



**BỘ CÔNG THƯƠNG  
TRƯỜNG CAO ĐẲNG CÔNG THƯƠNG  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**

## **BÁO CÁO**

**KẾT QUẢ TỰ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG  
CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO  
NGÀNH/NGHỀ QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG  
& DỊCH VỤ ĂN UỐNG  
TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG  
NĂM 2023**

*Thành phố Hồ Chí Minh, tháng 09 năm 2023*

## MỤC LỤC

<b>PHẦN I:</b> .....	4
<b>GIỚI THIỆU VỀ TRƯỜNG CAO ĐẲNG CÔNG THƯƠNG TP.HCM,</b> .....	4
<b>KHOA QUẢN TRỊ KINH DOANH</b> .....	4
<b>1. THÔNG TIN CHUNG VỀ TRƯỜNG CAO ĐẲNG CÔNG THƯƠNG TP.HCM</b> .....	4
<b>2. THÔNG TIN KHÁI QUÁT VỀ KHOA QUẢN TRỊ KINH DOANH</b> .....	12
<b>2.1. Giới thiệu chung</b> .....	12
<b>2.2. Đội ngũ nhân sự</b> .....	13
<b>2.3. Chương trình đào tạo</b> .....	13
<b>2.4. Cơ hội việc làm sau tốt nghiệp</b> .....	14
<b>3. THÔNG TIN VỀ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG</b> .....	15
<b>3.1. Mục tiêu đào tạo</b> .....	15
<b>3.2. Chuẩn đầu ra</b> .....	15
<b>3.3. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học</b> .....	18
<b>PHẦN II</b> .....	19
<b>KẾT QUẢ TỰ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO</b> .....	19
<b>1. Tổng quan chung</b> .....	19
<b>1.1. Căn cứ tự đánh giá</b> .....	19
<b>1.2. Mục đích tự đánh giá</b> .....	19
<b>1.3. Yêu cầu tự đánh giá</b> .....	19
<b>1.4. Phương pháp tự đánh giá</b> .....	20
<b>1.5. Các bước tiến hành tự đánh giá</b> .....	20
<b>2. Tự đánh giá</b> .....	20
<b>2.1. Tổng hợp kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng</b> .....	20
<b>2.2 Tự đánh giá theo từng tiêu chí, tiêu chuẩn</b> .....	26
<b>2.2.1. Tiêu chí 1 - Mục tiêu, quản lý và tài chính</b> .....	26
<b>2.2.2. Tiêu chí 2: Hoạt động đào tạo</b> .....	35
<b>2.2.3 Tiêu chí 3: Nhà giáo, cán bộ quản lý và nhân viên</b> .....	53
<b>2.2.4. Tiêu chí 4: Chương trình, giáo trình</b> .....	61
<b>2.2.5. Tiêu chí 5: Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo và thư viện</b> .....	75
<b>2.2.6. Tiêu chí 6: Dịch vụ cho người học</b> .....	93
<b>2.2.7. Tiêu chí 7: Giám sát, đánh giá chất lượng</b> .....	99
<b>PHẦN III</b> .....	114

<b>TỔNG HỢP KẾ HOẠCH NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG CTĐT .....</b>	<b>114</b>
<b>1. Về công tác nhân sự .....</b>	<b>114</b>
<b>2. Về công tác quản lý đào tạo.....</b>	<b>115</b>
<b>3. Về công tác Khảo thí và Đảm bảo chất lượng .....</b>	<b>116</b>
<b>4. Về công tác quản trị thiết bị vật tư.....</b>	<b>117</b>
<b>5. Về công tác nghiên cứu khoa học.....</b>	<b>117</b>
<b>PHẦN IV .....</b>	<b>118</b>
<b>ĐỀ XUẤT, KIẾN NGHỊ .....</b>	<b>119</b>
<b>1. Kết luận .....</b>	<b>119</b>
<b>2. Kiến nghị .....</b>	<b>119</b>
<b>PHỤ LỤC .....</b>	<b>123</b>

## CÁC TỪ VIẾT TẮT

<b>Viết tắt</b>	<b>Ý nghĩa</b>
HSSV	Học sinh sinh viên
UBND	Ủy ban nhân dân
QĐ	Quyết định
TCGDNN	Tổng cục giáo dục nghề nghiệp
CKĐCL	Cục kiểm định chất lượng
KTCN	Kỹ thuật công nghiệp
BLĐTBXH	Bộ Lao động Thương binh và Xã hội
KT	Kỹ thuật
LĐLĐ	Liên đoàn lao động
ĐBCL	Đảm bảo chất lượng
Khoa QTKD	Khoa Quản trị kinh doanh
TNHH	Trách nhiệm hữu hạn
TC	Trung cấp
CĐ	Cao đẳng
TPHCM	Thành phố Hồ Chí Minh
TB	Thương binh
CBGV	Cán bộ giáo viên
TT	Thông tư
NĐ	Nghị định
CP	Chính phủ
KTX	Ký túc xá
GV	Giáo viên

**PHẦN I:**  
**GIỚI THIỆU VỀ TRƯỜNG CAO ĐẲNG CÔNG THƯƠNG TPHCM,**  
**KHOA QUẢN TRỊ KINH DOANH**

**1. THÔNG TIN CHUNG VỀ TRƯỜNG CAO ĐẲNG CÔNG THƯƠNG TP.HCM**

Trường cao đẳng Công Thương thành phố Hồ Chí Minh là đơn vị sự nghiệp công lập, trực thuộc Bộ Công Thương, được thành lập ngày 20/10/1976, với tên gọi là Trường Nghiệp vụ Kỹ thuật Công nghiệp nhẹ. Đến ngày 30/7/1991 Trường được đổi tên thành Trường Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp nhẹ Thủ Đức, trực thuộc Bộ Công Nghiệp nhẹ. Đến năm 2000 Trường được nâng cấp thành Trường Cao đẳng Kinh Tế Kỹ Thuật Công Nghiệp II, theo quyết định số 5945/QĐ-BGD&ĐT ngày 27 tháng 12 năm 2000 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo. Đến năm 2009 đổi tên thành Trường Cao đẳng Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh theo quyết định số 418/QĐ-BGD&ĐT ngày 20 tháng 01 năm 2009 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo.

Thông tin liên hệ:

Tên trường: TRƯỜNG CAO ĐẲNG CÔNG THƯƠNG THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
(viết tắt: CĐCT)

Tên tiếng Anh: Ho Chi Minh City Industry and Trade College, (viết tắt: HITC).

Cơ quan chủ quản: Bộ Lao Động – Thương Binh và Xã Hội

Địa chỉ trường: Số 20 Tăng Nhơn Phú, Phường Phước Long B, Thành phố Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh.

Điện thoại: 028.37313631

Số fax: 028.38978501

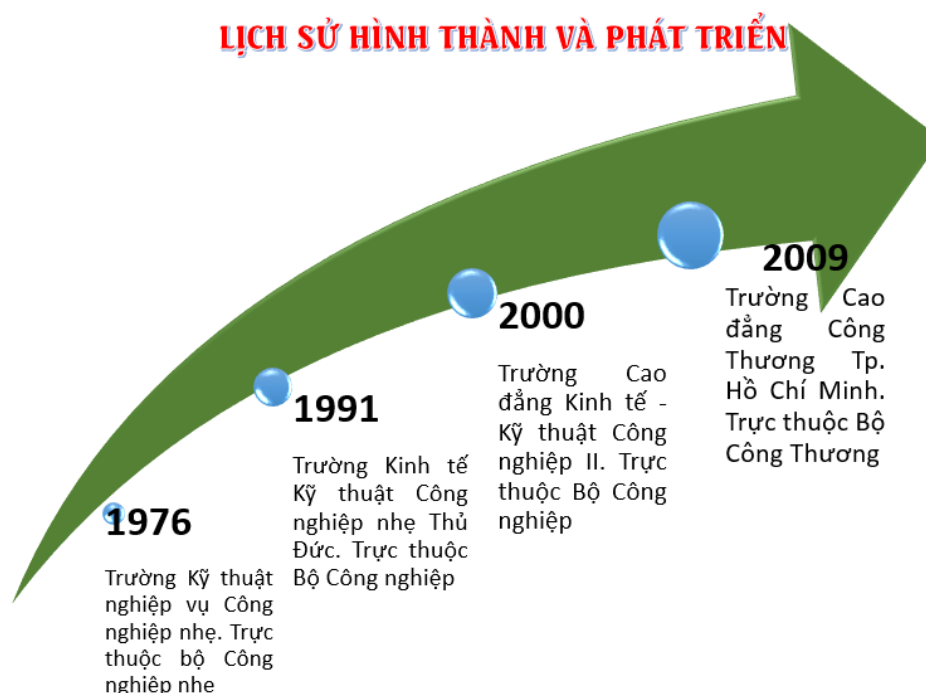
Email: [tttkdcl@hitu.edu.vn](mailto:tttkdcl@hitu.edu.vn);

Website: [www.hitu.edu.vn](http://www.hitu.edu.vn)

**1.1. Khái quát về lịch sử phát triển của trường**

Đến năm 2022, trường Cao đẳng Công Thương thành phố Hồ Chí Minh đã có lịch sử phát triển 46 năm với 4 giai đoạn như sau:

## LỊCH SỬ HÌNH THÀNH VÀ PHÁT TRIỂN



### • Giai đoạn 1 (Từ 20/10/1976 đến 30/07/1991):

Trường Nghiệp vụ Kỹ thuật Công nghiệp nhẹ trực thuộc Bộ Công nghiệp nhẹ, đào tạo hệ trung cấp chuyên nghiệp, kỹ thuật viên 7 ngành kỹ thuật và nghiệp vụ thuộc Bộ Công nghiệp nhẹ: dệt, sợi, may, nhuộm, giấy, tổ chức sản xuất, lao động – tiền lương. Bên cạnh đó, trường còn đào tạo và bồi dưỡng cán bộ quản lý làm việc trong ngành công nghiệp nhẹ ở khu vực miền Nam, với các chức danh từ tổ trưởng sản xuất, chuyên trưởng đến quản đốc, giám đốc xí nghiệp, thuộc Bộ Công nghiệp nhẹ. Từ con số 500 sinh viên vào năm học 1976 - 1977 đến năm học 1990 - 1991 đã lên đến 2.000 sinh viên theo học tại trường.

### • Giai đoạn 2 (Từ 30/07/1991 đến 27/12/2000):

Trường phát triển và đổi tên thành Trường Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp nhẹ Thủ Đức trực thuộc Bộ Công nghiệp, được phép đào tạo thêm một số ngành:

- Đào tạo thêm 5 ngành đối với trình độ trung cấp chuyên nghiệp và trung học nghề.
- Đào tạo công nhân kỹ thuật đối với 10 ngành.
- Liên kết với trường Cao đẳng Kinh tế Kỹ thuật Công nghiệp I, đào tạo bậc cao đẳng chính quy được 3 khóa.
- Chuẩn bị đủ điều kiện để nâng cấp thành trường cao đẳng.

Trong năm học 1999 – 2000, đã có 5.000 sinh viên học tại trường.

### • Giai đoạn 3 (Từ 27/12/2000 đến 20/01/2009):

Trường chính thức được nâng cấp thành Trường Cao đẳng Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp II trực thuộc Bộ Công Nghiệp (nay là Bộ Công Thương), trường thực hiện thêm các nhiệm vụ sau:

- Đào tạo trình độ cao đẳng, hệ chính quy đối với 19 ngành.
- Đào tạo trung cấp nghề.

- Đào tạo liên thông thí điểm đối với 3 ngành kế toán, công nghệ dệt, công nghệ kỹ thuật cơ khí.

- Liên kết với 2 trường Đại học đào tạo liên thông từ cao đẳng lên đại học.

Năm học 2008 – 2009, số sinh viên của trường lên đến 12.804 người theo học.

• **Giai đoạn 4 (Từ 20/01/2009 đến nay: tháng 11/2022):**

Trường được đổi tên thành Trường Cao đẳng Công Thương thành phố Hồ Chí Minh, trực thuộc Bộ Công Thương. Đây là thời điểm đầu của giai đoạn phát triển thứ tư của nhà trường với định hướng phấn đấu trở thành Trường Cao đẳng chất lượng cao trong hệ thống các trường Đại học, Cao đẳng tại Việt Nam.

Trường Cao đẳng Công thương Thành phố Hồ Chí Minh (HITC) là địa chỉ tin cậy trong đào tạo nguồn nhân lực có trình độ cao đẳng trong lĩnh vực kỹ thuật, công nghệ và kinh tế; bồi dưỡng kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp theo yêu cầu xã hội; là cơ sở nghiên cứu khoa học và chuyển giao công nghệ phục vụ quản lý, sản xuất, kinh doanh đa lĩnh vực; có năng lực hội nhập khu vực và quốc tế, giúp người học trở thành những công dân có học thức, tự tin lập thân, lập nghiệp, làm việc hiệu quả trong môi trường đa văn hóa, đáp ứng nhu cầu xã hội.

Đến năm 2025 trở thành Trường chất lượng cao, cơ bản hoàn thành chuyển đổi số. Chất lượng đào tạo không ngừng được nâng cao, quy mô đào tạo được duy trì hợp lý nhằm đáp ứng nhu cầu nhân lực chất lượng cao và đa dạng của xã hội.

Đến năm 2030, Trường đủ điều kiện trở thành trường đại học đào tạo đa ngành theo hướng ứng dụng, tiếp cận trình độ các nước ASEAN-4, được xã hội tín nhiệm cao về chất lượng đào tạo với phương châm **“Học tập gắn liền với thực tiễn cuộc sống”**, góp phần vào sự nghiệp phát triển của đất nước.

## **1.2 Những thành tích nổi bật của trường**

Với nhiều thành tích đóng góp cho hoạt động giáo dục trong suốt 46 năm hoạt động, trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM đã đạt được một số thành tựu sau:

- Được Chủ tịch nước trao tặng Huân chương lao động hạng ba (năm 1992), Huân chương lao động hạng nhì (năm 1997), Huân chương lao động hạng nhất (năm 2001) và Huân chương độc lập hạng ba (năm 2006), Huân chương Độc lập hạng nhì (2011), Cờ thi đua xuất sắc do Chính phủ CHXHCN Việt Nam tặng (2012); và nhiều bằng khen của Bộ trưởng Bộ Công Thương tặng (hàng năm).

- Giảng viên của trường đạt được nhiều giải thưởng trong các Hội thi giáo viên dạy giỏi cấp thành phố, cấp quốc gia như: 01 giải nhất, 02 giải ba, 02 giải khuyến khích Giáo viên dạy giỏi TP.HCM năm 2014; 01 giải ba Giáo viên dạy giỏi toàn quốc năm 2015; 03 giải nhì, 01 giải ba, 02 giải khuyến khích Giáo viên dạy giỏi TP.HCM năm 2016; 01 giải nhì, 01 giải ba Giáo viên dạy giỏi TP.HCM năm 2018; 02 giải khuyến khích Giáo viên dạy giỏi cấp quốc gia năm 2018.

- Sinh viên của Trường sau khi tốt nghiệp đều có việc làm và đạt được một số thành công nhất định như: Phạm Xuân Trình (Tổng Giám đốc Tổng công ty Phong Phú; Phạm Phú Chung (Tổng Giám đốc Công ty Dệt Đông Nam); Lê Thanh Liêm (Tổng Giám đốc Công ty

Phước Long); Nguyễn Văn Đạt (Giám đốc Công ty Hưng Phát Đạt); Ngô Văn Nhiệm (Giám đốc Công ty Dệt gia dụng Phong Phú); Nguyễn Thị Kim Yến (Phó Giám đốc Công ty nhựa Bình Minh); Ngô Văn Hòa (Chủ tịch HĐQT, Tổng Giám đốc Công ty Dệt May Thắng Lợi), Dương Quốc Thủy (Tổng giám đốc Công ty Đất Xanh Tây Nam Bộ, chủ tịch HĐQT Đất Xanh An Giang), Ngô Quốc Trụ (Giám đốc Nhà máy dệt, Tổng Cty Việt Thắng), Đỗ Hải (Giám đốc điều hành, Công ty cổ phần đầu tư phát triển VINATEX Thuộc Tập Đoàn Dệt May Việt Nam), Nguyễn Xuân Ninh (Giám đốc, Công ty TNHH Công nghệ Hoàng Phát), Huỳnh Cân (Giám đốc, Công ty Cổ phần Cơ điện Nam Hòa), ...

Sinh viên hiện đang theo học tại trường cũng rất tích cực tham gia cuộc thi sáng tạo Robot Việt Nam, vào được vòng chung kết toàn quốc 3 năm liền (2007, 2008 và 2013), trong đó, năm 2008, đạt được giải ba toàn quốc và giải thưởng Robot tự động tốt nhất.

- Trường chủ động liên kết đào tạo trong hợp tác quốc tế: được công nhận là cơ sở đào tạo của City and Guilds; được Tập đoàn dệt Texhong (Trung Quốc) đưa sinh viên của Trường sang Trung Quốc thực tập và nhận về làm việc trong cơ sở của họ đặt tại Việt Nam; được Trường Cao đẳng Swansea (Vương Quốc Anh) mời sang nước Anh trao đổi hợp tác đào tạo, mở ra triển vọng liên kết đào tạo bậc cao đẳng chính quy.

- Trường đã ký một số thỏa thuận liên kết đào tạo với ĐH Chosun Hàn Quốc, Học viện Genetic Computer Singapore, Học viện Hòa Xuân Đài Loan, hợp tác với cơ quan Hợp tác Quốc tế Hàn Quốc (KOICA), Trường Đại học Khoa học & Công nghệ Lunghwa, Trường Đại học Berjaya, Malaysia, Cơ quan Giáo dục IDP của Úc, Trường đang kết hợp với Hiệp hội Da – Giày – Túi xách Việt Nam (Lefaso) tham dự các khóa đào tạo nâng cao kỹ năng chuyên môn gia công ngành giày da với sự hỗ trợ của Thương vụ Ý tại TP.HCM (ITA) và Hiệp hội doanh nghiệp da giày - thuộc da Ý (ASSOMAC)

- Giảng viên được đi học tập tại CHLB Đức, trường đã khai giảng lớp chất lượng cao đào tạo thí điểm cấp quốc tế ngành cắt gọt kim loại theo tiêu chuẩn của Châu Âu.

- Hoạt động hợp tác quốc tế luôn được nhà trường chú trọng:

+ Thực hiện 06 chương trình, dự án quốc tế với các nước như: Ủy ban Châu Âu 01 dự án, Đan Mạch 01 dự án, Hàn Quốc 02 dự án, Đài Loan 01 dự án, Hà Lan 01 dự án.

+ Tổ chức các hội thảo quốc tế tại trường: 02 hội thảo quốc tế trong khuôn khổ các dự án hợp tác với Ủy ban Châu Âu và Đan Mạch.

+ Số lượng giảng viên và sinh viên đi đào tạo tại nước ngoài tăng dần theo từng năm học.

+ Trường có 06 sinh viên đi học nâng cao trình độ tại Đài Loan; 04 sinh viên đi học tập ngắn hạn về ngành da giày tại Ý.

+ 21 cán bộ, giảng viên của trường đã được đi đào tạo, tham quan mô hình giảng dạy tiên tiến của các đối tác trong khuôn khổ hợp tác các dự án quốc tế với Phần Lan.

+ 03 giảng viên đi học tập và đào tạo tại Ấn Độ.

+ 03 giảng viên đi học tập tại Hàn Quốc về nghiệp vụ sư phạm giáo dục.

+ 03 giảng viên học tập khóa thiết kế giày do chuyên gia Ý đào tạo.

+ 01 giảng viên nghiên cứu sinh tiến sĩ tại Đài Loan.



+ 01 giảng viên đi giảng dạy tại Hàn Quốc trong khuôn khổ chương trình hợp tác đào tạo tại giảng dạy giữa trường CĐ Công Thương TP.HCM và ĐH Jeonju Hàn Quốc

+ 06 giảng viên học tập ngắn hạn tại Đức.

+ Nhà trường đã mời chuyên gia Hàn Quốc hỗ trợ xây dựng đào tạo ngành CNTT cho trường.

+ 01 chuyên gia Hà Lan sang đào tạo kiến thức khởi nghiệp cho giảng viên và sinh viên nhà trường trong khuôn khổ dự án PUM giữa Hà Lan và trường CĐ Công Thương TP.HCM.

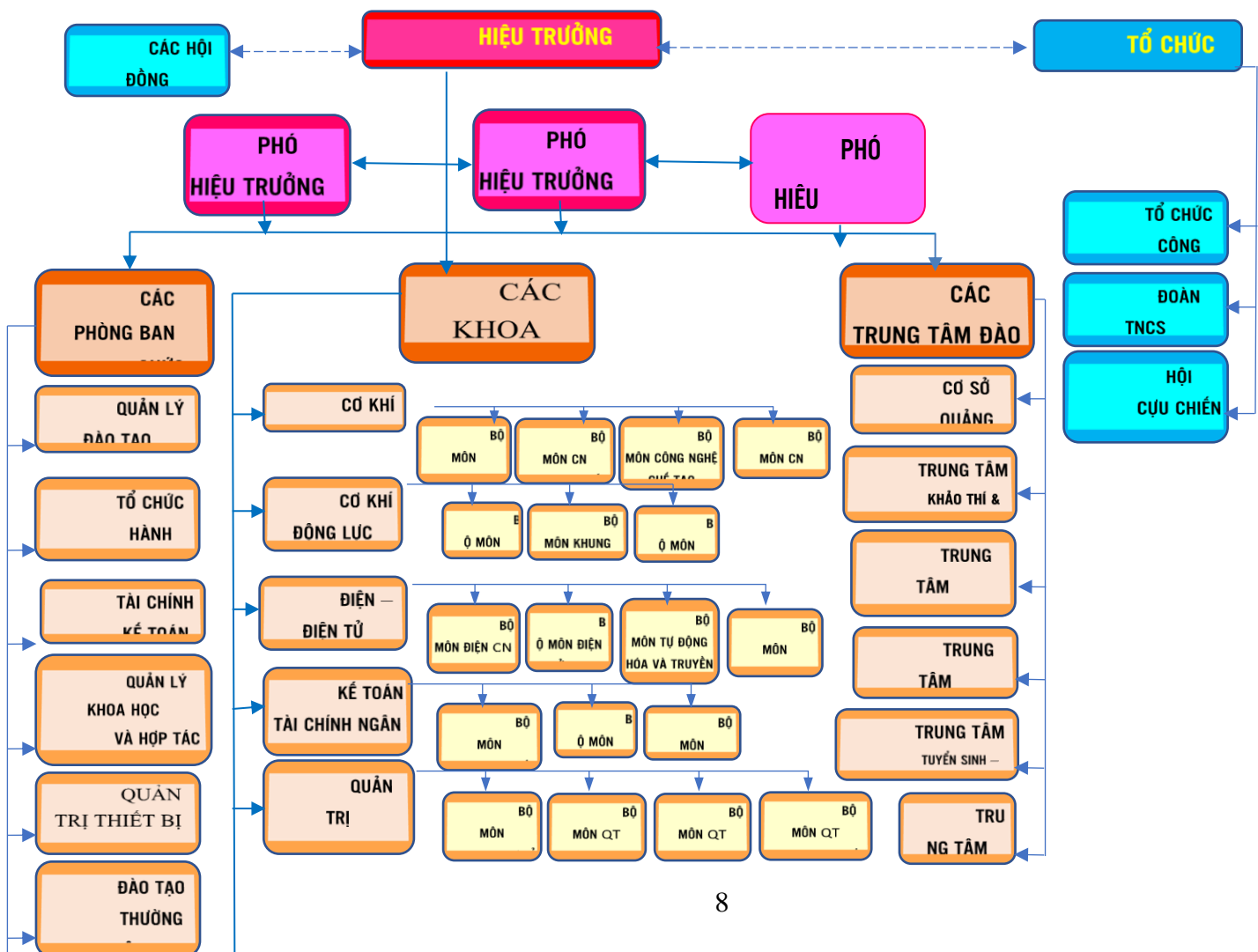
- Trường được Bộ LĐ – TBXH phê duyệt và đầu tư tập trung cho 8 ngành trọng điểm theo quyết định số 1769/QĐ-LĐTBXH gồm các ngành cụ thể như sau: Cắt gọt kim loại, Công nghệ kỹ thuật cơ điện tử, Công nghệ kỹ thuật cơ khí, Công nghệ kỹ thuật Điện – Điện tử, Quản trị Nhà hàng & Dịch vụ ăn uống, Công nghệ Thực phẩm, Công nghệ Da giày và Công nghệ May.

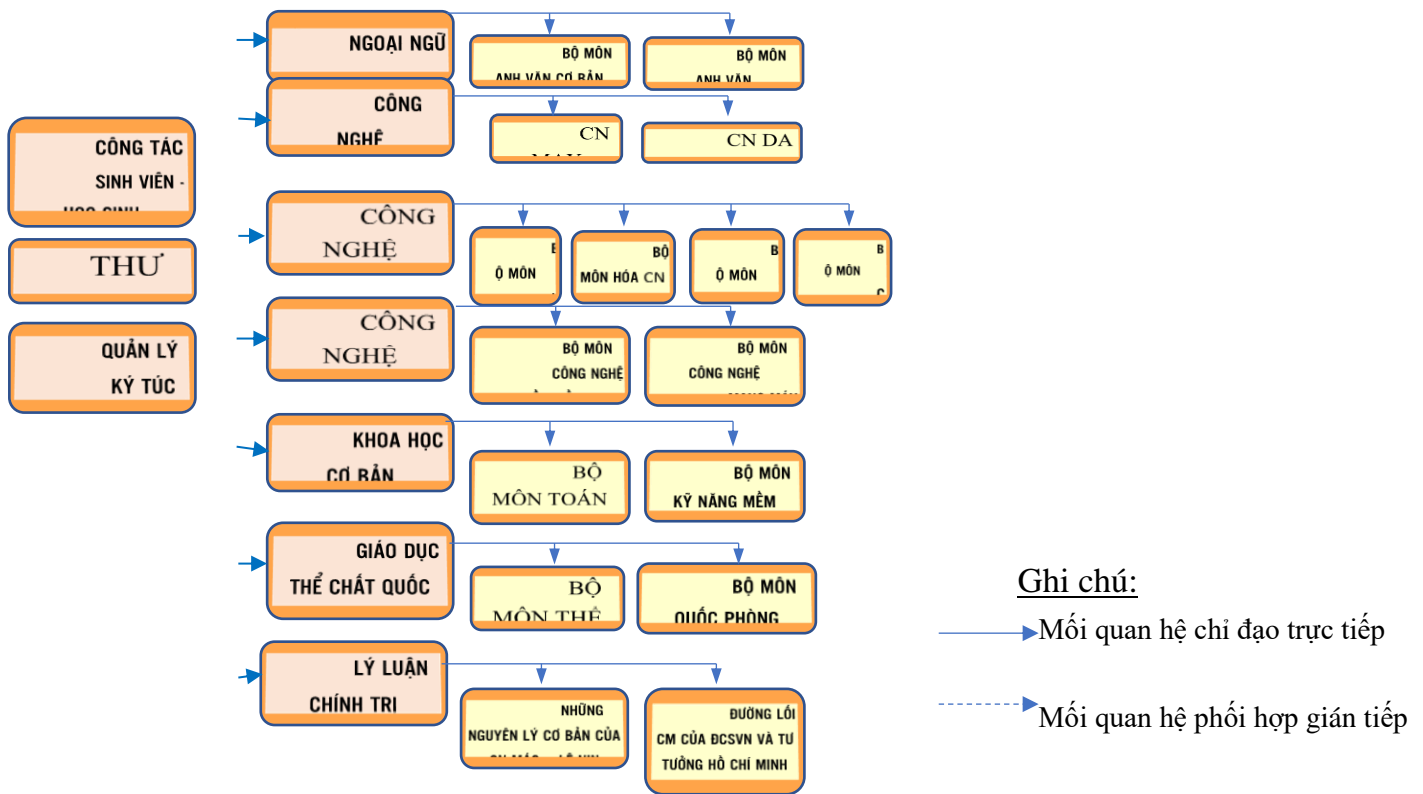
- Năm 2019 Trường được lựa chọn bổ sung vào đề án phát triển trường cao đẳng chất lượng cao đến năm 2020 theo quyết định số 1363/QĐ-TTg ngày 11/10/2019 của Thủ tướng chính phủ.

### 1.3 Cơ cấu tổ chức và nhân sự của nhà trường

#### 1.3.1 Sơ đồ cơ cấu tổ chức và nhân sự

Sơ đồ 1: Sơ đồ cơ cấu tổ chức nhân sự





### 1.3.2. Cán bộ, nhân viên trong trường: (tính đến thời điểm tự đánh giá)

Tổng số cán bộ quản lý, nhân viên tính đến tháng 11 năm 2023 là: 353 người, trong đó:

- Trong biên chế : 318 người
- Hợp đồng lao động : 35 người

### 1.3.3. Đội ngũ giảng viên: (tính đến thời điểm tự đánh giá)

Tổng số: 244 giảng viên, trong đó:

- Nam: 143 GV
- Nữ: 101 GV
- Cơ hữu: 244 GV

Trình độ đào tạo	Tổng số
Tiến sĩ	5
Thạc sĩ	208
Đại học	31
Cao đẳng	0
Trung cấp	0
Công nhân bậc 5/7 trở lên	0
Trình độ khác	0
<b>Tổng số</b>	<b>244</b>

### 1.3.4. Danh sách cán bộ lãnh đạo chủ chốt của nhà trường

Thông tin các bộ phận	Họ và tên	Năm sinh	Chức danh, học vị, chức vụ
<b>1. Ban Giám hiệu</b>			
Hiệu trưởng	Bùi Mạnh Tuấn	1971	Thạc sĩ
Phó Hiệu trưởng	Đặng Công Quốc	1968	Thạc sĩ
Phó Hiệu trưởng	Nguyễn Anh Tuấn	1974	Thạc sĩ
Phó Hiệu trưởng	Trần Vũ Vượng	1975	Thạc sĩ
<b>2. Các tổ chức Đảng, Đoàn TN, Công đoàn, Hội HSSV</b>			
Đảng bộ	Bùi Mạnh Tuấn	1971	ThS, Bí thư
Công đoàn	Lâm Quang Chuyên	1972	ThS, Chủ tịch
Đoàn Thanh niên CSHCM	Đặng Minh Tuấn	1988	Bí thư
Hội HSSV	Đặng Hồng Hiệp	1990	ThS, Chủ tịch
<b>3. Các phòng, ban chức năng</b>			
- Phòng TCHC	Hoàng Mạnh Tùng	1980	ThS, TP
- Phòng TCKT	Hoàng Mạnh Khiêm	1965	ThS, TP
- Phòng QTTB	Nguyễn Mạnh Thắng	1973	ThS, Phó TP
- Phòng QL Đào tạo	Vũ Nhật Tân	1963	Ths, TP
- Phòng ĐTTX	Nguyễn Thị Minh	1976	ThS, TP
- Phòng Quản lý SV	Lê Quang Vinh	1978	ThS, TP
- Phòng KTX	Nguyễn Trung Hiếu	1965	CN, TP
- Phòng QLKHCN & HTQT	Hồ Hoài Nam	1979	TS, TP
- Phòng Thông tin thư viện	Nguyễn Thị Thanh Giang	1978	ThS, TP
- TT Khảo thí & KĐCL	Trần Minh Nhựt	1974	ThS, Giám đốc
- TT Hỗ trợ SV & QHDN	Lê Thanh Hải	1978	ThS, Giám đốc
- TT Truyền thông & Tuyển sinh	Đặng Công Quốc	1968	ThS, PHT, GD
- Cơ sở II (Quảng Ngãi)	Phạm Ngọc Hoàng Khôi	1978	ThS, Giám đốc
<b>4. Các trung tâm/viện trực thuộc</b>			
TT Ngoại ngữ - Tin học	Đặng Công Quốc	1968	ThS, PHT, GD

Thông tin các bộ phận	Họ và tên	Năm sinh	Chức danh, học vị, chức vụ
<b>5. Các khoa</b>			
- Khoa KT – TC – Ngân hàng	Nguyễn Thị Kim Thoa	1976	GV, ThS, TK
- Khoa Cơ khí	Lê Thanh Vũ	1969	GV, ThS, TK
- Khoa Điện – điện tử	Lâm Quang Chuyên	1972	GV, TS, TK
- Khoa CNTT	Huỳnh Trọng Đức	1968	GV, ThS TK
- Khoa CNHH & TP	Đặng Công Quốc	1968	ThS, PHT phụ trách
- Khoa CN Thời trang	Võ Quỳnh Liên	1977	GV, ThS, TK
- Khoa KH Cơ bản	Nguyễn Thị Lê	1974	GV, ThS, TK
- Khoa LLCT	Lê Văn Chuyên	1974	GV, ThS, TK
- Khoa Ngoại ngữ	Đỗ Thị Thanh Thủy	1975	GV, ThS, TK
- Khoa Quản trị Kinh doanh	Võ Minh Sơn	1973	GV, ThS, phụ trách khoa
- Khoa GD TC - Quốc phòng	Nguyễn Trung Lục	1965	GV, ThS, TK
- Khoa Cơ khí động lực	Nguyễn Anh Tuấn	1974	ThS, PHT phụ trách

#### 1.4. Quy mô đào tạo

Trường Cao đẳng Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh, qua 46 năm phát triển, hiện nay đã trở thành trường cao đẳng có quy mô đào tạo lớn của cả nước (quy mô hơn 12.000 sinh viên) và là trường đào tạo đa ngành (22 ngành).

Trong những năm gần đây, trường đã ổn định về quy mô đào tạo và áp dụng phương thức đào tạo theo học chế tín chỉ đã đi vào quy củ sau 9 năm thực hiện.

Các ngành đào tạo hiện nay của trường:

STT	Ngành học	Khối xét tuyển	Chỉ tiêu
1	Công nghệ sợi, dệt	A, A1, B, D1	50
2	Công nghệ kỹ thuật cơ khí	A, A1, B, D1	240
3	Công nghệ chế tạo máy	A, A1, B, D1	180
4	Công nghệ kỹ thuật điện, điện tử (chuyên ngành Điện công nghiệp và Điện tử công nghiệp)	A, A1, B, D1	330
5	Công nghệ da giày	A, A1, B, D1	150
6	Công nghệ giấy và bột giấy	A, A1, B, D1	30

7	Công nghệ kỹ thuật hóa học (chuyên ngành Hóa nhuộm, Hóa hữu cơ, Hóa phân tích)	A, A1, B, D1	210
8	Kế toán	A, A1, B, D1	390
9	Công nghệ thông tin	A, A1, B, D1	210
10	Quản trị kinh doanh (chuyên ngành Quản trị kinh doanh tổng hợp, Quản trị kinh doanh xuất nhập khẩu)	A, A1, B, D1	420
11	Công nghệ may	A, A1, B, D1	390
12	Công nghệ kỹ thuật cơ điện tử	A, A1, B, D1	70
13	Công nghệ kỹ thuật điều khiển và tự động hóa	A, A1, B, D1	70
14	Công nghệ kỹ thuật ô tô	A, A1, B, D1	300
15	Công nghệ kỹ thuật nhiệt	A, A1, B, D1	100
16	Tài chính - Ngân hàng	A, A1, B, D1	230
17	Công nghệ thực phẩm	A, A1, B, D1	300
18	Truyền thông và mạng máy tính	A, A1, B, D1	70
19	Công nghệ kỹ thuật điện tử, truyền thông	A, A1, B, D1	70
20	Tiếng Anh	A, A1, B, D1	200
21	Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	A, A1, B, D1	100
22	Quản trị khách sạn	A, A1, B, D1	100

### 1.5. Kết quả tuyển sinh

Trường luôn hoàn thành và vượt chỉ tiêu tuyển sinh liên tục từ năm 2020 đến năm 2022. Hiện nay, chỉ tiêu của trường là 4.210.

Kết quả tuyển sinh những năm gần đây:

Trình độ	Năm		
	2020	2021	2022
Cao đẳng chính quy	4.210	4.210	4.286

## 2. THÔNG TIN KHÁI QUÁT VỀ KHOA QUẢN TRỊ KINH DOANH

### 2.1. Giới thiệu chung

Khoa QTKD được tách ra từ Khoa kinh tế với nhiệm vụ đào tạo các chuyên ngành QTKD tổng hợp, QT Khách sạn, QT Nhà hàng và dịch vụ ăn uống hệ cao đẳng. Ngày 30/8/2023 Tổng cục giáo dục nghề nghiệp đã chứng nhận đăng ký bổ sung hoạt động giáo

dục nghề nghiệp đối với ngành Thương mại điện tử trực thuộc Khoa QTKD (50a/2023/GDNĐKBS-TCGDNN).

Kết quả tuyển sinh

TÊN NGÀNH	NĂM 2020	NĂM 2021	NĂM 2022	NĂM 2023
Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	107	108	110	110

Ngành Quản trị kinh doanh, quản trị khách sạn và ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống là nhóm ngành kinh tế và dịch vụ đóng góp vào sự phát triển của đất nước và là những nhóm ngành kinh tế mũi nhọn. Chương trình cao đẳng Quản trị kinh doanh, quản trị khách sạn, quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống đào tạo ra những cử nhân quản trị kinh doanh, quản trị khách sạn, quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có kiến thức chuyên sâu và kỹ năng chuyên môn trong lĩnh vực kinh doanh, nhà hàng, khách sạn, có khả năng thích ứng cao với các vị trí công việc khác nhau liên quan đến quản lý và kinh doanh.

Tỷ lệ học sinh, sinh viên có việc làm sau khi tốt nghiệp: 100%

Hiện nay, Khoa Quản trị kinh doanh đã ký kết hợp tác với rất nhiều doanh nghiệp trên địa bàn TP.HCM và các tỉnh lân cận như: Công ty cổ phần Phong Phú, Công ty TNHH MTV thuộc lá Sài Gòn, Nhà hàng tiệc cưới Sapphire, Công ty Cadivi Sài Gòn, Công ty TNHH TM Nam Bắc Á, Công Ty TNHH MTV Cadivi Đồng Nai, Công ty CP TM TV ĐT XD Bách Khoa Việt, Công ty Dệt may Liên Phương, Hệ thống nhà hàng White Palace, nhà hàng Gem Center, nhà hàng Riverside, khách sạn Pullman Vũng Tàu, khách sạn JW Marriot, resort Bình Châu Mineral Hot Spring... Theo khảo sát cả trường có hơn 70% Sinh viên tìm kiếm được việc làm phù hợp ngay sau khi ra trường, 90% Sinh viên được tư vấn giới thiệu việc làm và tìm được việc làm sau 6 tháng. Sinh viên khoa Quản trị kinh doanh 80% có việc làm đúng và gần ngành trong thời gian 3 tháng sau khi tốt nghiệp. Đặc biệt, một số sinh viên có việc làm đúng ngành ngay sau kỳ thực tập doanh nghiệp (trước khi tốt nghiệp).

## **2.2. Đội ngũ nhân sự**

Khoa Quản trị kinh doanh tính đến tháng 09/2023 có đội ngũ nhà giáo và cán bộ quản lý gồm 20 người (trong đó: 01 giảng viên có trình độ tiến sĩ, 18 giảng viên có trình độ thạc sĩ và 01 giảng viên trình độ đại học đúng chuyên ngành) và 01 nhân viên giáo vụ khoa có trình độ đại học. Các giảng viên đều đạt chuẩn về chuyên môn quản trị kinh doanh, quản trị khách sạn, quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, đều có nghiệp vụ sư phạm, có khả năng giảng dạy tích hợp, biết khai thác nguồn tài liệu trên internet, sử dụng tốt máy tính cho công việc chuẩn bị bài và giảng dạy bằng giáo án điện tử, một số giảng viên có khả năng tương đối tốt về tiếng Anh để tham khảo tài liệu chuyên môn của nước ngoài.

Đội ngũ giảng viên có trách nhiệm cao, tích cực, nhiệt huyết, yêu nghề, năng động, sáng tạo, có nhiều kinh nghiệm thực tế công tác tại các doanh nghiệp hoạt động sản xuất kinh doanh, các ngân hàng tổ chức tín dụng lớn, các công ty du lịch lữ hành và doanh nghiệp nhà hàng, khách sạn.

## **2.3. Chương trình đào tạo**

Chương trình cao đẳng Quản trị kinh doanh, quản trị khách sạn, quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống đào tạo ra những cử nhân quản trị kinh doanh, quản trị khách sạn, quản trị

nhà hàng và dịch vụ ăn uống có kiến thức chuyên sâu và kỹ năng chuyên môn trong lĩnh vực kinh doanh, nhà hàng, khách sạn, có khả năng thích ứng cao với các vị trí công việc khác nhau liên quan đến quản lý và kinh doanh.

- Cử nhân tốt nghiệp ngành quản trị kinh doanh có khả năng phân tích được nhu cầu của khách hàng, thị trường và đối thủ cạnh tranh, các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động kinh doanh của doanh nghiệp; đồng thời có khả năng phân tích được báo cáo tài chính, báo cáo thuế và kết quả hoạt động kinh doanh của doanh nghiệp.

Hiện tại chương trình đào tạo ngành Quản trị kinh doanh tổng hợp gồm có:

- + Số lượng môn học, môn học: 43
  - + Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 95 Tín chỉ (Không tính môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh, Giáo dục thể chất)
  - + Khối lượng các môn học chung, đại cương: 28 Tín chỉ
  - + Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 67 Tín chỉ
- Khối lượng lý thuyết: 702 giờ; thực tập, thực hành, thí nghiệm, kiểm tra: 1408 giờ; thi, kiểm tra: 95 giờ

- Cử nhân ngành quản trị khách sạn có khả năng phân tích được nhu cầu của khách hàng, thị trường và đối thủ cạnh tranh, các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động kinh doanh của khách sạn, đưa ra được những giải pháp thúc đẩy hoạt động marketing của khách sạn.

Hiện tại chương trình đào tạo ngành Quản trị khách sạn gồm có:

- + Số lượng môn học: 39 môn.
- + Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 95 tín chỉ (không tính môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh).
- + Khối lượng các môn học chung, đại cương: 19 tín chỉ.
- + Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 76 tín chỉ.
- + Khối lượng lý thuyết: 599 giờ; thực tập, thực hành: 1211 giờ; thi, kiểm tra 95 giờ.

- Cử nhân ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có khả năng phân tích được nhu cầu của khách hàng, thị trường và đối thủ cạnh tranh, các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động kinh doanh của nhà hàng thuộc khách sạn hoặc nhà hàng độc lập, đưa ra được những giải pháp thúc đẩy hoạt động marketing của nhà hàng.

Hiện tại chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống gồm có:

- + Số lượng môn học: 38 môn.
- + Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 95 tín chỉ (không tính môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh, Giáo dục thể chất).
- + Khối lượng các môn học chung, đại cương: 25 tín chỉ.
- + Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 70 tín chỉ.
- + Khối lượng lý thuyết: 584 giờ; thực tập, thực hành: 1226 giờ; thi, kiểm tra 95 giờ

#### **2.4. Cơ hội việc làm sau tốt nghiệp**

Sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị kinh doanh với kiến thức kinh tế và kỹ năng quản trị doanh nghiệp, kỹ năng lãnh đạo có khả năng trở thành nhà quản lý, quản trị, giám đốc điều hành doanh nghiệp, giám đốc nhân sự, giám đốc kế hoạch chuỗi cung ứng, chuyên gia đàm phán thương mại, chuyên gia xây dựng kế hoạch kinh doanh, chiến lược kinh doanh... hoặc tự khởi nghiệp, thành lập và điều hành công ty riêng.

Sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị khách sạn sau khi tốt nghiệp có thể đảm nhận các vị trí sau nhân viên lễ tân, nhân viên nhận đặt phòng, chuyên viên kinh doanh, marketing, kỹ thuật viên buồng phòng, bar, nhà hàng, chuyên viên phòng nhân sự của khách sạn, đảm nhiệm vị trí, tuyển dụng và đào tạo nhân viên, chuyên viên công ty Du lịch, điều phối, đặt phòng, quản lý hợp đồng mua bán phòng giữa công ty với các khách sạn đối tác, tổ trưởng, trưởng nhóm, quản lý các bộ phận trong doanh nghiệp, quản lý tổ chức yến tiệc, hội nghị, hội thảo, sự kiện trong các cơ sở lưu trú, trưởng phòng, phó phòng kinh doanh tiếp thị thuộc lĩnh vực khách sạn, resort, chuyên viên tư vấn, điều hành tại các chuỗi khách sạn, chủ doanh nghiệp khách sạn, cơ sở lưu trú.

Sau khi tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, sinh viên có năng lực đáp ứng các yêu cầu và vị trí công việc như kỹ thuật viên chế biến thức ăn, pha chế đồ uống, nhân viên phục vụ nhà hàng, nhà ăn, căn tin, phục vụ ẩm thực bếp ăn, quầy bar, chuyên viên tổ chức hội nghị, hội thảo, sự kiện, chuyên viên kinh doanh tiếp thị & chăm sóc khách hàng, chuyên viên trong các phòng ban của cơ quan quản lý du lịch tại địa phương, tổ trưởng phục vụ, bar, bếp trong nhà hàng, quản lý nhà ăn, căn tin trong cơ quan, doanh nghiệp, trường học, quản lý tổ chức hội nghị, hội thảo, sự kiện, quản lý kinh doanh tiếp thị, chăm sóc khách hàng trong lĩnh vực nhà hàng, quản lý lĩnh vực nhà hàng khách sạn tại các cơ quan, doanh nghiệp du lịch.

### **3. THÔNG TIN VỀ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

#### **3.1. Mục tiêu đào tạo**

Cử nhân ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được trang bị kiến thức về quản trị nhà hàng, kỹ thuật phục vụ bàn, kỹ thuật pha chế thức uống, kỹ thuật chế biến món ăn, quản lý tổ chức sự kiện, quản trị cơ sở vật chất, quản trị tài chính, quản trị ẩm thực, quản trị chiến lược, quản trị nhân sự, khởi nghiệp, quản trị bán hàng và chăm sóc khách hàng và các kiến thức bổ trợ như quản trị thương hiệu, quản trị marketing, soạn thảo văn bản, marketing dịch vụ, quản trị học và văn hóa ẩm thực.

Có khả năng giao tiếp tiếng Anh tương đương trình độ A2 theo khung năng lực ngoại ngữ quốc gia, đọc hiểu và dịch được một số tài liệu Tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng và dịch vụ ăn uống hoặc giao tiếp Tiếng Nhật tương đương N5; ứng dụng được những kỹ năng tin học cơ bản phục vụ trong công việc, học tập và nghiên cứu. Ngoài ra, chương trình đào tạo còn định hướng cho sinh viên phát triển các kỹ năng mềm cần thiết để có thể thích ứng nhanh và hiệu quả với các nhiệm vụ có tính chất khác nhau trong công việc thực tế.

#### **3.2. Chuẩn đầu ra**

Sau khi học xong chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống người học đạt được:

##### **3.2.1. Kiến thức.**

- Anh ngữ đạt trình độ A2 trở lên (hoặc các chứng nhận khác tương đương) hoặc N5 đối với Nhật ngữ.
- Tin học đạt kỹ năng ứng dụng căn bản trở lên hoặc có chứng chỉ MOS 1 trong 2 kỹ năng (Word, Excel).



- Có kiến thức về giáo dục thể chất để duy trì và rèn luyện sức khỏe; kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, an ninh quốc phòng; vận dụng kiến thức khoa học cơ bản vào lĩnh vực chuyên ngành.
- Trình bày được các quy trình phục vụ nhà hàng như: quy trình bày bàn ăn theo kiểu Âu, kiểu Á, lấy yêu cầu của khách, phục vụ món ăn, phục vụ thức uống, thanh toán và tiễn khách.
- Trình bày được các công việc thu ngân như: nghe điện thoại của khách gọi vào, kiểm tra và lập hóa đơn cho khách, thu tiền và trả tiền thừa.
- Trình bày được các công việc pha chế như: kiểm tra nguyên liệu đầu ca, cuối ca, trang trí ly cocktail, pha chế các loại cocktail và các loại thức uống khác.
- Trình bày được công việc chế biến như: nhập xuất nguyên liệu, sơ chế, chế biến và trang trí món ăn.
- Trình bày được các công việc tổ chức sự kiện như: tiếp nhận thông tin, chuẩn bị thiết bị dụng cụ, phục vụ sự kiện, xử lý phát sinh, điều hành và kiểm tra báo cáo về sự kiện.
- Phân tích được các công việc quản lý nhóm tiệc như: phân công công việc, giám sát điều hành, kiểm tra và báo cáo về tiệc.
- Trình bày được các công việc quản lý bar: lập kế hoạch, tổ chức, điều hành kiểm tra và báo cáo hoạt động của bộ phận bar.
- Phân tích được chức năng nhiệm vụ của các vị trí công việc trong khu vực bar, các công việc điều hành trong khu vực bar.
- Trình bày được các công việc quản lý bếp cần phải thực hiện như: lập kế hoạch, tổ chức, điều hành kiểm tra và báo cáo hoạt động của bộ phận bếp.
- Trình bày được nội dung công việc quản lý nhà hàng như: lập kế hoạch, tổ chức, điều hành kiểm tra và báo cáo hoạt động của bộ phận nhà hàng

### **3.2.2. Kỹ năng**

- Đọc được các văn bản chuyên ngành và giao tiếp được tiếng Anh/Nhật tương đương bậc 3 theo khung năng lực ngoại ngữ quốc gia.
- Sử dụng thành thạo các phần mềm văn phòng để phục vụ công việc; Sử dụng thành thạo công cụ mạng Internet, email trong tìm kiếm, trao đổi thông tin.
- Vận dụng được các kỹ năng mềm trong thực hiện công việc và giải quyết vấn đề thực tiễn.
- Phân biệt được đặc điểm món ăn và thức uống, các yêu cầu khác nhau của khách, các phương pháp chế biến các món ăn có trong thực đơn.
- Vận dụng được quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ, quy trình sắp xếp bố trí bàn ăn, quy trình tiễn khách.
- Thực hiện được quy trình phục vụ nhà hàng như: gấp khăn ăn phù hợp với từng phong cách, quy trình bày bàn ăn, phục vụ món ăn, phục vụ thức uống, thanh toán, tiễn khách.
- Thực hiện được quy trình pha chế; kiểm tra nguyên liệu pha chế, trang trí ly đồ uống, xử lý tình huống; pha chế cocktail và các loại nước uống khác.
- Thực hiện được công việc thu ngân như: nhập liệu, kiểm tra hóa đơn, thanh toán, tiếp nhận yêu cầu của khách qua điện thoại, kết sổ bàn giao ca, báo cáo và thu hồi công nợ.

- Thực hiện được quy trình chế biến; sơ chế nguyên liệu, chế biến món ăn; chế biến các loại nước sốt; kiểm tra tồn kho; lập danh sách nguyên liệu cần nhập.
- Vận dụng được nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm vào sử dụng và bảo quản thiết bị, quy trình kiểm tra nguyên liệu chế biến.
- Thực hiện được quy trình quản trị tổ chức sự kiện như: tiếp nhận thông tin, chuẩn bị thiết bị dụng cụ, giải quyết được các phát sinh và báo cáo về sự kiện.
- Thực hiện được việc quản lý nhóm tiệc như: phân công nhân viên, sắp xếp các khu vực, giám sát phục vụ tiệc, xử lý tình huống phát sinh, kiểm tra đánh giá về tiệc.
- Thực hiện được công việc quản lý bar như: lập kế hoạch của bộ phận, điều hành, pha chế; kiểm tra đánh giá; báo cáo hoạt động của bộ phận bar.
- Thực hiện được quy trình bộ phận bếp như: thiết kế thực đơn ăn, sơ chế, chế biến món ăn, bố trí sắp xếp các khu vực, điều hành, lưu trữ, kiểm tra đánh giá và báo cáo tại bộ phận bếp.
- Thực hiện được công việc quản lý nhà hàng như: kế hoạch, điều hành, kiểm tra đánh giá và báo cáo hoạt động của nhà hàng.

### **3.2.3. Mức độ tự chủ và chịu trách nhiệm.**

- Có tinh thần chịu khó, trung thực, cẩn thận và quyết đoán trong công việc
- Có ý chí cầu tiến, tự hoàn thiện bản thân, suy nghĩ độc lập có tinh thần hợp tác trong công việc và luôn cập nhật các chính sách, chế độ mới của Nhà nước có liên quan đến nghề.
- Có khả năng làm việc nhóm, xử lý tốt các tình huống với các bộ phận.
- Chịu trách nhiệm các công việc do mình đảm nhận với cấp trên.

### **3.2.4. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp.**

*Sau khi tốt nghiệp, người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu và vị trí công việc như:*

Kỹ thuật viên chế biến thức ăn, pha chế đồ uống.

- Nhân viên phục vụ nhà hàng, nhà ăn, căn tin, phục vụ ẩm thực bếp ăn, quầy bar.
- Chuyên viên tổ chức hội nghị, hội thảo, sự kiện.
- Chuyên viên kinh doanh tiếp thị & chăm sóc khách hàng.
- Chuyên viên trong các phòng ban của cơ quan quản lý du lịch tại địa phương.
- Tổ trưởng phục vụ, bar, bếp trong nhà hàng.
- Quản lý nhà ăn, căn tin trong cơ quan, doanh nghiệp, trường học.
- Quản lý tổ chức hội nghị, hội thảo, sự kiện.
- Quản lý kinh doanh tiếp thị, chăm sóc khách hàng trong lĩnh vực nhà hàng.
- Quản lý lĩnh vực nhà hàng khách sạn tại các cơ quan, doanh nghiệp du lịch.

### **3.2.5. Khả năng học tập, nâng cao trình độ.**

- Sau khi tốt nghiệp người học có khả năng tự học, tự cập nhật kiến thức chuyên môn trong lĩnh vực dịch vụ nhà hàng để nâng cao tay nghề hoặc tự học các kiến thức, kỹ năng chuyên môn khác để thực hiện các nhiệm vụ được giao.
- Sau khi tốt nghiệp người học có thể tiếp tục học liên thông lên trình độ cao hơn trong hệ thống giáo dục của Việt nam, có thể học liên thông lên trình độ cao đúng ngành, hoặc các ngành liên quan như quản trị khách sạn, quản trị du lịch lữ hành, quản trị kinh doanh.
- Có khả năng học liên thông lên đại học và cao học.

### **3.3. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học**

Chương trình đào tạo được áp dụng từ năm học 2021 - 2022

- Số lượng môn học: 38 môn.
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 95 tín chỉ (không tính môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh, Giáo dục thể chất).
- Khối lượng các môn học chung, đại cương: 25 tín chỉ.
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 70 tín chỉ.
- Khối lượng lý thuyết: 584 giờ; thực tập, thực hành: 1226 giờ; thi, kiểm tra 95 giờ.

## 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 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 đảm bảo chất lượng của cơ sở giáo dục nghề nghiệp;

Căn cứ Công văn số 454/TCGDNN-KĐCL của Tổng cục GDNN ngày 25/3/2019 về việc Hướng dẫn đánh giá tiêu chuẩn kiểm định chất lượng CTĐT trình độ sơ cấp, trung cấp và cao đẳng.

##### 1.2. Mục đích tự đánh giá

Đánh giá, xác định mức độ thực hiện mục tiêu, chương trình, nội dung đào tạo, cơ sở vật chất, trang thiết bị thực hành, dịch vụ cho người học của đơn vị và các điều kiện học tập của học sinh, giảng dạy của giảng viên so với bộ tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng;

Xác định mức độ đạt được của chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và DVAU thông qua việc đối chiếu, so sánh với các yêu cầu của bộ tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng.

Phát hiện những điểm mạnh, điểm cần cải thiện trong thời gian tới, qua đó giúp cho Khoa hoàn thiện chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và DVAU

##### 1.3. Yêu cầu tự đánh giá

Đảm bảo đánh giá toàn bộ hoạt động chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và DVAU Có sự tham gia của tất cả các đơn vị trong toàn trường.

Đánh giá theo hệ thống tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng CTĐT trình độ trung cấp, cao đẳng hiện hành và các hướng dẫn có liên quan.

Đảm bảo trung thực, khách quan, đầy đủ minh chứng hợp lệ để chứng minh cho nhận định trong tự đánh giá chất lượng.

Kết quả tự đánh giá chất lượng phải được công khai trong nhà trường, được đăng tải lên website nhà trường, được cập nhật vào cơ sở dữ liệu của hệ thống thông tin quản lý của cơ quan quản lý nhà nước về giáo dục nghề nghiệp và được lưu trữ cùng toàn bộ minh chứng, tài liệu liên quan.

#### **1.4. Phương pháp tự đánh giá**

Nghiên cứu các tiêu chí, tiêu chuẩn trong bộ Tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng CTĐT trình độ sơ cấp, trung cấp và cao đẳng 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 tự đánh giá.

Thu thập thông tin, rà soát các hoạt động của Ngành Quản trị nhà hàng và DVAU và tìm những chứng cứ để chứng minh nội hàm tiêu chuẩn được phân công.

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

Mô tả, làm rõ thực trạng của ngành Quản trị kinh doanh, 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 Chương trình đào tạo.

#### **1.5. Các bước tiến hành tự đánh giá**

Thực hiện tự đánh giá chất lượng theo Thông tư số 28/2017/TT-BLĐTBXH ngày 15/12/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động Thương binh và Xã hội ban hành.

- Thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng.
- Thực hiện tự đánh giá chất lượng.
- Thông qua và phê duyệt báo cáo tự đánh giá chất lượng.
- Công bố báo cáo tự đánh giá chất lượng và gửi cơ quan có thẩm quyền.

### **2. Tự đánh giá**

#### **2.1. Tổng hợp kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng**

<b>TT</b>	<b>Tiêu chí, tiêu chuẩn</b>	<b>Điểm chuẩn</b>	<b>Tự đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp về CTĐT</b>
	<b>ĐỀ XUẤT CẤP ĐỘ ĐẠT ĐƯỢC</b>		Đạt/không đạt tiêu chuẩn kiểm định
	<b>Tổng điểm</b>	<b>100</b>	<b>98/Đạt</b>
	<b>Tiêu chí 1 - Mục tiêu, quản lý và tài chính</b>	<b>6</b>	<b>6/Đạt</b>
1	<b>Tiêu chuẩn 1.1:</b> Mục tiêu của CTĐT 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.	<b>2</b>	Đạt
2	<b>Tiêu chuẩn 1.2:</b> Cơ sở đào tạo có văn bản giao nhiệm vụ cụ thể cho khoa/đơn vị phụ trách CTĐT và các đơn vị có liên quan đến việc thực hiện CTĐT; khoa/đơn vị phụ trách CTĐT hoàn thành các nhiệm vụ được giao liên quan đến CTĐT.	<b>2</b>	Đạt
3	<b>Tiêu chuẩn 1.3:</b> Hàng năm, cơ sở đào tạo nghiên cứu, xác định định mức chi tối thiểu cho một người học, đảm bảo chất lượng của CTĐT và có đủ nguồn thu hợp pháp để thực hiện CTĐT.	<b>2</b>	Đạt
	<b>Tiêu chí 2 - Hoạt động đào tạo</b>	<b>14</b>	<b>14/Đạt</b>
4	<b>Tiêu chuẩn 2.1:</b> Hàng năm, cơ sở đào tạo thực hiện công tác tuyển sinh theo quy định; kết quả tuyển sinh đạt tối thiểu <b>90%</b> chỉ tiêu theo kế hoạch của cơ sở đào tạo.	<b>2</b>	Đạt
5	<b>Tiêu chuẩn 2.2:</b> Cơ sở đào tạo có kế hoạch đào tạo và tổ chức đào tạo theo quy định.	<b>2</b>	Đạt
6	<b>Tiêu chuẩn 2.3:</b> Thực hiện phương pháp đào tạo phù hợp với nội dung CTĐT, 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	<b>2</b>	Đạt

	hiện ứng dụng công nghệ thông tin, truyền thông trong hoạt động dạy và học.		
7	<b>Tiêu chuẩn 2.4:</b> 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	Đạt
8	<b>Tiêu chuẩn 2.5:</b> 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	Đạt
9	<b>Tiêu chuẩn 2.6:</b> 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	Đạt
10	<b>Tiêu chuẩn 2.7:</b> Tổ chức đào tạo liên thông theo quy định.	2	Đạt
	<b>Tiêu chí 3 - Nhà giáo, cán bộ quản lý và nhân viên</b>	<b>16</b>	<b>16/Đạt</b>
11	<b>Tiêu chuẩn 3.1:</b> 100% nhà giáo tham gia giảng dạy đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.	2	Đạt
12	<b>Tiêu chuẩn 3.2:</b> Hàng năm, 100% nhà giáo hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao.	2	Đạt
13	<b>Tiêu chuẩn 3.3:</b> Đảm bảo tất cả các mô-đun, môn học thuộc CTĐT có đủ nhà giáo đứng lớp; đảm bảo tỉ lệ số người học/lớp và tỉ lệ quy đổi người học/nhà giáo theo quy định.	2	Đạt
14	<b>Tiêu chuẩn 3.4:</b> 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	Đạt
15	<b>Tiêu chuẩn 3.5:</b> Hàng năm, cơ sở đào tạo tổ chức cho nhà giáo cơ hữu tham gia các khóa học tập, bồi dưỡng.	2	Đạt

16	<b>Tiêu chuẩn 3.6:</b> 100% nhà giáo cơ hữu đi thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động theo quy định.	<b>2</b>	Đạt
17	<b>Tiêu chuẩn 3.7:</b> 100% cán bộ quản lý và nhân viên đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.	<b>2</b>	Đạt
18	<b>Tiêu chuẩn 3.8:</b> Hàng năm, 100% cán bộ quản lý và nhân viên hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao.	<b>2</b>	Đạt
	<b>Tiêu chí 4 - Chương trình, giáo trình</b>	<b>24</b>	<b>24/Đạt</b>
19	<b>Tiêu chuẩn 4.1:</b> CTĐT được xây dựng hoặc lựa chọn, thẩm định, ban hành, đánh giá và cập nhật theo quy định.	<b>2</b>	Đạt
20	<b>Tiêu chuẩn 4.2:</b> Có sự tham gia của ít nhất 02 đơn vị sử dụng lao động trong quá trình xây dựng và thẩm định CTĐT.	<b>2</b>	Đạt
21	<b>Tiêu chuẩn 4.3:</b> CTĐT thể hiện được khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp.	<b>2</b>	Đạt
22	<b>Tiêu chuẩn 4.4:</b> CTĐT thể hiện được sự phân bổ thời gian, trình tự thực hiện các mô-đun, môn học để đảm bảo thực hiện được mục tiêu giáo dục nghề nghiệp.	<b>2</b>	Đạt
23	<b>Tiêu chuẩn 4.5:</b> CTĐT thể hiện được những yêu cầu tối thiểu về cơ sở vật chất, đội ngũ giáo viên để triển khai thực hiện CTĐT nhằm đảm bảo chất lượng đào tạo.	<b>2</b>	Đạt
24	<b>Tiêu chuẩn 4.6:</b> CTĐT 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 CTĐT.	<b>2</b>	Đạt
25	<b>Tiêu chuẩn 4.7:</b> CTĐT 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.	<b>2</b>	Đạt
26	<b>Tiêu chuẩn 4.8:</b> CTĐT đảm bảo việc liên thông giữa các trình độ đào tạo trong hệ thống giáo dục quốc dân.	<b>2</b>	Đạt



27	<b>Tiêu chuẩn 4.9:</b> Có đủ giáo trình cho các mô-đun, môn học của CTĐT.	2	Đạt
28	<b>Tiêu chuẩn 4.10:</b> 100% giáo trình được biên soạn hoặc lựa chọn, thẩm định, ban hành, đánh giá và cập nhật theo quy định.	2	Đạt
29	<b>Tiêu chuẩn 4.11:</b> Giáo trình cụ thể hóa yêu cầu về nội dung kiến thức, kỹ năng của từng mô-đun, môn học trong CTĐT; nội dung giáo trình phù hợp để thực hiện phương pháp dạy học tích cực.	2	Đạt
30	<b>Tiêu chuẩn 4.12:</b> Nội dung giáo trình đảm bảo phù hợp với công nghệ trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ.	2	Đạt
	<b>Tiêu chí 5 - Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo và thư viện</b>	<b>16</b>	<b>16/Đạt</b>
31	<b>Tiêu chuẩn 5.1:</b> Phòng học, phòng thí nghiệm, xưởng thực hành, hệ thống điện, nước đảm bảo quy chuẩn xây dựng và yêu cầu đào tạo.	2	Đạt
32	<b>Tiêu chuẩn 5.2:</b> Đảm bảo đủ chủng loại thiết bị đào tạo đáp ứng yêu cầu của CTĐT.	2	Đạt
33	<b>Tiêu chuẩn 5.3:</b> Đảm bảo đủ số lượng thiết bị đào tạo đáp ứng quy mô, yêu cầu đào tạo.	2	Đạt
34	<b>Tiêu chuẩn 5.4:</b> 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	Đạt
35	<b>Tiêu chuẩn 5.5:</b> 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	Đạt
36	<b>Tiêu chuẩn 5.6:</b> 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	2	Đạt

	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.		
37	<b>Tiêu chuẩn 5.7:</b> Thư viện được trang bị máy tính và nối mạng internet đáp ứng nhu cầu dạy, học và tra cứu tài liệu.	2	Đạt
38	<b>Tiêu chuẩn 5.8:</b> Có các phần mềm ảo mô phỏng thiết bị dạy học thực tế trong giảng dạy.	2	Đạt
	<b>Tiêu chí 6 - Dịch vụ cho người học</b>	<b>8</b>	<b>8/Đạt</b>
39	<b>Tiêu chuẩn 6.1:</b> Người học được cung cấp đầy đủ thông tin về CTĐT; 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	Đạt
40	<b>Tiêu chuẩn 6.2:</b> 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	Đạt
41	<b>Tiêu chuẩn 6.3:</b> 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	Đạt
42	<b>Tiêu chuẩn 6.4:</b> 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	Đạt
	<b>Tiêu chí 7 - Giám sát, đánh giá chất lượng</b>	<b>16</b>	<b>16/Đạt</b>
43	<b>Tiêu chuẩn 7.1:</b> 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	2	Đạt

	sự phù hợp của CTĐT với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ.		
44	<b>Tiêu chuẩn 7.2:</b> 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 CTĐT với vị trí việc làm của người tốt nghiệp.	2	Đạt
45	<b>Tiêu chuẩn 7.3:</b> 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	Đạt
46	<b>Tiêu chuẩn 7.4:</b> 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	Đạt
47	<b>Tiêu chuẩn 7.5:</b> Cơ sở đào tạo thực hiện tự đánh giá chất lượng CTĐT theo quy định.	2	Đạt
48	<b>Tiêu chuẩn 7.6:</b> Hàng năm, cơ sở đào tạo có kế hoạch cụ thể và thực hiện cải thiện, nâng cao chất lượng CTĐT trên cơ sở kết quả tự đánh giá của cơ sở đào tạo và kết quả đánh giá ngoài (nếu có).	2	Đạt
49	<b>Tiêu chuẩn 7.7:</b> 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	Đạt
50	<b>Tiêu chuẩn 7.8:</b> 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	Đạt

## **2.2 Tự đánh giá theo từng tiêu chí, tiêu chuẩn**

### **2.2.1. Tiêu chí 1 - Mục tiêu, quản lý và tài chính**

#### **a) Mở đầu**

- Mục tiêu, chuẩn đầu ra của CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được xác định rõ ràng, phù hợp với sứ mạng, tầm nhìn của trường Cao đẳng Công Thương

TP.HCM đã công bố theo từng giai đoạn phát triển và xu thế hội nhập quốc tế. Các nội dung của CTĐT đáp ứng được yêu cầu của xã hội, đặc biệt là các nhà sử dụng lao động. Để đáp ứng được mục tiêu của CTĐT, nhà trường đã có các văn bản giao nhiệm vụ cụ thể cho Khoa Quản trị kinh doanh để thực hiện và hoàn thành. Ngoài ra, nhà trường có nghiên cứu, xác định định mức chi tối thiểu cho một người học, đảm bảo chất lượng của CTĐT và có đủ nguồn lực hợp pháp để thực hiện CTĐT.

- Chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có mục tiêu cụ thể, rõ ràng, quy định, phân bổ được thời gian đào tạo, số môn học, các tín chỉ...

- Được thành lập từ năm 2016, đến thời điểm hiện tại, ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống là một trong những ngành trọng điểm của nhà trường. Trong suốt quá trình phát triển, mục tiêu, nhiệm vụ Nhà trường được xác định một cách rõ ràng, cụ thể phù hợp với thực tế phát triển của xã hội được công bố rộng rãi trên website và các tờ rơi giới thiệu về Khoa, về Trường.

#### **b) Những điểm mạnh**

- Mục tiêu chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống rõ ràng, cụ thể bao quát được toàn bộ các kỹ năng từ cơ bản đến nâng cao. Hàng năm, Nhà trường đều xác định mục tiêu chung, mục tiêu cụ thể trong các lĩnh vực hoạt động. Định kỳ, mục tiêu, nhiệm vụ được rà soát, điều chỉnh bổ sung cho phù hợp với tình hình thực tế từng giai đoạn. Mục tiêu của chương trình đào tạo năm 2020 - 2021 giúp sinh viên đạt được các mục tiêu kiến thức, kỹ năng và thái độ ngành nghề, giúp sinh viên có được tay nghề vững sau khi ra trường, đáp ứng được nhu cầu của thị trường lao động có tay nghề cao. Chương trình đào tạo áp dụng từ năm học 2021 - 2022 có sự điều chỉnh để người học đạt được các mục tiêu kiến thức, có các kỹ năng và mức độ tự chủ và chịu trách nhiệm phù hợp với xu thế phát triển mới.

- Cụ thể, rất nhiều sinh viên ra Trường và hiện đang làm việc trong các nhà hàng và khách sạn lớn, có uy tín như Vinpearl Resort Phú Quốc, Mai House Saigon Hotel, Vinpearl Landmark81 Autograph Collection Hotel, GEM Center... Để có được những thành công này, cả giảng viên và sinh viên đã được khuyến khích tham gia các cuộc thi và các chương trình bồi dưỡng liên quan đến kỹ năng nghề nghiệp.

- Chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống luôn có mục tiêu phù hợp mục tiêu của Nhà trường và nhu cầu thị trường lao động, được công bố công khai và được rà soát, điều chỉnh đúng quy định. Theo từng năm Nhà trường có văn bản giao nhiệm vụ cụ thể cho Khoa QTKD và các đơn vị có liên quan đến việc thực hiện chương trình đào tạo; Khoa QTKD luôn hoàn thành tốt các nhiệm vụ được giao liên quan đến chương trình đào tạo.

- Hàng năm, Khoa QTKD tiến hành thực hiện tự đánh giá chương trình đào tạo theo kế hoạch được phân công và báo cáo kết quả thực hiện tự đánh giá cho nhà Trường, từ đó

rà soát bổ sung, điều chỉnh cho phù hợp với nền công nghệ mới cũng như đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp.

- Chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được Nhà trường đảm bảo kinh phí bằng nguồn thu hợp pháp để thực hiện đào tạo đảm bảo chất lượng, do Nhà trường hàng năm đã nghiên cứu, xác định định mức chi tối thiểu cho một người học.

### **c) Những tồn tại**

Mục tiêu và nhiệm vụ của Trường và Khoa tuy đã được phổ biến và quán triệt rộng rãi trong cán bộ, viên chức, sinh viên toàn Trường, nhưng vẫn còn một số ít chưa quan tâm, chưa nắm kỹ và sâu nội dung của mục tiêu.

### **d) Kế hoạch nâng cao chất lượng**

- Trong những năm tới, Khoa QTKD sẽ đẩy mạnh công tác liên kết với doanh nghiệp bằng các thỏa thuận, hợp đồng cụ thể trong xây dựng chương trình đào tạo, kế hoạch đào tạo, tham gia đào tạo của doanh nghiệp. Nâng số lượng doanh nghiệp được liên kết.

- Để nâng cao tính thực tiễn, cập nhật công nghệ của giảng viên, Khoa thực hiện tốt kế hoạch đi thực tế doanh nghiệp của giảng viên.

- Thường xuyên mở các lớp bồi dưỡng nâng cao phương pháp dạy học, và kiến thức chuyên môn cho giảng viên.

- Trong những năm tới Khoa có kế hoạch tiếp tục cử các giảng viên trẻ bồi dưỡng học tập ở các nước tiên tiến.

- Nhà trường đẩy mạnh công tác mua sắm trang thiết bị để đáp ứng khoa học công nghệ hiện nay. Đồng thời liên kết với các doanh nghiệp bằng các hợp đồng sử dụng thiết bị của doanh nghiệp trong việc đào tạo. Không ngừng cải tiến quản lý, kiểm tra đánh giá về mọi mặt hoạt động của Khoa nhằm nâng cao chất lượng đào tạo.

- Đẩy mạnh công tác truyền thông, tuyên truyền để thu hút học sinh sinh viên.

- Để khắc phục tồn tại mục tiêu chưa được quán triệt và phổ biến rộng rãi, định kỳ những lần họp Tổ, các Tổ Trưởng sẽ phổ biến cụ thể các mục tiêu đến các giảng viên trong Tổ. Trong những buổi dự giờ giảng viên, tập trung đưa ra những ý kiến đóng góp về bài giảng và giải thích mối liên quan giữa các ý kiến đóng góp với mục tiêu chương trình đào tạo. Đối với sinh viên, định kỳ các buổi gặp gỡ, các cố vấn lập kế hoạch truyền tải các mục tiêu chương trình đào tạo để sinh viên nắm rõ. Hàng năm tiếp tục tổ chức, kiểm tra đánh giá tình hình thực hiện mục tiêu, nhiệm vụ chung và mục tiêu cụ thể của từng chiến lược để có biện pháp điều chỉnh kế hoạch một cách có hệ thống, có lý luận chặt chẽ, đảm bảo mọi thành viên trong Trường và Khoa đều hiểu để nhận thức đúng và hành động đúng.

### **e) Điểm đánh giá tiêu chí 1**

<b>Tiêu chí, tiêu chuẩn</b>	<b>Điểm tự đánh giá</b>
<b>Tiêu chí 1</b>	<b>6</b>
Tiêu chuẩn 1	2
Tiêu chuẩn 2	2
Tiêu chuẩn 3	2

**Tiêu chuẩn 1.1:** Mục tiêu của CTĐT 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.

*Mô tả, phân tích, nhận định:*

Chức năng, nhiệm vụ và mục tiêu của Trường thể hiện được vai trò của Trường trong việc đáp ứng nhu cầu sử dụng nhân lực của địa phương, ngành. Đào tạo các ngành nghề trọng điểm trong lĩnh vực giáo dục nghề nghiệp. Tại điều 5, chương II, mục I của Quyết định ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM xác định các hoạt động đào tạo tập trung vào những ngành nghề dựa theo yêu cầu của thị trường lao động. *(1.1.01 - Quyết định số 52/QĐ-CDCT ngày 01/02/2018 & Quyết định số 656/QĐ-CDCT ngày 01/11/2021 về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM)*. Có thể thấy, theo các báo cáo phân tích thị trường lao động và dự báo nhu cầu nhân lực năm tới của thị trường lao động TP.HCM qua các năm 2020, 2021 và 2022 đều cho thấy mức tuyển dụng nhân sự trong ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống luôn nằm ở những nhóm ngành có nhu cầu cao, đặc biệt nằm trong nhóm ngành dịch chuyển lao động tự do khối ASEAN. Vì vậy, việc Nhà trường thành lập Khoa QTKD nhằm đào tạo lực lượng lao động trong ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống là hết sức cần thiết. *(1.1.02 - Báo cáo số 545/BC-TTDBNL ngày 05/12/2019 & Báo cáo số 796/BC-TTDBNL ngày 30/12/2020 & Báo cáo số 609/BC-TTDBNL ngày 07/12/2021 & Báo cáo số /BC-TTDBNL ngày .... của Trung tâm dự báo nhu cầu nhân lực và thông tin thị trường lao động TP.HCM của Sở lao động thương binh và xã hội)*

Khi xây dựng chương trình đào tạo ngành/nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, các mục tiêu được Nhà trường xác định rõ ràng, cụ thể ngay trong lần ban hành năm 2018 sau khi cơ chế quản lý nhà nước được chuyển sang Bộ LĐTBXH; chương trình đào tạo ngành/nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống bao quát được toàn bộ các kỹ năng từ cơ bản đến nâng cao giúp cho Học sinh sinh viên có được tay nghề vững sau khi ra trường, đáp ứng được nhu cầu người lao động có tay nghề cao. Chương trình đào tạo ngành/nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống ban hành cho năm học 2018-2019 gồm 35 môn học, tương đương 80 tín chỉ. Chương trình đào tạo này là phù hợp theo Thông tư 55/2018/TT-BLĐTBXH về khối lượng kiến thức tối thiểu và yêu cầu về năng lực của SV tốt nghiệp

ngành Quản trị nhà hàng trình độ Cao đẳng. *(1.1.03 - QĐ số 592/QĐ-CDCT ban hành ngày 08/08/2018 Chương trình đào tạo trình độ cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2018; 1.1.04 - Chương trình đào tạo trình độ cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2018; 1.1.05 – Thông tư số 55/2018/TT-BLĐTBXH Ban hành Quy định khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng các ngành, nghề thuộc lĩnh vực du lịch, khách sạn, thể thao và dịch vụ cá nhân).*

Sau đó, căn cứ Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH, Trường đã tiến hành rà soát, bổ sung, điều chỉnh và ban hành Chương trình đào tạo Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống cho năm học 2019 – 2020, 2020 – 2021, 2021 – 2022 và 2022 - 2023 cho phù hợp với sự phát triển công nghệ mới cũng như đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp. Cụ thể, năm 2019 Trường xây dựng kế hoạch điều chỉnh chương trình đào tạo Cao đẳng theo Hệ thống giáo dục nghề nghiệp. Theo kế hoạch này, Nhà Trường đã ra quyết định thành lập Tổ biên soạn lại chương trình cho năm học 2019-2020 (*1.1.06 - Quyết định số 454a/KH-CDCT ngày 17/04/2019 về Kế hoạch điều chỉnh chương trình đào tạo Cao đẳng theo Hệ thống giáo dục nghề nghiệp; 1.1.07 - Quyết định số 166/QĐ-CDCT ngày 07/05/2019 thành lập Tổ biên soạn chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2019*). Với sự nỗ lực của Tổ biên soạn cùng các góp ý của chuyên gia, chương trình năm học 2019-2020 Trường đã bổ sung thêm thời lượng học lý thuyết và thực hành, bài kiểm tra so với chương trình năm học 2018-2019 (*1.1.08 - Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08/07/2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống cho năm học 2019-2020; 1.1.09 - Chương trình đào tạo trình độ cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sử dụng NH 2019-2020*) tổng thời lượng đào tạo là 1.680 giờ trong đó có 511 giờ lý thuyết (chiếm 30,4%) và 1.088 giờ thực hành, kiểm tra (chiếm 69,6%). Căn cứ Thông tư số 12/2017/TT-BLĐTBXH ngày 20/4/2017 quy định khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng, thời lượng chương trình đào tạo qua các năm của ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống đảm bảo khối lượng kiến thức tối thiểu đối với trình độ cao đẳng là 60 tín chỉ và có thời gian học tập từ 02 đến 03 năm học; khối lượng kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành tùy theo từng ngành, nghề đào tạo phải đảm bảo tỷ lệ: lý thuyết chiếm từ 30% - 50%; thực hành từ 50%-70%.

Năm học 2020-2021, Nhà trường không điều chỉnh, bổ sung chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống (*1.1.10 - Biên bản ngày 03/6/2020 họp v/v điều chỉnh chương trình đào tạo NH 2020-2021*).

Năm học 2021-2022, Nhà trường điều chỉnh, bổ sung và quyết định ban hành chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống áp dụng từ năm 2021-2022. Theo đó, Nhà trường đã ban hành quyết định thành lập Tổ biên soạn chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống cho năm học 2021 – 2022 (*1.1.11 – Quyết định số*

*532/QĐ-CDCT thành lập tổ biên soạn CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2021*). Để chương trình đào tạo đáp ứng các nhu cầu thực tiễn của xã hội và phù hợp tiêu chí tuyển dụng của doanh nghiệp, Nhà trường đã thành lập Ban thẩm định chương trình đào tạo với các chuyên gia trong lĩnh vực giáo dục cũng như các doanh nghiệp hoạt động trong ngành nhà hàng và dịch vụ ăn uống như ..... Ban thẩm định đã đưa ra góp ý, đề xuất để điều chỉnh chương trình đào tạo cho năm học 2021 – 2022 trở nên rõ ràng, hiệu quả và đáp ứng nhu cầu thực tế. *(1.1.12 – Quyết định số 396a/QĐ-CDCT thành lập Ban Thẩm định chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, 1.1.13 – Biên bản họp thẩm định chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống 2021)*. Dựa trên kết quả thảo luận và góp ý, Tổ biên soạn đã chỉnh sửa hoàn tất chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống cho năm học 2021 – 2022 *(1.1.14 - Quyết định số 145a/QĐ-CDCT ngày 18/4/2022 ban hành CTĐT Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống từ năm học 2021-2022)*, tổng thời lượng đào tạo là 1.905 giờ trong đó có 584 giờ lý thuyết (chiếm 30,7%) và 1.321 giờ thực hành, kiểm tra (chiếm 69,3%) *(1.1.15 - Chương trình đào tạo trình độ cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sử dụng NH 2021-2022)*.

Mục tiêu chương trình được thể hiện rõ trong chương trình đào tạo và được công khai trên các phương tiện thông tin đại chúng và trên website của Trường [www.hitu.edu.vn](http://www.hitu.edu.vn) *(1.1.16 – Địa chỉ website của Trường: [www.hitu.edu.vn](http://www.hitu.edu.vn); 1.1.17 - Các ấn phẩm, tờ rơi, chứng nhận phát sóng, bài báo giới thiệu về Trường hàng năm)*.

Các mục tiêu của chương trình đào tạo được xây dựng phù hợp mục tiêu của cơ sở đào tạo và nhu cầu thị trường lao động. Khi tuyển dụng lao động ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, doanh nghiệp thường đặt ra những yêu cầu về thái độ của người lao động cần có tinh thần trách nhiệm cao, hợp tác nhóm, về kiến thức thì doanh nghiệp đòi hỏi khả năng sử dụng ngoại ngữ Anh văn, tin học, kiến thức về tâm lý du khách, văn hóa ẩm thực, vệ sinh an toàn thực phẩm.... Kỹ năng nghiệp vụ chuyên môn cũng là yếu tố mà các doanh nghiệp rất chú trọng, tiêu biểu như một số kỹ năng mà sinh viên được đào tạo trong quá trình học như phục vụ bàn, pha chế thức uống, chế biến món ăn... Ngoài ra, trong một số yêu cầu tuyển dụng nhân viên, nhân sự doanh nghiệp mong muốn tuyển được người lao động có khả năng lập được kế hoạch kinh doanh, kế hoạch marketing, bán hàng, chăm sóc khách hàng... để hướng đến khả năng thăng tiến trong tương lai. Và những mong muốn của doanh nghiệp khi tuyển dụng đều là mục tiêu mà chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống tại trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM nhắm đến. *(1.1.09 - Chương trình đào tạo trình độ cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sử dụng NH 2019-2020; 1.1.15 - Chương trình đào tạo trình độ cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sử dụng NH 2021-2022; 1.1.18 - Hình ảnh yêu cầu tuyển dụng người lao động được đào tạo từ chuyên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống của các doanh nghiệp)*



Cụ thể, căn cứ Thông tư số 55/2018/TT-BLĐTĐBXH ngày 20/4/2017 quy định khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, chương trình đào tạo có các môn học Chính trị, Giáo dục quốc phòng nhằm đảm bảo cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội và pháp luật đáp ứng yêu cầu công việc nghề nghiệp và hoạt động xã hội thuộc lĩnh vực chuyên môn; người học được trang bị kiến thức thực tế và lý thuyết tương đối rộng trong phạm vi của ngành thông qua các môn học Tổng quan kinh doanh nhà hàng – khách sạn, Marketing dịch vụ, Tâm lý du khách, Văn hóa ẩm thực, Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm, Quản trị bán hàng và chăm sóc khách hàng, Quản trị ẩm thực, Quản trị tổ chức sự kiện, Kỹ thuật phục vụ bàn, Kỹ thuật pha chế đồ uống, Kỹ thuật chế biến món ăn và nhiều môn học khác. Bên cạnh đó, thực hiện mục tiêu nội dung học tập gắn liền với thực tiễn, chương trình đào tạo xây dựng cho năm học 2021 - 2022 đã bổ sung một số chuyên đề thực tế, ở đó, các sinh viên sẽ được tham quan các hoạt động kinh doanh, phục vụ tại doanh nghiệp nhà hàng nổi tiếng. Ngoài ra, để đảm bảo người học trang bị đầy đủ kiến thức phù hợp với sự thay đổi của xã hội, Khoa thực biên soạn giáo trình cho các môn học nhằm cập nhật kiến thức mới, đồng thời cung cấp nguồn tài liệu học tập phù hợp với trình độ của đối tượng sinh viên Cao đẳng và yêu cầu của Chương trình đào tạo. *(1.1.19 - Danh sách giáo trình do Khoa QTKD biên soạn phục vụ các môn học ngành QTKD năm 2020, 2021, 2022)*. Với mục tiêu kiểm tra người học có đạt năng lực áp dụng các kiến thức vào thực tiễn, Nhà trường đã ban hành quy định về việc xây dựng, quản lý và sử dụng ngân hàng câu hỏi thi kết thúc môn học. Trong quy định hướng dẫn rõ, tất cả các đề thi phải kiểm tra năng lực người học ở ít nhất 3 cấp độ: trình bày được kiến thức (cấp độ 1), suy luận tổng hợp được kiến thức (cấp độ 2), vận dụng áp dụng được kiến thức (cấp độ 3) *(1.1.20 - Quyết định 393/QĐ-CDCT ngày 22/06/2022 về việc xây dựng, quản lý và sử dụng ngân hàng câu hỏi thi kết thúc môn học; Quy định về việc xây dựng, quản lý và sử dụng ngân hàng câu hỏi thi kết thúc môn học)*.

Hiện nay, với xu hướng toàn cầu hóa, các doanh nghiệp khi tuyển dụng đều đưa ra yêu cầu khả năng sử dụng công nghệ thông tin và khả năng giao tiếp về ngoại ngữ của người lao động, vì vậy, theo quy định của chương trình đào tạo qua các năm, người học phải có chứng nhận Anh ngữ từ trình độ B trở lên hoặc có chứng nhận Anh ngữ khác tương đương trình độ B trở lên (TOEFL ITP 400, TOEFL CBT 96, TOEFL IBT 40, TOEIC 400, APTIS A2); có chứng chỉ ứng dụng CNTT từ trình độ căn bản trở lên hoặc có chứng chỉ Tin học khác tương đương trình độ căn bản trở lên. (Chứng chỉ ứng dụng CNTT căn bản được quy định tại thông tư liên tịch số 17/TTLT-BGDĐT-BTTTT ngày 21/6/2016 của Bộ GD&ĐT và Bộ TT&TT) để đáp ứng người học có năng lực ngoại ngữ bậc 1/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam theo Thông tư số 12/2017/TT-BLĐTĐBXH ngày 20/4/2017. Song song với việc đào tạo nhân lực đáp ứng nhu cầu xã hội, chương trình đào tạo cũng chú trọng đến mục tiêu nhu cầu

học liên thông, tiếp tục nâng cao kiến thức ở các cấp độ cao hơn của người học. **(1.1.09 - Chương trình đào tạo trình độ cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sử dụng NH 2019-2020; 1.1.15 - Chương trình đào tạo trình độ cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sử dụng NH 2021-2022)**. Nhằm đạt được mục tiêu người học phải trang bị được các kỹ năng hoạt động đội nhóm, xử lý được các tình huống phát sinh ngoài dự định, trong tất cả các chương trình môn học ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống yêu cầu phải có các hoạt động làm việc đội nhóm và đây cũng là một hoạt động trong tiêu chí đánh giá mức độ đạt hoặc không đạt trong kết quả học tập của người học **(1.1.21 - Chương trình môn học Quản trị tổ chức sự kiện)**

Các mục tiêu của chương trình đào tạo luôn được điều chỉnh theo quy định. Việc rà soát, cập nhật mục tiêu CTĐT có sự tham gia của các bên liên quan, trước hết là Giảng viên tham gia đóng góp ý kiến trong các cuộc họp Khoa, Bộ môn. Đồng thời là các ý kiến của các chuyên gia, doanh nghiệp, nhà tuyển dụng, cựu sinh viên. Hàng năm, Trường đều có kế hoạch tổ chức lấy ý kiến cán bộ quản lý, nhà giáo, viên chức, người lao động, sinh viên và doanh nghiệp về chương trình đào tạo.

Số liệu các cuộc khảo sát cho thấy tỷ lệ ý kiến đồng ý mức độ “Tốt” và “Rất tốt” ở tiêu chí **“Sự phù hợp, mức độ đáp ứng kiến thức lý thuyết”** được sinh viên tốt nghiệp đánh giá ở mức con số khá cao, trên 80 % qua các năm. Tiêu chí **“Mức độ hài lòng với chất lượng đào tạo của nhà trường”** cũng được nhóm đối tượng này đánh ở ở mức “Hài lòng” và “Hoàn toàn hài lòng” cũng chiếm tỷ lệ cao, trên 80 % qua các năm. Các cuộc khảo sát ý kiến của doanh nghiệp về mức độ đáp ứng của sinh viên tốt nghiệp 3 năm 2020 – 2021, 2021 – 2022, 2022 - 2023, các tiêu chí về Kiến thức, Kỹ năng, Năng lực nghiệp vụ được các doanh nghiệp đánh giá cao SVTN ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống đã và đang làm việc với mức độ “Khá” và “Tốt” ở các tiêu chí đạt tỉ lệ cao là **“Kiến thức chuyên môn được đào tạo”** trên 80% qua các năm, **“Kỹ năng nghề nghiệp”** từ 66,6%% đến 94,4%%. Các cuộc khảo sát lấy ý kiến của giảng viên cũng cho thấy, tiêu chí liên quan đến chất lượng giảng dạy thực hiện chương trình đào tạo là **“Giáo trình”** đều cho kết quả tốt, tất cả các tiêu chí đều được giảng viên khoa Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống nhà trường đánh giá ở mức “đạt yêu cầu” trở lên đạt tỉ lệ trên 90% qua các năm **(1.1.22 - Kế hoạch tổ chức lấy ý kiến các đối tượng liên quan về các cuộc khảo sát liên quan đến hoạt động dạy và học năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 1.1.23 - Đường link khảo sát ý kiến sinh viên về các hoạt động đảm bảo chất lượng đào tạo có nội dung về tuyển sinh 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 1.1.24 - Đường link khảo sát doanh nghiệp về mức độ đáp ứng của SVTN, sự phù hợp của chương trình đào tạo với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 1.1.25 - Đường link khảo sát giảng viên về chất lượng chương trình và giáo trình đào tạo NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 1.1.26 - Đường link khảo sát các đối tượng có liên quan về công tác dạy và học NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 1.1.27 -**

*Thông báo tuyển dụng của doanh nghiệp về ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2020, 2021, 2022, 2023).*

### **Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 1.1, tiêu chí 1: Đạt**

**Tiêu chuẩn 1.2:** Cơ sở đào tạo có văn bản giao nhiệm vụ cụ thể cho khoa/đơn vị phụ trách CTĐT và các đơn vị có liên quan đến việc thực hiện CTĐT; khoa/đơn vị phụ trách CTĐT hoàn thành các nhiệm vụ được giao liên quan đến CTĐT.

*Mô tả, phân tích, nhận định:*

Với nhu cầu cao của xã hội về nguồn nhân lực có trình độ tri thức hệ cao đẳng và với năng lực đào tạo, vào ngày 25/12/2009, Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM đã ra quyết định thành lập Khoa Quản trị kinh doanh với nhiệm vụ chức năng tham mưu cho lãnh đạo nhà trường về công tác đào tạo, bồi dưỡng và trực tiếp thực hiện kế hoạch của Nhà trường về đào tạo học sinh, sinh viên, bồi dưỡng giảng viên, nghiên cứu khoa học về lĩnh vực kinh doanh nói chung và ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống nói riêng (**1.2.01 - Quyết định số 505/QĐ-CDCT ngày 25/12/2009 về việc thành lập Khoa QTKD thuộc Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM**)

Từ năm 2017, Khoa QTKD được sắp xếp lại các bộ môn trực thuộc gồm: bộ môn Cơ sở, bộ môn Chuyên ngành Quản trị kinh doanh, bộ môn Quản trị Nhà hàng khách sạn. Nhiệm vụ tổ chức, triển khai đào tạo chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống do bộ môn chuyên ngành Quản trị Nhà hàng khách sạn chịu trách nhiệm thực hiện chính.

Trường có đầy đủ các văn bản quy định về việc giao nhiệm vụ cụ thể hàng năm cho Khoa QTKD và các đơn vị phối hợp với Khoa QTKD để thực hiện chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Trong kế hoạch công tác của Khoa có thể hiện rõ về đánh giá tình hình thực hiện kế hoạch của năm cũ và đưa ra kế hoạch công tác cho năm học mới. Trong đó, có chi tiết rõ ràng đặc biệt về công tác đào tạo có những kế hoạch về: tổ chức điều chỉnh chương trình đào tạo hệ Cao đẳng đúng tiến độ của Nhà trường, Lập kế hoạch biên soạn giáo trình cho các môn học. (**1.2.02 - Kế hoạch công tác năm Khoa QTKD năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**).

Hàng năm, Khoa QTKD tiến hành báo cáo kết quả thực hiện nhiệm vụ đào tạo theo chương trình đào tạo đã ban hành và các chỉ tiêu kế hoạch được phân công, trong đó Khoa tự đánh giá hoàn thành tốt nhiệm vụ đạt 100% (**1.2.03 - Báo cáo kết quả thực hiện nhiệm vụ được giao của Khoa QTKD năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**).

Trong báo cáo tổng kết hàng năm của Trường từ năm học 2020 - 2021 đến nay đều đánh giá Khoa QTKD luôn hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao (**1.2.04 - Báo cáo tổng kết hàng năm về kết quả hoạt động năm học trước và phương hướng nhiệm vụ năm học sau của Trường NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**). Cụ thể các năm qua Khoa được Hội đồng

Thi đua Khen thưởng của Trường quyết định khen thưởng 3 năm liền đạt danh hiệu Tập thể Lao động xuất sắc qua các năm học 2020 – 2021, 2021 – 2022 và 2022 - 2023 (**1.2.05 - Các Quyết định công nhận danh hiệu thi đua của tập thể Khoa QTKD từ năm học 2020 – 2021, 2021 – 2022, 2022 - 2023**).

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 1.2, tiêu chí 1:** Đạt

**Tiêu chuẩn 1.3:** Hàng năm, cơ sở đào tạo nghiên cứu, xác định định mức chi tối thiểu cho một người học, đảm bảo chất lượng của CTĐT và có đủ nguồn thu hợp pháp để thực hiện CTĐT.

*Mô tả, phân tích, nhận định:*

Từ trước năm 2019, Khoa QTKD đã có nghiên cứu từ thực tế đề đề xuất định mức kinh tế kỹ thuật ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống (cho một lớp lý thuyết 35 sinh viên, lớp thực hành 18 sinh viên) trình hiệu trưởng phê duyệt. Sau đó, Trường căn cứ vào Thông tư 16/2020/TT-BLDTBXH quy định về định mức kinh tế kỹ thuật để ban hành định mức kinh tế kỹ thuật cho ngành/ngành Khoa QTKD tại Trường (**1.3.01 - Định mức kinh tế kỹ thuật ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**); từ đó Trường xây dựng và ban hành định mức chi tối thiểu cho một người học (**1.3.02 - Định mức chi tối thiểu cho một sinh viên ngành QTNH năm 2020, 2021, 2022**).

Nhà Trường đã chi kinh phí đúng và đủ bằng nguồn thu hợp pháp của Trường và từ các nguồn thu học phí của người học ngành QTKD (**1.3.03 - Bảng tổng hợp thu chi ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống các năm 2020, 2021, 2022**).

Nguồn tài chính hàng năm tại Trường đều được sử dụng đúng mục đích, rõ ràng, công khai và được cơ quan chủ quản (Bộ Công Thương) thẩm tra phê duyệt theo từng năm. Trường có đủ nguồn thu hợp pháp để thực hiện các chương trình đào tạo trong đó có ngành Khoa QTKD (**1.3.04 - Báo cáo tài chính năm 2020, 2021, 2022; 1.3.05 - Biên bản xét duyệt quyết toán và thông báo xét duyệt quyết toán ngân sách các năm 2020, 2021, 2022**).

Hàng năm, Trường đều xây dựng kế hoạch thanh kiểm tra về công tác đào tạo nhằm phát hiện những hành vi, vi phạm về việc thực hiện quy chế, quy định đào tạo. Qua hoạt động thanh kiểm tra, làm rõ những việc đã làm được, những tồn tại cần khắc phục. Từ đó đưa ra những giải pháp thiết thực, phù hợp và khả thi đối với thực tế Nhà trường. (**1.3.06 - Kế hoạch thanh tra đào tạo NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 1.3.07 - Báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát hoạt động dạy và học NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**)

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 1.3, tiêu chí 1:** Đạt

## **2.2.2. Tiêu chí 2: Hoạt động đào tạo**

### **Đánh giá tổng quát tiêu chí 2:**

a) *Mở đầu*

- Để đảm bảo chất lượng trong quá trình dạy và học, kế hoạch đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được xây dựng và thực hiện nghiêm túc, phù hợp với các yêu cầu của thực tiễn doanh nghiệp. Kế hoạch tuyển sinh được xây dựng dựa trên nhu cầu của thị trường lao động và triển khai đúng theo quy định. Với chất lượng đào tạo và công tác truyền thông hợp lý, kết quả tuyển sinh hàng năm đều đạt 100% chỉ tiêu theo kế hoạch của cơ sở đào tạo.

- Kết quả tuyển sinh hàng năm của Nhà trường ở hầu hết các ngành nghề, trong đó có ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống đạt, vượt chỉ tiêu là do các hoạt động tuyển sinh hợp lý, chất lượng dạy và học trong các quá trình đào tạo các ngành nghề. Nhà trường đã có chủ trương và thực hiện đổi mới phương pháp dạy học, đa dạng hóa các phương thức tổ chức đào tạo dạy nghề dài hạn tập trung, ngắn hạn; phương pháp và quy trình kiểm tra, đánh giá phù hợp với phương thức đào tạo, hình thức học tập và đặc thù của các môn học ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

- Công tác dạy và học ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được thực hiện nghiêm túc, hiệu quả, việc tuyển sinh đúng thủ tục, đúng quy chế, đa dạng hoá hình thức tổ chức, chương trình đào tạo theo yêu cầu đào tạo gắn với việc làm, theo nhu cầu của người học, người sử dụng lao động và xã hội. Bên cạnh đó, Khoa Quản trị kinh doanh luôn kết nối, phối hợp với các đơn vị sử dụng lao động để tạo cơ hội cho người học thực hành, thực tập tại đơn vị sử dụng lao động.

#### *b) Những điểm mạnh*

- Trong công tác đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, nhà trường đã chú trọng thực hiện đa dạng hóa các hình thức tổ chức đào tạo, với hình thức dạy học dài hạn tập trung, ngắn hạn, đào tạo theo địa chỉ, thiết lập mối liên hệ chặt chẽ với các cơ sở sản xuất, kinh doanh, dịch vụ đáp ứng yêu cầu của người học, người sử dụng lao động.

- Hàng năm, nhà trường thực hiện công tác tuyển sinh theo quy định, kết quả tuyển sinh ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống luôn đạt và vượt chỉ tiêu theo kế hoạch. Kết quả tuyển sinh ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng của Khoa Quản trị kinh doanh năm 2020 là 107 Sinh viên, năm 2021 là 108 Sinh viên, năm 2022 là 110 sinh viên.

- Các giảng viên trong khoa đều 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.

- Trong công tác đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, nhà trường đã thiết lập được mối liên hệ chặt chẽ với các đơn vị kinh doanh, cung cấp dịch vụ nhằm tạo

điều kiện cho 100% sinh viên trước khi tốt nghiệp đều được thực tập tại đơn vị sử dụng lao động phù hợp với ngành đào tạo.

*c) Những tồn tại*

- Trường cũng như khoa luôn đối diện với các thách thức trong tuyển sinh cao đẳng nghề do tâm lý người học vẫn thích lựa chọn đào tạo đại học.

- Việc ứng dụng ngoại ngữ như tiếng Anh trong giảng dạy các môn chuyên ngành vẫn còn nhiều hạn chế.

*d) Kế hoạch nâng cao chất lượng*

- Thường xuyên nâng cao chất lượng chuyên môn cho đội ngũ giảng viên thông qua các buổi dự giờ, đánh giá chất lượng giảng dạy, tổ chức rút kinh nghiệm và đưa ra các kiến nghị nhằm cải thiện phương pháp giảng dạy, giúp người học tăng tính tích cực, năng động trong học tập và làm việc sau này. Ngoài ra, Khoa còn tổ chức các buổi hội thảo về chuyên môn, về đổi mới phương pháp giảng dạy cho giảng viên nhằm trau dồi, cập nhật các thông tin về chuyên môn giảng dạy và nâng cao các kỹ năng sử dụng các công cụ giảng dạy hiện đại. Đảm bảo 90% giảng viên áp dụng phương pháp giảng dạy theo hướng tích cực hoá người học một cách hiệu quả.

- Mở rộng hơn quan hệ giao lưu với các trường bạn và hợp tác quốc tế nhằm trao đổi kinh nghiệm, nâng cao năng lực chuyên môn cho cán bộ, giáo viên nhà trường nhằm nâng cao chất lượng giảng dạy, tạo ra nguồn nhân lực đáp ứng yêu cầu hội nhập kinh tế quốc tế.

- Thực hiện tốt việc gắn kết đào tạo giữa doanh nghiệp và Nhà trường để đảm bảo thời lượng đào tạo tại doanh nghiệp theo yêu cầu của chương trình đào tạo.

*e) Điểm đánh giá tiêu chí 2*

<b>Tiêu chí, tiêu chuẩn</b>	<b>Điểm tự đánh giá</b>
<b>Tiêu chí 2</b>	<b>14</b>
Tiêu chuẩn 1	2
Tiêu chuẩn 2	2
Tiêu chuẩn 3	2
Tiêu chuẩn 4	2
Tiêu chuẩn 5	2
Tiêu chuẩn 6	2
Tiêu chuẩn 7	2

**Tiêu chuẩn 2.1:** 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.

*Mô tả, phân tích, nhận định:*

Từ năm 2020 đến năm 2022 Trường có ban hành Quy chế tuyển sinh trình độ trung cấp, cao đẳng chính quy, được điều chỉnh bổ sung cho phù hợp quy định tại Thông tư số 05/2017/TT – BLĐTBXH ngày 02/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc Quy định quy chế tuyển sinh và xác định chỉ tiêu tuyển sinh trình độ trung cấp, cao đẳng và Thông tư số 07/2019/TT- BLĐTBXH ngày 07 tháng 3 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 05/2017/TT-BLĐTBXH ngày 02 tháng 3 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động- Thương binh và Xã hội quy định quy chế tuyển sinh và xác định chỉ tiêu tuyển sinh trình độ trung cấp, cao đẳng (**2.1.01 - Quyết định số 70/QĐ-CDCT về việc ban hành Quy chế tuyển sinh trình độ trung cấp, cao đẳng chính quy 2020 Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM ngày 27/2/2020 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM; Quyết định số 265/QĐ-CDCT về việc ban hành Quy chế tuyển sinh trình độ trung cấp, cao đẳng chính quy 2021 Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM ngày 27/2/2021 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM; Quyết định số 536<sup>q</sup>/QĐ-CDCT về việc ban hành quy chế tuyển sinh trình độ trung cấp, cao đẳng chính quy 2022 Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM ngày 27/2/2022 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM**).

Căn cứ vào Quy chế tuyển sinh hàng năm, căn cứ vào Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp và nhu cầu tuyển dụng của các doanh nghiệp đối với các ngành, nghề mà Trường đang đào tạo, trong đó có ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống (**2.1.02 - Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động Giáo dục nghề nghiệp số 195/2017/GCNDKHHĐ-TCGDNN ngày 28/06/2017 của Tổng cục Dạy nghề; 1.1.27 - Thông báo tuyển dụng của doanh nghiệp về ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2020, 2021, 2022**), Trường tiến hành đăng ký chỉ tiêu tuyển sinh và sau đó xây dựng Đề án tuyển sinh cao đẳng hệ chính quy từng năm 2020, 2021, 2022. Trong đó có xác định rõ phương án, phương thức tuyển sinh, chỉ tiêu cụ thể từng ngành, nghề; ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng có chỉ tiêu tuyển sinh năm 2021 là 100 sinh viên, 2022 là 100 sinh viên và 2023 là 100 sinh viên. (**2.1.03 - Đăng ký chỉ tiêu tuyển sinh NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.1.04 – Đề án tuyển sinh năm 2020, 2021, 2022**)

Căn cứ Đề án tuyển sinh từng năm, phòng Quản lý Đào tạo xây dựng, trình duyệt các kế hoạch tuyển sinh, thông báo tuyển sinh; thành lập Hội đồng tuyển sinh (HĐTS), Ban thư ký HĐTS, Ban tư vấn tuyển sinh, Ban truyền thông tuyển sinh và triển khai thực hiện (**2.1.05 - Thông báo tuyển sinh năm 2020, 2021, 2022; 2.1.06 - Quyết định thành lập Hội đồng tuyển sinh năm 2020, 2021, 2022; 2.1.07 - Các quyết định thành lập Ban thư ký hội đồng tuyển sinh, Ban tư vấn tuyển sinh, Ban truyền thông tuyển sinh năm 2020, 2021, 2022**).

Để đạt chỉ tiêu tuyển sinh, Trường có kế hoạch tư vấn tuyển sinh tại các trường THPT trong TPHCM và các Tỉnh, Thành từ khu vực miền Trung trở vào; do đó sinh viên học CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống đa số là người địa phương khác.

Hàng năm Hội đồng tuyển sinh có họp xét tuyển đối với các hồ sơ đăng ký dự tuyển đúng quy định trước mỗi đợt tuyển sinh 15 ngày (**2.1.08 - Biên bản họp xét tuyển của Hội đồng tuyển sinh 2020, 2021, 2022; 2.1.09 - Quyết định phê duyệt danh sách trúng tuyển năm 2020, 2021, 2022; 2.1.10 - Quyết định biên chế các lớp và quyết định thí sinh đã trúng tuyển năm 2020, 2021, 2022**) theo đề nghị của Ủy viên thường trực Hội đồng tuyển sinh, Hiệu trưởng ban hành các quyết định công nhận trúng tuyển cao đẳng chính quy và biên chế số lớp cụ thể.

Kết quả sinh viên trúng tuyển nhập học ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng:

TT	Tên ngành đào tạo	2021			2022			2023		
		Chỉ tiêu	Trúng tuyển nhập học	Đạt tỷ lệ %	Chỉ tiêu	Trúng tuyển nhập học	Đạt tỷ lệ %	Chỉ tiêu	Trúng tuyển nhập học	Đạt tỷ lệ %
1	QTNH & DVAU	100	107	107	100	108	108	100	110	110

Căn cứ Đề án tuyển sinh 3 năm 2020, 2021, 2022 chỉ tiêu tuyển sinh ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống là 100, cho thấy: số lượng sinh viên CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trúng tuyển nhập học hàng năm đều đạt 100% chỉ tiêu.

Kết quả tuyển sinh hàng năm: Trường có báo cáo gửi Bộ Công Thương, Sở LĐT&XH TP.HCM theo quy định (**2.1.11 - Báo cáo công tác tuyển sinh, tốt nghiệp năm 2020, 2021, 2022**); có công khai trên website Trường <https://hitu.edu.vn/906-TRACUUTHONGTINDANGKY>, phụ huynh và sinh viên đăng nhập đúng thông tin sinh viên thì tra cứu được kết quả; (**2.1.12 - Ảnh chụp tra cứu kết quả tuyển sinh trên website Trường**).

Sinh viên sau khi nhận được giấy báo nhập học, tiến hành làm các thủ tục và nộp hồ sơ nhập học theo quy định (**2.1.13 - Giấy báo nhập học NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**). Hồ sơ sinh viên nhập học đúng theo Quy chế tuyển sinh hàng năm và hồ sơ sinh viên nhập học được lưu trữ đủ tại phòng Công tác - Học sinh sinh viên (**2.1.14 - Biên bản kiểm**



*tra, giám sát việc chấp hành quy định của Pháp luật trong việc quản lý, điều hành công tác tuyển sinh, quản lý đào tạo năm 2020, 2021 và 2022)*

Hàng năm, trong báo cáo tổng kết năm học, Trường có đánh giá kết quả thực hiện công tác tuyển sinh; có thành lập Ban chỉ đạo Tổ kiểm tra, giám sát nội bộ để kiểm tra, giám sát các hoạt động, trong đó có công tác tuyển sinh. Tổ kiểm tra, giám sát nội bộ có kết luận cụ thể như: có ban hành Quy chế tuyển sinh năm học, xây dựng Đề án tuyển sinh xác định chỉ tiêu tuyển sinh ngành/ngành cụ thể, xây dựng và triển khai kế hoạch tuyển sinh, thực hiện đăng ký chỉ tiêu tuyển sinh (**1.2.04** - Báo cáo tổng kết hàng năm về kết quả hoạt động năm học trước và phương hướng nhiệm vụ năm học sau của Trường NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; **2.1.14** - Báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát việc chấp hành quy định của pháp luật trong việc quản lý, điều hành công tác tuyển sinh, quản lý đào tạo năm 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023).

Hàng năm, Nhà Trường thực hiện công tác tuyển sinh theo quy định dựa trên các phương án tuyển sinh có khảo sát ý kiến của người học với các tiêu chí cụ thể được công khai trên website trường và thông tin rộng rãi trên cả nước với các phương tiện truyền thông. Để xây dựng phương án tuyển sinh, trường có tiến hành khảo sát người học năm học 2020-2021: 153 sinh viên, năm học 2021-2022: 253 sinh viên, năm học 2022-2023: 198 sinh viên. Kết quả khảo sát qua các năm học về mức độ hài lòng của người học về công tác tuyển sinh thông qua các năm cho thấy các hoạt động hỗ trợ SV của Trường Cao đẳng Công Thương Tp. HCM đạt tỷ lệ “đồng ý” và “Hoàn toàn đồng ý” tương đối cao trên 69,0%. (**1.1.23** - Đường link khảo sát lấy ý kiến người học về các hoạt động bảo đảm chất lượng đào tạo các năm học có nội dung về tuyển sinh NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; **2.1.15** - Báo cáo kết quả khảo sát 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 (trong đó có tuyển sinh) NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; **2.1.16** - Danh sách Sinh viên ngành Nhà hàng được khảo sát ý kiến 3 năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; **2.1.17** - Sổ họp Khoa QTKD đóng góp ý kiến về tổ chức tuyển sinh năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023).

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 2.1, tiêu chí 2:** Đạt

**Tiêu chuẩn 2.2:** Cơ sở đào tạo có kế hoạch đào tạo và tổ chức đào tạo theo quy định.

*Mô tả, phân tích, nhận định:*

Căn cứ Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13/3/2017 của Bộ trưởng Bộ LĐTBXH quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp, Trường có xây dựng và ban hành quy định tổ chức đào tạo các trình độ theo phương thức tích lũy tín chỉ (**2.2.01** - Quyết định số 508/QĐ-CDCT ngày 5/9/2019 ban hành Quy định tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp,

*trình độ cao đẳng theo tín chỉ; Quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM).*

Từ đó, Nhà Trường ban hành Quyết định ban hành chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng (**1.1.08 - Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08/07/2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống cho năm học 2019-2020**) sử dụng từ năm học 2019-2020. Chương trình đào tạo ban hành theo quyết định 368/QĐ-CDCT ngày 08/07/2019 được triển khai thống nhất cho năm học 2019-2020, 2020-2021.

Năm 2021, CTĐT được rà soát điều chỉnh, sửa đổi và quyết định ban hành chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống áp dụng từ năm 2021-2022 (**1.1.14 - Quyết định 145a/QĐ-CDCT ngày 18/04/2022 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống chuyên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống từ năm học 2021-2022**), tổng thời lượng đào tạo là 1.905 giờ trong đó có 584 giờ lý thuyết (chiếm 30,7%) và 1.321 giờ thực hành, kiểm tra (chiếm 69,3%). Chương trình đào tạo này cũng được triển khai thống nhất cho cả năm học 2022 – 2023.

Hàng năm, Nhà trường đều xây dựng Tiến độ đào tạo, kế hoạch mỗi năm tổ chức 2 học kỳ chính và 1 học kỳ (HK) phụ. Học kỳ chính học kỳ I (HKI) thường bắt đầu vào đầu tháng 9 và kết thúc vào tháng 01 của năm tiếp theo, học kỳ chính học kỳ II (HKII) bắt đầu từ tháng 2 đến tháng cuối tháng 6 tương ứng với 18 tuần học tập. Mỗi học kỳ sẽ được chia thành 02 giai đoạn với mỗi giai đoạn kéo dài 09 tuần học. Căn cứ vào CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, phòng Quản lý Đào tạo có phối hợp với Khoa QTKD thực hiện lập kế hoạch đào tạo, thời khóa biểu, tiến độ đào tạo và trình duyệt Hiệu trưởng cho từng khóa học, từng học kỳ, kế hoạch giảng dạy mỗi học kỳ có quy định số lượng tín chỉ Sinh viên cần tích lũy; bố trí từng môn/môn học, giờ học lý thuyết, thực hành, thực tập phù hợp với phương thức tích lũy tín chỉ. Kế hoạch phù hợp với thời gian để hoàn thành các môn học với thời lượng số tín chỉ cần tích lũy từ 15 tín chỉ đến 21 tín chỉ của mỗi học kỳ theo chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Sinh viên có 1 tuần để ôn tập và đăng ký môn học cho học kỳ mới. Lịch thi sẽ tổ chức trong 1 tuần sau mỗi giai đoạn học của học kỳ, trước các đợt nghỉ Tết Nguyên đán và kỳ hè. Thời khóa biểu giảng dạy của giảng viên và lịch học tập của sinh viên được xây dựng khoa học và hợp lý, đảm bảo tiến độ đào tạo được thực hiện đúng theo lịch trình. (**2.1.10 - Quyết định biên chế các lớp và Quyết định thi sinh đã trúng tuyển năm 2021, 2022, 2023; 2.2.02 - Danh sách Sinh viên các lớp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.2.03 - Kế hoạch học tập và giảng dạy hàng năm của Trường NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.2.04 - Tiến độ đào tạo NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.2.05 - Thời khóa biểu theo từng học kỳ, năm học của giảng viên Khoa QTKD NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.2.06 - Kế hoạch học tập năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**).

Khi có kế hoạch đào tạo (KHĐT), thời khoá biểu học kỳ, giảng viên lập kế hoạch giảng dạy, soạn giáo án, lên lớp thực hiện sổ tay Giảng viên (**2.2.07 - Kế hoạch giảng dạy của giảng viên NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.2.08 - Giáo án giảng dạy của giảng viên NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.2.09 - Sổ lên lớp của giảng viên NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.2.10 - Sổ tay của giảng viên NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**).

Công tác tổ chức thi kết thúc môn học/mô-đun học kỳ Khoa QTKD thực hiện đúng theo quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp của Trường (**2.2.11 - Các quyết định thi kết thúc môn học, thi tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.2.12 - Bảng ghi điểm môn học/học phần của Sinh viên NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**).

Hàng năm trường có thành lập Ban chỉ đạo Tổ kiểm tra, giám sát nội bộ có kết luận cụ thể về công tác quản lý đào tạo, Trường có thực hiện theo quy định; tổ chức công tác thi, kiểm tra nghiêm túc (**2.1.14 - Kết luận kiểm tra, giám sát việc chấp hành quy định của pháp luật trong việc quản lý, điều hành công tác tuyển sinh, quản lý đào tạo năm 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**).

Trung tâm Khảo thí và Đảm bảo chất lượng (Trung tâm KT&ĐBCL) có thực hiện kiểm tra, giám sát hoạt động dạy và học; sau từng đợt kiểm tra có đánh giá mặt mạnh, mặt hạn chế như giờ lên lớp khi thực hiện thời khóa biểu của Giảng viên; có đề nghị Giảng viên phải khắc phục sai sót, thực hiện nghiêm túc hơn, đồng thời có kiến nghị Ban thường trực Hội đồng Thi đua-Khen thưởng xem xét và đánh giá kết quả các trường hợp Giảng viên có sai phạm (**2.2.13 - Tập biên bản kiểm tra, giám sát hoạt động dạy và học NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 1.3.07 - Báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát hoạt động dạy và học NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**).

Ngoài ra Khoa QTKD có thực hiện kiểm tra đột xuất, định kỳ và dự giờ giảng của giảng viên để giám sát Giảng viên thực hiện thời khóa biểu. Công tác tổ chức đào tạo CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống của Khoa QTKD đúng theo quy định thể hiện trong báo cáo tổng kết hàng năm của các đơn vị có liên quan đến việc thực hiện CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống (**2.2.14 - Kế hoạch dự giờ, Phiếu dự giờ năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.2.15 - Báo cáo kết quả dự giờ, đánh giá giảng viên NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.2.16 - Báo cáo tổng kết hàng năm: Khoa QTKD, phòng QLĐT, Trung tâm KT&ĐBCL, phòng CTHS-Sinh viên**).

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 2.2, tiêu chí 2: Đạt**

**Tiêu chuẩn 2.3:** 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.

*Mô tả, phân tích, nhận định:*

Chương trình đào tạo luôn được cập nhật và điều chỉnh, trong chương trình đào tạo của những năm học sau có sự điều chỉnh so với những chương trình của các năm học trước nhằm bổ sung thêm những kiến thức, kỹ năng phù hợp với yêu cầu của xã hội về lực lượng lao động ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống (**1.1.08 - Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08/07/2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống cho năm học 2019-2020; 1.1.14 - QĐ số 145a/QĐ-CDCT ngày 18/04/2022 ban hành Chương trình đào tạo trình độ cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; 2.3.01- Đề cương chi tiết 3 môn học kỹ năng mềm**). Cụ thể, trường có bổ sung mô đun kỹ năng mềm gồm có Kỹ năng khám phá và phát triển bản thân, Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi dự tuyển dụng việc làm, Kỹ năng giao tiếp nơi làm việc, Kỹ năng thuyết trình; các kỹ năng mềm này được sắp xếp lại thành 3 mô đun để sinh viên tự chọn khi học; chứng tỏ ngoài việc trang bị cho Sinh viên không chỉ đủ kiến thức chuyên môn mà Trường còn tạo hành trang cho người học có thể tự tin, làm chủ bản thân, độc lập trong tư duy, tổ chức làm việc khi ra trường. Hàng năm, Khoa QTKD tổ chức định kỳ và dự giờ giảng của giảng viên dạy CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống để giám sát, đánh giá sự phù hợp của nội dung bài giảng, phương pháp giảng dạy và khả năng tiếp thu người học (**2.2.14 - Kế hoạch dự giờ, Phiếu dự giờ năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.2.15 - Báo cáo kết quả dự giờ, đánh giá giảng viên NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.2.07 - Giáo án giảng dạy của giảng viên NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**).

Hiện nay, các giảng viên của Khoa đang áp dụng đa dạng các phương pháp giảng dạy tích cực, thảo luận nhóm, lấy người học làm trung tâm, kết hợp rèn luyện năng lực thực hành với trang bị kiến thức chuyên môn giúp sinh viên phát triển năng lực tự học, tự nghiên cứu, góp phần nâng cao chất lượng đào tạo. Để đánh giá việc triển khai các phương pháp dạy học tích cực, Trường có tiến hành làm các khảo sát từ người học về việc sử dụng các giáo trình phục vụ cho các phương pháp dạy học tích cực và đạt được mức đạt yêu cầu hơn 90% (**1.1.22 - Kế hoạch tổ chức lấy ý kiến các đối tượng liên quan về các cuộc khảo sát liên quan đến hoạt động dạy và học NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 1.1.23 - Đường link khảo sát ý kiến Sinh viên về các hoạt động bảo đảm chất lượng đào tạo các năm học có nội dung về tuyển sinh NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.1.15 – Báo cáo kết quả khảo sát 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 (trong đó có tuyển sinh) NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023).*

Trường có phần mềm quản lý đào tạo Edusoft do công ty Anh Quân thiết kế và cung cấp; phần mềm được sử dụng có hiệu quả, tạo điều kiện thuận lợi cho công tác quản lý thời khóa biểu dạy và học; giảng viên, Sinh viên có tài khoản vào truy cập và tra cứu được các thông tin về: tuyển sinh; thời khóa biểu; lịch thi, kiểm tra; tra cứu điểm hết môn, học phần; điểm đánh giá rèn luyện; kết quả công nhận tốt nghiệp (**2.3.02 - Hợp đồng gói thầu: phần mềm quản lý đào tạo của Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM với Công ty TNHH Công nghệ Anh Quân; 2.3.03 - Các ảnh chụp tra cứu trên website phần mềm Edusoft**).

Trong chương trình đào tạo năm học 2020 - 2021, môn Tin học căn bản được thực hành trên máy tính để nâng cao kỹ năng sử dụng các phần mềm văn phòng, vốn là yêu cầu cấp thiết với nhân lực trong ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Việc thực hành trên máy tính các chương trình Word, Excel, PowerPoint giúp sinh viên trang bị những kiến thức, kỹ năng về soạn thảo, trình bày các văn bản chuyên nghiệp, đúng quy định, phù hợp cho các vị trí công việc tại các doanh nghiệp nhỏ, siêu nhỏ phổ biến tại Việt Nam. Bên cạnh đó, Giảng viên trong Khoa cũng đã đẩy mạnh ứng dụng CNTT trong hoạt động dạy và học trong cả các bài giảng lý thuyết và thực hành. 100% bài giảng đều được thiết kế bằng chương trình powerpoint nhằm giúp việc trình bày, phân tích và giảng dạy trở nên dễ dàng hơn. Ngoài ra, một số môn học còn ứng dụng thêm chương trình, phần mềm khác để thiết kế câu hỏi trắc nghiệm, trò chơi ôn tập kiến thức. 100% phòng học lý thuyết có hệ thống máy chiếu (Projector), âm thanh phục vụ giảng dạy (**2.3.04 - Bảng danh mục các mô đun/môn học của CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có ứng dụng CNTT**).

Ngoài ra, chương trình đào tạo của ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống cũng có môn Tin học ứng dụng trong nhà hàng khách sạn. Đây là môn học giúp SV trang bị các kiến thức, kỹ năng cần thiết về việc sử dụng thành thạo công nghệ thông tin trong các công việc chuyên môn nghề nghiệp sau này. Nội dung môn học được thiết kế xoay quanh các phần mềm được sử dụng phổ biến trong thực tiễn nghề nghiệp như: soạn thảo văn bản Word, xử lý bảng tính Excel, đặc biệt là các phần mềm chuyên môn của ngành nhà hàng khách sạn. Môn học được thực hiện 100% tại phòng máy tính trong thời gian 60 tiết giúp SV có thời gian thực hành nhiều, tạo điều kiện rèn luyện kỹ năng thuần thục (**1.1.15 - Chương trình đào tạo trình độ cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sử dụng NH 2021-2022; 2.3.05 - Chương trình môn học Tin học ứng dụng trong nhà hàng - khách sạn; 2.3.06 – Hình ảnh SV học môn Tin học ứng dụng trong nhà hàng – khách sạn tại phòng máy tính**).

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 2.3, tiêu chí 2: Đạt**

**Tiêu chuẩn 2.4:** 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 đào tạo.

*Mô tả, phân tích, nhận định:*

Hàng năm, Trường liên kết với các doanh nghiệp trên địa bàn TP.HCM và các tỉnh lân cận để đưa sinh viên đi thực tập tốt nghiệp vào học kỳ cuối; khoa phối hợp và liên kết chặt chẽ với các công ty, doanh nghiệp để tổ chức cho SV đi thực tập tốt nghiệp vào học kỳ cuối trong thời gian 2 tháng; đề cương thực tập tốt nghiệp (TTTN) của sinh viên do Trường khoa duyệt, phân công giảng viên hướng dẫn; kết thúc TTTN sinh viên có thực hiện báo cáo TTTN (quyển báo cáo), giảng viên hướng dẫn đánh giá điểm quá trình; có nhận xét và xác nhận của đơn vị thực tập. Điểm thi TTTN là điểm sinh viên trình bày kết quả đi thực tập trước Hội đồng chấm thi của Khoa QTKD; thông tin Sinh viên đi thực tập, kết quả thực tập tốt nghiệp của sinh viên được lưu giữ đầy đủ (**2.4.01 – Kế hoạch cho học sinh sinh viên đi thực tập tại các đơn vị năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.4.02 - Biên bản ghi nhớ hợp tác với doanh nghiệp về việc cho sinh viên thực hành, thực tập tại các doanh nghiệp năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.4.03 - Các Quyết định về việc cử sinh viên đi thực hành, thực tập tại doanh nghiệp năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.4.04 - Danh sách giảng viên hướng dẫn thực tập tốt nghiệp năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.4.05 - Đề cương thực hành, thực tập tại doanh nghiệp năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.4.06 - Báo cáo kết quả thực tập của sinh viên tại đơn vị năm 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.4.07 - Quyết định công nhận tốt nghiệp năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.4.08 - Bảng tổng hợp kết quả thực tập, kết quả tốt nghiệp của học sinh sinh viên năm 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**).

Trong 3 năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023, có 535 sinh viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống tốt nghiệp đều có đi thực tập tại doanh nghiệp trước khi tốt nghiệp, đạt tỉ lệ 100% (**2.4.09 - Quyết định thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.4.07 - Quyết định công nhận tốt nghiệp năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**).

Kết quả khảo sát đối tượng sinh viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM sau khi tốt nghiệp và đã đi làm đánh giá “Sự phù hợp, mức độ đáp ứng kiến thức lý thuyết” ở mức độ “Tốt” và “Rất tốt” chiếm tỷ lệ trên 80%. “Sự phù hợp, mức độ đáp ứng kỹ năng thực hành đã được đào tạo so với công việc hiện tại” được đánh giá ở mức độ “Tốt” và “Rất tốt” chiếm tỷ lệ xấp xỉ 80%. Tỷ lệ trên 80% sinh viên đánh giá ở mức “Đồng ý” và “Hoàn toàn đồng ý” với tiêu chí đánh giá “Các kiến thức và kỹ năng nghề được trang bị phù hợp với cuộc sống nghề nghiệp của Sinh viên TN” cũng đạt

mức cao trên 80% (**2.4.10 - Báo cáo kết quả điều tra lần vết về sinh viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sau tốt nghiệp NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**)

Kết quả khảo sát hàng năm lấy ý kiến của doanh nghiệp về lực lượng lao động do Khoa Quản trị kinh doanh Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM đào tạo đều nhận được sự đánh giá tích cực về kiến thức, kỹ năng, năng lực thực hiện nghiệp vụ với mức độ “Khá” và “Tốt”. Cụ thể, tiêu chí “kiến thức chuyên môn đào tạo” đạt tỷ lệ đánh giá Khá, Tốt ở mức trên 80%, tiêu chí “Kỹ năng nghiệp vụ” đạt tỷ lệ trên 90% và tiêu chí “Năng lực vận dụng kiến thức chuyên môn vào tổ chức, điều hành công việc” đạt tỷ lệ trên 70%. Về mức độ đáp ứng Kỹ năng mềm, gần 80% doanh nghiệp đánh giá cao sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống đã và đang làm việc với mức độ “Khá”, “Tốt” (**2.4.11 - Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến của doanh nghiệp về Sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**). Kết quả khảo sát ý kiến của nhà giáo về chương trình, giáo trình đào tạo và các nội dung khác liên quan đến hoạt động dạy và học tại Khoa QTKD Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM đều đánh giá cao về tiêu chí “Mục tiêu của chương trình đào tạo rõ ràng, đáp ứng yêu cầu về chuẩn kiến thức, kỹ năng và đào tạo trình độ cao đẳng” với tỷ lệ trên 90% ở mức “Khá”, “Tốt”. Về tiêu chí “Giảng viên áp dụng hiệu quả các phương pháp dạy học hiện đại” mức độ đồng ý “Khá” và “Tốt” đạt tỷ lệ cũng trên 90%. (**2.4.12 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến CBQL Khoa QTKD NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**)

Để phát huy tính tích cực, tự giác, rèn luyện ý thức học tập tới tiêu chí gắn liền các hoạt động đào tạo với thực tiễn, Khoa QTKD phối hợp và liên kết chặt chẽ với các doanh nghiệp nhà hàng, khách sạn để tổ chức cho Sinh viên đi thực tập, thực tế hoạt động kinh doanh tại doanh nghiệp (**2.4.13 - Kế hoạch cho Học sinh sinh viên đi thực tế tại các đơn vị năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.4.14 - Hình ảnh Giảng viên và Học sinh sinh viên đi thực tế tại các đơn vị doanh nghiệp; 2.4.15 - Báo cáo tham quan thực tế tại doanh nghiệp của sinh viên năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**)

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 2.4, tiêu chí 2: Đạt**

**Tiêu chuẩn 2.5:** 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.

*Mô tả, phân tích, nhận định:*

Với phương thức đào tạo theo tín chỉ, phương pháp, quy trình đánh giá trong thi, kiểm tra, công nhận tốt nghiệp và cấp phát bằng tốt nghiệp được thực hiện theo quy chế thi, kiểm tra, cấp bằng tốt nghiệp do nhà trường xây dựng dựa trên Thông tư số 09/2017/TT-BLĐT BXH ngày 13/3/2017 của Bộ LĐT BXH về việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo phương thức tích lũy tín chỉ. Quy chế kiểm tra, thi và xét công nhận tốt nghiệp theo Thông tư 10/2017/TT-BLĐT BXH ngày 13/3/2017

của Bộ LĐTBXH về quy định mẫu bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng; in, quản lý, cấp phát thu hồi, huỷ bỏ bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng.

Trường ban hành Quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp, đánh giá kết quả học tập (**2.2.01 - Quyết định số 508/QĐ-CDCT ngày 5/9/2019 ban hành Quy định tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo tín chỉ; Quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp Trường Cao đẳng Công Thương TP HCM**); để thực hiện quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp, Trường quy định có chất lượng hơn, phòng QLĐT nghiên cứu xây dựng và trình duyệt Hiệu trưởng ban hành Quy trình tổ chức thi kết thúc môn học (**2.5.01 - Quyết định số 705/QĐ-CDCT ngày 10/11/2021 ban hành Quy trình tổ chức thi kết thúc môn học Trường Cao đẳng Công Thương TP HCM**). Nội dung Quy trình tổ chức thi kết thúc môn học có xác định rõ mục đích: thống nhất quy định thời gian, hồ sơ cần thiết cho việc tổ chức kỳ thi kết thúc môn học. Quy trình có lược đồ xác định trách nhiệm cụ thể các đơn vị: phòng QLĐT, Trung tâm KT&ĐBCL, các khoa theo quy định trình tự: Lập các quyết định của kỳ thi; Công tác chuẩn bị; Xếp lịch thi; Điều chỉnh lịch thi; Thông báo lịch thi chính thức; Thành lập Ban coi thi, Ban chấm thi; Thông báo lịch coi thi, Chuẩn bị hồ sơ phòng thi; Đề thi; Coi thi; Chấm thi, công bố kết quả.

Phòng QLĐT xây dựng Kế hoạch tổ chức thi, kiểm tra kết thúc môn; thành lập Hội đồng thi kết thúc môn, Ban coi thi, Ban chấm thi và trình duyệt Hiệu trưởng ban hành Kế hoạch thi, các quyết định thành lập (**2.5.02 - Kế hoạch tổ chức thi, kiểm tra kết thúc môn năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.5.03 - Quyết định thành lập Hội đồng thi kết thúc môn năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.5.04 - Quyết định thành lập Ban coi thi, Ban chấm thi kết thúc môn năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**).

Đề thi kết thúc môn: Trường đang thực hiện xây dựng ngân hàng đề thi các môn học của các ngành; căn cứ quy định của chương trình chi tiết môn học, mô đun (các môn lý thuyết thi tự luận, trắc nghiệm), giảng viên Khoa QTKD biên soạn hai đề thi thông qua khoa, phòng QLĐT, Trung tâm KT&ĐBCL trình duyệt Ban giám hiệu: đề thi chính thức và đề thi dự bị (**2.5.05 - Đề thi kết thúc môn lý thuyết năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**). Đối với các môn kiểm tra thực hành, giảng viên cũng tiến hành biên soạn đề kiểm tra chi tiết để sinh viên có căn cứ thực hiện bài thực hành một cách hiệu quả và đạt chất lượng (**2.5.06 - Đề kiểm tra kết thúc môn thực hành năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**).

Tổ chức coi thi, chấm thi kết thúc môn các đơn vị có thực hiện đúng theo quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp; môn thi tự luận theo hai hình thức thi viết và thi trắc nghiệm; có phân công hai giảng viên coi thi, chấm thi (**2.5.07 - Danh sách người học dự thi có chữ ký của người học và cán bộ coi thi năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**); bài thi trắc nghiệm được lưu trữ trên máy tính; bài thi tự luận khi chấm có cắt phách, Trung tâm KT&ĐBCL có lưu trữ đầy đủ (**2.5.08 - Bài thi lưu kết thúc môn (bản cứng, bản mềm) năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.5.09 - Phiếu chấm bài thi lưu kết thúc môn năm**



*học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023*). Riêng các mô đun thực hành trong CTĐT chi tiết có quy định: đánh giá điểm thực hành mô đun là điểm trung bình cộng điểm giảng viên đánh giá trong quá trình Sinh viên học thực hành. Điểm các môn học, mô đun có công khai trên website Trường, sinh viên tra cứu được kết quả bằng tài khoản cá nhân hoặc có thể in bảng điểm tại phòng Quản lý đào tạo (**2.5.10 - Bảng điểm Sinh viên in tại phòng Quản lý đào tạo; 2.5.11 - Ảnh tra cứu điểm trên website Trường**).

Sau mỗi kỳ thi đều có họp kết luận công tác thanh kiểm tra, giám sát về toàn bộ các hoạt động liên quan đến kỳ thi như ra đề thi, coi thi, chấm thi nhằm mục đích rút kinh nghiệm và nâng cao chất lượng các kỳ thi sau đó (**2.5.12 - Biên bản họp kết luận thanh kiểm tra, giám sát công tác tổ chức kiểm tra, thi kết thúc môn học năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**).

Công tác xét công nhận tốt nghiệp: hàng năm, Trường tổ chức xét công nhận tốt nghiệp từ 1 đến 2 đợt cho sinh viên đã tích lũy đủ tín chỉ các môn học, mô đun theo quy định của chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; kết quả công nhận tốt nghiệp, không công nhận kết quả tốt nghiệp có công khai cho Sinh viên biết (**2.4.09 - Quyết định thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.5.13 - Biên bản họp Hội đồng xét công nhận tốt nghiệp năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.4.07 - Quyết định công nhận tốt nghiệp năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.5.14 - Ảnh tra cứu kết quả công nhận tốt nghiệp trên website Trường**).

Hàng năm, Khoa QTKD, phòng QLĐT có báo cáo tổng kết nhận xét đánh giá về công tác khảo thí (**2.2.16 - Báo cáo tổng kết Khoa QTKD, phòng QLĐT, Trung tâm KT&ĐBCL, phòng CTHS-Sinh viên**). Hàng năm, Trường có báo cáo đánh giá công tác tổ chức kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp có thực hiện nghiêm túc đúng quy định (**1.2.04 – Báo cáo tổng kết hàng năm của Trường NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**).

Thực hiện đánh giá rèn luyện của học sinh, sinh viên (Học sinh sinh viên), căn cứ **Thông tư 17/2017/TT-BLĐT BXH, ngày 30/6/2017 ban hành Quy chế công tác học sinh sinh viên trường trung cấp, cao đẳng**, Trường ban hành quy chế công tác học sinh, sinh viên (**2.5.15 - Quyết định số 520/QĐ-CDCT ngày 5/9/2019 về việc ban hành Quy chế công tác học sinh, sinh viên của Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM**).

Hàng năm, phòng CTHS-Sinh viên xây dựng kế hoạch tổ chức Sinh viên tự đánh giá rèn luyện; Sinh viên tự đánh giá rèn luyện trên phần mềm quản lý đào tạo Edusoft. Kết quả đánh giá rèn luyện được công khai, Sinh viên tự tra cứu điểm rèn luyện trên website Trường; thông tin Học sinh sinh viên, kết quả rèn luyện Học sinh sinh viên có đầy đủ trên phần mềm quản lý đào tạo Edusoft (**2.5.16 - Kế hoạch tổ chức đánh giá rèn luyện của Học sinh sinh viên năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023 hình thức trực tuyến; 2.5.17 - Mẫu phiếu tự đánh giá rèn luyện trực tuyến & tra cứu kết quả rèn luyện trên website Trường; 2.5.18 - Bảng tổng hợp KQRL của SV ngành Quản trị nhà hàng & dịch vụ ăn uống năm học 2020-**

2021, 2021-2022, 2022-2023; **2.5.19** - Biên bản họp Hội đồng đánh giá kết quả rèn luyện của Học sinh sinh viên năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; **2.5.20** - Các quyết định công nhận kết quả rèn luyện của Học sinh sinh viên năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023).

Văn bằng, chứng chỉ Trường sử dụng cấp cho khoá Học sinh sinh viên tuyển sinh từ năm 2017, Trường thực hiện đúng theo hướng dẫn Thông tư 10/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13/03/2017 quy định về mẫu bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng; in, quản lý, cấp phát, thu hồi, huỷ bỏ bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng của Bộ LĐTBXH. Hiệu trưởng có ban hành quyết định phê duyệt mẫu phôi bằng và báo cáo mẫu phôi bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng với Tổng cục GDNN, Sở LĐTBXH TPHCM, Công an TPHCM (**2.5.21** - Quyết định số 507/QĐ-CDCT ngày 5/9/2019 về việc ban hành Quy chế in, quản lý, cấp phát, thu hồi, huỷ bỏ bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng Trường Cao đẳng Công Thương TPHCM; **2.5.22** - Quyết định số 374a/QĐ-CDCT về việc phê duyệt mẫu phôi bằng trung cấp, cao đẳng ban hành ngày 14/8/2019 của Hiệu trưởng Trường CDCT). Bộ phận quản lý văn bằng (Phòng QLĐT) có trách nhiệm thực hiện in văn bằng tốt nghiệp đúng mẫu quy định và cấp phát cho Sinh viên sau khi có quyết định công nhận tốt nghiệp; tổ chức cấp văn bằng tốt nghiệp bản chính cho Sinh viên, có cấp bản sao bằng TN từ sổ gốc; nội dung thông tin Sinh viên, kết quả tốt nghiệp, chữ ký người nhận có đầy đủ trong sổ cấp bằng tốt nghiệp theo quy định (**2.5.21** - Quyết định số 507/QĐ-CDCT ngày 5/9/2019 về việc ban hành Quy chế in, quản lý, cấp phát, thu hồi, huỷ bỏ bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng Trường Cao đẳng Công Thương TPHCM; **2.5.23** – Sổ gốc cấp phát bằng tốt nghiệp Cao đẳng - chính quy năm 2020, 2021, 2022). Hàng năm Trường báo cáo Sở LĐTBXH TP.HCM đúng thời hạn 15 ngày kể từ ngày huỷ phôi bằng, báo cáo công tác cấp văn bằng, chứng chỉ cho Sở LĐTBXH TP.HCM đúng quy định (**2.5.24** - Báo cáo Sở LĐTBXH công tác cấp văn bằng/chứng chỉ hàng năm và báo cáo các trường hợp sai hỏng; **2.5.25** - Biên bản kiểm tra và huỷ phôi văn bằng, chứng chỉ bị sai hỏng).

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 2.5, tiêu chí 2: Đạt**

**Tiêu chuẩn 2.6:** 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.

*Mô tả, phân tích, nhận định:*

Căn cứ Quy chế tổ chức hoạt động Trường, TT Khảo thí và ĐBCL, Khoa QTKD có tổ chức kiểm tra, giám sát các hoạt động dạy và học theo quy định (**1.1.01**- Quyết định số 52/QĐ-CDCT ngày 01/02/2018 & Quyết định số 656/QĐ-CDCT ngày 01/11/2021 về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM; **1.3.06** – Kế hoạch thanh tra đào tạo NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; **2.2.13** - Tập biên bản kiểm tra, giám sát hoạt động dạy và học NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; **1.3.07** - Báo cáo kết quả kiểm tra, giám

*sát hoạt động dạy và học NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023*), quá trình kiểm tra, giám sát có biên bản ghi nhận sai sót về thực hiện thời khóa biểu, giờ lên lớp của giảng viên; báo cáo hàng năm của Trung tâm Khảo thí và ĐBCL đánh giá mặt mạnh, mặt hạn chế quá trình thực hiện TKB của Giảng viên; đề xuất phòng QLĐT nghiên cứu điều chỉnh; đề nghị Giảng viên phải khắc phục sai sót, thực hiện nghiêm túc hơn, đồng thời kiến nghị Ban thường trực Hội đồng Thi đua-Khen thưởng xem xét và đánh giá kết quả các trường hợp Giảng viên có sai phạm. Ngoài ra Trung tâm Khảo thí và ĐBCL kiểm tra, giám sát công tác quản lý các phòng thực hành, dạy và học thực hành của CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, đề xuất Trường hoàn chỉnh hơn các phòng thực hành, đầu tư thêm thiết bị mới.

Ban chỉ đạo Tổ kiểm tra, giám sát nội bộ do Trường thành lập hàng năm có báo cáo Hiệu trưởng kết quả cụ thể về công tác quản lý đào tạo thực hiện theo quy định, tổ chức công tác tổ chức thi, kiểm tra nghiêm túc (*2.1.14 - Biên bản kiểm tra, giám sát việc chấp hành quy định của Pháp luật trong việc quản lý, điều hành công tác tuyển sinh, quản lý đào tạo năm 2020, 2021 và 2022*).

Khoa QTKD thực hiện kiểm tra đột xuất, định kỳ và dự giờ giảng của giảng viên ở đơn vị để giám sát và đánh giá sự phù hợp của nội dung bài giảng, phương pháp giảng dạy với kế hoạch đào tạo và khả năng người học (*2.2.14 - Kế hoạch dự giờ, Phiếu dự giờ năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.2.15 - Báo cáo kết quả dự giờ, đánh giá giảng viên NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.2.16 - Báo cáo tổng kết Khoa QTKD, phòng QLĐT, Trung tâm KT&ĐBCL, phòng CTHS-Sinh viên*).

Hàng năm, Trung tâm Khảo thí và ĐBCL đã phối hợp cùng Khoa QTKD tiến hành việc khảo sát bằng cách sử dụng google form khảo sát trực tuyến thu thập ý kiến của cán bộ quản lý, giảng viên và sinh viên về hoạt động dạy và học, là cơ sở tham mưu Hiệu trưởng cải tiến, điều chỉnh hoạt động dạy và học có chất lượng hơn, đáp ứng nhu cầu xã hội (*1.1.23 - Đường link khảo sát lấy ý kiến người học về các hoạt động bảo đảm chất lượng đào tạo các năm học có nội dung về tuyển sinh NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 1.1.25 - Đường link khảo sát giảng viên về chất lượng chương trình và giáo trình đào tạo NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 1.1.26 - Đường link khảo sát của các đối tượng có liên quan về hoạt động dạy và học NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.6.01 - Đường link khảo sát cán bộ quản lý về công tác đảm bảo chất lượng NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023*).

Qua kết quả thu thập ý kiến của cán bộ quản lý, giảng viên và sinh viên về hoạt động dạy và học (*2.4.12 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến CBQL Khoa QTKD NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.6.02 - Báo cáo kết quả khảo sát Giảng viên năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023*), Khoa QTKD đã điều chỉnh kế hoạch học tập và giảng dạy, thời khóa biểu theo từng học kỳ, năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023 cho phù hợp điều kiện giảng dạy, học tập của Giảng viên-Sinh viên; đã tăng cường kiểm tra, giám sát của khoa; hạn chế thấp nhất các tồn tại của Giảng viên về ngày giờ công (*2.2.03 - Kế hoạch học tập và*

*giảng dạy hàng năm của Trường năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.2.04 - Tiến độ đào tạo năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.2.05 - Thời khóa biểu theo từng học kỳ, năm học của giảng viên Khoa QTKD năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023).*

Để đáp ứng nhu cầu xã hội, tạo điều kiện cho người học tự tin hơn khi ra trường tìm việc làm, năm học 2019-2020 Khoa QTKD có điều chỉnh bổ sung CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống ba mô đun Kỹ năng mềm gồm có Kỹ năng khám phá và phát triển bản thân, Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi dự tuyển dụng việc làm, Kỹ năng giao tiếp nơi làm việc, Kỹ năng thuyết trình; các Kỹ năng mềm này được sắp xếp lại thành 3 mô đun để sinh viên tự chọn khi học. Khoa đã báo cáo phòng QLĐT và tham mưu Hiệu trưởng tổ chức biên soạn, thẩm định, ban hành CTĐT và áp dụng thực hiện từ năm học 2019-2020 (*1.1.08 - Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08/07/2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống cho năm học 2019-2020; 1.1.14 - Quyết định số 145a/QĐ-CDCT ngày 18/04/2022 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống từ năm học 2021-2022; 2.3.01 - Đề cương chi tiết 3 môn học kỹ năng mềm; 2.4.11 - Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến của doanh nghiệp về Sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.1.15 - Báo cáo kết quả khảo sát 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 (trong đó có tuyển sinh) NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.4.10 - Báo cáo kết quả điều tra lần vết về sinh viên sau tốt nghiệp năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023).*

Năm 2021 để thực hiện quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp Trường quy định có chất lượng hơn, hạn chế sai sót trong quá trình tổ chức thi kết thúc môn học các ngành, ngành; phòng QLĐT đã nghiên cứu xây dựng và trình duyệt Hiệu trưởng ban hành Quy trình tổ chức thi kết thúc môn học (*2.5.01 - Quyết định số 705/QĐ-CDCT ngày 10/11/2021 ban hành Quy trình tổ chức thi kết thúc môn học Trường Cao đẳng Công Thương TP HCM).*

Khoa QTKD thường xuyên cập nhật, biên soạn hoàn chỉnh các giáo trình giảng dạy ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống: Quản trị học, Tổng quan kinh doanh nhà hàng – khách sạn. Các giáo trình được thông qua Hội đồng thẩm định giáo trình Trường, áp dụng từ năm học 2019 đến nay; hiện nay CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có đủ 100% giáo trình các môn học, mô đun (*2.6.03 - Quyết định thành lập Hội đồng khoa học thẩm định giáo trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống và Danh sách các thành viên tham gia Hội đồng khoa học thẩm định giáo trình đào tạo; 2.6.04 – Phiếu đánh giá giáo trình của Hội đồng thẩm định năm 2021, 2022, 2023; 2.6.05 - Biên bản thẩm định giáo trình năm 2021, 2022, 2023; 2.6.06 - Danh mục giáo trình các môn học 2021, 2022, 2023; 2.6.07 - Bản in giáo trình ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng [có trong Thư viện]).*

Nhằm đáp ứng trình độ đội ngũ giảng viên dạy chương trình đào tạo Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, từ năm học 2020 - 2021 theo đề xuất của Khoa QTKD, Trường luôn động viên và khuyến khích các giảng viên tham gia học các lớp nghiệp vụ chuyên môn, nâng cao kỹ năng chuyên môn, đến nay toàn bộ giảng viên Khoa QTKD đã có chứng chỉ sư phạm bậc 2 hay chứng chỉ sư phạm cho giảng viên cao đẳng, đại học, trình độ tiếng Anh tương đương B1 hay B2, tin học đạt trình độ tin học cơ bản (**2.6.08 - Các quyết định cử đi học tập nâng cao trình độ hàng năm của giảng viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; 2.6.09 - Danh sách giảng viên Khoa QTKD nâng cao nghiệp vụ chuyên môn**).

Về công tác quản lý đào tạo: năm học 2020-2021, 2021-2022 và 2022-2023 Khoa QTKD đã tăng cường chất lượng công tác cố vấn học tập, xem xét phân công cố vấn học tập các lớp, đồng thời bổ sung qui định cố vấn học tập phải thường xuyên tiếp cận với sinh viên các lớp, động viên hướng dẫn sinh viên các phương pháp học tập; tạo điều kiện cho sinh viên học tập, tự nghiên cứu với tinh thần tự giác, hiểu rõ quy chế đào tạo và hoạch định được kế hoạch học tập cá nhân (**2.6.10 - Quyết định phân công cố vấn học tập năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.6.11 - Kế hoạch cố vấn học tập; 2.6.12 - Báo cáo tổng kết Khoa QTKD năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**).

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 2.6, tiêu chí 2: Đạt**

**Tiêu chuẩn 2.7:** Tổ chức đào tạo liên thông theo quy định

*Mô tả, phân tích, nhận định:*

Năm 2018 Trường có ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM, đến năm 2019 có điều chỉnh và ban hành lại. Trong Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường có 12 Chương, 70 Điều; công tác tổ chức đào tạo liên thông có quy định giao nhiệm vụ cho Phòng Đào tạo thường xuyên tại Điều 29: Tham mưu giúp Hiệu trưởng xây dựng phương hướng, mục tiêu, quy mô phát triển, cơ cấu ngành ngành, phương thức liên kết đào tạo và quản lý đào tạo hệ không chính quy, hệ liên thông từ trung cấp lên cao đẳng, đại học, cao học (**1.1.01- Quyết định số 52/QĐ-CDCT ngày 01/02/2018 & Quyết định số 656/QĐ-CDCT ngày 01/11/2021 về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM; 2.1.02- Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động Doanh nghiệp số 195/2017/GCNĐKHĐ-TCĐN ngày 28/6/2017 của Tổng cục trưởng Tổng cục Dạy nghề [trong đó có ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng]**).

Căn cứ Thông tư số 27/2017/TT-BLĐTBXH ngày 21/9/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao Động – Thương Binh và Xã Hội quy định đào tạo liên thông giữa các trình độ trong giáo dục ngành nghiệp, Trường đã ban hành quy định đào tạo liên thông giữa các trình độ trong giáo dục ngành nghiệp; quy định công nhận giá trị chuyển đổi kết quả học tập các môn học của sinh viên đang học liên thông từ trình độ trung cấp lên trình độ cao đẳng hệ chính quy ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Từ đó, Trường ban hành Quyết định chương

trình đào tạo liên thông trình độ cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sử dụng từ năm học 2020 - 2021, trong đó có khối lượng các môn học chung/đại cương: 08 tín chỉ; khối lượng các môn học/mô-đun chuyên môn: 37 tín chỉ; khối lượng lý thuyết: 265 giờ; thực hành, thực tập: 840 giờ. *(2.7.01- Quyết định số 860/QĐ-CDCT về việc tổ chức tuyển sinh đào tạo liên thông từ trình độ trung cấp lên trình độ cao đẳng; 2.7.02 - QĐ số 1171/QĐ-CDCT ngày 31/12/2020 về việc công nhận giá trị chuyển đổi kết quả học tập các môn học của sinh viên đang học liên thông từ trình độ trung cấp lên trình độ cao đẳng hệ chính quy ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống khoá 2020-2022; 2.7.03 - Quyết định số /QĐ-CDCT ngày ....ban hành CTĐT liên thông ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống)*

Công tác tuyển sinh cao đẳng liên thông được thực hiện theo Quy chế tuyển sinh ban hành năm 2021, Trường đã ban hành quyết định tuyển sinh đào tạo cao đẳng liên thông, báo cáo hoạt động đào tạo liên thông gửi Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp- Bộ LĐTBXH đúng quy định. Năm 2021 Trường đã thực hiện công tác tuyển sinh cao đẳng liên thông các ngành trong đó có ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, đối tượng tuyển sinh người học đã tốt nghiệp trung cấp; thành lập Hội đồng tuyển sinh cao đẳng liên thông từ trình độ trung cấp *(2.7.01 - Quyết định số 860/QĐ-CDCT về việc tổ chức tuyển sinh đào tạo liên thông từ trình độ trung cấp lên trình độ cao đẳng; 2.7.04 - Thông báo tuyển sinh cao đẳng liên thông năm 2020, 2021, 2022; 2.7.05 - Quyết định thành lập Hội đồng tuyển sinh cao đẳng liên thông từ trình độ trung cấp năm 2020, 2021, 2022; 2.7.06 - Báo cáo tình hình đào tạo liên thông 2020, 2022; 2.7.07 - Biên bản xác nhận điểm trúng tuyển kỳ xét tuyển 2020, 2022)*

Tuy nhiên, do đặc điểm đào tạo và yêu cầu đặc biệt của ngành nghề, số lượng cơ sở đào tạo hệ trung cấp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống không nhiều, vì vậy nhu cầu liên thông hệ trung cấp lên cao đẳng hầu như rất ít. Vì vậy, ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống không có hồ sơ ứng tuyển hệ liên thông trong những năm học 2020-2021, 2021-2022 và 2022-2023. Dù vậy, do Trường có quyết định tuyển sinh đào tạo liên thông và tổ chức tuyển sinh đào tạo liên thông đúng quy định nên tiêu chí này Đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 2.7, tiêu chí 2: Đạt**

### **2.2.3 Tiêu chí 3: Nhà giáo, cán bộ quản lý và nhân viên**

Đánh giá tổng quát tiêu chí 3:

#### **a) Mở đầu**

Để thực hiện tốt nhiệm vụ đào tạo, đội ngũ cán bộ, giảng viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống không ngừng được nâng cao trình độ và chuyên môn nghiệp vụ đảm bảo theo quy định của Trường cao đẳng và đáp ứng nhu cầu ngày càng cao về đào tạo nhân sự của xã hội.

#### **b) Những điểm mạnh**

Ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên và nhân viên đáp ứng được yêu cầu về số lượng, trình độ chuyên môn, nghiệp vụ và được đảm bảo quyền lợi theo quy định hiện hành của Nhà nước và của Trường. Có chính sách đào tạo bồi dưỡng cán bộ, Nhà trường hỗ trợ cả về thời gian và kinh phí cho cán bộ đi học tập bồi dưỡng chuyên môn ở trong và ngoài nước.

Các cán bộ quản lý ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có ý thức học tập, bồi dưỡng nâng cao trình độ về mọi mặt. Nhà trường có số lượng nhân viên có nghiệp vụ phù hợp với yêu cầu, nhiệm vụ mà nhà trường đề ra theo quy định về biên chế và hoạt động cụ thể của từng bộ phận trong trường, đáp ứng hầu hết các nhiệm vụ của nhà trường.

**c) Những tồn tại**

- Số lượng cán bộ, giảng viên được cử đi học tập nâng cao trình độ ở nước ngoài không nhiều.

- Số lượng cán bộ, giảng viên có chứng chỉ Tiếng Anh B<sub>1</sub> Châu Âu và chứng chỉ tin học quốc tế IC3 đang dần hoàn thiện.

**d) Kế hoạch nâng cao chất lượng**

- Tăng cường công tác đào tạo giảng viên trẻ, ưu tiên đào tạo nâng cao trong nước và nước ngoài.

- Hỗ trợ hơn nữa cho CB – GV nâng cao trình độ nghiệp vụ, sư phạm, tin học và ngoại ngữ bằng các chính sách phù hợp với một trường công lập.

**e) Điểm đánh giá tiêu chí 3**

<b>Tiêu chí, tiêu chuẩn</b>	<b>Điểm tự đánh giá</b>
<b>Tiêu chí 3</b>	<b>16</b>
Tiêu chuẩn 1	2
Tiêu chuẩn 2	2
Tiêu chuẩn 3	2
Tiêu chuẩn 4	2
Tiêu chuẩn 5	2
Tiêu chuẩn 6	2
Tiêu chuẩn 7	2
Tiêu chuẩn 8	2

**Tiêu chuẩn 3.1:** 100% nhà giáo tham gia giảng dạy đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.

*Mô tả, phân tích, nhận định:*

Tính đến tháng 05 năm 2023, Khoa QTKD hiện có 21 giảng viên cơ hữu, trong đó có 02 cán bộ quản lý là Trưởng - Phó trưởng khoa, tổ trưởng tổ bộ môn, các giảng viên đều có bằng từ đại học trở lên. Về trình độ đào tạo có 02 tiến sĩ, 16 thạc sĩ, 03 cử nhân đại học và 01 nhân viên giáo vụ (**3.1.01 - Danh sách trích ngang giảng viên Khoa QTKD**). Tất cả 21 giảng viên của Khoa QTKD đều tham gia giảng dạy ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

Căn cứ vào tiêu chuẩn chuyên môn nghiệp vụ theo thông tư 08/2017/TT-BLĐTĐBXH và thông tư 21/2020/TT-BLĐTĐBXH thì tất cả giảng viên đều có chứng chỉ về ngoại ngữ, tin học; 21 giảng viên có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm cho giảng viên đại học, cao đẳng. Như vậy 100% nhà giáo tham gia giảng dạy các môn chung và môn chuyên ngành - ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống đều đạt chuẩn theo quy định. Hàng năm, Khoa đều thực hiện đánh giá trình độ giảng viên theo Thông tư 08/2017/TT-BLĐTĐBXH (**3.1.02 - Hồ sơ giảng viên Khoa QTKD; 3.1.03 - Báo cáo kết quả đánh giá trình độ giảng viên Khoa QTKD theo Thông tư 08 năm học 2020 - 2021, 2021 - 2022, 2022 - 2023**). Nhà giáo tham gia giảng dạy là một trong những yếu tố then chốt quyết định đến chất lượng đào tạo, vì vậy Nhà trường luôn chú trọng giám sát chất lượng chuyên môn, nghiệp vụ của người dạy (**1.1.26 - Đường link khảo sát của các đối tượng có liên quan về hoạt động dạy và học NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**), các đường link khảo sát các đối tượng như sau:

- Đường link khảo sát CBQL

2020 – 2021: <https://khaothi.hitu.edu.vn/khao-sat-y-kien-can-bo-quan-ly-ve-cong-tac-bao-dam-chat-luong-dao-tao-nam-hoc-2020-2021-2/>

2021 – 2022: <https://khaothi.hitu.edu.vn/khao-sat-y-kien-can-bo-quan-ly-ve-cong-tac-bao-dam-chat-luong-dao-tao-nam-hoc-2021-2022-2/>

2022 – 2023: <https://khaothi.hitu.edu.vn/khao-sat-y-kien-can-bo-quan-ly-ve-cong-tac-bao-dam-chat-luong-dao-tao-nam-hoc-2022-2023-2/>

- Đường link khảo sát Giảng viên

2020 – 2021: <https://khaothi.hitu.edu.vn/phieu-khao-sat-y-kien-giao-vien-ve-chat-luong-chuong-trinh-va-giao-trinh-dao-tao-nam-hoc-2020-2021/>

2021 – 2022: <https://khaothi.hitu.edu.vn/phieu-khao-sat-y-kien-giao-vien-ve-chat-luong-chuong-trinh-va-giao-trinh-dao-tao-nam-hoc-2021-2022/>

2022 – 2023: <https://khaothi.hitu.edu.vn/phieu-khao-sat-y-kien-giao-vien-ve-chat-luong-chuong-trinh-va-giao-trinh-dao-tao-nam-hoc-2022-2023/>



- Đường link khảo sát Sinh viên

2020 – 2021: <https://khaothi.hitu.edu.vn/phieu-khao-sat-y-kien-sinh-vien-ve-cac-hoat-dong-dam-bao-chat-luong-dao-tao-nam-hoc-2020-2021-2/>

2021 – 2022: <https://khaothi.hitu.edu.vn/phieu-khao-sat-y-kien-sinh-vien-ve-cac-hoat-dong-dam-bao-chat-luong-dao-tao-nam-hoc-2021-2022-2/>

2022 – 2023: <https://khaothi.hitu.edu.vn/phieu-khao-sat-y-kien-sinh-vien-ve-cac-hoat-dong-dam-bao-chat-luong-dao-tao-nam-hoc-2022-2023-2/>

Bên cạnh đó, các giảng viên tham gia giảng dạy các môn học chung cũng đạt chuẩn về chuyên môn và nghiệp vụ theo quy định (**3.1.04 - Danh sách và hồ sơ giảng viên dạy các môn học chung**).

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 3.1, tiêu chí 3:** Đạt

**Tiêu chuẩn 3.2:** Hàng năm 100% nhà giáo hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao

*Mô tả, phân tích, nhận định:*

Căn cứ Thông tư 08/2017/TT-BLDTBXH quy định chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ của nhà giáo giáo dục nghề nghiệp và Thông tư số 07/2017/TT-BLDTBXH quy định về chế độ làm việc của nhà giáo giáo dục nghề nghiệp, Trường đã xây dựng và ban hành quy định chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ và đánh giá, phân loại nhà giáo hàng năm và ban hành quy định về chế độ làm việc cụ thể của giảng viên cơ hữu và giảng viên kiêm nhiệm. (**3.2.01 - Quyết định số 505/QĐ-CDCT ngày 05/9/2019 quy định về chuẩn chuyên môn, nghiệp vụ của giảng viên; 3.2.02 - Quyết định số 504/QĐ-CDCT ngày 05/9/2019 Quy định chế độ làm việc của giảng viên Trường CĐ Công Thương TP.HCM**).

Căn cứ vào các quy định này, sau mỗi năm học từng giảng viên phải tự thực hiện Phiếu đánh giá và có ý kiến phê duyệt của cấp quản lý trực tiếp. Sau đó Hội đồng Trường thực hiện việc đánh giá và phân loại nhà giáo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống cho từng năm học 2020 - 2021, 2021 - 2022, 2022 - 2023. (**3.2.03 – Hồ sơ đánh giá và phân loại nhà giáo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 3.2.04 - Báo cáo kết quả cụ thể đánh giá; phân loại nhà giáo của Trường năm 2020, 2021, 2022**).

Qua đánh giá hàng năm, 100% nhà giáo giảng dạy ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống đều hoàn thành nhiệm vụ do Trường giao và đều đạt xếp loại A. (**2.6.12 - Báo cáo tổng kết hàng năm Khoa QTKD năm học 2020 - 2021, 2021 - 2022, 2022 - 2023; 1.2.05 - Các Quyết định công nhận danh hiệu thi đua của Khoa QTKD từ năm học 2020 đến 2023**).

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 3.2, tiêu chí 3:** Đạt

**Tiêu chuẩn 3.3:** 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 tỉ lệ quy đổi người học/nhà giáo theo quy định

*Mô tả, phân tích, nhận định:*

Căn cứ thông tư 07/2017/TT-BLĐTBXH quy định chế độ làm việc của nhà giáo giáo dục ngành nghiệp, Trường đã ban hành quy định về chế độ làm việc cụ thể của giảng viên cơ hữu và giảng viên kiêm nhiệm. **(3.2.02 - Quyết định số 504/QĐ-CDCT ngày 05/9/2019 Quy định chế độ làm việc của giảng viên Trường CĐ Công Thương TP.HCM).**

Hàng năm Khoa QTKD đều có kế hoạch phân công giảng dạy cho mỗi giảng viên tương ứng với mỗi môn học; tất cả các mô-đun, môn học thuộc chương trình đào tạo đều có đủ nhà giáo đứng lớp. **(2.2.07 - Kế hoạch giảng dạy của giảng viên Khoa QTKD năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023).**

Trong mỗi năm học, tất cả Học sinh sinh viên đều được Khoa xếp lớp đảm bảo tỉ lệ số người học/lớp theo đúng quy định; lớp lý thuyết trong khoảng 35 Sinh viên và 01 ca thực hành không quá 18 Sinh viên **(2.2.09 - Sổ lên lớp của giảng viên NH 2020-21, 2021-22, 2022-23)**. Mỗi lớp đều được phân công giáo viên giảng dạy, có kế hoạch tiến độ học tập theo đúng tiêu chuẩn quy định **(3.3.01 - Danh sách Sinh viên các lớp học lý thuyết, thực hành).**

Hàng năm, vào giữa năm học và cuối năm học, Khoa đều có thống kê giờ giảng. **(3.3.02 - Thống kê giờ giảng hàng năm của giảng viên Khoa QTKD năm 2020, 2021, 2022)**. Tất cả giảng viên đều được thanh toán đầy đủ hàng năm, tuân thủ theo đúng quy định của Bộ LĐTBXH **(3.3.03 - Bảng thanh toán lương hàng năm của giảng viên Khoa QTKD năm 2020, 2021, 2022; 3.3.04 - Bảng thanh toán vượt giờ của giảng viên Khoa QTKD năm 2020, 2021, 2022)**.

Căn cứ theo Quy chế chi tiêu nội bộ, trong năm học các giảng viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có tham gia các hoạt động NCKH, viết các bài báo khoa học, tham gia các hội thi và rất nhiều hoạt động khác... thì sẽ được quy đổi thành các giờ giảng **(3.3.05 - Danh sách và hồ sơ các đề tài NCKH hàng năm của giảng viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống 2020, 2021, 2022)**. Do đó tất cả giảng viên đều có số giờ giảng vượt chuẩn cao. **(3.3.02 - Thống kê giờ giảng hàng năm của giảng viên Khoa QTKD năm 2020, 2021, 2022)**.

Vì lý do chuyển công tác của các giảng viên, lực lượng giảng dạy có sự biến động qua các năm học tuy nhiên vẫn đảm bảo đủ lực lượng giảng dạy đáp ứng chất lượng theo yêu cầu. Tỷ lệ người học/nhà giáo trong năm học 2020-21 và 2021-22, 2022-23 đảm bảo tỷ lệ theo quy định là 25 Sinh viên/Giảng viên **(3.1.01 - Danh sách trích ngang giảng viên Khoa QTKD NH 2020 - 2021, 2021 - 2022, 2022 - 2023; 2.2.02 – Danh sách Sinh viên**

*các lớp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm học 2020 - 2021, 2021 - 2022, 2022 - 2023*). Cụ thể, tỷ lệ quy đổi được thể hiện qua bảng bên dưới:

	<b>NH 2020 - 2021</b>	<b>NH 2021 – 2022</b>	<b>NH 2022 - 2023</b>
Số học sinh quy đổi	233.5	213	211.5
Số lượng giảng viên	27	25	21
Hệ số quy đổi	8.65	8.52	10.07

Tỷ lệ số sinh viên/giảng viên phù hợp theo quy định nên tiêu chuẩn này đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 3.3, tiêu chí 3:** Đạt

**Tiêu chuẩn 3.4:** 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

*Mô tả, phân tích, nhận định:*

Đến tháng 5 năm 2023, Khoa QTKD có 21 giảng viên cơ hữu đều là những giảng viên dạy các môn chuyên ngành. Công tác nghiên cứu khoa học (NCKH) được tất cả giảng viên trong Khoa QTKD tham gia thực hiện. Năm 2023, Khoa QTKD có 02 giảng viên tham gia hội thi giáo viên dạy giỏi cấp trường, 01 giảng viên giải Nhất cấp thành phố.

Trong Quy chế chi tiêu nội bộ các năm đều có quy định chế độ ưu đãi trong NCKH, viết báo khoa học đăng trên các tạp chí, Giảng viên dạy giỏi... nên các hoạt động này ngày càng thu hút nhiều giảng viên cơ hữu tham gia. (*3.4.01 - Quy chế chi tiêu nội bộ năm 2020, 2021, 2022*).

Cụ thể:

- Nhiều giảng viên cơ hữu dạy các môn chuyên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống tham gia công tác NCKH, ; *3.3.06 - Danh sách và hồ sơ các đề tài NCKH của giảng viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống 2020, 2021,2022*), và có một số bài báo khoa học đăng trên Tạp chí Công Thương, hoặc đăng trên hội nghị, hội thảo trong nước và quốc tế (*3.4.02 - Các bài báo khoa học của Khoa QTKD*)

- Giảng viên cơ hữu tham gia các hội thi “Giáo viên giỏi” cấp Trường, trong đó có 02 Giảng viên được công nhận là Giảng viên dạy giỏi cấp trường và được cử đi thi “Giáo viên giỏi” cấp Thành phố (*3.4.03 - Quyết định công nhận 02 giảng viên dạy giỏi cấp trường thuộc Khoa QTKD năm 2023*). Ngoài ra, để nâng cao hiệu quả hoạt động dạy và học, các giảng viên trong Khoa QTKD còn tham gia các chương trình đào tạo để nâng cao trình độ chuyên môn (*2.6.09 - Danh sách Giảng viên nâng cao trình độ chuyên môn*)

Số lượng các Giảng viên tham gia các hoạt động nghiên cứu khoa học, hội thi nhà giáo dạy giỏi mỗi năm hơn 50% giảng viên cơ hữu, vì vậy tiêu chí này đạt.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 3.4, tiêu chí 3: Đạt**

**Tiêu chuẩn 3.5:** Hàng năm, cơ sở đào tạo tổ chức cho các nhà giáo cơ hữu tham gia các khóa học tập, bồi dưỡng

Mô tả, phân tích, nhận định:

Hàng năm, Trường có kế hoạch cử các giảng viên tham gia các chương trình học tập nâng cao trình độ, tổ chức các chương trình tham quan học tập. Năm 2020 Trường có Quyết định cử 02 Giảng viên Khoa QTKD tham dự chuyến thăm và làm việc, học tập nghiên cứu tại Hàn Quốc (*2.6.08 - Các quyết định cử đi học tập nâng cao trình độ hàng năm của giảng viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; 2.6.09 - Danh sách giảng viên Khoa QTKD nâng cao nghiệp vụ chuyên môn; 3.5.01 - Các hình ảnh giảng viên tham gia các lớp tập huấn, khóa học tập, chương trình tham quan học tập tại doanh nghiệp năm học 2020, 2021, 2022*).

Tất cả các giảng viên sau mỗi khóa học, tập huấn tham gia đều có báo cáo kết quả sau khi hoàn thành hoặc nộp giấy chứng nhận của các khóa học tập, bồi dưỡng đã tham gia trong năm (*3.5.02 - Báo cáo kết quả học tập của giảng viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sau khi tham gia học tập, bồi dưỡng năm 2020, 2021, 2022*).

Sau mỗi năm học, Trường tổ chức khảo sát lấy ý kiến các giảng viên liên quan về nội dung cũng như chất lượng của những khóa được tham dự học tập trong năm học (*1.1.22 - Kế hoạch Tổ chức lấy ý kiến đối tượng liên quan đến HĐ dạy và học 2020-21, 2021-22, 2022-23*)

Trường thực hiện điều chỉnh, bổ sung sau khi tổng hợp và nghiên cứu những ý kiến phản hồi trong khảo sát để có kế hoạch tổ chức cho nhà giáo cơ hữu tham gia các khóa học tập, bồi dưỡng trong những năm sau có hiệu quả hơn. (*2.6.02 - Báo cáo kết quả khảo sát Giảng viên, CBQL để thu thập thông tin về dạy và học, tuyển dụng, bổ nhiệm, bồi dưỡng, phân loại và đánh giá nhà giáo, cán bộ quản lý năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-23*).

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 3.5, tiêu chí 3: Đạt**

**Tiêu chuẩn 3.6:** 100% nhà giáo cơ hữu đi thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động theo quy định

Mô tả, phân tích, nhận định:

Khoa QTKD hiện có 21 giảng viên cơ hữu, trong đó 19 giảng viên cơ hữu và 02 cán bộ quản lý Khoa đều là những giảng viên dạy các môn chung và môn chuyên ngành. Trường thường xuyên cử giảng viên cơ hữu tham gia các chương trình bồi dưỡng, thực tập tại đơn vị sử dụng lao động. Trong 3 năm qua tất cả các giảng viên cơ hữu của Khoa đều được cử đi bồi dưỡng, thực tập thực tế tại doanh nghiệp. Cụ thể số Giảng viên đi thực tập qua các

năm là: năm học 2020 – 2021 có 27 Giảng viên; năm học 2021-2022 có 24 Giảng viên và năm học 2022 -2023 có 21 Giảng viên (**3.6.01 - Quyết định, danh sách cử giảng viên Khoa Quản trị kinh doanh bồi dưỡng, thực tập tại doanh nghiệp năm 2022, 2023**).

Trước khi đi thực tập tại doanh nghiệp, tất cả các giảng viên đều có đề cương và kế hoạch thực tập theo từng thời điểm khác nhau do trưởng khoa giao (**3.6.02 - Đề cương thực tập tại doanh nghiệp của giảng viên**).

Sau khi kết thúc quá trình thực tập tại doanh nghiệp theo kế hoạch, các giảng viên đều có làm báo cáo kết quả thực tập, có sự nhận xét của doanh nghiệp và nộp về cho Khoa (**3.6.03 - Báo cáo thực tập tại doanh nghiệp của giảng viên**).

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 3.6, tiêu chí 3: Đạt**

**Tiêu chuẩn 3.7:** 100% cán bộ quản lý và nhân viên đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định

Mô tả, phân tích, nhận định:

Tính đến tháng 5/2023, cán bộ quản lý Khoa QTKD hiện gồm có Trưởng khoa là tiến sĩ có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm cho giảng viên đại học, cao đẳng; 01 Phó khoa là thạc sĩ QTKD có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm cho giảng viên đại học, cao đẳng.

Giúp lãnh đạo Khoa có 01 giáo vụ khoa đã tốt nghiệp đại học. Vì thế tất cả cán bộ quản lý và nhân viên của Khoa QTKD đều đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo đúng quy định cho từng vị trí việc làm (**3.1.01 - Danh sách trích ngang giảng viên Khoa QTKD năm 2021; 3.7.01 – Hồ sơ cán bộ quản lý và nhân viên Khoa QTKD**).

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 3.7, tiêu chí 3: Đạt**

**Tiêu chuẩn 3.8:** Hàng năm, 100% cán bộ quản lý và nhân viên hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao

Mô tả, phân tích, nhận định:

Công tác đánh giá và phân loại cán bộ, nhà giáo, nhân viên được thực hiện định kỳ hàng năm thể hiện qua các báo cáo kết quả đánh giá, phân loại cán bộ quản lý và nhân viên Khoa QTKD theo quy định của Trường. (**3.8.01 - Quyết định số 17/QĐ-CDCT quy định về đánh giá, phân loại và xét thi đua khen thưởng**).

Hàng năm Khoa QTKD đều thực hiện báo cáo mức độ hoàn thành các nhiệm vụ do Trường giao, đồng thời từng giảng viên đều phải thực hiện Phiếu tự đánh giá xếp loại chất lượng viên chức hàng năm, có ý kiến đóng góp của tập thể và lãnh đạo trực tiếp theo quy định Luật công chức-viên chức. Cụ thể năm học 2020-2021 có 04 Giảng viên-NV hoàn thành nhiệm vụ đạt tỷ lệ 14,28%, 23 Giảng viên-NV hoàn thành tốt nhiệm vụ đạt tỷ lệ 82,14% và 01 Giảng viên-NV hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ đạt tỷ lệ 3,58%. Năm học 2021-2022 có 02 Giảng viên-NV hoàn thành nhiệm vụ đạt tỷ lệ 7,4%, 24 Giảng viên-NV hoàn thành tốt nhiệm vụ đạt tỷ lệ 88,89% và 01 Giảng viên-NV hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ đạt

tỷ lệ 3,7%. Năm học 2022-2023 có 0 Giảng viên-NV hoàn thành nhiệm vụ đạt tỷ lệ 0,0%, 24 Giảng viên-NV hoàn thành tốt nhiệm vụ đạt tỷ lệ 92,31% và 02 Giảng viên-NV hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ đạt tỷ lệ 7,7% (**3.2.03 – Hồ sơ đánh giá và phân loại nhà giáo Khoa QTKD năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.6.12 - Báo cáo tổng kết hàng năm Khoa QTKD năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 3.2.04 - Báo cáo kết quả cụ thể đánh giá; phân loại nhà giáo của Trường năm 2020, 2021, 2022**).

Trong các báo cáo tổng kết của Khoa và của Trường, tất cả cán bộ quản lý và nhân viên của Khoa đều được đánh giá và phân loại hoàn thành tốt nhiệm vụ và có quyết định khen thưởng (**1.2.05 - Các Quyết định công nhận danh hiệu thi đua của tập thể Khoa QTKD từ năm học 2020 – 2021, 2021 – 2022, 2022 - 2023**).

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 3.8, tiêu chí 3: Đạt**

#### **2.2.4. Tiêu chí 4: Chương trình, giáo trình**

Đánh giá tổng quát tiêu chí 4:

##### **Mở đầu**

Chương trình đào tạo được xây dựng hoàn toàn phù hợp với mục tiêu đào tạo của ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống cũng như nhu cầu thực tế trong kinh doanh của các nhà hàng độc lập hoặc nhà hàng trực thuộc khách sạn nhằm nâng cao chất lượng đào tạo, gắn kết nhà trường với doanh nghiệp, với thị trường lao động.

Hàng năm, chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống của trường được rà soát, bổ sung, điều chỉnh cho phù hợp với nền công nghệ mới cũng như đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp. Mỗi chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có đủ môn học theo mẫu định dạng chung và được xác định rõ phương pháp và các yêu cầu về kiểm tra đánh giá kết quả học tập.

##### **\* Những điểm mạnh**

Trường có đủ chương trình cho ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống theo từng cấp trình độ. Chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được xây dựng theo hướng liên thông hợp lý, hàng năm được rà soát, điều chỉnh và cập nhật kiến thức mới dưới sự góp ý của các giảng viên, chuyên gia và các doanh nghiệp.

Chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống của trường có mục tiêu được xác định rõ ràng, quy định cụ thể chuẩn kiến thức, kỹ năng; phương pháp, hình thức đào tạo cho từng trình độ đối với mỗi mô-đun, môn học.

Giảng viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có đủ giáo trình giảng dạy và được hiệu chỉnh, biên soạn mới hàng năm.

##### **\* Những tồn tại:**

Tuy đã có đầy đủ tài liệu, giáo trình cho tất cả các môn học nhưng một số môn học vẫn còn chưa được viết mới, cập nhật giáo trình. Khoa đang phối hợp với Trường triển khai bổ sung, cập nhật các giáo trình này

### \* Kế hoạch nâng cao chất lượng

Lập kế hoạch biên soạn giáo trình ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được phát hành rộng rãi, cho các độc giả góp ý, để giáo trình trở thành một tài liệu tham khảo cho tất cả sinh viên, giảng viên trên cả nước.

Lập kế hoạch định kỳ khảo sát lấy ý kiến phản hồi từ các nhà tuyển dụng, người tốt nghiệp và các tổ chức khác để bổ sung điều chỉnh chương trình, giáo trình.

#### Điểm đánh giá tiêu chí 4

Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm tự đánh giá
<b>Tiêu chí 4</b>	<b>22</b>
Tiêu chuẩn 1	2
Tiêu chuẩn 2	2
Tiêu chuẩn 3	2
Tiêu chuẩn 4	2
Tiêu chuẩn 5	2
Tiêu chuẩn 6	2
Tiêu chuẩn 7	2
Tiêu chuẩn 8	2
Tiêu chuẩn 9	2
Tiêu chuẩn 10	0
Tiêu chuẩn 11	2
Tiêu chuẩn 12	2

**Tiêu chuẩn 4.1:** Chương trình đào tạo được xây dựng hoặc lựa chọn, thẩm định, ban hành, đánh giá và cập nhật theo quy định

#### *Mô tả, phân tích, nhận định:*

Khi xây dựng, rà soát, điều chỉnh chương trình đào tạo, Nhà trường căn cứ: Công văn 106/TCDN-DNCQ ngày 19/01/2017 về việc hướng dẫn xây dựng, chuyển đổi chương trình đào tạo theo Luật GDNN; Thông tư số 03/2017/TT-BLĐTĐBXH ngày 01 tháng 3 năm 2017 Quy định về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định giáo trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng; Thông tư 12/2017/TT-BLĐTĐBXH ngày 20 tháng 4 năm 2017 quy định khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng; thông tư 41/2018/TT-BLĐTĐBXH ngày 28/12/2018 và các thông tư quy định về các môn học chung 10/2018/TT-BLĐTĐBXH, 11/2018/TT-BLĐTĐBXH, 12/2018/TT-BLĐTĐBXH, 13/2018/TT-BLĐTĐBXH, 24/2018/TT-BLĐTĐBXH, 03/2019/TT-BLĐTĐBXH.

Trường có Quyết định ban hành quy định, quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo số 509/QĐ-CDCT ngày 05/9/2019 (**4.1.01 - Quyết định số 509/QĐ-CDCT ngày 05/9/2019 của Hiệu trưởng trường CDCT về việc ban hành quy định, quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành CTĐT trình độ cao đẳng trường CDCT**). Chương trình đào tạo nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ Cao đẳng của Trường được tổ chức xây dựng, biên soạn, thẩm định đúng qui định. Từ việc triển khai kế hoạch, thành lập Ban chủ nhiệm, Hội đồng thẩm định, nghiệm thu, cho đến khi ban hành chương trình đào tạo được Trường tổ chức chặt chẽ, đảm bảo theo qui định của Bộ LĐTBXH, cụ thể:

- Kế hoạch biên soạn, rà soát, điều chỉnh chương trình đào tạo:

+ Năm 2019: Kế hoạch số 454a/KH – CDCT, ngày 17 tháng 04 năm 2019

+ Năm 2021: Kế hoạch số 394a/KH – CDCT ngày 24 tháng 02 năm 2020

**(1.1.06 – KH số 454a/KH – CDCT, ngày 17 tháng 04 năm 2019; TB số 135/TB – CDCT ngày 19 tháng 05 năm 2023 về việc biên soạn, rà soát, điều chỉnh chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống).**

- Quyết định thành lập tổ biên soạn, rà soát, điều chỉnh chương trình:

+ Năm 2019: Quyết định số 166 QĐ – CDCT ngày 07 tháng 05 năm 2019

+ Năm 2021: Quyết định số 532 QĐ – CDCT ngày 15 tháng 05 năm 2020

**(1.1.07 – QĐ số 166 QĐ – CDCT ngày 07/05/2019; QĐ số 532 QĐ – CDCT ngày 15 tháng 05 năm 2020 về việc thành lập tổ biên soạn CTĐT Cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống).**

- Quyết định thành lập hội đồng thẩm định chương trình:

Năm 2021: Quyết định số 396a ngày 03/09/2021 gồm 7 thành viên, trong đó có 4 thành viên ngoài trường: gồm 01 thành viên đại diện cho doanh nghiệp; 02 thành viên là giáo viên ngoài trường; 01 thành viên là Đại diện cơ quan QLNN về GDNN (Sở LĐ-TB&XH Tp.HCM).

**(1.1.12 - Quyết định số 396a/QĐ-CDCT ngày 03 tháng 09 năm 2021; thành lập Hội đồng Thẩm định chương trình đào tạo ngành Quản trị Nhà hàng và dịch vụ ăn uống).**

- Quyết định ban hành chương trình:

+ Năm 2018: Quyết định số 603/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 08 năm 2018

+ Năm 2019: Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 07 năm 2019

+ Năm 2022: Quyết định số 145a /QĐ-CDCT ngày 18 tháng 04 năm 2022

**(1.1.03 - Quyết định số 603/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 08 năm 2018 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2018; 1.1.08 - Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 07 năm 2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2019 1.1.14 - Quyết định số 145a /QĐ-CDCT ngày 18 tháng 04 năm 2022 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2022).**

Việc đánh giá và cập nhật chương trình đào tạo nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được Trường triển khai thực hiện kịp thời. Cụ thể: Năm 2019, Trường đã tiến hành rà soát, điều chỉnh chương trình năm 2017 khi Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành



chương trình các môn học chung và Thông tư số 41/2018/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2018 quy định khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; những ý kiến đóng góp từ các bên liên quan như doanh nghiệp, sinh viên tốt nghiệp và trên cơ sở ý kiến bổ sung khi giáo viên tham quan thực tế tại doanh nghiệp để tổng hợp đánh giá và cập nhật chương trình. Năm 2021, Trường đã tiến hành rà soát, điều chỉnh chương trình năm 2019, trong đó tăng cường Chuyên đề Thực tế doanh nghiệp nhà hàng; điều chỉnh tên và nội dung chương trình chi tiết môn Kỹ năng mềm; Nghệ thuật lãnh đạo; Quản trị nhân sự NH - KS; Quản trị marketing; sử dụng 06 môn học chung đã được Bộ LĐTBXH ban hành.

***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 1, tiêu chí 4: 2 điểm***

**Tiêu chuẩn 4.2:** 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

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Căn cứ vào Thông tư số 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01 tháng 3 năm 2017, Trường ra quyết định thành lập Tổ biên soạn, rà soát, điều chỉnh và hội đồng thẩm định chương trình đào tạo nghề Quản trị Nhà hàng và dịch vụ ăn uống có sự tham gia của cán bộ, giáo viên, đơn vị sử dụng lao động, chuyên gia, cơ quan quản lý GDNN (***1.1.07 – QĐ số 166 QĐ – CDCT ngày 07/05/2019; QĐ số 532 QĐ – CDCT ngày 15 tháng 05 năm 2020 về việc thành lập tổ biên soạn CTĐT Cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; 1.1.12 - Quyết định số 396a/QĐ-CDCT ngày 03 tháng 09 năm 2021; thành lập Hội đồng Thẩm định chương trình đào tạo ngành Quản trị Nhà hàng và dịch vụ ăn uống***). Thành viên của đơn vị sử dụng lao động tham gia xây dựng, rà soát, điều chỉnh chương trình đào tạo nghề Quản trị Nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2021, là Ông Phạm Thành Thắng (Khách sạn Quê Hương 2), Hai ủy viên phản biện thuộc cơ sở giáo dục khác là Ông Mai Ngọc Khánh (Giảng viên Trường ĐH Phan Thiết), Ông Phan Thanh Vịnh (Giảng viên Trường ĐH tài chính Marketing) và 01 đại diện cơ quan quản lý GDNN là Ông Đặng Minh Sự (Trưởng Phòng GDNN - Sở LĐ-TB&XH Tp.HCM) tham gia hội đồng thẩm định chương trình; (***4.2.01 – Lý lịch khoa học thành viên tham gia xây dựng và thẩm định CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; 4.2.02 - Các biên bản, phiếu nhận xét, góp ý, phản biện trong điều chỉnh CTĐT***).

***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 2, tiêu chí 4: 2 điểm***

**Tiêu chuẩn 4.3:** Chương trình đào tạo thể hiện được khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Chương trình đào tạo nghề Quản trị Nhà hàng và dịch vụ ăn uống của Trường thể hiện đầy đủ về các khối lượng kiến thức như kiến thức các môn học chung, kiến thức các môn học/mô đun cơ sở, kiến thức các môn học/ mô đun chuyên môn ngành cần đạt được của người học khi tốt nghiệp. Chương trình đào tạo có đầy đủ các yêu cầu về khối lượng kiến thức tối thiểu, năng lực người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp theo quy định tại Thông tư số 12/2017/TT-BLĐTBXH ngày 20/4/2017 và thông tư 41/2018/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2018. Cụ thể:

+ Năm 2019: Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học là 1530 giờ (82 tín chỉ); trong đó có 608 giờ lý thuyết (chiếm 39,7%) và 922 giờ thực hành, kiểm tra (chiếm 60,2%);

+ Năm 2022: Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học là 1810 giờ (95 tín chỉ); trong đó có 584 giờ lý thuyết (chiếm 30,65%) và 1.226 giờ thực hành, kiểm tra (chiếm 69,35%);

Yêu cầu về năng lực như: kiến thức về chính trị, pháp luật, kiến thức và kỹ năng chuyên môn cũng như về năng lực tự chủ và trách nhiệm hoặc vị trí việc làm; năng lực tự học, tự cập nhật những tiến bộ khoa học công nghệ trong phạm vi ngành, nghề để nâng cao trình độ hoặc học liên thông lên trình độ cao hơn trong cùng ngành nghề hoặc trong nhóm ngành, nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo,... (*1.1.03 - Quyết định số 603/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 08 năm 2018 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2018; 1.1.08 - Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 07 năm 2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2019 1.1.14 - Quyết định số 145a /QĐ-CDCT ngày 18 tháng 04 năm 2022 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2022*).

Khi biên soạn, rà soát, điều chỉnh chương trình Tổ biên soạn, rà soát, điều chỉnh chương trình đã tổ chức thu thập ý kiến góp ý của các đối tượng có liên quan: CBQL, Giáo viên, Doanh nghiệp, cựu SV để đánh giá mức độ phù hợp của chương trình đào tạo (*3.5.02 - Kế hoạch tổ chức lấy ý kiến các đối tượng liên quan về các cuộc khảo sát liên quan đến hoạt động dạy và học năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 4.3.01 - Đường link khảo sát các đối tượng có liên quan về hoạt động dạy và học Khoa QTK năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 4.3.02 - Báo cáo kết quả điều tra lần vết về sinh viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sau tốt nghiệp năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 4.3.03 - Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến doanh nghiệp về sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 4.3.04 - Báo cáo kết quả thu thập ý kiến CBQL khoa QTKD về Chương trình, Giáo trình đào tạo năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023*).

#### ***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 3, tiêu chí 4: 2 điểm***

**Tiêu chuẩn 4.4:** Chương trình đào tạo thể hiện được sự phân bổ thời gian, trình tự thực hiện các mô đun, môn học để đảm bảo thực hiện được mục tiêu giáo dục nghề nghiệp.

#### ***Mô tả, phân tích, nhận định:***

+ Trong chương trình đào tạo nghề Quản trị Nhà hàng và dịch vụ ăn uống được ban hành có tiến trình đào tạo thể hiện quá trình thực hiện giảng dạy: thời gian học lý thuyết, thực hành, kiểm tra; có trình tự thực hiện môn học/mô đun học trước, sau hay song hành để đảm bảo thực hiện được mục tiêu giáo dục nghề nghiệp, cụ thể:

\* Các mô đun/môn học học trước, sau:

+ Môn Anh văn cơ bản học trước môn Anh văn chuyên ngành;

+ Môn Quản trị học học trước môn Quản trị nhà hàng, Quản trị ẩm thực, Quản trị tổ chức sự kiện, Quản trị thương hiệu ....

+ Môn Kỹ thuật chế biến món ăn, kỹ thuật phục vụ bàn, kỹ thuật pha chế đồ uống học trước môn Quản trị ẩm thực

\* Mô đun/môn học học song hành:

+ Môn Kế toán NH – KS, Quản trị tài chính NH - KS;

+ Môn Quản trị nhân sự NH - KS, Quản trị chiến lược;

+ Môn Quản trị ẩm thực, Quản trị tổ chức sự kiện.

+ Chương trình các môn học/mô đun được quy định rõ về thời gian thực hiện: giờ lý thuyết, giờ thực hành/bài tập, kiểm tra; phân bổ thời gian chi tiết đến từng chương/bài có xác định điều kiện tiên quyết đối với học phần đó và phù hợp với thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH (*1.1.03 - Quyết định số 603/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 08 năm 2018 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2018; 1.1.08 - Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 07 năm 2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2019; 1.1.14 - Quyết định số 145a /QĐ-CDCT ngày 18 tháng 04 năm 2022 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2022*). Cụ thể:

+ Trong chương trình đào tạo năm 2019: Năm 1 (02 học kỳ), giảng dạy 33 tín chỉ, tương ứng 525 giờ; Năm 2 (02 học kỳ), giảng dạy 31 tín chỉ, tương ứng 555 giờ; Năm 3 (2 học kỳ), giảng dạy 18 tín chỉ, tương ứng 420 giờ;

+ Trong chương trình đào tạo năm 2022: Năm 1 (02 học kỳ), giảng dạy 37 tín chỉ, tương ứng 555 giờ; Năm 2 (02 học kỳ), giảng dạy 30 tín chỉ, tương ứng 480 giờ; Năm 3 (2 học kỳ), giảng dạy 28 tín chỉ, tương ứng 780 giờ.

#### ***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 4, tiêu chí 4: 2 điểm***

**Tiêu chuẩn 4.5:** Chương trình đào tạo thể hiện được những yêu cầu tối thiểu về cơ sở vật chất, đội ngũ giáo viên để triển khai thực hiện chương trình đào tạo nhằm đảm bảo chất lượng đào tạo

#### ***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Qua các môn học/mô đun trong chương trình đào tạo nghề Quản trị Nhà hàng và dịch vụ ăn uống, nhận thấy: Tất cả các môn học/mô đun đều có các yêu cầu tối thiểu về cơ sở vật chất, đội ngũ giáo viên để triển khai thực hiện chương trình đào tạo nhằm đảm bảo chất lượng đào tạo (*1.1.03 - Quyết định số 603/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 08 năm 2018 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2018; 1.1.08 - Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 07 năm 2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2019; 1.1.14 - Quyết định số 145a /QĐ-CDCT ngày 18 tháng 04 năm 2022 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2022*). Cụ thể như:

#### **- Mô đun Quản trị học:**

Mục IV. Điều kiện thực hiện mô đun

+ Phòng học lý thuyết: Diện tích tối thiểu 48 m<sup>2</sup>/phòng, có đầy đủ chỗ ngồi cho 35 sinh viên.

+ Các trang thiết bị giảng dạy mô đun: Máy tính, máy chiếu, hệ thống âm thanh.

+ Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, tài liệu, bài tập.

- + Công cụ, dụng cụ khác: bảng, phấn viết, bàn ghế.

#### Mục VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

- + Đối với giảng viên:

- Thuyết trình: trình giảng, trình chiếu, tóm tắt.
- Đối thoại: thảo luận, phỏng vấn, động não.
- Đào tạo kỹ năng mềm kết hợp.
- Hoạt động cá nhân, hoạt động nhóm.
- Giao bài tập về nhà và hướng dẫn sửa các bài tập trên lớp.

#### - Mô đun Kỹ năng mềm:

#### Mục IV. Điều kiện thực hiện mô đun :

- + Phòng học lý thuyết: Diện tích tối thiểu 48 m<sup>2</sup>/phòng, có đầy đủ chỗ ngồi cho 35 sinh viên, bàn ghế có thể xếp thành nhóm để thảo luận.
- + Các trang thiết bị giảng dạy mô đun: Máy tính, máy chiếu, hệ thống âm thanh.
- + Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, tài liệu, bài tập.
- + Công cụ, dụng cụ khác: bảng, phấn viết, bàn ghế.

#### Mục VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

- + Đối với giảng viên:

Hình thức giảng dạy chính của mô đun là lý thuyết kết hợp với thực hành. Trước khi giảng dạy giảng viên cần căn cứ vào nội dung của từng bài học để chuẩn bị đầy đủ các điều kiện để đảm bảo chất lượng. Trong quá trình giảng bài cần liên hệ với các mô đun, môn học khác cũng như với thực tế để sinh viên ngoài việc nắm bắt được kiến thức còn có khả năng tự liên hệ được với thực tế nghề nghiệp sau này. Mô tả hoặc làm mẫu các công việc và các bước phải làm trong thực tế. Một số kỹ năng nên tổ chức đóng vai và hướng dẫn thực hiện. Phải chuẩn bị những trang thiết bị và giáo cụ trực quan cho mỗi bài dạy để đảm bảo người học hiểu đúng và phải thực hành áp dụng hiệu quả các kỹ năng đã được hướng dẫn.

#### - Mô đun môn học lý thuyết như **Quản trị nhà hàng, Quản trị ẩm thực.....**

#### Mục IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

- + Phòng học lý thuyết: Diện tích tối thiểu 48 m<sup>2</sup>/phòng, có đầy đủ chỗ ngồi cho 35 sinh viên.
- + Các trang thiết bị giảng dạy mô đun: Máy tính, máy chiếu, hệ thống âm thanh.
- + Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, tài liệu, bài tập.
- + Công cụ, dụng cụ khác: bảng, phấn viết, bàn ghế.

#### Mục VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

+ Đối với giảng viên: Hình thức giảng dạy chính của mô đun là lý thuyết. Trước khi giảng dạy giảng viên cần căn cứ vào nội dung của từng bài học để chuẩn bị đầy đủ các điều kiện để đảm bảo chất lượng.

#### - Mô đun môn học thực hành như **Nghệ thuật pha chế đồ uống ....**

#### Mục IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

+ Phòng học thực hành: Diện tích tối thiểu 48 m<sup>2</sup>/phòng, có đầy đủ chỗ ngồi cho 25 sinh viên.

+ Các trang thiết bị giảng dạy mô đun: Máy tính, máy chiếu, hệ thống âm thanh.

+ Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, tài liệu, bài tập, nguyên vật liệu theo Thông tư số 10/2021/TT- BLĐT BXH ngày 10 tháng 9 năm 2021 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về “Định mức kinh tế kỹ thuật ngành, nghề quản trị nhà hàng”

+ Công cụ, dụng cụ khác: bảng, phấn viết, bàn ghế.

#### Mục VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

+ Đối với giảng viên: Hình thức giảng dạy chính của mô đun là lý thuyết kết hợp thực hành. Trước khi giảng dạy giảng viên cần căn cứ vào nội dung của từng bài học để chuẩn bị đầy đủ các điều kiện để đảm bảo chất lượng.

#### ***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 5, tiêu chí 4: 2 điểm***

**Tiêu chuẩn 4.6:** 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 môn học của chương trình đào tạo

#### ***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Chương trình đào tạo nghề Quản trị Nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2019 có 34 môn học/mô đun, năm 2022 có 38 môn học/mô đun. Mỗi chương trình môn học/mô đun đều xác định yêu cầu năng lực đạt được về kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm, chấp nhận được áp lực công việc, thích nghi với môi trường làm việc thường xuyên có sự thay đổi, linh hoạt trong xử lý tình huống và tự tin trong xử lý công việc, thực hiện được các nghiệp vụ chuyên môn tại các vị trí việc làm ở các nhà hàng độc lập, trung tâm hội nghị tiệc cưới, nhà hàng trực thuộc khách sạn có khả năng áp dụng kiến thức và hiểu biết để đưa ra các giải pháp giải quyết vấn đề chuyên môn thông thường và một số vấn đề phức tạp. Chương trình có quy định cụ thể phương pháp đánh giá kết quả học tập, như: kiểm tra đánh giá lý thuyết hay thực hành, hình thức thi trắc nghiệm hay tự luận, đánh giá các bài tập lớn, tiểu luận, làm bài thực hành, thực tập.

Tại mục Hướng dẫn tổ chức thi hết các môn học/mô đun nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống:”... Hình thức thi kết thúc môn học/mô đun: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên được quy định trong đề cương chi tiết. Thời gian thi kết thúc môn học: Lý thuyết: 90 phút – 120 phút; Thực hành: 120 phút – 150 phút....”

Sau khi sinh viên hoàn thành các môn học trong chương trình đào tạo. Nhà trường sẽ tổ chức xét và công nhận tốt nghiệp dựa vào các tiêu chí sau:

- Cho đến thời điểm xét tốt nghiệp không bị truy cứu trách nhiệm hình sự hoặc không đang trong thời gian bị kỷ luật ở mức đình chỉ học tập;

- Tích lũy đủ số môn học trong chương trình đào tạo quy định từ đầu khóa học;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học đạt từ 5,00 trở lên;

- Đã đạt các môn học Giáo dục quốc phòng và Giáo dục thể chất;
- Có chứng chỉ Ngoại ngữ và Tin học theo chuẩn đầu ra quy định.

Các quy định trong chương trình đã đảm bảo tuân thủ đúng quy chế thi kiểm tra của Trường và quy chế thi, kiểm tra qui định theo Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTĐBXH, ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội (*1.1.03 - Quyết định số 603/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 08 năm 2018 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2018; 1.1.08 - Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 07 năm 2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2019; 1.1.14 - Quyết định số 145a /QĐ-CDCT ngày 18 tháng 04 năm 2022 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2022*).

#### **Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 6, tiêu chí 4: 2 điểm**

**Tiêu chuẩn 4.7:** 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 ngành dịch vụ

#### **Mô tả, phân tích, nhận định:**

Chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống của Trường được xây dựng, thẩm định đầy đủ theo quy định. Tổ biên soạn chương trình đào tạo của nghề đều là những giáo viên có nhiều kinh nghiệm thực tế công tác tại các doanh nghiệp hoạt động kinh doanh dịch vụ (nhà hàng – khách sạn – du lịch lữ hành) lớn và có uy tín. Trong quá trình thẩm định chương trình đào tạo trường đã tổ chức hội thảo lấy ý kiến của nhiều đơn vị sử dụng lao động là chuyên gia có kinh nghiệm trong ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống ở khu vực TP.HCM, đóng góp cho các nội dung kiến thức, năng lực nghề nghiệp tương ứng tại vị trí là phục vụ bàn, lễ tân nhà hàng, pha chế đồ uống, chế biến món ăn, tổ chức sự kiện, giám sát phục vụ tiệc, điều hành quầy bar, quản lý bếp, quản lý nhà hàng .... Đại diện doanh nghiệp đã có những góp ý, đánh giá nhận xét thẩm định là đảm bảo phù hợp với yêu cầu phát triển kinh tế của địa phương và đất nước, phù hợp với kỹ thuật công nghệ hiện đại đang áp dụng tại Doanh nghiệp (*; 1.1.12 - Quyết định số 396a/QĐ-CDCT ngày 03 tháng 09 năm 2021; thành lập Hội đồng Thẩm định chương trình đào tạo ngành Quản trị Nhà hàng và dịch vụ ăn uống. 4.2.02 - Các biên bản, phiếu nhận xét, góp ý, phản biện trong điều chỉnh CTĐT*).

Trong chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng, tỷ lệ số giờ học thực hành chuyên môn nghề nghiệp/tổng số giờ của chương trình khá cao (trên 69%). Thực tế này giúp cho sinh viên tiếp cận với thực tế nhiều hơn, việc đào tạo đảm bảo tính thực tiễn cao hơn và sinh viên ra trường đáp ứng được nhu cầu của thị trường lao động (*1.1.03 - Quyết định số 603/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 08 năm 2018 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2018; 1.1.08 - Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 07 năm 2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2019; 1.1.14 - Quyết định số 145a /QĐ-CDCT ngày 18 tháng 04 năm 2022 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2022*).

#### **Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 7, tiêu chí 4: 2 điểm**

**Tiêu chuẩn 4.8:** Chương trình đào tạo đảm bảo việc liên thông giữa các trình độ đào tạo trong hệ thống giáo dục quốc dân

### ***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Căn cứ Quyết định số 18/2017/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính phủ quy định về liên thông giữa trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng với trình độ đại học; chương trình đào tạo của trường xây dựng đào tạo đảm bảo liên thông giữa các trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng với trình độ đại học. Để đảm bảo cho học sinh của trường có cơ hội học liên thông lên trình độ cao hơn, Trường có ký văn bản ghi nhớ về thỏa thuận hợp tác giữa trường và trường ĐH Kinh tế vào ngày 06/04/2018 tuyển sinh liên thông Đại học chuyên ngành Quản trị kinh doanh, sinh viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống vẫn có thể học liên thông (**4.8.01- Văn bản ghi nhớ về thỏa thuận hợp tác giữa Trường Đại học Kinh tế TP. Hồ Chí Minh và Trường Cao đẳng Công thương TP. Hồ Chí Minh ngày 06/04/2018/**) Trong văn bản ghi nhớ này, các nội dung liên quan về tuyển sinh và đào tạo đều do ĐHKT (UEH), đảm trách, Trường CĐCT phụ trách công tác nhận hồ sơ tuyển sinh và hỗ trợ địa điểm đào tạo.

Nhận thấy, 2 trường đã có triển khai các nội dung hợp tác theo văn bản ghi nhớ, cụ thể là công văn số 135a/CĐCT ngày 06/9/2021 của Trường gửi Đại học Kinh Tế Tp.HCM về việc liên kết mở lớp đại học hệ Vừa làm vừa học tại Trường CĐ Công Thương Tp.HCM; công văn trả lời của Đại học Kinh Tế Tp.HCM số 1720/ĐHKT-ĐTTX ngày 07/9/2021 về việc đồng ý liên kết với Trường CĐ Công Thương Tp.HCM tuyển sinh các khóa đại học hệ Vừa làm vừa học (**4.8.02 - Công văn số 117<sup>a</sup>/CĐCT ngày 15/4/2022 về việc liên kết mở lớp đại học hệ Vừa làm vừa học tại Trường CĐ Công Thương Tp.HCM; 4.8.03 - Công văn số 1720/ ĐHKT-ĐTTX ngày 07/9/2021 về việc đồng ý liên kết với Trường CĐ Công Thương Tp.HCM tuyển sinh các khóa đại học hệ Vừa làm vừa học**).

Quyết định số 2792/QĐ-ĐHKT-ĐTTX ngày 04 tháng 11 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Kinh tế TP Hồ Chí Minh V/v ban hành Quy định về việc công nhận kết quả học tập và chuyển đổi tín chỉ trong đào tạo đại học Vừa làm vừa học; kết hợp đối sánh chương trình đào tạo của trường và nội dung quy định của Trường Đại học Kinh tế TP Hồ Chí Minh, Đoàn nhận thấy việc công nhận giá trị chuyển đổi kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng được miễn trừ khi học liên thông và ban hành CTĐT liên thông, qua đó những môn/môn học mà HSSV đã học ở chương trình cao đẳng sẽ được công nhận và học bổ sung thêm những kiến thức còn thiếu hoặc chưa học đã được thông báo và thực hiện. Cụ thể nội dung ở Chương II - XÉT CÔNG NHẬN KẾT QUẢ VÀ GIÁM TRỪ KHỐI LƯỢNG HỌC TẬP ĐỐI VỚI THÍ SINH ĐÃ TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC/CAO ĐẲNG TRUNG CẤP ĐĂNG KÝ DỰ TUYỂN LOẠI HÌNH ĐÀO TẠO VĂN BẰNG 1 của Quy định này thể hiện nội dung:

“... ”

#### ***Điều 3, Phương thức thực hiện***

Căn cứ bảng điểm tốt nghiệp đại học/cao đẳng trung cấp của thí sinh, UEH xét công nhận kết quả và giảm trừ khối lượng học tập đối với học phần hoặc nhóm học phần đã tích lũy có liên quan cùng nội dung và thời lượng (bằng hoặc lớn hơn) với học phần hoặc nhóm học phần trong chương trình đào tạo Văn bằng 1 VL VH của UEH, với kết quả  $\geq 5$  điểm (thang điểm 10 hoặc quy đổi về thang điểm 10). Học phần được xét công nhận kết

quả và giảm trừ khối lượng học tập được nhập điểm "P" trong hệ thống nhập điểm, không tính vào điểm trung bình học tập.

#### ***Điều 4. Các điều kiện liên quan***

1. Khối lượng tối đa được công nhận kết quả và giảm trừ khối lượng học tập của một sinh viên không vượt quá 50% khối lượng học tập tối thiểu của chương trình đào tạo Văn bằng 1 đại học VLVH của UEH.

2. Học phần được xét công nhận kết quả và giảm trừ khối lượng học tập phải có tên gọi, nội dung tương đương với học phần trong chương trình đào tạo Văn bằng 1 VLVH của UEH.

3. Đối với thí sinh đã tốt nghiệp Cao đẳng ngành Ngôn ngữ Anh, đối với các học phần kỹ năng, chỉ được công nhận kết quả học tập và chuyển đổi tín chỉ đối với: Kỹ năng đọc 1,2,3; Kỹ năng viết 1,2,3, Kỹ năng nghe 1,2,3, Kỹ năng nói 1,2,3.

4. Đối với thí sinh đã tốt nghiệp các trình độ đào tạo khác, nếu có chứng chỉ Tiếng Anh quốc tế tương đương C1 trở lên (theo khung 6 bậc châu Âu) còn hiệu lực tính đến ngày Hiệu trưởng ký quyết định công nhận danh sách trúng tuyển sẽ được công nhận kết quả học tập và chuyển đổi tín chỉ các học phần kỹ năng như sau: Kỹ năng đọc 1,2,3; Kỹ năng viết 1,2,3; Kỹ năng nghe 1,2,3; Kỹ năng nói 1,2,3.

5. Đối với chương trình đào tạo có phân chia rõ kiến thức ngành và kiến thức chuyên ngành thì không được công nhận kết quả và giảm trừ khối lượng học tập các học phần thuộc kiến thức chuyên ngành, chỉ được công nhận kết quả học tập và chuyển đổi tín chỉ các học phần thuộc các khối kiến thức theo thứ tự ưu tiên như sau:

- Kiến thức giáo dục đại cương.
- Kiến thức bổ trợ.
- Kiến thức ngành.
- Học phần tự chọn.

6. Đối với chương trình đào tạo không phân chia rõ kiến thức ngành và kiến thức chuyên ngành thì không được công nhận kết quả và giảm trừ khối lượng học tập các học phần thuộc kiến thức ngành và kiến thức chuyên ngành, chỉ được công nhận kết quả học tập và chuyển đổi tín chỉ các môn thuộc các khối kiến thức theo thứ tự ưu tiên như sau:

- Kiến thức giáo dục đại cương.
- Kiến thức bổ trợ.
- Kiến thức cơ sở ngành.
- Học phần tự chọn.

.....”.

***(4.8.04 - Quyết định số 2792/QĐ-ĐHKT-ĐTTX ngày 04 tháng 11 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Kinh tế TP Hồ Chí Minh V/v ban hành Quy định về việc công nhận kết quả học tập và chuyển đổi tín chỉ trong đào tạo đại học Vừa làm vừa học của Trường Đại học Kinh tế TP. Hồ Chí Minh).***



Trường Đại học Kinh Tế Tp.HCM đã ban hành chương trình đào tạo liên thông từ cao đẳng lên đại học trên cơ sở công nhận kết quả học tập trình độ cao đẳng và phát hành thông báo tuyển sinh số 858/TB-ĐHKT-ĐTTX ngày 04/5/2022 về việc tuyển sinh khoá K2022 VB1/CDCT3 liên thông đại học hệ Vừa làm vừa học của Trường ĐHKT mở tại Trường CĐ Công Thương Tp.HCM với các đối tượng xét tuyển là những thí sinh có bằng tốt nghiệp Cao đẳng có ngành đào tạo (hoặc chuyên ngành) phù hợp với ngành đăng ký dự tuyển (**4.8.05 - Chương trình đào tạo liên thông trình độ đại học của Đại học Kinh tế Tp.HCM; 4.8.06 - Thông báo tuyển sinh số 858/TB-ĐHKT-ĐTTX ngày 04/5/2022 về việc tuyển sinh khoá K2022 VB1/CDCT3 liên thông đại học hệ Vừa làm vừa học của Trường ĐHKT mở tại Trường CĐ Công Thương Tp.HCM**).

Trường đã triển khai thông tin tuyển sinh liên thông này đến SV của Trường bằng các thông báo tại bảng thông tin tuyển sinh, trên website của phòng Đào tạo thường xuyên, của Trường (**4.8.07 - Các thông báo tuyển sinh liên thông trình độ Đại học**).

Đối với hợp tác với khoa Du lịch - Trường ĐH Công Nghệ TP.HCM, hai trường sẽ áp dụng tuyển sinh cho năm học 2022 – 2023.

#### ***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 8, tiêu chí 4: 2 điểm***

**Tiêu chuẩn 4.9: Có đủ giáo trình cho các mô-đun, môn học của chương trình đào tạo.**

#### **Mô tả, phân tích, nhận định:**

Chương trình đào tạo nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống của Trường khi ban hành có đủ giáo trình cho các mô-đun/môn học; Cụ thể:

- Chương trình đào tạo năm 2019: có 8 môn học chung, 7 mô-đun/môn học cơ sở, 18 mô-đun/môn học chuyên môn (bao gồm cả các môn tự chọn), 01 mô-đun thực tập tại doanh nghiệp. Tất cả 34 mô-đun/môn học trong chương trình đào tạo năm 2019 có đủ giáo trình, riêng 01 mô-đun thực tập tại doanh nghiệp có đề cương hướng dẫn;

- Chương trình đào tạo năm 2022: có 8 môn học chung, 7 mô-đun/môn học cơ sở, 22 mô-đun/môn học chuyên môn (bao gồm cả các môn tự chọn), 01 mô-đun thực tập tại doanh nghiệp. Tất cả 38 mô-đun/môn học trong chương trình đào tạo năm 2021 có đủ giáo trình, riêng 01 mô-đun thực tập tại doanh nghiệp có đề cương hướng dẫn.

100% giáo trình được Hội đồng thẩm định giáo trình thông qua, trình Hiệu trưởng ban hành đưa vào sử dụng (***1.1.03 - Quyết định số 603/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 08 năm 2018 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2018; 1.1.08 - Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 07 năm 2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2019; 1.1.14 - Quyết định số 145a /QĐ-CDCT ngày 18 tháng 04 năm 2022 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2022***); ***4.9.01 – Các Quyết định ban hành kèm theo Danh sách giáo trình sử dụng cho các môn học, mô-đun năm 2019,2021; 4.9.02 - Bản in giáo trình ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng***).

#### ***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 9, tiêu chí 4: 2 điểm***

**Tiêu chuẩn 4.10:** 100% giáo trình được biên soạn hoặc lựa chọn, thẩm định, ban hành, đánh giá và cập nhật theo quy định.

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Tất cả giáo trình của các mô đun/môn học của chương trình đào tạo nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng được biên soạn, thẩm định, lựa chọn, ban hành theo đúng quy định tại Điều 14, Điều 15 và Điều 16 Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/3/2017 quy định về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành giáo trình. Cụ thể:

- Trường xây dựng kế hoạch xây dựng, điều chỉnh, bổ sung và biên soạn giáo trình:

+ Năm 2018: Khoa đề xuất Trường lựa chọn các nguồn giáo trình từ một số nhà xuất bản như nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam, Đại học kinh tế quốc dân, nhà xuất bản Hà Nội phù hợp với chương trình đào tạo để thẩm định và ban hành;

+ Năm 2019: nhà trường điều chỉnh giáo trình của 06 môn học chung căn cứ theo Thông tư số 10/2018/TT-BLĐTBXH, 11/2018/TT-BLĐTBXH, 12/2018/TT-BLĐTBXH, 13/2018/TT-BLĐTBXH, 24/2018/TT-BLĐTBXH, 03/2019/TT-BLĐTBXH của Bộ Lao động - Thương Binh và Xã hội; điều chỉnh, cập nhật một số nội dung của một số mô đun, môn học chuyên ngành;

+ Năm 2021: nhà trường tập trung cho công tác biên soạn giáo trình mô đun/môn học sau khi điều chỉnh chương trình.

+ Năm 2022: Một số giáo trình phục vụ các môn học ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được phép xuất bản và sử dụng lưu hành nội bộ như : Quản trị sự kiện, Kỹ thuật chế biến đồ uống...

(**4.9.03** - Quyết định số 329a/QĐ-CDCT ngày 21/11/2018 của Hiệu trưởng trường CDCT về việc ban hành danh sách giáo trình được lựa chọn, sử dụng làm tài liệu chính phục vụ công tác giảng dạy và học tập của khoa QTKD trường CDCT; **4.10.01** - Kế hoạch xây dựng, điều chỉnh, bổ sung và biên soạn giáo trình năm 2022).

Sau khi có kế hoạch, Khoa Quản trị kinh doanh thực hiện đề xuất danh mục giáo trình xây dựng, điều chỉnh, bổ sung và biên soạn theo chương trình đào tạo đã ban hành; tham mưu Quyết định thành lập tổ biên soạn, chỉnh sửa, bổ sung giáo trình và thành lập hội đồng thẩm định (**4.10.02** - Quyết định số 543a/QĐ-CDCT ngày 15 tháng 03 năm 2018 của Hiệu trưởng trường CDCT về việc thành lập Hội đồng khoa học thẩm định giáo trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; **4.10.03** - Danh sách các thành viên tham gia Hội đồng khoa học thẩm định giáo trình đào tạo).

Thành phần tham gia hội đồng thẩm định giáo trình các năm qua đều có sự tham gia của đại diện 02 doanh nghiệp (**4.10.04** – Phiếu đánh giá giáo trình của Hội đồng thẩm định năm 2019, 2021; **4.10.05** - Biên bản thẩm định giáo trình năm 2021, 2022).

Đề giáo trình của nghề được đưa vào sử dụng, Nhà trường có ban hành Quyết định:

+ Năm 2019: Trường ra QĐ số 684a/QĐ-CDCT ngày 19/07/2019 ban hành 56 giáo trình các môn học/mô đun chuyên môn nghề, trong đó có 25 giáo trình các môn học chung dùng chung cho các nghề;

+ Năm 2021: Trường ra QĐ số 756a/QĐ-CDCT ngày 22/07/2021 ban hành 57 giáo trình các môn học/mô đun chuyên môn nghề, trong đó có 31 giáo trình các môn học chung dùng chung cho các nghề.

*(4.9.01 - Quyết định ban hành kèm theo Danh sách giáo trình sử dụng cho các môn học, mô đun năm 2019, 2021; 4.9.02 - Bản in giáo trình ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng).*

***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 10, tiêu chí 4: 0 điểm***

**Tiêu chuẩn 4.11:** 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

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Cấu trúc giáo trình ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống của trường thể hiện rõ thông tin chung của giáo trình đào tạo, mã môn học, mô đun; vị trí, tính chất, ý nghĩa và vai trò; mục tiêu của giáo trình môn học, mô đun. Nội dung của giáo trình bao gồm kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm cần thiết để thực hiện các nhiệm vụ, công việc; quy trình và cách thức thực hiện nhiệm vụ, công việc; các hình ảnh minh họa, bài tập, những điểm cần ghi nhớ và các yêu cầu về đánh giá kết quả học tập khi kết thúc chương, bài và kết thúc mô đun, môn học trong chương trình đào tạo. Nội dung của giáo trình mang tính gợi mở, tạo điều kiện kích thích cho người học khả năng tìm tòi, tư duy sáng tạo; phần cuối của giáo trình là những câu hỏi, hệ thống bài tập giúp sinh viên nắm vững hơn những kiến thức đã học. Các giáo trình được Nhà trường lựa chọn có khả năng ứng dụng công nghệ thông tin để làm giáo án điện tử, để mô phỏng kiến thức giúp học sinh dễ hiểu bài đảm bảo cho giáo viên thể hiện phương pháp dạy học tích cực *(4.10.04 – Phiếu đánh giá giáo trình của Hội đồng thẩm định năm 2021, 2022; 4.10.05 - Biên bản thẩm định giáo trình năm 2021, 2022; 4.9.01 - Quyết định ban hành kèm theo Danh sách giáo trình sử dụng cho các môn học, mô đun năm 2019, 2021; 4.9.02 - Bản in giáo trình ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng).*

***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 11, tiêu chí 4: 2 điểm***

**Tiêu chuẩn 4.12:** Nội dung giáo trình đảm bảo phù hợp với công nghệ trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ

***Mô tả, phân tích, nhận định***

Trên cơ sở chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống đã được ban hành; việc biên soạn, thẩm định các giáo trình của trường có sự tham gia của các giảng viên từng làm việc ở những vị trí quan trọng của ngành hoặc trực tiếp giảng dạy; đồng thời có sự tham gia góp ý của doanh nghiệp nên đảm bảo phù hợp với công nghệ trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ. Giáo trình được tổ chức biên soạn đúng quy trình, được phản biện từ các giáo viên chuyên môn, cán bộ quản lý, cán bộ khoa học kỹ thuật của đơn vị sử dụng lao động, được nghiệm thu chặt chẽ trước khi đưa vào sử dụng *((4.10.02 - Quyết định số 543a/QĐ-CDCT ngày 15 tháng 03 năm 2018 .của Hiệu trưởng trường CDCT về việc thành*

*lập Hội đồng khoa học thẩm định giáo trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; 4.10.03 - Danh sách các thành viên tham gia Hội đồng khoa học thẩm định giáo trình đào tạo; 4.10.04 – Phiếu đánh giá giáo trình của Hội đồng thẩm định năm 2021, 2022; 4.10.05 - Biên bản thẩm định giáo trình năm 2021, 2022; 4.9.01 - Quyết định ban hành kèm theo Danh sách giáo trình sử dụng cho các môn học, mô đun năm 2019, 2021; 4.9.02 - Bản in giáo trình ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng).*

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 12, tiêu chí 4: 2 điểm**

### **2.2.5. Tiêu chí 5: Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo và thư viện**

#### **Đánh giá tổng quát tiêu chí 5:**

##### **Mở đầu**

Khoa QTKD là một trong những khoa được thành lập từ những năm đầu thành lập Nhà trường, qua 46 năm xây dựng và phát triển đến nay, khoa đã có đầy đủ cơ sở vật chất đáp ứng được nhu cầu đào tạo tại Khoa QTKD.

Trường có thư viện với các tài liệu truyền thống, tài liệu điện tử, giáo trình được bổ sung, cập nhật hằng năm phục vụ cho công tác dạy và học của ngành Khoa QTKD.

##### **\* Những điểm mạnh**

Trường có đầy đủ hệ thống các phòng học lý thuyết, phòng học chuyên môn để tổ chức đào tạo nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Các thiết bị phục vụ cho đào tạo được bảo trì, bảo dưỡng định kỳ, theo đúng quy trình, quy định và được sắp xếp, bố trí một cách khoa học. Trường đã ứng dụng công nghệ thông tin và các phần mềm ứng dụng nhà hàng trong giảng dạy nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống;

Thư viện được trang bị máy tính và nối mạng internet phục vụ việc truy cập thông tin nhanh và hiệu quả; có đủ giáo trình đã được Nhà trường phê duyệt và lựa chọn. Có đủ sách, tạp chí, tài liệu tham khảo; 100% chương trình, giáo trình được số hóa và tích hợp với Thư viện điện tử.

Khoa QTKD có đầy đủ các phòng học lý thuyết được trang bị giàn âm thanh, máy chiếu, bảng phấn để phục vụ cho hoạt động giảng dạy các môn học của ngành. Đảm bảo các yêu cầu về sự phạm, mỹ thuật công nghiệp, an toàn vệ sinh công nghiệp và vệ sinh môi trường. Bên cạnh đó, hệ thống kho lưu giữ, bảo quản của Nhà Trường được thiết kế xây dựng ở những vị trí an toàn thuận tiện, đảm bảo các tiêu chuẩn như có mái che, hệ thống chiếu sáng, thông gió, chống ẩm mốc, phòng chống cháy nổ.

Trường có thư viện với đủ các tài liệu phong phú từ tài liệu truyền thống tới tài liệu điện tử, và giáo trình được bổ sung, cập nhật hằng năm phục vụ cho công tác dạy và học của ngành Quản trị kinh doanh. Hiện nay tổng số bản sách của thư viện là 75.796 bản, tổng số đầu sách là 8.499 đầu sách, ngoài ra số đầu sách của thư viện điện tử là 940 đầu sách.

##### **\* Những tồn tại**

Ngành dịch vụ ngày càng phát triển nên một số thiết bị thực hành chưa đủ về số lượng trên đầu người học.

\* Kế hoạch nâng cao chất lượng

Trang bị thêm các thiết bị đào tạo thực hành cho ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống nhằm đáp ứng được nhu cầu thực tiễn.

#### **Điểm đánh giá tiêu chí 5**

<b>Tiêu chí, tiêu chuẩn</b>	<b>Điểm tự đánh giá</b>
<b>Tiêu chí 5</b>	<b>16</b>
Tiêu chuẩn 1	2
Tiêu chuẩn 2	2
Tiêu chuẩn 3	2
Tiêu chuẩn 4	2
Tiêu chuẩn 5	2
Tiêu chuẩn 6	2
Tiêu chuẩn 7	2
Tiêu chuẩn 8	2

**Tiêu chuẩn 5.1: Phòng học, phòng thí nghiệm, xưởng thực hành, hệ thống điện, nước đảm bảo quy chuẩn xây dựng và yêu cầu đào tạo.**

#### ***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Khoa QTKD của Trường được bố trí tại dãy nhà A và dãy nhà D, khu vực ký túc xá (**5.1.01 - Bảng thống kê diện tích sử dụng các phòng học lý thuyết, thực hành, giảng đường phục vụ đào tạo; 5.1.02 - Hồ sơ hoàn công các khối công trình xây dựng**).

Trường có hệ thống phòng lý thuyết, phòng thực hành, phòng học chuyên môn hóa được thiết kế và xây dựng rộng rãi, thoáng mát, đúng công năng đáp ứng nhu cầu đào tạo.

Đối với nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống của Trường hiện đang sử dụng 08 phòng học lý thuyết, 01 phòng thực hành nghiệp vụ pha chế, 01 phòng thực hành nghiệp vụ phục vụ bàn tại khu tại Khu A; 10 phòng học lý thuyết tại Khu D của Trường; có 25 phòng thực hành máy tính tại khu D và 01 phòng hội thảo được bố trí tại khu D, 01 phòng nghiệp vụ bếp tại khu vực ký túc xá. Tất cả các công trình xây dựng đều được khảo sát và thiết kế đồng bộ. Phòng học, xưởng thực hành, phòng học chuyên môn hóa đảm bảo quy chuẩn xây dựng, tiêu chuẩn cơ sở vật chất hiện hành. Thực tế hiện tại cơ sở của nhà trường bố trí phòng học lý thuyết và phòng thực hành máy tính, phòng thực hành bàn – bar – bếp ở các khu riêng, tại các khu hệ thống phòng học, giảng đường, phòng máy, phòng học chuyên môn hóa đều được ngăn cách, có hệ thống chiếu sáng, thông gió, vệ sinh bảo đảm quy chuẩn xây dựng và các yêu cầu về ngăn cách.

Đối với phòng học lý thuyết: có 08 phòng tại Khu A có tổng diện tích 918,4 m<sup>2</sup> và 10 phòng tại khu D có tổng diện tích 1.310 m<sup>2</sup>, trong mỗi phòng học có bàn ghế đủ cho 50 chỗ

ngồi, máy chiếu, máy tính, hệ thống âm thanh, camera quan sát.... Đối với phòng thực hành máy tính: có 25 phòng tại Khu D có tổng diện tích 1.471 m<sup>2</sup>, trong mỗi phòng được bố trí 40 - 50 máy tính (**5.1.02 - Hồ sơ hoàn công các khối công trình xây dựng; 5.1.01 - Bảng tổng hợp diện tích các phòng học lý thuyết, phòng thực hành; 5.1.03 - Hình ảnh bố trí thiết bị tại các phòng thực hành máy tính; tiêu lệnh PCCC, bình PCCC; 5.1.04 - Các sơ đồ, hình ảnh phòng hội thảo, phòng chuyên đề, phòng tin học, phòng thư viện**).

Qua bảng thống kê diện tích các phòng học lý thuyết, phòng học chuyên môn, nhận thấy:

<b>TT</b>	<b>Loại phòng</b>	<b>Số lượng</b>	<b>Dt (m<sup>2</sup>)</b>	<b>Ghi chú</b>
<b>I</b>	<b>Phòng thực hành máy tính</b>	<b>25</b>	<b>1.471</b>	
1	D2-06	2	116.2	Khối nhà D
2	D2-07	1	55.35	Khối nhà D
3	D2-08	2	116.2	Khối nhà D
4	D2-09	1	55.35	Khối nhà D
5	D2-10	1	67.5	Khối nhà D
6	D2-11	2	116.2	Khối nhà D
7	D2-12	2	116.2	Khối nhà D
8	D2-13	2	116.2	Khối nhà D
9	D3-14	2	116.2	Khối nhà D
10	D3-15	2	116.2	Khối nhà D
11	D3-16	2	131	Khối nhà D
12	D3-17	2	116.2	Khối nhà D
13	D3-18	21	116.2	Khối nhà D
14	D3-19	2	116.2	Khối nhà D
<b>II</b>	<b>Phòng hội thảo</b>			
1	D1-10	1	128	Khối nhà D
<b>III</b>	<b>Giảng đường khu A</b>	<b>8</b>	<b>918,4</b>	
1	A 201		124.64	Khối nhà A
2	A 206		124.64	Khối nhà A
3	A 301		124.64	Khối nhà A
4	A 305		124.64	Khối nhà A
5	A 405		104.96	Khối nhà A

6	A 406		104.96	Khối nhà A
7	A 505		104.96	Khối nhà A
8	A 506		104.96	Khối nhà A
<b>IV</b>	<b>Giảng đường khu D</b>	<b>10</b>	<b>1.310</b>	
1	D4-24		130.95	Khối nhà D
2	D4-25		130.95	Khối nhà D
3	D5-28		130.95	Khối nhà D
4	D6-32		130.95	Khối nhà D
5	D6-33		130.95	Khối nhà D
6	D6-35		130.95	Khối nhà D
7	D6-36		130.95	Khối nhà D
8	D7-37		130.95	Khối nhà D
9	D7-40		130.95	Khối nhà D
10	D7-41		130.95	Khối nhà D
<b>V</b>	<b>Thư viện</b>	<b>5</b>	<b>289</b>	
1	Phòng đọc điện tử	1	70	Thư viện
2	Phòng đọc cho cán bộ giảng viên	1	35	Thư viện
3	Phòng đọc cho người học	2	64	Thư viện
4	Kho sách	1	120	Thư viện
<b>VI</b>	<b>Văn phòng + kho</b>		<b>80</b>	<b>Khối nhà D</b>
<b>VII</b>	<b>Phòng thực hành</b>	<b>9</b>		
1	Phòng thực hành nghiệp vụ buồng A204	1	31.8	Khối nhà KTX
2	Phòng thực hành nghiệp vụ lễ tân A204	1	18	Khối nhà KTX
3	Phòng thực hành nghiệp vụ bàn A202	1	43.16	Khối nhà KTX
4	Phòng thực hành nghiệp vụ Bar A203	1	43.16	Khối nhà KTX
5	Phòng thực hành nghiệp vụ chế biến món ăn – T1 KTX	1	65	Khối nhà KTX

6	Phòng thực hành nghiệp vụ buồng 01 và phòng khách – T2 KTX	1	71	Khối nhà KTX
7	Phòng thực hành nghiệp vụ buồng 02 T2 – KTX	1	33	Khối nhà KTX
8	Phòng thực hành lễ tân T2 – KTX	1	33	Khối nhà KTX
9	Kho đồ T2 – KTX	1	18	Khối nhà KTX

Các phòng lý thuyết và phòng thực hành máy tính được thiết kế rộng rãi thoáng mát, với 2 cửa chính rộng 1,8m; hành lang rộng 2,8m đảm bảo cho việc vận chuyển trang thiết bị và thoát hiểm khi cần thiết.

Tại các phòng học, thiết bị, dụng cụ, bàn ghế được bố trí hợp lý, an toàn, thuận tiện cho việc đi lại, vận hành và tổ chức hướng dẫn thực hành theo lớp, nhóm và từng cá nhân. Các thiết bị chính đều có quy trình vận hành, quy trình này được trình bày ngắn gọn, đầy đủ và treo ngay ngắn ở vị trí dễ quan sát gần mỗi thiết bị. Phòng thực hành, thiết bị được trang bị đầy đủ, chia theo từng phân khu chuyên dụng, được xây dựng theo quy trình 1 chiều của bếp hoặc quy trình pha chế, đảm bảo sv có thể quan sát giảng viên trong quá trình giảng dạy.

*(5.1.05 - Nội quy sử dụng máy, thiết bị; Nội qui phòng học. Nội quy phòng thực hành).*

#### **- Hệ thống PCCC:**

Tại các phòng học đều có bảng tiêu lệnh chữa cháy, Nội quy phòng cháy, chữa cháy, bình chữa cháy nhằm đảm bảo an toàn của thực hành. Định kỳ hàng năm hệ thống PCCC của trường được công an PCCC thành phố Thủ Đức kiểm tra, đánh giá đạt yêu cầu *(5.1.06 - Sơ đồ bố trí dụng cụ PCCC, nội quy PCCC; 5.1.07 - Biên bản kiểm tra công tác phòng cháy chữa cháy).*

#### **- Hệ thống điện – Nước:**

*Nguồn điện* của trường được cung cấp từ mạng lưới điện Tp.HCM qua trạm biến áp có công suất 400KVA. Hệ thống điện nội bộ được thiết kế thi công đảm bảo mỹ quan, an toàn theo tiêu chuẩn xây lắp điện đến các khu vực chức năng. Tại các xưởng và các khu vực hoạt động được thiết kế hợp lý, đảm bảo đủ công suất cho các thiết bị hoạt động, tất cả đều có hệ thống ngắt điện bảo vệ tự động khi có sự cố xảy ra. Hệ thống nước nhà trường được sử dụng từ nguồn nước máy của thành phố Hồ Chí Minh cung cấp đảm bảo nhu cầu sử dụng nước cho sinh viên, cung cấp nước cho từng khu vực, từng tòa nhà trong toàn trường *(5.1.02 - Hồ sơ hoàn công các khối công trình xây dựng; 5.1.08 - Hợp đồng cung cấp điện, nước của Trường).*

*Hệ thống thoát nước:* Nước thải sinh hoạt từ các phòng học, khối nhà của khoa sử dụng không có các chất độc hại, ô nhiễm nên được theo hệ thống thoát nước chung của trường thoát ra ngoài hệ thống thoát nước của khu vực *(5.1.02 – Hồ sơ hoàn công các công trình, hạng mục).*

Phòng học, phòng thực hành đáp ứng được yêu cầu đào tạo:



Số sinh viên quy đổi trong 3 năm là:

- Năm 2020 – 2021: 107 SV
- Năm 2021 – 2022: 108 SV
- Năm 2022 – 2023; 158 SV

Lấy số liệu SV quy đổi lớn nhất trong 3 năm là 158 SV để tính toán (**3.3.06 - Bảng thống kê tỉ lệ quy đổi người học/nhà giáo năm học 2019 – 2020, 2020-2021, 2021 – 2022**).

Phòng học lý thuyết: Tính số lớp lý thuyết:  $158/35 \approx 5$  lớp. Số phòng học lý thuyết cần đáp ứng của Trường sẽ là:  $5 \text{ lớp} \times 0,3$  (30% lý thuyết)  $\approx 2$  phòng. Số lượng phòng học lý thuyết dành cho nghề QT nhà hàng và dịch vụ ăn uống là 8 phòng, do đó đảm bảo về số lượng phòng lý thuyết.

Về diện tích phòng học lý thuyết theo quy định là  $1,5\text{m}^2/\text{chỗ học} \times 35$  học sinh/phòng. Diện tích lớp học sẽ là  $35 \times 1,5 \text{ m}^2 = 52,5 \text{ m}^2$ ; Khu phòng học lý thuyết của nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sử dụng là 8 phòng, diện tích phòng nhỏ nhất là  $104,96 \text{ m}^2$  vì vậy đảm bảo chuẩn về diện tích.

Phòng học thực hành máy tính:

Số lớp học thực hành, chuyên môn hóa là:  $158/18/2 \text{ ca} \approx 5$  lớp.

Số phòng thực hành, chuyên môn hóa cần có:  $5 \text{ lớp} \times 0,7$  (70%)  $\approx 3,5$  phòng, Trường có 25 phòng thực hành máy tính, nên đảm bảo đủ về số lượng.

Số lớp học thực hành nghiệp vụ là:  $158/18/3 \text{ ca} \approx 3$  lớp.

Số phòng thực hành nghiệp vụ bàn, bar, bếp cần có:  $3 \text{ lớp} \times 0,7$  (70%)  $\approx 2.1$  phòng. Trường có 3 phòng thực hành bàn, bar, bếp nên đảm bảo đủ về số lượng.

Bình quân diện tích chỗ học:  $(918,4 + 1.310 + 1.471) : (158 \text{ SV} : 2\text{ca}) = 11,6 \text{ m}^2/1\text{SV}$ , đáp ứng quy định Nghị định số 140/2018/NĐ-CP ngày 8/10/2018 là bảo đảm ở mức bình quân ít nhất là  $5,5 \text{ m}^2/\text{chỗ học}$ , nên đảm bảo đủ về diện tích.

**(5.1.01 - Bảng tổng hợp diện tích các phòng học lý thuyết, phòng thực hành; 5.1.03 - Hình ảnh bố trí thiết bị tại các phòng thực hành máy tính; tiêu lệnh PCCC, bình PCCC).**

Khu thể thao có diện tích  $2.000 \text{ m}^2$ , gồm: 02 sân bóng đá mi ni có diện tích  $1.250 \text{ m}^2$ , 02 sân cầu lông có diện tích  $250\text{m}^2$ , 04 sân bóng rổ và bóng chuyền có diện tích  $500\text{m}^2$ .

Hàng năm, Khoa QTKD và ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống rà soát, kiểm tra và đánh giá điều kiện, mức độ đáp ứng về cơ sở vật chất của các phòng học lý thuyết, xưởng thực hành, giảng đường để báo cáo Hiệu trưởng kịp thời có kế hoạch sửa chữa, thay thế các thiết bị hư hoặc đã lỗi thời để phục vụ tốt nhất cho công tác đào tạo (**5.1.09 - Báo cáo của cơ sở đào tạo đánh giá về mức độ đáp ứng về số lượng phòng học, phòng thực hành, phòng học chuyên môn hóa cho các CTĐT hàng năm**).

Đối chiếu theo qui định tại Quyết định số 3621/QĐ-BKHCN ngày 28/12/2012 của Bộ Khoa học Công nghệ về việc công bố tiêu chuẩn quốc gia (Tiêu chuẩn Quốc Gia TCVN 9210:2012 “Trường Đại học nghề - Tiêu chuẩn thiết kế”; Nghị định số 140/2018/NĐ-CP ngày 8/10/2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung các Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh và thủ tục hành chính thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Lao động - Thương

binh và Xã hội; Thông tư số 38/2018/TT-BLĐTBXH quy định tiêu chuẩn, định mức sử dụng diện tích công trình sự nghiệp thuộc lĩnh vực giáo dục nghề nghiệp.

***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 1, tiêu chí 5: 2 điểm***

**Tiêu chuẩn 5.2: Đảm bảo đủ chủng loại thiết bị đào tạo đáp ứng yêu cầu của CTĐT**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống (Ban hành kèm theo Thông tư số 27 /2012/TT-BLĐTBXH ngày 12 tháng 11 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội) Bộ Lao động Thương binh và Xã hội đã ban hành danh mục thiết bị tối thiểu của nghề.

Danh mục thiết bị đào tạo hiện có của Trường với danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu được xác định trong chương trình đào tạo nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, nhận thấy:

+ *Về phòng học:* Khoa QTKD có 8 phòng học lý thuyết và 25 phòng thực hành máy tính, 9 phòng thực hành nghiệp vụ, đủ số lượng phòng học so với yêu cầu chương trình đào tạo. Ngoài ra một số môn học chung như tin học, ngoại ngữ thì Khoa sử dụng phòng học chung của toàn trường (***5.1.01 - Bảng tổng hợp diện tích các phòng học lý thuyết, phòng thực hành; 5.1.03 - Hình ảnh bố trí thiết bị tại các phòng thực hành máy tính; tiêu lệnh PCCC, bình PCCC; 5.1.04 - Các sơ đồ, hình ảnh phòng hội thảo, phòng chuyên đề, phòng tin học, phòng thư viện.***

+ *Về thiết bị đào tạo:* Danh mục thiết bị đào tạo hiện có của Trường với danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu được xác định trong chương trình đào tạo nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, nhận thấy thiết bị phục vụ công tác đào tạo của nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống đảm bảo đủ chủng loại thiết bị đào tạo đáp ứng yêu cầu của chương trình đào tạo (***5.2.01 - Hồ sơ xuất xứ cơ sở vật chất phục vụ đào tạo Khoa QTKD năm 2020, 2021, 2022; 5.2.02 - Danh mục thiết bị tối thiểu đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; 5.2.03 – Danh mục thiết bị hiện có đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.***

Thiết bị, dụng cụ có hồ sơ quản lý theo dõi, cập nhật và thực hiện báo cáo hàng năm. Công tác bảo trì, bảo dưỡng được cập nhật vào Sổ theo dõi sử dụng thiết bị tại các phòng học. Hằng năm Khoa phối hợp với nhà trường tiến hành kiểm kê, đánh giá xác định chất lượng còn lại của tài sản (***5.2.04 – Biên bản kiểm kê tài sản cố định năm 2020, 2021, 2022; 5.2.05 - Báo cáo chi tiết tài sản cố định năm 2020, 2021. 2022.***

***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 2, tiêu chí 5: 2 điểm***

**Tiêu chuẩn 5.3: Đảm bảo đủ số lượng thiết bị đào tạo đáp ứng quy mô, yêu cầu đào tạo**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Khoa QTKD có 25 phòng thực hành máy tính, tổng diện tích là 1.471 m<sup>2</sup>, 18 phòng học lý thuyết, tổng diện tích 2.228,4 m<sup>2</sup> (***5.1.01 - Bảng tổng hợp diện tích các phòng học lý thuyết, phòng thực hành.***

Các thiết bị được bố trí theo đúng thiết kế các phòng thực hành máy tính, tất cả các phòng học đều có nội quy phòng học, dụng cụ PCCC (5.1.03 - Hình ảnh bố trí thiết bị tại các phòng thực hành máy tính; tiêu lệnh PCCC, bình PCCC; 5.1.04 - Các sơ đồ, hình ảnh phòng hội thảo, phòng chuyên đề, phòng tin học, phòng thư viện; 5.2.03 – Danh mục thiết bị hiện có đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống).

Số lượng thiết bị hiện có của Trường, đối chiếu so với danh mục thiết bị yêu cầu trong chương trình đào tạo. Kết quả số lượng thiết bị đủ so với yêu cầu (5.2.01 - Hồ sơ xuất xứ cơ sở vật chất phục vụ đào tạo Khoa QTKD năm 2020, 2021, 2022; 5.2.02 - Danh mục thiết bị tối thiểu đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; 5.2.03 – Danh mục thiết bị hiện có đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống).

Để đáp ứng đủ, kịp thời thiết bị phục vụ đào tạo, Trường đã ban hành quy trình đầu tư mua sắm tài sản, nên các thiết bị của Trường khi mua sắm đều có hồ sơ xuất xứ, lý lịch rõ ràng. Tất cả các máy móc, thiết bị đào tạo đều có hồ sơ xuất xứ, nơi sản xuất, năm sản xuất rõ ràng đảm bảo tính đồng bộ của các trang thiết bị. Các trang thiết bị đều có hồ sơ theo dõi, có nội quy, quy trình sử dụng, bảo quản, bảo trì, bảo dưỡng. Khoa phân công theo dõi và quản lý trang thiết bị tại các phòng thực hành chuyên môn đúng qui trình đảm bảo các trang thiết bị được bảo dưỡng đánh giá thường xuyên, kịp thời (5.3.01 – Quy trình đầu tư mua sắm tài sản).

Khoa QTKD – ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có tiến hành kiểm kê thiết bị hàng năm, từ đó lập bảng đề xuất các thiết bị hư hỏng cần sửa chữa/thay thế vào đầu mỗi năm học để đảm bảo đủ số lượng thiết bị đào tạo (5.2.04 – Biên bản kiểm kê tài sản cố định năm 2020, 2021, 2022; 5.2.05 - Báo cáo chi tiết tài sản cố định năm 2020, 2021, 2022).

Việc phân bổ giáo viên vào thời khóa biểu các lớp cho thấy các phòng học đều được sử dụng để tổ chức giảng dạy; Khoa có đủ số lượng thiết bị đào tạo đáp ứng quy mô, yêu cầu đào tạo (2.2.05 - Thời khóa biểu theo từng học kỳ, năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023).

#### ***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 3, tiêu chí 5: 2 điểm***

**Tiêu chuẩn 5.4: 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**

#### ***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Thiết bị, dụng cụ tại các phòng thực hành được bố trí gọn gàng, hợp lý tạo điều kiện thuận lợi cho SV thực hành, rèn luyện kỹ năng và tổ chức hướng dẫn thực hành theo nhóm và cá nhân; vị trí kết nối máy móc thiết bị với các nguồn điện được chú trọng; các bàn máy tính được bố trí ngăn cách với nhau thuận tiện, khoa học với việc thực hành thao tác cho HSSV và việc giảng dạy cho giáo viên. Các thiết bị nấu ăn, pha chế, phục vụ bàn được sắp xếp một cách khoa học, theo từng phân khu, thể hiện sự logic. Các lối đi trong phòng thực hành đủ rộng thuận tiện trong việc vận hành thiết bị đảm bảo an toàn, dễ dàng cho việc đi lại, cho việc tổ chức bảo hành và bảo dưỡng trang thiết bị phù hợp với hình thức tổ chức dạy

và học cho cả lớp, cả nhóm hoặc cho từng cá nhân (5.2.02 - Danh mục thiết bị tối thiểu đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; 5.2.01 - Hồ sơ xuất xứ cơ sở vật chất phục vụ đào tạo Khoa QTKD năm 2020, 2021, 2022; 5.1.03 - Hình ảnh bố trí thiết bị tại các phòng thực hành máy tính; tiêu lệnh PCCC, bình PCCC; 5.1.04 - Các sơ đồ, hình ảnh phòng hội thảo, phòng chuyên đề, phòng tin học, phòng thư viện).

Tại các phòng học đều có bảng tiêu lệnh chữa cháy, Nội quy phòng cháy chữa cháy, bình chữa cháy nhằm đảm bảo an toàn của thực hành. Định kỳ hàng năm hệ thống PCCC của trường được công an PCCC thành phố Thủ Đức kiểm tra, đánh giá đạt yêu cầu (5.1.06 - Sơ đồ bố trí dụng cụ PCCC, nội quy PCCC; 5.1.07 - Biên bản kiểm tra công tác phòng cháy chữa cháy). Trong các phòng học đều có nội quy quy định việc vận hành và bảo quản các trang thiết bị nhằm đảm bảo hoạt động bình thường và an toàn lao động (5.1.05 - Nội quy sử dụng máy, thiết bị; Nội qui phòng học).

Để sử dụng thiết bị an toàn và bảo trì bảo dưỡng đúng quy định, Nhà trường đã ban hành Qui định về quản lý sử dụng cơ sở vật chất của trường và ban hành Quyết định số 316/QĐ-CDCT ngày 02/7/2018 về việc ban hành quy chế quản lý và sử dụng tài sản công (5.4.01 – Quyết định số 316<sup>a</sup>/QĐ-CDCT ngày 02/7/2018 của Hiệu trưởng trường CDCT về việc ban hành quy chế quản lý và sử dụng tài sản công). Hệ thống chiếu sáng trong các xưởng thực hành đảm bảo trong suốt quá trình giảng dạy. Hàng năm Trường thực hiện việc kiểm tra an toàn - vệ sinh lao động - phòng chống cháy nổ trong nhà trường (5.4.02 - Biên bản kiểm tra máy móc, thiết bị phục vụ công tác đào tạo Khoa QTKD năm 2020, 2021, 2022).

Thiết bị đào tạo có hồ sơ quản lý rõ ràng, chi tiết: Tên thiết bị, thông số kỹ thuật, số lượng, năm sản xuất, năm đưa vào sử dụng (5.2.03 – Danh mục thiết bị hiện có đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; 5.2.01 - Hồ sơ xuất xứ cơ sở vật chất phục vụ đào tạo Khoa QTKD năm 2020, 2021, 2022), hàng năm thực hiện công tác kiểm kê, nội dung kiểm kê đánh giá về số lượng, đánh giá về chất lượng thực tế, sử dụng thiết bị có đúng mục đích và đề xuất biện pháp xử lý (5.2.04 – Biên bản kiểm kê tài sản cố định năm 2020, 2021, 2022; 5.2.05 - Báo cáo chi tiết tài sản cố định năm 2020, 2021, 2022).

Thiết bị được sử dụng đúng công năng, quản lý, bảo trì, bảo dưỡng theo quy định: Nhà trường có quy định về việc sử dụng, bảo trì, bảo dưỡng máy móc thiết bị (5.4.03 - Quy trình bảo trì, bảo dưỡng thiết bị phục vụ ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống). Công tác bảo trì, bảo dưỡng thực hiện theo định kỳ và đột xuất khi có sự cố (5.4.04 - Kế hoạch bảo trì, bảo dưỡng thiết bị đào tạo hàng năm; 5.4.05 - Báo cáo công tác quản lý, bảo dưỡng các thiết bị cho thực hành và biện pháp nâng cao hiệu quả sử dụng năm 2019, 2020, 2021).

Hàng năm Nhà trường khảo sát người học về việc nội dung Máy móc, thiết bị đào tạo, vật tư thực tập, vật liệu trong phòng học, xưởng thực hành được bố trí phù hợp, đảm bảo an toàn lao động, vệ sinh, ngăn nắp, gọn gàng, thuận tiện cho việc giảng dạy và học tập, môi trường, cảnh quan của phòng học, xưởng thực hành, giảng đường an toàn, thân thiện cho việc giảng dạy, học tập và sinh hoạt. Cụ thể như sau:

#### Năm 2020 -2021

TT	Tiêu chí	Số SV có ý kiến	Tỷ lệ phần trăm (%)
----	----------	-----------------	---------------------

		1	2	3	4	1	2	3	4
1	Phòng thực hành/thực tập cho các môn học, mô đun được nhà trường bố trí đầy đủ, thoáng mát, đảm bảo đủ ánh sáng và thông gió	3	20	78	52	2.0	13.1	51.0	34.0
7	Diện tích các phòng/xưởng thực hành đủ rộng, đảm bảo cho hoạt động học tập, rèn luyện.	1	17	91	44	0.7	11.1	59.5	28.8
8	Sách, tài liệu tham khảo, phòng đọc, tổ chức phục vụ ở Thư viện đáp ứng được nhu cầu học tập, nghiên cứu	0	9	82	62	0.0	5.9	53.6	40.5
9	Căn tin đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, sạch sẽ, rộng rãi, thuận tiện	2	25	76	50	1.3	16.3	49.7	32.7
10	Thiết bị thể dục thể thao và sân vận động của Trường đáp ứng nhu cầu học tập và giải trí	0	15	89	49	0.0	9.8	58.2	32.0

**Năm 2021- 2022**

TT	Tiêu chí	Số SV có ý kiến				Tỷ lệ phần trăm (%)			
		1	2	3	4	1	2	3	4
1	Phòng thực hành/thực tập cho các môn học, mô đun được nhà trường bố trí đầy đủ, thoáng mát,	3	21	96	133	1.2	8.3	37.9	52.6

	đảm bảo đủ ánh sáng và thông gió								
2	Diện tích các phòng/xưởng thực hành đủ rộng, đảm bảo cho hoạt động học tập, rèn luyện.	2	24	92	135	0.8	9.5	36.4	53.4
3	Sách, tài liệu tham khảo, phòng đọc, tổ chức phục vụ ở Thư viện đáp ứng được nhu cầu học tập, nghiên cứu	0	15	99	138	0.0	5.9	39.1	54.5
4	Căn tin đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, sạch sẽ, rộng rãi, thuận tiện	5	31	100	117	2.0	12.3	39.5	46.2
5	Thiết bị thể dục thể thao và sân vận động của Trường đáp ứng nhu cầu học tập và giải trí	0	20	108	125	0.0	7.9	42.7	49.4

### Năm 2022 – 2023

TT	Tiêu chí	Số SV có ý kiến				Tỷ lệ phần trăm (%)			
		1	2	3	4	1	2	3	4
1	Phòng thực hành/thực tập cho các môn học, mô đun được nhà trường bố trí đầy đủ, thoáng mát, đảm bảo đủ ánh sáng và thông gió	0	19	132	47	0.0	9.6	66.7	23.7
7	Diện tích các phòng/xưởng thực hành đủ rộng, đảm bảo cho hoạt động	0	24	120	54	0.0	12.1	60.6	27.3

	học tập, rèn luyện.								
8	Sách, tài liệu tham khảo, phòng đọc, tổ chức phục vụ ở Thư viện đáp ứng được nhu cầu học tập, nghiên cứu	0	15	114	69	0.0	7.6	57.6	34.8
9	Căn tin đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, sạch sẽ, rộng rãi, thuận tiện	2	26	121	49	1.0	13.1	61.1	24.7
10	Thiết bị thể dục thể thao và sân vận động của Trường đáp ứng nhu cầu học tập và giải trí	0	14	127	57	0.0	7.1	64.1	28.8

Ghi chú: Mức đánh giá: 1- Không đồng ý 2- Tạm đồng ý  
3 - Đồng ý 4 - Hoàn toàn đồng ý

Kết quả cho thấy mức độ đồng ý và hoàn toàn đồng ý chiếm tỉ lệ trên 75% (5.4.06 - Kết quả khảo sát các đối tượng có liên quan về thiết bị đào tạo năm học 2020-21, 2021-22, 2022-23).

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 4, tiêu chí 5: 2 điểm**

**Tiêu chuẩn 5.5: 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**

**Mô tả, phân tích, nhận định**

Theo Thông tư 10/2021/TT-BLĐTBXH về 116 định mức kinh tế - kỹ thuật cho các ngành, nghề về đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng do Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành. Bộ Lao động Thương binh và Xã hội đã ban hành định mức kinh tế kỹ thuật nghề quản trị nhà hàng. Trường đã xây dựng và ban hành định mức vật tư đào tạo trình độ Trung cấp, Cao đẳng cho các nghề Trường đào tạo trong đó có nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống (5.5.01 – Quyết định số 881/QĐ-CDCT ngày 26/7/2019 của Hiệu trưởng trường CDCT về việc ban hành quy định định mức kinh tế kỹ thuật về đào tạo các ngành tại trường CDCT).

Khoa QTKD nói chung và ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống nói chung có văn phòng khoa kết hợp với kho lưu trữ có diện tích 80m<sup>2</sup> ở dãy nhà D để lưu trữ vật tư, nguyên liệu. Đối với 9 phòng thực hành nghiệp vụ chuyên môn và 25 phòng máy tính để giảng dạy nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống: Các phòng thực hành đều có các giá,

tủ để vật tư dụng cụ, các vật tư, dụng cụ, vật liệu được sắp xếp gọn gàng, ngăn nắp thuận tiện trên các giá, tủ và khu vực quy định, đảm bảo nguyên tắc dễ thấy, dễ lấy, dễ sử dụng, các vật tư, dụng cụ, vật liệu chưa sử dụng đều được sắp xếp cất giữ tại kho ngăn nắp gọn gàng, đảm bảo tình trạng kỹ thuật cho việc lưu giữ (**5.1.04 - Các sơ đồ, hình ảnh phòng hội thảo, phòng chuyên đề, phòng tin học, phòng thư viện; 5.1.03 - Hình ảnh bố trí thiết bị tại các phòng thực hành máy tính; tiêu lệnh PCCC, bình PCCC**).

Việc cấp phát, thu nhận trang thiết bị, vật tư được quản lý theo một quy trình chặt chẽ đảm bảo tính công khai, minh bạch, các vật tư được mua sắm theo đúng quy trình. Quy trình có 7 bước, quy định rõ từng đơn vị chịu trách nhiệm và các biểu mẫu áp dụng chung cho toàn trường (**5.5.02 - Quy trình cấp phát, thu nhận trang thiết bị hàng hoá, vật liệu**).

Việc cấp phát vật tư thực hiện theo quy trình của trường: đầu học kỳ mới, căn cứ nội dung chương trình môn học, mô đun và sĩ số sinh viên sẽ học các môn học thực hành, Nhà trường sẽ dự trù kinh phí mua sắm vật tư cho các khoa nghệ. Khoa tiến hành đề xuất nhu cầu vật tư thực tập theo nội dung bài thực hành và định mức vật tư cấp phát để phục vụ môn học thực hành (**5.5.03 - Các đề xuất nhu cầu vật tư của các đơn vị năm học 2020 - 2021, 2021 - 2022, 2022 - 2023; 5.5.04 - Kế hoạch cung ứng vật tư theo kế hoạch đào tạo**).

Sau khi nhận vật tư, Khoa sẽ mở Sổ theo dõi cấp phát vật tư thể hiện chi tiết vật tư theo từng học kỳ và được Trưởng bộ môn hoặc giảng viên bộ môn ký nhận (**5.5.05 - Hồ sơ xuất nhập vật tư hàng hóa thiết bị năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022- 2023; 5.5.06 - Sổ sách theo dõi việc quản lý, cấp phát, sử dụng vật tư, phục vụ đào tạo CTĐT năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023**).

Vật tư sau khi nhận được Khoa bố trí sắp xếp gọn gàng, ngăn nắp, thuận tiện theo từng chủng loại, nhóm vật tư và được lưu giữ ở những nơi khô ráo, thoáng mát tránh ẩm ướt gây hư hỏng trong quá trình bảo quản. Với các vật tư có chỉ dẫn bảo quản trên bao bì thì phải thực hiện đúng theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Sau khi kết thúc học kỳ và kết thúc năm học, khoa tổng hợp vật tư đã được mua sắm và đối chiếu với sổ theo dõi cấp phát vật tư quản lý số lượng sử dụng thực tế. Số lượng vật tư chưa dùng hết sẽ chuyển sang học kỳ sau, lập kế hoạch mua vật tư cho học kỳ tiếp theo (**5.5.07 - Báo cáo định kỳ hoạt động các kho và lưu trữ theo học kỳ, năm học**).

### ***Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 5, tiêu chí 5: 2 điểm***

**Tiêu chuẩn 5.6: 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.**

#### ***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Trường có Thư viện với diện tích 289m<sup>2</sup> được bố trí cách biệt với khu giảng đường và các xưởng thực hành, đảm bảo yên tĩnh, thoáng mát cho bạn đọc tham khảo tài liệu, thư viện gồm có:



TT	Loại phòng	ĐVT	Số lượng	Dt (m <sup>2</sup> )
1	Phòng đọc điện tử	m <sup>2</sup>	1	70
2	Phòng đọc cho cán bộ giảng viên	m <sup>2</sup>	1	35
3	Phòng đọc cho người học	m <sup>2</sup>	2	64
4	Kho sách	m <sup>2</sup>	1	120
<b>Tổng cộng</b>			<b>5</b>	<b>289</b>

(5.6.01 - Thống kê diện tích sử dụng của Thư viện).

Qua các minh chứng: các quyết định ban hành chương trình; danh mục giáo trình đã được cơ sở đào tạo phê duyệt, danh sách thống kê giáo trình/tài liệu cho từng mô đun, môn học của CTĐT cho thấy:

- Chương trình đào tạo nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng xây dựng năm 2019 có 34 môn học, mô đun, trong đó có 08 môn học chung (Tách ra có 28 giáo trình), 26 môn học cơ sở và chuyên ngành có giáo trình; mỗi môn học mô đun có 2 cuốn giáo trình được lưu trữ trên thư viện.

- Chương trình đào tạo nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng xây dựng năm 2022 có 38 môn học, mô đun, trong đó có 08 môn học chung (Tách ra có 28 giáo trình), 30 môn học cơ sở và chuyên ngành có 38 giáo trình; mỗi môn học mô đun có 03 cuốn giáo trình được lưu trữ trên thư viện.

- Chương trình đào tạo nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống liên thông lên trình độ đại học ngành Quản trị kinh doanh có 6 môn chung, 3 môn học, mô đun cơ sở, 14 môn học, mô đun chuyên môn, 2 đề cương môn học.

(1.1.03 - Quyết định số 603/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 08 năm 2018 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2018; 1.1.08 - Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 07 năm 2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2019; 1.1.14 - Quyết định số 145a /QĐ-CDCT ngày 18 tháng 04 năm 2022 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2022).; 2.7.02 - Quyết định số 78/QĐ-CDCT ngày 14/02/2020 ban hành CTĐT liên thông ngành Quản trị kinh doanh).

Thống kê số lượng đầu sách, giáo trình, tài liệu và số bản in nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống hiện có tại Thư viện, cụ thể như sau:

TT	Các loại hình tài liệu	Số đầu sách	Số bản in
1	Chương trình xây dựng năm 2019	1	5
2	Chương trình xây dựng năm 2021	1	5
3	Chương trình liên thông	1	5

TT	Các loại hình tài liệu	Số đầu sách	Số bản in
4	Giáo trình + đề cương môn học biên soạn, lựa chọn năm 2019 (17 giáo trình tách ra từ 6 môn chung; 15 giáo trình môn học, mô đun cơ sở; 18 giáo trình chuyên môn; 4 đề cương môn học, mô đun)	54	270
5	Giáo trình môn học biên soạn, lựa chọn chỉnh sửa năm 2021	21	105
6	Giáo trình liên thông (6 môn chung, 3 môn học, mô đun cơ sở, 14 môn học, mô đun chuyên môn, 2 đề cương môn học.	25	125
7	Sách, tạp chí, tài liệu tham khảo	1006	1006

*(4.9.01 - Bảng kê danh mục chương trình, giáo trình đã được cơ sở đào tạo phê duyệt: tên giáo trình, năm xuất bản, đơn vị xuất bản, số lượng bản in, bản điện tử đã được phê duyệt; 5.6.02 – Danh mục tài liệu tham khảo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được số hóa).*

Lấy số sinh viên trình độ cao đẳng nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống quy đổi lớn nhất trong 03 năm gần nhất là: 108 sinh viên (năm 2021 - 2022) để tính toán:

Tài liệu tham khảo: Sách, tạp chí, tài liệu tham khảo 1006 đầu tài liệu. Vậy với số lượng tài liệu tham khảo là 1619. đầu sách. Đáp ứng đủ tài liệu tham khảo tối thiểu 14,99 đầu sách/người học.

Kiểm tra cơ sở dữ liệu trên phần mềm Quản lý Thư viện cho thấy 100% chương trình môn học môn đun và giáo trình các môn học mô đun, sách, tài liệu tham khảo của nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống đã được số hóa (*5.6.02 – Danh mục tài liệu tham khảo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được số hóa; 5.6.03 - Danh mục giáo trình ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được số hóa*).

Hàng năm, Trường đều có báo cáo tổng kết hoạt động của Thư viện nhằm thống kê lại số lượt bạn đọc, lượt mượn – trả sách và các thông tin tổng hợp để hoàn thiện hơn cho thư viện trong những năm học tiếp theo (*5.6.04 - Báo cáo đánh giá hoạt động của thư viện hàng năm*).

Hàng năm, Nhà trường tổ chức khảo sát lấy ý kiến của người học về Sách, tài liệu tham khảo, phòng đọc ở Thư viện đáp ứng được nhu cầu học tập, nghiên cứu. Kết quả trên 75% người học đánh giá ở mức độ đồng ý và hoàn toàn đồng ý (*5.6.05 - Đường link khảo sát ý kiến Sinh viên và Giảng viên về thư viện; 5.6.06 - Kết quả khảo sát ý kiến Sinh viên và Giảng viên về thư viện*).

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 6, tiêu chí 5: 2 điểm**

**Tiêu chuẩn 5.7: Thư viện được trang bị máy tính và nối mạng internet đáp ứng nhu cầu dạy, học và tra cứu tài liệu.**

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Thư viện điện tử của Trường được trang bị 01 máy chủ và 10 máy tính để tra cứu tài liệu thư viện, có đường truyền Internet cáp quang tốc độ cao (5.7.01 - Hợp đồng cung cấp Internet; Tổng Công ty viễn thông viettel; 5.7.02 - Danh mục thiết bị, máy tính hiện có tại thư viện).

Cơ sở dữ liệu điện tử được lưu trong máy chủ quản lý của thư viện điện tử, Học sinh sinh viên có thể tra cứu theo địa chỉ <http://lib.hitu.edu.vn> mục thư viện (5.7.03 – Hình ảnh sử dụng trang website thư viện điện tử).

Thư viện Trường có cơ sở dữ liệu điện tử được lưu trong máy chủ quản lý của thư viện điện tử, Nhà giáo và người học có thể tra cứu tài liệu tại thư viện điện tử thông qua tài khoản của Nhà giáo hoặc của Sinh viên. Tại phòng đọc ở tầng 1 của Thư viện được đầu tư 10 máy tính cấu hình cao, được cài đặt phần mềm quản lý, kết nối internet tốc độ cao đáp ứng nhu cầu tra cứu, truy cập thông tin của cán bộ, nhà giáo và người học. Công tác quản lý thư viện được tin học hóa bằng phần mềm quản lý, thuận tiện cho việc theo dõi mượn trả, có máy photo copy, máy scan tốc độ cao nhằm hỗ trợ bạn đọc có nhu cầu nhân bản tài liệu (5.7.03 – Hình ảnh sử dụng trang website thư viện điện tử; 5.7.02 - Danh mục thiết bị, máy tính hiện có tại thư viện).

Thư viện mở cửa 8 giờ trong ngày và được mở 5 ngày trong tuần từ thứ 2 đến thứ 6. Bộ phận thư viện có 01 Trưởng phòng và 7 nhân viên, có 06 thành viên đã tốt nghiệp đại học chuyên ngành quản lý thư viện, nên đội ngũ nhân viên thư viện đã hướng dẫn trực tiếp sử dụng phần mềm tra cứu tài liệu, tổ chức phục vụ bạn đọc mượn sách về nhà, đọc tại chỗ. Thẻ CBGV, HSSV có thể dùng để mượn sách, tài liệu đọc tại chỗ theo thời gian mở và đóng cửa của thư viện. Ngoài ra, CBGV và HSSV có thể vào thư viện điện tử thông qua tài khoản cá nhân do thư viện trường cấp truy cập trên máy tính để tìm kiếm, tải tài liệu, giáo trình (5.7.06 - Nội quy thư viện; (5.6.02 – Danh mục tài liệu tham khảo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được số hóa; 5.6.03 - Danh mục giáo trình ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được số hóa; 5.7.04 - Kế hoạch hoạt động của thư viện hàng năm; 5.7.05 - Sổ mượn sách của thư viện).

Thư viện có đủ chương trình, giáo trình đã được trường phê duyệt; có đủ sách, tạp chí, tài liệu tham khảo; 100% chương trình, giáo trình được số hóa và tích hợp với thư viện điện tử phục vụ hiệu quả cho bạn đọc. Thư viện có trang bị máy tính và nối mạng internet, có phần mềm quản lý thư viện đáp ứng nhu cầu dạy, học và tra cứu tài liệu, thư viện có đội ngũ nhân viên có nhiều kinh nghiệm, hỗ trợ bạn đọc trong tìm kiếm tài liệu và nhân bản tài liệu khi có nhu cầu.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 7, tiêu chí 5: 2 điểm**

**Tiêu chuẩn 5.8: Có các phần mềm ảo mô phỏng thiết bị dạy học thực tế trong giảng dạy**

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Giáo viên có sử dụng các phần mềm chuyên dụng, phần mềm để hỗ trợ soạn bài giảng điện tử phục vụ cho hoạt động dạy và học các môn học, mô đun chuyên môn. Do đặc thù nghề là các môn học thiên về công tác quản trị nhà hàng, vì vậy các trang thiết bị như máy tính tiền, máy chấm công, máy in, photocopy, scan và các thiết bị khác liên quan đến ngành nghề, Nhà trường sử dụng các nền tảng Youtube để mô phỏng hình ảnh hoạt động của thiết bị. Trường có sử dụng phần mềm Cukcuk của MISA để hướng dẫn sinh viên thực hiện việc nhập liệu order thực đơn, tính bill theo quy trình phục vụ nhà hàng đối với những môn học “Quản trị ẩm thực” “Quản trị nhà hàng” thuộc học kỳ 3 - 5 của Chương trình đào tạo. Ngoài ra, hầu hết các bài giảng được thiết kế bằng chương trình powerpoint hoặc các chương trình có ứng dụng CNTT tương tự để tăng hiệu quả bài giảng. Bên cạnh đó, rất nhiều giảng viên ứng dụng các phần mềm Kahoot, Quizizz... để tạo các câu hỏi trắc nghiệm.






- Số lượng môn học: 38 môn.











- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 95 tín chỉ (không tính môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh, Giáo dục thể chất).

- Khối lượng các môn học chung, đại cương: 25 tín chỉ.

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 70 tín chỉ.

Các phần mềm Trường đang sử dụng để dạy nghề Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, cụ thể như sau:

TT	Mục đích	Logo	Phần mềm ứng dụng	Tên môn học
1	Thực hành nghiệp vụ bán hàng, thanh toán		Phần mềm quản lý nhà hàng	Quản trị nhà hàng Quản trị ẩm thực
2	Thiết kế bài giảng		Canva	Quản trị học Marketing dịch vụ Quản trị thương hiệu Tâm lý học đại cương Tâm lý kinh doanh Quản trị nhân sự NH – KS Quản trị tài chính NH – KS
			SlidesGo	
3	Thảo luận nhóm		Padlet	
			Microsoft Teams	
			Zalo	
4	Bài tập trắc nghiệm, games tương tác		Kahoot!	
			Quizizz	

TT	Mục đích	Logo	Phần mềm ứng dụng	Tên môn học
	Tạo các bài khảo sát, flashcard, giao bài tập về nhà		Quizlet	
5	Tạo các bài tập trực tuyến, tương tác dưới dạng bảng tính		Liveworksheets	
6	Tạo các bài thảo luận, đồ thị hoá các câu trả lời nhóm		Mentimeter	
7	Thiết kế hình ảnh, video		Canva	
			Capcut	
8	Chia sẻ dữ liệu học tập		Google Drive	
			Google Site	
9	Kiểm tra, khảo sát, thu bài		Google Form	
			Socrative	
10	Thực hành marketing sản phẩm ẩm thực		Facebook, Instagram...	Marketing dịch vụ
11	Soạn bài giảng		Powerpoint	Tất cả các môn học của ngành Quản trị NH và dịch vụ ăn uống

*(5.8.01 - Bảng danh mục các môđun/môn học của CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có ứng dụng CNTT; 5.8.02 - Hình ảnh giảng dạy một số MĐ/MH bằng phần mềm mô phỏng; 5.8.03 - Sổ nhật ký phòng thực hành).*

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 8, tiêu chí 5: 2 điểm**

## **2.2.6. Tiêu chí 6: Dịch vụ cho người học**

### Đánh giá tổng quát tiêu chí 6:

#### **a) Mở đầu**

Nhà trường đã tổ chức các hoạt động nhằm hỗ trợ cho người học thông qua các hoạt động sinh hoạt đầu khoá để cung cấp các thông tin về chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và DVAU, các chính sách hỗ trợ cho sinh viên, tư vấn nghề nghiệp, hỗ trợ y tế, dịch vụ việc làm, các chính sách quan tâm đến khó khăn cho người học, hỗ trợ ký túc xá, các dịch vụ ăn uống, thể dục thể thao, khu vui chơi giải trí cho sinh viên.

Phòng Quản lý đào tạo, Phòng Quản lý sinh viên, Trung tâm Hỗ trợ sinh viên và Quan hệ doanh nghiệp là bộ phận tham mưu đặc lực có nhiều khả năng và kinh nghiệm khai thác, cập nhật thông tin và thường xuyên cung cấp cho người học các thông tin về ngành nghề, thị trường lao động và giới thiệu việc làm cho sinh viên tốt nghiệp ra trường.

#### **b) Những điểm mạnh**

Sinh viên được cung cấp đầy đủ thông tin thông qua các buổi tư vấn nghề nghiệp, qua trang Web, Facebook, Fanpage của Trường, trên các phương tiện truyền thông đại chúng, tờ rơi, sổ tay sinh viên..., qua đó Nhà trường giới thiệu đến người học những ngành đào tạo, thời gian đào tạo, kế hoạch đào tạo, đồng thời cử các cán bộ có năng lực tư vấn trực tiếp cho người học.

Nhà trường có nhà ăn, căn tin phục vụ ăn uống cho giảng viên và sinh viên đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

Khu nội trú được trang bị đầy đủ đèn điện, nước sạch sinh hoạt, nhà vệ sinh, đảm bảo an ninh trật tự và các phương tiện sinh hoạt khác có thể đáp ứng được đầy đủ nhu cầu sinh viên muốn ở nội trú, và thường xuyên được tu bổ, sửa chữa, nâng cấp các thiết bị sử dụng. Để đảm bảo cho sinh viên có môi trường giải trí lành mạnh sau giờ học, ký túc xá có xây dựng sân bóng đá và khu công viên được bố trí các hàng ghế đá và trồng nhiều cây xanh.

Công tác chăm sóc sức khỏe cho người học được quan tâm đặc biệt, bên cạnh chức năng của bộ phận y tế trong trường, Nhà trường thường xuyên phối hợp với các Bệnh viện Đa khoa khu vực để đáp ứng nhu cầu chăm sóc sức khỏe cho người học thường xuyên và trong các trường hợp khẩn cấp.

Hệ thống wifi đã được trang bị ở một số khu vực giảng dạy.

#### **c) Những tồn tại**

Thư viện chưa hoàn thành số hóa tạo lập thư viện điện tử để tiện lợi cho giảng viên và sinh viên học tập và nghiên cứu. Hệ thống mạng wifi chưa đủ mạnh.

Khu nội trú mặc dù đã được xây dựng khang trang rộng rãi nhưng số lượng phòng vẫn chưa đáp ứng đủ nhu cầu của sinh viên.

Các dịch vụ như chăm sóc sức khỏe, khu vui chơi giải trí cho sinh viên chưa được đầu tư hiện đại.

#### **d) Kế hoạch nâng cao chất lượng**

Xây dựng hoàn thiện và đưa vào khai thác các công trình phục vụ cho sinh viên, nhà dịch vụ theo đề án trường chất lượng cao đến năm 2025.

Đẩy mạnh các hoạt động tư vấn, hướng nghiệp và kết nối việc làm cho sinh viên, tạo điều kiện tốt nhất cho doanh nghiệp tham gia vào các hoạt động hỗ trợ sinh viên.

#### **e) Điểm đánh giá tiêu chí 6**

<b>Tiêu chí, tiêu chuẩn</b>	<b>Điểm tự đánh giá</b>
<b>Tiêu chí 6</b>	<b>8</b>
Tiêu chuẩn 1	2
Tiêu chuẩn 2	2
Tiêu chuẩn 3	2
Tiêu chuẩn 4	2

**Tiêu chuẩn 6.1: Người học được cung cấp đầy đủ thông tin về CTĐT; quy chế đào tạo; quy chế công tác 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.**

#### ***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Dựa và kế hoạch đào tạo, Nhà trường xây dựng kế hoạch nhập học cho mỗi năm học để đón lượng Tân sinh viên đến và học tại trường. Từ kế hoạch này để giúp sinh viên bước đầu hiểu về trường về ngành học và về chương trình đào tạo (**6.1.01 - Kế hoạch nhập học NH 2020, 2021, 2022**)

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. Ngoài chế độ về học bổng, chế độ miễn giảm học phí theo quy định, nhà trường còn có các chính sách nhằm hỗ trợ cho sinh viên đặc biệt khó khăn trong quá trình học tập tại trường. (**6.1.02 – Kế hoạch tuần sinh hoạt công dân đầu năm năm 2020, 2021, 2022; 6.1.03 - Các tài liệu cung cấp cho người học khi nhập học và trong quá trình học; 2.2.01 - Quy chế tổ chức đào tạo, quy chế xét thi kiểm tra, xét công nhận tốt nghiệp của trường; 6.1.04 - Ban hành Nội quy Học sinh sinh viên; 6.1.05 - Thông báo về mức thu học phí hằng năm của Trường; 6.1.06 - Các QĐ về việc ban hành quy định cấp học bổng khuyến khích học ngành; Quy định xét,**

*miễn giảm học phí cho Học sinh sinh viên của Trường; 6.1.07 - Quy định chính sách hỗ trợ Học sinh sinh viên Trường CDCT TP.HCM; 6.1.08 - Các văn bản quy định chính sách hỗ trợ Học sinh sinh viên).*

Hàng năm, Trường thực hiện khảo sát Sinh viên về các dịch vụ, chế độ và chính sách vào mỗi đợt trong năm học, từ đó đưa ra những biện pháp giúp Sinh viên được cải thiện và có được môi trường học tập phù hợp nhất (*5.6.03 - Đường link khảo sát của giáo viên, người học về 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 Trường và các chế độ, chính sách đối với người học; 2.1.15 - Báo cáo kết quả khảo sát 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 (trong đó có tuyển sinh) NH 2020-21, 2021-22, 2022-23).*

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 6.1, tiêu chí 6: Đạt**

**Tiêu chuẩn 6.2: 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.**

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Trường giao nhiệm vụ thực hiện các hoạt động về tư vấn, hỗ trợ đối với người học của trường là bộ phận phụ trách Công tác học sinh, sinh viên trực tiếp giải quyết những vấn đề về tư vấn, hỗ trợ người học về các vướng mắc trong thực hiện các quy định của trường cũng như các chính sách của nhà nước (*1.1.01 - Quyết định số 52/QĐ-CDCT về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM ngày 01/02/2018 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM; Quyết định số 16/QĐ-CDCT về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM ngày 7/1/2019 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM*)

\* Về chính sách miễn giảm học phí: Nhà trường thực hiện theo quy định miễn giảm học phí theo quy định đối với các trường hợp như gia đình thương binh liệt sĩ, hộ nghèo, dân tộc thiểu số. Trong quá trình hỗ trợ, có đối tượng được hỗ trợ miễn giảm 100%, 70% và 50% học phí. (*6.1.05 - Thông báo về mức thu học phí hằng năm của Trường; 6.1.06 - Các QĐ về việc ban hành quy định cấp học bổng khuyến khích học ngành, Quy định xét, miễn giảm học phí cho Học sinh sinh viên của Trường; 6.1.07 - Quy định chính sách hỗ trợ Học sinh sinh viên Trường CDCT TP.HCM; 6.1.08 - Các văn bản quy định chính sách hỗ trợ Học sinh sinh viên).*

\* Về thực hiện chính sách học bổng.



Hàng năm Trường dành từ 8% đến 15% quỹ học phí làm quỹ học bổng cho học sinh với mức học bổng xác định theo quy chế chi tiêu nội bộ (**3.4.01 – Các quyết định ban hành Quy chế chi tiêu nội bộ năm 2020, 2021, 2022; 6.2.01 - Các QĐ học bổng đối với Học sinh sinh viên các năm; Danh sách sinh viên được học bổng các năm;**).

\* Về chăm sóc y tế cho học sinh:

Đầu năm, Trường thực hiện chế độ khám sức khỏe cho toàn bộ học sinh mới nhập học. Số liệu học sinh viên mới trình độ cao đẳng được khám sức khỏe đầu năm cụ thể như sau: Năm 2020: Khám sức khỏe cho 3.158 sinh viên; Năm 2021: Khám sức khỏe cho 3.451 sinh viên; Năm 2022: Khám sức khỏe cho 1.744 sinh viên (**6.2.02 - Biểu tổng hợp số liệu học sinh khám sức khỏe đầu khóa các năm 2020, 2021, 2022**).

Trường có bộ phận y tế để khám chữa bệnh cho học sinh, phòng y tế được trang bị 01 giường khám chữa bệnh, có đầy đủ trang thiết bị, vật tư y tế và danh mục thuốc y tế đảm bảo theo Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/05/2016 quy định về công tác y tế trường học thực hiện việc sơ cứu ban đầu và cấp phát thuốc cho sinh viên. Hàng năm Trường có liên kết với Trung tâm y tế phường trong vấn đề chăm sóc sức khỏe (**6.2.03 - Hợp đồng khám sức khỏe hàng năm; 6.2.04 - Biên bản kiểm kê tài sản thiết bị, dụng cụ y tế**).

\* Về tư vấn, hỗ trợ kịp thời cho người học trong quá trình học tập:

Cố vấn học tập các lớp thực hiện sinh hoạt lớp hàng tuần theo lịch quy định, trong đó ngoài các nội dung như phổ biến, giải thích về thực hiện các Quy chế trong học tập và sinh hoạt còn thực hiện việc tư vấn giúp đỡ học sinh về mọi vấn đề liên quan tới việc học tập, sinh hoạt của sinh viên trong Trường như đăng ký để nhận chế độ chính sách đối với người học; đăng ký thực hiện chính sách, vay vốn tín dụng, ưu đãi; tư vấn các nội dung liên quan đến quá trình học tập, rèn luyện, xét điểm học tập, rèn luyện, đánh giá kết quả học tập, rèn luyện của sinh viên (**6.2.05 - Thông báo kết luận họp giao ban hàng tuần năm học 2020, 2021, 2022; 6.2.06 - Các biên bản sinh hoạt lớp năm học 2020, 2021, 2022**).

Hàng năm Trường có báo cáo tổng kết các hoạt động của Trường và đưa ra các phương hướng cho năm học tiếp theo (**1.2.03 - Báo cáo tổng kết năm học của Trường**)

Trường có bộ phận chuyên trách : Trung tâm Hỗ trợ sinh viên và Quan hệ doanh nghiệp trực tiếp tư vấn về việc làm cho sinh viên qua trang web tại địa chỉ <https://www.hitu.edu.vn> . Qua đó để sinh viên có điều kiện tiếp xúc trực tiếp với trung tâm nhằm tìm kiếm việc làm phù hợp với năng lực, chuyên môn của mỗi người.

Định kỳ, Khoa QTKD phối hợp với Trung tâm Khảo thí và KĐCL thực hiện khảo sát Sinh viên về các dịch vụ, chế độ và chính sách vào mỗi đợt trong năm học, từ đó đưa ra những biện pháp giúp Sinh viên được cải thiện và có được môi trường học tập phù hợp nhất (**1.1.18 - Đường link khảo sát 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 NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023*

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 6.2, tiêu chí 6: Đạt**

**Tiêu chuẩn 6.3: 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.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Với học sinh, sinh viên trong trường nói chung và sinh viên khối ngành Quản trị kinh doanh, ngoài vấn đề chú trọng đào tạo chuyên ngành, nâng cao ngoại ngữ các em còn được Trường quan tâm, giúp đỡ, hướng nghiệp để các em có cơ hội tìm được việc làm đúng ngành đào tạo tại các doanh nghiệp có thu nhập và chế độ tốt nhất. Nhà trường có bộ phận giải quyết việc làm và kết nối các doanh nghiệp, công ty uy tín trên địa bàn thành phố và có học sinh ra trường đang làm việc tại công ty như: Trung tâm tổ chức hội nghị, hội thảo Gem Center, Fairfield by Marriott South Binh Duong, Khách sạn The Reverie Sài Gòn, Khách sạn Majestic Sài Gòn... đến giao lưu, quảng bá, tư vấn việc làm cho sinh viên tại Trường.

Hàng năm, theo quy định Nhà trường có tổ chức các ngày hội việc làm, tổ chức các buổi tiếp xúc, giao lưu giữa học sinh của Trường với các doanh nghiệp, các nhà tuyển dụng nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho học sinh được tiếp cận đầy đủ thông tin tuyển dụng trên thị trường lao động, tư vấn về cơ hội việc làm. Từ sau năm 2019, khi tình hình Covid diễn biến phức tạp, Nhà trường đã chủ trương đưa chương trình “Ngày hội việc làm” về cho các Khoa tổ chức. Và Khoa Quản trị kinh doanh đã kết hợp chương trình “Ngày hội việc làm của sinh viên ngành QTKD” cùng với những chương trình sinh hoạt tổ chức cho Sinh viên để thực hiện kết nối doanh nghiệp và sinh viên trong Khoa. *(6.3.01 – Kế hoạch tư vấn giới thiệu việc làm cho Sinh viên năm học 2020, 2021, 2022; 6.3.02 – Danh sách các nhà tuyển dụng tham gia phiên giao dịch việc làm; 6.3.03– Báo cáo về việc tư vấn và giới thiệu việc làm cho Sinh viên NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 6.3.04 - Một số hình ảnh về việc tư vấn việc làm và tuyển dụng lao động của các doanh nghiệp tại trường).*

Ngoài ra, Trung tâm phối hợp với Đoàn Thanh niên Trường và Khoa QTKD thường xuyên tiếp nhận các thông tin tuyển dụng của các doanh nghiệp, niêm yết lên các bảng tin được bố trí tại các khu vực của Trường, trên website, facebook, Fanpage Trường, đồng thời tiếp nhận các thông tin đăng ký tìm việc của sinh viên có nhu cầu; giới thiệu sinh viên đến đơn vị cần tuyển dụng để tìm hiểu, tham dự phỏng vấn tuyển chọn *(6.3.06 - Hình ảnh trên website, facebook, Fanpage; 6.3.07 - Các thông báo về tuyển dụng lao động của các Doanh nghiệp đăng trên bảng tin nhà trường các năm).*

Nhằm đánh giá mức độ hài lòng về cung cấp cho người học các thông tin về ngành nghiệp, thị trường lao động và việc làm, thực hiện trợ giúp, giới thiệu việc làm cho người học sau khi tốt nghiệp, hàng năm Trường đều lấy ý kiến khảo sát sinh viên để cải tiến chất

lượng (**2.1.15** - Báo cáo kết quả khảo sát 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 (trong đó có tuyển sinh) NH 2020-21, 2021-22, 2022-23).

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 6.3, tiêu chí 6:** Đạt

**Tiêu chuẩn 6.4: 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.**

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Trường thường xuyên được tu bổ, sửa chữa, nâng cấp các thiết bị sử dụng nhằm phục vụ hoạt động về thể chất và sinh hoạt văn hóa cho người học. Để đảm bảo cho sinh viên có môi trường giải trí lành mạnh sau giờ học, ký túc xá. Trường có 2 sân bóng đá mi ni với diện tích 1.250m<sup>2</sup>, 02 nhà thi đấu cầu lông với diện tích 250 m<sup>2</sup>; 04 sân bóng chuyền và sân bóng rổ với diện tích 500 m<sup>2</sup>. Bên cạnh đó, hội trường với diện tích 704 m<sup>2</sup> gồm có khu vực khán giả, sân khấu, kho dụng cụ, thiết bị, phòng truyền thanh hình ảnh, phòng diễn viên vv... là nơi tổ chức các hoạt động văn hóa cho sinh viên như chương trình Chào đón Tân sinh viên, Tìm kiếm tài năng sinh viên vv.... (**6.4.01** - Kế hoạch chào đón Tân sinh viên NH 2020-21, 2021-22, 2022-23; **6.4.02** - Hình ảnh chương trình chào đón Tân sinh viên NH 2020-21, 2021-22, 2022-23)

Đoàn Trường thường xuyên tổ chức các hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể dục thể thao thu hút đông đảo học sinh – sinh viên tham gia như các hoạt động giao lưu văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao với các đơn vị trong khối, ngành với các trường THPT; các hoạt động công tác xã hội, tình nguyện như thăm hỏi, tặng quà cho các gia đình chính sách, trẻ em mồ côi khuyết tật, các hoạt động vệ sinh môi trường, xanh hóa cơ sở đào tạo.

Hàng năm Đoàn Trường có báo cáo tổng kết các hoạt động phong trào trong Học sinh sinh viên trong đó có ngành Quản trị nhà hàng và DVAU và có những quyết định khen thưởng những Học sinh sinh viên có thành tích xuất sắc tham gia phong trào do Trường tổ chức. Để đa dạng hoá các hoạt động xã hội, văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao cho người học, Trường thành lập các câu lạc bộ nhằm thúc đẩy, gắn kết Học sinh sinh viên nâng cao đời sống tinh thần, hoàn thành tốt nhiệm vụ học tập và rèn luyện (**6.4.03** - Hình ảnh các khu hoạt động và khuôn viên trường, Hình ảnh hoạt động thể dục thể thao, phong trào Đoàn Hội; **6.4.04** - Kế hoạch tổ chức các hoạt động văn nghệ, thể dục thể thao cho Học sinh sinh viên; **6.4.05** - Quyết định khen thưởng các hoạt động phong trào trong Học sinh sinh viên).

Bên cạnh các chương trình Đoàn Trường tổ chức, Khoa QTKD là một trong những Khoa có các phong trào tích cực trong nhiều năm vừa qua. Các cuộc thi tìm kiếm tài năng QTKD, cuộc thi Tinh hoa Văn Hóa Việt, các chương trình thiện nguyện đã tạo ra sân chơi lành mạnh, tích cực và thu hút sự quan tâm tham gia của rất nhiều sinh viên trong Khoa.

**(6.4.06 - Kế hoạch và hình ảnh các hoạt động phong trào do Đoàn Khoa QTKD tổ chức cho sinh viên ngành Quản trị kinh doanh)**

Nhằm đánh giá mức độ hài lòng về đa dạng hóa các hoạt động xã hội, văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao cho người học, hàng năm Trường đều lấy ý kiến khảo sát Học sinh sinh viên để cải tiến chất lượng, kết quả cho thấy người học đánh giá hoạt động, văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao được tổ chức tốt, có chất lượng cao **(6.4.07- Đường link khảo sát người học về các hoạt động xã hội, văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao cho người học; 6.4.08 - Kết quả khảo sát người học về các hoạt động xã hội, văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao cho người học NH 2020-21, 2021-22, 2022-23**

- 2020 – 2021 (153 SV)  
<https://khaothi.hitu.edu.vn/phieu-khao-sat-y-kien-sinh-vien-ve-cac-hoat-dong-dam-bao-chat-luong-dao-tao-nam-hoc-2020-2021-2/>
- 2021 – 2022 (253 SV)  
<https://khaothi.hitu.edu.vn/phieu-khao-sat-y-kien-sinh-vien-ve-cac-hoat-dong-dam-bao-chat-luong-dao-tao-nam-hoc-2021-2022-2/>
- 2022 – 2023 (194 SV)  
<https://khaothi.hitu.edu.vn/phieu-khao-sat-y-kien-sinh-vien-ve-cac-hoat-dong-dam-bao-chat-luong-dao-tao-nam-hoc-2022-2023-2/>

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 6.4, tiêu chí 6: Đạt**

**2.2.7. Tiêu chí 7: Giám sát, đánh giá chất lượng**

Đánh giá tổng quát tiêu chí 7:

**a) Mở đầu**

Hàng năm, Trung tâm Khảo Thí và Đảm Bảo Chất Lượng đều xây dựng và trình Ban Giám Hiệu kế hoạch đảm bảo chất lượng của Trường. Nội dung kế hoạch đều nêu rõ những công việc cần thực hiện để duy trì và phát triển công tác đảm bảo chất lượng xuyên suốt năm công tác. Một trong những nội dung trong kế hoạch đảm bảo chất lượng là thu thập ý kiến đánh giá của các đối tượng tham gia vào hoạt động đào tạo. TT Khảo thí và Đảm bảo chất lượng chịu trách nhiệm xây dựng nội dung và tiến hành khảo sát, thu thập ý kiến.

Hoạt động tự đánh giá chất lượng CTĐT, tự đánh giá chất lượng của Trường được thực hiện một cách thường xuyên từ các đơn vị đào tạo đến Hội đồng tự đánh giá của Nhà trường theo đúng quy định.

**b) Những điểm mạnh**

Hàng năm có thu thập ý kiến của các đơn vị sử dụng lao động về mức độ đáp ứng của SV và sự phù hợp của CTĐT với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ thông qua thực tập doanh nghiệp hàng năm. Việc lấy ý kiến của CBQL, GV và NV 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, được thực hiện bài bản, khoa học và chuyên nghiệp. Việc thu thập ý kiến của SV 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 cho SV được thực hiện nghiêm túc. Trường có tự đánh giá chất lượng CTĐT theo quy định.

#### c) Những tồn tại

Chất lượng các hoạt động giám sát, đánh giá chưa đồng đều do Nhà trường đang hoàn thiện hệ thống đảm bảo chất lượng.

Việc giữ liên hệ với các sinh viên đã tốt nghiệp còn nhiều khó khăn, đặc biệt là các sinh viên tốt nghiệp đã lâu. Một số sinh viên có việc làm chưa đúng chuyên ngành.

#### d) Kế hoạch nâng cao chất lượng

Tiếp tục duy trì và phát huy các hoạt động đảm bảo chất lượng, đồng thời xây dựng thêm các bộ công cụ, quy trình mới nhằm từng bước hoàn thiện hệ thống đảm bảo chất lượng của Nhà trường theo xu thế mới đáp ứng các tiêu chí của trường chất lượng cao.

Tăng cường liên hệ sinh viên thông qua các ngày lễ, kỷ niệm, mời các cựu sinh viên tiêu biểu trong các hoạt động cải tiến CTĐT của Trường, Khoa nhằm nâng cao tính phù hợp kiến thức đào tạo và nhu cầu thực tế doanh nghiệp.

Phối hợp cùng các doanh nghiệp thường xuyên, tạo liên kết sinh viên và doanh nghiệp thông qua các đợt tham quan, thực tập. Duy trì quan hệ với các doanh nghiệp đã liên kết, đồng thời hợp tác thêm các doanh nghiệp mới nhằm đảm bảo tốt hơn đầu ra cho sinh viên.

#### e) Điểm đánh giá tiêu chí 7

Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm tự đánh giá
<b>Tiêu chí 7</b>	<b>16</b>
Tiêu chuẩn 1	2
Tiêu chuẩn 2	2
Tiêu chuẩn 3	2
Tiêu chuẩn 4	2
Tiêu chuẩn 5	2
Tiêu chuẩn 6	2
Tiêu chuẩn 7	2
Tiêu chuẩn 8	2

**Tiêu chuẩn 7.1: 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 CTĐT với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ.**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Hàng năm, TT Khảo thí & Bảo đảm chất lượng xây dựng kế hoạch khảo sát đánh giá mức độ hài lòng của các Doanh nghiệp đối với sinh viên được Trường đào tạo. Công tác lấy ý kiến doanh nghiệp bằng phương pháp sử dụng google drive khảo sát trực tuyến các doanh nghiệp đã và đang tuyển dụng sinh viên tốt nghiệp (Sinh viên TN) ngành Quản trị kinh doanh.

Số lượng doanh nghiệp Nhà trường đã thu thập ý kiến về mức độ đáp ứng của người tốt nghiệp đang làm việc tại đơn vị sử dụng lao động và sự phù hợp của CTĐT với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ như sau:

	<b>NH 2020 – 2021</b>	<b>NH 2021 – 2022</b>	<b>NH 2022 - 2023</b>
Số lượng doanh nghiệp tham gia khảo sát	18	15	16

Kết quả khảo sát cho thấy doanh nghiệp đánh giá cao Sinh viên TN ngành Quản trị nhà hàng và DVAU đã và đang làm việc tại doanh nghiệp với mức độ “Khá” và “Tốt”, trong đó tiêu chí về “Mức độ đáp ứng kiến thức” có tỷ lệ đánh giá cao, dao động từ 83,0% (2020 – 2021) đến 93% (2022 – 2023). Về mức độ hài lòng liên quan đến các nhóm kỹ năng của SV thì doanh nghiệp cũng đưa ra sự đánh giá cao, với mức độ hài lòng thấp nhất là 66% và cao nhất là 81%. Về phẩm chất cá nhân trên 90% doanh nghiệp đánh giá về Sinh viên TN ngành Quản trị nhà hàng và DVAU đã và đang làm việc ở mức “Khá” và “Tốt”. 100% doanh nghiệp đều trả lời có hài lòng về chất lượng Sinh viên TN ngành Quản trị nhà hàng và DVAU về làm việc tại doanh nghiệp. Trong đó, hơn 80% Doanh nghiệp đánh giá “Hài lòng” và “Khá hài lòng” về ý kiến “Chương trình, nội dung đào tạo được thiết kế phù hợp so với yêu cầu công việc của đơn vị”, “Các kiến thức chuyên môn được đào tạo có hữu ích cho công việc của đơn vị” và “Tỷ lệ phân bổ giữa lý thuyết và thực hành trong chương trình đào tạo”

*(7.1.01- Quyết định số 64/QĐ-CDCT ngày 1/3/2010 về việc thành lập TT Khảo thí & Bảo đảm chất lượng của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Công Thương TPHCM; 1.1.17 - Kế hoạch tổ chức lấy ý kiến các đối tượng liên quan về các cuộc khảo sát liên quan đến hoạt động dạy và học năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 7.1.02 - Ảnh chụp nội dung Phiếu khảo sát doanh nghiệp về về mức độ đáp ứng của Sinh viên tốt nghiệp đang làm việc tại doanh nghiệp và sự phù hợp của CTĐT với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ năm*

học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; **1.1.19** - Đường link khảo sát doanh nghiệp về mức độ đáp ứng của Sinh viên TN, sự phù hợp của chương trình đào tạo với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; **7.1.03** - Danh sách các doanh nghiệp đã lấy ý kiến khảo sát năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023).

Kết quả khảo sát ý kiến của doanh nghiệp về mức độ đáp ứng của Sinh viên TN, sự phù hợp của chương trình đào tạo với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ, Trung tâm Khảo thí và Đảm bảo chất lượng (Trung tâm KT&ĐBCL) tổng hợp báo cáo kết quả (**2.4.11** - Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến doanh nghiệp về sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và DVAU NH 2020-21, 2021-22, 2022-23).

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 7.1, tiêu chí 7: Đạt**

**Tiêu chuẩn 7.2: 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 CTĐT với vị trí việc làm của người tốt nghiệp**

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Thực hiện kế hoạch đảm bảo chất lượng hàng năm, TT KT&ĐBCL xây dựng kế hoạch, mẫu phiếu khảo sát để tổ chức lấy ý kiến các đối tượng liên quan về các cuộc khảo sát liên quan đến hoạt động dạy và học, trong đó có 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 Sinh viên TN. (**1.1.17** - Kế hoạch tổ chức lấy ý kiến các đối tượng liên quan về các cuộc khảo sát liên quan đến hoạt động dạy và học NH 2020-21, 2021-22, 2022-23; **7.2.01**- Ảnh chụp Phiếu khảo sát Sinh viên tốt nghiệp để thu thập thông tin về việc làm, đánh giá về chất lượng đào tạo của Trường và sự phù hợp của CTĐT với vị trí việc làm của Sinh viên TN năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; **7.2.02** - Đường link khảo sát Sinh viên TN để thu thập thông tin về việc làm NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; **2.4.07** - Quyết định công nhận tốt nghiệp và Danh sách Sinh viên TN năm 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023) Số liệu khảo sát cụ thể theo từng năm như sau:

STT	Đối tượng khảo sát	NH 2020 – 2021	NH 2021 – 2022	NH 2022 - 2023
<b>I</b>	Sinh viên đã tốt nghiệp	45	101	193

STT	Đối tượng khảo sát	Tỷ lệ đánh giá “Tốt” và “Rất tốt”		
		NH 2020 – 2021	NH 2021 – 2022	NH 2022 - 2023

1	Sự phù hợp, mức độ đáp ứng kiến thức lý thuyết đã được đào tạo so với công việc hiện tại của SVTN	97,7%	86,2%	88,6%
2	Sự phù hợp, mức độ đáp ứng kỹ năng thực hành đã được đào tạo so với công việc hiện tại của sinh viên tốt nghiệp” được đánh giá ở mức độ	93,3%	87,1%	89,1%
2	Mối liên hệ giữa công việc đang làm với ngành nghề được đào tạo ở trường” được đánh giá ở mức độ “có liên quan” và “liên quan một phần”	97,8%,	93,0%	98,9%

Kết quả khảo sát sinh viên đã tốt nghiệp cho thấy mức độ đáp ứng về kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành mà khóa đào tạo tại Trường đã cung cấp được các cựu sinh viên đánh giá “Rất tốt” và “Tốt” với tỉ lệ từ 86% đến 97%. Kết quả này đặt ra một thực tế cho Nhà trường và Khoa cần chú trọng đến việc cập nhật kiến thức thực tiễn ngành nghề trong quá trình điều chỉnh, bổ sung chương trình đào tạo trong thời gian tới. Trước hết là ở công tác biên soạn, cập nhật giáo trình mới hơn, cập nhật các kiến thức mới trong tình hình phát triển của công nghệ 4.0; tăng cường hoạt động thực tập thực tế tại doanh nghiệp cho giảng viên lẫn sinh viên. Dựa vào đó, SV cũng có cơ hội tìm được việc làm nhanh chóng hơn với tỉ lệ SV tìm được việc làm trong vòng 3 tháng sau khi tốt nghiệp đạt mức từ 65,4% đến 84,5%. Trong đó, tỷ lệ SV có việc làm có liên quan một phần hoặc phù hợp với ngành nghề đào tạo chiếm tỷ lệ cao từ 93% qua các năm. Mức tỷ lệ này cũng phù hợp với thực trạng phát triển kinh tế, xã hội của đất nước, nhu cầu lực lượng nhân lực ngành Quản trị nhà hàng và DVAU ngày càng cao, đặc biệt là trong bối cảnh ngành du lịch, nhà hàng và khách sạn phục hồi sau đại dịch COVID-19. *(2.4.10 - Báo cáo kết quả điều tra lần vết về sinh viên Khoa QTKD sau tốt nghiệp NH 2020-21, 2021-22, 2022-23),*

Thông qua kết quả khảo sát, Nhà trường và Khoa nhận định cần tiếp tục nỗ lực để duy trì và cải thiện công tác đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và DVAU tại Trường.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 7.2, tiêu chí 7: Đạt**

**Tiêu chuẩn 7.3: 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.**

*Mô tả, phân tích, nhận định:*



Hàng năm, Trung tâm KT&ĐBCL có thực hiện khảo sát thu thập ý kiến NG, CBQL Khoa QTKD về công tác dạy và học, tuyển dụng, bổ nhiệm, bồi dưỡng, phân loại và đánh giá nhà giáo, cán bộ quản lý; bằng phương pháp sử dụng google drive khảo sát trực tuyến NG, CBQL; công cụ khảo sát là bảng hỏi được thiết lập đúng mục tiêu đợt khảo sát; đường link bảng hỏi được gửi đến từng nhà giáo, cán bộ quản lý, viên chức (**1.1.17- Kế hoạch tổ chức lấy ý kiến các đối tượng liên quan về các cuộc khảo sát liên quan đến hoạt động dạy và học NH 2020-21, 2021-22, 2022-23; 7.3.01- Bản chụp Phiếu khảo sát Giảng viên, CBQL để thu thập thông tin về dạy và học, tuyển dụng, bổ nhiệm, bồi dưỡng, phân loại và đánh giá nhà giáo, cán bộ quản lý năm học 2020-21, 2021-22, 2022-23; 7.3.02 - Danh sách cán bộ, giảng viên, nhân viên thuộc Khoa QTKD: 7.3.03 - Danh sách cán bộ quản lý, nhà giáo, viên chức thuộc Khoa QTKD được thu thập ý kiến hàng năm; 7.3.01 - Ảnh chụp phiếu ý kiến về công tác dạy và học, tuyển dụng, bổ nhiệm, bồi dưỡng, phân loại và đánh giá nhà giáo, CBQL, NG, VC về công tác dạy và học NH 2020-21, 2021-22, 2022-23; 3.5.05 - Đường link khảo sát về công tác dạy và học, tuyển dụng, bổ nhiệm, bồi dưỡng, phân loại và đánh giá nhà giáo, cán bộ quản lý năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 3.5.06 - Tổng hợp kết quả khảo sát 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**).

Thông tin về số lượng phiếu khảo sát qua các năm học cụ thể như sau:

STT	Đối tượng khảo sát	NH 2020 – 2021	NH 2021 – 2022	NH 2022 - 2023
1	Giảng viên	24	23	21
2	Cán bộ quản lý	04	04	02
3	Viên chức, NLD	25	24	22

Kết quả khảo sát năm học cụ thể như sau:

STT	Đối tượng khảo sát	Tỷ lệ ý kiến “Đồng ý” và “Hoàn toàn đồng ý”		
		NH 2020 – 2021	NH 2021 – 2022	NH 2022 - 2023
1	Chính sách phúc lợi	Trên 96%	100%	100%
2	Chính sách tuyển dụng	Trên 92%	Trên 95%	Trên 95%

3	Chính sách đào tạo, bồi dưỡng đội ngũ cán bộ	Trên 92%	Trên 95%	Trên 95%
4	Công tác đánh giá, phân loại viên chức	Trên 92%	Trên 95%	Trên 95%
5	Công tác dạy và học	Trên 96%	Trên 95%	Trên 95%

Theo kết quả khảo sát trên, có thể thấy đội ngũ GV và cán bộ quản lý đều có mức độ hài lòng với các chính sách của nhà trường rất cao, với các tiêu chí đều đạt tỷ lệ “Đồng ý” và “Hoàn toàn đồng ý” từ 92% cho đến tuyệt đối 100%. Đặc biệt là trong giai đoạn dịch COVID-19 thì nhà trường luôn có sự quan tâm, hỗ trợ đến đội ngũ GV và cán bộ quản lý để chăm lo về đời sống vật chất cũng như tinh thần. Điều này dẫn đến mức độ hài lòng ở các năm 2021 – 2022 và 2022 – 2023 đạt mức cao trên 95% cho đến 100%. Sự hài lòng này cũng có thể gián tiếp ảnh hưởng đến chất lượng hoạt động đào tạo bởi lẽ việc dạy và học cũng cần nhận được sự quan tâm, hỗ trợ từ nhiều bên liên quan mới có thể diễn ra một cách hiệu quả và đạt được kết quả như mong đợi.

#### **Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 7.3, tiêu chí 7: Đạt**

**Tiêu chuẩn 7.4: 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.**

#### ***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Hàng năm, Trung tâm KT&ĐBCL xây dựng kế hoạch tổ chức thu thập ý kiến các đối tượng liên quan về các hoạt động bảo đảm chất lượng đào tạo, trong đó có đối tượng Sinh viên ngành Quản trị nhà hàng và DVAU đang học các năm 2020-2021, 2021-2022 và 2022-2023. Trung tâm KT&ĐBCL sử dụng phương pháp thu thập ý kiến trực tuyến; công cụ thu thập ý kiến là bảng hỏi được thiết lập đúng mục tiêu đợt khảo sát; đường link bảng hỏi được gửi đến từng sinh viên; nội dung bảng hỏi gồm: câu hỏi định lượng và câu hỏi mở; có tiêu chí cụ thể từng nội dung để khảo sát (***1.1.17 – Kế hoạch tổ chức lấy ý kiến các đối tượng liên quan về các cuộc khảo sát liên quan đến hoạt động dạy và học NH 2020-21, 2021-22, 2022-23; 7.4.01 - Ảnh chụp Phiếu khảo sát Sinh viên để thu thập ý kiến về 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 năm học 2020-21, 2021-22, 2022-23; 1.1.18 - Đường link khảo sát 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 NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 2.2.02 - Danh sách Sinh viên các lớp ngành Quản trị nhà hàng và DVAU năm học 2020-21, 2021-22, 2022-23; 2.1.18 - Danh***

sách Sinh viên được khảo sát ý kiến về tuyển sinh, 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 năm học 2020-21, 2021-22, 2022-23; 2.1.15 - Báo cáo kết quả khảo sát 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 (trong đó có tuyển sinh) NH 2020-21, 2021-22, 2022-23).

Số liệu khảo sát cụ thể theo từng năm như sau:

STT	Đối tượng khảo sát	NH 2020 – 2021	NH 2021 – 2022	NH 2022 - 2023
1	Sinh viên đang học	153	253	198

STT	Đối tượng khảo sát	Tỷ lệ ý kiến “Đồng ý” và “Hoàn toàn đồng ý”		
		NH 2020 – 2021	NH 2021 – 2022	NH 2022 - 2023
1	Chất lượng cơ sở vật chất phục vụ đào tạo	Trên 85%	Trên 89%	Trên 87%
2	Chất lượng hỗ trợ của Nhà trường	Trên 81%	Trên 85%	Trên 85%
3	Chất lượng cơ sở vật chất phục vụ sinh viên	Trên 82%	Trên 85%	Trên 85%
4	Chất lượng dịch vụ của Nhà trường	Trên 90%	Trên 91%	Trên 89%
5	Chất lượng giảng dạy của GV	Trên 90%	Trên 93%	Trên 93%
6	Chất lượng giáo trình tạo điều kiện cho phương pháp dạy học tích cực	Trên 86%	Trên 93%	Trên 91%

Kết quả khảo sát cụ thể theo từng năm cho thấy ý kiến đánh giá ở mức độ “Đồng ý” và “Hoàn toàn đồng ý” cho các nội dung thu thập ý kiến 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 luôn đạt ở mức tỷ lệ trên 80% và có sự tăng nhẹ qua các năm ở tất cả các tiêu chí. Tuy mức độ tăng không nhiều nhưng qua ý kiến đánh giá cũng

cho thấy nỗ lực của Nhà trường cũng như Khoa Quản trị kinh doanh trong sứ mệnh đem lại môi trường học tập hiệu quả và chất lượng cho người học. Kết quả khảo sát có số liệu như sau:

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 7.4, tiêu chí 7: Đạt**

**Tiêu chuẩn 7.5: Cơ sở đào tạo thực hiện tự đánh giá chất lượng CTĐT theo quy định**

***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Bên cạnh những ngành được chọn là ngành trọng điểm quốc gia thì ngành Quản trị nhà hàng và DVAU cũng là một ngành trọng tâm của Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM. Vì vậy, để nâng cao chất lượng đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và DVAU, hàng năm Trường có tiến hành tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và DVAU năm 2020, 2021, 2022 theo đúng nội dung quy định Thông tư số 15/2017/TT-BLĐTBXH, ngày 8/6/2017 quy định tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng giáo dục nghề nghiệp của Thứ trưởng Bộ LĐTBXH; trong đó có quy định tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng chương trình đào tạo trình độ sơ cấp, trung cấp và cao đẳng. Quy trình tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và DVAU Trường có thực hiện đúng theo Thông tư số 28/2017/TT-BLĐTBXH ngày 15/12/2017 quy định hệ thống bảo đảm chất lượng của cơ sở giáo dục nghề nghiệp của Thứ trưởng Bộ LĐTBXH (**7.5.01 - Quyết định số 310/QĐ-CDCT, ngày 20/05/2021 về việc Thành lập Hội đồng tự đánh giá, Ban soạn thảo báo cáo tự đánh giá chương trình đào tạo năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM; Quyết định số 293/QĐ-CDCT, ngày 25/4/2022 về việc Thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và DVAU trình độ cao đẳng năm 2022 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM; 7.5.02 Kế hoạch số 341a/KH-CDCT, ngày 18/05/2020 về việc thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và DVAU trình độ cao đẳng năm 2020 của Chủ tịch Hội đồng- Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM; 7.5.03 - Kế hoạch số 101/KH-CDCT, ngày 20/05/2021 về việc thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và DVAU trình độ cao đẳng năm 2021 của Chủ tịch Hội đồng- Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM; Kế hoạch số 93/KH-CDCT ngày 25/4/2022 về việc thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và DVAU trình độ cao đẳng năm 2022 của Chủ tịch Hội đồng- Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM; 7.5.04 - Báo cáo tự đánh giá CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và DVAU trình độ cao đẳng năm 2020, 2021).**

Hàng năm, Hội đồng tự đánh giá (TĐG) chất lượng CTĐT ban hành Kế hoạch Điều chỉnh, bổ sung thực hiện tự đánh giá chất lượng CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và DVAU trình độ cao đẳng năm 2020, Kế hoạch thực hiện tự đánh giá chất lượng CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và DVAU trình độ cao đẳng năm 2021, 2022 (**7.5.02 - Kế hoạch số 341a/KH-**

*CDCT, ngày 18/05/2020 về việc thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và DVAU trình độ cao đẳng năm 2021 của Chủ tịch Hội đồng- Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM; 7.5.03 - Kế hoạch số 93/KH-CDCT ngày 25/4/2022 về việc thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và DVAU trình độ cao đẳng năm 2022 của Chủ tịch Hội đồng- Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM; 7.5.04 - Báo cáo tự đánh giá CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và DVAU trình độ cao đẳng năm 2020, 2021).*

Thông qua và phê duyệt báo cáo tự đánh giá chất lượng: Trung tâm KT&ĐBCL sau khi hoàn chỉnh dự thảo báo cáo tự đánh giá chất lượng CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và DVAU trình độ cao đẳng, đã thực hiện tổ chức lấy ý kiến góp ý các đơn vị thuộc Trường; thông qua họp Hội đồng TĐG dự thảo báo cáo tự đánh giá và trình duyệt Hiệu trưởng (**7.5.04 - Báo cáo tự đánh giá CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và DVAU trình độ cao đẳng năm 2021, 2022; 7.5.05 - Biên bản họp Hội đồng tự đánh giá chất lượng CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và DVAU ngày 24/09/2021; Biên bản họp Hội đồng tự đánh giá chất lượng CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và DVAU ngày 26/09/2022**).

- Báo cáo tự đánh giá chất lượng năm 2021, 2022 Trường có gửi Sở LĐ-TB&XH TP.HCM và Tổng cục GDNN năm 2021, 2022 theo quy định và công khai báo cáo trên website Trường; riêng báo cáo tự đánh giá chất lượng 2022, Trường đang thực hiện do quy định Sở LĐTBXH TP.HCM thời gian gửi báo cáo trước ngày 20/12/2022 (**7.5.06 - Báo cáo số 291/BC-CDCT ngày 9/12/2021 Báo cáo tự đánh giá chất lượng năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM; 7.5.07 – Đường link báo cáo tự đánh giá chất lượng CTĐT ngành Quản trị kinh doanh chuyên ngành Quản trị kinh doanh trình độ cao đẳng năm 2020, 2021, 2022; Báo cáo tự đánh giá chất lượng CTĐT ngành Quản trị kinh doanh chuyên ngành Quản trị kinh doanh trình độ cao đẳng năm 2020, 2021, 2022; 7.5.08 - Công văn số 18522/SLĐTBXH-GDDN ngày 30/5/2022 về việc thực hiện quy định hệ thống đảm bảo chất lượng GDNN năm 2022 của Phó Giám đốc Sở LĐ-TB&XH TP.HCM**).

### **Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 7.5, tiêu chí 7: Đạt**

**Tiêu chuẩn 7.6: Hàng năm, cơ sở đào tạo có kế hoạch cụ thể và thực hiện cải thiện, nâng cao chất lượng, CTĐT trên cơ sở kết quả tự đánh giá của cơ sở đào tạo và kết quả đánh giá ngoài (nếu có).**

#### ***Mô tả, phân tích, nhận định:***

Hàng năm, sau khi thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo Khoa QTKD trình độ cao đẳng năm 2020, 2021, 2022; báo cáo tổng kết năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023 và phương hướng năm học 2021-2022, 2022-2023 và 2023-2024; căn cứ những điểm tồn tại trong báo cáo tự đánh giá chất lượng CTĐT của Trường năm 2021; Trung tâm KT&ĐBCL và Khoa đã xây dựng kế hoạch nâng cao chất lượng chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và DVAU năm 2022 (**1.2.04 - Báo cáo tổng kết hàng năm về kết quả hoạt**

*động năm học trước và phương hướng nhiệm vụ năm học sau của Trường NH 2020-21, 2021-22, 2022-23; 2.6.17 - Báo cáo tổng kết hàng năm Khoa QTKD NH 2020-21, 2021-22, 2022-23; 7.5.04 - Báo cáo tự đánh giá CTĐT ngành Quản trị kinh doanh trình độ cao đẳng năm 2021*), qua đó nhà trường đã:

- Xác định được những điểm mạnh, nhận ra những hạn chế trên tất cả các lĩnh vực công tác, từ đó xây dựng hệ thống các giải pháp để tiếp tục phát triển các điểm mạnh và từng bước khắc phục các hạn chế trong việc triển khai chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và DVAU

- Tạo cơ sở để ngành Quản trị nhà hàng và DVAU đăng ký đánh giá ngoài chính thức, đồng thời thể hiện đúng cam kết của Ngành với xã hội và người học về chất lượng đào tạo phù hợp với Sứ mệnh, Tâm nhìn và Giá trị cốt lõi mà Trường đã công bố.

Trong kế hoạch đã đặt ra các nội dung cần thực hiện, tiến độ thời gian cụ thể, kết quả thực hiện cải thiện, nâng cao chất lượng chương trình đào tạo, Trung tâm KT&ĐBCL đã báo cáo, trình duyệt Ban giám hiệu (*7.6.01 - Kế hoạch nâng cao chất lượng chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và DVAU năm 2022; 7.6.02- Báo cáo kết quả thực hiện việc cải thiện, nâng cao chất lượng đào tạo trên cơ sở tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo năm 2021*).

Các minh chứng cụ thể như:

\*Trường có cử 17 giảng viên tham gia các lớp bồi dưỡng Chứng chỉ sư phạm dạy ngành, Tiếng Anh, Tin học, đưa giảng viên đi đánh giá kỹ năng ngành quốc gia nhằm đáp ứng tiêu chuẩn giảng viên trường chất lượng cao, hiện nay có 25/25 (100%) giảng viên Khoa QTKD có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm cho giảng viên cao đẳng, đại học (*3.5.01 - Các quyết định cử đi học tập nâng cao trình độ hàng năm của giảng viên ngành Quản trị nhà hàng và DVAU từ năm 2019 đến năm 2021; 3.5.04 - Báo cáo kết quả học tập của giảng viên ngành Quản trị nhà hàng và DVAU sau khi tham gia học tập, bồi dưỡng từ năm từ năm 2019 đến năm 2020*);

\*Đã đầu tư mua sắm mới hệ thống máy chiếu, màn hình chiếu, hệ thống âm thanh, cải tiến phòng thí nghiệm nhằm hỗ trợ nghiên cứu khoa học cho cán bộ, giảng viên và sinh viên; Trường đầu tư tạo điều kiện cho sinh viên tiếp cận thiết bị hiện đại đúng ngành (*2.6.04- Cơ sở vật chất phục vụ đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và DVAU; 5.2.01- Hồ sơ xuất xứ các máy móc thiết bị thuộc Khoa QTKD năm 2020, 2021, 2022*).

\* Khoa QTKD đã phân công hai giảng viên bộ môn biên soạn hoàn chỉnh hai giáo trình ngành Quản trị nhà hàng và DVAU: môn học Kỹ thuật pha chế đồ uống và Quản trị sự kiện. Hai giáo trình được thông qua Hội đồng thẩm định giáo trình Trường, áp dụng từ năm học 2020-2021; hiện nay CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và DVAU có đủ 100% giáo trình các môn học, mô đun (*2.6.06 & 2.6.07 - Quyết định số 312a/QĐ-CDCT ngày 20/2/2018 của*

*Hiệu trưởng trường CĐCT về việc thành lập Hội đồng khoa học thẩm định giáo trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và DVAU và Danh sách các thành viên tham gia Hội đồng khoa học thẩm định giáo trình đào tạo; 2.6.08 – Phiếu đánh giá giáo trình của Hội đồng thẩm định năm 2019, 2020, 2021; 2.6.09 - Biên bản thẩm định giáo trình năm 2019, 2020, 2021; 2.6.10 - Danh mục giáo trình các môn học 2019, 2020, 2021; 2.6.11 - Bản in giáo trình ngành Quản trị nhà hàng và DVAU trình độ cao đẳng [có trong Thư viện]).*

\* Đã xây dựng nghiệm thu 20% ngân hàng câu hỏi thi cho tất cả các học phần thuộc chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và DVAU; hiện nay Khoa QTKD đang tiến hành bổ sung để hoàn chỉnh 100% ngân hàng đề thi các môn học. mô đun của CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và DVAU trong năm 2023.

\* Về công tác quản lý đào tạo: năm học 2020-2021 Khoa QTKD đã tăng cường chất lượng công tác cố vấn học tập, xem xét phân công cố vấn học tập các lớp, đồng thời bổ sung qui định cố vấn học tập phải thường xuyên tiếp cận với sinh viên các lớp, động viên hướng dẫn sinh viên các phương pháp học tập; tạo điều kiện cho sinh viên học tập, tự nghiên cứu với tinh thần tự giác, hiểu rõ quy chế đào tạo và hoạch định được kế hoạch học tập cá nhân (2.6.15 - Quyết định phân công cố vấn học tập; 2.6.16 - Kế hoạch cố vấn học tập; 2.6.17 - Báo cáo tổng kết Khoa QTKD năm học 2021-2022).

\* Đã khảo sát lấy ý kiến phản hồi từ các nhà tuyển dụng về Sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và DVAU 2021-2022, khảo sát ý kiến Sinh viên tốt nghiệp về tình hình việc làm (1.1.17- Kế hoạch tổ chức lấy ý kiến các đối tượng liên quan về các cuộc khảo sát liên quan đến hoạt động dạy và học NH 2020-21, 2021-22, 2022-23; 2.4.11 - Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến của doanh nghiệp về Sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và DVAU năm 2021-2022; 2.4.10 - Báo cáo kết quả điều tra lần vết về sinh viên sau tốt nghiệp năm học 2021-2022).

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 7.6, tiêu chí 7: Đạt**

**Tiêu chuẩn 7.7: Trong vòng 06 tháng kể từ khi tốt nghiệp, tối thiểu 80% người học có việc làm phù hợp với ngành, nghề đào tạo.**

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Khoa QTKD đã phối hợp cùng Trung tâm KT&ĐBCL tiến hành điều tra lần vết 100% người học đã tốt nghiệp bằng cách sử dụng google drive khảo sát trực tuyến các Sinh viên đã tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và DVAU Khoa QTKD, trình độ cao đẳng để thu thập thông tin về việc làm, trên cơ sở đó 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 (1.1.17 - Kế hoạch tổ chức lấy ý kiến các đối tượng liên quan về các cuộc khảo sát liên quan đến hoạt động dạy và học NH 2020-21, 2021-22, 2022-23; 7.2.01- Ảnh chụp Phiếu khảo sát Sinh viên tốt nghiệp để thu thập thông tin về việc làm, đánh giá về chất lượng đào tạo của Trường và

*sự phù hợp của CTĐT với vị trí việc làm của Sinh viên tốt nghiệp năm học 2020-21, 2021-22, 2022-23; 7.2.02 – Đường link khảo sát về Sinh viên tốt nghiệp để thu thập thông tin về việc làm NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 7.2.03 - Quyết định công nhận tốt nghiệp và Danh sách Sinh viên TN năm 2020-21, 2021-22, 2022-23: 2.4.10 - Báo cáo kết quả điều tra lần vết về sinh viên sau tốt nghiệp NH 2020-21, 2021-22, 2022-23).*

Kết quả khảo sát được thể hiện qua bảng dưới đây:

<b>Mức độ phù hợp của công việc</b>	<b>NH 2020 – 2021</b>	<b>NH 2021 – 2022</b>	<b>NH 2022 - 2023</b>
Công việc không liên quan đến ngành nghề đào tạo	2,2%	6,9%	1,0%
Công việc có liên quan một phần đến ngành nghề đào tạo	11,1%	7,9%	15,0%
Công việc phù hợp với ngành nghề đào tạo	86,7%	85,1%	83,9%

Kết quả trên cho thấy tỉ lệ SV có việc làm luôn nằm ở mức cao, trong đó cao nhất là vào năm học 2020 - 2021 (86,7%) và có sự chênh lệch nhẹ so với năm học 2021 – 2022 (86,7%). Đến năm học 2021 – 2022 và đặc biệt là 2022 - 2023, dịch COVID-19 đã ảnh hưởng nặng nề đến hoạt động kinh doanh của các doanh nghiệp nhà hàng, khách sạn tại Việt Nam. Điều này khiến tỉ lệ SV có việc làm ở thời điểm khảo sát có sự thay đổi còn 83,9% ở năm 2022 – 2023 nhưng vẫn đạt mức cao và đáp ứng yêu cầu đặt ra. Kết quả này cho thấy với những kiến thức, kỹ năng cùng năng lực tự chủ mà bản thân sinh viên đã được đào tạo trong những năm học tại Trường thì sinh viên sau khi tốt nghiệp hoàn toàn có thể tìm cho mình những công việc làm phù hợp, đáp ứng nhu cầu xã hội cũng như mong muốn của bản thân.

Trong hoạt động khảo sát sinh viên tốt nghiệp, sự phù hợp giữa chương trình đào tạo với công việc thực tế cũng là yếu tố được khảo sát, với kết quả cụ thể về phản hồi mức độ phù hợp “Tốt” và “Rất tốt” như sau:

<b>Tiêu chí</b>	<b>NH 2020 – 2021</b>	<b>NH 2021 – 2022</b>	<b>NH 2022 - 2023</b>
Sự phù hợp về kiến thức	97,7%	86,2%	88,6%
Sự phù hợp về kỹ năng	93,3%	87,1%	89,1%

Về cơ bản, hầu hết sinh viên được khảo sát đều đánh giá sự phù hợp giữa kiến thức và kỹ năng được đào tạo ở mức Rất tốt và Tốt với tổng tỷ lệ phản hồi cho hai mức này dao động từ 86,2% đến 97,7%. Kết quả này cho thấy các kiến thức, kỹ năng mà sinh viên tiếp nhận được trong quá trình học tập tại trường có mối liên hệ cao với những công việc thực tế mà



sinh viên đang làm. Để có được thành quả trên thì đội ngũ giảng viên Khoa Quản trị kinh doanh, ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống nói riêng và Nhà trường nói chung đã nỗ lực không ngừng để cải tiến, cập nhật chương trình đào tạo cũng như nội dung giảng dạy nhằm bám sát nhu cầu thực tế xã hội, nâng cao tính thực tiễn trong hoạt động đào tạo.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 7.7, tiêu chí 7: Đạt**

**Tiêu chuẩn 7.8: 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.**

**Mô tả, phân tích, nhận định:**

Hàng năm, Trung tâm KT&ĐBCL xây dựng kế hoạch, phiếu khảo sát doanh nghiệp về mức độ 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 (*7.1.01- Quyết định số 64/QĐ-CDCT ngày 1/3/2010 về việc thành lập TT Khảo thí & Bảo đảm chất lượng của Hiệu trưởng Trường Cao Công thương TP.HCM; 1.1.17- Kế hoạch tổ chức lấy ý kiến các đối tượng liên quan về các cuộc khảo sát liên quan đến hoạt động dạy và học năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023; 7.1.02 - Ảnh chụp nội dung Phiếu khảo sát doanh nghiệp về mức độ đáp ứng của Sinh viên tốt nghiệp đang làm việc tại doanh nghiệp và sự phù hợp của CTĐT với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ năm học 2020-21, 2021-22, 2022-23*). Trung tâm KT&ĐBCL đã phối hợp cùng Khoa QTKD tiến hành khảo sát doanh nghiệp bằng phương pháp sử dụng google drive khảo sát trực tuyến các doanh nghiệp đã và đang tuyển dụng sinh viên tốt nghiệp (Sinh viên TN) ngành Quản trị nhà hàng và DVAU đang làm việc; thông tin, số liệu cần thu thập được gửi đường link đến từng doanh nghiệp (*1.1.19 - Đường link khảo sát doanh nghiệp về mức độ đáp ứng của Sinh viên TN, sự phù hợp của chương trình đào tạo với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023*).

Kết quả khảo sát ý kiến của doanh nghiệp về sự hài lòng với kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm ngành nghiệp của người tốt nghiệp làm việc tại đơn vị sử dụng lao động. Trung tâm KT&ĐBCL đã tổng hợp, báo cáo Ban giám hiệu Trường và là một kênh thông tin để Trường xem xét, điều chỉnh các hoạt động phù hợp, cải tiến chương trình đào tạo ngày càng chất lượng, đáp ứng nhu cầu của doanh nghiệp (*2.4.11 - Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến của doanh nghiệp về Sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và DVAU năm 2021-2022*).

Kết quả khảo sát mức độ đánh giá “Hài lòng” và “Rất hài lòng” cụ thể được thể hiện qua bảng sau:

Tiêu chí	NH 2020 – 2021	NH 2021 – 2022	NH 2022 - 2023
Kiến thức	Trên 83%	Trên 86%	Trên 93%

Kỹ năng	Trên 66%	Trên 73%	Trên 81%
Năng lực tự chủ và trách nhiệm	Trên 88%	Trên 93%	Trên 93%
Nhận xét chung về chương trình đào tạo	100%	Trên 93%	Trên 93%

Kết quả khảo sát trên cho thấy hầu hết người lao động được khảo sát đều đánh giá mức độ hài lòng về kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm của sinh viên tốt nghiệp đang làm việc tại doanh nghiệp mức cao. Các tiêu chí này đều đạt tỷ lệ đánh giá “Hài lòng” và “Rất hài lòng” từ 66% trở lên, đặc biệt là kiến thức và năng lực tự chủ luôn được các doanh nghiệp đánh giá cao với tổng mức độ hài lòng từ 83% đến 93%. Các tiêu chí này cũng có sự gia tăng về mức độ hài lòng qua các năm, thể hiện thành quả của sự nỗ lực không ngừng nghỉ nâng cao chất lượng giảng dạy của đội ngũ GV. Đặc biệt là về kỹ năng của SV nhóm ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được chú trọng ngày càng nhiều với hệ thống các phòng thực hành được đầu tư xây mới, đội ngũ GV có tay nghề và kinh nghiệm cao giúp SV có điều kiện rèn luyện kỹ năng hiệu quả. Điều này cũng dẫn đến kết quả về mức độ nhận xét chung về chương trình đào tạo luôn nằm ở mức cao trên 93%.

**Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 7.8, tiêu chí 7: Đạt**

## PHẦN III

### TỔNG HỢP KẾ HOẠCH NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG CTĐT

Qua hoạt động tự đánh giá lần này, Khoa QTKD cũng đã thấy rõ những điểm mạnh, nhận ra những hạn chế trên tất cả các lĩnh vực công tác, từ đó xây dựng hệ thống các giải pháp để tiếp tục phát triển các điểm mạnh và từng bước khắc phục các hạn chế. Kết quả này phản ánh trung thực và khách quan những nỗ lực của tập thể CB, Giảng viên, NV của Khoa trong 03 năm qua, trong bối cảnh ĐBCL và KĐCL vẫn đang còn là một lĩnh vực khá mới mẻ. Kết quả tự đánh giá lần này còn là cơ sở để ngành Quản trị nhà hàng và DVAU đăng ký đánh giá ngoài chính thức, đồng thời thể hiện đúng cam kết của Ngành với xã hội và người học về chất lượng đào tạo phù hợp với Sứ mệnh, Tầm nhìn và Giá trị cốt lõi mà Trường đã công bố, và trong các năm học tới ngành Quản trị nhà hàng và DVAU tiếp tục thực hiện một số công việc với mục đích nâng cao chất lượng, cụ thể:

#### 1. Về công tác nhân sự

- Công tác quy hoạch, tuyển dụng, bổ nhiệm giảng viên được thực hiện theo kế hoạch, có quy trình và tiêu chuẩn cụ thể, rõ ràng và đúng quy định.
- Giảng viên Khoa Quản trị kinh doanh đều có năng lực chuyên môn tốt, đáp ứng được yêu cầu đào tạo, NCKH và các hoạt động phục vụ cộng đồng.
- Nhà trường có quy định cụ thể đánh giá năng lực của giảng viên đầy đủ, công khai, đảm bảo chính xác và khách quan. Năng lực của giảng viên được đánh giá thường xuyên bởi đồng nghiệp, Ban chủ nhiệm Khoa, Nhà trường và người học.
- Nhà trường đã có đề án vị trí việc làm nhằm quy hoạch chuẩn hoá vị trí việc làm và số lượng người làm việc ở mỗi vị trí. Mức độ đáp ứng yêu cầu công việc của nhân viên hỗ trợ có nhiều cải thiện nhờ công tác đào tạo bồi dưỡng thường xuyên và quá trình học tập nâng cao trình độ. Các tiêu chí tuyển dụng và lựa chọn nhân viên để bổ nhiệm, điều chuyển nhân viên được xác định và phổ biến công khai. Chính điều này, phần lớn nhân viên đáp ứng được các tiêu chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ; hơn nữa được tạo mọi điều kiện để nâng cao kỹ năng nghề nghiệp.
- Năng lực của đội ngũ nhân viên được xác định và được đánh giá. Nhà trường có các quy định và quy trình đánh giá nhân viên phục vụ đào tạo đảm bảo tính công bằng, minh bạch và công khai... Do vậy, có thể đánh giá đúng năng lực của đội ngũ nhân viên.
- Hằng năm, Nhà trường và Khoa luôn quan tâm chú ý tới các nhu cầu về đào tạo và phát triển chuyên môn của đội ngũ nhân viên hỗ trợ, có các giải pháp nhằm nâng cao chất lượng đội ngũ này.
- Đội ngũ giảng viên có học hàm TS chưa nhiều; tỷ lệ giảng viên theo giới tính chưa cân đối. Mặc dù tỉ lệ giảng viên/sinh viên được đảm bảo đủ đáp ứng yêu cầu. Tuy nhiên, số lượng giảng viên chất lượng cao còn hạn chế. Đội ngũ giảng viên thỉnh giảng đến từ các

tổ chức, doanh nghiệp còn chưa nhiều. Nguồn tài chính để khuyến khích vật chất, chi trả theo số lượng và chất lượng sản phẩm bị hạn chế, nên ở mức độ nhất định, việc chi trả thu nhập vẫn mang tính bình quân. Các phân hóa thu nhập để thu hút nhân tài hầu như chưa thực hiện được.

## **2. Về công tác quản lý đào tạo**

- Mục tiêu chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và DVAU được xây dựng rõ ràng, cụ thể, phù hợp với sứ mạng và tầm nhìn đã được tuyên bố, đáp ứng được nhu cầu thị trường lao động, được công bố công khai và được rà soát, điều chỉnh theo quy định.
- Mục tiêu giáo dục của Nhà trường và của ngành Quản trị nhà hàng và DVAU đã được tuyên bố rõ ràng bằng văn bản, trên website, trong CTĐT. Mục tiêu này được phổ biến tới tất cả các bên liên quan, đặc biệt là các cán bộ, giảng viên và SV thực hiện theo. Mục tiêu này đã được các chuyên gia tại các cơ quan tuyển dụng (các trường đại học, các viện nghiên cứu, một số doanh nghiệp) góp ý, tham gia xây dựng.
- Phòng quản lý đào tạo đã có kế hoạch đào tạo và tổ chức đào tạo theo quy định, tổ chức kiểm tra, thi, đánh giá kết quả học tập, rèn luyện, cấp chứng chỉ theo quy định, hồ sơ người học đầy đủ theo quy định.
- SV được GV hướng dẫn phương pháp học tập phù hợp với từng nội dung và từng học phần. SV được chủ động xây dựng kế hoạch học tập cho từng học phần, từng kỳ học phù hợp với bản thân. Người học được tiếp cận với hoạt động NCKH từ năm thứ nhất. Chương trình đào tạo có nhiều hoạt động thực tập, thực hành, thảo luận. Các hoạt động thực tế, thực tập đa dạng. Căn cứ vào các cuộc khảo sát ý kiến của người học, giảng viên, các hoạt động dạy - học thường xuyên được điều chỉnh cho phù hợp với từng lớp, từng khóa, từng năm học nhằm đạt chuẩn đầu ra về kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ, tự chịu trách nhiệm. Môi trường dạy và học thân thiện, có sự hợp tác, hỗ trợ và cởi mở.
- CDR của CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và DVAU được xác định rõ ràng, đảm bảo khối lượng kiến thức kỹ năng và năng lực tự chủ tự chịu trách nhiệm. CDR bao quát được cả yêu cầu chung và yêu cầu chuyên biệt mà người học đạt được sau khi hoàn thành chương trình đào tạo.
- Bản mô tả CTĐT có đầy đủ các nội dung và thông tin về mục tiêu đào tạo, chuẩn đầu ra, vị trí việc làm của người học sau khi tốt nghiệp, khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường; thời gian đào tạo; khối lượng kiến thức toàn khóa học; đối tượng tuyển sinh; quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp; thang điểm; nội dung chương trình đào tạo bao gồm khối kiến thức giáo dục đại cương và khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp; kế hoạch giảng dạy.
- Chương trình môn học của ngành Quản trị nhà hàng và DVAU thể hiện đầy đủ các thông tin, được định kỳ rà soát, đánh giá, điều chỉnh và cập nhật, đảm bảo thực hiện

tốt các mục tiêu của CTĐT. Trong quá trình biên soạn, cập nhật chương trình môn học đã có sự tham gia của các giảng viên, bộ môn, khoa và Hội đồng KH&ĐT cấp trường.

- Bản mô tả chương trình môn học các học phần được công bố công khai đến các bên liên quan để các bên liên quan dễ dàng tiếp cận. Bản mô tả chương trình môn học ngành được công bố công khai bằng nhiều hình thức khác nhau như: cập nhật trên website Nhà trường, tư vấn trực tiếp tại các trường trung học phổ thông, được gửi qua các bảng hỏi điều tra hay gửi đến sinh viên tham gia ngành học trong sổ tay sinh viên.

Phần mềm Quản lý đào tạo đôi khi bị lỗi, gây khó khăn trong công tác giám sát sự tiến bộ của SV. Đôi khi còn khó khăn trong việc phối hợp giữa các bộ chuyên trách được phân công giám sát sự tiến bộ trong học tập và rèn luyện của SV. Số lượng các hoạt động hỗ trợ, định hướng nghề nghiệp cho sinh viên năm thứ nhất, năm thứ hai chưa nhiều. Bên cạnh đó, vẫn còn một số tồn tại như các bảng tin xung quanh các phòng làm việc của Khoa chưa được trang trí, trình bày một cách sinh động, thể hiện những nét đặc trưng, riêng biệt của những người học tập, nghiên cứu và giảng dạy Quản trị nhà hàng và DVAU

### **3. Về công tác Khảo thí và Đảm bảo chất lượng**

- Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM đã có quy trình, quy định về đánh giá kết quả học tập, có các tài liệu hướng dẫn việc thiết kế các phương pháp kiểm tra, đánh giá phù hợp với mục tiêu cần đánh giá tương ứng với mức độ đạt được của CDR. Các phương pháp kiểm tra đánh giá kết quả học tập của người học được thiết kế phù hợp để đo lường mức độ đạt được của CDR.
- Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM đã có các tài liệu hướng dẫn xác định rõ ràng về thời gian, hình thức, phương pháp, tiêu chí trọng số, cơ chế phản hồi và các nội dung liên quan đến đánh giá kết quả học tập của người học. Các tài liệu này được công bố công khai tới người học qua các kênh thông tin đa dạng như: tuần sinh hoạt công dân; buổi học đầu tiên của mỗi học phần; sổ tay sinh viên; website của Nhà trường; các buổi sinh hoạt lớp... Người học hiểu và nắm rõ các quy định về kiểm tra đánh giá kết quả kết quả học tập
- Phương pháp kiểm tra đánh giá kết quả học tập của SV đa dạng. Các tiêu chí kiểm tra, đánh giá kết quả học tập của người học được phân định rõ ràng. Đề thi đảm bảo độ tin cậy được Bộ môn duyệt trước khi đưa vào sử dụng. Phương pháp kiểm tra đánh giá kết quả học tập của người học được thiết kế khoa học, được kiểm chứng. Thang chấm và đáp án chấm đảm bảo sự công bằng và tin cậy khi chấm thi.
- Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM có các quy định về việc phản hồi kết quả đánh giá người học. Các quy định đó được công bố công khai, đúng thời gian quy định đến SV và GV.

#### **4. Về công tác quản trị thiết bị vật tư**

- Số lượng và diện tích phòng làm việc và các phòng học được xây dựng mới, đáp ứng đầy đủ nhu cầu học tập của sinh viên, các thiết bị được trang bị phù hợp, đáp ứng yêu cầu của việc nghiên cứu, giảng dạy và học tập.
- Thư viện của Trường có đầy đủ sách, giáo trình, tài liệu tham khảo cho các ngành đào tạo nói chung và ngành Quản trị nhà hàng và DVAU nói riêng. Thư viện được đầu tư đầy đủ thiết bị để phục vụ các hoạt động nghiệp vụ. Thư viện sử dụng các phần mềm hiện đại để quản lý tài liệu in và tài liệu số. Thư viện có nguồn tài liệu số hóa rất lớn được bổ sung cập nhật hàng năm.
- Phòng thực hành được trang bị hệ thống máy tính đáp ứng đủ nhu cầu người học; phần mềm phù hợp, tương thích, đồng bộ và được kết nối mạng internet hỗ trợ tốt cho việc giảng dạy và học tập.
- Nhà trường có cảnh quan đẹp, rộng và thoáng mát; công tác vệ sinh môi trường, sức khỏe và an toàn cho cán bộ viên chức, GV và SV được chú ý quan tâm; có hệ thống camera theo dõi và bảo vệ khá chuyên nghiệp; có bộ phận y tế phục vụ nhu cầu sức khỏe cho công chức, viên chức, người lao động và sinh viên.
- Nguồn tài liệu tiếng nước ngoài của ngành Quản trị nhà hàng và DVAU còn hạn chế. Tài liệu nội sinh chưa nhiều. Nguồn kinh phí dành cho bổ sung tài liệu của ngành Quản trị nhà hàng và DVAU hằng năm còn ít. Việc chia sẻ nguồn tài nguyên thông tin với các cơ sở đào tạo và doanh nghiệp còn ít. Một số thiết bị phòng thực hành của Khoa đã sử dụng được nhiều năm; phòng thực hành chưa được đầu tư nâng cấp theo hướng hiện đại, chưa theo kịp xu thế đổi mới của cách mạng công nghiệp 4.0 như việc số hóa cơ sở dữ liệu phục vụ người học và người dạy còn hạn chế.

#### **5. Về công tác nghiên cứu khoa học**

- Hàng năm, trong khoa có tối thiểu 50% nhà giáo cơ hữu dạy các môn chuyên môn ngành Quản trị nhà hàng và DVAU tham gia nghiên cứu khoa học, viết giáo trình nội bộ.
- Hàng năm, Khoa có tổ chức cho các giảng viên cơ hữu tham gia các khóa học tập, bồi dưỡng, các giảng viên đã tham gia đầy đủ và đạt được nhiều kiến thức, kinh nghiệm để phục vụ cho công tác giảng dạy.
- Khoa đảm bảo tất cả các cán bộ quản lý, nhân viên và giảng viên đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.
- Hàng năm, tất cả các cán bộ quản lý, nhân viên và giảng viên hoàn thành các nhiệm vụ do khoa, trường giao.



## PHẦN IV

### ĐỀ XUẤT, KIẾN NGHỊ

#### 1. Kết luận

Xác định rõ tự đánh giá là khâu quan trọng trong hoạt động kiểm định chất lượng của nhà trường nói chung và chất lượng chương trình đào tạo trọng điểm ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống nói riêng. Vì nó không chỉ tạo cơ sở cho công tác đánh giá ngoài, mà còn là cơ sở để cải tiến chất lượng.

Quá trình tự đánh giá chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được tiến hành trong bối cảnh thuận lợi: Được lãnh đạo Trường tổ chức tập huấn cụ thể, được Cục khảo thí và kiểm định chất lượng giáo dục của Bộ cung cấp tài liệu hướng dẫn cụ thể và chi tiết, được chuyên gia tư vấn tận tình, và đặc biệt, công tác tự đánh giá phù hợp với nguyện vọng nâng cao chất lượng chương trình đào tạo của tập thể cán bộ, giảng viên và nhân viên Khoa QTKD. Nhưng quá trình tự đánh giá của Khoa cũng gặp không ít khó khăn, đó là những khó khăn của việc nhiều nhân sự mới lần đầu tiên thực hiện công việc này, mất nhiều thời gian trong việc tìm minh chứng, lúng túng trong việc diễn đạt thể hiện phiếu đánh giá tiêu chí v.v.

Phát huy những thuận lợi cơ bản, vượt qua những khó khăn, đến nay, kế hoạch tự đánh giá chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống đã được thực hiện, mang lại hiệu quả to lớn: Tập thể giảng viên Khoa QTKD đã tự thấy rõ những mặt mạnh, những tồn tại của chính mình, từ đó đề ra được kế hoạch hành động cụ thể ngay sau khi tự đánh giá.

Chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống đã đạt được 49/50 tiêu chuẩn của 7 tiêu chí, không đạt 1/50 tiêu chuẩn. Kết quả tự đánh giá, một mặt cho thấy chất lượng của chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được đảm bảo, để từ đó tự tin và phát huy, mặt khác cho thấy những tồn tại cần thay đổi và nghiêm túc khắc phục.

#### 2. Kiến nghị

Quá trình nghiên cứu, thực hiện tự kiểm định chất lượng CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, Khoa Quản trị kinh doanh thấy rằng các văn bản quy phạm pháp luật về kiểm định chất lượng giáo dục nghề nghiệp: hệ thống tiêu chí, tiêu chuẩn, quy trình kiểm định khoa học phù hợp với việc đánh giá và cải tiến.

##### ▪ Về công tác nhân sự

- + Tiếp tục rà soát, đổi mới chính sách quản lý nguồn nhân lực để duy trì và phát triển đội ngũ giảng viên có trình độ cao. Xây dựng kế hoạch tuyển dụng giảng viên theo hướng ưu tiên giảng viên có học hàm, học vị cao; có chế độ ưu đãi thu hút nhân tài phù hợp.



- + Tiếp tục rà soát, đổi mới chính sách quản lý nguồn nhân lực và công tác đánh giá thi đua khen thưởng để khích lệ tinh thần làm việc của giảng viên.
- + Khoa QTKD cần chú trọng vào việc nâng cao chất lượng đội ngũ giảng viên, tăng cường ký kết hợp tác để mời thêm chuyên gia từ các tổ chức, doanh nghiệp tham gia giảng dạy một số nội dung của các học phần chuyên ngành.
- + Tiếp tục rà soát hoàn thiện các tiêu chuẩn tuyển dụng để lựa chọn được những giảng viên phù hợp, đáp ứng ngày càng cao các yêu cầu của công việc.
- + Nhà trường và Khoa tiếp tục phối hợp tổ chức thêm các lớp bồi dưỡng năng lực ngoại ngữ cho giảng viên nhằm nâng cao khả năng sử dụng ngoại ngữ đặc biệt là Tiếng anh cho cán bộ giảng viên để GV trẻ có điều kiện học tập. Tiếp tục quan tâm tạo điều kiện hỗ trợ, khuyến khích giảng viên tham gia các chương trình đào tạo tiến sĩ trong và ngoài nước nhằm nâng cao trình độ cho giảng viên.
- + Tiếp tục rà soát, đổi mới chính sách quản lý nguồn nhân lực để duy trì và phát triển đội ngũ nhân viên giỏi, đồng thời phát huy tinh thần tập thể đoàn kết hỗ trợ giúp đỡ nhau cùng hoàn thành nhiệm vụ.
- + Khoa cần tiến hành khảo sát, đánh giá lại nhằm xác định chính xác nhu cầu đào tạo và nâng cao trình độ chuyên môn cho đội ngũ nhân viên hỗ trợ; Lãnh đạo khoa bố trí người hỗ trợ nhân viên trong thời gian được cử đi đào tạo, bồi dưỡng nhằm giúp nhân viên trợ lý khoa có thể tham gia đầy đủ các khóa tập huấn, học tập nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ.
- + Khuyến khích giảng viên đi học nâng cao trình độ trong nước và ngoài nước.
- + Xây dựng kế hoạch bồi dưỡng đội ngũ kế cận, và tuyển dụng giảng viên phù hợp với yêu cầu của ngành để đáp ứng đúng theo tiêu chuẩn số Sinh viên trên mỗi Giảng viên.

▪ **Về công tác quản lý đào tạo.**

Trường cao đẳng Công Thương TP.HCM kiên trì với đảm bảo và nâng cao chất lượng đầu ra (từ đầu vào thấp), xây dựng thương hiệu, uy tín. Nhà trường nâng cấp phần mềm Quản lý đào tạo. Tạo sự phối hợp chặt chẽ, đồng bộ giữa các bộ phận chuyên trách được phân công giám sát nhằm phát triển hệ thống giám sát sự tiến bộ trong học tập và rèn luyện của người học. Bên cạnh đó, Khoa và Nhà trường định kỳ tổ chức các hoạt động hỗ trợ, định hướng nghề nghiệp cho sinh viên ít nhất một lần/học kỳ

- Lên kế hoạch tăng cường chất lượng công tác cố vấn học tập. Đồng thời qui định cho cố vấn học tập phải thường xuyên tiếp cận với lớp, động viên hướng dẫn phương pháp học tập, tạo khả năng tiếp cận, với tinh thần tự giác học tập, tự nghiên cứu, hiểu rõ quy chế đào tạo và hoạch định kế hoạch học tập cho cá nhân.

- Thường xuyên tổ chức các hội thảo chuyên đề về đổi mới phương pháp dạy học mỗi năm một lần. Website của Khoa cần mở diễn đàn về đổi mới phương pháp giảng dạy.

## ▪ Về công tác Khảo thí và Đảm bảo chất lượng

- + Các học phần có tỷ trọng thực hành nhiều, Khoa/Bộ môn sẽ xây dựng hình thức thi thực hành. Bên cạnh đó, Khoa QTKD yêu cầu GV công khai rõ ràng các hình thức, phương pháp đánh giá kết quả người học một cách nhanh chóng, kịp thời từ buổi học đầu tiên của mỗi học phần; Hướng dẫn GV sử dụng phần mềm Quản lý đào tạo, để kịp thời cập nhật điểm lên phần mềm, giúp người học sớm biết kết quả học tập của mình, có kế hoạch học tập tốt hơn.
- + Xây dựng hệ thống ngân hàng đề bài kiểm tra thường xuyên thống nhất với từng học phần, giảm sự phụ thuộc lớn từng GV trong khâu kiểm tra, đánh giá kết quả.
- + Khoa sẽ tổ chức các buổi tập huấn, chia sẻ kinh nghiệm cho những CVHT mới, chưa có kinh nghiệm trong công việc tư vấn cho SV. Yêu cầu các cố vấn học tập có sự phối hợp chặt chẽ với khoa, nắm bắt tình hình học tập của SV để có những tư vấn tốt hơn cho SV. Tăng cường mối liên kết, tích cực trao đổi thông tin giữa gia đình và khoa thông qua ban cán sự lớp, CVHT, giáo vụ khoa trong việc hỗ trợ SV học tập tốt hơn nữa.
- + Tăng cường công tác tuyên truyền quy trình khiếu nại kết quả học tập đến người học. Xây dựng nhiều kênh trao đổi như email, website, trực tiếp, mạng xã hội.
- + Lập kế hoạch đầu tư thêm các trang thiết bị phục vụ giảng dạy và nghiên cứu khoa học cho cán bộ, giảng viên và SV.

## ▪ Về công tác quản trị thiết bị vật tư

- + Cần tiếp tục tăng cường ngân sách của trường cho đầu tư hoàn thiện CSVC, sửa chữa bảo dưỡng và thay thế kịp thời trang thiết bị phục vụ đào tạo và NCKH.
- + Đề xuất Nhà trường tăng cường các đầu sách nước ngoài, đặc biệt là các sách mới xuất bản để đảm bảo tính cập nhật các tri thức mới trong lĩnh vực Quản trị kinh doanh. Tăng cường đầu tư nâng cấp thực hành theo hướng hiện đại, theo sát nhu cầu thực tế của cuộc cách mạng công nghiệp 4.0;
- + Đẩy mạnh hơn nữa công tác vệ sinh môi trường, sức khỏe và an toàn; chú trọng hơn việc thăm khám sức khỏe cho cán bộ giảng viên, công nhân viên chức và sinh viên trong nhà trường.

## ▪ Về công tác nghiên cứu khoa học

- + Tăng số lượng và chất lượng các đề tài nghiên cứu khoa học, và mở rộng các hoạt động nghiên cứu khoa học.
- + Tăng cường liên hệ với các tổ chức, doanh nghiệp trong việc nhận SV thực tập và nhận các đề tài nghiên cứu, chuyển giao công nghệ cho các doanh nghiệp. Tìm kiếm và hợp tác thêm nhiều doanh nghiệp để tăng thêm cơ hội việc làm cho người học.

TP.HCM, ngày 25 tháng 11 năm 2023

**HIỆU TRƯỞNG**

## **PHỤ LỤC**

1. Quyết định thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ Cao đẳng năm 2023
2. Kế hoạch thực hiện tự đánh giá chất lượng CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ Cao đẳng năm 2023
3. Bảng mã minh chứng

Số: 428 /QĐ-CDCT

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 16 tháng 06 năm 2023

## QUYẾT ĐỊNH

*Điều chỉnh Hội đồng tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành  
Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng năm 2023*

### HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG CAO ĐẲNG CÔNG THƯƠNG TP. HỒ CHÍ MINH

Căn cứ Quyết định số 2043/QĐ-BCT ngày 06 tháng 03 năm 2015 của Bộ trưởng Bộ Công thương về việc quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức Trường Cao đẳng Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ Thông tư số 28/2017/TT-BLĐTBXH ngày 15 tháng 12 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội Quy định hệ thống bảo đảm chất lượng của cơ sở giáo dục nghề nghiệp;

Căn cứ Thông tư số 15/2017/TT-BLĐTBXH ngày 08 tháng 06 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội Quy định tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng giáo dục nghề nghiệp;

Theo đề nghị của Giám đốc Trung tâm Khảo thí và Kiểm định chất lượng,

### QUYẾT ĐỊNH:

**Điều 1.** Thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống - Trình độ cao đẳng năm 2023 gồm các ông/bà có tên trong danh sách kèm theo.

**Điều 2.** Hội đồng tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống - Trình độ cao đẳng năm 2023 có nhiệm vụ triển khai công tác tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo theo đúng quy định của Bộ Lao động - Thương binh và xã hội; Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký.

**Điều 3.** Giám đốc Trung tâm Khảo thí và Kiểm định chất lượng, Trưởng các đơn vị trong Trường và các thành viên có tên tại Điều 1 chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

**Nơi nhận:**

- Như điều 3;

- Lưu: VT, TTKT&KĐCL.

HIỆU TRƯỞNG  
TRƯỜNG  
CAO ĐẲNG  
CÔNG THƯƠNG  
THÀNH PHỐ  
HỒ CHÍ MINH



Bùi Mạnh Tuấn

**DANH SÁCH HỘI ĐỒNG TỰ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG  
CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ  
DỊCH VỤ ĂN UỐNG – TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG NĂM 2023**

*(Kèm theo quyết định số 428 /QĐ-CDCT, ngày 16/06/2023  
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Công Thương Tp. Hồ Chí Minh)*

TT	HỌ VÀ TÊN	CHỨC VỤ	Chức vụ trong Hội đồng
1.	Bùi Mạnh Tuấn	Hiệu trưởng	Chủ tịch
2.	Võ Minh Sơn	Phụ trách khoa QTKD	Phó Chủ tịch
3.	Phan Thị Minh Thảo	Giảng viên	Thư ký
4.	Trần Minh Nhựt	Giám đốc TT Khảo thí – Kiểm định chất lượng	Ủy viên
5.	Vũ Nhật Tân	Trưởng phòng Quản lý đào tạo	Ủy viên
6.	Hoàng Mạnh Tùng	Trưởng phòng Tổ chức hành chính	Ủy viên
7.	Phan Nguyễn Phong Luân	Giảng viên	Ủy viên
8.	Đỗ Ngọc Hào	Giảng viên	Ủy viên
9.	Đỗ Thanh Vân	Chuyên gia, TS khoa học giáo dục, Phó GD Trung tâm Dự báo nhu cầu nhân lực và Thông tin thị trường lao động TP. HCM	Ủy viên
10.	Lý Quang Thoại	Quản lý nhà hàng A Cường	Ủy viên
11.	Lê Tấn Vũ	Giám đốc nhà hàng Fita Cao Su và Fita Sông Rạch Hào	Ủy viên

**Tổng cộng 11 thành viên.**

Số: 79 /KH - CDCT

TP. Hồ Chí Minh, ngày 28 tháng 3 năm 2023

## **KẾ HOẠCH**

### **Thực hiện tự đánh giá chất lượng năm 2023**

#### **1. Mục tiêu tự đánh giá:**

- Nâng cao nhận thức của cán bộ, giảng viên, nhân viên và học sinh, sinh viên trong toàn trường về tầm quan trọng của quy trình xây dựng, vận hành, đánh giá, cải tiến hệ thống đảm bảo chất lượng và tự đánh giá chất lượng theo bộ tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng cơ sở giáo dục nghề nghiệp và chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng;

- Xây dựng, thực hiện và duy trì tốt các tiêu chí, tiêu chuẩn tự đánh giá đã đạt được, đồng thời khắc phục những tiêu chí, tiêu chuẩn chưa đạt, qua đó giúp trường hoạch định chiến lược phát triển các nguồn lực trong từng giai đoạn, tiến tới xây dựng trường vững mạnh toàn diện, khẳng định uy tín và thương hiệu Nhà trường.

#### **2. Công cụ tự đánh giá:**

- Bộ tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng ban hành kèm theo Thông tư số 15/2017/TT-BLĐTBXH ngày 08 tháng 06 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội;

- Hướng dẫn kèm theo Công văn số 454/TCGDNN-KĐCL của Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp ngày 25 tháng 3 năm 2019 về đánh giá tiêu chuẩn kiểm định chất lượng chương trình đào tạo trình độ sơ cấp, trung cấp và cao đẳng.

- Hướng dẫn kèm theo Công văn số 453/TCGDNN-KĐCL của Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp ngày 25 tháng 3 năm 2019 về đánh giá tiêu chuẩn kiểm định chất lượng cơ sở giáo dục nghề nghiệp đối với trường trung cấp và cao đẳng.

#### **3. Quy trình tự đánh giá:**

Quy trình thực hiện tự đánh giá chất lượng cơ sở giáo dục nghề nghiệp và tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo được quy định tại Thông tư số 28/2017/TT-BLĐTBXH ngày 15 tháng 12 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động–Thương Binh và Xã Hội, cụ thể như sau:

- Thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng cơ sở giáo dục nghề nghiệp;
- Thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo;
- Thực hiện tự đánh giá chất lượng cơ sở giáo dục nghề nghiệp;
- Thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo;

- Thông qua và phê duyệt báo cáo tự đánh giá chất lượng cơ sở giáo dục nghề nghiệp;

- Công bố báo cáo tự đánh giá chất lượng cơ sở giáo dục nghề nghiệp và gửi báo cáo tự đánh giá chất lượng cơ sở giáo dục nghề nghiệp về Cục kiểm định chất lượng giáo dục nghề nghiệp thuộc Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp.

#### **4. Nhiệm vụ của Hội đồng tự đánh giá chất lượng:**

- Đôn đốc, kiểm tra, giám sát việc thực hiện kế hoạch tự đánh giá chất lượng;

- Thông qua báo cáo tự đánh giá chất lượng và các biện pháp cải tiến, nâng cao chất lượng;

- Phối hợp, hỗ trợ đoàn đánh giá ngoài thực hiện kiểm định chất lượng.

#### **5. Thực hiện tự đánh giá chất lượng:**

##### **a) Tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo**

Khoa chuyên ngành chủ trì thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo, như sau:

- Căn cứ vào Thông tư số 15/2017/TT-BLĐTBXH ngày 08 tháng 6 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội và Hướng dẫn kèm theo Công văn số 454/TCGDNN-KĐCL ngày 25 tháng 3 năm 2019 của Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp để thu thập, phân tích và xử lý thông tin, minh chứng, đánh giá mức độ đạt được theo quy định tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng chương trình đào tạo;

- Tổng hợp và viết báo cáo tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo theo mẫu quy định tại Phụ lục số 4 ban hành kèm theo Thông tư số 28/2017/TT-BLĐTBXH ngày 15 tháng 12 năm 2017 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội;

- Lấy ý kiến các đơn vị có liên quan thuộc Trường, tổng hợp và hoàn thiện báo cáo tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo gửi Hội đồng tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo.

##### **b) Tự đánh giá chất lượng cơ sở giáo dục nghề nghiệp**

Trung tâm Khảo thí và Đảm bảo chất lượng chủ trì thực hiện tự đánh giá chất lượng cơ sở giáo dục nghề nghiệp, như sau:

- Căn cứ vào Thông tư số 15/2017/TT-BLĐTBXH ngày 08 tháng 6 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội và Hướng dẫn kèm theo Công văn số 453/TCGDNN-KĐCL của Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp ngày 25 tháng 3 năm 2019 về đánh giá tiêu chuẩn kiểm định chất lượng cơ sở giáo dục nghề nghiệp đối với trường trung cấp và cao đẳng.

- Tổng hợp và viết báo cáo tự đánh giá chất lượng cơ sở giáo dục nghề nghiệp theo mẫu quy định tại Phụ lục số 4 ban hành kèm theo Thông tư số



28/2017/TT-BLĐTBXH ngày 15 tháng 12 năm 2017 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội;

- Lấy ý kiến các đơn vị có liên quan thuộc Trường, tổng hợp và hoàn thiện báo cáo tự đánh giá chất lượng cơ sở giáo dục nghề nghiệp gửi Hội đồng tự đánh giá chất lượng nhà trường.

• **Phân bổ các đơn vị thực hiện thu thập minh chứng, cung cấp nội dung, số liệu theo tiêu chí, tiêu chuẩn phục vụ công tác tự đánh giá chất lượng:**

**a) Tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo:**

STT	Tiêu chí/ tiêu chuẩn	Đơn vị thực hiện	
		Đơn vị chủ trì	Đơn vị phối hợp
<b>I</b>	<b>Tiêu chí 1 - Mục tiêu, quản lý và tài chính</b>		
1.	Tiêu chuẩn 1	Phòng Quản lý Đào tạo	Khoa
2.	Tiêu chuẩn 2	Phòng Tổ chức - Hành chính	Khoa
3.	Tiêu chuẩn 3	Phòng Tài chính Kế toán	Phòng Quản lý Đào tạo; Khoa
<b>II</b>	<b>Tiêu chí 2 - Hoạt động đào tạo</b>		
1.	Tiêu chuẩn 1	Phòng Quản lý Đào tạo	Khoa
2.	Tiêu chuẩn 2	Phòng Quản lý Đào tạo	Khoa
3.	Tiêu chuẩn 3	Khoa	Phòng Quản lý Đào tạo
4.	Tiêu chuẩn 4	Khoa	Trung tâm HTSV - QHDN
5.	Tiêu chuẩn 5	Phòng Quản lý Đào tạo	Khoa; Phòng Công tác SV
6.	Tiêu chuẩn 6	Trung tâm Khảo thí - KĐCL	
7.	Tiêu chuẩn 7	Phòng Đào tạo thường xuyên	Khoa
<b>III</b>	<b>Tiêu chí 3 - Nhà giáo, cán bộ quản lý và nhân viên</b>		
1.	Tiêu chuẩn 1	Phòng Tổ chức - Hành chính	Khoa
2.	Tiêu chuẩn 2	Phòng Tổ chức - Hành chính	Khoa
3.	Tiêu chuẩn 3	Khoa	Phòng Tổ chức - Hành chính
4.	Tiêu chuẩn 4	Khoa	Phòng QLKH-CN - HTQT
5.	Tiêu chuẩn 5	Khoa	Phòng QLKH-CN - HTQT
6.	Tiêu chuẩn 6	Khoa	Phòng Quản lý Đào tạo
7.	Tiêu chuẩn 7	Phòng Tổ chức-Hành chính	Khoa
8.	Tiêu chuẩn 8	Phòng Tổ chức-Hành chính	Khoa
<b>IV</b>	<b>Tiêu chí 4 - Chương trình, giáo trình</b>		
1.	Tiêu chuẩn 1	Phòng Quản lý Đào tạo	Phòng Đào tạo thường xuyên
2.	Tiêu chuẩn 2	Phòng Quản lý Đào tạo	Phòng Đào tạo thường xuyên
3.	Tiêu chuẩn 3	Phòng Quản lý Đào tạo	Phòng Đào tạo thường xuyên

4.	Tiêu chuẩn 4	Phòng Quản lý Đào tạo	Khoa
5.	Tiêu chuẩn 5	Phòng Tổ chức-Hành chính	Trung tâm Khảo thí - KĐCL
6.	Tiêu chuẩn 6	Phòng Quản lý Đào tạo	Khoa
7.	Tiêu chuẩn 7	Phòng Quản lý Đào tạo	Khoa
8.	Tiêu chuẩn 8	Phòng Đào tạo thường xuyên	Phòng Quản lý Đào tạo
9.	Tiêu chuẩn 9	Phòng QLKHCN - HTQT	Khoa
10.	Tiêu chuẩn 10	Phòng QLKHCN - HTQT	Khoa
11.	Tiêu chuẩn 11	Phòng QLKHCN - HTQT	Khoa
12.	Tiêu chuẩn 12	Phòng QLKHCN - HTQT	Khoa
<b>V</b>	<b>Tiêu chí 5 - Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo và thư viện</b>		
1.	Tiêu chuẩn 1	Phòng Quản trị thiết bị	Khoa
2.	Tiêu chuẩn 2	Phòng Quản trị thiết bị	Phòng Quản trị thiết bị
3.	Tiêu chuẩn 3	Phòng Quản trị thiết bị	Phòng Quản trị thiết bị
4.	Tiêu chuẩn 4	Khoa	Phòng Quản trị thiết bị
5.	Tiêu chuẩn 5	Phòng Quản trị thiết bị	Khoa
6.	Tiêu chuẩn 6	Phòng Thông tin Thư viện	Khoa
7.	Tiêu chuẩn 7	Phòng Thông tin Thư viện	Khoa
8.	Tiêu chuẩn 8	Khoa	
<b>VI</b>	<b>Tiêu chí 6 - Dịch vụ cho người học</b>		
1.	Tiêu chuẩn 1	Phòng Công tác SV	Phòng Quản lý Đào tạo
2.	Tiêu chuẩn 2	Phòng Công tác SV	Khoa
3.	Tiêu chuẩn 3	Trung tâm HTSV - QHDN	Khoa
4.	Tiêu chuẩn 4	Phòng Công tác SV	Đoàn TNCS Hồ Chí Minh
<b>VII</b>	<b>Tiêu chí 7 - Giám sát, đánh giá chất lượng</b>		
1.	Tiêu chuẩn 1	Trung tâm Khảo thí-KĐCL	Khoa
2.	Tiêu chuẩn 2	Trung tâm Khảo thí-KĐCL	Khoa
3.	Tiêu chuẩn 3	Trung tâm Khảo thí-KĐCL	Phòng Tổ chức-Hành chính
4.	Tiêu chuẩn 4	Trung tâm Khảo thí-KĐCL	Khoa
5.	Tiêu chuẩn 5	Trung tâm Khảo thí-KĐCL	
6.	Tiêu chuẩn 6	Khoa	Trung tâm Khảo thí- KĐCL
7.	Tiêu chuẩn 7	Khoa	Trung tâm Khảo thí- KĐCL
8.	Tiêu chuẩn 8	Khoa	Trung tâm Khảo thí- KĐCL

**b) Tự đánh giá chất lượng cơ sở giáo dục nghề nghiệp:**

STT	Tiêu chí/ tiêu	Đơn vị thực hiện
-----	----------------	------------------

	chuẩn	Đơn vị chủ trì	Đơn vị phối hợp
<b>I</b>	<b>TIÊU CHÍ 1. MỤC TIÊU, SỨ MẠNG, TỔ CHỨC VÀ QUẢN LÝ</b>		
4.	Tiêu chuẩn 1	Phòng Tổ chức - Hành chính	
5.	Tiêu chuẩn 2	Phòng Tổ chức - Hành chính	
6.	Tiêu chuẩn 3	Phòng Tổ chức - Hành chính	
7.	Tiêu chuẩn 4	Phòng Tổ chức - Hành chính	
8.	Tiêu chuẩn 5	Phòng Tổ chức - Hành chính	
9.	Tiêu chuẩn 6	Phòng Tổ chức - Hành chính	
10.	Tiêu chuẩn 7	Trung tâm Khảo thí - KĐCL	
11.	Tiêu chuẩn 8	Trung tâm Khảo thí - KĐCL	
12.	Tiêu chuẩn 9	Văn phòng Đảng ủy	
13.	Tiêu chuẩn 10	Công đoàn, Đoàn TNCS Hồ Chí Minh	Phòng Tổ chức - Hành chính
14.	Tiêu chuẩn 11	Phòng Tổ chức - Hành chính	Văn phòng Đảng ủy
15.	Tiêu chuẩn 12	Phòng Tổ chức - Hành chính	
<b>II</b>	<b>TIÊU CHÍ 2. HOẠT ĐỘNG ĐÀO TẠO</b>		
1.	Tiêu chuẩn 1	Phòng Quản lý Đào tạo	
2.	Tiêu chuẩn 2	Phòng Quản lý Đào tạo	
3.	Tiêu chuẩn 3	Phòng Quản lý Đào tạo	
4.	Tiêu chuẩn 4	Phòng Quản lý Đào tạo	
5.	Tiêu chuẩn 5	Phòng Quản lý Đào tạo	Các khoa, Trung tâm Khảo thí - KĐCL
6.	Tiêu chuẩn 6	Phòng Quản lý Đào tạo	Các khoa
7.	Tiêu chuẩn 7	Các khoa	Phòng Quản lý Đào tạo
8.	Tiêu chuẩn 8	Trung tâm Khảo thí - KĐCL	
9.	Tiêu chuẩn 9	Phòng Quản lý Đào tạo	Các khoa
10.	Tiêu chuẩn 10	Trung tâm Khảo thí - KĐCL	
11.	Tiêu chuẩn 11	Trung tâm Khảo thí - KĐCL	Các khoa
12.	Tiêu chuẩn 12	Phòng Quản lý Đào tạo	
16.	Tiêu chuẩn 13	Các khoa	
17.	Tiêu chuẩn 14	Phòng Quản lý Đào tạo	
18.	Tiêu chuẩn 15	Phòng Quản lý Đào tạo	
19.	Tiêu chuẩn 16	Phòng Đào tạo thường xuyên	
20.	Tiêu chuẩn 17	Phòng Quản lý Đào tạo	Trung tâm Khảo thí - KĐCL
<b>III</b>	<b>TIÊU CHÍ 3. NHÀ GIÁO, CÁN BỘ QUẢN LÝ, VIÊN CHỨC VÀ NGƯỜI LAO ĐỘNG</b>		
1.	Tiêu chuẩn 1	Phòng Tổ chức - Hành chính	

2.	Tiêu chuẩn 2	Phòng Tổ chức - Hành chính	Các đơn vị trong trường
3.	Tiêu chuẩn 3	Phòng Tổ chức - Hành chính	Các khoa
4.	Tiêu chuẩn 4	Phòng Tổ chức - Hành chính	Các đơn vị trong trường
5.	Tiêu chuẩn 5	Phòng Quản lý đào tạo	Các khoa
6.	Tiêu chuẩn 6	Các khoa	
7.	Tiêu chuẩn 7	Phòng Tổ chức - Hành chính	
8.	Tiêu chuẩn 8	Phòng Tổ chức - Hành chính	Phòng Quản lý đào tạo
9.	Tiêu chuẩn 9	Các khoa	
10.	Tiêu chuẩn 10	Phòng Tổ chức - Hành chính	Phòng Quản lý đào tạo
11.	Tiêu chuẩn 11	Phòng Tổ chức - Hành chính	
12.	Tiêu chuẩn 12	Phòng Tổ chức - Hành chính	
13.	Tiêu chuẩn 13	Phòng Tổ chức - Hành chính	
14.	Tiêu chuẩn 14	Phòng Tổ chức - Hành chính	
15.	Tiêu chuẩn 15	Phòng Tổ chức - Hành chính	
<b>IV</b>	<b>TIÊU CHÍ 4: CHƯƠNG TRÌNH, GIÁO TRÌNH</b>		
1.	Tiêu chuẩn 1	Phòng Quản lý Đào tạo	
2.	Tiêu chuẩn 2	Phòng Quản lý Đào tạo	Các khoa
3.	Tiêu chuẩn 3	Phòng Quản lý Đào tạo	Các khoa
4.	Tiêu chuẩn 4	Phòng Quản lý Đào tạo	Các khoa
5.	Tiêu chuẩn 5	Phòng Quản lý Đào tạo	
6.	Tiêu chuẩn 6	Phòng Đào tạo thường xuyên	
7.	Tiêu chuẩn 7	Phòng Quản lý Đào tạo	Các khoa
8.	Tiêu chuẩn 8	Phòng Quản lý Đào tạo	
9.	Tiêu chuẩn 9	Phòng Đào tạo thường xuyên	
10.	Tiêu chuẩn 10	Phòng QLKH-CN & HTQT	Các khoa
11.	Tiêu chuẩn 11	Phòng QLKH-CN & HTQT	
12.	Tiêu chuẩn 12	Phòng Quản lý Đào tạo	
13.	Tiêu chuẩn 13	Trung tâm Khảo thí - KĐCL	
14.	Tiêu chuẩn 14	Trung tâm Khảo thí - KĐCL	
15.	Tiêu chuẩn 15	Phòng Quản lý Đào tạo	Phòng Thư viện
<b>V</b>	<b>TIÊU CHÍ 5: CƠ SỞ VẬT CHẤT, THIẾT BỊ ĐÀO TẠO &amp; THƯ VIỆN</b>		
1.	Tiêu chuẩn 1	Phòng Quản trị thiết bị	
2.	Tiêu chuẩn 2	Phòng Quản trị thiết bị	
3.	Tiêu chuẩn 3	Phòng Quản trị thiết bị	
4.	Tiêu chuẩn 4	Phòng Quản trị thiết bị	
5.	Tiêu chuẩn 5	Phòng Quản trị thiết bị	Các khoa
6.	Tiêu chuẩn 6	Phòng Quản trị thiết bị	Các khoa

7.	Tiêu chuẩn 7	Phòng Quản trị thiết bị	Các khoa
8.	Tiêu chuẩn 8	Phòng Quản trị thiết bị	Các khoa
9.	Tiêu chuẩn 9	Phòng Quản trị thiết bị	Các khoa
10.	Tiêu chuẩn 10	Phòng Quản trị thiết bị	Các khoa
11.	Tiêu chuẩn 11	Phòng Quản trị thiết bị	Các khoa
12.	Tiêu chuẩn 12	Phòng Quản trị thiết bị	Các khoa
13.	Tiêu chuẩn 13	Phòng Thư viện	
14.	Tiêu chuẩn 14	Phòng Thư viện	
15.	Tiêu chuẩn 15	Phòng Thư viện	
<b>VI</b>	<b>TIÊU CHUẨN 6: NGHIÊN CỨU KHOA HỌC, CHUYÊN GIA CÔNG NGHỆ &amp; HỢP TÁC QUỐC TẾ</b>		
1.	Tiêu chuẩn 1	Phòng QLKHCN & HTQT	
2.	Tiêu chuẩn 2	Phòng QLKHCN & HTQT	
3.	Tiêu chuẩn 3	Phòng QLKHCN & HTQT	
4.	Tiêu chuẩn 4	Phòng QLKHCN & HTQT	
5.	Tiêu chuẩn 5	Phòng QLKHCN & HTQT	
<b>VII</b>	<b>TIÊU CHÍ 7: QUẢN LÝ TÀI CHÍNH</b>		
1.	Tiêu chuẩn 1	Phòng Tài chính - Kế toán	
2.	Tiêu chuẩn 2	Phòng Tài chính - Kế toán	
3.	Tiêu chuẩn 3	Phòng Tài chính - Kế toán	
4.	Tiêu chuẩn 4	Phòng Tài chính - Kế toán	
5.	Tiêu chuẩn 5	Phòng Tài chính - Kế toán	
6.	Tiêu chuẩn 6	Phòng Tài chính - Kế toán	
<b>VIII</b>	<b>TIÊU CHÍ 8: DỊCH VỤ NGƯỜI HỌC</b>		
1.	Tiêu chuẩn 1	Phòng Công tác SV	Phòng Quản lý Đào tạo
2.	Tiêu chuẩn 2	Phòng Công tác SV	
3.	Tiêu chuẩn 3	Phòng Công tác SV	
4.	Tiêu chuẩn 4	Phòng Công tác SV	
5.	Tiêu chuẩn 5	Phòng Quản lý Ký túc xá	
6.	Tiêu chuẩn 6	Phòng Tổ chức - Hành chính	Phòng Quản trị thiết bị
7.	Tiêu chuẩn 7	Phòng Công tác SV	Đoàn TNCS Hồ Chí Minh
8.	Tiêu chuẩn 8	Trung tâm HTSV - QHDN	Các khoa
9.	Tiêu chuẩn 9	Trung tâm HTSV - QHDN	
<b>IX</b>	<b>TIÊU CHÍ 9: GIÁM SÁT, ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG</b>		
1.	Tiêu chuẩn 1	Trung tâm Khảo thí - KĐCL	
2.	Tiêu chuẩn 2	Phòng Tổ chức - Hành chính	
3.	Tiêu chuẩn 3	Trung tâm Khảo thí - KĐCL	

4.	Tiêu chuẩn 4	Trung tâm Khảo thí - KĐCL	
5.	Tiêu chuẩn 5	Trung tâm Khảo thí - KĐCL	
6.	Tiêu chuẩn 6	Trung tâm Khảo thí - KĐCL	Phòng Quản lý Đào tạo

### 6. Nội dung công việc - thời gian thực hiện

Thời gian	Nội dung công việc	Đơn vị thực hiện
Từ 15/3/2023 đến 31/3/2023	- Lập kế hoạch tự đánh giá chất lượng - Thành lập Hội đồng tự đánh giá - Phân công các đơn vị phụ trách theo từng tiêu chí, tiêu chuẩn tự đánh giá	- TTKT& KĐCL
Từ 01/4 đến 15/4/2023	- Tập huấn cho các thành viên Hội đồng tự đánh giá	- TTKT& KĐCL - Chuyên gia
Từ 16/4 đến 30/4/2023	- Nghiên cứu Báo cáo tự đánh giá mẫu; - Nghiên cứu bộ minh chứng mẫu;	- Khoa (CTĐT) - TTKT&KĐCL (CSGDNN)
Từ 01/5 đến 15/6/2023	- Viết dự thảo (lần 1) báo cáo tự đánh giá.	- Khoa viết báo cáo tự đánh giá CTĐT; - TTKT&KĐCL hỗ trợ chuyên môn
Ngày 16/6 đến 15/07/2023	- Thu thập minh chứng theo dự thảo (lần 1) báo cáo tự đánh giá	- Ban thu thập minh chứng
Ngày 16/7 đến 30/07/2023	- Tập huấn, góp ý, chỉnh sửa, bổ sung bản dự thảo (lần 1) báo cáo tự đánh giá theo tiêu chí, tiêu chuẩn đã được phân công	- Chuyên gia
Từ ngày 01/8 đến 15/8/2023	- Tổng hợp, chỉnh sửa, hoàn thành bản dự thảo (lần 2) báo cáo tự đánh giá chất lượng	- Khoa chỉnh sửa báo cáo; - TTKT&KĐCL hỗ trợ chuyên môn
	- Tiếp tục bổ sung minh chứng (nếu có)	- Ban thu thập minh chứng
Từ ngày 16/8 đến 30/8/2023	- Hoàn thiện báo cáo tự đánh giá chất lượng - Tổng hợp, thống kê, sao lưu minh chứng	- Khoa hoàn thiện báo cáo; - TTKT&KĐCL hỗ trợ Tổng hợp, thống kê, sao lưu minh chứng

Thời gian	Nội dung công việc	Đơn vị thực hiện
Từ ngày 01/9 đến ngày 07/9/2023	- Lấy ý kiến các đơn vị có liên quan tổng hợp và hoàn thiện báo cáo gửi Hội đồng tự đánh giá chất lượng.	- Thư ký Hội đồng
Từ ngày 08/9 đến 10/09/2023	- Phê duyệt báo cáo tự đánh giá chất lượng. - Họp công bố báo cáo tự đánh giá chất lượng.	- Hiệu trưởng - Các thành viên Hội đồng;
Từ 11/9 đến 15/12/2023	- Tổ chức Kiểm định chất lượng	

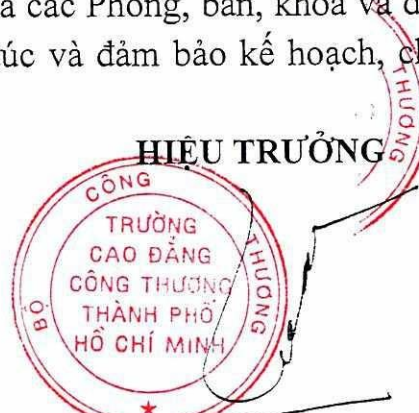
### 7. Kinh phí thực hiện

- Kinh phí hoạt động tự đánh giá chất lượng chi từ nguồn dự toán chi ngân sách thường xuyên và nguồn thu hợp pháp của Nhà trường.

- Công tác thực hiện tự đánh giá chất lượng là nhiệm vụ trọng tâm của Nhà trường năm 2023, là tiêu chí quan trọng để xếp loại, đánh giá mức độ hoàn thành nhiệm vụ của từng đơn vị, cá nhân. Yêu cầu tất cả các Phòng, ban, khoa và đơn vị thuộc trường phải tổ chức thực hiện nghiêm túc và đảm bảo kế hoạch, chất lượng theo yêu cầu đề ra./.

**Nơi nhận:**

- Ban giám hiệu;
- Các đơn vị liên quan;
- Lưu: VT, TTKT & KĐCL.


  
**HIỆU TRƯỞNG**  
**Bùi Mạnh Tuấn**





**BẢNG MÃ MINH CHỨNG NGÀNH QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG & DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

<b>STT</b>	<b>Tiêu chí</b>	<b>Tiêu chuẩn</b>	<b>Mã minh chứng</b>	<b>Mã minh chứng chung</b>	<b>Tên minh chứng</b>
1	1	1	<i>1.1.01</i>		Quyết định số 52/QĐ-CDCT ngày 01/02/2018 & Quyết định số 656/QĐ-CDCT ngày 01/11/2021 về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM
2			<i>1.1.02</i>		Báo cáo số 545/BC-TTDBNL ngày 05/12/2019 & Báo cáo số 796/BC-TTDBNL ngày 30/12/2020 & Báo cáo số 609/BC-TTDBNL ngày 07/12/2021 & Báo cáo số /BC-TTDBNL ngày .... của Trung tâm dự báo nhu cầu nhân lực và thông tin thị trường lao động TP.HCM của Sở lao động thương binh và xã hội
3			<i>1.1.03</i>		QĐ số 592/QĐ-CDCT ban hành ngày 08/08/2018 Chương trình đào tạo trình độ cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2018
4			<i>1.1.04</i>		Chương trình đào tạo trình độ cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2018
5			<i>1.1.05</i>		Thông tư số 55/2018/TT-BLĐTBXH Ban hành Quy định khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng các ngành, nghề thuộc lĩnh vực du lịch, khách sạn, thể thao và dịch vụ cá nhân
6			<i>1.1.06</i>		Quyết định số 454a/KH-CDCT ngày 17/04/2019 về Kế hoạch điều chỉnh chương trình đào tạo Cao đẳng theo Hệ thống giáo dục nghề nghiệp
7			<i>1.1.07</i>		Quyết định số 166/QĐ-CDCT ngày 07/05/2019 thành lập Tổ biên soạn chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2019
8			<i>1.1.08</i>		Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08/07/2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống cho năm học 2019-2020
9			<i>1.1.09</i>		Chương trình đào tạo trình độ cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sử dụng NH 2019-2020
10			<i>1.1.10</i>		Biên bản ngày 03/6/2020 họp v/v điều chỉnh chương trình đào tạo NH 2020-2021

11			<b>1.1.11</b>	Quyết định số 532/QĐ-CDCT thành lập tổ biên soạn CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2021
12			<b>1.1.12</b>	Quyết định số 396a/QĐ-CDCT thành lập Ban Thẩm định chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
13			<b>1.1.13</b>	Biên bản họp thẩm định chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống 2021
14			<b>1.1.14</b>	Quyết định số 145a/QĐ-CDCT ngày 18/4/2022 ban hành CTĐT Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống từ năm học 2021-2022
15			<b>1.1.15</b>	Chương trình đào tạo trình độ cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sử dụng NH 2021-2022
16			<b>1.1.16</b>	Địa chỉ website của Trường: <a href="http://www.hitu.edu.vn">www.hitu.edu.vn</a>
17			<b>1.1.17</b>	Các ấn phẩm, tờ rơi, chứng nhận phát sóng, bài báo giới thiệu về Trường hàng năm
18			<b>1.1.09</b>	Chương trình đào tạo trình độ cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sử dụng NH 2019-2020
19			<b>1.1.15</b>	Chương trình đào tạo trình độ cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sử dụng NH 2021-2022
20			<b>1.1.18</b>	Hình ảnh yêu cầu tuyển dụng người lao động được đào tạo từ chuyên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống của các doanh nghiệp
21			<b>1.1.19</b>	Danh sách giáo trình do Khoa QTKD biên soạn phục vụ các môn học ngành QTKD năm 2020, 2021, 2022
22			<b>1.1.20</b>	Quyết định 393/QĐ-CDCT ngày 22/06/2022 về việc xây dựng, quản lý và sử dụng ngân hàng câu hỏi thi kết thúc môn học; Quy định về việc xây dựng, quản lý và sử dụng ngân hàng câu hỏi thi kết thúc môn học
23			<b>1.1.09</b>	Chương trình đào tạo trình độ cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sử dụng NH 2019-2020
24			<b>1.1.15</b>	Chương trình đào tạo trình độ cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sử dụng NH 2021-2022

25			<b>1.1.21</b>	Chương trình môn học Quản trị tổ chức sự kiện
26			<b>1.1.22</b>	Kế hoạch tổ chức lấy ý kiến các đối tượng liên quan về các cuộc khảo sát liên quan đến hoạt động dạy và học năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
27			<b>1.1.23</b>	Đường link khảo sát ý kiến sinh viên về các hoạt động đảm bảo chất lượng đào tạo có nội dung về tuyển sinh 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
28			<b>1.1.24</b>	Đường link khảo sát doanh nghiệp về mức độ đáp ứng của SVTN, sự phù hợp của chương trình đào tạo với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
29			<b>1.1.25</b>	Đường link khảo sát giảng viên về chất lượng chương trình và giáo trình đào tạo NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
30			<b>1.1.26</b>	Đường link khảo sát các đối tượng có liên quan về công tác dạy và học NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
31			<b>1.1.27</b>	Thông báo tuyển dụng của doanh nghiệp về ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2020, 2021, 2022, 2023
32	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1.2.01</b>	Quyết định số 505/QĐ-CDCT ngày 25/12/2009 về việc thành lập Khoa QTKD thuộc Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM
33			<b>1.2.02</b>	Kế hoạch công tác năm Khoa QTKD năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
34			<b>1.2.03</b>	Báo cáo kết quả thực hiện nhiệm vụ được giao của Khoa QTKD năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
35			<b>1.2.04</b>	Báo cáo tổng kết hàng năm về kết quả hoạt động năm học trước và phương hướng nhiệm vụ năm học sau của Trường NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
36			<b>1.2.05</b>	Các Quyết định công nhận danh hiệu thi đua của tập thể Khoa QTKD từ năm học 2020 – 2021, 2021 – 2022, 2022 - 2023
37	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1.3.01</b>	Định mức kinh tế kỹ thuật ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
38			<b>1.3.02</b>	Định mức chi tối thiểu cho một sinh viên ngành QTNH năm 2020, 2021, 2022
39			<b>1.3.03</b>	Bảng tổng hợp thu chi ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống các năm 2020, 2021, 2022
40			<b>1.3.04</b>	Báo cáo tài chính năm 2020, 2021, 2022

41			<b>1.3.05</b>	Biên bản xét duyệt quyết toán và thông báo xét duyệt quyết toán ngân sách các năm 2020, 2021, 2022
42			<b>1.3.06</b>	Kế hoạch thanh tra đào tạo NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
43			<b>1.3.07</b>	Báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát hoạt động dạy và học NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
44	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2.1.01</b>	Quyết định số 70/QĐ-CDCT về việc ban hành Quy chế tuyển sinh trình độ trung cấp, cao đẳng chính quy 2020 Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM ngày 27/2/2020 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM; Quyết định số 265/QĐ-CDCT về việc ban hành Quy chế tuyển sinh trình độ trung cấp, cao đẳng chính quy 2021 Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM ngày 27/2/2021 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM; Quyết định số 536 <sup>a</sup> /QĐ-CDCT về việc ban hành quy chế tuyển sinh trình độ trung cấp, cao đẳng chính quy 2022 Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM ngày 27/2/2022 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM
45			<b>2.1.02</b>	Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động Giáo dục nghề nghiệp số 195/2017/GCNĐKKHĐ-TCGDNN ngày 28/06/2017 của Tổng cục Dạy nghề
46			<b>1.1.27</b>	Thông báo tuyển dụng của doanh nghiệp về ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2020, 2021, 2022
47			<b>2.1.03</b>	Đăng ký chỉ tiêu tuyển sinh NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
48			<b>2.1.04</b>	Đề án tuyển sinh năm 2020, 2021, 2022
49			<b>2.1.05</b>	Thông báo tuyển sinh năm 2020, 2021, 2022
50			<b>2.1.06</b>	Quyết định thành lập Hội đồng tuyển sinh năm 2020, 2021, 2022
51			<b>2.1.07</b>	Các quyết định thành lập Ban thư ký hội đồng tuyển sinh, Ban tư vấn tuyển sinh, Ban truyền thông tuyển sinh năm 2020, 2021, 2022
52			<b>2.1.08</b>	Biên bản họp xét tuyển của Hội đồng tuyển sinh 2020, 2021, 2022
53			<b>2.1.09</b>	Quyết định phê duyệt danh sách trúng tuyển năm 2020, 2021, 2022
54			<b>2.1.10</b>	Quyết định biên chế các lớp và quyết định thí sinh đã trúng tuyển năm 2020, 2021, 2022
55			<b>2.1.11</b>	Báo cáo công tác tuyển sinh, tốt nghiệp năm 2021, 2022, 2023
56			<b>2.1.12</b>	Ảnh tra cứu kết quả tuyển sinh trên website Trường
57			<b>2.1.13</b>	Giấy báo nhập học NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023

58			<b>2.1.14</b>	Biên bản kiểm tra, giám sát việc chấp hành quy định của Pháp luật trong việc quản lý, điều hành công tác tuyển sinh, quản lý đào tạo năm 2020, 2021 và 2022
59			<b>1.2.04</b>	Báo cáo tổng kết hàng năm về kết quả hoạt động năm học trước và phương hướng nhiệm vụ năm học sau của Trường NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
60			<b>2.1.14</b>	Biên bản kiểm tra, giám sát việc chấp hành quy định của Pháp luật trong việc quản lý, điều hành công tác tuyển sinh, quản lý đào tạo năm 2020, 2021 và 2022
61			<b>1.1.23</b>	Đường link khảo sát lấy ý kiến người học về các hoạt động bảo đảm chất lượng đào tạo các năm học có nội dung về tuyển sinh NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
62			<b>2.1.15</b>	Báo cáo kết quả khảo sát 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 (trong đó có tuyển sinh) NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
63			<b>2.1.16</b>	Danh sách Sinh viên ngành Nhà hàng được khảo sát ý kiến 3 năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
64			<b>2.1.17</b>	Sổ hợp Khoa QTKD đóng góp ý kiến về tổ chức tuyển sinh năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
65	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2.2.01</b>	Quyết định số 508/QĐ-CDCT ngày 5/9/2019 ban hành Quy định tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo tín chỉ; Quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM
66			<b>1.1.08</b>	Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08/07/2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống cho năm học 2019-2020
67			<b>1.1.14</b>	Quyết định số 145a/QĐ-CDCT ngày 18/4/2022 ban hành CTĐT Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống từ năm học 2021-2022
68			<b>2.1.10</b>	Quyết định biên chế các lớp và quyết định thí sinh đã trúng tuyển năm 2020, 2021, 2022
69			<b>2.2.02</b>	Danh sách Sinh viên các lớp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
70			<b>2.2.03</b>	Kế hoạch học tập và giảng dạy hàng năm của Trường NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
71			<b>2.2.04</b>	Tiến độ đào tạo NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023

72			<b>2.2.05</b>	Thời khóa biểu theo từng học kỳ, năm học của giảng viên Khoa QTKD NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
73			<b>2.2.06</b>	Kế hoạch học tập năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
74			<b>2.2.07</b>	Kế hoạch giảng dạy của giảng viên NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
75			<b>2.2.08</b>	Giáo án giảng dạy của giảng viên NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
76			<b>2.2.09</b>	Sổ lên lớp của giảng viên NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
77			<b>2.2.10</b>	Sổ tay của giảng viên NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
78			<b>2.2.11</b>	Các quyết định thi kết thúc môn học, thi tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
79			<b>2.2.12</b>	Bảng ghi điểm môn học/học phần của Sinh viên NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
80			<b>2.1.14</b>	Biên bản kiểm tra, giám sát việc chấp hành quy định của Pháp luật trong việc quản lý, điều hành công tác tuyển sinh, quản lý đào tạo năm 2020, 2021 và 2022
81			<b>2.2.13</b>	Tập biên bản kiểm tra, giám sát hoạt động dạy và học NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
82			<b>1.3.07</b>	Báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát hoạt động dạy và học NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
83			<b>2.2.14</b>	Kế hoạch dự giờ, Phiếu dự giờ năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
84			<b>2.2.15</b>	Báo cáo kết quả dự giờ, đánh giá giảng viên NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
85			<b>2.2.16</b>	Báo cáo tổng kết hàng năm: Khoa QTKD, phòng QLĐT, Trung tâm KT&ĐBCL, phòng CTHS-Sinh viên
86	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1.1.08</b>	Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08/07/2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống cho năm học 2019-2020
87			<b>1.1.14</b>	Quyết định số 145a/QĐ-CDCT ngày 18/4/2022 ban hành CTĐT Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống từ năm học 2021-2022
88			<b>2.3.01</b>	Đề cương chi tiết 3 môn học kỹ năng mềm
89			<b>2.2.14</b>	Kế hoạch dự giờ, Phiếu dự giờ năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
90			<b>2.2.15</b>	Báo cáo kết quả dự giờ, đánh giá giảng viên NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
91			<b>2.2.07</b>	Giáo án giảng dạy của giảng viên NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023

92			<b>1.1.22</b>	Kế hoạch tổ chức lấy ý kiến các đối tượng liên quan về các cuộc khảo sát liên quan đến hoạt động dạy và học NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
93			<b>1.1.23</b>	Đường link khảo sát ý kiến Sinh viên về các hoạt động bảo đảm chất lượng đào tạo các năm học có nội dung về tuyển sinh NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
94			<b>2.1.15</b>	Báo cáo kết quả khảo sát 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 (trong đó có tuyển sinh) NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
95			<b>2.3.02</b>	Hợp đồng gói thầu: phần mềm quản lý đào tạo của Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM với Công ty TNHH Công nghệ Anh Quân
96			<b>2.3.03</b>	Các ảnh chụp tra cứu trên website phần mềm Edusoft
97			<b>2.3.04</b>	Bảng danh mục các mô đun/môn học của CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có ứng dụng CNTT
98			<b>1.1.15</b>	Chương trình đào tạo trình độ cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sử dụng NH 2021-2022
99			<b>2.3.05</b>	Chương trình môn học Tin học ứng dụng trong nhà hàng - khách sạn
100			<b>2.3.06</b>	Hình ảnh SV học môn Tin học ứng dụng trong nhà hàng – khách sạn tại phòng máy tính
101	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2.4.01</b>	Kế hoạch cho học sinh sinh viên đi thực tập tại các đơn vị năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
102			<b>2.4.02</b>	Biên bản ghi nhớ hợp tác với doanh nghiệp về việc cho sinh viên thực hành, thực tập tại các doanh nghiệp năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023;
103			<b>2.4.03</b>	Các Quyết định về việc cử sinh viên đi thực hành, thực tập tại doanh nghiệp năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
104			<b>2.4.04</b>	Danh sách giảng viên hướng dẫn thực tập tốt nghiệp năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
105			<b>2.4.05</b>	Đề cương thực hành, thực tập tại doanh nghiệp năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
106			<b>2.4.06</b>	Báo cáo kết quả thực tập của sinh viên tại đơn vị năm 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
107			<b>2.4.07</b>	Quyết định công nhận tốt nghiệp năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
108			<b>2.4.08</b>	Bảng tổng hợp kết quả thực tập, kết quả tốt nghiệp của học sinh sinh viên năm 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023

109			<b>2.4.09</b>		Quyết định thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
110				<b>2.4.07</b>	Quyết định công nhận tốt nghiệp năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
111			<b>2.4.10</b>		Báo cáo kết quả điều tra lần vết về sinh viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sau tốt nghiệp NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
112			<b>2.4.11</b>		Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến của doanh nghiệp về Sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
113			<b>2.4.12</b>		Báo cáo kết quả thu thập ý kiến CBQL Khoa QTKD NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
114			<b>2.4.13</b>		Kế hoạch cho Học sinh sinh viên đi thực tế tại các đơn vị năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
115			<b>2.4.14</b>		Hình ảnh Giảng viên và sinh viên đi thực tế tại các đơn vị doanh nghiệp
116			<b>2.4.15</b>		Báo cáo tham quan thực tế tại doanh nghiệp của sinh viên năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
117	<b>2</b>	<b>5</b>		<b>2.2.01</b>	Quyết định số 508/QĐ-CDCT ngày 5/9/2019 ban hành Quy định tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo tín chỉ; Quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM
118			<b>2.5.01</b>		Quyết định số 705/QĐ-CDCT ngày 10/11/2021 ban hành Quy trình tổ chức thi kết thúc môn học Trường Cao đẳng Công Thương TPHCM
119			<b>2.5.02</b>		Kế hoạch tổ chức thi, kiểm tra kết thúc môn năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
120			<b>2.5.03</b>		Quyết định thành lập Hội đồng thi kết thúc môn năm học 2020-2021, 2021-2022
121			<b>2.5.04</b>		Quyết định thành lập Ban coi thi, Ban chấm thi kết thúc môn năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
122			<b>2.5.05</b>		Đề thi kết thúc môn lý thuyết năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
123			<b>2.5.06</b>		Đề kiểm tra kết thúc môn thực hành năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
124			<b>2.5.07</b>		Danh sách người học dự thi có chữ ký của người học và cán bộ coi thi năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
125			<b>2.5.08</b>		Bài thi lưu kết thúc môn (bản cứng, bản mềm) năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
126			<b>2.5.09</b>		Phiếu chấm bài thi lưu kết thúc môn năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
127			<b>2.5.10</b>		Bảng điểm Sinh viên in tại phòng Quản lý đào tạo
128			<b>2.5.11</b>		Ảnh tra cứu điểm trên website Trường



129			<b>2.5.12</b>	Biên bản họp kết luận thanh kiểm tra, giám sát công tác tổ chức kiểm tra, thi kết thúc môn học năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
130			<b>2.4.09</b>	Quyết định thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
131			<b>2.5.13</b>	Biên bản họp Hội đồng xét công nhận tốt nghiệp năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
132			<b>2.4.07</b>	Quyết định công nhận tốt nghiệp năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
133			<b>2.5.14</b>	Ảnh tra cứu kết quả công nhận tốt nghiệp trên website Trường
134			<b>2.2.16</b>	Báo cáo tổng kết hàng năm: Khoa QTKD, phòng QLĐT, Trung tâm KT&ĐBCL, phòng CTHS-Sinh viên
135			<b>1.2.04</b>	Báo cáo tổng kết hàng năm về kết quả hoạt động năm học trước và phương hướng nhiệm vụ năm học sau của Trường NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
136			<b>2.5.15</b>	Quyết định số 520/QĐ-CDCT ngày 5/9/2019 về việc ban hành Quy chế công tác học sinh, sinh viên của Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM
137			<b>2.5.16</b>	Kế hoạch tổ chức đánh giá rèn luyện của Học sinh sinh viên năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023 hình thức trực tuyến
138			<b>2.5.17</b>	Mẫu phiếu tự đánh giá rèn luyện trực tuyến và tra cứu kết quả điểm rèn luyện trên website Trường
139			<b>2.5.18</b>	Bảng tổng hợp KQRL của SV ngành Quản trị nhà hàng & dịch vụ ăn uống năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
140			<b>2.5.19</b>	Biên bản họp Hội đồng đánh giá kết quả rèn luyện của Học sinh sinh viên năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
141			<b>2.5.20</b>	Các quyết định công nhận kết quả rèn luyện của Học sinh sinh viên năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
142			<b>2.5.21</b>	Quyết định số 507/QĐ-CDCT ngày 5/9/2019 về việc ban hành Quy chế in, quản lý, cấp phát, thu hồi, hủy bỏ bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng Trường Cao đẳng Công Thương TPHCM
143			<b>2.5.22</b>	Quyết định số 374a/QĐ-CDCT về việc phê duyệt mẫu phôi bằng trung cấp, cao đẳng ban hành ngày 14/8/2019 của Hiệu trưởng Trường CDCT
144			<b>2.5.21</b>	Quyết định số 507/QĐ-CDCT ngày 5/9/2019 về việc ban hành Quy chế in, quản lý, cấp phát, thu hồi, hủy bỏ bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng Trường Cao đẳng Công Thương TPHCM

145			<b>2.5.23</b>	Sổ gốc cấp phát bằng tốt nghiệp Cao đẳng - chính quy năm 2020, 2021, 2022
146			<b>2.5.24</b>	Báo cáo Sở LĐTBXH công tác cấp văn bằng/chứng chỉ hàng năm và báo cáo các trường hợp sai hỏng
147			<b>2.5.25</b>	Biên bản kiểm tra và huỷ phôi văn bằng, chứng chỉ bị sai hỏng
148	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>1.1.01</b>	Quyết định số 52/QĐ-CDCT ngày 01/02/2018 & Quyết định số 656/QĐ-CDCT ngày 01/11/2021 về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM
149			<b>1.3.06</b>	Kế hoạch thanh tra đào tạo NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
150			<b>2.2.13</b>	Tập biên bản kiểm tra, giám sát hoạt động dạy và học NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
151			<b>1.3.07</b>	Báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát hoạt động dạy và học NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
152			<b>2.1.14</b>	Biên bản kiểm tra, giám sát việc chấp hành quy định của Pháp luật trong việc quản lý, điều hành công tác tuyển sinh, quản lý đào tạo năm 2020, 2021 và 2022
153			<b>2.2.14</b>	Kế hoạch dự giờ, Phiếu dự giờ năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
154			<b>2.2.15</b>	Báo cáo kết quả dự giờ, đánh giá giảng viên NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
155			<b>2.2.16</b>	Báo cáo tổng kết hàng năm: Khoa QTKD, phòng QLĐT, Trung tâm KT&ĐBCL, phòng CTHS-Sinh viên
156			<b>1.1.23</b>	Đường link khảo sát lấy ý kiến người học về các hoạt động bảo đảm chất lượng đào tạo các năm học có nội dung về tuyển sinh NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
157			<b>1.1.25</b>	Đường link khảo sát giảng viên về chất lượng chương trình và giáo trình đào tạo NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
158			<b>1.1.26</b>	Đường link khảo sát các đối tượng có liên quan về công tác dạy và học NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
159			<b>2.6.01</b>	Đường link khảo sát cán bộ quản lý về công tác đảm bảo chất lượng NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
160			<b>2.4.12</b>	Báo cáo kết quả thu thập ý kiến CBQL Khoa QTKD NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
161			<b>2.6.02</b>	Báo cáo kết quả khảo sát Giảng viên năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
162			<b>2.2.03</b>	Kế hoạch học tập và giảng dạy hàng năm của Trường NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
163			<b>2.2.04</b>	Tiến độ đào tạo NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023

164			<b>2.2.05</b>	Thời khóa biểu theo từng học kỳ, năm học của giảng viên Khoa QTKD NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
165			<b>1.1.08</b>	Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08/07/2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống cho năm học 2019-2020
166			<b>1.1.14</b>	Quyết định số 145a/QĐ-CDCT ngày 18/4/2022 ban hành CTĐT Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống từ năm học 2021-2022
167			<b>2.3.01</b>	Đề cương chi tiết 3 môn học kỹ năng mềm
168			<b>2.4.11</b>	Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến của doanh nghiệp về Sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
169			<b>2.1.15</b>	Báo cáo kết quả khảo sát 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 (trong đó có tuyển sinh) NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
170			<b>2.4.10</b>	Báo cáo kết quả điều tra lần vết về sinh viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sau tốt nghiệp NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
171			<b>2.5.01</b>	Quyết định số 705/QĐ-CDCT ngày 10/11/2021 ban hành Quy trình tổ chức thi kết thúc môn học Trường Cao đẳng Công Thương TPHCM
172		<b>2.6.03</b>		Quyết định thành lập Hội đồng khoa học thẩm định giáo trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống và Danh sách các thành viên tham gia Hội đồng khoa học thẩm định giáo trình đào tạo
173		<b>2.6.04</b>		Phiếu đánh giá giáo trình của Hội đồng thẩm định năm 2021, 2022, 2023
174		<b>2.6.05</b>		Biên bản thẩm định giáo trình năm 2021, 2022, 2023
175		<b>2.6.06</b>		Danh mục giáo trình các môn học 2021, 2022, 2023
176		<b>2.6.07</b>		Bản in giáo trình ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng [có trong Thư viện]
177		<b>2.6.08</b>		Các quyết định cử đi học tập nâng cao trình độ hàng năm của giảng viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
178		<b>2.6.09</b>		Danh sách giảng viên Khoa QTKD nâng cao nghiệp vụ chuyên môn
179		<b>2.6.10</b>		Quyết định phân công cố vấn học tập năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
180		<b>2.6.11</b>		Kế hoạch cố vấn học tập

181			<b>2.6.12</b>	Báo cáo tổng kết Khoa QTKD năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
182	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>1.1.01</b>	Quyết định số 52/QĐ-CDCT ngày 01/02/2018 & Quyết định số 656/QĐ-CDCT ngày 01/11/2021 về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM
183			<b>2.1.02</b>	Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động Giáo dục nghề nghiệp số 195/2017/GCNDKHHĐ-TCGDNN ngày 28/06/2017 của Tổng cục Dạy nghề
184			<b>2.7.01</b>	Quyết định số 860/QĐ-CDCT về việc tổ chức tuyển sinh đào tạo liên thông từ trình độ trung cấp lên trình độ cao đẳng
185			<b>2.7.02</b>	QĐ số 1171/QĐ-CDCT ngày 31/12/2020 về việc công nhận giá trị chuyển đổi kết quả học tập các môn học của sinh viên đang học liên thông từ trình độ trung cấp lên trình độ cao đẳng hệ chính quy
186			<b>2.7.03</b>	Quyết định số /QĐ-CDCT ngày ....ban hành CTĐT liên thông ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
187			<b>2.7.01</b>	Quyết định số 860/QĐ-CDCT về việc tổ chức tuyển sinh đào tạo liên thông từ trình độ trung cấp lên trình độ cao đẳng
188			<b>2.7.04</b>	Thông báo tuyển sinh cao đẳng liên thông năm 2020, 2021, 2022
189			<b>2.7.05</b>	Quyết định thành lập Hội đồng tuyển sinh cao đẳng liên thông từ trình độ trung cấp năm 2020, 2021, 2022
190			<b>2.7.06</b>	Báo cáo tình hình đào tạo liên thông 2020, 2022
191			<b>2.7.07</b>	Biên bản xác nhận điểm trúng tuyển kỳ xét tuyển 2020, 2022
192	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3.1.01</b>	Danh sách trích ngang giảng viên Khoa QTKD
193			<b>3.1.02</b>	Hồ sơ giảng viên Khoa QTKD
194			<b>3.1.03</b>	Báo cáo kết quả đánh giá trình độ giảng viên Khoa QTKD theo Thông tư 08 năm học 2020 - 2021, 2021 - 2022, 2022 - 2023
195			<b>1.1.26</b>	Đường link khảo sát các đối tượng có liên quan về công tác dạy và học NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
196			<b>3.1.04</b>	Danh sách và hồ sơ giảng viên dạy các môn học chung

197	3	2	3.2.01	Quyết định số 505/QĐ-CDCT ngày 05/9/2019 quy định về chuẩn chuyên môn, nghiệp vụ của giảng viên
198			3.2.02	Quyết định số 504/QĐ-CDCT ngày 05/9/2019 Quy định chế độ làm việc của giảng viên Trường CĐ Công Thương TP.HCM
199			3.2.03	Hồ sơ đánh giá và phân loại nhà giáo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
200			3.2.04	Báo cáo kết quả cụ thể đánh giá; phân loại nhà giáo của Trường năm 2020, 2021, 2022
201			2.6.12	Báo cáo tổng kết Khoa QTKD năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
202			1.2.05	Các Quyết định công nhận danh hiệu thi đua của tập thể Khoa QTKD từ năm học 2020 – 2021, 2021 – 2022, 2022 - 2023
203	3	3	3.2.02	Quyết định số 504/QĐ-CDCT ngày 05/9/2019 Quy định chế độ làm việc của giảng viên Trường CĐ Công Thương TP.HCM).
204			2.2.07	Kế hoạch giảng dạy của giảng viên NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
205			2.2.09	Sổ lên lớp của giảng viên NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
206			3.3.01	Danh sách Sinh viên các lớp học lý thuyết, thực hành
207			3.3.02	Thống kê giờ giảng hàng năm của giảng viên Khoa QTKD năm 2020, 2021, 2022
208			3.3.03	Bảng thanh toán lương hàng năm của giảng viên Khoa QTKD năm 2020, 2021, 2022
209			3.3.04	Bảng thanh toán vượt giờ của giảng viên Khoa QTKD năm 2020, 2021, 2022
210			3.3.05	Danh sách và hồ sơ các đề tài NCKH hàng năm của giảng viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống 2020, 2021, 2022
211			3.3.02	Thống kê giờ giảng hàng năm của giảng viên Khoa QTKD năm 2020, 2021, 2022
212			3.1.01	Danh sách trích ngang giảng viên Khoa QTKD NH 2020 - 2021, 2021 - 2022, 2022 - 2023
213			2.2.02	Danh sách Sinh viên các lớp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm học 2020 - 2021, 2021 - 2022, 2022 - 2023
214	3	4	3.4.01	Quy chế chi tiêu nội bộ năm 2020, 2021, 2022
215			3.3.05	Danh sách và hồ sơ các đề tài NCKH của giảng viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống 2020, 2021, 2022

216			<b>3.4.02</b>	Các bài báo khoa học của Khoa QTKD
217	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>3.4.03</b>	Quyết định công nhận 02 giảng viên dạy giỏi cấp trường thuộc Khoa QTKD năm 2023
218			<b>3.4.04</b>	Danh sách Giảng viên nâng cao trình độ chuyên môn, DS Giảng viên tham gia thiết kế thiết bị, mô hình mô phỏng phục vụ giảng dạy NH 2020-21, 2021-22, 2022-23
219			<b>2.6.08</b>	Các quyết định cử đi học tập nâng cao trình độ hàng năm của giảng viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
220			<b>2.6.09</b>	Danh sách giảng viên Khoa QTKD nâng cao nghiệp vụ chuyên môn
221			<b>3.5.01</b>	Các hình ảnh giảng viên tham gia các lớp tập huấn, khóa học tập, chương trình tham quan học tập tại doanh nghiệp năm học 2020, 2021, 2022
222			<b>3.5.02</b>	Báo cáo kết quả học tập của giảng viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sau khi tham gia học tập, bồi dưỡng năm 2020, 2021, 2022
223			<b>1.1.22</b>	Kế hoạch tổ chức lấy ý kiến các đối tượng liên quan về các cuộc khảo sát liên quan đến hoạt động dạy và học năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
224			<b>2.6.02</b>	Báo cáo kết quả khảo sát Giảng viên năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
225	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>3.6.01</b>	Quyết định, danh sách cử giảng viên Khoa Quản trị kinh doanh bồi dưỡng, thực tập tại doanh nghiệp năm 2021-2022, 2022-2023
226			<b>3.6.02</b>	Đề cương thực tập tại doanh nghiệp của giảng viên
227			<b>3.6.03</b>	Báo cáo thực tập tại doanh nghiệp của giảng viên
228	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>3.1.01</b>	Danh sách trích ngang giảng viên Khoa QTKD năm 2021
229			<b>3.7.01</b>	Hồ sơ cán bộ quản lý và nhân viên Khoa QTKD
230	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>3.8.01</b>	Quyết định số 17/QĐ-CDCT quy định về đánh giá, phân loại và xét thi đua khen thưởng
231			<b>3.2.03</b>	Hồ sơ đánh giá và phân loại nhà giáo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
232			<b>2.6.12</b>	Báo cáo tổng kết Khoa QTKD năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
233			<b>3.2.04</b>	Báo cáo kết quả cụ thể đánh giá; phân loại nhà giáo của Trường năm 2020, 2021, 2022
234			<b>1.2.05</b>	Các Quyết định công nhận danh hiệu thi đua của tập thể Khoa QTKD từ năm học 2020 – 2021, 2021 – 2022, 2022 - 2023

235	4	1	4.1.01	Quyết định số 509/QĐ-CDCT ngày 05/9/2019 của Hiệu trưởng trường CDCT về việc ban hành quy định, quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành CTĐT trình độ cao đẳng trường CDCT
236			1.1.06	KH số 454a/KH – CDCT, ngày 17 tháng 04 năm 2019; TB số 135/TB – CDCT ngày 19 tháng 05 năm 2023 về việc biên soạn, rà soát, điều chỉnh chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
237			1.1.07	QĐ số 166/QĐ – CDCT ngày 07/05/2019; QĐ số 532/QĐ – CDCT ngày 15 tháng 05 năm 2020 về việc thành lập tổ biên soạn CTĐT Cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
238			1.1.12	Quyết định số 396a/QĐ-CDCT ngày 03 tháng 09 năm 2021; thành lập Hội đồng Thẩm định chương trình đào tạo ngành Quản trị Nhà hàng và dịch vụ ăn uống
239			1.1.03	Quyết định số 603/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 08 năm 2018 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2018
240			1.1.04	Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 07 năm 2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2019
241			1.1.03	Quyết định số 145a /QĐ-CDCT ngày 18 tháng 04 năm 2022 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2022
242	4	2	1.1.07	– QĐ số 166/QĐ – CDCT ngày 07/05/2019; QĐ số 532/QĐ – CDCT ngày 15 tháng 05 năm 2020 về việc thành lập tổ biên soạn CTĐT Cao đẳng ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
243			1.1.12	Quyết định số 396a/QĐ-CDCT ngày 03 tháng 09 năm 2021; thành lập Hội đồng Thẩm định chương trình đào tạo ngành Quản trị Nhà hàng và dịch vụ ăn uống
244			4.2.01	Lý lịch khoa học thành viên tham gia xây dựng và thẩm định CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
245			4.2.02	Các biên bản, phiếu nhận xét, góp ý, phản biện trong điều chỉnh CTĐT).
246	4	3	1.1.03	Quyết định số 603/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 08 năm 2018 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2018
247			1.1.08	Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 07 năm 2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2019

248			<b>1.1.14</b>	- Quyết định số 145a /QĐ-CDCT ngày 18 tháng 04 năm 2022 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2022
249			<b>3.5.02</b>	Kế hoạch tổ chức lấy ý kiến các đối tượng liên quan về các cuộc khảo sát liên quan đến hoạt động dạy và học năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
250		<b>4.3.01</b>		Đường link khảo sát các đối tượng có liên quan về hoạt động dạy và học Khoa QTK năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
251		<b>4.3.02</b>		Báo cáo kết quả điều tra lần vết về sinh viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sau tốt nghiệp năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
252		<b>4.3.03</b>		Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến doanh nghiệp về sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
253		<b>4.3.04</b>		Báo cáo kết quả thu thập ý kiến CBQL khoa QTKD về Chương trình, Giáo trình đào tạo năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
254	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>1.1.03</b>	Quyết định số 603/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 08 năm 2018 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2018
255			<b>1.1.08</b>	Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 07 năm 2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2019
256			<b>1.1.14</b>	- Quyết định số 145a /QĐ-CDCT ngày 18 tháng 04 năm 2022 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2022
257	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>1.1.03</b>	Quyết định số 603/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 08 năm 2018 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2018
258			<b>1.1.08</b>	Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 07 năm 2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2019
259			<b>1.1.14</b>	- Quyết định số 145a /QĐ-CDCT ngày 18 tháng 04 năm 2022 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2022
260	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>1.1.03</b>	Quyết định số 603/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 08 năm 2018 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2018



261			<b>1.1.08</b>	Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 07 năm 2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2019
262			<b>1.1.14</b>	- Quyết định số 145a /QĐ-CDCT ngày 18 tháng 04 năm 2022 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2022
263	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1.1.12</b>	Quyết định số 396a/QĐ-CDCT ngày 03 tháng 09 năm 2021; thành lập Hội đồng Thẩm định chương trình đào tạo ngành Quản trị Nhà hàng và dịch vụ ăn uống
264			<b>4.2.02</b>	Các biên bản, phiếu nhận xét, góp ý, phản biện trong điều chỉnh CTĐT).
265			<b>1.1.03</b>	Quyết định số 603/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 08 năm 2018 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2018
266			<b>1.1.08</b>	Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 07 năm 2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2019
267			<b>1.1.14</b>	- Quyết định số 145a /QĐ-CDCT ngày 18 tháng 04 năm 2022 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2022
268	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>4.8.01</b>	Văn bản ghi nhớ về thỏa thuận hợp tác giữa Trường Đại học Kinh tế TP. Hồ Chí Minh và Trường Cao đẳng Công thương TP. Hồ Chí Minh ngày 06/04/2018
269			<b>4.8.02</b>	Công văn số 117 <sup>a</sup> /CDCT ngày 15/4/2022 về việc liên kết mở lớp đại học hệ Vừa làm vừa học tại Trường CD Công Thương Tp.HCM
270			<b>4.8.03</b>	Công văn số 1720/ ĐHKT-ĐTTX ngày 07/9/2021 về việc đồng ý liên kết với Trường CD Công Thương Tp.HCM tuyển sinh các khóa đại học hệ Vừa làm vừa học
271			<b>4.8.04</b>	Quyết định số 2792/QĐ-ĐHKT-ĐTTX ngày 04 tháng 11 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Kinh tế TP Hồ Chí Minh V/v ban hành Quy định về việc công nhận kết quả học tập và chuyển đổi tín chỉ trong đào tạo đại học Vừa làm vừa học của Trường Đại học Kinh tế TP. Hồ Chí Minh
272			<b>4.8.05</b>	Chương trình đào tạo liên thông trình độ đại học của Đại học Kinh tế Tp.HCM
273			<b>4.8.06</b>	Thông báo tuyển sinh số 858/TB-ĐHKT-ĐTTX ngày 04/5/2022 về việc tuyển sinh khoá K2022 VB1/CDCT3 liên thông đại học hệ Vừa làm vừa học của Trường ĐHKT mở tại Trường CD Công Thương Tp.HCM
274			<b>4.8.07</b>	Các thông báo tuyển sinh liên thông trình độ Đại học

275	4	9		1.1.03	Quyết định số 603/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 08 năm 2018 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2018
276				1.1.08	Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 07 năm 2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2019
277				1.1.14	- Quyết định số 145a /QĐ-CDCT ngày 18 tháng 04 năm 2022 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2022
278			4.9.01		Các Quyết định ban hành kèm theo Danh sách giáo trình sử dụng cho các môn học, mô đun năm 2019,2021
279			4.9.02		Bản in giáo trình ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng
280			4.9.03		Quyết định số 329a/QĐ-CDCT ngày 21/11/2018 của Hiệu trưởng trường CDCT về việc ban hành danh sách giáo trình được lựa chọn, sử dụng làm tài liệu chính phục vụ công tác giảng dạy và học tập của khoa QTKD trường CDCT
281	4	10		4.9.03	Quyết định số 329a/QĐ-CDCT ngày 21/11/2018 của Hiệu trưởng trường CDCT về việc ban hành danh sách giáo trình được lựa chọn, sử dụng làm tài liệu chính phục vụ công tác giảng dạy và học tập của khoa QTKD trường CDCT
282			4.10.01		Kế hoạch xây dựng, điều chỉnh, bổ sung và biên soạn giáo trình năm 2022
283			4.10.02		Quyết định số 543a/QĐ-CDCT ngày 15 tháng 03 năm 2018 .của Hiệu trưởng trường CDCT về việc thành lập Hội đồng khoa học thẩm định giáo trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
284			4.10.03		Danh sách các thành viên tham gia Hội đồng khoa học thẩm định giáo trình đào tạo
285			4.10.04		Phiếu đánh giá giáo trình của Hội đồng thẩm định năm 2019, 2021
286			4.10.05		Biên bản thẩm định giáo trình năm 2021, 2022
287				4.9.01	Các Quyết định ban hành kèm theo Danh sách giáo trình sử dụng cho các môn học, mô đun năm 2019,2021
288				4.9.02	Bản in giáo trình ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng
289	4	11		4.10.04	Phiếu đánh giá giáo trình của Hội đồng thẩm định năm 2019, 2021
290				4.10.05	Biên bản thẩm định giáo trình năm 2021, 2022

291			<b>4.9.01</b>	Các Quyết định ban hành kèm theo Danh sách giáo trình sử dụng cho các môn học, mô đun năm 2019,2021
292			<b>4.9.02</b>	Bản in giáo trình ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng
293	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>4.10.02</b>	Quyết định số 543a/QĐ-CDCT ngày 15 tháng 03 năm 2018 .của Hiệu trưởng trường CDCT về việc thành lập Hội đồng khoa học thẩm định giáo trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
294			<b>4.10.03</b>	Danh sách các thành viên tham gia Hội đồng khoa học thẩm định giáo trình đào tạo
295			<b>4.10.04</b>	Phiếu đánh giá giáo trình của Hội đồng thẩm định năm 2019, 2021
296			<b>4.10.05</b>	Biên bản thẩm định giáo trình năm 2021, 2022
297			<b>4.9.01</b>	Các Quyết định ban hành kèm theo Danh sách giáo trình sử dụng cho các môn học, mô đun năm 2019,2021
298			<b>4.9.02</b>	Bản in giáo trình ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng
299	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>5.1.01</b>	Bảng thống kê diện tích sử dụng các phòng học lý thuyết, thực hành, giảng đường phục vụ đào tạo
300			<b>5.1.02</b>	Hồ sơ hoàn công các khối công trình xây dựng
301			<b>5.1.03</b>	Hình ảnh bố trí thiết bị tại các phòng thực hành máy tính; tiêu lệnh PCCC, bình PCCC
302			<b>5.1.04</b>	Các sơ đồ, hình ảnh phòng hội thảo, phòng chuyên đề, phòng tin học, phòng thư viện
303			<b>5.1.05</b>	Nội quy sử dụng máy, thiết bị; Nội qui phòng học. Nội quy phòng thực hành
304			<b>5.1.06</b>	Sơ đồ bố trí dụng cụ PCCC, nội quy PCCC
305			<b>5.1.07</b>	Biên bản kiểm tra công tác phòng cháy chữa cháy
306			<b>5.1.08</b>	Hợp đồng cung cấp điện, nước của Trường
307	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>5.1.01</b>	Bảng thống kê diện tích sử dụng các phòng học lý thuyết, thực hành, giảng đường phục vụ đào tạo
308			<b>5.1.03</b>	Hình ảnh bố trí thiết bị tại các phòng thực hành máy tính; tiêu lệnh PCCC, bình PCCC
309			<b>5.1.04</b>	Các sơ đồ, hình ảnh phòng hội thảo, phòng chuyên đề, phòng tin học, phòng thư viện
310			<b>5.2.01</b>	Hồ sơ xuất xứ cơ sở vật chất phục vụ đào tạo Khoa QTKD năm 2020, 2021, 2022
311			<b>5.2.02</b>	Danh mục thiết bị tối thiểu đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
312			<b>5.2.03</b>	Danh mục thiết bị hiện có đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
313			<b>5.2.04</b>	Biên bản kiểm kê tài sản cố định năm 2020, 2021, 2022;
314			<b>5.2.05</b>	Báo cáo chi tiết tài sản cố định năm 2020, 2021. 2022

315	5	3		5.1.01	Bảng thống kê diện tích sử dụng các phòng học lý thuyết, thực hành, giảng đường phục vụ đào tạo
316				5.1.03	Hình ảnh bố trí thiết bị tại các phòng thực hành máy tính; tiêu lệnh PCCC, bình PCCC
317				5.1.04	Các sơ đồ, hình ảnh phòng hội thảo, phòng chuyên đề, phòng tin học, phòng thư viện
318				5.2.02	Danh mục thiết bị tối thiểu đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
319				5.2.03	Danh mục thiết bị hiện có đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
320			5.3.01		Quy trình đầu tư mua sắm tài sản
321				5.2.04	Biên bản kiểm kê tài sản cố định năm 2020, 2021, 2022;
322				2.2.05	Thời khóa biểu theo từng học kỳ, năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
323	5	4		5.2.01	Hồ sơ xuất xứ cơ sở vật chất phục vụ đào tạo Khoa QTKD năm 2020, 2021, 2022
324				5.2.02	Danh mục thiết bị tối thiểu đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
325				5.1.03	Hình ảnh bố trí thiết bị tại các phòng thực hành máy tính; tiêu lệnh PCCC, bình PCCC
326				5.1.04	Các sơ đồ, hình ảnh phòng hội thảo, phòng chuyên đề, phòng tin học, phòng thư viện
327				5.1.06	Sơ đồ bố trí dụng cụ PCCC, nội quy PCCC
328				5.1.07	Biên bản kiểm tra công tác phòng cháy chữa cháy
329				5.1.05	Nội quy sử dụng máy, thiết bị; Nội qui phòng học. Nội quy phòng thực hành
330			5.4.01		Quyết định số 316 <sup>a</sup> /QĐ-CDCT ngày 02/7/2018 của Hiệu trưởng trường CDCT về việc ban hành quy chế quản lý và sử dụng tài sản công
331			5.4.02		Biên bản kiểm tra máy móc, thiết bị phục vụ công tác đào tạo Khoa QTKD năm 2020, 2021. 2022
332				5.2.03	Danh mục thiết bị hiện có đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
333				5.2.01	Hồ sơ xuất xứ cơ sở vật chất phục vụ đào tạo Khoa QTKD năm 2020, 2021, 2022
334				5.2.04	Biên bản kiểm kê tài sản cố định năm 2020, 2021, 2022;
335			5.4.03		Quy trình bảo trì, bảo dưỡng thiết bị phục vụ ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
336			5.4.04		Kế hoạch bảo trì, bảo dưỡng thiết bị đào tạo hàng năm
337			5.4.05		Báo cáo công tác quản lý, bảo dưỡng các thiết bị cho thực hành và biện pháp nâng cao hiệu quả sử dụng năm 2019, 2020, 2021
338			5.4.06		Kết quả khảo sát các đối tượng có liên quan về thiết bị đào tạo năm học 2020-21, 2021-22, 2022-23).

339	5	5	5.5.01	Quyết định số 881/QĐ-CDCT ngày 26/7/2019 của Hiệu trưởng trường CDCT về việc ban hành quy định định mức kinh tế kỹ thuật về đào tạo các ngành tại trường CDCT
340			5.1.03	Hình ảnh bố trí thiết bị tại các phòng thực hành máy tính; tiêu lệnh PCCC, bình PCCC
341			5.1.04	Các sơ đồ, hình ảnh phòng hội thảo, phòng chuyên đề, phòng tin học, phòng thư viện
342			5.5.02	Quy trình cấp phát, thu nhận trang thiết bị hàng hoá, vật liệu
343			5.5.03	Các đề xuất nhu cầu vật tư của các đơn vị năm học 2020 - 2021, 2021 – 2022, 2022 - 2023
344			5.5.04	Kế hoạch cung ứng vật tư theo kế hoạch đào tạo
345			5.5.05	Hồ sơ xuất nhập vật tư hàng hóa thiết bị năm học 2020-2021, 2021–2022, 2022- 2023
346			5.5.06	Sổ sách theo dõi việc quản lý, cấp phát, sử dụng vật tư, phục vụ đào tạo CTĐT năm học 2020-2021, 2021–2022, 2022-2023
347			5.5.07	Báo cáo định kỳ hoạt động các kho và lưu trữ theo học kỳ, năm học
348	5	6	1.1.03	Quyết định số 603/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 08 năm 2018 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2018
349			1.1.08	Quyết định số 368/QĐ-CDCT ngày 08 tháng 07 năm 2019 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2019
350			1.1.14	- Quyết định số 145a /QĐ-CDCT ngày 18 tháng 04 năm 2022 ban hành CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2022
351			4.9.01	Các Quyết định ban hành kèm theo Danh sách giáo trình sử dụng cho các môn học, mô đun năm 2019,2021
352			5.6.01	Thông kê diện tích sử dụng của Thư viện
353			5.6.02	Danh mục tài liệu tham khảo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được số hóa
354			5.6.03	Danh mục giáo trình ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được số hóa
355			5.6.04	Báo cáo đánh giá hoạt động của thư viện hàng năm
356			5.6.05	Đường link khảo sát ý kiến Sinh viên và Giảng viên về thư viện
357			5.6.06	Kết quả khảo sát ý kiến Sinh viên và Giảng viên về thư viện
358	5	7	5.7.01	Hợp đồng cung cấp Internet; Tổng Công ty viễn thông viettel
359			5.7.02	Danh mục thiết bị, máy tính hiện có tại thư viện

360			<b>5.7.03</b>	Hình ảnh sử dụng trang website thư viện điện tử
361			<b>5.6.02</b>	Danh mục tài liệu tham khảo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được số hóa
362			<b>5.6.03</b>	Danh mục giáo trình ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được số hóa
363			<b>5.7.04</b>	Kế hoạch hoạt động của thư viện hàng năm
364			<b>5.7.05</b>	Sổ mượn sách của thư viện
365	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>5.8.01</b>	Bảng danh mục các môđun/môn học của CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có ứng dụng CNTT
366			<b>5.8.02</b>	Hình ảnh giảng dạy một số MĐ/MH bằng phần mềm mô phỏng
367			<b>5.8.03</b>	Sổ nhật ký phòng thực hành
368	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>6.1.01</b>	Kế hoạch nhập học NH 2020, 2021, 2022
369			<b>6.1.02</b>	Kế hoạch tuần sinh hoạt công dân đầu năm năm 2020, 2021, 2022
370			<b>6.1.03</b>	Các tài liệu cung cấp cho người học khi nhập học và trong quá trình học
371			<b>2.2.01</b>	Quy chế tổ chức đào tạo, quy chế xét thi kiểm tra, xét công nhận tốt nghiệp của trường
372			<b>6.1.04</b>	Ban hành Nội quy Học sinh sinh viên
373			<b>6.1.05</b>	Thông báo về mức thu học phí hằng năm của Trường
374			<b>6.1.06</b>	Các QĐ về việc ban hành quy định cấp học bổng khuyến khích học ngành; Quy định xét, miễn giảm học phí cho Học sinh sinh viên của Trường
375			<b>6.1.07</b>	Quy định chính sách hỗ trợ Học sinh sinh viên Trường CĐCT TP.HCM
376			<b>6.1.08</b>	Các văn bản quy định chính sách hỗ trợ Học sinh sinh viên
377			<b>5.6.03</b>	Đường link khảo sát của giáo viên, người học về 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 Trường và các chế độ, chính sách đối với người học
378			<b>2.1.15</b>	Báo cáo kết quả khảo sát 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 (trong đó có tuyển sinh) NH 2020-21, 2021-22, 2022-23
379			<b>1.1.01</b>	Quyết định số 52/QĐ-CĐCT về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM ngày 01/02/2018 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM;

				Quyết định số 16/QĐ-CDCT về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM ngày 7/1/2019 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM
380			<b>6.1.05</b>	Thông báo về mức thu học phí hằng năm của Trường; học phí cho Học sinh sinh viên của Trường;
381	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>6.2.01</b>	Các QĐ học bổng đối với Học sinh sinh viên các năm; Danh sách sinh viên được học bổng các năm
382			<b>3.4.01</b>	Các quyết định ban hành Quy chế chi tiêu nội bộ năm 2020, 2021, 2022;
383			<b>6.2.02</b>	Biểu tổng hợp số liệu học sinh khám sức khỏe đầu khóa các năm 2020, 2021, 2022
384			<b>6.2.03</b>	Hợp đồng khám sức khỏe hàng năm; Biên bản kiểm kê tài sản thiết bị, dụng cụ y tế
385			<b>6.2.06</b>	Các biên bản sinh hoạt lớp năm học 2020, 2021, 2022
386			<b>6.2.05</b>	Thông báo kết luận họp giao ban hàng tuần năm học 2020, 2021, 2022;
387			<b>1.2.03</b>	Báo cáo tổng kết năm học của Trường
388	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>6.3.01</b>	Kế hoạch tư vấn giới thiệu việc làm cho Sinh viên năm học 2020, 2021, 2022
389			<b>6.3.02</b>	Danh sách các nhà tuyển dụng tham gia phiên giao dịch việc làm
390			<b>6.3.03</b>	Báo cáo về việc tư vấn và giới thiệu việc làm cho Sinh viên NH 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
391			<b>6.3.04</b>	Một số hình ảnh về việc tư vấn việc làm và tuyển dụng lao động của các doanh nghiệp tại trường
392			<b>6.3.06</b>	Hình ảnh trên website, facebook, Fanpage
393			<b>6.3.07</b>	Các thông báo về tuyển dụng lao động của các Doanh nghiệp đăng trên bảng tin nhà trường các năm
394			<b>2.1.15</b>	Báo cáo kết quả khảo sát 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 (trong đó có tuyển sinh) NH 2020-21, 2021-22, 2022-23
395	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>6.4.01</b>	Kế hoạch chào đón Tân sinh viên NH 2020-21, 2021-22, 2022-23
396			<b>6.4.02</b>	Hình ảnh chương trình chào đón Tân sinh viên NH 2020-21, 2021-22, 2022-23
397			<b>6.4.03</b>	Hình ảnh các khu hoạt động và khuôn viên trường, Hình ảnh hoạt động thể dục thể thao, phong trào Đoàn Hội
398			<b>6.4.04</b>	Kế hoạch tổ chức các hoạt động văn nghệ, thể dục thể thao cho Học sinh sinh viên
399			<b>6.4.05</b>	Quyết định khen thưởng các hoạt động phong trào trong Học sinh sinh viên
400			<b>6.4.06</b>	Kế hoạch và hình ảnh các hoạt động phong trào do Đoàn Khoa QTKD tổ chức cho sinh viên ngành Quản trị NH và DVAU

401			<b>6.4.07</b>		Đường link khảo sát người học về các hoạt động xã hội, văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao cho người học
402			<b>6.4.08</b>		Kết quả khảo sát người học về các hoạt động xã hội, văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao cho người học NH 2020-21, 2021-22, 2022-23
403	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>7.1.02</b>		Ảnh chụp nội dung Phiếu khảo sát doanh nghiệp về về mức độ đáp ứng của Sinh viên tốt nghiệp đang làm việc tại doanh nghiệp và sự phù hợp của CTĐT với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
404			<b>7.1.03</b>		Danh sách các doanh nghiệp đã lấy ý kiến khảo sát năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
405				<b>2.4.11</b>	Báo cáo kết quả khảo sát ý kiến của doanh nghiệp về Sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
406	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>7.2.01</b>		Ảnh chụp Phiếu khảo sát Sinh viên tốt nghiệp để thu thập thông tin về việc làm, đánh giá về chất lượng đào tạo của Trường và sự phù hợp của CTĐT với vị trí việc làm của Sinh viên TN năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
407				<b>2.4.07</b>	Quyết định công nhận tốt nghiệp và Danh sách Sinh viên TN năm 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
408	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>7.3.01</b>		Bản chụp Phiếu khảo sát Giảng viên, CBQL để thu thập thông tin về dạy và học, tuyển dụng, bổ nhiệm, bồi dưỡng, phân loại và đánh giá nhà giáo, cán bộ quản lý năm học 2020-21, 2021-22, 2022-23
409			<b>7.3.02</b>		Danh sách cán bộ, giảng viên, nhân viên thuộc Khoa QTKD
410			<b>7.3.03</b>		Danh sách cán bộ quản lý, nhà giáo, viên chức thuộc Khoa QTKD được thu thập ý kiến hàng năm
411				<b>1.1.17</b>	Kế hoạch tổ chức lấy ý kiến các đối tượng liên quan về các cuộc khảo sát liên quan đến hoạt động dạy và học NH 2020-21, 2021-22, 2022-23;
412	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>7.4.01</b>		Ảnh chụp Phiếu khảo sát Sinh viên để thu thập ý kiến về 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 năm học 2020-21, 2021-22, 2022-23
413				<b>1.1.17</b>	Kế hoạch tổ chức lấy ý kiến các đối tượng liên quan về các cuộc khảo sát liên quan đến hoạt động dạy và học NH 2020-21, 2021-22, 2022-23
414				<b>1.1.18</b>	Đường link khảo sát 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



415				<b>2.1.18</b>	Danh sách Sinh viên được khảo sát ý kiến về tuyển sinh, 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 năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023
416				<b>2.1.15</b>	Báo cáo kết quả khảo sát 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 (trong đó có tuyển sinh) NH 2020-21, 2021-22, 2022-23).
417	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>7.5.01</b>		Quyết định số 310/QĐ-CDCT, ngày 20/05/2021 về việc Thành lập Hội đồng tự đánh giá, Ban soạn thảo báo cáo tự đánh giá chương trình đào tạo năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM
418			<b>7.5.02</b>		Kế hoạch số 341a/KH-CDCT, ngày 18/05/2020 về việc thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành Quản trị NH và DVAU trình độ cao đẳng năm 2020 của Chủ tịch Hội đồng- Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Công Thương TPHCM
419			<b>7.5.03</b>		Kế hoạch số 101/KH-CDCT, ngày 20/05/2021 về việc thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành Quản trị NH và DVAU trình độ cao đẳng năm 2021 của Chủ tịch Hội đồng- Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Công Thương TPHCM
420			<b>7.5.04</b>		Báo cáo tự đánh giá CTĐT ngành Quản trị NH và DVAU trình độ cao đẳng năm 2020, 2021
421			<b>7.5.05</b>		Biên bản họp Hội đồng tự đánh giá chất lượng CTĐT ngành Quản trị NH và DVAU ngày 24/09/2021; Biên bản họp Hội đồng tự đánh giá chất lượng CTĐT ngành Quản trị kinh doanh ngày 26/09/2022
422			<b>7.5.06</b>		Báo cáo số 291/BC-CDCT ngày 9/12/2021 Báo cáo tự đánh giá chất lượng năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Công Thương TP.HCM
423			<b>7.5.08</b>		Công văn số 18522/SLĐT BXH-GDDN ngày 30/5/2022 về việc thực hiện quy định hệ thống đảm bảo chất lượng GDDN năm 2022 của Phó Giám đốc Sở LĐ-TB&XH TPHCM
424	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>7.6.01</b>		Kế hoạch nâng cao chất lượng chương trình đào tạo ngành Quản trị NH và DVAU 2022
425			<b>7.6.02</b>		Báo cáo kết quả thực hiện việc cải thiện, nâng cao chất lượng đào tạo trên cơ sở tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo năm 2021