



HIỆP HỘI CHẾ BIẾN VÀ XUẤT KHẨU THỦY SẢN VIỆT NAM
VIETNAM ASSOCIATION OF SEAFOOD EXPORTERS AND PRODUCER (VASEP)
TRUNG TÂM ĐÀO TẠO VÀ XÚC TIẾN THƯƠNG MẠI VASEP
VASEP TRAINING & TRADE PROMOTION CENTER (VASEP.PRO)

Add: 10 Nguyen Cong Hoan street, Ba Dinh district, Ha Noi, Vietnam
 Tel: (+84-4) 8354496, Fax : (+84-4) 7719015 , E-mail : vasep.pro@vasep.com.vn

KẾ HOẠCH TỔ CHỨC ĐÀO TẠO TẬP TRUNG NĂM 2008 DÀNH CHO CÁC DN CBXK THỦY SẢN
 (Phiên bản 1 - Cập nhật ngày 1/2/2008)

6 tháng đầu 2008	Tháng 1/2008					Tháng 2/2008				Tháng 3/2008				Tháng 4/2008				Tháng 5/2008				Tháng 6/2008								
Tuần	1-5	7-12	14-19	21-26	28-2	4-9	11-16	18-23	25-1	3- 8	10-15	17-22	24-29	31-5	7-12	14-19	21-26	28-3	5-10	12-17	19-24	26-31	2-7	9-14	16-21	23-28				
Tp. HCM						Nghỉ tết Nguyên Đán									LK								VHQ				XTH			
Cần Thơ																							VHQ				XTH			
Cà Mau														LK																
Nha Trang																							VHQ							
An Giang														LK																
TT - Huế														ksTC									ATP				CTC			

6 tháng cuối 2008	Tháng 7/2008					Tháng 8/2008				Tháng 9/2008					Tháng 10/2008				Tháng 11/2008				Tháng 12/2008				
Tuần	30 - 5	7-12	14- 19	21-26	28-2	4- 9	11-16	18-23	25- 30	1-6	8-13	15-20	22-27	29 -4	6-11	13-18	20-25	27-1	3-8	10-15	17-22	24-29	1-6	8-13	15-20	22-27	
Tp. HCM		PTC				COT	I22			HCD	NCB			TVS	XNK			PKN			NCT			CP	HaN		
Cần Thơ		PTC				COT	I22			HCD	NCB			TVS	XNK			PKN			NCT			CP			
Cà Mau																									HaN		
Nha Trang														TVS													
Đà Nẵng							I22														PKN			CP			

NỘI DUNG CHI TIẾT

I. HỘI THẢO CHUYÊN ĐỀ

Stt	Tên khóa	Ký hiệu	Thời lượng (ngày)	Nội dung	Đối tượng	Liên hệ
1	Liên kết dọc - giải pháp cho phát triển thủy sản bền vững.	LK	1	<ul style="list-style-type: none"> Cách tiếp cận các mô hình liên kết dọc giữa nhà chế biến, nuôi trồng và các thị trường xuất khẩu? Quy định mới về quản lý môi trường và triển vọng thực hiện mô hình liên kết dọc trong ngành TS. Đánh giá & chọn lựa các giải pháp ưu tiên liên quan đến đầu tư thiết bị, công nghệ, kiểm soát theo hệ thống nhằm phát triển thủy sản bền vững. 	<ul style="list-style-type: none"> Lãnh đạo các doanh nghiệp Giám đốc, Trưởng phòng chất lượng, kỹ thuật, Quản đốc, Trưởng phòng kinh doanh, marketing. QA, QC, cán bộ kỹ thuật, cán bộ kinh doanh. 	XN
2	Nâng cao năng lực cạnh tranh thông qua các giải pháp tiết kiệm năng lượng trong nhà máy chế biến thủy sản.	CP	1	<ul style="list-style-type: none"> Cách tiếp cận giảm chi phí hiệu quả nhất? Quy định mới về quản lý môi trường và triển vọng thực hiện SX sạch hơn trong ngành CBTS. Đánh giá & chọn lựa các giải pháp ưu tiên liên quan đến thiết bị, công nghệ, kiểm toán năng lượng và kiểm soát nội vi. 	<ul style="list-style-type: none"> Giám đốc, Trưởng phòng chất lượng, kỹ thuật, Quản đốc, Trưởng phòng kinh doanh, marketing. QA, QC, cán bộ kỹ thuật, cán bộ kinh doanh. 	XN

II. ĐÀO TẠO TẬP HUẤN

Stt	Tên khóa	Ký hiệu	Thời lượng (ngày)	Loại hình	Nội dung	Đối tượng	Liên hệ
I QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG VÀ QUẢN LÝ SẢN XUẤT							
1	Vận hành hiệu quả đội ngũ cán bộ gián tiếp - một “CCP” trong Quản lý Chất lượng Thủy sản	VHQ	1	I, P	<ul style="list-style-type: none"> Tại sao phải vận hành hiệu quả đội ngũ cán bộ gián tiếp trong CBTS. Thực trạng quản lý và vận hành đội ngũ cán bộ gián tiếp trong các doanh nghiệp chế biến thủy sản. Các sai lỗi thường gặp trong quản lý đội ngũ cán bộ gián tiếp. Lợi ích của việc thực hiện quản lý hiệu quả đội ngũ cán bộ gián tiếp tại các nhà máy chế biến thủy sản. 	<ul style="list-style-type: none"> Cán bộ quản lý sản xuất: Quản đốc, ca trưởng, tổ trưởng. Cán bộ cơ khí & cơ điện lạnh Thủ kho & các cán bộ pha chế hóa chất. Cán bộ lưu chuyển, xử lý bao bì, tài xế xe lạnh. Cán bộ vận hành cấp nước và xử lý nước thải ..v...v. 	XN

Stt	Tên khóa	Ký hiệu	Thời lượng (ngày)	Loại hình	Nội dung	Đối tượng	Liên hệ
2	Phòng chống và tiêu diệt côn trùng và động vật gây hại trong nhà máy chế biến thủy sản.	COT	1 ngày	I, P	<ul style="list-style-type: none"> - Các quy định trong và ngoài nước về sử dụng phòng chống và tiêu diệt côn trùng và động vật gây hại - Yêu cầu “Xác nhận giá trị sử dụng” hóa chất diệt côn trùng trong thẩm tra hệ thống HACCP. - Một số phương pháp và hóa chất thông dụng được sử dụng - Nguyên tắc chính và các sai lỗi thường gặp trong phòng chống và tiêu diệt côn trùng và động vật gây hại tại các nhà máy chế biến thủy sản. 	<ul style="list-style-type: none"> - Giám đốc, Trưởng phòng chất lượng, Quản đốc, Trưởng phòng kinh doanh, marketing. - QA, QC, cán bộ kỹ thuật, cán bộ kinh doanh 	TT
3	Áp dụng & vận hành hệ thống QLCL ISO 22000 và tích hợp với HACCP trong CBTS	I 22	2 ngày	I, P	<ul style="list-style-type: none"> - Phương pháp tiếp cận và các yêu cầu của tiêu chuẩn ISO 22000 - Phương pháp xây dựng và áp dụng hệ thống. - Vai trò & yêu cầu nhân lực trong xây dựng & vận hành HT - Triển khai áp dụng ISO 22000 - Tích hợp ISO 22000 với hệ thống HACCP hiện có 	<ul style="list-style-type: none"> - Giám đốc, Trưởng phòng chất lượng, TP kinh doanh, Quản đốc, QA, QC. - Cán bộ kỹ thuật, cán bộ kinh doanh, vật tư, thủ kho, vận hành. 	HY
4	Quản lý và sử dụng đúng cách hóa chất trong nhà máy chế biến thủy sản	HCD	1,5 ngày	I, P	<ul style="list-style-type: none"> - Tại sao hóa chất bị kiểm soát chặt chẽ? (WHY) - Tính năng và tác hại 4 nhóm hóa chất sử dụng (WHAT) - Các sai lỗi thường gặp trong quản lý, sử dụng hóa chất các loại tại phân xưởng (WHEN) - Vị trí của kiểm soát hóa chất trong hệ thống HACCP (WHERE). - Nguyên tắc quản lý và sử dụng đúng cách (HOW). - Trách nhiệm và tổ chức thực hiện (WHO) 	<ul style="list-style-type: none"> - Giám đốc điều hành, Trưởng phòng chất lượng, Quản đốc, ca trưởng, tổ trưởng, QA, QC. - Cán bộ kỹ thuật, cán bộ kinh doanh, vật tư, thủ kho, vận hành. - Cán bộ / CN pha chế hóa chất, CN vệ sinh ..v..v 	HY
5	Kiểm soát nhiễm chéo	NCB	1 ngày	I, P	<ul style="list-style-type: none"> - Thế nào là nhiễm chéo? - Tại sao nhiễm chéo phải được kiểm soát nghiêm ngặt? - Vị trí quan trọng của nhiễm chéo trong hệ thống HACCP - Những sai lỗi thường gặp trong các nhà máy CBTS. - Nguyên tắc & thực hành kiểm soát nhiễm chéo 	<ul style="list-style-type: none"> - Giám đốc điều hành, Trưởng phòng chất lượng, Quản đốc, Trưởng phòng kinh doanh. - QA, QC, cán bộ kỹ thuật, cán bộ kinh doanh. - Quản lý & điều hành sản xuất, thủ kho, vận hành ..v..v. 	XN
6	Làm thế nào để thâm tra	TVS	1	P	<ul style="list-style-type: none"> - Tại sao phải vệ sinh công nghiệp - Vệ sinh công nghiệp bao gồm những gì và khi nào thì 	<ul style="list-style-type: none"> - Các trưởng QA, QC - Quản đốc nhà máy, ca trưởng 	TT

Stt	Tên khóa	Ký hiệu	Thời lượng (ngày)	Loại hình	Nội dung	Đối tượng	Liên hệ
	hiệu quả công tác vệ sinh công nghiệp		ngày		làm - Đề kiểm soát hiệu quả vệ sinh công nghiệp thì doanh nghiệp cần phải làm như thế nào?	- Các QC và các tổ trưởng, tổ phó các tổ sản xuất	
7	HACCP thực hành cho QC và cán bộ điều hành sản xuất.	HAN	4 ngày	P, I	- HACCP và các yêu cầu pháp lý. - Vệ sinh ATTP và quản lý vệ sinh thực phẩm. - Hệ thống HACCP - nguyên tắc, kết cấu hệ thống, nội dung tài liệu. - Nguyên tắc chung khi triển khai và thực hiện HACCP. - Thực hiện và giám sát các SSOP, GMP, CCP - Ghi chép, lưu trữ, quản lý hồ sơ và thực hiện hành động sửa chữa.	- Cán bộ quản lý sản xuất: Quản đốc, ca trưởng, tổ trưởng. - QC giám sát trên dây chuyền. - Cán bộ cơ khí & cơ điện lạnh - Thủ kho & các cán bộ pha chế hóa chất. - Cán bộ lưu chuyển, xử lý bao bì. - Cán bộ vận hành cấp nước và xử lý nước thải ..v...v.	TT
8	Quản lý hoạt động kiểm nghiệm tại cơ sở CBTS	PKN	3 ngày	P	- Vai trò và vị trí của phòng kiểm nghiệm. - Quản lý & vận hành trang thiết bị. - Quản lý hóa chất & vật tư kỹ thuật. - Quản lý & cập nhật các phương pháp phân tích. - Quản lý & vận hành phòng kiểm nghiệm. - Quản lý hồ sơ và các thủ tục tương thích. - Đánh giá nội bộ.	- Giám đốc chất lượng, trưởng phòng LAB, QA, đội trưởng đội HACCP. - Cán bộ nhân viên phòng LAB. - Cán bộ kinh doanh và thu mua vật tư, thiết bị.	HY
9	Đào tạo An toàn thực phẩm cho các nhà sản xuất thủy sản quy mô nhỏ	ATP	5 ngày	I	- Các mối nguy vệ sinh an toàn thực phẩm thủy sản, Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm thủy sản, Phương pháp bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm thủy sản tại cơ sở sản xuất quy mô nhỏ - Hiện trạng về chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm thủy sản tại Việt Nam và cơ sở pháp luật liên quan tới quản lý cũng như kiểm tra nhà nước về chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm thủy sản tại Việt Nam - Các chương trình quản lý chất lượng tại cơ sở: chương trình quy phạm thực hành (GMP - Good Manufacture Practice), thực hành vệ sinh tốt (GHP - Good Hygiene Practice), chương trình quản lý chất lượng theo HACCP	- Lãnh đạo doanh nghiệp. - Các cán bộ nhân sự, quản trị hành chính. - Các cán bộ điều hành và trưởng các bộ phận	XN
10	Đào tạo các cơ sở chế biến	CTC	5	I	- Các phương pháp quản lý chất lượng trong sản xuất thủy sản quy mô nhỏ và hiện trạng về quản lý chất lượng, an	- Lãnh đạo doanh nghiệp. - Các cán bộ nhân sự, quản trị hành	XN

Stt	Tên khóa	Ký hiệu	Thời lượng (ngày)	Loại hình	Nội dung	Đối tượng	Liên hệ
	nhỏ (tôm chua) liên quan tới nội dung nâng cao quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm		ngày		<p>toàn vệ sinh thực phẩm thủy sản tại Việt Nam</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cơ sở pháp luật liên quan tới vấn đề chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm thủy sản tại Việt Nam - Xây dựng chương trình quản lý chất lượng phù hợp với các cơ sở chế biến tôm chua qui mô vừa và nhỏ (các điều kiện tiên quyết để áp dụng: quy phạm thực hành (GMP), quy phạm vệ sinh (SSOP)) và chương trình quản lý chất lượng theo HACCP vào sản xuất . 	<p>chính.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Các cán bộ điều hành và trưởng các bộ phận 	
II NGUỒN LỰC VÀ KỸ NĂNG CÁ NHÂN							
11	Quản lý chuyển đổi và phát triển tổ chức	PTC	2 ngày	P	<ul style="list-style-type: none"> - Tổ chức/ cơ quan và phát triển tổ chức - Hệ thống thông tin quản lý và cơ chế ra quyết định trong cơ quan - Văn hóa cơ quan và phương pháp/ mô hình quản lý chuyển đổi - Vai trò lãnh đạo trong quá trình chuyển đổi 	<ul style="list-style-type: none"> - Lãnh đạo doanh nghiệp. - Các cán bộ nhân sự, quản trị hành chính. - Các cán bộ điều hành và trưởng các bộ phận 	XN
III KỸ NĂNG KINH DOANH							
12	Xây dựng và phát triển thương hiệu	XTH	3 ngày	P	<ul style="list-style-type: none"> - Thương hiệu và vai trò của thương hiệu trong bối cảnh hội nhập KTQT. - Lựa chọn mô hình thương hiệu và thiết kế các yếu tố thương hiệu. - Quảng bá và phát triển hình ảnh thương hiệu. - Đăng ký bảo hộ các yếu tố thương hiệu. - Định vị và liên kết thương hiệu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lãnh đạo các nhà máy CBTS. - Quản lý các phòng ban: marketing, kinh doanh XNK, quan hệ khách hàng, QLCL và sản xuất. - Các cán bộ trực tiếp làm công tác marketing, XNK, sản xuất ... 	TH
13	Nâng cao năng lực và kỹ năng kinh doanh xuất khẩu cho doanh nghiệp	XNK	2	P	<ul style="list-style-type: none"> - Kỹ năng đàm phán và giao dịch trong hoạt động XNK - Kỹ năng thiết lập và điều hành hợp đồng. - Vận dụng các nguồn Luật. - Kỹ năng trong giao nhận và thuê phương tiện vận tải. - Kỹ thuật mua bảo hiểm cho hàng hoá. - Thanh toán quốc tế, thương mại điện tử. 	<ul style="list-style-type: none"> - Các cán bộ quản lý và kinh doanh XNK, - Cán bộ marketing và bán hàng 	TH
14	Nâng cao năng lực cạnh tranh cho doanh nghiệp thủy sản	NCT	3 ngày	P	<ul style="list-style-type: none"> - Tạo dựng lợi thế cạnh tranh, phương pháp tiếp cận. - Các nhân tố tạo năng lực cạnh tranh & lợi thế cạnh tranh. - Công cụ & phương pháp phân tích: khách hàng, đối thủ, 	<ul style="list-style-type: none"> - Lãnh đạo các nhà máy CBTS. - Quản lý các phòng ban: marketing, kinh doanh XNK, quan hệ khách 	TH

Stt	Tên khóa	Ký hiệu	Thời lượng (ngày)	Loại hình	Nội dung	Đối tượng	Liên hệ
					thị trường và môi trường kinh doanh. - Đánh giá hiệu quả và lựa chọn chiến lược.	hàng, QLCL và sản xuất. - Các cán bộ trực tiếp làm công tác marketing, XNK, sản xuất ...	
IV	TƯ VẤN NGHIỆP VỤ						
15	Tư vấn hỗ trợ nghiệp vụ quản lý sản xuất, quản lý chất lượng	TV	2 - 5 ngày	I	- Khảo sát đánh giá thực trạng sản xuất của doanh nghiệp - Hướng dẫn các giải pháp áp dụng hiệu quả QLSX, QLCL. - Đánh giá, báo cáo kết quả khảo sát và định hướng hoạt động cho doanh nghiệp	- Lãnh đạo doanh nghiệp - Quản đốc, giám đốc chất lượng. - Các cán bộ Quản lý sản xuất, quản lý chất lượng trong các doanh nghiệp	XN
16	Tư vấn hỗ trợ đào tạo vệ sinh an toàn thực phẩm cho các cơ sở chế biến thủy sản.	ATP	2 ngày	I	- Hiện trạng về chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm thủy sản tại Việt Nam - Các kiến thức về thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SSOP) (HACCP) - Cơ sở pháp luật liên quan tới vấn đề chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm thủy sản tại Việt Nam: các nghị định, quyết định, tiêu chuẩn ngành, qui chuẩn, áp dụng cho các cơ sở chế biến thủy sản.	- Chủ các cơ sở chế biến nhỏ và vừa - Các cán bộ công nhân của các cơ sở	HY
17	Tư vấn hỗ trợ nâng cao năng lực cho các cơ sở thu gom, sơ chế và chế biến thủy sản quy mô thủ công	CTC	3 ngày	I	- Hiện trạng về chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm thủy sản tại Việt Nam - Các kiến thức về thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SSOP) (HACCP) - Cơ sở pháp luật liên quan tới vấn đề chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm thủy sản tại Việt Nam: các nghị định, quyết định, tiêu chuẩn ngành, qui chuẩn, áp dụng cho các cơ sở chế biến thủy sản.	- Chủ các cơ sở chế biến nhỏ và vừa - Các cán bộ công nhân của các cơ sở	TT

Ghi chú:

Cột 5 (Loại hình): P: Đào tạo tập trung tại khu vực DN; **I:** Đào tạo nội bộ tại doanh nghiệp.

Cột 8 (Liên hệ): HY: Chị Trần Hoàng Yến - Mobile: 0953.352.556 / Email: hoangyen@vasep.com.vn

XN: Anh Lê Xuân Nhất - Mobile: 0904.224.717 / Email: xuannhat@vasep.com.vn

TT: Anh Nguyễn Trần Thọ - **Mobile:** 0983.192.005 / **Email :** thont@vasep.com.vn

TH: Nguyễn Thu Hiền - **Mobile:** 0906.076.587 / **E mail:** thuhien@vasep.com.vn.

Mọi thông tin chi tiết hoặc đăng ký lựa chọn khóa đào tạo, xin vui lòng liên hệ với cán bộ phụ trách mỗi chương trình, hoặc liên hệ trực tiếp :

Trung tâm Đào tạo & XTTM VASEP (VASEP.PRO)

Số 10, Nguyễn Công Hoan, Ba Đình, Hà Nội

Tel: 04. 8354496 / 04. 2105662 **Fax:** 04. 7719015 **Email:** vasep.pro@vasep.com.vn

Cán bộ tổ chức chương trình: **Chị Nguyễn Thu Hiền** - **Mobile:** 0906.076587 / **Email:** thuhien@vasep.com.vn

Website : www.vasep.com.vn/htdu

----- oOo -----