

Số: 05/2020/ CV-VASEP.PRO
V/v Tổ chức 04 khóa đào tạo ngắn hạn tập trung
tại Tp. Hồ Chí Minh và Tp. Cần Thơ tháng 7/2020.

Hà Nội, ngày 19 tháng 06 năm 2020

Kính gửi: Lãnh đạo các DN sản xuất, kinh doanh Thủy sản

Đáp ứng nhu cầu tổ chức các chương trình đào tạo ngắn hạn nhằm nâng cao năng lực quản lý chất lượng, quản trị sản xuất, hiệu chuẩn thiết bị đo lường trong doanh nghiệp chế biến nông thủy hải sản, Trung tâm Đào tạo và XTTM VASEP (VASEP.PRO) thuộc Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam (VASEP) trân trọng thông báo **lịch đào tạo 04** chương trình tập huấn tập trung tại Tp. Hồ Chí Minh và Tp. Cần Thơ trong tháng 7/2020.

Đặc biệt nhằm đồng hành cùng các doanh nghiệp vượt qua khó khăn của dịch Covid 2019, với sự hỗ trợ của Bộ Kế Hoạch và Đầu tư, bên cạnh nội dung tài liệu xây dựng bài bản với sự giảng dạy bởi chuyên gia cao cấp và uy tín, các chương trình sẽ được **hỗ trợ tối đa về phí tham dự** cho các **DN nhỏ và vừa và DN Hội viên VASEP**, chi tiết như sau:

1. Khóa đào tạo K.07.20 “Kiểm soát hiệu quả Động vật gây hại trong NMCB Thủy sản và thực phẩm” ngày 16/7/2020 tại TP. Hồ Chí Minh: Khóa học nhằm đảm bảo hệ thống QLCL được kiểm soát đáp ứng chương trình SSOP của hệ thống HACCP, cũng như là yêu cầu cần thiết cho các DN để đạt các tiêu chuẩn BAP, BRC, IFS, FSSC, ASC...

Nội dung chương trình:

- Tổng quan về kiểm soát động vật gây hại (ĐVGH); Các yêu cầu về kiểm soát ĐVGH trong các tiêu chuẩn, qui định hiện hành (BAP, BRC, IFS, FSSC, ASC...);
- Biện pháp kiểm soát côn trùng và ĐVGH: ruồi, chuột, gián, kiến, chim, thằn lằn...;
- Một số loại hóa chất diệt côn trùng thông dụng và hướng dẫn sử dụng an toàn;
- Đánh giá chương trình kiểm soát ĐVGH, biểu mẫu giám sát, các sai lỗi thường gặp.

2. Khóa đào tạo K.08.20: “HACCP cơ bản trong Nhà máy chế biến thủy sản”, ngày 17-18-19/7/2020 tại Tp. Hồ Chí Minh. Khóa học sẽ cập nhật có hệ thống kiến thức về HACCP & vệ sinh ATTP, đồng thời nâng cao kỹ năng xây dựng và vận hành hiệu quả hệ thống HACCP cũng như công tác quản lý chất lượng trong nhà máy thủy sản. Đặc biệt với 40% thời gian thực hành & giảng dạy bởi các chuyên gia cao cấp, uy tín.

Nội dung chương trình:

- Cập nhật các quy định liên quan về vệ sinh ATTP của Việt Nam và Quốc tế.
- Yêu cầu pháp lý và các nguyên tắc xây dựng HACCP;
- Hệ thống HACCP và kết cấu của hệ thống HACCP
- Môi nguy an toàn thực phẩm và kế hoạch xây dựng HACCP;
- Điều kiện tiên quyết và các chương trình tiên quyết, GMP, SSOP.
- Xây dựng và thực hiện 7 nguyên tắc HACCP; Xác định CCP; Thiết lập giới hạn tới hạn, Giám sát điểm kiểm soát tới hạn; Hành động sửa chữa ...

3. Khóa đào tạo K.09.20 “Sử dụng, kiểm tra, hiệu chuẩn nội bộ các loại Cân – Nhiệt kế - Tủ nhiệt trong Nhà máy CB nông thủy sản”, ngày 24-25/7/2020 tại TP. Cần Thơ. Khóa học nhằm nâng cao độ chính xác và tin cậy của các kết quả đo lường (*khối lượng, nhiệt độ và thể tích*), đồng thời nâng cao năng lực, tay nghề cho đội ngũ nhân viên thực hiện, giám sát công tác đo lường tại các doanh nghiệp nông thủy sản.

Nội dung chương trình:

- Tổng quát về cân và quả cân. Phân loại các cấp chính xác, sai số cho phép trong kiểm định/ hiệu chuẩn. Quy trình kiểm định các loại cân.
- Thực hành xem video cách lắp đặt, điều chỉnh, kiểm định/hiệu chuẩn (CAL) cân.
- Tổng quát về các loại nhiệt kế: *Nhiệt kế thủy tinh chất lỏng, nhiệt kế áp suất, nhiệt kế lượng kim, đồng hồ nhiệt hiện số kèm đầu dò, các loại tủ nhiệt: tủ đông, tủ mát, tủ ẩm, tủ sấy, lò nung...* Cách sử dụng và sai số cho phép trong sử dụng.
- Quy trình hiệu chuẩn các nhiệt kế, đồng hồ nhiệt, tủ nhiệt.
- Thực hành, xem video cách lắp đặt, điều chỉnh, hiệu chuẩn các loại thiết bị.

4. Khóa đào tạo K.10.20: Quản trị sản xuất “Nâng cao năng suất, cải tiến định mức” trong doanh nghiệp chế biến thủy sản. Ngày 29-30/7/2020 tại TP. Cần Thơ. Khóa học sẽ cung cấp các biện pháp tối ưu hóa năng suất, chất lượng, cải tiến định mức, xây dựng môi trường làm việc khoa học, cũng như nâng cao năng lực quản lý và phát triển đội nhóm cho cán bộ quản lý sản xuất trong doanh nghiệp thủy sản.

Nội dung chương trình:

- Các yếu tố trong quản trị sản xuất.
- Nâng cao chất lượng; nâng cao năng suất
- Xây dựng môi trường làm việc gọn gàng, sạch sẽ, ngăn nắp, khoa học.
- Cải tiến định mức - cơ cấu sản xuất.
- Quản lý phát triển cá nhân và đội nhóm.

5. Thành phần tham dự: Lãnh đạo và quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, sản xuất, kỹ thuật, kế hoạch, quản đốc, HACCP. Các cán bộ kỹ thuật, QA/QC, giám sát sản xuất, giám sát và vận hành thiết bị, kiểm nghiệm... và các cá nhân có nhu cầu.

6. Phí tham dự: Mức phí 1- (Nhóm 1): Áp dụng cho DN nhỏ và vừa và DN Hội viên VASEP. **Mức phí 2:** Áp dụng cho các doanh nghiệp không thuộc nhóm 1.

Khóa học	K.7.20	K.8.20	K.9.20	K.10.20
Mức phí 1: vnd/H.viên	250.000 đ	900.000 đ	800.000 đ	800.000 đ
Mức phí 2: vnd/H.viên	700.000 đ	1.800.000 đ	1.600.000 đ	1.600.000 đ

- Mức phí trên được tính sau khi được hỗ trợ một phần từ chương trình hỗ trợ DNNVV của Bộ Kế Hoạch Đầu Tư và hỗ trợ DN Hội viên VASEP, đã bao gồm chi phí: Phí chuyên gia, tài liệu, phòng họp, teabreak, ăn trưa, văn phòng phẩm, chứng chỉ, hóa đơn tài chính.
- Mức phí trên áp dụng cho các DN **đăng ký trước 07 ngày** diễn ra khóa học để đảm bảo công tác tổ chức. Sau hạn trên, mức phí áp dụng tăng thêm 20%.
- Giảm 5% phí khi doanh nghiệp đăng ký nhóm từ 05 người.

Trung tâm VASEP.PRO trân trọng kính mời Quý DN đăng ký tham dự theo PHIẾU ĐĂNG KÝ gửi kèm và gửi theo số fax: 0243.771.9015 hoặc email: ngochoa@vasep.com.vn. Chi tiết chương trình xin liên hệ anh Nguyễn Ngọc Hòa, tel: 0243 835 4496 (211), Mobile: 0989 618 724;

Địa chỉ: www.vasep.com.vn

Trân trọng cảm ơn.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Tổng Thư ký HH (b/cáo);
- Văn phòng HH;
- Lưu TT.

