

## THÔNG BÁO

*(Về cách thức và tiến độ thực hiện khóa luận tốt nghiệp 10DHTP, 10DHDB, 10DHCPTS)*

### 1. Đối tượng

- Sinh viên (SV) Khoa Công nghệ thực phẩm.
- Giảng viên (GV) Khoa Công nghệ thực phẩm.
- Trưởng Bộ môn và Giám đốc TT (TBM/GĐTT).
- Các Câu lạc bộ thuộc Khoa Công nghệ thực phẩm (CLB).
- Hội đồng Khoa học và Đào tạo Khoa Công nghệ thực phẩm (HĐ KH&ĐT).
- Phòng thí nghiệm Khoa Công nghệ Thực phẩm (PTN).

### 2. Kế hoạch thực hiện

STT	Nội dung công việc	Thời gian thực hiện	Người thực hiện	Ghi chú
1	Thu thập các hướng nghiên cứu của GV và công bố công khai để sinh viên tham khảo và liên hệ đề xuất đề tài	01/03/2022 đến 06/03/2022	Toàn thể GV	
2	BM/TT họp chuyên môn xác định hướng đề tài cụ thể cho từng GV trong BM phù hợp với định hướng phát triển của Khoa. Dựa vào chỉ đạo của BCN Khoa về định hướng nghiên cứu của từng BM/TT	07/03/2022 đến 13/03/2022	TBM/ GĐTT, GV	(1) Hướng đề tài đăng ký làm cơ sở cho sự xét duyệt đề tài giao cho sinh viên thực hiện (2) Thông tin hướng đề tài phải được thể hiện trong Biên bản họp BM/TT (tháng 3) (3) GV được phân công (Cô Vũ Thị Hương) tổng hợp gửi BCN Khoa/HĐ KH&ĐT Khoa xét duyệt và công bố bằng <i>Thông báo Khoa</i> và thông tin công khai đến sinh viên tham khảo

3	Công khai các hướng đề xuất đề tài KLTN đến sinh viên	14/03/2022 đến 20/03/2022	SV, GV	Sinh viên sẽ liên hệ trực tiếp GV có hướng đề xuất phù hợp để xây dựng đề xuất đề tài KLTN cụ thể; GV gửi về BM/TT
4	(1) TBM/GĐTT nhận phân công từ BCN Khoa (số lượng SV*); sau đó triển khai đến GV thuộc BM/TT phụ trách xây dựng đề xuất đề tài cụ thể (2) GV gửi đề xuất đề tài về TBM/GĐTT <i>* Số lượng SV được phân công chi tiết đến từng BM/TT ở bảng sau</i>	14/03/2022 đến 03/04/2022	TBM/ GĐTT, GV	(1) Theo biểu mẫu đã được công bố (BMK 38; BMK 39) (2) Số lượng sinh viên hướng dẫn được quy định như sau: - GV có trình độ ThS.: 15 SV; - GV có trình độ TS. (trở lên): 20 SV
2	TBM/GĐTT tổng hợp, tổ chức xét duyệt từng đề xuất đề tài và yêu cầu chỉnh sửa (nếu có)	04/04/2022 đến 11/04/2022	TBM/ GĐTT, GV	(1) Thông tin đề xuất đề tài đã được xét duyệt ở BM/TT thể hiện thông qua Biên bản họp BM/TT (tháng 4) (2) GV được phân công (Cô Vũ Thị Hương) tổng hợp từ các BM/TT và gửi về BCN Khoa, HĐ KH&ĐT
3	BCN Khoa, HĐ KH&ĐT họp xét duyệt đề xuất đề tài KLTN và phản hồi thông tin đến từng BM/TT (nếu có)	12/04/2022 đến 17/04/2022	BCN Khoa, HĐ KH&ĐT	(1) Thông tin xét duyệt thể hiện thông qua biên bản cuộc họp hội đồng (2) Thầy Thế Duy tổng hợp ý kiến vào biên bản cuộc họp của hội đồng và chuyển về BCN Khoa
4	GV chỉnh sửa các đề xuất đề tài theo yêu cầu và gửi về TBM/GĐTT tổng hợp	18/04/2022 đến 24/04/2022	GV, TBM/ GĐTT	(1) Thông tin phản hồi gửi về Cô Vũ Thị Hương (2) Bảng tổng hợp cuối cùng được gửi về BCN Khoa xét duyệt lần cuối để công bố

5	Công bố danh sách đề tài được chấp nhận thực hiện và triển khai cho sinh viên đăng ký đề xuất đề tài ( <i>hình thức online</i> )	25/04/2022 đến 29/04/2022	Giáo vụ khoa	Trên website Khoa và Hệ thống thông tin nội bộ
6	Công bố danh sách tổng hợp đề tài KLTN được chấp nhận thực hiện có đầy đủ tên SV đã đăng ký	05/05/2022	Giáo vụ khoa	Trên website Khoa và Hệ thống thông tin nội bộ
7	Tổ chức giao nhiệm vụ đề tài đến SV có đăng ký	06/05/2022 đến 11/05/2022	Giáo vụ khoa, GV, SV	GV gửi thông tin đăng ký phòng giao nhiệm vụ về giáo vụ khoa
8	Lên kế hoạch cấp phát dụng cụ cho GVHD và gửi cho BCN Khoa duyệt	06/05/2022 đến 29/05/2022	Cán bộ phòng thí nghiệm	Thông qua bảng dự trừ hóa chất, dụng cụ, phiếu đăng ký sử dụng thiết bị; PTN CNTP cung cấp kế hoạch chi tiết đến trực tiếp sinh viên trong khung thời gian sinh viên thực hiện KLTN
9	Tập huấn nội quy, quy định của PTN và hướng dẫn sử dụng thiết bị cho Sinh viên	20/06/2022 đến 03/07/2022	SV, GV, CBQL PTN	Theo kế hoạch chi tiết từ PTN
10	Cấp phát dụng cụ, hóa chất cho SV và GVHD	04/07/2022 đến 10/07/2022	SV, GV, CBQL PTN	Theo kế hoạch chi tiết từ PTN
11	SV thực hiện đề tài KLTN	11/07/2022 đến 12/2022	SV, GV, PTN	* Tuân thủ Nội quy – Quy định của PTN * Liên tục cập nhật thông tin khi có thông báo từ Khoa
12	Tổ chức các chuyên đề hỗ trợ SV trong quá trình thực hiện KLTN	Từ tháng 06/2022 đến 12/2022	Các CLB thuộc Khoa	Chương trình chi tiết sẽ được các CLB cung cấp trực tiếp đến SV với sự cho phép của BCN Khoa
13	Chuẩn bị và trình ký <i>Phiếu giao nhiệm vụ đề tài</i>	Tháng 06/2022	Giáo vụ khoa, GVHD	- Giáo vụ khoa chuẩn bị <i>Phiếu giao nhiệm vụ</i> dựa vào <i>Bảng tổng hợp đề xuất đề tài</i> đã được duyệt

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- GVHD cần kiểm tra và thông báo các sai sót có thể có</li> <li>- Nếu có sự thay đổi Mục tiêu, Nội dung, Kết quả giữa <i>Bảng tổng hợp đề xuất đề tài</i> (đã được duyệt) và <i>Phiếu giao nhiệm vụ</i>, GVHD cần phải làm <i>Phiếu thay đổi nội dung</i> và trình BCN Khoa xem xét</li> </ul>
14	Lập danh sách Hội đồng bảo vệ KLTN	Tháng 12/2022	BCN Khoa và GV được phân công	Thông báo trên Hệ thống thông tin nội bộ, GV góp ý về tính hợp lý.
15	Sinh viên thực hiện bảo vệ đề tài KLTN	Tháng 01/2023	SV và GV được phân công	Kế hoạch chi tiết sẽ được thông báo sau
16	Nhập điểm vào danh sách	Theo thông báo của phòng Đào tạo	Thư ký hội đồng	

## CÁC CHÚ Ý KHI THỰC HIỆN

1. 01 đề tài KLTN chỉ được có tối đa 03 SV, nhưng phải xác định đủ số nội dung nghiên cứu cụ thể cho từng sinh viên (tối thiểu 03 nội dung nghiên cứu) thông qua *Phiếu đề xuất đề tài KLTN* (BMK 38).
2. Các *Chủ đề* thực hiện đề tài KLTN, phải được thể hiện rõ ràng trong *Phiếu đề xuất đề tài KLTN*, không chấp nhận các đề xuất đề tài ngoài 04 *Chủ đề* sau (nếu có đề xuất bổ sung dạng *Chủ đề* khác phải có sự cho phép và xét duyệt từ BCN Khoa và HĐ KH&ĐT Khoa):
  - *Chủ đề 1*: Các nghiên cứu có số liệu thực nghiệm, bao gồm cả hướng đề tài liên quan đến việc xây dựng và hoàn thiện bài thí nghiệm thuộc các học phần thực hành (do Bộ môn quản lý);

- *Chủ đề 2:* Phát triển sản phẩm, ưu tiên các đề tài có đặt hàng từ TT UD&CGCN Khoa CNTP; các đặt hàng từ các doanh nghiệp cụ thể (cần cung cấp thông tin cụ thể, sẽ có sự cam kết bảo mật từ các bên có liên quan);
- *Chủ đề 3:* Phát triển hệ thống quản lý và kiểm soát chất lượng sản phẩm với điều kiện phải có địa chỉ công ty cụ thể, phải có cam kết của công ty cho phép sử dụng số liệu và tiếp cận tình hình thực tế của công ty;
- *Chủ đề 4:* Thiết kế công nghệ và nhà máy sản xuất thực phẩm, yêu cầu phải tính toán và thiết kế tối thiểu một thiết bị chính, trình bày thiết kế cấu trúc một nhà xưởng hợp lý,...
- *Chủ đề 5:* Nghiên cứu người tiêu dùng
- *Các đề tài được chỉ định từ Ban chủ nhiệm Khoa liên quan đến định hướng phát triển của Khoa với các đối tác bên ngoài.*

**TRƯỞNG KHOA**



**PGS.TS Lê Nguyễn Đoàn Duy**

**DANH SÁCH HƯỚNG NGHIÊN CỨU CỦA GIẢNG VIÊN KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

STT	Họ và Tên	Bộ môn/Trung Tâm	Các hướng nghiên cứu	Các yêu cầu đối với sinh viên	Thông tin liên hệ đến Giảng viên	
1	Nguyễn Phan Khánh Hòa	Bộ môn Khoa học thực phẩm	(1) Ứng dụng vi sinh vật, enzyme trong công nghệ thực phẩm (cider, kefir, kombucha) (2) Phát triển các sản phẩm bột rau, củ (3) Trích ly các hợp chất từ thực vật		hoanpk@fst.edu.vn	0938661947
2	Liêu Mỹ Đông	Bộ môn Khoa học thực phẩm	(1) Các sản phẩm lên men từ vi sinh vật (2) Bảo quản nông sản sau thu hoạch (3) Các sản phẩm bổ sung probiotic và prebiotic	Trung thực, siêng năng, có khả năng làm việc nhóm và làm việc độc lập.	donglm@fst.edu.vn	
3	Nguyễn Thị Thùy Dương	Bộ môn Khoa học thực phẩm	(1) Phát triển sản phẩm lên men từ trái cây và thảo dược nội địa tạo sản phẩm cider, kombucha, giấm, probiotic (2) Khai thác phụ phẩm từ công nghệ chế biến (rau củ, trái cây, thủy sản...) tạo sản phẩm giá trị gia tăng (3) Biến tính tinh bột từ nông sản Việt Nam (khoai lang tím, gạo...) phát triển các sản phẩm thay thế bột mì	Tự trọng, cầu tiến, kiên trì,	duongntt@fst.edu.vn	0919182174
4	Đinh Thị Hải Thuận	Bộ môn Khoa học thực phẩm	(1) Nghiên cứu & phát triển các sản phẩm nước giải khát từ thảo dược (2) Nghiên cứu & phát triển các sản phẩm đồ uống lên men từ trái cây (3) Phát triển các sản phẩm rau, củ, quả truyền thống từ địa phương	SV chăm chỉ và đam mê nghiên cứu, yêu thích sự sáng tạo, chủ động, siêng năng	thuandth@fst.edu.vn	0915988084

STT	Họ và Tên	Bộ môn/Trung Tâm	Các hướng nghiên cứu	Các yêu cầu đối với sinh viên	Thông tin liên hệ đến Giảng viên	
5	Nguyễn Thị Kim Oanh	Bộ môn Khoa học thực phẩm	(1) Ứng dụng vi sinh vật trong lên men các loại thức uống bổ sung trái cây, thảo mộc (2) Nghiên cứu phát triển các sản phẩm nước uống bổ dưỡng	Có kiến thức cơ bản, siêng năng, trung thực, có tinh thần học hỏi	oanhntk@fst.edu.vn	0917631627
6	Phan Thị Kim Liên	Bộ môn Khoa học thực phẩm	(1) Bảo quản nông sản sau thu hoạch (2) Nấm mốc và độc tố nấm mốc (3) Các chiến lược làm giảm thiểu nấm mốc và độc tố trong chuỗi cung ứng thực phẩm	Ham học hỏi, trung thực cầu tiến, đam mê nghiên cứu.	lienptk@fst.edu.vn	0937174916
7	Phan Thế Duy	Bộ môn Kỹ thuật thực phẩm	(1) Nghiên cứu phát triển các kỹ thuật mới trong chế biến thực phẩm (công nghệ và thiết bị): sấy chân không, sấy thăng hoa, sấy vi sóng trong chân không, ứng dụng laser - plasma - trường xung điện trong thực phẩm... (2) Nghiên cứu trích ly các hợp chất có hoạt tính sinh học ứng dụng trong thực phẩm và bảo quản thực phẩm (bổ sung chất chống oxy hóa trong thực phẩm; áp dụng chất chống oxy hóa tự nhiên hạn chế sự oxy hóa lipid trong chế biến thủy sản; phát triển nguồn bổ sung omega-3,-6,-9 từ các loại thực vật,...) (3) Nghiên cứu phát triển các nguồn protein thực vật ứng dụng trong các sản phẩm thay thế thịt động vật. Phát triển các nguồn tinh bột kháng nhằm bổ sung vào thực phẩm chức năng (4) Phát triển công nghệ chế biến và thu hồi các hợp chất có lợi từ nguồn tảo Spirulina nuôi trồng tại Việt nam		duypt@fst.edu.vn	0908205568

STT	Họ và Tên	Bộ môn/Trung Tâm	Các hướng nghiên cứu	Các yêu cầu đối với sinh viên	Thông tin liên hệ đến Giảng viên	
8	Trần Chí Hải	Bộ môn Kỹ thuật thực phẩm	(1) Tách chiết các hợp chất sinh học từ nguyên liệu, phụ phẩm có nguồn gốc từ thực vật (2) Nghiên cứu nhu cầu và thị hiếu của người tiêu dùng đối với một số sản phẩm.	Điểm trung bình từ 7.0 trở lên, có đam mê với nghiên cứu khoa học	haitc@fst.edu.vn	0934015709
9	Trịnh Hoài Thanh	Bộ môn Kỹ thuật thực phẩm	(1) Nghiên cứu xây dựng mô hình để mô phỏng hệ thống chưng cất cồn (2) Nghiên cứu xây dựng mô hình để mô phỏng thiết bị truyền nhiệt (3) Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình sấy các vật liệu thực phẩm (4) Thiết kế và chế tạo bơm syringe cho thiết bị phản ứng vi dòng để xử lý dầu ăn phế thải (5) Thiết kế nhà máy thực phẩm	Sinh viên cần có kiến thức tốt về kỹ thuật thực phẩm, ham học hỏi, có hiểu biết về mô phỏng là một lợi thế	thanhth@fst.edu.vn	0908407405
10	Mạc Xuân Hòa	Bộ môn Kỹ thuật thực phẩm	Ứng dụng enzyme trong chế biến thực phẩm	Có kiến thức cơ bản, siêng năng	<a href="mailto:hoamx@fst.edu.vn">hoamx@fst.edu.vn</a>	0773722244
11	Phan Vĩnh Hưng	Bộ môn Kỹ thuật thực phẩm	Nghiên cứu sản xuất bia có bổ sung thể liệu ngô; Nghiên cứu sản xuất bia có bổ sung thêm vỏ cam; Nghiên cứu sản xuất bia có bổ sung thêm vỏ quýt; Nghiên cứu sản xuất bia Kombucha;		<a href="mailto:hungpv@fst.edu.vn">hungpv@fst.edu.vn</a>	
12	Nguyễn Hoàng Anh	Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch	(1) Phát triển sản phẩm từ nguyên liệu: Lương thực và Rau quả (2) Nghiên cứu ứng dụng enzyme trong sản xuất sản phẩm từ nguyên liệu: Lương thực và Rau quả (3) Hệ thống quản lý chất lượng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm.		<a href="mailto:anhnh@fst.edu.vn">anhnh@fst.edu.vn</a>	



STT	Họ và Tên	Bộ môn/Trung Tâm	Các hướng nghiên cứu	Các yêu cầu đối với sinh viên	Thông tin liên hệ đến Giảng viên	
13	Lê Doãn Dũng	Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch	(1) Công nghệ bảo quản sau thu hoạch (2) Phát triển các sản phẩm thủy sản có giá trị gia tăng		<a href="mailto:dungld@fst.edu.vn">dungld@fst.edu.vn</a>	
14	Đặng Thị Yến	Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch	(1) Nghiên cứu liên quan đến vitamin C trong các nguyên liệu rau quả (2) Nghiên cứu các sản phẩm đồ uống lên men từ trái cây (3) Nghiên cứu các sản phẩm thức ăn nhanh (4) Nghiên cứu các hoạt chất sinh trong rau quả và ứng dụng trong các sản phẩm thực phẩm	SV chăm chỉ và đam mê nghiên cứu	<a href="mailto:yendt@fst.edu.vn">yendt@fst.edu.vn</a>	0334575859 0918551454
15	Đào Thị Tuyết Mai	Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch	(1) Nghiên cứu sản xuất một số sản phẩm bổ sung tảo spirulina (2) Nghiên cứu sản xuất một số sản phẩm bổ sung dịch rong biển thủy phân (3) Nghiên cứu sản xuất một số sản phẩm thủy sản ăn liền (4) Nghiên cứu ứng dụng các sản phẩm chiết xuất từ phế liệu thủy sản (chitosan, chitin, gelatin...) bổ sung vào sản phẩm thực phẩm (5) Nghiên cứu sản xuất một số sản phẩm từ sen hoặc bổ sung sản phẩm từ sen	Chăm chỉ, trung thực, có tinh thần học hỏi.	<a href="mailto:maidtt@fst.edu.vn">maidtt@fst.edu.vn</a>	0936101779
16	Đỗ Vĩnh Long	Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch	Phát triển sản phẩm	Đã học môn phát triển sản phẩm	<a href="mailto:longdv@fst.edu.vn">longdv@fst.edu.vn</a>	
17	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch	(1) Khai thác hợp chất thiên nhiên từ nguồn nguyên liệu nông nghiệp, thực phẩm (2) Nghiên cứu phát triển/cải tiến sản phẩm thực phẩm (chủ yếu từ nhóm nguyên liệu nguồn gốc thực vật)	Trung thực. Chủ động. Trách nhiệm.	<a href="mailto:quynhhtt@fst.edu.vn">quynhhtt@fst.edu.vn</a>	

STT	Họ và Tên	Bộ môn/Trung Tâm	Các hướng nghiên cứu	Các yêu cầu đối với sinh viên	Thông tin liên hệ đến Giảng viên	
			(3) Xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm cho các mô hình nhà máy thực phẩm			
18	Nguyễn Đình Thị Như Nguyễn	Bộ môn Công nghệ thực phẩm	(1) Nghiên cứu ứng dụng các nguyên liệu có hợp chất thiên nhiên (2) Nghiên cứu sản xuất sản phẩm giả thịt (3) Nghiên cứu áp dụng các kỹ thuật hiện đại	Có tính cẩn thận, khả năng tự học, tự tìm hiểu tài liệu	nguyenndtn@fst.edu.vn	0903924109
19	Phan Thị Hồng Liên	Bộ môn Công nghệ thực phẩm	(1) Nghiên cứu sản xuất nước tương theo phương pháp lên men từ các nguồn nguyên liệu thực vật (2) Nghiên cứu sản xuất các loại nước giải khát, bia, rượu mới (3) Nghiên cứu sản xuất các loại sốt gia vị, các loại nước chấm mới	Trung thực, yêu thích nghiên cứu khoa học và dành thời gian cho việc nghiên cứu	<a href="mailto:lienpth@fst.edu.vn">lienpth@fst.edu.vn</a>	
20	Trần Đức Duy	Bộ môn Công nghệ thực phẩm	(1) Khảo sát quá trình trích ly polyphenol và vitamin C từ quả trám (2) Nghiên cứu quy trình sản xuất cá ngừ sốt ớt đóng hộp (3) Nghiên cứu quy trình sản xuất rượu vang bình bát có gas (4) Nghiên cứu quy trình sản xuất gói lẩu cô đặc trong sản phẩm lẩu tự sôi Hàn Quốc	1. Yêu thích việc lên PTN 2. Siêng năng, kiên nhẫn 3. Điểm TB từ 7.0	<a href="mailto:duytd@fst.edu.vn">duytd@fst.edu.vn</a>	0707975356
21	Lê Nguyễn Đoàn Duy	Bộ môn Công nghệ thực phẩm	(1) Phát triển các sản phẩm có nguồn gốc từ plant-based protein (2) Phát triển các sản phẩm từ tảo Spirulina		<a href="mailto:duyldn@fst.edu.vn">duyldn@fst.edu.vn</a>	
22	Trần Quyết Thắng	Bộ môn Công nghệ thực phẩm	(1) Phát triển các sản phẩm thịt, thủy sản (2) Tạo các sản phẩm ăn liền có nguồn gốc từ côn trùng như cào cào, dế...	Chủ động trong công việc, chăm chỉ (không sợ côn trùng, ăn được dế, cào cào...)	<a href="mailto:thangtq@fst.edu.vn">thangtq@fst.edu.vn</a>	0988159129

STT	Họ và Tên	Bộ môn/Trung Tâm	Các hướng nghiên cứu	Các yêu cầu đối với sinh viên	Thông tin liên hệ đến Giảng viên	
23	Hoàng Thị Ngọc Nhơn	Bộ môn Công nghệ thực phẩm	Chất có hoạt tính sinh học từ thực vật		<a href="mailto:nhonhtn@fst.edu.vn">nhonhtn@fst.edu.vn</a>	0386105639
24	Huỳnh Thị Lê Dung	Bộ môn Công nghệ thực phẩm	(1) Cải thiện các sản phẩm truyền thống. Khảo sát thay đổi cấu trúc, thành phần, hợp chất sinh học, hương, ... từ sản xuất đến bảo quản (2) Chiết xuất các hoạt tính từ các thực vật có dược tính và đánh giá tính chất chống oxy hóa, chống viêm, chống ung thư, đường huyết, ... (3) Nghiên cứu các thành phần/ hợp chất bổ sung ức chế phản ứng Maillard trong thực phẩm (4) Đánh giá ảnh hưởng của các sản phẩm của phản ứng Maillard đến dinh dưỡng và sức khỏe.	Đam mê nghiên cứu, chịu khó	<a href="mailto:dunghtl@fst.edu.vn">dunghtl@fst.edu.vn</a>	0986766540
25	Nguyễn Thị Thu Huyền	Bộ môn Công nghệ thực phẩm	(1) Thu nhận hợp chất thiên nhiên, ứng dụng trong sản xuất thực phẩm (2) Phát triển sản phẩm mới từ nguồn nguyên liệu mới, rẻ tiền hay thứ phẩm		<a href="mailto:huyenntt@fst.edu.vn">huyenntt@fst.edu.vn</a>	0908214428
26	Nguyễn Văn Hiếu	Bộ môn Công nghệ chế biến thủy sản	(1) Tìm hiểu, xây dựng hồ sơ công bố lưu hành sản phẩm (2) Nghiên cứu chống mốc cho sản phẩm khô cá lóc bằng nguyên liệu từ tự nhiên (3) Nghiên cứu hạn chế biến đổi lipid trong quá trình sản xuất khô cá sặc rằn bằng nguyên liệu từ tự nhiên (4) Nghiên cứu bổ sung bột khoai lang nhạt trong sản xuất bánh mì, tạo sản phẩm nhuận tràng cho người bệnh trĩ	Yêu cầu sinh viên có tính cẩn thận, tỉ mỉ, yêu thích lĩnh vực nghiên cứu	<a href="mailto:hieunv@fst.edu.vn">hieunv@fst.edu.vn</a>	0969473489

STT	Họ và Tên	Bộ môn/Trung Tâm	Các hướng nghiên cứu	Các yêu cầu đối với sinh viên	Thông tin liên hệ đến Giảng viên	
27	Nguyễn Công Bình	Bộ môn Công nghệ chế biến thủy sản	(1) Tách chiết và tinh sạch collagen và collagen thủy phân (2) Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng ATTP theo (HACCP Codex, ISO 22000) (3) Phát triển sản phẩm (4) Nghiên cứu tách chiết các hợp chất có hoạt tính sinh học và tính năng công nghệ từ các phụ phẩm của ngành công nghiệp thực phẩm và thủy sản		binhnc@fst.edu.vn	0343992856
28	Phạm Viết Nam	Bộ môn Công nghệ chế biến thủy sản	(1) Xây dựng Chương trình tiên quyết (GMP, SSOP) cho 1 nhóm sản phẩm tương tự tại Công ty Chế biến thực phẩm (2) Thiết lập Kế hoạch HACCP cho 1 nhóm sản phẩm tương tự tại Công ty Chế biến thực phẩm (3) Xây dựng Chương trình HACCP cho 1 nhóm sản phẩm tương tự tại Công ty Chế biến thực phẩm (4) Nghiên cứu chế độ xử lý nhiệt để thu nhận hydroxyapatite kích thước nano từ xương cá nước ngọt (5) Nghiên cứu chế độ xử lý nhiệt để thu nhận hydroxyapatite kích thước nano từ xương động vật	Các hướng đề tài 1-3 có thể đề xuất tăng thêm số lượng đề tài cho các nhóm sản phẩm khác nhau ở 1 Cty và ở các Cty khác nhau. Sinh viên yêu thích NCKH, chịu khó, siêng năng, đạt yêu cầu của SV được thực hiện KLTN theo qui định của Khoa.	nampv@fst.edu.vn	0975557749
29	Hoàng Thái Hà	Bộ môn Công nghệ chế biến thủy sản	Nghiên cứu ứng dụng công nghệ sấy hiện đại nâng cao chất lượng nguyên liệu thực phẩm đồ uống (2) Nghiên cứu phát triển đồ uống dinh dưỡng từ nguồn lợi biển (3) Nghiên cứu phát triển sản phẩm giá trị cao từ phụ phẩm thủy sản (4) Phát triển sản phẩm giá trị cao từ cây ngô và một số cây lương thực khác	Có thể hỗ trợ các bạn sinh viên nguyên liệu đầu vào nghiên cứu một số loại rong biển, đặc biệt là rong nho...	<a href="mailto:haht@fst.edu.vn">haht@fst.edu.vn</a>	0981520791
30	Nguyễn Thị Ngọc Hoài	Bộ môn Công nghệ chế biến thủy sản	(1) Chiết xuất/ Đánh giá hoạt tính sinh học các hợp chất sinh học từ rong biển (2) Phát triển sản phẩm mới từ thủy sản, phụ phẩm thủy sản, từ rong biển (3) Nghiên cứu hoàn thiện quy trình sản xuất snack từ các loại da cá (4) Đánh giá kiến thức, kỹ năng và thái độ về an toàn thực phẩm của 1 nhóm đối tượng (sinh		hoaintn@fst.edu.vn	0985854684

STT	Họ và Tên	Bộ môn/Trung Tâm	Các hướng nghiên cứu	Các yêu cầu đối với sinh viên	Thông tin liên hệ đến Giảng viên	
			viên, tiêu thương tại một số chợ, công nhân trong 1 công ty, chủ các quán ăn tại 1 khu vực nào đó...bằng phương pháp khảo sát bằng câu hỏi			
31	Hứa Ngọc Phúc	Bộ môn Công nghệ chế biến thủy sản	(1) Vi sinh vật thực phẩm - Phát triển quy trình phân tử phát hiện đa chủng vi sinh vật có hại trong thực phẩm. (2) Vi sinh vật thực phẩm - Phân lập, sàng lọc, định danh vi sinh vật sinh tổng hợp enzyme có hoạt tính trong điều kiện cực trị ứng dụng trong thực phẩm. (3) Nuôi trồng thủy sản - Điều tra xu hướng công nghệ và dinh dưỡng từ người nuôi cá cảnh, tôm nước lợ.	Yêu thích khoa học; làm việc nghiêm túc; một vài trường hợp có thể thực hiện đề tài xa trường.	phuchn@fst.edu.vn	0906594896
32	Nguyễn Thị Mỹ Lệ	Bộ môn Công nghệ chế biến thủy sản	(1) Nghiên cứu đề xuất quy trình sản xuất các sản phẩm thực phẩm từ cây xương rồng tai thỏ (2) Nghiên cứu sản xuất các sản phẩm nước rau củ sấy có bổ sung prebiotic (3) Nghiên cứu chiết xuất hợp chất ứng dụng trong sản phẩm thực phẩm từ thảo mộc	Sinh viên có đam mê khoa học và có kiến thức, kỹ năng vi sinh	<a href="mailto:lentm@fst.edu.vn">lentm@fst.edu.vn</a>	0703068107
33	Đình Hữu Đông	Bộ môn Công nghệ chế biến thủy sản	(1) Nghiên cứu thủy phân một số phụ phẩm thủy sản bằng enzyme (2) Nghiên cứu sản xuất một số loại đồ uống từ sản phẩm dịch thủy phân thủy sản (3) Nghiên cứu phát triển một số sản phẩm mới từ nguyên liệu thực phẩm, thủy sản		dongdh@fst.edu.vn	0913682558
34	Nguyễn Thị Phương	Bộ môn Công nghệ chế biến thủy sản	(1). Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm đồ hộp (2). Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm thủy sản khô và sản phẩm thủy sản truyền thống (3). Nghiên cứu sản phẩm sấy từ nguyên liệu rau củ quả (4). Nghiên cứu phát triển sản phẩm mới từ nguyên liệu thực phẩm, thủy sản		phuongnt@fst.edu.vn	0903913756

STT	Họ và Tên	Bộ môn/Trung Tâm	Các hướng nghiên cứu	Các yêu cầu đối với sinh viên	Thông tin liên hệ đến Giảng viên	
35	Lâm Thế Hải	Bộ môn công nghệ chế biến thủy sản	(1) Thiết kế công nghệ và nhà máy chế biến thực phẩm (2) Nghiên cứu phát triển sản phẩm mới	Thái độ làm việc nghiêm túc, có kỷ luật	<a href="mailto:hailt@fst.edu.vn">hailt@fst.edu.vn</a>	0909293409
36	Ngô Duy Anh Triết	Bộ môn Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	(1) Hệ thống QLCL và ATTP (2) Phát triển các sản phẩm truyền thống địa phương (3) Nghiên cứu các sản phẩm nước giải khát lên men (4) Nghiên cứu các sản phẩm từ mầm các loại hạt	Học lực loại khá trở lên, siêng năng, kỷ luật, ưu tiên sinh viên có khả năng đọc tài liệu chuyên ngành bằng tiếng Anh.	<a href="mailto:trietnda@fst.edu.vn">trietnda@fst.edu.vn</a>	
37	Nguyễn Thị Thảo Minh	Bộ môn Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	(1) Nghiên cứu các sản phẩm từ trái Cau (2) Nghiên cứu và Phát triển các sản phẩm truyền thống	1. Đã học và yêu thích môn phát triển sản phẩm, Phụ gia thực phẩm, đánh giá cảm quan 2. Có mong muốn làm việc trong lĩnh vực phát triển sản phẩm (R&D) 3. Có khả năng đọc hiểu tài liệu chuyên ngành bằng tiếng Anh 4. Sinh viên được hỗ trợ nguyên liệu, hóa chất	<a href="mailto:minhntt@fst.edu.vn">minhntt@fst.edu.vn</a>	
38	Nguyễn Cẩm Hương	Bộ môn Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	(1) Trích ly chất xơ (2) sản phẩm bổ sung chất xơ (3) Hợp chất sinh học trong chất xơ	Siêng năng, chịu khó, thích nghiên cứu	<a href="mailto:huongnc@fst.edu.vn">huongnc@fst.edu.vn</a>	
39	Nguyễn Văn Anh	Bộ môn Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	(1) Nghiên cứu phương pháp sản xuất sữa thực vật chứa axit béo không bão hòa đa (2) Nghiên cứu quá trình tạo inclusion complex của lipid với các dẫn xuất cyclodextrin ứng dụng trong thực phẩm chức năng	Có nền tảng tốt về hóa thực phẩm, phương pháp phân tích trong thực phẩm	<a href="mailto:anhnv@fst.edu.vn">anhnv@fst.edu.vn</a>	

STT	Họ và Tên	Bộ môn/Trung Tâm	Các hướng nghiên cứu	Các yêu cầu đối với sinh viên	Thông tin liên hệ đến Giảng viên	
40	Đỗ Thị Lan Nhi	Bộ môn Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	(1) Xây dựng Hệ thống quản lý ATTP theo HACCP 2020, ISO 22000 (2) Xây dựng Hệ thống quản lý ATTP theo tiêu chuẩn được GFSI công nhận như BRC, IFS, FSSC 22000 (3) Xây dựng Hệ thống quản lý cho hoạt động nông nghiệp như GAP, Global GAP (4) Xây dựng các chương trình kiểm soát chuyên biệt về ATTP như quản lý chất dị ứng, phòng ngừa gian lận thực phẩm, phòng vệ thực phẩm...	1. Đã học các tiêu chuẩn HACCP, ISO 22000. 2. Có mong muốn làm việc trong lĩnh vực QLCL sau khi tốt nghiệp 3. Khả năng đọc tiêu chuẩn (có kỹ năng tìm kiếm và đọc hiểu tiêu chuẩn..) 4. Có kiến thức về môi nguy vật lý, hóa học, sinh học, dị ứng... và Luật thực phẩm.	nhidtl@hufi.edu.vn	0938591678
41	Dương Hữu Huy	Bộ môn Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	Phân tích thực phẩm		huydh@fst.edu.vn	0987513138
42	Lê Thùy Linh	Bộ môn Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	(1) Tổng quan tài liệu về nghiên cứu người tiêu dùng và đánh giá cảm quan thực phẩm (2) Khảo sát và phân nhóm, mô tả đặc điểm, thói quen sử dụng của người tiêu dùng về một dòng sản phẩm (ví dụ, cà phê, nước giải khát có gas, thực phẩm chức năng, thực phẩm ăn kiêng,...)		linhlt@fst.edu.vn	
43	Lê Minh Tâm	Bộ môn Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	(1) Tổng quan và xây dựng phương pháp cảm quan (sensory science) đối với sản phẩm thực phẩm, home care và personal care (2) Tổng quan và xây dựng phương pháp nghiên cứu người tiêu dùng (consumer science) đối với sản phẩm thực phẩm, home care và personal care (3) Xây dựng công thức sản phẩm (product design)	1. Có khả năng đọc hiểu tài liệu chuyên ngành bằng tiếng Anh 2. Yêu thích công việc giao tiếp với người tiêu dùng	tamlm@fst.edu.vn	
44	Phạm Thị Cẩm Hoa	Bộ môn Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	Chiết tách và định lượng các hợp chất hợp có hoạt tính sinh học	Siêng năng, chịu khó, thích nghiên cứu	hoaptc@fst.edu.vn	0934809085

STT	Họ và Tên	Bộ môn/Trung Tâm	Các hướng nghiên cứu	Các yêu cầu đối với sinh viên	Thông tin liên hệ đến Giảng viên	
45	Nguyễn Thanh Nam	Bộ môn Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	Nghiên cứu phân tích các chỉ tiêu chất lượng thực phẩm ngoài thị trường	Siêng năng, chịu khó, thích nghiên cứu	namnt@fst.edu.vn	0826999039
46	Nguyễn Thị Hải Hòa	Bộ môn Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	Nghiên cứu và phát triển các sản phẩm từ thực vật giàu hoạt chất sinh học	1. Đã học và yêu thích môn phát triển sản phẩm, Phụ gia thực phẩm, Phân tích hóa lý thực phẩm 1 đánh giá cảm quan 2. Có khả năng đọc hiểu tài liệu chuyên ngành bằng tiếng Anh	hoanth@fst.edu.vn	
47	Nguyễn Thị Ngọc Thúy	Trung tâm Ứng dụng và Chuyên gia Công nghệ thực phẩm	(1) Trích ly tinh dầu, hợp chất có hoạt tính sinh học từ thực vật ứng dụng trong thực phẩm (2) Kiểm soát đánh giá shelf life của sản phẩm phát triển sản phẩm thực phẩm (3) Hoàn thiện các bài thực hành công nghệ sản xuất, công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa		thuyntn@fst.edu.vn	0906624294
48	Vũ Thị Hương	Trung tâm Ứng dụng và Chuyên gia Công nghệ thực phẩm	(1) Sản xuất bột dinh dưỡng từ 1 số loại hạt như hạt (2) Sản xuất mứt trái cây từ một vài phế phụ phẩm nông nghiệp	Chăm chỉ, nhiệt tình	huongvt@fst.edu.vn	0384683456
49	Nguyễn Phú Đức	Trung tâm Ứng dụng và Chuyên gia Công nghệ thực phẩm	(1) Nghiên cứu & phát triển các loại bánh mới (bổ sung nguyên liệu, phụ liệu mới đem lại giá trị mới, lợi ích dinh dưỡng,...) (2) Nghiên cứu & phát triển các loại sản phẩm nhân, mứt mới cho sản phẩm bánh hoặc sản phẩm liên quan (sử dụng hoàn toàn hoặc bổ sung nguyên liệu, phụ liệu mới đem lại giá trị mới, lợi ích dinh dưỡng,...) (3) Nghiên cứu & phát triển các chế phẩm tạo nôi/nở cho bánh & các chế phẩm bột premix/bột trộn sẵn ứng dụng trong ngành bánh, kẹo (4) Nghiên cứu & phát triển các sản phẩm nước uống chức năng, thức uống bổ sung hoạt chất dinh dưỡng theo xu hướng xã hội (5) Nghiên cứu các hợp chất phosphate ứng dụng trong các sản phẩm giàu protein, giàu	Có kiến thức nền tảng KH & CN thực phẩm; yêu thích sự sáng tạo; siêng năng, chấp nhận áp lực công việc	ducnp@fst.edu.vn	0908006637



STT	Họ và Tên	Bộ môn/Trung Tâm	Các hướng nghiên cứu	Các yêu cầu đối với sinh viên	Thông tin liên hệ đến Giảng viên	
			protein & tinh bột để tạo ra sản phẩm mới, giá trị mới			
50	Trần Thị Cúc Phương	Trung tâm Ứng dụng và Chuyên gia Công nghệ thực phẩm	(1) Ứng dụng những nguyên liệu mới giàu dinh dưỡng và có hoạt tính sinh học vào sản phẩm bánh quy và bánh bông lan (2) Nghiên cứu sản xuất những sản phẩm chay	Điểm trung bình 7,5 trở lên, chăm chỉ, chịu khó, có trách nhiệm.	phuongtc@fst.edu.vn	0907916956
51	Lê Quỳnh Anh	Trung tâm Ứng dụng và Chuyên gia Công nghệ thực phẩm	(1) Sản xuất các sản phẩm từ củ dền (2) Thị trường thực phẩm chức năng	Tinh thần học hỏi, chịu khó	<a href="mailto:anhlq@fst.edu.vn">anhlq@fst.edu.vn</a>	
52	Hà Thị Thanh Nga	Trung tâm Ứng dụng và Chuyên gia Công nghệ thực phẩm	(1) Nghiên cứu phát triển các sản phẩm truyền thống (2) Nghiên cứu phát triển các sản phẩm nước uống giàu các hợp chất có hoạt tính sinh học từ các phụ phẩm trong công nghiệp thực phẩm (3) Nghiên cứu phát triển các sản phẩm bột giàu các hợp chất có hoạt tính sinh học từ các phụ phẩm trong công nghiệp thực phẩm và ứng dụng vào các sản phẩm dinh dưỡng cho trẻ em và người cao tuổi. (4) Nghiên cứu ứng dụng Enzyme trong sản xuất các sản phẩm thực phẩm giàu các hợp chất có hoạt tính sinh học từ các nguyên liệu thực vật vùng nhiệt đới và phụ phẩm trong công nghiệp thực phẩm	Yêu cầu sinh viên có tính cẩn thận, tỷ mỉ, yêu thích lĩnh vực nghiên cứu	ngahtt@hufi.edu.vn	0797121283
53	Phạm Thị Thủy Dương	Trung tâm Ứng dụng và Chuyên gia Công nghệ thực phẩm	(1) Nghiên cứu trích ly và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học nguồn gốc thiên nhiên (2) Nghiên cứu phát triển các sản phẩm thực phẩm chay (3) Nghiên cứu trích ly các hợp chất màu tự nhiên và ứng dụng trong sản xuất thực phẩm	Sinh viên chăm chỉ, chịu khó học hỏi, có khả năng tự tìm tài liệu	duongptt@fst.edu.vn	0394346109

