

**BẢN ĐĂNG KÝ XÉT CÔNG NHẬN ĐẠT TIÊU CHUẨN  
CHỨC DANH: Phó Giáo sư**

Mã hồ sơ: .....



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

Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh: Giáo sư ; Phó giáo sư

Đối tượng: Giảng viên ; Giảng viên thỉnh giảng

Ngành: Công nghệ thực phẩm; Chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm

**A. THÔNG TIN CÁ NHÂN**

1. Họ và tên người đăng ký: **Nguyễn Tân Dũng**

2. Ngày tháng năm sinh: 25/10/1972; Nam ; Nữ ; Quốc tịch: Việt Nam; Dân tộc: Kinh; Tôn giáo: Không

3. Đảng viên Đảng CSVN:

4. Quê quán: xã/phường, huyện/quận, tỉnh/thành phố: Gio Mỹ – Gio Linh – Quảng Trị

5. Chỗ ở hiện nay (số nhà, phố, phường, quận, thành phố hoặc xã, huyện, tỉnh):

137 – Ngô Gia Tự, phường 2, quận 10, TpHCM

Điện thoại di động: 0918801670;

Địa chỉ E-mail: [tandzung072@hcmute.edu.vn](mailto:tandzung072@hcmute.edu.vn); hoặc [tandzung072@yahoo.com.vn](mailto:tandzung072@yahoo.com.vn)

6. Địa chỉ liên hệ: **Nguyễn Tân Dũng** – Khoa Công nghệ hóa học và Thực phẩm, Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM, số 1 – Võ Văn Ngân, quận Thủ Đức, TpHCM

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

- Từ năm 1997 đến năm 1999: Kỹ sư và Kỹ sư trưởng giám sát và thi công các công trình lạnh bảo quản thực phẩm và điều hòa không khí tại Công ty TAKISA Japan.
- Từ năm 2000 đến năm 2004: Giảng viên, Chủ nhiệm bộ môn Cơ Điện Lạnh tại Trung tâm Việt Hàn, Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM

- Từ năm 2005 đến 2009: Giảng viên, Chủ nhiệm bộ môn Công nghệ nhiệt – Điện lạnh tại Trường Ttung học Kỹ thuật Thực hành, Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM
- Từ năm 2009 đến 2011: Giảng viên, Chủ nhiệm Bộ môn Công nghệ thực phẩm tại khoa Công nghệ Hóa học và Thực phẩm, Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM
- Từ năm 2011 đến 2013: Giảng viên, Phó trưởng khoa CNHH&TP, kiêm Chủ nhiệm Bộ môn Công nghệ thực phẩm tại khoa Công nghệ Hóa học và Thực phẩm, Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM
- Từ năm 2013 đến nay: Giảng viên, Phó trưởng khoa CNHH&TP, tại khoa Công nghệ Hóa học và Thực phẩm, Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM

Chức vụ hiện nay: Phó trưởng khoa; Chức vụ cao nhất đã qua: Phó trưởng khoa

Cơ quan công tác hiện nay: khoa Công nghệ Hóa học và Thực phẩm, Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM, thuộc Bộ Giáo dục và Đào tạo

Địa chỉ cơ quan: Số 1 – Võ Văn Ngân, quận Thủ Đức, TpHCM

Điện thoại cơ quan: 028 3896 8641

8. Đã nghỉ hưu: Chưa nghỉ hưu

9. Học vị:

– Được cấp bằng ĐH ngày 13 tháng 09 năm 1997, ngành: Công nghệ chế biến thủy sản

Nơi cấp bằng ĐH (trường, nước): Trường Đại học Thủy Sản Nha Trang, Khánh Hòa, Việt Nam

– Được cấp bằng ThS ngày 21 tháng 10 năm 2005 ngành: Công nghệ thực phẩm; chuyên ngành: Khoa học và Công nghệ thực phẩm

Nơi cấp bằng ThS (trường, nước): Trường Đại học Bách khoa Tp.HCM, Việt Nam

– Được cấp bằng TS ngày 12 tháng 04 năm 2016, chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm; Quyết Định Về việc công nhận học vị và cấp bằng tiến sỹ vào ngày 07 tháng 12 năm 2015

Nơi cấp bằng TS (trường, nước): Viện Công Nghiệp Thực Phẩm, Việt Nam

10. Đã được bổ nhiệm/công nhận chức danh PGS: Chưa

11. Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh: Phó Giáo Sư tại HDGS cơ sở Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM

12. Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh: Phó Giáo Sư tại HDGS ngành Công nghệ thực phẩm, Liên ngành Hóa học - Công nghệ thực phẩm.

13. Các hướng nghiên cứu chủ yếu:

Các hướng nghiên cứu chủ yếu tập trung vào một hướng duy nhất:

- ✓ Nghiên cứu mô hình hóa và tối ưu hóa các quá trình công nghệ để xác lập chế độ công nghệ, cũng như tính toán thiết kế, chế tạo một số thiết bị công nghệ mới áp dụng vào thực tiễn sản xuất và bảo quản các sản phẩm Nông sản - thực phẩm

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

- ✓ Đã hướng dẫn 02 HVCH bảo vệ thành công luận văn Thạc sĩ;
- ✓ Đã hoàn thành chủ nhiệm 08 đề tài NCKH cấp cơ sở (cấp trường);
- ✓ Đã hoàn thành chủ nhiệm 02 đề tài NCKH cấp bộ;
- ✓ Đã hoàn thành chủ nhiệm 01 dự án sản xuất thử nghiệm tại Sơ KHCN TpHCM, cấp sở
- ✓ Đã công bố 10 bài báo Khoa học trong nước;
- ✓ Đã công bố 21 bài báo Khoa học quốc tế;
- ✓ Số sách đã xuất bản: 05 sách giáo trình tại NXB ĐHQG TpHCM
- ✓ Số sách đã xuất bản: 03 sách chuyên khảo tại NXB ĐHQG TpHCM
- ✓ Số sách đã xuất bản: 01 sách tham khảo quốc tế tại NXB LAP LAMBERT ACADEMIC PUBLISHING OF GERMANY

Liệt kê không quá 5 công trình KH tiêu biểu nhất (sách hoặc đề tài NCKH hoặc bài báo KH).

Chi số H của ứng viên: không có

1. Nguyen Tan Dzung., (2018). Study the heat transfer model in the freezing process of Basa sausage in Vietnam to determine the technological mode. Carpathian Journal of Food Science and Technology 2018, 10(2), 5-17; ISSN: 2066-6845; (SCIE, IF = 0.33)
2. Nguyen Tan Dzung., (2017). Study dynamics of the freeze drying process of royal Jelly in Viet Nam, Carpathian Journal of Food Science and Technology 2017, 9(3), 17-29, ISSN: 2066-6845; (SCIE, IF = 0.33)
3. Nguyen Tan Dzung., (2016). Study of determining the technological mode in the freeze drying process of royal jelly in Viet Nam, Carpathian Journal of Food Science and Technology 2016, 8(2), 47-62 (SCIE, IF = 0.33)
4. Nguyen Tan Dzung, Le Duc Manh and Nguyen Van Suc, (2015). Study Technological Factors Effect on the Loss of Protein, Carbohydrate and Lipid inside Royal Jelly in the Freeze Drying Process. Current Research Journal of Biological Sciences, 7(2): 22-30. (Google Scholar, IF = 0.496)
5. Nguyen Tan Dzung, Trinh Van Dzung and Tran Duc Ba., (2012). Building The Method To Determine The Rate of Freezing Water of *Penaeus Monodon*. Carpathian Journal of Food Science and Technology 2012, 4(2), 28-35. (SCIE, IF = 0.33)

15. Khen thưởng : Có

- Bằng khen của Bộ trưởng Bộ Giáo Dục & Đào tạo năm 2008-2009

- Bằng khen của Bộ trưởng Bộ Giáo Dục & Đào tạo năm 2006-2010
- Bằng khen của Bộ trưởng Bộ Giáo Dục & Đào tạo năm 2011-2012
- Bằng khen của Sở LĐTB&XH TpHCM năm 2016

16. Kỷ luật : Không có

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

1. Tiêu chuẩn và nhiệm vụ của nhà giáo (tự đánh giá): Đủ tiêu chuẩn và thực hiện đầy đủ nhiệm vụ của nhà giáo

2. Thâm niên đào tạo:

Tổng số 16 thâm niên đào tạo.

Khai cụ thể ít nhất 6 thâm niên, vậy ở đây chỉ liệt kê 7 năm thâm niên liền nhau trong đó có 3 thâm niên cuối tính đến ngày hết hạn nộp hồ sơ.

| TT thâm<br>niên | Khoảng thời<br>gian | Hướng dẫn NCS |     | HD luận<br>văn ThS | HD đồ án tốt<br>nghiệp ĐH | Giảng dạy |     | Tổng số giờ<br>giảng/Số giờ quy<br>đổi |
|-----------------|---------------------|---------------|-----|--------------------|---------------------------|-----------|-----|--|
|                 |                     | Chính         | Phụ |                    |                           | ĐH        | SĐH |  |
| 1               | 2012-2013           | 0             | 0   | 0                  | 9                         | 640,6     | 0   | 698,8                                  |
| 2               | 2013-2014           | 0             | 0   | 0                  | 9                         | 622       | 0   | 657,99                                 |
| 3               | 2014-2015           | 0             | 0   | 0                  | 6                         | 451       | 0   | 546,17                                 |
| 4               | 2015- 2016          | 0             | 0   | 0                  | 9                         | 444       | 0   | 532,29                                 |
| 5               | 2016 - 2017         | 0             | 0   | 2                  | 7                         | 619       | 0   | 708,18                                 |
| 6               | 2017 - 2018         | 0             | 0   | 0                  | 9                         | 777       | 45  | 791,3                                  |
| 7               | 2018 - 2019         | 0             | 0   | 2                  | 2                         | 474       | 45  | 537,06                                 |

3. Ngoại ngữ:

3.1. Ngoại ngữ thành thạo phục vụ chuyên môn:

a) Được đào tạo ở nước ngoài  :

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

- Bảo vệ luận vănThS  hoặc luận án TS  hoặc TSKH  ; Tại nước ..... năm .....

b) Được đào tạo ngoại ngữ trong nước  :

c) Giảng dạy bằng tiếng nước ngoài  : Heat transfer and equipment; Mass transfer and equipment

d) Đối tượng khác  ;

3.2. Tiếng Anh giao tiếp (văn bằng, chứng chỉ): chứng chỉ tương đương với B2

4. Hướng dẫn NCS làm luận án TS và học viên làm luận văn ThS:

| TT | Họ tên NCS hoặc HV | Đối tượng |    | Trách nhiệm |     | Thời gian hướng dẫn từ ..... đến ..... | Cơ sở đào tạo         | Năm cấp bằng/có quyết định cấp bằng |
|----|--------------------|-----------|----|-------------|-----|--|-----------------------|-------------------------------------|
|    |                    | NCS       | HV | Chính       | Phụ |  |                       |                                     |
| 1  | Vũ Đức Phương      |           | X  | X           |     | 2016 - 2017                            | Đại học SPKT<br>TpHCM | 2018                                |
| 2  | Đoàn Thị Hồng Hải  |           | X  | X           |     | 2016 – 2017                            |                       | 2018                                |

5. Biên soạn sách phục vụ đào tạo đại học và sau đại học:

5.1. Trước khi tốt nghiệp tiến sỹ

| TT | Tên sách  | Loại sách  | Nhà xuất bản và năm xuất bản  | Số tác giả | Viết MM hoặc CB, phần biên soạn | Xác nhận của CSGDĐH (Số văn bản xác nhận sử dụng sach)  |
|----|---|------------|---|------------|---------------------------------|---|
| 1  | Quá trình và Thiết bị trong CNHH&TP, Tập 2, Phần 1: Cơ sở lý thuyết về truyền nhiệt                     | Giáo trình | Đại Học Quốc Gia TP.HCM, năm 2013<br><i>(ISBN: 978-604-73-1774-5)</i> | 01         | Chủ biên                        | Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM;<br>Số 53/CV_GTĐT |
| 2  | Quá trình và Thiết bị trong CNHH&TP, Tập 2, Phần 3: Các quá trình và thiết bị làm lạnh và làm lạnh đồng | Giáo trình | Đại Học Quốc Gia TP.HCM, năm 2013<br><i>(ISBN: 978-604-73-1774-5)</i> | 01         | Chủ biên                        | Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM;<br>Số 54/CV_GTĐT |

5.2. Sau khi tốt nghiệp tiến sỹ

| TT | Tên sách  | Loại sách (CK, GT, TK, HD) | Nhà xuất bản và năm xuất bản  | Số tác giả | Viết MM hoặc CB, phần biên soạn | Xác nhận của CSGDĐH (Số văn bản xác nhận sử dụng sach)  |
|----|---|----------------------------|---|------------|---------------------------------|---|
| 1  | Tự điều khiển các quá trình và thiết bị nhiệt - lạnh trong sản xuất | Giáo trình                 | Đại Học Quốc Gia TP.HCM, năm 2018<br><i>(ISBN: 978-604-73-6184-7)</i> | 04         | Chủ biên                        | Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM;<br>Số 77/CV_GTĐT |
| 2  | Mô Hình Hóa Và Tối Ưu Hóa Trong Công Nghệ Hóa Học Và Thực Phẩm      | Chuyên khảo                | Đại Học Quốc Gia TP.HCM, năm 2017<br><i>(ISBN: 978-604-73-5542-6)</i> | 03         | Chủ biên                        | Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM;<br>Số 76/CV_GTĐT |

|   |   |             |  |    |          |   |
|---|---|-------------|--|----|----------|---|
| 3 | Quá trình và Thiết bị trong CNHH&TP, Tập 1: Các quá trình và thiết bị cơ học – thủy lực và khí nén    | Giáo trình  | Đại Học Quốc Gia<br>TP.HCM, năm<br>2017<br><i>(ISBN: 978-604-73-5381-1)</i>                      | 01 | Chủ biên | Trường Đại học<br>Sư phạm Kỹ thuật<br>TpHCM;<br>Số 75/CV_GTĐT |
| 4 | Quá trình và Thiết bị trong CNHH&TP, Kỹ thuật và Công nghệ sấy thăng hoa                              | Chuyên khảo | Đại Học Quốc Gia<br>TP.HCM, năm<br>2016<br><i>(ISBN: 978-604-73-5172-6)</i>                      | 01 | Chủ biên | Trường Đại học<br>Sư phạm Kỹ thuật<br>TpHCM;<br>Số 74/CV_GTĐT |
| 5 | Quá trình và Thiết bị trong CNHH&TP, Công nghệ lạnh ứng dụng trong thực phẩm                          | Chuyên khảo | Đại Học Quốc Gia<br>TP.HCM, năm<br>2016<br><i>(ISBN: 978-604-73-4171-9)</i>                      | 01 | Chủ biên | Trường Đại học<br>Sư phạm Kỹ thuật<br>TpHCM;<br>Số 73/CV_GTĐT |
| 6 | Quá trình và Thiết bị trong CNHH&TP, Tập 2, Phần 2: Các quá trình và thiết bị truyền nhiệt trong CNTP | Giáo trình  | Đại Học Quốc Gia<br>TP.HCM, năm<br>2015<br><i>(ISBN: 978-604-73-3296-0)</i>                      | 01 | Chủ biên | Trường Đại học<br>Sư phạm Kỹ thuật<br>TpHCM;<br>Số 72/CV_GTĐT |
| 7 | The method to determine the rate of freezing water inside product                                     | Giáo trình  | LAP LAMBERT<br>ACADEMIC<br>PUBLISHING OF<br>GERMANY,<br>2015<br><i>(ISBN: 978-3-659-49568-7)</i> | 01 | Chủ biên | Trường Đại học<br>Sư phạm Kỹ thuật<br>TpHCM;<br>Số 71/CV_GTĐT |

**Chú ý các chữ viết tắt:** CK: sách chuyên khảo; GT: sách giáo trình; TK: sách tham khảo; HD: sách hướng dẫn; MM: viết một mình; CB: chủ biên; phần ứng viên biên soạn đánh dấu từ trang.....đến trang.....(ví dụ: 17–56; 145–329);

6. Chủ nhiệm hoặc tham gia chương trình, đề tài NCKH đã nghiệm thu:

6.1. Trước khi tốt nghiệp tiến sĩ

| TT | Tên nhiệm vụ khoa học và công nghệ (CT, ĐT, ...)  | CN/PCN/<br>TK | Mã số và cấp quản lý         | Thời gian thực hiện | Thời gian nghiệm thu (Ngày, tháng, năm) |
|----|---|---------------|------------------------------|---------------------|---|
| 1  | Thiết kế, chế tạo mô hình dạy học, điều khiển hệ thống lạnh bằng phương pháp lập trình trên máy tính. | CN            | Mã số T59-2003;<br>Cấp cơ sở | 2002-2003           | 25/12/2003                              |
| 2  | Nghiên cứu thiết kế, chế tạo mô hình dạy học hệ thống máy lạnh ghép tầng.                             | CN            | Mã số T70-2004;<br>Cấp cơ sở | 2004-2005           | 02/12/2004                              |

|   |   |    |                                   |           |            |
|---|---|----|-----------------------------------|-----------|------------|
| 3 | Nghiên cứu tính toán thiết kế, chế tạo hệ thống sấy thăng hoa năng suất nhỏ phục vụ cho chế biến thực phẩm cao cấp.                               | CN | Mã số: B2006 – 22 – 08;<br>Cấp bộ | 2006-2008 | 16/10/2008 |
| 4 | Nghiên cứu ứng dụng sấy thăng hoa trong bảo quản sản phẩm thủy sản nhóm giáp xác (tôm sú, tôm bạc và tôm thẻ) được nuôi thương phẩm ở DBSCL.      | CN | Mã số: T2010 – 67;<br>Cấp cơ sở   | 2010-2011 | 05/01/2011 |
| 5 | Khảo sát chọn dung môi trích ly dầu từ quả bơ ở các tỉnh Tây Nguyên và Miền Đông Nam Bộ.  | CN | Mã số: T2011- 21TĐ,<br>Cấp cơ sở  | 2011      | 14/12/2011 |
| 6 | Nghiên cứu cải tiến công nghệ lạnh đông sản phẩm xúc xích làm từ cá Basa được nuôi ở DBSCL  | CN | Mã số: 2012- 25TĐ;<br>Cấp cơ sở   | 2012      | 10/12/2012 |
| 7 | Nghiên cứu quá trình lạnh đông ứng dụng bảo quản sữa ong chúa để xuất khẩu  | CN | Mã số: 2013- 40TĐ;<br>Cấp cơ sở   | 2013      | 19/12/2013 |
| 8 | Nghiên cứu ảnh hưởng của các yếu tố đến sự biến đổi hàm lượng hoạt chất sinh học chống bệnh ung thư 10-HDA của sản phẩm sữa ong chúa sấy đông khô | CN | Mã số: T2014- 47TĐ;<br>Cấp cơ sở  | 2014      | 19/12/2014 |

## 6.2. Sau khi tốt nghiệp tiến sĩ

| 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) |
|----|--|-----------|---|---------------------|---|
| 1  | Nghiên cứu ứng dụng sấy thăng hoa trong bảo quản sữa ong chúa phục vụ cho xuất khẩu  | CN        | MS: B2013-22- 01;<br>Cấp bộ               | 2013-2015           | 20/06/2016                              |
| 2  | Nghiên cứu ứng dụng sấy hồng ngoại trong quá trình bảo quản sản phẩm mít xuất khẩu   | CN        | Mã số T2015- 62TĐ;<br>Cấp cơ sở           | 2015-2016           | 21/11/2015                              |
| 3  | Nghiên cứu hoàn thiện công nghệ và thiết kế, chế tạo hệ thống sấy thăng hoa kết hợp bơm nhiệt năng suất 35kg nước ngưng/24 giờ | CN        | Dự án sản xuất thử nghiệm, Sở KH&CN TpHCM | 2016-2018           | 18/03/2018                              |

**Chú ý các chữ viết tắt:** CT: chương trình; ĐT: đề tài; CN: chủ nhiệm; PCN: phó chủ nhiệm; TK: thư ký.

## 7. Kết quả NCKH đã công bố (bài báo khoa học và bằng phát minh, sáng chế)

## 7.1. Bài báo khoa học đã công bố

### 7.1.1. Trước khi tốt nghiệp tiến sĩ

| TT | Tên bài báo  | Số tác giả | Đăng trên tạp chí hoặc kỹ yếu khoa học   | Tạp chí quốc tế uy tín (và IF nếu có) | Số trích dẫn của bài báo | Tập/Số | Trang   | Năm công bố |
|----|--|------------|--|---------------------------------------|--------------------------|--------|---------|-------------|
| 1  | Nghiên cứu phương pháp xác định tỷ lệ nước đồng bằng bên trong thực phẩm theo nhiệt độ lạnh đông   | 3          | Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ ĐHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128)                        |                                       |                          | 11(9)  | 58-68   | 2008        |
| 2  | Nghiên cứu xác định tỷ lệ nước đồng bằng và nhiệt độ lạnh đông thích hợp của vật liệu ẩm ở giai đoạn 1 trong sấy thăng hoa.  | 3          | Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ ĐHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128)                        |                                       |                          | 11(12) | 74-86   | 2008        |
| 3  | Khảo sát các tính chất nhiệt vật lý thủy sản nhóm giáp xác (tôm sú, tôm bạc và tôm thẻ) ảnh hưởng đến quá trình cấp nhiệt tách ẩm trong sấy thăng hoa.                           | 3          | Khoa học – Công nghệ thủy sản “Review of Science – Technology of Fisheries”, (ISSN: 1859-2252) |                                       |                          | 3-2008 | 34-41   | 2008        |
| 4  | Nghiên cứu thiết lập và giải mô hình toán truyền nhiệt – tách ẩm đồng thời trong điều kiện sấy thăng hoa   | 3          | Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ ĐHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128)                        |                                       |                          | 12(8)  | 67-80   | 2009        |
| 5  | Xây dựng mô hình toán truyền nhiệt lạnh đông xác định tỉ lệ nước đồng bằng và nhiệt độ lạnh đông tối ưu của vật liệu ẩm dạng hình trụ hữu hạn, ở giai đoạn 1 trong sấy thăng hoa | 3          | Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ ĐHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128)                        |                                       |                          | 13/K5  | 83-98   | 2010        |
| 6  | Xây dựng và giải mô hình toán truyền nhiệt tách ẩm trong điều kiện sấy thăng hoa bằng phương pháp phân tử hữu hạn.   | 3          | Tạp chí Khoa học Công nghệ (Journal of Science and Technology)                                 |                                       |                          | 48/6A  | 192-201 | 2010        |
| 7  | Tối ưu hóa đa mục tiêu với chuẩn tối ưu tổ hợp R ứng dụng xác lập chế độ công nghệ sấy thăng hoa tôm bạc   | 3          | Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ ĐHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128)                        |                                       | 2                        | 13/K2  | 66-74   | 2010        |

|    |  |   |  |  |   |        |         |      |
|----|--|---|--|--|---|--------|---------|------|
| 8  | Tối ưu hóa đa mục tiêu ứng dụng xác lập chế độ công nghệ sấy thăng hoa tôm thẻ   | 4 | Khoa học – Công nghệ thủy sản “Review of Science – Technology of Fsiheries”, (ISSN: 1859-2252) |  | 2 | 1-2010 | 107-114 | 2010 |
| 9  | Tối ưu hóa đa mục tiêu với chuẩn tối ưu tổ hợp S ứng dụng xác lập chế độ công nghệ sấy thăng hoa cho thủy sản nhóm giáp xác: đại diện là tôm sú. | 3 | Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ DHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128)                        |  |   | 13/K3  | 59-72   | 2010 |
| 10 | <i>Application of Multi-Objective Optimization to Determine the Technological Mode of Avocado Oil Extraction</i>                                 | 2 |  | Canadian Journal on Chemical Engineering & Technology (ISSN: 1923-1652)  | 3 | 2(6)   | 106-112 | 2011 |
| 11 | <i>Application of Multi-Objective Optimization by The Restricted Area Method to Determine the Cold Drying Mode of Gac</i>                        | 1 |  | Canadian Journal on Chemical Engineering & Technology (ISSN: 1923-1652)  | 3 | 2(7)   | 136-143 | 2011 |
| 12 | <i>Multi-Objective Optimization of Concentrated Vacuum Process to Determine The Technological Mode of The Marmalade Gac Production.</i>          | 2 |  | Canadian Journal on Chemical Engineering & Technology (ISSN: 1923-1652)  | 3 | 2(9)   | 162-170 | 2011 |
| 13 | <i>Application of Multi-Objective Optimization by The Utopian Point Method to Determining the Technological Mode of Gac Oil Extraction</i>       | 1 |  | International Journal of Chemical Engineering and Applications; DOI: 10.7763/IJCEA.2012.V3.152; (ISSN: 2010 - 0221)<br>Indexd in: Resereachgate, CAS, Ulrich's, CABI, Google Scholar, ProQuest, and Crossref; Global Impact Factor: (IF = 0.765) | 8 | 3(1)   | 18-24   | 2012 |

|    |   |   |  |  |   |      |         |      |
|----|---|---|--|--|---|------|---------|------|
| 14 | <i>Building The Mathematical Model To Determine The Technological Mode For The Freezing Process Of Basa Fillet In DBSCL Of Vietnam By Experimental Method</i> | 2 |  | <i>The 2012 International Conference on Green Technology and Sustainable Development (GTS2012)</i><br><b>Indexd in:</b><br>Google Scholar  |   | 9(5) | 74-81   | 2012 |
| 15 | <i>Optimization the Freezing Process of Penaeus Monodon To Determine Technological Mode of Freezing for Using in the Freeze Drying.</i>                       | 1 |  | Canadian Journal on Chemical Engineering & Technology (ISSN: 1923-1652)  | 3 | 3(3) | 45-53   | 2012 |
| 16 | <i>Optimization The Freeze Drying Process of Penaeus Monodon to Determine The Technological Mode</i>  | 1 |  | International Journal of Chemical Engineering and Applications; DOI: 10.7763/IJCEA.2012.V3.184; (ISSN: 2010 - 0221)<br><b>Indexd in:</b><br>Resereachgate, CAS, Ulrich's, CABI, Google Scholar, ProQuest, and Crossref; Global Impact Factor; (IF = 0.765) | 4 | 3(3) | 187-194 | 2012 |
| 17 | <i>Building The Method To Determine The Rate of Freezing Water of Penaeus Monodon.</i>  | 3 |  | Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845)<br><b>Indexd in: ISI/ SCIE ...,</b><br>(IF = 0.33)  | 5 | 4(2) | 28-35   | 2012 |
| 18 | <i>Optimization of The Smoking Process of Pangasius Fish Fillet to Increase The Product Quality</i>   | 3 |  | Adv. Journal of Food Science and Technology, United Kingdom, DOI: 10.19026/ajfst.5.3245<br>(ISSN: 2042-4876; 2042-4868)  | 3 | 5(2) | 206-212 | 2013 |

|    |  |   |  |  |   |      |         |      |
|----|--|---|--|--|---|------|---------|------|
|    |  |   |  | Indexed<br>in: Google<br>Scholar, ...,<br>Resereachgate<br>(SJR = 0.13);<br>Global Impact<br>Factor (IF =<br>0.565)  |   |      |         |      |
| 19 | <i>Building the Method and the Mathematical Model to Determine the Rate of Freezing Water inside Royal Jelly in the Freezing Process</i> | 1 |  | Research Journal of Applied Sciences, Engineering and Technology, United Kingdom, DOI: 10.19026/rja set.7.268 (ISSN: 2040-7459; 2040-7467)<br><b>Indexed In:</b> SJR = 0.14 (2016); H Index = 16<br><b>Journal Impact</b> = 0.22 (2016) (ResearchGate)<br><b>Google Scholar</b><br><b>GIF</b> = 0.654 (2015) | 5 | 7(2) | 403-412 | 2014 |
| 20 | Study technological factors effect on the loss of protein, carbohydrate and lipid inside Royal Jelly in the freeze drying process        | 3 |  | Current Research Journal of Biological Sciences, United Kingdom, DOI: 10.19026/crj bs.7.5203 (ISSN: 2041-076X, e-ISSN: 2041-0778)<br><b>Indexed In:</b> Google Scholar<br><b>GIF</b> = 0.496 (Global Impact Factor, 2015)  | 2 | 7(2) | 22-30   | 2015 |

### 7.1.2. Sau khi tốt nghiệp tiến sỹ

| TT | Tên bài báo                                    | Số<br>tác<br>giả | Đăng trên tạp chí<br>hoặc kỹ yếu khoa<br>học | Tạp chí quốc tế uy<br>tin ( và IF nếu có | Số<br>trích<br>dẫn<br>của<br>bài<br>báo | Tập/<br>Số | Trang | Năm<br>công<br>bố |
|----|--|------------------|--|--|---|------------|-------|-------------------|
| 1  | <i>The multi-objective optimization by the</i> | 2                |  | Research Journal of Applied              |   | 13(1)      | 64-74 | 2016              |

|   |   |   |   |       |       |            |
|---|---|---|---|-------|-------|------------|
|   | <i>Restricted Area Method to determine the technological mode of cold drying process of carrot product</i>  |   | Sciences, Engineering and Technology, United Kingdom, DOI: 10.19026/rjaset.13.2891<br>(ISSN: 2040-7459; e-ISSN: 2040-7467)<br>Indexed In: SJR = 0.14 (2016); H Index = 16<br>Journal Impact = 0.22 (2016) (ResearchGate)<br>Google Scholar GIF = 0.654 (2015)                             |       |       |            |
| 2 | <i>Study of determining the technological mode in the freeze drying process of royal jelly in Viet Nam</i>  | 1 | Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845)<br>Indexd in: ISI/ SCIE. ...., (IF = 0.33)   | 8(2)  | 47-62 | 2016       |
| 3 | <i>The multi-objective optimization by the Utopian Point Method to determine the technological mode of infrared radiation drying process of jackfruit product in Viet Nam</i> | 2 | Research Journal of Applied Sciences, Engineering and Technology, United Kingdom, DOI: 10.19026/rjaset.13.2892<br>(ISSN: 2040-7459; e-ISSN: 2040-7467)<br>Indexed In: SJR = 0.14 (2016); H Index = 16<br>Journal Impact = 0.22 (2016) (ResearchGate)<br>Google Scholar GIF = 0.654 (2015) | 13(1) | 75-84 | 2016       |
| 4 | <i>Study dynamics of the freeze drying process of royal Jelly in Viet Nam</i>   | 1 | Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845)  | 1     | 9(3)  | 17-29 2017 |

|    |   |   |   |  |                    |           |      |
|----|---|---|---|--|--------------------|-----------|------|
|    |   |   |   | <b>Indexd in: ISI/<br/>SCIE. ....,<br/>(IF = 0.33)</b>   |                    |           |      |
| 5  | <i>Modeling the freezing process of turmeric starch to determine the rate of freezing water,</i>  | 6 |   | Recent Advances in Food Science – RadvFoodSci (ISSN: 2601-5412)<br><b>Indexd in:<br/>Google Scholar</b>  | 1(1)               | 32-41     | 2018 |
| 6  | <i>Study the heat transfer model in the freezing process of Basa sausage in Vietnam to determine the technological mode</i>   | 1 |   | Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845)<br><b>Indexd in: ISI/<br/>SCIE. ....,<br/>(IF = 0.33)</b>   | 10(2)              | 5-17      | 2018 |
| 7  | <i>Study the loss of 10-HDA inside royal jelly in vietnam for the freeze-drying process.</i>  | 2 |   | Recent Advances in Food Science – RadvFoodSci (ISSN: 2601-5412)<br><b>Indexd in:<br/>Google Scholar</b>  | 1(2)               | 97-105    | 2018 |
| 8  | <i>Building a Mathematical Model To Determine the Relationship between Heat Emission Coefficient and Pressure of the Freeze Drying Environment of Solid Materials</i> | 1 |   | 2018 4th International Conference on Green Technology and Sustainable Development (GTSD).<br><b>Indexd in:<br/>IEEE Xplore<br/>Digital Library;<br/>Google Scholar</b> | 23-24 Nov.<br>2018 | 566 – 572 | 2018 |
| 9  | Nghiên cứu xác định chế độ công nghệ lạnh đông sản phẩm cá ngừ đại dương fillet   | 1 | Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn “Vietnam Journal Of Agriculture And Rural Development”, (ISSN: 1859-4581), tháng 8/2018 |  | 8/2018             | 92-98     | 2018 |
| 10 | <i>Study the freezing royal jelly in Viet Nam for using in the freeze-drying process</i>  | 2 |   | Recent Advances in Food Science – RadvFoodSci (ISSN: 2601-   | 2(1)               | 161-171   | 2019 |

|    |  |   |  |   |  |      |         |      |
|----|--|---|--|---|--|------|---------|------|
|    |  |   |  | 5412)<br>Indexd in:<br>Google Scholar   |  |      |         |      |
| 11 | <i>Research factors in the freeze drying process affecting the quality of natto preparation.</i> | 3 |  | Recent Advances in Food Science – RadvFoodSci (ISSN: 2601-5412)<br>Indexd in:<br>Google Scholar |  | 2(1) | 181-189 | 2019 |

Chú thích: (\*) gồm SCI, SCIE, ISI, Scopus (KHTN-CN); SSCI, A&HCI, ISI và Scopus (KHXH-NV); SCI nằm trong SCIE; SCIE nằm trong ISI; SSCI và A&HCI nằm trong ISI.

## 7.2. Bằng phát minh, sáng chế : Đã đăng ký bằng sáng chế

| TT | Tên độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích                                  | Tên cơ quan cấp           | Quyết định và ngày, tháng và năm  | Số tác giả |
|----|--|---------------------------|---|------------|
| 1  | Hệ thống sấy thăng hoa cấp nhiệt cho quá trình sấy bằng thiết bị hồi nhiệt | Cục sở hữu trí – Bộ KH&CN | - Ngày nhận hồ sơ của cục SHTT: 15-5-2017<br>- Ngày chấp nhận đơn: 14-6-2017<br>- Ngày công bố thông tin: 25-9-2017 | 04         |

## 7.3. Giải thưởng quốc gia, quốc tế (Tên giải thưởng, quyết định trao giải thưởng, ...)

| TT | Tên giải thưởng  | Cơ quan/tổ chức ra quyết định | Số Quyết định số và ngày, tháng và năm                  | Số tác giả |
|----|--|-------------------------------|---|------------|
| 1  | Tặng bằng khen của Bộ trưởng Bộ giáo dục và Đào tạo về nội dung: Đạt thành tích xuất sắc trong (5 năm) hoạt động Khoa học và Công nghệ giai đoạn 2006-2010 | Bộ giáo dục và Đào tạo        | Quyết định số: 2307/QĐ-BGDDT; ngày 02 tháng 06 năm 2011 | 1          |
| 2  |  |                               |   |            |

## 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

### 8.1. Xây dựng, phát triển chương trình đào tạo của cơ sở giáo dục đại học

| TT | Tên chương trình đào tạo  | Trình độ | Chủ trì/tham gia | Thời gian thực hiện |
|----|---|----------|------------------|---------------------|
| 1  | Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm 150TC theo hướng tiếp cận CDIO | Đại học  | Chủ trì          | 2011-2012           |

|   |   |         |          |           |
|---|---|---------|----------|-----------|
| 2 | Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm 132TC theo hướng tiếp cận CDIO | Đại học | Tham gia | 2017-2018 |
| 3 | Chương trình đào tạo sau đại học ngành Công nghệ thực phẩm                    | Thạc sĩ | Tham gia | 2016-2017 |

## 8.2. Xây dựng, phát triển chương nghiên cứu, và ứng dụng khoa học công nghệ

Sau đây là một số đề tài dự án tiêu biểu được liệt kê ở bảng dưới đây đã chuyển giao công nghệ, ứng dụng vào thực tiễn sản xuất tại các cơ sở đào tạo, nghiên cứu và tại các doanh nghiệp sản xuất trên toàn quốc.

| TT | Tên chương trình nghiên cứu/Ứng dụng khoa học công nghệ   | Đơn vị thực hiện/Ứng dụng                     | Số hợp đồng và Nghiêm thu thanh lý hợp đồng   | Chủ nhiệm/tham gia |
|----|---|---|---|--------------------|
| 1  | Nghiên cứu tính toán thiết kế, chế tạo hệ thống sấy thăng hoa năng suất nhỏ phục vụ cho chế biến thực phẩm cao cấp (HỆ THỐNG SẤY THĂNG HOA DS-3). | Phòng thí nghiệm B108, Trường ĐHSPKT TpHCM    | Hợp đồng KHCN;<br>Số HĐ: 08-2006/KHCN-B;<br>Nghiêm thu thanh lý hợp đồng vào ngày 16/10/2008                                      | Chủ nhiệm          |
| 2  | Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh “THIẾT BỊ SẤY CHÂN KHÔNG NHIỆT ĐỘ THẤP DẠNG BƠM NHIỆT CÓ NGƯNG LẠNH”   | Xưởng sản xuất của Viện Công nghiệp thực phẩm | Hợp đồng kinh tế;<br>Số HĐ: 42/HĐKT-VTP;<br>Nghiêm thu thanh lý hợp đồng vào ngày 16/10/2008                                      | Chủ nhiệm          |
| 3  | Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh Hệ thống sấy thăng hoa DS-7 với năng suất 300kg nguyên liệu/mẻ.  | Công ty Cổ phần Cơ khí NCM                    | Hợp đồng kinh tế;<br>Số HĐ: 02/HĐKT-14/NCM - CNMT;<br>Nghiêm thu thanh lý hợp đồng vào ngày 15/7/2014; số 02/NTTLHĐ-14/NCM - CNMT | Chủ nhiệm          |
| 4  | Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh “THIẾT BỊ SẤY – NUỐNG ĐA NĂNG”   | Trường Cao Đẳng Nghề Đồng Nai                 | Hợp đồng kinh tế;<br>Số HĐ: 01/2016-HĐMB;<br>Nghiêm thu thanh lý hợp đồng vào ngày 10/7/2016                                      | Chủ nhiệm          |

|   |   |   |   |           |
|---|---|---|---|-----------|
| 5 | Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh “HỆ THỐNG THIẾT BỊ SẤY THĂNG HOA DS-6”   | Công ty THHN thiết bị D.B.E                                     | Hợp đồng kinh tế;<br>Số HD: 03-2016-HĐKT;<br>Nghiêm thu thanh lý hợp đồng vào ngày 26/01/2017   | Chủ nhiệm |
| 6 | Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh “HỆ THỐNG THIẾT BỊ SẤY THĂNG HOA DS-9”   | Công ty THHN Một Thành Viên Thực Phẩm Á Châu III (Asiafood III) | Hợp đồng kinh tế;<br>Số HD: 33/17/KTACIII;<br>Nghiêm thu thanh lý hợp đồng vào ngày 16/09/2017  | Chủ nhiệm |
| 7 | Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh “HỆ THỐNG THIẾT BỊ SẤY LẠNH DSDL-03”   | Công ty THHN Sản Phẩm Sang Trọng Pháp Việt                      | Hợp đồng kinh tế;<br>Số HD: 08/2017-HĐKT;<br>Nghiêm thu thanh lý hợp đồng vào ngày 10/10/2017   | Chủ nhiệm |
| 8 | Dự án sản xuất thử “Nghiên cứu hoàn thiện công nghệ và thiết kế, chế tạo hệ thống sấy thăng hoa kết hợp bơm nhiệt năng suất 35kg nước ngung/24 giờ” | Phòng thí nghiệm B108, Trường ĐHSPKT TpHCM                      | Hợp đồng KHCN;<br>Số HD: 177/2016/HĐ-SKHCN;<br>Nghiêm thu thanh lý hợp đồng vào ngày 18/03/2018 | Chủ nhiệm |

9. Các tiêu chuẩn còn thiếu sót so với quy định cần được thay thế bằng bài báo khoa học quốc tế uy tín

- Thời gian được cấp bằng TS: Đủ:  Thiếu:
- Giờ chuẩn giảng dạy: Đủ:  Thiếu:
- Công trình khoa học đã công bố: Đủ:  Thiếu:
- Chủ trì nhiệm vụ khoa học: Đủ:  Thiếu:
- Hướng dẫn thạc sĩ Đủ:  Thiếu:

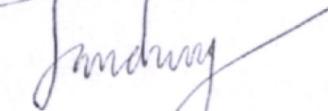
### C. CAM ĐOAN CỦA NGƯỜI ĐĂNG KÝ XÉT CÔNG NHẬN ĐẠT TIÊU CHUẨN CHỨC DANH

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

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 10. tháng 7. năm 2019

Người đăng ký

(Ghi rõ họ tên, ký tên)



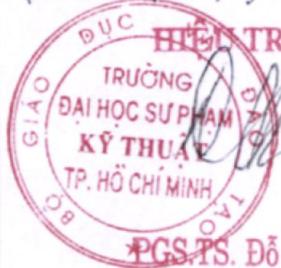
TS. Nguyễn Tân Dũng

### D. XÁC NHẬN CỦA THỦ TRƯỞNG CƠ QUAN NƠI ĐANG LÀM VIỆC

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 10 tháng 7. năm 2019

Thủ trưởng cơ quan

(Ghi rõ họ tên, ký tên, đóng dấu)



PGS.TS. Đỗ Văn Dũng