

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 28 tháng 10 năm 2021

## THÔNG BÁO

*(Về việc thực hiện Khóa luận tốt nghiệp khóa 09ĐH tại phòng thí nghiệm - Giai đoạn 1)*

Căn cứ theo kế hoạch thực hiện Khóa luận tốt nghiệp năm học 2021-2022, khoa Công nghệ thực phẩm thông báo đến sinh viên khóa 09DHTP, 09DHDB về việc cấp phát dụng cụ, tập huấn thiết bị và tiến độ thực hiện khóa luận tốt nghiệp – Giai đoạn 1, cụ thể như sau:

### 1. Thời gian cấp phát và bố trí địa điểm lưu dụng cụ

- Thời gian: ngày 02/11/2021.

- Địa điểm: Phòng G407 – Trung tâm Thí nghiệm Thực hành Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh (93 Tân Kỳ Tân Quý, phường Tân Sơn Nhì, quận Tân Phú, TP.HCM).

STT	Nhóm sinh viên thuộc GVHD	Thời gian nhận	Vị trí lưu dụng cụ	Ghi chú	Số thùng dụng cụ dự kiến được lưu tại PTN
1	Phan Thế Duy	7h30-8h00	G407	Nhóm sắp xếp lại toàn bộ dụng cụ NCKH đã lưu tại PTN theo số thùng quy định	3 thùng 90 lít
2	Lê Nguyễn Đoàn Duy	7h30-8h00	G410		2 thùng 90 lít
3	Hà Thị Thanh Nga	7h30-8h00	G402		1 thùng 90 lít
4	Nguyễn Đình Thị Như Nguyệt	8h00-8h30	G410		1 thùng 90 lít
5	Nguyễn Hoàng Anh	8h00-8h30	G301	Nhóm sắp xếp lại toàn bộ dụng cụ NCKH đã lưu tại PTN theo số thùng quy định	2 thùng 90lít, 1 thùng 70 lít
6	Hoàng Thị Ngọc Nhon	8h00-8h30	G407	Nhóm sắp xếp lại toàn bộ dụng cụ NCKH đã lưu tại PTN theo số thùng quy định	3 thùng 90 lít
7	Đỗ Vĩnh Long	8h30-9h00	G402		2 thùng 90 lít
8	Nguyễn Cẩm Hương	8h30-9h00	G401		2 thùng 70 lít
9	Nguyễn Thị Thu Huyền	9h00-9h30	G402		2 thùng 90 lít
10	Phạm Thị Thùy Dương	9h00-9h30	G302		2 thùng 90 lít

11	Trần Quyết Thắng	9h30-10h00	G404		2 thùng 90 lít
12	Đỗ Mai Nguyên Phương	9h30-10h00	G405		2 thùng 70 lít
13	Đinh Thị Hải Thuận	9h30-10h00	G405		2 thùng 70 lít
14	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	10h00-10h30	G405		2 thùng 90 lít 1 thùng 70 lít
16	Dương Hữu Huy	10h00-10h30	G401		1 thùng 70 lít
17	Nguyễn Thị Hải Hòa	10h30-11h00	G403		2 thùng 0 lít
18	Đào Thị Tuyết Mai	10h30-11h00	G403		2 thùng 70 lít
19	Phan Thị Kim Liên	7h30-11h00	G406	Sắp lại dụng cụ, vệ sinh toàn bộ G406	
20	Phan Thị Hồng Liên	13h30-15h00	G403	Nhóm dùng dụng cụ của đề tài NCKH đã lưu trước đó và tiến hành sắp xếp dụng cụ gọn gàng theo số lượng thùng quy định	2 thùng 90 lít 1 thùng 70 lít
21	Trần Đức Duy	13h30 - 15h00	G302	Nhóm dùng dụng cụ của đề tài NCKH đã lưu trước đó và tiến hành sắp xếp dụng cụ gọn gàng theo số lượng thùng quy định	2 thùng 90 lít
22	Nguyễn Phú Đức	13h30 - 15h00	G408	Nhóm dùng dụng cụ của đề tài NCKH đã lưu trước đó và tiến hành sắp xếp dụng cụ gọn gàng theo số lượng thùng quy định	2 thùng 90 lít 1 thùng 70 lít
23	Mạc Xuân Hòa	13h30 - 15h00	G407	Nhóm dùng dụng cụ của đề tài NCKH đã lưu trước đó và tiến hành sắp xếp dụng cụ gọn gàng theo số lượng thùng quy định	2 thùng 90 lít
24	Trần Thị Cúc Phương	13h30 - 15h00	G404	Nhóm dùng dụng cụ của đề tài NCKH đã lưu trước đó và tiến hành sắp xếp	1 thùng 70 lít

				dụng cụ gọn gàng theo số lượng thùng quy định	
25	Nguyễn Thị Thảo Minh	13h30 - 15h00	G408	Nhóm dùng dụng cụ của đề tài NCKH đã lưu trước đó và tiến hành sắp xếp dụng cụ gọn gàng theo số lượng thùng quy định	2 thùng 90 lít 1 thùng 70 lít
26	Trần Chí Hải	13h30 - 15h00	G407	Nhóm dùng dụng cụ của đề tài NCKH đã lưu trước đó và tiến hành sắp xếp dụng cụ gọn gàng theo số lượng thùng quy định	2 thùng 90 lít 1 thùng 70 lít

## 2. Thời gian và địa điểm thực hiện KLTN – Đợt 1

- Thời gian thực hiện KLTN giai đoạn 1: bắt đầu từ ngày 02/11/2021.
- Địa điểm thực hiện KLTN: Phòng thí nghiệm khoa Công nghệ thực phẩm.

STT	Nhóm sinh viên thuộc GVHD	Địa điểm thực hiện (Dự kiến)	Ghi chú
1	Phan Thế Duy	G407	
2	Lê Nguyễn Đoàn Duy	G410	
3	Hà Thị Thanh Nga	G402	
4	Nguyễn Đình Thị Như Nguyễn	G410	
5	Nguyễn Hoàng Anh	G301	
6	Hoàng Thị Ngọc Nhon	G407	
7	Đỗ Vĩnh Long	G402	
8	Nguyễn Cẩm Hường	G401	
9	Nguyễn Thị Thu Huyền	G402	
10	Phạm Thị Thùy Dương	G302	
11	Trần Quyết Thắng	G404	
12	Đỗ Mai Nguyên Phương	G405	
13	Đình Thị Hải Thuận	G405	
14	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	G405	
16	Dương Hữu Huy	G401	
17	Nguyễn Thị Hải Hòa	G403	

18	Đào Thị Tuyết Mai	G403	
19	Phan Thị Kim Liên	G406	
20	Phan Thị Hồng Liên	G403	
21	Trần Đức Duy	G302	
22	Nguyễn Phú Đức	G408	
23	Mạc Xuân Hòa	G407	
24	Trần Thị Cúc Phương	G404	
25	Nguyễn Thị Thảo Minh	G408	
26	Trần Chí Hải	G407	

### 3. Thông tin cán bộ phụ trách PTN

- Cô Nguyễn Thị Thu Hà      Email: [hannt@fst.edu.vn](mailto:hannt@fst.edu.vn)      Số ĐT: 0397333217
- 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
- Thầy Nguyễn Minh Phúc      Email: [phucnm@fst.edu.vn](mailto:phucnm@fst.edu.vn)      Số ĐT: 0936210743

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

- Đối tượng tham dự: toàn thể SV thực hiện KLTN-NCKH và GVHD có quan tâm
- Thời gian: Từ 15h00 – 16h30 - Thứ bảy, ngày 30/10/2021.
- Địa điểm:

<https://zoom.us/j/4627278221?pwd=Zlp6THNqemswZktUQzIbVkrVl3cxZz09>

#### **YÊU CẦU SINH VIÊN KHI ĐẾN NHẬN DỤNG CỤ:**

1. Dụng cụ lưu sẽ được cấp tổng theo nhóm GVHD để phục vụ cho hoạt động NCKH, KLTN của từng nhóm GV. Dụng cụ lưu sẽ được nhóm KLTN sử dụng cho cả đợt 1 và đợt 2. Riêng với các GVHD đã thực hiện đề tài NCKH và có lưu dụng cụ trước đó thì các nhóm sẽ dùng chung lượng dụng cụ đã lưu.
2. Chuẩn bị giấy báo cũ, băng keo trong, sợi thun, bút lông, bút bi, để bao gói dụng cụ và 2 đến 4 ổ khóa mini (2.5cm) để khóa thùng nhựa lưu dụng cụ.
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.

#### **Nội dung theo mẫu sau:**

**DỤNG CỤ LƯU**  
**TRẦN VĂN ANH TRÍ**  
**MSSV: 2- - - - - 0**  
**SĐT: 09**  
**LỚP: 07DHTP1**  
**GVHD: TRẦN HUỖNH**  
**NHƯ HUỖNH**

**5. Lịch tập huấn hướng dẫn sử dụng thiết bị tại phòng thí nghiệm**

- Thời gian: từ ngày 03/11/2021 đến ngày 05/11/2021.

- Địa điểm: Phòng thí nghiệm khoa Công nghệ thực phẩm.

STT	Mã	Tên thiết bị	Quy cách thông số kỹ thuật	Nguồn gốc	Phòng	Thời gian tập huấn	Ghi chú
<b>Ngày 03/11/2021</b>							
1	UB02	Tủ ủ bột 16 khay		Berjaya - SSP-16PF	G402	7h00 - 8h00	
2	LNĐ01	Lò nướng điện 2 tầng	250°C, phun ẩm tự động	Berjaya	G401, 402	7h00 - 8h00	
3	TB01	Máy trộn bột	- Công suất: 300W - Dung tích: 4,8 lít	KitchenAid	G402	7h00 - 8h00	
4	K.LN01	Lò nướng mini	- Công suất: 2000W, dung tích: 50 lít	Sanaky	G403	8h00 - 9h00	
5	KHV01	Kính hiển vi	- Độ phóng đại 1000 lần - Hệ thống quang học: Vô cực	Olympus - Nhật	G403	8h00 - 9h00	
6	TC01	Tủ cấy vi sinh		Phượng Hải - Việt Nam	G403	8h00 - 9h00	
7	NNC01	Máy nghiền ngũ cốc khô	MyAwareness_NeogenChromate	4300-3611B-383PL	G403	8h00 - 9h00	

8	TA01	Tủ âm	- Khoảng điều chỉnh nhiệt độ: +5°C đến 80°C	Panasonic Healthcare -Nhật	G403	8h00 - 9h00	
9	CĐT01	Cân điện tử	- Khả năng cân: 510g - 2 số lẻ	Ohaus - Mỹ	G403	8h00 - 9h00	
10	NXX01	Máy nhồi xúc xích			G404	9h00 - 11h00	
11	XTH02	Máy xay thịt dạng hạt		Malaysia	G404	9h00 - 11h00	
12	GML02	Thiết bị ghép mí lon bán tự động	- Công suất: 220V - Độ cao lon: 30-220 lon - Đường kính miệng lon: 50 - 500mm		G404	9h00 - 11h00	
13	TO01	Máy xay tỏi ớt	- Vật liệu: inox 201 - Kích thước: 270x330x450mm - Công suất: 220V AC/50Hz	Việt Nam	G404	9h00 - 11h00	
14	XNT02	Máy xay thịt dạng nhũ tương	- Công suất: 5kg	Viễn Đông	G404	9h00 - 11h00	
15	GML01	Máy ghép mí lon (đồ hộp)		Semi Semer	G404	9h00 - 11h00	
16	TTNN01	Thiết bị thanh trùng nằm ngang			G404	9h00 - 11h00	
17	ĐHNT01	Máy đồng hóa nhũ tương		FBF - Ý - Homolab	G405	13h00 - 14h00	
18	ĐHHP01	Máy đồng hóa huyền phù		IKA - T25 - Đức	G405	13h00 - 14h00	
19	TT01	Nồi hấp tiệt trùng tự động		ALP	G404, G405	13h00 - 14h00	
20	TH01	Tủ hút		Phượng Hải - Việt Nam	G405, 407	13h00 - 14h00	
21	VL.HĐN01	Máy đo hoạt độ nước	- Khoảng đo: Aw 0.1 - 0.98	Freund - Nhật Bản	G406	14h00 - 15h00	
22	TU01	Tủ ủ C02	- Thể tích: 240 lít - Số khay để mẫu: 4 - Số khay tối đa: 7 - Khoảng nhiệt độ: 3-60°C so với nhiệt độ	Esco-Singapore	G406	14h00 - 15h00	

			môi trường				
23	TS01	Tủ sấy	- Thể tích: 108 lít	Memmert - Đức	G407	14h00 - 15h00	
24	LN01	Lò nung	- Khoảng nhiệt độ làm việc: 1200°C	Nabertherm - Đức	G407	14h00 - 15h00	
25	LT01	Máy ly tâm	- Tốc độ tối đa: 15000 vòng/p - Công suất: 500W	Hermle - Đức	G407	14h00 - 15h00	
26	ĐĐN 01	Máy đo độ nhớt		Sheen - Đức	G408	15h00 - 16h00	
27	BCK01	Bơm hút chân không			G408	15h00 - 16h00	
28	ĐĐN02	Máy đo độ nhớt	- Thang độ nhớt: 100cp đến 40x10 <sup>6</sup> cp - Tốc độ: 0.1 đến 200 vòng/phút	Ametek Brookfield - Mỹ	G408	15h00 - 16h00	
29	A06	Máy đo ẩm nhanh ngũ cốc	- Độ chính xác: +/- 0,5% - Máy đo được trên 90 loại ngũ cốc	Kett - Nhật	G408	15h00 - 16h00	
30	A04	Máy đo ẩm nhanh bột	- Thang đo: 10 - 40%	Kett - Nhật	G408	15h00 - 16h00	
31	SAHN01	Cân sấy ẩm hồng ngoại	- Khối lượng mẫu: 0,5-210g - Khoảng đo:	Kett - Nhật	G408	15h00 - 16h00	
32	KT01	Bếp khuấy từ gia nhiệt	- Thể tích khuấy: 5 lít - Tốc độ khuấy: 100-1.500 vòng/ phút - Khoảng nhiệt độ gia nhiệt: 50 - 500°C - Công suất gia nhiệt: 250 W	IKA -Đức	G408	15h00 - 16h00	
33	VT01	Máy lắcVortex	0-3000 rpm Touch or continous	Velp - Italia	G408	15h00 - 16h00	
34	PH01	Máy đo pH để bàn	- Dải đo: pH 0,00 - 1399	Sianalytics - Đức	G408	15h00 - 16h00	
35	CPT01	Cân phân tích	- Khả năng cân tối đa: 210g	Ohaus - Mỹ	G408	15h00 - 16h00	

			- 4 số lẻ				
<b>Ngày 04/11/2021</b>							
1	ĐTL02	Thiết bị đo nhiệt độ tâm hộp đầu nhọn	- Khoảng đo: -30..+150°C - Thời gian ghi: 1 giây đến 24h	EBRO - Đức	G408	7h00 - 9h00	
2	QP01	Máy quang phổ VIS (6100Vis)		WTW	G408	7h00 - 9h00	
3	ĐTL01	Thiết bị đo nhiệt độ tâm lon		Ellab	G408	7h00 - 9h00	
4	QP03	Máy quang phổ tử ngoại khả biến VIS SP300	- Bước sóng 320 - 1000nm	Optima - Nhật Bản	G408	7h00 - 9h00	
5	QP05	Máy quang phổ VIS	- Bước sóng 320 - 1000nm - Thẻ tích mẫu nhỏ nhất: 0.4m	Optima - Nhật Bản	G408	7h00 - 9h00	
6	QP04	Máy quang phổ UV - VIS (kèm máy tính)	- Bước sóng: 190nm-1100nm - Kèm theo máy tính, máy in, phần mềm phân tích	Jasco - Nhật	G408	7h00 - 9h00	
7	QP02	Máy quang phổ tử ngoại khả biến UV-Vis	- Dải sóng: 190 - 1.100nm	Thermo Scientific - Mỹ	G408	7h00 - 9h00	
8	BC01	Bếp chiên frifri	- Thể tích: 4 lít - Bếp chiên nhúng điện 1 hộp	FriFri _ Bỉ	G409	9h00 - 11h00	
9	LT05	Máy ly tâm	- Roto 15ml và roto 50ml	Hermle - Đức	G409	9h00 - 11h00	
10	LON01	Máy lắc ổn nhiệt	- Nhiệt độ hoạt động: 10 - 60°C - Tốc độ lắc: 20-300 vòng/phút	Daihan Labbtech - Hàn Quốc	G409	9h00 - 11h00	
11	VB01	Lò vi ba	- Dung tích: 23 lít - Công suất nướng: 800W	Electrolux	G409	9h00 - 11h00	
12	SA01	Máy siêu âm		Sonics	G409	9h00 - 11h00	



13	GMCK03	Ghép mí chân không	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Công suất: 1050W</li> <li>- Kích thước đường ép (Rộng x Dài): 10x300 mm</li> <li>- Áp lực hút: - 58.6Kpa</li> <li>- Lưu lượng: 10L/min</li> <li>- Kích thước máy (Dài x Rộng x Cao): 370 x 430 x 270 mm</li> <li>- Trọng lượng máy: 12.7Kg</li> </ul>	Fuji Impulse V-301-10D	G409	9h00 - 11h00	
14	CQCK01	Máy cô quay chân không (kèm theo Bể gia nhiệt, bộ tạo áp chân không, bể điều nhiệt tuần hoàn)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tốc độ quay: 10 - 310 vòng/phút</li> <li>- Khả năng cô quay tối đa: 23 ml/ phút</li> </ul>	Tokyo Rikakikai (Eyela) - Nhật	G409	9h00 - 11h00	
15	LT03	Máy ly tâm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tốc độ cực đại: 6000 vòng/phút</li> </ul>	Hermle - Đức	G409	9h00 - 11h00	
16	BON01	Bể ổn nhiệt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dung tích: 14 lít</li> <li>- Điều chỉnh nhiệt độ: từ nhiệt độ phòng đến 95°C</li> <li>- Độ chính xác nhiệt độ: 0,25°C</li> </ul>	Memmert - Đức	G409	9h00 - 11h00	
17	EDM01	Thiết bị ép dầu Miso			G410	13h00 - 14h00	
18	ETV01	Máy ép trục vít			G410	13h00 - 14h00	
19	XTG01	Máy xát trắng hạt gạo			G301	14h00 - 16h00	
20	NCC01	Máy nghiền mịn ca cao	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dung tích 10 lbs, thể tích đến 8 lít</li> <li>- Trọng lượng 40 lbs (18kg)</li> <li>- Kích thước 20x22x11 inch</li> <li>- Công suất: 1/6 HP</li> <li>- Khả năng</li> </ul>	Diamond Custom Machines Corporation (DCM) - Mỹ	G301	14h00 - 16h00	

			nghiền tương đương 5kg - Điện áp 220V				
21	TVT01	Máy tách vỏ trấu			G301	14h00 - 16h00	SV chuẩn bị khoảng 1kg hạt thóc
22	TKP01	Trống kiểm phẩm			G301	14h00 - 16h00	
23	ETC01	Thiết bị ép trái cây công nghiệp			G304	14h00 - 16h00	
<b>Ngày 05/11/2021</b>							
1	CCM01	Máy cán cắt mì sợi hoạt động dùng điện	- Sản lượng: 10- 20 kg/h - Kích thước sợi mì: 0,5-5mm	Zukun - Châu Á	G301		có thay thế bằng công cụ cắt mì điện
2	CCK01	Thiết bị chiên chân không			G304	7h30 - 10h30	SV chuẩn bị 15 - 20 lít dầu, kèm nguyên liệu (nếu có)

## KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM



Lê Nguyễn Loan Duy