

## QUYẾT ĐỊNH

Về việc phân công giảng viên hướng dẫn luận văn tốt nghiệp,  
tiểu luận tốt nghiệp Đại học chính quy khóa 2015 – 2019  
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-DHKTCN 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-DHKTCN 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:

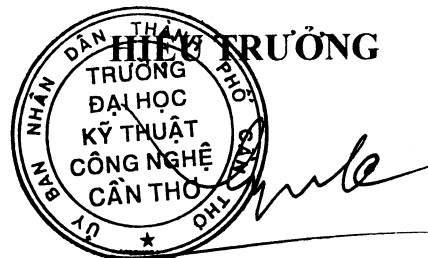
**Điều 1.** Phân công giảng viên hướng dẫn luận văn tốt nghiệp, tiểu luận tốt nghiệp đối với sinh viên khóa 3 (2015 – 2019) thuộc Khoa Công nghệ thực phẩm và Công nghệ sinh học do Trường Đại học Kỹ thuật – Công nghệ Cần Thơ đào tạo (có danh sách phân công chi tiết kèm theo).

**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.



Huỳnh Thanh Nhã

**DANH SÁCH PHÂN CÔNG GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN  
LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC CHÍNH QUY KHÓA 2015 - 2019  
KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM VÀ CÔNG NGHỆ SINH HỌC**



*Kèm theo Quyết định số MA/QĐ-ĐHKTCN, ngày 18 tháng 3 năm 2019  
của Hiệu trưởng Trường Đại học Kỹ thuật – Công nghệ Cần Thơ*

TT	MSSV	Họ và tên	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	1500200	Huỳnh Trí Thông	Nghiên cứu quy trình sản xuất sữa chua từ đậu nành ở quy mô phòng thí nghiệm	Lê Trí Ân
2	1500197	Lê Thị Cẩm Tiên	Xây dựng quy trình sản xuất rượu vang từ quả mãng cầu xiêm	
3	1500312	Nguyễn Hoàng Tuyết Linh	Nghiên cứu quy trình chế biến mứt dẻo mãng cầu xiêm - dâu tây	
4	1500290	Trương Tấn Phát	Nghiên cứu quy trình chế biến mãng cầu xiêm sấy dẻo	Nguyễn Xuân Hồng
5	1500178	Nguyễn Tiểu Siêu	Nghiên cứu quy trình sản xuất sốt hoa quả từ chuối và cà chua	Nguyễn Ngọc Ngân Khánh
6	1500546	Nguyễn Thị Thúy Hoa	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước dưa gang	
7	1500167	Huỳnh Khải Duy	Nghiên cứu quy trình sản xuất bánh mì bổ sung tinh bột bắp	
8	1500494	Lê Thị Diễm Hương	Nghiên cứu quy trình chế biến mứt đông khoai lang tím – chanh dây	Trần Ngọc Liên
9	1500277	Vô Kim Thi	Nghiên cứu quy trình chế biến mứt đông chuối - khoai lang tím	
10	1500467	Nguyễn Huy nam	Khảo sát quy trình sản xuất, áp dụng hệ thống quản lý chất lượng HACCP tôm sú đông block tại Tập đoàn thủy sản Minh Phú	Lư Văn Lil
11	1500425	Dương Kim Cương	Khảo sát quy trình sản xuất, áp dụng hệ thống quản lý chất lượng HACCP của tuyệt chân lớn xuất khẩu tại CÔNG TY TNHH MTV TRUNG SƠN LONG AN	
12	1500378	Ngô Minh Phụng	Nghiên cứu quy trình chế biến tàu hủ	Đoàn Phương Linh
13	1500400	Lê Thị Tuyết Sương	Nghiên cứu quy trình chế biến mứt xoài	
14	1500093	Nguyễn Hải Sang	Nghiên cứu quy trình chế biến mứt đu đủ vị chanh dây	
15	1500399	Phan Thị Ánh Tuyết	Nghiên cứu quy trình chế biến nước giải khát từ hoa búp giấm (Hibiscus sabdariffa L.)	



*Lea*

16	1500359	Nguyễn Thị Bích Như	Khảo sát quy trình chế biến bánh tráng xoài	<b>Trần Thị Thùy Linh</b>
17	1500222	Trần Thị Ngọc Tuyền	Nghiên cứu quy trình chế biến kẹo dẻo măng cầu xiêm - cà rốt	
18	1500256	Nguyễn Thanh An	Nghiên cứu quy trình chế biến trà đen túi lọc bổ sung trái cây	<b>Lê Vũ Lan Phương Lê Trí Ân</b>
19	1500490	Trần Thanh Tùng	Nghiên cứu quy trình chế biến bánh phồng đậu xanh	
20	1500100	Võ Nhật Trường	Nghiên cứu quy trình chế biến bánh quy bổ sung khoai lang tím	<b>Lê Vũ Lan Phương Trần Thị Thanh Vân</b>
21	1500118	Nguyễn Thị Ngọc Thùy	Nghiên cứu quy trình chế biến sữa chua bổ sung hạt sen	
22	1500323	Trần Thị Ngọc Hân	Nghiên cứu quy trình chế biến sữa chua bổ sung đậu nành	<b>Huỳnh Thị Sứ</b>
23	1500025	Huỳnh Thị Kim Thi	Nghiên cứu quy trình trích ly collagen từ da cá tra bằng phương pháp hóa sinh	
24	1500199	Võ Thị Minh Thư	Nghiên cứu quy trình sản xuất sữa chua từ đậu nành nảy mầm	<b>Đỗ Dương Phương Thảo</b>
25	1500154	Nguyễn Thị Cẩm Tiên	Nghiên cứu quy trình sản xuất bánh mì bổ sung bột gạo	
26	1500128	Nguyễn Thị Thảo Vân	Nghiên cứu quy trình chế biến mứt đông cam-xoài	
27	1500042	Nguyễn Thị Thúy Anh	Nghiên cứu quy trình lên men nước dừa - chanh dây	<b>Nguyễn Ngọc Trang Thu</b>
28	1500419	Trần Thanh Nguyên	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến sự hấp thu betalain từ trái thanh long bằng chitin/chitosan	<b>Trần Thị Minh Thư</b>
29	1500300	Nguyễn Tổng Ngọc Nhung	Khảo sát quy trình chế biến và xây dựng hệ thống quản lý chất lượng HACCP cho sản phẩm bạch tuộc đông lạnh tại Công ty cổ phần thủy sản Kiên Giang	
30	1400291	Trần Thanh Thoại	Phân lập, tuyển chọn chủng nấm men có khả năng lên men rượu từ trái măng cầu xiêm	<b>Đoàn Thị Kiều Tiên</b>
31	1500358	Bùi Uyên Nhi	Khảo sát các yếu tố thích hợp đến quá trình lên men rượu sử dụng chủng nấm men được phân lập từ trái măng cầu xiêm	
32	1500489	Nguyễn Ngọc Thúy	Quản lý chất lượng sản phẩm tôm đông block tại Tập đoàn thủy sản Minh Phú	
33	1500493	Trần Thị Thái Tâm	Nghiên cứu quy trình chế biến nước ép ổi - chanh dây.	<b>Vi Nhã Trân</b>
34	1500428	Bùi Thanh Tuyền	Nghiên cứu quy trình chế biến sốt gia vị từ cà rốt và chanh dây	
35	1500471	Lữ Thị Ngọc Trâm	Xây dựng quy trình chế biến mứt đông măng cầu xiêm - cà rốt	<b>Trần Thị Thanh Vân</b>
36	1500570	Nguyễn Hồ Huỳnh Thư	Xây dựng quy trình chế biến kẹo dẻo chanh dây- khoai lang tím	

*Lea*

37	1500145	Nguyễn Ngọc Vân Anh	Nghiên cứu quy trình chế biến bánh quy vị mặn bổ sung tôm khô	Nguyễn Hồng Xuân
38	1500280	Trần Mộng Cơ	Nghiên cứu quy trình chế biến bánh cookie bổ sung bột trà xanh	
39	1500353	Dương Kim Huyền	Nghiên cứu quy trình chế biến bánh quy vị ngọt bổ sung gấc	
40	1500023	Huỳnh Ngọc Như	Khảo sát quy trình chế biến nước ép lên men dâu tằm	Nguyễn Thị Hồng Xuyên
41	1500330	Lưu Khánh Luân	Nghiên cứu quy trình sản xuất sữa chua bổ sung dâu tằm	
42	1500279	Vân Thị Diễm Thúy	Nghiên cứu quy trình sản xuất sữa chua bổ sung dâu tây	

Tổng cộng: 42 sinh viên/ 42 đề tài

**KHOA CNTP & CNSH**



**ĐOÀN THỊ KIỀU TIÊN**

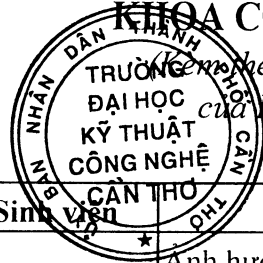
**NGƯỜI LẬP**



**LÊ TRÍ ÂN**



**DANH SÁCH PHÂN CÔNG GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN  
TIÊU LUẬN TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC CHÍNH QUY KHÓA 2015 - 2019  
KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM VÀ CÔNG NGHỆ SINH HỌC**



Kèm theo Quyết định số 114/QĐ-ĐHKTCN, ngày 18 tháng 3 năm 2019  
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	1500114	Nguyễn Tân Tân	Ảnh hưởng của quá trình xử lý enzyme pectinase đến hiệu suất trích ly dịch quả từ trái mãng cầu xiêm	Lê Trí Ân
2	1500427	Lê Nguyễn Tường Hân	Nghiên cứu quy trình chế biến bánh bông lan nhân mặn	Nguyễn Thị Thúy Hồng
3	1500488	Giang Ánh Quân	Nghiên cứu quy trình chế biến nước ép cà rốt - chanh dây.	
4	1500249	Huỳnh Thị Quỳnh Như	Nghiên cứu quy trình chế biến mít sấy dẻo	
5	1500058	Trương Lê Thiên Bình	Khảo sát quy trình chế biến tàu hủ mềm từ đậu nành mầm bổ sung thạch trái cây	
6	1500089	Huỳnh Bảo Châu	Nghiên cứu quy trình chế biến bánh mì lên men tự nhiên	Nguyễn Xuân Hồng
7	1500528	Nguyễn Trần Bội Mẫn	Nghiên cứu quy trình chế biến khô thịt vịt	
8	1500185	Châu Thanh Liêm	Khảo sát quy trình chế biến syro đậu nành	Nguyễn Ngọc Ngân Khánh
9	1500574	Nguyễn Yến Thu	Khảo sát ảnh hưởng của thời gian chần và chế độ sấy trong quy trình chế biến củ hành tím sấy	Trần Ngọc Liên
10	1500110	Đặng Đại Hưng	Khảo sát quy trình chế biến Onion ring	
11	1500355	Võ Thị Ngọc Huyền	Khảo sát quy trình chế biến tinh bột khoai lang tím	
12	1500207	Võ Hồng Thái	Bước đầu xây dựng quy trình chế biến trà từ trái mãng cầu xiêm	Trần Thị Thùy Linh
13	1500530	Trần Thị Kim Châu	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng trà xanh túi lọc bổ sung trái cây	Lê Vũ Lan Phương Lê Trí Ân
14	1500531	Phan Thị Huỳnh Như	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến quy trình chế biến xúc xích chay	Huỳnh Thị Sứ
15	1500508	Lâm Thành Phước	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến quy trình chế biến nước uống lên men từ chôm chôm	

*Lea*

16	1500507	Dương Ngọc Hân	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến quy trình chế biến sữa chua bổ sung sữa bắp Mỹ	
17	1500075	Phạm Minh Thư	Nghiên cứu quy trình sản xuất mứt củ năng	
18	1500015	Bùi Thị Thùy Dương	Khảo sát ảnh hưởng của tỷ lệ cà rốt : vỏ cam và tỷ lệ đường đến chất lượng sản phẩm mứt cà rốt - vỏ cam	<b>Đỗ Dương Phương Thảo</b>
19	1500319	Nhan Thùy Dung	Nghiên cứu quy trình chế biến sữa chua bổ sung thạch thanh long	
20	1500510	Huỳnh Thị Hồng Cẩm	Nghiên cứu quy trình chế biến sữa chua bổ sung bột trà xanh	<b>Nguyễn Ngọc Trang Thùy</b>
21	1500710	Trần Văn Lĩnh	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng sự thay đổi màu sắc sản phẩm trong qui trình chế biến hành tím muối chua	<b>Trần Thị Minh Thư</b>
22	1500029	Cao Thị Mỹ Thanh	Khảo sát quy trình sản xuất sản phẩm tôm đông block và các yếu tố ảnh hưởng đến công đoạn tiếp nhận nguyên liệu tại Công ty thủy hải sản Minh Phú	<b>Đoàn Thị Kiều Tiên</b>
23	1500040	Nguyễn Thanh Phương	Khảo sát ảnh hưởng của tỷ lệ nguyên liệu và nồng độ chất ổn định đến chất lượng nước ép táo - cần tây	<b>Vi Nhã Trân</b>
24	1500354	Phan Quốc Vinh	Khảo sát ảnh hưởng của tỷ lệ nguyên liệu và nhiệt độ nướng đến chất lượng bánh nghệ cần tây	
25	1500116	Võ Thị Hồng Nhung	Khảo sát ảnh hưởng của tỷ lệ nguyên liệu và nồng độ chất ổn định đến chất lượng nước ép ôi - khóm	<b>Trần Thị Thanh Vân</b>
26	1500417	Trần Thị Ánh Tuyết	Nghiên cứu quy trình chế biến kẹo dẻo matcha bổ sung chanh dây	<b>Nguyễn Hồng Xuân</b>
27	1500223	Đỗ Quốc Việt	Nghiên cứu quy trình chế biến kẹo dẻo mãng cầu xiêm	
28	1500202	Châu Huỳnh Như	Khảo sát quy trình chế biến sữa chua bổ sung kiwi	<b>Nguyễn Thị Hồng Xuyên</b>

Tổng cộng: 28 sinh viên/ 28 đề tài

**KHOA CNTP & CNSH**



**ĐOÀN THỊ KIỀU TIÊN**

**NGƯỜI LẬP**



**LÊ TRÍ ÂN**