

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

**BẢN ĐĂNG KÝ XÉT CÔNG NHẬN ĐẠT TIÊU CHUẨN**

**CHỨC DANH: GIÁO SƯ**

**Mã hồ sơ: .....**



(Nội dung đúng ở ô nào thì đánh dấu vào ô đó: ; Nội dung không đúng thì để trống: )

Đối tượng đăng ký: Giảng viên  ; Giảng viên thỉnh giảng

Ngành: Hóa học – Công nghệ thực phẩm; Chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm

**A. THÔNG TIN CÁ NHÂN**

1. Họ và tên người đăng ký: NGUYỄN MINH THUY

2. Ngày tháng năm sinh: 27-06-1961; Nam  Nữ  ; Quốc tịch: Việt Nam;

Dân tộc: Kinh; Tôn giáo: Không.

3. Đảng viên Đảng Cộng sản Việt Nam:

4. Quê quán (xã/phường, huyện/quận, tỉnh/thành phố): xã Long Điền, huyện Chợ Mới, tỉnh An Giang.

5. Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú (số nhà, phố, phường, quận, thành phố hoặc xã, huyện, tỉnh): Số 54, đường B21, khu Dân cư 91B, phường An Khánh, quận Ninh Kiều, thành phố Cần Thơ.

6. Địa chỉ liên hệ (ghi rõ, đầy đủ để liên hệ được qua Bưu điện): .....

Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Nông nghiệp, Trường Đại học Cần Thơ, đường 3/2, phường Xuân Khánh, quận Ninh Kiều, thành phố Cần Thơ.

Điện thoại nhà riêng: .....; Điện thoại di động: 0918391270; E-mail: nmthuy@ctu.edu.vn

7. Quá trình công tác (công việc, chức vụ, cơ quan):

Từ năm 1984 đến năm 1991: Cán bộ giảng dạy, Trưởng phòng thí nghiệm - Khoa Chế Biến, Trường Đại học Cần Thơ.

Từ năm 1991 đến năm 1992: Đi học lấy bằng Thạc sĩ tại Viện Kỹ thuật Châu Á (AIT), Thái Lan.

Từ năm 1992 đến năm 2001: Giảng viên chính, Phó Trưởng Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng, Trường Đại học Cần Thơ.

*Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN*

Từ năm 2001 đến năm 2007: Giảng viên chính, công tác tại Bộ môn Công nghệ thực phẩm. Đồng thời tham gia và hoàn thành Chương trình học Tiến sĩ (dạng sandwich) tại Trường Đại học KU Leuven, Vương quốc Bỉ.

Từ năm 2007 đến năm 2010: Giảng viên chính, Trưởng phòng thí nghiệm, công tác tại Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Nông nghiệp, Trường Đại học Cần Thơ.

Từ năm 2010 đến năm 2016: Giảng viên cao cấp, Phó Trưởng khoa; Đảng ủy viên Đảng bộ Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng, Chi ủy viên cơ sở; Phụ trách Sau đại học, Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Nông nghiệp, Trường Đại học Cần Thơ. Trong đó từ 2011 đến 2012 đã hoàn thành chương trình Cao cấp lý luận chính trị hành chính của Học viện Chính trị Hành chính Khu vực IV.

Từ tháng 10/2016 đến tháng 11/2016: Tập huấn trong Dự án VLIR Network, Trường Đại học Ghent, vương quốc Bỉ.

Từ năm 2016 đến nay: Giảng viên cao cấp, công tác tại Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Nông nghiệp, Trường Đại học Cần Thơ.

Chức vụ: Hiện nay: Giảng viên cao cấp; Chức vụ cao nhất đã qua: Phó trưởng Khoa

Cơ quan công tác hiện nay: Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Nông nghiệp, Trường Đại học Cần Thơ.

Địa chỉ cơ quan: Đường 3/2, phường Xuân Khánh, quận Ninh Kiều, thành phố Cần Thơ

Điện thoại cơ quan: 0292 3832663

Thỉnh giảng tại cơ sở giáo dục đại học (nếu có): .....

8. Đã nghỉ hưu từ tháng .....năm .....

Nơi làm việc sau khi nghỉ hưu (nếu có): .....

Tên cơ sở giáo dục đại học nơi hợp đồng thỉnh giảng 3 năm cuối (tính đến thời điểm hết hạn nộp hồ sơ):.....

9. Trình độ đào tạo:

- Được cấp bằng ĐH ngày 30 tháng 10 năm 1987, ngành: Chế biến, chuyên ngành:

Nơi cấp bằng ĐH (trường, nước): Trường Đại học Cần Thơ, Việt Nam

- Được cấp bằng ThS ngày 20 tháng 08 năm 1992, ngành: Công nghệ sau thu hoạch, chuyên ngành: .....

Nơi cấp bằng ThS (trường, nước): Viện Kỹ thuật Châu Á (Asian Institute of Technology - AIT), Thái Lan.

- Được cấp bằng TS ngày 17 tháng 07 năm 2007, ngành: Kỹ thuật Khoa học Sinh học, chuyên ngành: .....

Nơi cấp bằng TS (trường, nước): Trường KU Leuven (Katholieke Universiteit Leuven), vương quốc Bỉ.

*Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN*

10. Đã được bổ nhiệm/công nhận chức danh PGS ngày 09 tháng 11 năm 2010, ngành: Công nghệ thực phẩm (QĐ số 189/2010/QĐ-HĐCDGSNN, Hà Nội ngày 04/11/2010, Chủ tịch HĐCDGSNN đã ký).

11. Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh Giáo sư tại HĐGS cơ sở: Trường Đại học Cần Thơ

12. Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh Giáo sư tại HĐGS ngành: Công nghệ thực phẩm, liên ngành: Hóa học - Công nghệ thực phẩm.

13. Các hướng nghiên cứu chủ yếu:

Trong 36 năm làm công tác giảng dạy, trên cơ sở các học phần được phân công giảng dạy chủ yếu là “Dinh Dưỡng Người”, “Dinh dưỡng và cộng đồng”, “Công nghệ sau thu hoạch rau quả” và “Công nghệ sau thu hoạch Nông sản” cho các Chương trình đào tạo Đại học và sau Đại học ngành “Công nghệ thực phẩm” và “Công nghệ sau thu hoạch”, bản thân đã nỗ lực thực hiện nhiều  **nghiên cứu theo các hướng của học phần giảng dạy** với mục tiêu đầu tiên quan trọng nhất là làm sáng tỏ Nội dung giảng dạy của học phần, cập nhật các thông tin nghiên cứu thực tế mới nhất cho bài giảng của học phần luôn sinh động.

Ngoài ra, từ học phần giảng dạy kết hợp với thực tế cuộc sống cho thấy dinh dưỡng với sức khỏe và cuộc sống của con người là vô cùng quan trọng. Các chất dinh dưỡng được cung cấp thông qua ăn uống giúp con người tồn tại và phát triển, thiếu hoặc thừa dinh dưỡng đều có nguy cơ gây bệnh. Dinh dưỡng cũng được xem là một phương pháp điều trị chủ yếu trong một số bệnh bởi vì chế độ dinh dưỡng trong điều trị có tác động đến căn nguyên gây bệnh, đến cơ chế điều hòa, đến khả năng phản ứng, bảo vệ cơ thể. Nhiều công trình nghiên cứu đã chứng minh dinh dưỡng có vai trò rất lớn trong điều trị như suy dinh dưỡng do thiếu năng lượng; thừa cân, béo phì do thừa năng lượng, các bệnh do thiếu vitamin và vi chất... Dinh dưỡng tốt sẽ góp phần nâng cao sức đề kháng của cơ thể chống lại bệnh tật.

Liên quan với dinh dưỡng người, một yếu tố quan trọng nữa chính là nguồn thực phẩm. Nguồn nguyên liệu nông sản đa dạng với giá trị dinh dưỡng cao đã và đang phát triển trong nước với sản lượng lớn, đặc biệt là rau củ quả, chỉ được tiêu thụ dạng tươi, thu nhập và chất lượng cuộc sống của người dân địa phương còn thấp. Ngoài ra do ảnh hưởng của thiên tai, dịch bệnh..., nhiều mặt hàng nông sản gặp khó khăn trong tiêu thụ, ảnh hưởng không nhỏ đến đời sống một bộ phận nông dân. Nhiều đợt các tổ chức trong nước cũng đã kêu gọi người lao động cả nước chung tay “giải cứu nông sản”. Vì vậy cũng cần có biện pháp, chiến lược nhằm giải quyết lâu dài vấn đề về tiêu thụ nông sản, hỗ trợ nông dân và ngành nông nghiệp khi gặp khó khăn.

Như vậy với nhu cầu dinh dưỡng và nguồn thực phẩm dinh dưỡng sẵn có, các nghiên cứu tập trung vào nhóm nông sản này (bảo quản dạng tươi và chế biến đa dạng) nhằm tận dụng nguồn dinh dưỡng sẵn có để hỗ trợ tích cực cho sự phát triển dinh dưỡng của cả khu vực và đất nước, đồng thời nâng cao chất lượng cuộc sống của cộng đồng. Các kết quả nghiên cứu đạt được, lồng ghép và được truyền tải trong các buổi học đã giúp sinh viên/học viên có thể tiếp cận các kiến thức mới nhất (**phát triển lý thuyết từ thực tiễn**) và **áp dụng hiệu quả vào thực tế** khi ra Trường và hoạt động ở lãnh vực chuyên môn có liên quan.

Trên cơ sở đó, hai hướng nghiên cứu chủ yếu là:

 **Dinh dưỡng trong mối liên quan với thực phẩm và con người**

*Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN*

Ăn uống không chỉ đáp ứng nhu cầu cấp thiết hàng ngày, mà còn là biện pháp để duy trì và nâng cao sức khỏe và tăng tuổi thọ. Trong xã hội phát triển ngày nay, vấn đề ăn liên quan đến sự phát triển cá thể và là yếu tố quan trọng cho sự phát triển cộng đồng, khu vực và đất nước. Các nghiên cứu liên quan giữa nông nghiệp - dinh dưỡng - thực phẩm và con người được quan tâm. Các nghiên cứu chủ yếu tập trung vào:

✓ Phát triển sản phẩm dinh dưỡng trên cơ sở chọn lựa và kết hợp các nguồn nguyên liệu có giá trị; kiểm soát sự biến đổi các chất dinh dưỡng quan trọng trong các quá trình chế biến (kỹ thuật chế biến cổ truyền - chế biến nhiệt thông thường hoặc kết hợp cổ truyền và kỹ thuật mới: áp suất cao, chân không, sấy phun, sấy thăng hoa, kỹ thuật nano...) với mục tiêu duy trì cao nhất hàm lượng chất dinh dưỡng hiện có trong sản phẩm mới được tạo thành. Hàm lượng các hợp chất sinh học trong sản phẩm và khả năng chống oxy hóa được phân tích và kiểm soát cẩn thận và đầy đủ.

✓ Phân tích các vấn đề liên quan đến dinh dưỡng người khi sử dụng thực phẩm tạo ra: tổng năng lượng từ thực phẩm, phân bố năng lượng và cân bằng dinh dưỡng. Công bố các thành tố dinh dưỡng (hàm lượng chất dinh dưỡng đa lượng và vi chất cần thiết, các vấn đề liên quan đến dinh dưỡng người và tình trạng sức khỏe) ở mỗi sản phẩm tạo thành với công thức và quy trình hoàn chỉnh.

#### **✚ Ứng dụng các kỹ thuật xử lý/tồn trữ/chế biến các loại nông sản nhiệt đới sau thu hoạch (STH)**

Các loại thực phẩm có tính chất bảo vệ như rau quả, ngũ cốc... là nguồn các chất dinh dưỡng thiết yếu như khoáng chất, vitamin và chất xơ. Do các nhược điểm và bất cập trong xử lý STH, lưu trữ, vận chuyển và tiếp thị sản phẩm thực phẩm mà tổn thất nông sản có thể xảy ra ở mức độ trên 25-30%, đặc biệt là ở các nước nhiệt đới và cận nhiệt đới kém phát triển. Các kỹ thuật sinh học mới và phù hợp được áp dụng có thể bảo vệ được nguồn nông sản có giá trị, bắt đầu từ hoạt động thu hoạch và kết thúc với hoạt động tiêu thụ. Hiệu quả hơn nữa là tận dụng nguồn phụ phẩm từ quá trình sản xuất STH để chuyển chúng thành nguồn sản phẩm hữu dụng và có giá trị gia tăng. Rau quả từ lâu đã gắn liền với lợi ích sức khỏe, người tiêu dùng ngày càng đòi hỏi sản phẩm thực phẩm tiện dụng, có giá trị dinh dưỡng cao, duy trì đặc tính và màu sắc tự nhiên, hương vị và cấu trúc tốt. Hầu hết thực phẩm có nguồn gốc thực vật cũng được xem là giàu chất chống oxy hóa/dạng chất dinh dưỡng phytonutrient/vi chất thực vật. Chất chống oxy hóa giúp trung hòa các gốc tự do trong cơ thể và tăng cường sức khỏe tổng thể. Các nghiên cứu tập trung bao gồm:

✓ Xử lý và áp dụng kỹ thuật bảo quản tươi các loại rau quả sau thu hoạch với mục tiêu giảm tổn thất, kéo dài thời gian tồn trữ với giá trị dinh dưỡng được duy trì;

✓ Phát triển và đa dạng hóa các sản phẩm thực phẩm mới từ các loại rau quả củ, an toàn và giá trị dinh dưỡng cao từ các nguồn đặc sản thực vật hiện có ở các địa phương thuộc đồng bằng sông Cửu Long với các kỹ thuật:

- Trích ly các hợp chất sinh học (phytonutrients - chất chống oxy hóa) từ thực vật bằng các kỹ thuật đa dạng (truyền thống, áp suất hoặc siêu âm);
- Xây dựng các quy trình chế biến sản phẩm mới an toàn với giá trị dinh dưỡng cao và khả năng bảo quản lâu dài với các kỹ thuật mới được áp dụng: sấy phun, sấy thăng hoa, chế biến trong điều kiện chân không, kỹ thuật nano...
- Khảo sát động học biến đổi các chất dinh dưỡng và các hợp chất sinh học trong sản phẩm khi trải qua các tiến trình chế biến nhiệt/nhiệt kết hợp với áp suất cao/chân không/sấy phun/sấy thăng hoa... với mục tiêu thu nhận/duy trì các hợp chất sinh học ở mức cao nhất trong thành phẩm.

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

- Tận dụng các phế phụ phẩm từ rau củ quả/nông sản trong quá trình sản xuất để tạo thành các sản phẩm có giá trị gia tăng.

Với hướng và các lãnh vực nghiên cứu đã nêu, nhiều nghiên cứu đã được thực hiện trong các **đề tài cấp cơ sở** (sử dụng nguyên liệu gấc, gạo, nếp, khoai, tỏi, các loại đậu và rau củ quả đa dạng), **đề tài cấp tỉnh**, đối tượng chính là nguồn đặc sản của địa phương, như cây mía và trái khóm Cầu Đúc (Hậu Giang), thốt nốt (An Giang), trái khóm Gò Quao (Kiên Giang), trái chôm chôm (Bến Tre), củ hành tím (Sóc Trăng), trái thanh trà (Vĩnh Long), các loại rau dạng lá, dạng trái, mầm (Trà Vinh và Cần Thơ), cây thuốc dòi (**đề tài nghiên cứu của nghiên cứu sinh**). Các nghiên cứu còn chọn lựa các loại rau hoa quả có màu sắc đẹp tự nhiên (hoa búp giấm, hoa đậu biếc, trái si rô, tầm bóp...).. có nhiều trong nước. Kết quả nghiên cứu theo định hướng đã cho ra hàng loạt sản phẩm mới với quy trình hoàn chỉnh đã được công bố ở các Tạp chí trong nước và quốc tế có uy tín. Các cơ hội và tác động tiềm năng của công nghệ chế biến mới phát triển với các sản phẩm dinh dưỡng tạo ra sẽ tăng nguồn cung thực phẩm đa dạng trong nước là rất lớn và có ý nghĩa.

14. Kết quả đào tạo và nghiên cứu khoa học:

- Đã hướng dẫn (số lượng) **05 NCS**, trong đó 01 NCS bảo vệ thành công luận án TS;
- Đã hướng dẫn (số lượng) **45 HVCH** bảo vệ thành công luận văn ThS (ứng viên chức danh GS không cần kê khai);
- Đã hoàn thành đề tài NCKH từ cấp cơ sở trở lên: số lượng: 02 đề tài quốc tế, 10 đề tài NCKH cấp Tỉnh và 11 đề tài NCKH cấp cơ sở;
- Đã công bố (số lượng) **138 bài báo KH**, trong đó **17** bài báo KH trên tạp chí quốc tế có uy tín;
- Đã được cấp (số lượng) ..... bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích;
- Số lượng sách đã xuất bản: **07**, trong đó ..... thuộc nhà xuất bản có uy tín;
- Số lượng tác phẩm nghệ thuật, thành tích thể dục, thể thao đạt giải thưởng quốc gia, quốc tế:

15. Khen thưởng (các huân chương, huy chương, danh hiệu):

TT	Loại khen thưởng	Năm	Số QĐ khen thưởng
<b>Các Bằng khen</b>			
1	Bằng khen BCH LĐLĐ TP. Cần Thơ: “Có thành tích trong xây dựng Công Đoàn cơ sở đạt vững mạnh xuất sắc năm 2009-2010”.	2010	QĐ số 1787, ngày 30/09/2010.
2	Bằng khen của Đoàn chủ tịch TW Hội LHPN Việt Nam: “Đã có sản phẩm được lựa chọn tham gia Ngày Phụ nữ sáng tạo năm 2011”.	2011	QĐ số: 09/QĐ-ĐCT. Ghi Sổ khen thưởng số 04 ngày 14/10/2011.
3	Bằng khen của Đoàn chủ tịch TW Hội LHPN Việt Nam “Đã có công trình được lựa chọn tham gia Ngày Phụ nữ sáng tạo năm 2013”.	2013	QĐ số: 21/QĐ-ĐCT-KT. Ghi Sổ khen thưởng số 05 ngày 19/09/2013.
4	Bằng khen của Bộ trưởng Bộ GD-ĐT: “Đã hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ năm học 2011-	2013	QĐ số: 5425/QĐ-BGDĐT ngày 15/11/2013.

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

	2012 và 2012-2013”.		
5	Bằng khen của Bộ trưởng Bộ GD-ĐT: “Đã hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ công tác từ năm học 2014-2015 và năm học 2015-2016”.	2016	QĐ số: 5685/QĐ-BGDĐT ngày 29/11/2016.
6	Bằng khen của Bộ trưởng Bộ GD-ĐT “Có thành tích xuất sắc, tiêu biểu trong phong trào thi đua đổi mới, sáng tạo trong dạy và học, được tôn vinh tại Lễ tuyên dương điển hình tiên tiến toàn quốc 2017”.	2017	QĐ số: 1993/QĐ-BGDĐT ngày 08/06/2017.
7	Bằng khen của UBND tỉnh Hậu Giang “Đã đóng góp tích cực cho sự phát triển tỉnh Hậu Giang năm 2016”.	2017	QĐ số 37/QĐ-UBND. Sổ Sổ vàng: 05, ngày 10/01/2017.
8	Bằng khen Đoàn Chủ tịch TW Hội LHPN Việt Nam: “Đã có thành tích xuất sắc được tôn vinh tại Chương trình Tự hào phụ nữ Việt Nam”.	2017	QĐ số: 70/QĐ-ĐCT ngày 28/02/2017. Sổ khen thưởng số: 05.

**Các Danh hiệu**

1	Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở 2007-2008	2008	QĐ số: 1767 ngày 1/12/2008 – Vào Sổ số 32/QĐ-KT, Trường ĐHCT.
2	Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở 2008-2009	2009	QĐ số: 1906 ngày 7/12/2009 – Vào Sổ số 43/QĐ-KT, Trường ĐHCT.
3	Kỷ niệm chương vì sự nghiệp giáo dục	2009	QĐ số: 7358/QĐ/BGD&ĐT ngày 13/10/2009
4	Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở 2009-2010	2010	QĐ số: 1972 ngày 20/10/2010 – Vào Sổ số 205/QĐ-KT, Trường ĐHCT.
5	Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở 2010-2011	2011	QĐ số: 201/QĐ-KT 3427 ngày 27/10/2011, Trường ĐHCT.
6	Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở 2011-2012	2012	QĐ số: 3118/QĐ-ĐHCT ngày 17/10/2012.
7	Chiến sĩ thi đua cấp Bộ (Đã có thành tích xuất sắc tiêu biểu trong công tác từ năm 2009-2010 đến năm học 2011-2012)	2013	QĐ số: 1903/QĐ-BGDĐT ngày 29/05/2013, Bộ GD-ĐT.
8	Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở 2012-2013	2013	QĐ số: 2916/QĐ-ĐHCT ngày 23/07/2013, Trường ĐHCT.
9	Danh hiệu: “Nhà giáo ưu tú - Đã có cống hiến trong sự nghiệp giáo dục của dân tộc”	2014	QĐ số: 2919/QĐ/CTN ngày 11/11/2014. Chủ tịch Nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam.
10	Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở 2013-2014	2014	QĐ số: 2199/QĐ-ĐHCT ngày 01/07/2014, Trường ĐHCT.
11	Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở 2014-2015	2015	QĐ số: 2502/QĐ-ĐHCT ngày 13/07/2015, Trường ĐHCT.
12	Chiến sĩ thi đua cấp Bộ (Đã có thành tích xuất sắc tiêu biểu trong công tác từ năm 2012-2013 đến năm học 2014-2015)	2015	QĐ số: 5046/QĐ-BGDĐT ngày 03/11/2015, Bộ GD-ĐT.

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

13	Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở 2015-2016	2016	QĐ số: 3210/QĐ-ĐHCT ngày 16/08/2016, Trường ĐHCT.
14	Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở 2016-2017	2017	QĐ số: 2755/QĐ-ĐHCT, ngày 15/8/2017, Trường ĐHCT.
15	Danh hiệu: “Chiến sĩ thi đua toàn quốc - Đã có thành tích xuất sắc, tiêu biểu trong phong trào thi đua yêu nước, góp phần vào sự nghiệp xây dựng chủ nghĩa xã hội và bảo vệ tổ quốc”.	2017	Quyết định số: 1464/QĐ-TTg, ngày 29/09/2017. Thủ tướng Chính phủ Nước CHXHCN Việt Nam.
16	Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở 2017-2018	2018	QĐ số: 3619/QĐ-ĐHCT, ngày 22/08/2018, Trường ĐHCT.

16. Kỷ luật (hình thức từ khiển trách trở lên, cấp ra quyết định, số quyết định và thời hạn hiệu lực của quyết định): Không

## **B. TỰ KHAI THEO TIÊU CHUẨN CHỨC DANH GIÁO SƯ/PHÓ GIÁO SƯ**

1. Tự đánh giá về tiêu chuẩn và nhiệm vụ của nhà giáo:

### **Tự đánh giá về Tiêu chuẩn nhà giáo**

Nhận thức đầy đủ tiêu chuẩn của một giảng viên (GV), bản thân luôn thực hiện nghiêm túc các quy định về đạo đức, là tấm gương mẫu mực về đạo đức; ảnh hưởng tốt đến nhiều thế hệ sinh viên và đồng nghiệp. Bản thân luôn có tinh thần tự học, nắm vững chuyên môn và thành thạo nghiệp vụ; thường xuyên cập nhật, nâng cao năng lực chuyên môn và nghiệp vụ đáp ứng yêu cầu đổi mới giáo dục. Đã tham gia các khóa đào tạo, bồi dưỡng kiến thức chuyên môn và đạt chuẩn theo quy định [Chúng tôi hoàn thành chương trình: Bồi dưỡng theo tiêu chuẩn chức danh nghề nghiệp Giảng viên cao cấp (Hạng I) do Học viện Quản lý Giáo dục – Bộ GD và ĐT tổ chức năm 2018].

Bản thân luôn chủ động nghiên cứu, cập nhật kịp thời yêu cầu đổi mới về kiến thức chuyên môn; vận dụng sáng tạo và phù hợp. Trong giảng dạy, sử dụng các phương pháp kiểm tra đánh giá kết quả học tập và sự tiến bộ của sinh viên (SV) bằng các hoạt động trao đổi kiến thức chuyên môn trên lớp và đánh giá SV theo các hình thức khuyến khích khác nhau, từ đó SV tích cực học tập nâng cao kiến thức và trao đổi với GV tích cực hơn.

Thực hiện xây dựng môi trường giáo dục an toàn, lành mạnh dân chủ. Luôn nhắc nhở SV khi đứng lớp giảng dạy và cả hoạt động với vai trò cố vấn học tập (CVHT). Bản thân luôn phấn đấu là tấm gương mẫu mực, phát huy quyền dân chủ của SV, giúp SV năng động, tự học tập, làm việc theo nhóm, vận dụng kiến thức cơ bản, cơ sở lý luận để giải quyết các vấn đề khó khăn trong thực tế sản xuất. Tôi cũng đã thực hiện tốt nhiệm vụ CVHT cho SV Đại học ngành Công nghệ thực phẩm (CNTTP) và Công nghệ sau thu hoạch (CNSTH) các khóa 13, 18, 23, 33 và 42.

Trong hoạt động giảng dạy, hướng dẫn NCKH và nhiệm vụ CVHT, bản thân đã phát triển mối quan hệ tốt giữa nhà trường, gia đình SV và xã hội. Lòng ghép giáo dục đạo đức, lối sống cho SV bất kỳ thời gian nào có thể.

Sử dụng tốt ngoại ngữ trong giảng dạy, hỗ trợ giúp đỡ SV tìm tài liệu phục vụ học tập và nghiên cứu khoa học, ứng dụng công nghệ thông tin, khai thác và sử dụng thiết bị công nghệ trong dạy học, giáo dục. Tôi cũng đã tham gia giảng dạy một học phần bằng tiếng Anh Chương trình đào tạo Master (Dự án VLIR Network), tham gia các hội nghị quốc tế (báo cáo oral, poster) (với 18 đợt tham dự và công bố 32 công trình khoa học tại

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN (hội nghị quốc tế) để chia sẻ kết quả nghiên cứu khoa học và cũng đã nâng cao trình độ ngoại ngữ trong các đợt tham dự này.

## **Tự đánh giá về Nhiệm vụ của nhà giáo**

### **📌 Nhiệm vụ giảng dạy**

Trong 36 năm làm việc bản thân cũng đã hoàn thành tốt nhiệm vụ giảng dạy của GV trong Trường Đại học. Tổng quỹ thời gian làm việc trong một năm học đã đảm bảo đầy đủ theo quy định nhiệm vụ của GV, luôn đủ và vượt giờ chuẩn trong thực hiện nhiệm vụ giảng dạy, nghiên cứu khoa học, học tập bồi dưỡng và các nhiệm vụ khác trong nhà trường. Bản thân cũng góp sức với đơn vị, Khoa và Trường đã đào tạo hơn 3.000 sinh viên Đại học (chính quy và các TT Tại chức, TT Giáo dục thường xuyên) và hơn 100 học viên Sau Đại học các ngành CNTP và CNSTH, chủ yếu phục vụ ở đồng bằng sông Cửu Long.

Hiện tôi đang được phân công giảng dạy các học phần ở các bậc học, bao gồm:

#### **Bậc Đại học:**

*Giảng dạy cho sinh viên ngành CNTP (chính quy)*

Các học phần: Dinh dưỡng người, Kỹ thuật STH Rau quả và ngũ cốc, Công nghệ chế biến Chè-cà phê-ca cao và Thực tập kỹ thuật cơ sở PTN.

*Giảng dạy cho sinh viên ngành CNSTH (chính quy)*

Các học phần: Dinh dưỡng người, Công nghệ sau thu hoạch Rau quả, Kỹ thuật Chế biến món ăn.

Trong đó một số học phần còn được giảng dạy ở các trường Đại học tại chức và Trường Cao Đẳng cộng đồng Đồng Tháp.

Đã hướng dẫn sinh viên bậc Đại học ngành CNTP và CNSTH thực hiện luận văn tốt nghiệp từ (khóa 8 đến khoá 42), trung bình mỗi khóa từ 3 đến 8 sinh viên.

#### **Bậc Thạc sĩ:**

*Giảng dạy cho học viên ngành CNTP*

Các học phần: Dinh dưỡng và cộng đồng, Công nghệ sau thu hoạch Nông sản.

*Giảng dạy cho học viên Cao học ngành CNSTH*

Các học phần: Công nghệ sau thu hoạch rau quả, Kỹ thuật chế biến Rau quả.

Đã hướng dẫn 45 học viên cao học ngành CNTP (từ 2008) và CNSTH (từ 2014) và đã bảo vệ luận văn tốt nghiệp thành công.

*Giảng dạy cho học viên Cao học Quốc tế ngành “Food Technology” (Dự án VLIR-Network-Viet Nam):* giảng dạy bằng tiếng Anh học phần: “Human Nutrition”.

Đã hướng dẫn 03 sinh viên quốc tế thực hiện luận văn tốt nghiệp và đã bảo vệ thành công (QĐ giao đề tài luận văn thạc sĩ số: 3125/QĐ-ĐHCT ngày 06/08/2019).

#### **Bậc Tiến sĩ:**

Giảng dạy học phần Công nghệ sau thu hoạch Nông sản chuyên sâu.

Đã và đang hướng dẫn chính 05 NCS thuộc hai ngành CNTP và Công nghệ Sinh học, đào tạo tại Trường Đại học Cần Thơ; trong đó **01 NCS đã tốt nghiệp Tiến sĩ**, 01 NCS đã có quyết định báo cáo cấp Trường, 01 NCS chuẩn bị báo cáo cấp cơ sở và 02 NCS đang trong giai đoạn thực hiện (đúng tiến độ).

Ngoài giảng dạy lý thuyết trên lớp, bản thân cũng đã hướng dẫn SV Đại học, học viên Cao học thực hành ở phòng thí nghiệm, hướng dẫn thực tập giáo trình và thực tập chuyên ngành ngoài Trường. Tham gia chấm thi kết thúc học phần; chấm luận văn tốt nghiệp; phản biện và chấm luận văn thạc sĩ, luận án tiến sĩ trong và ngoài Trường.



*Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN*

Được phân công nhiệm vụ trong Hội đồng chấm đề cương NCS cho thí sinh dự tuyển đào tạo trình độ Tiến sĩ của Trường Đại học Cần Thơ (từ 2013 đến nay).

Biên soạn giáo trình, sách chuyên khảo và tài liệu tham khảo phục vụ công tác đào tạo, bồi dưỡng. Từ kinh nghiệm tích lũy, tôi cũng đã xuất bản được 07 sách (giáo trình, hướng dẫn, chuyên khảo) phục vụ đào tạo đại học và sau đại học các ngành CNTP và CNSTH, Trường ĐHTC.

### **🚩 Nhiệm vụ nghiên cứu khoa học**

Bên cạnh nhiệm vụ giảng dạy, bản thân cũng đã đảm bảo nhiệm vụ nghiên cứu khoa học (NCKH), dành ít nhất 1/3 tổng quỹ thời gian làm việc trong năm học để làm nhiệm vụ này với số giờ chuẩn NCKH đều đạt và vượt. Đã chủ trì và tham gia các chương trình, đề án, dự án, đề tài nghiên cứu khoa học và phát triển công nghệ.

Đã thực hiện 23 đề tài NCKH các cấp (quốc tế, tỉnh, cơ sở) và nghiệm thu từ đạt yêu cầu trở lên, nhiều đề tài đạt kết quả xếp loại Xuất sắc.

Đã xuất bản 138 bài báo, trong đó gồm:

27 bài báo đăng trên Tạp chí quốc tế (17 bài trên Tạp chí SCOPUS Q1, Q3, Q4, SCIE và 10 bài có chỉ số ISSN).

83 bài báo đăng trong các Tạp chí khoa học có phản biện trong nước (có chỉ số ISSN) (gồm 57 bài viết tiếng Việt và 16 bài viết tiếng Anh)

28 công trình khoa học được công bố ở các kỳ yếu Hội nghị (quốc tế: 16 và quốc gia: 12 bài - một số kỳ yếu sau năm 2012 có chỉ số ISBN).

Đã báo cáo (oral, poster) 48 công trình/kết quả nghiên cứu tại các hội thảo khoa học chuyên ngành quốc tế (32 công trình) và trong nước (16 công trình).

Đã hướng dẫn nhóm sinh viên NCKH cấp Trường và cả hai nhóm SV đều đạt Giải Nhất trong hội nghị SV NCKH cấp Trường ĐHTC tổ chức năm 2016 và 2019. Sau đó tiếp tục một (01) đề tài đạt giải khuyến khích (2017) và một (01) đề tài đạt giải Nhì cấp quốc gia (2019) do Bộ GD-ĐT tổ chức.

Từ các kết quả nghiên cứu đạt được, bản thân cũng đã thực hiện chuyển giao công nghệ cho các Trung tâm ứng dụng tiến bộ khoa học của các Tỉnh và các cơ sở sản xuất.

2. Thời gian tham gia đào tạo, bồi dưỡng từ trình độ đại học trở lên(\*):

- Tổng số thời gian tham gia đào tạo, bồi dưỡng từ trình độ đại học trở lên tại Trường Đại học Cần Thơ: 36 năm.

- Khai cụ thể ít nhất 6 năm học, trong đó có 3 năm học cuối tính đến ngày hết hạn nộp hồ sơ

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

TT	Năm học	Số lượng NCS đã hướng dẫn		Số lượng ThS/CK2/BSNT đã hướng dẫn	Số đề án, khóa luận tốt nghiệp ĐH đã HD	Số lượng giờ giảng dạy trực tiếp trên lớp		Tổng số giờ giảng trực tiếp/giờ quy đổi/Số giờ định mức
		Chính	Phụ			ĐH	SĐH	
1	30.6.2014 đến 30.6.2015	02	0	04	02	258	270	528/678/440
2	30.6.2015 đến 30.6.2016	03	0	04	03	229,2	282,8	512/858/270
3	30.6.2016 đến 30.6.2017	03	0	05	04	230,1	240	470,1/863,1/270
<b>3 năm học cuối: 06/2017 – 06/2020</b>								
4	30.6.2017 đến 30.6.2018	04	0	01	08	327,9	202,5	530,4/841,4/270
5	30.6.2018 đến 30.6.2019	04	0	01	08	395,4	150	545,4/849,4/270
6	30.6.2019 đến 30.6.2020	04	0	03	08	313,7	112,5	426,2/809,7/270

(\*) - Trước ngày 25/3/2015, theo Quy định chế độ làm việc đối với giảng viên ban hành kèm theo Quyết định số 64/2008/QĐ-BGDĐT ngày 28/11/2008, được sửa đổi bổ sung bởi Thông tư số 36/2010/TT-BGDĐT ngày 15/12/2010 và Thông tư số 18/2012/TT-BGDĐT ngày 31/5/2012 của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT.

- Từ 25/3/2015 đến nay, theo Quy định chế độ làm việc đối với giảng viên ban hành kèm theo Thông tư số 47/2014/TT-BGDĐT ngày 31/12/2014 của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT.

### 3. Ngoại ngữ:

#### 3.1. Ngoại ngữ thành thạo phục vụ chuyên môn:

a) Được đào tạo ở nước ngoài:

- Học ĐH ; Tại nước: .....; Từ năm ..... đến năm .....

- Bảo vệ luận văn ThS  tại nước Thái Lan năm 1992 hoặc luận án TS  tại nước Bỉ năm 2007 hoặc TSKH ; tại nước: .....năm.....

b) Được đào tạo ngoại ngữ trong nước:

- Trường ĐH cấp bằng tốt nghiệp ĐH ngoại ngữ: .....số bằng: .....; năm cấp:.....

c) Giảng dạy bằng tiếng nước ngoài:

- Giảng dạy bằng ngoại ngữ: tiếng Anh

- Nơi giảng dạy (cơ sở đào tạo, nước):

Học phần: “*Human Nutrition*”, Dự án VLIR-CTU Network hoạt động với mục tiêu xây

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN dựng dự án hỗ trợ trường Đại học Cần Thơ và các trường Đại học Việt Nam phát triển chương trình đào tạo Thạc sĩ quốc tế trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.

- Giảng dạy tại Trường Đại học Cần Thơ (năm 2018) (HĐ số 12.2018/VLIR NETWORK-P1-K1, ký ngày 31/07/2018 tại Trường Đại học Cần Thơ).
- Giảng dạy tại Trường Đại học Nha Trang (năm 2019) (HĐ giảng dạy sau đại học, ký ngày 16/04/2019 tại Trường Đại học Nha Trang).

d) Đối tượng khác ; Diễn giải: .....

3.2. Tiếng Anh (văn bằng, chứng chỉ): .....

4. Hướng dẫn NCS, HVCH/CK2/BSNT đã được cấp bằng/có quyết định cấp bằng

TT	Họ tên NCS hoặc HVCH/CK2/BSNT	Đối tượng		Trách nhiệm hướng dẫn		Thời gian hướng dẫn từ ... đến ...	Cơ sở đào tạo	Ngày, tháng, năm được cấp bằng/có quyết định cấp bằng
		NCS	HVCH/CK2/BSNT	Chính	Phụ			
1	Nguyễn Duy Tân	X		X		2013 đến 2018	Trường Đại học Cần Thơ	QĐ số 1276/QĐ-ĐHCT ngày 02/05/2019

**Ghi chú:** Ứng viên chức danh GS chỉ kê khai thông tin về hướng dẫn NCS.

5. Biên soạn sách phục vụ đào tạo từ trình độ đại học trở lên

TT	Tên sách	Loại sách (CK, GT, TK, HD)	Nhà xuất bản và năm xuất bản	Số tác giả	Chủ biên	Phản biên soạn (từ trang ... đến trang)	Xác nhận của cơ sở GDDH (số văn bản xác nhận sử dụng sách)
<b>Trước khi được công nhận chức danh PGS</b>							
1	Dinh Dưỡng Người	GT	Nhà xuất bản Nông nghiệp, 2010	01	Chủ biên		QĐ XB số 034/QĐ-CN NXBNN, Bộ NN và PTNT, Nhà XB NN cấp ngày 22-04-2010 tại TP. Hồ Chí Minh.
2	Kỹ thuật Sau thu hoạch Rau quả	GT	Nhà xuất bản Nông nghiệp, 2010	01	Chủ biên		Giấy xác nhận sử dụng xuất bản phẩm làm Giáo trình Số: 1207/GXN-ĐHCT, ký ngày 12/06/2020.
<b>Sau khi được công nhận chức danh PGS</b>							
3	Thực tập Công nghệ thực phẩm (Phòng thí nghiệm)	HD	Nhà xuất bản Đại học Cần Thơ, 2011	09	Chủ biên	(2-41; 68-71; 79-81, 111-112)	Giấy xác nhận sử dụng xuất bản phẩm làm Tài liệu học tập, số: 1206/GXN-ĐHCT, ký ngày 12/06/2020.
4	Kỹ thuật Sau thu hoạch	GT	Nhà xuất bản Đại học Cần	04	Chủ	(3-69; 87-	Giấy xác nhận sử dụng xuất bản phẩm làm

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

	Nông sản		Thơ, 2013		biên	418)	Giáo trình, số: 1203/GXN-ĐHCT, ký ngày 12/06/2020.
5	Kỹ thuật sau thu hoạch (Bảo quản và chế biến) một số loại nông sản ở đồng bằng sông Cửu Long	CK	Nhà xuất bản Đại học Cần Thơ, 2016. ISBN: 978-604-919-644-7	02	Chủ biên	Tất cả các Chương	Giấy xác nhận sử dụng xuất bản phẩm làm Sách chuyên khảo số: 1205/GXN-ĐHCT, ký ngày 12/06/2020.
6	Dinh Dưỡng Người (Tái bản lần 2)	GT	Nhà xuất bản Đại học Cần Thơ, 2017. ISBN: 978-604-919-827-4.	02	Chủ biên	(1-155; 176-263)	Giấy xác nhận sử dụng xuất bản phẩm làm Giáo trình, số: 1204/GXN-ĐHCT, ký ngày 12/06/2020.
7	Kỹ thuật chế biến Rau quả	GT	Nhà xuất bản Đại học Cần Thơ, 2017. ISBN: 978-604-919-910-3	02	Chủ biên	(1-48; 111-282)	Giấy xác nhận sử dụng xuất bản phẩm làm Giáo trình, số: 1208/GXN-ĐHCT, ký ngày 12/06/2020.

Trong đó, số lượng (ghi rõ các số TT) sách chuyên khảo do nhà xuất bản có uy tín xuất bản và chương sách do nhà xuất bản có uy tín trên thế giới xuất bản sau PGS/TS:

**Lưu ý:**

- Tách thành 2 giai đoạn: Trước và sau khi bảo vệ luận án TS đối với ứng viên chức danh PGS; trước và sau khi được công nhận chức danh PGS đối với ứng viên chức danh GS;

- Chỉ kê khai các sách được phép xuất bản (Giấy phép XB/Quyết định xuất bản/số xuất bản), nộp lưu chiểu, ISBN (nếu có).

- **Các chữ viết tắt:** CK: sách chuyên khảo; GT: sách giáo trình; TK: sách tham khảo; HD: sách hướng dẫn; phần ứng viên biên soạn cần ghi rõ từ trang.... đến trang..... (ví dụ: 17-56; 145-329).

6. Thực hiện nhiệm vụ khoa học và công nghệ đã nghiệm thu

TT	Tên nhiệm vụ khoa học và công nghệ (CT, ĐT...)	CN/PCN/TK	Mã số và cấp quản lý	Thời gian thực hiện	Thời gian nghiệm thu (ngày, tháng, năm)/Xếp loại KQ
<b>Trước khi được công nhận chức danh PGS</b>					
1	ĐT: Nghiên cứu chế biến sản phẩm thạch dừa.	CN	Trường Đại học Cần Thơ	1993-1994	Văn bản xác nhận của Trường ĐHCT, số 1257/ĐHCT-QLKH. Xếp loại KQ: Tốt
2	ĐT: Nghiên cứu chế biến và bảo quản sản phẩm đồ hộp thịt nghiên.	CN	Trường Đại học Cần Thơ	1997-1998	Văn bản xác nhận của Trường ĐHCT, số 1257/ĐHCT-

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

					QLKH. Xếp loại KQ: Tốt
3	<b>ĐT:</b> Nghiên cứu chế biến sản phẩm thịt ba rọi dồn nhân xông khói.	CN	Trường Đại học Cần Thơ	1997-1998	Văn bản xác nhận của Trường ĐHTC, số 1257/ĐHTC-QLKH. Xếp loại KQ: Tốt
4	<b>ĐT:</b> Nghiên cứu các phương pháp tạo màng (edible film) và áp dụng chúng trong xử lý nguyên liệu và bảo quản thực phẩm.	CN	Trường Đại học Cần Thơ	1999-2000	Văn bản xác nhận của Trường ĐHTC, số 1257/ĐHTC-QLKH. Xếp loại KQ: Khá
5	<b>CT:</b> Fruit Preservation and Processing (Dự án quốc tế)	TK	VLIR-R2 VLIR-CTU project Cooperation between Can Tho University and Universities in Belgium funded by Belgian Government.	1998-2008	2008 Văn bản xác nhận của Trường ĐHTC, số 1257/ĐHTC-QLKH
6	<b>ĐT:</b> Đánh giá chất lượng mía cây tỉnh Hậu Giang và giải pháp làm giảm tổn thất hàm lượng đường sau thu hoạch	CN	DP2008-08 Sở KH&CN tỉnh Hậu Giang	2008-2010	Nghiệm thu ngày: 11-06-2010. Xếp loại KQ: Khá
<b>Sau khi được công nhận chức danh PGS</b>					
7	<b>ĐT:</b> Bảo quản tươi và kéo dài thời gian tồn trữ cam mật, cam sành, cam xoàn, quýt đường và bưởi năm roi tại Hậu Giang.	TG	Sở KH&CN tỉnh Hậu Giang	2006-2009	Nghiệm thu ngày: 07/02/2011. Xếp loại KQ: Khá
8	<b>ĐT:</b> Sản xuất rượu vang thốt nốt từ các giống men thuần chủng phân lập từ thốt nốt tự nhiên ở huyện Tri Tôn, Tỉnh Biên An Giang	CN	DP2009-18 Sở KH&CN tỉnh An Giang	2010-2012	Nghiệm thu ngày: 08/02/2012. Xếp loại KQ: Xuất sắc.
9	<b>ĐT:</b> Xây dựng mô hình đánh giá chất lượng chôm chôm ứng với các điều kiện xử lý khác nhau sau thu hoạch tại tỉnh Bến Tre	CN	DP2010-26 Sở KH&CN tỉnh Bến Tre	2011-2013	Nghiệm thu ngày: 04/04/2013. Xếp loại KQ: Xuất sắc
10	<b>ĐT:</b> Cải thiện năng suất, chất lượng cây khóm ở huyện Gò Quao – Biện pháp bảo quản chế biến	TG	DP2010-11 Sở KH&CN tỉnh Kiên Giang	2011-2013	Nghiệm thu ngày: 02/01/2013. Xếp loại KQ: Xuất sắc

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

	sản phẩm sau thu hoạch				
11	<b>CT:</b> Enrichment of fermented dairy products with selected tropical fruit from Mekong Delta region in Viet Nam. (Dự án quốc tế)	TK	VLIR-UOS project Cooperation between Can Tho University and Universities in Belgium funded by Belgian Government.	2011-2014	2015 Văn bản xác nhận của Trường ĐHTC, số 1257/ĐHTC-QLKH
12	<b>ĐT:</b> Nghiên cứu chế biến đa dạng các sản phẩm từ khóm Cầu Đúc Hậu Giang và tận dụng phế liệu cho quá trình trích ly enzyme bromelin	CN	DP2011-16 Sở KH&CN tỉnh Hậu Giang	2012-2014	Nghiệm thu ngày: 08/02/2014. Xếp loại KQ: Khá
13	<b>ĐT:</b> Nghiên cứu mô hình chế biến một số sản phẩm từ hành tím an toàn và bảo đảm khả năng tiêu thụ	CN	PP2016-18 Sở KH&CN tỉnh Sóc Trăng	2016-2018	Nghiệm thu ngày: 03/10/2018. Xếp loại KQ: Đạt
14	<b>ĐT:</b> Nghiên cứu chế biến đa dạng các sản phẩm từ trái thanh trà ở tỉnh Vĩnh Long	CN	DP2017-25 Sở KH&CN tỉnh Vĩnh Long	2017-2019	Nghiệm thu ngày: 27/8/2019. Xếp loại KQ: Xuất sắc
15	<b>ĐT:</b> Nghiên cứu thực trạng và đề xuất khả năng phát triển một số mô hình nông nghiệp đô thị ở thành phố Trà Vinh	TG	DP2017-07 Sở KH&CN tỉnh Trà Vinh	2017-2019	Nghiệm thu ngày: 20/05/2019. Xếp loại KQ: Đạt
16	<b>ĐT:</b> Xây dựng mô hình nông nghiệp đô thị triển vọng tại Quận Cái Răng, thành phố Cần Thơ.	TG	DP2017-23 Sở KH&CN thành phố Cần Thơ	2017-2019	Nghiệm thu ngày: 29/11/2019. Xếp loại KQ: Đạt
17	<b>ĐT:</b> Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng và xây dựng quy trình chế biến sản phẩm sữa gạo	TG	T2014-26 Trường Đại học Cần Thơ	2014	Nghiệm thu ngày: 18/12/2014. Xếp loại KQ: Xuất sắc
18	<b>ĐT:</b> Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến quy trình chế biến tòi đen	TG	T2015-69 Trường Đại học Cần Thơ	2015	Nghiệm thu ngày: 23/12/2015. Xếp loại KQ: Tốt
19	<b>ĐT:</b> Nghiên cứu và kiểm soát tiến trình chế biến sản phẩm tòi lên men lactic và hàm lượng các chất có hoạt tính sinh học.	TG	T2016-60 Trường Đại học Cần Thơ	2016	Nghiệm thu ngày: 26/12/2016. Xếp loại KQ: Tốt
20	<b>ĐT:</b> Chế biến giấm vang khoai lang tím và tận dụng phế phẩm cho sản xuất dịch đường glucose	TG	TSV2015-50 Trường Đại học Cần Thơ	2015-2016	Nghiệm thu ngày: 25/03/2016. Xếp loại KQ: Xuất

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

					sắc
21	<b>ĐT:</b> Đa dạng hóa các sản phẩm nước ép hỗn hợp gấc và các loại trái cây	CN	T2016-111 Trường Đại học Cần Thơ	2016-2017	Nghiệm thu ngày: 30/06/2017. Xếp loại KQ: Xuất sắc
22	<b>ĐT:</b> Trích ly các hợp chất chống oxy hóa từ vỏ củ hành tím và ứng dụng trong bảo quản và chế biến thực phẩm	TG	TSV2018-86 Trường Đại học Cần Thơ	2018	Nghiệm thu ngày: 30/11/2018. Xếp loại KQ: Xuất sắc
23	<b>ĐT:</b> Ảnh hưởng của thành phần nguyên liệu và kỹ thuật chế biến đến chất lượng sản phẩm súp (soup) ăn liền có giá trị dinh dưỡng cao.	TG	T2018-55 Trường Đại học Cần Thơ	2018-2019	Nghiệm thu ngày: 28/04/2019. Xếp loại KQ: Xuất sắc

**TG: Tham gia**

- **Các chữ viết tắt:** CT: Chương trình; ĐT: Đề tài; CN: Chủ nhiệm; PCN: Phó chủ nhiệm; TK: Thư ký.

7. Kết quả nghiên cứu khoa học và công nghệ đã công bố (bài báo khoa học, sáng chế/giải pháp hữu ích, giải thưởng quốc gia/quốc tế)

7.1. Bài báo khoa học, báo cáo khoa học đã công bố

TT	Tên bài báo/báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: ISI, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Năm công bố
<b>Trước khi được công nhận chức danh Phó Giáo sư</b>								
1	Nghiên cứu chế biến và bảo quản sản phẩm đồ hộp thịt nghiền	4	X	Tuyển tập Công trình Nghiên cứu khoa học Trường Đại học Cần Thơ			Nông nghiệp, phần II, 1-6	1999
2	Nghiên cứu chế biến và bảo quản sản phẩm thịt ba rọi đông nhân xông khói	3	X	Tuyển tập Công trình Nghiên cứu khoa học Trường Đại học Cần Thơ			Nông nghiệp, phần II, 7-12	1999
3	Phương pháp chế biến sản phẩm thịt gà áo jelly	1	X	Thông tin Khoa học và Công nghệ, Khoa Nông Nghiệp.			Số 9(4), 27-30	1999
4	Model studies on the stability of folic acid and 5-	3	X	Journal of Agricultural and	SCOPUS Q1 – SCIE	64	51(11), 3352-	2003

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

	methyltetrahydrofolic acids degradation during thermal treatment in combination with high hydrostatic pressure			Food Chemistry. ISSN: 0021-8561	IF: 3.571		3357	
5	Temperature and high pressure degradation kinetics of folic acid and 5-methyltetrahydrofolic acid.	3	X	Proceedings on Communications in Agricultural and Applied Biological Sciences, Gent, Belgium. ISSN: 1379-1176	SCOPUS Q4 - RG Journal IF: 0.05		68(3), 161-164	2003
6	Comparative study on pressure and temperature stability of 5-methyltetrahydrofolic acid in model systems and in food products	6		Journal of Agricultural and Food Chemistry. ISSN: 0021-8561	SCOPUS Q1 – SCIE IF: 3.571	65	52(3), 485-492	2004
7	Effect of pH on temperature stability of folates.	4	X	Proceedings on Communications in Agricultural and Applied Biological Sciences. Gent, Belgium. ISSN: 1379-1176	SCOPUS Q4 RG Journal IF: 0.05		69(2), 203-206	2004
8	Isobaric-Isothermal degradation kinetics of (6R,S) 5-Formyltetrahydrofolic acid	4		Proceedings on Communications in Agricultural and Applied Biological Sciences. Gent, Belgium. ISSN: 1379-1176	SCOPUS Q4 RG Journal IF: 0.05		70(2), 255-258	2005
9	Kinetics of (6R,S) 5-formyltetrahydrofolic acid: isobaric-isothermal degradation in a model system.	4	X	European Food Research & Technology. ISSN: 1438-2385	SCOPUS Q1 – SCIE IF: 2.093	20	223(3), 325-331	2006
10	Effect of pressure and temperature combination on the stability of (6R,S) 5-methyl and (6R,S) 5-formyltetrahydrofolic acid in model system.	4		Proceedings on Communications in Agricultural and Applied Biological Sciences. Gent, Belgium. ISSN: 1379-1176	SCOPUS Q3 RG Journal IF: 0.05		71(2), 291-294.	
11	Xây dựng mô hình đánh giá chất lượng cà chua sau thu	2	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học			11,	2009



Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

	hoạch			Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			246-253	
12	Phát triển đa dạng các sản phẩm từ gạo.	8	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			11, 254-261	2009
13	Ổn định và nâng cao chất lượng rượu vang sim bằng biện pháp hóa học và sinh học	1	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			14, 195-204	2010
14	Bước đầu nghiên cứu thử nghiệm sản xuất si-rô từ trái sim rừng	1	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ			14, 294-303	2010
15	Ảnh hưởng của các điều kiện tồn trữ đến sự thay đổi chất lượng mía cây ( <i>Saccharum officinarum L.</i> ) sau thu hoạch ở Long Mỹ, Hậu Giang	1	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			14, 250-257	2010
16	Biến đổi chất lượng theo thời gian tăng trưởng và tồn thất sau thu hoạch của mía trồng ở Phụng Hiệp, Hậu Giang	1	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			15A, 152-161	2010
17	Sản xuất và nâng cao chất lượng sản phẩm surimi từ cá tạp	1	X	Tạp chí khoa học Trường ĐHTC, ISSN: 1859-2333			14, 87-86	2010

**Sau khi được công nhận chức danh Phó Giáo sư**

**a. Các bài báo quốc tế**

18	Continuous production of pure maltodextrin from cyclodextrin using immobilized <i>Pyrococcus furiosus</i> thermostable amylase.	7		Process Biochemistry ISSN: 1359-5113.	SCOPUS Q2 – SCIE, IF: 2.883		51, 282–287	2016
----	---	---	--	---------------------------------------	-----------------------------	--	-------------	------

**Ba năm học cuối (2017-2020)**

19	Optimization of formulation of gluten-free rice bread using response surface methodology	3		International Journal of Science and Research (IJSR). ISSN: 2319-7064			7(11), 1462-1468	2018
20	Study of synthesis and characteristics of total polyphenols, total flavonoids and S-allyl cysteine-loaded alginate nano articles with various	2		International Journal of Engineering Sciences and Research Technology			8(6), 261-272	2019

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

	black garlic extracts and alginate ratios			(IJESRT). ISSN: 2277-9655				
21	Isolation, characterization and identification of yeast strains from maprang ( <i>Bouea macrophylla</i> Griffith) from Vinh Long, Viet Nam for wine making	3	X	International Journal of Engineering Sciences and Research Technology (IJESRT). ISSN: 2277-9655			8(7), 111-121	2019
22	Effects of drying and grinding in production of healthy vegetarian soup mix	4		International Journal of Advances in Agricultural Sciences and Technology (IJAASST). ISSN (Online): 2348-1358			6(10), 29-39	2019
23	Response surface optimization of enzymatic hydrolysis of purple rice (cultivated in Soc Trang, Vietnam) using amylases and formulation of healthy rice milk	4		International Journal of Advances in Agricultural Sciences and Technology (IJAASST) ISSN (Online): 2348-1358			6(10), 17-28	2019
24	In-vitro evaluation of cytotoxicity, antimicrobial, and enzyme inhibition activity of black garlic and its nanoparticles	3		International Journal of Engineering Sciences and Research Technology (IJESRT). ISSN: 2277-9655			8(10), 59-63	2019
25	Preparation of Vietnamese “Tra” fish and moringa leaf for healthy fish vegetables soup mix processing	4		International Journal of Engineering Sciences and Research Technology (IJESRT). ISSN: 2277-9655			8(10), 99-100	2019
26	Development and nutritional analysis of healthy chicken soup supplemented with vegetables in Viet Nam	5	X	Food Research. eISSN: 2550-2166	Scopus Q4, SJR 2019 0.18 CitesScore: 0.55		4(1), 113-120	2020

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

27	Identification and extraction method of quercetin from flesh and skin of shallot ( <i>Allium ascalonicum</i> ) cultivated in Soc Trang province, Vietnam	9	X	Food Research. eISSN: 2550-2166	Scopus Q4, SJR 2019 0.18 CitesScore: 0.55		4(2), 358-365	2020
28	Orange-fleshed sweet potato grown in Vietnam as a potential source for making noodles	4	X	Food Research eISSN: 2550-2166	Scopus Q4, SJR 2019 0.18 CitesScore: 0.55		4(3), 712-721	2020
29	Kinetics of ascorbic acid loss during thermal treatment in different pH buffer solutions and the presence of oxygen	3	X	Food Research. eISSN: 2550-2166	Scopus Q4, SJR 2019 0.18 CitesScore: 0.55		4(5), 1513-1519	2020
30	Evaluation of freeze-drying conditions on the process kinetics and physicochemical properties of purple shallot	4	X	Food Research. eISSN: 2550-2166	Scopus Q4, SJR 2019 0.18 CitesScore: 0.55		4(5), 1630-1636	2020
31	Development and nutritional evaluation of healthy <i>Pangasius</i> soup powder incorporated with locally available vegetables in Vietnam	2	X	International Journal of Advances in Agricultural Science and Technology. ISSN (Online): 2348-1358			7(1), 9-21	2020
32	Effect of thermal treatment on quality of black cherry tomatoes ( <i>Solanum lycopersicum</i> cv. OG): optimization of the blanching parameters	2		Int. J. Agron. Agri. Res. (IJAAR). eISSN: 2225-3610, pISSN: 2223-7054			16(4), 1-10	2020
33	Combination of mild heat and calcium chloride treatment on the texture and bioactive compounds of purple shallot.	3	X	Food Research. eISSN: 2550-2166.	Scopus Q4, SJR 2019 0.18 CitesScore: 0.55		4 (5): 1681-1687.	2020
34	Effect of cocoa butter content and degree of the fineness on the dispersibility and chromaticity values of cocoa powder.	3	X	Int. J. Agron. Agri. Res. (IJAAR). eISSN: 2225-3610. pISSN: 2223-7054			16 (5), 1-10.	2020

**b. Các bài báo khoa học trong nước (có chỉ số ISSN)**

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

35	Ảnh hưởng của thời gian thu hoạch và điều kiện xử lý đến khả năng phân lập nấm men từ nước thốt nốt ( <i>Borassus</i> ) tươi	3	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			18B, 108-116	2011
36	Tuyển chọn các dòng nấm men được phân lập từ nước thốt nốt	3	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			18B, 117-126	2011
37	Biện pháp làm trong và ổn định sản phẩm rượu vang khóm	4	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			18B, 73-82	2011
38	Ảnh hưởng của nguồn nguyên liệu và hàm lượng tannin bổ sung đến chất lượng rượu vang sim ( <i>Rhodomyrtus tomentosa wight</i> )	4	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			18B, 228-237	2011
39	Tuyển chọn môi trường dinh dưỡng và định danh nấm men phân lập từ nước thốt nốt thu hoạch tại Tịnh Biên, An Giang	4	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			18B, 166-175	2011
40	Ảnh hưởng của mật số nấm men, chất khô hòa tan và pH của dịch lên men đến chất lượng rượu vang thốt nốt	8	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333	2		19B, 209-218	2011
41	Chế biến trà và nước trà đóng chai từ hoa sim	2	X	Tạp chí khoa học Trường ĐHTC, ISSN: 1859-2333			19B, 123-134	2011
42	Pressure-temperature degradation on (6R,S) 5-methyltetrahydrofolic acid: a kinetic study	1	X	Tạp chí Khoa học và Công nghệ-Hội thảo QMFS 2011, Quản lý chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm, ISSN: 0866 708X			49(6A), 333-340	2011
43	Ảnh hưởng của nhiệt độ và bao bì đến khả năng tồn trữ trái chôm chôm nhãn (nghịch vụ) ở huyện Chợ Lách, tỉnh Bến Tre	4	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			22B, 311-321	2012
44	Thay đổi các đặc tính lý hóa học và cảm quan của trái chôm chôm nhãn	6	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN:			23A, 118-128	2012

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

	( <i>Nephelium lappaceum</i> L.) trong quá trình thuần thực và tồn trữ			1859-2333				
45	Phân lập, tuyển chọn và định danh nấm men trong lên men rượu vang khóm	4		Tạp chí khoa học Trường ĐHTC, ISSN: 1859-2333			25, 27-35	2013
46	Khảo sát ảnh hưởng của nguyên liệu (sữa, gelatin và mứt đông) đến chất lượng của yaourt trái cây	4	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			26, 112-120	2013
47	Tận dụng phế phẩm khóm Cầu Đúc (Hậu Giang) cho quá trình trích ly enzyme bromelain	3		Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			26, 162-170	2013
48	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình chế biến bánh nướng nhân khóm	4	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			27B, 40-47	2013
49	Khảo sát ảnh hưởng của các thành phần bổ sung và điều kiện xử lý đến chất lượng nước khóm - chanh dây	6	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			27B, 48-55	2013
50	Lên men rượu vang khóm ( <i>Ananas comosus</i> ) Cầu Đúc (Hậu Giang) bằng nấm men phân lập và thuần chủng	6		Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			27B, 56-63	2013
51	Trích ly enzyme bromelain từ phế phẩm khóm Cầu Đúc - Hậu Giang	4		Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333	2		28B, 21-27	2013
52	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình sản xuất rượu vang chuối	7	X	Tạp chí Khoa học và Công nghệ-Hội thảo Quản lý chất lượng và ATTP - QMFS 2013. ISSN: 0866 708X			51(6A) 201-212	2013
53	Ảnh hưởng của điều kiện xử lý và tồn trữ đến chất lượng chôm chôm nhân sau thu hoạch	6	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			28B, 36-43	2013
54	Thay đổi đặc tính lý hóa học và cảm quan chôm chôm Java trong quá trình thuần thực và tồn trữ	6	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			28B, 28-35	2013
55	Ảnh hưởng của các điều kiện tiên xử lý đến chất	7	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học			28B, 16-24	2013

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

	lượng khóm sấy (Cầu Đúc-Hậu Giang)			Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			
56	Effect of processing conditions and gelling agents on the physico-chemical and sensory characteristics of jackfruit jam adding to yogurt	8	X	Journal of Sciences & Development, ISSN: 1859-0004		12(1), 78-88	2014
57	Effects of yeast strains, pH and fermentation temperature on wine made from <i>Rhodomyrtus tomentosa</i> fruit (Mang den, Kon Tum province)	4	X	Journal of Sciences & Development. ISSN: 1859-0004		12(1), 89-97	2014
58	Optimization of factors affecting syrup production from "sim" fruit ( <i>Rhodomyrtus tomentosa</i> ) for high anthocyanin concentration and good quality	3		Journal of Sciences & Development, ISSN: 1859-0004		12(1), 98-107	2014
59	Ảnh hưởng của tỷ lệ nước bổ sung và enzyme $\alpha$ -amylase trong thủy phân tinh bột khoai lang tím Nhật.	2		Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333		Số chuyên đề (CĐ): Nông nghiệp (NN), Tập 1, 28-34	2014
60	Ảnh hưởng của quá trình chế biến đến chất lượng bột gừng và xây dựng mô hình đường cong sấy	2		Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333		Số CĐ: NN, Tập 1, 35-43	2014
61	Sử dụng enzyme $\alpha$ -amylase trong thủy phân tinh bột từ gạo huyết rồng	2		Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333		Số CĐ NN, Tập 1, 61-67	2014
62	Ảnh hưởng của các yếu tố đến quá trình trích ly các hợp chất sinh học từ cây thuốc dòi ( <i>Pouzolzia zeylanica</i> Benn)	2		Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333		Số CĐ: NN, Tập 1, pg. 68-75	2014
63	Tương quan giữa hàm lượng acid acetic sinh ra và ethanol, đường, mật số vi khuẩn Aceti trong sản xuất giấm vang chuối	2		Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333		Số CĐ: NN, Tập 1, 76-83	2014
64	Tối ưu hóa quá trình đường hóa tinh bột bắp nếp bằng	2		Tạp chí khoa học Trường Đại học		Số CĐ: NN,	2014

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

	enzyme glucoamylase			Cần Thơ, ISSN: 1859-2333		Tập 1, 84-91	
65	Ảnh hưởng của các yếu tố đến chất lượng rượu gạo (giống Một bụi đỏ, Hồng Dân - Bạc Liêu)	3		Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333		Số CĐ: NN, Tập 1, 92-99	2014
66	Nâng cao chất lượng bơ ca cao	1	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333		Số CĐ: NN, Tập 1, 100-107	2014
67	Ảnh hưởng của áp suất và thời gian cô đặc chân không, chất chống oxy hóa và chế độ thanh trùng đến chất lượng nước khóm cô đặc	5	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333		31, 12-20	2014
68	Ảnh hưởng của kỹ thuật rang hạt, kiềm hóa và chất nhũ hóa đến các đặc tính lý hóa học của bột ca cao	1	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333		35B, 74-82	2014
69	Tối ưu hóa quá trình trích ly polysaccharide và tannin trong nấm linh chi đỏ ( <i>Ganoderma lucidum</i> )	2		Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333		36B, 21-28	2015
70	Ứng dụng phương pháp phân tích thành phần chính, hồi quy logistic và giải đồ yếu thích trong đánh giá cảm quan sản phẩm sữa gạo	3	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333		37B(2), 11-20	2015
71	Tối ưu hóa quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme amylase trong chế biến sữa gạo sử dụng mô hình phức hợp trung tâm và bề mặt đáp ứng	3	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333		37B(2), 30-38	2015
72	Extraction of bioactive compounds and spore powder collection from <i>Ganoderma lucidum</i>	2	X	Can Tho University Journal of Science, ISSN: 1859-2333	2	1, 53-60	2015
73	Effect of enzymatic treatments on lycopene in vitro bioaccessibility in high pressure homogenized tomato puree and chromoplast fraction	2		Can Tho University Journal of Science, ISSN: 1859-2333		1, 61-68	2015
74	Tối ưu hóa quá trình lên men giấm vang khoai lang	4		Tạp chí khoa học Trường Đại học		Số CĐ: Nông	2016

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

	tím ( <i>Ipomoea batatas</i> L.) và ổn định anthocyanin, hoạt tính chống oxy hóa trong quá trình tồn trữ			Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			nghịệp, Tập 1, 33-42	
75	Ảnh hưởng của quá trình thâm thấu và chiên chân không đến các hợp chất có hoạt tính sinh học trong hành tím ( <i>Allium cepa</i> L.) xắt lát	4	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			Số CĐ: Nông nghiệp, Tập 1, 84-91	2016
76	Thay đổi đặc tính lý hóa của củ tỏi trong quá trình thuần thực và tồn trữ	4		Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			45B, 16-24	2016
77	Ảnh hưởng của quá trình chần, mật độ <i>Lactobacillus plantarum</i> và nồng độ muối đến các hoạt chất sinh học trong sản phẩm tỏi lên men muối chua	3		Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, ISSN: 1859-4581			Số CĐ: Nông nghiệp xanh, 161-166	2016
78	Tối ưu hóa hàm lượng chất mang (maltodextrin, gum xantan) trong quá trình sấy phun dịch trích thuốc dòi sử dụng phương pháp bề mặt đáp ứng	2		Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, ISSN: 1859-4581			Số CĐ: Nông nghiệp xanh, 161-166	2016
79	Ảnh hưởng của phương pháp tiền xử lý các hợp chất có hoạt tính sinh học và khả năng loại trừ gốc tự do trong tỏi	2		Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			Số CĐ NN, Tập 1, 25-32	2016
80	Biện pháp tiền xử lý và tối ưu hóa quá trình trích ly anthocyanin từ vỏ khoai lang tím	2		Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			Số CĐ: NN, Tập 1, 43-50	2016
81	Biện pháp tiền xử lý và tối ưu hóa điều kiện trích ly quercetin từ củ hành tím ( <i>Allium cepa</i> )	3		Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			Số CĐ: NN, Tập 1, 75-83	2016
82	Thu nhận dịch đường glucose từ quá trình thủy phân cám gạo (giống IR5451) bằng phương pháp enzyme	2		Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			Số CĐ: NN, Tập 1, 113-121	2016
83	Ảnh hưởng của nhiệt độ và thời gian xử lý đến các hợp chất sinh học, khả năng loại trừ gốc tự do và giá trị cảm quan của tỏi	2		Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			Số CĐ: NN, Tập 1, 131-139	2016



Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

84	Ảnh hưởng của điều kiện xử lý đến khả năng sinh enzyme amylase và protease từ <i>Aspergillus oryzae</i> trên koji nấm bào ngư ( <i>Pleurotus</i> spp.).	2		Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			Số CĐ: NN, Tập 1, 147-155	2016
85	Mô hình hóa quá trình thủy phân vỏ khoai lang tím Nhật bằng hệ enzyme sử dụng mô hình bề mặt đáp ứng	5	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			46B, 37-46	2016
<b>Ba năm học cuối (2017-2020)</b>								
86	The kinetics study on 5-formyltetrahydrofolic acid degradation and 5,10-methenyltetrahydrofolic acid formation during thermal and combined high pressure thermal treatments	1		Can Tho University Journal of Science, ISSN: 1859-2333			5, 132-140	2017
87	Optimization of polyphenol, flavonoid and tannin extraction conditions from <i>Pouzolzia zeylanica</i> Benn using response surface methodology	4		Can Tho University Journal of Science, ISSN: 1859-2333		2	5, 122-131	2017
88	Ảnh hưởng của các thông số trích ly đến hàm lượng các hợp chất sinh học và khả năng chống oxy hóa của dịch trích thuốc dòi ( <i>Pouzolzia zeylanica</i> )	2		Tạp chí Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn, ISSN: 1859-4581			8, 53-61	2017
89	Ảnh hưởng của nhiệt độ sấy/phơi và kích thước nguyên liệu đến sự khử nước và các đặc tính chất lượng của cây thuốc dòi <i>Pouzolzia zeylanica</i> Benn	2		Tạp chí Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn, ISSN: 1859-4581			8, 90-98	2017
90	Ảnh hưởng của nhiệt độ sấy đến chất lượng bột hành tím và xây dựng mô hình sấy	4	X	Tạp chí Hóa học, ISSN: 0866-7144			55, 113-117	2017
91	Ảnh hưởng của nhiệt độ lão hóa đến các đặc tính lý hóa của sản phẩm tỏi đen	2		Tạp chí Hóa học, ISSN: 0866-7144			55, 130-134	2017
92	Ảnh hưởng của nhiệt độ lão hóa đến hàm lượng các hợp chất sinh học trong tỏi đen	2		Tạp chí Hóa học, ISSN: 0866-7144			55, 135-139	2017

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

93	Tối ưu hóa hàm lượng cacboxymethyl cellulose, đường sucrose và axit xitric bổ sung trong quá trình cô đặc dịch trích thuốc dòi sử dụng phương pháp bề mặt đáp ứng	2		Tạp chí Hóa học, ISSN: 0866-7144			55, 229-234	2017
94	Optimization of carriers (maltodextrin, arabic gum) for spray-drying of <i>Pouzolzia zeylanica</i> extracts using response surface methodology	2		Can Tho University Journal of Science, ISSN: 1859-2333			6, 102-110	2017
95	Characterization of lactic acid bacteria isolated from pickled vegetables as potential starters for yogurt preparation	4	X	Can Tho University Journal of Science, ISSN: 1859-2333			6, 111-120	2017
96	Effect of different gum types on stability of antioxidant components and physical properties of spray dried <i>Pouzolzia zeylanica</i>	2		Vietnam Journal of Science and Technology, ISSN: 2525-2518			55(5A), 10-17	2017
97	Effect of extraction conditions on polyphenols, flavonoids, S-Allyl cysteine content and antioxidant activity of black garlic extract.	2		Vietnam Journal of Science and Technology, ISSN: 2525-2518		1	55(5A), 18-25	2017
98	Ứng dụng phương pháp thành phần chính và hồi quy logistic trong đánh giá cảm quan nước ép gừng -chanh dây	4	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			54(1), 37-43	2018
99	Bioactive compounds, pigment content and antioxidant activity of <i>Pouzolzia zeylanica</i> plant collected at different growth stages	3		Can Tho University Journal of Science, ISSN: 1859-2333			54 (Special issue: Agriculture), 54-61	2018
100	Ảnh hưởng của điều kiện chân (cà rốt) và tối ưu hóa thành phần nguyên liệu (cà rốt-táo-dưa leo) cho quá trình chế biến nước ép hỗn hợp.	3		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			54(Số CĐ Nông nghiệp), 56-64	2018
101	Tối ưu hóa các thông số quá trình xử lý enzyme để tăng sản lượng dịch trích và	3		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ,			Số CĐ: Nông	2018

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

	các hợp chất có hoạt tính sinh học từ trái thanh trà ( <i>Bouea macrophylla Griffith</i> ) bằng phương pháp bề mặt đáp ứng			ISSN: 1859-2333			nghị, 54: 117-125	
102	Đặc điểm lý hóa học của trái thanh trà ( <i>Bouea macrophylla</i> ) trồng tại Bình Minh, Vĩnh Long	5	X	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, ISSN: 1859-4581			Số CĐ Nông nghiệp, 18-25	2018
103	Ảnh hưởng của biện pháp tiên xử lý, nhiệt độ sấy và độ dày lát cắt đến chất lượng tòi sấy và xây dựng mô hình sấy	2		Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, ISSN: 1859-4581			Số CĐ Nông nghiệp, 99-106	2018
104	Ảnh hưởng của điều kiện trích ly và cô quay đến chất lượng dịch màu antoxian từ lá Cẩm	4		Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông Thôn, ISSN: 1859-4581			Số CĐ Nông nghiệp, 107-116	2018
105	Optimization of maltodextrin and carrageenan gum concentration added in spray drying process of <i>Pouzolzia zeylanica</i> extract by response surface methodology	2		Journal of Agriculture and Development, Trường Đại học Nông Lâm TP. HCM. ISSN: 1859-1523	2		17(3), 78-86	2018
106	Optimization of Gluten - Free Bread Formulation from bread improver and fermentation time	2		Can Tho University Journal of Science, ISSN: 1859-2333			11(3), 28-38	2019
107	Comparative analysis of the bioactive compound, pigment content and antioxidant activity in different parts of <i>Pouzolzia zeylanica</i>	3		Can Tho University Journal of Science, ISSN: 1859-2333			11(2), 97-105	2019
<b>c. Các bài báo khoa học công bố trên các Proceedings Hội nghị quốc tế (có chỉ số ISBN)</b>								
108	Factors affecting “Moscow roast” quality during processing	4	X	The 1 <sup>st</sup> International Conference on Animal Production and Environment. ISBN: 978-604-60-0055-6			633-639	2012
109	Effects of ingredients (cow’s fresh milk and skim	4	X	The 1 <sup>st</sup> International			640-647	2012

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

	milk powder, gelatin and fruit jam) on yoghurt quality			Conference on Animal Production and Environment. ISBN: 978-604-60-0055-6				
110	Effects of ingredients and processing factors on quality of Luncheon meat	4	X	The 1 <sup>st</sup> International Conference on Animal Production and Environment. ISBN: 978-604-60-0055-6			648-657	2012
111	Quality changes of rambutan fruit by different temperatures and packaging systems	3	X	Mekongfood 2 Conference, Can Tho University, November 9-12, 2011. ISBN: 978-604-919-031-5			465-474	2013
112	Physicochemical and sensorial value changes in “Nhan” rambutan ( <i>Nephelium Lappaceum</i> L.) during ripening and storage	3	X	Mekongfood 2 Conference, Can Tho University, November 9-12, 2011. ISBN: 978-604-919-031-5			475-484	2013
113	Effect of collecting time and handling conditions on yeast isolation from palm juice	4	X	Mekongfood 2 Conference, Can Tho University, November 9-12, 2011. ISBN: 978-604-919-031-5			373-378	2013
114	Selection of nutrient medium and identification of yeast isolates from juice collected in Tinh Bien, An Giang, Viet Nam	4	X	Mekongfood 2 Conference, Can Tho University, November 9-12, 2011. ISBN: 978-604-919-031-5			379-385	2013
115	Screening of yeast strains isolated from palm juice collected in Tinh Bien, An Giang, Viet Nam for production of palm juice wine	4	X	Mekongfood 2 Conference, Can Tho University, November 9-12, 2011. ISBN: 978-604-919-031-5			386-392	2013
116	Physicochemical properties	4	X	Mekongfood 2			393-400	2013

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

	of the Queen variety of pineapple fruit ( <i>Ananas comosus</i> ) cultivated in Go Quao, Kien Giang			Conference, Can Tho University, November 9-12, 2011. ISBN: 978-604-919-031-5				
117	Impact of storage conditions on the quality deterioration in sugarcane cultivated in Long My district, Hau Giang Province	2		Mekongfood 2 Conference, Can Tho University, November 9-12, 2011. ISBN: 978-604-919-031-5			401-406	2013
118	Development of new food products from “Gac” ( <i>Momordica cochinchinensis</i> ) fruit	2	X	Mekongfood 2 Conference, Can Tho University, November 9-12, 2011. ISBN: 978-604-919-031-5			407-415	2013
119	Effects of maturity stage on pineapple ( <i>Ananas comosus</i> ) quality during storage periode	1	X	Mekongfood 2 Conference, Can Tho University, November 9-12, 2011. ISBN: 978-604-919-031-5			416-422	2013
120	Physico-chemical changes of K88-92 sugarcane variety during growth (Long My, Hau Giang)	2		Mekongfood 2 Conference, Can Tho University, November 9-12, 2011. ISBN: 978-604-919-031-5			423-429	2013
121	Screening of high activity yeast strains isolated from palm juice collected in Tri Ton, An Giang, Viet Nam	3		Mekongfood 2 Conference, Can Tho University, November 9-12, 2011. ISBN: 978-604-919-031-5			430-437	2013
122	Optimization of concentration process on <i>Pouzolzia zeylanica</i> extract by response surface methodology	2		23 <sup>rd</sup> Regional Symposium on Chemical Engineering RSCE 2016. 27-28, Oct. 2016, Vung Tau, Vietnam, ISBN: 978-604-			196-205	2016

				73-4690-5				
123	Effect of metolose SFE 4000 and maltodextrin on quality of gluten-free bread	3		15 <sup>th</sup> ASEAN conference on Food Science and Technology, 14–17 November 2017, Ho Chi Minh, Vietnam ISBN: 978-604-67-1005-9			364-371	2017
<b>d. Các bài báo khoa học công bố trên các Kỷ yếu Hội nghị trong nước</b>								
124	Bảo quản cam mật bằng phương pháp MAP (Modified Atmosphere Packaging)	3	X	Kỷ yếu HNKH PT NN bền vững. Phần II. Nhà XB Nông Nghiệp			3-12	2010
125	Xây dựng mô hình tương quan giữa tính chất vật lý và thành phần hóa học của trái thanh long trong quá trình tăng trưởng và sau thu hoạch	4	X	Kỷ yếu HNKH PT NN bền vững. Phần II. Nhà XB Nông Nghiệp			13-23	2010
126	Xây dựng mô hình đánh giá chất lượng (tính chất vật lý) của trái thanh long trong quá trình tăng trưởng và sau thu hoạch	3	X	Kỷ yếu HNKH PT NN bền vững. Phần II. Nhà XB Nông Nghiệp			45-54	2010
127	Thay đổi tính chất lý hóa học của khóm trồng Ở Gò Quao, Kiên Giang trong quá trình phát triển	3	X	Kỷ yếu HNKH PT NN bền vững. Phần II. Nhà XB Nông Nghiệp			65-75	2010
128	Kết hợp biện pháp bao màng và cải biến khí quyển trong bao bì cho quá trình tồn trữ Bưởi Năm Roi	4	X	Kỷ yếu HNKH PT NN bền vững. Phần II. Nhà XB Nông nghiệp.			76-84	2010
129	Phân lập và tuyển chọn nấm men từ sim rừng ở Phú Quốc (Kiên Giang) và Măng Đen (Kontum)	3	X	Kỷ yếu Hội thảo Công nghệ sinh học (CNSH) vùng đồng bằng sông Cửu Long (ĐBSCL) 2013. Nhà XB Đại học Cần Thơ. ISBN: 978-604-319-026-1.			47-53	2013

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

130	Phân lập và chọn lựa vi khuẩn sinh acid lactic từ các sản phẩm sữa chua ở Thành phố Cần Thơ	7	X	Kỷ yếu Hội thảo CNSH vùng ĐBSCL 2013. Nhà XB Đại học Cần Thơ. ISBN: 978-604-319-026-1.			77-84	2013
131	Phân lập, tuyển chọn các dòng vi khuẩn lên men acid lactic từ rau muối chua và ứng dụng cho sản xuất yaourt	3	X	Kỷ yếu Hội thảo Công nghệ sinh học vùng ĐBSCL 2013. Nhà XB Đại học Cần Thơ. ISBN: 978-604-319-026-1.			116-123	2013
132	Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm trong hệ thống sản xuất thực phẩm hiện đại: trường hợp đối với thịt	1	X	Kỷ yếu Hội nghị KH toàn quốc Chăn Nuôi – Thú Y, 28-29/04/2015, Nhà XB Nông Nghiệp. ISBN: 978-604-2019-6.			130-140	2015
133	Ảnh hưởng của bao màng Sodium Caseinate đến chất lượng trứng vịt muối trong quá trình tồn trữ	4	X	Kỷ yếu Hội nghị KH toàn quốc Chăn Nuôi – Thú Y, 28-29/04/2015, Nhà XB NN. ISBN: 978-604-2019-6.			790-797	2015
<b>Ba năm học cuối (2017-2020)</b>								
134	Ứng dụng phương pháp phân tích thành phần chính, giảm đồ yêu thích và hồi quy logistic trong đánh giá cảm quan nước uống hành tím	2		Kỷ yếu Hội thảo KH toàn quốc – Hóa học với sự phát triển bền vững, Đà Nẵng, 09/2017. Nhà XB Xây Dựng. ISBN: 978-604-82-2242-0.			90-95	2017
135	Ảnh hưởng của phương pháp chế biến giảm thiểu đến chất lượng, an toàn và khả năng tồn trữ hành tím tươi ( <i>Allium ascalonicum</i> )	2		Kỷ yếu Hội thảo KH toàn quốc – Hóa học với sự phát triển bền vững, Đà Nẵng, 09/2017. Nhà XB Xây Dựng. ISBN: 978-604-82-2242-0.			96-102	2017

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

- Trong đó, số lượng bài báo khoa học đăng trên **tạp chí khoa học quốc tế uy tín** mà UV là tác giả chính sau khi được công nhận PGS hoặc được cấp bằng TS: **07**.

1. **Thuy, N.M.,** Hang, L.T., Triep, T.L., Tan, N.D., Tai, N.V. 2020. Development and nutritional analysis of healthy chicken soup supplemented with vegetables in Viet Nam. Food Research 4 (1): 113-120. eISSN: 2550-2166. DOI: [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(1\).248](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(1).248). **SCOPUS Q4, SJR 2019 0.18, CitesScore: 0.55.**

2. **Thuy, N.M.,** Tuyen, N.T.M, Cuong, N.P., Huyen, L.T.N, Phuong, N.P, Nguyen, L.T.T, Kim, J.H., Thu, N.T, Tai, N.V. 2020. Identification and extraction method of quercetin from flesh and skin of shallot (*Allium ascalonicum*) cultivated in Soc Trang province, Vietnam. Food Research 4 (2): 358-365. eISSN: 2550-2166. DOI: [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(2\).306](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(2).306). **SCOPUS Q4, SJR 2019 0.18, CitesScore: 0.55.**

3. **Thuy, N.M.,** Chi, N.T.D., Huyen, T.H.B. and Tai, N.V. 2020. Orange-fleshed sweet potato grown in Vietnam as a potential source for making noodles. Food Research 4 (3): 712-721. eISSN: 2550-2166. DOI: [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(3\).390](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(3).390). **SCOPUS Q4, SJR 2019 0.18, CitesScore: 0.55.**

4. **Thuy, N.M.,** Phuong, N.P., Suong, C.T.D., Tai, N.V. 2020. Physical and chemical characteristics of goldenberry (*Physalis peruviana*) grown in Lam Dong province, Vietnam. Food Research 4 (4): 1217- 1225. eISSN: 2550-2166. DOI: [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(4\).085](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(4).085). **SCOPUS Q4, SJR 2019 0.18, CitesScore: 0.55.**

5. **Thuy, N.M.,** Ha, H.T.N. and Tai, N.V. 2020. Kinetics of ascorbic acid loss during thermal treatment in different pH buffer solutions and the presence of oxygen. Food Research 4 (5): 1513-1519. eISSN: 2550-2166. DOI: [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(5\).130](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(5).130). **SCOPUS Q4, SJR 2019 0.18, CitesScore: 0.55.**

6. **Thuy, N.M.,** Tuyen, N.T.M., Thanh, N.V. and Tai, N.V. 2020. Evaluation of freeze-drying conditions on the process kinetics and physicochemical properties of purple shallot. Food Research 4 (5): 1630-1636. eISSN: 2550-2166. DOI: [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(5\).246](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(5).246). **SCOPUS Q4, SJR 2019 0.18, CitesScore: 0.55.**

7. **Thuy, N.M.,** Tuyen, N.T.M., Tai, N.V. 2020. Combination of mild heat and calcium chloride treatment on the texture and bioactive compounds of purple shallot. Food Research 4 (5): 1681-1687. eISSN: 2550-2166. DOI: [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(5\).245](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(5).245). **SCOPUS Q4, SJR 2019 0.18, CitesScore: 0.55.**

**Lưu ý:** Tách thành 2 giai đoạn: Trước và sau khi bảo vệ luận án TS đối với UV chức danh PGS; trước và sau khi được công nhận chức danh PGS đối với UV chức danh GS.

## 7.2. Bảng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích

TT	Tên bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích	Tên cơ quan cấp	Ngày tháng năm cấp	Tác giả chính/ đồng tác giả	Số tác giả
----	--	-----------------	--------------------	-----------------------------	------------



<b>Sau khi được công nhận chức danh PGS</b>					
1	<p>Tên sáng chế: <b>Quy trình chế biến Nước ép gấc – cà rốt.</b></p> <p>Đang đăng trên Công Báo Sở hữu Công nghiệp số 368 Tập A (11.2018), trang 16. ISSN: 0868-2534.</p>	<p>Tờ khai đăng ký sáng chế. Tác giả: Nguyễn Minh Thủy, trường ĐHCT.</p> <p>Quyết định về việc chấp nhận đơn hợp lệ. Bộ KH và CN. Cục Sở hữu trí tuệ.</p>	<p>Đại diện chủ đơn: Cty TNHH Tư vấn ALIATLEGAL, ký ngày 28/04/2017. Số: 33998/QĐ-SHTT. Đã ký ngày 29/05/2017 – Hà Nội.</p>	Tác giả chính	01

- Trong đó, các số TT của bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích được cấp sau khi được công nhận PGS hoặc được cấp bằng TS: .....

### 7.3. Giải thưởng quốc gia, quốc tế:

TT	Tên giải thưởng	Cơ quan/tổ chức ra quyết định	Số quyết định và ngày, tháng, năm	Số tác giả
1	<b>Award:</b> “For her dedication to the 37 <sup>th</sup> Annual Meeting of Nutrition Society of Taiwan & Forum of Nutrition and Health and excellent lecture during the period of Conference (6/3/2011~6/5/2011), Subject: Wild Use of Rice, Experience of Vietnam”	Nutrition Society of Taiwan (Hội Dinh Dưỡng Đài Loan)	Chủ tịch Hội Dinh Dưỡng Đài Loan đã ký – Năm 2011	01
2	<b>Award:</b> “For her dedication to the 37 <sup>th</sup> Annual Meeting of Nutrition Society of Taiwan & Forum of Nutrition and Health and excellent lecture during the period of Conference (6/3/2011~6/5/2011), Subject: Nutrition Problems in Vietnam”	Nutrition Society of Taiwan (Hội Dinh Dưỡng Đài Loan)	Chủ tịch Hội Dinh Dưỡng Đài Loan đã ký - năm 2011	01
3	<b>Hướng dẫn chính nhóm sinh viên NCKH: Giải Nhất</b> tại Hội nghị NCKH trẻ Trường ĐHCT 2016.	Trường Đại học Cần Thơ	QĐ khen thưởng số: 1970/QĐ-ĐHCT, ngày 13/06/2016.	05
4	<b>Hướng dẫn chính nhóm sinh viên NCKH: Giải Khuyến khích</b> Giải thưởng “Sinh viên nghiên cứu khoa học” cấp Quốc gia năm 2016.	Bộ Giáo dục và Đào tạo	QĐ số: 01/QĐ ngày 05/01/2017.	05
5	Giải thưởng “ <b>100 Phụ nữ Việt Nam tự tin tiến bước</b> ”	Hội liên hiệp Phụ nữ Việt Nam.	Ngày 01/06/2107	01
6	<b>Hướng dẫn chính nhóm sinh viên NCKH: Giải Nhất</b> tại Hội nghị Sinh viên Nghiên cứu khoa học Trường Đại học Cần Thơ năm 2019.	Trường Đại học Cần Thơ	QĐ số: 1769/QĐ-ĐHCT ngày 03/06/2019	04
7	<b>Hướng dẫn chính nhóm sinh viên</b>	Bộ Giáo dục và Đào tạo	QĐ số: 4603/QĐ-	04

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

	<b>NCKH: Giải Nhì</b> “Sinh viên nghiên cứu khoa học năm 2019” Lê Thị Ngọc Huyền, Lê Thị Trinh Nguyên, Nguyễn Phi Phương. Mã số đề tài: 2.11.03	tạo	BGDDT ngày 29/11/2019.	
8	Đạt <b>Giải Nhất</b> Hội nghị khoa học An toàn thực phẩm và An ninh Lương thực lần 3 năm 2019.	Thành Đoàn TP. HCM.	QĐ số: 07- QĐKT/KHCN, ngày 25/10/2019.	02

- Trong đó, các số TT giải thưởng quốc gia, quốc tế sau khi được công nhận PGS hoặc được cấp bằng TS: **08**

7.4. Tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu thể dục thể thao đạt giải thưởng quốc gia, quốc tế

TT	Tên tác phẩm nghệ thuật, thành tích	Cơ quan/tổ chức công nhận	Văn bản công nhận (số, ngày, tháng, năm)	Cấp Quốc gia/Quốc tế	Số tác giả
1					

- Trong đó, các số TT tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu đạt giải thưởng quốc gia, quốc tế sau khi được công nhận PGS hoặc được cấp bằng TS: .....

8. Chủ trì hoặc tham gia xây dựng, phát triển chương trình đào tạo hoặc chương trình nghiên cứu, ứng dụng khoa học công nghệ của cơ sở giáo dục đại học đã được đưa vào áp dụng thực tế:

**✚ Tham gia xây dựng, phát triển chương trình đào tạo**

Tham gia hoạt động giảng dạy đại học từ năm 1984, bản thân cùng với tập thể Bộ môn CNTP đã thiết kế và quản lý đào tạo Đại học và Cao học ngành CNTP và CNSTH, bậc Tiến sĩ ngành Công nghệ thực phẩm. Đã có nhiều nỗ lực và đóng góp trong xây dựng và phát triển ngành học, chương trình đào tạo, cải tiến nội dung, phương pháp giảng dạy, nghiên cứu và thực hành môn học trong nhiều năm qua.

**06 chương trình đào tạo** mà bản thân đã tham gia thiết kế, đánh giá, điều chỉnh và phát triển chuyên môn trong nhiều giai đoạn, bao gồm:

*03 Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm* (ba bậc: Đại học, Thạc sĩ và Tiến sĩ): 2011, 2013, 2015, 2018.

*02 Chương trình đào tạo ngành Công nghệ sau thu hoạch* (hai bậc học: Đại học và Thạc sĩ): 2015, 2018.

*01 chương trình đào tạo Thạc sĩ quốc tế “Food Technology”* (dự án VLIR Network Việt Nam).

Ngoài ra tôi được phân công Tổ trưởng Tổ đảm bảo chất lượng thuộc Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng (QĐ số 4495/QĐ-ĐHCT ngày 10/11/2015), chủ trì điều chỉnh các CTĐT của tất cả các bậc học, bao gồm: 07 CTĐT đại học, 07 CTĐT Cao học và 04 CTĐT đào tạo Tiến sĩ do Khoa quản lý (QĐ số 4420/QĐ-ĐHCT ngày 31/12/2011 - Văn bản xác nhận của Trường Đại học Cần Thơ, số: 1259/ĐHCT-PĐT ngày 17/06/2020).

*Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN*

Ngoài ra còn tham gia các hoạt động như Hội đồng thẩm định chương trình đào tạo trình độ Đại học ngành Công nghệ sau thu hoạch (QĐ số 497/QĐ-ĐHCT ngày 06/03/2015); Hội đồng đào tạo liên thông Trường Đại học Cần Thơ nhiệm kỳ 2012-2017 (QĐ số 274/QĐ-ĐHCT); Ban Xét tuyển hồ sơ đăng ký dự tuyển đào tạo trình độ Thạc sĩ ngành Chăn nuôi quốc tế theo chương trình Mekarn (Thụy Điển) năm 2015 đợt 1 (QĐ số 2606/QĐ-ĐHCT ngày 17/06/2015).

Năm 2018, tôi được Trường phân nhiệm vụ vào Tiểu ban chuyên môn “Công nghệ Sinh học và Công nghệ thực phẩm” (nhiệm kỳ 2017-2022, QĐ số 3646/QĐ-ĐHCT ngày 23/08/2018) trực thuộc Hội đồng Khoa học và Đào tạo Trường ĐHCT. Tiểu ban thực hiện nhiệm vụ đánh giá và xét duyệt các đề tài nghiên cứu khoa học của cán bộ và sinh viên Trường ĐHCT, điều chỉnh các CTĐT các ngành học thuộc lãnh vực CNTP, CNSTH và CNSH. Ngoài ra còn được phân công tham gia Tổ điều chỉnh Chương trình đào tạo trình độ Đại học ngành CNTP và CNSTH năm 2018 (QĐ số 4235/QĐ-ĐHCT ngày 26/09/2018).

Trong thời gian này, bản thân cũng tham dự khóa học về xây dựng và đánh giá chương trình đào tạo, phương pháp giảng dạy tích cực, kiểm định và đánh giá chất lượng giảng dạy do Trường và các đơn vị ngoài Trường tổ chức.

Nhiều năm, bản thân là thành viên của Đoàn Đánh giá nội bộ CTĐT theo Tiêu chuẩn AUN-QA của một số Chương trình đào tạo thuộc Trường ĐHCT (QĐ số 533/QĐ-ĐHCT ngày 02/03/2011; QĐ số 5052/QĐ-ĐHCT ngày 26/12/2017, QĐ số 3405/QĐ-ĐHCT ngày 19/08/2019).

Ngoài các hoạt động xây dựng CTĐT trong Trường ĐHCT, bản thân còn tham gia cùng với Học viện Nông nghiệp Việt Nam (Hà Nội) phối hợp với tổ chức Nông Lương liên hiệp quốc (Dự án FAO) thực hiện dự án “Nâng cao năng lực để cải thiện dinh dưỡng cho hệ thống thực phẩm thông qua phương pháp tiếp cận các bên liên quan (bao gồm khu vực tư nhân, tổ chức xã hội và cơ sở đào tạo)” (GCP/GLO/712/JPN), cải tiến **Chương trình đào tạo ngành Khoa học cây trồng** theo hướng chú trọng **dinh dưỡng thực phẩm** (CV số 1327/HVN-HTQT ngày 12/01/2018 và CV số 931/HVN-HTQT ngày 11/07/2019, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Học viện Nông nghiệp Việt Nam; QĐ cử tham dự của Hiệu trưởng Trường Đại học Cần Thơ số 2918/QĐ-ĐHCT ngày 29/07/2019).

#### **Tham gia xây dựng, phát triển chương trình nghiên cứu**

Bản thân đã cùng với Bộ môn CNTP tham gia xây dựng và **phát triển 07 chương trình nghiên cứu**, bao gồm:

#### **02 Chương trình nghiên cứu hợp tác quốc tế:**

- Dự án VLIR–CTU (Cooperation between Can Tho University and Universities in Belgium funded by Belgian Government). **Project titled: “Fruit Preservation and Processing” – Reference number: VLIR-R2**” (1998–2008). Là thành viên trong Ban điều hành Chương trình VLIR-IUC giai đoạn I và II Trường Đại học Cần Thơ (QĐ số 865/QĐ-ĐHCT.TCCB ngày 20/02/2002) (Văn bản xác nhận của Trường Đại học Cần Thơ, số 1257/ĐHCT-QLKH, ký ngày 16/06/2020).
- Năm 2011, cùng với Bộ môn xây dựng VLIR–UOS project (Cooperation between Can Tho University and Universities in Belgium funded by Belgian Government). **Project titled: “Enrichment of fermented dairy products with selected tropical fruit from Mekong Delta region in Viet Nam”** (2011–2014) (Văn bản xác nhận của Trường Đại học Cần Thơ, số 1257/ĐHCT-QLKH, ký ngày 16/06/2020).

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

Trong cả hai Dự án này, tôi tham gia nhiệm vụ Thư ký, đồng thời phụ trách nhánh nghiên cứu chính của Dự án. Khi Dự án 1998-2008 kết thúc, tôi đã nhận được khen thưởng của Trường Đại học Cần Thơ (Giấy khen: “*Đã có nhiều đóng góp trong Chương trình hợp tác phát triển Đại học giữa Trường Đại học Cần Thơ và các Trường Đại học liên kết phía Bắc Vương quốc Bỉ - Chương trình VLIR-IUC-CTU*”; QĐ số 1779 ngày 05/12/2008).

#### ***Xây dựng 05 Chương trình nghiên cứu hợp tác trong nước:***

Bản thân còn tham gia xây dựng và phát triển các Chương trình nghiên cứu với các đơn vị khác:

- ***Hợp tác trong đơn vị Khoa (với Bộ môn Sinh lý–Sinh hóa)***, đề tài: “Bảo quản tươi và kéo dài thời gian tồn trữ cam mật, cam sành, cam xoàn, quýt đường và bưởi năm roi tại Hậu Giang”;
- ***Hợp tác trong và ngoài Khoa thuộc Trường*** (Khoa Nông nghiệp - Khoa Môi trường và Tài nguyên thiên nhiên), đề tài: “Cải thiện năng suất, chất lượng cây khóm ở huyện Gò Quao – Biện pháp bảo quản chế biến sản phẩm sau thu hoạch”;
- ***Hợp tác với Khoa Kinh tế***, đề tài: “Nghiên cứu mô hình chế biến một số sản phẩm từ hành tím an toàn và bảo đảm khả năng tiêu thụ”;
- ***Hợp tác với các Khoa và Viện thuộc Trường (Khoa Nông nghiệp - Khoa Môi trường và Tài nguyên thiên nhiên - Viện Nghiên cứu và Phát triển Công nghệ sinh học)***, đề tài: “Nghiên cứu thực trạng và đề xuất khả năng phát triển một số mô hình nông nghiệp đô thị ở thành phố Trà Vinh”
- ***Hợp tác với các Khoa và Viện thuộc Trường (Khoa Nông nghiệp - Khoa Môi trường và Tài nguyên thiên nhiên - Viện Nghiên cứu và Phát triển Công nghệ sinh học)***, đề tài: “Xây dựng mô hình nông nghiệp đô thị triển vọng tại quận Cái Răng, thành phố Cần Thơ”.

#### ***Ứng dụng khoa học công nghệ của cơ sở giáo dục đại học đã được đưa vào áp dụng thực tế***

Từ các kết quả NCKH đạt được, bản thân cùng nhóm nghiên cứu đã chuyển giao các quy trình công nghệ sản xuất các dạng sản phẩm khác nhau cho một số cơ sở sản xuất và hiện vẫn còn hoạt động hiệu quả.

TT	Năm	Tên công nghệ chuyển giao	Hiệu quả và phạm vi ảnh hưởng
1	2013	Chuyển giao “ <b><i>Công nghệ sản xuất rượu vang Sim rừng</i></b> ” cho Công ty ESF, TP. Buon mê thuật, tỉnh Đắk Lắk.	Hoạt động chuyển giao giúp Công ty kinh doanh phát triển, tạo thương hiệu đặc sản của Tỉnh, tạo việc làm, tăng thu nhập cho phụ nữ dân tộc ở Măng Đen, Kon Plông, Kon tum.
2	2014	Chuyển giao “ <b><i>Công nghệ sản xuất Sữa hạt sen</i></b> ” cho Công Ty Ram Sa, Lô CII-4, Khu C, KCN Sa Đéc, P. Tân Quy Đông, Tp. Sa Đéc, tỉnh Đồng Tháp.	Hoạt động này đã góp phần nâng cao kỹ thuật chế biến nguồn đặc sản của Tỉnh Đồng Tháp và sản xuất ra sản phẩm đạt chuẩn, an toàn và dinh dưỡng cao.
3	2015	Đào tạo và chuyển giao “ <b><i>Kỹ thuật sản xuất rượu vang</i></b> ” cho Trung tâm	Hoạt động này đã góp phần nâng cao kỹ thuật chế biến nông sản cho Tỉnh

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN

		Công nghệ Sinh học An Giang, tỉnh An Giang.	và sản xuất ra sản phẩm đạt chuẩn.
4	2015	Chuyển giao “ <b>Công nghệ sản xuất khóm sấy và nước khóm cô đặc</b> ” cho Công ty TNHH XNK Nông Sản KTH Kiên Giang.	Cơ sở đã tận dụng nguồn lợi lớn của địa phương và sản xuất sản phẩm với số lượng lớn và hiệu quả.
5	2015	Chuyển giao “ <b>Quy trình công nghệ sản xuất Trà linh chi túi lọc và Nước uống linh chi</b> ” cho Trung tâm ứng dụng tiến bộ Khoa học và Công nghệ tỉnh Sóc Trăng.	Trung tâm ứng dụng tiến bộ Khoa học và Công nghệ tỉnh Sóc Trăng đã sản xuất thành công hai dạng sản phẩm từ nguồn nấm linh chi. Sản phẩm đã được thương mại hóa.
6	2017	Chuyển giao “ <b>03 quy trình sản xuất các sản phẩm từ trái sim rừng: Mứt đông sim, Kẹo dẻo sim và Nước ép sim</b> ” cho Cơ sở Rượu Sim Suối Sim (Cửa Dương, Phú Quốc).	Cơ sở đã tận dụng nguồn trái sim bản địa của địa phương và sản xuất sản phẩm với số lượng lớn và hiệu quả trong kinh doanh.
7	2018	Chuyển giao “ <b>Quy trình sản xuất Rượu trái nhàu</b> ” cho Công ty TNHH Phát triển xanh Việt Nam (Cà Mau)	Cơ sở đã tận dụng nguồn trái nhàu đặc sản của địa phương và sản xuất sản phẩm với quy mô lớn.

Ngoài ra các hoạt động khoa học công nghệ (nghiên cứu và chuyển giao) của nhóm đề tài còn được phát trên các Chương trình truyền hình CTV<sub>1</sub> (nhiều đợt), THVL<sub>1</sub> (hai đợt), Hậu Giang (2 đợt).

9. Các tiêu chuẩn không đủ so với quy định, đề xuất công trình khoa học (CTKH) thay thế\*:

a) Thời gian được bổ nhiệm PGS

Được bổ nhiệm PGS chưa đủ 3 năm, còn thiếu (số lượng năm, tháng):

b) Hoạt động đào tạo

- Thâm niên đào tạo chưa đủ 6 năm, còn thiếu (số lượng năm, tháng):

- Giờ giảng dạy

+ Giờ giảng dạy trực tiếp trên lớp không đủ, còn thiếu (năm học/số giờ thiếu): .....

+ Giờ chuẩn giảng dạy không đủ, còn thiếu (năm học/số giờ thiếu): .....

- Hướng dẫn chính NCS/HVCH, CK2/BSNT:

+ Đã hướng dẫn chính 01 NCS đã có Quyết định cấp bằng TS (UV chức danh GS)

**Đề xuất CTKH để thay thế tiêu chuẩn hướng dẫn 01 NCS được cấp bằng TS bị thiếu:**

1. Ha, H.T.N and Thuy, N.M. 2020. Optimization of vacuum infiltration before blanching of black cherry tomatoes (*Solanum lycopersicum* cv. OG) using response surface methodology. Food Research 4 (4): 1317- 1325. eISSN: 2550-2166. SCOPUS Q4, SJR 2019 0.18, CiteScore: 0.55. DOI: [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(4\).100](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(4).100).

2. Loan, L.T.K. and Thuy, N.M. 2020. Optimization of germination process of “Cam” brown rice by response surface methodology and evaluation of germinated rice quality.

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN  
Food Research 4 (2): 459-467. eISSN: 2550-2166. **SCOPUS Q4, SJR 2019 0.18, CiteScore: 0.55.** DOI: [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(2\).307.1](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(2).307.1).

**3. Thuy, N.M.,** Phuong, N.P., Suong, C.T.D., Tai, N.V. 2020. Physical and chemical characteristics of goldenberry (*Physalis peruviana*) grown in Lam Dong province, Vietnam. Food Research 4 (4): 1217- 1225. eISSN: 2550-2166. **SCOPUS Q4, SJR 2019 0.18, CitesScore: 0.55.** DOI: [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(4\).085](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(4).085).

+ Đã hướng dẫn chính  01 HVCH/CK2/BSNT đã có Quyết định cấp bằng ThS/CK2/BSNT (UV chức danh PGS)

Đề xuất CTKH để thay thế tiêu chuẩn hướng dẫn 01 HVCH/CK2/BSNT được cấp bằng ThS/CK2/BSNT bị thiếu: .....

c) Nghiên cứu khoa học

- Đã chủ trì 01 nhiệm vụ KH&CN cấp Bộ (UV chức danh GS)

Đề xuất CTKH để thay thế tiêu chuẩn chủ trì 01 nhiệm vụ KH&CN cấp Bộ bị thiếu: .....

- Đã chủ trì 01 nhiệm vụ KH&CN cấp cơ sở (UV chức danh PGS)

Đề xuất CTKH để thay thế tiêu chuẩn chủ trì 01 nhiệm vụ KH&CN cấp cơ sở bị thiếu: ....

- Không đủ số CTKH là tác giả chính:

+ Đối với ứng viên chức danh GS, đã công bố được: 03 CTKH  ; 04 CTKH

Đề xuất sách CK/chương sách XB quốc tế thay thế cho việc UV không đủ 05 CTKH là tác giả chính theo quy định: .....

+ Đối với ứng viên chức danh PGS, đã công bố được: 02 CTKH

Đề xuất sách CK/chương sách XB quốc tế thay thế cho việc UV không đủ 03 CTKH là tác giả chính theo quy định: .....

(\*). Các công trình khoa học thay thế không được tính vào tổng điểm.

### **C. CAM ĐOAN CỦA NGƯỜI ĐĂNG KÝ XÉT CÔNG NHẬN ĐẠT TIÊU CHUẨN CHỨC DANH:**

Tôi cam đoan những điều khai trên là đúng, nếu sai tôi xin chịu trách nhiệm trước pháp luật.

Cần Thơ, ngày 26 tháng 06 năm 2020

**NGƯỜI ĐĂNG KÝ**

(Ký và ghi rõ họ tên)



**Nguyễn Minh Thủy**