



Số TT	Mã lớp	Nội dung khóa đào tạo	Số ngày	Tháng 1	Tháng 2	Tháng 3	Tháng 4	Tháng 5	Tháng 6	Tháng 7	Tháng 8	Tháng 9	Tháng 10	Tháng 11	Tháng 12
<b>Nhóm 1: HỆ THỐNG QUẢN LÝ</b>															
1.	CL 02	Xây dựng & áp dụng Hệ thống quản lý Chất lượng theo ISO 9001:2015	3	-	05÷07	04÷06	08÷10	06÷08	03÷05	08÷10	05÷07	09÷11	07÷09	04÷06	02÷04
2.	CL 02.1	Kỹ năng triển khai, áp dụng và duy trì hệ thống quản lý chất lượng ISO 9001:2015	2	-	-	-	16÷17	-	-	16÷17	-	-	19÷20	-	-
3.	CL 03	Đánh giá nội bộ Hệ thống quản lý Chất lượng theo ISO 9001:2015	3	-	19÷21	23÷25	22÷24	20÷22	24÷26	22÷24	26÷28	23÷25	26÷28	25÷27	23÷25
4.	CL 03.1	Nâng cao kỹ năng đánh giá nội bộ hệ thống quản lý chất lượng ISO 9001:2015 & hệ thống quản lý Môi trường ISO 14001:2015	2	-	-	-	-	-	24÷25	-	24÷25	-	29÷30	-	-
5.	CL 04	Quản lý tổ chức để thành công bền vững. Phương pháp tiếp cận quản lý chất lượng theo TCVN ISO 9004:2018	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	CL 05	Xây dựng & áp dụng Hệ thống quản lý chất lượng theo IATF 16949:2016 – đối với các tổ chức doanh nghiệp sản xuất Ô tô và cung cấp các dịch vụ, linh kiện trong ngành ô tô.	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	CL 05.1	5 công cụ hỗ trợ Hệ thống quản lý chất lượng IATF 16949 gồm: MSA, SPC, APQP, PAPP & FMEA.	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.	CL 06	Đánh giá nội bộ Hệ thống quản lý chất lượng theo IATF 16949:2016 – đối với các tổ chức doanh nghiệp sản xuất Ô tô và cung cấp các dịch vụ, linh kiện trong ngành ô tô.	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9.	CL 07	Xây dựng & áp dụng Hệ thống quản lý môi trường theo ISO 14001:2015.	3	8÷10	-	11÷13	-	11÷13	-	13÷15	-	14÷16	-	9÷11	-
10.	CL 08	Đánh giá nội bộ Hệ thống quản lý Môi trường theo ISO 14001:2015	3	28÷30	-	25÷27	-	20÷22	-	22÷24	-	23÷25	-	25÷27	-



11.	CL 09	Xây dựng & áp dụng Hệ thống quản lý An toàn và Sức khỏe nghề nghiệp theo tiêu chuẩn <b>ISO 45001:2018</b>	3	-	19÷21	-	-	-	17÷19	-	26÷28	-	-	23÷25	-
12.	CL10	Đánh giá nội bộ Hệ thống quản lý An toàn và Sức khỏe nghề nghiệp theo tiêu chuẩn <b>ISO 45001:2018</b>	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13.	CL 11	Xây dựng & áp dụng Hệ thống quản lý Phòng Thí nghiệm theo <b>TCVN ISO/ IEC 17025:2017</b>	3	-	12÷14	11÷14	13÷15	13÷15	10÷12	13÷15	10÷12	14÷16	14÷16	11÷13	14÷16
14.	CL11-2	Kỹ năng quản lý Chất lượng và quản lý Kỹ thuật của Phòng Thí nghiệm	2	-	17÷18	-	-	21÷22	-	-	17÷18	-	-	19÷20	-
15.	CL11-3	Cập nhật và hướng dẫn chuyển đổi hệ thống tài liệu HTQL PTN ISO/ IEC 17025:2005 sang phiên bản ISO/ IEC 17025:2017	2	13÷14	-	16÷17	-	-	18÷19	-	-	21÷22	-	-	17÷18
16.	CL 12	Đánh giá nội bộ Hệ thống quản lý Phòng Thí nghiệm theo TCVN ISO/ IEC 17025:2017	3	-	24÷26	25÷27	27÷29	25÷27	24÷26	27÷29	26÷28	23÷25	26÷28	23÷25	28÷30
17.	CL 13	Xây dựng và áp dụng Hệ thống thực hành sản xuất tốt và kiểm soát các mối nguy An toàn thực phẩm (GMP- HACCP)	3	-	17÷19	-	20÷22	-	17÷19	-	19÷21	-	19÷21	-	21÷23
18.	CL 15	Xây dựng & áp dụng Hệ thống quản lý an toàn Thực phẩm theo ISO 22000:2018	3	-	-	18÷20	-	18÷20	-	22÷24	-	21÷23	-	16÷18	-
19.	CL 37	Xây dựng & áp dụng Hệ thống quản lý chất lượng cho hoạt động của các loại hình tổ chức tiến hành giám định theo TCVN ISO 17020:2012	3	-	26÷28	-	-	-	22÷24	-	24÷26	-	28÷30	-	29÷31
20.	CL39	Xây dựng & áp dụng Hệ thống chứng nhận sự phù hợp của Sản phẩm, quá trình & Dịch vụ theo ISO/ IEC 17065:2012	3	-	-	-	22÷24	-	-	22÷24	-	23÷25	-	23÷25	-



21.	CL 01	Nhận thức (Cập nhật) về Hệ thống quản lý chất lượng theo ISO 9001:2015	1	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
22.	CL07.1	Nhận thức (Cập nhật) hệ thống quản lý Môi trường theo ISO 14001:2015	1	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
23.	CL 10	Đánh giá nội bộ Hệ thống quản lý An toàn & Sức khỏe nghề nghiệp theo OHSAS 18001:2007	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
24.	CL 14	Đánh giá nội bộ Hệ thống thực hành sản xuất tốt và kiểm soát các mối nguy An toàn thực phẩm theo (GMP – HACCP)	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
25.	CL 16	Đánh giá nội bộ Hệ thống quản lý an toàn Thực phẩm theo ISO 22000:2005	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
26.	CL 17	Xây dựng & áp dụng hệ thống quản lý An toàn thực phẩm theo FSSC (ISO 22000 & PAS 220:2008) / <i>Mới</i> **	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
27.	CL 18	Đánh giá nội bộ hệ thống quản lý An toàn thực phẩm theo FSSC (ISO 22000 & PAS 220:2008) / <i>Mới</i> **	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
28.	CL 19	Xây dựng & áp dụng Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo Tiêu chuẩn BRC FOOD – Version 6:2008	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
29.	CL 20	Đánh giá nội bộ Hệ thống quản lý an toàn Thực phẩm theo Tiêu chuẩn BRC FOOD – Version 6:2008	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
30.	CL 21	Xây dựng & áp dụng Hệ thống quản lý tích hợp Chất lượng – Môi trường – An toàn sức khỏe nghề nghiệp (QEHS) theo ISO 9001, ISO 14001 và OHSAS 18001	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
31.	CL 22	Đánh giá nội bộ Hệ thống quản lý tích hợp Chất lượng – Môi trường – An toàn sức khỏe nghề nghiệp (QEHS) theo ISO 9001, ISO	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp



		14001 và OHSAS 18001		
32.	CL 23	Xây dựng & áp dụng Hệ thống thực hành tốt sản xuất thuốc theo tiêu chuẩn GMP WHO (Ver 2006)-áp dụng đồng thời cho ngành Mỹ phẩm (GMP ASEAN) / <i>Mới</i> **	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
33.	CL 23.1	Hướng dẫn thẩm định theo yêu cầu GMP WHO gồm: TĐ nhà xưởng thiết bị, TĐ Quy trình SX, TĐ vệ sinh, TĐ phương pháp thử, TĐ độ ổn định của sản phẩm / <i>Mới</i> **	2	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
34.	CL 24	Xây dựng & áp dụng Hệ thống thực hành tốt sản xuất bao bì dược phẩm theo tiêu chuẩn ISO 15378:2011 / <i>Mới</i> **	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
35.	CL 24.1	Hướng dẫn thẩm định theo yêu tiêu chuẩn ISO 15378:2011 gồm: TĐ nhà xưởng thiết bị, TĐ Quy trình SX, TĐ vệ sinh, TĐ phương pháp thử, TĐ độ ổn định của sản phẩm	2	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
36.	CL 25	Thanh tra nội bộ Hệ thống thực hành tốt sản xuất thuốc theo tiêu chuẩn GMP WHO (Ver 2006) – áp dụng đồng thời cho ngành Mỹ phẩm (GMP ASEAN) )	2	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
37.	CL 26	Thanh tra nội bộ Hệ thống thực hành tốt sản xuất bao bì dược phẩm theo tiêu chuẩn ISO 15378:2011	2	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
38.	CL 27	Xây dựng & áp dụng Hệ thống thực hành nông nghiệp tốt theo tiêu chuẩn GLOBAL GAP	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
39.	CL 28	Đánh giá nội bộ Hệ thống thực hành nông nghiệp tốt theo tiêu chuẩn GLOBAL GAP	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
40.	CL 29	Xây dựng hệ thống Quản trị rủi ro trong Doanh nghiệp theo TCVN ISO	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp



		31000:2011		
41.	CL30	Đánh giá nội bộ hệ thống Quản trị rủi ro trong Doanh nghiệp theo TCVN ISO 31000:2011	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
42.	CL 31	Xây dựng & áp dụng Hệ thống quản lý Năng lượng theo ISO 50001:2011	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
43.	CL 32	Đánh giá nội bộ Hệ thống quản lý Năng lượng theo ISO 50001:2011	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
44.	CL 33	Xây dựng & áp dụng Hệ thống quản lý chất lượng cho Dụng cụ y tế theo ISO 13485:2003	2	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
45.	CL 34	Đánh giá nội bộ Hệ thống quản lý chất lượng cho Dụng cụ y tế theo ISO 13485:2003	2	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
46.	CL 35	Xây dựng & áp dụng Hệ thống quản lý chất lượng cho Phòng xét nghiệm y tế theo ISO 15189:2012 / <i>Mới</i> **	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
47.	CL 36	Đánh giá nội bộ Hệ thống quản lý chất lượng cho Phòng xét nghiệm y tế theo ISO 15189:2012 / <i>Mới</i> **	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
48.	CL 38	Đánh giá nội bộ Hệ thống quản lý chất lượng cho hoạt động của các loại hình tổ chức tiến hành giám định theo ISO 17020:2012	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
49.	CL 40	Đánh giá nội bộ Hệ thống chứng nhận sự phù hợp của Sản phẩm, quá trình & Dịch vụ theo ISO/ IEC 17065:2012	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
50.	CL 41	Nhận thức về Hệ thống quản lý chất lượng chuyên ngành dầu khí ISO/TS 29001:2010	2	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
51.	CL 42	Cải tiến HTQLCL và nâng cao hiệu quả hoạt động của Doanh nghiệp	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
52.	CL43	Xây dựng & áp dụng Hệ thống quản lý An toàn thông tin theo ISO/IEC 27001:2013	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp



53.	CL44	Đánh giá nội bộ Hệ thống quản lý An toàn thông tin theo ISO/IEC 27001:2013	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp											
<b>Nhóm 2: CÔNG CỤ NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG</b>															
1.	NS 01	Lý thuyết & Thực hành 5S	2	-	10÷11	04÷05	-	-	04÷05	-	05÷06	-	06÷07	-	-
2.	NS 03	Các công cụ thống kê dùng kiểm soát & cải tiến chất lượng (7 công cụ thống kê)	3	-	-	11÷13	-	20÷22	-	22÷24	-	21÷23	-	-	16÷18
3.	NS 05	Hoạch định và quản lý theo mục tiêu (MBO)	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	NS 08	7 công cụ mới dùng trong quản lý	2	03÷04	-	07÷08	13÷15	-	15÷17	-	-	14÷16	12÷14	-	14÷16
5.	NS 09	Kỹ năng quản lý dành cho cấp Quản đốc & Tổ trưởng	3	-	19÷21	27÷29	-	18÷20	-	15÷17	-	16÷18	-	18÷20	-
6.	NS 11	Quản lý chất lượng toàn diện (TQM)	2	-	-	26÷27	08÷10	-	29÷30	09÷10	-	24÷25	08÷09	-	30÷31
7.	NS 12	Duy trì năng suất toàn diện (TPM)	3	-	-	23÷25	-	13÷15	-	-	12÷14	-	14÷16	-	-
8.	NS 14	Xây dựng và thực hành nhóm cải tiến chất lượng (QCC)	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9.	NS 15	Các chỉ số hoạt động chính (KPI)	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10.	NS 17	Áp dụng Lean 6 sigma trong Doanh nghiệp	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11.	NS 18	Sản xuất Tinh gọn (Lean Manufacturing)	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12.	NS 23	Đảm bảo và cải tiến hệ thống chất lượng (QA/ QC)	4	-	-	09÷14	-	18÷21	-	21÷24	-	22÷25	-	24÷27	-
13.	NS 24	Cải tiến năng suất chất lượng thông qua chương trình Kaizen và 5S	3	-	26÷28	23÷25	-	-	17÷19	-	24÷26	-	21÷23	-	-
14.	NS 26	Phương pháp nhận dạng và loại bỏ lãng phí trong Doanh nghiệp	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15.	NS 28	Kỹ năng quản lý công việc hàng ngày – dành cho quản lý cấp trung (thực hành quản lý nhân sự & điều độ sản xuất)	2	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp											
16.	NS35	Hoạch toán chi phí đồng nguyên liệu	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp											



		(Material Flow Cost Accounting – MFCA)		
17.	NS 16	Quản lý kho bãi (logistic management)	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
18.	NS 02	Kiểm soát chi phí chất lượng (Cost of Quality - COQ)	2	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
19.	NS 04	Triển khai chức năng chất lượng (Quality Function Deployment – QFD)	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
20.	NS 06	Hệ thống Thẻ cân bằng điểm - BSC (Balanced Scorecard)	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
21.	NS 07	Cải tiến năng suất thông qua phân tích kỹ thuật công nghiệp (IE)	2	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
22.	NS 10	Kỹ năng quản lý của Giám đốc Chất lượng	2	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
23.	NS 13	Đo lường, phân tích & cải tiến năng suất	2	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
24.	NS 19	Thực hành Cải tiến trong Doanh nghiệp (Kaizen)	3	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
25.	NS 20	Cán bộ năng suất chất lượng tại Doanh nghiệp	4	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
26.	NS 21	Chuyên gia tư vấn năng suất chất lượng	4	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
27.	NS25	Đổi sách và thực hành tốt nhất	2	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
28.	NS 27	Quản lý văn phòng tinh gọn	2	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
29.	NS 29	Kỹ thuật lấy mẫu kiểm tra định tính & định lượng (Kỹ thuật AQL theo ISO 2859 & phân tích kết quả lấy mẫu dựa trên kỹ thuật thống kê).	2	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
30.	NS 30	Chuyển đổi sản xuất nhanh	2	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
31.	NS 31	Sơ đồ dòng chảy giá trị - Value stream mapping (VSM)	2	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
32.	NS 32	Công cụ ngăn ngừa sai lỗi Poka- Yoke	2	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp



33.	NS 33	Tính toán chỉ số năng suất tổng thể - Total Factors Productivity (TFP)	2	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
34.	NS 34	Năng suất xanh – Green Productivity (Các công cụ năng suất hỗ trợ phát triển bền vững và thân thiện với môi trường)	2	Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp

**Nhóm 3: KỸ NĂNG MỀM (đào tạo theo yêu cầu của Doanh nghiệp)**

1.	KN 01	Kỹ năng quản lý thông qua sử dụng hiệu quả quyền lực, Kỹ năng lãnh đạo	2	
2.	KN 02	Kỹ năng tự tạo động lực, tạo và truyền động lực cho nhân viên của cấp quản lý	2	
3.	KN 03	Kỹ năng quản lý hiệu quả - Các biện pháp giảm chi phí sản xuất và thân thiện với Môi trường (Good Housekeeping – GHK)	3	
4.	KN 04	Kỹ năng quản lý quan hệ khách hàng (Customer relationship management) và phòng ngừa sự cố & khủng hoảng	2	
5.	KN 05	Phương pháp và kỹ năng quản lý	2	
6.	KN 06	Kỹ năng quản lý sự thay đổi (4M changes)	2	
7.	KN 07	Nâng cao kỹ năng sáng tạo cho nhân viên và đề xuất sáng kiến	2	
8.	KN 08	Kỹ năng thông tin	2	
9.	KN 09	Văn hóa doanh nghiệp	2	
10.	KN 10	Kỹ năng thuyết trình	2	
11.	KN 11	Kỹ năng làm việc nhóm & giải quyết vấn đề	2	
12.	KN 12	Kỹ năng quản lý thời gian	2	

**Nhóm 4: THỬ NGHIỆM – PHÂN TÍCH (bao gồm lý thuyết & thực hành phân tích)**

**4A. THỬ NGHIỆM VI SINH**





1.	TN 01	Kỹ thuật phân tích vi sinh trong thực phẩm (08 chỉ tiêu cơ bản theo Qui định của Bộ Y Tế)	5	1	2	09÷13	4	5	6	7	8	9	10	11	-12
2.	TN 02	Kỹ thuật phân tích vi sinh trong nước	5	Sẽ thông báo thời gian tổ chức cụ thể trong kế hoạch chiêu sinh từng Quý (nếu có) Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp											
3.	TN 03	Kỹ thuật phân tích vi sinh nâng cao theo từng chuyên đề	4												
<b>4B. THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM</b>															
1.	TN 04	Kỹ thuật phân tích các thành phần : Metanol, Aldehyde, Ester, Rượu bậc cao trong rượu và cồn bằng phương pháp sắc ký khí	3	Sẽ thông báo thời gian tổ chức cụ thể trong kế hoạch chiêu sinh từng Quý (nếu có) Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp											
2.	TN 05	Kỹ thuật phân tích các chỉ tiêu cơ bản sản phẩm thực phẩm & thức ăn chăn nuôi.	5												
3.	TN 06	Kỹ thuật phân tích các sản phẩm thực phẩm theo từng chuyên đề: Sữa, Mì ăn liền, Dầu mỡ...	5												
4.	TN 07	Kỹ thuật phân tích aflatoxin trong thực phẩm bằng Sắc ký lỏng hiệu năng cao.	3												
5.	TN 08	Kỹ thuật phân tích kháng sinh trong thực phẩm bằng LC-MS-MS.	4												
6.	TN 09	Kỹ thuật phân tích các vitamin trong thực phẩm bằng Sắc ký lỏng hiệu năng cao.	4	Sẽ thông báo thời gian tổ chức cụ thể trong kế hoạch chiêu sinh từng Quý (nếu có) Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp											
7.	TN 10	Kỹ thuật phân tích kim loại nặng trong thực phẩm bằng phương pháp phổ hấp thụ nguyên tử	5												
8.	TN 11	Kỹ thuật phân tích kim loại nặng trong thực phẩm	5												
<b>4C. THỬ NGHIỆM MÔI TRƯỜNG</b>															
1.	TN 12	Kỹ thuật phân tích nước uống và nước sinh	5	Sẽ thông báo thời gian tổ chức cụ thể trong kế hoạch chiêu sinh từng Quý (nếu có)											



		hoạt.		Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
2.	TN 13	Kỹ thuật phân tích nước thải.	5	
3.	TN 14	Kỹ thuật phân tích dư lượng thuốc trừ sâu trong thực phẩm bằng phương pháp sắc ký khí.	5	
4.	TN 15	Kỹ thuật phân tích dư lượng thuốc trừ sâu bằng phương pháp sắc ký lỏng.	5	
5.	TN 16	Kỹ thuật phân tích dư lượng thuốc trừ sâu trong thủy sản bằng phương pháp sắc ký khí ghép khối phổ.	5	
6.	TN 17	Kỹ thuật phân tích các hợp chất cấm sử dụng trong vật liệu bằng Sắc ký lỏng hiệu năng cao.	4	
7.	TN 18	Kỹ thuật phân tích kim loại nặng trong vật liệu bằng phổ hấp thụ nguyên tử.	5	
8.	TN 19	Kỹ thuật phân tích dư lượng kháng sinh bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao ghép khối phổ.	5	
9.	TN 20	Kỹ thuật sắc ký khí theo từng nhóm sản phẩm.	5	
10.	TN 21	Kỹ thuật sắc ký lỏng hiệu năng cao theo từng nhóm sản phẩm	5	
11.	TN 22	Kỹ thuật xác định kim loại nặng: cadimi, chì, đồng, kẽm trong nước sinh hoạt và nước thải bằng kỹ thuật phổ phát xạ ICP-OES	5	
<b>4D. THỬ NGHIỆM PHÂN BÓN</b>				
1.	TN 23	Kỹ thuật phân tích phân bón	4	Sẽ thông báo thời gian tổ chức cụ thể trong kế hoạch chiêu sinh từng Quý (nếu có) Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
2.	TN 24	Kỹ thuật phân tích vi sinh sản phẩm phân bón	5	



**4E. THỬ NGHIỆM DẦU KHÍ**

1.	<b>TN 25</b>	Kỹ thuật phân tích dầu diesel (DO) và dầu fuel (FO).	7	Sẽ thông báo thời gian tổ chức cụ thể trong kế hoạch chiêu sinh từng Quý (nếu có) Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
2.	<b>TN 26</b>	Kỹ thuật phân tích sản phẩm nhớt	5	
3.	<b>TN 27</b>	Kỹ thuật phân tích sản phẩm xăng máy bay.	7	

**4F. THỬ NGHIỆM ĐIỆN**

4.	<b>TN 28</b>	Thử nghiệm cáp và dây điện trung thế.	5	Sẽ thông báo thời gian tổ chức cụ thể trong kế hoạch chiêu sinh từng Quý (nếu có) Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
5.	<b>TN 29</b>	Thử nghiệm cáp và dây điện hạ thế.	5	
6.	<b>TN 30</b>	Thử nghiệm dây điện trần.	5	
7.	<b>TN 31</b>	Thử nghiệm an toàn sản phẩm điện gia dụng.	4	

**4G. THỬ NGHIỆM KHÔNG PHÁ HỦY (NDT)**

1.	<b>TN 32</b>	Kiểm tra không phá hủy vật liệu bằng PP bột từ – MT	4	Sẽ thông báo thời gian tổ chức cụ thể trong kế hoạch chiêu sinh từng Quý (nếu có) Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp
2.	<b>TN 33</b>	Kiểm tra không phá hủy vật liệu bằng phương pháp thẩm thấu – PT	3	
3.	<b>TN 34</b>	Kiểm tra không phá hủy vật liệu bằng phương pháp siêu âm – UT	11	
4.	<b>TN 35</b>	Kiểm tra không phá hủy vật liệu bằng phương pháp chụp ảnh phóng xạ - RT	11	
5.	<b>TN 36</b>	Kỹ thuật giải đoán phim chụp ảnh phóng xạ - RI	6	

**4H. THỬ NGHIỆM CHUYÊN NGÀNH XÂY DỰNG**

1.	<b>TN 37</b>	Kiến thức, kỹ năng, quản lý phòng thí nghiệm chuyên ngành xây dựng	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2.	<b>TN 38</b>	Thử nghiệm cơ lý xi măng	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12



3.	TN 39	Thử nghiệm cốt liệu dùng cho bê tông & vữa xây dựng	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
4.	TN 40	Thử nghiệm bê tông xi măng	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
5.	TN 41	Thử nghiệm vữa xây dựng	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
6.	TN 42	Thử nghiệm tính chất cơ lý của bê tông nhựa và vật liệu chế tạo bê tông nhựa	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
7.	TN 45	Thử nghiệm các tính chất cơ lý của đất trong phòng và đất ngoài hiện trường	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
8.	TN 46	Thử nghiệm các chỉ tiêu hóa cốt liệu và xi măng	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
9.	TN 47	Thử nghiệm các chỉ tiêu hóa nước dùng trong xây dựng	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
10.	TN48	Thử nghiệm không phá hủy kết cấu công trình (đánh giá chất lượng kết cấu bê tông & bê tông cốt thép)	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
11.	TN49	Thử nghiệm thép xây dựng	4	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
12.	TN50	Kiểm tra chất lượng sản phẩm (KCS) về xi măng	3	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
13.	TN51	Kiểm tra chất lượng sản phẩm (KCS) về bê tông và bê tông trộn sẵn	3	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
14.	TN52	Quản lý trạm trộn bê tông	3	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

**Nhóm 5: NGHIỆP VỤ TIÊU CHUẨN – ĐO LƯỜNG – CHẤT LƯỢNG**

1.	NV 01	Hệ thống mã số mã vạch GS1 và các ứng dụng (khóa mới)	2	Sẽ thông báo thời gian tổ chức cụ thể trong kế hoạch chiêu sinh từng Quý (nếu có) Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp											
2.	NV 02	Đảm bảo chất lượng kết quả thử nghiệm hóa lý	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
3.	NV 03	Xác nhận giá trị sử dụng phương pháp thử	3	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12




		(Phê duyệt phương pháp thử) lĩnh vực hóa lý													
4.	NV 04	Tính toán độ không đảm bảo đo trong Hiệu chuẩn các thiết bị đo lường	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
5.	NV 05	Tính toán độ không đảm bảo đo cho Kết quả thử nghiệm hóa lý	3	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
6.	NV 06	Tính toán độ không đảm bảo đo và thẩm định Kết quả thử nghiệm vi sinh	3	Sẽ thông báo thời gian tổ chức cụ thể trong kế hoạch chiêu sinh từng Quý (nếu có) Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp											
7.	NV 10	<b>Đảm bảo chất lượng kết quả hiệu chuẩn, Xác nhận giá trị sử dụng phương pháp hiệu chuẩn</b>	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
8.	NV 11	<b>Đánh giá độ không đảm bảo đo trong lĩnh vực thử nghiệm xây dựng</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">LỚP MỚI</span>	3	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
9.	NV 12	<b>Đào tạo nhận thức về Quản lý sử dụng các chất nguy hại trong sản xuất linh kiện điện tử theo các yêu cầu của tiêu chuẩn RoHS, Halogen free, REACH.</b>	2	Sẽ thông báo thời gian tổ chức cụ thể trong kế hoạch chiêu sinh từng Quý (nếu có) Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp											
10.	NV 13	<b>QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG LPG, CONDENSATE</b>	2												

## Nhóm 6: KỸ THUẬT HIỆU CHUẨN & KIỂM ĐỊNH VỀ ĐO LƯỜNG

### 6A. KIỂM ĐỊNH VIÊN ĐO LƯỜNG

1.	KD 01	Kiểm định viên Cân phân tích & Cân kỹ thuật	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2.	KD 02	Kiểm định viên Cân thông dụng	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
3.	KD 03	Kiểm định viên Cân Ôtô	9	Sẽ thông báo thời gian tổ chức cụ thể trong kế hoạch chiêu sinh từng Quý (nếu có) Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp											
4.	KD 04	Kiểm định viên cột đo nhiên liệu	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
5.	KD 05	Kiểm định viên áp kế lò xo	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
6.	KD 06	Kiểm định viên công tơ điện xoay chiều kiểu cảm ứng	9	Sẽ thông báo thời gian tổ chức cụ thể trong kế hoạch chiêu sinh từng Quý (nếu có) Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp											



7.	<b>KD 07</b>	Kiểm định viên công tơ điện tử	<b>9</b>												
8.	<b>KD 08</b>	Kiểm định viên máy biến dòng, biến áp đo lường	<b>8</b>												
9.	<b>KD 09</b>	Kiểm định viên máy đo điện trở tiếp đất và điện trở cách điện	<b>8</b>												
10.	<b>KD 10</b>	Kiểm định viên đồng hồ nước lạnh	<b>5</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
11.	<b>KD 11</b>	Kiểm định viên máy đo độ ẩm hạt	<b>5</b>	Sẽ thông báo thời gian tổ chức cụ thể trong kế hoạch chiêu sinh từng Quý (nếu có) Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp											
<b>6B. KỸ THUẬT VIÊN ĐO LƯỜNG</b>															
1.	<b>KT 01</b>	Hướng dẫn sử dụng, kiểm tra và hiệu chuẩn các dụng cụ đo nhiệt độ	<b>4</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2.	<b>KT 01-1</b>	Hướng dẫn sử dụng, kiểm tra và hiệu chuẩn nhiệt ẩm kế	<b>2</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
3.	<b>KT 02</b>	Kỹ thuật đo áp suất - Hướng dẫn hiệu chuẩn các dụng cụ đo áp suất	<b>4</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
4.	<b>KT 03</b>	Hướng dẫn phương pháp hiệu chuẩn và đánh giá độ chính xác các loại bộ chuyển đổi nhiệt độ và đo áp suất 	<b>5</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
5.	<b>KT 04</b>	Hướng dẫn sử dụng, kiểm tra và hiệu chuẩn các dụng cụ đo điện thông dụng	<b>4</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
6.	<b>KT 05</b>	Hướng dẫn sử dụng, kiểm tra và hiệu chuẩn cân cấp I và cân cấp II (cân phân tích và cân kỹ thuật)	<b>4</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
7.	<b>KT 06</b>	Hướng dẫn sử dụng, kiểm tra hiệu chuẩn phương tiện đo thể tích thí nghiệm (gồm các loại Pipet, buret, dụng cụ thể tích bằng thủy tinh)	<b>3</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
8.	<b>KT 07</b>	Hướng dẫn sử dụng, kiểm tra và hiệu chuẩn các dụng cụ đo độ dài	<b>4</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12



9.	<b>KT 08</b>	Hướng dẫn sử dụng, kiểm tra và hiệu chuẩn các phương tiện đo lực: lực kế, cảm biến lực, máy thử độ bền kéo nén....	3	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
10.	<b>KT 09</b>	Hướng dẫn sử dụng, kiểm tra, hiệu chuẩn nội bộ dụng cụ đo lường phòng thí nghiệm.	4	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
11.	<b>KT 10</b>	Hướng dẫn sử dụng, kiểm tra, hiệu chuẩn, sửa chữa nhỏ cân bàn điện tử và cân đồng hồ lò xo (cân cấp III và cân cấp IIII)	4	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
12.	<b>KT 11</b>	Các kiến thức cơ bản về kiểm định, hiệu chuẩn phương tiện đo.	3	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
13.	<b>KT 12</b>	Hướng dẫn sử dụng, kiểm tra và hiệu chuẩn cân sấy ẩm và máy đo độ ẩm ( <i>khóa mới</i> )	3	Sẽ thông báo thời gian tổ chức cụ thể trong kế hoạch chiêu sinh từng Quý (nếu có) Tổ chức theo yêu cầu cụ thể tại địa điểm của Tổ chức/ Doanh nghiệp											
14.	<b>KT 13</b>	Phương pháp hiệu chuẩn, kiểm tra đồng hồ đo lưu lượng chất lỏng dùng trong công nghiệp	4	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

\*\*\*\*\*

Mọi thông tin góp ý hoặc thắc mắc về nội dung trên, xin Quý Tổ chức/ Doanh nghiệp vui lòng liên lạc với chúng tôi để được sự hỗ trợ kịp thời theo thông tin sau:

**Trung tâm Năng suất Chất lượng – Trung tâm Kỹ thuật 3**

**Địa chỉ: Phòng 702 - 49 Pasteur, Quận 1, TPHCM;**

**Điện thoại: 028. 8294 274 (số NB: 702 & 722); 028. 3821 5497; 028. 3821 3373**

**Fax: (028) 3821 5497**

**Email: [dc.dt@quatest3.com.vn](mailto:dc.dt@quatest3.com.vn); Website: [www.quatest3.com.vn](http://www.quatest3.com.vn)**

Rất mong được hợp tác cùng Quý Tổ chức/ Doanh nghiệp trong thời gian sắp tới.

Trân trọng kính chào!