

NGHỊ QUYẾT

Về việc **thẩm định kết quả đánh giá chất lượng giáo dục**
Chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ
ngành Công nghệ Thực phẩm Trường Đại học Cửu Long

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 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 15/QĐ-KĐCLGDSG ngày 10 tháng 01 năm 2023 và Quyết định số 162/QĐ-KĐCLGDSG ngày 04 tháng 5 năm 2023 của Giám đốc Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục Sài Gòn về việc kiện toàn và điều chỉnh thành viên 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 159/QĐ-KĐCLGDSG ngày 04 tháng 5 năm 2023 của Giám đốc Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục Sài Gòn về việc tổ chức Phiên họp Lần thứ 6 của Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục;

Căn cứ kết quả nghiên cứu Hồ sơ Tự đánh giá chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm; Báo cáo Đánh giá ngoài của Đoàn chuyên gia Đánh giá ngoài; Báo cáo 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 6 ngày 21 tháng 5 năm 2023 của Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục.

QUYẾT NGHỊ:

Điều 1. Đoàn Đánh giá ngoài Chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm Trường Đại học Cửu Long đã thực hiện công tác đánh giá chất lượng giáo dục độc lập, khách quan, công khai, minh bạch và đúng quy định, quy trình của Bộ Giáo dục và Đào tạo. 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 Cửu Long cần thực hiện 11 nhóm giải pháp để cải tiến chất lượng giáo dục Chương trình đào tạo cho giai đoạn 05 năm đánh giá tiếp theo (từ năm 2023 đến năm 2028), 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 & 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 thạc sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm của Trường Đại học Cửu Long* đạt tiêu chuẩn chất lượng giáo dục; đề nghị Giám đốc Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục Sài Gòn cấp Giấy chứng nhận kiểm định chất lượng giáo dục chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ cho ngành Công nghệ Thực phẩm của Trường Đại học Cửu Long./.

Nơi nhận:

- Trường ĐHCL (để thực hiện);
- Phòng ĐG&CNCLGD (để giám sát);
- Lưu: VT.

**TM. HỘI ĐỒNG KĐCLGD
CHỦ TỊCH**



NGUYỄN KIM DUNG

PHỤ LỤC 1

KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG
CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ THẠC SĨ
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM TRƯỜNG ĐẠI HỌC CỬU LONG

(Kèm theo Nghị quyết số **53** /NQ-HĐKĐCLGD ngày **21** /05/2023
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	Tỷ lệ số tiêu chí đạt (%)			Mức trung bình	Số tiêu chí đạt	Tỷ 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 7.2	4			
Tiêu chí 1.3	4				Tiêu chí 7.3	4			
Tiêu chuẩn 2				Tiêu chí 7.4	4				
Tiêu chí 2.1	4	4,00	3	100	Tiêu chí 7.5	4	Tiêu chuẩn 8		
Tiêu chí 2.2	4				Tiêu chí 8.1	4	4,20	5	100
Tiêu chí 2.3	4				Tiêu chí 8.2	4			
Tiêu chuẩn 3				Tiêu chí 8.3	4				
Tiêu chí 3.1	4	3,67	2	66,67	Tiêu chí 8.4	4			
Tiêu chí 3.2	3				Tiêu chí 8.5	5			
Tiêu chí 3.3	4				Tiêu chuẩn 9				
Tiêu chuẩn 4					Tiêu chí 9.1	4	4,20	5	100
Tiêu chí 4.1	4	4,00	3	100	Tiêu chí 9.2	4			
Tiêu chí 4.2	4				Tiêu chí 9.3	4			
Tiêu chí 4.3	4				Tiêu chí 9.4	4			
Tiêu chuẩn 5					Tiêu chí 9.5	5	Tiêu chuẩn 10		
Tiêu chí 5.1	4	3,80	4	80,00	Tiêu chuẩn 10		3,83	5	83,33
Tiêu chí 5.2	4				Tiêu chí 10.1	4			
Tiêu chí 5.3	3				Tiêu chí 10.2	4			
Tiêu chí 5.4	4				Tiêu chí 10.3	3			
Tiêu chí 5.5	4	Tiêu chuẩn 6			Tiêu chí 10.4	4	4,00	5	100
Tiêu chuẩn 6					Tiêu chí 10.5	4			
Tiêu chí 6.1	4	4,00	7	100	Tiêu chí 10.6	4			
Tiêu chí 6.2	4				Tiêu chuẩn 11				
Tiêu chí 6.3	4				Tiêu chí 11.2	4			
Tiêu chí 6.4	4				Tiêu chí 11.3	4			
Tiêu chí 6.5	4				Tiêu chí 11.4	4			
Tiêu chí 6.6	4				Tiêu chí 11.5	4			
Tiêu chí 6.7	4								
Mức trung bình					Số tiêu chí đạt		Tỷ lệ số tiêu chí đạt (%)		
3,98					47		94,00		

PHỤ LỤC 2

**KIẾN NGHỊ CẢI THIỆN CHẤT LƯỢNG GIÁO DỤC
CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ THẠC SĨ
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM TRƯỜNG ĐẠI HỌC CỬU LONG**

(Kèm theo Nghị quyết số 53/NQ-HĐKĐCLGD ngày 21/05/2023
của Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục, Trung tâm KĐCLGD Sài Gòn)

Chương trình đào tạo chính quy trình độ thạc sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm Trường Đại học Cửu Long (Trường) đã được 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 được xác định rõ ràng, phù hợp với sứ mạng, tầm nhìn của Trường đến 2030 và quy định tại Luật Giáo dục Đại học. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo được xác định rõ ràng với chuẩn đầu ra về kiến thức, kỹ năng, mức tự chủ và trách nhiệm; và vị trí việc làm sau tốt nghiệp. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo được công bố công khai trên trang thông tin điện tử của Trường hay các văn bản ban hành đến các đơn vị có liên quan.

2. Bản mô tả chương trình đào tạo có đủ các nội dung; cập nhật những vấn đề mới, phù hợp với chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo. Đề cương học phần có đầy đủ thông tin; được định kỳ rà soát, bổ sung/điều chỉnh/cập nhật, tiếp cận khung năng lực trình độ quốc gia theo kế hoạch của Trường; được công bố công khai bằng nhiều hình thức khác nhau. Các bên liên quan như cơ quan quản lý, nhà tuyển dụng, giảng viên, người học, người học đã tốt nghiệp có thể tiếp cận bản mô tả chương trình đào tạo thông qua trang thông tin điện tử của Trường/Khoa và thư viện của Trường.

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. Đề cương chi tiết các học phần của chương trình dạy học xác định rõ tổ hợp các phương pháp dạy và học, phương pháp kiểm tra đánh giá hỗ trợ nhau; có sự tương thích về nội dung, và thể hiện mối liên hệ của mỗi học phần với chuẩn đầu ra. Các học phần trong chương trình dạy học có cấu trúc đảm bảo sự gắn kết và liên mạch giữa các khối kiến thức; có trình tự logic; và được thiết kế theo hướng tăng cường cho người học các kiến thức chuyên sâu, mang tính ứng dụng thực tiễn nhiều hơn. Chương trình dạy học được rà soát/điều chỉnh, bổ sung và cập nhật, có tham khảo các chương trình dạy học tiên tiến trong nước.

4. Trường có văn bản tuyên bố chính thức về triết lý giáo dục. Triết lý giáo dục được giới thiệu tới các bên liên quan trên Trang thông tin điện tử của Trường, trong các phiên họp của Khoa, các buổi sinh hoạt định kỳ với người học. Giảng viên, người học hiểu rõ triết lý giáo dục và truyền tải vào chương trình dạy học, hoạt động dạy và học. Các hoạt động dạy học được thiết kế đa dạng theo hướng đạt chuẩn đầu ra. Giảng viên hướng dẫn người học sử dụng các hoạt động học tập phù hợp giúp người học chủ động tiếp thu, lĩnh hội kiến thức nhằm đạt được chuẩn đầu ra. Giảng viên/người học hài lòng với các hoạt động dạy và học/các phương pháp dạy và học được sử dụng trong chương trình đào tạo.

5. Có các văn bản, quy trình, phương pháp đánh giá kết quả học tập của người học, các tài liệu, đề cương chi tiết các học phần hướng dẫn việc thiết kế các phương pháp, công cụ kiểm tra, đánh giá phù hợp với mục tiêu cần đánh giá tương ứng với mức độ đạt được chuẩn đầu ra của học phần. Các hoạt động, phương pháp kiểm tra, đánh giá kết quả

học tập của người học được thiết kế phù hợp để đánh giá mức độ yêu cầu (đạt/không đạt) chuẩn đầu ra của học phần; được công bố công khai bằng nhiều hình thức khác nhau. Giảng viên sử dụng tổ hợp các phương pháp kiểm tra, đánh giá kết quả học tập của người học, bao gồm điểm quá trình và điểm thi kết thúc học phần có trọng số tùy theo quy định trong đề cương chi tiết các học phần. Việc đánh giá và phản hồi kiểm tra, đánh giá của người học được quy định cụ thể trong quy chế thi kết thúc học phần, được công bố công khai bằng nhiều hình thức. Kết quả học tập được công bố kịp thời để người học tự chủ trong kế hoạch học tập.

6. Trường đã xây dựng, triển khai kế hoạch chiến lược từ năm 2020 đến năm 2023; đã ban hành đề án vị trí việc làm và bản mô tả chi tiết vị trí công việc của từng cá nhân. Trường và Khoa triển khai thực hiện thống kê và đánh giá hằng năm khối lượng công việc đối với đội ngũ giảng viên. Trường có các quy định tuyển dụng cụ thể và cập nhật trong đó xác định rõ các tiêu chí tuyển dụng và lựa chọn giảng viên để bố trí, bổ nhiệm. Năng lực của giảng viên được đánh giá định kỳ bằng nhiều hình thức qua hệ thống đánh giá hằng tháng, học kỳ và năm.

7. Trường đã xây dựng kế hoạch phát triển nhân sự đáp ứng nhu cầu đào tạo, nghiên cứu khoa học và phục vụ cộng đồng. Vai trò nhiệm vụ của từng vị trí chức năng công việc được mô tả cụ thể thông qua bản mô tả vị trí việc làm và đề án vị trí việc làm. Đội ngũ nhân viên có kế hoạch cụ thể trong đó thể hiện rõ nhiệm vụ, khối lượng công việc được giao và chi tiết hóa kế hoạch các công việc thực hiện theo tháng trong năm học tạo thuận tiện cho việc theo dõi, giám sát các hoạt động hỗ trợ đào tạo, nghiên cứu khoa học và phục vụ cộng đồng. Đội ngũ nhân viên làm việc tích cực, nhiệt tình và có trách nhiệm, có năng lực hỗ trợ người học trong nhiều hoạt động; và định kỳ được đánh giá tốt.

8. Trường có chính sách tuyển sinh rõ ràng; tiêu chí và phương pháp tuyển chọn người học chi tiết, tuân thủ đúng quy định hiện hành. Đề án tuyển sinh được công bố công khai đến các bên liên quan và được rà soát, đánh giá hằng năm. Trường có khuôn viên sạch, đẹp, đảm bảo an toàn, vệ sinh, tạo môi trường học tập thuận lợi cho người học. Người học đánh giá cao sự thân thiện trong giao tiếp, ứng xử của đội ngũ cán bộ, giảng viên, nhân viên trong Trường.

9. Trường có đủ hệ thống phòng làm việc, phòng học và các phòng chức năng phù hợp; đảm bảo diện tích phòng để hỗ trợ các hoạt động đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm theo quy định hiện hành; hệ thống các phòng chức năng có đầy đủ trang thiết bị. Trường và Khoa có thư viện mới xây dựng khang trang, có nội quy và hướng dẫn rõ ràng. Thư viện bố trí kho tài liệu, khu vực tự học, khu vực tra cứu tài liệu thuận lợi; thư viện có học liệu (tài liệu giáo trình, sách tham khảo) tương đối đáp ứng việc phục vụ hoạt động đào tạo và nghiên cứu của ngành. Trường có hệ thống công nghệ thông tin do Trung tâm Quản lý Mạng phụ trách phù hợp để hỗ trợ hoạt động đào tạo và nghiên cứu; Hệ thống công nghệ thông tin hoạt động ổn định, an toàn và được định kỳ duy tu, bảo dưỡng và cập nhật theo quy định.

10. Trường có hệ thống và quy trình thu thập thông tin phản hồi và nhu cầu từ các bên liên quan, Khoa Sau Đại học và Khoa Nông nghiệp – Thủy sản có sử dụng kết quả để thiết kế/phát triển chương trình dạy học. Trường/Khoa có các quy định và có triển khai rà soát, đánh giá thường xuyên; có chính sách và yêu cầu cũng như một số lượng đáng kể các đề tài nghiên cứu khoa học được chuyển thành các sản phẩm phục vụ giảng dạy và học tập; có đầy đủ các văn bản và quy định, yêu cầu rõ ràng; có định kỳ đánh giá mức độ đáp ứng và có thực hiện cải tiến chất lượng các dịch vụ hỗ trợ của thư viện, Phòng Thí nghiệm – Thực hành, hệ thống công nghệ thông tin và các dịch vụ hỗ trợ khác dựa trên ý kiến phản hồi của các bên liên quan. Trường có mạng lưới và đội ngũ làm công tác bảo đảm chất

lượng, xây dựng đầy đủ cơ chế phản hồi của các bên liên quan và cơ chế này có tính hệ thống, được cập nhật thường xuyên, được đánh giá, rà soát và được định kỳ cải tiến.

11. Trường có các phòng/ban chức năng cùng các Khoa thực hiện việc xác lập tỉ lệ thôi học, tốt nghiệp đúng hạn, thời gian tốt nghiệp trung bình, tỉ lệ có việc làm, nghiên cứu khoa học của người học và đánh giá, phân tích, giám sát, đối sánh với các đơn vị trong Trường để cải tiến chất lượng chương trình đào tạo. Trường/Khoa có thực hiện thống kê, phân tích, đánh giá mức độ hài lòng của các bên liên quan (cán bộ, nhân viên, giảng viên, người học, người học đã tốt nghiệp, nhà tuyển dụng) về hoạt động nghiên cứu khoa học, dịch vụ hỗ trợ cho giảng viên, người học. Cơ sở vật chất và các dịch vụ khác cũng như đối sánh với kết quả khảo sát mức độ hài lòng trước đó của chương trình đào tạo trong giai đoạn tự đánh giá, làm căn cứ lập kế hoạch cải tiến chất lượng.

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 tổ chức lấy ý kiến các bên liên quan về chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trong quá trình khảo sát nhu cầu của thị trường lao động. Mời các chuyên gia, các doanh nghiệp, nhà tuyển dụng tham gia vào việc đánh giá chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo và kết quả đầu ra của người học.

2. Khoa cần rà soát kế hoạch giảng dạy và học tập, đáp ứng nhu cầu học tập của người học. Tổ chức khảo sát, lấy ý kiến từ nhà tuyển dụng các nội dung liên quan đến đề cương chi tiết các học phần. Cập nhật đầy đủ đề cương chi tiết các học phần trên trang thông tin điện tử của Trường.

3. Khoa cần xác định rõ mức độ đóng góp (thang đánh giá) của các học phần vào chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo. Khảo sát, đánh giá mức độ đạt chuẩn đầu ra và thực hiện đối sánh, tham khảo các chương trình tiên tiến trong khu vực nhằm cải tiến chương trình dạy học.

4. Trường/Khoa cần đa dạng hóa phương thức truyền tải triết lý giáo dục tới các bên liên quan (hội thảo, tọa đàm, văn bản giới thiệu). Triển khai các hoạt động khảo sát, đánh giá mức độ đáp ứng yêu cầu về kỹ năng thiết yếu, kỹ năng mềm và khả năng học tập suốt đời của người học và định kỳ lấy ý kiến các bên liên quan nhằm cải tiến phương pháp dạy và học.

5. Trường/Khoa cần xây dựng thang đánh giá đối với các chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo nhằm đảm bảo độ giá trị, độ tin cậy và tính công bằng trong kiểm tra đánh giá kết quả học tập của người học. Hoàn chỉnh bộ công cụ khảo sát, đánh giá (thể hiện rõ mức độ phù hợp về thời gian, hình thức, tiêu chí, trọng số trong quy định). Triển khai hoạt động khảo sát, đánh giá ý kiến phản hồi của người học để hoàn thiện quy định, quy trình phúc khảo, khiếu nại; và phương pháp kiểm tra, đánh giá kết quả học tập của người học.

6. Trường và Khoa cần thống kê và phân tích kết quả thực hiện kế hoạch phát triển đội ngũ giảng viên cho cả giai đoạn chiến lược, đối sánh; phân tích nguyên nhân những năm chưa đạt được chỉ tiêu về đội ngũ giảng viên theo kế hoạch đặt ra để có cơ sở cải tiến. Kết quả thực hiện khối lượng công việc giảng dạy, nghiên cứu khoa học và phục vụ cộng đồng của đội ngũ giảng viên cần được phân tích một cách đầy đủ dựa trên các số liệu tổng hợp hằng năm để xây dựng kế hoạch hành động cụ thể. Khoa cần khuyến khích giảng viên thực hiện các nghiên cứu khoa học liên quan đến việc dạy và học nhằm cải tiến hoạt động giảng dạy của giảng viên.

7. Trường cần rà soát các văn bản quy định về việc sử dụng thông tin phản hồi của các bên liên quan làm căn cứ đánh giá, đánh giá chất lượng hoàn thành công việc của nhân viên chi tiết hơn. Cần tiếp tục hoàn thiện Đề án vị trí việc làm, quy định cụ thể về tiêu chuẩn chuyên môn đối với một số vị trí việc làm. Trường cần tổ chức các khóa bồi dưỡng nghiệp vụ chuyên môn cho nhân viên liên quan đến việc hỗ trợ phát triển chương trình đào tạo và thiết kế mẫu bảng hỏi và phương pháp thu thập – phân tích dữ liệu thống kê ý kiến phản hồi trong các cuộc khảo sát triển khai tại Trường làm cơ sở để cải tiến.

8. Trường cần đánh giá đầy đủ tính hiệu quả của từng phương thức tuyển sinh để có cơ sở cho việc phân chia tỉ lệ chỉ tiêu cho từng phương thức sao cho phù hợp, tương ứng với nguồn lực sẵn có. Trường và Khoa cần thực hiện công tác rà soát, đánh giá định kỳ toàn bộ các hoạt động tư vấn, hỗ trợ người học nhằm thu hút nhiều người học tham gia hơn.

9. Trường cần bố trí thêm phòng làm việc cho các Bộ môn của Khoa theo quy định nhằm hỗ trợ tốt hơn cho các hoạt động đào tạo, nghiên cứu khoa học. Cần mở rộng liên kết với các thư viện nước ngoài để khai thác tài liệu tiếng nước ngoài. Khoa cần đề xuất và đầu tư thêm tài liệu, giáo trình theo chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm giúp cho giảng viên và người học có điều kiện giảng dạy, học tập và nghiên cứu tốt hơn.

10. Trường và các Khoa Sau Đại học, Khoa Nông nghiệp – Thủy sản cần thu thập ý kiến phản hồi của đại diện của các tổ chức xã hội - nghề nghiệp về chương trình đào tạo và rà soát lại toàn bộ các chuẩn đầu ra đã tuyên bố, thiết kế và sử dụng các báo cáo môn học và chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo để các chuẩn đầu ra có thể đo lường được, đánh giá được. Việc kiểm tra đánh giá cũng cần được rà soát để đảm bảo việc đạt được chuẩn đầu ra. Trường cần đẩy mạnh hơn nữa dự án xây dựng hệ thống số hóa cơ sở dữ liệu để tạo điều kiện cho các bên liên quan tiếp cận thông tin thuận lợi và dễ dàng hơn.

11. Trường/Khoa cần thống kê kịp thời số lượng người học tốt nghiệp trễ hạn, tốt nhất là sau 02 năm theo quy chế của Trường để có thể hỗ trợ người học tốt nhất, cũng như thực hiện các đối sánh với thời gian tốt nghiệp trung bình với các ngành khác ngoài Trường để có đánh giá toàn diện và chính xác hơn về tình trạng tốt nghiệp của người học. Cần có sự liên kết, hợp tác với các nhà tuyển dụng nhiều hơn để lấy ý kiến về chương trình đào tạo và chuẩn đầu ra để tăng tỉ lệ người học thăng tiến sau khi tốt nghiệp, thực hiện việc đối sánh loại hình và số lượng các hoạt động nghiên cứu của người học giữa các chương trình đào tạo giữa các đơn vị trong Trường và với các đơn vị khác ngoài Trường.

Trên đây là 11 nhóm giải pháp cải tiến chất lượng giáo dục thuộc kiến nghị của Hội đồng, đề nghị Nhà trường và Khoa đồng thời nghiên cứu sâu Báo cáo đánh giá ngoài của Đoàn chuyên gia đánh giá ngoài để xây dựng kế hoạch và các giải pháp cụ thể, khả thi cho việc thực hiện bảo đảm và cải tiến chất lượng giáo dục Chương trình đào tạo. Vào giữa chu kỳ kiểm định chất lượng giáo dục (hai năm rưỡi sau khi được công nhận đạt chuẩn chất lượng chương trình đào tạo), Nhà 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./.