

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

“Kiểm soát hiệu quả động vật gây hại trong nhà máy chế biến thủy sản và thực phẩm”

Trực tuyến ngày 18/11/2025

Thời gian	Nội dung	Thực hiện
8:00-8:30	Mở phòng họp zoom, đón tiếp học viên	Ban Tổ chức
8:30-8:35	Khai mạc, giới thiệu giảng viên, học viên	
8:35- 9:40	Bài 1: Khởi động (Các tình huống)	Chuyên gia Nguyễn Dương Hiếu
	Bài 2: Các loại động vật, côn trùng gây hại thường gặp trong nhà máy chế biến, tác hại và dấu hiệu nhận biết	Chuyên gia Nguyễn Dương Hiếu
9:40-10:10	Bài 3: Các yêu cầu về kiểm soát động vật gây hại trong các tiêu chuẩn, qui định hiện hành (BAP, BRC, IFS, FSSC, ASC...).	Chuyên gia Nguyễn Dương Hiếu
10h10-10h25	Giải lao	
10h25-11h30	Bài 4: Xu hướng - Các biện pháp phòng chống và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại trong nhà máy. Thảo luận ngắn.	Chuyên gia Tô Thị Mai Duyên
11:30 - 13:30	Nghỉ trưa	
13h30-14h15	Bài 5: MSDS là gì?; Một số loại hoá chất thường dùng để tiêu diệt động vật gây hại và các lưu ý trong sử dụng.	Chuyên gia Nguyễn Dương Hiếu
14h15-15h00	Bài 5: Một số loại hoá chất thường dùng để tiêu diệt động vật gây hại và các lưu ý trong sử dụng. (tiếp theo). Các sai lỗi thường gặp	Chuyên gia Tô Thị Mai Duyên
15:00- 15:15	Giải lao	
15:15-16h:10	Bài 6: Chương trình kiểm soát động vật gây hại. Các sai lỗi thường gặp Thảo luận	Chuyên gia Nguyễn Dương Hiếu
16:10 – 16:30	Bài kiểm tra cuối khóa	BTC
16:35	Bế mạc khóa học	Ban tổ chức