



**TQCSI VIETNAM**

2707, 101 Láng Hạ, Quận Đống Đa, Hà Nội

Tele: 04 85870891, Fax: 04 3 562 5789

Email: tqcsi@vnn.vn

STT	Chương trình đào tạo	Đối tượng	Thời lượng	Lợi ích	Lịch đào tạo			
					tháng 3	tháng 4	tháng 5	tháng 6
1.	Đào tạo về quản lý chất lượng	Tổ trưởng, Trưởng phòng, Quản Đốc	8h/ 1 khóa	Được cung cấp các nguyên tắc căn bản trong việc tổ chức và thực hiện quản lý các hoạt động một cách khoa học nhằm đạt chất lượng cao. Có thể vận dụng vào trong tất cả các hoạt động trong thực tế cho cá nhân, cho một tổ, một đơn vị. Rất cần thiết cho Doanh nghiệp khi cần đồng bộ hóa và nâng cao nhận thức về quản lý chất lượng của tập thể cán bộ quản lý.	22	4	4	1
2.	Đào tạo cơ bản về an toàn thực phẩm	Tổ trưởng, Trưởng phòng, Quản Đốc	8h/ 1 khóa	Được cung cấp các kiến thức căn bản về thực hành An toàn- vệ sinh thực phẩm, các điều kiện tiên quyết trong một doanh nghiệp sản xuất, chế biến, bảo quản, cung cấp các sản phẩm thực phẩm. Chỉ dẫn cách thức thực hành cơ bản để thực hiện đảm bảo vệ sinh- an toàn thực phẩm trong quá trình hoạt động. Rất cần thiết cho Doanh nghiệp khi cần đồng bộ hóa và nâng cao nhận thức về quản lý an toàn thực phẩm của cả tập thể Doanh nghiệp.	23	5	5	2
3.	Đào tạo cơ bản về môi trường	Tổ trưởng, Trưởng phòng, Quản Đốc	8h/ 1 khóa	Được cung cấp các kiến thức căn bản về môi trường, các vấn đề dẫn tới mất kiểm soát môi trường, phương pháp thực hành căn bản để ngăn ngừa và quản lý các khía cạnh môi trường trong 1 doanh nghiệp.	24	6	6	3
4.	Đào tạo chuyên viên đánh giá nội bộ theo tiêu chuẩn ISO 9001( RABQSA- AU, RABQSA- TL, RABQSA- QM)	Trưởng phòng, Quản Đốc, Phó Giám Đốc, Giám Đốc	16h/ 1 khóa	Đào tạo một nhóm các đánh giá viên được cung cấp các kiến thức thực hành trong việc kiểm tra, đánh giá chất lượng của một hay nhiều hoạt động trong doanh nghiệp theo chuẩn ISO 9001. Cách thức xác định vấn đề, xác định nguyên nhân, phương pháp thực hiện và theo dõi hoạt động cải tiến- khắc phục. Rất tiện lợi cho Ban lãnh đạo doanh nghiệp trong việc thúc đẩy hoạt động chất lượng, phát huy và nâng cao nội lực trong doanh nghiệp. Tạo môi trường làm việc chuyên nghiệp, thân thiện và cởi mở trong doanh nghiệp.	29 +30	7+ 8	9+10	20+21
5.	Đào tạo chuyên viên đánh giá nội bộ theo tiêu chuẩn HACCP/ ISO 22000(RABQSA- AU, RABQSA- TL, RABQSA- QM)	Trưởng phòng, Quản Đốc, Phó Giám Đốc, Giám Đốc	16h/ 1 khóa	Đào tạo một nhóm các đánh giá viên được cung cấp các kiến thức thực hành trong việc kiểm tra, đánh giá chất lượng của một hay nhiều hoạt động trong doanh nghiệp theo chuẩn HACCP. Cách thức xác định vấn đề, xác định nguyên nhân, phương pháp thực hiện và theo dõi hoạt động cải tiến- khắc phục. Rất tiện lợi cho Ban lãnh đạo doanh nghiệp trong việc thúc đẩy hoạt động an toàn vệ sinh thực phẩm, phát huy và nâng cao nội lực trong doanh nghiệp. Tạo môi trường làm việc chuyên nghiệp, thân thiện và cởi mở trong doanh nghiệp.		14+ 15	11+12	22+23
6.	Đào tạo chuyên viên đánh giá nội bộ theo tiêu chuẩn ISO 14001(RABQSA- AU, RABQSA- TL, RABQSA- FS)	Trưởng phòng, Quản Đốc, Phó Giám Đốc, Giám Đốc	16h/ 1 khóa	Đào tạo một nhóm các đánh giá viên được cung cấp các kiến thức thực hành trong việc kiểm tra, đánh giá chất lượng của một hay nhiều hoạt động trong doanh nghiệp theo chuẩn HACCP. Cách thức xác định vấn đề, xác định nguyên nhân, phương pháp thực hiện và theo dõi hoạt động cải tiến- khắc phục. Rất tiện lợi cho Ban lãnh đạo doanh nghiệp trong việc thúc đẩy hoạt động an toàn vệ sinh thực phẩm, phát huy và nâng cao nội lực trong doanh nghiệp. Tạo môi trường làm việc chuyên nghiệp, thân thiện và cởi mở trong doanh nghiệp.		18+19	13+14	24+25
7.	Phương pháp thực hành quản lý theo các tiêu chuẩn quốc tế ISO 9001( RABQSA- QM)	Trưởng phòng, Quản Đốc, Phó Giám Đốc, Giám Đốc	16h/ 1 khóa	Giúp đồng bộ hóa và nâng cao các kiến thức thực hành quản lý chất lượng trong điều kiện hiện tại của Doanh nghiệp. Giúp Ban lãnh đạo có một bộ máy quản lý đồng bộ hơn, hiểu nhau hơn trong quá trình hoạt động hàng ngày. Giúp cho việc thực hiện duy trì và chuẩn hóa hệ thống quản lý được thực hiện theo phương pháp khoa học, giảm bớt thời gian xử lý những vấn đề lặp đi lặp lại.		20+21	16+17	27+28
8.	Phương pháp thực hành quản lý theo các tiêu chuẩn quốc tế HACCP/ISO 22000( RABQSA- FS)	Trưởng phòng, Quản Đốc, Phó Giám Đốc, Giám Đốc	16h/ 1 khóa	Tương tự mục số 7, nhưng với việc quản lý an toàn thực phẩm		26+27	18+19	29+30
9.	Phương pháp thực hành quản lý theo các tiêu chuẩn quốc tế ISO 14001( RABQSA – EMS)	Trưởng phòng, Quản Đốc, Phó Giám Đốc, Giám Đốc	16h/ 1 khóa	Tương tự mục số 7, nhưng với việc quản lý các khía cạnh môi trường.		28+29	20+21	
10.	Đào tạo chuyên gia đánh giá trưởng theo tiêu chuẩn quốc tế ISO 9001 ( RABQSA- AU, RABQSA- TL, RABQSA- QM)	Trưởng phòng, Quản Đốc, Phó Giám Đốc, Giám Đốc	40h/1 khóa	Đây là khóa đào tạo chuyên gia đánh giá trưởng được quốc tế công nhận (IRCA+ RABQSA) đối với Chương trình quản lý chất lượng. Khóa đào tạo cung cấp các phương pháp và kỹ năng tổ chức một cuộc đánh giá, xử lý các vấn đề trong quá trình đánh giá. Sau khóa đào tạo, các học viên có cơ hội đăng ký một cuộc kiểm tra để được công nhận quốc tế bởi Tổ chức công nhận năng lực chuyên gia RABQSA (Mỹ)			23+24+25 +26+27	6+7+8+9+10
11.	Đào tạo chuyên gia đánh giá trưởng theo tiêu chuẩn quốc tế ISO 22000 ( RABQSA- AU, RABQSA- TL, RABQSA- FS)	Trưởng phòng, Quản Đốc, Phó Giám Đốc, Giám Đốc	40h/1 khóa	Đây là khóa đào tạo chuyên gia đánh giá trưởng được quốc tế công nhận (IRCA+ RABQSA) đối với Chương trình quản lý an toàn thực phẩm. Khóa đào tạo cung cấp các phương pháp và kỹ năng tổ chức một cuộc đánh giá, xử lý các vấn đề trong quá trình đánh giá. Sau khóa đào tạo, các học viên có cơ hội đăng ký một cuộc kiểm tra để được công nhận quốc tế bởi Tổ chức công nhận năng lực chuyên gia RABQSA (Mỹ)				13+14+15+1 6+17