

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PTNT <u>TRƯỜNG CAO ĐẲNG LTTP</u>	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM <u>Độc lập – Tự do – Hạnh phúc</u>
Số: 217 /QĐ-TCĐLTTP	Đà Nẵng, ngày 11 tháng 04 năm 2024

## QUYẾT ĐỊNH

### Ban hành chính sách chất lượng, mục tiêu chất lượng năm 2024

#### HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG CAO ĐẲNG LƯƠNG THỰC – THỰC PHẨM

- Căn cứ Quyết định số 4357/QĐ-BNN-TCCB ngày 02 tháng 11 năm 2020 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của trường Cao đẳng Lương thực – Thực phẩm;
  - Căn cứ thông tư số 28/2017/BLĐTBXH ngày 15 tháng 12 năm 2017 của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội về việc quy định hệ thống bảo đảm chất lượng của cơ sở giáo dục nghề nghiệp;
  - Căn cứ thông tư 35/2021/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 12 năm 2021 về quy định tiêu chí và quy trình đánh giá, công nhận trường cao đẳng chất lượng cao;
  - Căn cứ kế hoạch số 153/KH-TCĐLTTP ngày 19 tháng 3 năm 2024 về kế hoạch thực hiện công tác bảo đảm chất lượng trong hoạt động giáo dục nghề nghiệp năm 2024 của trường Cao đẳng Lương thực – Thực phẩm;
- Theo đề nghị của Trưởng phòng Kiểm định và Bảo đảm chất lượng

#### QUYẾT ĐỊNH:

**Điều 1.** Ban hành chính sách chất lượng, mục tiêu chất lượng năm 2024 của trường (có văn bản kèm theo).

**Điều 2.** Ban giám hiệu, Cán bộ quản lý, viên chức và người lao động trong toàn trường phấn đấu thực hiện các mục tiêu đề ra trong năm nhằm nâng cao chất lượng đào tạo nghề, xây dựng nhà trường trở thành trường chất lượng cao trong những năm tới.

**Điều 3.** Trưởng phòng Kiểm định và Đảm bảo chất lượng, trưởng các đơn vị, cán bộ viên chức và học sinh-sinh viên nhà trường chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

#### Nơi nhận:

- Như điều 3;
- Lưu: VT, ĐBCL (Trần).

#### HIỆU TRƯỞNG



Đỗ Chí Thịnh



## BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN TRƯỜNG CAO ĐẲNG LƯƠNG THỰC-THỰC PHẨM

Địa chỉ:

- Trụ sở chính: 101B Lê Hữu Trác, Đà Nẵng
- Phân hiệu: 296 Lưu Hữu Phước, Phường 15 Q 8, TP Hồ Chí Minh

ĐT: 0236.3831841

Email: [cfi@cfi.edu.vn](mailto:cfi@cfi.edu.vn)

Fax: 0236.3844728. Website: <http://cfi.edu.vn>

### CHÍNH SÁCH CHẤT LƯỢNG

1. Đào tạo người học có kiến thức, kỹ năng nghề cao, đáp ứng được nhu cầu lao động xã hội;
2. Người học được hưởng đầy đủ các chế độ, chính sách, các dịch vụ học tập tại trường theo quy định;
3. Trang bị cơ sở vật chất, thiết bị dạy học đảm bảo đáp ứng tốt nhu cầu học tập, nghiên cứu và rèn luyện tay nghề của người học;
4. Đảm bảo 100% người học tại trường được thực hành, thực tập tại các đơn vị sử dụng lao động và được tạo điều kiện, giới thiệu việc làm sau khi hoàn thành chương trình học tập tại trường;
5. Tạo môi trường học tập, làm việc khoa học, sáng tạo, áp dụng tốt các thành tựu khoa học vào trong quản lý, tổ chức đào tạo nâng cao hiệu quả trong công tác giáo dục nghề nghiệp tại trường;
6. Mở rộng đa dạng các hình thức đào tạo, liên kết, hợp tác trong và ngoài nước trong việc đào tạo, nghiên cứu, nâng cao chất lượng dạy và học tập tại trường và triển khai đào tạo các chương trình trọng điểm, chương trình chất lượng cao, đáp ứng nhu cầu nhân lực trong nước và khu vực;
7. Liên tục cải tiến các hoạt động quản lý và đào tạo, tinh gọn bộ máy quản lý và áp dụng khoa học công nghệ vào hệ thống quản lý nâng cao chất lượng bên trong cơ sở giáo dục.



## BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN TRƯỜNG CAO ĐẲNG LƯƠNG THỰC-THỰC PHẨM

Địa chỉ:

- Trụ sở chính: 101B Lê Hữu Trác, Đà Nẵng
- Phân hiệu: 296 Lưu Hữu Phước, Phường 15 Q 8, TP Hồ Chí Minh

ĐT: 0236.3831841.

Email: [cfi@cfi.edu.vn](mailto:cfi@cfi.edu.vn)

Fax: 0236.3844728. Website: <http://cfi.edu.vn>

### MỤC TIÊU CHẤT LƯỢNG

1. 100% chương trình đang đào tạo tại trường được rà soát, cải tiến, cập nhật các thành tựu KHKT cho phù hợp với nhu cầu thực tiễn;
2. 100% người học, cán bộ quản lý, nhà giáo đều được khảo sát, lấy ý kiến về hoạt động đào tạo tại trường;
3. Ít nhất 01 đề tài nghiên cứu cấp trường; 02 sáng kiến cấp cơ sở hoặc thiết kế công cụ hỗ trợ dạy học được công nhận nhằm nâng cao chất lượng dạy và học trong nhà trường;
4. 80% giáo viên trong trường được chuẩn hóa kỹ năng nghề, kỹ năng thực hành, thực tập, được học tập, được tham quan tại các doanh nghiệp, nhà máy, được thực tập tại nước ngoài;
5. Tăng cường hội giảng, hội thảo về phương pháp giảng dạy tích hợp trong đào tạo nghề, hội thi tay nghề trong trường (3 hội giảng, 1 hội thi tay nghề);
6. 100% người học được giải quyết đúng, kịp thời các chế độ, chính sách hỗ trợ người học;
7. 100% ngành nghề đào tạo có đầy đủ thiết bị thực hành, thực tập (tại trường hoặc liên kết doanh nghiệp trong quá trình đào tạo) đảm bảo theo danh mục thiết bị tối thiểu;
8. 100% giáo trình, bài giảng, tài liệu tham khảo được rà soát, cập nhật, cải tiến và có tại thư viện trường (dạng sách và dạng số hóa);
9. 100% người học được tiếp cận với doanh nghiệp trong quá trình học tập nhằm rèn luyện kỹ năng, tiếp cận thực tế. Theo nguyện vọng và điều kiện cá nhân, người học có thể thực tập sinh tại Isaren, Nhật Bản, Hàn Quốc nhằm tích lũy kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp cần thiết và môi trường làm việc;
10. Tạo môi trường học tập và làm việc văn minh, hiện đại. Đảm bảo tốt các yêu cầu trong môi trường sư phạm “xanh- sạch – đẹp”;
11. Mở rộng hội thảo, tọa đàm liên kết với doanh nghiệp trong và ngoài nước trong xây dựng chương trình đào tạo, liên kết đào tạo và hỗ trợ sinh viên thực tập;
12. Đẩy mạnh hoạt động tư vấn, hỗ trợ sinh viên trong quá trình tiếp cận đơn vị sử dụng lao động, đảm bảo 80% người học ra trường có việc làm sau 6 tháng.