ra liên quan đến mảng kiểm soát, đánh giá, đảm bảo chất lượng thực phẩm, lưu ý đến yêu cầu chuyên biệt của CTĐT; xem xét đến tính khả thi và hiệu quả gắn với dự báo tốt thị trường lao động thuộc lĩnh vực công nghệ và kiểm soát chất lượng thực phẩm.

2. Rà soát và hoàn thiện ma trận kỹ năng thể hiện được đầy đủ sự đóng góp của học phần với chuẩn đầu ra; so sánh, tham chiếu đối sánh với CTĐT tiên tiến đảm bảo tính tiên phong,

hội nhập; mô tả nội dung học phần đầy đủ thông tin và thống nhất giữa các học phần về cấu trúc, chuẩn đầu ra; tiếp tục hoàn thiện đề cương chi tiết học phần để có tính ứng dụng cao, để đánh giá và kiểm soát, đảm bảo chất lượng người học khi kết thúc học phần.

3. Có hướng dẫn và triển khai thực hiện, tập huấn về xây dựng đề cương học phần, ma trận chuẩn đầu ra cho mỗi học phần, từ đó làm cơ sở để đánh giá sự đóng góp của mỗi học phần trong việc đạt được chuẩn đầu ra của CTĐT; xây dựng quy định chi tiết cụ thể về việc đánh giá quá trình học tập, đánh giá thường xuyên; có kế hoạch, xây dựng các tiêu chí lựa chọn và đối sánh các CTĐT trong và ngoài nước để có cơ sở khoa học cho xây dựng và phát triển chương trình dạy học phù hợp với chuẩn đầu ra, rà soát và bổ sung khối kiến thức về phân tích, đánh giá, kiểm nghiệm an toàn thực phẩm.

4. Tích cực phổ biến về triết lý giáo dục tới các bên liên quan; xây dựng và ban hành phương pháp dạy và học phù hợp với chuẩn đầu ra; có hướng dẫn và đánh giá việc tự học của sinh viên; tích cực đổi mới việc dạy và học, chú trọng rèn luyện các kỹ năng phát vấn, giao tiếp, thuyết trình...; thường xuyên đánh giá hiệu quả các phương pháp giảng dạy để có những cải tiến phù hợp nhằm nâng cao kỹ năng tự học, học tập suốt đời

5. Đa dạng các phương pháp đánh giá kết quả học tập của người học; xây dựng kế hoạch triển khai đánh giá định lượng, khoa học về mức độ phù hợp, độ giá trị và tin cậy của các phương pháp; nghiên cứu phát triển bộ công cụ trực tuyến để hỗ trợ người học phản hồi kịp thời/khiếu nại thông qua tương tác máy và đa dạng các hình thức phổ biến công khai các quy định về phản hồi kết quả kiểm tra đánh giá.

6. Nghiên cứu tích hợp các quy định về năng lực của giảng viên trong một văn bản để có tính khoa học, tính kế hoạch nhằm tăng tính chủ động thiết lập mức phân đấu và kế hoạch thực hiện cho giảng viên, thuận tiện cho công tác quản lý; tăng cường hơn nữa việc thu hút chuyên gia đầu ngành; thành lập các nhóm nghiên cứu, đẩy mạnh hợp tác với các doanh nghiệp, chú trọng bồi dưỡng giảng viên để tăng số lượng có học hàm, học vị; tăng cường bồi dưỡng nâng cao năng lực cho giảng viên về xây dựng chuẩn đầu ra và phát triển CTĐT, đổi mới phương pháp dạy học, kiểm tra đánh giá theo mô hình giáo dục hướng tới chuẩn đầu ra, quản trị đại học tiên tiến, đặc biệt là năng lực nghiên cứu khoa học để gia tăng số lượng và chất lượng.

7. Chú trọng công tác quy hoạch đội ngũ hỗ trợ đáp ứng nhu cầu đào tạo, nghiên cứu khoa học và phục vụ cộng đồng; rà soát, điều chỉnh Đề án vị trí việc làm theo hướng tiếp cận năng lực, làm cơ sở chuyên nghiệp hóa công tác quản trị nhân sự, bao gồm kế hoạch tuyển dụng, tiêu chí tuyển dụng, chính sách tuyển dụng và thu hút, chính sách đào tạo, bồi dưỡng; quan tâm hơn đến các hoạt động đào tạo, bồi dưỡng theo hướng chuyên nghiệp hóa, đáp ứng năng lực của vị trí việc làm; khảo sát nhu cầu đào tạo bồi dưỡng của đội ngũ nhân viên; lấy ý kiến các bên liên quan về tiêu chí đánh giá nhân viên và rà soát cập nhật tương ứng với định hướng phát triển của Trường.

8. Tăng cường sự chủ động của lãnh đạo và giảng viên trong công tác tư vấn tuyển sinh trực tiếp; xây dựng và ban hành Sổ tay Cố vấn học tập, ban hành quy định chính thức về công tác này; văn bản hóa quy trình theo dõi, tìm hiểu nguyên nhân, hỗ trợ các sinh viên bỏ học; kết nối với nhiều doanh nghiệp, bệnh viện lớn đa dạng để tăng cường giao lưu, chia sẻ kinh nghiệm thực tế, thực hành cho giảng viên và sinh viên trong các buổi tọa đàm/hội thảo về việc làm, tư vấn chuyên sâu về ngành nghề; có không gian cho hoạt động sáng tạo, khởi nghiệp, chuyển đổi

số để thúc đẩy việc trao đổi các ý tưởng về nghiên cứu khoa học, các dự án phục vụ cộng đồng, thực tế, sinh hoạt các câu lạc bộ/cuộc thi học thuật, tiếng Anh giao tiếp và chuyên ngành.

9. Tăng cường công tác biên soạn giáo trình để bổ sung nguồn học liệu nội sinh tại thư viện; đầu tư cơ sở vật chất, thiết bị hiện đại cho công tác số hóa phục vụ tra cứu trực tuyến; đẩy mạnh số hóa nguồn học liệu nội sinh và kết nối cơ sở dữ liệu với các thư viện khác; nâng cấp cơ sở dữ liệu điện tử thư viện; xây dựng hệ thống phần mềm tích hợp đáp ứng hiệu quả bền vững quản trị đại học tiên tiến; thường xuyên/định kỳ tổng kết, đánh giá việc triển khai thực hiện tiêu chuẩn về môi trường, sức khỏe, an toàn (an toàn lao động, vệ sinh lao động, bảo hiểm nghề nghiệp, vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn phòng chống cháy nổ ...) để có phương án điều chỉnh, nâng cao chất lượng môi trường trong Nhà trường

10. Có quy trình cụ thể để phân tích, đối sánh, chọn lựa và sử dụng thông tin phản hồi của các bên liên quan trong quá trình phát triển CTĐT; rà soát, cải tiến quá trình dạy học và kiểm tra đánh giá để đảm bảo sự tương thích, phù hợp với chuẩn đầu ra; có giải pháp, chính sách hiệu quả khuyến khích, tạo điều kiện cho giảng viên thực hiện các nghiên cứu theo hướng tạo ra các sản phẩm ứng dụng vào cải tiến hoạt động dạy và học; rà soát, đánh giá và cải tiến tăng cường tính hệ thống cho cơ chế phản hồi của các bên liên quan; xây dựng và triển khai các giải pháp tăng mức độ hài lòng của các bên liên quan; phân tích đầy đủ các khuyến nghị của các đợt kiểm định chất lượng trước, lên kế hoạch và triển khai thực hiện cải tiến triệt để và hiệu quả các mặt hoạt động của Trường.

11. Có các giải pháp hiệu quả để hạn chế số sinh viên thôi học, khuyến khích sinh viên học trước, học vượt để sớm hoàn thành CTĐT; tiếp tục nghiên cứu kỹ sự kết nối của Trường với các cơ quan, doanh nghiệp để chủ động đưa ra các giải pháp cụ thể, thiết thực tăng cường khả năng việc làm cho sinh viên tốt nghiệp; nâng cấp phần mềm quản lý đào tạo để hỗ trợ hiệu quả việc theo dõi, giám sát kết quả học tập của người học; có cơ chế, chính sách để khuyến khích và thúc đẩy sinh viên tích cực tham gia nghiên cứu khoa học, đảm bảo đủ nguồn kinh phí chi cho hoạt động nghiên cứu khoa học theo quy định của Nghị định 99/2014/NĐ-CP; cải tiến tăng chất lượng và độ tin cậy của các khảo sát về mức độ hài lòng của các bên liên quan; thực hiện đối sánh kết quả để cải tiến chất lượng của CTĐT.

Trên đây là 11 nhóm giải pháp tổng hợp. Nhà trường, Khoa Kỹ thuật công nghệ cần nghiên cứu kỹ Báo cáo đánh giá ngoài chương trình đào tạo của Đoàn chuyên gia đánh giá ngoài để có thêm những giải pháp chi tiết trong quá trình triển khai thực hiện. Sau nửa chu kỳ kiểm định chất lượng giáo dục (2,5 năm sau khi được công nhận đạt tiêu chuẩn chất lượng), Nhà trường cần có báo cáo kết quả thực hiện cải tiến chất lượng Chương trình đào tạo chính quy trình độ đại học ngành Công nghệ thực phẩm gửi Bộ Giáo dục và Đào tạo và Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục - Đại học Quốc gia Hà Nội.
