

Số: 15/TB-KDL&AT

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 20 tháng 09 năm 2023

THÔNG BÁO

Về việc tổ chức Hướng dẫn viết báo cáo, bài báo khoa học trong NCKH ẩm thực và dinh dưỡng năm 2023-2024

Căn cứ vào nhu cầu sinh viên, phục vụ cho việc trình viết bài báo cáo đồ án, khóa luận và tham gia các cuộc thi NCKH của sinh viên thuộc khối ngành kỹ thuật của khoa Du lịch và Ẩm thực;

Nhằm thúc đẩy tinh thần tham gia các hoạt động nghiên cứu khoa học và tham gia các cuộc thi NCKH của sinh viên ngành Khoa học Chế biến món ăn, Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực;

Khoa Du lịch và Ẩm thực Thông báo tổ chức học thuật: **“Hướng dẫn viết báo cáo, bài báo khoa học trong NCKH ẩm thực và dinh dưỡng”** cho tất cả sinh viên ngành Khoa học chế biến món ăn, Khoa học dinh dưỡng và Ẩm thực được biết để tham gia như sau:

1. Thời gian đăng ký

- Đăng ký qua link: từ 18/09/2023 đến hết ngày 28/09/2023 hoặc đăng ký trực tiếp: tại P.NA2, cơ sở 31 Chế Lan Viên. Gặp Cô Trần Thị Ngọc Linh trong giờ hành chính: sáng từ 7g30-11g, chiều 13g00 đến 16g00.

- Link đăng ký:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScYCmaA8RjF90DW9PuWZ-yH6seFt6eFmWlYKc7vl0oIcMKkQ/viewform?usp=sharing>

2. Thời gian và địa điểm tổ chức

- Thời gian hội thảo: 17g30-19g30 ngày 30/09/2023

- Địa điểm tổ chức: Hội trường C, Cơ sở chính, 140 Lê Trọng Tấn, phường Tây Thạnh, quận Tân Phú, thành phố Hồ Chí Minh.

3. Đối tượng tham gia

- Sinh viên ngành Khoa học Chế biến Món ăn, Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực.

- Đối tượng bắt buộc: Sinh viên khóa 11, 12DHNA và sinh viên khóa 11DHDD.

- Số lượng: 200-300 sinh viên

4. Nội dung chương trình

4.1 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.

4.2 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 cụ thể 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.

Trên đây là nội dung thông báo về việc tổ chức hoạt động học thuật cho sinh viên Khoa Du lịch và Ẩm thực năm học 2023 – 2024. Các Bộ môn, giảng viên, cố vấn học tập, đoàn thanh niên khoa triển khai thực hiện và phổ biến rộng rãi đến sinh viên để tham gia.

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

PHÓ TRƯỞNG KHOA

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG THƯƠNG TP. HỒ CHÍ MINH
KHOA DU LỊCH VÀ ẨM THỰC

PHẠM MINH LUÂN