

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 thángnăm

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 ngành 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. Nhiều năm do ảnh hưởng của nhiều yếu tố khác nhau (thiên tai, dịch bệnh...), nhiều mặt hàng nông sản gặp nhiều 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 do thiên tai, hỏa hoạn, bệnh dịch.

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 và áp dụng thực tế hiệu quả khi ra Trường, về địa phương công tác 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 và sức khỏe ngày càng được chú ý nhiều hơn và có mối liên quan chặt chẽ với nhau, 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 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 trái cây, rau, ngũ cốc... là nguồn giá trị của 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 chuyên chúng thành nguồn sản phẩm hữu dụng và có giá trị gia tăng. Ăn 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. Những yêu cầu này đặt ra những thách thức mới cho các nhà sản xuất và chế biến rau quả nói riêng và nông sản nói chung. 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 giúp tăng cường sức khỏe tổng thể. Chính vì vậy 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 thăng hoa, chế biến trong điều kiện chân không, kỹ thuật nano...

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

- 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/thăng hoa... với mục tiêu thu nhận/duy trì các hợp chất sinh học ở mức cao nhất trong thành phẩm.
- 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 nguồn nguyên liệu gốc, gạo, nếp, khoai, tỏi, các loại đậu và rau củ quả đa dạng), đề tài hợp tác với các tỉnh, đối tượng chính là nguồn đặc sản của địa phương, như cây mía và trái khóm Cầu Đúc (tỉnh Hậu Giang), thốt nốt (tỉnh An Giang), trái khóm Gò Quao (tỉnh Kiên Giang), trái chôm chôm (tỉnh Bến Tre), củ hành tím (tỉnh Sóc Trăng), trái thanh trà (tỉnh Vĩnh Long), các loại rau dạng lá, dạng trái, mầm (tỉnh Trà Vinh và Cần Thơ), các loại hoa và rau quả có màu sắc đẹp tự nhiên (hoa búp giấm, hoa đậu biếc, trái si rô, trái tầm bóp...).. có nhiều trong cả nước. Kết quả nghiên cứu theo định hướng đã cho ra hàng loạt sản phẩm mới với quy trình hoàn chỉnh, nhiều bài báo 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) 01 NCS bảo vệ thành công luận án TS;
- Đã hướng dẫn (số lượng) HVCH/CK2/BSNT bảo vệ thành công luận văn ThS/CK2/BSNT (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) 154 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:

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

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

TT	Loại khen thưởng	Năm	Số QĐ khen thưởng
Các Bằng khen			
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 2011-2012 và 2012-2013”.	2013	QĐ số: 5425/QĐ-BGDĐT ngày 15/11/2013.
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, Số 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	Lao động giỏi năm học 1998-1999	1999	QĐ số: 165/QĐ.332/1999 ngày 04/10/1999. Trường Đại học Cần Thơ (ĐHCT)
2	Lao động giỏi năm học 1999-2000	2000	QĐ số: 231/QĐ.618/2000 ngày 28/12/2000. Trường ĐHCT.
3	Lao động giỏi năm học 2002-2003	2004	QĐ số: 122/QĐ 828/2003 ngày 09/02/2004. Trường ĐHCT.
4	Giảng viên giỏi cấp cơ sở năm học 2003-2004	2004	QĐ số: 25/QĐ-943/2004 ngày 20/12/2004. Trường ĐHCT.
5	Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở năm học 2005-2006	2006	QĐ số: 1902/QĐ.ĐHCT ngày 23/11/2006. Trường ĐHCT.
6	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.

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

7	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.
8	Kỷ niệm chương vì sự nghiệp giáo dục	2009	QĐ số: 7358/QĐ/BGD&ĐT ngày 13/10/2009
9	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.
10	Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở 2010-2011	2011	QĐ số: 201/QĐ-KT 3427 Ngày 27/10/2011. Trường ĐHCT.
11	Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở 2011-2012	2012	QĐ số: 3118/QĐ-ĐHCT ngày 17/10/2012.
12	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.
13	Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở 2012-2013	2013	QĐ số: 2916/QĐ-ĐHCT ngày 23/07/2013. Trường ĐHCT.
14	Danh hiệu: “Nhà giáo ưu tú - Đã có công 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.
15	Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở 2013-2014	2014	QĐ số: 2199/QĐ-ĐHCT ngày 01/07/2014. Trường ĐHCT.
16	Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở 2014-2015	2015	QĐ số: 2502/QĐ-ĐHCT ngày 13/07/2015. Trường ĐHCT.
17	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.
18	Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở 2015-2016	2016	QĐ số: 3210/QĐ-ĐHCT ngày 16/08/2016. Trường ĐHCT.
19	Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở 2016-2017	2017	QĐ số: 2755/QĐ-ĐHCT, ngày 15/8/2017, Trường ĐHCT.
20	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.
21	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

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

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 (CNTP) 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 một học phần giảng dạy bằng tiếng Anh (Dự án VLIR Network), tham gia nhiều hội nghị quốc tế (báo cáo oral, poster) (với 18 đợt tham dự và công bố 32 công trình khoa học tại hội nghị quốc tế) để chia sẻ kết quả nghiên cứu khoa học với các chuyên gia quốc tế hoạt động trong cùng lãnh vực và cũng đã nâng cao trình độ ngoại ngữ trong các đợt tham dự này.

Đánh giá về Nhiệm vụ của nhà giáo

Nhiệm vụ giảng dạy

Trong 36 năm làm việc tôi cũng đã hoàn thành tốt nhiệm vụ giảng dạy của GV trong Trường Đại học, luôn làm việc với phương châm hết việc chứ không phải hết giờ, vì vậy đã tận dụng tốt thời gian làm việc theo quy định, 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 Trung tâm 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.

Từ năm 1984, tôi đã được phân công giảng dạy các học phần ở các bậc học, bao gồm:

Bậc Đại học: 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 CNTP (chính quy).

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

Các học phần : Dinh dưỡng người, Công nghệ sau thu hoạch Rau quả, Kỹ thuật Chế biến món ăn – giảng dạy cho sinh viên ngành CNSTH (chính quy).

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 rất nhiều 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 các học phần: Dinh dưỡng Cộng đồng, Công nghệ sau thu hoạch Nông sản.. cho học viên Cao học ngành CNTP.

Giảng dạy các học phần: Công nghệ sau thu hoạch rau quả, Kỹ thuật chế biến Rau quả cho học viên Cao học ngành CNSTH.

Đã hướng dẫn 40 học viên cao học ngành CNTP (từ 2007) và CNSTH (từ 2014) và đã bảo vệ luận văn tốt nghiệp thành công.

Tham gia giảng dạy bằng tiếng Anh một học phần: “Human Nutrition”, seminar (PhD Summer School) trong Dự án VLIR-Network-Viet Nam, chương trình đào tạo Thạc sĩ quốc tế.

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, tôi 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.

Đã hướng dẫn, dự giờ và tham gia đánh giá hoạt động giảng dạy của giảng viên trong đơn vị.

Tham gia 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.

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 (nhiều đợt 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, tham khảo, chuyên khảo) phục vụ đào tạo đại học và sau đại học các ngành CNTP và CNSTH, Trường ĐHCT.

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. Bản thân (là chủ nhiệm/tham gia) 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.

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

Đã có hơn 150 bài báo (tiếng Việt và tiếng Anh) được công bố trong các Tạp chí khoa học có phản biện trong nước (có chỉ số ISSN) và Tạp chí quốc tế có uy tín (SCOPUS, Indexed ISI). Có 28 công trình khoa học được công bố ở các kỷ yếu trong nước và quốc tế (một số kỷ 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 trong nước (16 công trình) và quốc tế (32 công trình). Bản thân cũng đã viết một Sách tổng hợp tất cả các công trình nghiên cứu đạt được đến năm 2016 [Sách: Kỹ thuật sau thu hoạch (Bảo quản và chế biến) một số loại nông sản ở đồng bằng sông Cửu Long, xuất bản năm 2016, NXB ĐHCT].

Bản thân cũng đã thực hiện hai đợt hướng dẫn SV NCKH cấp Trường và cả hai nhóm SV đều đạt Giải Nhất trong hội nghị SV NCKH cấp Trường ĐHCT 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

TT	Năm học	Số lượng NCS đã hướng dẫn		Số lượng ThS/CK2/BSNT đã hướng dẫn	Số đồ 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	SDH	
1	30.6.2014 đến 30.6.2015	04	0	04	02	180	135	315/438/440
2	30.6.2015 đến 30.6.2016	04	0	04	03	210	195	405/574/270
3	30.6.2016 đến 30.6.2017	04	0	06	07	240	180	420/577/270
3 năm học cuối: 06/2017 – 06/2020								
4	30.6.2017 đến 30.6.2018	04	0	01	08	120	135	555/704/270
5	30.6.2018 đến 30.6.2019	04	0	01	13	465	115	580/742/270
6	30.6.2019 đến 30.6.2020	04	0	03	12	375	75	450/561/270

(*) - 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

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN 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): Trường Đại học Cần Thơ (năm 2018) và Trường Đại học Nha Trang (2019), Việt Nam. Học phân: “Human Nutrition”, trong Dự án VLIR-CTU Network hoạt động với mục tiêu xây 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 (HĐ số 12.2018/VLIR NETWORK-P1-K1, ký ngày 31/07/2018 tại Trường Đại học Cần Thơ; 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	Phần biên soạn (từ trang ... đến trang)	Xác nhận của cơ sở GDDH (số văn bản xác nhận sử dụng sách)
----	----------	----------------------------	------------------------------	------------	----------	---	--

Trước khi được công nhận chức danh PGS							
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.
Sau khi được công nhận chức danh PGS							
3	Thực tập Công nghệ thực phẩm (Phòng thí nghiệm)	HD	Nhà xuất bản Đại học Cần Thơ, 2011		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 Nông sản	GT	Nhà xuất bản Đại học Cần Thơ, 2013	04	Chủ biên	(3-69; 87-418)	Giấy xác nhận sử dụng xuất bản phẩm làm 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:

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

- 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
Trước khi được công nhận chức danh PGS					
1	ĐT: Nghiên cứu chế biến sản phẩm thạch dừa.	CN	Trường Đại học Cần Thơ	1993-1994	Tốt Văn bản xác nhận của Trường ĐHTC, số 1257/ĐHTC-QLKH
2	ĐT: Nghiên cứu chế biến và bảo quản sản phẩm đồ hộp thịt nghiên.	CN	Trường Đại học Cần Thơ	1997-1998	Tốt Văn bản xác nhận của Trường ĐHTC, số 1257/ĐHTC-QLKH
3	ĐT: Nghiên cứu chế biến sản phẩm thịt ba rọi dồn nhân xông khói.	CN	Trường Đại học Cần Thơ	1997-1998	Tốt Văn bản xác nhận của Trường ĐHTC, số 1257/ĐHTC-QLKH
4	ĐT: 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	Khá Văn bản xác nhận của Trường ĐHTC, số 1257/ĐHTC-QLKH
5	CT: 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	ĐT: Đánh giá chất lượng mía cây tỉnh Hậu Giang và giải pháp làm giảm tổn thất hàm lượng đường sau thu	CN	DP2008-08 Sở KH&CN tỉnh Hậu Giang	2008-2010	Nghiệm thu ngày: 11-06-2010. Xếp loại KQ: Khá

	hoạch				
Sau khi được công nhận chức danh PGS					
1	ĐT: 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
2	ĐT: 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.
3	ĐT: 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
4	ĐT: Cải thiện năng suất, chất lượng cây khóm ở huyện Gò Quao – Biện pháp bảo quản chế biến sản phẩm sau thu hoạch	TG	DP2010-11 Sở KH&CN tỉnh Kiên Giang	2011-2013	Nghiệm thu ngày: 02/01/2013. Xếp loại KQ: Xuất sắc
5	CT: Enrichment of fermented dairy products with selected tropical fruit from Mekong Delta region in Viet Nam.	TK	VLIR-UOS project Cooperation between Can Tho University and Universities in Belgium funded by Belgian Government.	2011-2014	2015
6	ĐT: 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
7	ĐT: 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
8	ĐT: 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
9	ĐT: 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
10	ĐT: Xây dựng mô hình	TG	DP2017-23	2017-2019	Nghiệm thu ngày:

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

	nông nghiệp đô thị triển vọng tại Quận Cái Răng, thành phố Cần Thơ.		Sở KH&CN thành phố Cần Thơ		29/11/2019. Xếp loại KQ: Đạt
11	ĐT: 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
12	ĐT: Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến quy trình chế biến tỏi đen	TG	T2015-69 Trường Đại học Cần Thơ	2015	Nghiệm thu ngày: 23/12/2015. Xếp loại KQ: Tốt
13	ĐT: Nghiên cứu và kiểm soát tiên trình chế biến sản phẩm tỏi 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
14	ĐT: 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 sắc
15	ĐT: 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
16	ĐT: 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
17	ĐT: 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
----	------------------------	------------	------------------	---	---	--	----------------	-------------

Trước khi được công nhận chức danh Phó Giáo sư							
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, pg. 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-methyltetrahydrofolic acids degradation during thermal treatment in combination with high hydrostatic pressure	3	X	Journal of Agricultural and Food Chemistry. ISSN: 0021-8561	64	51(11), 3352-3357	2003
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		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	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		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.		70(2), 255-258	2005

				ISSN: 1379-1176				
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 hoạch	2	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			11, 246-253	2009
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</i> L.) 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 ĐHCĐ, ISSN: 1859-2333			14, 87-86	2010
Sau khi được công nhận chức danh Phó Giáo sư								
a. Các bài báo quốc tế								
1	Optimization of formulation of gluten-free	3		International Journal of	SJIF 2019: 7.583.		7(11), 1462-	2018

	rice bread using response surface methodology			Science and Research (IJSR). ISI. ISSN: 2319-7064	Indexed		1468	
2	Study of synthesis and characteristics of total polyphenols, total flavonoids and S-allyl cysteine-loaded alginate nano articles with various black garlic extracts and alginate ratios	2		International Journal of Engineering Sciences and Research Technology (IJESRT). ISSN: 2277-9655	Indexed ISI IF: 5.164 Thomson Reuters		8(6), 261-272	2019
3	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	Indexed ISI IF: 5.164 Thomson Reuters		8(7), 111-121	2019
4	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	Indexed ISI IF: 6.057 (SJIF 2015)		6(10), 29-39	2019
5	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	Indexed ISI IF: 6.057 (SJIF 2015)		6(10), 17-28	2019
6	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	Indexed ISI IF: 5.164 Thomson Reuters		8(10), 59-63	2019
7	Preparation of Vietnamese “Tra” fish and moringa leaf for healthy fish vegetables soup mix processing	4		International Journal of Engineering Sciences and Research	Indexed ISI IF: 5.164 Thomson Reuters		8(10), 99-100	2019

				Technology (IJESRT). ISSN: 2277-9655				
8	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
9	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
10	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
11	Physical and chemical characteristics of goldenberry (<i>Physalis peruviana</i>) grown in Lam Dong province, Vietnam	4	X	Food Research. eISSN: 2550-2166	Scopus Q4, SJR 2019 0.18 CitesScore: 0.55		4(4), 1217-1225	2020
12	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
13	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
14	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	Indexed ISI IF: 6.057 (SJIF 2015)		7(1), 9-21	2020
15	Effect of thermal treatment on quality of black cherry tomatoes (<i>Solanum lycopersicum</i> cv. OG): optimization of the blanching parameters	2		International Journal of Agronomy and Agricultural Research (IAAR), eISSN:	Indexed ISI		16(4), 1-10	2020

				2225-3610, pISSN: 2223-7054				
16	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
b. Các bài báo khoa học trong nước (có chỉ số ISSN)								
1	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
2	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
3	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
4	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
5	Tuyển chọn môi trường dinh dưỡng và định danh nấm men phân lập từ nước thốt nốt thu hoạch tại Tỉnh Biên, An Giang	4	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			18B, 166-175	2011
6	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
7	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
8	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			49(6A), 333-340	2011

				phẩm, ISSN: 0866 708X				
9	Ảnh hưởng của nhiệt độ và bao bì đến khả năng tồn trữ trái chôm chôm nhân (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
10	Thay đổi các đặc tính lý hóa học và cảm quan của trái chôm chôm nhân (<i>Nephelium lappaceum</i> L.) trong quá trình thuần thực và tồn trữ	6	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			23A, 118-128	2012
11	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
12	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
13	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
14	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
15	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, pg. 48-55	2013
16	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
17	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
18	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

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

19	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
20	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
21	Ảnh hưởng của các điều kiện tiền xử lý đến chất lượng khóm sấy (Cầu Đúc-Hậu Giang)	7	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333		28B, 16-24	2013
22	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	2013
23	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	2013
24	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	2013
25	Ảnh hưởng của tỷ lệ nước bổ sung và enzyme α -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
26	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
27	Sử dụng enzyme α -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
28	Ảnh hưởng của các yếu tố	2		Tạp chí khoa học		Số CĐ:	2014

	đến quá trình trích ly các hợp chất sinh học từ cây thuốc dòi (<i>Pouzolzia zeylanica</i> Benn)			Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			NN, Tập 1, pg. 68-75	
29	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
30	Tối ưu hóa quá trình đường hóa tinh bột bắp nếp bằng enzyme glucoamylase	2		Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			Số CĐ: NN, Tập 1, 84-91	2014
31	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
32	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
33	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
34	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
35	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
36	Ứng dụng phương pháp phân tích thành phần chính, hồi quy logistic và giản đồ yêu 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
37	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
38	Extraction of bioactive compounds and spore	2	X	Can Tho University		2	1, 53-60	2015

	powder collection from <i>Ganoderma lucidum</i>			Journal of Science, ISSN: 1859-2333			
39	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
40	Tối ưu hóa quá trình lên men giấm vang khoai lang tím (<i>Ipomoea batatas</i> L.) và ổn định anthocyanin, hoạt tính chống oxy hóa trong quá trình tồn trữ	4		Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333		Số CĐ: Nông nghiệp, Tập 1, 33-42	2016
41	Ảnh hưởng của quá trình thâm thấu và chiên chiên 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
42	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
43	Ảnh hưởng của quá trình chần, mật độ <i>Lactobacillus platarum</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
44	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
45	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
46	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
47	Biện pháp tiền xử lý và tối ưu hóa điều kiện trích ly quercetin từ củ hành tím	3		Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN:		Số CĐ: NN, Tập 1,	2016

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

	(<i>Allium cepa</i>)			1859-2333			75-83	
48	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
49	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
50	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 spp.</i>).	2		Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333			Số CĐ: NN, Tập 1, 147-155	2016
51	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
52	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
53	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
54	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 dò (<i>Pouzolzia zeylanica</i>)	2		Tạp chí Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn, ISSN: 1859-4581			8, 53-61	2017
55	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 dò <i>Pouzolzia zeylanica</i> Benn	2		Tạp chí Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn, ISSN: 1859-4581			8, 90-98	2017

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

56	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
57	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
58	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
59	Tối ưu hóa hàm lượng cacboxymetyl 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
60	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
61	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
62	Ảnh hưởng của mùa vụ trồng và thời gian thu hoạch đến các thành phần chống oxy hóa của cây thuốc dòi (<i>Pouzolzia zeylanica</i> Benn)	3		Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam. ISSN: 1859-1558			8(81), 61-66	2017
63	Phân tích so sánh hàm lượng các hợp chất sinh học của cây thuốc dòi thân tím đỏ và thân xanh được thu thập trên địa bàn tỉnh An Giang	3		Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam. ISSN: 1859-1558			6(79), 80-84	2017
64	Ảnh hưởng của nồng độ maltodextrin và điều kiện sấy phun đến các đặc tính vật lý và hoạt chất sinh học của sản phẩm bột cây thuốc dòi.	2		Tạp chí Dinh dưỡng & Thực phẩm			13(5), 66-73	2017
65	Effect of different gum types on stability of antioxidant components	2		Vietnam Journal of Science and Technology,			55(5A), 10-17	2017

	and physical properties of spray dried <i>Pouzolzia zeylanica</i>			ISSN: 2525-2518			
66	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
67	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
68	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
69	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
70	Tối ưu hóa các thông số quá trình xử lý enzyme để tăng sản lượng dịch trích và các hợp chất có hoạt tính sinh học từ trái thanh trà (<i>Bouea macrophylla</i> Griffith) bằng phương pháp bề mặt đáp ứng	3		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ISSN: 1859-2333		Số CĐ: Nông nghiệp, 54: 117-125	2018
71	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
72	Ảnh hưởng của biện pháp tiên xử lý, nhiệt độ sấy và độ dày lát cắt đến chất lượng tối 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
73	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
74	Optimization of maltodextrin and	2		Journal of Agriculture and	2	17(3), 78-86	2018

	carrageenan gum concentration added in spray drying process of <i>Pouzolzia zeylanica</i> extract by response surface methodology			Development, Trường Đại học Nông Lâm TP. HCM. ISSN: 1859-1523			
75	Ảnh hưởng của nhiệt độ và thời gian sấy đến các hợp chất có hoạt tính sinh học và khả năng chống oxy hóa của sản phẩm tỏi đen	2		Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam. ISSN: 1859-1558		1(86), 59-63	2018
76	Ảnh hưởng của nguyên liệu phối hợp và kỹ thuật chế biến đến chất lượng sản phẩm chutney hành tím (<i>Allium ascalonicum</i>)	7	X	Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam, ISSN: 1859-1558		7(92), 81-86	2018
77	Ứng dụng phương pháp phân tích thành phần chính, giản đồ yêu thích và CATA trong đánh giá cảm quan sản phẩm hành tím chiên chân không	2		Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam. ISSN: 1859-1558		4(89), 98-102	2018
78	Thay đổi các đặc tính lý hóa học và cảm quan của một số loại rau (đưa leo, rau muống, mầm củ cải, giá đậu xanh) trong quá trình thuần thực và tồn trữ	8	X	Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam, ISSN: 1859-1558		7(92), 69-73	2018
79	Tối ưu hóa các phương pháp trích ly Quercetin từ vỏ hành tím	8	X	Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam. ISSN: 1859-1558		12(97), 57-61	2018
80	Effect of thermal processing on quality and antioxidant activity of mixed gac (<i>Momordica cochinchinensis</i>) – papaya (<i>Carica papaya</i>) juice	4	X	Journal of Vietnam Agricultural Science and Technology. ISSN: 1859-1558		1(3), 41-45	2018
81	Action modes of MALQ isolated from escherichia coli K12	2		Journal of Vietnam Agricultural Science and Technology. ISSN: 1859-1558		1(3), 2-87	2018
82	Ảnh hưởng của xử lý natri metabisulfite và nhiệt độ đến chất lượng sản phẩm rau mùi sấy (<i>Coriandrum</i>	4		Tạp chí Dinh Dưỡng và Thực Phẩm. ISSN: 1859-0381		14(6), 75-83	2018

	<i>sativum</i>)						
83	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
84	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
85	Thiết lập công thức chế biến bột súp ăn liền từ tôm sấy thăng hoa và các loại rau củ	5		Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam. ISSN: 1859-1558		6, 100-104	2019
86	Nghiên cứu chế biến bột dinh dưỡng có hàm lượng anthocyanin và vitamin C cao từ khoai lang tím và chuối xiêm	4		Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm. ISSN: 1859-0381		15(1), 39-48	2019
87	Phát triển sữa chua hương vị mít đông thanh trà	4	X	Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam. ISSN: 1859-1558		8(105), 99-104	2019
88	Nghiên cứu quy trình sản xuất gạo cẩm nảy nầm với hàm lượng anthocyanin cao và chất lượng tốt	2		Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam, ISSN: 1859-1558		6(103), 44-51	2019
89	Tối ưu hóa điều kiện lên men rượu vang thanh trà sử dụng phương pháp bề mặt đáp ứng	4	X	Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm. ISSN: 1859-0381		15(5,6), 43-49	2019
90	Đánh giá chất lượng mía trồng ở vùng đất phèn Phụng Hiệp (Hậu Giang) và phân tích sơ bộ hiệu quả kinh tế từ quá trình thu hoạch.	3	X	Tạp chí của Hội Khoa học đất Việt Nam. ISSN 2525-2216.		56: 29-34.	2019
c. Các bài báo khoa học công bố trên các Proceedings Hội nghị quốc tế (có chỉ số ISBN)							
1	Factors affecting “Moscow roast” quality during processing	4	X	The 1 st International Conference on Animal		633-639	2012

				Production and Environment. ISBN: 978-604-60-0055-6				
2	Effects of ingredients (cow's fresh milk and skim milk powder, gelatin and fruit jam) on yoghurt quality	4	X	The 1 st International Conference on Animal Production and Environment. ISBN: 978-604-60-0055-6			640-647	2012
3	Effects of ingredients and processing factors on quality of Luncheon meat	4	X	The 1 st International Conference on Animal Production and Environment. ISBN: 978-604-60-0055-6			648-657	2012
4	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
5	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
6	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
7	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
8	Screening of yeast strains isolated from palm juice	4	X	Mekongfood 2 Conference, Can			386-392	2013

	collected in Tinh Bien, An Giang, Viet Nam for production of palm juice wine			Tho University, November 9-12, 2011. ISBN: 978-604-919-031-5				
9	Physicochemical properties of the Queen variety of pineapple fruit (<i>Ananas comosus</i>) cultivated in Go Quao, Kien Giang	4	X	Mekongfood 2 Conference, Can Tho University, November 9-12, 2011. ISBN: 978-604-919-031-5			393-400	2013
10	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
11	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
12	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
13	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
14	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
15	Optimization of concentration process on <i>Pouzolzia zeylanica</i> extract	2		23 rd Regional Symposium on Chemical			196-205	2016

	by response surface methodology			Engineering RSCE 2016. 27-28, Oct. 2016, Vung Tau, Vietnam, ISBN: 978-604-73-4690-5				
16	Effect of Metolose SFE 4000 and Maltodextrin on Quality of Gluten-free Bread	3		15 th ASEAN conference on Food Science and Technology, 14-17 Nov. 2017, Ho Chi Minh city, Vietnam. ISBN: 978-604-67-1005-9			364-371	2017

d. Các bài báo khoa học công bố trên các Kỷ yếu Hội nghị trong nước

1	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
2	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
3	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
4	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
5	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
6	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			47-53	2013

				(ĐBSCL) 2013. Nhà XB Đại học Cần Thơ. ISBN: 978-604- 319-026-1.				
7	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
8	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
9	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
10	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
11	Ứng dụng phương pháp phân tích thành phần chính, giản đồ yêu thích và hồi quy logistic trong đánh giá cảm quan nước uống hành tím	2		Kỷ yếu Hội thảo Khoa học 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
12	Ảnh hưởng của phương pháp chế biến giảm thiểu đến chất lượng, an toàn và	2		Kỷ yếu Hội thảo Khoa học toàn quốc-Hóa học			96-102	2017

	khả năng tồn trữ hành tím tươi (<i>Allium ascalonicum</i>)			với sự phát triển bền vững, Đà Nẵng, tháng 9-2017. Nhà XB Xây Dựng. ISBN: 978-604-82-2242-0.									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

- 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 bài báo.

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.**

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

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
Sau khi được công nhận chức danh PGS					
1	Quy trình chế biến Nước ép gấc – cà rốt. Đang đăng trên Công Báo Sở hữu Công nghiệp số 368 Tập A (11.2018), trang 16. ISSN: 0868-2534.	Quyết định về việc chấp nhận đơn hợp lệ. Bộ Khoa học và Công nghệ. Cục trưởng Cục Sở hữu trí tuệ.	Số: 33998/QĐ-SHTT. Đã ký ngày 29/05/2017 – Hà Nội.	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	Award: “For her dedication to the 37 th 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	Award: “For her dedication to the 37 th 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	Người hướng dẫn chính nhóm sinh viên NCKH: Giải Nhất tại Hội thi NCKH trẻ Trường ĐHCT 2016.	Trường Đại học Cần Thơ	QĐ khen thưởng số: 1970/QĐ-ĐHCT, ngày 13/06/2016.	05
4	Người hướng dẫn chính nhóm sinh viên NCKH: Giải Khuyến khích 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 “ 100 Phụ nữ Việt Nam tự tin tiến bước ”	Hội liên hiệp Phụ nữ Việt Nam.	Ngày 01/06/2107	01

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

6	Người hướng dẫn chính nhóm sinh viên NCKH: Giải Nhất 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	Người hướng dẫn chính nhóm sinh viên NCKH: Giải Nhì “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	Bộ Giáo dục và Đào tạo	QĐ số: 4603/QĐ-BGDĐT ngày 29/11/2019.	04
8	Đạt Giải Nhất 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: 07

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					
2					

- 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 Chế biến thực phẩm và Đồ uống. Từ năm 2010, đảm nhận vai trò Phó Trưởng Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng, được phân công phụ trách đào tạo, đến năm 2015, 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).

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).

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

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

Năm 1998, bản thân đã cùng với Bộ môn CNTP tham gia xây dựng và phát triển hai Chương trình nghiên cứu hợp tác quốc tế trong 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”, kết thúc dự án năm 2008 (Dự án 10 năm 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, bản thân cũng cùng với Bộ môn xây dựng Dự án (ii) 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).

Trong cả hai Dự án này, tôi đã tham gia nhiệm vụ Thư ký, đồng thời phụ trách một 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).

Ngoài ra tôi còn tham gia phát triển các Chương trình nghiên cứu với các đơn vị khác:

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

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), xây dựng hai đề tài NC: 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” và “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 “ Công nghệ sản xuất rượu vang Sim rừng ” cho Công ty ESF , TP. Buon mê thuật, tỉnh Đắk Lắk.	Hoạt động chuyển giao không chỉ giúp Công ty kinh doanh phát triển, tạo thương hiệu cho mặt hàng đặc sản của Tỉnh mà còn giúp tạo việc làm, tăng thu nhập cho phụ nữ dân tộc ở Măng Đen, Kon Plông, Kon tum.
2	2014	Chuyển giao “ Công nghệ sản xuất Sữa hạt sen ” 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 “ Kỹ thuật sản xuất rượu vang ” cho Trung tâm Công nghệ Sinh học An Giang, tỉnh An Giang.	Hoạt động này đã góp phần nâng cao kỹ thuật chế biến nông sản cho Tỉnh và sản xuất ra sản phẩm đạt chuẩn.
4	2015	Chuyển giao “ Công nghệ sản xuất khóm sấy và nước khóm cô đặc ” 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 “ Quy trình công nghệ sản xuất trà Linh chi túi lọc và quy trình công nghệ sản xuất nước uống linh chi túi lọc ” cho Trung tâm	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 tự sản xuất. Sản

		ứng dụng tiên bộ Khoa học và Công nghệ tỉnh Sóc Trăng.	phẩm đã được thương mại hóa.
6	2017	Chuyên gia 03 quy trình sản xuất các sản phẩm từ trái sim rừng cho Cơ sở Rượu Sim Suối Sim (Cửa Dương, Phú Quốc): (1) Mứt đông sim, (2) Kẹo dẻo sim và (3) Nước ép sim.	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	Chuyên gia “Quy trình sản xuất “Rượu trái nhàu” cho Công ty TNHH Phát triển xanh Việt Nam (Cà Mau)	Cơ sở đã tận dụng nguồn trái nhàu phổ biến (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 chuyên gia) của nhóm đề tài còn được phát trên các Chương trình truyền hình CTV₁ (nhiều đợt), THVL₁ (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. Cuong N.P., Wang-Hee L., Il-Nam O., **Thuy N.M.**, Do-Gyun K., Jong-Tae P., Kwan-Hwa P. **2016**. Continuous production of pure maltodextrin from cyclodextrin using immobilized *Pyrococcus furiosus* thermostable amylase. *Process Biochemistry* 51: 282–287. **SCOPUS Q2 - SCIE**. ISSN: 1359-5113, IF: 2.883. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.procbio.2015.11.022>.

2. 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).

3. 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. *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).

Ban hành kèm theo Công văn số 78/HĐGSNN ngày 29/5/2020 của Chủ tịch HĐGSNN
+ 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 24 tháng 06 năm 2020

NGƯỜI ĐĂNG KÝ
(Ký và ghi rõ họ tên)



Nguyễn Minh Thủy