

THÔNG BÁO

(Về việc cấp phát dụng cụ và thời gian tập huấn Thiết bị - KLTN)

Căn cứ theo kế hoạch thực hiện Khóa luận tốt nghiệp năm học 2024-2025, khoa Công nghệ thực phẩm thông báo đến sinh viên khóa 12ĐHQTKDTP về việc cấp phát dụng cụ, tập huấn sử dụng thiết bị tại phòng thí nghiệm, cụ thể như sau:

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

- Thời gian: ngày **09/11/2024**

- Địa điểm nhận dụng cụ: phòng G304 - Trung tâm Thí nghiệm Thực hành Trường Đại học Công thương Thành phố Hồ Chí Minh - 93 Tân Kỳ Tân Quý, phường Tân Sơn Nhì, quận Tân Phú, TP.HCM.

Lưu ý: Các nhóm GVHD đang có sinh viên thực hiện NCKH/KLTN tại PTN thì các nhóm Đợt mới sẽ cùng sử dụng chung dụng cụ đã lưu

| STT | Nhóm sinh viên thuộc GVHD | Thời gian nhận dụng cụ | Vị trí lưu dụng cụ | Phòng bố trí làm thí nghiệm | Ghi chú |
|-----|------------------------------------|---|--------------------|-----------------------------|---------|
| 1 | Phan Thế Duy Lê Nguyễn Đoàn Duy | Sử dụng chung dụng cụ với nhóm NCKH và KLTN khóa 11ĐH | G407 | G407 | |
| 2 | Nguyễn Công Bình | Sử dụng chung dụng cụ với nhóm NCKH và KLTN khóa 11ĐH | G407 | G407 | |
| 3 | Nguyễn Phú Đức | Sử dụng chung dụng cụ với nhóm NCKH và KLTN khóa 11ĐH | G401 | G401 | |
| 4 | Trần Chí Hải | Sử dụng chung dụng cụ với nhóm NCKH và KLTN khóa 11ĐH | G104 | G104 | |
| 5 | Trần Thị Hồng Cẩm | 8h00 | G409 | G409 | |
| 6 | Đào Thanh Khê | 8h00 | G409 | G409 | |
| 7 | Huỳnh Thái Nguyên | 8h30 | G401 | G401 | |
| 8 | Nguyễn Thị Hằng | 8h30 | G409 | G409 | |

| | | | | | |
|---|---------------|------|------|------|--|
| 9 | Đinh Hữu Đông | 9h00 | G409 | G409 | |
|---|---------------|------|------|------|--|

YÊU CẦU SINH VIÊN KHI ĐẾN NHẬN DỤNG CỤ:

1. Các nhóm đến đúng khung giờ quy định để nhận dụng cụ tránh ảnh hưởng đến khung giờ các nhóm khác (Chỉ cần đại diện 2-3 sinh viên của nhóm lên nhận).
2. Dụng cụ lưu sẽ được cấp tổng theo nhóm GVHD để phục vụ cho hoạt động NCKH, FID, KLTN của từng nhóm GV.
3. Sinh viên tự chuẩn bị giấy báo cũ, băng keo trong, sợi thun, bút lông, bút bi, đế bao gói dụng cụ và ổ khóa mini (2.5cm) để khóa thùng nhựa lưu dụng cụ.
4. Nhãn dán thùng dụng cụ lưu: Phòng thí nghiệm sẽ cấp phát nhãn dán thùng lưu dụng cụ.

2. Tập huấn sử dụng thiết bị tại phòng thí nghiệm

- Để đảm bảo sinh viên hiểu rõ và nắm vững các nguyên lý hoạt động của thiết bị tại PTN khi tham gia thực hiện KLTN, Luận văn. Phòng thí nghiệm yêu cầu tất cả sinh viên, học viên thực hiện KLTN, NCKH, FID, Dự án, Luận văn Cao học chưa nắm rõ quy tắc và các bước vận hành thiết bị tại phòng thí nghiệm bắt buộc phải tham gia tập huấn.
- Sau khi kết thúc tập huấn các thiết bị, sinh viên sẽ được thực hành trực tiếp trên máy, sau đó ký nhận vào danh sách cam kết đã tham gia tập huấn và hiểu rõ quy trình vận hành Thiết bị, dựa trên danh sách này để làm cơ sở cho việc giải quyết cho mượn thiết bị hay không.
- Trong quá trình sử dụng thiết bị làm thí nghiệm sinh viên sẽ được Cán bộ phòng thí nghiệm thường xuyên kiểm tra đột xuất về cách sử dụng. Trường hợp sinh viên không nắm rõ cách vận hành mà tự ý sử dụng sẽ bị xử phạt theo quy định.
- Nếu sinh viên/ học viên không tham gia tập huấn Thiết bị theo lịch bố trí của PTN thì các em liên hệ trực tiếp GVHD để GVHD hướng dẫn và tập huấn sử dụng trước khi xuống PTN thực hiện.
- Thời gian: **ngày 09/11/2024**

| STT | Tên Công cụ - Thiết bị | Thời gian tập huấn | Địa điểm | Cán bộ phụ trách tập huấn | Ghi chú |
|--------------------------|---|--------------------|--|---------------------------|---------|
| Danh mục công cụ | | | | | |
| 1 | Bộ cắt tinh dầu | 8h30 - 10h00 | Tập trung trước G408 để gặp Cán bộ hướng dẫn | Thầy Thi Thanh Trung | |
| 2 | Bơm hút chân không + bộ lọc chân không | | | | |
| 3 | Công cụ cán cắt mỳ | | | | |
| 4 | Máy đánh trứng | | | | |
| 5 | Khúc xạ kế đo độ ngọt 0-32 | | | | |
| 6 | Khúc xạ kế đo độ ngọt 28-62 | | | | |
| 7 | Máy ghép mí (hàn miệng túi) | | | | |
| 8 | Micropipet 0.5 - 10 μ l | | | | |
| 9 | Micropipet 100 - 1000 μ l | | | | |
| 10 | Xay sinh tố | | | | |
| 11 | Cối xay khô osaka | | | | |
| 12 | Bếp điện từ gia nhiệt Sunhouse | | | | |
| 13 | Ép trái cây | | | | |
| 14 | Máy xay osaka (Xay tỏi ớt) | | | | |
| 15 | Máy xay inox (nghiền ngũ cốc khô) | | | | |
| 16 | Máy xay sinh tố 2200W | | | | |
| Danh mục Thiết bị | | | | | |
| 1 | Máy rang cà phê | 8h00 - 9h00 | Tập trung trước G406 để gặp Cán bộ hướng dẫn | Thầy Đỗ Văn Thanh | |
| 2 | Máy xay cà phê | | | | |
| 3 | Máy trộn bột | | | | |
| 4 | Máy đồng hóa huyền phù | 9h00 - 9h30 | | | |
| 5 | Máy cô quay chân không (cô đặc chân không) | 9h30 - 10h30 | | | |
| 6 | Máy ly tâm | | | | |
| 7 | Tủ ủ bột 16 khay | 10h30 - 11h00 | | | |
| 8 | Máy cán mỳ | 13h00 - 13h30 | | | |
| 9 | Máy sấy đối lưu | | | | |
| 10 | Thiết bị thanh trùng nằm ngang | 13h30 - 14h30 | | | |
| 11 | Máy nhồi xúc xích | | | | |
| 12 | Thiết bị chiên chân không (Hỏi lại mục đích sử dụng của Sinh viên trước khi tập huấn) | 14h30 - 15h00 | | | |
| 13 | Tủ ủ CO2 (Hỏi lại mục đích sử dụng của Sinh viên trước khi tập huấn) | | | | |

| | | | | | |
|----|----------------------------|---------------|--|-----------------|--|
| 14 | Máy đo ẩm nhanh bột | 8h30 - 9h30 | Tập trung trước G406 để gặp Cán bộ hướng dẫn | Cô Lê Quỳnh Anh | |
| 15 | Máy đo pH để bàn | | | | |
| 16 | Bể ổn nhiệt | | | | |
| 17 | Cân điện tử | | | | |
| 18 | Ghép mí chân không | | | | |
| 19 | Lò nướng điện 2 tầng | 13h00 - 14h00 | | | |
| 20 | Nồi hấp tiệt trùng tự động | | | | |
| 21 | Lò nướng mini | | | | |
| 22 | Tủ âm | | | | |
| 23 | Tủ sấy | | | | |

TM. TT UD&CGCNTP



Dương Thị Ngọc Hân