



Enter Title

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

THÔNG BÁO HỘI THẢO

Khoa Công nghệ Thực phẩm - Trường Đại học Nha Trang và Chương trình đào tạo về Thủy sản của Trường Đại học Liên hợp quốc tại Cộng hòa Iceland cùng phối hợp tổ chức Hội thảo quốc tế với chủ đề:

Utilization of waste/rest raw materials and by-products in the fish processing industry: Opportunities and Challenges

Tận dụng phế liệu và phụ phẩm trong công nghiệp chế biến thủy sản:

Cơ hội và thách thức

Thời gian: Hội thảo được tổ chức trong hai ngày 09 và 10/12/2013

Địa điểm: Phòng Hội thảo - Thư viện Trường Đại học Nha Trang

Ngôn ngữ sử dụng trong hội thảo: Tiếng Anh

Mục đích của hội thảo:

- Trao đổi các thông tin khoa học trong lĩnh vực tận dụng phế liệu và phụ phẩm trong công nghiệp chế biến thủy sản;
- Thảo luận về cơ hội và thách thức trong việc tận dụng phế liệu và phụ phẩm trong công nghiệp chế biến thủy sản;
- Tạo cầu nối hợp tác nghiên cứu giữa các nhà khoa học cũng như giữa các nhà khoa học với các doanh nghiệp chế biến;
- Đưa ra một số đề xuất, định hướng nghiên cứu trong việc tận dụng phế liệu và phụ phẩm trong công nghiệp chế biến thủy sản;

Thời gian đăng ký và nộp bài viết:

- Từ ngày 5 + 28/9/2013: gửi báo cáo tóm tắt bằng tiếng Anh;
- Từ ngày 28/9/2013 + 15/10/2013: gửi báo cáo hoàn chỉnh bằng tiếng Anh;

(Thẻ lệ và quy định bài viết được gửi đính kèm cùng với thông báo này)

Địa chỉ liên hệ và nhận bài:

Khoa Công nghệ Thực phẩm - Trường Đại học Nha Trang

Tầng 1, Tòa nhà B3, Trường Đại học Nha Trang, Số 2 Nguyễn Đình Chiểu, Nha Trang, Khánh Hòa

ĐT: 0582. 471336; Fax: 0583. 831147

Địa chỉ nhận bài qua email:

- | | | |
|--------------------------------|------------------|------------------------------|
| 1. TS. Nguyễn Văn Minh | ĐT: 0918 010 755 | Email: minhiceland@yahoo.com |
| 2. TS. Phan Thị Khánh Vinh | ĐT: 0905 553 437 | Email: kvinh2001@yahoo.com |
| 3. ThS. Bùi Trần Nữ Thanh Việt | ĐT: 0937 222 459 | Email: thanhviet@ntu.edu.vn |
| 4. ThS. Trần Thị Bích Thủy | ĐT: 0975 355 258 | Email: ana.thuy@gmail.com |

Lệ phí đăng bài trên kỳ yếu Hội thảo:

Lệ phí cho việc đăng báo cáo trên kỳ yếu của Hội thảo là: 500.000đ/báo cáo (Năm trăm nghìn đồng).

Tiền được chuyển vào tài khoản:

Tên tài khoản: Khoa Công nghệ Thực phẩm - Trường Đại học Nha Trang

Chủ tài khoản: Vũ Ngọc Bội

Số tài khoản: 102010001475913

Ngân hàng Công thương (Vietin Bank) Khánh Hòa

Hình thức và thời gian đăng ký:

- Thời gian đăng ký tham dự Hội thảo đến hết ngày 15/11/2013

- Hình thức đăng ký: Cá nhân tham dự Hội thảo điền các thông tin cần thiết vào mẫu gửi kèm theo thông báo này sau đó gửi về ban thư ký của hội thảo qua địa chỉ email: minhiceland@yahoo.com

Các báo cáo có chất lượng sẽ được lựa chọn và gửi Hội đồng khoa học biện pháp. Nếu được Phán biện chấp nhận, báo cáo sẽ được đăng trên số đặc biệt của **Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản - Trường Đại học Nha Trang**.

Ban tổ chức rất hân hạnh mời Quý nhà khoa học tham dự và trình bày những kết quả nghiên cứu gần đây của mình. Đây là điểm hẹn để các nhà khoa học trong nước cũng như quốc tế trao đổi những thông tin mới nhất trong lĩnh vực tận dụng phế liệu và phụ phẩm trong công nghiệp chế biến thủy sản.

Rất hân hạnh được đón tiếp.

Nha Trang, ngày 04 tháng 09 năm 2013

TL. HIỆU TRƯỞNG

TRƯỞNG KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

TS. Vũ Ngọc Bội

BAN TỔ CHỨC HỘI THẢO

Utilization of waste/rest raw materials and by-products in the fish processing industry: Opportunities and Challenges

Tận dụng phế liệu và phụ phẩm trong công nghiệp chế biến thủy sản:

Cơ hội và thách thức

I. BAN CỐ VẤN

1. GS. Sigurjon Arason, Đại học Iceland, Kỹ sư trưởng - Viện nghiên cứu và phát triển thực phẩm và công nghệ sinh học Iceland.
2. TS. Sveinn Margeinsson, Viện nghiên cứu và phát triển thực phẩm và công nghệ sinh học Iceland.
3. TS. Tumi Tomasson, Giám đốc Chương trình đào tạo về Thủy sản của Trường Đại học Liên hợp quốc tại Iceland.
4. TS Vũ Ngọc Bội, Trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang.

II. BAN TỔ CHỨC

1. TS. Vũ Ngọc Bội, Trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang
2. TS. Mai Thị Tuyết Nga, Phó Trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang
3. TS. Nguyễn Văn Minh, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang
4. ThS. Thái Văn Đức, Trưởng BM CNTP, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang
5. ThS. Ngô Thị Hoài Dương, Trưởng BM CNCB, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang
6. TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương, Trưởng BM CNSTH, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang
7. TS. Nguyễn Thuần Anh, Trưởng BM QLCL&ATTP, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang
8. TS. Hoàng Huệ An, Trưởng BM Hóa, Khoa Công nghệ Thực phẩm

III. HỘI ĐỒNG/BAN KHOA HỌC

1. TS. Hoàng Hoa Hồng, Phó Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang
2. PGS.TS. Trang Sĩ Trung, Phó Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang
3. PGS.TS. Lê Phước Lượng, Trưởng Phòng Khoa học và Công nghệ, Trường Đại học Nha Trang
4. PGS.TS. Ngô Đăng Nghĩa, Giám đốc Viện Công nghệ Sinh học và Môi trường, Trường Đại học Nha Trang
5. PGS.TS. Bùi Minh Lý, Viện trưởng Viện Nghiên cứu và Ứng dụng Công nghệ Nha Trang
6. TS.BS. Lê Văn Bé, Viện trưởng Viện Vắc xin và sinh phẩm y tế Nha Trang
7. PGS.TS. Nguyễn Anh Dũng, Viện trưởng Viện CNSH và MT, Trường Đại học Tây Nguyên
8. ThS. Lê Hải, Trưởng phòng Công nghệ bức xạ, Viện năng lượng hạt nhân Đà Lạt
9. TS. Vũ Ngọc Bội, Trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang
10. TS. Nguyễn Anh Tuấn, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang
11. TS. Đỗ Văn Ninh, Phó Hiệu trưởng Trường Đại học Thái Bình Dương
12. TS. Khổng Trung Thắng, Trưởng phòng Hợp tác đối ngoại, Trường Đại học Nha Trang
13. TS. Mai Thị Tuyết Nga, Phó Trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang

14. TS. Nguyễn Thuần Anh, Trưởng BM ĐBCL&ATTP, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang
15. TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương, Trưởng BM CNSTH, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang
16. TS. Nguyễn Văn Minh, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang
17. TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang
18. TS. Trần Quang Ngọc, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang
19. TS. Tạ Thị Minh Ngọc, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang
20. TS. Đỗ Lê Hữu Nam, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang
21. TS. Vũ Duy Đò, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang
22. TS. Lê Lập, Trưởng Bộ môn Vi trùng, Phân viện Thú y Miền Trung

IV. BAN THƯ KÝ

1. TS. Phan Thị Khánh Vinh, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang
2. ThS. Bùi Trần Nữ Thanh Việt, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang
3. ThS. Trần Thị Bích Thủy, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang

THẺ LỆ VÀ QUY ĐỊNH VIẾT BÀI BÁO CÁO THAM LUẬN CHO HỘI THẢO

Utilization of waste/rest raw materials and by-products in the fish processing industry: Opportunities and Challenges

Tận dụng phế liệu và phụ phẩm trong công nghiệp chế biến thủy sản:

Cơ hội và thách thức

1. Yêu cầu chung

- Tác giả gửi bài dạng tập tin (file MS Word) cho Ban Tổ chức qua email. Bài viết về báo cáo kết quả nghiên cứu khoa học không quá 6 trang khổ A4; canh lề trên, dưới và bên phải 2,0 cm, riêng lề trái là 2,5 cm.

- Bài viết cần cụ thể (đánh dấu) tác giả chịu trách nhiệm chính của bài viết với chi tiết về địa chỉ gửi thư, email, điện thoại. Tất cả các bài viết đạt yêu cầu sẽ được đăng trong kỷ yếu của Hội thảo và bài viết có chất lượng, đáp ứng yêu cầu của **Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản** sẽ được đăng bài trên số đặc biệt. Ban tổ chức sẽ không gửi lại cho tác giả bài viết trong trường hợp bài không đạt yêu cầu của Hội thảo.

2. Yêu cầu chi tiết cho bài viết đầy đủ

- Bài viết sử dụng ngôn ngữ tiếng Anh. Trang đầu của bài viết phải có các phần như tên bài viết, tên của tác giả (hay nhóm tác giả), địa chỉ các tác giả, thông tin của tác giả chịu trách nhiệm chính về bài viết (email và điện thoại kèm theo).

- Phần tóm tắt của báo cáo không quá 300 từ với các nội dung chính: Trình bày vắn tắt về mục đích nghiên cứu của đề tài, các kết quả nghiên cứu và các kết luận chính thu được của đề tài.

- Cấu trúc bài viết gồm (1) Giới thiệu (Introduction), (2) Nguyên vật liệu và phương pháp nghiên cứu (Materials and Methods), (3) Kết quả và thảo luận (Results and Discussion), (4) Kết luận (Conclusion), (5) Lời cảm ơn (Acknowledgements), và (6) Tài liệu tham khảo (References).

Cụ thể: Bài viết soạn thảo trên máy vi tính, sử dụng UNICODE font Times New Roman cỡ chữ 12 cho tất cả văn bản, dẫn dòng 1,5 lines, sắp xếp các phần như sau:

+ **Tên bài:** Chữ in, in đậm, canh giữa

+ **Tên tác giả:** Thông tin về tác giả (họ và tên, đơn vị công tác, điện thoại, fax, email): Chữ thường, in nghiêng, căn phải. Sử dụng dấu (*) để phân biệt tác giả chính (corresponding author)

+ **Tóm tắt:** Chữ thường, in nghiêng, canh đều hai bên.

+ Từ khóa: Sử dụng 3-5 từ, xếp theo thứ tự A-Z.

+ **Các tiêu mục khác** (Giới thiệu, nguyên vật liệu và phương pháp nghiên cứu, kết quả nghiên cứu và thảo luận, kết luận): Chữ thường, nội dung canh đều hai bên cách Bảng và Hình 6 pt.

+ **Tài liệu tham khảo:** Chữ thường, sắp xếp tên tác giả theo thứ tự A-Z.

+ **Bảng và Hình:** Bảng phải trình bày rõ và dễ đọc (tránh bảng có nhiều nội dung, khó đọc, phức tạp, cỡ chữ không nhỏ hơn 10). Hình (dùng cho tất cả các loại hình chụp, hình vẽ tay, hình vẽ từ phần mềm máy tính, sơ đồ,...), hình chụp phải rõ nội dung chính và độ phân giải ít nhất 350 dpi. Hình trích từ các báo cáo khác phải ghi chú nguồn và tác giả bài viết chịu trách nhiệm xin phép sử dụng hình của tác giả bài viết (nếu có). Sử dụng các thuật ngữ Figure 1, Figure 2,... và Table 1, Table 2,... để liệt kê thứ tự hình và bảng.

+ **Tài liệu tham khảo:** Tài liệu tham khảo trích dẫn trong bài viết phải liệt kê chi tiết trong danh sách tài liệu tham khảo và ngược lại. Trong bài viết trích dẫn tài liệu người nước ngoài thì dùng họ nhưng người Việt thì dùng cả họ, chữ lót và tên. Trích dẫn tài liệu trong bài viết lưu ý nếu bài có 1-2 tác giả thì liệt kê tất cả, từ 3 tác giả trở lên thì viết tác giả thứ nhất và kèm theo *và ctv.* (tiếng Việt) hay *et al.* (tiếng Anh) và in nghiêng. Liệt kê chung tài liệu tham khảo tiếng Việt và Anh theo thứ tự a,b,c,... căn cứ vào họ..

3. Yêu cầu cho bài trình bày tại hội thảo: những bài được Hội đồng khoa học Hội thảo thông báo tuyển chọn trình bày trong hội thảo.

- Trình chiếu trên powerpoint

- Nội dung trình bày không quá 20 phút bao gồm 15 phút trình bày và 5 phút thảo luận đối với mỗi bài báo cáo.

MẪU ĐĂNG KÝ THAM DỰ HỘI THẢO

Utilization of waste/rest raw materials and by-products in the fish processing industry: Opportunities and Challenges

Tận dụng phế liệu và phụ phẩm trong công nghiệp chế biến thủy sản:

Cơ hội và thách thức

Họ và tên	
Đơn vị công tác	
Điện thoại	
Email	
Tên báo cáo trình bày	

Chữ ký xác nhận

Nghiên cứu khoa học Hoạt động NCKH Hội nghị-hội thảo Hoithaoctp2013

© Trường Đại Học Nha Trang

Địa chỉ: số 02 Nguyễn Đình Chiểu - Nha Trang - Khánh Hòa. ĐT: 0583 831 149

Website được thể hiện tốt nhất ở độ phân giải 1024 x 768 với trình duyệt FireFox, Google Chrome, Internet Explorer 7.0 trở lên.