



**Kính gửi: Lãnh đạo Doanh nghiệp Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản**

Tiếp nối các chương trình đào tạo nâng cao kỹ năng, chuyên môn và nghiệp vụ cho đội ngũ cán bộ trong DN thủy sản, trong tháng 4/2014, Trung tâm VASEP.PRO dự kiến tổ chức 03 khóa đào tạo tại TP. Hồ Chí Minh, với các chủ đề như sau:

**1. Khóa đào tạo K.6.14 (ngày 03-05/4/2014) “Thẩm tra Nội bộ Hệ thống HACCP trong DN CBTS”.** Được xem là nguyên tắc khó nhất của HACCP, thẩm tra nội bộ hệ thống HACCP là hoạt động mà các DN phải thực hiện tối thiểu 01 lần/01 năm hoặc ngay khi có bất kỳ thay đổi mới nào liên quan đến quy trình sản phẩm, hoặc yêu cầu từ khách hàng, bên thứ ba.

Khóa học sẽ giúp nâng cao chuyên môn và các kỹ năng cần thiết trong hoạt động thẩm tra, lập kế hoạch và triển khai hiệu quả hệ thống HACCP cho đội ngũ cán bộ quản lý chất lượng trong nhà máy CBTS.

**2. Khóa đào tạo K.7.14 (ngày 06/4/2014) “Kỹ thuật lấy mẫu, vận chuyển và bảo quản trong DN CBTS”.** Lấy mẫu là hoạt động thường xuyên trong suốt quá trình sản xuất trong DN mà kết quả phụ thuộc lớn vào tay nghề, phương pháp và việc tuân thủ quy trình của kỹ thuật viên. Với sự chia sẻ thông tin, kinh nghiệm từ chuyên gia kỹ thuật cao cấp về phòng kiểm nghiệm, khóa học sẽ nâng cao kỹ năng và nghiệp vụ cho các cán bộ phòng kiểm nghiệm và cán bộ trực tiếp công tác lấy mẫu tại DN.

**3. Khóa đào tạo K.8.14 (ngày 19-20/4/2014) “Nâng cao năng lực quản lý cho đội ngũ quản lý cấp trung trong DN CBTS”.** Cán bộ quản lý cấp trung trong DN thủy sản ngoài việc chịu trách nhiệm chuyên môn họ còn là người chịu trách nhiệm quản lý, giám sát, hướng dẫn và đôn đốc công việc cho nhân viên... Để làm tốt việc này, họ rất cần được trang bị và tập huấn các kiến thức, kỹ năng quản lý cần thiết để có thể làm tốt hai vai trò cùng một lúc.

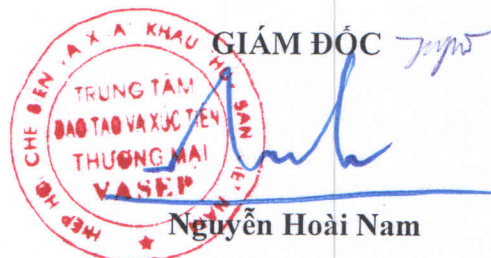
Chi tiết nội dung các chương trình đào tạo trên vui lòng xem tại **phụ lục** đính kèm.

Ban Tổ chức trân trọng kính mời các DN quan tâm tham dự và gửi đăng ký theo **MẪU PHIẾU** đăng ký gửi kèm theo số fax: 043.7715084 hoặc Email: [nguyenthanh@vasep.com.vn](mailto:nguyenthanh@vasep.com.vn). Thông tin chi tiết xin vui lòng liên hệ: Chị Nguyễn Thị Thanh, tel: 043.8354496 – Ext 205; Mobile: 0974.573.956 hoặc xem tại [www.daotao.vasep.com.vn](http://www.daotao.vasep.com.vn)

Trân trọng cảm ơn.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Tổng Thư ký HH;
- Văn phòng HH;
- Lưu TT.



Nguyễn Hoài Nam



## PHỤ LỤC

### 03 CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO THÁNG 4/2014

**Tổ chức tại:** Văn phòng VASEP, Số 218 Lô A, đường Nguyễn Quý Cảnh (đường số 6 cũ), P. An Khánh, Quận 2, TP. HCM

#### 1. Khóa đào tạo K.6.14 (03 ngày) “Thẩm tra Nội bộ Hệ thống HACCP trong DN CBTS”

*Internal Verification of HACCP System in Seafood Processing Enterprises*

a. Thời gian: Từ ngày **03-05/4/2014**

b. Nội dung chương trình:

- Các nguyên tắc HACCP và yêu cầu khác biệt giữa thị trường.
- Tổng quan về thẩm tra hệ thống HACCP.
- Xác nhận giá trị sử dụng của kế hoạch HACCP.
- Thẩm tra điểm kiểm soát tới hạn (CCP), thẩm tra hệ thống HACCP.
- Thủ tục thẩm định nội bộ và thiết kế sử dụng biểu mẫu thẩm định.
- Xem xét hồ sơ và lấy mẫu kiểm nghiệm sản phẩm.
- Lịch trình và các lĩnh vực thẩm tra.

c. Điều kiện tham dự chương trình: Yêu cầu các cán bộ tham dự đã được đào tạo về HACCP và có ít nhất 01 năm kinh nghiệm làm việc trong lĩnh vực liên quan.

#### 2. Khóa đào tạo K.7.14 (01 ngày): “Kỹ thuật lấy mẫu, vận chuyển và bảo quản trong DN CBTS” –

*Method of sample preservation, transportation and sampling in seafood processing enterprises*

a. Thời gian: Ngày **06/4/2014**

b. Nội dung chương trình:

- Các chỉ tiêu vi sinh vật cần phân tích trong quá trình sản xuất và vệ sinh công nghiệp của XNCBTS.
- Lấy mẫu nguyên liệu, bán thành phẩm trên dây chuyền sản xuất
- Lấy mẫu nước trong nhà máy chế biến thủy sản
- Lấy mẫu vệ sinh công nghiệp (VSCN)
- Lấy mẫu không khí (lập kế hoạch, xác định vị trí lấy mẫu...)

#### 3. Khóa đào tạo K.8.14 (02 ngày): “Nâng cao năng lực quản lý cho đội ngũ quản lý cấp trung trong DNCBTS”

*Management for Middle Managers in Seafood Enterprises.*

a. Thời gian: Từ ngày **19-20/4/2014**

b. Nội dung chương trình:

**Phần 1:** Vai trò & Trách nhiệm của Người quản lý – Quản lý cấp trung trong DN

**Phần 2:** Kỹ năng giao tiếp hiệu quả: Vai trò và phương thức giao tiếp chuẩn mực trong DN

**Phần 3:** Kỹ năng làm việc nhóm hiệu quả

- Kỹ năng của quản lý cấp trung với vai trò nhóm trưởng
- Kỹ năng làm việc nhóm đồng cấp
- Kỹ năng huấn luyện và lập kế hoạch làm việc cho nhóm

**Phần 4:** Tạo động lực làm việc cho nhân viên

#### THÀNH PHẦN THAM DỰ

- Đội trưởng và các thành viên nhóm HACCP; Phòng kỹ thuật, Quản lý chất lượng, Quản đốc phân xưởng, QA/QC...
- Trưởng-Phó phòng Kiểm nghiệm, các kiểm nghiệm viên và các cán bộ phụ trách trực tiếp liên quan lấy mẫu, QA/QC...
- Các Giám đốc – Phó Giám đốc chức năng: Kinh doanh, Marketing, Bán hàng, Hành chính, Nhân sự, Tài chính, Sản xuất, Kỹ thuật, Chất lượng, IT, Dự án; Trưởng – Phó các Phòng/Ban; các Trợ lý, Thư ký Ban Lãnh đạo, Tổ trưởng sản xuất, QA/QC...

**Học viên sẽ nhận được chứng chỉ ngay tại khóa học.**

**Mọi chi tiết xin liên hệ:** Trung tâm VASEP.PRO, số 10 Nguyễn Công Hoan, Ba Đình, Hà Nội

**Chị Nguyễn Thanh** – Tel: 04. 38354496 – máy lẻ 205, Mobile: **0974.573.956**; Email; [nguyenthanh@vasep.com.vn](mailto:nguyenthanh@vasep.com.vn)

Hoặc xem tại [www.daotao.vasep.com.vn](http://www.daotao.vasep.com.vn)