

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2024

## KẾ HOẠCH TỔ CHỨC

### Hướng dẫn viết báo cáo đề tài, bài báo khoa học trong NCKH Ẩm thực và Dinh dưỡng năm 2024-2025

#### 1. Mục đích và yêu cầu

##### 1.1. Mục đích

- Tăng cường khả năng viết báo cáo nghiên cứu khoa học và bài báo khoa học chuyên ngành Khoa học chế biến món ăn, Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực.
- Nâng cao kỹ năng tìm kiếm tài liệu khoa học, quy trình, phương pháp và cách thức trình bày bài báo và báo cáo nghiên cứu khoa học chuyên ngành.
- Định hướng cho sinh viên cách viết và trình bày báo nghiên cứu khoa học từ các môn học như khóa luận, đồ án... Thông qua đó, hỗ trợ định hướng nghiên cứu đề tài NCKH các cấp của sinh viên trong khoa phù hợp với định hướng của ngành khoa học chế biến món ăn, Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực.

##### 1.2. Yêu cầu

- Đảm bảo triển khai nội dung đúng với mục đích nêu trên và đạt hiệu quả cao.
- Giao lưu trao đổi với các chuyên gia trình bày báo cáo.
- Chuẩn bị những nội dung liên quan để tham gia hội thảo đạt yêu cầu.
- Đảm bảo phù hợp với đối tượng tham gia hội thảo.

#### 2. Nội dung kế hoạch hội thảo và hội thi

##### 2.1. Thành phần ban tổ chức và khách mời

- Thành phần ban Tổ chức hội thảo:

STT	THÀNH VIÊN	Vị trí	NHIỆM VỤ
<b>I</b>	<b>Thành phần ban chỉ đạo</b>		
1	TS. Cao Xuân Thủy	Trưởng ban	Chỉ đạo chung
2	TS. Phạm Minh Luân	Phó ban thường trực	Quản lý hoạt động học thuật
3	ThS. Trần Thị Thu Hương	Phó ban	Hỗ trợ các hoạt động chuyên môn các ngành
4	ThS. Đặng Thúy Mùi	Ủy viên	Tổ chức chính hoạt động học thuật

STT	THÀNH VIÊN	Vị trí	NHIỆM VỤ
5	Thầy Bùi Mạnh Trường	Ủy viên	Hỗ trợ phong trào và công tác sinh viên và đoàn khoa
<b>II</b>	<b>Thành phần ban tổ chức</b>		
1	Cô Đặng Thúy Mùi	Phó ban thường trực	Phụ trách chính tổ chức hoạt động
2	Cô Trần Thị Phương Kiều	Thư ký	Phụ trách khách mời, nội dung hội thảo
3	Cô Trần Thị Hồng Châu	Thành viên	Quản lý sinh viên
4	Cô Bùi Thị Phương Dung	Thành viên	Quản lý sinh viên
5	Cô Đàm Thị Bích Phương	Thành viên	Quản lý sinh viên
6	Cô Nguyễn Thị Minh Thôi	Thành viên	Quản lý sinh viên
7	Thầy Bùi Mạnh Trường	Thành viên	Phụ trách truyền thông/nhân sự hỗ trợ
8	Cô Phạm Thị Hiền	Thành viên	Cơ sở vật chất
9	Cô Nguyễn Thị Ngọc Quỳnh	Thành viên	Hậu cần
10	Cô Phạm Thị Duy Phương	Thành viên	Chuẩn bị kịch bản
11	Cô Trần Thị Ngọc Linh	Thành viên	Tổng hợp, hành chính

- Chuyên gia tham dự báo cáo hội thảo:

+ TS. Phạm Văn Thịnh – Trung tâm thí nghiệm thực hành – Trường Đại học Công Thương thành phố Hồ Chí Minh.

+ ThS. Ngô Duy Anh Triết – Phó trưởng bộ môn Đảm bảo chất lượng – Khoa Công nghệ Thực phẩm - Trường Đại học Công Thương thành phố Hồ Chí Minh.

## 2.2. Thành phần tham dự:

+ Đối tượng bắt buộc: Sinh viên khóa 12DHNA, 13 DHNA, 12DHDD, 13 DHDD

+ Sinh viên khóa 14ĐH, 15ĐH thuộc các ngành Khoa học chế biến món ăn, ngành Khoa học Dinh dưỡng & ẩm thực và sinh viên các ngành khác nếu có nhu cầu tham dự.

+ Số lượng: 200-300 sinh viên

## 2.3. Thời gian – địa điểm – nội dung chính chương trình

- Thời gian đăng kí tham dự: từ 17/10/2024 đến hết ngày 26/10/2024

- Thời gian hội thảo dự kiến: từ 29/10/2024

- Địa điểm tổ chức: Cơ sở chính, 140 Lê Trọng Tấn, phường Tây Thạnh, quận Tân Phú

## 2.4. Link đăng ký tham gia

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdOq4YOeimrT\\_q1a3O03u\\_WV8uiPYCqk-R3wJdjnrDFG-flA/viewform?usp=sharing](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdOq4YOeimrT_q1a3O03u_WV8uiPYCqk-R3wJdjnrDFG-flA/viewform?usp=sharing)

### 3. Nội dung chi tiết chương trình

#### 3.1 Trình bày quy trình hoàn thiện báo cáo nghiên cứu khoa học và bài báo khoa học trong NCKH ẩm thực và dinh dưỡng

- + Diễn giả: TS. Phạm Văn Thịnh trình bày
- + Định hướng và cách lựa chọn nội dung nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực thực phẩm và dinh dưỡng.
- + Bố cục báo cáo nghiên cứu khoa học và bài báo khoa học trong lĩnh vực thực phẩm và dinh dưỡng.
- + Cách tìm kiếm tài liệu tham khảo phục vụ cho đề tài nghiên cứu, cách trích dẫn tài liệu tham khảo theo quy định.
- + Cách biện luận các luận điểm, luận cứ khoa học theo nội hàm nghiên cứu.
- + Các phần mềm xử lý số liệu thường sử dụng trong nghiên cứu về lĩnh vực thực phẩm và dinh dưỡng.

#### 3.2. Trình bày các phương pháp đánh giá cảm quan thông dụng trong thực phẩm và dinh dưỡng

- + Diễn giả: ThS. Ngô Duy Anh Triết trình bày
- + Các phương pháp đánh giá cảm quan trong phát triển sản phẩm thực phẩm và dinh dưỡng, các phương pháp đánh giá cảm quan cho điểm thị hiếu và phương pháp đánh giá theo TCVN đối với sản phẩm ẩm thực, dinh dưỡng.
- + Cách xử lý thông tin thu thập sau khi thực hiện đánh giá cảm quan.
- + Cách thức thiết kế bảng biểu và biểu đồ theo số liệu cảm quan.

### 4. Phân công công việc

STT	THỜI GIAN	CÔNG VIỆC	NHÂN SỰ	LƯU Ý
I	<b>CÔNG TÁC CHUẨN BỊ</b>			
1	<b>Nhận thông tin đăng ký (Từ ngày 17/10/2024 đến hết ngày 26/10/2024)</b>			
1.1	7h00 đến 16h30, <b>ngày 17/10/2024</b>	Tạo link và gửi link sinh viên đăng ký hội thảo.	1. Cô Ngọc Linh tạo link 2. CVHT và BCS các lớp thuộc khối ngành kỹ thuật của Khoa.	Bắt buộc đối với khóa 12DHNA, 13DHNA, 12DHDD, 13DHDD và không giới hạn số lượng SV các khóa tham gia.

STT	THỜI GIAN	CÔNG VIỆC	NHÂN SỰ	LƯU Ý
1.2	16h00, ngày 26/10/2024	- Nhận file báo cáo của diễn giả và tạo mã QR - Chốt danh sách sinh viên đăng ký	- C. Kiều - Cô Ngọc Linh	
2	<b>In ấn thư mời, nộp kịch bản và nội dung hội thảo (Từ 24/9/2024 đến hết ngày 26/09/2024)</b>			
2.1	7h00 đến 16h30, <b>ngày 24/10/2024</b>	1. In thư mời cho khách mời và chuyên gia. 2. Chuyển thư mời cho khách mời và chuyên gia	1. Cô Hiền 2. Giảng viên bộ môn Khoa học Âm thực và Thư ký chương trình	
2.2	16h00, ngày 26/10/2024	Nộp kịch bản chương trình	Cô. Phương và MC	
2.3	16h00, ngày 26/10/2024	Nhận file báo cáo của diễn giả và tạo mã QR	C. Kiều	
<b>II</b>	<b>Hội thảo khoa học (từ 18h00-19h30 ngày 29/10/2024)</b>			
1	<b>Các công việc chuẩn bị cho hội thảo</b>			
	15h30 – 16h30 Ngày 29/10/2024	1. Thư kí và CVHT cùng ban cán sự các lớp khối ngành kỹ thuật chốt danh sách tham gia hội thảo thông qua link đăng ký, link và mã QR quét download tài liệu cho sinh viên) 2. Cô Hiền hỗ trợ liên hệ mượn Hội trường theo số lượng sv đăng ký 3. MC cho chương trình 4. Chụp hình ảnh 5. Hoa và nước, quà cho chuyên gia	1. Thư kí (tạo link sv đăng ký, mã QR lấy tài liệu) 2. Cô Hiền 3. Cô Duy Phương 4. Thầy Trường 5. Cô Ngọc Quỳnh	Văn phòng Khoa, Hội trường
2	<b>Chuẩn bị âm thanh và máy chiếu</b>			
	<b>15h30 - 16h30</b> <b>Ngày 29/10/2024</b>	1. Kiểm tra âm thanh 2. Kiểm tra máy chiếu và nhận file báo cáo từ chuyên gia 3. Chạy thử âm thanh và máy chiếu	1. Thầy Trường và sinh viên hỗ trợ	Hội trường

STT	THỜI GIAN	CÔNG VIỆC	NHÂN SỰ	LƯU Ý
3	<b>Hội thảo (18h00 – 19h30 ngày 28/10/2024)</b>			
	Từ 17h00 - 17h45 Ngày 29/10/2024	1. Ổn định sinh viên 2. Đón tiếp khách mời, chuyên gia 3. Kiểm tra hậu cần	1. Các giảng viên bộ môn Khoa học Ẩm thực 2. Đại diện Khoa Du lịch và Ẩm thực, bộ môn Khoa học Ẩm thực. 3. Thầy Trường và sinh viên hỗ trợ	Hội trường
	Từ 18h00 - 19h30 Ngày 29/10/2024	1. MC giới thiệu 2. Đại diện Khoa Du lịch và Ẩm thực, bộ môn Khoa học Ẩm thực trao hoa và quà lưu niệm cho chuyên gia 3. Trình bày nội dung hội thảo 4. Giao lưu trao đổi giữa chuyên gia và sinh viên 5. Đại diện Khoa/ bộ môn Khoa học Ẩm thực cảm ơn và kết thúc hội thảo. 6. Kết thúc hội thảo và dọn dẹp Hội trường, gửi danh sách cộng điểm rèn luyện cho sinh viên	1. MC dự kiến 2. Đại diện Khoa Du lịch và Ẩm thực, bộ môn Khoa học Ẩm thực. 3. Chuyên gia 4. Sinh viên và chuyên gia 5. Đại diện Khoa Du lịch và Ẩm thực, bộ môn Khoa học Ẩm thực. 6. Thầy Trường và sinh viên hỗ trợ	Hội trường

Trên đây là kế hoạch Hội thảo khoa học về hướng dẫn về đánh giá cảm quan thực phẩm trong nghiên cứu khoa học; quy trình trình bày nghiên cứu khoa học và bài báo khoa học thuộc cho sinh viên chuyên ngành Khoa học chế biến món ăn; Khoa học dinh dưỡng và Ẩm thực, đề nghị các bộ môn, cá nhân triển khai thực hiện.

**Nơi nhận:**

- BCN Khoa (để theo dõi);
- Các Bộ môn và giảng viên thực hiện;
- Trang web của Khoa, fanpage khoa;
- Lưu: DL&AT.

**KT. TRƯỞNG KHOA**  
(*đã kí*)

**Phạm Minh Luân**

