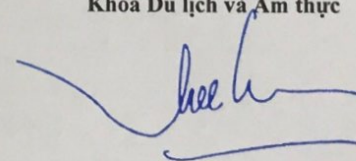


TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG THƯƠNG THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
KHOA DU LỊCH VÀ ẨM THỰC

DANH SÁCH ĐỀ TÀI KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP - KHÓA 11DHNA

STT	Tên đề tài	Cán bộ hướng dẫn	Họ và Tên sinh viên	MSSV	Lớp	Ghi chú
1	Nghiên cứu quy trình chế biến trà gừng dạng bột bổ sung cỏ ngọt	ThS. Trần Thị Thu Hương	Đỗ Ngọc Thạch	2034181061	09DHNA2	
2	Giải quyết vấn đề nứt vỏ và bung nhân ở chả giò da xốp khi được làm chín bằng nồi chiên không khí	TS. Phạm Văn Thịnh	Phạm Như Thảo Uyên	2034181080	09DHNA2	
3	Nghiên cứu quy trình chế biến sợi bánh canh bột gạo bổ sung khoai mỡ	ThS. Trần Thị Phương Kiều	Nguyễn Thanh Duy	2034190104	10DHNA1	
4	Nghiên cứu quy trình chế biến ức gà xông khói ngũ vị bằng chảo	ThS. Đặng Thúy Mùi	Đinh Quốc Kiệt	2034190031	10DHNA1	
5	Nghiên cứu xây dựng quy trình chế biến bánh mì sandwich bổ sung cà chua	ThS. Trần Thị Thu Hương	Khổng Tiết Thanh Tùng	2034190202	10DHNA2	
6	Nghiên cứu quy trình chế biến kem ốt chuông	ThS. Trần Thị Hồng Châu	Nguyễn Hoàng Duy	2034181014	09DHNA02	
7	Nghiên cứu và đề xuất quy trình chế biến bánh bông lan vị chanh dây	ThS. Nguyễn Thị Minh Thôi	Trần Thị Kim Chi	2034180071	09DHNA1	
8	Nghiên cứu và đề xuất quy trình chế biến trà túi lọc lá sen đông trùng hạ thảo	TS. Phạm Văn Thịnh	Phạm Thanh Phong	2034190049	10DHNA1	
9	Nghiên cứu và đề xuất quy trình sản xuất bánh quy trứng muối bổ sung rong biển	ThS. Bùi Thị Phương Dung	Trần Thanh Hoàng Vũ	2034190207	10DHNA2	

Khoa Du lịch và Ẩm thực



Trần Thị Thu Hương