

KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
TRUNG TÂM ỨNG DỤNG VÀ CHUYỂN GIAO CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

**TRIỂN KHAI KẾ HOẠCH THỰC HIỆN
ĐỒ ÁN PHÁT TRIỂN SẢN PHẨM THỰC PHẨM**
Khóa 14-DHTP

1. Nội dung thực hiện

1.1. Chọn hướng đề tài và loại hình dự án phát triển sản phẩm (PTSP)

SV chọn thực hiện Đồ án (ĐA) PTSP thực phẩm theo file “Hướng dẫn thực hiện & Yêu cầu cần đạt của ĐA PTSP thực phẩm, hệ đại học”

1.2. Nội dung thực hiện, hình thức và tiêu chí đánh giá ĐA

Nội dung thực hiện, hình thức và tiêu chí đánh giá ĐA PTSP thực phẩm được thể hiện cụ thể trong:

- Đề cương chi tiết học phần ĐA PTSP thực phẩm, hệ đại học;
- Rubrics ĐA PTSP thực phẩm, hệ đại học;
- Hướng dẫn thực hiện & Yêu cầu cần đạt của ĐA PTSP thực phẩm, hệ đại học.

2. Tổ chức thực hiện

2.1. Đăng ký GVHD và phân nhóm SV

- SV được phép đăng ký chọn GVHD trong danh sách đính kèm để thực hiện ĐA PTSP thực phẩm
- GVHD phân nhóm (02SV/nhóm) theo thứ tự trong danh sách SV đã được khoa phân công. SV không được phép tự chọn nhóm.

2.2. Đăng ký và giao nhận đề tài

- 02 SV thực hiện chung 01 đề tài.
- SV chủ động đăng ký đề tài hoặc nhận đề tài từ GVHD.
- Mỗi SV phụ trách thực hiện chính một phần nội dung trong đề tài.
- Nội dung thực hiện chính của từng SV được liệt kê bên dưới tên đề tài của nhóm.
- Nhóm SV phải tổ chức hình thức làm việc nhóm để hoàn thành mục tiêu chung của đề tài.

2.3. Thời gian thực hiện ĐA

- Thời lượng thực hiện ĐA: 08 tuần, từ 07/09/2026 đến 04/11/2026

2.4. Làm mẫu sơ bộ

- Mỗi nhóm SV sẽ được bố trí xuống PTN để làm mẫu sản phẩm sơ bộ, với thời gian tối đa 2 ngày (được công bố cụ thể sau)

2.5. Lịch trình cụ thể

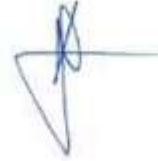
STT	Nội dung công việc	Thời gian thực hiện	Người thực hiện	Ghi chú
1	Phân công GVHD đồ án PTSP <i>Lưu ý: Mỗi giảng viên sẽ hướng dẫn số lượng tối đa 20 SV</i>	Trước 01/09/2026	SV Thầy Phú Đức	
2	Công bố danh sách SV thực hiện ĐA và GVHD trên idoc và website khoa	08/09/2026	cô Ngọc Hoà	
4	GVHD gặp gỡ SV, giao nhận ĐA và hướng dẫn thực hiện	Trước 15/09/2026	GVHD; SV	
5	Họp định kỳ (báo cáo kết quả, tiến độ thực hiện; nêu & giải đáp thắc mắc; hỗ trợ SV thực hiện)	Hàng tuần	GVHD; SV	
6	SV bắt đầu thực hiện Đồ án	15/09/2026 đến 10/11/2026	GVHD; SV	
7	Làm mẫu sản phẩm sơ bộ (dự kiến)	Trong tuần thứ 4 của thời gian thực hiện đồ án	GVHD; PTN khoa; SV	Mỗi GV sẽ được bố trí 2 ngày
8	Làm sản phẩm để báo cáo Hội đồng	GVHD sẽ thông báo thời gian cụ thể	GVHD SV	
9	Thành lập Hội đồng đánh giá ĐA và công bố danh sách	Trước 10/11/2026	Thầy Phú Đức Cô Ngọc Hòa	
10	Nộp bài báo cáo	Trước 10/11/2026	GVHD; SV	
11	Đăng ký và xin phòng báo cáo	Trước 10/11/2026	GVHD; cô Ngọc Hoà	
12	Báo cáo đồ án	11/11/2026- 18/11/2026	Hội đồng đánh giá SV	
13	Chỉnh sửa báo cáo theo góp ý của Hội đồng	Trong thời gian 5 ngày tính từ ngày báo cáo	SV chỉnh sửa; GVHD giám sát	
14	Nộp bài báo cáo sau chỉnh sửa	Sau thời gian báo cáo 5 ngày	SV chỉnh sửa; GVHD giám sát Thầy Trịnh Hoài Thanh tạo link	
15	Chấm điểm và Nhập điểm báo cáo ĐA PTSP thực phẩm	Trước 30/11/2026	GVHD	Điểm báo cáo chỉ được công nhận khi SV đã chỉnh sửa ĐA theo góp ý của Hội đồng

Lưu ý:

- Trong suốt quá trình thực hiện đồ án, GVHD và SV phải tổ chức họp định kỳ ít nhất 1 lần/tuần để báo cáo tiến độ, giải đáp thắc mắc & hỗ trợ SV thực hiện ĐA đúng yêu cầu & kịp tiến độ.
- SV phải tham dự trên 70% các buổi họp định kỳ với GVHD

Ngày 15 tháng 08 năm 2026

Trưởng bộ môn DB&QLCL



Nguyễn Phú Đức

DANH SÁCH GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN
ĐỒ ÁN PHÁT TRIỂN SẢN PHẨM THỰC PHẨM

STT	Họ và tên đệm	Tên	Số SV hướng dẫn tới đa	Ghi chú
1	Nguyễn Thị Ngọc	Hoài	26	
2	Lê Quỳnh	Anh	26	
3	Nguyễn Hoàng	Anh	26	
4	Nguyễn Công	Bình	26	
5	Nguyễn Phú	Đức	20	
6	Huỳnh Thị Lê	Dung	26	
7	Nguyễn Thị Thuỳ	Dương	26	
8	Phạm Thị Thuỳ	Dương	26	
9	Lê Nguyễn Doan	Duy	10	
10	Phan Thế	Duy	26	
11	Trần Đức	Duy	26	
12	Trần Chí	Hải	26	
13	Vũ Thị	Hường	26	
14	Trần Thị Hồng	Cầm	26	
15	Phan Thị Hồng	Liên	26	
16	Đào Thị Tuyết	Mai	26	
17	Nguyễn Đình Thị Như	Nguyen	26	
18	Nguyễn Thị Quỳnh	Như	26	
19	Trần Thị Cúc	Phuong	26	
20	Hoàng Thị Trúc	Quỳnh	26	
21	Trần Quyết	Thắng	26	
22	Nguyễn Thị Ngọc	Thúy	10	
23	Ngô Duy Anh	Triết	26	
24	Đặng Thị	Yến	26	
25	Lê Doãn	Dũng	20	
TỔNG CỘNG			606	