

## CHƯƠNG TRÌNH HỢP TÁC KỸ THUẬT



### QUẢN LÝ TỔNG HỢP CÁC HOẠT ĐỘNG ĐÀM PHÁ TỈNH THỪA THIÊN HUẾ (DỰ ÁN IMOLA)

TỔ CHỨC

TẬP HUẤN

GIẢNG VIÊN NGUỒN

VỀ

CHẾ BIẾN THỰC PHẨM CƠ SỞ - NÂNG CAO NĂNG LỰC THÔNG QUA  
PHÁT TRIỂN KỸ NĂNG KINH DOANH

HUẾ, VIỆT NAM

BÁO CÁO CHUYỂN CÔNG TÁC VIỆT NAM LẦN II

6 - 25 THÁNG 10

NĂM 2007

Tiến sỹ. NARIN TONGSIRI  
TRƯỞNG NHÓM  
TƯ VẤN QUỐC TẾ

## TÓM TẮT

FAO đã khởi động một Dự án có tên “Quản lý Tổng hợp các Hoạt động Đầm phá tỉnh Thừa Thiên Huế (Dự án IMOLA) với mã số GCP/VIE/029/ITA vào tháng 8 năm 2005. Dự án tập trung vào cải thiện mưu sinh của người dân mà không làm ảnh hưởng đến môi trường. Sau hai năm thực hiện, IMOLA nhận thấy rằng “chế biến thực phẩm cơ sở” có thể có ích cho người dân trong việc nâng cao thu nhập bằng cách chế biến các sản phẩm sẵn có ở địa phương. Tiến sỹ Narin Tongsiri, Tư vấn Quốc tế về Chế biến Thực phẩm cơ sở đã được tuyển đến Huế vào tháng 8 năm 2007, ông đã đề xuất một chương trình tập huấn lên IMOLA và IMOLA đã đồng ý tiến hành tập huấn từ ngày 8-23/10/2007. IMOLA đã chuẩn bị trường tập huấn ở Huế và mua trang thiết bị với sự hỗ trợ từ Cô Tuất và Cô Hà thuộc Viện Cơ Điện và Công nghệ sau thu hoạch, Hà Nội để mua một số trang thiết bị từ Hà Nội. Tiến sỹ Narin đã đến vào ngày 6/10 và bắt đầu tìm các cơ sở làm tủ sấy dùng năng lượng mặt trời và tủ hun khói vào ngày 7/10/2007. Cuối cùng mọi thứ cũng đã sẵn sàng để khai mạc khoá tập huấn vào ngày 8/10/2007 với 25 thành viên tham gia từ hai trường và sáu xã. Khoá tập huấn diễn ra tốt đẹp với rất nhiều bài thực hành về từng chủ đề một. Cá hun khói đã được chế biến với kế hoạch rất thú vị. Do hầu như ngày nào cũng mưa do đó tủ sấy dùng năng lượng mặt trời đã được bổ sung sức nóng bằng lò sấy dùng than. Trong phần chế biến thực hành, các học viên, đã thực hiện 24 sản phẩm từ cá, gạo, bí đỏ, đậu tương, đậu phụng, khoai môn, khoai lang, khoai tây, dứa, đu đủ và tré. Họ đã làm 3 sản phẩm địa phương, ví dụ như snack đậu phụng, bánh què, và tré. Họ đã được học về tiếp thị, doanh nghiệp nhỏ, giao tiếp, chuyển giao công nghệ theo cách thực hành để họ có thể áp dụng vào trong đời sống thực tế. Họ đã chuẩn bị mọi kế hoạch hoạt động tốt và trình bày trước cả lớp. Nếu kế hoạch hoạt động tốt, IMOLA có thể xem xét hỗ trợ họ khi họ quay trở về.

# **NỘI DUNG**

## **1. GIỚI THIỆU**

### **1.1 BỐI CẢNH VÀ ĐÁNH GIÁ**

### **1.2 MỤC TIÊU**

## **2. CÁC HOẠT ĐỘNG, KẾT QUẢ VÀ KẾT LUẬN**

### **2.1 CÁC HOẠT ĐỘNG**

#### **2.1.1 GẶP GỠ MỌI NGƯỜI**

#### **2.1.2 THĂM CÁC ĐỊA ĐIỂM**

#### **2.1.3 HỌP VÀ THẢO LUẬN**

### **2.2 KẾT QUẢ**

### **2.3 KẾT LUẬN**

## **3. KIẾN NGHỊ**

## **PHỤ LỤC.**

**PHỤ LỤC I.** Lịch làm việc của Tư vấn Quốc tế, Trưởng Nhóm - Tiến sỹ Narin Tonghiri.

## I. GIỚI THIỆU

### 1.1 NỀN TẢNG VÀ ĐÁNH GIÁ

Trong những năm gần đây, nguồn tài nguyên hải sản ven bờ và Đầm phá Tam Giang ở Huế giảm một cách nhanh chóng. Việc đánh bắt sai quy định và các hoạt động nuôi trồng thủy sản diễn ra ồ ạt, gây ra giảm nguồn cá tự nhiên và suy thoái ven bờ cũng như nghèo đói ở các xã đánh bắt ven bờ. Các xã đánh bắt rất dễ bị ảnh hưởng bởi thiên tai và những va chạm khác cần có kế hoạch quản lý tốt hơn và cơ hội tiếp thu những nghề an toàn hơn đối với hệ sinh thái và an toàn đối với người dân, bền vững và lấy con người làm trung tâm, công bằng xã hội và có thể tạo ra thực phẩm, công việc và tiền bạc.

Số dân phụ thuộc vào hệ thống đầm phá về mưu sinh và chính quyền địa phương, với sự hỗ trợ của Bộ Thủy sản đã quyết định phải làm một cái gì đó gấp để ngăn chặn hiện tượng suy thoái môi trường đầm phá và đồng thời đảm bảo việc sử dụng bền vững dài hạn nguồn tài nguyên đầm phá.

Tháng 7/2004, FAO/Ủy Ban Tham vấn của Chính phủ Ý về Hợp tác Phát triển đã phê duyệt dự án và tháng 10/2004 văn kiện dự án đã chính thức được thông qua sau đó vào tháng 3/2005 chính thức được chính phủ Việt Nam phê duyệt.

Dự án sẽ được chia thành các hợp phần hoạt động, phản ánh các vấn đề then chốt trong mục tiêu giải quyết của dự án. Đối với một dự án lớn như IMOLA thì mỗi hợp phần được xem là một tiểu dự án riêng biệt có khung cấu trúc (logframe) riêng. Mỗi tiểu dự án (hay hợp phần) sẽ hoàn thành nhờ thực hiện khối lượng công việc.

Kế hoạch hoạt động dự án sẽ giúp ta hình dung được các hợp phần hay tiểu dự án là các yếu tố thiết kế ra để xử trí một vấn đề cụ thể; các hợp phần dự án sẽ do các thành phần sau đây xác định: một vấn đề đủ điều kiện, một nhóm tác nghiệp chịu trách nhiệm điều tra vấn đề và tiến hành hoạt động, một tổ chức tham khảo có trách nhiệm đảm bảo kết quả cùng các công cụ và phương pháp hoạt động.

Các hợp phần dự án sẽ điều tra vấn đề cụ thể bằng các phương pháp khoa học, sẽ thiết lập các mô hình và kết quả khái niệm mà khi đã kiểm nghiệm, sẽ được lồng vào trong Kế Hoạch Quản Lý Đầm Phá Tổng Hợp.

Các công cụ và phương pháp luận sẽ được phát triển và triển khai trong các giai đoạn thực hiện dự án, trong khi thu thập dữ liệu, trong khi thí nghiệm mô hình, trong khi thực hiện qui hoạch quản lý và giám sát tiếp theo.

Tập huấn sẽ được thực hiện trong các giai đoạn khác nhau của quá trình thực hiện dự án, mục đích là chuẩn bị đội ngũ và nhân viên điều tra, giáo dục nhân viên tập huấn, giúp các nhà quản lý và chính quyền làm quen với nguyên tắc qui hoạch tổng thể hiện đại.

Cấu trúc hoạt động là mô hình thiết kế hoạt động của dự án, trong đó có một Nhóm Quản Lý Dự án sẽ điều khiển các hoạt động và giữ quan hệ với chính phủ và các cơ quan quốc tế. Tất cả các vấn đề liên quan đến tài nguyên sẽ do một Nhóm Tài nguyên (Natural Resources Unit – NRU) và những người làm về tài nguyên cùng một Nhóm Nhân lực (Human Resources Unit - HRU) giải quyết.

Sau khi dự án thực hiện được hai năm, IMOLA nhận ra rằng chế biến thực phẩm cơ sở cần được giới thiệu cho các xã nhằm hỗ trợ những nhóm người dễ bị tổn thương cải thiện đời sống với việc nâng cao thu nhập.

Tiến sỹ Narin Tongsiri và Cô Lakkana Rujanakraikarn, Tư vấn Quốc tế về chế biến thực phẩm cơ sở đã được tuyển dụng để tiến hành một khoá tập huấn trong vòng ba tuần tại Huế. Hai tư vấn trong nước, Cô Tuất và Cô Hà, từ Hà Nội được tuyển để hỗ trợ khoá tập huấn. IMOLA sẽ lựa chọn 25 học viên với sự tư vấn của Trưởng Nhóm. Khoá tập huấn sẽ bắt đầu từ ngày 8/10 cho đến 24/10/2007.

## **1.2 MỤC TIÊU CHUYỂN CÔNG TÁC**

1.2.1 Hỗ trợ IMOLA chuẩn bị tập huấn giảng viên nguồn (TOT) về chế biến thực phẩm, tiếp thị và doanh nghiệp nhỏ;

1.2.2 Tiến hành điều hành đợt tập huấn một cách tổng thể, đảm bảo tất cả các hoạt động liên quan đến tập huấn diễn ra trôi chảy và hiệu quả;

1.2.3 Điều phối với các tập huấn viên trong nước và quốc tế cũng như hợp phần đào tạo của IMOLA nhằm đảm bảo việc thực hiện tập huấn giảng viên nguồn có hiệu quả;

1.2.4 Là giảng viên chính, cán bộ hướng dẫn bài tập và các chuyên thực địa cụ thể là liên quan đến tiếp thị, doanh nghiệp nhỏ và giao tiếp trong đợt tập huấn Đào tạo giảng viên nguồn;

1.2.5 Hỗ trợ những cán bộ nguồn khác về bài giảng, bài tập và thăm thực địa liên quan đến chế biến thực phẩm trong đợt tập huấn; và

1.2.6 Chuẩn bị báo cáo đánh giá tập huấn với thiết kế tập huấn chi tiết, lịch biểu, ngân sách (rõ ràng theo các hạng mục chi phí và dòng ngân sách), chương trình hành động theo số lượng người tham gia tập huấn và đánh giá tổng thể khoá học.

## **2. HOẠT ĐỘNG, KẾT QUẢ VÀ KIẾN NGHỊ**

### **2.1 HOẠT ĐỘNG**

#### **2.1.1 GẶP GỠ MỌI NGƯỜI**

- Hợp với Baku dự án IMOLA
- Hợp với Bà Hoàng Thị Mai, Giám đốc, GTTTC, và Phó Giám đốc, Huế

#### **2.1.2 NHỮNG NƠI ĐẾN THĂM**

- Thăm cơ sở bánh ngọt pháp

### 2.1.3 HỢP HÀNH VÀ THẢO LUẬN

2.1.3.1 Hợp với Baku, Lakkana về Chương trình tập huấn, mua trang thiết bị, máy sấy dùng năng lượng mặt trời, xây tủ hun khói

## 2.2 KẾT QUẢ

2.2.1 Phòng tập huấn và trang thiết bị tại GTTTC

Do trung tâm có cơ sở vật chất như phòng học, phòng chế biến và một số trang thiết bị cơ bản tốt. Nên IMOLA đã cung cấp một số trang thiết bị về chế biến thực phẩm cho trung tâm, nên hiện nay Trung tâm đã được trang bị tốt cho việc tập huấn chế biến thực phẩm. Họ có thể tập huấn cho khoảng từ 25 đến 30 học viên cùng lúc. Và với sự hỗ trợ của IMOLA, trung tâm có thể bổ sung thêm khoá học về chế biến thực phẩm vào trong khoá học chung cho sinh viên của mình.

2.2.2 Thành phần tham gia

### DANH SÁCH THAM GIA TẬP HUẤN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TIẾP THỊ VÀ DOANH NGHIỆP NHỎ

Học viên từ	Số lượng mời	Tên đầy đủ	Tuổi	Giới tính	Học vấn
<b>Cấp xã</b>					
Vinh Phú	2	Hà Thị Trí	40	Nữ	12/12
		Trần Thị Nờ	34	nữ	9/12
Lộc Bình	2	Lê Thị Trang	44	nữ	11/12
		Lê Thị Huế	41	nữ	9/12
Phú Xuân	2	Bùi Thị Kim Liên	24	nữ	9/12
		Nguyễn Thị Lũ	18	nữ	9/12
Vinh Hiền	2	Huỳnh Thị Hiền	45	nữ	11/12
		Trần Thị Thu Hường	50	nữ	12/12
Hải Dương	2	Huỳnh Thị Thu	44	nữ	9/12
		<a href="#">Đào Duy Hưng</a>	46	nam	9/12
Quảng Công	2	Lê Thị Hiền Lương	44	nữ	9/12
		Dương Thị Chi	39	nữ	9/12
<b>Hội phụ nữ huyện</b>					
Hương Trà	1	Hoàng Thị Uyên	49	nữ	12/12
Quảng Điền	1	Hồ Thị Lê	48	nữ	9/12
Phú Lộc	2	Nguyễn Thị Lan	44	nữ	10/12
		Hà Thị Bích Lộc	27	nữ	12/12
Phú Vang (Phú Thượng)	2	Lê Thị Thu Hà		nữ	
		Trương Thị Năm		nữ	
<b>Cấp tỉnh</b>					
Trường Trung học Cao thắng	4	Lê Thị Tịnh Phương	26	nữ	cao đẳng
		Nguyễn Thị Cẩm Hằng	51	nữ	Đại học sư phạm Khoa Sinh vật học

		Huyện Tôn Nữ Khánh Trang	56	nữ	Cao đẳng, Sư phạm kỹ thuật, cấp 2
		Hoàng Thị Tư	47	nữ	Đại học sư phạm
Hội Phụ nữ tỉnh	3	Phạm Thị Tuyết Băng	44	nữ	12/12
		Hồ Thị Sen	51	nữ	12/12
		Công Huyền Tôn Nữ Diệu Minh	38	nữ	12/12

### Họ làm việc theo ba nhóm:

	Nhóm 1	Nhóm 2	Nhóm 3
1	Hoàng Thị Tư	Hồ Thị Sen	Công Huyền Tôn Nữ Diệu Minh
2	<a href="#">Đào Duy Hưng</a>	Bùi Thị Kim Liên	Lê Thị Thu Hà
3	Hà Thị Trí	Trần Thị Nở	Dương Thị Chi
4	Hoàng Thị Uyên	Lê Thị Hiền Lương	Hà Thị Bích Lộc
5	Phạm Thị Tuyết Băng	Trần Thị Thu Hường	Huỳnh Thị Thu
6	Lê Thị Huế	Huyện Tôn Nữ Khánh Trang	Lê Thị Trang
7	Lê Thị Tịnh Phương	Nguyễn Thị Cẩm Hằng	Trương Thị Năm
8	Huỳnh Thị Hiền	Nguyễn Thị Lan	Nguyen Thi Lu
9	Hồ Thị Lê		

### 2.2.3 Lịch tập huấn:

Đào tạo Giảng viên nguồn Dự án IMOLA, Huế về Chế biến thực phẩm - Nâng cao năng lực thông qua Tiếp thị, Phát triển Kỹ năng Kinh doanh

Thời gian	Hoạt động	Cán bộ phụ trách
<b>Thứ hai 8/10/2007</b>		
08.00-08.30	Đăng ký	Giang
08.30-09.30	Khai mạc	GiangBaku-Narin
09.30-10.00	Giải lao	
10.00-10.30	Giới thiệu về IMOLA	Massimo-Baku
10.30-11.00	Tự giới thiệu	Narin-Tuất
11.00-12.00	Giới thiệu, định hướng và bài tập tập huấn	Narin-Baku
12:00-13:30	Ăn trưa	
13:30-14:45	Bài tập thị trường mini. Tiếp thị là gì? Chúng ta có cần kế hoạch tiếp thị không?	Narin-Tuất
14.00-17.00	Nguyên tắc chế biến thực phẩm là gì? Chúng ta cần tập huấn ở đây và chúng ta tiếp hành chế biến như thế nào?	Lakkana-Hà
17.00-17.30	Chào đón học viên với việc giải trí	Baku, Giang
<b>Thứ ba, 9 /10/ 2007</b>		
07.30-07.45	Tổng kết ngày trước.	Narin/Đội ngũ
07.45-08.45	Khách hàng của chúng ta là ai	Narin-Tuất

08.45-09.45	Chúng ta cần gì để trở thành doanh nhân thành công?	Narin-Tuất
09.45-10.00	Giải lao	
10.00-11.00	Thông tin liên lạc và chuyển giao công nghệ	Narin-Tuất
11:00-13:00	Ăn trưa	
13:00-14:45	Tại sao chúng ta chế biến thực phẩm vệ sinh?	Narin -Tuất,
14:45-15:00	Giải lao	
15.00-17:00	Chúng ta chế biến các sản phẩm thực phẩm từ chuối: chip chuối, chuối chín khô, chuối rán ?	Lakkana-Hà
<b>Thứ tư, 10/10/ 2007</b>		
07.30-08.00	Tổng kết ngày trước.	Narin/ Đội ngũ
08.00-09.15	Ai là đối thủ cạnh tranh của chúng ta?	Narin-Tuất
09.15-09.30	Giải lao	
09.30-11.00	Chúng ta làm việc theo nhóm như thế nào?	Narin-Tuất
11:00-13:00	Ăn trưa	
13:00-17.00	Chúng ta làm - Nước ổi, nước dứa (co đặc) - xoài shredded	Lakkana-Hà
<b>Thứ năm, 11/10/ 2007</b>		
07.30-08.00	Tổng kết ngày trước	Narin/Đội ngũ
08.00-09.30	Chúng ta tạo giá trị cho khách hàng như thế nào (sản phẩm)	Narin-Tuất
09.30-10.00	Giải lao	
10.00-11:00	Chúng ta cần biết gì khi khởi sự doanh nghiệp nhỏ về chế biến thực phẩm?	Narin-Tuất
11:00-13:00	Ăn trưa	
13:00-17:00	Chúng ta làm: mắm, cá tầm gia vị như thế nào?	Lakkana-Hà
<b>Thứ sáu, 12/10/ 2007</b>		
07.30-08.00	Tổng kết ngày trước	Narin/Đội ngũ
08.00-09.30	Chúng ta định giá cho sản phẩm như thế nào?	Tuất
09.30-09.45	Giải lao	
09.45-11:00	Chúng ta cần kỹ năng quản lý tài chính gì hoặc kỹ năng phát triển doanh nghiệp nhỏ?	Narin-Tuất
11:00-13:00	Ăn trưa	
13:00-17:00	Chúng ta chế biến khoai môn vị mặn, khoai tây mặn ngọt, khoai tây vị mặn như thế nào?	Lakkana -Hà
<b>Thứ bảy, 13/10/ 2007</b>		
<b>Thăm Cửa hàng Bánh ngọt pháp ở Huế</b>		Baku.-Giang
<b>Chủ nhật, 14/10/ 2007</b>		
<b>Làm việc tại phòng thực hành</b>		
<b>Thứ hai 15/10/ 2007</b>		
07.30-08.00	Tổng kết ngày trước	Narin/Đội ngũ
08.00-09.30	Chúng ta cần biết gì về ghi chép sổ sách?	Narin-Tuất

09.30-09.45	Giải lao	
09.45-11:00	Thực phẩm được bảo quản và đóng gói như thế nào?	Lakkana-Hà
12:00-13:00	Ăn trưa	
13:00-17:00	Chúng ta làm bánh gạo giòn như thế nào - Chè khoai môn nếp sữa dừa - Nếp lên men ngọt và rượu trắng	Lakkana -Hà
<b>Thứ ba, 16/10/ 2007</b>		
07.30-08.00	Tổng kết ngày trước	Narin/ Đội ngũ
08.00-09.30	Chúng ta cần biết gì về ghi chép sổ sách (tiếp tục)	Narin-Tuất
09.30-09.45	Giải lao	
09.45-11:00	Chi phí vận hành doanh nghiệp nhỏ là gì?	Narin-Tuất
11:00-13:00	Ăn trưa	
13:00-17:00	Chúng ta làm bánh bí đỏ giòn, bánh bí đỏ rán, và cá tầm gia vị hun khói. 2. cá tầm gia vị hun khói công thức 2. Cá khô tầm gia vị công thức 1	
<b>Thứ tư, 17/10/ 2007</b>		
07.30-11.00	Huế lụt năng, khoá học tạm hoãn	
11:00-13.30	Ăn trưa	
13:00-17:00	Chúng ta rán bánh giòn gạo tẻ như thế nào, làm cá hun khói như thế nào, và làm thế nào để cắt bánh bí đỏ giòn ?	Lakkana –Ha-Baku
<b>Thứ năm, 18/10/ 2007</b>		
07.30-11.00	Chuẩn bị sản phẩm bán trong phần bài tập tiếp thị - Bán sản phẩm cho người dân từ cuộc họp ví dụ, chip khoai tây, chip khoai lang, bánh giòn gạo nếp và chè khoai sọ sữa dừa	Baku, Giang, Narin , tất cả đội ngũ
11.00-13:00	Ăn trưa	
13:00-17.00	Gửi sản phẩm trong trường cho mọi người tại cuộc họp ở trường với các sản phẩm bánh bí đỏ chiên giòn từ Hà Nội và một số thành phẩm như chuẩn bị	Baku-Narin/Đội ngũ
<b>Thứ sáu,, 19/10/ 2007</b>		
07.30-08.00	Tổng kết ngày trước.	Narin/Đội ngũ
08.00-09.30	Chúng ta tính toán chi phí của một doanh nghiệp như thế nào?	Narin-Tuất
09.30-09.45	Giải lao	
09.45-11:00	Chúng ta giảm chi phí của một doanh nghiệp như thế nào?	Narin-Tuất
11:00-13:00	Ăn trưa	
13:00-17:00	Chế biến cá hun khói, bánh giòn đu đủ và bánh giòn dứa như thế nào?	Lakkana-Hà
<b>Thứ bảy, 20/10/ 2007</b>		

Tập huấn cho 25 người dân từ miền núi tại trường dạy nghề		
<b>Chủ Nhật, 21/10/ 2007</b> Làm việc tại phòng thực hành		
<b>Thứ hai, 22/10/ 2007</b>		
07.30-08.00	Tổng kết ngày trước.	Narin/Đội ngũ
08.00-09.30	GMP là cái gì?	Narin-Tuất
09.30-09.45	Giải lao	
09.45-11:00	GMP có thể giúp bạn về chế biến thực phẩm như thế nào?	Narin-Tuất
11:00-13:00	Ăn trưa	
13:00-17:00	Chúng ta chế biến sữa đậu nành, sữa đậu nành và đậu phụng da cá?	Lakkana-Hà
<b>Thứ ba, 23 /10/ 2007</b>		
07.30-08.00	Tổng kết ngày trước	Narin/ Đội ngũ
08.00-09.30	Chúng ta chương trình hành động như thế nào?	Narin-Tuất
09.30-09.45	Giải lao	
09.45-11:00	Chúng ta chương trình hành động như thế nào? (Tiếp tục)	Narin-Tuất
11:00-13:00	Ăn trưa	
13:00-17:00	Chúng ta chế biến các sản phẩm thực phẩm như bánh quế, snack đậu phụng, và tré ?	Lakkana-Hà
<b>Thứ tư, 24/10/ 2007</b>		
07.30-08.00	Tổng kết tập huấn	Narin, Tuất
08.00-09.30	Trình bày kế hoạch hoạt động	Narin, Baku Và đội ngũ
09.30-09.45	Giải lao	
09.45-11:00	Trình bày kế hoạch hoạt động	Narin- Baku và đội ngũ
11:00-13:00	Ăn trưa	
13:00-1600	- Trình bày chương trình hành động - Đánh giá khoá học - Trao chứng chỉ và bế mạc	Narin-Giang-Baku Đội ngũ IMOLA Lai và giám đốc
1600-1700	Tiệc chia tay	IMOLA

## 2.3 KẾT LUẬN

### 2.3.1. Về tiếp thị:

Các kiến thức về lý thuyết và thực hành tiếp thị đã được đưa ra thông qua các bài giảng và thực hành. Bao gồm bài tập tiếp thị nhỏ, ai là khách hàng, ai là đối thủ cạnh tranh, chúng ta tạo giá trị cho khách hàng trong lớp như thế nào, học viên được yêu cầu chuẩn bị sản phẩm để sẵn sàng bán ra cho khách hàng. Vào thứ 5, ngày 18/10/2007, có một cuộc họp gồm 70 giáo viên trên thành phố Huế. Vì thế họ đã yêu cầu các học viên chuẩn một số sản phẩm để bán như một cái chợ nhỏ. Vì thế nhóm đã chuẩn bị một sản phẩm, ví dụ, chip khoai lang, chip khoai tây, bánh giòn gạo nếp, chè khoai môn sữa dừa và bánh bí đỏ rán. Hầu hết các sản phẩm đều được bán trong vòng 10 phút và hầu hết khách hàng đều rất thích sản phẩm và muốn mua thêm.

Các học viên đã được học không những lý thuyết mà còn tiếp thị thực tế. Chúng tôi tự tin rằng họ sẽ áp dụng kiến thức của mình trong công tác tiếp thị trong đời sống thực tế của họ.

### 2.3.2. Về doanh nghiệp nhỏ:

Sau khi hoàn thành tập huấn, chúng tôi mong rằng các học viên sẽ tự thành lập hoặc nhóm làm ăn. Họ đã được học nhiều bài giảng và được thực hành cách khởi sự doanh nghiệp nhỏ, kỹ năng quản lý tài chính, ghi chép sổ sách kế toán, chi phí vận hành, chi phí cố định của doanh nghiệp nhỏ. Họ đã học đủ để khởi sự doanh nghiệp của mình sau khi hoàn thành khóa học. Họ đã áp dụng kiến thức để chuẩn bị chương trình hoạt động để trình lên IMOLA xin hỗ trợ, kế hoạch này họ đã trình bày trong lớp.

### 2.3.3. Về giao tiếp

Các học viên đã được giảng và thực hành về giao tiếp, kỹ năng tập huấn, chuyển giao công nghệ và làm việc theo nhóm. Họ đã áp dụng kiến thức của mình vào hành động trong lớp học. Trong nhiều phần tập huấn họ đã làm việc theo nhóm và họ phải trình bày kết quả, việc này đã giúp họ cải thiện kỹ năng giao tiếp.

Khi họ tiếp hành một đợt tập huấn tại thôn, họ đã áp dụng kỹ năng tập huấn, chuyển giao công nghệ cho người dân một cách tốt đẹp. Chỉ trong một buổi tập huấn, họ có thể tập huấn cho người dân làm sáu loại sản phẩm, ví dụ: hai món chip chuối, hai loại chip khoai môn và hai loại chip bí đỏ.

### 2.3.4. Về chế biến thực phẩm:

Các học viên đã được dạy về vệ sinh thực phẩm, chế biến thực phẩm an toàn, nguyên tắc chế biến thực phẩm và nhiều bài thực hành về chế biến thực phẩm. Số lượng sản phẩm đã được các học viên làm như sau:

1. Chip chuối,
2. Chuối chín chiên
3. Bánh chuối chiên

- 4 Nước ổi,
- 5 Nước dừa ép
6. Xoài sợi

7. Mắm cá,
8. Mắm chua
9. Cá tầm gia vị

10. Khoai môn vị mặn
11. Khoai tây mặn ngọt,
12. Khoai tây vị mặn

13. Bánh giòn gạo tẻ
14. Chè khoai môn
15. Rượu nếp và rượu gạo

16. Cá hun khói (công thức thứ ba)
17. Bánh đu đủ giòn
18. Thơm chiên giòn

19. Sữa đậu nành
20. Sữa đậu nành và đậu phụng
21. Đậu phụng da cá

- Lựa chọn các sản phẩm địa phương
22. Đậu phụng chiên giòn
  23. Snack từ bột mỳ và trứng
  24. Tré

Vui lòng xem danh sách các thành phẩm và chi tiết trong kết quả của Lakkana, mục 2.2.3.4.

Các học viên đã được thực hành tự làm và chế biến các sản phẩm. Họ cũng mắc nhiều lỗi nhưng hàng ngày trước khi bắt đầu, trưởng nhóm đã thảo luận về kết quả của ngày trước, đưa ra nhận xét và giải pháp.

Họ đã làm lại nhiều sản phẩm với kết quả tốt hơn.

### 2.3.5. Giảng viên nguồn tập huấn cho thôn

Ban đầu kế hoạch là thăm thôn gần Huế và tổ chức cho giảng viên nguồn tập huấn. Do trời mưa to, thôn bị lụt và không thể đến đó được. Do đó sau khi thảo luận với các học viên ở hội Phụ nữ, chúng tôi đã có thông tin rằng có 24 người từ thôn bên cạnh và miền núi được tập huấn ở Huế nhưng chỉ những ngày trong tuần. Vì thế chúng tôi đã cho Hội phụ nữ đưa những có gái này cho giảng viên nguồn của chúng ta tập huấn vào sáng thứ bảy. Họ đã được tập huấn thành công, kết quả họ làm được sáu sản phẩm trong vòng nửa ngày, ví dụ 1. chip chuối, 2. Chip chuối chín, 3. Khoai sọ, 4. chè khoai sọ nếp sữa dừa, 5. Chip bí đỏ và 6. Bánh bí đỏ chiên

Tất cả họ đều rất thích chè khoai sọ và tiếp đến là bánh bí đỏ chiên. Họ không thể làm chip chuối ngon bởi vì nguyên liệu thô không phù hợp. Họ có các ý tưởng về chế biến thực phẩm

cơ sở và cam kết họ sẽ làm nhiều hơn khi quay về nhà. Tất cả họ đều cảm thấy rằng đây là cơ hội tuyệt vời cho họ thử làm chế biến thực phẩm và họ hy vọng rằng các nhà hoạch định chính sách sẽ hỗ trợ hình thức tập huấn này trong thời gian tới.

### 2.3.6. Đánh giá khoá học:

Sau khi hoàn thành khoá học, tất cả các phiếu đánh giá đã được phát cho tất cả các học viên và họ đã đánh giá khoá tập huấn. Kết quả đánh giá như sau:

## PHIẾU ĐÁNH GIÁ KHOÁ HỌC

**Dành cho học viên khoá tập huấn chế biến thực phẩm cơ sở, tiếp thị và doanh nghiệp nhỏ**

Huế, từ ngày 08 - 24/10/2007

### 1. Anh chị đánh giá khoá học như thế nào?

Rất tốt 5	Tốt 4	Khá tốt 3	Hầu như không hiệu quả 2	Không hiệu quả 1	Trung bình
2	18	4			3.92

### Ý kiến của anh chị:

#### 1. Học viên đã thu được những kiến thức hữu ích

- Các học viên rất hoà đồng và nhiệt huyết

#### 2. Các giảng viên rất nhiệt huyết

#### 3. – Khoá học rất thực tế đối với tình hình địa phương

- Sau khoá học các học viên có thể chuyển giao kiến thức cho những người

khác một cách thành công

### 2. Ấn tượng của anh chị về các phần của khoá học?

	Cao nhất				Thấp nhất	Trung bình	
<b>Các phần</b>	<b>Điểm</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	
Tiếp thị		16	9				4.64
Doanh nghiệp nhỏ và xác định khách hàng		7	15	3			4.16
Đối thủ cạnh tranh		10	11	3			4.29
Tạo giá trị cho sản phẩm như thế nào		14	10	1			4.52
Xác định giá trị cho sản phẩm		10	12	3			4.28
Ghi chép và lưu giữ sổ sách		13	12				4.52
Phân phối giá trị thông qua kênh phân phối		6	12	6			4

nếu thế nào?						
Chi phí vận hành và giảm giá trong doanh nghiệp nhỏ	7	16	2			4.2
Doanh nghiệp tạo lợi nhuận là cái gì?	14	10		1		4.48
Nguyên tắc trong chế biến thực phẩm và bảo quản thực phẩm	18	7				4.72
Lý thuyết và thực hành về các sản phẩm từ chuối	4	9	6	4	2	3.36
Lý thuyết và thực hành về các sản phẩm từ thơm, ổi và xoài	10	10	4	1		4.16
Lý thuyết và thực hành về các sản phẩm từ cá (mắm, nước mắm, cá hun khói)	11	10	4			4.28
Lý thuyết và thực hành về các sản phẩm từ gạo nếp (gạo nếp, rượu gạo.v.v...)	3	14	8			3.8
Lý thuyết và thực hành về các sản phẩm từ khoai môn, khoai lang và khoai tây	15	9	1			4.56
Lý thuyết và thực hành về các sản phẩm từ đậu nành và đậu phụng	2	12	8		3	3.4
Tập huấn cho các học viên trong tương lai	11	9	2			4.41
Ý kiến của anh chị về chuyến thăm cơ sở bánh ngọt pháp: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tốt</li> <li>2. Bánh mì chất lượng tốt và hợp vệ sinh</li> <li>3. Rất tốt</li> <li>4. Vận hành và sản phẩm tốt đạt được nhờ công nghệ cao</li> <li>5. Tôi đã nhận được những điều hữu ích từ chuyến thăm</li> <li>6. Tôi rất hài lòng</li> <li>7. Tôi rất bằng lòng</li> <li>8. Antoine rất nhiệt tình và giúp chúng tôi học hỏi kinh nghiệm trong sản xuất và kinh doanh</li> <li>9. Chủ nhà rất nhiệt tình chào đón các học viên. Chúng tôi muốn học thêm về làm các loại bánh mì khác nhau.</li> <li>10. Nâng cao chất lượng sản phẩm lên hàng đầu.</li> <li>11. Chúng tôi đã được chào đón nồng nhiệt. Chất lượng bánh mì được đánh giá hàng</li> </ol>						

<p>đầu.</p> <p>12. Tốt</p> <p>13. Chúng tôi đã được học làm thế nào để tiếp thị và điều hành doanh nghiệp nhỏ. Họ phân công công việc cho nhân viên của mình những người được đào tạo tốt một cách phù hợp.</p> <p>14. Chúng tôi đã được chào đón nồng nhiệt từ tiệm bánh mì pháp.</p> <p>15. Tất cả nhân viên ở cửa tiệm bánh mì pháp rất nhiệt tình, đặc biệt là chủ tiệm.</p> <p>16. Công việc rõ ràng và kế toán kinh doanh</p> <p>17. Sản xuất đạt tiêu chuẩn chất lượng và vệ sinh</p> <p>18. Điều làm tôi cảm động nhất đó là tiệm bánh là nơi cư trú của trẻ mồ côi và sinh viên nghèo.</p> <p>19. Chào đón tốt, cách lựa chọn đối tượng tập huấn tốt, giới thiệu việc làm cho học viên sau khi họ tốt nghiệp khoá học ở tiệm bánh.</p> <p>20. Chào đón nồng hậu, trả lời những băn khoăn của chúng tôi</p> <p>21. Nơi từ thiện, công tác chế biến đạt tiêu chuẩn vệ sinh; bánh mì ngon</p> <p>22. Chúng tôi đã thu được rất nhiều điều, chủ nhà rất nồng nhiệt; việc thu xếp rất gọn gàng và chúng tôi rất hài lòng.</p> <p>23. Bánh mì ngon, đây là nơi cư trú tốt cho trẻ mồ côi, điều này làm tôi rất ấn tượng.</p>	
---	--

**3. Anh chị có nghĩ rằng khoá tập huấn thực tế và có thể áp dụng được cho khoá tập huấn trong thời gian tới?**

Rất có thể áp dụng được	Có thể áp dụng được	Bình thường	Khó có thể áp dụng được	Không thể áp dụng được	Trung bình
5	4	3	2	1	
4	18	1	1		4.04

**4. Theo ý kiến của các anh chị, phần nào trong tập huấn là ít thực tế và khó áp dụng nhất?**

1. Cá hun khói, cá sấy bằng lò sấy năng lượng mặt trời, chip chuối
2. Doanh nghiệp tạo lợi nhuận cao, các nguyên tắc chế biến thực phẩm và bảo quản thực phẩm
3. Tất cả các phần đều hữu ích
4. Tất cả các kiến thức về tiếp thị, doanh nghiệp nhỏ và các sản phẩm.
5. Doanh nghiệp kiếm lợi nhuận là gì? Quá nhiều lý thuyết (không hữu ích).
6. Rất hữu ích

7. Tất cả các phần tập huấn rất hữu ích
8. Các chủ đề hữu ích: tiếp thị, lưu giữ sổ sách và chế biến chè khoai môn  
Các chủ đề không hữu ích: bánh bí đỏ giòn, kẹo đậu phụng
9. Lý thuyết rất hữu ích, nhưng hiệu quả phần thực hành bị giảm xuống do những lỗi trong quá trình chế biến thực phẩm
10. Tất cả các phần đều hữu ích
11. Tất cả các phần rất hữu ích. Chủ đề hữu ích nhất đó là cá hun khói.
12. Học cách làm thế nào để chế biến cá và thịt hun khói.
13. Các chủ đề rất hữu ích đối với chúng tôi; chúng tôi biết nhiều hình thức chế biến.
14. Tiếp thị có thể áp dụng được
15. Chủ đề tiếp thị hữu ích.
16. Phần có thể áp dụng nhất đó là lưu giữ sổ sách và bảo quản thực phẩm.
17. Tất cả các phần rất hữu ích
18. Các phần có thể áp dụng bao gồm chế biến các sản phẩm từ khoai lang, khoai tây và khoai môn. Phần ít hữu ích nhất đó là chế biến bánh giòn gạo nếp.
19. Phần hữu ích nhất đó là các nguyên tắc chế biến và bảo quản thực phẩm
20. Tôi đã biết nhiều thứ; kiến thức của tôi đã được cải thiện và tôi sẽ nỗ lực thêm.
21. Phần hữu ích nhất đó là phần dạy về các chất phụ gia bảo quản thực phẩm. Phần kém hiệu quả nhất đó là cho quá nhiều dầu vào trong thực phẩm.

#### 5. Chất lượng các giảng viên

	Cao nhất				Thấp nhất	Trung bình
<b>Giảng viên</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	
<b>Xếp hạng</b>						
Giảng viên I	21	4				4.84
Giảng viên II	21	4				4.84
Giảng viên III	21	4				4.84
Giảng viên IV	19	6				4.76

#### 6. Hậu cần của khoá tập huấn:

	Cao nhất				Thấp nhất	Trung bình
<b>Các hạng mục</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	
<b>Xếp hạng</b>						

Hỗ trợ giảng dạy	14	10				4.58
Phòng học	19	6				4.76
Thiết bị thực hành	20	5				4.8
Phòng thực hành	17	8				4.68
Cơ sở vật chất và đồ giải lao	7	11	6	1		3.96

### 7. Anh chị đánh giá về khoảng thời gian tập huấn như thế nào (18 ngày)

Quá dài	Dài	Bình thường	Ngắn	Quá ngắn	Trung bình
3	8	13	1		3.52

### 8. Ý kiến của anh chị:

1. Khoá học chỉ trong vòng 15 ngày, không nên kéo dài trong 18 ngày theo kế hoạch của dự án. Cán bộ phụ trách mua vật liệu thô thiếu kinh nghiệm do đó các sản phẩm làm ra không đáp ứng các yêu cầu
2. Chúng tôi cảm ơn dự án IMOLA đã tổ chức khoá tập huấn này.
3. Dự án nên hỗ trợ chi phí đi lại và các hỗ trợ khác cho học viên để họ có thể tiếp tục tập huấn cho xã và thôn
4. Tập huấn xã cần phải là một hoạt động theo dõi, cần chú ý thêm về phần giải lao
5. Các lớp tập huấn về lý thuyết và thực hành về chip khoai lang, khoai môn, bí đỏ cần được tổ chức ở các xã.
6. Cần có bài tập khởi động để giúp cho học viên khởi mệt mỗi trong cả ngày trong trường hợp dự án IMOLA tiếp tục tập huấn.
7. Các giảng viên đã mang lại cho chúng tôi những kiến thức bổ ích và dễ hiểu.
8. Đồ giải lao nên làm tốt hơn
9. Khoá tập huấn không nên tổ chức vào tháng 10 mà tổ chức vào tháng 4 hoặc tháng 5
10. Khoá tập huấn nên tập trung nhiều hơn vào thực hành các món đặc sản của vùng đầm phá ví dụ như cá tầm gia vị chất lượng cao và tôm khô.
11. Thời gian tập huấn nên rút ngắn còn khoảng 10 ngày. Cán bộ phụ trách nguyên liệu thô nên mua nguyên liệu ngon hơn.
12. Đồ giải lao nên chuẩn bị tốt hơn, các giảng viên rất giỏi
13. Đồ giải lao và các sinh hoạt (bài tập, hát hò.v.v...) cần được cải thiện

### 3. Đề nghị :

- 3.1 Đề nghị IMOLA có thể hỗ trợ giảng viên nguồn tập huấn cho trên 10 phụ nữ trong thôn.
- 3.2 Đề nghị IMOLA có thể hỗ trợ trang thiết bị cho giảng viên nguồn như “trang thiết bị ban đầu” theo chương trình hành động
- 3.3 Đề nghị IMOLA hỗ trợ giảng viên nguồn “Tiền seed” để họ có thể bắt đầu chế biến và trở thành nhà doanh nghiệp.
- 3.4. Đề nghị IMOLA có thể hỗ trợ giảng viên nguồn tìm kiếm thị trường, đặc biệt là cá hun khói
- 3.5 Đề nghị trường dạy nghề và Trung tâm Dạy nghề của Hội Phụ nữ nên tiếp tục làm các sản phẩm này
- 3.6. Đề nghị trường dạy nghề thu xếp một chương trình để đào tạo sinh viên về chế biến thực phẩm.
- 3.7 Đề nghị các Tư vấn Trong nước và Quốc tế nên cùng với IMOLA thăm sáu xã, trường dạy nghề và hội phụ nữ-Trung tâm Dạy nghề để theo dõi, tư vấn, nhận xét về các sản phẩm và kiến nghị để nâng cao chất lượng sản phẩm và tư vấn về việc thành lập doanh nghiệp nhỏ.

**PHỤ LỤC I**  
**LỊCH LÀM VIỆC CỦA TRƯỞNG NHÓM**  
**Tiến sỹ NARIN TONGSIRI.**  
**Từ 06-25/10/ 2007**

06/10/ 2007

- Khởi hành từ Trường Mai, chuyến bay 0700 am-TG 125 đến Bangkok
- Khởi hành từ Bangkok, chuyến bay 12.20 pm, VN 830, đến Hà Nội
- Khởi hành từ Hà Nội, chuyến bay 1930 pm, VN 247 đến Huế
- Đến Huế 2045, FAO - IMOLA Huế đón
- Nghỉ khách sạn Sông Cầm, Huế

07/10/ 2007

- Họp với Baku thảo luận về chương trình, thiết bị và nguyên liệu phục vụ tập huấn
- Tìm người xây lò sấy dùng năng lượng mặt trời và tìm một cửa hàng ở thành phố để bàn phương án làm lò, thảo luận về vật liệu được sử dụng sau đó chủ cửa hàng sẽ đề xuất chi phí.
- Tìm người xây tủ hun khói ở thành phố và hướng dẫn để họ có thể đưa ra báo giá và sau đó họ có thể tiến hành sau khi nhóm phê duyệt
- Mua hai bếp ga
- Kiểm tra các thiết bị đã được nhóm mua từ VIEAP Hà Nội.

08/10/ 2007

- Khai mạc tập huấn Giám đốc trường, Cô Lai và Ông Baku
- Khởi động và tự giới thiệu Tiến sỹ Narin và Tuất
- Giảng về Giới thiệu, Định hướng và Bài tập Tập huấn cơ sở Tiến sỹ Narin và Tuất
- Bài tập chợ mini Tuất
- Giảng về Tiếp thị là gì, Chúng ta có cần lập kế hoạch tiếp thị Tuất and Narin
- Giảng về các nguyên tắc chế biến thực phẩm, chúng ta chế biến thực phẩm ở đâu và như thế nào, Chúng ta cần chú ý điều gì? Lakkana and Ha.

09/10/ 2007

- Tổng kết ngày trước Dr. Narin và Tuất
- Giảng về Ai là khách hàng của chúng ta Tuất và Narin
- Giảng về Một nhà kinh doanh thành công là như thế nào Tuất and Narin
- Giảng về Giao tiếp và Chuyển giao công nghệ Narin và Tuất
- Giảng về Chúng ta chế biến thực phẩm vệ sinh như thế nào Narin và Tuất
- Thực hành chế biến:
  - Chip chuối
  - Chuối chín chiên
  - Bánh chuối chiên Lakkana and Ha

10/10/ 2007

- Tổng kết ngày trước Narin và Tuất

- Giảng về Ai là đối thủ cạnh tranh của chúng ta? Tuất and Narin
- Giảng về chúng ta làm việc theo nhóm như thế nào Narin và Tuất
- Thực hành về chế biến:
  - Nước ổi
  - Nước thơm
  - Xoài sợi Lakkana and Ha

11/10/ 2007

- Tổng kết ngày trước Narin và Tuất
- Giảng về Tạo giá trị cho khách hàng chúng ta như thế nào? Tuất and Narin
- Giảng về Khởi sự doanh nghiệp nhỏ như thế nào? Tuất and Narin
- Giảng về Chúng ta bảo quản thực phẩm như thế nào? Lakkana and Ha.
- Thực hành về:
  - Mắm
  - Ground fermented Fish
  - Cá tằm gia vị Lakkana and Ha.

12/10/ 2007

- Tổng kết ngày trước Narin và Tuất
- Giảng về “chúng ta định giá cho các sản phẩm của mình như thế nào Tuất and Narin
- Giảng về các kỹ năng quản lý tài chính chúng ta cần cpho việc phát triển donah nghiệp nhỏ Tuất and Narin
- Thực hành về quy trình:
  - Khoai môn vị mặn
  - Khoai tây vị mặn ngọt
  - Khoai tây vị mặn

13/10/ 2007

- Thăm tiệm bánh ngọt pháp ở Huế

15/10/ 2007

- Tổng kết ngày trước Narin và Tuất
- Giảng về lưu giữ sổ sách Tuất and Narin
- Giảng về bảo quản và đóng gói thực phẩm Lakkana and Ha
- Thực hành:
  - Bánh giòn gạo tẻ
  - Chè khoai môn nếp sữa dừa
  - Rượu nếp và rượu trắng Lakkana and Ha

16/10/ 2007

- Tổng kết ngày trước Narin và Tuất
- Giảng về chi phí vận hành doanh nghiệp nhỏ Tuất and Narin
- Trình bày về Bánh giòn gạo tẻ, bánh giòn bí đỏ và bánh giòn đu đủ Lakkana, Narin and Ha
- Thực hành về:
  - Bánh giòn bí đỏ
  - Bánh bí đỏ chiên và cá tằm gia vị hun khói công thức số 2
  - Cá tằm gia vị hun khói công thức 1

17/10/ 2007

- Buổi sáng, làm việc tại văn phòng, tập huấn bị hoãn do lụt nặng
- Tiếp tục tập huấn

18/10/ 2007

- Tổng kết ngày trước Narin và Tuất
- Chuẩn bị các sản phẩm cho chợ mini tại trường do đội ngũ tập huấn tiến hành
- Chợ mini tại cuộc họp của hội (70 người) trong giờ giải lao do đội ngũ tập huấn tiến hành

19/10/ 2007

- Tổng kết ngày trước by Narin và Tuất
- Giảng về chi phí vận hành trong doanh nghiệp Narin và Tuất
- Giảng về làm thế nào để giảm chi phí Narin và Tuất
- Chế biến các sản phẩm:
  - Cá hun khói (công thức thứ ba)
  - Bánh giòn đu đủ
  - Bánh thơm giòn

20/10/ 2007

- Tập huấn cho giảng viên nguồn, 24 dân từ khu vực miền núi và biên giới được tập huấn tại trường, họ đã làm các sản phẩm như sau:
  1. Chip chuối, 2. Chip chuối chín, 3. Chip khoai môn
  4. Chè khoai môn nếp sữa dừa 5. Chip bí đỏ
  6. Bánh bí đỏ chiên

22/10/ 2007

- Tổng kết ngày trước Narin và Tuất
- Giảng về GMP Narin và Tuất
- Chế biến sữa đậu nành, sữa đậu phụng và đậm nành và đậu phụng da cá

23/10/ 2007

- Tổng kết ngày trước by Narin và Tuất
- Chuẩn bị kế hoạch hoạt động
- Chế biến các sản phẩm địa phương: bánh quế, snack đậu phụng và tré

24/10/ 2007

- Tổng kết ngày trước Narin và Tuất
- Trình bày Chương trình Hoạt động
- Đánh giá
- Phát chứng chỉ và bế mạc
- Tiệc chia tay

25/10/ 2007

- Quay trở về, chuyến 083, VN 240 đến Hà Nội
- Khởi hành chuyến 1115, TG 683 đến Bangkok
- Khởi hành chuyến 1715, TG 116 to Chiang Mai
- Đến Trường Mai, chuyến 1825.

Kết thúc chuyến công tác