



CHƯƠNG TRÌNH HUẤN LUYỆN QUỐC TẾ INTERNATIONAL TRAINING COURSE

Đơn vị hỗ trợ



ĐÁNH GIÁ CẢM QUAN TÔM TƯƠI / ĐÔNG LẠNH XUẤT KHẨU

SENSORY EVALUATION OF FRESH/FROZEN EXPORT SHRIMP



**ĐĂNG KÝ THAM DỰ
TẠI ĐÂY
REGISTER NOW**



Date: April 20-21st, 2026



Time: 8:00 am - 17:00 pm



Location: Can Tho City, Vietnam

Ngày thứ nhất / Day 1

Thời gian / Time	Nội dung / Activities
8:00 - 8:30	Đón tiếp đại biểu <i>Welcome of Participants</i>
8:30 - 8:45	Chào mừng và Giới thiệu đại biểu <i>Welcome and Introduction of Participants</i>
8:45 - 9:40	Tổng quan – Tôm thẻ chân trắng dạng sống, chín và bóc vỏ <i>Snapshot – Raw & Cooked & Peeled Vannamei Shrimp</i>
9:40 - 10:15	Bài trình bày – Thực hiện kiểm tra cảm quan thủy sản <i>Presentation – Conducting Seafood Sensory Exams</i>
10:15 - 10:30	Giải lao / Break
10:30 - 12:00	Trình bày bộ tiêu chí chất lượng đầy đủ – Tôm thẻ chân trắng dạng sống <i>Full Quality Range Demonstration – Raw Vannamei Shrimp</i>
12:00 - 13:00	Nghỉ trưa / Lunch Break
13:00 - 13:30	Thảo luận – Tôm thẻ chân trắng dạng sống <i>Discussion Set – Raw Vannamei Shrimp</i>
13:30 - 14:30	Trình bày bộ tiêu chí chất lượng đầy đủ – Tôm thẻ chân trắng dạng chín & bóc vỏ <i>Full Quality Range Demonstration – Cooked & Peeled Vannamei</i>
14:30 - 15:15	Thảo luận – Tôm thẻ chân trắng dạng chín & bóc vỏ <i>Discussion Set – C&P Vannamei Shrimp</i>
15:15 - 15:30	Giải lao / Break
15:30 - 16:45	Kiểm tra – Tôm thẻ chân trắng dạng sống và chín & bóc vỏ <i>Test – Raw and C&P Vannamei Shrimp</i>
16:45 - 17:00	Kết thúc ngày làm việc Adjourn

Ngày thứ hai / Day 2

Thời gian / Time	Nội dung / Activities
8:00 - 8:30	Ôn lại phần đã làm của ngày trước <i>Review of Previous Day's Work</i>
8:30 - 9:20	Trình bày bộ tiêu chí chất lượng đầy đủ – Tôm sú dạng sống <i>Full Quality Range Demonstration – Raw Black Tiger Shrimp</i>
9:20 - 10:15	Thảo luận – Tôm sú dạng sống <i>Discussion Set – Raw Black Tiger Shrimp</i>
10:15 - 10:30	Giải lao / Break
10:30 - 12:00	Kiểm tra – Tôm sú <i>Test - Black Tiger Shrimp</i>
12:00 - 13:00	Nghỉ trưa / Lunch Break
13:00 - 13:45	Trình bày bộ tiêu chí chất lượng đầy đủ – Tôm sú dạng chín & bóc vỏ <i>Full Quality Range Demonstration – C&P Black Tiger Shrimp</i>
13:45 - 14:45	Thảo luận – Tôm sú dạng chín & bóc vỏ <i>Discussion Set – C&P Black Tiger Shrimp</i>
14:45 - 15:00	Giải lao / Break
15:00 - 15:45	Kiểm tra – Tôm sú dạng chín & bóc vỏ <i>Test – C&P Black Tiger Shrimp</i>
15:45 - 16:30	Hỏi & Đáp <i>Question and Answer</i>
15:00 - 15:45	Nộp Phiếu Đánh giá và Trao Chứng nhận Hoàn thành Khóa học <i>Evaluation Forms and Course Completion Certificates</i>
16:45 - 17:00	Kết thúc ngày làm việc Adjourn

