

Số: 963 /QĐ-ĐHNL-ĐT

Thái Nguyên, ngày 17 tháng 7 năm 2018

**QUYẾT ĐỊNH**  
**Về việc phân công sinh viên đi thực tập tốt nghiệp**

**HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM**

Căn cứ Nghị định số 31/CP ngày 04/4/1994 của Chính phủ về việc thành lập Đại học Thái Nguyên;

Căn cứ Quy chế tổ chức và hoạt động của đại học vùng và các cơ sở giáo dục đại học thành viên, ban hành kèm theo Thông tư số 08/TT-BGDĐT ngày 20/3/2014 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo;

Căn cứ Thông tư 57/2012/TT-BGDĐT, ngày 27/12/2012 về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ, ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ-BGDĐT, ngày 15/08/2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo;

Căn cứ Quy định đào tạo đại học và cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Đại học Thái Nguyên ban hành kèm theo Quyết định số 408/QĐ-ĐTĐHTN, ngày 22/4/2013 của Giám đốc Đại học Thái Nguyên;

Căn cứ Quy định nhiệm vụ, quyền hạn của ĐHTN, các cơ sở giáo dục đại học thành viên và các đơn vị trực thuộc, ban hành kèm theo Quyết định số 2424/QĐ-DHTN ngày 22/10/2015 của Giám đốc Đại học Thái Nguyên;

Căn cứ Quy định về đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ tại Trường Đại học Nông lâm ban hành kèm theo Quyết định số 756/QĐ-ĐT, ngày 21/8/2013 của Hiệu trưởng Trường Đại học Nông lâm;

Căn cứ kế hoạch đào tạo năm học 2017 – 2018 đã được Hiệu trưởng phê duyệt;  
Theo đề nghị của Trường khoa CNSH&CNTP và Trường phòng Đào tạo,

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1:** Phân công 13 sinh viên khóa 46 ngành Công nghệ thực phẩm, 01 sinh viên khóa 41, 01 sinh viên khóa 45 ngành Công nghệ sinh học, khoa CNSH&CNTP đi thực tập tốt nghiệp cuối khóa tại cơ sở.


*(Có danh sách giảng viên hướng dẫn, tên sinh viên và tên đề tài kèm theo)*

**Điều 2:** Thời gian thực tập tốt nghiệp từ ngày 01/04/2018 – 15/10/2018. Trong đó:

+ Thời gian thực tập tại cơ sở từ ngày 01/04/2018 – 30/09/2018;

+ Thời gian hoàn thiện, chấm báo cáo từ 01/10/2018 – 15/10/2018.

**Điều 3:** Các ông (bà) là thủ trưởng các đơn vị có liên quan và sinh viên có tên trong danh sách ở điều 1 chịu trách nhiệm thi hành quyết định này./.

Nơi nhận: 

- BGH (B/c);
- Như điều 3 (thực hiện);
- Lưu: HCTC, ĐT.

**HIỆU TRƯỞNG**



# DANH SÁCH SINH VIÊN THỰC TẬP TỐT NGHIỆP TẠI ĐÀI LOAN KỲ 2 NĂM HỌC 2017-2018

(Kèm theo QĐ số: 963 /QĐ-DHNL-DT ngày 17 tháng 7 năm 2018 của Hiệu trưởng)

## LỚP 46 CNTP

TT	HỌ VÀ TÊN	MÃ SINH VIÊN	TÊN ĐỀ TÀI	GIÁO VIÊN HƯỚNG DẪN	ĐỊA ĐIỂM THỰC TẬP
1	Nguyễn Thị Hồng Anh	DTN1453170045	Khảo sát quy trình công nghệ chế biến mỳ lạnh	ThS. Trịnh Thị Chung	Công ty Ping Roun Food CO.,LTD, Đài Loan
2	Trần Quốc Cường	DTN1353170008	Khảo sát quy trình chế biến suất ăn công nghiệp (mỳ hộp và cơm hộp)	TS. Vũ Thị Hạnh	Công ty Ping Roun Food CO., LTD, Đài Loan
3	Bùi Thị Dung	DTN1453170003	Khảo sát quy trình sản xuất cơm cuộn rong biển	ThS. Nguyễn Văn Bình	Công ty chế biến thực phẩm Ping Roun Food CO.,LTD, Đài Loan
4	Hà thị Huyền	DTN1453170054	Khảo sát quy trình chế biến cơm hộp	ThS. Phạm Thị Tuyết Mai	Công ty Ping Roun Food CO.,LTD, Đài Loan
5	Nguyễn Việt Hưng	DTN1453150007	Khảo sát thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm xuất ăn công nghiệp (cơm hộp và mỳ hộp)	ThS. Phạm Thị Ngọc Mai	Công ty PRF, Đài Loan
6	Nguyễn Diệu Linh	DTN1453170016	Khảo sát quy trình sản xuất mỳ hộp	TS. Trần Văn Chí	Công ty PRF tại Đài Loan
7	Đình Thị Luân	DTN1453170018	Khảo sát quy trình sản xuất bánh Sandwich	ThS. Đinh Thị Kim Hoa	Công ty chế biến thực phẩm Ping Roun Food CO.,LTD, Đài Loan
8	Đình Quang Phúc	DTN1453170030	Nghiên cứu ảnh hưởng của nguyên liệu phụ đến chất lượng của cơm hộp sản xuất	TS. Trần Văn Chí	Đài Loan
9	Nguyễn Văn Thiệu	DTN1453170044	Khảo sát quy trình nấu cơm công nghiệp	ThS. Lưu Hồng Sơn	Công ty PRF tại Đài Loan

10	Vũ Thị Thương	DTN1453170060	Khảo sát quy trình chế biến salad rau	ThS. Nguyễn Thị Đoàn	Công ty Ping Roun Food, Đà Loan Đà Loan
11	Đào Văn Toàn	DTN1453170048	Khảo sát quy trình bảo quản nguyên liệu trước và sau khi chế biến	ThS. Phạm Thị Ngọc Mai	Công ty Ping Roun Food Co.,LTD
12	Nguyễn Thị Thu Trang	DTN1453170061	Nghiên cứu chế tạo viên sủi từ khô qua và cỏ ngọt hướng tới ứng dụng trong hỗ trợ điều trị người mắc bệnh tiểu đường và béo phì	ThS. Lương Hùng Tiến	Đà Loan
13	Phạm Thị Yên	DTN1453170063	Khảo sát quy trình sản xuất Hamburger	ThS. Lương Hùng Tiến	Công ty chế biến thực phẩm Ping Roun Food CO.,LTD, Đà Loan

**Tổng số: 13 sinh viên.**

### **Lớp 45 CNSH**

TT	HỌ VÀ TÊN	MÃ SINH VIÊN	TÊN ĐỀ TÀI	GIÁO VIÊN HƯỚNG DẪN	ĐỊA ĐIỂM THỰC TẬP
1	Lê Quốc Quân	DTN1153150070	Nghiên cứu khả năng nhân giống của Lan Trầm bằng phương pháp in vitro.	ThS.Nguyễn Thị Tinh	Khoa CNSH-CNTP

**Tổng số: 01 sinh viên**

### **Lớp 41 CNSH**

TT	HỌ VÀ TÊN	MÃ SINH VIÊN	TÊN ĐỀ TÀI	GIÁO VIÊN HƯỚNG DẪN	ĐỊA ĐIỂM THỰC TẬP
1	Hoàng Văn Nghị	DTN0953150035	Nghiên cứu sản xuất thử nghiệm nước chanh lên men sử dụng vi khuẩn Lactic	Nguyễn Xuân Vũ Vũ Thị Thanh Hằng	Khoa CNSH-CNTP

**Tổng số: 01 sinh viên** *qu*