



BỘ LAO ĐỘNG THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI
TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGHỀ DU LỊCH SÀI GÒN

BÁO CÁO
KẾT QUẢ TỰ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG
CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGHỀ: QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN – TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG
NĂM 2021

Thành phố Hồ Chí Minh, tháng 08 năm 2021

MỤC LỤC

		Trang
	CÁC TỪ VIẾT TẮT	7
PHẦN I.	GIỚI THIỆU VỀ CƠ SỞ GIÁO DỤC NGHỀ NGHIỆP	10
1	Thông tin khái quát về cơ sở giáo dục nghề nghiệp	10
2	Thông tin khái quát Khoa/ Đơn vị phụ trách chương trình đào tạo	15
3	Thông tin về chương trình đào tạo	18
PHẦN II.	KẾT QUẢ TỰ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	23
1	Tổng quan chung	23
1.1	Căn cứ tự đánh giá	23
1.2	Mục đích tự đánh giá	23
1.3	Yêu cầu tự đánh giá	23
1.4	Phương pháp tự đánh giá	23
1.5	Các bước tiến hành tự đánh giá	24
2	Tự đánh giá	24
2.1	Tổng hợp kết quả tự đánh giá	24
2.2	Tự đánh giá theo từng tiêu chí, tiêu chuẩn	29
2.2.1	Tiêu chí 1. Mục tiêu và tài chính	29
	Tiêu chuẩn 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.	30
	Tiêu chuẩn 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.	32
	Tiêu chuẩn 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.	33
2.2.2	Tiêu chí 2. Hoạt động đào tạo	33
	Tiêu chuẩn 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.	35
	Tiêu chuẩn 2: Cơ sở đào tạo có kế hoạch đào tạo và tổ chức đào tạo theo quy định.	36
	Tiêu chuẩn 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,	37

	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.	
	Tiêu chuẩn 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.	39
	Tiêu chuẩn 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.	40
	Tiêu chuẩn 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.	41
	Tiêu chuẩn 7: Tổ chức đào tạo liên thông theo quy định.	41
2.2.3	Tiêu chí 3. Nhà giáo, cán bộ quản lý và nhân viên	42
	Tiêu chuẩn 1: 100% nhà giáo tham gia giảng dạy đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.	43
	Tiêu chuẩn 2: Hàng năm, 100% nhà giáo hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao.	44
	Tiêu chuẩn 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.	44
	Tiêu chuẩn 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.	45
	Tiêu chuẩn 5: Hàng năm, cơ sở đào tạo tổ chức cho nhà giáo cơ hữu tham gia các khóa học tập, bồi dưỡng.	46
	Tiêu chuẩn 6: 100% nhà giáo cơ hữu đi thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động theo quy định.	46
	Tiêu chuẩn 7: 100% cán bộ quản lý và nhân viên đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.	47
	Tiêu chuẩn 8: Hàng năm, 100% cán bộ quản lý và nhân viên hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao.	47
2.2.4	Tiêu chí 4. Chương trình và giáo trình	48
	Tiêu chuẩn 1: Chương trình đào tạo được xây dựng hoặc lựa chọn, thẩm định, ban hành, đánh giá và cập nhật theo quy định.	49
	Tiêu chuẩn 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.	50
	Tiêu chuẩn 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.	51
	Tiêu chuẩn 4: Chương trình đào tạo thể hiện được sự phân bổ thời	51

	gian, trình tự thực hiện các mô-đun, môn học để đảm bảo thực hiện được mục tiêu giáo dục nghề nghiệp.	
	Tiêu chuẩn 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.	52
	Tiêu chuẩn 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.	52
	Tiêu chuẩn 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.	53
	Tiêu chuẩn 8: Chương trình đào tạo đảm bảo việc liên thông giữa các trình độ đào tạo trong hệ thống giáo dục quốc dân.	54
	Tiêu chuẩn 9: Có đủ giáo trình cho các mô-đun, môn học của chương trình đào tạo.	54
	Tiêu chuẩn 10: 100% giáo trình được biên soạn hoặc lựa chọn, thẩm định, ban hành, đánh giá và cập nhật theo quy định.	55
	Tiêu chuẩn 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.	56
	Tiêu chuẩn 12: Nội dung giáo trình đảm bảo phù hợp với công nghệ trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ.	56
2.2.5	Tiêu chí 5. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo và thư viện	57
	Tiêu chuẩn 1: Phòng học, phòng thí nghiệm, xưởng thực hành, hệ thống điện, nước đảm bảo quy chuẩn xây dựng và yêu cầu đào tạo.	58
	Tiêu chuẩn 2: Đảm bảo đủ chủng loại thiết bị đào tạo đáp ứng yêu cầu của chương trình đào tạo.	59
	Tiêu chuẩn 3: Đảm bảo đủ số lượng thiết bị đào tạo đáp ứng quy mô, yêu cầu đào tạo.	60
	Tiêu chuẩn 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 sự 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	60
	Tiêu chuẩn 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.	61
	Tiêu chuẩn 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.	62

	Tiêu chuẩn 7: Thư viện được trang bị máy tính và nối mạng internet đáp ứng nhu cầu dạy, học và tra cứu tài liệu.	63
	Tiêu chuẩn 8: Có các phần mềm ảo mô phỏng thiết bị dạy học thực tế trong giảng dạy.	63
2.2.6	Tiêu chí 6. Dịch vụ người học	64
	Tiêu chuẩn 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.	66
	Tiêu chuẩn 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.	67
	Tiêu chuẩn 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.	68
	Tiêu chuẩn 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.	69
2.2.7	Tiêu chí 7. Giám sát, đánh giá chất lượng	70
	Tiêu chuẩn 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.	71
	Tiêu chuẩn 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.	72
	Tiêu chuẩn 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.	73
	Tiêu chuẩn 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.	74
	Tiêu chuẩn 5: Cơ sở đào tạo thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo theo quy định.	75
	Tiêu chuẩn 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 đánh giá của cơ sở đào tạo và kết quả đánh giá ngoài (nếu có).	75
	Tiêu chuẩn 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.	76
	Tiêu chuẩn 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	77

	nghiệp của người tốt nghiệp làm việc tại đơn vị sử dụng lao động.	
PHẦN III.	TỔNG HỢP KẾ HOẠCH NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	79
PHẦN IV.	ĐỀ XUẤT, KIẾN NGHỊ	80
	PHỤ LỤC	
	Phụ lục 1. Quyết định thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng Chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn .	81
	Phụ lục 2. Kế hoạch tự đánh giá chất lượng Chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn.	83
	Phụ lục 3. Bảng mã minh chứng.	93

Số: 12/BC-CĐNDLSG

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 10 tháng 08 năm 2021

BÁO CÁO
KẾT QUẢ TỰ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH/ NGHỀ: QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN, TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG

CÁC TỪ VIẾT TẮT

TT	Từ viết tắt	Giải thích
1	BCH	: Ban chấp hành
2	BGH	: Ban giám hiệu
3	BC	: Báo cáo
4	CBNV	: Cán bộ, nhân viên
5	CBQL	: Cán bộ quản lý
6	CĐN	: Cao đẳng nghề
7	CTĐT	: Chương trình đào tạo
8	DLSG	: Du lịch Sài Gòn
9	DN	: Doanh nghiệp
10	DS	: Danh sách
11	GDNN	: Giáo dục nghề nghiệp
12	GV	: Giảng viên, giáo viên
13	GVCN	: Giáo viên chủ nhiệm
14	HDDL	: Hướng dẫn du lịch
15	HĐQT	: Hội đồng quản trị
16	HĐTS	: Hội đồng tuyển sinh
17	HĐTĐ	: Hội đồng thẩm định
18	HSSV	: Học sinh, sinh viên

19	KĐCL	: Kiểm định chất lượng
20	KH	: Kế hoạch
21	LĐTĐ & XH	: Lao động Thương binh và Xã hội
22	LH	: Lữ hành
23	LT	: Lý thuyết
24	MTCV	: Mô tả công việc
25	NCKH	: Nghiên cứu khoa học
26	P. CSVC	: Phòng Quản trị thiết bị và Cơ sở vật chất
27	P.ĐT	: Phòng Đào tạo
28	P.HCNS	: Phòng Hành chính Nhân sự
29	P.TCKT	: Phòng Tài Chính Kế toán
30	P.TVTS	: Phòng Tư vấn tuyển sinh và truyền thông
31	PCCC	: Phòng cháy chữa cháy
32	QĐ	: Quyết định
33	QTKS	: Quản trị khách sạn
34	SV	: Sinh viên
35	TB	: Thông báo
36	TH	: Thực hành
37	TCDL	: Tổng cục Du lịch
38	TCGDNN	: Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp
39	TDTT	: Thể dục thể thao
40	TKB	: Thời khóa biểu
41	TSCĐ	: Tài sản cố định
42	TTB-DC	: Trang thiết bị - dụng cụ
43	TW	: Trung ương
44	VHNT	: Văn hóa nghệ thuật

- 45 VHTT & DL : Văn hóa Thể thao và Du lịch
- 46 VTOS : Trung tâm thẩm định và Đào tạo cho Hệ thống tiêu chuẩn nghề Du lịch Việt Nam

PHẦN I: GIỚI THIỆU VỀ CƠ SỞ GIÁO DỤC NGHỀ NGHIỆP VÀ KHOA/ĐƠN VỊ PHỤ TRÁCH CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Thông tin khái quát về cơ sở giáo dục nghề nghiệp:

- Tên Tiếng Việt: **Trường Cao đẳng nghề Du lịch Sài Gòn**

- Tên Tiếng Anh: Saigon Tourism Vocational College

- Cơ quan chủ quản: Bộ Lao động Thương binh & Xã hội

- Địa chỉ trường:

Trụ sở chính: 347A Nguyễn Thượng Hiền, P.11, Q.10, Tp.Hồ Chí Minh.

Cơ sở 1: 347 Nguyễn Thượng Hiền, P.11, Q.10, Tp.Hồ Chí Minh.

Cơ sở 2: 20/11C Kỳ Đồng, Q.03, Tp. Hồ Chí Minh.

Cơ sở 3: TT 17 Tam Đảo, P.15, Q.10, Tp. Hồ Chí Minh.

- Số điện thoại: (028) 38 344 856 - (028) 38 344916 - (028) 62 908923

- Số Fax: (028) 38 344917

- Email: saigon@dulichsaigon.edu.vn / truongdulichsaigon@gmail.com

- Website: www.dulichsaigon.edu.vn

- Năm thành lập:

Năm thành lập đầu tiên : 1991

Năm thành lập trường Trung cấp nghề : 2007

Năm thành lập trường Cao đẳng nghề : 2010

- Loại hình trường: Công lập: ; Tư thục:

1.1. Tóm tắt các bước phát triển quan trọng của cơ sở giáo dục nghề nghiệp:

- Ngày 16/10/1991, *Trung tâm đào tạo Nghiệp vụ Du lịch Sài Gòn* được thành lập theo quyết định số 150/QĐ-DN của Sở Giáo dục và Đào tạo thành phố Hồ Chí Minh.

- Ngày 17/02/1994, Trung tâm Đào tạo Nghiệp vụ Du lịch Sài Gòn được đổi tên thành *Trường Đào tạo Nghiệp vụ Du lịch Sài Gòn*, căn cứ theo quyết định số 235/QĐ-DN của Sở Giáo Dục và Đào tạo thành phố Hồ Chí Minh.

- Năm 1997, được Ủy Ban Nhân Dân thành phố Hồ Chí Minh công nhận là *Trường Dạy nghề tư thục đào tạo nghiệp vụ Du lịch Sài Gòn* theo quyết định số 3831/QĐ-UB-NC ký ngày 23/07/1997.

- Năm 2006, Được “Dự án phát triển nguồn nhân lực du lịch Việt Nam” do Tổng cục du lịch Việt Nam và Ủy ban hợp tác Châu Âu (EU) công nhận trường là *Trung tâm thẩm định và Đào tạo cho Hệ thống tiêu chuẩn nghề Du lịch Việt Nam (VTOS)*.

- Năm 2007, được chuyển đổi thành *Trường Trung cấp nghề tư thục Du lịch Sài Gòn* theo quyết định số 4923/QĐ-UBND do Ủy ban Nhân dân thành phố Hồ Chí Minh ký ngày 31/10/2007.

- Năm 2009, được Tổng cục Du lịch công nhận trường được *đào tạo các khóa ngắn hạn và cấp chứng chỉ nghiệp vụ hướng dẫn du lịch 1,2,3* tháng theo công văn số 563/TCDL-LH do Tổng cục Du lịch ký ngày 21/08/2009.

- Năm 2010, được công nhận là *Trường Cao đẳng nghề Du lịch Sài Gòn* trên cơ sở nâng cấp từ Trường Trung cấp nghề tư thục Du lịch Sài Gòn theo quyết định số 800/QĐ-BLĐTBXH của Bộ trưởng Bộ Lao động Thương binh và Xã hội ký ngày 28/06/2010.

- Năm 2018, nhà trường đã được Tổng cục Du lịch công nhận qua công văn số 1461/TCDL-LH ngày 18/10/2018 về việc tổ chức thi nghiệp vụ điều hành du lịch; và công văn số 1643/TCDL-LH ngày 14/11/2018 về việc tổ chức thi, cấp chứng chỉ nghiệp vụ hướng dẫn du lịch nội địa, quốc tế.

1.2. Thành tích đạt được:

1.2.1. Danh hiệu thi đua: Cờ thi đua xuất sắc của Bộ Văn hóa thể thao và Du lịch

Năm	Danh hiệu thi đua	Số, ngày tháng, năm của quyết định thi đua; cơ quan ban hành quyết định
2019	Tập thể lao động xuất sắc chuyên ngành Đào tạo	QĐ số 29/QĐ-BVHTTDL ngày 07/01/2020 của Bộ Văn hóa Thể thao & Du lịch.
2016	Tập thể lao động xuất sắc chuyên ngành Đào tạo	QĐ số 4712/QĐ-BVHTTDL ngày 30/12/2016 của Bộ Văn hóa Thể thao & Du lịch.
2014	Tập thể lao động xuất sắc chuyên ngành Đào tạo	QĐ số 4657/QĐ-BVHTTDL ngày 31/12/2014 của Bộ Văn hóa Thể thao & Du lịch.
2002	Tập thể lao động xuất sắc	QĐ số 10/QĐ-TCDL ngày 21/01/2003 của Tổng cục Du lịch.
2000	Tập thể lao động xuất sắc	QĐ số 120/1999/QĐ-TCDL-TĐ ngày 14/05/2001 của Tổng cục Du lịch.
1999	Tập thể lao động xuất sắc	QĐ số 213/QĐ-TCDL-TĐ ngày 24/06/2000 1999 của Tổng cục Du lịch.
1998	Tập thể lao động xuất sắc	QĐ số 104/1999/QĐ-TCDL ngày 01/03/1999 của Tổng cục Du lịch

1.2.2. Danh hiệu thi đua: Cờ truyền thống của UBND Thành phố Hồ Chí Minh

Năm	Danh hiệu thi đua	Số, ngày tháng, năm của quyết định thi đua; cơ quan ban hành quyết định
2016	Cờ Truyền thống	QĐ số 5095/QĐ-UB ngày 28/09/2016.

1.2.3. Danh hiệu thi đua: Sờ Lao động Thương binh và Xã hội

Năm	Danh hiệu thi đua	Số, ngày tháng, năm của quyết định thi đua; cơ quan ban hành quyết định
2019	Tập thể Lao động tiên tiến	QĐ số 28805/QĐ-SLĐTBXH ngày 30/08/2019 (Tập thể lao động tiên tiến năm học 2018 - 2019)

1.2.4. Hình thức khen thưởng:

Năm	Hình thức khen thưởng	Số, ngày tháng, năm của quyết định khen thưởng; cơ quan ban hành quyết định
Bộ Lao động Thương binh và Xã hội		
2016	Bằng khen	QĐ số 774/ QĐ-LĐTBOXH ngày 23/06/2016
2003		QĐ số 1633/QĐ-LĐTBOXH ngày 17/11/2004.
2002		QĐ số 382/QĐ-LĐTBOXH ngày 8/04/2003.
2001		QĐ số 365/QĐ-LĐTBOXH ngày 25/03/2002.
Bộ Văn hóa Thể thao và Du lịch		
Năm	Hình thức khen thưởng	Số, ngày tháng, năm của quyết định khen thưởng; cơ quan ban hành quyết định
2018	Bằng khen	QĐ số 4735/QĐ-BVHTTDL ngày 20/12/2018 (Có thành tích xuất sắc trong công tác đào tạo lĩnh vực VHHTDL tại địa phương 2018)
2016		QĐ số 2947/QĐ-BVHTTDL ngày 24/ 08/ 2016 (bằng khen cho tập thể và 03 cá nhân)
2007 - 2011		QĐ số 2809/QĐ-BVHTTDL ngày 09/ 09/ 2011 (01 cá nhân Hiệu trưởng và 01 của tập thể)
Tổng cục Du lịch		
1996	Bằng khen	QĐ số 24/TCDL-QĐ ngày 27/01/1997.
1997		QĐ số 48/TCDL-QĐ ngày 15/01/1998.
Ủy ban nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh		
2003	Bằng khen	QĐ số 803/QĐ-UB ngày 01/02/2004.
2000		QĐ số 2007/QĐ-UB ngày 9/04/2001.
1999		QĐ số 1345/QĐ-UB ngày 29/02/2000.
1997 - 1998		QĐ số 5879/QĐ-UBKT-NCVX ngày 5/11/1998.
1996 - 1997		QĐ số 6390/QĐ-UBKT-NCVX ngày 10/11/1997.
1995 - 1996		QĐ số 5255/QĐ-UBKT-NCVX ngày 12/11/1996.
1994 - 1995		QĐ số 3919/QĐ-UB ngày 26/12/1995.
Hiệp hội Cao đẳng Cộng đồng Việt Nam		
2010	Bằng khen	QĐ số 44/QĐ-HHCĐCĐ ngày 02/ 08/ 2010
Sở Du lịch Thành phố Hồ Chí Minh		
2016	Giấy khen	QĐ số 715/QĐ-SDL ngày 25/10/2016 (Khen thưởng 15 cá nhân của trường CĐN DLSG)
2005 2006	Bằng khen	Đoạt giải nhất 2 năm liên tục trong 2 cuộc thi “Điểm đến ấn tượng” và “Cùng bay xa, cùng chấp cánh” do Sở Du lịch & Báo Sài Gòn Tiếp thị tổ chức, dành cho Hướng dẫn viên các trường đào tạo du lịch
2007	Bằng khen	Ngày 02/12/2007, v/v tham gia tích cực và đóng góp cho ngành
Sở Lao động Thương binh & Xã hội		
2019	Giấy khen	QĐ 2368/QĐ-SLĐTBXH ngày 23/01/2019 v/v Thực hiện tốt công tác tư vấn, hướng nghiệp, tuyển sinh và giải quyết

		việc làm năm 2018.
Sở Giáo dục và Đào tạo Thành phố Hồ Chí Minh		
1992-1993 1993-1994 2001-2002 2004	Bằng khen	QĐ số 17/QĐ-GDDT ngày 06/06/ 2002

1.3. Cơ cấu tổ chức và nhân sự của nhà trường:

TT	Đội ngũ cán bộ, nhân viên	Số lượng	Trình độ				
			Thạc sĩ	Đại học	Cao đẳng	Trung cấp	Khác
01	Ban Giám hiệu	03	03				
02	Thư ký Hội đồng Quản trị	01					01
03	Phòng Đào tạo	03		03			
04	Phòng Hành chính - Nhân sự	03		02			01
05	Phòng Tài chính - Kế toán	05	01	03	01		
06	Phòng Tư vấn tuyển sinh	04		01	03		
07	Phòng Quản trị thiết bị và Cơ sở vật chất	15			01	03	11
08	Trung tâm Lữ hành Sài Gòn	01			01		
09	Trung tâm hợp tác đào tạo	04		02	02		
10	Khoa Khách sạn - Nhà hàng	10	01	06	01	02	
11	Khoa Lữ hành	06	02	01	01	01	01
	Tổng cộng	55	07	16	12	06	14

Bên cạnh đó, nhà trường đã thành lập các hội đồng như:

- Hội đồng tư vấn : 05 thành viên
- Hội đồng khoa học : 07 thành viên
- Hội đồng thẩm định : 07 thành viên

Được hiệu trưởng ra quyết định thành lập khi xây dựng các chương trình đào tạo và tự giải tán sau khi hoàn thành nhiệm vụ được giao.

1.4. Danh sách cán bộ lãnh đạo chủ chốt của nhà trường:

Đơn vị	Họ	Tên	Năm sinh	Học vị	Chức vụ
1. Ban giám hiệu	Ngô Thị Quỳnh	Xuân	1973	Th.S	Hiệu trưởng
	Phan Bửu	Toàn	1975	Th.S	P. Hiệu trưởng
	Nguyễn Trọng	Hoàng	1976	Th.S	P. Hiệu trưởng
2. Thư ký HĐQT	Lê Thị Bích	Đào	1970		Thư ký HĐQT
3. Tổ chức Công Đoàn:					
Công Đoàn	Trần Thị Lam	Giang	1984	CN	Chủ tịch

4. Phòng chức năng:					
P.TCKT	Nguyễn Ngọc	Trường	1976	Th.S	Kế toán trưởng
P. QTTB & CSVC	Ngô Quang	Đông	1989	CN	Q.Trưởng phòng
P.TVTS	Nguyễn Hữu	Công	1986	CN	Trưởng phòng
P.Đào tạo	Nguyễn Thị Ánh	Nguyệt	1988	CN	P. Phòng Đào tạo
5. Khoa chuyên môn:					
Khoa KSNH	Nguyễn Văn	Định	1980	Th.S	Trưởng Khoa
	Trần Thị Bích	Ngân	1987	CN	P. Trưởng Khoa
Khoa Lữ hành	Võ Thị Cẩm	Nhung	1959		P.Trưởng Khoa
	Nguyễn Bình Phương	Bna	1984	TC	TL.Trưởng Khoa
6. Các đơn vị trực thuộc:					
Trung tâm Lữ hành Sài Gòn	Võ Lê	Quyền	1976	CN	Giám đốc
Trung tâm hợp tác và truyền thông Du lịch	Phạm Ngọc Liên	Thảo	1988	CN	P.Giám đốc

1.5. Các nghề đào tạo và quy mô đào tạo của cơ sở giáo dục nghề nghiệp:

TT	Tên ngành/ngành đào tạo	Mã nghề	Quy mô tuyển sinh/năm	Trình độ đào tạo
1	Quản trị khách sạn	6810201	800	Cao đẳng
2	Hướng dẫn du lịch	6810103	180	Cao đẳng
3	Quản trị lữ hành	6810104	240	Cao đẳng
4	Kỹ thuật chế biến món ăn	5810207	105	Cao đẳng
5	Nghiệp vụ Lễ tân		100	Sơ cấp
6	Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam		90	Sơ cấp
7	Kỹ thuật chế biến món ăn Á - Âu		100	Sơ cấp
8	Nghiệp vụ Nhà hàng		100	Sơ cấp
9	Nghiệp vụ Phòng		70	Sơ cấp
10	Nghiệp vụ Pha chế thức uống		100	Sơ cấp
11	Quản lý khách sạn		100	Sơ cấp
12	Quản lý nhà hàng		100	Sơ cấp
13	Quản lý Bếp		60	Sơ cấp

1.6. Cơ sở vật chất, thư viện, tài chính:

Diện tích sử dụng (m ²)		Diện tích xây dựng (m ²)		Phòng học lý thuyết sử dụng đào tạo ngành QTKS (m ²)	Phòng học thực hành sử dụng đào tạo ngành QTKS (m ²)	Thư viện (m ²)	Thể thao (m ²)	Nhà ăn (m ²)	Y tế (m ²)
Trụ sở chính	Chi nhánh	Trụ sở chính	Chi nhánh						
407		2,000			1,174.5				
	450		1,200	567	85			130	36
	438		2,400	351	208.5	63		200	
	707		707	707				87	
	30,000								
							4000 (*)		

- (*) Nhà trường đã ký hợp đồng 05 năm với công ty TNHH DVHH Hoàng Gia V/v thuê sân Chảo Lửa để tổ chức các hoạt động thể dục, thể thao cho sinh viên các ngành.

1.6.1. Tổng số đầu sách trong thư viện của nhà trường: 1.057.

1.6.2. Tổng số máy tính của trường : 171 bộ

- Dùng cho văn phòng : 38 bộ

- Dùng cho sinh viên học tập : 133 bộ

1.6.3. Tổng kinh phí đào tạo trong 03 năm trở lại đây:

- Năm 2018: 24.482.000.000 đ

- Năm 2019: 23.756.624.807 đ

- Năm 2020: 26.820.813.221 đ

1.6.4. Tổng thu học phí (chỉ tính hệ chính quy) trong 03 năm trở lại đây:

- Năm 2018: 26.497.500.000 đ

- Năm 2019: 42.993.767.000 đ

- Năm 2020: 45.011.354.000 đ

2. Thông tin khái quát Khoa/ Đơn vị phụ trách chương trình đào tạo:

2.1. Thông tin khái quát:

- Tên Khoa : Khoa Khách sạn - Nhà hàng

- Tên tiếng Anh : Faculty of Hospitality

- Số điện thoại : (028) 38 344 856 - (028) 38 344 916, Ext: 112, 113

- Được thành lập theo quyết định số: 108/QĐ- CĐNDLSG ngày 05/11/2010. Khoa khách sạn - nhà hàng thực hiện nhiệm vụ đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp nghề Quản trị khách sạn, trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn và sơ cấp các nghề: Lễ tân khách sạn, Nghiệp vụ Phòng, Nghiệp vụ Nhà hàng, Nghiệp vụ pha chế thức uống,

Kỹ thuật chế biến món ăn Á - Âu, Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam, Quản lý Bếp, Quản lý khách sạn, Quản lý nhà hàng...

- Thành tích đạt được:

+ Năm 2018:

- Tập thể hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao năm 2018 (QĐ số 196/QĐ-CĐNDLSG ngày 29 tháng 12 năm 2018).

- 03 cá nhân hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ và 06 cá nhân hoàn thành tốt nhiệm vụ năm 2018 (Theo QĐ số 06/QĐ-CĐNDLSG ngày 03 tháng 01 năm 2019).

+ Năm 2019:

- Tập thể hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao năm 2019 (QĐ số 227/QĐ-CĐNDLSG ngày 31 tháng 12 năm 2019).

- 03 cá nhân hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ và 07 cá nhân hoàn thành tốt nhiệm vụ năm 2019 (Theo QĐ số 10/QĐ-CĐNDLSG ngày 31 tháng 01 năm 2020).

+ Năm 2020:

- Tập thể hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao năm 2020 (QĐ số 05/QĐ-CĐNDLSG ngày 02 tháng 01 năm 2021).

- 03 cá nhân hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ và 05 cá nhân hoàn thành tốt nhiệm vụ năm 2020 (Theo QĐ số 15/QĐ-CĐNDLSG ngày 06 tháng 01 năm 2021).

Song song với những đóng góp của tập thể CBNV và GV của Khoa, HSSV của khoa đã đạt giải khuyến khích Lễ tân giỏi nghề cấp thành phố năm 2016.

2.2. Cơ cấu tổ chức:

TT	Cán bộ, nhân viên	Số lượng	Trình độ					
			Tiến sĩ	Thạc sĩ	Đại học	Cao đẳng	Trung cấp	Khác
01	Trưởng Khoa	01		1				
02	Phó Trưởng Khoa	01			1			
03	Nhân viên	05			2	1	2	
04	Giảng viên kiêm nhiệm	7		1	6			
05	Giáo viên, giảng viên cơ hữu	45		16	22	03	01	03
06	Giáo viên, giảng viên thỉnh giảng	30	1	17	09	01	0	2
	Tổng số	89	1	35	41	5	2	5

2.3. Khoa, bộ môn có nhiệm vụ:

a) Quản lý giảng viên, cán bộ quản lý, nhân viên và người học thuộc khoa, bộ môn theo phân công của hiệu trưởng;

b) Quản lý hồ sơ, hợp đồng, định mức giảng dạy của giảng viên và các chế độ về công tác giảng dạy;

c) Thực hiện kế hoạch giảng dạy, học tập và các hoạt động ngoại khóa khác theo chương trình, kế hoạch giảng dạy hàng năm của trường theo quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội, bao gồm:

- Xây dựng chương trình đào tạo của từng ngành, nghề theo từng trình độ đào tạo thuộc khoa, bộ môn mình quản lý hoặc do hiệu trưởng giao.

- Tổ chức biên soạn đề cương chi tiết các môn học, mô-đun, tín chỉ liên quan bảo đảm tính thống nhất, tránh chồng chéo giữa các môn học, mô-đun, tín chỉ của chương trình đào tạo hoặc giữa các trình độ đào tạo.

- Tổ chức phát triển chương trình đào tạo, xây dựng các đề án, biên soạn tài liệu, giáo trình đào tạo theo định hướng phát triển của nhà trường; phát triển chương trình đào tạo, giáo trình, tài liệu giảng dạy trình độ cao đẳng, trình độ trung cấp, trình độ sơ cấp và các chương trình đào tạo thường xuyên theo quy định.

- Tổ chức nghiên cứu cải tiến phương pháp giảng dạy, học tập nhằm nâng cao chất lượng đào tạo.

- Xây dựng và thực hiện phương pháp kiểm tra, thi, đánh giá kết quả học tập, rèn luyện của người học, bảo đảm chuẩn đầu ra của người học theo cam kết đã được công bố, đáp ứng nhu cầu sử dụng của thị trường lao động.

d) Lập kế hoạch và tổ chức thực hiện các hoạt động khoa học và công nghệ, hợp tác quốc tế; hợp tác với các tổ chức khoa học và công nghệ, cơ sở sản xuất, kinh doanh, dịch vụ liên quan đến ngành nghề đào tạo và huy động sự tham gia của doanh nghiệp vào quá trình đào tạo của khoa, bộ môn;

đ) Xây dựng kế hoạch phát triển đội ngũ giảng viên; ngành, nghề đào tạo và cơ sở vật chất, thiết bị phục vụ cho đào tạo và nghiên cứu khoa học; tăng cường điều kiện bảo đảm chất lượng đào tạo; thực hiện các hoạt động thực nghiệm, nghiên cứu khoa học, ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào quá trình đào tạo;

e) Xây dựng kế hoạch và công tác giáo dục chính trị, tư tưởng, đạo đức, lối sống cho giảng viên, cán bộ quản lý, nhân viên, sinh viên; có kế hoạch đào tạo, bồi dưỡng nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ cho giảng viên và nhân viên thuộc khoa, bộ môn.

g) Tổ chức đánh giá giảng viên, cán bộ quản lý, nhân viên trong khoa, bộ môn và tham gia đánh giá cán bộ quản lý trong trường theo quy định của nhà trường;

h) Quản lý, sử dụng có hiệu quả cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo theo quy định của hiệu trưởng; đề xuất, xây dựng các kế hoạch bổ sung, bảo trì thiết bị đào tạo của khoa, bộ môn;

i) Thường xuyên theo dõi hoạt động của cổng thông tin tra cứu điểm, thời khóa biểu, thông báo kịp thời về phòng Đào tạo, phòng Quản trị thiết bị và cơ sở vật chất, Phòng Tư vấn tuyển sinh và truyền thông, hướng dẫn sinh viên thuộc khoa thực hiện khi có sự cố xảy ra.

k) Thực hiện chế độ báo cáo theo quy định của hiệu trưởng.

3. Thông tin về chương trình đào tạo:

Tên ngành, nghề	: Quản trị khách sạn
Mã ngành, nghề	: 6810201
Trình độ đào tạo	: Cao đẳng
Hình thức đào tạo	: Chính quy
Đối tượng tuyển sinh	: Tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương
Thời gian đào tạo	: 2,5 năm

3.1. Mục tiêu đào tạo:

3.1.1. Mục tiêu chung:

Trang bị cho người học các kiến thức về kinh doanh lưu trú và các kỹ năng nghiệp vụ khách sạn theo tiêu chuẩn của Tổng cục Du lịch Việt Nam và quốc tế, đồng thời rèn luyện các kỹ năng mềm cần thiết cho công việc giúp người học có thể làm việc hiệu quả trong lĩnh vực khách sạn, nhà hàng và đáp ứng nhu cầu tuyển dụng trong thời kỳ hội nhập quốc tế.

3.1.2. Mục tiêu cụ thể:

a. Kiến thức:

- Xác định được các nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lê nin, tư tưởng Hồ Chí Minh và đường lối cách mạng của Đảng cộng sản Việt Nam, đường lối phát triển kinh tế của Đảng, thành tựu và định hướng phát triển của ngành Du lịch Việt Nam;

- Xác định được kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật và văn hóa xã hội phù hợp với chuyên ngành như: Luật Du lịch, Luật bảo vệ môi trường, Pháp luật trong kinh doanh, Luật kinh tế...;

- Mô tả được vị trí, ý nghĩa, tác dụng của Giáo dục thể chất đối với sức khỏe con người nói chung, đối với người học nghề và người lao động nói riêng;

- Giải thích được vai trò và tầm quan trọng của cách mạng công nghiệp 4.0 và ứng dụng của cách mạng công nghiệp 4.0 vào trong ngành nghề;

- Nhận thức được tầm quan trọng của ngoại ngữ đối với ngành nghề;

- Trình bày được những hiểu biết khái quát về ngành du lịch, tổng quan về du lịch và Khách sạn - Nhà hàng;

- Mô tả được vị trí, vai trò của khách sạn trong ngành du lịch và đặc trưng của hoạt động khách sạn, tác động của nó về mặt kinh tế, văn hóa, xã hội và môi trường;

- Trình bày được cơ cấu tổ chức, vị trí, vai trò, chức năng, nhiệm vụ của các bộ phận trong khách sạn; mối quan hệ giữa các bộ phận trong khách sạn và đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng dịch vụ khách sạn;

- Mô tả được các quy trình nghiệp vụ cơ bản của khách sạn: nghiệp vụ lễ tân, nghiệp vụ phòng, nghiệp vụ nhà hàng, pha chế thức uống và chế biến món ăn...;

- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu tại khách sạn và công dụng của chúng;

- Trình bày được nguyên lý, quá trình quản trị nói chung, quản trị con người, tài sản, tài chính, marketing khách sạn nói riêng;
- Trình bày được tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ khách sạn và cách thức đánh giá chất lượng;
- Mô tả được quy trình lập kế hoạch, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc tại các bộ phận của khách sạn;
- Trình được các nguyên tắc bảo đảm an ninh, an toàn, giải thích được lý do phải tuân thủ các quy định về an ninh, an toàn trong khách sạn để nhận diện được các nguy cơ và biện pháp phòng ngừa.

b. Kỹ năng:

- Ứng dụng được các kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật trong ngành nghề;
- Giao tiếp tốt với khách hàng bằng tiếng Việt và Anh, phù hợp với yêu cầu phục vụ khách tại bộ phận lễ tân, bộ phận phòng, nhà hàng hoặc khu vực hội nghị;
- Chăm sóc khách hàng và giải quyết phàn nàn của khách hàng có hiệu quả;
- Sử dụng đúng, an toàn các loại trang thiết bị khách sạn;
- Thực hiện đúng quy trình phục vụ khách hàng tại các vị trí công việc của bộ phận lễ tân, phòng, nhà hàng hoặc khu vực hội nghị, hội thảo theo tiêu chuẩn của khách sạn;
- Thực hiện đúng quy trình giám sát tại các vị trí công việc của giám sát bộ phận Lễ tân, bộ phận Phòng, Nhà hàng theo tiêu chuẩn của khách sạn;
- Thực hiện đánh giá năng lực và đào tạo nhân viên đảm bảo đáp ứng nhu cầu của doanh nghiệp;
- Chủ trì hoặc tham gia xây dựng được một số kế hoạch của các bộ phận như: kế hoạch marketing, kế hoạch nhân sự, kế hoạch mua sắm trang thiết bị, dụng cụ, kế hoạch tổ chức hội nghị, hội thảo hoặc sự kiện;
- Làm được các loại báo cáo, soạn thảo được văn bản đối nội, hợp đồng thông dụng của khách sạn;
- Ứng dụng được phần mềm quản lý khách sạn trong công việc hàng ngày;
- Quản lý thời gian làm việc hiệu quả;
- Phân tích, đánh giá được kết quả hoạt động kinh doanh của các bộ phận lưu trú, ăn uống, hội nghị, hội thảo và phát hiện ra được các nguyên nhân và đề xuất được các giải pháp nhằm nâng cao kết quả hiệu quả kinh doanh;
- Sử dụng được tiếng Anh chuyên ngành trong giao tiếp tại các bộ phận trong khách sạn, bậc 2/6 theo khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam.

c. Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Tôn trọng các tiêu chuẩn đạo đức nghề nghiệp;
- Tuân thủ các quy định về pháp luật trong kinh doanh du lịch, kinh doanh nhà hàng khách sạn;
- Yêu nghề, có ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp và tinh thần trách nhiệm cao trong công việc;

- Chấp nhận áp lực công việc, thích nghi với môi trường làm việc thường xuyên có sự thay đổi;

- Tôn trọng khách hàng, quan tâm chăm sóc và thuyết phục được khách hàng;

- Hợp tác với đồng nghiệp và đối tác;

- Trung thực, chủ động khắc phục khó khăn trong công việc;

- Linh hoạt trong xử lý tình huống, tự tin trong xử lý công việc;

- Thực hiện được các nghiệp vụ chuyên môn tại các vị trí việc làm ở các bộ phận Lễ tân, Buồng, Âm thực, Kinh doanh tiếp thị, An ninh... Có khả năng tiếp nhận, ghi chép, chuyển tải và giải thích thông tin theo yêu cầu; 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 nhưng cần có sự chỉ dẫn thực hiện; chịu trách nhiệm chủ yếu đối với kết quả công việc;

- Rèn luyện ý thức trách nhiệm cao trong công tác bảo vệ môi trường và thực hành du lịch có trách nhiệm; đảm bảo hiểu và tuân thủ theo những hướng dẫn và qui định của tổ chức; có khả năng duy trì tốt các qui trình về an ninh và bảo mật thông tin, chấp hành tốt các qui định của pháp luật liên quan đến ngành nghề; khả năng tiếp cận và ứng dụng cách mạng công nghiệp 4.0 vào trong công việc.

- Hình thành được các nhóm làm việc và điều hành được hoạt động của nhóm;

- Hướng dẫn, giám sát được các nhiệm vụ thực hiện của nhóm, chịu trách nhiệm cá nhân và chịu trách nhiệm đối với nhóm;

- Đánh giá được chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của nhóm;

- Có khả năng tự học hỏi và nghiên cứu, tìm hiểu trong môi trường làm việc để nâng cao trình độ kiến thức chuyên môn nghề nghiệp, kỹ năng trong tổ chức các hoạt động nghề nghiệp, đáp ứng đòi hỏi trong quá trình công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước;

- Có năng lực để tham gia học liên thông lên các bậc học cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp đáp ứng nhu cầu của bản thân và nghề nghiệp.

3.1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp, người học đủ khả năng đảm nhiệm vị trí: nhân viên lễ tân, nhân viên phục vụ phòng, nhân viên phục vụ nhà hàng, nhân viên phục vụ hội nghị, nhân viên phụ bar, bếp, nhân viên kinh doanh tiếp thị, nhân viên an ninh khách sạn... Tùy theo khả năng cá nhân, kinh nghiệm thực tiễn, môi trường công tác và loại hình khách sạn, người học có khả năng đảm đương các vị trí công tác cao hơn như giám sát bộ phận lễ tân, giám sát bộ phận phòng, nhà hàng hoặc quản lý khách sạn vừa và nhỏ.

3.2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:

- Số lượng môn học, mô đun : 38

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học : 103 Tín chỉ (2.567 giờ)

- Khối lượng các môn học chung/đại cương : 19 Tín chỉ (435 giờ)

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn : 84 Tín chỉ (2.132 giờ)

- Khối lượng lý thuyết: 1.027 giờ; Thực hành, thực tập: 1.048 giờ

3.3. Nội dung chương trình:

Mã MH/MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Các môn học chung	19	435	157	255	23
MH01	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH02	Chính trị	4	75	41	29	5
MH03	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH04	Giáo dục quốc phòng và an ninh	3	75	36	35	4
MH05	Tin học	3	75	15	58	2
MH06	Anh văn cơ bản	5	120	42	72	6
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	84	2132	870	1153	109
II.1	Các môn học, mô đun cơ sở	17	375	232	120	23
MĐ07	An ninh- An toàn trong khách sạn	2	45	30	13	2
MH08	Giao tiếp trong du lịch	2	45	28	15	2
MH09	Kế toán Quản trị Khách sạn - Nhà hàng	2	45	19	24	2
MĐ10	Kỹ thuật pha chế thức uống cơ bản	2	45	30	13	2
MH11	Quản trị học	2	45	38	5	2
MĐ12	Anh văn giao tiếp	2	45	12	24	9
MH13	Tổng quan du lịch và khách sạn	3	60	45	13	2
MH14	Văn hóa Ẩm thực	2	45	30	13	2
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	67	1757	638	1033	86
MH15	Anh văn chuyên ngành khách sạn	5	120	30	88	2
MH16	Anh văn chuyên ngành Nhà hàng	4	90	30	58	2
MH17	Chăm sóc khách hàng	2	45	30	13	2
MH18	Giám sát bộ phận nhà hàng	3	70	33	35	2
MĐ19	Kỹ năng bán hàng	3	60	45	13	2
MH20	Giám sát bộ phận Lễ tân	3	60	45	13	2
MH21	Giám sát bộ phận quản gia	3	75	33	40	2
MĐ22	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	1	35	5	25	5
MH23	Marketing Khách sạn	3	60	45	13	2
MĐ24	Nghiệp vụ Lễ tân	5	120	30	83	7
MĐ25	Nghiệp vụ Nhà hàng	4	105	30	68	7
MĐ26	Nghiệp vụ Phục vụ Phòng khách sạn	4	100	30	63	7
MH27	Nghiệp vụ thanh toán	2	30	28		2
MĐ28	Nghiệp vụ văn phòng	1	30	15	13	2
MĐ29	Quản lý Bếp	2	45	30	13	2
MĐ30	Quản lý quầy Bar	2	40	30	8	2
MH31	Quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật khách sạn	2	45	30	13	2
MH32	Quản trị nhân sự	2	45	30	13	2
MH33	Quản trị tài chính DN Du lịch - Khách sạn	2	45	30	13	2
MĐ34	Quản trị yến tiệc và hội nghị	3	85	18	60	7

MĐ35	Tin học ứng dụng trong khách sạn	2	45	15	28	2
MH36	Kiến tập tại cơ sở	1	22	20		2
MĐ37	Thực tập nghiệp vụ	1	45	1	40	4
MĐ38	Thực tập tại doanh nghiệp	7	340	5	320	15
	Tổng cộng	103	2567	1027	1048	132

3.4. Phương thức đào tạo:

Phương thức đào tạo nhà trường đang áp dụng đối với nghề Quản trị khách sạn là phương thức đào tạo tập trung, học theo niên chế. Chương trình đào tạo Quản trị khách sạn đào tạo trong thời gian 03 năm (đối với khoá tuyển sinh năm 2015 và 2016); 2,5 năm (đối với khoá tuyển sinh năm 2017 và các khoá tiếp theo). Thời gian học thực hành chiếm 60%-70% tổng giờ học toàn khóa. Chương trình đào tạo được xây dựng mang tính liên thông trình độ trung cấp lên cao đẳng của trường, liên thông trình độ trung cấp, cao đẳng lên đại học với nghề tương ứng.

4. Cơ sở vật chất phục vụ chương trình đào tạo:

Khoa được giao nhiệm vụ quản lý các phòng học thực hành đáp ứng đủ cho công tác đào tạo với số liệu chi tiết như sau:

TT	Hạng mục, công trình	Số lượng
1	Phòng học thực hành nghiệp vụ Buồng	3 phòng
2	Phòng học thực hành nghiệp vụ Nhà hàng - Bar	3 phòng
3	Phòng học thực hành Bếp nóng	1 phòng
4	Phòng học thực hành Bếp bánh	1 phòng
5	Phòng học thực hành nghiệp vụ Lễ tân	2 phòng
6	Phòng học thực hành Tin học ứng dụng trong khách sạn	3 phòng

Các phòng học lý thuyết đều có quy chuẩn kết cấu, kiến trúc và nội thất đảm bảo các yêu cầu về an toàn, hệ thống chiếu sáng và thông gió; mỗi phòng học đều trang bị đầy đủ các trang thiết bị như bàn ghế giảng viên, sinh viên, bảng từ, hệ thống chiếu sáng, hệ thống âm thanh, máy chiếu...

Các phòng thực hành có quy chuẩn xây dựng, kết cấu, kiến trúc đảm bảo các yêu cầu về an toàn, hệ thống chiếu sáng, thông gió, cấp thoát nước, phòng chống cháy nổ đủ và đúng quy chuẩn, thuận tiện cho việc giảng dạy, học tập của giảng viên và sinh viên.

Mỗi phòng thực hành đều có đủ chủng loại, số lượng thiết bị dạy nghề theo quy định trong chương trình dạy nghề và phù hợp với quy mô đào tạo. Các thiết bị dạy nghề đảm bảo 100% hoạt động tốt. Các thiết bị dạy nghề được bố trí hợp lý, an toàn, thuận tiện cho việc đi lại, vận hành, bảo dưỡng và tổ chức hoạt động dạy và học.

Các phòng thực hành được Khoa bố trí, khai thác, sử dụng hiệu quả, an toàn đáp ứng yêu cầu quy mô đào tạo của Nghề; tổ chức giảng dạy đúng công năng cho từng phòng học, phòng thực hành.

PHẦN II: KẾT QUẢ TỰ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Tổng quan chung:

1.1. Căn cứ tự đánh giá:

- Thông tư số 15/2017/TT-BLĐTBXH ngày 08/06/2017 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.

- Thông tư số 28/2017/TT-BLĐTBXH ngày 15/12/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động Thương binh & Xã hội V/v Quy định hệ thống đảm bảo chất lượng của cơ sở GDNN.

- Căn cứ Công văn số 454/TCGDNN-KĐCL ngày 25/3/2019 của Tổng cục GDNN về việc hướng dẫn đánh giá các tiêu chuẩn kiểm định chương trình năm 2019;

1.2. Mục đích tự đánh giá:

- Đánh giá, xác định mức độ thực hiện mục tiêu, chương trình, nội dung dạy nghề, cơ sở vật chất, trang thiết bị thực hành, dịch vụ cho người học và các điều kiện học tập của sinh viên, giảng dạy của giảng viên.

- Xác định mức độ đạt được của đơn vị thông qua việc đối chiếu, so sánh với các yêu cầu của bộ tiêu chí, tiêu chuẩn và chỉ số kiểm định chất lượng chương trình đào tạo.

- Phát hiện những điểm mạnh, điểm cần cải thiện trong thời gian tới, qua đó giúp đơn vị hoạch định chiến lược phát triển các nguồn lực trong từng giai đoạn, góp phần xây dựng Nhà trường trở thành đơn vị dạy nghề đạt chất lượng cao.

- Là cơ sở cho hoạt động cải thiện chất lượng đào tạo, chuẩn hoá các hoạt động đào tạo nghề của đơn vị.

1.3. Yêu cầu tự đánh giá:

- Đánh giá theo hệ thống tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng chương trình đào tạo hiện hành và các hướng dẫn có liên quan.

- Các thông tin, phân tích đánh giá cần rõ ràng, cụ thể, bám sát chức năng của đơn vị. Các nội dung đánh giá có minh chứng phù hợp để chứng minh.

- Ngôn ngữ mô tả dễ hiểu, văn phong rõ ràng, mạch lạc. Không có lỗi chính tả và lỗi ngữ pháp.

- Đảm bảo đúng thời gian theo kế hoạch.

1.4. Phương pháp tự đánh giá:

- Nghiên cứu bộ Tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng chương trình đào tạo do Tổng cục giáo dục nghề nghiệp 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 các đơn vị và tìm những chứng cứ để chứng minh nội hàm tiêu chuẩn.

- Khảo sát thực tế, thảo luận, lấy ý kiến các thành viên trong trường, cán bộ quản lý, giảng viên, người học và người sử dụng lao động.

- Mô tả, làm rõ thực trạng của trường, 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 chương trình đào tạo theo quy định tại mục 2 của Thông tư số 15/2017/TT-BLĐTBXH ngày 8/6/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội:

- Thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng.
- Xây dựng kế hoạch tự đánh giá.
- Thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo.
- Thông qua và phê duyệt báo cáo tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo.
- Công bố báo cáo tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo và gửi báo cáo về Sở Lao động Thương binh và Xã hội và Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp.

2. Tự đánh giá:

2.1. Tổng hợp kết quả tự đánh giá:

TT	Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm chuẩn	Điểm tự đánh giá
	Đề xuất kết quả đạt được		Đạt
	Tổng điểm	100	100
1	Tiêu chí 1: Mục tiêu và tài chính	06	06
1.1	Tiêu chuẩn 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
1.2	Tiêu chuẩn 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
1.3	Tiêu chuẩn 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	Tiêu chí 2: Hoạt động đào tạo	14	14
2.1	Tiêu chuẩn 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.	2	2
2.2	Tiêu chuẩn 2: Cơ sở đào tạo có kế hoạch đào tạo và tổ chức đào tạo theo quy định.	2	2

2.3	Tiêu chuẩn 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
2.4	Tiêu chuẩn 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
2.5	Tiêu chuẩn 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
2.6	Tiêu chuẩn 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
2.7	Tiêu chuẩn 7: Tổ chức đào tạo liên thông theo quy định.	2	2
3	Nhà giáo, cán bộ quản lý và nhân viên	16	16
3.1	Tiêu chuẩn 1: 100% nhà giáo tham gia giảng dạy đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định	2	2
3.2	Tiêu chuẩn 2: Hàng năm, 100% nhà giáo hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao.	2	2
3.3	Tiêu chuẩn 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
3.4	Tiêu chuẩn 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
3.5	Tiêu chuẩn 5: Hàng năm, cơ sở đào tạo tổ chức cho nhà giáo cơ hữu tham gia các khóa học tập, bồi dưỡng.	2	2
3.6	Tiêu chuẩn 6: 100% nhà giáo cơ hữu đi thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động theo quy định..	2	2
3.7	Tiêu chuẩn 7: 100% cán bộ quản lý và nhân viên đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.	2	2
3.8	Tiêu chuẩn 8: Hàng năm, 100% cán bộ quản lý và nhân viên hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao.	2	2
4	Tiêu chí 4 - Chương trình, giáo trình	24	24
4.1	Tiêu chuẩn 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
4.2	Tiêu chuẩn 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	2	2

	tạo.		
4.3	Tiêu chuẩn 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
4.4	Tiêu chuẩn 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
4.5	Tiêu chuẩn 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
4.6	Tiêu chuẩn 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
4.7	Tiêu chuẩn 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
4.8	Tiêu chuẩn 8: Chương trình đào tạo đảm bảo việc liên thông giữa các trình độ đào tạo trong hệ thống giáo dục quốc dân.	2	2
4.9	Tiêu chuẩn 9: Có đủ giáo trình cho các mô-đun, môn học của chương trình đào tạo.	2	2
4.10	Tiêu chuẩn 10: 100% giáo trình được biên soạn hoặc lựa chọn, thẩm định, ban hành, đánh giá và cập nhật theo quy định.	2	2
4.11	Tiêu chuẩn 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.	2	2
4.12	Tiêu chuẩn 12: Nội dung giáo trình đảm bảo phù hợp với công nghệ trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ.	2	2
5	Tiêu chí 5 - Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo và thư viện	16	16
5.1	Tiêu chuẩn 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
5.2	Tiêu chuẩn 2: Đảm bảo đủ chủng loại thiết bị đào tạo đáp ứng yêu cầu của chương trình đào tạo.	2	2
5.3	Tiêu chuẩn 3: Đảm bảo đủ số lượng thiết bị đào tạo đáp ứng quy mô, yêu cầu đào tạo.	2	2
5.4	Tiêu chuẩn 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 sự 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

5.5	Tiêu chuẩn 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
5.6	Tiêu chuẩn 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.	2	2
5.7	Tiêu chuẩn 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
5.8	Tiêu chuẩn 8: Có các phần mềm ảo mô phỏng thiết bị dạy học thực tế trong giảng dạy.	2	2
6	Tiêu chí 6 - Dịch vụ cho người học	8	8
6.1	Tiêu chuẩn 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
6.2	Tiêu chuẩn 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
6.3	Tiêu chuẩn 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
6.4	Tiêu chuẩn 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.	2	2
7	Tiêu chí 7 - Giám sát, đánh giá chất lượng	16	16
7.1	Tiêu chuẩn 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
7.2	Tiêu chuẩn 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
7.3	Tiêu chuẩn 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

7.4	Tiêu chuẩn 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
7.5	Tiêu chuẩn 5: Cơ sở đào tạo thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo theo quy định.	2	2
7.6	Tiêu chuẩn 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 đánh giá của cơ sở đào tạo và kết quả đánh giá ngoài (nếu có).	2	2
7.7	Tiêu chuẩn 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	2
7.8	Tiêu chuẩn 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. Tự đánh giá theo từng tiêu chí, tiêu chuẩn:

2.2.1. TIÊU CHÍ 1: Mục tiêu, quản lý và tài chính

Đánh giá tổng quát tiêu chí 1:

Mở đầu:

Việc xác định rõ mục tiêu, sứ mạng, tổ chức và quản lý của trường được xác định tại đề án thành lập trường CĐN Du lịch Sài Gòn và được các cấp có thẩm quyền thông qua các quyết định thành lập trường. Căn cứ văn bản hợp nhất số 1308/VBHN-BLĐTĐBXH ngày 05/04/2019 quy định Điều lệ trường Cao đẳng, nhà trường đã cập nhật và ban hành Quy chế tổ chức hoạt động của Trường (*1.1.03- Quyết định số 118/QĐ-CĐNDLSG ngày 01/08/2019 v/v cập nhật, ban hành Quy chế tổ chức hoạt động Trường*), quy chế hiện nay đã và đang đi vào hoạt động nề nếp và ổn định và là cơ sở pháp lý để trường thực hiện nhiệm vụ của mình.

Mục tiêu của chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn là người học có đủ kỹ năng, thái độ, năng lực tự chủ và trách nhiệm cao, có ý thức tổ chức- kỷ luật; có lương tâm nghề nghiệp; có kiến thức, kỹ năng; có tác phong công nghiệp; năng động, sáng tạo; đáp ứng được yêu cầu của doanh nghiệp kinh doanh trong lĩnh vực khách sạn – du lịch; tạo tiền đề cho sinh viên sau khi tốt nghiệp có đủ khả năng tìm được việc làm tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn, đáp ứng yêu cầu thị trường lao động, phục vụ nhu cầu nguồn nhân lực cho phát triển của ngành du lịch của thành phố. Đó cũng chính là mục tiêu của Trường về đào tạo chất lượng nguồn nhân lực du lịch, mục tiêu này cũng phù hợp với nhu cầu thị trường lao động, được công bố công khai và được rà soát, điều chỉnh hàng năm theo quy định của Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp, Bộ Văn hóa Thể thao & Du lịch.

Công tác phát triển nguồn nhân lực luôn được nhà trường đặc biệt chú trọng và có chế độ khuyến khích hỗ trợ tài chính cho đội ngũ CBQL, GV học tập nâng cao trình độ chuyên môn.

Tài chính của trường thực hiện theo quy định quyền tự chủ, tự chịu trách nhiệm về thực hiện nhiệm vụ, tổ chức bộ máy và tài chính đối với đơn vị tự thực, Trường luôn đảm bảo các nguồn thu hợp pháp từ đào tạo, nguồn thu khác và được thường xuyên tự kiểm tra, đánh giá nội bộ, để đáp ứng được nhu cầu kinh phí hoạt động chung cho hoạt động của trường.

**** Những điểm mạnh:***

- Trường có đủ các quyết định thành lập Trường được các cơ quan có thẩm quyền phê duyệt phù hợp với từng giai đoạn phát triển. Mục tiêu, nhiệm vụ của Trường được xác định rõ ràng, có văn bản quy định việc rà soát, điều chỉnh; định hướng chủ yếu vào việc đáp ứng nhu cầu nhân lực của thị trường lao động, cơ cấu và danh mục nghề đào tạo của Trường đã cơ bản đáp ứng với tình hình kinh tế-xã hội của thành phố. Trường công bố công khai trên các phương tiện thông tin đại chúng và trên Website của Trường. Trường có đầy đủ các văn bản quy định rõ chức năng, nhiệm vụ và cơ cấu tổ chức của các bộ phận trực thuộc theo hướng tự chủ, tự chịu trách nhiệm. Các bộ phận được phân cấp hợp lý, có quyền chủ động trong công việc. Trường đã thực hiện định kỳ rà soát, điều chỉnh và bổ sung các văn bản này cho phù hợp với thực tế và điều kiện của Trường;

- Là cơ sở giáo dục nghề nghiệp tự thực nên về công tác quản lý tài chính Trường đã xây dựng và ban hành Bộ quy định Tài chính - Kế toán; Quy chế chi tiêu nội bộ làm cơ sở pháp lý trong việc thu chi. Trong quá trình thực hiện Trường luôn tuân thủ các quy định của Nhà nước và quản lý chặt chẽ các nội dung thu, chi theo Quy chế chi tiêu nội bộ và các quy định hiện hành của Nhà nước và của nhà trường đảm bảo tính hiệu quả, tiết kiệm và phục vụ tốt cho mục tiêu phát triển của nhà trường.

- Được sự quan tâm và hỗ trợ của lãnh đạo Sở Du lịch và Sở Lao động Thương binh và Xã hội thành phố Hồ Chí Minh. Trường có điều kiện tiếp cận được với các chủ trương chính sách, chiến lược phát triển kinh tế xã hội của thành phố. Thông qua đó làm cơ sở cho công tác xây dựng chiến lược phát triển của trường cũng như hoạch định mục tiêu, nhiệm vụ phù hợp với nhu cầu phát triển kinh tế - xã hội của thành phố Hồ Chí Minh.

* *Những tồn tại:* Không

* *Kế hoạch nâng cao chất lượng:*

- Duy trì công tác phổ biến mục tiêu, nhiệm vụ của trường chú trọng đến chất lượng đào tạo, hiệu quả của người học, đáp ứng với nhu cầu của doanh nghiệp và xã hội sẽ quảng bá hình ảnh của trường một cách hiệu quả nhất.

- Nhà trường có kế hoạch phối hợp tất cả các phòng, khoa chức năng để xây dựng định mức chi phí tài chính cho từng ngành nghề đào tạo.

- Khoa tiếp tục tạo điều kiện cho giảng viên được thâm nhập thực tế bằng các đợt bố trí giảng viên tham gia làm việc trực tiếp tại các doanh nghiệp kinh doanh du lịch, khách sạn, để học hỏi và cập nhật kiến thức mới. Đồng thời, cũng kiến nghị nhà trường tiếp tục đầu tư thêm các phần mềm ảo phục vụ giảng dạy một số mô đun nghiệp vụ ... để phát huy tối đa nguồn lực, giúp đạt được tốt nhất mục tiêu đào tạo.

Điểm đánh giá tiêu chí 1: 6 điểm

Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm tự đánh giá
Tiêu chí 1	6
Tiêu chuẩn 1.1	2
Tiêu chuẩn 1.2	2
Tiêu chuẩn 1.3	2

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.*

Mô tả, phân tích, nhận định:

Mục tiêu chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn của trường phù hợp với mục tiêu giáo dục nghề nghiệp theo trình độ đào tạo nghề được quy định tại Luật Giáo dục nghề nghiệp về kiến thức, kỹ năng và thái độ, khả năng đáp ứng được nhu cầu xã hội sau khi tốt nghiệp, mục tiêu chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn phù hợp với mục tiêu của toàn trường và nhu cầu thị trường lao động, điều này được thể hiện qua chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn - trình độ Cao đẳng và Quy chế tổ

chức hoạt động của trường Cao đẳng nghề Du lịch Sài Gòn cùng với các văn bản quy định, hướng dẫn của cơ quan quản lý nhà nước. **(1.1.01- Đề án thành lập trường Cao đẳng nghề Du lịch Sài Gòn; 1.1.02- Quyết định số 800/QĐ-BLĐTBXH ngày 28/06/2010 về việc thành lập Cao đẳng nghề Du lịch Sài Gòn; 1.1.03- Quyết định số 118/QĐ- CĐNDLSG ngày 01/08/2019 Quy chế tổ chức hoạt động trường; 1.1.08- Quyết định ban hành chương đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2017, 2019 kèm theo bộ chương trình đào tạo chi tiết).**

Căn cứ theo thực trạng cung cầu nhân lực ngành du lịch tại Thành phố Hồ Chí Minh, giai đoạn 2016 - 2020, nhu cầu tìm việc của người lao động về ngành du lịch có xu hướng tăng, bình quân mỗi năm nhu cầu tìm việc của người lao động qua đào tạo chiếm 85,38%/năm. Đồng thời, nhu cầu nhân lực ngành du lịch cũng có xu hướng tăng, bình quân mỗi năm cần khoảng 25.000 – 27.000 chỗ làm việc, chiếm 8,5% tổng nhu cầu nhân lực, với tốc độ tăng bình quân 1,19%/năm. Trong đó, về mặt chất lượng lao động, đa số các doanh nghiệp đều đánh giá chất lượng lao động đang làm việc trong ngành du lịch đều đạt mức độ tốt trở lên từ lao động trực tiếp, gián tiếp đến lao động cấp quản lý. **(1.1.07- Báo cáo Phân tích Thị trường lao động - Trung tâm DBNCNL-TTTTLĐ; 1.1.09- Chuyên đề nghiên cứu dự báo nhu cầu nhân lực ngành du lịch giai đoạn 2021 - 2025 tại thành phố Hồ Chí Minh).**

Căn cứ theo Quy hoạch phát triển dạy nghề thành phố Hồ Chí Minh đến 2025, trong đó bảng nhu cầu nhân lực 09 nhóm ngành dịch vụ tại thành phố Hồ Chí Minh giai đoạn 2016 - 2020 và đến 2025 thì du lịch được đánh giá nhu cầu như sau: Tỷ lệ ngành nghề so với tổng số việc làm (%): 8; Số chỗ việc làm (người/năm): 21.600 **(1.1.04- Quy hoạch phát triển dạy nghề thành phố Hồ Chí Minh đến 2025).**

Vì vậy, trên cơ sở để xây dựng chương trình hành động và kế hoạch thực hiện các chiến lược then chốt trong chiến lược phát triển du lịch thành phố Hồ Chí Minh, UBND thành phố Hồ Chí Minh đã phê duyệt đề cương, nhiệm vụ chiến lược phát triển du lịch thành phố Hồ Chí Minh đến năm 2030 **(1.1.05- Quyết định số 3364/QĐ-UBND ngày 13/08/2018 của UBND thành phố Hồ Chí Minh về việc phê duyệt đề cương, nhiệm vụ chiến lược phát triển du lịch thành phố Hồ Chí Minh đến năm 2030).**

Bên cạnh đó, Thủ tướng chính phủ đã phê duyệt các văn bản chỉ đạo việc đẩy mạnh phát triển kết cấu hạ tầng dịch vụ hiện đại, bao gồm hệ thống siêu thị, trung tâm thương mại, trung tâm phân phối hàng hóa, cao ốc văn phòng, nhà hàng khách sạn cao cấp, thương mại điện tử, trung tâm y tế kỹ thuật cao, các trường đại học đạt chuẩn quốc tế; phát triển đồng bộ giữa hạ tầng dịch vụ hiện đại và hạ tầng dịch vụ truyền thống nhằm phát triển du lịch thành phố ngang tầm với các nước trong khu vực, trở thành trung tâm du lịch và trung chuyên khách du lịch, phát triển các loại hình du lịch mua sắm, du lịch hội nghị, du lịch khám chữa bệnh, du lịch ẩm thực; đẩy mạnh phát triển du lịch nội địa...**(1.1.06- Quyết định số 2631/QĐ-TTg ngày 31/12/2013 của Thủ tướng Chính phủ về việc quy hoạch tổng thể phát triển kinh tế xã hội Thành phố Hồ Chí Minh đến 2020 và tầm nhìn 2025).**

Mục tiêu của chương trình đào tạo được rà soát, điều chỉnh cụ thể theo từng giai đoạn và phù hợp với việc đáp ứng nhu cầu nhân lực của địa phương, ngành **(1.1.10- Quy trình chỉnh sửa, bổ sung chương trình đào tạo năm 2017, 2019; 1.1.17- Thông báo tuyển dụng của doanh nghiệp hàng năm).**

Hàng năm, Khoa Khách sạn- Nhà hàng đã lập kế hoạch về tổ chức rà soát và điều chỉnh, bổ sung chương trình đào tạo tất cả các nghề đào tạo thuộc khoa phụ trách, trong đó có nghề QTKS. **(1.1.11 - Kế hoạch điều chỉnh bổ sung chương trình đào tạo 2019)**. Thông qua các cuộc họp giữa lãnh đạo Khoa, các tổ bộ môn với doanh nghiệp hoặc các chuyên gia, doanh nghiệp du lịch **1.1.12- Biên bản họp về rà soát bổ sung chương trình đào tạo 2018, 2019, 2020, 2021)**. Khoa thực hiện việc bổ sung, cập nhật kỹ thuật, công nghệ mới trong kinh doanh, dịch vụ liên quan cho chương trình dạy nghề QTKS và lập báo cáo kết quả rà soát và điều chỉnh, bổ sung chương trình đào tạo nghề QTKS cần điều chỉnh. **(1.1.13- Báo cáo kết quả rà soát mục tiêu Chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2018, 2019, 2020, 2021)**. Từ đó trường ban hành quyết định chương trình đào tạo nghề QTKS đã có bổ sung **(1.1.08- Quyết định ban hành chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2017, 2019 kèm theo bộ chương trình đào tạo chi tiết)**.

Mục tiêu chương trình được thể hiện rõ trong chương trình đào tạo và được công khai trên website trường **(1.1.14- Bảng tổng hợp mục tiêu chương trình đào tạo các nghề; 1.1.15- Hình ảnh website công bố mục tiêu đào tạo từng ngành nghề; 1.1.16- Bảng tổng hợp chuẩn đầu ra ngành Quản trị khách sạn)**, cho thấy mục tiêu của chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn của trường ban hành phù hợp với yêu cầu sử dụng nhân lực của địa phương và được công bố công khai.

Nội dung các báo cáo và thực tế cho thấy khoa đã tổ chức rà soát và điều chỉnh, bổ sung chương trình đào tạo theo đúng quy định.

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 1 tiêu chí 1: 2 điểm

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.*

Mô tả, phân tích, nhận định:

Để đảm bảo đúng theo quy định về công tác đào tạo nghề Quản trị khách sạn, yêu cầu cần phải có khoa chuyên môn phù hợp. Do đó, Nhà trường đã ban hành quyết định thành lập Khoa Khách sạn- Nhà hàng phụ trách đào tạo chương trình đào tạo nghề Quản trị Khách sạn và một số ngành nghề liên quan. Các thành viên trong khoa bao gồm các giảng viên, giáo viên được đào tạo nghiệp vụ sư phạm, có chuyên ngành đào tạo phù hợp và có kinh nghiệm thực tế về nghề giảng dạy các môn học, môn đùn chuyên môn nghề. Ngoài các nội dung nêu trên, chức năng – nhiệm vụ của khoa còn được thể hiện trong Quy chế tổ chức hoạt động của trường được cập nhật, bổ sung khi có thay đổi, điều chỉnh hàng năm. **(1.1.03- Quyết định số 118/QĐ- CĐNDLSG ngày 01/08/2019 Quy chế tổ chức hoạt động trường)**.

Về chất lượng cũng như kết quả đào tạo, theo định kỳ quý, năm khoa đều có báo cáo kết quả thực hiện nhiệm vụ. Báo cáo đó được sao lưu và gửi tới Ban giám hiệu, Phòng HCNS, Hội đồng thi đua khen thưởng và được đánh giá là Khoa đã hoàn thành tốt nhiệm vụ. Trong báo cáo đó, khoa đều nêu rõ những khó khăn, thuận lợi, thành công đạt được cũng như những hạn chế cần khắc phục cho các năm tiếp theo. **(1.2.01- Quyết định thành lập khoa Khách sạn- Nhà hàng; 1.2.02- Chức năng nhiệm vụ của**

các phòng, khoa, trung tâm; 1.2.03- Báo cáo kết quả thực hiện nhiệm vụ hàng năm của khoa Khách sạn- Nhà hàng năm 2018, 2019, 2020; 1.2.04- Báo cáo tổng kết hàng năm của Trường năm 2018, 2019, 2020; 1.2.05- Phiếu đánh giá, xếp loại hàng năm của CBNV và GV hoàn thành nhiệm vụ; 1.2.06- Quyết định khen thưởng tập thể khoa).

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 2, tiêu chí 1: 02 điểm

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.*

Mô tả, phân tích, nhận định:

- Định mức kinh tế kỹ thuật của trường được xây dựng theo Thông tư 14/2017TT-BLĐTBXH của Bộ LĐTBXH để làm căn cứ lập dự toán kinh phí của năm hiện hành (***1.3.01 - Quyết định ban hành Định mức Kinh tế kỹ thuật nghề Quản trị khách sạn của trường hàng năm***) trong đó xác định rõ từng nội dung cụ thể theo khoản, mục nội dung khoản thu phản ánh được số liệu năm trước chuyển sang, nội dung khoản chi phản ánh rõ các chỉ tiêu sử dụng kinh phí cơ bản là: tiền lương, chi phí thường xuyên, trang thiết bị, dụng cụ thực hành nghề, mua sắm tài sản, công cụ, dụng cụ, nguyên vật liệu. Từ đó, xác định định mức chi tối thiểu cho một người học hàng năm.

- Các nguồn thu từ học phí, lệ phí được thông báo rộng rãi cho người học qua các kênh thông tin thông báo bằng văn bản và trên trang web của trường. Đồng thời, Trường tổ chức công tác thu học phí, lệ phí theo đúng quy định đối với trường tư thục và sử dụng một cách có hiệu quả cho các hoạt động của nhà trường. (***1.3.02- Quyết định mức thu học phí hàng năm***). Ngoài ra, trường còn có nguồn thu khác từ hoạt động liên kết đào tạo với các công ty, doanh nghiệp khác nhằm bổ sung nguồn kinh phí hoạt động tại trường. (***1.3.03- Hợp đồng và thanh lý hợp đồng đào tạo, bồi dưỡng cho các đơn vị, doanh nghiệp tại các địa phương hàng năm***).

- Hàng năm, P.TCKT thực hiện công tác báo cáo hội đồng quản trị và hiệu trưởng về kết quả hoạt động kinh doanh của trường (***1.3.04- Báo cáo kết quả hoạt động kinh doanh hàng năm***).

- Qua các minh chứng và số liệu cho thấy nhà trường có nguồn thu hợp pháp để thực hiện chương trình đào tạo và có xu hướng phát triển hàng năm. (***1.3.05- Biên bản kiểm tra về công tác đào tạo 2018, 2019, 2020; 1.3.06- Báo cáo v/v/ kiểm tra công tác đào tạo năm 2018, 2019, 2020***).

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 3, tiêu chí 1: 2 điểm

2.2.2. TIÊU CHÍ 2. Hoạt động đào tạo

Đánh giá tổng quát tiêu chí 2:

Mở đầu:

Hoạt động dạy và học được xác định là công tác trọng tâm của nhà trường và Khoa Khách sạn- Nhà hàng. Nâng cao chất lượng đào tạo, đa dạng hóa loại hình đào

tao và ngành nghề đào tạo luôn được Khoa quan tâm nhằm đáp ứng nhu cầu của thị trường lao động, phù hợp với nguyện vọng của người học, góp phần tích cực vào sự phát triển kinh tế xã hội nói chung, của ngành du lịch nói riêng. Quan điểm đào tạo lấy người học làm trung tâm là kim chỉ nam trong hoạt động đào tạo của Khoa, điều này được thể hiện qua việc thực hiện nghiêm túc hoạt động tuyển sinh, tổ chức đào tạo, điều chỉnh nội dung chương trình, áp dụng các biện pháp kiểm tra/đánh giá phù hợp với từng môn học/mô đun, lắng nghe ý kiến phản hồi của người học, doanh nghiệp và các đối tượng khác có liên quan đến quá trình tổ chức dạy và học của Khoa.

** Những điểm mạnh:*

- Hàng năm trường có quy định, hướng dẫn về công tác tuyển sinh, cụ thể hóa từ thông tư, quy định tuyển sinh của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội. Trong quá trình thực hiện công tác tuyển sinh luôn đảm bảo nghiêm túc, công bằng, khách quan. Kết quả tuyển sinh đạt chỉ tiêu đặt ra.

- Công tác tổ chức đào tạo hàng năm được tổ chức khoa học, hợp lý và đúng quy định.

- Trong quá trình hoạt động, toàn thể giảng viên giảng dạy nghề Quản trị khách sạn luôn quan hệ gắn bó, chặt chẽ với các doanh nghiệp để tổ chức các loại hình, phương thức đào tạo nghề phù hợp; Các doanh nghiệp đã tham gia tích cực vào quá trình đào tạo; Người học được đào tạo theo phương pháp tiếp cận thực tế các công việc của nghề. Ngoài việc được sử dụng hệ thống chương trình, giáo trình, tài liệu được biên soạn trên cơ sở phân tích nghề cùng với hệ thống trang thiết bị đồng bộ đáp ứng yêu cầu về công nghệ, người học còn được đào tạo trực tiếp tại doanh nghiệp thông qua các chương trình thực tế, thực tập dài hạn (từ 2 tháng đến 3 tháng) hoặc làm việc bán thời gian, góp phần trực tiếp tạo ra sản phẩm và tiêu thụ sản phẩm trong lĩnh vực du lịch, dịch vụ.

- Quy trình 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.

- Giải pháp nâng cao chất lượng đào tạo được triển khai đồng bộ, liên tục nên chất lượng đào tạo nhà trường ngày được nâng cao, phát hiện hạn chế và điều chỉnh kịp thời, từ đó thương hiệu, uy tín nhà trường ngày càng được nâng cao.

** Những tồn tại: Không*

** Kế hoạch nâng cao chất lượng:*

- Tiếp tục triển khai áp dụng phương pháp dạy học theo hướng tích cực hóa người học, thiết kế nội dung bài học theo hướng tích hợp và sát với thực tế.

- Thường xuyên tổ chức định kỳ hàng năm cho đội ngũ nhân viên, giảng viên về phương pháp giảng dạy hiện đại theo chuẩn T.O.T (Trainer of trainer) mà trường đã được thường hưởng từ “Dự án phát triển nguồn nhân lực du lịch Việt Nam”.

Điểm đánh giá tiêu chí 2: 14 điểm

Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm tự đánh giá
Tiêu chí 2	14
Tiêu chuẩn 2.1	2

Tiêu chuẩn 2.2	2
Tiêu chuẩn 2.3	2
Tiêu chuẩn 2.4	2
Tiêu chuẩn 2.5	2
Tiêu chuẩn 2.6	2
Tiêu chuẩn 2.7	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:

Tuyển sinh được xem là hoạt động trọng tâm và được nhà trường đặt lên hàng đầu trong hoạt động đào tạo. Trường CDN DLSG đã thực hiện công tác tuyển sinh theo đúng Quy chế tuyển sinh của Bộ LĐ-TB&XH. Đã xây dựng quy chế tuyển sinh cụ thể để áp dụng cho hoạt động của trường và hướng dẫn công tác tuyển sinh hàng năm. Quy chế tuyển sinh của trường phù hợp với quy định như: Quy định thời gian, đối tượng tuyển sinh; số lượng tuyển sinh cho từng nghề; hình thức xét tuyển, các quy định cụ thể trong công tác tuyển sinh, thủ tục và hồ sơ đăng ký học nghề, đảm bảo tuân thủ đúng quy chế của Bộ LĐTB & XH, phù hợp với khu vực tuyển sinh và đối tượng tuyển sinh cũng như các đặc điểm riêng của trường áp dụng cho toàn trường, trong đó có nghề Quản trị khách sạn. **(2.1.01. Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động GDNN của trường 2.1.02 - Quy chế tuyển sinh của nhà trường ban hành năm 2017, 2019, 2020, 2021).**

Căn cứ quy chế tuyển sinh và chỉ tiêu tuyển sinh được giao, nhà trường xây dựng kế hoạch tuyển sinh có quy định cụ thể về đối tượng, ngành nghề, chỉ tiêu, hình thức, thời gian tuyển sinh, hồ sơ đăng ký học nghề. Tư vấn tuyển sinh qua nhiều hình thức: tư vấn trực tuyến, truyền hình, đến các trường phổ thông trung học, các trung tâm giáo dục thường xuyên, các trung tâm dạy nghề tại thành phố Hồ Chí Minh và các tỉnh lân cận... nhằm cung cấp thông tin đến tận nơi cho người học. Đồng thời, thông báo tuyển sinh được nhà trường niêm yết công khai tại trường và trên trang website của trường. **(2.1.03- Văn bản xác định chỉ tiêu tuyển sinh 2018, 2019, 2020, 2021; 2.1.04- Kế hoạch và Thông báo tuyển sinh năm 2018, 2019, 2020, 2021; 2.1.05- Hồ sơ đăng ký học hàng năm).** Bên cạnh đó, nhà trường thường xuyên cập nhật và ban hành quy trình phối hợp tuyển sinh giữa P.ĐT và Phòng Tư vấn Tuyển sinh hàng năm, đảm bảo các quy trình và các bước thực hiện được chặt chẽ, chính xác, nhanh chóng và hiệu quả như: Quy trình xét tuyển sinh trong mùa cao điểm, Quy trình xét tuyển online.

Để bảo đảm các khâu trong quá trình tuyển sinh đúng quy định, nhà trường đã thành lập Hội đồng tuyển sinh do Hiệu trưởng làm chủ tịch Hội đồng và Ban thư ký tuyển sinh **(2.1.06- Quyết định thành lập Hội đồng tuyển sinh năm 2018, 2019, 2020, 2021).** Công tác tuyển sinh luôn được giám sát chặt chẽ, thực hiện đúng quy chế, đảm bảo nghiêm túc, công bằng, khách quan, minh bạch từ xây dựng kế hoạch cho đến tổ chức thực hiện như: thu nhận hồ sơ đăng ký xét tuyển, danh sách trúng tuyển được niêm yết công khai tại trường, trên trang web của trường. HSSV nhận giấy báo trúng tuyển trực tiếp tại trường hoặc qua đường bưu điện. Bên cạnh đó, Nhà trường đã ban

hành quy trình hướng dẫn cho nhân sự phụ trách tuyển sinh thực hiện việc xét tuyển đảm bảo tính chính xác và kịp thời, giảm thiểu tối đa các trường hợp sai sót.

Thực hiện theo kế hoạch tuyển sinh và chỉ tiêu tuyển sinh của trường hàng năm, Khoa luôn phối hợp với bộ phận tuyển sinh để làm tốt công tác tư vấn, hướng nghiệp, quảng bá đến cho người học, kết quả hàng năm sinh viên đăng ký học ngành Quản trị Khách sạn đều đạt trên 80% so với kế hoạch đề ra. **(2.1.06- Quyết định công nhận trúng tuyển 2018, 2019, 2020, 2021 kèm theo danh sách trúng tuyển.; 2.1.07- Quyết định thành lập lớp năm 2018, 2019, 2020, 2021 kèm theo danh sách lớp; 2.1.08- Biên bản họp tổng kết công tác tuyển sinh năm 2018, 2019, 2020; 2.1.09- Báo cáo kết quả tuyển sinh năm 2018, 2019, 2020).**

Ngành/Nghề	Trình độ	2018		2019		2020	
		QMTS	KQTS	QMTS	KQTS	QMTS	KQTS
Quản trị khách sạn	Cao đẳng	750	804	750	807	800	846

(Bảng thống kê quy mô, chỉ tiêu tuyển sinh và kết quả tuyển sinh nghề Quản trị khách sạn từ năm 2018 đến nay).

Hội đồng tuyển sinh đã chỉ đạo triển khai công tác tuyển sinh theo đúng quy chế, quy định.

Bên cạnh đó, Ban kiểm tra công tác đào tạo được hiệu trưởng ra quyết định thành lập chịu trách nhiệm kiểm tra và đánh giá việc thực hiện công tác tuyển sinh, công tác đào tạo, công tác tốt nghiệp và quản lý văn bằng chứng chỉ hàng năm của các đơn vị trực thuộc trường, đảm bảo thực hiện đúng quy định pháp luật và quy định đã được nhà trường ban hành. Vì vậy, trong thời gian qua không có học sinh hay bất kỳ trường hợp nào khiếu nại về công tác tuyển sinh của trường. **(2.1.11- Quyết định thành lập ban kiểm tra kiểm tra công tác đào tạo 2018, 2019, 2020, 2021; 2.1.12- Biên bản kiểm tra công tác tuyển sinh năm 2018, 2019, 2020).**

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 1, tiêu chí 2: 02 điểm

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:

Hàng năm, căn cứ vào chương trình đào tạo đã được hiệu trưởng phê duyệt, Khoa xây dựng kế hoạch đào tạo các khóa học, tiến độ đào tạo các năm học, kế hoạch bố trí giảng viên cho từng mô đun, môn học, từng khoá học, tiến độ đào tạo cho từng lớp học theo từng năm học, từng học kỳ theo mẫu quy định và áp dụng trên phần mềm quản lý đào tạo CCstrain căn cứ theo TT23/2017 quy định về hồ sơ sò sách trong đào tạo. **(2.2.01- Kế hoạch đào tạo nghề Quản trị khách sạn khóa học 2018- 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021; 2.2.02- Tiến độ đào tạo các năm học 2018 - 2019, 2019- 2020, 2020 - 2021; 2.2.03- Kế hoạch giảng viên các năm 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021)** Các kế hoạch này đều phù hợp với quy định của chương trình đào tạo.

Sau khi kế hoạch đào tạo, tiến độ đào tạo đã được phê duyệt, Khoa phối hợp với các Khoa, Phòng chức năng tổ chức thực hiện kế hoạch đào tạo theo đúng yêu cầu nội dung, đảm bảo đúng theo kế hoạch, tiến độ đã được phê duyệt. **(2.2.04- Sổ lên lớp**

năm học 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021; 2.2.05- Giáo án giảng dạy các năm học 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021; 2.2.06- Sổ tay giảng viên các năm học 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021).

Căn cứ theo Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTĐ ngày 13/3/2017 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. Nhà trường đã xây dựng và ban hành Quy chế đào tạo và quy định về thi, kiểm tra, công nhận tốt nghiệp của trường để đảm bảo các hoạt động đào tạo của trường được triển khai thực hiện theo đúng quy chế, quy định (**2.2.08- Quy chế đào tạo 2017, 2019; 2.2.09- Quy chế thi, kiểm tra và công nhận tốt nghiệp năm 2017**)

Ban kiểm tra công tác đào tạo được hiệu trưởng ra quyết định thành lập chịu trách nhiệm kiểm tra và đánh giá việc thực hiện công tác tuyển sinh, công tác đào tạo, công tác tốt nghiệp và quản lý văn bằng chứng chỉ hàng năm của các đơn vị trực thuộc trường, đảm bảo thực hiện đúng quy định pháp luật và quy định đã được nhà trường ban hành. Sau mỗi đợt kiểm tra, có biên bản kiểm tra và báo cáo tình hình kiểm tra giám sát để Ban giám hiệu biết và yêu cầu các đơn vị có kế hoạch khắc phục những nội dung chưa thực hiện tốt. (**2.2.07- Kế hoạch kiểm tra về công tác đào tạo năm 2018, 2019, 2020, 2021; 2.1.11- Quyết định thành lập ban kiểm tra kiểm tra công tác đào tạo 2018, 2019, 2020, 2021; 1.3.05- Biên bản kiểm tra về công tác đào tạo 2018, 2019, 2020; 1.3.06- Báo cáo v/v/ kiểm tra công tác đào tạo năm 2018, 2019, 2020**).

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 2, tiêu chí 2: 02 điểm

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:

Kế hoạch đào tạo, tiến độ đào tạo, kế hoạch giảng viên cho từng khóa học theo từng học kỳ, năm học đã được nhà trường xây dựng bằng văn bản và Phòng Đào tạo thường xuyên cập nhật nâng cấp và áp dụng trên phần mềm quản lý đào tạo CCstrain căn cứ theo TT23/2017 quy định về hồ sơ sổ sách trong đào tạo. Để công tác giám sát, đánh giá việc thực hiện kế hoạch đào tạo hiệu quả, các khoa chuyên môn đã thực hiện nghiêm túc công tác quản lý hoạt động giảng dạy, đảm bảo đào tạo theo đúng chương trình, tiến độ và mục tiêu đào tạo đã được phê duyệt. (**2.2.01- Kế hoạch đào tạo nghề Quản trị khách sạn khóa học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021; 2.2.02- Tiến độ đào tạo các năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021; 2.2.03- Kế hoạch giảng viên các năm 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021; 2.2.04- Sổ lên lớp năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021; 2.2.05- Giáo án giảng dạy các năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020- 2021; 2.2.06- Sổ tay giảng viên các năm học 2018 - 2021, 2019-2020, 2020-2021; 2.2.07- Kế hoạch kiểm tra về công tác đào tạo năm 2018, 2019, 2020, 2021; 2.2.08- Quyết định thành lập ban kiểm tra kiểm tra công tác đào tạo 2018, 2019, 2020, 2021; 1.3.05- Biên bản kiểm tra về công tác đào tạo 2018, 2019, 2020;**

1.3.06- Báo cáo v/v/ kiểm tra công tác đào tạo năm 2018, 2019, 2020).

Liên tục các năm từ 2016 đến 2019, nhà trường đã đầu tư, nâng cấp phần mềm quản lý đào tạo (CcsTrain) tích hợp trên website của trường với các tiện ích và tính năng “thông minh” ứng dụng trên điện thoại di động, laptop, máy tính bảng... giúp cho cán bộ, nhân viên và đội ngũ giảng viên, giáo viên của trường tăng cường khả năng quản lý quá trình đào tạo từ giai đoạn khai giảng khóa học, lớp học đến các hoạt động quản lý thi cử, kiểm tra, đánh giá kết quả học tập và khi kết thúc khóa học, lớp học. Đồng thời, cung cấp cho mỗi một HSSV một tài khoản truy cập để theo dõi thông tin cá nhân về điểm danh môn học, kết quả học tập, học phí và đơn giản hóa các văn bản, giấy tờ, các thủ tục hành chính liên quan đến công tác HSSV. **(2.3.01- Phần mềm quản lý đào tạo, quản lý thi cử, Hợp đồng, Biên bản thanh lý hợp đồng, hóa đơn, cẩm nang sử dụng phần mềm Quản lý đào tạo).**

Với mục tiêu lấy người học làm trung tâm là kim chỉ nam trong hoạt động đào tạo của Khoa. Để không ngừng nâng cao chất lượng dạy và học, các giảng viên, giáo viên giảng dạy ở nghề Quản trị khách sạn đã và đang 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. Thực hiện nhiều phương pháp dạy học khác nhau đặc biệt chú trọng đến các phương pháp giảng dạy theo hướng tích cực hóa người học, khuyến khích phát triển tư duy sáng tạo, năng lực tự học, tự nghiên cứu và tinh thần hợp tác như: Dạy học theo nhóm, dạy tích hợp, viết tiểu luận, bài tập lớn; sử dụng các phương pháp dạy học: sử dụng các phương pháp thuyết trình, phương pháp nêu vấn đề, phương pháp thảo luận nhóm. Đề bài giảng của giảng viên thực sự hiệu quả, giảng viên giảng dạy nghề Quản trị khách sạn đã áp dụng mạnh mẽ phương pháp phân tích nghề vào ngay trong quá trình biên soạn giáo án, bài giảng của giảng viên. Các bài giảng phải gắn với chuẩn đầu ra, gắn với các nội dung trong bảng phân tích nghề, phân tích công việc, chương trình đào tạo, chương trình môn học, từ đó sinh viên có được năng lực thực hiện công việc sát với thực tế nghề nghiệp. Trong quá trình giảng dạy, giảng viên giảng dạy nghề Quản trị khách sạn đã có những giải pháp thực hiện bài giảng hiệu quả như: cho sinh viên làm việc, thảo luận theo nhóm, đánh giá chéo, sinh viên tự đưa ra các nội dung trong bài giảng theo sự dẫn dắt của giảng viên, phương pháp này đã làm cho sinh viên năng động, chủ động và tham gia một cách nghiêm túc, tích cực vào quá trình giảng dạy của giảng viên, đồng thời rèn luyện tác phong làm việc theo nhóm cho sinh viên, hình thành khả năng tự tư duy, nghiên cứu về nghề nghiệp cho sinh viên. Toàn bộ các môn học, mô-đun trong chương trình đào tạo của nghề đều được thiết kế bằng bài giảng điện tử với những hình ảnh, video đa dạng, phong phú giúp người học dễ hình dung các kiến thức, kỹ năng liên quan. Các phòng học lý thuyết của nhà trường đều được trang bị hệ thống máy chiếu, tivi, âm thanh phục vụ cho việc trình chiếu các bài giảng điện tử. Các phòng học thực hành được bố trí đầy đủ các trang thiết bị thực hành, các quy trình, hình ảnh, phôi liệu nghiệp vụ, các phần mềm ứng dụng để sinh viên có thể tiếp cận thực tế một cách nhanh và hiệu quả nhất.

Trên 50% mô đun/môn học chuyên môn ngành, nghề Quản trị khách sạn có sử dụng thiết bị mô phỏng, thiết bị thực tế ảo hoặc phần mềm mô phỏng; hoặc sử dụng các phần mềm hỗ trợ soạn bài giảng điện tử và các phần mềm dựng phim, nhạc...; hoặc sử dụng phần mềm hỗ trợ làm đề thi/kiểm tra và đánh giá kết quả học tập của sinh viên.

(2.3.02- Hướng dẫn sử dụng và Phần mềm Quản lý khách sạn Smile; Phần mềm quản lý khách sạn Ezcloud; Phần mềm Quản lý văn bản; Hướng dẫn dựng phim cơ bản; Hướng dẫn kiểm tra quá trình của sinh viên trên google form; Hướng dẫn quản trị và đào tạo trực tuyến môn Tin học và ngoại ngữ cơ bản; 2.3.03- Các video clip hướng dẫn thực hành các nghiệp vụ Lễ tân, Nhà hàng, Phòng, Pha chế thức uống. 2.3.04- Giáo án, hồ sơ bài giảng của giảng viên; 2.3.05- Danh mục Phần mềm quản lý đào tạo, phần mềm mô phỏng và hỗ trợ đào tạo các môn học/mô đun trong chương trình đào tạo ngành Quản trị khách sạn).

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 3, tiêu chí 2: 02 điểm

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.*

Mô tả, phân tích, nhận định:

Để tăng cường mối liên kết với các doanh nghiệp và giúp sinh viên Khoa tiếp cận được với các kiến thức, kỹ năng thực tế, hàng năm, khoa Khách sạn- Nhà hàng đều chủ động liên hệ với các doanh nghiệp để đưa sinh viên đến thực tập. Thời gian thực tập tại doanh nghiệp là thời gian giúp sinh viên có điều kiện vận dụng những kiến thức, kỹ năng nghề đã học ở trường vào môi trường làm việc thực tế, nâng cao chất lượng đào tạo và đáp ứng chuẩn đầu ra của nhà trường đã xây dựng *(2.4.01- Biên bản ghi nhớ thỏa thuận hợp tác giữa nhà trường với doanh nghiệp về thực tập của sinh viên năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021).*

Khoa thường xuyên cập nhật thông tin về nhu cầu lao động của doanh nghiệp, từ đó có những thông tin, kế hoạch bố trí sinh viên thực tập phù hợp với nhu cầu của doanh nghiệp như thời điểm đi thực tập của sinh viên, số lượng sinh viên đi thực tập phù hợp với nhu cầu nhân lực của doanh nghiệp. *(2.4.02- Kế hoạch thực tập của sinh viên năm 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021; 2.4.03- Quyết định bố trí sinh viên thực tập tại doanh nghiệp năm 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021).*

Việc theo dõi thực tập của sinh viên được Khoa và giảng viên hướng dẫn của khoa thực hiện liên hệ doanh nghiệp giới thiệu SV, trao đổi lắng nghe ý kiến của doanh nghiệp đánh giá về chất lượng thực tập của sinh viên, kiểm soát quá trình tham gia thực tập của SV. *(2.4.04- Danh sách giảng viên hướng dẫn thực tập tại doanh nghiệp năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021; 2.4.05- Đề cương, hướng dẫn thực tập tại doanh nghiệp năm 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021; 2.4.06- Danh sách sinh viên thực tập tại các doanh nghiệp năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021).*

Đồng thời, Nhà trường luôn nhận được sự ủng hộ, hợp tác, phối hợp chặt chẽ của doanh nghiệp trong việc tổ chức, hướng dẫn cho người học thực hành, thực tập cho sinh viên tại doanh nghiệp. Trong các biên bản ghi nhớ đều được DN khẳng định đồng ý tiếp nhận HSSV của nhà trường đến thực tập và thực hành tại doanh nghiệp. Tất cả thời gian, nội dung, nhân sự tham gia đào tạo thực hành tại DN đã được thống nhất giữa Nhà trường và DN. Các trưởng bộ phận, các cán bộ chuyên môn của DN luôn theo sát đào tạo, hướng dẫn chuyên môn cho HSSV, góp phần hoàn thiện kỹ năng nghề cho HSSV. 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. **(2.4.07- Báo cáo kết quả thực hành, thực tập của giảng viên hướng dẫn; Báo cáo kết quả thực tập của sinh viên; Nhận xét, đánh giá của doanh nghiệp năm 2018 - 2019, 2019-2020, 2020-2021; 2.4.8- Danh sách sinh viên tốt nghiệp năm 2018, 2019, 2020, 2021).**

Bên cạnh đó, doanh nghiệp cũng thường xuyên liên hệ với nhà trường để tuyển dụng nhân sự thời vụ, bán thời gian và nhân viên chính thức. *(Các thông báo tuyển dụng của doanh nghiệp).*

Nhà trường đã thực hiện tốt việc hợp tác với doanh nghiệp tham gia vào quá trình đào tạo. Đồng thời, thu thập ý kiến từ cán bộ quản lý, giảng viên, giáo viên, người học và doanh nghiệp để từ đó hoàn thiện hơn nữa chất lượng dạy và học.

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 4, tiêu chí 2: 02 điểm

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:

Căn cứ các quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội, nhà trường đã xây dựng và ban hành các quy định về thi, kiểm tra, công nhận tốt nghiệp; quy chế công tác học sinh- sinh viên và quy chế cấp văn bằng, chứng chỉ của nhà trường để thống nhất áp dụng trong toàn trường. Hàng năm công tác tổ chức kiểm tra kết thúc môn học, thi tốt nghiệp, đánh giá kết quả học tập, cấp bằng tốt nghiệp luôn được thực hiện một cách nghiêm túc, khách quan, đúng quy định **(2.2.08- Quy chế đào tạo 2017, 2019; 2.2.09- Quy chế thi, kiểm tra và công nhận tốt nghiệp năm 2017; 2.5.01- Quy chế công tác học sinh, sinh viên năm 2017, 2018; 2.5.02- Quy định về quản lý, cấp phát văn bằng, chứng chỉ năm 2017, 2019).**

Quy trình tổ chức thi, kiểm tra định kỳ, kiểm tra hết môn học/mô đun các Khoa thực hiện nghiêm túc, khách quan từ việc tổ chức ra đề thi, công tác bảo mật, tổ chức coi thi, chấm thi đến tổng hợp điểm và thông báo kết quả căn cứ cảm nang thư ký khoa và các văn bản hướng dẫn của nhà trường **(2.5.03- Cẩm nang thư ký Khoa; 2.5.04- Các văn bản, giấy tờ về công tác tổ chức thi, kiểm tra kết thúc môn).**

Bên cạnh việc đánh giá kết quả học tập, Nhà trường cũng rất chú trọng quá trình rèn luyện đạo đức của người học một cách toàn diện. Các tiêu chí đánh giá kết quả rèn luyện của sinh viên đảm bảo đúng quy định, phù hợp với thực tế của nhà trường, khuyến khích động viên kịp thời các em có tinh thần phấn đấu rèn luyện tốt, đồng thời giáo dục kịp thời những trường hợp yếu, kém hăng hái phấn đấu trở thành sinh viên tốt. **(2.5.05- Phiếu đánh giá kết quả rèn luyện của HSSV; 2.5.06- Bảng tổng hợp đánh giá kết quả học tập, rèn luyện 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021).**

Công tác tổ chức thi tốt nghiệp được thực hiện đúng theo quy chế của trường đảm bảo nghiêm túc, công bằng, khách quan nên trong thời gian qua không có trường hợp phản ánh hay khiếu nại từ HSSV. **(2.5.07- Cẩm nang phòng Đào tạo; 2.5.08- Các văn bản, giấy tờ về công tác tổ chức thi tốt nghiệp; 2.5.09- Biên bản kiểm tra công tác tổ chức thi, xét công nhận tốt nghiệp và quản lý văn bằng, chứng chỉ 2018, 2019 2020; 2.5.10- Báo cáo việc thực hiện quy định kiểm tra, thi, xét công nhận tốt**

nghiệp, đánh giá kết quả học tập, rèn luyện, cấp văn bằng, chứng chỉ 2018, 2019, 2020).

Việc cấp phát văn bằng, chứng chỉ của Nghề cũng được thực hiện đúng quy định (2.5.11- *Sổ cấp phát bằng; 2.5.12- Báo cáo việc quản lý văn bằng, chứng chỉ 2018, 2019, 2020).*

Ngoài ra, hồ sơ người học luôn quản lý chặt chẽ đủ và đúng theo quy định. (2.1.05- *Hồ sơ đăng ký học của sinh viên).*

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 5, tiêu chí 2: 02 điểm

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:

Hàng năm, Ban giám hiệu nhà trường đã chỉ đạo các phòng, khoa, trung tâm về việc triển khai thực hiện kế hoạch tự thanh tra, kiểm tra. Công tác này được thực hiện định kỳ hàng năm và đột xuất khi có yêu cầu. Đồng thời, thành lập Tổ tự thanh tra, kiểm tra, xây dựng kế hoạch thực hiện việc kiểm tra, giám sát công tác đào tạo, từ đó có báo cáo đánh giá điều chỉnh kịp thời đảm bảo kế hoạch đề ra. (2.2.07- *Kế hoạch kiểm tra công tác đào tạo năm 2018, 2019, 2020; 2.1.11- Quyết định thành lập ban kiểm tra công tác đào tạo 2018, 2019, 2020, 2021; 1.3.05. Biên bản kiểm tra công tác đào tạo 2018, 2019, 2020; 1.3.06. Báo cáo v/v kiểm tra về công tác đào tạo năm 2018, 2019, 2020).*

Việc nâng cao chất lượng đào tạo luôn được nhà trường chú trọng và quan tâm, được thể hiện trong các kế hoạch hoạt động của trường và triển khai đến các kế hoạch hoạt động và báo cáo kết quả hoạt động của từng phòng, khoa chuyên môn, đồng thời cũng được thể hiện tại các biên bản họp tổ bộ môn, các đề xuất của khoa chuyên môn và báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát hoạt động dạy và học hàng năm, để làm cơ sở Ban giám hiệu nhà trường quyết định kịp thời điều chỉnh các hoạt động dạy và học khi cần thiết. (2.6.01- *Kết quả điều chỉnh các hoạt động dạy & học theo báo cáo, đề xuất; 2.6.02- Quyết định của hiệu trưởng về việc áp dụng các kết quả điều chỉnh).*

Qua các báo cáo cho thấy công tác tổ chức kiểm tra giám sát hoạt động dạy và học của trường thực hiện đúng quy định và đã kịp thời điều chỉnh các hoạt động dạy và học phù hợp.

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 6, tiêu chí 2: 02 điểm

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

Mô tả, phân tích, nhận định:

Căn cứ Thông tư 27/2017/TT-BLĐTĐ, Nhà trường đã xây dựng quy định đào tạo liên thông trong nội bộ trường, xây dựng chương trình đào tạo đảm bảo có thể liên thông giữa các nghề đào tạo tương ứng với nhau. (2.7.01- *Quy định của nhà trường*

về đào tạo liên thông năm 2017; 2.7.02- Quyết định ban hành chương trình đào tạo liên thông; 2.1.01- Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp).

Trong các đợt tuyển sinh hằng năm, nhà trường đều lập kế hoạch và thông báo tuyển sinh các lớp liên thông công khai, rộng rãi cho học sinh, sinh viên được biết. Tuy nhiên, do số lượng học sinh, sinh viên đăng ký học ít nên nhà trường không thể triển khai mở lớp và đào tạo theo quy định. (2.1.03- *Văn bản xác định chỉ tiêu tuyển sinh năm 2018, 2019, 2020, 2021. 2.1.04- Kế hoạch và Thông báo tuyển sinh năm 2018, 2019, 2020, 2021; 2.1.10- Báo cáo kết quả tuyển sinh năm 2018, 2019, 2020).*

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

2.2.3. TIÊU CHÍ 3: Nhà giáo, cán bộ quản lý và nhân viên

Đánh giá tổng quát tiêu chí 3:

Mở đầu: Nhà trường có một số chính sách đào tạo bồi dưỡng cán bộ, nhân viên và giảng viên, hỗ trợ cả về thời gian và kinh phí cho cán bộ, nhân viên, giảng viên đi học tập bồi dưỡng chuyên môn, nâng cao trình độ.

** Những điểm mạnh:*

- Lực lượng giảng viên của trường đa phần đã có nhiều năm trong công tác giảng dạy và có nhiều kinh nghiệm thực tế trong ngành du lịch lữ hành và khách sạn - nhà hàng, trong đó có một số là cựu học sinh, sinh viên của trường. Với kinh nghiệm nghề nghiệp và đặc biệt là sự nhiệt tình, luôn quan tâm đến lợi ích chính đáng của sinh viên, đội ngũ giảng viên của trường đã đóng góp nhiều công lao to lớn đến sự phát triển của nhà trường ngày hôm nay.

- Hầu hết giảng viên dạy nghề tận tụy với nghề, có phẩm chất, đạo đức tốt, tích cực tham gia hội giảng và các hoạt động chuyên môn.

- Đội ngũ cán bộ, nhân viên của trường đủ về số lượng và cơ cấu chuyên môn, nghiệp vụ, hoàn thành nhiệm vụ được giao.

- Tỷ lệ giảng viên đã qua đào tạo, bồi dưỡng nghiệp vụ sư phạm chiếm 100%.

- 100% giảng viên chuyên ngành của Trường dạy được cả lý thuyết lẫn thực hành.

- Nhà giáo cơ hữu dạy các môn chuyên môn tham gia nghiên cứu khoa học, các hội thi nhà giáo dạy giỏi, hội thi thiết bị tự làm các cấp.

- Hàng năm, Nhà trường tổ chức cho nhà giáo cơ hữu tham gia các khóa học tập, bồi dưỡng.

** Những điểm tồn tại: Không có*

** Kế hoạch nâng cao chất lượng:*

Nhà trường có kế hoạch đào tạo, bồi dưỡng nâng cao trình độ, chuyên môn nghiệp vụ cho đội ngũ giảng viên, nhằm đảm bảo một giảng viên có thể đảm nhận được nhiều môn học; tiếp tục khuyến khích, cử cán bộ quản lý, giảng viên, giáo viên, nhân viên học tập nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ, nâng cao tay nghề, ngoại ngữ và tin học và kỹ năng thực hành nghề để phục vụ hoạt động của nhà trường tốt hơn.

Điểm đánh giá tiêu chí 3:

Tiêu chí, Tiêu chuẩn	Điểm tự đánh giá
Tiêu chí 3	16
Tiêu chuẩn 3.1	2
Tiêu chuẩn 3.2	2
Tiêu chuẩn 3.3	2
Tiêu chuẩn 3.4	2
Tiêu chuẩn 3.5	2
Tiêu chuẩn 3.6	2
Tiêu chuẩn 3.7	2
Tiêu chuẩn 3.8	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:

Trong công tác tuyển dụng giảng viên, nhà trường đã có quy định nhằm tuyển dụng và sử dụng giảng viên phù hợp với chuyên ngành đào tạo của trường. Với những giảng viên chưa đạt chuẩn được nhà trường tạo điều kiện để đi học bổ sung. Công tác đào tạo và tự đào tạo của đội ngũ giảng viên được chú trọng và khuyến khích thực hiện hàng năm. Đến nay, tổng số giảng viên tham gia giảng dạy nghề Quản trị khách sạn là 45 giảng viên cơ hữu, 07 giảng viên kiêm nhiệm/kiêm chức, 30 giảng viên thỉnh giảng.

- Phối hợp với Vụ Nhà Giáo - Tổng cục GDNN tổ chức ôn tập, kiểm tra lấy chứng chỉ kỹ năng thực hành nghề căn cứ theo quyết định số 783/QĐ-TCGDNN, ngày 06/10/2017. (*Công văn đề nghị tổ chức thi, DS giảng viên dự thi ...*).

- Phối hợp với các cơ sở GDNN, các trung tâm tổ chức đào tạo, bồi dưỡng tin học, ngoại ngữ, nghiệp vụ sư phạm theo quy định của Bộ LĐTBXH cho toàn bộ lực lượng CBNV và giảng viên nhà trường.

Đến nay, 100% nhà giáo tham gia giảng dạy của Trường đều đảm bảo đạt chuẩn về trình độ chuyên môn nghiệp vụ căn cứ theo Thông tư số 08/2017/TTBLĐTBXH của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội. (***3.1.01- Danh sách trích ngang giảng viên khoa Khách sạn - Nhà hàng năm; 3.1.02- Hồ sơ giảng viên; 1.3.05- Biên bản kiểm tra về công tác đào tạo năm 2018, 2019, 2020; 3.1.03- Phiếu đánh giá xếp loại giảng viên cơ hữu; 3.1.04-Phiếu tổng hợp đánh giá, xếp loại chuyên môn, nghiệp vụ giáo viên, giảng viên của khoa; 3.1.05- Báo cáo kết quả đánh, xếp loại về trình độ chuyên môn, nghiệp vụ của đội ngũ giảng viên.***

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 1, tiêu chí 3: 02 điểm

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:

Nhằm đảm bảo yêu cầu chất lượng đào tạo, tập thể giáo viên, giảng viên của Khoa KSNH đã thực hiện đầy đủ các nhiệm vụ giảng dạy theo sự phân công và thời khóa biểu, được thể hiện cụ thể:

- Thực hiện theo kế hoạch và nhiệm vụ phân công của Trường Khoa, tổ bộ môn.
- Giảng dạy theo nội dung, mục tiêu của chương trình đào tạo.
- Trước khi giảng dạy giáo viên, giảng viên đều phải thực hiện đầy đủ các biểu mẫu, sổ sách quy định: kế hoạch giảng dạy, giáo án, sổ lên lớp, sổ tay giảng viên.

Hàng năm, các Khoa chuyên môn và nhà Trường đều có kế hoạch kiểm tra công tác chuyên môn của giảng viên thuộc Khoa. Qua công tác kiểm tra 100% giảng viên, giáo viên dạy nghề Quản trị khách sạn hoàn thành các nhiệm vụ mà Khoa KSNH đã giao. **(3.1.01- Danh sách trích ngang giảng viên khoa Khách sạn - Nhà hàng năm; 3.1.02- Hồ sơ giảng viên; 3.1.05- Báo cáo kết quả đánh, xếp loại về trình độ chuyên môn, nghiệp vụ của đội ngũ giảng viên hàng năm; 1.2.03- Báo cáo tổng kết hàng năm của Trường; 2.2.07- Kế hoạch kiểm tra về công tác đào tạo năm 2018, 2019, 2020, 2021; 1.3.05- Biên bản kiểm tra công tác đào tạo 2018, 2019, 2020; 1.3.06- Báo cáo v/v kiểm tra công tác đào tạo năm 2018, 2019, 2020.**

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 2, tiêu chí 3: 02 điểm

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 tỷ lệ số người học/lớp và tỉ lệ quy đổi người học/nhà giáo theo quy định.*

Mô tả, phân tích, nhận định:

Đội ngũ giảng viên, cán bộ tham gia giảng dạy nghề Quản trị khách sạn đã đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ (theo yêu cầu của thông tư số 08/2017/TT-BLĐTBXH), đủ về số lượng, đồng bộ về cơ cấu để thực hiện kế hoạch đào tạo hàng năm, đảm bảo tất cả các môn học, mô-đun nghề có đủ số lượng giảng viên đứng lớp. Đồng thời, đảm bảo tỷ lệ số người học/lớp theo quy định (không quá 35 SV/ lớp học lý thuyết và 18 sv/ lớp học thực hành) và tỉ lệ quy đổi người học/nhà giáo theo quy định (Tỷ lệ SV quy đổi/nhà giáo quy đổi năm 2018: 1/24, năm 2019: 1/23, năm 2020: 1/20).

(3.1.01- Danh sách trích ngang giảng viên khoa Khách sạn - Nhà hàng năm; 2.2.01. Kế hoạch đào tạo nghề Quản trị khách sạn khóa học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021; 2.2.02- Tiến độ đào tạo các năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021; 2.2.03- Kế hoạch giảng viên các năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021; 3.3.01- Danh sách sinh viên các lớp khách sạn các năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021; 3.3.02- Bảng thống kê giờ giảng của giảng viên năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021; 3.3.03- Kế hoạch thực hiện nhiệm vụ khác của giảng viên theo hàng năm).

Căn cứ Thông tư 07/2017/BLĐTBXH ngày 10/3/2017 của Bộ LĐTBXH về

hướng dẫn chế độ làm việc của giảng viên, Trường đã ban hành Quyết định về quy định chế độ làm việc của giảng viên trong đó có quy định số giờ giảng giao hàng năm, số giờ giảng được dạy thêm và các quyền lợi, nghĩa vụ của giảng viên thực hiện trong năm học. **(3.3.04- Quy định về chế độ làm việc giảng viên, giáo viên)**

Trên cơ sở kế hoạch giờ giảng được giao, Khoa đã phân công giảng viên giảng dạy đảm bảo theo tiêu chuẩn được giao và không vượt quá số giờ quy định của giảng viên trong từng năm học. **(3.3.05- Bảng thanh toán lương năm 2018, 2019, 2020; 3.3.06- Bảng thanh toán giờ tiền vượt giờ năm 2018, 2019, 2020; 3.3.07- Báo cáo/Bảng thống kê tỷ lệ người học quy đổi/ giảng viên).**

Do đặc thù Trường chuyên đào tạo các ngành du lịch nên các môn học/ mô đun đều có sự liên quan và tham gia của các khoa trong việc giảng dạy nghề Quản trị khách sạn. Do đó, mỗi giảng viên đều đảm nhận từ 2 đến 3 môn học/ môn đun theo đúng chuyên môn được đào tạo và chuyên môn thực tế. Thông qua hoạt động thanh tra, kiểm tra đội ngũ nhà giáo hàng năm, nhà trường đảm bảo số lượng giảng viên phụ trách môn học phù hợp với chuyên môn, trình độ và đáp ứng đúng tiêu chuẩn yêu cầu của Bộ. **(3.3.08- Biên bản kiểm tra thực hiện nhiệm vụ giảng viên hàng năm).**

Điểm đánh giá tiêu chuẩn 3 tiêu chí 3: 2 điểm

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:

Nhà trường đã có chủ trương khuyến khích cán bộ, giảng viên tham gia nghiên cứu khoa học và có các chính sách, biện pháp khuyến khích cán bộ giảng viên tham gia nghiên cứu khoa học **(3.4.01- Quy định nghiên cứu khoa học).**

Hàng năm, cán bộ, giảng viên giảng dạy nghề Quản trị khách sạn của Khoa Khách sạn- Nhà hàng đã tích cực tham gia các hoạt động nghiên cứu khoa học của Trường như: viết bài tham luận, báo cáo chuyên đề, xây dựng, biên soạn ngân hàng đề thi, xây dựng cẩm nang xử lý các tình huống của nghề... và đặc biệt xây dựng chuẩn đầu ra ngành Quản trị khách sạn năm 2018 và Chuẩn đầu ra ngành Marketing Du lịch năm 2020 cấp quốc gia do Tổng cục GDNN chỉ đạo trường thực hiện. Cụ thể: Trong năm 2018 có 20/36 giảng viên tham gia công tác nghiên cứu khoa học (Đạt 55%); Năm 2019 có 22/38 giảng viên tham gia công tác nghiên cứu khoa học (Đạt 57,89%); Năm 2020 có 30/42 giảng viên tham gia công tác nghiên cứu khoa học (Đạt 71,42%). **(3.4.02- Danh sách giảng viên cơ hữu dạy các môn chuyên nghề; 3.4.03- Danh sách nhà giáo cơ hữu dạy các môn chuyên môn ngành, nghề tham gia nghiên cứu khoa học 2018, 2019, 2020; 3.4.04 Hồ sơ nghiên cứu khoa học năm 2018, 2019, 2020).**

Ngoài việc tham gia nghiên cứu khoa học, các giảng viên giảng dạy nghề Quản trị khách sạn đã tham gia trong giám khảo các kỳ thi, các hội thi về kỹ năng nghề khách sạn, nhà hàng cấp tỉnh, thành phố.

Điểm đánh giá tiêu chuẩn 4 tiêu chí 3: 2 điểm

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.

Mô tả, phân tích, nhận định:

Đào tạo, bồi dưỡng nâng cao chất lượng nguồn nhân lực đối với đội ngũ giảng viên, giáo viên của trường luôn được lãnh đạo nhà trường rất quan tâm. Căn cứ vào bảng dự trù kinh phí hàng năm đã được phê duyệt, P.ĐT và các khoa chuyên môn xây dựng kế hoạch, lập danh sách cử CBNV, giảng viên tham dự các khóa đào tạo để nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ theo các hướng: đào tạo dài hạn, bồi dưỡng ngắn hạn, bồi dưỡng tin học, ngoại ngữ, nghiệp vụ sư phạm, kỹ năng thực hành nghề....
(3.5.01- Kế hoạch đào tạo, bồi dưỡng cán bộ, nhân viên, giảng viên năm 2018, 2019, 2020, 2021; 3.5.02- Danh sách đề cử giảng viên đi học năm 2018, 2019, 2020 kèm theo kế hoạch; 3.5.03- Một số tài văn bản, liệu minh chứng (Danh sách ký tên, hình ảnh khóa học); 3.5.04- Báo cáo về việc tổ chức bồi dưỡng, đào tạo giảng viên và cán bộ, nhân viên nhà trường 2018, 2019, 2020.

Đồng thời, căn cứ theo bộ tiêu chuẩn kỹ năng nghề của dự án EU (phiên bản năm 2013), đồng thời qua các cuộc họp, các buổi sinh hoạt chuyên đề với các giảng viên đã được tham dự các khóa đào tạo của dự án về T.O.T (Trainer of trainer), Master of trainer (Tập huấn kỹ năng đào tạo) ... qua đó, nhà trường đã và tiếp tục triển khai tổ chức các khóa bồi dưỡng phương pháp giảng dạy chú trọng ở các nội dung kiến thức, kỹ năng và thái độ của người học. Đồng thời, thường xuyên tổ chức các chuyên đề cho giảng viên nhà trường.

Bên cạnh đó, nhà trường luôn tạo điều kiện về thời gian, hỗ trợ 30 - 50% kinh phí cho đội ngũ cán bộ quản lý, giảng viên tham gia các lớp bồi dưỡng nghiệp vụ sư phạm và ôn thi, dự thi kỹ năng thực hành nghề dành cho giảng viên.

Tính đến thời điểm báo cáo 100% giảng viên tham gia giảng dạy nghề Quản trị khách sạn đều được cử học tập, nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ.

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 5, tiêu chí 3: 02 điểm

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:

Lực lượng giảng viên của trường đa phần đã có nhiều năm trong công tác giảng dạy và có nhiều kinh nghiệm thực tế trong ngành lễ hành và khách sạn - nhà hàng, trong đó có một số là cựu học sinh sinh viên của trường. Đây cũng là cầu nối giúp đưa các hoạt động đào tạo của trường đến gần và kết nối chặt chẽ với các doanh nghiệp. Đồng thời, lực lượng này cũng là nguồn hỗ trợ đắc lực của nhà trường trong việc phối hợp đưa lực lượng giảng viên đến tham quan, học tập và chia sẻ kinh nghiệm tại các doanh nghiệp.

Với tiêu chí gắn kết với doanh nghiệp là một trong những yếu tố quan trọng giúp đội ngũ nhà giáo nâng cao kỹ năng nghề trong thời đại cách mạng công nghiệp 4.0. Do vậy, việc xây dựng kế hoạch bồi dưỡng nhà giáo theo quy định tại Thông tư

06/2017/TT-BLĐTBXH là yếu tố then chốt, giúp đội ngũ nhà giáo nâng cao kỹ năng nghề và nghiệp vụ chuyên môn. Theo định kỳ hàng năm, các khoa đều có kế hoạch cử giảng viên, giáo viên tham gia thực tập thực tế tại doanh nghiệp nhằm tiếp cận công nghệ mới, bổ sung kiến thức và kinh nghiệm nghề nghiệp ứng dụng vào chương trình đào tạo tại Trường, đáp ứng yêu cầu giảng dạy gắn với nhu cầu lao động của xã hội. Kết thúc đợt thực tập thực tế các giảng viên đều được doanh nghiệp ký xác nhận thực tập, đồng thời giảng viên phải báo cáo về Khoa chuyên môn kết quả thực tập tại doanh nghiệp. Vì vậy, 100% giảng viên, giáo viên cơ hữu thuộc khoa đã đi thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động theo quy định. Cụ thể:

Số lượng giảng viên thực tập tại doanh nghiệp năm 2018: 25/25 đạt 100%

Số lượng giảng viên thực tập tại doanh nghiệp năm 2019: 38/38 đạt 100%

Số lượng giảng viên thực tập tại doanh nghiệp năm 2020: 38/38 đạt 100%

(3.4.02- Danh sách giảng viên cơ hữu dạy các môn chuyên nghề; 3.6.01- Quyết định về việc cử giảng viên thực tập tại doanh nghiệp năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021. Đính kèm danh sách giảng viên thực tập; 3.6.02- Xác nhận giảng viên tham gia thực tập thực tế tại doanh nghiệp; 3.6.03- Báo cáo kết quả của giảng viên đi thực tập tại doanh nghiệp; Báo cáo Tổng kết v/v thực tập của GV hàng năm).

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 6, tiêu chí 3: 02 điểm

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:

Để đảm bảo công tác đào tạo đạt hiệu quả và chất lượng, ngoài yếu tố giảng viên, cơ sở vật chất, đội ngũ cán bộ quản lý và nhân viên đã góp phần không nhỏ trong sự thành công của trường, vì vậy tất cả đội ngũ nhân viên của trường đủ về số lượng và cơ cấu chuyên môn, có năng lực phù hợp với các vị trí làm việc.

Tất cả cán bộ tham gia giảng dạy nghề Quản trị khách sạn (cán bộ quản lý khoa Khách sạn- Nhà hàng và cán bộ kiêm nhiệm có tham gia dạy nghề Quản trị khách sạn) đều có trình độ chuyên môn nghiệp vụ theo quy định. ***(3.7.01- Danh sách trích ngang cán bộ quản lý và nhân viên trực tiếp tổ chức thực hiện chương trình đào tạo các năm 2018, 2019, 2020; 3.7.02- Hồ sơ cán bộ của cán bộ quản lý và nhân viên trực tiếp tổ chức thực hiện chương trình đào tạo được kiểm định).***

Điểm đánh giá tiêu chuẩn 7 tiêu chí 3: 2 điểm

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:

Tập thể cán bộ, nhân viên của trường đã thực hiện đầy đủ các nhiệm vụ và quyền hạn được phân công căn cứ theo các văn bản như: Bản Mô tả công việc, Quy chế tổ chức hoạt động trường, các nội quy, hướng dẫn, thông báo của nhà trường.

Đội ngũ cán bộ quản lý tham gia giảng dạy nghề Quản trị khách sạn có năng lực quản lý và nghiệp vụ chuyên môn, kinh nghiệm nhiều năm trong thực tiễn do đó đáp ứng được yêu cầu công tác hiện nay của nghề.

Cán bộ quản lý, nhân viên thực hiện chương trình tự đánh giá phân loại, nhà trường căn cứ để tiến hành đánh giá cán bộ quản lý, nhân viên thực hiện chương trình đào tạo. Qua các phiếu đánh giá, các quyết định khen thưởng và báo cáo kết quả tổng kết hằng năm của nhà trường cho thấy 100% cán bộ quản lý, nhân viên thực hiện chương trình đào tạo đạt tiêu chuẩn và hoàn thành các nhiệm vụ được giao, cụ thể:

Năm 2018: CBQL: 02, Nhân viên: 02 (đạt 100%)

Năm 2019: CBQL: 02, Nhân viên: 02 (đạt 100%)

Năm 2020: CBQL: 02, Nhân viên: 05 (đạt 100%)

(3.7.01- Danh sách trích ngang cán bộ quản lý và nhân viên trực tiếp tổ chức thực hiện chương trình đào tạo các năm 2018, 2019, 2020; 3.8.01- Phiếu đánh giá cán bộ quản lý, nhân viên thực hiện chương trình đào tạo năm 2018, 2019, 2020; 3.8.02- QĐ v/v khen thưởng CBNV, GVCH hoàn thành nhiệm vụ năm 2018, 2019, 2020; 1.2.04- Báo cáo tổng kết hằng năm của Trường năm 2018, 2019, 2020).

Điểm đánh giá tiêu chuẩn 8 tiêu chí 3: 2 điểm

3.2.4. TIÊU CHÍ 4. Chương trình, giáo trình

Đánh giá tổng quát tiêu chí 4:

Mở đầu:

Chương trình, giáo trình của nghề Quản trị khách sạn được xây dựng hoàn toàn phù hợp với mục tiêu đào tạo của trường, của nghề cũng như gắn bó với nhu cầu phát triển nguồn nhân lực, nhu cầu học tập của người học và thị trường lao động.

Nhà trường có đầy đủ chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn mà trường được cấp giấy chứng nhận đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp, Chương trình được thiết kế chi tiết đến các môn học/ môđun, trong chương trình chi tiết thể hiện mục tiêu rõ ràng, trong đó quy định cụ thể chuẩn kiến thức, kỹ năng; phương pháp, hình thức đào tạo. Toàn bộ chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn được xây dựng đáp ứng yêu cầu quy định tại Thông tư số 03/2017/TT-BLĐTBXH và Thông tư số 12/2017/TT - BLĐTBXH.

Về mặt giáo trình, Trường đáp ứng đủ giáo trình, tài liệu giảng dạy cho các môđun, môn học của chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn, cụ thể hóa yêu cầu về nội dung kiến thức, kỹ năng của từng môđun, môn học trong chương trình đào tạo, tạo điều kiện thuận lợi để thực hiện các hình thức và phương pháp dạy học tích cực.

Ngoài những tài liệu được tài trợ, nhà trường cũng đã đầu tư kinh phí để mua và in ấn giáo trình cung cấp cho thư viện để đáp ứng nhu cầu của bạn đọc.

**** Những điểm mạnh:***

Chương trình, giáo trình được xây dựng hoàn toàn phù hợp với mục tiêu đào tạo của nhà trường nói chung và của nghề Quản trị khách sạn nói riêng, cũng như gắn với nhu cầu phát triển nguồn nhân lực, nhu cầu học tập của người học và thị trường lao

động tại thành phố và các khu vực lân cận. Khi xây dựng, thẩm định chương trình, giáo trình nghề Quản trị khách sạn, nhà trường có mời các nhà giáo, chuyên gia ngoài trường, các doanh nghiệp tham gia xây dựng và thẩm định.

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, đảm bảo phù hợp với công nghệ trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ.

Hàng năm, chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn được điều chỉnh, bổ sung, hoàn thiện cho phù hợp với tình hình thực tế luôn đổi mới về khoa học công nghệ, trang thiết bị hay các quy chuẩn nghề nghiệp.

* *Những tồn tại: Không có*

* *Kế hoạch nâng cao chất lượng:*

Tiếp tục điều chỉnh nội dung chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn cho phù hợp với tình hình thực tế; Tiếp tục thu thập nhiều ý kiến hơn nữa từ các doanh nghiệp, các nhà sử dụng lao động, cựu sinh viên... để kịp thời đổi mới mục tiêu đào tạo nhằm đáp ứng kịp thời nhu cầu của người học và của thị trường lao động.

Điểm đánh giá tiêu chí 4:

Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm tự đánh giá
Tiêu chí 4	24
Tiêu chuẩn 4.1	2
Tiêu chuẩn 4.2	2
Tiêu chuẩn 4.3	2
Tiêu chuẩn 4.4	2
Tiêu chuẩn 4.5	2
Tiêu chuẩn 4.6	2
Tiêu chuẩn 4.7	2
Tiêu chuẩn 4.8	2
Tiêu chuẩn 4.9	2
Tiêu chuẩn 4.10	2
Tiêu chuẩn 4.11	2
Tiêu chuẩn 4.12	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:

Căn cứ Thông số 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 1 tháng 3 năm 2017 của Bộ Lao động, Thương binh và Xã hội, Quy định về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành

chương trình; tổ chức biên soạn, lựa chọn và thẩm định giáo trình trình độ trung cấp, cao đẳng. Nhà trường đã ban hành các quy trình về xây dựng, chỉnh sửa, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo, tổ chức biên soạn, chỉnh sửa, bổ sung, lựa chọn và thẩm định giáo trình trình độ trung cấp, cao đẳng của trường (**4.1.01- Các Quy trình xây dựng, biên soạn, chỉnh sửa, ban hành chương trình, giáo trình đào tạo của trường**).

Để tiến tới phê duyệt chương trình đào tạo của trường, BGH giao cho Phòng Đào tạo phối hợp với Khoa Khách sạn- Nhà hàng tổ chức xây dựng, điều chỉnh chương trình đào tạo nghề Quản trị Khách sạn: Căn cứ vào thông báo về việc tổ chức biên soạn mới hoặc điều chỉnh chương trình đào tạo của Trường, Khoa tiến hành họp xây dựng, bổ sung chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn, trong quá trình xây dựng, điều chỉnh chương trình đào tạo, Khoa chuyên môn có mời đại diện doanh nghiệp tham gia xây dựng và đóng góp ý kiến, sau khi chương trình đào tạo được điều chỉnh ở cấp Khoa, sẽ được Hội Đồng thẩm định chương trình đào tạo cấp Trường thẩm định (hội đồng có sự tham gia của doanh nghiệp và giảng viên các cơ sở đào tạo) và ban hành quyết định phê duyệt ban hành chương trình đào tạo. Việc tổ chức biên soạn, điều chỉnh, bổ sung, thẩm định chương trình đào tạo có sự tham gia của cán bộ quản lý, các đại diện doanh nghiệp, các chuyên gia ngoài trường và được thực hiện đúng theo quy định đã được ban hành. (**4.1.02- Quyết định thành lập tổ biên soạn, chỉnh sửa CTĐT năm 2019; 4.1.03- Quyết định thành lập Hội đồng thẩm định CTĐT năm 2019; 4.1.04- Biên bản hội đồng thẩm định CTĐT năm 2019; 4.1.05- Biên bản họp tổ biên soạn, chỉnh sửa CTĐT năm 2019; 1.1.08- Quyết định ban hành chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2019, kèm theo bộ chương trình đào tạo chi tiết**).

Chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn được xây dựng, thẩm định, ban hành, đánh giá và cập nhật theo quy định.

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 1, tiêu chí 4: 02 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:

Công tác xây dựng, biên soạn chương trình đào tạo đều được sự tham gia, đóng góp ý kiến từ các giảng viên, giáo viên, các bộ quản lý của các phòng khoa, bộ môn nhằm phát huy tính thực tế của chương trình, với 50% thành viên là đối tượng nêu trên cùng tham gia xây dựng.

Với quan điểm luôn đề cao giáo dục gắn liền với thực tiễn công việc và nhằm mục tiêu xây dựng chương trình phù hợp nhất với thị trường lao động, trong quá trình xây dựng, điều chỉnh, bổ sung và thẩm định chương trình đào tạo ngành Quản trị khách sạn, nhà trường đều mời đại diện các đơn vị sử dụng lao động đến tham gia, đóng góp ý kiến về nội dung của chương trình và thẩm định chương trình đào tạo. Cụ thể: về Ban rà soát, chỉnh sửa chương trình đào tạo 2019 có sự tham gia của ông Nguyễn Văn Định - Trưởng Khoa KSNH, Nguyên TGD khách sạn River Hà Tiên, Nguyên GD kinh doanh khu du lịch Hồ Mây- Vũng Tàu, ông Nguyễn Thanh Mộng - giảng viên kiêm nhiệm đồng thời Nguyên là giám sát nhà hàng- nhà hàng phố cổ (Ancient Town), ông Nguyễn Thanh Long - Phụ trách Đào tạo và PR Công ty Parker

Russell Việt Nam. Về hội đồng thẩm định chương trình đào tạo 2019 có sự tham gia của ông Hồ Văn Tuấn - Phó giám đốc điều hành khách sạn Newlife, ông Hoàng Quốc Việt- Giám đốc công ty Saint Việt Nam và ông Nguyễn Lê Hoàng Duy- Chuyên gia pha chế thức uống- công ty Nestlé... (**4.1.02- Quyết định thành lập tổ biên soạn, chỉnh sửa CTĐT năm 2019; 4.1.03- Quyết định thành lập Hội đồng thẩm định CTĐT 2019**).

Các doanh nghiệp, chuyên gia trong Hội đồng thẩm định đều thống nhất cao đối với nội dung chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn và có góp ý bổ sung một số nội dung cho phù hợp thực tiễn nghề nghiệp, đã được Tiểu ban xây dựng, chỉnh sửa CTĐT tiếp thu, chỉnh sửa hoàn thiện trước khi ban hành. **4.1.04- Biên bản hội đồng thẩm định CTĐT năm 2019; 4.1.05- Biên bản họp tổ biên soạn, chỉnh sửa CTĐT năm 2019; 1.1.08- Quyết định ban hành chương đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2019 kèm theo bộ chương trình đào tạo chi tiết**).

Điểm 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:

Theo kết quả đánh giá của Hội đồng thẩm định. Chương trình đào tạo của trường xây dựng đều có mục tiêu tổng quát của nghề thể hiện rõ những mức độ kiến thức chuyên môn cần phải đạt; kỹ năng thực hành nghề nghiệp cần phải rèn luyện trong lúc thực hành cũng như thực tế làm việc và yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp. Cấu trúc chương trình hợp lý, được thiết kế một cách có hệ thống trên cơ sở khung chương trình do Bộ LĐ-TB&XH ban hành theo thông tư số 16/2009/BLĐTBXH trước đây và thông tư số 03/2017/TT-BLĐTBXH hiện nay. Đồng thời, thu thập ý kiến từ giảng viên, giáo viên và doanh nghiệp về việc Chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn thể hiện được khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp, phù hợp với yêu cầu thực tiễn thị trường lao động (**1.1.08- Quyết định ban hành chương đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2019 kèm theo bộ chương trình đào tạo chi tiết; 4.1.04- Biên bản hội đồng thẩm định CTĐT năm 2019; 4.1.05- Biên bản họp tổ biên soạn, chỉnh sửa CTĐT năm 2019; 1.1.16- Bảng tổng hợp chuẩn đầu ra ngành Quản trị khách sạn; 4.3.01- Báo cáo kết quả khảo sát, lấy ý kiến các bên về chương trình và giáo trình đào tạo**).

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 3, tiêu chí 4: 02 điểm

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

Mô tả, phân tích, nhận định:

Căn cứ vào mục tiêu giáo dục nghề nghiệp, căn cứ vào kiến thức, kỹ năng và năng lực tự chủ của người học sau khi tốt nghiệp, Khoa Khách sạn- Nhà hàng đã xây dựng chương trình đào tạo ngành Quản trị khách sạn một cách logic và khoa học cụ

thể được thể hiện trong nội dung: chi tiết từng mô đun, môn học. Ý kiến của Hội đồng thẩm định cũng có ý kiến thống nhất là Chương trình đào tạo được phân bổ thời gian hợp lý, các môn học/modun được xây dựng và bố trí đảm bảo sinh viên rèn luyện được kỹ năng tay nghề, đi từ cơ bản đến nâng cao, giúp sinh viên dễ dàng nắm bắt kiến thức, kỹ năng trong quá trình học. Đồng thời, thu thập ý kiến từ giảng viên, giáo viên và doanh nghiệp để từ đó hoàn thiện hơn nữa chất lượng dạy và học, thể hiện được sự phân bổ thời gian, trình tự thực hiện các mô-đun, môn học đảm bảo thực hiện được mục tiêu giáo dục nghề nghiệp. (**1.1.08- Quyết định ban hành chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2019 kèm theo bộ chương trình đào tạo chi tiết; 4.1.04- Biên bản hội đồng thẩm định CTĐT năm 2019; 4.1.05- Biên bản họp tổ biên soạn, chỉnh sửa CTĐT năm 2019; 1.1.16- Bảng tổng hợp chuẩn đầu ra ngành Quản trị khách sạn; 4.3.01- Báo cáo kết quả khảo sát, lấy ý kiến các bên về chương trình, giáo trình đào tạo**).

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:

Chương trình đào tạo của nghề Quản trị khách sạn đều có đủ các chương trình chi tiết cho các môn học và mô đun được xây dựng theo quy định của Bộ LĐTBXH, trong đó mỗi mô đun, môn học đều thể hiện được những yêu cầu tối thiểu về cơ sở vật chất, đội ngũ giảng viên để triển khai thực hiện chương trình đào tạo nhằm đảm bảo chất lượng đào tạo. Nội dung này cũng được thành viên Hội đồng thẩm định đánh giá cao trong Biên bản cuộc họp. Bên cạnh đó, Nhà trường ban hành Danh mục trang thiết bị tối thiểu nghề Quản trị khách sạn để đảm bảo triển khai đào tạo đúng nội dung chương trình đã đặt ra. (**1.1.08- Quyết định ban hành chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2019 kèm theo bộ chương trình đào tạo chi tiết; 4.1.04- Biên bản hội đồng thẩm định CTĐT năm 2019, 4.1.05- Biên bản họp tổ biên soạn, chỉnh sửa CTĐT năm 2019; 4.5.01- Danh mục trang thiết bị tối thiểu nghề Quản trị khách sạn**).

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 mô-đun, môn học của chương trình đào tạo.*

Mô tả, phân tích, nhận định:

Để xác định mức độ đạt yêu cầu về năng lực của người học sau khi học xong các mô đun, môn học trong chương trình đào tạo của nghề Quản trị khách sạn với các chương trình chi tiết cho các môn học và mô đun được xây dựng theo quy định của Bộ LĐTBXH, trong đó mỗi mô đun, môn học có quy định về cách thức đánh giá kết quả học tập như: hình thức kiểm tra, thời gian kiểm tra; danh sách các môn thi tốt nghiệp,

hình thức thi, thời gian thi (**1.1.08- Quyết định ban hành chương đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2019 kèm theo bộ chương trình đào tạo chi tiết**). 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-BLĐTBXH, ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

Ý kiến các thành viên Hội đồng thẩm định CTĐT đều có nhận xét chung về 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. (**4.1.04- Biên bản hội đồng thẩm định CTĐT năm 2019**).

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 sản xuất, dịch vụ.*

Mô tả, phân tích, nhận định:

Căn cứ theo Quy hoạch tổng thể phát triển du lịch Việt Nam tầm nhìn đến 2030 như sau: Đóng góp của du lịch năm 2025 chiếm 7,2% và năm 2030 chiếm 7,5%; Số lượng cơ sở lưu trú: năm 2025 có 754.000 phòng; năm 2030 có 900.00 phòng. Chỉ tiêu việc làm: năm 2025 là 3,5 triệu (trong đó có 1,05 triệu lao động trực tiếp); năm 2030 là 4,7 triệu (trong đó có 1,4 triệu lao động trực tiếp). Nhu cầu đầu tư: Nhu cầu vốn đầu tư cho giai đoạn 2020 - 2025 là 25,2 tỷ USD và 2020 - 2030 là 26,5 tỷ USD. (*Quy hoạch tổng thể phát triển du lịch Việt Nam đến năm 2020, tầm nhìn đến 2030*).

Chính vì vậy, khi xây dựng chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn, để đảm bảo chất lượng chương trình đào tạo 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; Nhà trường đã mời các đại diện các doanh nghiệp, các chuyên gia có kinh nghiệm trong ngành, các nhà giáo có thâm niên giảng dạy trong ngành Du lịch, tham gia góp ý, chỉnh sửa và thẩm định chương trình nghề Quản trị khách sạn (**4.1.02- Quyết định thành lập tổ biên soạn, chỉnh sửa CTĐT năm 2019; 4.1.03 - Quyết định thành lập Hội đồng thẩm định CTĐT năm 2019; 4.1.04- Biên bản hội đồng thẩm định CTĐT năm 2019**).

Bên cạnh đó, nhà trường hợp tác chặt chẽ với doanh nghiệp cùng tham gia vào quá trình đào tạo. Đồng thời, thu thập ý kiến từ giảng viên, giáo viên dạy nghề và doanh nghiệp để từ đó hoàn thiện hơn nữa chất lượng dạy và học. Chính vì vậy: 100% chương trình đào tạo được xây dựng theo quy định 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. (**4.3.01- Báo cáo kết quả khảo sát, lấy ý kiến các bên về chương trình, giáo trình đào tạo các năm 2019**).

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 7, tiêu chí 4: 02 điểm

Tiêu chuẩn 4.8: *Chương trình đào tạo được xây dựng bảo đảm việc liên thông giữa các trình độ giáo dục nghề nghiệp với các trình độ đào tạo khác trong hệ thống giáo dục quốc dân theo quy định.*

Mô tả, phân tích, nhận định:

Chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn của trường xây dựng theo hướng liên thông giữa các trình độ đào tạo trong hệ thống giáo dục quốc dân. đều có mục tiêu chung và mục tiêu cụ thể, được thiết kế một cách hệ thống trên cơ sở bổ sung các kỹ năng và kiến thức còn thiếu. Do đó khi học chương trình đào tạo này, người học có thể liên thông một cách dễ dàng giữa các trình độ đào tạo. Khi liên thông dọc từ bậc sơ cấp lên trung cấp và cao đẳng cùng nghề thì chỉ cần bổ sung thêm một số môn học, môn học nâng cao. Còn đối với trường hợp liên thông ngang, người học muốn chuyển sang một nghề khác cùng cấp trình độ thì được miễn các môn học, môn học đã học.

Đề tạo điều kiện cho SV của trường được liên thông lên bậc học cao hơn, nhà trường đã triển khai hợp tác đào tạo liên thông từ trình độ cao đẳng lên đại học với trường Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh thông qua các cuộc gặp gỡ trao đổi trực tiếp và gián tiếp về nội dung của chương trình đào tạo liên thông và cách thức hợp tác, triển khai thực hiện (được thể hiện qua các hình ảnh, qua trao đổi bằng thư điện tử/ email...) Tuy nhiên, do tình hình dịch bệnh Covid đã ảnh hưởng đến tiến độ hợp tác nêu trên, việc triển khai đào tạo liên thông sẽ thực hiện vào cuối năm 2021. ***(1.1.08- Quyết định ban hành chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2019 kèm theo bộ chương trình đào tạo chi tiết; 4.8.01 - Biên bản hợp tác đào tạo giữa Trường Cao đẳng nghề Du lịch Sài Gòn và Trường Đại học Kinh tế thành phố HỒ Chí Minh về việc Đào tạo liên thông; 4.8.02- Bảng so sánh về CTĐT để công nhận giá trị chuyển đổi kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng đã tích lũy của sinh viên nhà trường khi học CTĐT liên thông của trường Đại học Kinh tế; 4.8.03 - Thông báo của trường về khả năng liên thông với trình độ Đại học).***

Điểm đánh giá tiêu chuẩn 8 tiêu chí 4: 2 điểm

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

Mô tả, phân tích, nhận định:

Trường có đầy đủ giáo trình và tài liệu tham khảo cho chương trình Quản trị khách sạn hiện nay đang đào tạo. Ngoài 06 môn học chung, giáo trình theo quy định của Bộ; Các môn học, môn học còn lại có tất cả 29 tương ứng với 29 giáo trình để đảm bảo tất cả các môn học, môn học đều có giáo trình giảng dạy trường thông qua việc chỉ đạo cho khoa Khách sạn- Nhà hàng biên soạn giáo trình. Ngoài các bộ giáo trình tự biên soạn, trường còn lựa chọn các giáo trình của Bộ Văn hóa Thể thao và Du lịch làm giáo trình chính trong quá trình giảng dạy, đã được thẩm định thông qua hội đồng thẩm định lựa chọn giáo trình và có quyết định được hiệu trưởng phê duyệt sử dụng giáo trình được chọn phù hợp với chương trình đào tạo. Giáo trình giảng dạy các môn học, môn học chuyên ngành được các giảng viên, giáo viên bộ môn biên soạn công phu, cập nhật điều chỉnh dựa trên tài liệu của dự án phát triển nguồn nhân lực Du lịch Việt Nam (Dự án EU), tài liệu của các trường Đại học có uy tín và tài liệu ở các trang web,

đáp ứng được mục tiêu của nghề và đáp ứng được trình độ phát triển khoa học, kỹ thuật hiện nay, giúp cho học sinh, sinh viên có điều kiện tìm đọc để hiểu kỹ hơn nội dung, yêu cầu của môn học, môn đùn một cách sâu sắc. Ngoài ra, tại thư viện trường cũng cung cấp một lượng lớn đầu sách tham khảo tiếng Anh và tiếng Việt cho giảng viên và sinh viên của trường có nhu cầu tìm hiểu, nghiên cứu thêm. **(1.1.08- Quyết định ban hành chương đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2019 kèm theo bộ chương trình đào tạo chi tiết; 4.9.01- Quyết định ban hành kèm theo Danh sách giáo trình sử dụng cho các môn học, môn đùn năm 2018; 4.9.02- Bản in các giáo trình của các môn học, môn đùn của chương trình đào tạo).**

Như vậy, tất cả các môn học chung, các môn cơ sở và chuyên ngành có trong chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn đều đảm bảo có đủ giáo trình giảng dạy.

Điểm đánh giá tiêu chuẩn 9 tiêu chí 4: 02 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:

Trường đã ban hành quy định về công tác biên soạn, lựa chọn, thẩm định, ban hành, đánh giá và cập nhật theo quy định, trong đó có quy định cụ thể quy trình tổ chức biên soạn, thẩm định và phê duyệt giáo trình đưa vào sử dụng giảng dạy tại trường. **(4.1.01- Các Quy trình xây dựng, biên soạn, chỉnh sửa, ban hành chương trình, giáo trình đào tạo của trường).**

Nhà trường đã tổ chức biên soạn giáo trình, tài liệu giảng dạy theo kế hoạch và đúng theo quy định trong Thông tư 03/2017/TT-BLĐTĐBXH ngày 01/3/2017 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. Nhà trường phân công cho giảng viên, giáo viên có nhiều kinh nghiệm chuyên môn và nhất là những người trực tiếp tham gia giảng dạy biên soạn, tổ chức lấy ý kiến phản biện từ phía giáo viên chuyên môn bên trong và ngoài khoa, thẩm định nghiệm thu tại khoa. Trường thành lập hội đồng thẩm định xét duyệt và cuối cùng trình hiệu trưởng ra quyết định ban hành bộ giáo trình của trường CDN Du lịch Sài Gòn. Đối với những môn học có giáo trình của những Trường có uy tín về đào tạo du lịch, giáo trình dùng chung của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch, thì Hội đồng biên soạn, thẩm định giáo trình của trường thống nhất lựa chọn sử dụng làm giáo trình giảng dạy. **(4.10.01- Quyết định thành lập tổ biên soạn giáo trình nội bộ; 4.10.02- Quyết định thành lập hội đồng thẩm định giáo trình 2018; 4.10.03- Biên bản họp hội đồng thẩm định nội dung giáo trình năm 2018; 4.9.01- Quyết định ban hành kèm theo Danh sách giáo trình sử dụng cho các môn học, môn đùn năm 2018; 4.9.02- Bản in các giáo trình của các môn-đùn, môn học của chương trình đào tạo).**

Cuối mỗi năm học nhà trường tổ chức rà soát chương trình đào tạo. Nếu chương trình đào tạo có sửa đổi cho phù hợp với thực tế sẽ được điều chỉnh và ban hành lại chương trình hằng năm. **(1.1.08- Quyết định ban hành chương đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2019 kèm theo bộ chương trình đào tạo chi tiết).**

Đồng thời, khi có sự thay đổi chương trình thì giáo trình cũng được cập nhật và

thay đổi phù hợp với nội dung giảng dạy.

Điểm đánh giá tiêu chuẩn 10 tiêu chí 4: 2 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:

Các giáo trình được biên soạn phù hợp với nội dung chương trình đào tạo và chương trình môn học về mục tiêu đào tạo, giáo trình cụ thể hóa yêu cầu về nội dung kiến thức, kỹ năng cần đạt khi tốt nghiệp. Các giáo trình do nhà trường biên soạn đều có sự tham khảo, kế thừa những nội dung của các giáo trình của Bộ GD&ĐT, Bộ LĐTBXH, Dự án EU... đồng thời cập nhật những tiến bộ và sự thay đổi của môi trường lao động vào nội dung giáo trình. Hội đồng thẩm định giáo trình có kết luận: Giáo trình của trường được biên soạn theo hướng trực quan, cập nhật các kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp thực tiễn, giúp sinh viên có thể tự học, nội dung giáo trình phù hợp để thực hiện phương pháp dạy học tích cực.

(4.10.02- Quyết định thành lập hội đồng thẩm định giáo trình 2018; 4.10.03- Biên bản họp hội đồng thẩm định nội dung giáo trình năm 2018; 4.9.01- Quyết định ban hành kèm theo Danh sách giáo trình sử dụng cho các môn học, mô-đun năm 2018; 4.9.02- Bản in các giáo trình của các mô-đun, môn học của chương trình đào tạo; 4.3.01- Báo cáo kết quả khảo sát, lấy ý kiến các bên về chương trình, giáo trình đào tạo).

Điểm đánh giá tiêu chuẩn 11 tiêu chí 4: 02 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:

Tất cả các mô-đun, môn học trong chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn của trường Cao đẳng nghề Du lịch Sài Gòn đều có giáo trình giảng dạy. Các giáo trình giảng dạy đã được hội đồng thẩm định nhận xét, đánh giá đã cụ thể hoá các yêu cầu về nội dung kiến thức, kỹ năng, thái độ cần đạt trong chương trình đào tạo, đảm bảo phù hợp với công nghệ trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ.

Bên cạnh đó, định kỳ hàng năm Khoa KSNH đều có kế hoạch và khảo sát ý kiến của các doanh nghiệp về mức độ phù hợp của giáo trình, đặc biệt là các giáo trình chuyên ngành. Qua khảo sát cho thấy 100% doanh nghiệp có phản hồi khảo sát đều hoàn toàn đồng ý về mức độ phù hợp của giáo trình đáp ứng với công nghệ trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ của doanh nghiệp. ***(4.10.02- Quyết định thành lập hội đồng thẩm định giáo trình 2018; 4.10.03- Biên bản họp hội đồng thẩm định nội dung giáo trình năm 2018; 4.9.01- Quyết định ban hành kèm theo Danh sách giáo trình sử dụng cho các môn học, mô-đun năm 2018; 4.9.02- Bản in các giáo trình của các mô-đun, môn học của chương trình đào tạo; 4.3.01- Báo cáo kết quả khảo sát, lấy ý kiến các bên về chương trình đào tạo các năm; 4.12.01- Phiếu khảo sát doanh***

nghiệp về giáo trình đào tạo; 4.12.02- Báo cáo kết quả khảo sát DN về sự phù hợp của giáo trình đào tạo

Điểm 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:

Trường Cao đẳng nghề Du lịch Sài Gòn được thành lập theo Quyết định số 800/QĐ-BLĐTBXH ngày 28 tháng 06 năm 2010 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội. Hiện nay, các cơ sở đào tạo của trường đều nằm trong nội ô Thành phố rất thuận tiện cho việc đi lại, học tập và giảng dạy của học sinh - sinh viên và giáo viên, giảng viên nhà trường, cụ thể:

Trụ sở chính: 347A Nguyễn Thượng Hiền, P.11, Q.10, Tp.Hồ Chí Minh.

Cơ sở 1: 347 Nguyễn Thượng Hiền, P.11, Q.10, Tp.Hồ Chí Minh.

Cơ sở 2: 20/11C Kỳ Đồng, Q.03, Tp. Hồ Chí Minh.

Cơ sở 3: TT 17 Tam Đảo, P.15, Q.10, Tp. Hồ Chí Minh.

Nhà trường có hệ thống hạ tầng kỹ thuật đảm bảo điều kiện làm việc và các hoạt động GDNN; có hệ thống phòng học, giảng đường, phòng thực hành,... đáp ứng quy mô đào tạo theo các nghề, trình độ đào tạo, trong đó các phòng thực hành đều đảm bảo về chất lượng và số lượng thiết bị.

Được sự quan tâm của hội đồng quản trị, lãnh đạo nhà trường, Khoa Khách sạn- Nhà hàng đã được đầu tư cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo, hệ thống phòng học, phòng thực hành, hệ thống điện nước đảm bảo quy chuẩn xây dựng và yêu cầu đào tạo.

**** Những điểm mạnh:***

Địa điểm của trường cao ráo, gần trung tâm thành phố, giao thông thuận tiện, phù hợp với quy hoạch các điểm dân cư và mạng lưới trường nghề.

Có quy trình quản lý, sử dụng, bảo dưỡng thiết bị đào tạo. Vật tư thực tập đáp ứng đủ và kịp thời theo tiến độ giảng dạy và học tập.

Các thiết bị, dụng cụ phục vụ cho việc thực hành 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.

Trang thiết bị tại khoa Khách sạn- Nhà hàng khá đồng bộ, đảm bảo cả về mặt số lượng, chủng loại, chất lượng do nhà trường đầu tư, dự án phát triển nguồn nhân lực Du lịch Việt Nam (Dự án EU) tài trợ. Diện tích phòng thực hành đáp ứng yêu cầu bố trí thiết bị, tổ chức thực tập.

Hàng năm Trường có kế hoạch sửa chữa, bảo trì cơ sở hạ tầng, mua sắm thêm trang thiết bị mới trên cơ sở đề xuất của các Khoa chuyên môn, tổ bộ môn nhằm hoàn chỉnh cơ sở vật chất, đáp ứng những yêu cầu mới của ngành đào tạo nhằm nâng cao chất lượng đào tạo. Thiết bị hiện có của Khoa về cơ bản đáp ứng danh mục và tiêu chuẩn thiết bị tối thiểu theo yêu cầu đào tạo của từng trình độ đào tạo theo chuyên ngành.

Với cơ sở hạ tầng và trang thiết bị hiện có của trường đảm bảo cho quy mô hoạt động, đào tạo của nghề Quản trị khách sạn.

Trường đã đảm bảo các tiện nghi học tập và sinh hoạt cho HSSV, bên cạnh hệ thống phòng học và phòng thực hành đạt tiêu chuẩn cao, có thư viện phục vụ nhu cầu đọc sách, tra cứu tài liệu học tập của GV và HSSV.

Có đội ngũ cán bộ kỹ thuật chuyên trách, có kiến thức, chuyên môn nghiệp vụ làm nhiệm vụ quản lý và bảo dưỡng cơ sở vật chất, trang thiết bị của nhà trường,

* *Những tồn tại:* Không có.

* *Kế hoạch nâng cao chất lượng:*

Nghiên cứu ứng dụng thêm phần mềm ứng dụng giảng dạy một số chuyên ngành phù hợp trong những năm tới.

Tiếp tục cải tạo, nâng cấp các phòng thực hành. Điều chỉnh và bổ sung các quy định về quản lý, sử dụng và bảo dưỡng, sửa chữa thiết bị đào tạo, các phòng học, phòng thực hành phù hợp hơn với thực tế, sát thực với các quy định mới do Nhà nước ban hành.

Điểm đánh giá tiêu chí 5:

Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm tự đánh giá
Tiêu chí 5	16
Tiêu chuẩn 5.1	2
Tiêu chuẩn 5.2	2
Tiêu chuẩn 5.3	2
Tiêu chuẩn 5.4	2
Tiêu chuẩn 5.5	2
Tiêu chuẩn 5.6	2
Tiêu chuẩn 5.7	2
Tiêu chuẩn 5.8	2

Tiêu chuẩn 5.1: *Phòng học, phòng thí nghiệm, xưởng thực hành, phòng học chuyên môn hóa bảo đảm quy chuẩn xây dựng, tiêu chuẩn cơ sở vật chất hiện hành và các yêu cầu công nghệ của thiết bị đào tạo.*

Mô tả, phân tích, nhận định:

Trường có hệ thống phòng học, giảng đường, phòng thực hành, phòng học chuyên môn hóa đảm bảo theo quy chuẩn thiết kế đáp ứng cho hoạt động dạy nghề Quản trị khách sạn. Số lượng các phòng học lý thuyết đảm bảo 35 SV/phòng học, phòng máy tính và xưởng thực hành 18 SV/phòng học. Hệ thống các công trình phòng học lý thuyết, thực hành của nhà trường đã được thiết kế phù hợp với công năng đảm bảo quy chuẩn xây dựng, kết cấu, kiến trúc đảm bảo các yêu cầu về an toàn, hệ thống

chiếu sáng, thông gió đủ và đúng quy chuẩn, thuận tiện cho việc vận chuyển, lắp đặt và vận hành thiết bị. Các phòng đều có hệ thống cửa kính, quạt hút, quạt trần. Các phòng chức năng, phòng thực hành, phòng máy tính có trang bị quạt trần, điều hòa nhiệt độ. Hệ thống khu vực vệ sinh công cộng được trang bị đầy đủ, có đầy đủ quạt hút và đèn chiếu sáng, tất cả đúng quy chuẩn. Các công trình luôn đảm bảo đầy đủ các điều kiện: về chiếu sáng, thông gió tự nhiên, hệ thống chống sét, phòng cháy (5.1.01 - **Danh mục thiết bị đào tạo và yêu cầu công nghệ của thiết bị đào tạo đối với phòng học, phòng thực hành hàng năm; 5.1.02- Báo cáo về việc tổng hợp diện tích phòng học, phòng chức năng, phòng tích hợp của toàn trường hàng năm**).

Hàng năm, Phòng Quản trị thiết bị và Cơ sở vật chất (P.CSVC) chịu trách nhiệm phối hợp với các khoa chuyên môn báo cáo và đánh giá về mức độ đáp ứng số lượng phòng học, phòng thực hành, phòng học chuyên môn hóa cho các chương trình đào tạo. (5.1.03- **Báo cáo về mức độ đáp ứng đáp ứng cơ sở vật chất toàn trường hàng năm; 5.1.04 - Thống kê số lượng, diện tích, vị trí phòng học phục vụ chương trình đào tạo Quản trị khách sạn hàng năm; 5.1.05- BC v/v đánh giá mức độ về số lượng phòng học, phòng thực hành cho chương trình đào tạo ngành Quản trị khách sạn hàng năm**)

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 1, tiêu chí 5: 02 điểm

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

Mô tả, phân tích, nhận định:

Thiết bị hiện có của Nhà trường đáp ứng danh mục và tiêu chuẩn thiết bị tối thiểu theo yêu cầu đào tạo của nghề Quản trị khách sạn.

Bên cạnh đó, Trường được “Dự án Phát triển nguồn Nhân lực Du lịch Việt Nam” do Tổng cục Du lịch Việt Nam và Ủy ban hợp tác Châu Âu (EU) công nhận trường là Trung tâm thẩm định và Đào tạo cho Hệ thống tiêu chuẩn nghề Du lịch Việt Nam (VTOS) và là 01 trong 02 trung tâm thẩm định tại khu vực thành phố Hồ Chí Minh nói riêng (trong 02 giai đoạn 2006 - 2010 và 2010 - 2015). Chính vì vậy, nhà trường đã lần lượt được tiếp nhận tăng cường các trang thiết bị chuyên ngành phục vụ hiện đại cho công tác quản lý và giảng dạy như: Phòng thực hành nghiệp vụ Lễ tân, nghiệp vụ Phòng, Nghiệp vụ Nhà hàng... (Danh mục trang thiết bị đào tạo nghề do dự án EU tài trợ).

Các trang thiết bị đều đúng chủng loại, có chất lượng, đạt tiêu chuẩn về mặt kỹ thuật, phù hợp với các nghề mà nhà trường đang đào tạo. Trang thiết bị dạy học được quản lý một cách khoa học, sử dụng đúng quy định, đúng công năng. Trang thiết bị được bố trí đầy đủ cho một lớp học thực hành chuẩn và kế hoạch đào tạo của Nhà trường.

Việc kiểm kê tài sản được thực hiện định kỳ hàng năm theo quy định hiện hành của Nhà nước nhằm thực hiện tốt công tác quản lý, bảo quản hệ thống trang thiết bị, làm cơ sở cho việc sửa chữa, đề xuất thay thế, mua mới thiết bị đáp ứng yêu cầu dạy học. (5.1.01- **Danh mục thiết bị đào tạo và yêu cầu công nghệ của thiết bị đào tạo đối với phòng học, phòng thực hành hàng năm; 5.2.01- Bảng so sánh danh mục**

thiết bị đào tạo của trường với danh mục thiết bị tối thiểu do Bộ LĐTBXH ban hành; 5.2.02- Báo cáo theo dõi tài sản cố định của trường hàng năm)

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 2, tiêu chí 5: 02 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:

Để đảm bảo đủ số lượng thiết bị đào tạo đáp ứng quy mô, yêu cầu đào tạo, Nhà trường đã đầu tư đầy đủ các trang thiết bị theo đúng danh mục các thiết bị đào tạo chính của nghề như: thiết bị tại phòng thực hành nghiệp vụ Lễ tân, nghiệp vụ Buồng/Phòng, nghiệp vụ Nhà hàng. Số lượng thiết bị đào tạo các nghiệp vụ được mua sắm bổ sung hằng năm dựa trên đề xuất của Khoa Khách sạn- Nhà hàng đáp ứng quy mô và đào tạo. Số lượng thiết bị đáp ứng đủ cho các ca thực hành, đảm bảo số lượng HSSV thực hành theo đúng quy định.

Việc quản lý thiết bị đào tạo rõ ràng, sử dụng đúng công năng, quản lý, bảo trì, bảo dưỡng theo quy định của trường như: các máy móc, trang thiết bị đều có hồ sơ xuất xứ, năm sản xuất, đảm bảo tính đồng bộ của thiết bị. Danh mục thiết bị đào tạo hiện có của trường được quản lý và kiểm tra bảo dưỡng thường xuyên đúng quy trình và theo định kỳ. (5.1.01- **Danh mục thiết bị đào tạo và yêu cầu công nghệ của thiết bị đào tạo đối với phòng học, phòng thực hành hàng năm; 5.2.01- Bảng so sánh danh mục thiết bị đào tạo của trường với danh mục thiết bị tối thiểu do Bộ LĐTBXH ban hành; 5.2.02- Báo cáo theo dõi tài sản cố định của trường hàng năm; 3.3.01- Danh sách sinh viên các lớp khách sạn các năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021; 5.3.01- Thời khóa biểu năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021)**

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 3, tiêu chí 5: 02 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:

Các trang thiết bị trong các Phòng thực hành được bố trí, sắp xếp hợp lý, khoa học rất thuận tiện cho việc thực hành của HSSV, đồng thời đảm bảo cho việc vận hành sửa chữa, lắp đặt và thay thế. (5.4.01- **Sơ đồ bố trí thiết bị, dụng cụ phục vụ đào tạo tại các phòng thực hành**).

Trang thiết bị, dụng cụ trong phòng học lý thuyết và các phòng học thực hành được bố trí hợp lý, thuận tiện cho việc thực hành, đáp ứng về mặt công nghệ, đảm bảo các yêu cầu sư phạm, thuận tiện phù hợp với đặc thù đào tạo của trường. (5.1.01- **Danh mục thiết bị đào tạo tại các phòng và yêu cầu công nghệ của thiết bị đào tạo đối với phòng học, phòng thực hành hàng năm**).

Các phòng thực hành được thiết kế với kiến trúc hợp lý, màu sắc hài hòa bảo

đảm các yêu cầu về mỹ thuật công nghiệp, thẩm mỹ khoa học và sư phạm, có hệ thống thông gió, hệ thống ánh sáng đầy đủ; đảm bảo an toàn và vệ sinh công nghiệp, vệ sinh môi trường trong quá trình lắp đặt, vận hành, bảo dưỡng trang thiết bị, dụng cụ trong phòng thực hành. Việc quản lý, bảo dưỡng, và sửa chữa toàn bộ các thiết bị của trường được thực hiện đúng theo quy trình đã ban hành. **(5.4.02. Báo cáo kết quả quan trắc môi trường lao động; 5.4.03- Biên bản kiểm định hệ thống ga; 5.4.04- Biên bản tự kiểm tra công tác PCCC năm 2018, 2019, 2020 của trường; 5.4.05- Biên bản kiểm tra an toàn về PCCC và cứu nạn cứu hộ của Công an Quận định kỳ hàng năm và Phương án diễn tập PCCC, cứu hạn cứu hộ của trường hàng năm; 5.4.06- Quy trình mua sắm, sửa chữa trang trang thiết bị; 5.4.07- Quy trình bảo trì, bảo dưỡng hệ thống hạ tầng hạ tầng kỹ thuật; 5.4.08- Báo cáo hàng năm về việc bảo trì sửa chữa cơ sở vật chất toàn trường.**

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 4, tiêu chí 5: 02 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:

Nhà trường đã xây dựng và ban hành định mức nguyên vật liệu nghề Quản trị khách sạn theo từng năm học trên cơ sở điều chỉnh cho phù hợp với thực tế mà sinh viên được thực hành tại trường nhằm giúp sinh viên có đủ nguyên vật liệu thực hành cần thiết đáp ứng được yêu cầu dạy học thực hành nhằm nâng cao chất lượng đào tạo.

Bên cạnh đó, Nhà trường cũng ban hành quy trình quản lý phòng thực hành trong đó bao gồm chi tiết các quy trình quản lý, mua sắm, cấp phát, vật tư thực hành... cụ thể:

- Quy trình sử dụng phòng thực hành cho công tác giảng dạy.
- Quy trình đặt mua hàng hóa, nguyên liệu, công cụ dụng cụ phòng thực hành và kho.
- Quy trình nhập - xuất hàng hóa, nguyên liệu, công cụ - dụng cụ.
- Quy trình xử lý đền bù tài sản cho phòng thực hành.
- Quy trình quản lý bảo trì, bảo dưỡng tài sản, trang thiết bị phòng thực hành và cơ sở vật chất phòng học.
- Quy trình quản lý giặt ủi cho phòng thực hành.
- Quy trình điều chuyển trang thiết bị, dụng cụ phòng thực hành.
- Quy trình đề xuất thanh lý tài sản phòng thực hành.
- Quy trình cho HSSV mượn phòng thực hành.

Qua đó hướng dẫn chặt chẽ trong công tác quản lý cấp phát sử dụng vật tư, nguyên vật liệu đảm bảo cho việc đặt hàng, cung ứng và giao nhận, cấp phát cho sinh viên đảm bảo về chất lượng và kịp thời, đúng thời gian nhằm phục vụ cho việc vận hành các hoạt động dạy và học của Trường được thông suốt, phục vụ công tác dạy và học giảng viên và sinh viên đạt kết quả tốt nhất, đáp ứng kế hoạch và tiến độ đào tạo đề ra.

(1.3.02- Định mức Kinh tế kỹ thuật nghề Quản trị khách sạn; 5.5.01- Quy trình quản lý, mua sắm, cấp phát, vật tư thực hành; 5.5.02- Giấy đề nghị mua sắm, sửa chữa, bảo dưỡng tài sản, thiết bị, dụng cụ, hàng hóa; 5.5.03- Bảng dự trù vật tư, nguyên vật liệu phục vụ đào tạo hàng năm).

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 5, tiêu chí 5: 02 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:

Thư viện nhà trường hoạt động từ thứ 2 đến thứ 6 hàng tuần phục vụ cho giảng viên và HSSV nhà trường (*Nội quy thư viện*).

Hiện tại thư viện trường có hơn 1200 đầu sách. Với số lượng tài liệu hiện có tại thư viện nêu trên đáp ứng đủ nhu cầu tham khảo tài liệu cho số HSSV theo học tại trường. Đồng thời, việc trang bị những tài liệu, giáo trình luôn được cập nhật để đáp ứng nhu cầu sử dụng của giảng viên, giáo viên, HSSV. **(5.6.01- Bảng kê số lượng danh mục giáo trình đã được cơ sở đào tạo phê duyệt, đảm bảo tối thiểu 5 bản in/1 giáo trình; 4.9.02- Bản in các giáo trình của các mô-đun, môn học của CTĐT; 5.6.02- Bảng kê ấn phẩm (tạp chí, tài liệu tham khảo) hàng năm tại thư viện; 5.6.03- Bản in sách, tạp chí, tài liệu).**

Thư viện của trường có phần mềm quản lý thư viện để tạo điều kiện thuận lợi cho HSSV có thể tìm và tra cứu tài liệu. (Sử dụng phần mềm quản lý thư viện “phân hệ VEMIS-LIBRARY 1.3.0” để quản lý và tra cứu tài liệu và thực hiện các dịch vụ phục vụ bạn đọc). Trong năm 2021, nhà trường tiếp tục triển khai hệ thống thư viện trực tuyến (online) và giao cho Khoa Lữ hành phụ trách quản lý, nhằm tạo điều kiện tối đa để HSSV có thể tra cứu, cập nhật các giáo trình, tài liệu quan trọng phục vụ cho ngành nghề mà HSSV đang theo học. **(5.6.04- Danh mục giáo trình của cơ sở đào tạo được số hóa; 5.6.05- Danh mục tài liệu tham khảo của cơ sở đào tạo được số hóa).**

Phần lớn GV và HSSV của trường đều được mượn tài liệu, giáo trình, sách về khoa nghiên cứu, nên thư viện không bị quá tải, lúc nào cũng có thể phục vụ GV và HSSV có nhu cầu.

Tổ chức hoạt động, hình thức phục vụ của thư viện trường phù hợp với nhu cầu tra cứu của cán bộ quản lý, nhà giáo và người học. **(5.6.06- Thông kê số lượng người học lớn nhất của chương trình hàng năm).**

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 6, tiêu chí 5: 02 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 của trường có phần mềm quản lý thư viện để tạo điều kiện thuận lợi cho HSSV có thể tìm và tra cứu tài liệu. (Sử dụng phần mềm quản lý thư viện “phân hệ VEMIS-LIBRARY 1.3.0” để quản lý và tra cứu tài liệu và thực hiện các dịch vụ phục vụ bạn đọc), (5.7.01- **Phần mềm quản lý và tra cứu tài liệu**).

Ngoài ra, thư viện được trang bị máy tính nối mạng giúp người đọc chủ động truy cập Internet để tìm kiếm thông tin cần thiết. Không gian phòng đọc rộng rãi thoáng mát và được sử dụng điều hòa 24/24, Thư viện lưu trữ đầy đủ các đầu sách phục vụ nhu cầu tra cứu tài liệu dạy và học tại trường.

Hiện nay, nhà trường đã xây dựng hệ thống thư viện trực tuyến phục vụ hiệu quả cho hoạt động đào tạo. Tạo điều kiện tối đa cho giảng viên và sinh viên có thể truy cập trực tuyến để tham khảo giáo trình, tài liệu phục vụ cho việc dạy và học ở bất cứ thời điểm nào.

Để thư viện hoạt động theo đúng chức năng nhiệm vụ nhằm phục vụ tốt nhu cầu của bạn đọc và quản lý tốt, đáp ứng nhu cầu, mục tiêu và quy định, nhà trường ban hành quy định quản lý và hoạt động của thư viện (5.7.03- **QĐ ban hành nội quy, quy chế hoạt động thư viện**) với các nội dung cụ thể:

- Hoạt động thư viện.
- Nhiệm vụ, chức năng, quyền hạn của thư viện.
- Công tác phục vụ giảng viên, CBNV và sinh viên trong thư viện.
- Quy trình thực hiện in thẻ thư viện
- Quy trình nhập - xử lý - thanh lý - kiểm kê sách
- Một số biểu mẫu thực hiện

Thư viện có đội ngũ cán bộ thư viện, cộng tác viên nhiệt tình, năng động trong việc phục vụ, tư vấn và giúp đỡ bạn đọc các nội quy hoạt động của Thư viện. (5.7.02- **Báo cáo danh mục thiết bị máy tính tại Thư viện; 5.7.04- Biên bản kiểm kê, Biên bản Thanh lý sách; 5.7.05 - Báo cáo tổng kết hoạt động của Thư viện năm học 2018, 2019, 2020**).

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 7, tiêu chí 5: 02 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:

Cùng với sự phát triển công nghệ thông tin, việc đưa các phần mềm mô phỏng vào trường học đã tạo ra bước ngoặt lớn trong việc dạy học. Sử dụng phần mềm mô phỏng trên máy tính là phương pháp dạy học tích cực phát huy cao độ tính độc lập, khả năng làm việc trí tuệ của sinh viên, tạo ra một nhịp độ phong cách trạng thái tâm lý mới làm thay đổi phương pháp và hình thức dạy học. Đặc biệt, mô phỏng diễn tả

những quá trình động bên trong của các quá trình, các thiết bị mà trước đây không thể thực hiện trong phạm vi nhà trường.

Vì vậy, nhà trường đưa vào giảng dạy phần mềm quản lý khách sạn (Smile/EZcloud) cho HSSV ngành Quản trị khách sạn trình độ trung cấp, cao đẳng giúp HSSV tiếp cận phần mềm thực tế mà một số khách sạn hiện nay đang sử dụng, tạo thuận lợi cho HSSV có thể vận dụng nghiệp vụ chuyên môn kết hợp với thao tác sử dụng phần mềm một cách hiệu quả. Đồng thời, điều chỉnh nội dung giảng dạy môn học Nghiệp vụ văn phòng, đưa vào kỹ năng sử dụng phần mềm quản lý văn bản, giúp HSSV có cơ hội trải nghiệm và sử dụng phần mềm quản lý thông minh theo xu hướng phát triển của công nghệ hiện nay. Ngoài ra, trong quá trình giảng dạy giảng viên các tổ bộ môn chuyên ngành đã vận dụng các ứng dụng để trình chiếu các video clip hướng dẫn thực hành các nghiệp vụ Lễ tân, Nhà hàng, Phòng, Pha chế thức uống... giúp giờ học thực hành thêm sinh động, sinh viên nhanh chóng nắm bắt các thao tác trước khi thực hành. ***(2.3.02- Hướng dẫn sử dụng Phần mềm Quản lý khách Smile; Hướng dẫn sử dụng Phần mềm quản lý khách sạn Ezcloud; Hướng dẫn sử dụng Phần mềm quản lý văn bản; Hướng dẫn dựng phim cơ bản; Hướng dẫn kiểm tra quá trình của sinh viên trên google form; Hướng dẫn quản trị và đào tạo trực tuyến môn Tin học và ngoại ngữ cơ bản; 2.3.03- Các video clip hướng dẫn thực hành các nghiệp vụ Lễ tân, Nhà hàng, Phòng, Pha chế thức uống; 2.3.05-Danh mục Phần mềm quản lý đào tạo, phần mềm mô phỏng và hỗ trợ đào tạo các môn học/mô đun trong chương trình đào tạo ngành Quản trị khách sạn).***

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 8, tiêu chí 5: 02 điểm

2.2.6. TIÊU CHÍ 6. Dịch vụ người học

Đánh giá tổng quát tiêu chí 6:

Mở đầu:

“Dịch vụ người học” được nhà trường rất quan tâm, đầu tư để phục vụ nhu cầu của người học trong quá trình đào tạo, đồng thời luôn tạo mọi điều kiện đảm bảo môi trường học tập tốt, chăm sóc sức khỏe, sinh hoạt khác cho HSSV.

Công tác kiểm tra, đôn đốc giáo dục nhắc nhở và xử lý vi phạm của HSSV thường xuyên được bộ phận quản lý HSSV thuộc các khoa chuyên môn và các phòng chức năng phối hợp thực hiện. Do đó, tình trạng HSSV vi phạm pháp luật cũng như nội quy, quy chế của nhà trường luôn ở mức thấp nhất, chưa có trường hợp HSSV nào bị đuổi học vì vi phạm pháp luật.

Nhà trường luôn đảm bảo mọi người học có được thông tin đầy đủ về nghề đào tạo, khoá đào tạo, và chú trọng đến công tác giới thiệu việc làm. Trong 03 năm 2018-2020, nhà trường đã đào tạo số lượng lớn lực lượng lao động có tay nghề đáp ứng được nhu cầu tuyển dụng của các doanh nghiệp, phần lớn HSSV sau khi tốt nghiệp đã tìm được việc làm hoặc tự tạo việc làm cho bản thân.

Trường có bộ phận giới thiệu việc làm, là gạch nối giữa nhà trường - nơi đào tạo và các doanh nghiệp - nhà tuyển dụng. Ngoài việc giới thiệu việc làm cho các HSSV sau khi tốt nghiệp, nhà trường cũng hỗ trợ giới thiệu việc làm cho các HSSV đang theo học tại trường và HSSV có hoàn cảnh khó khăn, giúp HSSV có cơ hội kiếm thêm thu nhập để hỗ trợ cho việc học tập.

Thành lập Trung tâm hỗ trợ sinh viên nhằm mục đích: tiếp nhận và giải quyết ý kiến phản hồi của học sinh, sinh viên về chất lượng dịch vụ và chất lượng đào tạo; hỗ trợ giúp đỡ học sinh sinh viên có hoàn cảnh gia đình khó khăn; hướng dẫn nhà trọ cho học sinh, sinh viên mới từ các tỉnh khác lên học tại thành phố; cung cấp thông tin về những chương trình khuyến mãi, hậu mãi, chương trình học cho HSSV đang học và cựu sinh viên; tạo sân chơi lành mạnh, bổ ích cho HSSV và tổ chức các buổi chuyên đề nhằm nâng cao kỹ năng cho HSSV.

Phối hợp thường xuyên với các doanh nghiệp tổ chức phỏng vấn, tuyển dụng HSSV trực tiếp tại trường, đồng thời tổ chức các buổi hội thảo, các buổi chuyên đề về nghề nghiệp giữa doanh nghiệp và nhà trường... giúp cho HSSV của trường có cơ hội tiếp xúc, lắng nghe những kinh nghiệm, những tình huống thực tế trong công việc để từ đó rút kết kinh nghiệm cho bản thân, cũng như có kế hoạch chuẩn bị trước khi tốt nghiệp.

** Những điểm mạnh:*

Nhà trường luôn đảm bảo người học có được cung cấp đầy đủ thông tin về chương trình đào tạo, quy chế thi kiểm tra và xét công nhận tốt nghiệp nội quy, quy chế của trường; các chế độ, chính sách hiện hành, một số ví dụ minh chứng như:

+ Thường xuyên cập nhật và phát hành quyển Sổ tay HSSV hàng năm.

+ Hoạt động của trang web tạo thuận lợi cho việc tuyên truyền các thông tin đến với người học kịp thời.

+ Nâng cấp phần mềm quản lý đào tạo, tạo điều kiện thuận lợi cho HSSV và phụ huynh trong việc truy cập thông tin về tình hình học tập, kết quả học tập của từng cá nhân.

Nhà trường luôn tạo tạo điều kiện cho người học hoạt động, tập luyện văn nghệ, thể dục thể thao, tham gia các hoạt động xã hội; tư vấn việc làm cho người học sau khi tốt nghiệp.

Nhà trường kịp thời khen thưởng, hỗ trợ học bổng cho học sinh, sinh viên có thành tích cao trong học tập và rèn luyện, đồng thời hỗ trợ miễn giảm học phí, cho học sinh, sinh viên diện chính sách theo quy định.

Bên cạnh đó, việc giới thiệu việc làm cho HSSV sau khi tốt nghiệp vẫn được thực hiện dưới nhiều hình thức khác nhau tạo điều kiện cho HSSV tiếp xúc với doanh nghiệp và ngược lại.

** Những tồn tại:* Không có

** Kế hoạch nâng cao chất lượng:*

Tiếp tục duy trì đảm bảo các chế độ, các dịch vụ hỗ trợ cho HSSV và đa dạng hóa các hình thức hoạt động vui chơi giải trí cho HSSV.

Tiếp tục liên kết với doanh nghiệp du lịch, các khách sạn trên địa bàn thành phố để hỗ trợ cho học sinh, sinh viên có việc làm ngay trong thời gian tốt nghiệp.

Tiếp tục nâng cấp, bổ sung phần mềm quản lý đào tạo (CcsTrain) với các tiện ích và tính năng “thông minh” giúp cho cán bộ, nhân viên tăng cường khả năng quản lý quá trình đào tạo. Đồng thời, tạo điều kiện thuận lợi cho sinh viên ngoài việc có thể theo dõi và truy cập thông tin cá nhân về điểm danh môn học, kết quả học tập, học phí

.....còn có thể giải quyết các nội dung khác liên quan đến công tác HSSV trên website của trường.

Điểm đánh giá tiêu chí 6:

Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm tự đánh giá
Tiêu chí 6	8
Tiêu chuẩn 6.1	2
Tiêu chuẩn 6.2	2
Tiêu chuẩn 6.3	2
Tiêu chuẩn 6.4	2

Tiêu chuẩn 6.1: *Người học được cung cấp đầy đủ thông tin về mục tiêu, chương trình đào tạo; quy chế công tác HSSV; quy chế kiểm tra, thi và xét công nhận tốt nghiệp; nội quy, quy chế của trường; các chế độ, chính sách hiện hành đối với người học; các điều kiện đảm bảo chất lượng dạy và học theo quy định.*

Mô tả, phân tích, nhận định:

Ngay từ khi tuyển sinh và bắt đầu năm học mới các thông tin cơ bản về khóa học và các quy định của trường nghề Quản trị khách sạn đã được thông báo đến người học thông qua hình thức đăng trên website của trường. ***(6.1.01-Thông báo v/v truy cập các thông tin liên quan đến công tác đảm bảo tổ chức hoạt động GDNN).***

Đầu năm học, các khoa chuyên môn lập lịch sinh hoạt đầu khóa cho từng lớp nhằm phổ biến nội quy, quy định của trường, phương pháp học tập, hướng dẫn truy cập trang web của trường... và thông báo các chế độ, chính sách hiện hành đối với người học ***(6.1.02- Kế hoạch sinh hoạt đầu khóa và Powerpoint sinh hoạt đầu khóa; 6.1.03- Hướng dẫn về việc thực hiện các chế độ chính sách đối với sinh viên (số 01/HD-CDNDLSG ngày 02/01/2018).***

Ngoài ra, trường đã tiến hành phát sổ tay sinh viên và chương trình đào tạo cho từng em. ***(6.1.04- Sổ tay sinh viên)*** ngay trong buổi sinh hoạt đầu khóa.

Thông qua các buổi sinh hoạt lớp với GVCN các quy chế cũng được nhắc lại để các em thực hiện nghiêm túc cũng như các buổi họp ban cán sự lớp với các khoa chuyên môn ***(6.1.05- Biên bản họp giáo viên chủ nhiệm).***

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 1, tiêu chí 6: 02 điểm

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:

Nhằm hỗ trợ kịp thời cho người học trong quá trình học tập, nhà trường đã thành lập Trung tâm hỗ trợ sinh viên nhằm mục đích: tiếp nhận và giải quyết ý kiến phản hồi của HSSV về chất lượng dịch vụ và chất lượng đào tạo, hỗ trợ giúp đỡ HSSV có hoàn cảnh gia đình khó khăn. hướng dẫn nhà trọ cho HSSV mới từ các tỉnh khác lên học tại thành phố Hồ Chí Minh. Cung cấp thông tin về những chương trình khuyến mãi, hậu mãi, chương trình học cho HSSV đang học và cựu sinh viên, tạo sân chơi lành mạnh, bổ ích cho học sinh sinh viên, tổ chức các buổi chuyên đề nhằm nâng cao kỹ năng cho HSSV. **(6.2.01- Quyết định thành lập trung tâm hỗ trợ sinh viên).**

Trong những năm qua, nhà trường đã phối hợp với các doanh nghiệp xây dựng các quỹ học bổng/ giải thưởng hàng năm dành cho HSSV được thể hiện trong quy chế chi tiêu nội bộ và Sổ tay sinh viên của trường **(6.2.02- Quy chế chi tiêu nội bộ; 6.1.04- Sổ tay sinh viên).** Các học bổng/ giải thưởng này được trao tặng cho các HSSV có kết quả học tập tốt, có những nỗ lực đáng kể được ghi nhận, có những hoạt động đóng góp hữu ích cho ngành Du lịch Việt Nam trong buổi lễ trao bằng tốt nghiệp và trong lễ kỷ niệm ngày nhà giáo Việt nam hàng năm. **(6.2.03- Quyết định khen thưởng cá nhân có thành tích xuất sắc trong thi kỳ tốt nghiệp hàng năm- Kèm theo danh sách).**

Nhà trường cũng trao tặng giải thưởng, phần thưởng dành cho HSSV đạt thành tích xuất sắc trong kỳ tuyển sinh hàng năm các ngành trình độ Trung cấp và Cao đẳng nhằm động viên, khuyến khích, tạo động lực cho các bạn tân sinh viên trong việc học tập và lựa chọn đúng nghề nghiệp cho tương lai **(6.2.04- Quyết định khen thưởng các cá nhân có kết quả xuất sắc trong các kỳ Tuyển sinh năm 2018, 2019, 2020 - Kèm theo danh sách).**

Bên cạnh đó, nhà trường cũng khen thưởng nhằm động viên và khuyến khích cho các bạn sinh viên có tham gia và đóng góp tích cực trong các hoạt động phong trào, sự kiện dành cho HSSV của trường hàng năm. **(6.2.05- Quyết định khen thưởng các cá nhân đóng góp tích cực trong các hoạt động dành cho HSSV).**

Sinh viên của trường được hưởng các chế độ, chính sách theo quy định và một số chính sách hỗ trợ khác từ phía nhà trường **(6.1.03- Hướng dẫn về việc thực hiện các chế độ chính sách đối với sinh viên (01/HD-CDNDLSG ngày 20/01/2018; 6.2.06- Thống kê các chế độ, chính sách hỗ trợ đối HSSV; 6.2.07- Danh sách HSSV thuộc đối tượng ưu tiên được hỗ trợ; 6.2.08- Kế hoạch và Báo cáo v/v đưa đón sinh viên về quê ăn tết).**

Các nội dung trên tổng hợp và thể hiện trong Báo cáo tổng kết hàng năm của trường. **(1.2.04- Báo cáo tổng kết hàng năm của trường).**

Từ các thực tế minh chứng trên cho thấy, Trường đã thực hiện tốt các chế độ, chính sách đối với học sinh, sinh viên theo quy định.

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 2, tiêu chí 6: 02 điểm

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:

Trường có bộ phận giới thiệu việc làm, là gạch nối giữa nhà trường – nơi đào tạo và các doanh nghiệp – nhà tuyển dụng. (2.4.01- *Biên bản thỏa thuận giữa nhà trường với các doanh nghiệp về thực tập của sinh viên năm học 2018-2019; 2019-2020; 2020-2021; 6.3.01- Thông tin thị trường lao động của Trung tâm DBNCNL - TTTT lao động*)

Ngoài việc giới thiệu thực tập và việc làm cho HSSV sau khi tốt nghiệp, nhà trường thường xuyên tổ chức các buổi gặp mặt, các buổi hội thảo, chuyên đề về nghề nghiệp giữa nhà trường và doanh nghiệp nhằm chia sẻ những điều cần lưu ý và những yêu cầu, điều kiện cần thiết để HSSV chuẩn bị, đáp ứng ngay khi đến thực tập hoặc làm việc tại doanh nghiệp. Đồng thời, giúp cho HSSV của trường cơ hội tiếp xúc với nhà tuyển dụng, lắng nghe những kinh nghiệm, những tình huống thực tế trong công việc để từ đó rút kết kinh nghiệm cho bản thân, cũng như có kế hoạch chuẩn bị trước khi tốt nghiệp. Về phía doanh nghiệp, đây cũng là có dịp để gặp gỡ trao đổi và tuyển dụng nhân sự, lựa chọn những ứng viên tiềm năng cho doanh nghiệp. Cụ thể:

- Chuyên đề “Giao lưu cựu học viên và kỹ năng phỏng vấn, viết CV hiệu quả”.
- Chuyên đề “Tìm hiểu mô hình khách sạn”.
- Hội thảo tuyển dụng nhân sự làm việc trên tàu Du lịch quốc tế.
- Talkshow “Xu hướng tuyển dụng ngành Nhà hàng- Khách sạn”.
- Hội thảo tuyển dụng nhân sự phục vụ thuyền Starcruises.
- Hội thảo tuyển dụng nhân sự phục vụ du thuyền Carnival - Hoa Kỳ.

(6.3.02- *Kế hoạch và báo cáo tổ chức các chuyên đề cho HSSV: Kỹ năng phỏng vấn, Kỹ năng viết CV; Tìm hiểu mô hình khách sạn có hình ảnh minh chứng; 6.3.03- Kế hoạch v/v tổ chức hội thảo giới thiệu việc làm và tuyển dụng nhân sự cho sinh viên hàng năm, kèm theo danh sách tuyển dụng; 6.3.04- Báo cáo v/v tổ chức hội thảo giới thiệu việc làm và tuyển dụng nhân sự cho sinh viên hàng năm và hình ảnh minh chứng*).

Bên cạnh đó, việc tổ chức tư vấn việc làm cho HSSV sau khi tốt nghiệp được cụ thể hóa trong nội dung chương trình Lễ trao bằng tốt nghiệp hàng năm với sự tham gia của các doanh nghiệp lữ hành, các khách sạn, nhà hàng ở các nội dung như: doanh nghiệp tham gia tư vấn, phỏng vấn, tuyển dụng trực tiếp HSSV ngay sau khi kết thúc lễ trao bằng tốt nghiệp, tọa đàm chia sẻ kinh nghiệm và các điều kiện cần thiết của người lao động khi đến với doanh nghiệp.... (6.3.05- *Kế hoạch về việc tổ chức tư vấn và giới thiệu việc làm cho người học và sinh viên tốt nghiệp hàng năm, kèm theo danh sách doanh nghiệp tuyển dụng; 6.3.06- Báo cáo về việc tổ chức tư vấn và giới thiệu việc làm cho người học và sinh viên tốt nghiệp hàng năm và hình ảnh minh chứng*).

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 3, tiêu chí 6: 02 điểm

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:

Bên cạnh việc sử dụng các hội trường của trường hiện nay phục vụ cho các hoạt động học tập và sinh hoạt văn hóa. Nhà trường đã ký kết các hợp đồng với Cung văn hóa lao động Tp.Hồ Chí Minh và sân bóng đá Chảo lửa để tổ chức các hoạt động rèn luyện thể chất và tổ chức sự kiện cho HSSV các ngành. **(6.4.01- Các hợp đồng nguyên tắc về việc tổ chức các hoạt động rèn luyện thể chất và tổ chức sự kiện, văn nghệ cho HSSV các ngành; 6.4.02- Hình ảnh thực tế các khu thể dục thể thao, khu sinh hoạt văn hóa, văn nghệ).** Đồng thời, Trường được Ủy ban Nhân dân huyện Củ Chi chấp thuận chủ trương bố trí cho đầu tư thực hiện dự án xây dựng mới trường Cao đẳng nghề Du lịch Sài Gòn với quy mô 7,6 ha tại ấp Phú Hiệp, xã Phú Hòa Đông, huyện Củ Chi theo VB số 3328/UBND-QLĐT ngày 21/07/2011. Tính đến thời điểm hiện tại nhà trường đã tự đầu tư mua được gần 04 ha đất tại khu vực này. Dự kiến là địa điểm tổ chức môn học Tổ chức sự kiện, Team building, các hoạt động ngoại khóa, thể dục thể thao ... cho sinh viên các ngành.

Hàng năm, Đoàn thanh niên thường xuyên tổ chức các phong trào hoạt động lành mạnh cho HSSV như: các phong trào hoạt động văn nghệ, thể dục thể thao, các phong trào hoạt động xã hội từ thiện. Cụ thể:

- Tổ chức Hội thao “Sức trẻ Du lịch Sài Gòn”.

- Tổ chức các cuộc thi tài năng cho sinh viên các ngành cụ thể: Cuộc thi “*Tìm kiếm tài năng Du lịch Sài Gòn*”, cuộc thi “*Rung chuông vàng*”...

- Phối hợp với phòng, khoa chuyên môn và các đơn vị liên quan tổ chức các hoạt động vì xã hội và môi trường cụ thể với các chương trình như: “*Hành trình qua chín cửa sông - Bảo vệ môi trường và ứng phó với biến đổi khí hậu*”; “*Hành trình hướng về Cực Nam tổ quốc*” và “*Hành trình Vì những dòng kênh xanh tại Tp.HCM, kênh Nhiêu Lộc-Thị Nghè*”... Chương trình “*Vui tết thiếu nhi*” cho các học sinh có hoàn cảnh khó khăn tại huyện Cần giờ, tham gia “*Chiến dịch Mùa Hè Xanh*” do Quận Đoàn Q.10 tổ chức, Tổng vệ sinh cuối năm “*Mừng Đảng - Mừng Xuân*” Ngày hội đi bộ đồng hành - gây quỹ “*Đền ơn đáp nghĩa*”....

- Phối hợp với đoàn thanh niên tham gia hiến máu nhân đạo trong phong trào “*Hiến máu cứu người*” do Quận 10, Tp.Hồ Chí Minh tổ chức hàng năm.

(6.4.03- Kế hoạch về việc tổ chức các hoạt động xã hội, văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao cho sinh viên hàng năm; 6.4.04- Báo cáo về việc tổ chức các hoạt động xã hội, văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao cho sinh viên hàng năm; 6.4.05- Hình ảnh thực tế hoạt động)

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 4, tiêu chí 6: 02 điểm

2.2.7 TIÊU CHÍ 7. Giám sát, đánh giá chất lượng

Đánh giá tổng quát tiêu chí 7:

Mở đầu:

Giám, sát và đánh giá chất lượng là một trong những tiêu chí quan trọng để Khoa KSNH có cơ hội nhìn lại, đánh giá lại chất lượng đào tạo nghề Quản trị khách sạn mà khoa phụ trách. Từ tính chất quan trọng đó, hàng năm khoa đều tự chủ động phối hợp với các đơn vị liên quan xây dựng kế hoạch, triển khai một cách triệt để để đánh giá và đánh giá chất lượng. Và tiêu chí 7 chính là công cụ đánh giá phù hợp và đầy đủ nhất, là kim chỉ nam để khoa thực hiện và đánh giá.

** Những điểm mạnh:*

Hàng năm, Khoa đều triển khai kế hoạch và kiểm tra hoạt động giảng dạy của giảng viên thuộc khoa chuyên môn, nhằm mục đích duy trì và đảm bảo chất lượng đào tạo, qua đó đề xuất các giải pháp và khắc phục kịp thời các nội dung còn hạn chế.

Trước khi kết thúc năm học, khoa luôn chủ động kết hợp với nhà trường và các đơn vị liên quan lên kế hoạch tự đánh giá và đánh giá chất lượng đào tạo chương trình của nghề Quản trị khách sạn. Do đó mọi vấn đề khi triển khai đều được khoa đánh giá một cách chủ động và chi tiết như: Hàng năm, thu thập ý kiến tối thiểu của 10 khách sạn, nhà hàng sử dụng lao động về mức độ đáp ứng của sinh viên đã tốt nghiệp; Thực hiện điều tra lần vết đối với sinh viên tốt nghiệp để thu thập thông tin về việc làm, đánh giá về chất lượng đào tạo của khoa và sự phù hợp của chương trình đào tạo với vị trí việc làm của sinh viên; Thu thập ý kiến tối thiểu của 30% sinh viên đang 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; Tối thiểu 80% các khách sạn, nhà hàng được điều tra hài lòng với kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm nghề nghiệp của sinh viên tốt nghiệp đang làm việc tại các khách sạn nhà hàng.

** Tồn tại:* Không có

** Kế hoạch nâng cao chất lượng:*

Khoa tiếp tục rà soát cập nhật, bổ sung công tác giám sát, kiểm tra và đánh giá, nhằm nâng cao chất lượng, đáp ứng nhu cầu của doanh nghiệp và nhà trường.

Khoa nghiên cứu hoàn thiện thêm tiêu chí đánh giá giảng viên thuộc và môi trường đánh giá phù hợp theo định kỳ hàng năm, tạo động lực cho giảng viên tích cực, chủ động trong giờ giảng.

Điểm đánh giá tiêu chí 7:

Tiêu chí, tiêu chuẩn	Điểm tự đánh giá
Tiêu chí 7	16
Tiêu chuẩn 7.1	2
Tiêu chuẩn 7.2	2
Tiêu chuẩn 7.3	2
Tiêu chuẩn 7.4	2

Tiêu chuẩn 7.5	2
Tiêu chuẩn 7.6	2
Tiêu chuẩn 7.7	2
Tiêu chuẩn 7.8	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 chương trình đào tạo với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ..

Mô tả, phân tích, nhận định:

Bên cạnh việc đưa HSSV đến thực tập và làm việc tại doanh nghiệp thông qua các biên bản ghi nhớ, các thỏa thuận hợp tác đào tạo giữa nhà trường và doanh nghiệp, doanh nghiệp tham gia kiểm tra, đánh giá năng lực của HSSV để lựa chọn các ứng viên phù hợp với yêu cầu và điều kiện tuyển dụng của doanh nghiệp... Nhằm tăng cường mối quan hệ nêu trên, đồng thời luôn luôn lắng nghe và kịp thời điều chỉnh chương trình đào tạo giúp cải thiện, nâng cao năng lực của HSSV sau khi tốt nghiệp, nhà trường đã xây dựng quy trình khảo sát doanh nghiệp và tiến hành khảo sát ý kiến của doanh nghiệp với các hình thức đa dạng như: *Khảo sát, phỏng vấn qua điện thoại; Gửi phiếu khảo sát trực tiếp theo địa chỉ email của doanh nghiệp*, nhằm thu nhận kết quả chính xác, phản ánh trung thực, khách quan mức độ đáp ứng của sinh viên tốt nghiệp đang làm việc tại doanh nghiệp theo định kỳ hàng năm. Cụ thể số lượng doanh nghiệp phản hồi qua các năm:

Năm 2018	Năm 2019	Năm 2020
1. Khách sạn Harmony 2. Nhà hàng Hoàng Yến 3. Công ty TNHH Thuyền Buồm Đông Dương 4. Khách sạn Pullman Sài Gòn 5. Khách sạn The Myst Đồng Khởi 6. Khách Sạn Silverland 7. Renaissance Riverside Hotel Sài Gòn 8. Khách sạn Mường Thanh Sài Gòn Centre 9. Công ty CP TMDV Cổng Vàng 10. Equatorial Hotel 11. Parkroyal Sài Gòn Hotel 12. Capri by Fraser 13. A25 Hotel 14. Khách sạn The Reverie Sài Gòn	1. Khách sạn Harmony 2. Nhà hàng Hoàng Yến 3. Khách sạn Mia 4. Khách sạn Hương Sen 5. Công ty CP TMDV Cổng Vàng 6. Khách sạn Liberty Sài Gòn 7. Khách Sạn Silverland Charner 8. Khách sạn Mường Thanh Sài Gòn Centre 9. Khách sạn Pullman Sài Gòn 10. Khách sạn Rex 11. Khách sạn The Reverie Sài Gòn 12. Eastin Grand Sài Gòn 13. Khách sạn Ibis 14. Khách sạn Êmm Hotel Sài Gòn	1. Khách sạn Harmony 2. Khách sạn Hương Sen 3. Khách sạn Mia 4. Công ty CP TMDV Cổng Vàng 5. Khách sạn Liberty Sài Gòn 6. Khách Sạn Silverland Charner 7. Khách sạn Mường Thanh Sài Gòn Centre 8. Khách sạn Pullman Sài Gòn 9. Khách sạn Rex 10. Khách sạn The Reverie Sài Gòn 11. Toki Saigon Resort & Spa 12. Metropole Wedding & Convention Centre 13. Nhà hàng The Gangs 14. Nhà hàng Hoàng Yến 15. Khách sạn Lief Mojo

15. Khách sạn Continental Sài Gòn 16. Lotte Legend Sài Gòn 17. Khách sạn Ramana	15. Nhà hàng The Gangs 16. Renaissance Riverside Hotel Sài Gòn 17. Khách sạn Queen An 18. Parkroyal Sài Gòn Hotel 19. A25 Hotel	16. A25 Hotel 17. Renaissance Riverside Hotel Sài Gòn 18. Công ty TNHH Thuyền Buồm Đông Dương 19. Parkroyal Sài Gòn Hotel 20. Khách sạn Continental Sài Gòn.
---	---	--

Số lượng sinh viên đang làm việc tại các Khách sạn - Nhà hàng (đơn vị sử dụng lao động) khi Khoa KSNH mời tham gia khảo sát, lấy ý kiến:

- Năm 2018 : 43 SV
- Năm 2019 : 46 SV
- Năm 2020 : 54 SV

Kết quả khảo sát tỷ lệ ý kiến đánh giá của các Khách sạn - Nhà hàng (đơn vị sử dụng lao động) về mức độ đáp ứng của sinh viên tốt nghiệp đang làm việc tại doanh nghiệp:

TT	Mức độ đáp ứng của sinh viên tại doanh nghiệp (%)	2018	2019	2020
1	Đáp ứng hoàn toàn	29.41	26.32	10
2	Đáp ứng được phần lớn công việc	47.05	31.58	55
3	Đáp ứng ở mức trung bình	23.54	42.10	30
4	Không đáp ứng	0	0	5

Như vậy 95% - 100% doanh nghiệp nhận xét sinh viên ngành Quản trị khách sạn do trường đào tạo đáp ứng yêu cầu công việc của doanh nghiệp.

Bên cạnh đó, qua khảo sát cho thấy 100% doanh nghiệp (KS-NH) đồng ý sự phù hợp của chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ của doanh nghiệp.

(7.1.01- Quy trình khảo sát doanh nghiệp; 7.1.02- Kế hoạch khảo sát, lấy ý kiến của doanh nghiệp về sinh viên tốt nghiệp và sự phù hợp của CTĐT đối với doanh nghiệp hàng năm; 7.1.03- Danh sách doanh nghiệp tham gia khảo sát, lấy ý kiến; 7.1.04- Phiếu khảo sát, lấy ý kiến của doanh nghiệp; 7.1.05- Báo cáo kết quả khảo sát lấy ý kiến từ doanh nghiệp)

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 1, tiêu chí 7: 02 điểm

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.*

Mô tả, phân tích, nhận định:

Nhằm nâng cao hiệu quả việc thực hiện điều tra lần vết đối với sinh viên tốt nghiệp để thu thập thông tin về việc làm, đánh giá về chất lượng đào tạo và sự phù hợp

của chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn với vị trí việc làm của sinh viên tốt nghiệp. Năm 2018, Khoa Khách sạn- Nhà hàng đã triển khai áp dụng Quy trình khảo sát sinh viên sau tốt nghiệp (**7.2.01- Quy trình khảo sát sinh viên sau tốt nghiệp**).

Hàng năm, Bộ phận thực tập và giới thiệu việc làm thuộc Khoa Khách sạn- Nhà hàng đã thực hiện việc điều tra lần vết đối với 100% sinh viên tốt nghiệp chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn bằng nhiều hình thức như: *điện thoại trực tiếp, phát phiếu khảo sát, qua email v.v...* Để từ đó nắm bắt được tỷ lệ sinh viên ra trường có việc làm và không có việc làm, nguyên nhân không có việc làm để có hướng tư vấn hỗ trợ việc làm cho sinh viên, đồng thời đề ra phương hướng khắc phục những hạn chế và tiếp tục đẩy mạnh những ưu thế mà khoa và nhà trường đã có trong việc đào tạo và nâng cao chất lượng của sinh viên.

Nội dung	Năm		
	2018	2019	2020
Tổng số sinh viên tốt nghiệp khảo sát ngành Quản trị khách sạn, trình độ cao đẳng	144	213	195
Tổng số sinh viên phản hồi	89	184	169
Đạt tỷ lệ (%)	61.8	86.38	86.6

(**7.2.02- Kế hoạch khảo sát việc làm của sinh viên tốt nghiệp hàng năm; 7.2.03- Phiếu khảo sát sinh viên về việc làm hàng năm; 2.4.08- Danh sách sinh viên tốt nghiệp năm 2018, 2019, 2020; 7.2.04- Báo cáo kết quả khảo sát việc làm của sinh viên tốt nghiệp năm 2018, 2019, 2020**).

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 2, tiêu chí 7: 02 điểm

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, Khoa và nhà trường đã xây dựng và thực hiện kế hoạch thu thập ý kiến đánh giá của cán bộ quản lý, nhân viên và giảng viên về các chính sách liên quan đến dạy và học, chính sách tuyển dụng, đào tạo, bồi dưỡng, đánh giá, bổ nhiệm cán bộ quản lý và giảng viên nhà trường nói chung và của Khoa KSNH nói riêng, thông qua các hình thức như: *Phiếu khảo sát, Phiếu góp ý, Trao đổi trực tiếp các buổi họp giữa các phòng, khoa, trung tâm...* nhằm tổng kết, đánh giá mức độ hài lòng của CBNV, GV về các chính sách mà nhà trường đang triển khai thực hiện. Qua đó, tổng hợp báo cáo về những ý kiến đã thu thập được từ các bộ quản lý, giảng viên. Báo cáo được lưu lại và là căn cứ để phòng Hành chính- Nhân sự và các khoa chuyên môn điều chỉnh lại các vấn đề liên quan nhằm nâng cao chất lượng đội ngũ cán bộ, giảng viên và tăng cường sự hợp tác của họ trong công việc.

Việc thu thập ý kiến đánh giá của CBNV, GV Khoa khách sạn- Nhà hàng trong các năm vừa qua như sau:

Nội dung	Năm 2018	Năm 2019	Năm 2020
Tổng số Giảng viên & Cán bộ Quản lý	78	80	109
Số phiếu thu thập được	43	46	67
Đạt tỷ lệ (%)	55.3	57.5	61.46

Kết quả thu thập ý kiến cho thấy 100% giảng viên, cán bộ quản lý đánh giá là phù hợp 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 của trường.

(7.3.01- Kế hoạch lấy ý kiến giảng viên và 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 hàng năm; 7.3.02- Danh sách cán bộ quản lý, giảng viên được thu thập ý kiến hàng năm; 7.3.03- Phiếu xin ý kiến giảng viên và cán bộ quản lý; 7.3.04- Báo cáo kết quả thu thập ý kiến).

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 3, tiêu chí 7: 02 điểm

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, để thường xuyên cập nhật, điều chỉnh chương trình đào tạo, chất lượng giảng dạy phù hợp với nhu cầu xã hội, cũng như việc thực hiện các chính sách liên quan đến HSSV, nhà trường đã giao cho trung tâm hỗ trợ sinh viên tiến hành thực hiện việc khảo sát, lấy ý kiến HSSV các ngành, nghề đào tạo về chất lượng, hiệu quả của các hình thức, phương thức đào tạo; chất lượng dịch vụ, giảng dạy và việc thực hiện chính sách liên quan đến người học của trường thông qua hình thức: *Khảo sát bằng phiếu*. Sau đó, các phiếu khảo sát sẽ được trung tâm hỗ trợ sinh viên tổng hợp và viết báo cáo kết quả thu thập ý kiến của sinh viên.

Số lượng sinh viên được thu thập ý kiến trong mỗi đợt lấy ý kiến từ 40% tổng số sinh viên đang tham gia theo học nghề Quản trị khách sạn nói riêng và tất cả các ngành của trường nói chung. Báo cáo là căn cứ để đề xuất với ban giám hiệu nhà trường nhằm nâng cao chất lượng đào tạo và các dịch vụ cho người học.

Nội dung	Năm 2018	Năm 2019	Năm 2020
Tổng số sinh viên thực hiện khảo sát	2.121	3.059	1.584
Số phiếu thu thập được	1.312	1.427	1.327
Đạt tỷ lệ %	61.9%	46.6%	83.8%

Đồng thời, qua kết quả thu thập ý kiến đánh giá của sinh viên cho thấy 80% sinh viên nhận xét là khá và tốt 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 chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn.

(7.4.01- Kế hoạch khảo sát ý kiến sinh viên hàng năm; 7.4.02- Phiếu khảo sát ý kiến của sinh viên; 3.3.01- Danh sách sinh viên theo ngành, theo khóa, lớp của

trường hàng năm; 7.4.04- Danh sách sinh viên được khảo sát; 7.4.05- Báo cáo kết quả thu thập ý kiến sinh viên hàng năm).

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 4, tiêu chí 7: 02 điểm

Tiêu chuẩn 7.5: Cơ sở đào tạo thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo theo quy định.

Mô tả, phân tích, nhận định:

Kể từ năm học 2019 - 2020, Tổ đảm bảo chất lượng phối hợp với Khoa lên kế hoạch và thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo theo quy định. Trên cơ sở kế hoạch được xây dựng, Tổ đảm bảo chất lượng sẽ xin ý kiến hiệu trưởng về việc thành lập hội đồng tự đánh giá căn cứ theo Mục 2 thông tư số 28/2017/TT-BLĐTĐBXH ngày 15/12/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động Thương binh & Xã hội V/v Quy định hệ thống đảm bảo chất lượng của cơ sở GDNN. Đồng thời, tổ chức hướng dẫn các phòng, khoa, trung tâm và các cá nhân liên quan phụ trách tiến hành rà soát cập nhật, điều chỉnh các nội dung đáp ứng được các tiêu chí, tiêu chuẩn theo quy định.

Các thành viên trên cơ sở được phân công mô tả và đánh giá các tiêu chí theo kế hoạch sẽ tự đánh giá và gửi về thư ký hội đồng tổng hợp và viết báo cáo. Sau khi tổng hợp gửi báo cáo tới Hội đồng Tự đánh giá CLCT đào tạo về kết quả đánh giá. Báo cáo tự đánh giá được Hội đồng Tự đánh giá CLCT đào tạo thông qua và được công bố đến toàn thể CBNV, GV và HSSV của trường. Kết quả của tự đánh giá được đánh giá công khai trên cơ sở thực tế, phân tích những điểm mạnh, hạn chế và phương hướng khắc phục trong thời gian tới. (7.5.01- Kế hoạch thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo; 7.5.02-Quyết định thành lập hội đồng tự đánh giá; 7.5.03 - Báo cáo tự đánh giá chương trình đào tạo; 6.1.01- Thông báo v/v truy cập các thông tin liên quan đến công tác đảm bảo tổ chức hoạt động GDNN).

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 5, tiêu chí 7: 02 điểm

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 đánh giá của cơ sở đào tạo và kết quả đánh giá ngoài (nếu có).

Mô tả, phân tích, nhận định:

Sau khi báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo được Hội đồng tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo nhất trí thông qua. Trên cơ sở những hạn chế còn tồn tại, khoa và các đơn vị liên quan sẽ chủ động lên kế hoạch thực hiện cải thiện, nâng cao chất lượng chương trình đào tạo trên cơ sở kết quả tự đánh giá của cơ sở đào tạo bằng các phương hướng hành động cụ thể. Ngoài ra, trong kế hoạch cũng nêu những đề xuất hỗ trợ và khắc phục đối với nhà trường, các cán bộ phòng ban và các khoa liên quan trong quá trình triển khai. (7.6.01- Kế hoạch về việc cải thiện, nâng cao chất lượng chương trình đào tạo Quản trị khách sạn năm 2019, 2020, 2021 trên cơ sở kết quả tự đánh giá chương trình đào tạo Quản trị khách sạn năm 2018, 2019, 2020; 7.6.02- Báo cáo kết quả thực hiện cải thiện, nâng cao chất lượng

chương trình đào tạo trên cơ sở kết quả tự đánh giá chương trình đào tạo Quản trị khách sạn năm 2019, 2020).

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 6, tiêu chí 7: 02 điểm

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:

Nhà trường đã xây dựng và hoàn thiện quy trình khảo sát sinh viên sau tốt nghiệp. Và để nắm được rõ hơn tỷ lệ có việc làm phù hợp sau khi tốt nghiệp, Khoa đã chủ động liên hệ với các sinh viên bằng nhiều hình thức như điện thoại trực tiếp, qua phiếu khảo sát, thông tin qua thư điện tử (email), các trang mạng xã hội như facebook, zalo hoặc thường xuyên trao đổi với bộ phận nhân sự của các khách sạn, nhà hàng trong thành phố. Vì vậy, theo thống kê khảo sát của Khoa sau 06 tháng kể từ khi tốt nghiệp tỷ lệ 80% HSSV có việc làm phù hợp với chuyên ngành hoặc nghề đào tạo theo các tiêu chí:

+ Khoa thực hiện điều tra lần vết đối với 100% người học tốt nghiệp, tỷ lệ phản hồi đạt ít nhất 50%.

+ Việc làm phù hợp với ngành, nghề đào tạo là việc làm sử dụng kiến thức, kỹ năng từ CTĐT mà người học được học.

+ Tỷ lệ 80% theo yêu cầu tiêu chuẩn được tính trên tổng số người học có phản hồi đối với điều tra của Khoa.

Nội dung	Năm 2018	Năm 2019	Năm 2020
Tổng số sinh viên khảo sát ngành Quản trị khách sạn, trình độ cao đẳng	144	213	195
Tổng số sinh viên phản hồi	89	184	169
Đạt tỷ lệ (%)	61.8	86.38	86.6

(Thống kê số lượng và tỷ lệ sinh viên tham gia khảo sát và phản hồi)

Qua kết quả khảo sát cho thấy trong vòng 06 tháng kể từ khi tốt nghiệp, tối thiểu 80% sinh viên có việc làm phù hợp với ngành, nghề đào tạo của các năm, cụ thể:

Nội dung	Năm 2018	Năm 2019	Năm 2020
Có việc làm	84	171	161
Việc làm phù hợp với ngành, nghề đào tạo	68	160	142
Đạt tỷ lệ (%)	80.95	93.56	88.2

(Thống kê số lượng và tỷ lệ sinh viên có việc làm phù hợp với ngành, nghề đào tạo)

(7.2.01- Kế hoạch khảo sát việc làm của sinh viên tốt nghiệp hàng năm; 7.2.02- Phiếu khảo sát sinh viên về việc làm hàng năm; 2.4.08- Danh sách sinh viên tốt nghiệp năm 2018, 2019, 2020; 7.2.03- Báo cáo kết quả khảo sát việc làm của sinh viên tốt nghiệp năm 2018, 2019, 2020; 7.2.04- Quy trình khảo sát sinh viên sau tốt nghiệp)

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 7, tiêu chí 7: 02 điểm

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:

Nhà trường đã xây dựng và hoàn thiện quy trình khảo sát doanh nghiệp. Kết hợp với điều tra lần vết, khoa Khách sạn - Nhà hàng cũng lên kế hoạch tiếp cận thu thập ý kiến các khách sạn, nhà hàng lớn tại thành phố về mức độ đáp ứng của người tốt nghiệp đang làm việc tại đơn vị sử dụng lao động, sự hài lòng với kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm nghề nghiệp của sinh viên và sự phù hợp của CTĐT với thực tiễn sản xuất, kinh doanh, dịch vụ. Danh sách được thu thập ý kiến hàng năm, trong đó nêu rõ: tên khách sạn; địa chỉ, điện thoại, người phụ trách liên lạc... Danh sách, số lượng, tên người học đang làm việc tại các khách sạn, nhà hàng đang sử dụng lao động là các cựu sinh viên của khoa. Phương pháp thu thập ý kiến đã thực hiện bằng điện thoại trực tiếp hoặc gửi phiếu khảo sát qua Email và gọi điện thoại liên hệ doanh nghiệp đề nghị hỗ trợ thực hiện khảo sát (thực hiện trên file word hoặc file google doc), sau khi doanh nghiệp thực hiện xong, gửi kết quả khảo sát về Khoa KS-NH.

TT	Nội dung	2018	2019	2020
1	Số phiếu gửi đi	47	46	38
2	Số phiếu được doanh nghiệp phản hồi	17	19	20

Kết quả các năm điều tra và khảo sát đều có trên 80% doanh nghiệp kinh doanh, khách sạn- nhà hàng hài lòng với kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm nghề nghiệp của sinh viên tốt nghiệp làm việc tại doanh nghiệp (đơn vị sử dụng lao động). Cụ thể:

- *Kiến thức chuyên ngành và khả năng vận dụng kiến thức trong công việc:*

Mức độ đánh giá (%)	Năm		
	2018	2019	2020
Rất tốt	23.54	21.06	20
Tốt	47.05	36.84	45
Khá tốt	29.41	42.10	30
Chưa tốt			5

- *Kỹ năng chuyên môn và sự hội nhập với môi trường của sinh viên nhà trường:*

Mức độ đánh giá (%)	Năm		
	2018	2019	2020

Rất tốt	17.66	15.80	15
Tốt	35.29	42.10	30
Khá	29.39	31.58	45
Trung bình	17.66	10.52	10

- Năng lực làm việc và thích ứng công việc:

Mức độ đánh giá (%)	Năm		
	2018	2019	2020
Rất tốt	23.54	15.53	20
Tốt	17.63	47.63	40
Khá tốt	47.05	31.57	35
Chưa tốt	11.78	5.27	5

(7.1.01- Quy trình khảo sát doanh nghiệp; 7.1.02- Kế hoạch khảo sát, lấy ý kiến của doanh nghiệp về sinh viên tốt nghiệp và sự phù hợp của CTĐT đối với doanh nghiệp; 7.1.03- Danh sách doanh nghiệp tham gia khảo sát, lấy ý kiến; 7.1.04- Phiếu khảo sát, lấy ý kiến của doanh nghiệp; 7.1.05- Báo cáo kết quả khảo sát lấy ý kiến từ doanh nghiệp).

Điểm tự đánh giá tiêu chuẩn 8, tiêu chí 7: 02 điểm

PHẦN III: TỔNG HỢP KẾ HOẠCH NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

- Trong các năm học tiếp theo, Trường tiếp tục đẩy mạnh và đa dạng hóa công tác tuyên sinh, chú trọng cung cấp thông tin đầy đủ và chi tiết đến các đối tượng có nhu cầu.

- Tiếp tục tạo điều kiện cho giảng viên được thâm nhập thực tế bằng các đợt bố trí giảng viên tham gia trực tiếp tại các doanh nghiệp kinh doanh khách sạn, du lịch, để học hỏi và cập nhật kiến thức mới..

- Tiếp tục điều chỉnh nội dung chương trình đào tạo cho phù hợp với tình hình thực tế; thu thập nhiều ý kiến hơn nữa từ các doanh nghiệp, các nhà sử dụng lao động, cựu học sinh... để kịp thời đổi mới mục tiêu đào tạo nhằm đáp ứng kịp thời nhu cầu của người học và của thị trường lao động.

- Tiếp tục triển khai áp dụng phương pháp dạy học theo hướng tích cực hóa người học, thiết kế nội dung bài học theo hướng tích hợp và sát với thực tế

- Nhà trường có kế hoạch đào tạo, bồi dưỡng nâng cao trình độ, chuyên môn nghiệp vụ cho đội ngũ giảng viên, nhằm đảm bảo một giảng viên có thể đảm nhận được nhiều môn học; tuyển dụng thêm giảng viên môn cơ sở và chuyên ngành.

- Nghiên cứu ứng dụng thêm các phần mềm thực tế ảo vào giảng dạy một số chuyên ngành phù hợp trong những năm tới.

- Tiếp tục đầu tư mua sắm trang thiết bị phù hợp Tiếp tục rà soát, điều chỉnh và bổ sung các quy định về quản lý, sử dụng và bảo dưỡng, sửa chữa các phòng học, phòng thực hành phù hợp hơn với thực tế, sát thực với các quy định mới do Nhà nước ban hành.

- Nhà trường tiếp tục xây dựng kế hoạch tổ chức các hoạt động ngoại khóa cho sinh viên, hoạt động tư vấn việc làm, kế hoạch tổ chức tư vấn và định hướng nghề nghiệp... nhằm nâng cao chất lượng các dịch vụ hỗ trợ cho học sinh, sinh viên.

- Liên kết chặt chẽ với doanh nghiệp, khách sạn trên địa bàn thành phố... để hỗ trợ cho học sinh, sinh viên có việc làm ngay trong thời gian tốt nghiệp.

- Nghiên cứu hoàn thiện thêm tiêu chí đánh giá giảng viên và môi trường đánh giá phù hợp, tạo động lực cho giảng viên tích cực, chủ động trong giờ giảng .

PHẦN IV. ĐỀ XUẤT, KIẾN NGHỊ

- Việc triển khai thực hiện công tác tự kiểm định chất lượng thực hiện theo thông tư số 15/2017/TT-BLĐTBXH và thông tư số 28/2017/TT-BLĐTBXH của Bộ Lao động Thương binh & Xã hội, đòi hỏi sự huy động, tập trung nhiều nguồn lực (tài chính, nhân lực) của cơ sở GDNN mới có thể hoàn thành và đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn đề ra, đặc biệt đối với các cơ sở GDNN tư thực hoạt động tự thu, tự chi để đảm bảo chất lượng đào tạo là yếu tố quyết định. Vì vậy, cho phép các trường tư thực được hỗ trợ một phần kinh phí khi thực hiện công tác kiểm định chất lượng trong và ngoài nước, nhằm đảm bảo chất lượng đào tạo và góp phần phát triển đội ngũ nhân lực du lịch cấp cao vừa nêu, vì đối với trường tư thực thường gặp nhiều khó khăn trong việc huy động nguồn kinh phí. Bên cạnh đó, các trường cũng không nhận được nguồn kinh phí hỗ trợ từ ngân sách nhà nước hay các nguồn kinh phí hỗ trợ khác, chính vì vậy việc thực hiện công tác kiểm định chất lượng gặp rất nhiều khó khăn.

- Trường xin kiến nghị Tổng Cục GDNN/ Cục Kiểm chất lượng quan tâm hơn nữa đối với các cơ sở GDNN tư thực trong việc hướng dẫn, hỗ trợ trực tiếp các hoạt động đảm bảo chất lượng/ tự đánh giá chất lượng cơ sở GDNN/ tự đánh giá chất lượng CTĐT. Tổ chức đào tạo các kiểm định viên từ các cơ sở GDNN tư thực thay vì tập trung chủ yếu đào tạo cho các trường công lập trước đây, để có được đội ngũ đánh giá viên khách quan và hiểu rõ về đặc thù của các cơ sở GDNN tư thực, giúp các cơ sở GDNN tư thực từng bước hoàn thiện, khắc phục các mặt còn yếu kém chưa đạt được so với các tiêu chuẩn, tiêu chí đã ban hành.

HIỆU TRƯỞNG

Th.S Ngô Thị Quỳnh Xuân

Số: 226/QĐ-CĐNDLSG

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 30 tháng 12 năm 2020

QUYẾT ĐỊNH
Về việc kiện toàn Hội đồng tự đánh giá chất lượng năm 2021

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGHỀ DU LỊCH SÀI GÒN

Căn cứ Thông tư số 15/2017/TT-BLĐTBXH ngày 08/06/2017 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.

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

Căn cứ quyết định số 709/QĐ-LĐTBXH ngày 18 tháng 06 năm 2020 của Bộ trưởng Bộ Lao động Thương binh và Xã hội về việc công nhận lại Hiệu trưởng của trường Cao đẳng nghề Du lịch Sài Gòn;

Xét đề nghị của Trưởng phòng Đào tạo.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1. Thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng của trường Cao đẳng nghề Du lịch Sài Gòn năm 2021 (*Có danh sách đính kèm*).

Điều 2. Hội đồng tự đánh giá chất lượng năm 2021 thực hiện nhiệm vụ tự đánh giá chất lượng cơ sở giáo dục nghề nghiệp và chất lượng chương trình đào tạo theo khoản 4, điều 16 và điều 17, điều 18 của thông tư 27/2017/TT-BLĐTBXH ngày 15/12/2017 của Bộ Lao động Thương Binh và Xã hội v/v Quy định hệ thống đảm bảo chất lượng của cơ sở giáo dục nghề nghiệp.

Điều 3. Các Ông, Bà thuộc thành phần nêu tại Điều 1 chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Lưu: HCNS

HIỆU TRƯỞNG

Ngô Thị Quỳnh Xuân

DANH SÁCH
HỘI ĐỒNG TỰ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG NĂM 2021
*(Kèm theo quyết định số 35/QĐ-CDNDLSG do Hiệu trưởng trường Cao đẳng nghề
Du lịch Sài Gòn ký ngày 30 tháng 12 năm 2020)*

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 1. | Bà Ngô Thị Quỳnh Xuân , Hiệu trưởng | Chủ tịch |
| 2. | Ông Nguyễn Trọng Hoàng , P.Hiệu trưởng phụ trách Đào tạo | Phó Chủ tịch |
| 3. | Ông Nguyễn Văn Định , Trưởng Khoa Khách sạn - Nhà hàng | Thư ký |
| 4. | Ông Hầu Thăng Bình , Giám đốc bộ phận Ẩm thực (KS Parkroyal) | Thành viên |
| 5. | Ông Phạm Thành Thắng , TL.Giám đốc- KS Quê Hương 2 | Thành viên |
| 6. | Ông Nguyễn Hữu Công , Trưởng phòng Tư vấn tuyển sinh | Thành viên |
| 7. | Ông Hồ Văn Tuấn , Giảng viên giàu kinh nghiệm | Thành viên |
| 8. | Bà Trần Thị Bích Ngân , P.Trưởng Khoa KSNH | Thành viên |
| 9. | Bà Nguyễn Bình Phương Bna , TL.Khoa Lữ hành | Thành viên |
| 10. | Bà Đoàn Thị Hoàng Uyên , Phòng Tài Chính - Kế toán | Thành viên |
| 11. | Bà Trần Thị Lam Giang , Chủ tịch Công đoàn | Thành viên |

Số: 13/KH-CĐNDLSG

Tp.Hồ Chí Minh, ngày 14 tháng 12 năm 2020

KẾ HOẠCH **TỰ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NĂM 2021**

Ngành/nghề: Quản trị khách sạn
Trình độ cao đẳng

Căn cứ nghị định số 49/2018/NĐ-CP ngày 30/3/2018 của Thủ tướng chính phủ quy định về kiểm định chất lượng giáo dục nghề nghiệp;

Căn cứ Thông tư 15/2017/TT-BLĐTBXH ngày 08/6/2017 của Bộ Lao động Thương Binh và Xã hội về việc Quy định tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng giáo dục nghề nghiệp;

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

Căn cứ Công văn số 454/TCGDNN-KĐCL ngày 25/3/2019 của Tổng cục Giáo dục Nghề nghiệp về việc hướng dẫn đánh giá tiêu chuẩn kiểm định chất lượng Chương trình đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp, sơ cấp.

Trường Cao đẳng nghề Du lịch Sài Gòn xây dựng kế hoạch thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành Quản trị khách sạn, trình độ cao đẳng năm 2021 với các nội dung cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU:

1. Mục đích tự đánh giá:

- Nâng cao nhận thức của cán bộ, giáo viên, nhân viên trong toàn trường về tầm quan trọng của công tác tự kiểm định, các điều kiện đảm bảo chất lượng chương trình đào tạo nhà trường theo bộ tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng, qua đó huy động tất cả các cơ quan, đơn vị trong toàn trường cùng thực hiện công tác tự đánh giá.

- Thu thập, xử lý thông tin và minh chứng để chứng minh mức độ đạt được của chương trình đào tạo dựa trên hệ thống tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng chương trình đào tạo trình độ cao đẳng.

- Xây dựng, thực hiện và duy trì tốt các tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng đã đạt được, đồng thời đề xuất biện pháp 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 của nhà trường.

2. Yêu cầu tự đánh giá:

- Đảm bảo đánh giá toàn bộ hoạt động của chương trình đào tạo.
- Có sự tham gia của các phòng, khoa, trung tâm và cá nhân có liên quan của trường.
- Đánh giá theo hệ thống tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng giáo dục nghề nghiệp ban thành theo Thông tư 15/2017/TT-BLĐTBXH ngày 08/6/2017 của Bộ Lao động Thương Binh và Xã hội hướng dẫn tại Công văn số 454/TCGDNN-KĐCL ngày 25/3/2019 của Tổng cục Giáo dục Nghề nghiệp.
- Đảm bảo trung thực, khách quan, đầy đủ minh chứng hợp lệ để chứng minh cho nhận định trong tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo.
- Kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo được công khai trong nội bộ 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.

III. QUY TRÌNH TỰ ĐÁNH:

1. Công cụ tự đánh giá:

- Sử dụng Bộ tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng giáo dục nghề nghiệp ban hành kèm theo Thông tư 15/2017/TT-BLĐTBXH ngày 08/6/2017.
- Thông tư số 28/2017/TT-BLĐTBXH ngày 15/12/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc ban hành quy định hệ thống đảm bảo chất lượng của cơ sở giáo dục nghề nghiệp;
- Công văn số 454/TCGDNN-KĐCL ngày 25/3/2019 của Tổng cục Giáo dục Nghề nghiệp về việc hướng dẫn đánh giá tiêu chuẩn kiểm định chất lượng chương trình đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp, sơ cấp.

2. Quy trình tự đánh giá:

- Thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo.
- Thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo.
- 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.

3. Nhiệm vụ chung:

3.1. Đối với các phòng, khoa và đoàn thể:

- Triển khai thực hiện các nội dung có liên quan đến đơn vị mình theo Kế hoạch tự đánh giá chất lượng Chương trình đào tạo của trường.
- Thu thập thông tin, minh chứng về từng hoạt động và kết quả thực hiện chức năng, nhiệm vụ của đơn vị mình.
- Đánh giá, xác định mức độ hoàn thành chức năng, nhiệm vụ theo từng tiêu chuẩn, tiêu chí kiểm định chất lượng chương trình đào tạo có liên quan; phân tích, chỉ rõ các điểm mạnh, tồn tại và nguyên nhân; đề xuất kế hoạch hành động nhằm nâng cao chất lượng hoạt động của đơn vị.

- Viết báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo của đơn vị, gửi Hội đồng Tự đánh giá của Nhà trường.

- Tổ chức quản lý, duy trì cơ sở dữ liệu, thông tin, minh chứng về các hoạt động của đơn vị.

3.2. Đối với Hội đồng Tự đánh giá chất lượng Chương trình đào tạo của Nhà trường:

- Hướng dẫn và kiểm tra, giám sát các đơn vị thuộc trường tiến hành thực hiện công tác tự đánh giá theo chức năng, nhiệm vụ. Phân công các thành viên trong Hội đồng chỉ đạo các đơn vị thực hiện theo tiêu chí, tiêu chuẩn phụ trách.

- Nghiên cứu báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo của các đơn vị thuộc trường.

- Tổng hợp thông tin, minh chứng theo từng chỉ số, tiêu chuẩn, tiêu chí kiểm định chất lượng chương trình đào tạo.

- Thống kê các văn bản pháp luật liên quan để làm cơ sở cho việc xây dựng các chuẩn mực. Đối chiếu với hệ thống tiêu chí, tiêu chuẩn kiểm định chất lượng giáo dục nghề nghiệp do Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành, đánh giá, xác định mức độ đạt được của từng tiêu chuẩn, tiêu chí kiểm định chất lượng chương trình đào tạo; chỉ rõ điểm mạnh, tồn tại và nguyên nhân; đề xuất kế hoạch hành động nhằm nâng cao chất lượng giáo dục nghề nghiệp.

- Viết dự thảo báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo của Nhà trường gửi các đơn vị thuộc trường để lấy ý kiến.

- Hoàn chỉnh báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo của Nhà trường.

- Công bố báo cáo kết quả tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo trong nội bộ nhà trường và gửi báo cáo về Sở Lao động - Thương binh và Xã hội, Tổng cục GDNN đúng quy định.

4. Nội dung - Kế hoạch thời gian thực hiện:

Thời gian	Các hoạt động	Phụ trách
<i>Từ 02/1 đến 31/1/2021</i>	- Thành lập Hội đồng tự đánh giá chất lượng CTĐT. - Hướng dẫn các kỹ năng thu thập, phân tích, xử lý minh chứng.	Ban Giám Hiệu; Phòng Hành chính- Nhân sự; Ban thư ký Hội đồng.
<i>Từ 01/2 đến 31/3/2021</i>	- Họp Hội đồng tự đánh giá. Hướng dẫn thực hiện công tác tự đánh giá chất lượng CTĐT 2021. - Phổ biến kế hoạch triển khai tự đánh giá chất lượng CTĐT cho tất cả cán bộ, nhân viên và giảng viên trường. - Phân công các đơn vị phụ trách các tiêu chí, tiêu chuẩn. Tìm minh chứng, viết báo cáo mô tả theo các tiêu chí, tiêu chuẩn.	Hội đồng tự đánh giá Các phòng, khoa, trung tâm Các thành viên Hội đồng tự đánh giá chất lượng CTĐT

Thời gian	Các hoạt động	Phụ trách
	<ul style="list-style-type: none"> - Tìm minh chứng bổ sung theo phân công, đề xuất các minh chứng thay thế (nếu có). - Sao lưu minh chứng và gửi báo cáo (file mềm và bản in có chữ ký của trưởng đơn vị) về Ban thư ký Hội đồng trước ngày 27/8/2020 	
<i>Từ 01/4 đến 29/4/2021</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Tiếp nhận và góp ý đề nghị chỉnh sửa các báo cáo + minh chứng. - Phân loại, mã hóa lại hệ thống minh chứng theo hướng dẫn. 	Ban thư ký Hội đồng tự tự đánh giá chất lượng CTĐT; Chủ tịch Hội đồng
<i>Từ 03/5 đến 28/5/2021</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Tổng hợp báo cáo các tiêu chí tiêu chuẩn, gửi báo cáo tổng hợp tiêu chí tiêu chuẩn về các thành viên trong hội đồng kiểm định theo lĩnh vực phụ trách. - Đọc báo cáo tiêu chuẩn và cho ý kiến phản hồi về ban Thư ký trong vòng 1 tuần. 	Ban thư ký Các thành viên Hội đồng tự đánh giá chất lượng CTĐT
<i>Từ 29/5 đến 08/6/2021</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Sửa lại báo cáo trên cơ sở các ý kiến đóng góp in lần thứ nhất. - Họp Hội đồng kiểm định thông qua báo cáo lần 1. 	Ban thư ký Hội đồng tự đánh giá chất lượng CTĐT
<i>Từ 09/6 đến 15/6/2021</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Thu thập thông tin, minh chứng bổ sung - Hoàn thiện báo cáo tự kiểm định lần 2. - Gửi báo cáo cho các thành viên phụ trách tiêu chí, các phòng, khoa, trung tâm và các chuyên gia tư vấn để lấy ý kiến góp ý, phản biện về báo cáo tự kiểm định - Chỉnh lại báo cáo lần 2, in ấn, đóng quyển theo quy định. 	Các thành viên hội đồng; Các phòng, khoa, trung tâm. Ban Thư ký Hội đồng
<i>Từ 16/6 đến 30/6/2021</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Họp Hội đồng tự đánh giá chất lượng CTĐT thông qua báo cáo lần 2 - Hoàn thiện, trình Hiệu trưởng ký duyệt báo cáo tự kiểm định - Công bố công khai báo cáo tự đánh giá chất lượng CTĐT trong nội bộ nhà trường. - Lưu trữ báo cáo tự đánh giá chất lượng CTĐT cho Tổng cục GDNN. 	Hội đồng tự đánh giá chất lượng CTĐT Ban thư ký Hội đồng
<i>30/11/2021</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Nộp báo cáo tự đánh giá chất lượng CTĐT cho Tổng cục GDNN. 	Ban thư ký Hội đồng

** **Yêu cầu chung:** Báo cáo kết quả tự kiểm định bắt buộc phải theo mẫu Phụ lục 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) soạn thảo bằng phông chữ Times New Roman, Unicode, cỡ chữ 13 theo quy định).*

6. Kinh phí đảm bảo:

Kinh phí hoạt động tự kiểm định chất lượng giáo dục nghề nghiệp trích từ nguồn thu hợp pháp của nhà trường.

Phòng Đào tạo tham mưu Ban giám hiệu kinh phí thực hiện công tác tự đánh giá chất lượng giáo dục nghề nghiệp trích từ ngân dự trù kinh phí của Phòng Đào tạo.

Công tác thực hiện tự đánh giá chất lượng CTĐT là nhiệm vụ chính trị trọng tâm của Nhà trường năm 2021, 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 các các Phòng, khoa, trung tâm thuộc trường phải tổ chức thực hiện nghiêm túc đảm bảo kế hoạch, chất lượng theo yêu cầu đề ra./.

Nơi nhận:

- Các thành viên Hội đồng;
- Các phòng, khoa, trung tâm;
- Đoàn thể
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG

Ngô Thị Quỳnh Xuân

PHỤ LỤC
DANH SÁCH CÁC ĐƠN VỊ THUỘC TRƯỜNG THỰC HIỆN TỰ ĐÁNH GIÁ
THEO TIÊU CHÍ, TIÊU CHUẨN LIÊN QUAN.

(Kèm theo kế hoạch số 13/KH-CDNDLSG do Hiệu trưởng trường Cao đẳng nghề
 Du lịch Sài Gòn ký ngày 14 tháng 12 năm 2020)

STT	Tiêu chí	Đơn vị phụ trách
1	Mục tiêu, quản lý và tài chính	
1.1.	Tiêu chuẩn 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.	P.HCNS, P.ĐT, Khoa KSNH
1.2.	Tiêu chuẩn 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.	P.HCNS, Khoa KSNH
1.3.	Tiêu chuẩn 3: Hàng năm, cơ sở đào tạo nghiên cứu, xác 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.	P.TCKT, P.ĐT
2	Hoạt động đào tạo	
2.1.	Tiêu chuẩn 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.	P.ĐT
2.2.	Tiêu chuẩn 2: Cơ sở đào tạo có kế hoạch đào tạo và tổ chức đào tạo theo quy định.	Khoa KSNH, P.ĐT
2.3.	Tiêu chuẩn 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.	Khoa KSNH
2.4.	Tiêu chuẩn 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.	Khoa KSNH
2.5.	Tiêu chuẩn 5: Tổ chức kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp, đánh giá kết quả học tập, rèn luyện, cấp	P.ĐT, Khoa KSNH

	văn bản theo quy định; có hồ sơ người học đủ và đúng theo quy định.	
2.6.	Tiêu chuẩn 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.	P.ĐT, Khoa KSNH
2.7.	Tiêu chuẩn 7: Tổ chức đào tạo liên thông theo quy định.	P.ĐT, Khoa KSNH
3	Nhà giáo, cán bộ quản lý và nhân viên	
3.1.	Tiêu chuẩn 1: 100% nhà giáo tham gia giảng dạy đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.	Khoa KSNH
3.2.	Tiêu chuẩn 2: Hàng năm, 100% nhà giáo hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao.	Khoa KSNH
3.3.	Tiêu chuẩn 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.	Khoa KSNH
3.4.	Tiêu chuẩn 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.	Khoa KSNH
3.5.	Tiêu chuẩn 5: Hàng năm, cơ sở đào tạo tổ chức cho nhà giáo cơ hữu tham gia các khóa học tập, bồi dưỡng.	P.ĐT, Khoa KSNH
3.6.	Tiêu chuẩn 6: 100% nhà giáo cơ hữu đi thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động theo quy định.	Khoa KSNH
3.7.	Tiêu chuẩn 7: 100% cán bộ quản lý và nhân viên đạt chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định.	P.HCNS
3.8.	Tiêu chuẩn 8: Hàng năm, 100% cán bộ quản lý và nhân viên hoàn thành các nhiệm vụ do cơ sở đào tạo giao.	P.HCNS
4	Chương trình, giáo trình	
4.1.	Tiêu chuẩn 1: Chương trình đào tạo được xây dựng hoặc lựa chọn, thẩm định, ban hành, đánh giá và cập nhật theo quy định.	Khoa KSNH
4.2.	Tiêu chuẩn 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.	Khoa KSNH
4.3.	Tiêu chuẩn 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.	Khoa KSNH
4.4.	Tiêu chuẩn 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	Khoa KSNH

	đục nghề nghiệp.	
4.5.	Tiêu chuẩn 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.	Khoa KSNH
4.6.	Tiêu chuẩn 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.	Khoa KSNH
4.7.	Tiêu chuẩn 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.	Khoa KSNH
4.8.	Tiêu chuẩn 8: Chương trình đào tạo đảm bảo việc liên thông giữa các trình độ đào tạo trong hệ thống giáo dục quốc dân.	Khoa KSNH
4.9.	Tiêu chuẩn 9: Có đủ giáo trình cho các mô-đun, môn học của chương trình đào tạo.	Khoa KSNH
4.10.	Tiêu chuẩn 10: 100% giáo trình được biên soạn hoặc lựa chọn, thẩm định, ban hành, đánh giá và cập nhật theo quy định.	Khoa KSNH
4.11.	Tiêu chuẩn 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.	Khoa KSNH
4.12.	Tiêu chuẩn 12: Nội dung giáo trình đảm bảo phù hợp với công nghệ trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ.	Khoa KSNH
5	Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo và thư viện	
5.1.	Tiêu chuẩn 1: Phòng học, phòng thí nghiệm, xưởng thực hành, hệ thống điện, nước đảm bảo quy chuẩn xây dựng và yêu cầu đào tạo.	P.CSVC, Khoa KSNH
5.2.	Tiêu chuẩn 2: Đảm bảo đủ chủng loại thiết bị đào tạo đáp ứng yêu cầu của chương trình đào tạo.	Khoa KSNH, P.TCKT
5.3.	Tiêu chuẩn 3: Đảm bảo đủ số lượng thiết bị đào tạo đáp ứng quy mô, yêu cầu đào tạo.	Khoa KSNH
5.4.	Tiêu chuẩn 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	P.CSVC
5.5.	Tiêu chuẩn 5: Nguyên, nhiên, vật liệu được bố trí sắp xếp gọn gàng, ngăn nắp thuận tiện; được quản	Khoa KSNH, P.TCKT

	lý, cấp phát, sử dụng theo quy định; đáp ứng kế hoạch và tiến độ đào tạo.	
5.6.	Tiêu chuẩn 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.	Khoa KSNH
5.7.	Tiêu chuẩn 7: Thư viện được trang bị máy tính và nối mạng internet đáp ứng nhu cầu dạy, học và tra cứu tài liệu.	P.CSVC, Khoa KSNH
5.8.	Tiêu chuẩn 8: Có các phần mềm ảo mô phỏng thiết bị dạy học thực tế trong giảng dạy.	Khoa KSNH
6	Dịch vụ người học	
6.1.	Tiêu chuẩn 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.	P.ĐT, TTHTTTDL, P.HCNS
6.2.	Tiêu chuẩn 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.	P.ĐT, Khoa KSNH, P.HCNS
6.3.	Tiêu chuẩn 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.	Khoa KSNH
6.4.	Tiêu chuẩn 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.	P.TVTS
7	Giám sát, đánh giá chất lượng	
7.1	Tiêu chuẩn 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.	Khoa KSNH
7.2	Tiêu chuẩn 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.	Khoa KSNH

7.3	Tiêu chuẩn 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.	Khoa KSNH, P.HCNS
7.4	Tiêu chuẩn 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.	P.TVTS
7.5	Tiêu chuẩn 5: Cơ sở đào tạo thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo theo quy định.	P.ĐT
7.6	Tiêu chuẩn 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 đánh giá của cơ sở đào tạo và kết quả đánh giá ngoài (nếu có).	P.ĐT
7.7	Tiêu chuẩn 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.	Khoa KSNH
7.8	Tiêu chuẩn 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.	Khoa KSNH

BẢNG MÃ MINH CHỨNG

Số TT	Tiêu chí	Tiêu chuẩn	Mã minh chứng	Minh chứng sử dụng chung cho các tiêu chí, tiêu chuẩn	Tên minh chứng
1	1	1	1.1.01		<i>Đề án thành lập trường Cao đẳng nghề Du lịch Sài Gòn.</i>
2			1.1.02		<i>Quyết định số 800/QĐ-BLĐTBXH ngày 28/06/2010 về việc thành lập Cao đẳng nghề Du lịch Sài Gòn.</i>
3			1.1.03		<i>Quyết định số 118/QĐ- CĐNDLSG ngày 01/08/2019 Quy chế tổ chức hoạt động trường.</i>
4			1.1.04		<i>Quy hoạch phát triển dạy nghề thành phố Hồ Chí Minh đến 2025.</i>
5			1.1.05		<i>Quyết định số 3364/QĐ-UBND ngày 13/08/2018 của UBND thành phố Hồ Chí Minh về việc phê duyệt đề cương, nhiệm vụ chiến lược phát triển du lịch thành phố Hồ Chí Minh đến năm 2030.</i>
6			1.1.06		<i>Quyết định số 2631/QĐ-TTg ngày 31/12/2013 của Thủ tướng Chính phủ về việc quy hoạch tổng thể phát triển kinh tế xã hội Thành phố Hồ Chí Minh đến 2020 và tầm nhìn 2025.</i>
7			1.1.07		<i>Báo cáo Phân tích Thị trường lao động – Trung tâm DBNCNL-TTTTLĐ</i>
8			1.1.08		<i>Quyết định ban hành chương đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2017, 2019 kèm theo bộ chương trình đào tạo chi tiết.</i>
9			1.1.09		<i>Chuyên đề nghiên cứu dự báo nhu cầu nhân lực ngành du lịch giai đoạn 2021 - 2025 tại thành phố Hồ Chí Minh</i>
10			1.1.10		<i>Quy trình chỉnh sửa, bổ sung chương trình đào tạo năm 2017, 2019.</i>
11			1.1.11		<i>Kế hoạch điều chỉnh bổ sung chương trình đào tạo 2019</i>

12			1.1.12	<i>Biên bản họp về việc rà soát bổ sung chương trình đào tạo 2018, 2019, 2020, 2021.</i>
13			1.1.13	<i>Báo cáo kết quả rà soát mục tiêu Chương trình đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2018, 2019, 2020.</i>
14			1.1.08	<i>Quyết định ban hành chương đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2017, 2019 kèm theo bộ chương trình đào tạo chi tiết.</i>
15			1.1.14	<i>Bảng tổng hợp mục tiêu chương trình đào tạo các nghề.</i>
16			1.1.15	<i>Hình ảnh website công bố mục tiêu đào tạo từng ngành nghề.</i>
17			1.1.16	<i>Bảng tổng hợp chuẩn đầu ra ngành Quản trị khách sạn 2017, 2019</i>
18			1.1.17	<i>Thông báo tuyển dụng của doanh nghiệp hàng năm (2018, 2019, 2020, Quý 2/2021)</i>
19	1	2	1.1.03	<i>Quyết định số 118/QĐ- CĐNDLSG ngày 01/08/2019 Quy chế tổ chức hoạt động trường.</i>
20			1.2.01	<i>Quyết định thành lập khoa Khách sạn- Nhà hàng</i>
21			1.2.02	<i>Chức năng nhiệm vụ của các phòng, khoa, trung tâm</i>
22			1.2.03	<i>Báo cáo kết quả thực hiện nhiệm vụ hàng năm của khoa Khách sạn-Nhà hàng năm 2018, 2019, 2020</i>
23			1.2.04	<i>Báo cáo tổng kết hàng năm của Trường năm 2018, 2019, 2020.</i>
24			1.2.05	<i>Phiếu đánh giá, xếp loại hàng năm của CBNV và GV hoàn thành nhiệm vụ</i>
25			1.2.06	<i>Quyết định khen thưởng tập thể khoa</i>
26	1	3	1.3.01	<i>Quyết định ban hành Định mức Kinh tế kỹ thuật nghề Quản trị khách sạn của trường 2018, 2019, 2020, 2021.</i>
27			1.3.02	<i>Quyết định mức thu học phí hàng năm (2018, 2019, 2020, 2021)</i>
28			1.3.03	<i>Hợp đồng và thanh lý hợp đồng đào tạo, bồi dưỡng cho các đơn vị, doanh nghiệp tại các địa phương hàng năm.</i>
29			1.3.04	<i>Báo cáo kết quả hoạt động kinh doanh hàng năm.</i>

30			1.3.05	<i>Biên bản kiểm tra về công tác đào tạo 2018, 2019, 2020.</i>
31			1.3.06	<i>Báo cáo v/v kiểm tra công tác đào tạo năm 2018, 2019, 2020.</i>
32	2	1	2.1.01	<i>Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động GDNN của trường</i>
33			2.1.02	<i>Quy chế tuyển sinh của nhà trường ban hành năm 2018, 2019, 2020, 2021</i>
34			2.1.03	<i>Văn bản xác định chỉ tiêu tuyển sinh năm 2018, 2019, 2020, 2021.</i>
35			2.1.04	<i>Kế hoạch và Thông báo tuyển sinh năm 2018, 2019, 2020, 2021</i>
36			2.1.05	<i>Hồ sơ đăng ký học hàng năm</i>
37			2.1.06	<i>Quyết định thành lập Hội đồng tuyển sinh năm 2018, 2019, 2020, 2021</i>
38			2.1.07	<i>Quyết định công nhận trúng tuyển 2018, 2019, 2020, 2021 kèm theo danh sách trúng tuyển.</i>
39			2.1.08	<i>Quyết định thành lập lớp năm 2018, 2019, 2020, 2021 kèm theo danh sách lớp.</i>
40			2.1.09	<i>Biên bản họp tổng kết công tác tuyển sinh năm 2018, 2019, 2020.</i>
41			2.1.10	<i>Báo cáo kết quả tuyển sinh năm 2018, 2019, 2020.</i>
42			2.1.11	<i>Quyết định thành lập ban kiểm tra kiểm tra công tác đào tạo 2018, 2019, 2020, 2021</i>
43			2.1.12	<i>Biên bản thanh, kiểm tra công tác tuyển sinh năm 2018, 2019, 2020, 2021.</i>
44	2	2	2.2.01	<i>Kế hoạch đào tạo nghề Quản trị khách sạn khóa học 2018 - 2019, 2019-2020, 2020 - 2021.</i>

45			2.2.02	<i>Tiến độ đào tạo các năm học 2018 - 2019, 2019- 2020, 2020 - 2021.</i>
46			2.2.03	<i>Kế hoạch giảng viên các năm 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021.</i>
47			2.2.04	<i>Sổ lên lớp năm học 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021.</i>
48			2.2.05	<i>Giáo án giảng dạy các năm học 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021.</i>
49			2.2.06	<i>Sổ tay giảng viên các năm học 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021.</i>
50			2.2.07	<i>Kế hoạch kiểm tra về công tác đào tạo năm 2018, 2019, 2020, 2021</i>
51			2.1.11	<i>Quyết định thành lập ban kiểm tra kiểm tra công tác đào tạo 2018, 2019, 2020, 2021.</i>
52			1.3.05	<i>Biên bản kiểm tra công tác đào tạo 2018, 2019, 2020.</i>
53			1.3.06	<i>Báo cáo v/v kiểm tra công tác đào tạo năm 2018, 2019, 2020.</i>
54			2.2.08	<i>Quy chế đào tạo 2017, 2019</i>
55			2.2.09	<i>Quy chế thi, kiểm tra và công nhận tốt nghiệp năm 2017.</i>
56	2	3	2.2.01	<i>Kế hoạch đào tạo nghề Quản trị khách sạn khóa học 2018-2019, 2019 - 2020, 2020-2021.</i>
57			2.2.02	<i>Tiến độ đào tạo các năm học 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020-2021.</i>
58			2.2.03	<i>Kế hoạch giảng viên các năm 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021.</i>
59			2.2.04	<i>Sổ lên lớp năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021.</i>

60			2.2.05	<i>Giáo án giảng dạy các năm học 2018-2019, 2019 -2020, 2020-2021.</i>
61			2.2.06	<i>Sổ tay giảng viên các năm học 2018 - 2019, 2019-2020, 2020-2021.</i>
62			2.2.07	<i>Kế hoạch kiểm tra về công tác đào tạo năm 2018, 2019, 2020, 2021</i>
63			2.1.11	<i>Quyết định thành lập ban kiểm tra công tác đào tạo 2018, 2019, 2020, 2021</i>
64			1.3.05	<i>Biên bản kiểm tra công tác đào tạo 2018, 2019, 2020.</i>
65			1.3.06	<i>Báo cáo v/v kiểm tra công tác đào tạo năm 2018, 2019, 2020.</i>
66		2.3.01		<i>Phần mềm quản lý đào tạo, quản lý thi (Hợp đồng, Biên bản thanh lý, hóa đơn, cảm nang sử dụng).</i>
67		2.3.02		<i>Hướng dẫn sử dụng và Phần mềm Quản lý khách Smile; Phần mềm quản lý khách sạn Ezcloud; Phần mềm Quản lý văn bản; Hướng dẫn dựng phim cơ bản; Hướng dẫn kiểm tra quá trình của sinh viên trên google form; Hướng dẫn quản trị và đào tạo trực tuyến môn Tin học và ngoại ngữ cơ bản.</i>
68		2.3.03		<i>Các video clip hướng dẫn thực hành các nghiệp vụ Lễ tân, Nhà hàng, Phòng, Pha chế thức uống.</i>
69		2.3.04		<i>Giáo án, hồ sơ bài giảng của giảng viên</i>
70		2.3.05		<i>Danh mục Phần mềm quản lý đào tạo, phần mềm mô phỏng và hỗ trợ đào tạo các môn học/mô đun trong chương trình đào tạo ngành Quản trị khách sạn (2018, 2019, 2020, 2021)</i>
71	2	4	2.4.01	<i>Biên bản ghi nhớ thỏa thuận hợp tác giữa nhà trường với doanh nghiệp về thực tập của sinh viên năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021.</i>

72			2.4.02	<i>Kế hoạch thực tập của sinh viên năm học 2018 - 2019, 2019-2020, 2020-2021.</i>
73			2.4.03	<i>Quyết định bố trí sinh viên thực tập tại doanh nghiệp năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021.</i>
74			2.4.04	<i>Danh sách giảng viên hướng dẫn thực tập tại doanh nghiệp năm học 2018 - 2019, 2019-2020, 2020-2021.</i>
75			2.4.05	<i>Đề cương, hướng dẫn thực tập tại doanh nghiệp 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021.</i>
76			2.4.06	<i>Danh sách sinh viên thực tập tại các doanh nghiệp năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021.</i>
77			2.4.07	<i>Báo cáo kết quả thực hành, thực tập của giảng viên hướng dẫn; Báo cáo kết quả thực tập của sinh viên; Nhận xét, đánh giá của doanh nghiệp năm 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021..</i>
78			2.4.08	<i>Danh sách sinh viên tốt nghiệp năm 2018, 2019, 2020, Quý 1/2021</i>
79	2	5	2.2.08	<i>Quy chế đào tạo 2017, 2019</i>
80			2.2.09	<i>Quy chế thi, kiểm tra và công nhận tốt nghiệp năm 2017.</i>
81			2.5.01	<i>Quy chế công tác học sinh, sinh viên năm 2017, 2018.</i>
82			2.5.02	<i>Quy định về quản lý, cấp phát văn bằng, chứng chỉ năm 2017, 2019.</i>
83			2.5.03	<i>Cảm nang thư ký Khoa</i>
84			2.5.04	<i>Các văn bản về công tác tổ chức thi, kiểm tra kết thúc môn</i>
85			2.5.05	<i>Phiếu đánh giá kết quả rèn luyện của HSSV</i>
86			2.5.06	<i>Bảng tổng hợp đánh giá kết quả học tập, rèn luyện 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021</i>

87			2.5.07	<i>Cẩm nang phòng Đào tạo</i>
88			2.5.08	<i>Các văn bản về công tác tổ chức thi tốt nghiệp</i>
89			2.5.09	<i>Biên bản kiểm tra công tác tổ chức thi, xét công nhận tốt nghiệp và quản lý văn bằng, chứng chỉ 2018, 2019, 2020.</i>
90			2.5.10	<i>Báo cáo việc thực hiện quy định kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp, đánh giá kết quả học tập, rèn luyện, cấp văn bằng, chứng chỉ 2018, 2019, 2020.</i>
91			2.5.11	<i>Sổ cấp phát bằng</i>
92			2.5.12	<i>Báo cáo việc quản lý văn bằng, chứng chỉ 2018, 2019, 2020.</i>
93			2.1.05	<i>Hồ sơ đăng ký học của sinh viên</i>
94	2	6	2.2.07	<i>Kế hoạch kiểm tra về công tác đào tạo năm 2018, 2019, 2020, 2021</i>
95			2.1.11	<i>Quyết định thành lập ban kiểm tra kiểm tra công tác đào tạo 2018, 2019, 2020, 2021</i>
96			1.3.05	<i>Biên bản kiểm tra công tác đào tạo 2018, 2019, 2020.</i>
97			1.3.06	<i>Báo cáo v/v kiểm tra công tác đào tạo năm 2018, 2019, 2020.</i>
98			2.6.01	<i>Kết quả điều chỉnh các hoạt động dạy & học theo báo cáo, đề xuất.</i>
99			2.6.02	<i>Quyết định của hiệu trưởng về việc áp dụng các quy định điều chỉnh.</i>
100		7	2.7.01	<i>Quy định tuyển sinh và tổ chức đào tạo liên thông 2017</i>
101			2.7.02	<i>Chương trình đào tạo liên thông nghề Quản trị khách sạn</i>

102			2.1.01	<i>Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp</i>
103			2.1.03	<i>Văn bản xác định chỉ tiêu tuyển sinh năm 2018, 2019, 2020, 2021;</i>
104			2.1.04	<i>Kế hoạch và Thông báo tuyển sinh năm 2018, 2019, 2020, 2021</i>
105			2.1.10	<i>Báo cáo kết quả tuyển sinh năm 2018, 2019, 2020.</i>
106	3	1	3.1.01	<i>Danh sách trích ngang giảng viên khoa Khách sạn - Nhà hàng năm</i>
107			3.1.02	<i>Hồ sơ quản lý giảng viên</i>
108			1.3.05	<i>Biên bản kiểm tra về công tác đào tạo năm 2018, 2019, 2020.</i>
109			3.1.03	<i>Phiếu đánh giá xếp loại Giảng viên</i>
110			3.1.04	<i>Phiếu tổng hợp đánh giá, xếp loại chuyên môn, nghiệp vụ giáo viên, giảng viên của khoa hàng năm.</i>
111			3.1.05	<i>Báo cáo kết quả đánh, xếp loại về trình độ chuyên môn, nghiệp vụ của đội ngũ giảng viên 2018, 2019, 2020.</i>
112	3	2	3.1.01	<i>Danh sách trích ngang giảng viên khoa Khách sạn - Nhà hàng năm.</i>
113			3.1.02	<i>Hồ sơ quản lý giảng viên</i>
114			3.1.05	<i>Báo cáo kết quả đánh, xếp loại về trình độ chuyên môn, nghiệp vụ của đội ngũ giảng viên.</i>
115			1.2.03	<i>Báo cáo tổng kết hàng năm của Trường năm 2018, 2019, 2020.</i>
116			2.2.07	<i>Kế hoạch kiểm tra về công tác đào tạo năm 2018, 2019, 2020, 2021</i>

117			1.3.05	<i>Biên bản kiểm tra công tác đào tạo 2018, 2019, 2020.</i>
118			1.3.06	<i>Báo cáo v/v kiểm tra công tác đào tạo năm 2018, 2019, 2020.</i>
119	3	3	3.1.01	<i>Danh sách trích ngang giảng viên khoa Khách sạn - Nhà hàng năm.</i>
120			2.2.01	<i>Kế hoạch đào tạo nghề Quản trị khách sạn khóa học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021.</i>
121			2.2.02	<i>Tiến độ đào tạo các năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021.</i>
122			2.2.03	<i>Kế hoạch giảng viên các năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021.</i>
123			3.3.01	<i>Danh sách sinh viên các lớp khách sạn các năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021.</i>
124			3.3.02	<i>Bảng thống kê giờ giảng của giảng viên năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021.</i>
125			3.3.03	<i>Kế hoạch thực hiện nhiệm vụ khác của giảng viên hàng năm.</i>
126			3.3.04	<i>Quy định về chế độ làm việc giảng viên, giáo viên</i>
127			3.3.05	<i>Bảng thanh toán lương năm 2018, 2019, 2020</i>
128			3.3.06	<i>Bảng thanh toán giờ tiền vượt giờ năm, 2018, 2019, 2020</i>
129			3.3.07	<i>Bảng thống kê tỷ lệ người học quy đổi/ giảng viên hàng năm.</i>
130			3.3.08	<i>Biên bản kiểm tra thực hiện nhiệm vụ giảng viên hàng năm.</i>

131	3	4	3.4.01	<i>Quy định nghiên cứu khoa học</i>
132			3.4.02	<i>Danh sách giảng viên cơ hữu dạy các môn chuyên nghề.</i>
133			3.4.03	<i>Danh sách nhà giáo cơ hữu dạy các môn chuyên môn ngành, nghề tham gia nghiên cứu khoa học 2018, 2019, 2020.</i>
134			3.4.04	<i>Hồ sơ nghiên cứu khoa học năm 2018, 2019, 2020.</i>
135	3	5	3.5.01	<i>Kế hoạch đào tạo, bồi dưỡng cán bộ, nhân viên, giảng viên năm 2018, 2019, 2020, 2021</i>
136			3.5.02	<i>Quyết định và Danh sách đề cử giảng viên đi học năm 2018, 2019, 2020 kèm theo kế hoạch.</i>
137			3.5.03	<i>Một số văn bản, tài liệu minh chứng (danh sách ký tên, hình ảnh khóa học).</i>
138			3.5.04	<i>Báo cáo về việc tổ chức bồi dưỡng, đào tạo giảng viên và cán bộ, nhân viên nhà trường 2018, 2019, 2020.</i>
139	3	6	3.4.02	<i>Danh sách giảng viên cơ hữu dạy các môn chuyên nghề.</i>
140			3.6.01	<i>Quyết định về việc cử giảng viên thực tập tại doanh nghiệp năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021. Đính kèm danh sách giảng viên thực tập.</i>
141			3.6.02	<i>Xác nhận GV tham gia thực tập thực tế tại doanh nghiệp.</i>
142			3.6.03	<i>Báo cáo kết quả của giảng viên đi thực tập tại doanh nghiệp</i>
143			3.6.04	<i>Báo cáo Tổng kết v/v thực tập của GV hàng năm.</i>

144	3	7	3.7.01	<i>Danh sách trích ngang cán bộ quản lý và nhân viên trực tiếp tổ chức thực hiện chương trình đào tạo được kiểm định năm 2018, 2019, 2020.</i>
145			3.7.02	<i>Hồ sơ cán bộ của cán bộ quản lý và nhân viên trực tiếp tổ chức thực hiện chương trình đào tạo được kiểm định.</i>
146	3	8	3.7.01	<i>Danh sách trích ngang cán bộ quản lý và nhân viên trực tiếp tổ chức thực hiện chương trình đào tạo được kiểm định năm 2018, 2019, 2020.</i>
147			3.8.01	<i>Phiếu đánh giá cán bộ quản lý, nhân viên thực hiện chương trình đào tạo được kiểm định năm 2018, 2019, 2020.</i>
148			3.8.02	<i>QĐ v/v khen thưởng CBNV, GVCH hoàn thành nhiệm vụ năm 2018, 2019, 2020.</i>
149			1.2.04	<i>Báo cáo tổng kết hàng năm của Trường năm 2018, 2019, 2020.</i>
150	4	1	4.1.01	<i>Quy trình xây dựng, biên soạn, chỉnh sửa, ban hành chương trình, giáo trình đào tạo của trường</i>
151			4.1.02	<i>Quyết định thành lập tổ biên soạn, chỉnh sửa CTĐT năm 2019.</i>
152			4.1.03	<i>Quyết định thành lập Hội đồng thẩm định CTĐT năm 2019.</i>
153			4.1.04	<i>Biên bản hội đồng thẩm định CTĐT năm 2019</i>
154			4.1.05	<i>Biên bản họp tổ biên soạn, chỉnh sửa CTĐT năm 2019</i>
155			1.1.08	<i>Quyết định ban hành chương đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2019 kèm theo bộ chương trình đào tạo chi tiết.</i>
156	4	2	4.1.02	<i>Quyết định thành lập tổ biên soạn, chỉnh sửa CTĐT năm 2019.</i>

157			4.1.03	<i>Quyết định thành lập Hội đồng thẩm định CTĐT năm 2019.</i>
158			4.1.04	<i>Biên bản hội đồng thẩm định CTĐT năm 2019.</i>
159			4.1.05	<i>Biên bản họp tổ biên soạn, chỉnh sửa CTĐT năm 2019.</i>
160			1.1.08	<i>Quyết định ban hành chương đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2019 kèm theo bộ chương trình đào tạo chi tiết.</i>
161	4	3	1.1.08	<i>Quyết định ban hành chương đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2019 kèm theo bộ chương trình đào tạo chi tiết.</i>
162			4.1.04	<i>Biên bản hội đồng thẩm định CTĐT năm 2019.</i>
163			4.1.05	<i>Biên bản họp tổ biên soạn, chỉnh sửa CTĐT năm 2019.</i>
164			1.1.16	<i>Bảng tổng hợp chuẩn đầu ra ngành Quản trị khách sạn</i>
165		4.3.01		<i>Báo cáo kết quả khảo sát, lấy ý kiến các bên về chương trình, giáo trình đào tạo các năm 2018, 2019, 2020.</i>
166	4	4	1.1.08	<i>Quyết định ban hành chương đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2019 kèm theo bộ chương trình đào tạo chi tiết.</i>
167			4.1.04	<i>Biên bản hội đồng thẩm định CTĐT năm 2019.</i>
168			4.1.05	<i>Biên bản họp tổ biên soạn, chỉnh sửa CTĐT năm 2019.</i>
169			1.1.16	<i>Bảng tổng hợp chuẩn đầu ra ngành Quản trị khách sạn</i>
170			4.3.01	<i>Báo cáo kết quả khảo sát, lấy ý kiến các bên về chương trình, giáo trình đào tạo các năm 2019.</i>
171	4	5	1.1.08	<i>Quyết định ban hành chương đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2019 kèm theo bộ chương trình đào tạo chi tiết.</i>
172			4.1.04	<i>Biên bản hội đồng thẩm định CTĐT năm 2019.</i>
173			4.1.05	<i>Biên bản họp tổ biên soạn, chỉnh sửa CTĐT năm 2019.</i>
174		4.5.01		<i>Danh mục trang thiết bị tối thiểu nghề Quản trị khách sạn</i>

175	4	6	1.1.08	<i>Quyết định ban hành chương đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2019 kèm theo bộ chương trình đào tạo chi tiết.</i>
176			4.1.04	<i>Biên bản hội đồng thẩm định CTĐT năm 2019..</i>
177	4	7	4.1.02	<i>Quyết định thành lập tổ biên soạn, chỉnh sửa CTĐT năm 2019.</i>
178			4.1.03	<i>Quyết định thành lập Hội đồng thẩm định CTĐT năm 2019.</i>
179			4.1.04	<i>Biên bản hội đồng thẩm định CTĐT năm 2019.</i>
180			4.3.01	<i>Báo cáo kết quả khảo sát, lấy ý kiến các bên về chương trình, giáo trình đào tạo các năm 2019.</i>
181	4	8	1.1.08	<i>Quyết định ban hành chương đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2019 kèm theo bộ chương trình đào tạo chi tiết.</i>
182			4.8.01	<i>Biên bản hợp tác đào tạo giữa Trường Cao đẳng nghề Du lịch Sài Gòn và Trường ĐH Kinh tế về việc Đào tạo liên thông.</i>
183			4.8.02	<i>Bảng so sánh về CTĐT để công nhận giá trị chuyển đổi kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng đã tích lũy của sinh viên nhà trường khi học CTĐT liên thông của trường Đại học Kinh tế.</i>
184			4.8.03	<i>Thông báo của trường về khả năng liên thông với trình độ Đại học</i>
185	4	9	1.1.08	<i>Quyết định ban hành chương đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2019 kèm theo bộ chương trình đào tạo chi tiết.</i>

186			4.9.01	<i>Quyết định ban hành kèm theo Danh sách giáo trình sử dụng cho các môn học, môn đùn năm 2018.</i>
187			4.9.02	<i>Bản in các giáo trình của các mô-đun, môn học của CTĐT.</i>
188	4	10	4.1.01	<i>Quy trình xây dựng, biên soạn, chỉnh sửa, ban hành chương trình, giáo trình đào tạo của trường</i>
189			4.10.01	<i>Quyết định thành lập tổ biên soạn giáo trình nội bộ.</i>
190			4.10.02	<i>Quyết định thành lập hội đồng thẩm định giáo trình 2018</i>
191			4.10.03	<i>Biên bản họp hội đồng thẩm định nội dung giáo trình năm 2018.</i>
192			4.9.01	<i>Quyết định ban hành kèm theo Danh sách giáo trình sử dụng cho các môn học, môn đùn năm 2018.</i>
193			4.9.02	<i>Bản in các giáo trình của các mô-đun, môn học của CTĐT</i>
194			1.1.08	<i>Quyết định ban hành chương đào tạo nghề Quản trị khách sạn năm 2019 kèm theo bộ chương trình đào tạo chi tiết.</i>
195	4	11	4.10.02	<i>Quyết định thành lập hội đồng thẩm định giáo trình 2018.</i>
196			4.10.03	<i>Biên bản họp hội đồng thẩm định nội dung giáo trình năm 2018.</i>
197			4.9.01	<i>Quyết định ban hành kèm theo Danh sách giáo trình sử dụng cho các môn học, môn đùn năm 2018.</i>

198			4.9.02	<i>Bản in các giáo trình của các mô-đun, môn học của CTĐT</i>
199			4.3.01	<i>Báo cáo kết quả khảo sát, lấy ý kiến các bên về chương trình, giáo trình đào tạo.</i>
200	4	12	4.10.02	<i>Quyết định thành lập hội đồng thẩm định giáo trình 2018</i>
201			4.10.03	<i>Biên bản họp hội đồng thẩm định nội dung giáo trình năm 2018</i>
202			4.9.01	<i>Quyết định ban hành kèm theo Danh sách giáo trình sử dụng cho các môn học, môn đùn năm 2018.</i>
203			4.9.02	<i>Bản in các giáo trình của các mô-đun, môn học của CTĐT.</i>
204			4.3.01	<i>Báo cáo kết quả khảo sát, lấy ý kiến các bên về chương trình, giáo trình đào tạo.</i>
205			4.12.01	<i>Phiếu khảo sát doanh nghiệp về giáo trình đào tạo</i>
206			4.12.02	<i>Báo cáo kết quả khảo sát DN về sự phù hợp của giáo trình đào tạo</i>
207	5	1	5.1.01	<i>Danh mục thiết bị đào tạo và yêu cầu công nghệ của thiết bị đào tạo đối với phòng học, phòng thực hành hàng năm</i>
208			5.1.02	<i>Báo cáo về việc tổng hợp diện tích phòng học, phòng chức năng, phòng tích hợp của toàn trường hàng năm.</i>
209			5.1.03	<i>Báo cáo về mức độ đáp ứng đáp ứng cơ sở vật chất toàn trường hàng năm.</i>
210			5.1.04	<i>Thống kê số lượng, diện tích, vị trí phòng học phục vụ chương trình đào tạo Quản trị khách sạn hàng năm.</i>

211			5.1.05	<i>Báo cáo v/v đánh giá mức độ về số lượng phòng học, phòng thực hành cho chương trình đào tạo ngành QTKS hàng năm</i>
212	5	2	5.1.01	<i>Danh mục thiết bị đào tạo và yêu cầu công nghệ của thiết bị đào tạo đối với phòng học, phòng thực hành hàng năm</i>
213			5.2.01	<i>Bảng so sánh, đối chiếu danh mục thiết bị đào tạo hiện có của trường với danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu do Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành</i>
214			5.2.02	<i>Báo cáo theo dõi tài sản cố định của trường hàng năm.</i>
215	5	3	5.1.01	<i>Danh mục thiết bị đào tạo và yêu cầu công nghệ của thiết bị đào tạo đối với phòng học, phòng thực hành hàng năm.</i>
216			5.2.01	<i>Bảng so sánh, đối chiếu danh mục thiết bị đào tạo hiện có của trường với danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu do Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành</i>
217			5.2.02	<i>Báo cáo theo dõi tài sản cố định của trường hàng năm.</i>
218			3.3.01	<i>Danh sách sinh viên các lớp khách sạn các năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021.</i>
219			5.3.01	<i>Thời khóa biểu năm học 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021.</i>
220	5	4	5.4.01	<i>Sơ đồ bố trí thiết bị phòng thực hành</i>

221			5.1.01	<i>Danh mục thiết bị đào tạo tại các phòng và yêu cầu công nghệ của thiết bị đào tạo đối với phòng học, phòng thực hành hàng năm.</i>
222			5.4.02	<i>Báo cáo kết quả quan trắc môi trường lao động</i>
223			5.4.03	<i>Biên bản kiểm định hệ thống ga</i>
224			5.4.04	<i>Biên bản tự kiểm tra công tác PCCC năm 2018, 2019, 2020 của Trường Cao đẳng nghề Du lịch Sài Gòn</i>
225			5.4.05	<i>Biên bản kiểm tra an toàn về PCCC và cứu nạn cứu hộ của Công an Quận định kỳ hàng năm và Phương án diễn tập PCCC, cứu hạn cứu hộ của trường hàng năm.</i>
226			5.4.06	<i>Quy trình mua sắm, sửa chữa trang trang thiết bị</i>
227			5.4.07	<i>Quy trình bảo trì, bảo dưỡng hệ thống hạ tầng kỹ thuật</i>
228			5.4.08	<i>Báo cáo hàng năm về việc bảo trì sửa chữa cơ sở vật chất toàn trường hàng năm.</i>
229	5	5	1.3.01	<i>Quyết định ban hành Định mức Kinh tế kỹ thuật nghề Quản trị khách sạn của trường</i>
230			5.5.01	<i>Quy trình về quản lý, mua sắm, cấp phát, vật tư thực hành.</i>
231			5.5.02	<i>Giấy đề nghị mua sắm, sửa chữa, bảo dưỡng tài sản, thiết bị, dụng cụ, hàng hóa.</i>
232			5.5.03	<i>Bảng dự trù vật tư, nguyên vật liệu phục vụ đào tạo hàng năm</i>
233	5	6	5.6.01	<i>Bảng kê số lượng danh mục giáo trình đã được cơ sở đào tạo phê duyệt</i>

234			4.9.02	<i>Bản in các giáo trình của các mô-đun, môn học của CTĐT</i>
235			5.6.02	<i>Bảng kê ấn phẩm (tạp chí, tài liệu tham khảo) hàng năm tại thư viện</i>
236			5.6.03	<i>Bản in sách, tạp chí, tài liệu</i>
237			5.6.04	<i>Danh mục giáo trình của cơ sở đào tạo được số hóa.</i>
238			5.6.05	<i>Danh mục tài liệu tham khảo của cơ sở đào tạo được số hóa.</i>
239			5.6.06	<i>Thống kê số lượng người học lớn nhất của chương trình hàng năm.</i>
240	5	7	5.7.01	<i>Phần mềm quản lý và tra cứu tài liệu</i>
241			5.7.02	<i>Báo cáo danh mục thiết bị máy tính tại Thư viện</i>
242			5.7.03	<i>QĐ ban hành nội quy, quy chế hoạt động thư viện</i>
243			5.7.04	<i>Biên bản kiểm kê, Biên bản Thanh lý sách.</i>
244			5.7.05	<i>Báo cáo tổng kết hoạt động của Thư viện năm học 2018, 2019, 2020.</i>
245	5	8	2.3.02	<i>Hướng dẫn sử dụng Phần mềm Quản lý khách Smile; Hướng dẫn sử dụng Phần mềm quản lý khách sạn Ezcloud; Hướng dẫn sử dụng Phần mềm quản lý văn bản; Hướng dẫn dựng phim cơ bản; Hướng dẫn kiểm tra quá trình của sinh viên trên google form; Hướng dẫn quản trị và đào tạo trực tuyến môn Tin học và ngoại ngữ cơ bản.</i>
246			2.3.03	<i>Các video clip hướng dẫn thực hành các nghiệp vụ Lễ tân, Nhà hàng, Phòng, Pha chế thức uống</i>
247			2.3.05	<i>Danh mục Phần mềm quản lý đào tạo, phần mềm mô phỏng và hỗ trợ đào tạo các môn học/mô đun trong chương trình đào tạo ngành Quản trị khách sạn.</i>
248	6	1	6.1.01	<i>Thông báo v/v truy cập các thông tin liên quan đến công tác đảm bảo tổ chức hoạt động GDNN</i>
249			6.1.02	<i>Kế hoạch sinh hoạt đầu khóa và Powerpoint sinh hoạt đầu khóa</i>

250			6.1.03	<i>Hướng dẫn về việc thực hiện các chế độ chính sách đối với sinh viên (số 01/HD-CDNDLSG ngày 02/01/2018).</i>
251			6.1.04	<i>Sổ tay sinh viên</i>
252			6.1.05	<i>Biên bản họp giáo viên chủ nhiệm</i>
253	6	2	6.2.01	<i>Quyết định thành lập trung tâm hỗ trợ sinh viên</i>
254			6.2.02	<i>Quy chế chi tiêu nội bộ hàng năm</i>
255			6.1.04	<i>Sổ tay sinh viên</i>
256			6.2.03	<i>Quyết định khen thưởng cá nhân có thành tích xuất sắc trong các thi kỳ tốt nghiệp năm 2018, 2019, 2020 (Kèm theo danh sách)</i>
257			6.2.04	<i>Quyết định khen thưởng các cá nhân có kết quả xuất sắc trong các kỳ Tuyển sinh năm 2018, 2019, 2020 (Kèm theo danh sách)</i>
258			6.2.05	<i>Quyết định khen thưởng các cá nhân đóng góp tích cực trong các hoạt động dành cho HSSV</i>
259			6.1.03	<i>Hướng dẫn về việc thực hiện các chế độ chính sách đối với sinh viên (số 01/HD-CDNDLSG ngày 02/01/2018).</i>
260			6.2.06	<i>Thống kê các chế độ, chính sách hỗ trợ đối với HSSV.</i>
261			6.2.07	<i>Danh sách những HSSV thuộc đối tượng ưu tiên</i>
262			6.2.08	<i>Kế hoạch và Báo cáo v/v đưa đón sinh viên về quê ăn tết.</i>
263			1.2.04	<i>Báo cáo tổng kết hàng năm của Trường năm 2018, 2019, 2020</i>
264	6	3	2.4.01	<i>Biên bản thỏa thuận giữa nhà trường với các doanh nghiệp về thực tập của sinh viên năm học 2018-2019; 2019-2020; 2020-2021</i>

265			6.3.01	<i>Thông tin thị trường lao động của Trung tâm DBNCNL - TTTT lao động hàng năm</i>
266			6.3.02	<i>Kế hoạch và báo cáo tổ chức các chuyên đề cho HSSV: Kỹ năng phỏng vấn, xin việc; Kỹ năng viết CV; Tìm hiểu mô hình khách sạn (có hình ảnh minh chứng) hàng năm</i>
267			6.3.03	<i>Kế hoạch v/v tổ chức hội thảo giới thiệu việc làm và tuyển dụng nhân sự cho sinh viên hàng năm kèm theo danh sách tuyển dụng.</i>
268			6.3.04	<i>Báo cáo v/v tổ chức hội thảo giới thiệu việc làm và tuyển dụng nhân sự cho sinh viên hàng năm và hình ảnh minh chứng.</i>
269			6.3.05	<i>Kế hoạch về việc tổ chức tư vấn và giới thiệu việc làm cho người học và sinh viên tốt nghiệp hàng năm kèm theo danh sách doanh nghiệp tuyển dụng.</i>
270			6.3.06	<i>Báo cáo về việc tổ chức tư vấn và giới thiệu việc làm cho người học và sinh viên tốt nghiệp hàng năm và hình ảnh minh chứng.</i>
271	6	4	6.4.01	<i>Các hợp đồng nguyên tắc về việc tổ chức các hoạt động rèn luyện thể chất và tổ chức sự kiện, văn nghệ cho HSSV các ngành.</i>
272			6.4.02	<i>Hình ảnh thực tế các khu thể dục thể thao, khu sinh hoạt văn hóa, văn nghệ.</i>
273			6.4.03	<i>Kế hoạch về việc tổ chức các hoạt động xã hội, văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao cho sinh viên hàng năm</i>
274			6.4.04	<i>Báo cáo về việc tổ chức các hoạt động xã hội, văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao cho sinh viên hàng năm</i>
275			6.4.05	<i>Hình ảnh thực tế hoạt động</i>
276	7	1	7.1.01	<i>Quy trình khảo sát doanh nghiệp.</i>
277			7.1.02	<i>Kế hoạch khảo sát, lấy ý kiến của doanh nghiệp về sinh viên tốt nghiệp và sự phù hợp của CTĐT đối với doanh nghiệp hàng năm.</i>
278			7.1.03	<i>Danh sách doanh nghiệp tham gia khảo sát, lấy ý kiến.</i>

279			7.1.04	<i>Phiếu khảo sát, lấy ý kiến của doanh nghiệp.</i>
280			7.1.05	<i>Báo cáo kết quả khảo sát lấy ý kiến từ doanh nghiệp.</i>
281	7	2	7.2.01	<i>Quy trình khảo sát sinh viên sau tốt nghiệp</i>
282			7.2.02	<i>Kế hoạch khảo sát việc làm của sinh viên tốt nghiệp hàng năm.</i>
283			7.2.03	<i>Phiếu khảo sát sinh viên về việc làm hàng năm</i>
284			2.4.08	<i>Danh sách sinh viên tốt nghiệp năm 2018, 2019, 2020</i>
285			7.2.04	<i>Báo cáo kết quả khảo sát việc làm của sinh viên tốt nghiệp năm 2018, 2019, 2020</i>
286	7	3	7.3.01	<i>Kế hoạch lấy ý kiến giảng viên và 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 hàng năm</i>
287			7.3.02	<i>Danh sách cán bộ quản lý, giảng viên được thu thập ý kiến hàng năm</i>
288			7.3.03	<i>Phiếu xin ý kiến giảng viên và cán bộ quản lý.</i>
289			7.3.04	<i>Báo cáo kết quả thu thập ý kiến.</i>
290	7	4	7.4.01	<i>Kế hoạch khảo sát ý kiến sinh viên hàng năm.</i>

291			7.4.02	<i>Phiếu khảo sát ý kiến của sinh viên</i>
292			3.3.01	<i>Danh sách sinh viên theo ngành, theo khóa, lớp của trường hàng năm.</i>
293			7.4.03	<i>Danh sách sinh viên được khảo sát</i>
294			7.4.04	<i>Báo cáo kết quả thu thập ý kiến sinh viên hàng năm.</i>
295	7	5	7.5.01	<i>Kế hoạch thực hiện tự đánh giá chất lượng chương trình đào tạo 2018, 2019, 2020, 2021</i>
296			7.5.02	<i>Quyết định thành lập hội đồng tự đánh giá 2018, 2019, 2020, 2021</i>
297			7.5.03	<i>Báo cáo tự đánh giá chương trình đào tạo 2018, 2019, 2020, 20221</i>
298			6.1.01	<i>Thông báo v/v truy cập các thông tin liên quan đến công tác đảm bảo tổ chức hoạt động GDNN.</i>
299	7	6	7.6.01	<i>Kế hoạch về việc cải thiện, nâng cao chất lượng chương trình đào tạo Quản trị khách sạn năm 2019, 2020, 2021 (Trên cơ sở kết quả tự đánh giá chương trình đào tạo Quản trị khách sạn năm 2018, 2019, 2020)</i>
300			7.6.02	<i>Báo cáo kết quả thực hiện cải thiện, nâng cao chất lượng chương trình đào tạo trên cơ sở kết quả tự đánh giá chương trình đào tạo Quản trị khách sạn năm 2019, 2020.</i>
301			7.6.03	<i>Biên bản họp của hội đồng tự đánh giá về việc cải thiện, nâng cao chất lượng chương trình đào tạo trên cơ sở kết quả tự đánh giá chương trình đào tạo Quản trị khách sạn năm 2020</i>
302	7	7	7.2.02	<i>Kế hoạch khảo sát việc làm của sinh viên tốt nghiệp hàng năm</i>
303			7.2.03	<i>Phiếu khảo sát sinh viên về việc làm hàng năm.</i>
304			2.4.08	<i>Danh sách sinh viên tốt nghiệp năm 2018, 2019, 2020</i>
305			7.2.04	<i>Báo cáo kết quả khảo sát việc làm của sinh viên tốt nghiệp năm 2018, 2019, 2020</i>

306	7	8	7.1.02	<i>Kế hoạch khảo sát, lấy ý kiến của doanh nghiệp về sinh viên tốt nghiệp và sự phù hợp của CTĐT đối với doanh nghiệp.</i>
307			7.1.03	<i>Danh sách doanh nghiệp tham gia khảo sát, lấy ý kiến.</i>
308			7.1.04	<i>Phiếu khảo sát, lấy ý kiến của doanh nghiệp.</i>
309			7.1.05	<i>Báo cáo kết quả khảo sát lấy ý kiến từ doanh nghiệp.</i>