

Số: 09/TB-TTUD&CGCNTP

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 02 tháng 7 năm 2020

## THÔNG BÁO

*(Về việc bố trí địa điểm thực hiện và kế hoạch cấp phát dụng cụ khóa luận tốt nghiệp)*

Căn cứ theo kế hoạch thực hiện Khóa luận tốt nghiệp năm học 2019 - 2020, Trung tâm Ứng dụng và Chuyển giao công nghệ thực phẩm - khoa Công nghệ thực phẩm thông báo đến sinh viên khóa 08DHLTP về việc cấp phát dụng cụ và tiến độ thực hiện khóa luận tốt nghiệp, cụ thể như sau:

### 1. Thời gian và địa điểm nhận dụng cụ

+ Thời gian: ngày 06/07/2020

+ Địa điểm: Lầu 1 - Trung tâm Việt Đức cũ. Cơ sở 6 - 337 Tân Kỳ Tân Quý, phường Tân Quý, quận Tân Phú, TP. HCM.

STT	Họ tên sinh viên	Giáo viên hướng dẫn	Lớp	Thời gian nhận dụng cụ lưu
1	Bùi Thị Hồng Chi	Phan Thị Hồng Liên	08DHLTP1	8h00-8h30
2	Bùi Thị Thảo Quyên	Đặng Thị Yến	08DHLTP1	8h00-8h30
3	Đặng Văn Lành	Phan Thị Hồng Liên	08DHLTP1	8h00-8h30
4	Đỗ Thị Quỳnh Như	Phan Thị Hồng Liên	08DHLTP1	8h30-9h00
5	Huỳnh Đăng khoa	Phan Thị Hồng Liên	08DHLTP1	8h30-9h00
6	Lê Anh Hào	Trần Chí Hải	08DHLTP1	8h30-9h00
7	Lê Hoàn Hào	Trần Thị Cúc Phương	08DHLTP1	9h00-9h30
8	Lê Nguyễn Thiên Hằng	Trần Thị Cúc Phương	08DHLTP1	9h00-9h30
9	Ngô Minh Hoàng	Phan Thị Hồng Liên	08DHLTP1	9h00-9h30
10	Nguyễn Châu Huy	Phan Thị Hồng Liên	08DHLTP1	9h30-10h00
11	Nguyễn Hạnh Duyên	Đặng Thị Yến	08DHLTP1	9h30-10h00
12	Nguyễn Minh Thủy Tú	Trần Quyết Thắng	08DHLTP2	9h30-10h00
13	Nguyễn Thị kim Huyền	Phan Thị Hồng Liên	08DHLTP1	10h00-10h30
14	Nguyễn Thị Mỹ Phương	Trần Thị Cúc Phương	08DHLTP1	10h00-10h30
15	Nguyễn Thị Oanh Đê	Trần Quyết Thắng	08DHLTP1	10h00-10h30
16	Nguyễn Thị Tâm	Trần Chí Hải	08DHLTP1	14h00-14h30
17	Phạm Đoàn Hồng Châu	Trần Quyết Thắng	08DHLTP1	14h00-14h30
18	Phạm Ngọc Quỳnh	Trần Thị Cúc Phương	08DHLTP1	14h00-14h30
19	Phạm Thị Thanh Hằng	Trần Quyết Thắng	08DHLTP2	14h30-15h00

20	Phạm Thị Thanh Nho	Trần Thị Cúc Phương	08DHLTP1	14h30-15h00
21	Trần Gia Linh	Trần Quyết Thắng	08DHLTP2	14h30-15h00
22	Trần Ngọc kim Trân	Trần Thị Cúc Phương	08DHLTP2	15h00-15h30
23	Trần Thị Thu Thảo	Trần Chí Hải	08DHLTP2	15h00-15h30
24	Võ Thị Hoài Thu	Trần Thị Cúc Phương	08DHLTP2	15h00-15h30
25	Võ Văn Linh	Trần Thị Cúc Phương	08DHLTP1	15h30-16h00
26	Vũ Hà Phương Dung	Trần Quyết Thắng	08DHLTP1	15h30-16h00
27	Vương Hoài Hận	Trần Chí Hải	08DHLTP1	15h30-16h00

## 2. Địa điểm và tiến độ thực hiện KLTN

- Địa điểm thực hiện (*xem chi tiết tại phụ lục đính kèm*). Riêng đối với các nhóm thực hiện tại TT TNTH, sinh viên liên hệ với CB TT TNTH tại phòng G. 302 – 93 TKTQ.
- Thời gian thực hiện: từ ngày 29/6/2020 đến ngày 23/8/2020.
- Thời gian thu hồi dụng cụ (dự kiến): từ 8h00 – 16g30, ngày 25/8/2020.

## 3. Thông tin cán bộ phụ trách PTN khoa CNTP

- Cô Nguyễn Thị Thu Hà. Email: [hantt@fst.edu.vn](mailto:hantt@fst.edu.vn); Số ĐT: 0397333217
- Cô Lê Quỳnh Anh: Email: [anhlq@fst.edu.vn](mailto:anhlq@fst.edu.vn); Số ĐT: 0368908575
- Cô Phạm Đỗ Trà My: Email: [mypdt@fst.edu.vn](mailto:mypdt@fst.edu.vn); Số ĐT: 0774414014
- Cô Phạm Thị Mỹ Tiên: Email: [tienptm@fst.edu.vn](mailto:tienptm@fst.edu.vn); Số ĐT: 0378332894
- Thầy Đỗ Văn Thanh: Email: [thanhdv@fst.edu.vn](mailto:thanhdv@fst.edu.vn); Số ĐT: 0962674938

## 4. Lịch tập huấn quy trình đăng ký sử dụng thiết bị phòng thí nghiệm

- Đối tượng tham dự: toàn thể SV thực hiện KLTN khóa 08DHLTP.
- Thời gian: Từ 18g00 – 20g30, ngày 08/7/2020.
- Địa điểm: B. 204

## **LƯU Ý:**

1. Sinh viên đến nhận dụng cụ lưu đúng giờ quy định, trật tự, làm việc theo hướng dẫn của cán bộ phụ trách PTN
2. Chuẩn bị giấy báo cũ, băng keo trong, sợi thun, bút lông, bút bi, để bao gói dụng cụ và 2 - 4 ổ khóa mini (2.5cm).
3. Chuẩn bị 4 tờ nhãn dán thùng có đầy đủ thông tin in trên giấy khổ A4. (Không viết trực tiếp lên thùng). Định dạng khổ giấy ngang, font: Times New Roman, size: 60, chữ đậm.

**TM.TT UD&CGCNTP**



**Dương Thị Ngọc Hân**

**PHỤ LỤC**  
**BỔ TRÍ ĐỊA ĐIỂM THỰC HIỆN**  
**KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP SINH VIÊN KHÓA 08DHLTP**  
**Học kỳ 2: năm học 2019-2020**

STT	Tên đề tài	Giáo viên hướng dẫn	Họ tên sinh viên	Mã số SV	Lớp	Địa điểm làm thí nghiệm	Ghi chú
1	Nghiên cứu sản xuất nước sốt mè rang	Phan Thị Hồng Liên	Bùi Thị Hồng Chi	2205180056	08DHLTP1	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
2	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước sương sáo nha đam	Đặng Thị Yên	Bùi Thị Thảo Quyên	2205180011	08DHLTP1	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
3	Nghiên cứu sản xuất sốt ướp sườn bò	Phan Thị Hồng Liên	Đặng Văn Lành	2205180084	08DHLTP1	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
4	Nghiên cứu sản xuất nước chấm nem nướng	Phan Thị Hồng Liên	Đỗ Thị Quỳnh Như	2205180097	08DHLTP1	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
5	Nghiên cứu sản xuất gói gia vị lẩu Bulgogi	Phan Thị Hồng Liên	Huỳnh Đăng khoa	2205180082	08DHLTP1	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
6	Xây dựng bản mô tả sản phẩm bánh cracker rong biển ngọt	Trần Chí Hải	Lê Anh Hào	2205180069	08DHLTP1	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
7	Nghiên cứu quy trình sản xuất bánh bông lan long nhãn (nhãn nhục).	Trần Thị Cúc Phương	Lê Hoàn Hào	2205180070	08DHLTP1	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
8	Nghiên cứu quy trình sản xuất bánh bao cacao	Trần Thị Cúc Phương	Lê Nguyễn Thiên Hằng	2205180072	08DHLTP1	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
9	Nghiên cứu sản xuất nước ép dứa và dứa có gas	Phan Thị Hồng Liên	Ngô Minh Hoàng	2205180075	08DHLTP1	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực

10	Nghiên cứu sản xuất tương ớt xanh	Phan Thị Hồng Liên	Nguyễn Châu Huy	2205180076	08DHLTP1	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
11	Nghiên cứu sản xuất mứt dưa hoa actiso đỏ (hoa búp giấm)	Đặng Thị Yên	Nguyễn Hạnh Duyên	2205180062	08DHLTP1	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
12	Nghiên cứu quy trình sản xuất chả lụa chay	Trần Quyết Thắng	Nguyễn Minh Thủy Tú	2205180043	08DHLTP2	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
13	Nghiên cứu sản xuất nước sốt gà	Phan Thị Hồng Liên	Nguyễn Thị kim Huyền	2205180077	08DHLTP1	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
14	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất kẹo dẻo gừng từ tinh bột	Trần Thị Cúc Phương	Nguyễn Thị Mỹ Phượng	2205180009	08DHLTP1	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
15	Nghiên cứu qui trình sản xuất sản phẩm chả ốc	Trần Quyết Thắng	Nguyễn Thị Oanh Đề	2205180064	08DHLTP1	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
16	Nghiên cứu quá trình vi sóng bã cà phê để tận thu phenolic	Trần Chí Hải	Nguyễn Thị Tâm	2205180015	08DHLTP1	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
17	Nghiên cứu sản xuất lạp xưởng lên men.	Trần Quyết Thắng	Phạm Đoàn Hồng Châu	2205180054	08DHLTP1	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
18	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất mứt đông thanh long ruột đỏ	Trần Thị Cúc Phương	Phạm Ngọc Quỳnh	2205180012	08DHLTP1	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
19	Nghiên cứu sản xuất giò lụa từ thịt heo có bổ sung thịt gà.	Trần Quyết Thắng	Phạm Thị Thanh Hằng	2205182003	08DHLTP2	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
20	Nghiên cứu quy trình sản xuất sữa dưa đóng lon	Trần Thị Cúc Phương	Phạm Thị Thanh Nho	2205180096	08DHLTP1	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
21	Nghiên cứu sản xuất xúc xích từ thịt heo có bổ sung thịt gà.	Trần Quyết Thắng	Trần Gia Linh	2205182007	08DHLTP2	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực

22	Nghiên cứu quy trình sản xuất bánh bao thanh long đỏ	Trần Thị Cúc Phương	Trần Ngọc kim Trân	2205180034	08DHLTP2	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
23	Nghiên cứu quy trình sản xuất bánh cracker rong biển ngọt	Trần Chí Hải	Trần Thị Thu Thảo	2205180018	08DHLTP2	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
24	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất bánh mì bổ sung khoai lang	Trần Thị Cúc Phương	Võ Thị Hoài Thu	2205180021	08DHLTP2	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
25	Nghiên cứu quy trình sản xuất xoài miếng sấy dẻo	Trần Thị Cúc Phương	Võ Văn Linh	2205180085	08DHLTP1	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
26	Nghiên cứu quy trình sản xuất giò lụa nhân trứng muối	Trần Quyết Thắng	Vũ Hà Phương Dung	3305180061	08DHLTP1	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
27	Thử nghiệm tinh sạch phenolic từ bã cà phê	Trần Chí Hải	Vương Hoài Hận	2205180071	08DHLTP1	P. G501 Số 93 TKTQ - K. CNTP	CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực
28	Nghiên cứu hành vi quyết định mua, thị hiếu và thói quen sử dụng sản phẩm trà xanh của người tiêu dùng mục tiêu.	Lê Thùy Linh	Võ Thị Thùy Trang	2205180031	08DHLTP2	Phòng cảm quan G. 501 CB PTN K. CNTP bố trí khu vực làm việc theo ca trực	
29	Xây dựng bản mô tả sản phẩm cơm dừa sấy dẻo	Trần Chí Hải	Huỳnh Thị kim Tiền	2205180030	08DHLTP2	Liên hệ CB TT TNTH nhận dụng cụ và khu vực làm việc tại phòng G. 302, Số 93 TKTQ - TT TNTH	
30	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước trà xanh nha đam	Đặng Thị Yến	Đào Công Danh	2205180058	08DHLTP1	Liên hệ CB TT TNTH nhận dụng cụ và khu vực làm việc tại phòng G. 302, Số 93 TKTQ - TT TNTH	
31	Xây dựng quy trình sản xuất sữa đậu nành	Phan Thế Duy	Hồ Thị Vân	2205180049	08DHLTP2	Liên hệ CB TT TNTH nhận dụng cụ và khu vực làm việc tại phòng G. 302, Số 93 TKTQ - TT TNTH	
32	Nghiên cứu sản xuất nước trà xanh lên men hương dâu	Đặng Thị Yến	Lâm Thanh Cường	2205180057	08DHLTP1	Liên hệ CB TT TNTH nhận dụng cụ và khu vực làm việc tại phòng G. 302, Số 93 TKTQ - TT TNTH	
33	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất cá nục sốt khóm	Trần Chí Hải	Lê Minh Trung	2205180039	08DHLTP1	Liên hệ CB TT TNTH nhận dụng cụ và khu vực làm việc tại phòng G. 302, Số 93 TKTQ - TT TNTH	

34	Nghiên cứu quá trình sấy dẻo cơm dừa nước	Trần Chí Hải	Lê Thanh Đức	2205180065	08DHLTP1	Liên hệ CB TT TNTH nhận dụng cụ và khu vực làm việc tại phòng G. 302, Số 93 TKTQ - TT TNTH
35	Xây dựng bản mô tả sản phẩm trà túi lọc từ lá sen	Trần Chí Hải	Lê Thị Diệu Tuyền	2205180042	08DHLTP2	Liên hệ CB TT TNTH nhận dụng cụ và khu vực làm việc tại phòng G. 302, Số 93 TKTQ - TT TNTH
36	Xây dựng quy trình sản xuất sản phẩm bánh snack từ vỏ thanh long	Phan Thế Duy	Mai Thị Mỹ Huyền	2205180078	08DHLTP1	Liên hệ CB TT TNTH nhận dụng cụ và khu vực làm việc tại phòng G. 302, Số 93 TKTQ - TT TNTH
37	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước chanh muối hạt é	Đặng Thị Yên	Ngô Thị Thanh Thảo	2205180017	08DHLTP2	Liên hệ CB TT TNTH nhận dụng cụ và khu vực làm việc tại phòng G. 302, Số 93 TKTQ - TT TNTH
38	Xây dựng bản mô tả sản phẩm sữa chua bổ sung thanh long ruột đỏ	Trần Chí Hải	Nguyễn Minh Tiến	2205180029	08DHLTP2	Liên hệ CB TT TNTH nhận dụng cụ và khu vực làm việc tại phòng G. 302, Số 93 TKTQ - TT TNTH
39	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ của quá trình sấy trong quy trình sản xuất trà túi lọc từ lá sen	Trần Chí Hải	Nguyễn Thanh Tú	2205180045	08DHLTP2	Liên hệ CB TT TNTH nhận dụng cụ và khu vực làm việc tại phòng G. 302, Số 93 TKTQ - TT TNTH
40	Xây dựng quy trình sản xuất rượu thanh long ruột đỏ	Phan Thế Duy	Nguyễn Thị Thành Trương	2205180040	08DHLTP2	Liên hệ CB TT TNTH nhận dụng cụ và khu vực làm việc tại phòng G. 302, Số 93 TKTQ - TT TNTH
41	Nghiên cứu sản xuất nem chua có bổ sung chế phẩm sinh học vi khuẩn lactic	Trần Quyết Thắng	Nguyễn Thị Út	2205182011	08DHLTP2	Liên hệ CB TT TNTH nhận dụng cụ và khu vực làm việc tại phòng G. 302, Số 93 TKTQ - TT TNTH
42	Nghiên cứu ảnh hưởng của quá trình lên men lên độ chua sản phẩm sữa chua bổ sung thanh long ruột đỏ	Trần Chí Hải	Phan Thị Ngọc Tuyết	2205180041	08DHLTP2	Liên hệ CB TT TNTH nhận dụng cụ và khu vực làm việc tại phòng G. 302, Số 93 TKTQ - TT TNTH
43	Nghiên cứu sản xuất siro chanh mật ong	Đặng Thị Yên	Trần Hồ Vũ	2205180050	08DHLTP2	Liên hệ CB TT TNTH nhận dụng cụ và khu vực làm việc tại phòng G. 302, Số 93 TKTQ - TT TNTH
44	Xây dựng bản mô tả sản phẩm cá nục sốt khóm	Trần Chí Hải	Võ Văn Ngoan	2205180091	08DHLTP1	Liên hệ CB TT TNTH nhận dụng cụ và khu vực làm việc tại phòng G. 302, Số 93 TKTQ - TT TNTH

45	Xây dựng bản mô tả sản phẩm bánh mì khoai lang tím	Trần Chí Hải	Nguyễn Thị Hồng Hoa	2205182004	08DHLTP2	Liên hệ CB TT TNTH nhận dụng cụ và khu vực làm việc tại phòng G. 302, Số 93 TKTQ - TT TNTH
46	Khảo sát một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất bánh mì khoai lang tím	Trần Chí Hải	Đặng Võ Thu Hà	2205180067	08DHLTP1	Liên hệ CB TT TNTH nhận dụng cụ và khu vực làm việc tại phòng G. 302, Số 93 TKTQ - TT TNTH