

**TRƯỜNG HÓA VÀ KHOA HỌC SỰ SỐNG**  
**KHOA KỸ THUẬT THỰC PHẨM**

**THỨ TỰ SINH VIÊN BẢO VỆ ĐỒ ÁN TỐT NGHIỆP KÌ 20231 HỘI ĐỒNG 01**  
**D8-201 (SÁNG 31/01/2024), CTTT-KTTP**

Chủ tịch Hội đồng: PGS. TS. Nguyễn Thị Minh Tú

Thư ký Hội đồng: TS. Nguyễn Tiến Cường

Ủy viên: PGS. TS. Hồ Phú Hà  
TS. Nguyễn Tiến Thành  
TS. Nguyễn Văn Hưng

TT	Mã SV	Họ và tên	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20190633	Vũ Ngọc Mai	Phát triển sản phẩm bia thủ công sử dụng quả thanh long ruột đỏ / Development of craft beer with red dragon fruit	TS. Nguyễn Tiến Thành
2	20190625	Vũ Quang Huy	Thiết kế nhà máy sản xuất bia thủ công 2000 lit/ngày (bia IPA và Pale Ale) / Design of minibrewery with a capacity of 2000 L/day (IPA and Pale Ale)	PGS. TS. Hồ Phú Hà
3	20190626	Lê Đỗ Khải	Thiết kế nhà máy sản xuất bia mix 6 triệu lit/năm (bia lon và bia chai) / Design of brewery with a capacity of 6 million liters/year (beer mix in can and bottle)	
4	20190629	Nguyễn Diệp Linh	Thiết kế nhà máy sản xuất nước cam / Design of orange juice factory	TS. Nguyễn Văn Hưng
5	20190630	Thân Thiện Linh	Thiết kế nhà máy bia năng suất 120 triệu lít/năm / Design of brewery factory with a capacity of 120 million liters/year	

*(Danh sách này gồm 05 sinh viên).*

**TRƯỜNG HÓA VÀ KHOA HỌC SỰ SỐNG**  
**KHOA KỸ THUẬT THỰC PHẨM**

**THỨ TỰ SINH VIÊN BẢO VỆ ĐỒ ÁN TỐT NGHIỆP KÌ 20231 HỘI ĐỒNG 02**  
**D8-202 (SÁNG 31/01/2024), CTTT-KTTP**

Chủ tịch Hội đồng: TS. Nguyễn Ngọc Hoàng  
Thư ký Hội đồng: TS. Nguyễn Chính Nghĩa  
Ủy viên: PGS. TS. Lương Hồng Nga  
PGS. TS. Vũ Thu Trang  
TS. Nguyễn Hải Vân

TT	Mã SV	Họ và tên	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20190614	Trần Hải Anh	Ảnh hưởng của tỷ lệ phối trộn đến tính chất hóa lý của hỗn hợp tinh bột và chất lượng mì / Effect of mixing ratio on physicochemical of starch mixture and noodle qualities	PGS. TS. Lương Hồng Nga
2	20190641	Vũ Thị Quyên	Development of glutinous rice spirit from "nep cai hoa vang" using SLSF-VHG technology / Nghiên cứu phát triển sản xuất rượu từ gạo nếp cái hoa vàng sử dụng công nghệ dịch hóa đường hóa lên men đồng thời ở nồng độ chất khô cao	PGS. TS. Chu Kỳ Sơn
3	20190634	Phạm Dương Minh	Nghiên cứu công thức thạch gừng từ nguyên liệu tinh bột / Formulate the ginger jellies based on starch mixture	PGS. TS. Lương Hồng Nga
4	20190618	Phạm Bích Giang	Thiết kế nhà máy sữa chua và sữa tiệt trùng / Design of dairy processing plant: yoghurt and UHT milk products	PGS. TS. Vũ Thu Trang
5	20190627	Bùi Thị Len	Design of meat processing plant: smoked salami of 800Kg product/shift and canned pate of 2 tons product/shift / Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 2 dây chuyền: salami hun khói năng suất 800 kg sản phẩm/ca và pate đóng hộp năng suất 2 tấn sản phẩm/ca.	TS. Nguyễn Hải Vân

(Danh sách này gồm 05 sinh viên).

**TRƯỜNG HÓA VÀ KHOA HỌC SỰ SỐNG**  
**KHOA KỸ THUẬT THỰC PHẨM**  
**THỨ TỰ SINH VIÊN BẢO VỆ ĐỒ ÁN TỐT NGHIỆP KÌ 20231 HỘI ĐỒNG 03**  
**D8-203 (SÁNG 31/01/2024), Kỹ sư – KTTP**

Chủ tịch Hội đồng: PGS. TS. Phan Thanh Tâm

Thư ký Hội đồng: ThS. Phạm Thanh Hương

Ủy viên: TS. Vũ Hồng Sơn; TS. Hoàng Quốc Tuấn; TS. Phạm Ngọc Hưng

TT	Mã SV	Họ và tên	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20190400	Đinh Thị Lan Anh	Nghiên cứu chuyển hóa chlorophyll thu nhận từ tảo spirulina thành chlorin e6	TS. Vũ Hồng Sơn
2	20190404	Nguyễn Dương Việt Anh		
3	20190450	Phạm Minh Hạnh		
4	20190577	Tống Thị Thư	Nghiên cứu nhân tố ảnh hưởng đến sự hài lòng khi dùng sản phẩm Highland Coffee của người tiêu dùng	
5	20190477	Lê Thị Hương	Nghiên cứu ngưỡng vị ngọt và sở thích ăn uống đồ ngọt của nhóm người tiêu dùng genZ	TS. Hoàng Quốc Tuấn
6	20190571	Phan Thị Thía		
7	20190478	Trần Thanh Hương		
8	20190588	Phạm Thị Trà	Nghiên cứu nhân tố ảnh hưởng đến hành vi mua sản phẩm Xốt gia vị hoàn chỉnh Barona của sinh viên trên địa bàn Hà Nội	
9	20180451	Hà Kim Hào	Thiết kế thiết bị sấy phun dùng để sấy dung dịch cà phê tạo ra bột cà phê hòa tan, năng suất 100kg sản phẩm/h	ThS. Phạm Thanh Hương
10	20190413	Ngô Thị Ngọc Ánh	Tính toán, thiết kế hệ thống thanh trùng bia chai dạng băng tải năng suất 2000 lít/h	TS. Phạm Ngọc Hưng
11	20180421	Lê Trí Cương	Thiết kế nhà máy chế biến thủy sản gồm 2 dây chuyền sx: Surimi NS 30 tấn SP/ ngày và cá viên 2 tấn/ ngày	TS. Đỗ Thị Yến

*(Danh sách này gồm 11 sinh viên).*

**TRƯỜNG HÓA VÀ KHOA HỌC SỰ SỐNG**  
**KHOA KỸ THUẬT THỰC PHẨM**  
**THỨ TỰ SINH VIÊN BẢO VỆ ĐỒ ÁN TỐT NGHIỆP KÌ 20231 HỘI ĐỒNG 04**  
**D8-205 (SÁNG 31/01/2024), Kỹ sư – KTTP**

Chủ tịch Hội đồng: PGS. TS. Nguyễn Thị Thảo  
Thư ký Hội đồng: TS. Nguyễn Thị Hạnh  
Ủy viên: PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh  
TS. Đỗ Thị Yên  
TS. Nguyễn Đức Trung

TT	Mã SV	Họ và tên	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20180395	Lê Thị Tú Anh	Bước đầu khảo sát một số thương hiệu siêu thị trên địa bàn các quận nội thành Hà Nội và thói quen đặt/ mua hàng của một bộ phận người tiêu dùng	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh
2	20190510	Phùng Thế Lượng		
3	20180117	Tướng Văn Lập	Tối ưu hoá quy trình sản xuất nước quả từ dịch ép quả điều ( <i>Anacardium occidentale</i> L.)	TS. Nguyễn Thị Hạnh
4	20190415	Trịnh Thị Ngọc Ánh	Bước đầu nghiên cứu xây dựng phương pháp đánh giá một số thuật ngữ mùi sử dụng trong phân tích cảm quan hạt tiêu đen	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh
5	20190481	Lê Thị Ngọc Huyền		
6	20190452	Nguyễn Thị Hiền	Nghiên cứu sản xuất nước mĂNG cầu xiêm lên men từ một số chủng nấm men	TS. Nguyễn Thị Hạnh
7	20190417	Phạm Đức Bình	Tính toán và thiết kế hệ thống sấy năng suất 600 kg hạt Natto/6h bằng công nghệ sấy hai phân đoạn liên hoàn: Sấy bơm nhiệt và sấy vi sóng	TS. Nguyễn Đức Trung
8	20190547	Đỗ Hồng Quân	Thiết kế nhà máy sản xuất chân giò hun khói với 1 tấn nguyên liệu/ngày và thịt lợn hàm đóng hộp với 10000 hộp/ngày	TS. Đỗ Thị Yên
9	20190550	Nguyễn Minh Quang	Thiết kế nhà máy chế biến thịt: Xúc xích hun khói 5 tấn sản phẩm/năm và thịt thăn hun khói 3 tấn nguyên liệu/năm	TS. Đỗ Thị Yên

(Danh sách này gồm 09 sinh viên).

**TRƯỜNG HÓA VÀ KHOA HỌC SỰ SỐNG**  
**KHOA KỸ THUẬT THỰC PHẨM**  
**THỨ TỰ SINH VIÊN BẢO VỆ ĐỒ ÁN TỐT NGHIỆP KÌ 20231 HỘI ĐỒNG 05**  
**D8-201 (CHIỀU 31/01/2024), Kỹ sư – KTTT**

Chủ tịch Hội đồng: TS. Hoàng Quốc Tuấn

Thư ký Hội đồng: ThS. Phan Minh Thụy

Ủy viên: PGS. TS. Hồ Phú Hà

PGS. TS. Nguyễn Thị Thảo

TS. Nguyễn Tiến Thành

TT	Mã SV	Họ và tên	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20190463	Nguyễn Thị Hoa	Nghiên cứu quy trình thu nhận chlorin e6 từ spirulina	PGS. TS. Nguyễn Thị Thảo
2	20190508	Nguyễn Đức Long		
3	20190605	Đặng Thị Thu Uyên	Nghiên cứu phát triển sản phẩm bia chua sử dụng kết hợp nấm men và vi khuẩn lactic	TS. Nguyễn Tiến Thành
4	20190419	Phạm Thị Linh Chi	Nghiên cứu các nhân tố ảnh hưởng đến sự lựa chọn thực phẩm có nguồn gốc thực vật	PGS. TS. Nguyễn Thị Thảo
5	20190461	Lê Hồng Hoa	Thiết kế nhà máy bia năng suất 15 triệu lít/năm (bia hơi và bia lon)	PGS. TS. Hồ Phú Hà
6	20190523	Nguyễn Tuấn Minh	Thiết kế nhà máy bia năng suất 30 triệu lít/ năm	TS. Nguyễn Tiến Thành
7	20180590	Trần Thị Ánh Tuyết	Xây dựng kế hoạch phòng vệ thực phẩm TACCP cho dây chuyền bánh bông lan	PGS. TS. Nguyễn Thị Thảo
8	20190518	Bùi Thị Mây		
9	20190563	Đỗ Tiến Thành	Thiết kế nhà máy bia năng suất 50 triệu lít/ năm	TS. Nguyễn Tiến Thành

*(Danh sách này gồm 09 sinh viên).*

**TRƯỜNG HÓA VÀ KHOA HỌC SỰ SỐNG**  
**KHOA KỸ THUẬT THỰC PHẨM**  
**THỨ TỰ SINH VIÊN BẢO VỆ ĐỒ ÁN TỐT NGHIỆP KÌ 20231 HỘI ĐỒNG 06**  
**D8-202 (CHIỀU 31/01/2024), Kỹ sư – KTTP**

Chủ tịch Hội đồng: TS. Nguyễn Thị Hạnh

Thư ký Hội đồng: ThS. Lê Ngọc Cương

Ủy viên: TS. Vũ Hồng Sơn; PGS. TS. Vũ Thu Trang; TS. Nguyễn Chính Nghĩa

TT	Mã SV	Họ và tên	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20190467	Lê Thị Hòa	Nghiên cứu nhân tố ảnh hưởng đến sự lựa chọn sản phẩm trà Star Kombucha của người tiêu dùng	TS. Vũ Hồng Sơn
2	20190509	Nguyễn Thị Lụa		
3	20190589	Mai Thùy Trang	Nghiên cứu nhân tố ảnh hưởng đến sự hài lòng khi dùng sản phẩm sữa hạt Super Nut Vinamilk của người tiêu dùng	
4	20190591	Nguyễn Thị Kiều Trang		
5	20190536	Trần Thị Thảo Nguyên	Nghiên cứu sản phẩm nước dừa lên men nồng độ cồn thấp	TS. Nguyễn Chính Nghĩa
6	20190428	Nguyễn Thị Diễm	Phát triển sản phẩm phomat tươi không lactose có lợi cho sức khỏe	PGS. TS. Vũ Thu Trang
7	20190421	Hoàng Thị Hải Chiêu	Nghiên cứu nhân tố ảnh hưởng đến sự lựa chọn sản phẩm sữa hạt TH True Nut của người tiêu dùng	TS. Vũ Hồng Sơn
8	20190587	Bùi Thị Tiến		
9	20180563	Bạch Vũ Thủy Tiên	Phát triển sản phẩm pho-mát analogue thay thế chất béo sữa bằng dầu sacha inchi	PGS. TS. Vũ Thu Trang
10	20190435	Đỗ Duy Dương	Thiết kế nhà máy sản xuất sữa tiệt trùng năng suất 50 tấn sản phẩm/ngày và sữa chua uống năng suất 30 tấn sản phẩm/ngày	TS. Nguyễn Chính Nghĩa

*(Danh sách này gồm 10 sinh viên).*

**TRƯỜNG HÓA VÀ KHOA HỌC SỰ SỐNG**  
**KHOA KỸ THUẬT THỰC PHẨM**  
**THỨ TỰ SINH VIÊN BẢO VỆ ĐỒ ÁN TỐT NGHIỆP KÌ 20231 HỘI ĐỒNG 07**  
**D8-203 (CHIỀU 31/01/2024), Kỹ sư – KTTT**

Chủ tịch Hội đồng: TS. Nguyễn Đức Trung  
Thư ký Hội đồng: TS. Nguyễn Văn Hưng  
Ủy viên: PGS. TS. Nguyễn Thị Minh Tú  
PGS. TS. Phan Thanh Tâm  
PGS. TS. Lương Hồng Nga

TT	Mã SV	Họ và tên	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20190427	Phạm Thị Đảm	Nghiên cứu quy trình thu nhận curcumin từ nghệ Phong Thổ, Lai Châu và bước đầu bào chế phytosome curcumin	PGS. TS. Nguyễn Thị Minh Tú
2	20190593	Bùi Công Trí		
3	20190406	Nguyễn Thị Phương Anh	Nghiên cứu phát triển và hoàn thiện quy trình sản xuất sản phẩm mứt từ vỏ quả chanh leo	TS. Nguyễn Văn Hưng
4	20190584	Nguyễn Thị Thùy	Nghiên cứu xử lý vỏ trứng gia cầm và sản xuất chế phẩm canxi axetat	PGS. TS. Phan Thanh Tâm
5	20190408	Phạm Thị Vân Anh	Nghiên cứu phát triển và hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm tương ớt	TS. Nguyễn Văn Hưng
6	20180419	Hoàng Minh Chiến	Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 2 dây chuyền SX: Thịt lợn hầm đóng hộp NS 3 tấn SP/ca và xúc xích lên men NS 1 tấn SP/ca	PGS. TS. Phan Thanh Tâm
7	20190575	Nguyễn Thị Thoan	Thiết kế nhà máy sản xuất bánh cookies và bánh mì	PGS. TS. Lương Hồng Nga

*(Danh sách này gồm 07 sinh viên)*

**TRƯỜNG HÓA VÀ KHOA HỌC SỰ SỐNG**  
**KHOA KỸ THUẬT THỰC PHẨM**  
**THỨ TỰ SINH VIÊN BẢO VỆ ĐỒ ÁN TỐT NGHIỆP KÌ 20231 HỘI ĐỒNG 08**  
**D8-205 (CHIỀU 31/01/2024), Kỹ sư – KTTTP**

Chủ tịch Hội đồng: TS. Đỗ Thị Yên  
Thư ký Hội đồng: TS. Nguyễn Hải Vân  
Ủy viên: PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh  
TS. Nguyễn Ngọc Hoàng  
TS. Nguyễn Tiến Cường

TT	Mã SV	Họ và tên	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20190407	Phạm Đặng Phương Anh	Nghiên cứu thu nhận, xác định thành phần hóa học và một số hoạt tính của tinh dầu lá xương sông thu hái tại xã Hồng Nam, thành phố Hưng Yên trên quy mô phòng thí nghiệm.	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh
2	20190599	Trần Thị Cẩm Tú		
3	20190471	Trần Thị Huê		
4	20190484	Phạm Thu Huyền	Nghiên cứu thu nhận, xác định thành phần hóa học và một số hoạt tính của tinh dầu rau ngổ thu hái tại làng Đăm, Bắc Từ Liêm, Hà Nội trên quy mô phòng thí nghiệm.	
5	20180470	Nguyễn Đức Huy	Thiết kế hệ thống chung luyện cinnamaldehyde năng suất sản phẩm 500 kg/ngày, nồng độ sản phẩm 99%, nồng độ xả đáy 0,05%	TS. Nguyễn Ngọc Hoàng
6	20190495	Nhữ Thị Mỹ Lệ		
7	20180524	Đào Thị Hồng Nhung	Thiết kế nhà máy sản xuất thịt thăn hun khói năng suất 1 tấn sản phẩm/ca và thịt gà hun khói năng suất 0,75 tấn sản phẩm/ca	TS. Nguyễn Hải Vân
8	20190498	Lê Thị Diệu Linh	Thiết kế nhà máy sản xuất cồn thực phẩm 96%v/v từ gạo năng suất 2 triệu lít/năm sử dụng công nghệ dịch hóa đường hóa và lên men đồng thời	TS. Nguyễn Tiến Cường
9	20190525	Cù Thành Nam	Thiết kế nhà máy sản xuất thịt ba chỉ muối hun khói năng suất 2 tấn sản phẩm/ca và nem chua năng suất 1 tấn sản phẩm/ca.	TS. Nguyễn Hải Vân
10	20180418	Hà Quỳnh Châu	Thiết kế nhà máy bia năng suất 50 triệu lít/năm	TS. Nguyễn Tiến Cường

*(Danh sách này gồm 10 sinh viên)*



**TRƯỜNG HÓA VÀ KHOA HỌC SỰ SỐNG**  
**KHOA KỸ THUẬT THỰC PHẨM**  
**THỨ TỰ SINH VIÊN BẢO VỆ ĐỒ ÁN TỐT NGHIỆP KÌ 20231 HỘI ĐỒNG 09 + 10**  
**D8-201 (SÁNG + CHIỀU 01/02/2024), Kỹ sư và cử nhân – KTTT**

Chủ tịch Hội đồng: TS. Nguyễn Tiên Cường / PGS. TS. Hồ Phú Hà  
Thư ký Hội đồng: TS. Nguyễn Văn Hưng / TS. Nguyễn Tiên Cường  
Ủy viên: PGS. TS. Hồ Phú Hà / TS. Nguyễn Văn Hưng  
PGS. TS. Nguyễn Thị Thảo  
TS. Hoàng Quốc Tuấn

TT	Mã SV	Họ và tên	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20190489	Hà Mạnh Khiêm	Nghiên cứu sản xuất rượu rhum từ nước mía ép	PGS. TS. Hồ Phú Hà
2	20190506	Lại Viết Long	Nghiên cứu công nghệ thu nhận enzym papain từ mù ấu ấu	TS. Nguyễn Văn Hưng
3	20180431	Phạm Minh Đức	Nghiên cứu và ứng dụng phương pháp Free JAR trong đánh giá thị hiếu người tiêu dùng đối với sản phẩm bia	TS. Hoàng Quốc Tuấn
4	20180549	Nguyễn Tiến Thịnh		
5	20190449	Đặng Thị Hạnh		
6	20190514	Nguyễn Thị Ngọc Mai	Nghiên cứu mối tương quan giữa một số chỉ tiêu hóa lý, thành phần hóa học tinh dầu, quang phổ cận hồng ngoại của hạt tiêu đen với vùng trồng tại Việt Nam	
7	20175276	Dương Thu Trang	Xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm cho nhà máy sản xuất bánh quy	PGS. TS. Nguyễn Thị Thảo
8	20190555	Nguyễn Hữu Thạch	Phân lập hệ vi sinh vật từ quả điều Bình Phước và ứng dụng trong sản xuất vang từ dịch ép quả điều	TS. Nguyễn Văn Hưng
9	20190600	Nguyễn Anh Tuấn	Nghiên cứu xây dựng phương pháp phân tích nhanh chất lượng bia bằng sóng điện từ VNA	TS. Hoàng Quốc Tuấn
10	20190604	Trần Thị Tuyết		

11	20190505	Thái Khánh Linh	Nghiên cứu ứng dụng phương pháp Open comments và Check-all-that-apply trong khảo sát nhanh người tiêu dùng	
12	20180457	Tiêu Thị Thanh Hoa	Thiết kế nhà máy chế biến rau quả với các dây chuyền sản xuất dưa chuột dầm dấm, vại nước đường và nước chanh leo	TS. Nguyễn Văn Hưng
13	20190528	Nguyễn Thị Thúy Nga	Thiết kế nhà máy bia năng suất 20 triệu lít/năm (bia hơi và bia lon)	PGS. TS. Hồ Phú Hà
14	20190572	Lê Thuần Thịnh	Thiết kế nhà máy bia năng suất 120 triệu lít/năm (bia chai và bia lon)	PGS. TS. Hồ Phú Hà
15	20190567	Nguyễn Phương Thảo	Phân lập, tuyển chọn chủng vi khuẩn lactic sinh protease và đánh giá ảnh hưởng của một số yếu tố tới sự sinh tổng hợp enzyme	TS. Nguyễn Tiến Thành
16	20190454	Lê Thị Hiền	Thiết kế nhà máy bia năng suất 60 triệu lít/năm	TS. Nguyễn Văn Hưng

*(Danh sách này gồm 16 sinh viên)*

**TRƯỜNG HÓA VÀ KHOA HỌC SỰ SỐNG**  
**KHOA KỸ THUẬT THỰC PHẨM**  
**THỨ TƯ SINH VIÊN BẢO VỆ ĐỒ ÁN TỐT NGHIỆP KÌ 20231 HỘI ĐỒNG 11 + 12**  
**D8-202 (SÁNG + CHIỀU 01/02/2024), Kỹ sư và cử nhân – KTTT**

Chủ tịch Hội đồng: PGS. TS. Lương Hồng Nga / TS. Vũ Hồng Sơn

Thư ký Hội đồng: TS. Nguyễn Chính Nghĩa

Ủy viên: PGS. TS. Phan Thanh Tâm

TS. Vũ Hồng Sơn / PGS. TS. Lương Hồng Nga

TS. Nguyễn Hải Vân

TT	Mã SV	Họ và tên	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20190410	Trần Thị Phương Anh	Nghiên cứu nhân tố ảnh hưởng đến sự lựa chọn sản phẩm Mixue của người tiêu dùng	TS. Vũ Hồng Sơn
2	20190411	Đỗ Ngọc Ánh		
3	20190531	Vũ Kim Ngân	Nghiên cứu nhân tố ảnh hưởng đến sự hài lòng khi dùng sản phẩm Meadeli của người tiêu dùng	
4	20190533	Nguyễn Hoàng Như Ngọc		
5	20180530	Nguyễn Thị Linh Phương	Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 2 dây chuyền SX: Thịt lợn xay đóng hộp NS 2,5 tấn SP/ca và lạp xưởng NS 1 tấn SP/ca	PGS. TS. Phan Thanh Tâm
6	20190401	Đoàn Duy Anh	Thiết kế nhà máy sản xuất xúc xích sấy hun khói năng suất 1 tấn sản phẩm/ca và jambon hấp năng suất 1,4 tấn sản phẩm/ca	TS. Nguyễn Hải Vân
7	20190515	Nguyễn Thị Ngọc Mai	Thiết kế nhà máy sản xuất thịt lợn hầm năng suất 1,5 tấn sản phẩm/ca và giò lụa năng suất 1 tấn sản phẩm/ca	
8	20190418	Nguyễn Thị Chi	Nghiên cứu nhân tố ảnh hưởng đến sự hài lòng khi dùng sản phẩm Mixue của người tiêu dùng	TS. Vũ Hồng Sơn
9	20190473	Nguyễn Thị Hué		
10	20190516	Nguyễn Thị Thanh Mai	Thiết kế nhà máy chế biến thịt sản phẩm xúc xích tiệt trùng năng suất 1,6 tấn sản phẩm/ca và thịt lợn xay đóng hộp năng suất 1,8 tấn sản phẩm/ca	TS. Nguyễn Hải Vân

11	20190549	Đỗ Minh Quang	Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 2 dây chuyền sản xuất: thịt thăn hun khói năng suất 1 tấn sp/ca và thịt lợn xay đóng hộp năng suất 2.2 tấn sp/ca	
12	20174635	Trần Thị Thu Hằng	Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 2 dây chuyền SX: Xúc xích hun khói NS 1,2 tấn SP/ca và thịt ba rọi muối, sấy, hun khói NS 1 tấn SP/ca	PGS. TS. Phan Thanh Tâm
13	20175281	Trần Hải Trang	Thiết kế nhà máy sản xuất đồ hộp Pate năng suất 2 tấn sản phẩm/ca và giò lụa năng suất 1 tấn sản phẩm/ca	TS. Nguyễn Hải Vân
14	20190430	Lê Ngọc Diệp	Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 2 dây chuyền SX: Pate đóng hộp NS 2 tấn SP/ca và xúc xích tiết trùng NS 3 tấn SP/ca	PGS. TS. Phan Thanh Tâm
15	20190465	Bùi Minh Hòa	Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 2 dây chuyền SX: Thịt lợn xay đóng hộp NS 2 tấn SP/ca và chân giò hun khói NS 1 tấn SP/ca	
16	20190602	Lê Thị Kim Tuyến	thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 2 dây chuyền sản xuất lap xưởng năng suất 600kg sản phẩm/ ca và xúc xích tiết trùng năng suất 2 tấn sản phẩm / ca	TS. Nguyễn Hải Vân
17	20190494	Phạm Thị Ngọc Lành	Thiết kế nhà máy sản xuất tinh bột sắn và bột sắn năng suất 60 tấn củ/ngày	PGS. TS. Lương Hồng Nga

*(Danh sách này gồm 17 sinh viên).*

**TRƯỜNG HÓA VÀ KHOA HỌC SỰ SỐNG**  
**KHOA KỸ THUẬT THỰC PHẨM**  
**THỨ TƯ SINH VIÊN BẢO VỆ ĐỒ ÁN TỐT NGHIỆP KÌ 20231 HỘI ĐỒNG 13 + 14**  
**D8-203 (SÁNG + CHIỀU 01/02/2024), Kỹ sư và cử nhân – KTTT**

Chủ tịch Hội đồng: PGS. TS. Vũ Thu Trang / PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh

Thư ký Hội đồng: TS. Nguyễn Thị Hạnh

Ủy viên: PGS. TS. Nguyễn Thị Minh Tú

PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh / PGS. TS. Vũ Thu Trang

TS. Đỗ Thị Yên

TT	Mã SV	Họ và tên	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20190578	Hà Minh Thương	Nghiên cứu sản xuất nước mĂNG cầu xiêm lên men từ một số chủng vi khuẩn	TS. Nguyễn Thị Hạnh
2	20180601	Hoàng Thị Xuân	Nghiên cứu hành vi mua hàng và trải nghiệm sử dụng sản phẩm trà o long đóng chai của nhóm người tiêu dùng từ 18-23 tuổi	TS. Hoàng Quốc Tuấn
3	20190479	Cao Xuân Huy	Khảo sát sơ bộ một số thương hiệu gà rán phổ biến và thói quen đặt hàng, mua hàng của một số bộ phận người tiêu dùng	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh
4	20190490	Nguyễn Duy Khương		
5	20190496	Đặng Thị Thùy Linh	Phương pháp Free JAR- Nghiên cứu và ứng dụng trong việc đánh giá nhận thức của người tiêu dùng với sản phẩm sữa gạo	TS. Hoàng Quốc Tuấn
6	20190486	Nguyễn Quang Khánh	Nghiên cứu thu nhận, xác định thành phần hóa học và một số hoạt tính của tinh dầu lá cúc tần thu hái tại Hiệp Hòa, Bắc Giang trên quy mô phòng thí nghiệm.	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh
7	20190592	Trần Thu Trang		
8	20190439	Phạm Tấn Duy	Thiết kế nhà máy sản xuất rau quả gồm 2 dây chuyền nước ép dứa năng suất 15 tấn sp/ca và nectar xoài năng suất 15 tấn sp/ca	TS. Nguyễn Thị Hạnh
9	20190539	Phan Thị Hồng Nhung	Nghiên cứu thu nhận, xác định thành phần hóa học và một số hoạt tính của tinh dầu lá é thu hái tại Tuy An, Phú Yên trên quy mô phòng thí nghiệm.	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh
10	20190585	Phạm Thị Thanh Thủy		
11	20190466	Hoàng Thị Hòa		

12	20190601	Lê Mạnh Tường	Nghiên cứu xây dựng thuật ngữ về nước tăng lực bằng phương pháp Word Association	TS. Hoàng Quốc Tuấn
13	20190488	Nguyễn Văn Khánh	Xây dựng mô hình sản phẩm lý tưởng sản phẩm trà đóng chai bằng phương pháp IPM	TS. Hoàng Quốc Tuấn
14	20190565	Lê Phương Thảo		
15	20190590	Nguyễn Thị Trang	Thiết kế nhà máy sản xuất sản phẩm mô phỏng chả tôm từ surimi năng suất 3 tấn sản phẩm /ngày	TS. Đỗ Thị Yên
16	20190603	Lương Thị Tuyết	Thiết kế nhà máy sản xuất surimi năng suất 30 tấn nguyên liệu/ngày	
17	20190606	Triệu Thị Uyên	Thiết kế nhà máy sản xuất cá ba sa phi lê đông lạnh năng suất 30 tấn/ ngày	
18	20190519	Ngô Thanh Mến	Thiết kế nhà máy sản xuất sản phẩm cá ngừ ngâm dầu đóng hộp năng suất 10000 hộp/ngày	
19	20190597	Võ Thị Truyền	Thiết kế nhà máy sản xuất 2 sản phẩm: cá thu ngâm dầu và cá thu sốt cà năng suất 2 tấn nguyên liệu/ca	TS. Nguyễn Hải Vân

*(Danh sách này gồm 19 sinh viên).*