

Mã hồ sơ:

A portrait of a woman with long, dark hair, looking directly at the camera. She is wearing a red top with black trim along the neckline and a necklace with a small, round pendant. The background is plain white.

Tên cơ sở giáo dục đại học nơi có hợp đồng thỉnh giảng 3 năm cuối: Không

9. Học vị:

- Được cấp bằng ĐH ngày 18 tháng 7 năm 1994, ngành: Công nghệ thực phẩm, chuyên ngành: Công nghệ chế biến thủy sản.

Nơi cấp bằng ĐH: Trường Đại học Thủy sản (nay là Trường Đại học Nha Trang), VN.

- Được cấp bằng ThS ngày 30 tháng 06 năm 2000, ngành: Công nghệ thực phẩm, chuyên ngành: Công nghệ chế biến thủy sản.

Nơi cấp bằng ThS: Trường Đại học Thủy sản, Việt Nam.

- Được cấp bằng TS ngày 29 tháng 04 năm 2010, ngành: Công nghệ thực phẩm, chuyên ngành: Công nghệ sinh học.

Nơi cấp bằng TS: Trường Đại học Nantes, Pháp.

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

11. Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh Phó Giáo sư tại HĐCDGS cơ sở: Trường Đại học Nha Trang.

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

13. Các hướng nghiên cứu chủ yếu:

Các nghiên cứu của bản thân tập trung vào tận dụng phụ phẩm thủy sản (còn gọi là nguyên liệu còn lại), chế biến phụ phẩm thủy sản thành các sản phẩm có giá trị gia tăng nhằm sử dụng hiệu quả hơn nguồn tài nguyên thủy sản và hạn chế ô nhiễm môi trường trong ngành thủy sản. Các hướng nghiên cứu chủ yếu gồm:

1. Thu nhận sản phẩm thủy phân protein và dầu cá từ phụ phẩm trong chế biến thủy sản bằng phương pháp thủy phân protein bởi enzyme protease; đánh giá đặc tính dinh dưỡng của sản phẩm thủy phân protein và dầu cá nhằm ứng dụng trong nuôi trồng thủy sản và trong công nghiệp thực phẩm.
2. Ứng dụng sản phẩm thủy phân protein từ phụ phẩm cá trong việc sản xuất thức ăn cho tôm và trong sản xuất nước mắm.

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

- Đã hướng dẫn 1 NCS bảo vệ thành công luận án TS;
- Đã hướng dẫn 7 HVCH bảo vệ thành công luận văn ThS;
- Đã hoàn thành 2 đề tài NCKH cấp cơ sở (cấp trường);
- Đã công bố 25 bài báo khoa học, trong đó có 5 bài báo KH trên tạp chí quốc tế có uy tín;
- Đã công bố 3 báo cáo khoa học toàn văn được xuất bản trong kỷ yếu hội thảo quốc tế có mã số chuẩn quốc tế.
- Số sách đã xuất bản: 1 giáo trình.

Liệt kê không quá 5 công trình KH tiêu biểu nhất:

1. *Enzymatic hydrolysis of yellowfin tuna (Thunnus albacares) by-products using Protamex protease.* Nguyen Thi My Huong, Khalifa Serigne Babacar Sylla, Zo Randriamahatody, Clair Donnay-Moreno, Jacques Moreau, Luyen Thi Tran, Jean Pascal Bergé. Food Technology and Biotechnology, 49(1), 48-55, 2011. SCIE, IF: 1.168, chỉ số trích dẫn: 32.

2. Thành phần sinh hoá của các sản phẩm tạo ra từ sự thủy phân đầu cá ngừ (*Thunnus albacare*) bằng enzyme. Nguyễn Thị Mỹ Hương. Tạp chí Khoa học kỹ thuật Nông lâm nghiệp, 2, 48-53, 2013.
3. Effect of diets containing tuna head hydrolysates on the survival and growth of shrimp *Penaeus vannamei*. Nguyen Thi My Huong, Raúl Pérez-Gálvez, Jean Pascal Bergé. Aquaculture. 324-325, 127-134, 2012. SCIE, IF: 2.710, chỉ số trích dẫn: 17.
4. Nghiên cứu sử dụng kết hợp enzyme Alcalase và Flavourzyme để thủy phân phụ phẩm cá tra. Nguyễn Thị Mỹ Hương. Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn, 3-4, 183-191, 2018.
5. Ứng dụng sản phẩm thủy phân protein phụ phẩm cá tra trong sản xuất nước mắm. Nguyễn Thị Mỹ Hương. Tạp chí khoa học - Công nghệ thủy sản, 1, 39-48, 2019.

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

Kỷ niệm chương vì sự nghiệp giáo dục của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

16. Kỷ luật : Không

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

1. Tiêu chuẩn và nhiệm vụ của nhà giáo:

- Chức danh: Giảng viên chính.
- Nhiệm vụ: Giảng dạy, nghiên cứu khoa học và các hoạt động khác của nhà giáo theo quy định của Luật Giáo dục đại học số 08/2012/QH13.

Định mức giờ chuẩn giảng dạy: 270 giờ/năm học, định mức giờ nghiên cứu khoa học: 645 giờ NCKH/năm học.

- Mức độ hoàn thành nhiệm vụ: Liên tục hoàn thành vượt định mức được giao, hoàn thành tốt/xuất sắc nhiệm vụ của nhà giáo. Liên tục đạt danh hiệu thi đua lao động tiên tiến trở lên, trong đó có 4 năm đạt danh hiệu chiến sĩ thi đua cấp cơ sở.

2. Thời gian tham gia đào tạo, bồi dưỡng từ trình độ đại học trở lên

Tổng số năm: 20 năm

(Kê khai cụ thể ít nhất 6 năm học, trong đó có 3 năm học cuối tính đến ngày hết hạn nộp hồ sơ).

TT	Năm học	Hướng dẫn NCS		HD luận văn ThS	HD đồ án tốt nghiệp ĐH	Giảng dạy		Tổng số giờ giảng/số giờ quy đổi
		Chính	Phụ			ĐH	SĐH	
1	2013 - 2014			1	3	x		306/376
2	2014 - 2015				3	x		350/410
3	2015 - 2016				1	x	x	479/561
3 năm học cuối								
4	2016 - 2017			3	2	x		465/662
5	2017 - 2018				2	x	x	433/624
6	2018 - 2019				3	x	x	283/451

3. Ngoại ngữ:

3.1. Ngoại ngữ thành thạo phục vụ chuyên môn: Tiếng Anh

a) Được đào tạo ở nước ngoài ☒ :

– Học ĐH ☐ ; Tại nước: ; từ năm đến năm

– Bảo vệ luận án ThS ☐ hoặc luận án TS ☒ hoặc TSKH ☐ ; Tại nước: Pháp, năm 2009

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

- Trong khuôn khổ hợp tác với trường Đại học Udon Thani Rajabhat, Thái Lan, Trường Đại học Nha Trang mở khóa đào tạo chuyên môn “Aquatic products Technology and food safety” cho giảng viên của trường Đại học Udon Thani Rajabhat, Thái Lan. Tôi đã tham gia giảng dạy bằng tiếng Anh các mô đun *M1.1. Biological aspects in fish, crustacean and mollusk related to quality*; *M1.2. The effect of chemical composition on quality aspects of fishery materials*; và *M1.3. Post mortem changes influencing sensory quality of fishery materials*.

Nơi giảng dạy: Trường Đại học Nha Trang, Việt Nam. Thời gian dạy: 3/2012.

- Giảng dạy bằng tiếng Anh khóa đào tạo về Công nghệ sau thu hoạch trong nuôi trồng thủy sản cho học viên các nước Đông Nam Á (ASEAN Training course on Post-Harvest Technologies in Aquaculture Fisheries). Các bài giảng gồm “*Fisheries handling techniques at the packing houses*” và “*Production of Fish sauce and Fermented shrimp*” (Part 1) trong mô đun “*Shrimp and round fish processing*”. Nơi giảng dạy: TP Cần Thơ, Việt Nam. Thời gian dạy: 3/2014.
- Giảng dạy học phần *Food Processing* bằng tiếng Anh cho lớp cao học quốc tế ngành Công nghệ thực phẩm trong khuôn khổ dự án VLIR (VLIR Network Vietnam Biosciences on Food).

Nơi giảng dạy: Trường Đại học Nha Trang, thời gian dạy: 10/2018-1/2019 và Trường Đại học Cần Thơ, Việt Nam, thời gian dạy: 4/2018.

- Giảng dạy bằng tiếng Anh khóa đào tạo về Khai thác tiềm năng của ngành thủy sản để phát triển kinh tế xã hội ở các nước kém phát triển (First regional training course on harnessing the potential of the fisheries sector for socioeconomic development in the least developed countries) - Trung tâm phát triển nghề cá khu vực châu Á (Asia Regional Centre of Excellence for Fisheries Development). Bài giảng *Fish sauce* trong mô đun *Seafood Technology and Safety for Export Diversification and Sustainable Development of Developing Countries in Africa and Asia*.

- Nơi giảng dạy: Thành phố Nha Trang, Việt Nam. Thời gian dạy: 11/2018.

d) Đối tượng khác ☐ ; Diễn giải:

3.2. Tiếng Anh giao tiếp: Chứng chỉ C

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

TT	Họ tên NCS hoặc HV	Đối tượng		Trách nhiệm HD		Thời gian hướng dẫn từ ... đến ..	Cơ sở đào tạo	Năm được cấp bằng/có quyết định cấp bằng
		NCS	HV	Chính	Phụ			
1	Lê Minh Châu	x			x	01/10/2011-30/09/2014	Trường Đại học Nantes, Pháp	2015
2	Đỗ Trọng Sơn		x	x		20/09/2011-01/06/2012	Trường ĐH Nha Trang	2013
3	Bùi Trường Bích Ngân		x	x		20/09/2011-01/06/2012	Trường ĐH Nha Trang	2013
4	Đỗ Đức Sinh		x	x		04/12/2012-15/11/2013	Trường ĐH Nha Trang	2014
5	Nguyễn Thị Bích Phượng		x	x		20/12/2013-01/11/2014	Trường ĐH Nha Trang	2015
6	Hoàng Thị Thu Giang		x		x	08/08/2016-09/01/2017	Trường ĐH Nha Trang	2017
7	Huỳnh Tuấn		x	x		08/08/2016-09/01/2017	Trường ĐH Nha Trang	2018
8	Trần Thị Lan Anh		x		x	15/03/2017-03/10/2017	Trường ĐH Nha Trang	2018

5. Biên soạn sách phục vụ đào tạo đại học và sau đại học sau khi bảo vệ Tiến sĩ

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 CS GDDH
1	Thu nhận protein, chất màu từ phế liệu thủy sản và ứng dụng.	GT	Nhà xuất bản Nông nghiệp, 2016	5	11-26; 53-77; 123-132	Quyết định 1130/QĐ-ĐHNT ngày 22/12/2016

Ghi chú: 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 số 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 công nghệ (CT, ĐT...)	CN/ PCN/ TK	Mã số và cấp quản lý	Thời gian thực hiện	Thời gian nghiệm thu
1	ĐT: Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất nước mắm từ sò lông bằng enzyme protease thương mại.	CN	TR2012-13-16 Cấp trường	4/2012 - 4/2013	22/06/2013
2	ĐT: Nghiên cứu thu nhận dịch đậm thủy phân từ đầu xương cá tra và ứng dụng trong sản xuất nước mắm.	CN	TR2017-13-01 Cấp trường	3/2017 - 3/2018	03/05/2018

Ghi chú: 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 đã công bố sau khi bảo vệ học vị Tiến sĩ

TT	Tên bài báo	Số tác giả	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học	Tạp chí quốc tế có uy tín và IF	Số trích dẫn của bài báo	Tập /Số	Trang	Năm công bố
1.	Enzymatic hydrolysis of yellowfin tuna (<i>Thunnus albacares</i>) by-products using Protamex protease.	7 (Tác giả chính)	Food Technology and Biotechnology	SCIE IF:1.168 ISSN: 1330-9862	32	49/1	48-55	2011
2.	Proteolysis of shrimp by-products (<i>Penaeus monodon</i>) from Madagascar.	7	CyTA- Journal of Food	SCIE IF:1.371 ISSN: 1947-6337	8	9/3	220-228	2011
3.	Effect of diets containing tuna head hydrolysates on the survival and growth of shrimp <i>Penaeus vannamei</i> .	3 (Tác giả chính)	Aquaculture	SCIE IF:2.710 ISSN: 0044-8486	17	324-325	127-134	2012

4.	Proteolysis of Sardine (<i>Sardina pilchardus</i>) and Anchovy (<i>Stolephorus commersonii</i>) by commercial enzymes in saline solutions.	6	Food Technology and Biotechnology	SCIE IF:1.168 ISSN 1330-9862	5	53/1	87-90	2015
5.	Multiobjective optimization of a pilot plant to process fish discards and by-products on board.	6	Clean Technologies and Environmental Policy	SCIE IF:2.337 ISSN: 1618-954X	4	18/3	935-948	2016
6.	Sử dụng sản phẩm thuỷ phân protein từ đầu cá ngừ trong thức ăn cho tôm.	1	Tạp chí Khoa học-Công nghệ thuỷ sản, ĐH Nha Trang			1	101-110	2011
7.	Sản xuất sản phẩm thuỷ phân protein từ đầu cá ngừ vây vàng bằng protease thương mại.	1	Tạp chí Khoa học-Công nghệ thuỷ sản, Trường Đại học Nha Trang			2	25-30	2012
8.	Thành phần sinh hoá của các sản phẩm tạo ra từ sự thuỷ phân đầu cá ngừ (<i>Thunnus albacare</i>) bằng enzyme.	1	Tạp chí Khoa học kỹ thuật Nông lâm nghiệp, Đại học Nông Lâm TPHCM			2	48-54	2013
9.	Nghiên cứu thuỷ phân sò lông (<i>Anadara antiquata</i>) bằng sự kết hợp enzyme Protamex và Flavourzyme.	2 (Tác giả chính)	Tạp chí Khoa học-Công nghệ thuỷ sản, Đại học Nha Trang			1	25-31	2013
10.	Protein and lipid recovery from tuna head using industrial protease.	1	Tạp chí khoa học và phát triển, ĐH Nông nghiệp Hà Nội.			11/8	1150-1158	2013
11.	Thuỷ phân đầu cá ngừ vây vàng bằng chế phẩm enzyme thương mại	1	Tạp chí nông nghiệp và phát triển nông thôn, Bộ NN			Số chuyên đề	300-305	2013

	Protamex.		và PTNT					
12.	Nghiên cứu thủy phân đầu cá chêm (<i>Lates calcarifer</i>) bằng enzyme Flavourzyme.	3	Tạp chí Khoa học-Công nghệ thủy sản, Đại học Nha Trang			1	138 - 144	2013
13.	Ảnh hưởng của sản phẩm thủy phân protein cá trong thức ăn lên sự phát triển của tôm.	1	Tạp chí nông nghiệp và phát triển nông thôn, Bộ NN và PTNT			19	64-70	2013
14.	Nghiên cứu thu hồi dầu thô từ đầu cá ngừ vây vàng bằng phương pháp thủy phân sử dụng enzyme Alcalase.	2	Tạp chí Khoa học-Công nghệ thủy sản, học Nha Trang.			3	123-128	2013
15.	Utilization of tuna processing by-product for production of protein hydrolysate and fish oil.	1	Tạp chí Khoa học-Công nghệ thủy sản, Đại học Nha Trang			Số chuyên đề	63-69	2013
16.	Thành phần dinh dưỡng của các sản phẩm thủy phân từ đầu và xương cá chêm (<i>Lates calcarifer</i>) bằng enzyme Flavourzyme	1	Tạp chí Khoa học, Trường Đại học Cần Thơ.			Số chuyên đề	49-53	2014
17.	Ảnh hưởng của thời gian thủy phân đến một số đặc tính chức năng của sản phẩm thủy phân protein từ đầu cá ngừ mắt to.	1	Tạp chí nông nghiệp và phát triển nông thôn, Bộ NN và PTNT			14	67-71	2015
18.	Chemical composition and functional properties	2	Tạp chí khoa học-Công nghệ thủy sản,			Số chuyên đề	80-85	2015

	of protein hydrolysate from the head of mangrove red snapper (<i>Lutjanus argentimaculatus</i>).		Trường Đại học Nha Trang					
19.	Effects of hydrolysis time on the functional properties of protein hydrolysates from by-products of gold banded jobfish (<i>Pristipomoides multidens</i>).	1	Tạp chí khoa học-Công nghệ thủy sản, Trường Đại học Nha Trang			Số chuyên đề	86-92	2015
20.	Nghiên cứu chế độ thủy phân cá cơm bằng sự kết hợp enzyme Protamex và Flavourzyme.	2 (Tác giả chính)	Tạp chí nông nghiệp và phát triển nông thôn, Bộ NN và PTNT.			1	71-78	2016
21.	Thủy phân cá trích <i>Sardina pilchardus</i> bởi enzym Protex 51 FP và Protamex.	5	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ NN và PTNT.			23	97-102.	2017
22.	Một số chỉ tiêu hóa học của dầu cá được tách chiết từ đầu cá cờ và đầu cá chêm.	1	Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn, Bộ NN và PTNN			15	87-91	2017
23.	Nghiên cứu sử dụng kết hợp enzyme Alcalase và Flavourzyme để thủy phân phụ phẩm cá tra.	1	Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn, Bộ NN và PTNT			3-4	183-191	2018
24.	Fish oil extraction from yellowfin tuna heads by enzymatic hydrolysis method.	2 (tác giả chính)	Tạp chí Khoa học-Công nghệ thủy sản, Trường Đại học Nha Trang			4	19-26	2018

25.	Ứng dụng sản phẩm thủy phân protein phụ phẩm cá tra trong sản xuất nước mắm.	1	Tạp chí Khoa học-Công nghệ thủy sản, Trường ĐH Nha Trang.			1	39-48	2019
Báo cáo khoa học toàn văn được xuất bản trong kỷ yếu hội thảo quốc tế có mã số chuẩn quốc tế.								
1	Quality of oil extracted from barramundi by-product by enzymatic hydrolysis method.	1	International conference on Agricultural and Bio-system Engineering.	ISSN 1859-1523			10-15	2017
2	Optimization of enzymatic production of fish oil from yellowfin tuna head using response surface methodology	2 (Tác giả chính)	The first International Conference on Advanced Technology in Food Science and Biotechnology	ISBN 978-604-67-1137-7			9-17	2018
3	Influence of time and degree of hydrolysis on the functional properties of protein hydrolysates from Barramundi (<i>Lates calcarifer</i>) head.	1	The first International Conference on Advanced Technology in Food Science and Biotechnology	ISBN 978-604-67-1137-7			60-67	2018

Trong đó, số bài báo đăng trên tạp chí khoa học quốc tế có uy tín sau khi được cấp bằng TS: 5.

7.2. Bằng 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	Số tác giả
1				

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				

8. Chủ trì hoặc tham gia xây dựng, phát triển chương trình đào tạo hoặc chương trình nghiên cứu, ứng dụng khoa học trong cơ sở giáo dục đại học.

Tôi đã xây dựng chương trình đào tạo Đại học ngành Công nghệ sau thu hoạch và đã được hiệu trưởng phê duyệt và ban hành theo quyết định số 682/QĐ-ĐHNT ngày 11/6/2013. Ngoài ra tôi đã tham gia xây dựng và cập nhật các chương trình đào tạo Đại học, Thạc sĩ và Tiến sĩ các ngành Công nghệ chế biến thủy sản, Công nghệ thực phẩm và Công nghệ sau thu hoạch.

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

- Thời gian được cấp bằng tiến sĩ, được bổ nhiệm PGS: ☐
- Giờ chuẩn giảng dạy: ☐
- Công trình khoa học đã công bố: ☐
- Chủ trì nhiệm vụ khoa học và công nghệ: ☐
- Hướng dẫn NCS, Ths ☐

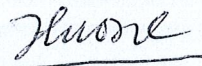
C. CAM ĐOAN CỦA NGƯỜI ĐĂNG KÝ XÉT CÔNG NHẬN ĐẠT TIÊU CHUẨN CHỨC DANH:

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

Khánh Hòa, ngày 05 tháng 06 năm 2019

Người đăng ký

(Ký và ghi rõ họ tên)



TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương

D. XÁC NHẬN CỦA NGƯỜI ĐỨNG ĐẦU NƠI ĐANG LÀM VIỆC

- Về những nội dung "Thông tin cá nhân" ứng viên đã kê khai;
- Về giai đoạn ứng viên công tác tại đơn vị và mức độ hoàn thành nhiệm vụ trong giai đoạn này.

(Những nội dung khác đã kê khai, ứng viên tự chịu trách nhiệm trước pháp luật).

Khánh Hòa, ngày 6 tháng 6 năm 2019

Thủ trưởng cơ quan 

(Ký và ghi rõ họ tên, đóng dấu)



*** PGS.TS. Trang Sĩ Trung**