TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ THỰC PHẨM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 34 /TB-VSHTP

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 15 tháng 9 năm 2023

THÔNG BÁO

Kế hoạch thực hiện khóa luận tốt nghiệp Đại học khóa 16 ngành Dinh dưỡng và Khoa học thực phẩm năm học 2023-2024

Căn cứ Tiến độ đào tạo năm học 2023-2024 được ban hành kèm theo Quyết định số 343/QĐ-ĐHCN ngày 03 tháng 03 năm 2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thành phố Hồ Chí Minh.

Nhằm đảm bảo thực hiện đúng kế hoạch đào tạo đối với sinh viên Khóa 16 (niên khóa 2020-2024) ngành Dinh dưỡng và Khoa học thực phẩm. Viện Công nghệ sinh học & Thực phẩm thông báo hướng dẫn về việc triển khai thực hiện khóa luận tốt nghiệp (KLTN) đối với sinh viên khóa 16 ngành Dinh dưỡng và Khoa học thực phẩm như sau:

1. Kế hoạch thực hiện

STT	Nội dung công việc	Thời gian thực hiện	Người thực hiện	Ghi chú
1	Nộp định hướng đề tài khóa luận tốt nghiệp (đồ án và báo cáo).	20/09/2023-30/09/2023	Giảng viên bộ môn	
2	Thông báo định hướng đề tài và yêu cầu của đề tài cho sinh viên đăng ký.	01/10/2023-07/10/2023	Chủ nhiệm bộ môn	
3	Đăng ký và liên hệ với giảng viên hướng dẫn để thảo luận hướng đề tài.	08/10/2023-15/10/2023	Sinh viên và giảng viên	
4	Nộp đề cương khóa luận tốt nghiệp.	16/10/2023-16/11/2023	Sinh viên	
5	Tổ chức bảo vệ đề cương khóa luận tốt nghiệp.	17/11/2023-20/11/2023	Chủ nhiệm bộ môn và giảng viên	
6	Chỉnh sửa đề cương khóa luận tốt nghiệp.	21/11/2023-26/11/2023	Sinh viên và giảng viên hướng dẫn	
7	Thông báo giao đề tài khóa luận tốt nghiệp.	27/11/2023-30/11/2023	Chủ nhiệm bộ môn và BLĐ Viện	Website Viện
8	Thực hiện khóa luận tốt nghiệp (đồ án và báo cáo).	01/12/2023-31/05/2024	Sinh viên	SV hoàn thành học phí KLTN

STT	Nội dung công việc	Thời gian thực hiện	Người thực hiện	Ghi chú
9	Nộp báo cáo khóa luận tốt nghiệp.	01/06/2024-03/06/2024	Sinh viên nộp về bộ môn chuyên ngành	
10	Ban hành Quyết định thành lập Hội đồng chấm báo cáo khóa luận tốt nghiệp và phân công phản biện khóa luận tốt nghiệp.	04/06/2024-06/06/2024	BLĐ Viện và Chủ nhiệm bộ môn	Website Viện
11	Hội đồng thực hiện chấm báo cáo khóa luận tốt nghiệp.	07/06/2024-10/06/2024	Hội đồng chấm khóa luận tốt nghiệp	
12	Chỉnh sửa và nộp báo cáo khóa luận tốt nghiệp hoàn chỉnh theo góp ý của phản biện và Hội đồng.	11/06/2024-16/06/2024	Sinh viên	
13	Tổng kết và nhập điểm khóa luận tốt nghiệp (đồ án và báo cáo).	17/06/2024-20/06/2024	Chủ nhiệm bộ môn	
14	Kiểm tra hồ sơ xin xét tốt nghiệp.	21/06/2024-15/07/2024	BLĐ Viện và giáo vụ	Dự kiến
15	Xét tốt nghiệp.	Dự kiến 08/08/2024	BLĐ Viện và giáo vụ	Theo tiến độ chung

2. Hình thức nộp khóa luận tốt nghiệp:

❖ Nộp file mềm

- Sinh viên nộp file Báo cáo/Đồ án khóa luận tốt nghiệp được định dạng PDF về bộ môn chuyên ngành theo địa chỉ sau:
- Bộ môn Dinh dưỡng và Khoa học thực phẩm: dinhduongvakhtp@gmail.com

❖ Nộp bản cứng (quyển/cuốn)

- Sinh viên nộp quyển/cuốn khóa luận tốt nghiệp về các bộ môn chuyên ngành.
- Số lượng 01 cuốn/quyển đóng bìa thường (có thể in 2 mặt).
- Sau khi có góp ý của các Hội đồng báo cáo sinh viên chỉnh sửa theo yêu cầu và có kết quả đạt loại xuất sắc sẽ in thêm 01 cuốn/quyển đóng bìa mạ vàng nộp về bộ môn để lưu trữ và phục vụ kiểm định;

Chủ nhiệm bộ môn, các giảng viên và sinh viên Khóa 16 ngành Dinh dưỡng và Khoa học thực phẩm nghiêm túc thực hiện thông báo này. Trong quá trình thực hiện, nếu có phát sinh công việc ngoài các thông báo trên, đề nghị Chủ nhiệm bộ môn báo cáo và xin ý kiến chỉ đạo của Ban lãnh đạo Viện.

Nơi nhận:
- GV, SV ngành DD và KHTP thuộc Viện;
- Lưu: VT, Viện CNSH&TP.

KT. VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

PGS.TS. Nguyễn Thị Minh Nguyệt

TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ THỰC PHẨM

DANH SÁCH ĐỀ TÀI KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP DHDD16A

STT	TÊN ĐỀ TÀI	HỌ TÊN SINH VIÊN	MSSV	GVHD
1	Nghiên cứu chế biến bánh phồng từ bột củ mài (Dioscorea persimilis).	Đào Thụy Minh Nguyệt	20021601	Phạm Hồng Hiếu Phạm Thị Quyên
		Phạm Thị Mỹ Dung	20004931	
2	Nghiên cứu chế biến bánh mì sandwich từ củ mài (Dioscorea persimilis).	Nguyễn Thị Kim Hằng	20123851	
		Phạm Vân Anh	20123991	
3	Nghiên cứu chế biến nui từ bột củ sen (Nelumbo nucifera Gaertn).	Trần Ngọc Huệ	20013801	
		Lưu Thị Thanh Tâm	20005921	
4	Nghiên cứu chế biến bánh mì sandwich từ củ sen (Nelumbo nucifera Gaertn).	Trần Kim Khuê	20112171	
		Lê Trần Mỹ Uyên	20066531	
5	Nghiên cứu một số tính chất vật lý, khả năng kháng oxi hoá, kháng khuẩn của dầu từ hạt chùm ngây.	Long Bảo Vy	20021491	Lê Phạm Tấn Quốc
		Phạm Ngọc Minh Thư	20077911	
		Nguyễn Thị Thanh Đào	20092991	
6	Đánh giá tính chất vật lý, khả năng kháng oxi hoá, kháng khuẩn của dầu từ hạt sở.	Trương Ngọc Mỹ	20071001	Lê Phạm Tấn Quốc
		Lương Ngọc Quỳnh Chi	20104111	
		Phạm Thị Phương Khanh	20074941	
7	Tìm hiểu một số thực phẩm từ thực vật có khả năng chống bệnh tiêu chảy và hỗ trợ đường tiêu hóa.	Châu Lê Khánh Hằng	20124271	Lê Phạm Tấn Quốc
8	Can thiệp dinh dưỡng bằng phương pháp nuôi ăn qua ống thông dạ dầy trên bệnh nhân Covid-19 tại Khoa hồi sức tích cực của Bệnh viện quốc tế Hoàn Mỹ Thủ Đức năm 2023.	Lê Gia Hân	20041271	Lâm Khắc Kỷ
9	Khảo sát tình trạng dinh dưỡng bằng công cụ NRS trên bệnh nhân tai biến mạch máu não tại khoa Nội thần kinh-Bệnh viện Thống Nhất 2023 (Đồ án).	Lương Hồng Nhung	20068991	

STT	TÊN ĐỀ TÀI	HỌ TÊN SINH VIÊN	MSSV	GVHD
10	Can thiệp dinh dưỡng trên bệnh nhân lọc cầu thận có bệnh nền tại Khoa Nội - Thận tại Bệnh viện Quốc tế Hoàn Mỹ Thủ đức năm 2023.	Nguyễn Bảo Chấn	20123791	Lâm Khắc Kỷ
		Nguyễn Thị Phương Thảo	20033771	
11	Các yếu tố liên quan đến tình trạng dinh dưỡng của bệnh nhân đột quị tại khoa Nội thần kinh-Bệnh viện Thống Nhất 2023 (Đồ án).	Lã Ngọc Phương Nhi	20095371	
12	Các yếu tố ảnh hưởng đến tình trạng dinh dưỡng ở bệnh nhân Đái tháo đường tại Bệnh viện Nhân dân Gia Định năm 2023.	Nguyễn Trung Khánh Phươ	20035081	
13	Tình trạng thừa cân và béo phì ở bệnh nhân Đái tháo đường type 2 điều trị Ngoại trú tại Bệnh viện Nhân dân Gia Định năm 2023 (Đồ án).	Đoàn Mai Xuân Anh	20054951	
14	Giò lụa chay.	Nguyễn Ngọc Như Ý	20005011	Nguyễn Thị Trang Trần Thị Phương Nhung
		Nguyễn Thị Kim Chung	20012801	
		Bùi Minh Thư	20002911	
15	Sữa đặc healthy (thuần chay).	Nguyễn Lai Nguyệt Quế	20001721	
16	Bông súng ăn liền/ trà hoa súng.	Lê Thị Thùy Ngân	20123291	
		Lê Thị Mỹ Nương	20027691	
17	Tận dụng phụ phẩm của ngành xay xát lúa mì vào chế biến bánh mì giàu dinh dưỡng theo phương pháp lên men bột chua thủ công (Đồ án).	Huỳnh Thái Nguyệt	20124221	Nguyễn Thị Minh Nguyệt
18	Ảnh hưởng của các polimer sinh học đến tính chất cấu trúc của kẹo dẻo được chế biến từ dịch ép mắt khóm.	Hàn Hồng Ngọc	20124831	
		Lê Thị Huỳnh Như	20012821	
		Lê Huyền Tuyết Oanh	20123371	
19	Ảnh hưởng của trạng thái lỏng, rắn của thực phẩm đối với sức khỏe của người sử dụng.	Nguyễn Hoàng Khả Uyên	20017011	
20	Vai trò của các peptide có hoạt tính sinh học có trong lượng thức ăn đến sức khỏe của con người.	Lê Hoàng Anh Vũ	20004161	
21	Vai trò của phôi lúa mì trong việc tạo cấu trúc và giá trị dinh dưỡng cho chả chay.	Trần Kim Minh Trang	20020741	
		Trần Kim Minh Huyền	20020711	
		Lê Bảo Minh Châu	20007521	

STT	TÊN ĐỀ TÀI	HỌ TÊN SINH VIÊN	MSSV	GVHD
22	Nghịch lý về năng lượng- cơn đói tiềm ẩn của chế độ ăn giàu calo nhưng chúng ta vẫn mệt mỏi (Đồ án).	Nguyễn Hồng Điệp	20123711	Nguyễn Thị Minh Nguyệt
23	Cải thiện giá trị dinh dưỡng cho bánh bao bằng cách bổ sung phụ phẩm phôi lúa mì.	Trần Nguyễn Đức Anh	20115491	
24	Khảo sát thành phần dinh dưỡng và hoạt tính sinh học của quả xương rồng (Opuntia ficus indica) ở tỉnh Ninh Thuận.	Đỗ Huỳnh Mỹ Như	20057891	Nguyễn Ngọc Tuấn
		Trần Thị Thanh Ngân	20013131	
25	Đánh giá thành phần dinh dưỡng của sữa gạo.	Nguyễn Lê Hương Duyên	20037201	Nguyễn Ngọc Tuấn

Thành phố Hồ Chí minh ngày 1 tháng 10 năm 2023

Phó Viện trưởng

PGS.TS. Nguyễn Thị Minh Nguyệt