



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TẠI DOANH NGHIỆP



NỘI DUNG

CÁC CHỦ ĐỀ ĐÀO TẠO VỀ VỆ SINH AN TOÀN TP & QLCL

Chủ đề 1: AN TOÀN LAO ĐỘNG VÀ SỨC KHỎE NGHỀ NGHIỆP TRONG DN

01 ngày

Mục tiêu khóa học

Chương trình giúp các DN đánh giá mức độ an toàn lao động hiện nay tại DN, cung cấp các kiến thức, kỹ năng và các biện pháp ứng phó kịp thời liên quan tới công tác an toàn lao động và sức khỏe người lao động, giúp thiết lập một môi trường làm việc an toàn trong DN.

Thành phần tham dự

- Lãnh đạo và Quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, SX, kế hoạch, Quản lý nhân sự.
- Quản đốc, cán bộ kỹ thuật, QA/QC, quản lý QLCL. Đội ngũ quản lý, cán bộ chuyên trách, bán chuyên trách về an toàn lao động, vệ sinh lao động trong DN.

Nội dung chương trình

1. Nhận thức về an toàn lao động và sức khỏe nghề nghiệp cho người LĐ trong DN CBTS
2. Thực trạng và các vấn đề tồn tại về An toàn lao động và Sức khỏe nghề nghiệp của người LĐ trong ngành chế biến thủy sản
3. Các văn bản pháp lý về an toàn lao động; Nhận diện và kiểm soát rủi ro ATLĐ trong DN CBTS
4. An toàn lao động trong nhà kho, trong không gian hạn chế, An toàn điện, khí nén và phòng chống cháy nổ, công tác nóng.
5. Bệnh nghề nghiệp và bảo hộ lao động. Kế hoạch ứng cứu khẩn cấp. Các biện pháp cải thiện điều kiện lao động và chăm sóc, bảo vệ sức khỏe người LĐ.

Chủ đề 2: KIỂM SOÁT NHIỄM CHÉO – NHIỄM BẨN TRONG DN

01 ngày

Mục tiêu khóa học

- Nâng cao nhận thức về vị trí và tầm quan trọng của nhiễm chéo, nhiễm bẩn trong chương trình Quy phạm vệ sinh (SSOP) của hệ thống HACCP tại các DN CBTS
- Nâng cao các kỹ năng nhận diện các vị trí nhiễm chéo, nhiễm bẩn và biện pháp xử lý khắc phục cho đội ngũ cán bộ quản lý SX, quản lý chất lượng của DN.

Thành phần tham dự

Lãnh đạo và cán bộ quản lý đến chất lượng, SX, kế hoạch, tổ chức nhân sự. Quản đốc, cán bộ kỹ thuật, QA/QC, quản lý, giám sát SX

Nội dung chương trình

1. Tác hại, mối nguy từ việc nhiễm chéo, nhiễm bẩn trong xí nghiệp CBTS?
2. Vị trí của công tác kiểm soát nhiễm chéo, nhiễm bẩn trong hệ thống HACCP.
3. Nguyên tắc kiểm soát nhiễm chéo, nhiễm bẩn trong CBTS đáp ứng yêu cầu của HACCP.
4. Các lưu ý và sai lỗi thường gặp trong kiểm soát nhiễm chéo, nhiễm bẩn tại DN.

Chủ đề 3: CÁC BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT VI SINH TRONG DNTS

01 ngày

Mục tiêu khóa học

Cung cấp các kiến thức và kỹ năng về kiểm soát vi sinh trong cho đội ngũ cán bộ quản lý sản xuất, quản lý chất lượng trong DN chế biến thủy sản nhằm tăng cường hiệu quả của hệ thống quản lý chất lượng trong DN, giúp DN phát hiện và tìm biện pháp xử lý khắc phục các sai sót trong công tác quản lý vệ sinh thực phẩm

Thành phần tham dự

- Lãnh đạo và quản lý các cấp liên quan đến chất lượng và sản xuất.
- Thành viên đội HACCP, Quản đốc phân xưởng, cán bộ QA/QC, tổ trưởng sản xuất.

Nội dung chương trình

1. Vệ sinh thực phẩm và các nguyên tắc quản lý vệ sinh thực phẩm.
2. Các loại vi khuẩn thường gặp trong phân xưởng chế biến thủy sản.
3. Kiểm soát vi sinh bằng GMP và SSOP.
4. Giám sát vệ sinh trong xí nghiệp.
5. Các sai lỗi thường gặp trong quá trình kiểm soát và giám sát của XN.

Chủ đề 4: KIỂM SOÁT HIỆU QUẢ ĐỘNG VẬT GÂY HẠI TRONG DNTS

01 ngày

Mục tiêu khóa học

Kiểm soát động vật gây hại là một trong các yêu cầu bắt buộc mà các trại nuôi và nhà máy chế biến thủy sản phải thực hiện để đảm bảo hệ thống quản lý chất lượng được kiểm soát toàn diện cũng như đáp ứng các yêu cầu của các tiêu chuẩn về kiểm soát vệ sinh trong nhà máy chế biến và các yêu cầu của các tiêu chuẩn nuôi trồng bền vững hiện nay.

Thành phần tham dự

- Ban quản lý và kỹ thuật viên các trại nuôi thủy sản
- Quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, SX, kỹ thuật, kế hoạch, HACCP, QA/QC, giám sát vệ sinh..

Nội dung chương trình

1. Tại sao phải kiểm soát động vật gây hại (ĐVGH), các loại ĐVGH và tác hại của chúng
2. Các biện pháp phòng chống, tiêu diệt ĐVGH trong nhà máy chế biến, trong trại nuôi thủy sản
3. Các sai lỗi thường gặp trong phòng chống và tiêu diệt ĐVGH
4. Các hóa chất được phép sử dụng trong ngăn ngừa và tiêu diệt ĐVGH.

Chủ đề 5: CHÂN DUNG NGƯỜI “GÁC CỔNG” PHÂN XƯỞNG CBTS – KỸ NĂNG ĐỂ KIỂM SOÁT VỆ SINH

01 ngày

Mục tiêu khóa học

Nâng cao kỹ năng, nghiệp vụ để thực hiện hiệu quả ít nhất 6 chức năng của cán bộ kiểm soát vệ sinh tại các lối vào phân xưởng chế biến thông qua các bài lý thuyết nghiệp vụ và thực hành kỹ năng.

Thành phần tham dự

- Lãnh đạo các phòng ban có liên quan đến SX và chất lượng của DN.
- Đội trưởng và thành viên đội HACCP, QA/QC.
- Quản đốc phân xưởng, các cán bộ điều hành sản xuất; Các cán bộ giám sát vệ sinh tại cửa các phân xưởng CB.

Nội dung chương trình

1. Tại sao người “Gác cổng” quan trọng trong quản lý chất lượng?
2. Các sai lỗi thường gặp của người gác cổng.
3. Các yêu cầu tối thiểu liên quan đến công tác kiểm soát tại cửa ra vào PX.
4. 6 kỹ năng và 3 yêu cầu cần thiết đối với công tác kiểm soát vệ sinh tại cửa ra vào.

Chủ đề 6: GIẢI PHÁP GIẢM THIỂU TIÊU THỤ NĂNG LƯỢNG TRONG DN/TS

02 ngày

Mục tiêu khóa học

Nhằm hỗ trợ các DN/TS tiết kiệm và sử dụng tối đa nguồn năng lượng, nguyên liệu, giảm chi phí đầu vào, nâng cao hiệu quả sản xuất đồng thời giúp cán bộ chuyên ngành tự đánh giá hiệu quả sử dụng năng lượng trong nhà máy chế biến thủy sản đông lạnh, xác định tiềm năng và các cơ hội tiết kiệm năng lượng trong nhà máy từ đó thiết lập hệ thống quản lý năng lượng cho DN.

Thành phần tham dự

- Lãnh đạo, Đội ngũ quản lý,
- Cán bộ quản lý sản xuất, QLCL, QA, QC, phụ trách cơ điện, điện lạnh, lò hơi trong các nhà máy thủy sản.

Nội dung chương trình

1. Tổng quan về sử dụng năng lượng trong DN
2. Đánh giá hiệu quả sử dụng năng lượng trong DN
3. Xác định tiềm năng và các cơ hội tiết kiệm năng lượng trong DN
4. Một số giải pháp giảm thiểu tiêu thụ năng lượng trong DN
5. Thiết lập hệ thống quản lý năng lượng trong DN
6. Thảo luận, thực hành Đánh giá hiệu quả sử dụng năng lượng trong DN

Chủ đề 7: ĐÁNH GIÁ VÀ ĐÀO TẠO “SỬ DỤNG HIỆU QUẢ TÀI NGUYÊN VÀ SẢN XUẤT SẠCH HƠN (RECP) – Miễn phí



Mục tiêu khóa học

Nhằm giúp doanh nghiệp chế biến và xuất khẩu thủy sản tối ưu hóa các quá trình sản xuất, tiết kiệm năng lượng, nước, cắt giảm chi phí sản xuất, sáng tạo và đổi mới sản phẩm, cải thiện hình ảnh cho doanh nghiệp, dự án “*Xây dựng chuỗi cung ứng cá tra bền vững tại Việt Nam*” (SUPA) triển khai gói hỗ trợ các doanh nghiệp chế biến cá tra thông qua hoạt động **sử dụng hiệu quả Tài nguyên và Sản xuất sạch hơn**”.

Thành phần tham dự

- Lãnh đạo, Đội ngũ quản lý,
- Cán bộ quản lý sản xuất, QLCL, QA, QC, phụ trách cơ điện, điện lạnh, lò hơi trong các nhà máy thủy sản.

Miễn Phí tham gia:

Dự án SUPA sẽ tài trợ toàn bộ chi phí cho các hoạt động bao gồm: Chi phí chuyên gia; chi phí tổ chức các lớp tập huấn; chi phí tư vấn, cấp chứng nhận.

Nội dung chương trình

1. Tập huấn, đào tạo cho các cán bộ và lãnh đạo doanh nghiệp về RECP: DN sẽ nắm được các kỹ năng thực tiễn về RECP, qua đó đạt được những thay đổi ý nghĩa trong việc sử dụng hiệu quả tài nguyên hiện tại và trong tương lai.
2. Đánh giá tại hiện trường, thu thập số liệu, đề xuất các giải pháp RECP: DN đạt được các hiệu quả kinh tế, môi trường và xã hội như tiết kiệm năng lượng, nguyên vật liệu (nước, hóa chất,..), tối ưu hóa sản xuất, giảm giá thành và giảm tác động đến môi trường.
3. Báo cáo kết quả quá trình triển khai RECP tại nhà máy: DN được cấp chứng nhận giám gia chương trình “**sử dụng hiệu quả Tài nguyên và Sản xuất sạch hơn**” do cơ quan tài trợ là Liên Minh Châu Âu (EU) và ban quản lý Dự án SUPA

Chủ đề 8: KIẾN THỨC AN TOÀN THỰC PHẨM CHO CÁN BỘ TRONG DNTS

01 ngày

Mục tiêu khóa học

Nhằm nâng cao kiến thức về an toàn thực phẩm cho cán bộ trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm trong các DN chế biến hiểu và nắm rõ các quy định về an toàn thực phẩm đảm bảo chất lượng sản phẩm trong quá trình sản xuất sản phẩm.

Thành phần tham dự

- Lãnh đạo, Trưởng – Phó phòng Lãnh đạo và quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, sản xuất, kế hoạch, quản đốc PX
- Các cán bộ kỹ thuật, QA/QC, SX, kế hoạch, giám sát SX

Nội dung chương trình

1. Các mối nguy ô nhiễm vào thực phẩm; Con đường gây ô nhiễm sinh học vào thực phẩm; Các tác nhân sinh học gây ô nhiễm thực phẩm (Mối nguy vật lý, mối nguy hóa học,...)
2. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm.
3. Phương pháp bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm.
4. Một số quy định pháp luật liên quan đến cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm. Thực hành tốt vệ sinh, an toàn thực phẩm.
5. Khái quát về hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát trọng yếu (HACCP).

Chủ đề 9: HACCP CƠ BẢN TRONG XÍ NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN

03 ngày

Mục tiêu khóa học

Khóa học đáp ứng yêu cầu về đào tạo định kỳ và nâng cao kiến thức, nghiệp vụ vận hành hệ thống HACCP hiệu quả trong các DN thủy sản. Với đội ngũ chuyên gia giàu chuyên môn, kinh nghiệm đánh giá thực tế các DN và thường xuyên cập nhật các thông tin mới nhất về ngành sẽ giúp cập nhật có hệ thống và đầy đủ kiến thức về HACCP & vệ sinh ATTP cho DN.

Thành phần tham dự

- Lãnh đạo và quản lý các cấp liên quan đến chất lượng, sản xuất, kế hoạch, quản đốc PX
- Các cán bộ kỹ thuật, QA/QC, SX, kế hoạch, giám sát SX.

Nội dung chương trình

1. An toàn vệ sinh thực phẩm và quản lý chất lượng.
2. Cập nhật các quy định liên quan về vệ sinh ATTP của Việt Nam và Quốc tế
3. HACCP, yêu cầu pháp lý và các nguyên tắc xây dựng.
4. Mối nguy an toàn thực phẩm và kế hoạch xây dựng HACCP.
5. Điều kiện tiên quyết và các chương trình tiên quyết.
6. Xây dựng và thực hiện 7 nguyên tắc HACCP.
7. Bài tập thực hành/thảo luận.

Mục tiêu khóa học

Cung cấp các kiến thức và kỹ năng thực hành cho đội ngũ cán bộ cán bộ giám sát, quản lý chất lượng và quản lý sản xuất trên dây chuyền sản xuất của phân xưởng nhằm giúp doanh nghiệp triển khai hệ thống HACCP tốt hơn và hài hòa với công tác điều hành sản xuất

Thành phần tham dự

- Lãnh đạo DN và cán bộ quản lý các phòng ban liên quan đến chất lượng và SX
- Quản đốc PX, cán bộ QA, QC, quản lý và điều hành SX
- Cán bộ phòng kỹ thuật cơ điện, xử lý cấp nước, quản lý kho, kinh doanh, kế hoạch, vật tư
- Tổ trưởng các tổ SX có thâm niên và tay nghề

Nội dung chương trình

1. Giới thiệu chung về QLCL và các yêu cầu pháp lý
2. Vệ sinh an toàn thực phẩm và quản lý vệ sinh thực phẩm.
3. Hệ thống HACCP - yêu cầu pháp lý, nguyên tắc, kết cấu hệ thống và kết cấu, nội dung tài liệu
4. Những nguyên tắc chung khi triển khai và thực hiện HACCP
5. Thực hiện và giám sát các SSOP và GMP chính
6. Giám sát và thẩm tra các CCP, ghi chép, lưu trữ, quản lý hồ sơ và thực hiện hành động sửa chữa.





NỘI DUNG

CÁC CHỦ ĐỀ NÂNG CAO KỸ NĂNG QUẢN LÝ

Chủ đề 1: TẠO ĐỘNG LỰC LÀM VIỆC CHO NHÂN VIÊN

01 NGÀY

Mục tiêu khóa học

Giúp các nhà lãnh đạo, cán bộ quản lý nhân sự, phòng kế hoạch nắm được những mấu chốt quan trọng để hình thành và phát triển “năng lực tạo động lực làm việc” với vai trò làm một nhà quản lý; Nắm được những nguyên tắc quan trọng trong việc tạo động lực làm việc; Hiểu và biết cách vận dụng các công cụ, phương pháp tạo động lực làm việc hiệu quả trong môi trường doanh nghiệp hiện nay.

Thành phần tham dự

- Lãnh đạo và các cấp quản lý doanh nghiệp;
- Đội ngũ quản lý cấp trung (Trưởng – phó các phòng ban QLCL, kế hoạch, quản lý sản xuất...)

Nội dung chương trình

1. Nhận biết tâm lý nhân viên và nhà quản lý trong công việc
2. Vai trò và tầm quan trọng của công tác tạo động lực làm việc;
 - Vai trò của người lãnh đạo & tầm quan trọng của công tác tạo động lực làm việc
 - Ảnh hưởng của phong cách lãnh đạo đến động lực làm việc
3. Những nguyên tắc quan trọng và quy trình tạo động lực làm việc
 - Vận dụng các mô hình kinh điển để phân tích yếu tố ảnh hưởng đến động lực làm việc
 - Những nguyên tắc quan trọng trong tạo động lực làm việc; Quy trình tạo động lực làm việc.
4. Kỹ năng, phương pháp tạo động lực làm việc hiệu quả cho nhân viên

Chủ đề 2: GIAO VIỆC, ỦY QUYỀN VÀ ĐÁNH GIÁ HIỆU QUẢ CÔNG VIỆC CỦA NHÂN VIÊN/CÔNG NHÂN TRONG DNTS

02 NGÀY

Mục tiêu khóa học

Giúp các cấp lãnh đạo, quản lý nâng cao những kiến thức nền tảng về giao việc, ủy quyền và tổ chức công việc cho nhân viên cấp dưới, nắm vững và biết cách thực hiện đầy đủ và chính xác quy trình giao việc, ủy quyền, có được các công cụ, phương pháp để phân công, phân nhiệm hiệu quả, rút ngắn thời gian hoàn thành công việc và thúc đẩy sự nỗ lực hết mình cho mục tiêu công việc của nhân viên.

Thành phần tham dự

- Lãnh đạo DN, các Phó Giám đốc, các Trưởng – Phó phòng.
- Quản đốc, QA/QC, tổ trưởng, tổ phó, giám sát phân xưởng.

Nội dung chương trình

1. Vai trò của giao việc và ủy quyền yếu tố quan trọng trong quá trình quản lý.
2. Lợi ích của giao việc và ủy quyền công việc; Phân biệt giao việc và ủy quyền công việc cho nhân viên.
3. Những trở ngại trong giao việc và ủy quyền từ nhà quản lý và từ nhân viên. Những biện pháp khắc phục
4. Các nguyên tắc cần áp dụng khi giao việc, ủy quyền;
5. Các bước giao việc hiệu quả.
6. Xây dựng kế hoạch giao việc và ủy quyền công việc

Chủ đề 3: ĐÀO TẠO KỸ NĂNG MỀM CHO ĐỘI NGŨ QUẢN LÝ CẤP TRUNG CHO DOANH NGHIỆP THỦY SẢN

02 NGÀY

Mục tiêu khóa học

Nâng cao năng lực quản lý cho đội ngũ cán bộ quản lý cấp trung trong DN thủy sản thông qua việc nâng cao các kỹ năng giao tiếp, làm việc nhóm, động viên nhân viên và tạo tinh thần tập thể đoàn kết trong DN.

Thành phần tham dự

- Lãnh đạo DN, các Phó Giám đốc, Trưởng – Phó phòng.
- Quản đốc, QA/QC, tổ trưởng, tổ phó, giám sát phân xưởng.

Nội dung chương trình

1. **Tinh thần làm việc đồng đội**
2. **Các kỹ năng thiết yếu hỗ trợ lãnh đạo - quản lý và làm việc nhóm:**
 - Kỹ năng lãnh đạo hiệu quả
 - Kỹ năng giao tiếp truyền thông trong nhóm
 - Kỹ năng giải quyết mâu thuẫn, phòng ngừa xung đột
 - Kỹ năng giải quyết vấn đề và ra quyết định
3. **Kỹ năng giao tiếp trong công việc:**
 - Khái quát về trao đổi thông tin
 - Quy trình trao đổi thông tin
 - Các kỹ năng hỗ trợ
4. **Kỹ năng động viên nhân viên**

Thông tin liên hệ

Chị Nguyễn Thanh; Email: nguyenthanh@vasep.com.vn; Mob: 0973.168.611;
Tel: 04 3837 4496 – 205; Website: www.daotao.vasep.com.vn