

Số: 148/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 Quốc tế, Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh

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 Quốc tế, Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh, 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 XX 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 Quốc tế, Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh 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 47 tiêu chí (trong tổng số 50 tiêu chí), chiếm 94%, 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 Quốc tế, Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh và Khoa Công nghệ sinh học 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 Quốc tế, Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh.

**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 QUỐC TẾ, ĐẠI HỌC QUỐC GIA THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
(Kèm theo Nghị quyết số: 148/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		3,67	2	66,67%	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	5			
Tiêu chí 1.3	3				Tiêu chí 7.3	4			
Tiêu chuẩn 2		4,00	3	100%	Tiêu chí 7.4	4			
Tiêu chí 2.1	4				Tiêu chí 7.5	4			
Tiêu chí 2.2	4				Tiêu chuẩn 8				
Tiêu chí 2.3	4	4,00	3	100%	Tiêu chí 8.1	4	4,40	5	100%
Tiêu chuẩn 3					Tiêu chí 8.2	4			
Tiêu chí 3.1	4				Tiêu chí 8.3	5			
Tiêu chí 3.2	4				Tiêu chí 8.4	4			
Tiêu chí 3.3	4				Tiêu chí 8.5	5			
Tiêu chuẩn 4		4,00	3	100%	Tiêu chuẩn 9		4,20	4	80%
Tiêu chí 4.1	4				Tiêu chí 9.1	5			
Tiêu chí 4.2	4				Tiêu chí 9.2	3			
Tiêu chí 4.3	4	4,20	5	100%	Tiêu chí 9.3	4			
Tiêu chuẩn 5					Tiêu chí 9.4	4			
Tiêu chí 5.1	4				Tiêu chí 9.5	5			
Tiêu chí 5.2	4				Tiêu chuẩn 10				
Tiêu chí 5.3	4				Tiêu chí 10.1	5	4,50	6	100%
Tiêu chí 5.4	5	Tiêu chí 10.2	4						
Tiêu chí 5.5	4	Tiêu chí 10.3	4						
Tiêu chuẩn 6		4,43	7	100%	Tiêu chí 10.4	5			
Tiêu chí 6.1	4				Tiêu chí 10.5	4			
Tiêu chí 6.2	4				Tiêu chí 10.6	5			
Tiêu chí 6.3	5				Tiêu chuẩn 11				
Tiêu chí 6.4	4				Tiêu chí 11.1	4	4,20	4	80%
Tiêu chí 6.5	4				Tiêu chí 11.2	3			
Tiêu chí 6.6	5				Tiêu chí 11.3	4			
Tiêu chí 6.7	5	Tiêu chí 11.4	5						
		Tiêu chí 11.5	5						
Đánh giá chung CTĐT					Số tiêu chí đạt		Tỉ lệ số tiêu chí đạt		
					47		94%		

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 ĐH QUỐC TẾ, ĐH QUỐC GIA THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
(Kèm theo Nghị quyết số: 148/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 Quốc tế, Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh 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 và Luật Giáo dục đại học. Bản mô tả CTĐT có đầy đủ thông tin; đề cương chi tiết của các học phần được xây dựng theo biểu mẫu thống nhất và được rà soát, cập nhật. Chương trình dạy học được xây dựng dựa trên chuẩn đầu ra; các khối kiến thức được thiết kế có sự gắn kết, thể hiện được các kiến thức nền tảng và chuyên sâu trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm; các học phần có đóng góp vào đạt chuẩn đầu ra. Triết lý giáo dục của Nhà trường được tuyên bố rõ ràng, công bố công khai và phổ biến rộng rãi; được chuyển tải vào các hoạt động của CTĐT. Các hoạt động dạy và học khá đa dạng, chú trọng đến việc rèn luyện năng lực tự học và khả năng học tập suốt đời của người học. Kiểm tra đánh giá kết quả học tập của người học được quy định cụ thể; các hình thức đánh giá được thiết kế khá phù hợp với chuẩn đầu ra; kết quả đánh giá được công bố kịp thời để hỗ trợ người học cải thiện việc học tập. Đội ngũ giảng viên, nghiên cứu viên đượ quy hoạch, có trình độ chuyên môn cao và năng lực nghiên cứu khoa học tốt; kết quả thực hiện nhiệm vụ được giám sát, đánh giá và ghi nhận. Chính sách đãi ngộ nhân viên hỗ trợ khá hiệu quả; kết quả thực hiện công việc được quản trị theo chất lượng và sản phẩm đầu ra. Công tác tuyển sinh được thực hiện theo quy định hiện hành; hệ thống giám sát, theo dõi sự tiến bộ trong học tập và rèn luyện của người học được thiết lập và vận hành hiệu quả; các hoạt động tư vấn, hỗ trợ khá đa dạng. Môi trường sư phạm, cảnh quan, không gian học thuật được bố trí hợp lý, có chú ý đến nhu cầu người khuyết tật và tạo được không khí thoải mái, thân thiện. Cơ sở vật chất, hệ thống phòng làm việc, phòng học, phòng thực hành, được đầu tư đáp ứng tốt yêu cầu phục vụ CTĐT. Thông tin phản hồi của các liên quan được sử dụng làm căn cứ cải tiến chất lượng CTĐT; kết quả nghiên cứu khoa học được ứng dụng hiệu quả vào cải tiến việc dạy và học. Tỷ lệ sinh viên thôi học, tốt nghiệp, thời gian tốt nghiệp trung bình được xác lập, giám sát và đối sánh nội bộ để cải tiến; nghiên cứu khoa học của sinh viên được đầu tư và đạt được một số thành tích đáng kể; việc đánh giá mức độ hài lòng của các bên liên quan được triển khai có hệ thống và đảm bảo độ tin cậy.

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 Công nghệ sinh học cần xây dựng kế hoạch cải tiến chất lượng theo 11 nhóm giải pháp dưới đây:

1. Tiếp tục rà soát, điều chỉnh mục tiêu và chuẩn đầu ra của CTĐT một cách bài bản hơn, huy động được sự đóng góp của đông đảo các bên liên quan; chuẩn đầu ra của CTĐT phản ánh đầy đủ hơn mục tiêu của CTĐT, đáp ứng đầy đủ Khung trình độ Quốc gia Việt Nam; chuẩn đầu

ra của học phần cần đáp ứng nguyên tắc SMART; quan tâm hơn tính pháp lý của tất cả các phiên bản Tiếng Việt, Tiếng Anh và đa dạng các hình thức công khai đến các bên liên quan.

2. Ban hành chính thức bản mô tả CTĐT theo đúng Thông tư 17/2021/TT-BGDĐT; rà soát kỹ lưỡng bản mô tả CTĐT bằng tiếng Anh; rà soát, hoàn thiện đề cương các học phần đảm bảo thống nhất về cấu trúc, chi tiết phương pháp giảng dạy, nhiệm vụ tự học của sinh viên; mô tả chi tiết phương pháp giảng dạy, cách thức kiểm tra đánh giá trong mỗi chương mục; có hướng dẫn chi tiết nhiệm vụ tự học và hình thức đánh giá phù hợp; cải tiến phương thức công bố để các bên liên quan dễ dàng tiếp cận.

3. Ban hành hướng dẫn chi tiết về thiết kế CTĐT dựa trên chuẩn đầu ra, xác định các tổ hợp phương pháp giảng dạy để thực hiện các chuẩn đầu ra về kỹ năng nghề nghiệp và các kỹ năng mềm khác; quan tâm hơn đến nội dung của đề cương các học phần, xác định chính xác hơn sự đóng góp của mỗi học phần vào thực hiện chuẩn đầu ra của CTĐT; điều chỉnh tăng thời lượng thực hành, thực tế và kiến thức về quản lý và dịch vụ có liên quan đến công nghệ thực phẩm; sớm bổ sung học phần Pháp luật đại cương vào CTĐT.

4. Thường xuyên quán triệt và có hướng dẫn việc truyền tải triết lý giáo dục vào hoạt động đào tạo, nhất là chiến lược dạy và học; tăng cường kết nối với các doanh nghiệp để tổ chức cho sinh viên đi tham quan thực tế, thực tập ngay trong giai đoạn đầu học tập; tăng thời gian thực tập tại doanh nghiệp, tăng mức độ tham gia của doanh nghiệp trong quá trình đào tạo; đẩy mạnh các hoạt động nâng cao khả năng nghiên cứu và kỹ năng giao tiếp; tiếp tục kết nối và tổ chức các hoạt động trao đổi sinh viên với các trường đại học ngoài nước.

5. Hoàn thiện, ban hành các văn bản quy định và hướng dẫn cụ thể về công tác kiểm tra đánh giá kết quả học tập của người học trên cơ sở tích hợp các quy định hiện có và cập nhật các văn bản quy định của Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh; có quy trình và công cụ đánh giá độ tin cậy, độ chính xác của phương pháp kiểm tra đánh giá của đề thi để đo lường mức độ đạt được chuẩn đầu ra của học phần; xây dựng kế hoạch, lộ trình và công cụ phù hợp để thực hiện đánh giá mức độ đạt được chuẩn đầu ra của CTĐT đối với các khoá sinh viên đã tốt nghiệp hoặc theo tiến trình đào tạo của khoá học.

6. Cụ thể hóa yêu cầu về năng lực từng vị trí việc làm, yêu cầu về hoạt động phục vụ cộng đồng để thực hiện quy hoạch, đánh giá và đào tạo nâng cao năng lực, đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về quản lý, thực hiện CTĐT và các hoạt động phục vụ cộng đồng; tiếp tục hoàn thiện phương thức đánh giá theo bộ chỉ số KPIs để đánh giá, ghi nhận hiệu quả, đóng góp, gắn với đãi ngộ để thúc đẩy đổi mới sáng tạo; rà soát đồng bộ các chính sách, cơ chế hỗ trợ thúc đẩy mạnh mẽ nghiên cứu khoa học, hợp tác trong và ngoài nước để thu hút nguồn lực, tăng cường chuyển giao kết quả trong thực tiễn.

7. Xây dựng chiến lược cụ thể về phát triển đội ngũ nhân viên hỗ trợ; hoàn thiện và ban hành chính thức các văn bản liên quan; thực hiện xác định và đánh giá nhu cầu về đào tạo, bồi dưỡng và phát triển chuyên môn, nghiệp vụ cho đội ngũ nhân viên một cách bài bản, thiết thực trên cơ sở đó, xây dựng kế hoạch, nội dung bồi dưỡng đảm bảo phù hợp đối tượng và tính chất công việc; quan tâm hơn nữa đến chính sách đãi ngộ, đặc biệt là chính sách thu hút nhân viên có trình độ cao.

8. Tăng cường điều tra, dự báo nhu cầu nhân lực để có tiêu chí, chỉ tiêu tuyển sinh phù hợp, nhất là tuyển sinh người học quốc tế; tổ chức tổng kết, đánh giá hoạt động tuyển sinh; phát huy hơn nữa quyền chủ động của Khoa, Bộ môn trong tư vấn tuyển sinh; bổ sung bộ phận tư vấn tâm lý học đường và nâng cao năng lực tư vấn cho đội ngũ cố vấn học tập bên cạnh việc tăng cường các hoạt động trải nghiệm, thực tế về lĩnh vực công nghệ thực phẩm; xây dựng mạng lưới kết nối cựu sinh viên và sinh viên, kết nối doanh nghiệp trong đào tạo, hỗ trợ SV và tăng cơ hội việc làm cho sinh viên tốt nghiệp.

9. Thiết lập các không gian cho tư vấn người học, giảng viên, sinh viên nước ngoài, seminar, cố vấn học tập; các không gian chung giao lưu giữa các ngành đào tạo, không gian văn hóa đọc, phát triển các kỹ năng; xây dựng phòng thực hành máy tính trang bị các phần mềm chuyên ngành; xây dựng, đóng gói và số hóa các bài tập thực hành thí nghiệm, đặc biệt là các bài thí nghiệm sử dụng các trang thiết bị lắp lại trong lab; đầu tư bổ sung các nguyên vật liệu hằng năm cho thực hành thí nghiệm liên quan; nâng cấp thư viện, bổ sung, cập nhật tài liệu, đặc biệt là các tài liệu tham khảo bằng tiếng Việt, kết nối với thư viện các trường cùng đào tạo lĩnh vực công nghệ thực phẩm; lấy ý kiến đầy đủ các bên liên quan để làm cơ sở cho xử lý, cập nhật, bổ sung kịp thời cơ sở vật chất, trang thiết bị và thư viện phục vụ cho đào tạo và nghiên cứu.

10. Nghiên cứu đề xuất với Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh giảm tần suất điều chỉnh CTĐT để giúp ổn định cho việc triển khai đào tạo; tổ chức rà soát, đánh giá bài bản quy trình rà soát, phát triển CTĐT theo nguyên lý dựa trên chuẩn đầu ra; tổ chức đánh giá bài bản, khoa học về mức độ phù hợp, tương thích của từng phương pháp giảng dạy và kiểm tra đánh giá với chuẩn đầu ra của CTĐT; có các hướng dẫn cụ thể cho việc triển khai ứng dụng kết quả nghiên cứu khoa học vào cải tiến việc dạy và học và chính sách ưu tiên cho các đề tài nghiên cứu cải tiến phương pháp dạy và học; rà soát kỹ và có kế hoạch thực hiện triệt để một số cải tiến theo kết quả kiểm định chất lượng chu kỳ trước.

11. Có quy định về thống kê tỉ lệ sinh viên thôi học, tốt nghiệp đúng hạn, tốt nghiệp quá hạn, thời gian tốt nghiệp trung bình và tỉ lệ có việc làm; thực hiện đối sánh với ngành bên ngoài của các cơ sở giáo dục khác để có giải pháp cải tiến phù hợp; có biện pháp hiệu quả để nâng cao tỷ lệ sinh viên tốt nghiệp đúng hạn; xem xét cập nhật CTĐT theo hướng tăng thời gian đào tạo phù hợp với thời gian tốt nghiệp trung bình của sinh viên; khảo sát sự hài lòng của các bên liên quan về chất lượng sinh viên theo từng khoá làm cơ sở đánh giá mức độ đạt được chuẩn đầu ra của khoá học.

Trên đây là 11 nhóm giải pháp tổng hợp. Nhà trường 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 cơ quan quản lý trực tiếp, Bộ Giáo dục và Đào tạo và Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục - Đại học Quốc gia Hà Nội.
