

NGHỊ QUYẾT

Về việc thẩm định kết quả đánh giá chất lượng giáo dục
Chương trình đào tạo trình độ đại học ngành Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực
Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh

HỘI ĐỒNG KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG GIÁO DỤC

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

Căn cứ Quyết định số 979/QĐ-BGDĐT ngày 16 tháng 3 năm 2021 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc cho phép thành lập Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục Sài Gòn trực thuộc Công ty Cổ phần Đầu tư Giáo dục Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ Quyết định số 4388/QĐ-BGDĐT ngày 19 tháng 11 năm 2021 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc cấp phép hoạt động kiểm định chất lượng giáo dục đối với Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục Sài Gòn;

Căn cứ Quyết định số 08/QĐ-KĐCLGDSG ngày 18 tháng 02 năm 2022 của Giám đốc Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục Sài Gòn ban hành Quy định hoạt động của Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục;

Căn cứ Quyết định số 75/QĐ-KĐCLGDSG ngày 15 tháng 8 năm 2022 và Quyết định số 87/QĐ-KĐCLGDSG ngày 28 tháng 5 năm 2022 của Giám đốc Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục Sài Gòn về việc thành lập và kiện toàn Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục của Giám đốc Trung tâm kiểm định chất lượng giáo dục Sài Gòn;

Căn cứ Quyết định số 86/QĐ-KĐCLGDSG ngày 25 tháng 8 năm 2022 của Giám đốc Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục Sài Gòn về việc tổ chức Phiên họp Lần thứ 2 của Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục;

Căn cứ Hồ sơ Tự đánh giá Chương trình đào tạo trình độ đại học ngành Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực; Báo cáo Đánh giá ngoài của Đoàn chuyên gia Đánh giá ngoài, kết quả thẩm định của Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục và các tài liệu liên quan;

Căn cứ kết quả thảo luận và bỏ phiếu kín thông qua Dự thảo Nghị quyết tại phiên họp Lần thứ 2 ngày 04 tháng 9 năm 2022 của Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục.

QUYẾT NGHỊ:

Điều 1. Đoàn Đánh giá ngoài Chương trình đào tạo trình độ đại học ngành Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh đã thực hiện công tác đánh giá chất lượng giáo dục đúng quy định, đúng quy trình, đảm bảo tính độc lập, khách quan, công khai và minh bạch. Hội đồng đã thẩm định và thống nhất kết quả đánh giá chất lượng giáo dục chương trình đào tạo như sau:

Số tiêu chí được đánh giá “đạt yêu cầu” là 47 tiêu chí (trong tổng số 50 tiêu chí) chiếm tỷ lệ 94%; trong đó, mỗi tiêu chuẩn có ít nhất 50% số tiêu chí được đánh giá “đạt yêu cầu”.

Điểm trung bình của các tiêu chí là: **3,98** (chi tiết trong Phụ lục 1).

Điều 2. Kiến nghị Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh thực hiện các giải pháp đảm bảo và cải tiến chất lượng giáo dục cho giai đoạn 05 năm đánh giá tiếp theo (từ năm 2022 đến năm 2027), được tính từ ngày ban hành Quyết định công nhận Chương trình đào tạo đạt tiêu chuẩn chất lượng (chi tiết trong Phụ lục 2).

Điều 3. Căn cứ Điều 23 Thông tư số 38/2013/TT-BGDĐT ngày 29/11/2013 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định về quy trình và chu kỳ kiểm định chất lượng chương trình đào tạo của các trường đại học, cao đẳng và trung cấp chuyên nghiệp, Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục công nhận Chương trình đào tạo trình độ đại học ngành Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh đạt tiêu chuẩn chất lượng giáo dục và đề nghị Giám đốc Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục Sài Gòn ban hành Quyết định và cấp Giấy chứng nhận kiểm định chất lượng giáo dục Chương trình đào tạo trình độ đại học ngành Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh./.

Nơi nhận:

- Trường ĐH CNTP TP.HCM (để thực hiện);
- Phòng ĐG&CNCLGD (để giám sát);
- Lưu: VT.

**TM. HỘI ĐỒNG KĐCLGD
CHỦ TỊCH**



TS. NGUYỄN KIM DUNG

PHỤ LỤC 1

**KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC NGÀNH KHOA HỌC DINH DƯỠNG VÀ ẨM THỰC
CỦA TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP.HCM**

(Kèm theo Nghị quyết số 07/NQ-HĐKĐCLGD ngày 05 tháng 9 năm 2022
của Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục, Trung tâm KĐCLGD Sài Gòn)

Tiêu chuẩn, tiêu chí	Đánh giá tiêu chí	Tổng hợp theo tiêu chuẩn			Tiêu chuẩn, tiêu chí	Đánh giá tiêu chí	Tổng hợp theo tiêu chuẩn		
		Mức trung bình	Số tiêu chí đạt	Tỉ lệ số tiêu chí đạt (%)			Mức trung bình	Số tiêu chí đạt	Tỉ lệ số tiêu chí đạt (%)
Tiêu chuẩn 1					Tiêu chuẩn 7				
Tiêu chí 1.1	4	4,00	3	100	Tiêu chí 7.1	4	4,00	5	100
Tiêu chí 1.2	4								
Tiêu chí 1.3	4								
Tiêu chuẩn 2					Tiêu chí 7.2	4			
Tiêu chí 2.1	4	4,00	3	100	Tiêu chí 7.3	4			
Tiêu chí 2.2	4								
Tiêu chí 2.3	4								
Tiêu chuẩn 3					Tiêu chí 7.4	4	4,00	5	100
Tiêu chí 3.1	4	3,67	2	66,67	Tiêu chí 7.5	4			
Tiêu chí 3.2	3								
Tiêu chí 3.3	4								
Tiêu chuẩn 4									
Tiêu chí 4.1	4	4,00	3	100	Tiêu chí 8.1	4	4,00	5	100
Tiêu chí 4.2	4								
Tiêu chí 4.3	4								
Tiêu chuẩn 5					Tiêu chí 8.2	4			
Tiêu chí 5.1	4	3,80	4	80	Tiêu chí 8.3	4			
Tiêu chí 5.2	4								
Tiêu chí 5.3	3								
Tiêu chí 5.4	4								
Tiêu chí 5.5	4								
Tiêu chuẩn 6					Tiêu chí 8.4	4	3,8	4	80
Tiêu chí 6.1	4	4,00	7	100	Tiêu chí 8.5	4			
Tiêu chí 6.2	4								
Tiêu chí 6.3	4								
Tiêu chí 6.4	4								
Tiêu chí 6.5	4								
Tiêu chí 6.6	4								
Tiêu chí 6.7	4								
Tiêu chuẩn 9					Tiêu chuẩn 10				
					Tiêu chí 9.1	3	4,33	6	100
					Tiêu chí 9.2	4			
					Tiêu chí 9.3	4			
					Tiêu chí 9.4	4			
					Tiêu chí 9.5	4			
					Tiêu chuẩn 11		4,00	5	100
					Tiêu chí 10.1	4			
					Tiêu chí 10.2	4			
					Tiêu chí 10.3	4			
					Tiêu chí 10.4	5			
					Tiêu chí 10.5	4			
					Tiêu chí 10.6	5			
					Tiêu chí 11.1	4	4,00	5	100
					Tiêu chí 11.2	4			
					Tiêu chí 11.3	4			
					Tiêu chí 11.4	4			
					Tiêu chí 11.5	4			
Mức trung bình					Số tiêu chí đạt		Tỉ lệ số tiêu chí đạt (%)		
3,98					47		94		

PHỤ LỤC 2

KIẾN NGHỊ CẢI THIỆN CHẤT LƯỢNG GIÁO DỤC CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC NGÀNH KHOA HỌC DINH DƯỠNG VÀ ẨM THỰC CỦA TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP.HCM

(Kèm theo Nghị quyết số 07/NQ-HĐKĐCLGD ngày 05 tháng 9 năm 2022 của Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục)

Chương trình đào tạo chính quy trình độ đại học ngành Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh đã được Nhà trường tự đánh giá và được Đoàn chuyên gia Đánh giá ngoài đánh giá chất lượng. Kết quả đánh giá cho thấy:

I. Những điểm mạnh nổi bật của chương trình đào tạo

1. Mục tiêu của chương trình đào tạo ngành Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực đã được xác định rõ ràng, phù hợp với Sứ mạng, Tầm nhìn và định hướng phát triển của Nhà trường. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo được xác định rõ ràng, được định kỳ rà soát, được tham khảo các chương trình đào tạo trong và ngoài nước, đối sánh với Khung trình độ Quốc gia Việt Nam, có sự góp ý của người học, giảng viên và nhà tuyển dụng và được công bố công khai trên trang thông tin điện tử của Trường/Khoa.

2. Bản mô tả chương trình đào tạo có đầy đủ thông tin, được rà soát và điều chỉnh hai lần vào năm 2018 và 2020; được cập nhật các vấn đề mới nhất có liên quan, và được công bố công khai qua nhiều hình thức trên các trang thông tin điện tử của Trường/Khoa.

3. Chương trình dạy học được thiết kế dựa trên các yêu cầu của chuẩn đầu ra về kiến thức, kỹ năng, mức tự chủ và trách nhiệm. Các đề cương học phần có cấu trúc thống nhất, có đầy đủ thông tin cần thiết, có sự tương thích về nội dung, có xác định rõ tổ hợp các phương pháp giảng dạy, phương pháp kiểm tra đánh giá và thể hiện được sự đóng góp cụ thể nhằm đạt chuẩn đầu ra ở bảng ma trận phân nhiệm 15 chuẩn đầu ra.

4. Triết lý giáo dục được công bố công khai với nhiều hình thức khác nhau, được phổ biến đến tất cả cán bộ, giảng viên và người học. Phương pháp giảng dạy đa dạng và hướng tới hiện thực hóa mục tiêu giáo dục, chú trọng rèn luyện kỹ năng thực hành nghề nghiệp cho người học.

5. Trường có kế hoạch kiểm tra đánh giá kết quả học tập cụ thể và thông báo cho người học. Phương pháp đánh giá đa dạng. Quy trình khiếu nại chặt chẽ và được giải quyết thỏa đáng cho người học.

6. Giảng viên ngành Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực đáp ứng tốt nhu cầu về đào tạo, nghiên cứu khoa học và phục vụ cộng đồng. Có nhiều nghiên cứu khoa học và bài báo khoa học đăng trên các tạp chí chuyên ngành.

7. Việc quy hoạch đội ngũ nhân viên được Trường thực hiện theo hướng tinh giảm và đạt hiệu quả; có quy trình, phương pháp, công cụ và tiêu chí đánh giá năng lực của đội ngũ nhân viên. Trường/Khoa luôn khuyến khích và tạo điều kiện cho đội ngũ nhân viên được đi học tập, bồi dưỡng chuyên môn nghiệp vụ.

8. Đề án tuyển sinh, tiêu chí và phương pháp tuyển chọn người học ngành Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực được rà soát, cập nhật hàng năm. Trường có Trung tâm Tuyển sinh và Truyền thông chịu trách nhiệm tư vấn việc làm và đào tạo các kỹ năng mềm

cho người học; có bộ phận phụ trách và các quy trình/quy định giám sát sự tiến bộ trong học tập và rèn luyện, kết quả học tập, khối lượng học tập của người học.

9. Trường quan tâm đến việc tạo môi trường văn hóa thể hiện qua việc ban hành quy định về văn hóa công sở. Có hệ thống công nghệ thông tin hoạt động ổn định, an toàn. Trung tâm Thông tin Thư viện nằm ở tòa nhà riêng biệt, diện tích lớn; có phòng đọc rộng rãi, được trang bị công cụ tra cứu, có nội quy và hướng dẫn sử dụng rõ ràng.

10. Trường có hệ thống thu thập thông tin về nhu cầu nguồn nhân lực và phản hồi từ các bên liên quan khi thiết kế chương trình dạy học; có quy định về rà soát, đánh giá việc sử dụng các phương pháp giảng dạy, phương pháp kiểm tra đánh giá. Các đề tài nghiên cứu khoa học đạt yêu cầu được chuyển tải thành nội dung giảng dạy và được áp dụng để cải tiến hoạt động dạy và học. Trường có quy định, định kỳ đánh giá và cải tiến chất lượng các dịch vụ học tập. Cơ chế phản hồi của các bên liên quan có tính hệ thống, được rà soát, đánh giá và cải tiến.

11. Trường có hệ thống phần mềm PMT-EMS Education hỗ trợ quản lý dữ liệu người học; theo dõi sự tiến bộ trong học tập, tỉ lệ chậm tiến độ, thôi học, tốt nghiệp, thời gian tốt nghiệp trung bình của người học. Trường thực hiện khảo sát và báo cáo dữ liệu về tình hình việc làm của người học tốt nghiệp; có biện pháp hỗ trợ người học trong việc định hướng nghề nghiệp và tìm việc làm.

II. Những điểm cần cải thiện, bổ sung, điều chỉnh của Trường/Khoa; Kiến nghị của Hội đồng về việc đề nghị Trường/Khoa khắc phục những tồn tại và tiếp tục cải tiến, nâng cao chất lượng giáo dục chương trình đào tạo

1. Khoa cần thực hiện khảo sát nhu cầu của thị trường lao động có liên quan đến chương trình đào tạo và sử dụng hiệu quả các ý kiến của các bên liên quan để điều chỉnh mục tiêu chương trình đào tạo; trình độ năng lực trong bảng mô tả chuẩn đầu ra cần được chú giải đầy đủ, hợp lý trong các bản mô tả chương trình đào tạo và đề cương học phần. Khoa cần sắp xếp, chọn lọc, diễn giải các chuẩn đầu ra về kiến thức, kỹ năng, mức tự chủ và trách nhiệm trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam sao cho phù hợp với bậc cử nhân ngành Khoa học Dinh dưỡng và Âm thực. Khoa cần truyền thông rõ cho người học hiểu đầy đủ về nội hàm khái niệm chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo và chuẩn đầu ra của các học phần.

2. Khoa cần rà soát các tài liệu học tập quá cũ và cập nhật kịp thời các tài liệu mới. Cần đa dạng hóa các hình thức phổ biến bản mô tả chương trình đào tạo và đề cương học phần để đảm bảo tất cả các bên liên quan có thể dễ dàng tiếp cận.

3. Khoa cần xem xét hình thức tổ chức dạy học và kiểm tra đánh giá của các học phần và đảm bảo tỉ trọng đánh giá quá trình và đánh giá cuối kỳ đúng theo quy định; rà soát, điều chỉnh đề cương học phần theo hướng “lượng hóa” các chuẩn đầu ra các học phần để làm rõ hơn nữa mức độ đóng góp của mỗi học phần vào thực hiện chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo; lấy ý kiến định kỳ của các bên liên quan về nội dung các học phần để kịp thời điều chỉnh, cập nhật và đáp ứng nhu cầu của thị trường lao động. Khoa cần chú ý tính phù hợp về mục tiêu, chuẩn đầu ra với đối tượng đào tạo để xem xét và đối sánh với thông tin thu thập được nhằm hỗ trợ tốt hơn cho việc cập nhật, sửa đổi chương trình dạy học.

4. Trường/Khoa cần có những phương pháp truyền thông đa dạng, phù hợp nhằm giới thiệu triết lý giáo dục đến các bên liên quan hiệu quả hơn. Khoa cần quan tâm hơn các hoạt động đổi mới phương pháp giảng dạy như hội thảo, hội nghị, seminar; cần bổ sung

thêm các học phần sử dụng phương pháp học tập theo hình thức dự án, đồ án giúp đạt được các chuẩn đầu ra về kỹ năng của chương trình đào tạo. Khoa cần xây dựng chi tiết và đa dạng hóa hoạt động tự học của người học, chú trọng việc nâng cao ý thức tự chủ, tự chịu trách nhiệm của người học để đảm bảo hướng đến việc nâng cao khả năng học tập suốt đời cho người học.

5. Trường cần xây dựng mới quy định liên quan đến kiểm tra đánh giá song song với văn bản hướng dẫn tổ chức thi hết học phần theo hình thức trực tuyến; cần có quy định, quy trình xây dựng, cập nhật, rà soát, đánh giá, phê duyệt và thẩm định các ngân hàng đề thi; quy định, quy trình phân tích các phổ điểm sau mỗi đợt thi kết thúc học phần; cần có quy định đồng bộ về việc phản hồi kết quả học tập cho người học đối với đánh giá quá trình; quy định về thời điểm công bố điểm thi cuối kỳ từ phòng Đào tạo cho người học. Trường/Khoa cần tổ chức các buổi tập huấn chuyên sâu về các hình thức và các công cụ kiểm tra đánh giá hiện đại. Khoa cần xây dựng cách tính trọng số điểm cụ thể hơn đối với các học phần thực hành để có thể đánh giá đúng, công bằng kết quả học tập.

6. Trường/Khoa cần có biện pháp hiệu quả hơn nhằm tuyển dụng đội ngũ giảng viên có học hàm và học vị cao, tăng cường cử giảng viên đi đào tạo nghiên cứu sinh chuyên ngành. Trường cần hoàn thiện bộ tiêu chí đánh giá năng lực giảng viên với các chỉ số rõ ràng, tổ chức đánh giá năng lực giảng dạy và kiểm tra đánh giá phù hợp đáp ứng yêu cầu chuẩn đầu ra đặc thù của ngành Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực. Khoa cần tổ chức khảo sát sự hài lòng của giảng viên về các chính sách quản trị công việc, về hoạt động đánh giá thi đua, khen thưởng của Trường.

7. Trường cần có kế hoạch và triển khai một cách bài bản hoạt động khảo sát lấy ý kiến phản hồi của các bên liên quan về mức độ đáp ứng của đội ngũ nhân viên hỗ trợ; cần đưa các kết quả khảo sát mức độ hài lòng của các bên liên quan đối với nhân viên vào bộ tiêu chí đánh giá năng lực đội ngũ. Trường cần xây dựng hệ thống sử dụng các kết quả khảo sát ý kiến các bên liên quan để cải tiến chất lượng đội ngũ nhân viên hỗ trợ; cần cải tiến biểu mẫu kế hoạch công tác cá nhân của nhân viên hỗ trợ, bổ sung một số nội dung công tác như kế hoạch học tập đào tạo bồi dưỡng nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ.

8. Trường/Khoa cần phân tích dự báo nhu cầu nguồn nhân lực dựa trên cơ sở ý kiến các bên liên quan để xây dựng chính sách tuyển sinh phù hợp với ngành Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực; cần có quy trình xây dựng tiêu chí và phương pháp tuyển chọn người học dựa trên cơ sở góp ý của các bên liên quan phù hợp với ngành. Trường cần xây dựng và ban hành quy trình phối hợp giữa các đơn vị để theo dõi, giám sát sự tiến bộ trong học tập của người học; cần có quy trình quy định cụ thể thực hiện việc triển khai và cải tiến các hoạt động dịch vụ hỗ trợ người học; tăng cường các kỹ năng nghề nghiệp, thực tập thực tế cho người học tại doanh nghiệp; có cán bộ chuyên môn chuyên trách tư vấn tâm lý cho người học.

9. Trường cần có kế hoạch phát triển hệ thống cơ sở vật chất đảm bảo đủ diện tích phòng làm việc cho giảng viên bộ môn; cần cải tiến hệ thống Internet (Wifi) để đáp ứng nhu cầu học tập và nghiên cứu; đa dạng hóa các biện pháp khảo sát phản hồi của người học và các bên liên quan về môi trường, sức khỏe và an toàn. Khoa cần bổ sung sách tham khảo chuyên ngành Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực phục vụ người học tại Trung tâm Thông tin Thư viện; thực hiện đánh giá hiệu quả việc sử dụng phòng thực hành.

10. Trường/Khoa cần cụ thể hóa và hướng dẫn chi tiết các bước tổ chức thu thập và sử dụng ý kiến của các bên liên quan về chương trình dạy học; phân công đơn vị giám sát,

đánh giá hiệu quả về chất lượng các dịch vụ học tập và tiện ích một cách hệ thống. Tiếp tục cải tiến chất lượng các dịch vụ học tập, cơ sở vật chất, hệ thống công nghệ thông tin và Trung tâm Thông tin Thư viện dựa trên kết quả lấy ý kiến người học và các bên liên quan. Khoa cần thực hiện phân tích chất lượng đề thi để đảm bảo độ giá trị và độ tin cậy của đề thi và có sự điều chỉnh đảm bảo việc đo lường đúng chuẩn đầu ra; đề thi cần thể hiện được mục yêu cầu đáp ứng chuẩn đầu ra nào của học phần với trọng số cụ thể.

11. Trường/Khoa thực hiện đối sánh tỉ lệ người học thôi học, tốt nghiệp đúng hạn của ngành Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực với người học các ngành khác trong Trường và của trường đại học khác cùng ngành để cải tiến chất lượng. Trường cần có chính sách đồng bộ trong việc đa dạng hóa các hoạt động nghiên cứu khoa học của người học, khuyến khích người học tham gia nghiên cứu khoa học với việc công nhận và khen thưởng phù hợp. Định kỳ đánh giá việc triển khai kế hoạch cải tiến chất lượng của các đơn vị dựa trên kết quả khảo sát mức độ hài lòng của các bên liên quan. Khoa cần tổ chức đánh giá hiệu quả của các giải pháp hỗ trợ người học rút ngắn thời gian tốt nghiệp nhằm giảm tối đa thời gian người học tốt nghiệp trung bình. Khoa cần tổng kết, đánh giá hiệu quả các biện pháp hỗ trợ để nâng cao khả năng có việc làm đúng ngành, trong đó xem xét tiến hành các hoạt động tư vấn hướng nghiệp ngay từ năm học đầu tiên, thực hiện các hoạt động hỗ trợ tìm việc làm thường xuyên hơn để người học có sự chuẩn bị kịp thời với yêu cầu của thị trường lao động.

Hội đồng đề nghị Trường và Khoa duy trì và phát triển các điều kiện đảm bảo chất lượng đã có, đồng thời thực hiện các khuyến nghị đã nêu của Hội đồng về việc khắc phục những tồn tại. Trong vòng 03 tháng kể từ ngày được cấp Giấy chứng nhận Kiểm định chất lượng chương trình đào tạo, Trường cần xây dựng và triển khai kế hoạch hành động cụ thể. Vào giữa chu kỳ kiểm định (hai năm rưỡi sau khi được công nhận đạt chuẩn chất lượng chương trình đào tạo), Trường gửi báo cáo kết quả thực hiện cải thiện chất lượng đến Bộ Giáo dục và Đào tạo, cơ quan chủ quản và Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục Sài Gòn theo quy định./.

