

DANH SÁCH ĐĂNG KÝ HƯỚNG DẪN KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP KHÓA 09DHLTP

STT	Mã số	Tên đề tài	Chủ đề số	Mục tiêu đề tài	Nội dung nghiên cứu chính	Kết quả dự kiến đạt được	Họ tên sinh viên	Mã số SV	Lớp	Ghi chú
GVHD: MẠC XUÂN HÒA										
1	KLLT-01	Nghiên cứu ảnh hưởng của Transglutaminase và bột khoai lang lên cấu trúc, tính chất cảm quan của bánh mì	1	Đánh giá ảnh hưởng của Transglutaminase và bột khoai lang mật lên cấu trúc, tính chất cảm quan của bánh mì.	SV1: Khảo sát ảnh hưởng của điều kiện xử lý Transglutaminase lên cấu trúc, tính chất cảm quan của bánh mì. SV2: Khảo sát ảnh hưởng của bột khoai lang mật lên cấu trúc, tính chất cảm quan của bánh mì	Kết quả khảo sát ảnh hưởng của điều kiện xử lý Transglutaminase lên cấu trúc, tính chất cảm quan của bánh mì. Kết quả khảo sát ảnh hưởng của bột khoai lang mật lên cấu trúc, tính chất cảm quan của bánh mì Quy trình sản xuất Mẫu sản phẩm có bao bì, nhãn	Đào Nguyễn Diễm Thúy Lê Thị Anh Thư	2205190001 2205190002	09DHLTP2 09DHLTP2	
2	KLLT-02	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương pháp xử lý Transglutaminase lên chất lượng sữa chua	1	Đánh giá ảnh hưởng của phương pháp xử lý Transglutaminase lên chất lượng sữa chua	SV1: Nghiên cứu ảnh hưởng của Transglutaminase lên chất lượng sữa chua bằng phương pháp xử lý trước quá trình lên men. SV2: Nghiên cứu ảnh hưởng của Transglutaminase lên chất lượng sữa chua bằng phương pháp xử lý đồng thời với quá trình lên men.	Kết quả nghiên cứu ảnh hưởng của Transglutaminase lên chất lượng sữa chua bằng phương pháp xử lý trước quá trình lên men. Kết quả nghiên cứu ảnh hưởng của Transglutaminase lên chất lượng sữa chua bằng phương pháp xử lý đồng thời với quá trình lên men. Quy trình sản xuất Mẫu sản phẩm có bao bì, nhãn	Nguyễn Thị Hương Hoài Nam Nguyễn Thị Diễm My	2205190037 2205192017	09DHLTP1 09DHLTP3	
3	KLLT-03	Nghiên cứu ảnh hưởng của quá trình xử lý transglutaminase lên một số đặc tính chất lượng đậu hũ	1	Đánh giá ảnh hưởng điều kiện xử lý transglutaminase lên cấu trúc, hiệu suất thu hồi, đặc tính cảm quan của sản phẩm	SV1: -Kiểm tra chất lượng nguyên liệu, thành phẩm -Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ transglutaminase SV2: -Khảo sát ảnh hưởng của thời gian ủ -Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ ủ	Kết quả kiểm tra chất lượng nguyên liệu, thành phẩm Kết quả khảo sát ảnh hưởng của nồng độ transglutaminase Kết quả khảo sát ảnh hưởng của thời gian ủ Kết quả khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ ủ Quy trình sản xuất Mẫu sản phẩm có bao bì, nhãn	Phạm Đức Thịnh Lâm Thị Ngọc Lan	2205190052 2205190029	09DHLTP1 09DHLTP1	
4	KLLT-04	Nghiên cứu ảnh hưởng của transglutaminase lên một số đặc tính chất lượng của sữa chua có bổ sung protein đậu nành	1	Khảo sát ảnh hưởng của điều kiện xử lý enzyme và tỷ lệ protein đậu nành bổ sung lên đặc tính cảm quan, cấu trúc, khả năng giữ nước, độ nhớt và mật độ vi khuẩn lactic của sữa chua.	SV1: - Kiểm tra chất lượng nguyên liệu và hoạt tính của enzyme - Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ enzyme/co chất SV2: Khảo sát ảnh hưởng của thời gian ủ Khảo sát ảnh hưởng của protein đậu nành bổ sung	Kết quả kiểm tra chất lượng nguyên liệu và hoạt tính của enzyme Kết quả khảo sát ảnh hưởng của nồng độ enzyme/co chất Kết quả khảo sát ảnh hưởng của thời gian ủ Kết quả khảo sát ảnh hưởng của protein đậu nành bổ sung Quy trình sản xuất Mẫu sản phẩm có bao bì, nhãn	Phạm Thị Như Ngọc Phan Thị Thiên Kim	2205190040 2205190028	09DHLTP1 09DHLTP1	

5	KLLT-05	Thiết kế phân xưởng sản xuất kẹo mềm năng suất 1500kg/ngày	4	Thiết kế phân xưởng sản xuất kẹo mềm năng suất 1500kg/ngày	Thiết kế phân xưởng sản xuất kẹo mềm, tính toán và thiết kế tối thiểu một thiết bị chính, trình bày thiết kế mặt bằng, mặt cắt của một nhà xưởng hợp lý	Báo cáo thuyết minh có đầy đủ các nội dung theo yêu cầu của khoa	Đỗ Ngọc Hòa	2205190025	09DHLTP1	
6	KLLT-06	Thiết kế phân xưởng nấu bia năng suất 30 triệu lít/năm	4	Thiết kế phân xưởng nấu bia năng suất 30 triệu lít/năm	Thiết kế phân xưởng nấu bia, tính toán và thiết kế tối thiểu một thiết bị chính, trình bày thiết kế mặt bằng, mặt cắt của một nhà xưởng hợp lý	Báo cáo thuyết minh, các bản vẽ (mặt bằng, mặt cắt, tổng bình đồ,...).	Phạm Nguyễn Duy Anh	2205192001	09DHLTP2	
7	KLLT-07	Ứng dụng enzyme thủy phân tinh bột trong sản xuất bột hạt sen giàu đạm	1	Quy luật ảnh hưởng của điều kiện thủy phân lên hàm lượng protein của bột	SV1: Khảo sát ảnh hưởng 2 loại enzyme lên hiệu suất thu hồi SV2: Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ E/S và thời gian thủy phân lên hiệu suất thu hồi	Kết quả khảo sát ảnh hưởng 2 loại enzyme lên hiệu suất thu hồi Kết quả khảo sát ảnh hưởng của nồng độ E/S Kết quả khảo sát ảnh hưởng thời gian thủy phân lên hiệu suất thu hồi Quy trình sản xuất Mẫu sản phẩm có bao bì, nhãn	Phạm Chí Thiện	2205192024	09DHLTP3	
GVHD: TRẦN CHÍ HẢI										
1	KLLT-10	Khảo sát nhu cầu, thị hiếu và xây dựng bản mô tả sản phẩm nước uống thốt nốt hạt é hoa đậu biếc	1	Xây dựng được bản mô tả sản phẩm nước uống thốt nốt hạt é hoa đậu biếc	- Khảo sát nhu cầu và thị hiếu của người tiêu dùng về sản phẩm nước thốt nốt - Phân tích tương quan giữa nhu cầu, thị hiếu và các yếu tố nhân trắc học - Phân tích/Tổng hợp một số chỉ tiêu chất lượng chủ yếu của các sản phẩm tương tự trên thị trường - Xây dựng bản mô tả sản phẩm	- Mối tương quan giữa nhu cầu và thị hiếu và các yếu tố nhân trắc học - Bản mô tả sản phẩm	Nguyễn Ngọc Trâm	2205192026	09DHLTP3	Sinh viên phải tìm hiểu phương pháp để phân tích sự tương quan giữa nhu cầu, thị hiếu và nhân trắc học bằng pháp MCA hoặc CA
2	KLLT-11	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm nước uống thốt nốt hạt é hoa đậu biếc	2	Xác định được một số thông số công nghệ của quy trình công nghệ sản xuất nước uống thốt nốt hạt é hoa đậu biếc	- Khảo sát tỉ lệ hạt é/nước thốt nốt - Khảo sát tỉ lệ dịch hoa đậu biếc bổ sung - Khảo sát nhiệt độ thanh trùng/tiệt trùng - Khảo sát thời gian thanh trùng/tiệt trùng	- Một số thông số công nghệ cho quá trình sản xuất nước uống thốt nốt hạt é hoa đậu biếc	Võ Thị Anh Thư	2205192025	09DHLTP3	
3	KLLT-12	Khảo sát nhu cầu, thị hiếu và xây dựng bản mô tả sản phẩm nước uống từ trà lá đu đủ	1	Xây dựng được bản mô tả sản phẩm nước uống từ trà lá đu đủ	- Khảo sát nhu cầu và thị hiếu của người tiêu dùng về sản phẩm nước uống thảo mộc - Phân tích tương quan giữa nhu cầu, thị hiếu và các yếu tố nhân trắc học - Phân tích/Tổng hợp một số chỉ tiêu chất lượng chủ yếu của các sản phẩm nước uống thảo mộc tương tự trên thị trường - Xây dựng bản mô tả sản phẩm	- Mối tương quan giữa nhu cầu và thị hiếu và các yếu tố nhân trắc học - Bản mô tả sản phẩm	Trần Ngọc Bảo Trâm	2205190005	09DHLTP1	Sinh viên phải tìm hiểu phương pháp để phân tích sự tương quan giữa nhu cầu, thị hiếu và nhân trắc học bằng pháp MCA hoặc CA
4	KLLT-13	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm nước uống từ trà lá đu đủ	2	Xác định được một số thông số công nghệ của quy trình công nghệ sản xuất nước uống từ trà lá đu đủ	- Khảo sát tỉ lệ trà/nước - Khảo sát tỉ lệ chất tạo ngọt bổ sung - Khảo sát nhiệt độ thanh trùng/tiệt trùng - Khảo sát thời gian thanh trùng/tiệt trùng	- Một số thông số công nghệ cho quá trình sản xuất nước uống từ trà lá đu đủ	Nguyễn Hoàng Nguyên	2205190041	09DHLTP1	

5	KLLT-14	Khảo sát nhu cầu, thị hiếu và xây dựng bản mô tả sản phẩm sừng sấm nước dừa hạt é	1	Xây dựng được bản mô tả sản phẩm sừng sấm nước dừa hạt é	- Khảo sát nhu cầu và thị hiếu của người tiêu dùng về sản phẩm sừng sấm - Phân tích tương quan giữa nhu cầu, thị hiếu và các yếu tố nhân trắc học - Phân tích/Tổng hợp một số chỉ tiêu chất lượng chủ yếu của các sản phẩm tương tự trên thị trường - Xây dựng bản mô tả sản phẩm	- Mối tương quan giữa nhu cầu và thị hiếu và các yếu tố nhân trắc học - Bản mô tả sản phẩm	Lưu Ngọc Hiếu	2205192010	09DHLTP3	Sinh viên phải tìm hiểu phương pháp để phân tích sự tương quan giữa nhu cầu, thị hiếu và nhân trắc học bằng pháp MCA hoặc CA
6	KLLT-15	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm sừng sấm nước dừa hạt é	2	Xác định được một số thông số công nghệ của quy trình công nghệ sản xuất sừng sấm nước dừa hạt é	- Khảo sát tỉ lệ nước dừa/sừng sấm - Khảo sát tỉ lệ hạt é bổ sung - Khảo sát nhiệt độ thanh trùng/tiệt trùng - Khảo sát thời gian thanh trùng/tiệt trùng	- Một số thông số công nghệ cho quá trình sản xuất sừng sấm nước dừa hạt é	Nguyễn Minh Thông	22051900054	09DHLTP1	
7	KLLT-16	Khảo sát nhu cầu, thị hiếu và xây dựng bản mô tả sản phẩm puree bơ dừa sấp ăn liền	1	Xây dựng được bản mô tả sản phẩm puree bơ dừa sấp ăn liền	- Khảo sát nhu cầu và thị hiếu của người tiêu dùng về sản phẩm kem bổ sung thịt quả - Phân tích tương quan giữa nhu cầu, thị hiếu và các yếu tố nhân trắc học - Phân tích/Tổng hợp một số chỉ tiêu chất lượng chủ yếu của các sản phẩm tương tự trên thị trường - Xây dựng bản mô tả sản phẩm	- Mối tương quan giữa nhu cầu và thị hiếu và các yếu tố nhân trắc học - Bản mô tả sản phẩm	Đỗ Ngọc Châu Đông	2205192008	09DHLTP3	Sinh viên phải tìm hiểu phương pháp để phân tích sự tương quan giữa nhu cầu, thị hiếu và nhân trắc học bằng pháp MCA hoặc CA
8	KLLT-17	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm puree bơ dừa sấp ăn liền	2	Xác định được một số thông số công nghệ của quy trình công nghệ sản xuất puree bơ dừa sấp ăn liền	- Khảo sát tỉ lệ bơ/dừa sấp - Khảo sát tỉ lệ chất chống oxy hóa bổ sung - Khảo sát nhiệt độ thanh trùng - Khảo sát thời gian thanh trùng	- Một số thông số công nghệ cho quá trình sản xuất puree bơ dừa sấp ăn liền	Trần Nguyễn Như Huỳnh	2205192013	09DHLTP3	
GVHD: TRẦN THỊ HỒNG CAM										
1	KLLT-18	Khảo sát quy trình sản xuất bột mít	2	Xây dựng được quy trình sản xuất bột mít	- Tìm hiểu đặc điểm và lựa chọn nguyên liệu - Xác định một số tính chất hóa lý của nguyên liệu - Khảo sát giai đoạn xử lý nguyên liệu	Một số thông số của quy trình sản xuất bột mít	Lý Huỳnh Ái Nhi	2205192019	09DHLTP3	
2	KLLT-19	Hoàn thiện quy trình sản xuất bột mít	2	Hoàn thiện được quy trình sản xuất bột mít	- Khảo sát thời gian sấy - Khảo sát nhiệt độ sấy - Xác định một số tính chất hóa lý của bột thành phẩm	Quy trình sản xuất bột mít	Nguyễn Hữu Thành	2205190049	09DHLTP2	
3	KLLT-20	Khảo sát quy trình sản xuất nhân bánh hamburger chay từ mít	2	Xây dựng được quy trình sản xuất nhân bánh hamburger từ mít	- Tìm hiểu đặc điểm và lựa chọn nguyên liệu - Xác định một số tính chất hóa lý của nguyên liệu - Khảo sát giai đoạn phối trộn	Quy trình sản xuất nhân bánh hamburger từ mít	Phan Tuấn Phương	2205190044	09DHLTP2	
4	KLLT-21	Khảo sát quy trình sản xuất đồ hộp chay từ mít non	2	Xây dựng được quy trình sản xuất đồ hộp mít non	- Tìm hiểu đặc điểm và lựa chọn nguyên liệu - Xác định một số tính chất hóa lý của nguyên liệu - Khảo sát giai đoạn xử lý nguyên liệu	Một số thông số của quy trình sản xuất đồ hộp chay từ mít non	Huỳnh Bảo Ngọc	2205190039	09DHLTP2	
5	KLLT-22	Hoàn thiện quy trình sản xuất đồ hộp chay từ mít non	2	Hoàn thiện được quy trình sản xuất đồ hộp mít non	- Khảo sát thời gian xử lý nhiệt - Khảo sát nhiệt độ xử lý - Đánh giá cảm quan sản phẩm	Quy trình sản xuất đồ hộp chay từ mít non	Vương Quốc Bảo	2205190016	09DHLTP2	

6	KLLT-23	Khảo sát quy trình sản xuất khô chay từ xơ mít	2	Xây dựng được quy trình sản xuất khô chay từ xơ mít	- Tìm hiểu đặc điểm và lựa chọn nguyên liệu' - Xác định một số tính chất hóa lý của nguyên liệu - Khảo sát giai đoạn xử lý nguyên liệu	Một số thông số của quy trình sản xuất khô chay từ xơ mít	Nguyễn Thị Thu Hà	2205190021	09DHLTP2	
7	KLLT-24	Hoàn thiện quy trình sản xuất khô chay từ xơ mít	2	Hoàn thiện được quy trình sản xuất khô chay từ xơ mít	- Khảo sát thời gian xử lý nhiệt - Khảo sát nhiệt độ xử lý - Đánh giá cảm quan sản phẩm	Quy trình quy trình sản xuất khô chay từ xơ mít	Lê Ngọc Hiểu	2205190024	09DHLTP2	
GVHD: PHAN THẾ DUY										
1	KLLT-25	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình sản xuất cao được liệu từ quả thể nấm đông trùng hạ thảo (Cordycep miliraris)	1	Khảo sát các yếu tố (thời gian, tỷ lệ quả thể nấm: nước, nhiệt độ) đến quá trình sản xuất cao được liệu từ quả thể nấm đông trùng hạ thảo (Cordycep miliraris)	(1) Xác định tiêu chuẩn nguyên liệu phù hợp với quá trình sản xuất cao được liệu; (2) Khảo sát các điều kiện (thời gian, tỷ lệ quả thể nấm:nước; nhiệt độ) ảnh hưởng đến quá trình sản xuất cao; (3) Đề xuất và phát triển một sản phẩm có liên quan đến cao được liệu thu được	(1) Các thông số điều kiện của quá trình sản xuất cao được liệu phù hợp; (2) Bản mô tả một sản phẩm từ cao được liệu	Hoàng Hải Đăng	2205192007	09DHLTP3	
2	KLLT-26	Xây dựng quy trình phân tích và đánh giá hàm lượng tồn dư hoạt chất Azoxystrobin trong gạo bằng phương pháp LC/MS/MS	1	Áp dụng phương pháp LC/MS/MS trong việc xây dựng quy trình phân tích vết hoạt chất Azoxystrobin và đánh giá sự tồn dư này trong gạo thương phẩm	(1) Xây dựng quy trình xử lý mẫu và trích ly hoạt chất Azoxystrobin trong gạo; (2) Xác định điều kiện phân tích tối ưu trên thiết bị LC/MS/MS nhằm phát hiện vết hoạt chất Azoxystrobin; (3) Thẩm định quy trình phân tích; (4) Áp dụng đánh giá sự tồn dư của hoạt chất Azoxystrobin trong các loại gạo thương phẩm	(1) Quy trình xử lý mẫu gạo và trích ly hoạt chất Azoxystrobin; (2) Quy trình phân tích được vết hoạt chất Azoxystrobin bằng phương pháp LC-MS/MS; (3) Kết quả đánh giá sơ bộ sự tồn dư của hoạt chất Azoxystrobin trong các loại gạo thương phẩm	Bùi Thị Vũ Bảo	2205190017	09DHLTP2	
3	KLLT-27	Khảo sát các điều kiện sử dụng enzyme trong quá trình dịch hóa và đường hóa phụ phẩm trong quá trình nuôi trồng nấm đông trùng hạ thảo (Cordycep miliraris)	1	Áp dụng enzyme amylase và glucolase trong quá trình dịch hóa và đường hóa phụ phẩm trong quá trình nuôi trồng nấm đông trùng hạ thảo (Cordycep miliraris)	(1) Xác định và chuẩn hóa nguyên liệu cho quá trình dịch hóa và đường hóa bằng enzyme amylase và glucolase; (2) Khảo sát các điều kiện dịch hóa nguyên liệu bằng enzyme amylase; (3) Khảo sát các điều kiện đường hóa bằng enzyme glucolase; (4) Đề xuất và phát triển một sản phẩm có liên quan đến hỗn hợp thu được sau quá trình dịch hóa và đường hóa phụ phẩm này	(1) Quy trình dịch hóa và đường hóa phụ phẩm quá trình nuôi trồng nấm tuyết trùng thảo bằng enzyme amylase và glucolase; (2) Bản mô tả sản phẩm từ dịch đường thu được sau quá trình dịch hóa và đường hóa	Hoàng Thị Liên	2205192016	09DHLTP3	
4	KLLT-28	Nghiên cứu sử dụng nguyên liệu tự nhiên hạn chế sự biến đổi chất béo trong sản phẩm cá tra fillet	1	Khảo sát sử dụng dịch trích từ các nguyên liệu tự nhiên có chứa hoạt chất kháng oxy hóa nhằm chống lại sự biến đổi chất béo trong quá trình chế biến thịt cá tra	(1) Khảo sát các điều kiện về các loại nguyên liệu nhằm xây dựng quy trình phù hợp; (2) Khảo sát các điều kiện khác nhau về dịch trích nhằm đánh giá sự ảnh hưởng đến quá trình biến đổi của chất béo của thịt cá tra trong chế biến	(1) Xác định được điều kiện áp dụng nguyên liệu tự nhiên trong việc hạn chế sự biến đổi của chất béo trong thịt cá tra; (2) Đề xuất quy trình áp dụng trong sản xuất sản phẩm cá tra fillet	Trần Ngọc Thọ	2205190053	09DHLTP2	
5	KLLT-29	Nghiên cứu ảnh hưởng của phụ gia đến cấu trúc và chất lượng của sản phẩm thịt bò chay	1	Khảo sát ảnh hưởng của polyphosphat/carragenan và nguyên liệu đến cấu trúc và chất lượng của sản phẩm thịt bò chay	(1) Xây dựng quy trình sản xuất sản phẩm thịt bò chay từ các loại rau củ quả và phụ gia khác nhau; (2) Khảo sát ảnh hưởng nguyên liệu đến cấu trúc của sản phẩm; (3) Khảo sát ảnh hưởng của các loại phụ gia tạo cấu trúc đến cấu trúc và chất lượng sản phẩm	(1) Quy trình sản xuất sản phẩm thịt bò chay từ các nguyên liệu rau củ quả; (2) Thông số tỷ lệ của các nguyên liệu ảnh hưởng đến cấu trúc và tính chất của sản phẩm thịt bò chay	Nguyễn Thạch Hải Văn	2205192031	09DHLTP3	
6	KLLT-30	Xác định được các yếu tố ảnh hưởng của điều kiện bảo quản đến sự biến đổi chất lượng của sản phẩm mít chế biến tối thiểu	1	Xác định được các yếu tố ảnh hưởng của điều kiện bảo quản đến sự biến đổi chất lượng của sản phẩm mít chế biến tối thiểu	(1) Tìm hiểu về nguyên liệu mít sử dụng trong chế biến tối thiểu; (2) Nghiên cứu sự biến đổi về hoạt chất sinh học vitamin C của sản phẩm trong quá trình bảo quản; (3) Nghiên cứu sự biến đổi về hàm lượng polyphenol của sản phẩm trong quá trình bảo quản; (4) Nghiên cứu biến đổi về chất lượng cảm quan của sản phẩm mít chế biến tối thiểu trong quá trình bảo quản	(1) Quy luật biến đổi chất lượng của sản phẩm mít chế biến tối thiểu trong quá trình bảo quản; (2) Đề xuất các biện pháp bảo quản sản phẩm mít chế biến tối thiểu phù hợp	Trần Thị Ngọc Yến	2205192032	09DHLTP3	

7	KLLT-31	Nghiên cứu đánh giá ảnh hưởng của quá trình bảo quản đến sự thay đổi hàm lượng của hoạt chất sinh học flavonoid có trong củ nén (<i>Allium odorum</i> L.)	1	Xác định được các thông số của quá trình bảo quản đến sự thay đổi hàm lượng của hoạt chất sinh học flavonoid có trong củ nén (<i>Allium odorum</i> L.)	(1) Tìm hiểu về nguồn nguyên liệu củ nén; (2) Khảo sát đánh giá ảnh hưởng của nhiệt độ bảo quản đến hàm lượng flavonoid của củ nén trong thời gian bảo quản; (3) Khảo sát và đánh giá ảnh hưởng của loại bao bì sử dụng đến sự hao hụt khối lượng của củ nén	(1) Kết quả khảo sát sự biến đổi chất lượng của củ nén trong thời gian bảo quản thông qua sự tác động của nhiệt độ đến giá trị flavonoid và khối lượng của củ nén; (2) Đề xuất các biện pháp bảo quản sản phẩm củ nén thích hợp	Nguyễn Thị Thu Thảo	2205192033	09DHLTP3	
8	KLLT-90	Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất nước nha	2	Hoàn thiện được quy trình sản xuất sản phẩm nước nha đậm hoa đậu biếc	(1) Lựa chọn nguyên liệu; (2) Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất; (3) Đánh giá chất lượng sản phẩm; (4) Thiết kế nhãn cho sản phẩm; (5) Xây dựng TCCS cho sản phẩm	(1) Quy trình công nghệ hoàn thiện; (2) Bản mô tả sản phẩm; (3) Bản TCCS sản phẩm; (4) Nhãn sản phẩm	Trần Bùi Thùy Liên	2205190031	09DHLTP1	
GVHD: TRAN QUYẾT THANG										
1	KLLT-33	Nghiên cứu qui trình sản xuất gà ác nấu đông có đóng hộp	2	Tạo sản phẩm gà ác nấu đông có đóng hộp	Tổng quan về nguyên liệu Khảo sát chế độ xử lý nguyên liệu Khảo sát công thức phối trộn Xây dựng chế độ tiệt trùng Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm Đánh giá chất lượng sản phẩm	Qui trình công nghệ sản xuất gà ác nấu đông có đóng lon Sản phẩm gà ác nấu đông có đóng hộp	Nguyễn Thụy Ly Đình	2205192002	09DHLTP2	
2	KLLT-34	Nghiên cứu qui trình sản xuất cá bóng kho tiêu đóng hộp	2	Tạo sản phẩm cá bóng kho tiêu đóng hộp	Tổng quan về nguyên liệu Khảo sát chế độ xử lý nguyên liệu Khảo sát công thức phối trộn Xây dựng chế độ tiệt trùng Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm Đánh giá chất lượng sản phẩm	Qui trình công nghệ sản xuất cá bóng kho tiêu đóng lon Sản phẩm cá bóng kho tiêu đóng hộp	Võ Thị Quỳnh Hương	2205192014	09DHLTP3	
3	KLLT-35	Nghiên cứu qui trình sản xuất tôm một nắng tẩm gia vị	2	Tạo sản phẩm tôm một nắng tẩm gia vị	Tổng quan về nguyên liệu Khảo sát chế độ xử lý nguyên liệu Khảo sát công thức phối trộn Xác định chế độ sấy Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm Đánh giá chất lượng sản phẩm	Qui trình công nghệ sản xuất tôm một nắng tẩm gia vị Sản phẩm tôm một nắng tẩm gia vị	Sử Thị Ngọc Trinh	2205192027	09DHLTP3	
4	KLLT-36	Nghiên cứu qui trình sản xuất tôm khô xê bướm tẩm gia vị ăn liền	2	Tạo sản phẩm tôm khô xê bướm tẩm gia vị ăn liền	Tổng quan về nguyên liệu Khảo sát chế độ xử lý nguyên liệu Khảo sát công thức phối trộn Xác định chế độ sấy Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm Đánh giá chất lượng sản phẩm	Qui trình công nghệ sản xuất tôm khô xê bướm tẩm gia vị ăn liền Sản phẩm tôm khô xê bướm tẩm gia vị ăn liền	Ngô Thị Thanh Thảo	2205192023	09DHLTP3	
5	KLLT-37	Nghiên cứu qui trình sản xuất cá ngừ xông khói	2	Tạo sản phẩm cá ngừ xông khói	Tổng quan về nguyên liệu Khảo sát chế độ xử lý nguyên liệu Khảo sát công thức phối trộn Xác định chế độ xông khói Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm Đánh giá chất lượng sản phẩm	Qui trình công nghệ sản xuất cá ngừ xông khói Sản phẩm cá ngừ xông khói	Nguyễn Thị Như Quỳnh	2205192022	09DHLTP3	
6	KLLT-39	Nghiên cứu qui trình sản xuất đồ hộp pate gan gà	2	Tạo sản phẩm pate gan gà đóng hộp	Tổng quan về nguyên liệu Khảo sát chế độ xử lý nguyên liệu Khảo sát công thức phối trộn Xác định chế độ tiệt trùng Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm Đánh giá chất lượng sản phẩm	Qui trình công nghệ sản xuất đồ hộp pate gan gà Sản phẩm đồ hộp pate gan gà	Hồ Thiên An	2205192004	09DHLTP3	
GVHD: PHAN THỊ HỒNG LIÊN										
1	KLLT-40	Nghiên cứu sản xuất kim chi củ hũ dứa	2	Sản xuất được sản phẩm kim chi củ hũ dứa	Tìm hiểu nguyên vật liệu trong sản xuất Khảo sát tỉ lệ phối trộn nguyên vật liệu trong sản xuất Khảo sát chế độ lên men Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm Đánh giá chất lượng sản phẩm	Sản phẩm kim chi củ hũ dứa đáp ứng được các yêu cầu ATVSTP	Trần Ngọc Uyên	2205192030	09DHLTP3	

2	KLLT-42	Nghiên cứu sản xuất mứt củ hũ dứa	2	Sản xuất được mứt củ hũ dứa	<p>Tim hiểu nguyên vật liệu trong sản xuất</p> <p>Khảo sát tỉ lệ phối trộn nguyên vật liệu trong sản xuất</p> <p>Khảo sát chế độ xử lý nhiệt trong sản xuất</p> <p>Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm</p> <p>Đánh giá chất lượng sản phẩm</p>	Sản phẩm mứt củ hũ dứa đáp ứng được các yêu cầu ATVSTP	Nguyễn Minh Ninh	2205192020	09DHLTP3	
3	KLLT-43	Nghiên cứu sản xuất nước sốt chanh dây	2	Sản xuất được nước sốt chanh dây	<p>Tim hiểu nguyên vật liệu trong sản xuất nước sốt</p> <p>Khảo sát tỉ lệ phối trộn nguyên vật liệu trong sản xuất nước sốt</p> <p>Khảo sát chế độ xử lý nhiệt trong sản xuất nước sốt</p> <p>Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm</p> <p>Đánh giá chất lượng sản phẩm</p>	Sản phẩm nước sốt chanh dây đáp ứng được các yêu cầu ATVSTP	Nguyễn Thành Tâm	2205180001	08DHLTP2	
4	KLLT-44	Nghiên cứu sản xuất sốt nấm đông cô	2	Sản xuất được sốt sốt nấm đông cô	<p>Tim hiểu nguyên vật liệu trong sản xuất sốt</p> <p>Khảo sát tỉ lệ phối trộn nguyên vật liệu trong sản xuất sốt</p> <p>Khảo sát chế độ xử lý nhiệt trong sản xuất sốt</p> <p>Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm</p> <p>Đánh giá chất lượng sản phẩm</p>	Sản phẩm sốt nấm đông cô đáp ứng được các yêu cầu ATVSTP	Nguyễn Công Khánh	2205192015	09DHLTP3	
5	KLLT-45	Nghiên cứu sản xuất nước dùng phở bò	2	Sản xuất được nước dùng phở bò	<p>Tim hiểu nguyên vật liệu trong sản xuất nước dùng phở bò</p> <p>Khảo sát tỉ lệ phối trộn nguyên vật liệu trong sản xuất nước dùng phở bò</p> <p>Khảo sát chế độ xử lý nhiệt trong sản xuất</p> <p>Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm</p> <p>Đánh giá chất lượng sản phẩm</p>	Sản phẩm nước dùng phở bò đáp ứng được các yêu cầu ATVSTP	Nguyễn Thành Phước	2205190045	09DHLTP2	
GVHD: NGUYỄN THỊ QUYNH NHƯ'										
1	KLLT-46	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước uống từ quả bầu	2	Xây dựng quy trình sản xuất nước uống từ quả bầu	<ul style="list-style-type: none"> - Tổng quan về nguyên liệu - Khảo sát tỉ lệ phối trộn - Xác định chế độ gia nhiệt - Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm - Đánh giá chất lượng sản phẩm 	<ul style="list-style-type: none"> - Xác định được tỉ lệ phối trộn - Xây dựng được quy trình sản xuất sản phẩm 	Trần Huỳnh Nhựt Linh	2205190035	09DHLTP1	
2	KLLT-47	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước uống từ quả mướp	2	Xây dựng quy trình sản xuất nước uống từ quả mướp	<ul style="list-style-type: none"> - Tổng quan về nguyên liệu - Khảo sát tỉ lệ phối trộn - Xác định chế độ gia nhiệt - Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm - Đánh giá chất lượng sản phẩm 	<ul style="list-style-type: none"> - Xác định được tỉ lệ phối trộn - Xây dựng được quy trình sản xuất sản phẩm 	Nguyễn Thị Lan Nhi	2205190043	09DHLTP1	
3	KLLT-48	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước uống từ quả khô qua	2	Xây dựng quy trình sản xuất nước uống từ quả khô qua	<ul style="list-style-type: none"> - Tổng quan về nguyên liệu - Khảo sát tỉ lệ phối trộn - Xác định chế độ gia nhiệt - Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm - Đánh giá chất lượng sản phẩm 	<ul style="list-style-type: none"> - Xác định được tỉ lệ phối trộn - Xây dựng được quy trình sản xuất sản phẩm 	Nguyễn Thị Thanh Tâm	2205190047	09DHLTP1	
4	KLLT-49	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước uống từ quả bắp	2	Xây dựng quy trình sản xuất nước uống từ quả bắp	<ul style="list-style-type: none"> - Tổng quan về nguyên liệu - Khảo sát tỉ lệ phối trộn - Xác định chế độ gia nhiệt - Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm - Đánh giá chất lượng sản phẩm 	<ul style="list-style-type: none"> - Xác định được tỉ lệ phối trộn - Xây dựng được quy trình sản xuất sản phẩm 	Phan Hồng Gấm	2205192009	09DHLTP3	
5	KLLT-50	Nghiên cứu quy trình sản xuất sữa chua dẻo đầu tằm	2	Xây dựng quy trình sản xuất sữa chua dẻo đầu tằm	<ul style="list-style-type: none"> - Tổng quan về nguyên liệu - Khảo sát tỉ lệ phối trộn - Xác định chế độ gia nhiệt - Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm - Đánh giá chất lượng sản phẩm 	<ul style="list-style-type: none"> - Xác định được tỉ lệ phối trộn - Xây dựng được quy trình sản xuất sản phẩm 	Đỗ Thị Huyền	2205190026	09DHLTP1	
GVHD: HOÀNG THỊ NGỌC NHON										

1	KLLT-52	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm chay từ mít non	2	Tạo ra được sản phẩm chay từ mít non	+ Tìm hiểu về nguyên liệu + Khảo sát một số công đoạn sản xuất sản phẩm + Hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất + Xây dựng TCCS cho sản phẩm + Đánh giá cảm quan chất lượng sản phẩm + Thiết kế nhãn sản phẩm + Đánh giá một số chỉ tiêu vi sinh	- Các thông số công nghệ của công đoạn khảo sát - Quy trình sản xuất sản phẩm chay từ mít non	Ung Thị Lan Quyên	2205192021	09DHLTP3	
2	KLLT-56	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm chả lụa chay	2	Tạo ra được sản phẩm chả lụa chay	+ Tìm hiểu về nguyên liệu + Khảo sát một số công đoạn sản xuất sản phẩm + Hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất + Xây dựng TCCS cho sản phẩm + Đánh giá cảm quan chất lượng sản phẩm + Thiết kế nhãn sản phẩm + Đánh giá một số chỉ tiêu vi sinh	- Các thông số công nghệ của công đoạn khảo sát - Quy trình sản xuất sản phẩm chả lụa chay	Nguyễn Ngọc Thanh Xuân	2205190012	09DHLTP1	
3	KLLT-58	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm thịt ba chỉ quay chay	2	Tạo ra được sản phẩm thịt ba chỉ quay chay	+ Tìm hiểu về nguyên liệu + Khảo sát một số công đoạn sản xuất sản phẩm + Hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất + Xây dựng TCCS cho sản phẩm + Đánh giá cảm quan chất lượng sản phẩm + Thiết kế nhãn sản phẩm + Đánh giá một số chỉ tiêu vi sinh	- Các thông số công nghệ của công đoạn khảo sát - Quy trình sản xuất	Man Thị Hà Trang	2205190004	09DHLTP1	
GVHD: TRAN ĐỨC DUY										
1	KLLT-61	Nghiên cứu quy trình sản xuất Snack sake tằm bột phở mai	2	Tạo ra được sản phẩm snake sake	- Tìm hiểu về nguyên liệu - Khảo sát một số công đoạn trong quy trình sản xuất sản phẩm - Xây dựng TCCS cho sản phẩm - Đánh giá cảm quan chất lượng sản phẩm - Đánh giá một số chỉ tiêu vi sinh - Thiết kế nhãn	- Quy trình sản xuất snack sake tằm bột phở mai - Sản phẩm snack sake	Đỗ Thị Tuyết Hoa	2205192012	09DHLTP3	
2	KLLT-62	Thiết kế phân xưởng sản xuất sữa đậu đen năng suất 50 triệu lít/năm	4	- Xây dựng được quy trình sản xuất sữa đậu đen tiệt trùng - Vẽ sơ đồ bố trí mặt bằng phân xưởng - Vẽ thiết kế sơ đồ nguyên lý thiết bị chính	- Lập luận kinh tế kỹ thuật - Tổng quan về nguyên liệu và sản phẩm - Quy trình công nghệ sản xuất - Tính cân bằng vật chất và Lập kế hoạch sản xuất - Tính và chọn thiết bị - Tính năng lượng - Tính xây dựng cho phân xưởng - An toàn lao động và vệ sinh phân xưởng	- Quy trình sản xuất sữa đậu đen tiệt trùng - Bản vẽ sơ đồ bố trí mặt bằng phân xưởng - Bản vẽ thiết bị chính	Huỳnh Ngọc Tánh	2205180014	08DHLTP2	
3	KLLT-63	Nghiên cứu quy trình sản xuất bột đậu ván	2	Làm ra được sản phẩm bột đậu ván	- Tìm hiểu về nguyên liệu - Khảo sát một số công đoạn trong quy trình sản xuất sản phẩm - Xây dựng TCCS cho sản phẩm - Đánh giá cảm quan chất lượng sản phẩm - Đánh giá một số chỉ tiêu vi sinh - Thiết kế nhãn	- Quy trình sản xuất bột đậu ván - Sản phẩm bột đậu ván	Trần Thị Phương Linh	2205190034	09DHLTP1	

4	KLLT-64	Nghiên cứu quy trình sản xuất bột đậu đỏ	2	tạo ra được sản phẩm bột đậu đỏ	- Tìm hiểu về nguyên liệu - Khảo sát một số công đoạn trong quy trình sản xuất sản phẩm - Xây dựng TCCS cho sản phẩm - Đánh giá cảm quan chất lượng sản phẩm - Đánh giá một số chỉ tiêu vi sinh - Thiết kế nhãn	- Quy trình sản xuất bột đậu đỏ - Sản phẩm bột đậu đỏ	Huỳnh Thị Kim Ngân	2205190038	09DHLTP2	
5	KLLT-65	Nghiên cứu quy trình sản xuất bột đậu đen	2	tạo ra được sản phẩm bột đậu đen	- Tìm hiểu về nguyên liệu - Khảo sát một số công đoạn trong quy trình sản xuất sản phẩm - Xây dựng TCCS cho sản phẩm - Đánh giá cảm quan chất lượng sản phẩm - Đánh giá một số chỉ tiêu vi sinh - Thiết kế nhãn	- Quy trình sản xuất bột đậu đen - Sản phẩm bột đậu đen	Ngô Thị Bích Tuyền	2205192029	09DHLTP3	
6	KLLT-66	Nghiên cứu quy trình sản xuất kẹo sữa nougat hương dứa	2	tạo ra được sản phẩm kẹo sữa nougat hương dứa	- Tìm hiểu về nguyên liệu - Khảo sát một số công đoạn trong quy trình sản xuất sản phẩm - Xây dựng TCCS cho sản phẩm - Đánh giá cảm quan chất lượng sản phẩm - Đánh giá một số chỉ tiêu vi sinh - Thiết kế nhãn	- Quy trình sản xuất kẹo sữa nougat hương dứa - Sản phẩm kẹo sữa nougat hương dứa	Nguyễn Thị Thu Thảo	2205190051	09DHLTP1	
7	KLLT-67	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước giải khát từ mù tằm hạt chia	2	tạo ra được sản phẩm nước giải khát từ mù tằm hạt chia	- Tìm hiểu về nguyên liệu - Khảo sát một số công đoạn trong quy trình sản xuất sản phẩm - Xây dựng TCCS cho sản phẩm - Đánh giá cảm quan chất lượng sản phẩm - Đánh giá một số chỉ tiêu vi sinh - Thiết kế nhãn	- Quy trình sản xuất nước giải khát từ mù tằm hạt chia - Sản phẩm nước giải khát từ mù tằm hạt chia	Nguyễn Thị Thu Sương	2205190046	09DHLTP1	
GVHD: LÊ DOÀN ĐỪNG										
1	KLLT-68	Nghiên cứu ảnh hưởng của quá trình rửa đến đặc tính cấu trúc của surimi từ cá rô phi vằn (<i>Oreochromis niloticus</i>)	1	Xác định được ảnh hưởng của nồng độ muối, acid acetic, tỷ lệ nước rửa/nguyên liệu đến chất lượng surimi từ cá rô phi vằn	- Khảo sát lựa chọn nồng độ muối NaCl phù hợp trong quá trình rửa. - Khảo sát lựa chọn nồng độ acid acetic phù hợp trong quá trình rửa. - Khảo sát tỷ lệ nước rửa/nguyên liệu phù hợp trong quá trình rửa. - Khảo sát lựa chọn thời gian rửa phù hợp.	- Đánh giá, phân tích được ảnh hưởng của một số thông số trong quá trình rửa đến đặc tính cấu trúc của surimi từ cá rô phi vằn. - Báo cáo luận văn tốt nghiệp. - Bộ số liệu về kết quả thử nghiệm	Nguyễn Thị Bích Vân Nguyễn Thị Thủy Dương	2205190014 2205190019	09DHLTP1 09DHLTP1	
GVHD: ĐÀO THỊ TUYẾT MAI										
1	KLLT-70	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm cơm cháy chà bông dạng tấm	2	Sản xuất được cơm cháy chà bông dạng tấm	+ Khảo sát xử lý nguyên liệu + Khảo sát công đoạn sấy + Khảo sát công đoạn phối trộn + Xây dựng quy trình công nghệ sản xuất hoàn chỉnh + Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở sản phẩm + Đánh giá cảm quan chất lượng sản phẩm + Thiết kế nhãn sản phẩm	- Các thông số công nghệ của công đoạn - Sản phẩm cơm cháy chà bông dạng tấm	Nguyễn Thị Thanh Hào	2205190022	09DHLTP1	
2	KLLT-72	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm bánh trắng mứt ruốc dạng tấm	2	Sản xuất được sản phẩm bánh trắng mứt ruốc dạng tấm	+ Khảo sát xử lý nguyên liệu + Khảo sát công đoạn sấy + Khảo sát công đoạn phối trộn + Xây dựng quy trình công nghệ sản xuất hoàn chỉnh + Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở sản phẩm + Đánh giá cảm quan chất lượng sản phẩm + Thiết kế nhãn sản phẩm	- Các thông số công nghệ của công đoạn - Sản phẩm bánh trắng mứt ruốc dạng tấm	Lâm Tố Diễm	2205190018	09DHLTP1	

3	KLLT-73	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm rong biển miếng tằm hạt	2	Sản xuất được sản phẩm rong biển miếng tằm hạt	+ Khảo sát xử lý nguyên liệu + Khảo sát công đoạn phối trộn + Khảo sát công đoạn ghép miếng + Xây dựng quy trình công nghệ sản xuất hoàn chỉnh + Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở sản phẩm + Đánh giá cảm quan chất lượng sản phẩm + Thiết kế nhãn sản phẩm	- Các thông số công nghệ của công đoạn - Sản phẩm sản phẩm rong biển miếng tằm hạt	Nguyễn Việt Tâm	2205190048	09DHLTP2	
GVHD: ĐỖ VINH LONG										
1	KLLT-75	Hoàn thiện qui trình sản xuất nước cà rốt đóng chai	2	Xác định được các thông số kỹ thuật của qui trình	- Tổng quan nguyên liệu - Xử lý nguyên liệu - Tỷ lệ phối trộn - Chế độ thanh trùng, - Đánh giá chất lượng sản phẩm, - Xây dựng TCCS cho sản phẩm, - Thiết kế nội dung ghi nhãn sản phẩm	Xây dựng được qui trình công nghệ hoàn chỉnh	Phạm Thái Anh	2205192005	09DHLTP3	
2	KLLT-76	Hoàn thiện qui trình sản xuất nước thanh trà đóng chai	2	Xác định được các thông số kỹ thuật của qui trình	- Tổng quan nguyên liệu - Xử lý nguyên liệu - Tỷ lệ phối trộn - Chế độ thanh trùng, - Đánh giá chất lượng sản phẩm, - Xây dựng TCCS cho sản phẩm, - Thiết kế nội dung ghi nhãn sản phẩm	Xây dựng được qui trình công nghệ hoàn chỉnh	Phạm Thị Thùy Mai	2205190036	09DHLTP1	
3	KLLT-77	Hoàn thiện qui trình sản xuất nước nghệ vị cam thảo đóng chai	2	Xác định được các thông số kỹ thuật của qui trình	- Tổng quan nguyên liệu - Xử lý nguyên liệu - Tỷ lệ phối trộn - Chế độ thanh trùng, - Đánh giá chất lượng sản phẩm, - Xây dựng TCCS cho sản phẩm, - Thiết kế nội dung ghi nhãn sản phẩm	Xây dựng được qui trình công nghệ hoàn chỉnh	Hồ Chí Tinh	2205190003	09DHLTP1	
4	KLLT-78	Hoàn thiện qui trình sản xuất nước nghệ vị mật ong đóng chai	2	Xác định được các thông số kỹ thuật của qui trình	- Tổng quan nguyên liệu - Xử lý nguyên liệu - Tỷ lệ phối trộn - Chế độ thanh trùng, - Đánh giá chất lượng sản phẩm, - Xây dựng TCCS cho sản phẩm, - Thiết kế nội dung ghi nhãn sản phẩm	Xây dựng được qui trình công nghệ hoàn chỉnh	Phạm Công Lanh	2205190030	09DHLTP1	
5	KLLT-79	Hoàn thiện qui trình sản xuất nước bình bát đóng chai	2	Xác định được các thông số kỹ thuật của qui trình	- Tổng quan nguyên liệu - Xử lý nguyên liệu - Tỷ lệ phối trộn - Chế độ thanh trùng, - Đánh giá chất lượng sản phẩm, - Xây dựng TCCS cho sản phẩm, - Thiết kế nội dung ghi nhãn sản phẩm	Xây dựng được qui trình công nghệ hoàn chỉnh	Đặng Phương Trúc	2205190008	09DHLTP1	
GVHD: HOANG THỊ TRUC QUYNH										
1	KLLT-80	Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất kẹo gạo mầm đậu phộng	2	Hoàn thiện được quy trình sản xuất sản phẩm	- Lựa chọn nguyên liệu - Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất - Đánh giá chất lượng sản phẩm - Thiết kế nhãn cho sản phẩm - Xây dựng TCCS cho sản phẩm	- Quy trình công nghệ hoàn thiện - Bản mô tả sản phẩm - Bản TCCS sản phẩm - Nhãn sản phẩm	Võ Thị Thủy Dương	2205190013	09DHLTP1	
2	KLLT-81	Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất kẹo gạo mầm sô cô la	2	Hoàn thiện được quy trình sản xuất sản phẩm	- Lựa chọn nguyên liệu - Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất - Đánh giá chất lượng sản phẩm - Thiết kế nhãn cho sản phẩm - Xây dựng TCCS cho sản phẩm	- Quy trình công nghệ hoàn thiện - Bản mô tả sản phẩm - Bản TCCS sản phẩm - Nhãn sản phẩm	Nguyễn Ngọc Trần Trân	2205190006	09DHLTP1	

3	KLLT-82	Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất kẹo nougat gạo mầm	2	Hoàn thiện được quy trình sản xuất sản phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Lựa chọn nguyên liệu - Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất - Đánh giá chất lượng sản phẩm - Thiết kế nhãn cho sản phẩm - Xây dựng TCCS cho sản phẩm 	<ul style="list-style-type: none"> - Quy trình công nghệ hoàn thiện - Bản mô tả sản phẩm - Bản TCCS sản phẩm - Nhân sản phẩm 	Lê Thanh Nghĩa	2205192018	09DHLTP3	
4	KLLT-83	Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất kem cốt dừa non	2	Hoàn thiện được quy trình sản xuất sản phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Lựa chọn nguyên liệu - Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất - Đánh giá chất lượng sản phẩm - Thiết kế nhãn cho sản phẩm - Xây dựng TCCS cho sản phẩm 	<ul style="list-style-type: none"> - Quy trình công nghệ hoàn thiện - Bản mô tả sản phẩm - Bản TCCS sản phẩm - Nhân sản phẩm 	Nguyễn Hà Tường Vy	2205190011	09DHLTP1	
5	KLLT-84	Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất kem caramel trứng muối	2	Hoàn thiện được quy trình sản xuất sản phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Lựa chọn nguyên liệu - Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất - Đánh giá chất lượng sản phẩm - Thiết kế nhãn cho sản phẩm - Xây dựng TCCS cho sản phẩm 	<ul style="list-style-type: none"> - Quy trình công nghệ hoàn thiện - Bản mô tả sản phẩm - Bản TCCS sản phẩm - Nhân sản phẩm 	Thân Thị Thiện Tâm	2205192003	09DHLTP2	
GVHD: ĐẶNG THỊ YẾN										
1	KLLT-85	Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất nước tăng lực hương lá dứa	2	Hoàn thiện được quy trình sản xuất sản phẩm nước tăng lực hương lá dứa	<ul style="list-style-type: none"> - Lựa chọn nguyên liệu - Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất - Đánh giá chất lượng sản phẩm - Thiết kế nhãn cho sản phẩm - Xây dựng TCCS cho sản phẩm 	<ul style="list-style-type: none"> - Quy trình công nghệ hoàn thiện - Bản mô tả sản phẩm - Bản TCCS sản phẩm - Nhân sản phẩm 	Đỗ Viết Hiếu	2205190023	09DHLTP2	
2	KLLT-86	Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất nước giải khát đình lăng đường phèn	2	Hoàn thiện được quy trình sản xuất sản phẩm nước giải khát đình lăng đường phèn	<ul style="list-style-type: none"> - Lựa chọn nguyên liệu - Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất - Đánh giá chất lượng sản phẩm - Thiết kế nhãn cho sản phẩm - Xây dựng TCCS cho sản phẩm 	<ul style="list-style-type: none"> - Quy trình công nghệ hoàn thiện - Bản mô tả sản phẩm - Bản TCCS sản phẩm - Nhân sản phẩm 	Trần Thị Trúc Linh	2205190032	09DHLTP1	
3	KLLT-87	Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất nước bạc hà có gas	2	Hoàn thiện được quy trình sản xuất sản phẩm bạc hà có gas	<ul style="list-style-type: none"> - Lựa chọn nguyên liệu - Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất - Đánh giá chất lượng sản phẩm - Thiết kế nhãn cho sản phẩm - Xây dựng TCCS cho sản phẩm 	<ul style="list-style-type: none"> - Quy trình công nghệ hoàn thiện - Bản mô tả sản phẩm - Bản TCCS sản phẩm - Nhân sản phẩm 	Trần Mỹ Anh	2205190015	09DHLTP1	
4	KLLT-88	Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất nước uống từ quả Sơ ri đường phèn	2	Hoàn thiện được quy trình sản xuất sản phẩm uống từ quả Sơ ri đường phèn	<ul style="list-style-type: none"> - Lựa chọn nguyên liệu - Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất - Đánh giá chất lượng sản phẩm - Thiết kế nhãn cho sản phẩm - Xây dựng TCCS cho sản phẩm 	<ul style="list-style-type: none"> - Quy trình công nghệ hoàn thiện - Bản mô tả sản phẩm - Bản TCCS sản phẩm - Nhân sản phẩm 	Phạm Việt Hồng Anh	2205192006	09DHLTP2	
5	KLLT-89	Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất sữa bắp yến	2	Hoàn thiện được quy trình sản xuất sản phẩm sữa bắp yến	<ul style="list-style-type: none"> - Lựa chọn nguyên liệu - Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất - Đánh giá chất lượng sản phẩm - Thiết kế nhãn cho sản phẩm - Xây dựng TCCS cho sản phẩm 	<ul style="list-style-type: none"> - Quy trình công nghệ hoàn thiện - Bản mô tả sản phẩm - Bản TCCS sản phẩm - Nhân sản phẩm 	Phạm Thị Yến Linh	2205190033	09DHLTP1	