

THÔNG BÁO

V/V Tổ chức thi vòng Chung kết cuộc thi “Sinh viên nghiên cứu khoa học” cấp khoa Công nghệ thực phẩm, năm học 2025-2026

Căn cứ Kế hoạch số 1043/KH-DCT, ngày 26 tháng 09 năm 2025 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương TP. Hồ Chí Minh về việc tổ chức cuộc thi “Sinh viên nghiên cứu khoa học” năm học 2025 – 2026;

Căn cứ Kế hoạch số 18.2025/KH-CNTP, ngày 14 tháng 10 năm 2025 của Trưởng khoa Công nghệ thực phẩm về việc tổ chức cuộc thi “Sinh viên nghiên cứu khoa học” cấp khoa Công nghệ thực phẩm năm học 2025-2026;

Ban tổ chức cuộc thi “Sinh viên nghiên cứu khoa học” cấp Khoa năm học 2025 – 2026, thông báo việc tổ chức vòng Chung kết như sau:

1. Hội đồng giám khảo

TT	Họ và tên	Học hàm/Học vị	Nhiệm vụ
1	Lê Nguyễn Đoàn Duy	PGS.TS	Chủ tịch hội đồng
2	Phan Thị Kim Liên	PGS.TS	Ủy viên - Phản biện 1
3	Dương Hữu Huy	PGS.TS	Ủy viên - Phản biện 2
4	Vũ Hoàng Yên	TS	Ủy viên
5	Huỳnh Thị Lê Dung	TS	Thư ký

2. Danh sách đề tài tham dự vòng chung kết (phụ lục đính kèm)

3. Thời gian và Địa điểm tổ chức:

- Thời gian tổ chức: 12h30 ngày 11 tháng 4 năm 2026

- Địa điểm tổ chức: Hội trường C (HTC) – Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh – số 140 Lê Trọng Tấn, phường Tây Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh;

4. Cách thức tổ chức thi chung kết:

Vòng Chung kết cuộc thi “Sinh viên nghiên cứu khoa học” cấp khoa năm 2025 - 2026 được tổ chức thành 2 phiên:

+ **Phiên báo cáo poster (tất cả các đội thi):** nhóm sinh viên báo cáo poster trước hội đồng (thời gian khoảng 5p).

Sau phiên poster, ban giám khảo lựa chọn 6 đội thi xuất sắc vào báo cáo trong vòng thuyết trình để chọn ra các đội đạt giải.

+ **Vòng thuyết trình:** Sinh viên thuyết trình nội dung của đề tài trong vòng 10 phút, sau đó Ban giám khảo sẽ đặt câu hỏi và các đội thi trả lời.

5. Thành phần tham dự

- Đại biểu Nhà trường: Ban giám hiệu; Đại diện các phòng ban chức năng;
- Doanh nghiệp ngoài trường (nếu có);
- Tất cả giảng viên khoa Công nghệ thực phẩm;
- Tất cả các thí sinh đã tham dự vòng sơ khảo;
- Sinh viên các khóa 13;14;15 và 16DH (danh sách do BTC lập, dự kiến 350 SV).

6. Trang phục

Thí sinh và sinh viên các khóa tham dự mặc đồng phục Khoa Công nghệ thực phẩm;

7. Các đội thi chuẩn bị tham gia vòng chung kết theo nội dung như sau:

Chỉnh sửa lại file báo cáo tổng kết đề tài theo góp ý của hội đồng chấm sơ khảo, thiết kế poster, file powerpoint báo cáo trong vòng thuyết trình, đồng thời các nội dung liên quan đến đề tài và gửi về Ban tổ chức theo địa chỉ haht@fst.edu.vn trước ngày **29/3/2026**.

8. Chương trình chi tiết

TT	Thời gian	Nội dung	Thực hiện
1	12h30-13h00;	Lễ Khai mạc - Phát biểu của Ban tổ chức - Video giới thiệu 12 đội thi vòng chung kết.	- Ban Tổ chức
2	13h00 – 13h45	Phiên thứ nhất:	- Ban giám khảo

		<i>báo cáo Poster</i>	- 12 thi vòng chung kết; - Sinh viên đại diện các khóa tham dự (<i>tham gia bình chọn trực tiếp</i>)
3	14h00 – 17h00	Phiên thứ hai: <i>vòng thuyết trình</i>	- Ban giám khảo - 06 đội lọt vào thuyết trình; (<i>Mỗi đội thuyết trình đề tài trong 10 phút</i>)
4	17h00 – 17h30	Công bố kết quả	Ban giám khảo
5	17g30 – 18g00	Bế mạc	Ban tổ chức

Trên đây là kế hoạch tổ chức thi vòng Chung kết cuộc thi “Sinh viên nghiên cứu khoa học” cấp khoa năm học 2025-2026. Đề nghị tất cả giảng viên và sinh viên có tên trong danh sách trên nghiêm túc thực hiện./.

TRƯỞNG BAN TỔ CHỨC

Nơi nhận:

- Phòng KHCN (để phối hợp);
- Giảng viên (để thực hiện);
- Lưu VPK.



PGS.TS Lê Nguyễn Đoàn Duy

DANH SÁCH ĐỀ TÀI THAM GIA CUỘC THI VÒNG CHUNG KẾT CUỘC THI
“SINH VIÊN NGHIÊN CỨU KHOA HỌC”
NĂM HỌC 2025-2026 - KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

TT	HỌ VÀ TÊN	MSSV	LỚP	CHỨC DANH	NGƯỜI HƯỚNG DẪN	MÃ ĐỀ TÀI	TÊN ĐỀ TÀI	LĨNH VỰC NGHIÊN CỨU XÉT GIẢI
1	Trịnh Thị Bích Huyền	2005221745	13DHTP02	NT	Nguyễn Thị Thu Huyền	FST-071	<i>Nghiên cứu hiệu chỉnh polysaccharide từ rong Ceratophyllum submersum bằng pháp carboxymethyl hóa</i>	Công nghệ thực phẩm
	Nguyễn Hoàn Phương Thùy	2005225076	13DHTPTD	TV				
	Trần Khánh Linh	2005222336	13DHTPTD	TV				
	Trần Thảo Vân Trọng	2005225622	13DHTP05	TV				
2	Phan Ngọc Phương Trang	2005218103	12DHTP08	NT	Phạm Thị Thuỳ Dương	FST-072	<i>Nghiên cứu trích ly và thu nhận lutein từ vỏ và thịt quả gấc (Momordica cochinchinensis) và ứng dụng vào một số sản phẩm thực phẩm</i>	Công nghệ thực phẩm
	Nguyễn Ngọc Điền Trang	2005218099	12DHTP09	TV				
	Phạm Hà Phương Thảo	2005218061	12DHTP08	TV				
	Nguyễn Thị Mỹ Thanh	2005218047	12DHTP08	TV				
	Nguyễn Duy Thanh	2005218046	12DHTP08	TV				
	Trần Dĩ An	2005220038	13DHTP01	TV				
	Võ Trần Nhật Đông	2005220997	13DHTP01	TV				

TT	HỌ VÀ TÊN	MSSV	LỚP	CHỨC DANH	NGƯỜI HƯỚNG DẪN	MÃ ĐỀ TÀI	TÊN ĐỀ TÀI	LĨNH VỰC NGHIÊN CỨU XÉT GIẢI
	Lương Thanh Tùng	2005240450	15DHTP_TD	TV				
	Trần Ngọc Trinh	2006230026	14DHC BTS	TV				
3	Nguyễn Thanh Phong	2005230428	14DHTP10	NT	Hoàng Thị Ngọc Nhơn	FST-073	<i>Nghiên cứu sản xuất phân bón hữu cơ vi sinh từ phụ phẩm thực phẩm kết hợp chế phẩm vi sinh Trichoderma-Bacillus</i>	Công nghệ thực phẩm
	Phạm Lê Bình Minh	2005230291	14DHTP08	TV				
	Nguyễn Vũ Tuấn Khôi	2005240176	15DHTP03	TV				
4	Võ Ngọc Khánh Vy	2005230686	14DHTP05	NT	Nguyễn Thị Thảo Minh	FST-074	<i>Nghiên cứu trích ly flavonoid từ lá khổ qua rừng Momordica charantia var. abbreviata Ser. định hướng tạo màng sinh học ăn được</i>	Công nghệ thực phẩm
	Nguyễn Thị Mỹ Hạnh	2005221169	13DHTPTD	TV				
	Trương Nguyễn Việt Ngân	2005222898	13DHTP06	TV				
	Quách Quân Doanh	2005220627	13DHTP03	TV				
	Lê Nguyễn Lan Vi	2005230657	14DHTP06	TV				
5	Nguyễn Phụng Tiên	2005230500	14DHTPTD	NT	Trần Chí Hải	FST-077	<i>Nghiên cứu thu nhận chitin từ vỏ tôm lột xác với sự hỗ trợ của dung môi eutectic sâu và vi sóng</i>	Công nghệ thực phẩm
	Nguyễn Tấn Đạt	2005217899	12DHTPTD	TV				
	Nguyễn Thị Yến Vy	2005230684	14DHTP03	TV				

TT	HỌ VÀ TÊN	MSSV	LỚP	CHỨC DANH	NGƯỜI HƯỚNG DẪN	MÃ ĐỀ TÀI	TÊN ĐỀ TÀI	LĨNH VỰC NGHIÊN CỨU XÉT GIẢI
	Nguyễn Thiên Lộc	2005230272	14DHTP03	TV				
6	Phạm Thị Phương Linh	2005222330	13DHTP01	NT	Phạm Thị Mỹ Tiên	FST-079	<i>Nghiên cứu quy trình sản xuất dịch chiết từ trái vả (Ficus auriculata)</i>	
	Lê Ngọc Như	2005223497	13DHTP05	TV				
	Dương Lê Thảo Nguyên	2005230357	14DHTP10	TV				
	Nguyễn Phú Quý	2005230459	14DHTP10	TV				
7	Nguyễn Hữu Hòa	2005221458	13DHTPTD	NT	Liêu Mỹ Đông	FST-082	<i>Đánh giá hiệu quả bảo quản xoài của màng bao Chitosan-Alginate và nano bạc</i>	Công nghệ thực phẩm
	Huỳnh Ngọc Anh Thư	2005225243	13DHTPTD	TV				
	Hà Phạm Kim Tuyền	2005224590	13DHTPTD	TV				
8	Nguyễn Hoàn Phương Thuỳ	2005225076	13DHTPTD	NT	Hoàng Thị Ngọc Nhon	FST-084	<i>Nghiên cứu hiệu chỉnh polysaccharide từ rong Chaetomorpha aerea bằng phương pháp carboxymethyl hoá</i>	Công nghệ thực phẩm
	Trần Khánh Linh	2005222336	13DHTPTD	TV				
	Trần Thảo Vân Trọng	2005225622	13DHTP05	TV				
	Nguyễn Hoàng Bảo Ngân	2005222869	13DHTPTD	TV				
	Nguyễn Thị Thuỳ Trang	2005230597	14DHTP08	TV				
9	Lã Thị Yến Linh	2005222365	13DHTPTD	NT	Phan Thị Kim Liên,	FST-086	<i>Nghiên cứu ứng dụng kết hợp plasma lạnh,</i>	Công nghệ thực phẩm

TT	HỌ VÀ TÊN	MSSV	LỚP	CHỨC DANH	NGƯỜI HƯỚNG DẪN	MÃ ĐỀ TÀI	TÊN ĐỀ TÀI	LĨNH VỰC NGHIÊN CỨU XÉT GIẢI
	Lã Xuân Lâm	2005222211	13DHTP05	TV	Nguyễn Thị Ngọc Thúy		<i>màng bao lô hội - chitosan trong bảo quản chuối</i>	
	Võ Thanh Huy	2005221592	13DHTPTD	TV				
10	Nguyễn Minh Nguyệt	2005230369	14DHTPTD	NT	Huỳnh Thị Lê Dung, Trần Chí Hải	FST-091	<i>Ứng dụng kỹ thuật vi sóng và enzyme trong sản xuất tinh bột kháng từ khoai lang tím (Ipomoea batatas L.)</i>	Công nghệ thực phẩm
11	Lê Văn Hiếu	2005230168	14DHTP_TD	NT	Trần Chí Hải	FST-099	<i>Nghiên cứu quá trình vi bao astaxanthin từ vỏ tôm và bước đầu ứng dụng chế phẩm astaxanthin trong thực phẩm</i>	Công nghệ thực phẩm
	Trương Công Nhật Tùng	2005230513	14DHTP_TD	TV				
	Trần Thùy Phúc	2005230437	14DHTP_TD	TV				
	Nguyễn Tử Lâm	2005222214	13DHTP_TD	TV				
	Huỳnh Đặng Quỳnh Trâm	2005250502	16DHTP_TD	TV				
12	Nguyễn Hoàng Anh	2005230011	14DHTP07	NT	Nguyễn Văn Anh	FST-101	<i>Ứng dụng phương pháp chiết xuất xanh trong trích ly anthocyanins và polyphenol từ vỏ măng cụt</i>	Công nghệ thực phẩm
	Lê Hoàng Huyền	2005230192	14DHTP07	TV				

TT	HỌ VÀ TÊN	MSSV	LỚP	CHỨC DANH	NGƯỜI HƯỚNG DẪN	MÃ ĐỀ TÀI	TÊN ĐỀ TÀI	LĨNH VỰC NGHIÊN CỨU XÉT GIẢI
	Nguyễn Thị Phương Thảo	2005230532	14DHTP07	TV				
	Huỳnh Anh Khôi	2005230243	14DHTP03	TV				

Danh sách gồm 12 đội tham gia./.