

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 29 tháng 11 năm 2024

BÁO CÁO TÓM TẮT KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ NGOÀI

Chương trình đào tạo Quản lý & kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống
trình độ Trung cấp, Trường Trung cấp nghề Quang Trung
Năm 2024

1. Bảng điểm tổng hợp đánh giá các tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng

TT	Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm chuẩn	Tự đánh giá của cơ sở GDNN	Đánh giá của Đoàn ĐGN	Tỷ lệ điểm đánh giá tiêu chí
	KẾT QUẢ ĐẠT ĐƯỢC		Đạt tiêu chuẩn	Đạt tiêu chuẩn	
	Tổng điểm	100	92	92	92/%
1	Tiêu chí 1: Mục tiêu, quản lý và tài chính	6	6	6	100%
1.1	Tiêu chuẩn 1.1: Mục tiêu của chương trình đào tạo 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.	2	2	2	
1.2	Tiêu chuẩn 1.2: Cơ sở đào tạo có văn bản giao nhiệm vụ cụ thể cho khoa/đơn vị phụ trách chương trình đào tạo và các đơn vị có liên quan đến việc thực hiện chương trình đào tạo; khoa/đơn vị phụ trách chương trình đào tạo hoàn thành các nhiệm vụ được giao liên quan đến chương trình đào tạo.	2	2	2	
1.3	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 chương trình đào tạo và có đủ nguồn thu hợp pháp để thực hiện chương trình đào tạo.	2	2	2	
2	Tiêu chí 2: Hoạt động đào tạo	14	12	12	85,7%
2.1	Tiêu chuẩn 2.1: Hàng năm, cơ sở đào tạo thực hiện công tác tuyển sinh theo	2	0	0	

TT	Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm chuẩn	Tự đánh giá của cơ sở GDNN	Đánh giá của Đoàn ĐGN	Tỷ lệ điểm đánh giá tiêu chí
	quy định; kết quả tuyển sinh đạt tối thiểu 80% chỉ tiêu theo kế hoạch của cơ sở đào tạo.				
2.2	Tiêu chuẩn 2.2: Cơ sở đào tạo có kế hoạch đào tạo và tổ chức đào tạo theo quy định.	2	2	2	
2.3	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.	2	2	2	
2.4	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, nghề đào tạo.	2	2	2	
2.5	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.	2	2	2	
2.6	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.	2	2	2	
2.7	Tiêu chuẩn 2.7: Tổ chức đào tạo liên thông theo quy định.	2	2	2	
3	Tiêu chí 3: Nhà giáo, cán bộ quản lý và nhân viên	16	14	16	100%

TT	Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm chuẩn	Tự đánh giá của cơ sở GDNN	Đánh giá của Đoàn ĐGN	Tỷ lệ điểm đánh giá tiêu chí
3.1	Tiêu chuẩn 3.1:100% nhà giáo tham gia giảng dạy đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.	2	0	2	
3.2	Tiêu chuẩn 3.2: Hàng năm, 100% nhà giáo hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao.	2	2	2	
3.3	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.	2	2	2	
3.4	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.	2	2	2	
3.5	Tiêu chuẩn 3.5: Hàng năm, cơ sở đào tạo tổ chức cho nhà giáo cơ hữu tham gia các khóa học tập, bồi dưỡng.	2	2	2	
3.6	Tiêu chuẩn 3.6: 100% nhà giáo cơ hữu đi thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động theo quy định.	2	2	2	
3.7	Tiêu chuẩn 3.7: 100% cán bộ quản lý và nhân viên đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định	2	2	2	
3.8	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.	2	2	2	
4	Tiêu chí 4: Chương trình, giáo trình	24	22	22	91,6%
4.1	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.	2	2	2	
4.2	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.	2	2	2	

TT	Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm chuẩn	Tự đánh giá của cơ sở GDNN	Đánh giá của Đoàn ĐGN	Tỷ lệ điểm đánh giá tiêu chí
4.3	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.	2	2	2	
4.4	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.	2	2	2	
4.5	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.	2	2	2	
4.6	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 mô-đun, môn học của chương trình đào tạo.	2	2	2	
4.7	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 sản xuất, dịch vụ.	2	2	2	
4.8	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.	2	0	0	
4.9	Tiêu chuẩn 4.9: Có đủ giáo trình cho các mô-đun, môn học của chương trình đào tạo.	2	2	2	
4.10	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.	2	2	2	
4.11	Tiêu chuẩn 4.11: Giáo trình cụ thể hóa yêu cầu về nội dung kiến thức, kỹ	2	2	2	

TT	Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm chuẩn	Tự đánh giá của cơ sở GDNN	Đánh giá của Đoàn ĐGN	Tỷ lệ điểm đánh giá tiêu chí
	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.				
4.12	Tiêu chuẩn 4.12: Nội dung giáo trình đảm bảo phù hợp với công nghệ trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ.	2	2	2	
5	Tiêu chí 5: Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo và thư viện	16	16	14	87,5%
5.1	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.	2	2	0	
5.2	Tiêu chuẩn 5.2: Đảm bảo đủ chủng loại thiết bị đào tạo đáp ứng yêu cầu của chương trình đào tạo.	2	2	2	
5.3	Tiêu chuẩn 5.3: Đảm bảo đủ số lượng thiết bị đào tạo đáp ứng quy mô, yêu cầu đào tạo.	2	2	2	
5.4	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.	2	2	2	
5.5	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.	2	2	2	
5.6	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,	2	2	2	

TT	Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm chuẩn	Tự đánh giá của cơ sở GDNN	Đánh giá của Đoàn ĐGN	Tỷ lệ điểm đánh giá tiêu 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.				
5.7	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.	2	2	2	
5.8	Tiêu chuẩn 5.8: Có các phần mềm ảo mô phỏng thiết bị dạy học thực tế trong giảng dạy.	2	2	2	
6	Tiêu chí 6: Dịch vụ cho người học	8	8	8	100%
6.1	Tiêu chuẩn 6.1: 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.	2	2	2	
6.2	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.	2	2	2	
6.3	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.	2	2	2	
6.4	Tiêu chuẩn 6.4: Cơ sở đào tạo thực hiện đa dạng hóa các hoạt động xã hội,	2	2	2	

TT	Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm chuẩn	Tự đánh giá của cơ sở GDNN	Đánh giá của Đoàn ĐGN	Tỷ lệ điểm đánh giá tiêu chí
	văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao cho người học.				
7	Tiêu chí 7: Giám sát, đánh giá chất lượng	16	14	14	87,5%
7.1	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 chương trình đào tạo với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ.	2	2	2	
7.2	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 chương trình đào tạo với vị trí việc làm của người tốt nghiệp.	2	2	2	
7.3	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.	2	2	2	
7.4	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.	2	2	2	
7.5	Tiêu chuẩn 7.5: Cơ sở đào tạo thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo theo quy định.	2	2	2	
7.6	Tiêu chuẩn 7.6: Hàng năm, cơ sở đào tạo có kế hoạch cụ thể và thực hiện cải thiện, nâng cao chất lượng chương trình đào tạo trên cơ sở kết quả tự	2	2	2	

TT	Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm chuẩn	Tự đánh giá của cơ sở GDNN	Đánh giá của Đoàn ĐGN	Tỷ lệ điểm đánh giá tiêu chí
	đánh giá của cơ sở đào tạo và kết quả đánh giá ngoài (nếu có).				
7.7	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.	2	0	0	
7.8	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.	2	2	2	

2. Các điểm mạnh của chương trình đào tạo nghề QL & KDNH & DVẤU

2.1. Chương trình đào tạo nghề Quản lý và kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ trung cấp có mục tiêu phù hợp với mục tiêu của Trường, phù hợp nhu cầu thị trường lao động hiện nay và được công bố công khai.

2.2. Hàng năm Trường có nghiên cứu, xác định định mức chi tối thiểu cho một người học ở mức phù hợp, đảm bảo kinh phí bằng nguồn thu hợp pháp để thực hiện tổ chức đào tạo nghề Quản lý và kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống đảm bảo mục tiêu chương trình quy định.

2.3. Hàng năm, Trường có văn bản giao nhiệm vụ cụ thể cho Khoa Kỹ thuật – Dịch vụ và các đơn vị có liên quan đến việc thực hiện chương trình đào tạo; Khoa Kỹ thuật – Dịch vụ và các đơn vị có liên quan hoàn thành các nhiệm vụ được giao.

2.4. Phương pháp đào tạo của Khoa Kỹ thuật – Dịch vụ phù hợp với nội dung chương trình đào tạo, kết hợp được rèn luyện năng lực thực hành với kiến thức chuyên môn; phát huy khả năng làm việc độc lập, tổ chức làm việc theo nhóm của người học.

2.5. Khoa Kỹ thuật – Dịch vụ phối hợp với đơn vị sử dụng lao động trong việc tổ chức, hướng dẫn HS thực hành, thực tập tại đơn vị sử dụng lao động; 100% HS trước khi tốt nghiệp được thực tập tại đơn vị sử dụng lao động .

2.6. Tổ chức kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp, đánh giá kết quả học tập, rèn luyện, cấp văn bằng theo quy định.

2.7. Trường Trung cấp nghề Quang Trung có 100% nhà giáo, cán bộ quản lý tham gia giảng dạy Chương trình đào tạo nghề Quản lý và Kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ;

2.8. Trường 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.

2.9. Hàng năm, 100% nhà giáo cơ hữu đi thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động theo quy định; cơ sở đào tạo đều có tổ chức và tạo điều kiện thuận lợi cho nhà giáo cơ hữu tham gia các khóa học tập, bồi dưỡng nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ; đảm bảo 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.

2.10. Cán bộ quản lý Khoa Kỹ thuật-Dịch vụ đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ và hàng năm, 100% cán bộ quản lý, nhà giáo, nhân viên Khoa Kỹ thuật-Dịch vụ hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao.

2.11. Chương trình đào tạo nghề Quản lý và kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống, trình độ trung cấp được xây dựng đảm bảo khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp. Định kỳ Nhà trường đã rà soát, cập nhật bổ sung điều chỉnh chương trình đào tạo cho phù hợp công nghệ tiên tiến đáp ứng nhu cầu của doanh nghiệp.

2.12. Chương trình đào tạo được xây dựng, cập nhật định kỳ có sự tham gia của nhà giáo, cán bộ quản lý giáo dục nghề nghiệp, cán bộ khoa học kỹ thuật của đơn vị sử dụng lao động.

2.13. Có đủ giáo trình cho các mô-đun, môn học của chương trình đào tạo. Giáo trình được cụ thể hóa yêu cầu về nội dung kiến thức, kỹ năng của từng học phần; mỗi chương/bài có hệ thống câu hỏi, bài tập; giáo trình đã rà soát, cập nhật phù hợp khi có thay đổi chương trình đào tạo.

2.14. Trường có quan hệ tốt với các cơ sở kinh doanh dịch vụ; tranh thủ được sự tham gia của doanh nghiệp vào quá trình xây dựng chương trình, giáo trình đào tạo, đánh giá kết quả học tập của HS;

2.15. Trường có hệ thống phòng học đảm bảo quy chuẩn xây dựng và yêu cầu đào tạo; có đủ chủng loại thiết bị đào tạo nghề QL&KDNH&DVAU đáp ứng yêu cầu danh mục thiết bị tối thiểu theo quy định của Bộ LĐTBXH và danh mục thiết bị tối thiểu được xác định trong chương trình đào tạo đáp ứng quy mô đào tạo của Trường.

2.16. Thiết bị được lắp đặt, bố trí hợp lý, thuận tiện cho việc học thực hành và quản lý đảm bảo vệ sinh công nghiệp, vệ sinh môi trường theo quy định.

2.17. Thư viện Trường có đủ chương trình, giáo trình, tài liệu tham khảo đáp ứng nhu cầu nghiên cứu, học tập của nhà giáo và người học.

2.18. Người học nghề Quản lý và kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ trung cấp được Trường cung cấp đầy đủ thông tin về mục tiêu, chương trình đào tạo, quy chế đào tạo, các chế độ chính sách của nhà nước, của Trường; các thông tin về thị trường lao động và nhu cầu việc làm.

2.19 Người học được hưởng các chế độ, chính sách theo quy định, khen thưởng, động viên khuyến khích kịp thời; được trợ giúp, giới thiệu việc làm cho người học sau khi tốt nghiệp; được rèn luyện thể chất, rèn luyện chính trị tư tưởng, đạo đức, lối sống, tinh thần trách nhiệm bằng nhiều hoạt động xã hội, văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao.

2.20. Trường thường xuyên tổ chức thu thập ý kiến: cán bộ quản lý, nhà giáo, người

học đang học, người học tốt nghiệp và đơn vị sử dụng lao động nhằm đánh giá mức độ hài lòng và các góp ý về các hoạt động của Trường, tình hình việc làm của người học tốt nghiệp... để làm căn cứ cải tiến công tác quản lý, hoạt động đào tạo của Trường hàng năm.

2.21. Hàng năm, Trường có thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo nghề Quản lý và kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ trung cấp theo quy định; đã có kế hoạch cụ thể và thực hiện cải thiện, nâng cao chất lượng chương trình đào tạo trên cơ sở kết quả tự đánh giá của mình.

3. Các điểm cần cải thiện:

3.1. Kết quả tuyển sinh nghề Quản lý và kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống của Trường năm học 2022-2023, 2023-2024 vượt chỉ tiêu đề ra.

3.2. Trường chưa có Chương trình đào tạo liên thông trình độ đại học của cơ sở giáo dục đại học. Chưa có Quy định về công nhận giá trị chuyển đổi kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng đã tích lũy của người học được miễn trừ khi học chương trình đào tạo liên thông đã được cơ sở giáo dục đại học ban hành.

3.3. Diện tích phòng thực hành nghề Quản lý và kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống, trình độ trung cấp chưa đáp ứng theo quy định.

3.4. Người học tốt nghiệp nghề Quản lý và kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ trung cấp khóa 2020-2022, trong vòng 06 tháng kể từ khi tốt nghiệp, chưa đạt tối thiểu 80% người học có việc làm phù hợp với ngành, nghề đào tạo.

4. Khuyến nghị của Đoàn đánh giá ngoài:

4.1. Trong năm học 2025-2026 và những năm tiếp theo, Trường thực hiện rà soát, điều chỉnh chỉ tiêu tuyển sinh cho phù hợp để công tác tuyển sinh đạt chỉ tiêu theo qui định.

4.2. Trường bổ sung Chương trình đào tạo liên thông trình độ đại học của cơ sở giáo dục đại học. Bổ sung Quy định về công nhận giá trị chuyển đổi kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng đã tích lũy của người học được miễn trừ khi học chương trình đào tạo liên thông đã được cơ sở giáo dục đại học ban hành.

4.3. Trong năm học 2024 - 2025 và những năm tiếp theo, Nhà trường cần sớm có kế hoạch sửa chữa, chuyển đổi công năng sử dụng của một số phòng thực hành đảm bảo theo quy định.

4.4. Năm 2025, Trường cần có kế hoạch cụ thể và thực hiện cải thiện, nâng cao chất lượng chương trình đào tạo để đảm bảo được yêu cầu: trong vòng 06 tháng kể từ khi tốt nghiệp, tối thiểu 80% người học có việc làm phù hợp với ngành, nghề đào tạo./.
