

Số: 16/TB-KDL&AT

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 10 tháng 03 năm 2023

## THÔNG BÁO

**V/v công bố danh sách đề tài tham dự vòng chung kết cuộc thi “Sinh viên nghiên cứu khoa học” cấp Khoa năm học 2022 - 2023**

*Căn cứ kế hoạch số 883/KH-DCT, ngày 11/10/2022 của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh về việc tổ chức cuộc thi “Sinh viên nghiên cứu khoa học” năm học 2022-2023;*

*Căn cứ thông báo số 95/TB-KDL&AT của Khoa Du lịch và Ẩm thực ngày 12 tháng 10 năm 2022 về việc đăng ký tham gia cuộc thi “Sinh viên nghiên cứu khoa học” cấp Khoa và Trường năm học 2022-2023;*

*Căn cứ kế hoạch số 20/KH-KDL&AT của Khoa Du lịch và Ẩm thực ngày 18 tháng 10 năm 2022 về việc đăng ký tham gia cuộc thi “Sinh viên nghiên cứu khoa học” cấp Khoa và Trường năm học 2022-2023;*

*Căn cứ thông báo số 06/TB-KDL&AT của Khoa Du lịch và Ẩm thực ngày 20 tháng 02 năm 2023 về việc nộp bài tham gia cuộc thi “Sinh viên nghiên cứu khoa học” cấp Khoa và Trường năm học 2022 – 2023;*

*Căn cứ vào kết quả vòng sơ khảo cuộc thi “Sinh viên nghiên cứu khoa học” cấp Khoa và Trường năm học 2022 – 2023 từ các Bộ môn và danh sách đề cử đề tài đại diện Bộ môn tham gia trình bày tại vòng chung kết cuộc thi.*

Nay khoa Du lịch và Ẩm thực công bố danh sách đề tài được Bộ môn chọn lọt vào vòng chung kết cuộc thi và đề cử đại diện Bộ môn tham gia trình bày tại vòng chung kết cuộc thi “Sinh viên nghiên cứu khoa học” cấp khoa như sau:

### 1. Danh sách các tác giả và đề tài được chọn vào vòng chung kết cuộc thi

STT	HỌ VÀ TÊN	MSSV	TÊN ĐỀ TÀI	Bộ môn
1	Lê Gia Huy	2034190124	Nghiên cứu quy trình chế biến ổi nữ hoàng tẩm muối ớt sấy	Nấu ăn

STT	HỌ VÀ TÊN	MSSV	TÊN ĐỀ TÀI	Bộ môn
2	Đỗ Thị Hoài Thư	2034190070	Nghiên cứu quy trình chế biến mứt khế sấy muối ớt	Nấu ăn
3	Nguyễn Thị Mỹ Hào	2034190018	Nghiên cứu quy trình chế biến mì tươi bổ sung khoai tây	Nấu ăn
4	Trần Thị Ngọc Mai	2034190142	Nghiên cứu và đề xuất quy trình chế biến bánh mì Sandwich bổ sung cà rốt	Nấu ăn
5	Đỗ Trường Thọ	2028190269	Nghiên cứu quy trình chế biến gia vị rắc cơm từ thịt cá tra	Nấu ăn
6	Nguyễn Mai Phương	2034180018	Nghiên cứu quy trình chế biến sản phẩm coconut chip bổ sung hoa đậu biếc	Nấu ăn
7	Dương Thành Đạt	2034190009	Nghiên cứu ứng dụng Natri alginate bao gói Chocolate sauce trong chế biến và trang trí món ăn	Nấu ăn
8	Lê Trương Như Ngọc	2028190245	Bước đầu khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ ngâm nước nóng tới tốc độ phân giải sợi mì ăn liền trong hệ tiêu hoá	Dinh dưỡng
9	Phạm Trung Trực	2028190090	Nghiên cứu cải thiện quy trình nấu soup xay bổ sung rau xanh cho bệnh nhân rối loạn nuốt hoặc ăn qua ống thông	Dinh dưỡng
10	Nguyễn Thị Mộng Cầm	2028192214	Nghiên cứu quy trình sản xuất mứt đông từ hoa bưởi giấm.	Dinh dưỡng
11	Đỗ Thị Thanh Tuyền	2028190093	Xây dựng kế hoạch can thiệp dinh dưỡng cho đối tượng sinh viên nam 20-24 tuổi, BMI bình thường muốn tăng cơ, giảm mỡ	Dinh dưỡng
12	Lý Bùi Văn Đạt	2028190015	Nghiên cứu và ứng dụng bổ sung hạt mít trong sản xuất bánh bông lan	Dinh dưỡng
13	Phùng Thị Phương Anh	2028190005	Khảo sát ảnh hưởng của quá trình sấy trong quy trình sản xuất bột cải bó xôi	Dinh dưỡng

STT	HỌ VÀ TÊN	MSSV	TÊN ĐỀ TÀI	Bộ môn
14	Võ Thị Kiều Nhi	2028193010	Khảo sát ảnh hưởng của quá trình sấy trong quy trình sản xuất bột củ dền	Dinh dưỡng
15	Lê Thị Liễu	2028190233	Nghiên cứu sản xuất giấm từ trái hồng chín	Dinh dưỡng
16	Trần Ngọc Nghi	2028190244	Nghiên cứu phát triển sản phẩm sữa chua gác	Dinh dưỡng
17	Trần Ngọc Nam Phuong	2028190255	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng của sinh viên DHCNTP có sử dụng sữa và không sử dụng sữa	Dinh dưỡng
18	Hoàng Thị Tâm	2028192208	Nghiên cứu quy trình sản xuất mứt đông gác	Dinh dưỡng
19	Huỳnh Thị Quỳnh Nhu	2024190434	Các nhân tố ảnh hưởng đến phát triển du lịch bền vững tại tỉnh Tây Ninh	Lữ hành
20	Phạm Thị Thuý Quỳnh	968487554	Phát triển du lịch sinh thái bền vững tại huyện Cần Giò, thành phố Hồ Chí Minh	Lữ hành
21	Đặng Thị Diệu	2024190014	Các nhân tố ảnh hưởng đến ý định lựa chọn điểm đến du lịch Đà Nẵng của du khách	Lữ hành
22	Lê Thùy Linh	2024190389	Tìm hiểu loại hình du lịch phượt trong giới trẻ hiện nay tại Đà Lạt	Lữ hành
23	Nguyễn Thị Ngọc Uyên	2024190186	Nghiên cứu phát triển dịch vụ vui chơi giải trí tại Khu du lịch thác Giang Điền (Đồng Nai)	Lữ hành
24	Phạm Thanh Nhân	2030190479	Các nhân tố ảnh hưởng đến sự hài lòng đối với chất lượng dịch vụ của nhà hàng Baoz Dimsum 88 Nguyễn Tri Phương, Phường 7, Quận 5, Thành phố Hồ Chí Minh	KS-NH
25	Trần Kim Duyên	2030190729	Giải pháp nâng cao chất lượng dịch vụ tại Trung tâm Hội nghị Asiana Plaza Tân Phú	KS-NH
26	Phạm Thị Hồng Thắm	2030219498	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến khách hàng thế hệ gen Y trong việc lựa chọn nhà hàng tiệc cưới "xanh": Trường hợp nghiên cứu tại TP.HCM.	KS-NH

STT	HỌ VÀ TÊN	MSSV	TÊN ĐỀ TÀI	Bộ môn
27	Chung Huệ My	2030219430	Nghiên cứu hành vi tiêu dùng của khách hàng thế hệ gen Z lựa chọn các sản phẩm thân thiện môi trường trong lĩnh vực F&B	KS-NH
28	Vũ Duy Quyền	2020190234	Nghiên cứu phát triển sản phẩm ẩm thực đặc sản phục vụ du lịch thành phố Vũng Tàu	KS-NH
29	Trần Anh Khoa	2030190107	Nghiên cứu phát triển ẩm thực đặc sản phục vụ phát triển du lịch tỉnh Trà Vinh	KS-NH
30	Nguyễn Thị Mỹ	2030190465	Nghiên cứu sự tác động của Marketing Mix đến lòng trung thành của khách hàng tại hệ thống cửa hàng trà sữa Bobapop trên địa bàn quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh	KS-NH

### Ghi chú:

- Tất cả sinh viên được chọn vào vòng chung kết (30 đề tài) sẽ được nhận giấy chứng nhận tham gia cuộc thi sinh viên nghiên cứu khoa học cấp khoa năm 2022-2023 của Khoa Du lịch và Ẩm thực tại buổi tổ chức vòng chung kết.

- Các đề tài lọt vào vòng chung kết sẽ được Bộ môn lựa chọn và đề cử tham gia cuộc thi sinh viên nghiên cứu khoa học cấp Trường do Trường tổ chức.

### 2. Danh sách đề tài được Bộ môn đề cử trình bày tại vòng chung kết

Thông qua quá trình đánh giá, sàng lọc và thống nhất từ các Bộ môn. Ban chủ nhiệm khoa quyết định đề cử các đề tài sau đại diện cho Bộ môn trình bày tại vòng chung kết cuộc thi sinh viên nghiên cứu khoa học cấp khoa:

STT	HỌ VÀ TÊN	MSSV	TÊN ĐỀ TÀI	Bộ môn
1	Trần Thị Ngọc Mai	2034190142	Nghiên cứu và đề xuất quy trình chế biến bánh mì Sandwich bổ sung cà rốt	Nấu ăn
2	Đỗ Trường Thọ	2028190269	Nghiên cứu quy trình chế biến gia vị rắc com từ thịt cá	Nấu ăn

STT	HỌ VÀ TÊN	MSSV	TÊN ĐỀ TÀI	Bộ môn
			tra	
3	Dương Thành Đạt	2034190009	Nghiên cứu ứng dụng Natri alginate bao gói Chocolate sauce trong chế biến và trang trí món ăn	Nấu ăn
4	Lê Trương Như Ngọc	2028190245	Bước đầu khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ ngâm nước nóng tới tốc độ phân giải sợi mì ăn liền trong hệ tiêu hoá	Dinh dưỡng
5	Phạm Trung Trực	2028190090	Nghiên cứu cải thiện quy trình nấu soup xay bổ sung rau xanh cho bệnh nhân rối loạn nuốt hoặc ăn qua ống thông	Dinh dưỡng
6	Huỳnh Thị Quỳnh Như	2024190434	Các nhân tố ảnh hưởng đến phát triển du lịch bền vững tại tỉnh Tây Ninh	Lữ hành
7	Phạm Thị Thuý Quỳnh	968487554	Phát triển du lịch sinh thái bền vững tại huyện Cần Giò, Thành phố Hồ Chí Minh	Lữ hành
8	Phạm Thanh Nhân	2030190479	Các nhân tố ảnh hưởng đến sự hài lòng đối với chất lượng dịch vụ của nhà hàng Baoz Dimsum 88 Nguyễn Tri Phương, phường 7, quận 5, thành phố Hồ Chí Minh	KS-NH
9	Phạm Thị Hồng Thắm	2030219498	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến khách hàng thế hệ gen Y trong việc lựa chọn nhà hàng tiệc cưới “xanh”: Trường hợp nghiên cứu tại TP.HCM.	KS-NH

### 3. Thời gian, địa điểm tổ chức và thành phần tham dự

- Thời gian: Chủ nhật, 8h00 ngày 19 tháng 03 năm 2023.
- Phòng B302, số 140 Lê Trọng Tấn, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP.HCM.
- Thành phần tham dự: Tất cả các sinh viên thuộc nhóm nghiên cứu của 30 đề tài và sinh viên thuộc các chuyên ngành đào tạo thuộc khoa có quan tâm và mong muốn học hỏi kinh nghiệm.
- Sinh viên mặc đồng phục áo khoa khi tham gia thuyết trình.

Trên đây là thông báo việc công bố danh sách đề tài tham dự vòng chung kết cuộc thi “Sinh viên nghiên cứu khoa học” cấp Khoa năm học 2022 - 2023. Các Bộ môn và giảng viên giảng dạy,

cố vấn học tập và Liên chi đoàn khoa triển khai phổ biến đến sinh viên được biết để tham dự đầy đủ.

***Nơi nhận:***

- BCN Khoa (để theo dõi);
- Các Bộ môn và giảng viên thực hiện;
- Trang web của Khoa;
- Lưu: Giáo vụ lưu.

**KT. Trưởng khoa  
Phó Trưởng khoa**

*(đã ký)*

**PHẠM MINH LUÂN**