

Số: 50/NQ-HĐKĐCLGD

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 18 tháng 6 năm 2024

## NGHỊ QUYẾT

Về việc thẩm định kết quả đánh giá chất lượng  
chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học  
Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh

### HỘI ĐỒNG KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG GIÁO DỤC

Căn cứ Quyết định số 5570/QĐ-BGDĐT ngày 22 tháng 11 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc thành lập Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục - Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh (Trung tâm);

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

Căn cứ Quyết định số 14/QĐ-TTKĐ ngày 01 tháng 3 năm 2024 của Giám đốc Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục - Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định hoạt động của Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục, Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục - Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh (Hội đồng);

Căn cứ Quyết định số 16/QĐ-TTKĐ ngày 05 tháng 3 năm 2024 của Giám đốc Trung tâm về việc thành lập Hội đồng;

Căn cứ Quyết định số 119/QĐ-TTKĐ ngày 22 tháng 5 năm 2024 của Giám đốc Trung tâm về việc bổ sung, thay thế thành viên Hội đồng theo Quyết định số 16/QĐ-TTKĐ ngày 05 tháng 3 năm 2024 của Giám đốc Trung tâm;

Căn cứ báo cáo kết quả tự đánh giá và báo cáo kết quả đánh giá ngoài chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học, Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh ngày 18 tháng 6 năm 2024;

Căn cứ kết quả thảo luận và bỏ phiếu kín tại kỳ họp thứ 40, phiên họp 40.4 của Hội đồng về việc thẩm định kết quả đánh giá chất lượng chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học, Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh ngày 18 tháng 6 năm 2024.

## QUYẾT NGHỊ:

**Điều 1.** Thống nhất với kết quả đánh giá chất lượng giáo dục của Đoàn đánh giá ngoài chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học, Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh. Đoàn đánh giá ngoài đã thực hiện công tác đánh giá chất lượng theo đúng quy định, quy trình; bảo đảm tính độc lập, khách quan, công khai, minh bạch. Kết quả thẩm định kết quả đánh giá chất lượng giáo dục như sau: Số tiêu chí “đạt yêu cầu” là 50 trên tổng số 50 tiêu chí (chiếm 100,00%), trong đó mỗi tiêu chuẩn có ít nhất 50% số tiêu chí “đạt yêu cầu” (Phụ lục I).

**Điều 2.** Khuyến nghị Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh thực hiện các giải pháp bảo đảm và cải tiến chất lượng giáo dục cho giai đoạn 5 năm tiếp theo dựa trên các khuyến nghị của Đoàn đánh giá ngoài và các khuyến nghị ở Phụ lục II.

**Điều 3.** Đối chiếu với Điều 23, Thông tư số 38/2013/TT-BGDĐT ngày 29 tháng 11 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về điều kiện công nhận đạt chuẩn chất lượng chương trình đào tạo, Hội đồng thống nhất công nhận chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học, Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh đạt tiêu chuẩn chất lượng chương trình đào tạo và đề nghị Giám đốc Trung tâm cấp Giấy chứng nhận kiểm định chất lượng đối với chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học, Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh.


**Nơi nhận:**

- Trường ĐH SPKT TP.HCM;
- Giám đốc TTKĐCLGD;
- HĐKĐCLGD (09);
- Văn phòng (công khai công thông tin);
- Phòng ĐGCLGD;
- Lưu: VT.



**TM. HỘI ĐỒNG KĐCLGD  
CHỦ TỊCH**



  
**Lê Ngọc Quỳnh Lam**



**Phụ lục I**

**KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO  
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**  
(Kèm theo Nghị quyết số 50/NQ-HĐKĐCLGD ngày 18 tháng 6 năm 2024  
của Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục)

Tiêu chuẩn/ Tiêu chí	Điểm theo tiêu chuẩn			
	Điểm theo tiêu chí	Mức trung bình	Số tiêu chí đạt	Tỉ lệ số tiêu chí đạt (%)
<b>Tiêu chuẩn 1</b>				
Tiêu chí 1.1	4	4,00	3	100,00
Tiêu chí 1.2	4			
Tiêu chí 1.3	4			
<b>Tiêu chuẩn 2</b>				
Tiêu chí 2.1	4	4,00	3	100,00
Tiêu chí 2.2	4			
Tiêu chí 2.3	4			
<b>Tiêu chuẩn 3</b>				
Tiêu chí 3.1	4	4,00	3	100,00
Tiêu chí 3.2	4			
Tiêu chí 3.3	4			
<b>Tiêu chuẩn 4</b>				
Tiêu chí 4.1	5	4,33	3	100,00
Tiêu chí 4.2	4			
Tiêu chí 4.3	4			
<b>Tiêu chuẩn 5</b>				
Tiêu chí 5.1	4	4,20	5	100,00
Tiêu chí 5.2	4			
Tiêu chí 5.3	4			
Tiêu chí 5.4	5			
Tiêu chí 5.5	4			
<b>Tiêu chuẩn 6</b>				
Tiêu chí 6.1	4	4,14	7	100,00
Tiêu chí 6.2	4			
Tiêu chí 6.3	4			
Tiêu chí 6.4	4			
Tiêu chí 6.5	5			
Tiêu chí 6.6	4			
Tiêu chí 6.7	4			
<b>Tiêu chuẩn 7</b>		4,20	5	100,00

Tiêu chuẩn/ Tiêu chí	Điểm theo tiêu chuẩn			
	Điểm theo tiêu chí	Mức trung bình	Số tiêu chí đạt	Tỉ lệ số tiêu chí đạt (%)
Tiêu chí 7.1	4			
Tiêu chí 7.2	5			
Tiêu chí 7.3	4			
Tiêu chí 7.4	4			
Tiêu chí 7.5	4			
<b>Tiêu chuẩn 8</b>				
Tiêu chí 8.1	5	4,60	5	100,00
Tiêu chí 8.2	4			
Tiêu chí 8.3	4			
Tiêu chí 8.4	5			
Tiêu chí 8.5	5			
<b>Tiêu chuẩn 9</b>				
Tiêu chí 9.1	4	4,40	5	100,00
Tiêu chí 9.2	4			
Tiêu chí 9.3	4			
Tiêu chí 9.4	5			
Tiêu chí 9.5	5			
<b>Tiêu chuẩn 10</b>				
Tiêu chí 10.1	4	4,33	6	100,00
Tiêu chí 10.2	4			
Tiêu chí 10.3	4			
Tiêu chí 10.4	4			
Tiêu chí 10.5	5			
Tiêu chí 10.6	5			
<b>Tiêu chuẩn 11</b>				
Tiêu chí 11.1	4	4,40	5	100,00
Tiêu chí 11.2	4			
Tiêu chí 11.3	4			
Tiêu chí 11.4	5			
Tiêu chí 11.5	5			
<b>Đánh giá chung</b>		<b>4,26</b>	<b>50</b>	<b>100,00</b>





## Phụ lục II

# KHUYẾN NGHỊ CẢI THIỆN CHẤT LƯỢNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

(Kèm theo Nghị quyết số 50/NQ-HĐKĐCLGD ngày 18 tháng 6 năm 2024  
của Hội đồng Kiểm định chất lượng giáo dục)

Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học, Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh được Hội đồng tự đánh giá chương trình đào tạo (thành lập theo Quyết định số 2060/QĐ-ĐHSPKT ngày 30 tháng 6 năm 2023) thực hiện tự đánh giá theo kế hoạch số 2121/KH-ĐHSPKT ngày 23 tháng 8 năm 2023.

Đoàn đánh giá ngoài chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học, Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh được thành lập theo Quyết định số 27/QĐ-TTKĐ ngày 07 tháng 3 năm 2024.

Đoàn đánh giá ngoài đã thực hiện khảo sát sơ bộ tại Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh vào ngày 22 tháng 3 năm 2024 và khảo sát chính thức từ ngày 10-13/4/2024.

Trong giai đoạn đánh giá, chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học có những điểm mạnh nổi bật sau:

- **Về thiết kế chương trình đào tạo và triển khai hoạt động dạy – học:** Mục tiêu của chương trình đào tạo được xác định rõ ràng gồm bốn mục tiêu phù hợp với sứ mạng của Trường giai đoạn 2020-2025, tầm nhìn đến 2030 và của Khoa, phù hợp với Luật Giáo dục đại học. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo được mô tả chi tiết, xác định rõ ràng với 8 chuẩn đầu ra mà người học cần đạt khi hoàn thành chương trình đào tạo được điều chỉnh hai năm một lần bao gồm các lĩnh vực kiến, mức tự chủ và trách nhiệm và triển vọng của việc làm của người học sau tốt nghiệp. Chương trình đào tạo năm 2022, được công bố công khai trên trang thông tin điện tử của Trường. Bản mô tả chương trình đào tạo có đầy đủ các nội dung theo văn bản hướng dẫn của Bộ Giáo dục và Đào tạo và quy định của Trường, được rà soát, đánh giá và cập nhật năm 2018, 2020 và 2022. Trường có thiết lập ma trận phân nhiệm chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo và chuẩn đầu ra của các học phần; cấu trúc lại chương trình đào tạo. Đề cương học phần cung cấp đủ thông tin theo quy định và dùng chung mẫu của Trường, được rà soát, đánh



giá và cập nhật các thông tin. Bản mô tả chương trình đào tạo và đề cương học phần 2022 được công bố trên trang thông tin điện tử của Trường. Đề cương học phần được giới thiệu cho người học thông qua công tác học vụ, thư điện tử của người học, buổi học đầu tiên. Trường có ban hành văn bản hướng dẫn điều chỉnh, cập nhật chương trình dạy học dựa trên mục tiêu và chuẩn đầu ra. Chương trình dạy học được rà soát, điều chỉnh vào năm 2018, 2020 và 2022, được thiết kế dựa trên chuẩn đầu ra về kiến thức, kỹ năng, mức tự chủ và trách nhiệm. Phương pháp giáo dục kiểm tra đánh giá kết quả học tập của người học phù hợp, góp phần đạt được chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo. Chương trình dạy học có cấu trúc đảm bảo sự gắn kết và liền mạch giữa các khối kiến thức đại cương đến khối kiến thức chuyên nghiệp. Các học phần trong chương trình dạy học được phân bổ thời lượng dạy học trong 8 học kỳ; trình tự dạy học giữa các học phần đảm bảo tính logic. Trường có văn bản tuyên bố chính thức triết lý giáo dục và công khai đến các bên liên quan theo nhiều hình thức. Triết lý giáo dục được chuyển tải vào trong các hoạt động dạy và học của chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm. Các hoạt động dạy học được thiết kế đa dạng, chú trọng các hoạt động dạy và học thông trải nghiệm giúp người học có nhiều cơ hội chủ động tiếp thu, lĩnh hội kiến thức hướng đến việc đáp ứng chuẩn đầu ra. Giảng viên sử dụng các hoạt động dạy học phù hợp nhằm hỗ trợ người học rèn luyện các kỹ năng tự học và nâng cao khả năng học tập suốt đời. Trường có các văn bản liên quan đến hoạt động kiểm tra đánh giá; được công khai và phổ biến rộng rãi tới giảng viên và người học bằng nhiều hình thức. Các phương pháp kiểm tra đánh giá được thiết kế đa dạng. Quy trình tổ chức thi, kiểm duyệt đề thi được thực hiện nghiêm túc và thống nhất. Phần mềm kiểm tra đạo văn trong quá trình kiểm tra đánh giá được sử dụng đảm bảo sự công bằng và minh bạch của kết quả kiểm tra đánh giá. Các khiếu nại về kiểm tra đánh giá được xử lý kịp thời và thoả đáng.

- **Về nguồn lực:** Chính sách thu hút và chế độ phát triển đội ngũ giảng viên, nghiên cứu viên của Trường được quy định và công bố công khai. Trường có thực hiện các hoạt động tổng kết, đánh giá đối với kết quả thực hiện kế hoạch đào tạo, bồi dưỡng hằng năm. Hoạt động khen thưởng giảng viên, nghiên cứu có thành tích trong công bố quốc tế được triển khai hằng năm, góp phần nâng cao công tác quản trị theo kết quả công việc, tạo động lực hỗ trợ cho hoạt động nghiên cứu khoa học của đội ngũ giảng viên, nghiên cứu. Trường có kế hoạch, quy trình và tiêu chí tuyển dụng, bổ nhiệm, luân

chuyển đổi ngũ nhân viên hỗ trợ và được thực hiện công khai. Đội ngũ này về cơ bản đủ về số lượng, có trình độ chuyên môn, năng lực và kinh nghiệm để đáp ứng được công việc tại vị trí việc làm đang phụ trách. Trường có kế hoạch triển khai đào tạo, bồi dưỡng và phát triển chuyên môn, nghiệp vụ cho đội ngũ nhân viên; có quy định, quy trình, tiêu chí và triển khai đánh giá năng lực đội ngũ nhân viên qua đánh giá mức độ hoàn thành công việc vào cuối năm. Trường có kế hoạch tuyển sinh cụ thể, cập nhật, công khai Đề án tuyển sinh hằng năm theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo. Trường xây dựng môi trường học tập, làm việc thân thiện, tăng cường mảng xanh và các thiết kế cảnh quan có tính thẩm mỹ. Người học, cựu người học hài lòng về các hoạt động tư vấn học tập, hỗ trợ thực tập và tìm kiếm cơ hội việc làm của Trường và Khoa, và về môi trường học tập, cảnh quan của Trường. Trường có đủ hệ thống phòng làm việc, phòng học với đầy đủ trang thiết bị và các phòng chức năng, phòng họp trực tuyến, không gian tự học. Hệ thống thư viện với diện tích hơn 4.000 m<sup>2</sup>, tương đối đầy đủ học liệu, được cập nhật và tiện lợi truy cập. Thư viện Chất lượng cao ở tầng hầm tòa nhà trung tâm phục vụ tốt cho nhu cầu tự học của người học. Khoa có 17 phòng thí nghiệm và xưởng thực hành, trong đó ngành Công nghệ Thực phẩm quản lý 5 phòng thí nghiệm phục vụ cho chương trình Công nghệ Thực phẩm, được trang bị các thiết bị phù hợp để hỗ trợ các hoạt động đào tạo và nghiên cứu. Hệ thống cơ sở hạ tầng công nghệ thông tin phù hợp cho quản lý và đào tạo; tiêu chuẩn về môi trường, sức khỏe, an toàn được xác định và triển khai để hỗ trợ các hoạt động đào tạo và nghiên cứu khoa học.

- **Về nâng cao chất lượng và kết quả đầu ra:** Khoa, bộ môn có thu thập và sử dụng ý kiến của đại diện nhà tuyển dụng, giảng viên, người học và cựu người học khi rà soát và điều chỉnh chương trình dạy học. Trường có quy định về công tác lấy ý kiến các bên liên quan, có phân tích và sử dụng để cải tiến chất lượng hoạt động. Trong giai đoạn đánh giá, có ứng dụng kết quả của nhiều đề tài nghiên cứu khoa học vào nội dung các học phần. Tỷ lệ thôi học, tốt nghiệp, thời gian tốt nghiệp trung bình được xác lập và giám sát thông qua hệ thống Dashboard. Tỷ lệ người học tốt nghiệp có việc làm cao. Người học đạt nhiều giải thưởng nghiên cứu khoa học các cấp. Trường có định kỳ triển khai việc lấy ý kiến phản hồi và mức độ hài lòng của các bên liên quan ở nhiều mảng hoạt động. Các hoạt động khảo sát đều được thống kê, đánh giá, tổng kết, phân tích và đề xuất cải tiến.



Bên cạnh những mặt mạnh, Hội đồng khuyến nghị Trường, Khoa cải tiến chất lượng chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học như sau:

1. Kết hợp nghiên cứu thị trường với thế mạnh và đặc thù của Trường để hình thành định vị cho chương trình đào tạo, từ đó xác định chính xác mục tiêu của chương trình đào tạo. Tiến hành lấy ý kiến của cựu người học và nhà tuyển dụng về mục tiêu chương trình đào tạo. Khảo sát đầy đủ nhu cầu nguồn nhân lực của thị trường lao động của ngành công nghệ thực phẩm. Sử dụng các động từ hành động trong thang đo Bloom phù hợp để phản ánh trình độ năng lực. Nâng cao chất lượng các hoạt động lấy ý kiến của cựu người học, nhà tuyển dụng về chuẩn đầu ra để thu nhận được nhiều thông tin giúp cải tiến các chuẩn đầu ra.

2. Xác định tiêu chí lựa chọn các chương trình đào tạo trong và ngoài nước để đối sánh khi rà soát, hiệu chỉnh chương trình đào tạo. Tăng số lượng cựu người học cho ý kiến về bản mô tả chương trình đào tạo. Mô tả cụ thể các hoạt động dạy và học và các tiêu chí chấm điểm tương ứng với các phương pháp kiểm tra đánh giá. Cập nhật tài liệu tham khảo trong các đề cương học phần khi rà soát, điều chỉnh. Thực hiện đánh giá để cải tiến các hình thức phổ biến bản mô tả chương trình đào tạo và đề cương học phần đến các bên liên quan, đặc biệt các bên liên quan ngoài Trường: nhà tuyển dụng, cựu người học, các hiệp hội nghề nghiệp.

3. Cần có văn bản hướng dẫn việc rà soát, đánh giá mức độ phù hợp của các chỉ số đánh giá chuẩn đầu ra (PI) ở mỗi học phần và cho thấy mức độ tăng dần năng lực cho người học qua quá trình đào tạo. Phân nhiệm mức độ chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo phù hợp hơn cho từng học phần để đảm bảo tính hệ thống và tính khả thi khi thực hiện chương trình dạy học. Tăng cường thực tập, thực hành, thực tế và kỹ năng giao tiếp cho người học.

4. Tiến hành đánh giá hiệu quả việc triển khai nội hàm triết lý giáo dục vào chương trình đào tạo và các hoạt động dạy và học nhằm đảm bảo thực hiện hiệu quả triết lý giáo dục. Định kỳ phân tích các kết quả khảo sát đánh giá mức độ hài lòng của giảng viên và người học giúp hỗ trợ rà soát, đánh giá và cải tiến phương pháp dạy học. Chuẩn hoá và mô tả chi tiết các phương pháp dạy học liên quan tới hoạt động tự học và nâng cao khả năng học tập suốt đời trong các đề cương học phần của chương trình đào tạo.

5. Hoàn thiện hướng dẫn hoạt động kiểm tra đánh giá về thang đo mức tự chủ và trách nhiệm và năng lực thực hành nghề nghiệp đảm bảo phù hợp với các chuẩn đầu ra. rà soát, hiệu chỉnh và bổ sung rubric cho tất cả phương pháp kiểm tra đánh giá trong đề cương học phần của chương trình đào tạo. Đánh giá hiệu quả hoạt động phản hồi kết quả kiểm tra đánh giá một cách hệ thống giúp người học cải thiện việc học tập thông qua sử dụng thông tin phản hồi.

6. Tăng cường phân tích kết quả giám sát và đánh giá khối lượng, chất lượng công việc của giảng viên, nghiên cứu viên để cải tiến hơn chất lượng hoạt động đào tạo, nghiên cứu khoa học và phục vụ cộng đồng của đội ngũ. Cụ thể hóa các tiêu chí đối với từng vị trí tuyển dụng giảng viên, nghiên cứu viên. Cập nhật thêm năng lực sử dụng công nghệ thông tin trong môi trường số, năng lực thiết kế và phát triển chương trình đào tạo... vào hồ sơ năng lực của giảng viên, nghiên cứu viên nhằm đáp ứng được các yêu cầu mới, phù hợp với sứ mạng và tầm nhìn của Trường.

7. Bổ sung một số năng lực liên quan đến giáo dục thời kỳ chuyển đổi số trong danh mục vị trí việc làm; Sử dụng kết quả khảo sát mức độ hài lòng của người học để phân loại nhân viên và giúp cho việc cải tiến chất lượng phục vụ của đội ngũ này; Tổ chức nhiều loại hình đào tạo phát triển chuyên môn nghiệp vụ của đội ngũ nhân viên hỗ trợ, phong phú về nội dung; Tổ chức cho các nhân viên xây dựng kế hoạch cá nhân hàng năm với các KPIs thể hiện rõ khối lượng, tiến độ, thời gian hoàn thành, các nguồn lực cần thiết của từng hoạt động.

8. Thực hiện phân tích sự tương quan giữa phương thức tuyển sinh và năng lực học đại học của người học để xác định phương thức phù hợp nhất. Nghiên cứu các tiêu chí bổ sung để giúp tuyển chọn được người học có kỹ năng và định hướng nghề nghiệp phù hợp với ngành học. Thực hiện đánh giá hiệu quả của hoạt động tư vấn; tổ chức thêm các hoạt động ngoại khóa tập trung nâng cao năng lực sử dụng ngoại ngữ cho người học.

9. Cập nhật kịp thời tài liệu chính và tài liệu tham khảo nêu trong một số đề cương học phần còn thiếu. Tăng cường cải thiện hệ thống wifi phục vụ dạy học và nghiên cứu khoa học phát triển tương thích với nhu cầu người dùng.

10. Tăng cường hiệu quả hoạt động lấy ý kiến các bên liên quan để cải tiến chương trình đào tạo. Thực hiện đánh giá chuẩn đầu ra của học phần và chương trình đào tạo một cách đầy đủ, hệ thống. Có biện pháp phù hợp để khuyến khích, thống kê, giám sát



việc giảng viên ứng dụng nghiên cứu khoa học trong giảng dạy. Tăng cường chiều phản hồi thông tin từ Trường đến các bên liên quan về việc sử dụng ý kiến góp ý của các bên liên quan.

11. Nghiên cứu và có giải pháp để tăng tỉ lệ người học tốt nghiệp đúng hạn. Xây dựng các tiêu chí lựa chọn các chương trình đào tạo đối sánh, đảm bảo học hỏi những thực tiễn tốt cho công tác cải thiện chất lượng liên tục. Định kỳ tổ chức đánh giá và có báo cáo phân tích hiệu quả các biện pháp hỗ trợ người học rút ngắn thời gian tốt nghiệp và hỗ trợ người học tốt nghiệp có việc làm. Xây dựng cơ chế giám sát việc triển khai các đề xuất cải tiến từ các báo cáo kết quả khảo sát mức độ hài lòng của các bên liên quan.

Hội đồng đề nghị Trường, Khoa duy trì và phát triển các điều kiện bảo đảm chất lượng đã có, đồng thời thực hiện các khuyến nghị của Đoàn đánh giá ngoài và của Hội đồng về việc cải tiến chất lượng. Trong vòng 03 tháng kể từ ngày được cấp Giấy chứng nhận kiểm định chất lượng chương trình đào tạo, Khoa cần xây dựng và triển khai kế hoạch hành động cụ thể. Vào giữa chu kỳ kiểm định (hai năm rưỡi sau khi được công nhận đạt chuẩn chất lượng chương trình đào tạo), Trường gửi báo cáo kết quả thực hiện cải thiện chất lượng đến Bộ Giáo dục và Đào tạo, Cơ quan quản lý và Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục - Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh theo quy định./.