

**DANH SÁCH SINH VIÊN BẢO VỆ KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP
NGÀNH KHOA HỌC CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

Hội đồng 01 (7h30 - 11h30 - Phòng B.403 - Ngày 04/07/2023)

TT	Họ và tên	Mã số sinh viên	Lớp	Tên đề tài	GV hướng dẫn	Ký tên
1	Nguyễn Nhật Linh	2034190136	10DHNA1	Nghiên cứu và đề xuất qui trình chế biến bánh cookies có sử dụng bột gạo	ThS. Đàm Thị Bích Phượng	
2	Nguyễn Thanh Thiên Chương	2034190097	10DHNA1	Nghiên cứu và đề xuất qui trình chế biến muffin có măng cầu xiêm	ThS. Đàm Thị Bích Phượng	
3	Kơ Să Ka Quỳnh	2034181057	09DHNA2	Nghiên cứu quy trình chế biến bánh bao lá gai nhân trứng muối tan chảy	Th.S. Trần Thị Thu Hương	
4	Hồ Gia Linh	2034181030	09DHNA2	nghiên cứu quy trình chế biến bánh bao hoa đậu biếc nhân cade	Th.S. Trần Thị Thu Hương	
5	Trương Hữu Nguyên	2034190152	10DHNA1	Xây dựng quy trình chế biến sản phẩm trà cam sả dạng túi lọc	Th.S. Trần Thị Thu Hương	
6	Trần Hoàng Tuấn Anh	2034181003	09DHNA2	Nghiên cứu quy trình chế biến bánh bao thanh long nhân cade	Th.S. Trần Thị Thu Hương	
7	Dương Quốc Anh	2034190003	10DHNA1	Nghiên cứu quy trình chế biến nước sốt trộn gỏi từ trái chanh dây (chanh leo)	ThS. Đặng Thúy Mùi	
8	Nguyễn Thu Hương	2034190121	10DHNA2	Nghiên cứu và đề xuất quy trình chế biến mứt quả mận Hà Nội	Đặng Thúy Mùi	
9	Đỗ Thị Thâm	2034190062	10DHNA1	Nghiên cứu quy trình chế biến mứt vỏ chanh dây với đường ăn kiêng.	ThS. Đặng Thúy Mùi	
10	Vương Hữu Thịnh	2034190182	10DHNA2	Tìm hiểu quy trình sản xuất sữa chua mận sô hạt dẻ	ThS. Bùi Thị Phương Dung	
11	Lê Hoàng Hữu	2034190123	10DHNA2	Nghiên cứu quy trình chế biến bánh mì Sandwich bổ sung rau bó xôi	ThS. Nguyễn Thị Minh Thôi	
12	Nguyễn Ngọc Vũ	2034181084	09DHNA2	Nghiên cứu và đề xuất quy trình chế biến bánh mì Sandwich sử dụng bắp cải tím	ThS. Nguyễn Thị Minh Thôi	