

## QUYẾT ĐỊNH

Về việc phân công giảng viên hướng dẫn luận văn tốt nghiệp,  
tiểu luận tốt nghiệp Đại học chính quy khóa 2014 – 2018  
Khoa Công nghệ thực phẩm và Công nghệ sinh học

### HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ CẦN THƠ

Căn cứ Quyết định số 249/QĐ-TTg ngày 29 tháng 01 năm 2013 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Trường Đại học Kỹ thuật – Công nghệ Cần Thơ;

Căn cứ Quyết định số 239/QĐ-ĐHKTCN ngày 22 tháng 8 năm 2016 của Hiệu trưởng Trường Đại học Kỹ thuật – Công nghệ Cần Thơ ban hành Quy định thực hiện Luận văn tốt nghiệp, Tiểu luận tốt nghiệp đại học chính quy;

Căn cứ Quyết định số 493/QĐ-ĐHKTCN ngày 31 tháng 12 năm 2017 của Hiệu trưởng Trường Đại học Kỹ thuật – Công nghệ Cần Thơ ban hành Quy định đào tạo trình độ đại học chính quy theo hệ thống tín chỉ;

Xét đề nghị của Phòng Đào tạo và Khoa Công nghệ thực phẩm và Công nghệ sinh học,

### QUYẾT ĐỊNH:

**Điều 1.** Phân công giảng viên hướng dẫn sinh viên khóa 2 (2014 – 2018), ngành Công nghệ thực phẩm do Trường Đại học Kỹ thuật – Công nghệ Cần Thơ đào tạo, làm luận văn tốt nghiệp và tiểu luận tốt nghiệp (có danh sách phân công chi tiết kèm theo).

**Điều 2.** Các giảng viên hướng dẫn và sinh viên thực hiện theo đúng kế hoạch, quy định của Trường và quy chế đào tạo hiện hành.

**Điều 3.** Các Ông (Bà) Trưởng Phòng Đào tạo, Trưởng Khoa Công nghệ thực phẩm và Công nghệ sinh học và các giảng viên, sinh viên có tên tại Điều 1 chịu trách nhiệm thi hành Quyết định. Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký. /.

**Nơi nhận:**

- Như Điều 3;
- Website trường;
- Lưu: VT.



Dương Thái Công



**DANH SÁCH PHÂN CÔNG GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN  
LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC CHÍNH QUY KHÓA 2014 - 2018  
KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM VÀ CÔNG NGHỆ SINH HỌC**

(Kèm theo Quyết định số 81/QĐ-ĐHKTCN, ngày 01 tháng 04 năm 2018 của Hiệu trưởng Trường Đại học Kỹ thuật - Công nghệ Cần Thơ)

TT	MSSV	Họ và tên sinh viên	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	1400548	La Thị Kim Nhi	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước giải khát từ quả thanh long ruột đỏ ( <i>Hylocereus polyrhizus</i> )	ThS. Lê Trí Ân
2	1400370	Nguyễn Hồng Nhiên	Khảo sát hiệu suất thu hồi và sự thay đổi mật số vi sinh vật trong quy trình chế biến cá tra fillet lạnh đông tại công ty TNHH HTV Hải Sản 404	
3	1400089	Võ Hồng Đào	Khảo sát quy trình sản xuất bia và sự thay đổi chất lượng cảm quan của sản phẩm theo thời gian bảo quản tại Công ty cổ phần bia - NGK Sài Gòn Tây Đô	
4	1400553	Nguyễn Minh Đăng	Khảo sát quy trình sản xuất bia và một số biện pháp kiểm soát tốc độ lên men tại công ty cổ phần bia Sài Gòn - Bạc Liêu	
5	1400090	Nguyễn Châu Đoan	Nghiên cứu quy trình sản xuất mứt dẻo mặn	ThS. Nguyễn Xuân Hồng
6	1400093	Lê Huỳnh Thị Hồng Xuân	Xây dựng quy trình chế biến mứt dẻo dừa nước	
7	1400342	Lê Phong Phú	Nghiên cứu quy trình sản xuất trà túi lọc từ phụ phẩm nấm linh chi	
8	1400040	Lê Thị Chắt	Nghiên cứu quy trình chế biến khô thịt heo	ThS. Nguyễn Thị Thúy Hồng
9	1400583	Bùi Thanh Trọng	Nghiên cứu quy trình sản xuất mứt vỏ bưởi	
10	1400284	Đỗ Thị Thanh Hương	Khảo sát quy trình sản xuất bia và một số yếu tố ảnh hưởng đến hàm lượng diacetyl của sản phẩm tại công ty cổ phần bia Sài Gòn - Bạc Liêu	
11	1400044	Trần Thanh Cẩm	Nghiên cứu quy trình chế biến tàu hủ mềm bổ sung màu từ lá cẩm	
12	1400350	Phạm Thị Ngọc Châm	Nghiên cứu quy trình chế biến kẹo khóm	



TT	MSSV	Họ và tên sinh viên	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
13	1400305	Lê Thị Minh Nguyệt	Khảo sát quy trình sản xuất bột dinh dưỡng (bột gạo lức hạt sen) và yếu tố ảnh hưởng đến hiệu suất thu hồi sản phẩm tại Công ty Cổ phần Thực phẩm Bích Chi	ThS. Trần Ngọc Liên
14	1400088	Phạm Thị Ngọc Nhi	Khảo sát quy trình sản xuất bánh canh gà và yếu tố ảnh hưởng đến hiệu suất thu hồi sản phẩm tại Công ty Cổ phần Thực phẩm Bích Chi.	
15	1400272	Nguyễn Khánh Phương	Nghiên cứu quy trình sản xuất mứt đông thanh long- chanh dây	
16	1400038	Nguyễn Thị Châu Đoan	Nghiên cứu quy trình sản xuất khô thịt gà viên	
17	1400524	Hà Thị Cường Thịnh	Nghiên cứu quy trình chế biến trà túi lọc chùm ngây	ThS. Lư Văn Lil
18	1400016	Nguyễn Thị Kiều Vân	Nghiên cứu quy trình chế biến bột chùm ngây	
19	1400150	Đào Thị Hoa	Nghiên cứu quy trình chế biến mứt cà chua bi	ThS. Đoàn Phương Linh
20	1400014	Nguyễn Tấn Lộc	Xác định hao hụt của gạo trong quá trình xay xát và một số phương pháp bảo quản gạo tại nhà máy Chế biến lương thực Phát Thịnh	
21	1400469	Huỳnh Bảo Trân	Khảo sát quy trình chế biến bánh cracker gạo lứt – mè đen	
22	1400227	Nguyễn Thị Hồng Hương	Nghiên cứu quy trình chế biến mứt cà rốt	
23	1400328	Mai Mỹ Trinh	Nghiên cứu quy trình sản xuất mứt khoai lang Nhật	ThS. Trần Thị Thùy Linh
24	1400024	Nguyễn Đỗ Vy	Nghiên cứu quy trình sản xuất mứt trái tắc	
25	1400202	Nguyễn Thị Diễm Trinh	Xây dựng quy trình sản xuất kẹo dẻo mít	
26	1400414	Nguyễn Thị Trúc Oanh	Chế biến trà túi lọc từ cây thuốc dò	
27	1400066	Nhâm Huỳnh Hải Vy	Nghiên cứu quy trình chế biến mứt vỏ dưa hấu	

TT	MSSV	Họ và tên sinh viên	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
28	1400380	Nguyễn Kiên Bình	Nghiên cứu quy trình sản xuất mứt vỏ chanh dây	ThS. Nguyễn Ngọc Ngân Khánh
29	1400072	Nguyễn Nhật Thanh	Mứt miếng đông xoài - chanh dây	
30	1400019	Phan Thị Trúc Linh	Nghiên cứu sản xuất mứt đông thanh long- xoài	
31	1400037	Lê Thị Thanh Nguyên	Khảo sát quy trình sản xuất mứt đông ôi- nha đam	
32	1400236	Dương Thị Ngọc Nguyên	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng rượu vang xoài	
33	1400261	Đỗ Nguyễn Ngọc Hân	Nghiên cứu quy trình chế biến bánh cookie dừa đậu đỏ	
34	1400421	Dương Bảo Trân	Nghiên cứu quy trình chế biến nước giải khát từ quả lựu ( <i>Punica granatum</i> )	
35	1400119	Lê Thị Kim Chi	Nghiên cứu quy trình chế biến bánh mì ngũ cốc hỗn hợp	
36	1400441	Triệu Ngọc Dung	Khảo sát hiệu suất thu hồi và hệ thống HACCP đối với sản phẩm tôm tươi đông block tại công ty thủy sản Minh Phú – Hậu Giang	
37	1400318	Võ Thị Mỹ Hạnh	Nghiên cứu quy trình chế biến bánh mì ngọt bổ sung khoai lang tím	
38	1400343	Dương Thị Thúy Hằng	Nghiên cứu quy trình chế biến sữa chua dừa	ThS. Huỳnh Thị Sữa
39	1400173	Lê Thị Thiên Trang	Nghiên cứu phát triển nước uống probiotic từ khóm và vi khuẩn <i>Lactobacillus casei</i>	
40	1400474	Nguyễn Thị Ngọc Huyền Em	Nghiên cứu quy trình chế biến sữa chua bổ sung xoài	
41	1400004	Võ Thị Cẩm Tú	Nghiên cứu phát triển nước uống probiotic từ chanh dây và vi khuẩn <i>Lactobacillus acidophilus</i>	
42	1400443	Đỗ Thảo Vi	Phân tích chất lượng rượu vang trái giắc sử dụng chủng nấm men tự nhiên bản địa (qui mô 1 lít/mé)	ThS. Đoàn Thị Kiều Tiên
43	1400379	Huê Văn Chí Hiền	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hàm lượng polyphenol của trái giắc ở tỉnh Cà Mau, Bạc Liêu, Bạc Liêu, Sóc Trăng, Bến Tre và Trà Vinh	



TT	MSSV	Họ và tên sinh viên	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
44	1400511	Lý Thị Trung Trinh	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hàm lượng polyphenol của trái giác ở tỉnh Kiên Giang, An Giang, Đồng Tháp và Long An	ThS. Đoàn Thị Kiều Tiên
45	1400051	Võ Yến Oanh	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hàm lượng polyphenol của trái giác ở Cần Thơ, Hậu Giang, Vĩnh Long và Tiền Giang	
46	1400501	Nguyễn Tường Oanh	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến quy trình chế biến nước thanh long lên men	
47	1400020	Đỗ Thị Hồng Nhung	Nghiên cứu xây dựng quy trình chế biến sốt gia vị dưa hấu	ThS. Đỗ Dương Phương Thảo
48	1400352	Huỳnh Thiện Yến Phương	Nghiên cứu xây dựng quy trình chế biến mứt khóm - sơ ri	
49	1400282	Nguyễn Thị Minh Thư	Nghiên cứu quy trình chế biến nước ép khóm - cà rốt	
50	1400003	Phạm Mỹ Trinh	Nghiên cứu quy trình chế biến nước sơ ri lên men	
51	1400539	Âu Kim Tánh	Nghiên cứu quy trình sản xuất mứt nha đam chanh dây	ThS. Vi Nhã Trân
52	1400013	Nguyễn Thị Lam Tuyền	Khảo sát một số yếu tố trích ly ảnh hưởng đến mật độ và độ bền màu của anthocyanin từ bắp cải tím	
53	1400169	Võ Khắc Phục	Nghiên cứu quy trình trích ly caffeine từ lá trà xanh có hỗ trợ sóng siêu âm	
54	1400095	Võ Tấn Anh Thiên	Trích ly tinh dầu cam	
55	1400485	Dư Bích Trâm	Nghiên cứu quy trình sản xuất mứt hạt cau	ThS. Nguyễn Hồng Xuân
56	1400312	Dương Thanh Đạm	Nghiên cứu quy trình sản xuất kẹo dẻo gừng bổ sung chanh dây	
57	1400048	Nguyễn Thị Bảo Châu	Nghiên cứu quy trình sản xuất dưa đu đủ xanh	
58	1400182	Nguyễn Thị Huỳnh Như	Nghiên cứu quy trình sản xuất bánh bông lan bổ sung chuối	
59	1400300	Phạm Hoài Bảo	Nghiên cứu quy trình sản xuất kẹo dẻo mít bổ sung chanh dây	

TT	MSSV	Họ và tên sinh viên	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
60	1400543	Đinh Thị Hương Giang	Khảo sát quy trình nước sori lên men	ThS. Nguyễn Thị Hồng Xuyên
61	1400009	Nguyễn Ngọc Hà	Khảo sát hệ thống quản lý chất lượng HACCP của sản phẩm tôm PTO đông block tại Công ty CP Thủy sản Minh Phú Hậu Giang	ThS. Trần Thị Thanh Vân
62	1400417	Nguyễn Việt Kiều Anh	Nghiên cứu quy trình chế biến kẹo dẻo cam gừng	
63	1400493	Cao Vũ Luân	Nghiên cứu quy trình chế biến mứt đông măng cầu - bí đỏ	
64	1400416	Trần Bảo Vy	Xây dựng quy trình chế biến nước dừa - bông so đũa	

Tổng cộng: 64 sinh viên/ 64 đề tài

**KHOA CNTP & CNSH**



Đỗ Dương Phương Thảo

**NGƯỜI LẬP**



Nguyễn Thị Thủy Hồng



**DANH SÁCH PHÂN CÔNG GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN  
 TIÊU LUẬN TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC CHÍNH QUY KHÓA 2014 - 2018  
 KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM VÀ CÔNG NGHỆ SINH HỌC**

*(Kèm theo Quyết định số 81/QĐ-ĐHKTCN, ngày 01 tháng 02 năm 2018  
 của Hiệu trưởng Trường Đại học Kỹ thuật – Công nghệ Cần Thơ)*



STT	MSSV	Họ và tên sinh viên	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	1350462	Nguyễn Nhật Toàn	Khảo sát quy trình sản xuất rượu vang trái cóc	ThS. Nguyễn Xuân Hồng
2	1400160	Trần Hoàng Huy	Trích ly tinh dầu từ vỏ chanh và lá xả	ThS. Nguyễn Thị Thúy Hồng
3	1400052	Trần Phạm Xuân Mai	Nghiên cứu quy trình chế biến tàu hủ mềm bổ sung lá dứa	
4	1400010	Phan Đức Huy	Khảo sát quy trình sản xuất rượu Đông trùng hạ thảo tại Nhà máy Nam Phong	ThS. Lư Văn Lil
5	1400570	Nguyễn Thị Khánh Vi	Khảo sát quy trình chế biến nem chua chay vỏ bưởi	ThS. Đoàn Phương Linh
6	1400217	Nguyễn Thế Anh	Nghiên cứu chế biến bánh quy bổ sung cá	ThS. Huỳnh Thị Sĩa
7	1400496	Nguyễn Thành Nhân	Khảo sát sự thay đổi chỉ số acid và chỉ số peroxide của nguyên liệu cơm dừa theo thời gian và nhiệt độ sấy	ThS. Đỗ Dương Phương Thảo
8	1400153	Nguyễn Thị Thanh Xuân	Khảo sát ảnh hưởng của tỷ lệ gừng và tỷ lệ men đến sản phẩm nước gừng kefir	
9	1400307	Huỳnh Võ Anh Thư	Xây dựng quy trình sản xuất mứt nghệ mật ong	ThS. Vi Nhã Trân
10	1400465	Trương Tấn Đạt	Khảo sát quy trình chế biến mứt đông gấc	ThS. Nguyễn Thị Hồng Xuyên
11	1400100	Nguyễn Thị Như Ngọc	Khảo sát quy trình sản xuất sữa chua xoài	
12	1400322	Nguyễn Vũ Nhân	Chế biến tôm chua bằng công nghệ lên men truyền thống	
13	1400046	Trần Phước Quỳnh Như	Khảo sát quy trình làm dưa sả bằng công nghệ truyền thống	

STT	MSSV	Họ và tên sinh viên	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
14	1400028	Cao Kim Ngân	Khảo sát quy trình chế biến và hiệu suất thu hồi nguyên liệu của tôm sú trong quy trình chế biến tôm PTO đông block tại Công ty CP Thủy sản Minh Phú Hậu Giang	ThS. Trần Thị Thanh Vân

Tổng cộng: 14 sinh viên/ 14 đề tài

**KHOA CNTP & CNSH**



Đỗ Dương Khương Thảo

**NGƯỜI LẬP**



Nguyễn Chi Thủy Hồng