

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 14 tháng 05 năm 2022

## THÔNG BÁO

*(V/v thay đổi tiến độ thực hiện khóa luận tốt nghiệp 10DHTP, 10DHDB, 10DHCBS)*

### 1. Đối tượng

- Sinh viên (SV) Khoa Công nghệ thực phẩm.
- Giảng viên (GV) Khoa Công nghệ thực phẩm.
- Các Câu lạc bộ thuộc Khoa Công nghệ thực phẩm (CLB).
- 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	Sinh viên tìm hiểu các hướng nghiên cứu của GV (bảng bên dưới) và đề xuất đề tài phù hợp với mong muốn và sở thích bản thân	14/03/2022 đến 27/03/2022	SV, GV	Sinh viên liên hệ trực tiếp GV có hướng đề xuất phù hợp để thực hiện; GV gửi về BM/TT
2	<b>SV cùng GV chỉnh sửa các đề xuất đề tài theo các đề xuất chỉnh sửa của BM/TT</b>	<b>13/05/2022 đến 19/05/2022</b>	<b>GV, SV</b>	<b>Thông tin đề xuất đề tài cụ thể được chấp nhận ở BM</b>
3	Sinh viên chưa có đề xuất đề tài thực hiện đăng ký đề tài Khóa luận (theo hình thức online)	25/05/2022 đến 31/05/2022	Giáo vụ khoa	Sinh viên đã có đề xuất đề tài với GV bỏ qua bước này
4	Sinh viên kiểm tra Danh sách tổng hợp đề xuất đề tài KLTN được chấp nhận thực hiện có đầy đủ tên SV đã đăng ký	06/06/2022- 12/06/2022	Giáo vụ khoa	Trên website Khoa
5	Tham gia buổi giao nhiệm vụ đề tài với GV	13/06/2022 đến 17/06/2022	Giáo vụ khoa, GV, SV	Theo thông báo để biết số phòng cụ thể

6	Phối hợp GVHD xây dựng các bản dự trù dụng cụ/hóa chất theo Thông báo	18/06/2022 đến 15/07/2022	Cán bộ phòng thí nghiệm	Thông qua bảng dự trù 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
7	Phối hợp GVHD nhận dụng cụ, hóa chất và vị trí chỗ làm	20/06/2022 đến 29/07/2022	Cán bộ phòng thí nghiệm	Theo kế hoạch
8	SV thực hiện đề tài KLTN	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
9	Tham gia các chuyên đề hỗ trợ SV trong quá trình thực hiện KLTN	08/2022 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
10	SV nhận <i>Phiếu giao nhiệm vụ đề tài</i> (đã được khoa duyệt) từ GVHD	09/2022	SV, GV	Theo kế hoạch
11	Kiểm tra thông tin danh sách Hội đồng bảo vệ KLTN	11/2022- 12/2022	SV, GV	GVHD thông báo về Nhóm chuyên trách điều chỉnh cho phù hợp
12	Thực hiện bảo vệ đề tài KLTN	12/2022- 01/2023	SV và GV được phân công	Kế hoạch chi tiết sẽ được thông báo sau

## CÁC CHÚ Ý KHI THỰC HIỆN

- 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).
- 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.

**TRƯỞNG KHOA**

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Ledure', is written over a horizontal blue line.

**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	hoai.thanh.cntp@gmail.com	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	xuanhoamac@gmail.com	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;			
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.			

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			
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	yendt@fst.edu.vn	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.	maidtt@fst.edu.vn	0936101779
16	Đỗ Vĩnh Long	Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch	Phát triển sản phẩm	Đã học môn phát triển sản phẩm		
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) (3) Xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm cho các mô hình nhà máy thực phẩm	Trung thực. Chủ động. Trách nhiệm.	quynhhtt@fst.edu.vn	

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	
18	Nguyễn Đình Thị Như Nguyệt	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	lienpth@fst.edu.vn	
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	duytd@fst.edu.vn	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			
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...)	thangtq@fst.edu.vn	0988159129
23	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Bộ môn Công nghệ thực phẩm	Chất có hoạt tính sinh học từ thực vật		nhonhtn@fst.edu.vn	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	Đam mê nghiên cứu, chịu khó	huynhkate2018@gmail.com	0986766540



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	
			<p>được tính và đánh giá tính chất chống oxy hóa, chống viêm, chống ung thư, đường huyết,...</p> <p>(3) Nghiên cứu các thành phần/ hợp chất bổ sung ức chế phản ứng Maillard trong thực phẩm</p> <p>(4) Đánh giá ảnh hưởng của các sản phẩm của phản ứng Maillard đến dinh dưỡng và sức khỏe.</p>			
25	Nguyễn Thị Thu Huyền	Bộ môn Công nghệ thực phẩm	<p>(1) Thu nhận hợp chất thiên nhiên, ứng dụng trong sản xuất thực phẩm</p> <p>(2) Phát triển sản phẩm mới từ nguồn nguyên liệu mới, rẻ tiền hay thứ phẩm</p>		huyenntt@fst.edu.vn	0908214428
26	Nguyễn Văn Hiếu	Bộ môn Công nghệ chế biến thủy sản	<p>(1) Tìm hiểu, xây dựng hồ sơ công bố lưu hành sản phẩm</p> <p>(2) Nghiên cứu chống mốc cho sản phẩm khô cá lóc bằng nguyên liệu từ tự nhiên</p> <p>(3) Nghiên cứu hạn chế biến đổi lipid trong quá trình sản xuất khô cá sặc rằn bằng nguyên liệu từ tự nhiên</p> <p>(4) Nghiên cứu bổ sung bột khoai lang nhật trong sản xuất bánh mì, tạo sản phẩm nhuận tràng cho người bệnh trĩ</p>	Yêu cầu sinh viên có tính cẩn thận, tỉ mỉ, yêu thích lĩnh vực nghiên cứu	nguyenvanhieu.detai@gmail.com	0969473489
27	Nguyễn Công Bình	Bộ môn Công nghệ chế biến thủy sản	<p>(1) Tách chiết và tinh sạch collagen và collagen thủy phân</p> <p>(2) Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng ATTP theo (HACCP Codex, ISO 22000)</p> <p>(3) Phát triển sản phẩm</p> <p>(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</p>		binhnc@hufi.edu.vn	0343992856
28	Phạm Viết Nam	Bộ môn Công nghệ chế biến thủy sản	<p>(1) Xây dựng Chương trình tiên quyết (GMP, SSOP) cho 1 nhóm sản phẩm tương tự tại Công ty Chế biến thực phẩm</p> <p>(2) Thiết lập Kế hoạch HACCP cho 1 nhóm sản phẩm tương tự tại Công ty Chế biến thực phẩm</p> <p>(3) Xây dựng Chương trình HACCP cho 1 nhóm sản phẩm tương tự tại Công ty Chế biến thực phẩm</p> <p>(4) Nghiên cứu chế độ xử lý nhiệt để thu nhận hydroxyapatite kích thước nano từ xương cá nước ngọt</p> <p>(5) Nghiên cứu chế độ xử lý nhiệt để thu nhận</p>	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.fisheries@gmail.com	0975557749

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	
			hydroxyapatite kích thước nano từ xương động vật			
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...	hoangha.hufi@gmail.com	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 viên, tiểu 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		hoaintn@fst.edu.vn	0985854684
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.	hnpres1@gmail.com	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	mylenguyenthi007@gmail.com	0703068107

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	
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@hufi.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
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	phamlamthehai1986@gmail.com	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.	trietnda@fst.edu.vn	
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	minhntt@fst.edu.vn	

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	
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	huongnc@fst.edu.vn	
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	anhnv@fst.edu.vn	
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	

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	
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
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 Chuyển giao 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 Chuyển giao 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 Chuyển giao 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	Có kiến thức nền tảng KH & CN thực phẩm; yêu thích sự sáng tạo; siêng năng, chấp nhận áp lực công việc		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	
			dụng trong các sản phẩm giàu protein, giàu 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	anhlq@fst.edu.vn	
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 Thùy 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