BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

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

ĐỀ ÁN MỞ NGÀNH ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ TIẾN SĨ

- Tên ngành đào tạo: **CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**
- Mã số: **9540101**
- Tên cơ sở đào tạo: **Trường Đại học Nha Trang**
- Trình độ đào tạo: **Tiến sĩ**

Khánh Hòa, 2019

MỤC LỤC

Phần I.
SỰ CẦN THIẾT PHẢI XÂY DỰNG ĐỀ ÁN

1.1. Giới thiệu sơ lược về Trường Đại học Nha Trang

Tiền thân của Trường Đại học Nha Trang là Khoa Thủy sản được thành lập ngày 01/8/1959 tại Học viện Nông Lâm Hà Nội (nay là Học viện Nông nghiệp Việt Nam), ngày 16/8/1966, theo Quyết định số 155-CP của Thủ tướng Chính phủ, Khoa Thủy sản tách thành Trường Thủy sản, năm 1977 Trường đổi tên thành Trường Đại học Hải sản, năm 1980 đổi tên thành Trường Đại học Thủy sản. Ngày 25/7/2006 Trường đổi tên thành Trường Đại học Nha Trang.

Qua 60 năm xây dựng và phát triển, đến nay trường đã trở thành một trường đại học đa ngành. Trước năm 1990 Trường chỉ đào tạo trình độ đại học 5 chuyên ngành về lĩnh vực thủy sản, đến nay Trường đã đào tạo 4 trình độ bao gồm: đào tạo trình độ tiến sĩ từ năm 1987 với 5 chuyên ngành đã có 69 nghiên cứu sinh tốt nghiệp, đào tạo trình độ thạc sĩ từ năm 1992 với 14 chuyên ngành đã có 2074 học viên tốt nghiệp, đào tạo trình độ đại học 32 ngành và chuyên ngành đã có 54 khoá với 30.794 sinh viên tốt nghiệp, đào tạo trình độ cao đẳng 15 ngành đã có 22 khoá với 6.512 sinh viên tốt nghiệp và đào tạo trung cấp chuyên nghiệp 7 ngành đã có 16 khoá với 5.078 học sinh tốt nghiệp.

Tính đến thời điểm tháng 6/2019, Trường có tổng số 596 cán bộ viên chức, trong đó có 414 (70%) giảng viên với 18 phó giáo sư; 104 tiến sĩ; 30 GV đang làm nghiên cứu sinh ở nước ngoài, 32 GV đang làm nghiên cứu sinh trong nước; 18 giảng viên cao cấp; 60 giảng viên chính, tỷ lệ giảng viên cơ hữu có trình độ tiến sĩ trên tổng số giảng viên cơ hữu là 29,5 % tỷ lệ giảng viên cơ hữu, có trên 50% giảng viên có trình độ ngoại ngữ để làm việc trực tiếp với nước ngoài và phát huy quyền tự chủ trong học thuật. Cán bộ, viên chức hành chính có 17% trình độ thạc sĩ trở lên. Đội ngũ giảng viên có kinh nghiệm trong công tác chuyên môn và có trình độ cao ngày càng được trẻ hóa. Ngoài ra Trường Đại học Nha Trang có một đội ngũ cán bộ, giáo viên mời giảng với hơn 70 người có học vị/học hàm Tiến sĩ trở lên đã và đang giảng dạy tại các trường đại học, viện nghiên cứu có uy tín trong nước và quốc tế tham gia giảng dạy. Với đội ngũ giảng viên như trên có đủ trình độ và năng lực tổ chức đào tạo các ngành, chuyên ngành ở các trình độ đã được Bộ Giáo dục và Đào tạo giao nhiệm vụ.

Nhà trường có 9 khu giảng đường với diện tích 24.474 m^2, gồm 124 phòng học có sức chứa từ 60 đến 200 sinh viên/phòng, đạt tỷ lệ 3,26 m^2/1 sinh viên (hiện Trường có khoảng 15.000 sinh viên, học viên cao học, nghiên cứu sinh; tổ chức học 03 buổi/ngày: sáng, chiều, tối). Các phòng học được trang bị các thiết bị như Projector, hệ thống âm thanh, máy tính nối mạng internet để hỗ trợ dạy và học.

Hiện Nhà trường có 77 phòng thí nghiệm thực hành với diện tích sàn xây dựng là 4.932 m^2. Các phòng thí nghiệm thực hành được trang bị các vật tư và thiết bị cần thiết, đồng bộ, hiện đại đáp ứng đào tạo trình độ tiến sĩ. Nhà trường có 04 viện nghiên cứu (Viện Nghiên cứu Chế tạo Tàu thuỷ, Viện Khoa học và Công nghệ Khai thác Thủy sản, Viện Nuôi trồng Thuỷ sản, Trung tâm Giống và Bệnh học Thuỷ sản), 03 trung tâm đào tạo và khoa học công nghệ, 03 trại thực nghiệm (tại Cam Ranh, Ninh Phụng, Hòn Rớ) với tổng diện tích mặt bằng là: 342.123,52 m^2 đạt tỷ lệ 22,8 m^2/1 sinh viên. Các viện và trung tâm này ngoài phục vụ đào tạo còn là nơi nghiên cứu khoa học, chuyển giao công nghệ và sản xuất sản phẩm phục vụ nhu cầu phát triển kinh tế cho các tỉnh Nam Trung Bộ và cả nước.

Thư viện của trường bao gồm 4 toà nhà có tổng diện tích sử dụng 5.500 m^2, toạ lạc trên diện tích 12.000m^2. Thư viện có hơn 1000 chỗ ngồi cùng hệ thống kho sách, báo chí, luận văn, luận án, phòng tra cứu trực tuyến, truy cập internet và đa phương tiện theo hình thức kho mở; xưởng in phục vụ cho in và phát hành tài liệu. Tài nguyên của thư viện hiện nay có tài liệu in với 58.852 cuốn sách tiếng Việt, 2.024 cuốn sách tiếng nước ngoài, giáo trình: 105 tên, bài giảng của trường: 794 tên, luận văn, luận án: 1.870 tên, khóa luận: 6.123, khoảng 100 tên báo và tạp chí; Tài liệu số: hơn 18.000 tên tài liệu bao gồm (sách tiếng Việt: 3.700 tên, sách tiếng Anh: 7.843 tên, giáo trình: 130 tên, bài giảng của trường: 921 tên, luận văn, luận án: 3.530 tên, báo chí: 200 tên và 5.450 bài trích tạp chí, kết quả NCKH: 2.000 đề tài và 1.590 đĩa CDROM. Thư viện đã được cấp quyền truy cập vào một số cơ sở dữ liệu như Agora, hinari, Oxford, onlinelibrary.wiley, IMF, OARE, … Đây là nguồn tài liệu rất bổ ích cho người dùng. Đến năm 2015, cơ bản các học phần do Trường đào tạo đều có các tài liệu tham khảo. Để đa dạng hóa loại hình tài liệu, từ tháng 7/2015 Thư viện triển khai xây dựng bộ sưu tập tạp chí. Hiện đã có 5.450 bài trích (Tiếng Anh) và 40 tên tạp chí tiếng Việt được đưa vào phục vụ bạn đọc trực tuyến. Thư viên có hệ thống cáp quang, LAN, Wifi giúp

người dùng tra cứu và truy cập nguồn thông tin nhanh và thuận lợi, hệ thống máy mượn-trả tự động phục vụ bạn đọc 24/24.

1.2. Kết quả khảo sát, phân tích, đánhgiá nhu cầu về nguồn nhân lực trình độ tiến sĩ của ngành Công nghệ thực phẩm

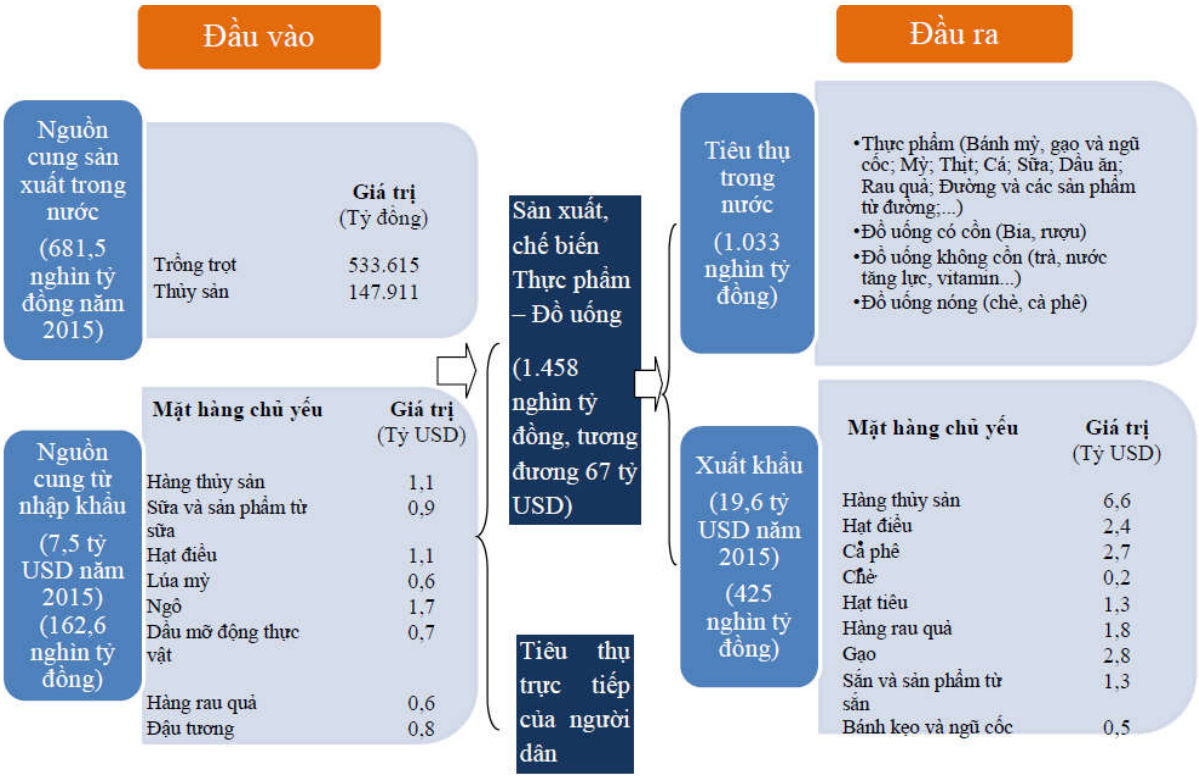
Theo Quyết định số 10/2007/QĐ-TTg ngày 23/01/2007 của Thủ tướng Chính phủ v/v Ban hành hệ thống ngành kinh tế của Việt Nam, sản xuất thực phẩm - đồ uống thuộc phân ngành cấp 2, được xếp vào ngành Công nghiệp chế biến, chế tạo. Các hoạt động sản xuất của ngành gồm nhiều tiểu ngành nhỏ: Chế biến, bảo quản thịt và các sản phẩm từ thịt; Chế biến, bảo quản thủy sản và các sản phẩm từ thủy sản; Chế biến và bảo quản rau quả; Sản xuất dầu, mỡ động, thực vật; Chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa; Xay xát và sản xuất bột; Sản xuất thực phẩm khác; Sản xuất đồ uống có cồn và không cồn....

Quyết định số 1216/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính phủ về việc "Phê duyệt Quy hoạch phát triển nhân lực Việt Nam giai đoạn 2011-2020" ngày 22 tháng 7 năm 2011 đã xác định rõ mục tiêu tăng nhanh tỷ lệ nhân lực qua đào tạo trong nền kinh tế dưới các hình thức, trình độ khác nhau từ mức 40,0% năm 2010 lên mức 70,0% năm 2020, trong đó tỷ lệ nhân lực qua đào tạo ngành nông, lâm, ngư nghiệp tăng tương ứng từ 15,5% lên 50,0%, năm 2020 có khoảng 22-24 triệu người (tương đương với khoảng 35,0 - 38,0% tổng nhân lực trong nền kinh tế); Trong số nhân lực được đào tạo, trình độ đại học và trên đại học khoảng 2,0% năm 2020. Ngoài ra, Quyết định số 20/2007/QĐ-BNN ngày 15 tháng 3 năm 2007 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn về việc phê duyệt "Chiến lược quốc gia sau thu hoạch lúa, gạo, ngô, đậu tương và lạc đến năm 2020" đã xác định rõ mục tiêu đào tạo nguồn nhân lực phục vụ công nghiệp hóa, hiện đại hóa lĩnh vực sau thu hoạch; nâng cao chất lượng đội ngũ kỹ sư, cán bộ quản lý trình độ đại học và sau đại học. Theo quyết định 879/QĐ-TTg ngày 9/6/2016 của Thủ tướng Chính phủ, công nghiệp chế biến thực phẩm là một trong những nhóm ngành công nghiệp chính được chính phủ Việt Nam lựa chọn ưu tiên phát triển từ nay đến năm 2025, tầm nhìn đến 2035, định hướng ưu tiên nâng cao tỷ lệ chế biến các sản phẩm nông sản, thủy hải sản chủ lực, áp dụng các tiêu chuẩn quốc tế trong quá trình sản xuất, chế biến, từ đó xây dựng thương hiệu và sức cạnh tranh cho sản phẩm sản xuất tại Việt Nam (*http://baocongthuong.com.vn/cong-nghiep-thuc-*

pham-viet-nam-tiem-nang-cho-gioi-dau-tu.html). Trong Quy hoạch phát triển ngành Kỹ nghệ thực phẩm Việt Nam đến năm 2020, tầm nhìn đến năm 2030 do Bộ Công thương ban hành theo Quyết định số 202/QĐ-BCT ngày 08 tháng 1 năm 2014 cũng nêu rõ định hướng phát triển ngành Công nghệ thực phẩm theo ba hướng chính là sản xuất bánh kẹo, sản phẩm ăn liền và bột ngọt; đề ra các giải pháp về phát triển nguồn nhân lực: "Chú trọng công tác đào tạo và thu hút nguồn nhân lực cho ngành chế biến nông sản thực phẩm nói chung và ngành kỹ nghệ thực phẩm nói riêng". Cũng theo Quyết định số 202/QĐ-BCT Vùng Bắc Trung Bộ và Duyên hải miền Trung: Quy hoạch sản xuất nhóm sản xuất bánh kẹo và mỳ ăn liền thuộc dạng trung bình và quy mô nhỏ; Vùng Tây Nguyên: Quy hoạch là vùng phát triển nguyên liệu cacao, tinh bột ngô, sắn, có thể phát triển sản xuất bánh kẹo chất lượng trung bình với quy mô nhỏ.

Hiện nay, ngành công nghiệp chế biến thực phẩm nước ta gồm một số ngành chính, như: rượu, bia, nước giải khát; chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa; dầu thực vật; công nghiệp kỹ nghệ thực phẩm; chế biến bột và tinh bột; công nghiệp sản xuất thuốc lá. Trong đó, cả nước có khoảng 1.242 doanh nghiệp sản xuất bia, rượu, nước giải khát; trên 30 doanh nghiệp, hàng trăm cơ sở sản xuất nhỏ và một số công ty nhập khẩu bánh kẹo; khoảng 37 doanh nghiệp sản xuất dầu thô và dầu tinh luyện... Bộ Công thương cũng đã xếp công nghiệp thực phẩm vào nhóm ngành có lợi thế cạnh tranh và có định hướng, chiến lược phát triển trên cơ sở sử dụng công nghệ tiên tiến, hiện đại, khai thác sử dụng tối đa nguyên liệu trong nước, tạo sản phẩm đa dạng, có khả năng cạnh tranh cao, qua đó, góp phần đưa ngành công nghiệp chế biến thực phẩm nước ta thành ngành kinh tế thế mạnh, từng bước hội nhập vững chắc với khu vực và thế giới. Nhu cầu tuyển dụng nhân lực có trình độ trên đại học ngành công nghệ thực phẩm của các doanh nghiệp chiếm 2%, nhiều năm nay, nhân lực không đáp ứng đủ nhu cầu thực tế. Việc các công ty, doanh nghiệp lớn chi tiền lương hàng chục nghìn USD mỗi tháng để trả cho các chuyên gia người nước ngoài ngành công nghệ thực phẩm khá phổ biến (Theo Báo Lao động, *http://laodong.com.vn/viec-lam/nhu-cau-nhan-luc-mot-so-nganh-tang-cao-593692.bld).*

Theo "Báo cáo ngành công nghiệp chế biến, sản xuất thực phẩm-đồ uống và phương án mở rộng cấp tín dụng đối với ngành tại LienVietPostBank" tháng 8/2016, hiện trạng chuỗi giá trị thực phẩm tại Việt Nam được đánh giá như sau:



Bảng 1. Sản phẩm chủ yếu của ngành công nghiệp thực phẩm tại Việt Nam giai đoạn 2014-2018

Sản phẩm	**2014**	**2015**	**2016**	**2017**	**Sơ bộ 2018**
Thịt hộp (Tấn)	4.086,0	4.384,0	4.314,0	4.092,0	3.946,0
Thủy sản đóng hộp (Tấn)	103,5	100,6	102,3	105,1	109,2
Thủy sản ướp đông (Nghìn tấn)	1.586,7	1.666,0	1.763,1	1.946,2	2.133,1
Nước mắm (Triệu lít)	334,4	339,5	372,2	373,7	374,2
Rau đóng hộp* (Tấn)	63.062,0	65.096,0	69.132,0	74.262,0	79.058,0
Quả và hạt đóng hộp (Nghìn tấn)	47,8	49,2	53,7	56,2	56,9
Dầu thực vật tinh luyện (Nghìn tấn)	862,9	966,1	1.034,7	1.078,6	1.166,3
Sữa tươi (Triệu lít)	846,5	1.027,9	1.105,5	1.211,4	1.258,4
Sữa bột (Nghìn tấn)	90,2	99,3	107,7	111,7	121,0
Gạo xay xát (Nghìn tấn)	42.165,0	40.770,0	38.920,0	39.326,0	41.743,0
Đường kính (Nghìn tấn)	1.863,4	1.842,1	1.695,3	1.747,5	1.927,9
Cà phê bột và cà phê hòa tan (Nghìn tấn)	90,7	87,6	95,4	99,4	106,9
Chè chế biến (Nghìn tấn)	179,8	167,8	165,4	170,5	169,4

Sản phẩm	2014	2015	2016	2017	Sơ bộ 2018
Bột ngọt (Nghìn tấn)	252,7	263,3	277,5	279,9	285,9
Thức ăn cho gia súc và gia cầm (Nghìn tấn)	12.230,0	13.272,0	14.905,0	15.735,0	16.190,0
Thức ăn cho thủy sản (Nghìn tấn)	3.238,0	3.874,0	4.393,0	4.782,0	5.218,0
Rượu mạnh và rượu trắng (Triệu lít)	312,7	310,3	306,8	309,7	316,3
Bia các loại (Triệu lít)	3.287,2	3.526,8	3.845,1	4.004,8	4.214,3
Nước khoáng (Triệu lít)	763,7	877,3	1.016,6	1.027,7	1.121,8
Nước tinh khiết (Triệu lít)	2.111,5	2.390,1	2.762,7	2.815,7	2.876,1

Ghi chú: *(*)Quả và hạt đóng hộp bao gồm Rau đóng hộp.*

Nguồn: Tổng cục thống kê Việt Nam

(https://www.gso.gov.vn/default.aspx?tabid=718)

Bảng 2. Sản lượng và giá trị xuất khẩu một số mặt hàng thực phẩm năm 2018 và 8 tháng đầu năm 2019

Tên hàng	ĐVT	Sơ bộ năm 2018		Sơ bộ 8 tháng đầu năm 2019	
		Lượng	Trị giá *(1000 USD)*	Lượng	Trị giá *(1000 USD)*
Hàng hải sản	1000 $		8 794 593		5 497 034
Hàng rau quả	"		3 809 599		2 548 320
Hạt điều	Tấn	373 498	3 366 337	285 954	2 104 205
Cà phê	"	1 878 278	3 537 536	1 173 061	2 005 267
Chè	"	127 338	217 834	81 320	144 563
Hạt tiêu	"	232 750	758 823	218 340	556 281
Gạo	"	6 114 934	3 063 663	4 581 826	1 993 525
Sắn và các sản phẩm từ sắn	"	2 426 946	958 400	1 541 231	598 271
Bánh kẹo và các sản phẩm từ ngũ cốc	1000 USD		659 032		455 603
Tổng giá trị	**1000 $**		**25 165 817**		**15 903 070**

Nguồn: Tổng cục thống kê Việt Nam

(https://www.gso.gov.vn/default.aspx?tabid=629&ItemID=19108)

Ngành công nghiệp chế biến thực phẩm Việt Nam vẫn đang trên đà phát triển, tuy vậy mức tăng của sản lượng vẫn chưa đáp ứng được nhu cầu thị trường. Số liệu thống kê cho thấy, lượng tiêu thụ thực phẩm hàng năm của Việt Nam ước tính chiếm khoảng 15% GDP. Trong vòng 20 năm tới, với tốc độ tăng trưởng kinh tế khả thi ở mức 5%/năm, có thể đến 6%, nhu cầu tiêu dùng tăng cao, cùng việc phát triển các khu vực đô thị hóa và gia tăng thị trường bán lẻ tại Viêt Nam sẽ khiến người dân quan tâm và có nhu cầu ngày càng cao đối với các sản phẩm thực phẩm chế biến có chất lượng cao. Bên cạnh việc đầu tư để khai thác thị trường nội địa, tiềm năng khai thác và chế biến thực phẩm của Việt Nam để xuất khẩu ra nước ngoài cũng rất đáng kể. Việt Nam luôn là một trong những nước xuất khẩu gạo, cà phê, hạt điều lớn nhất thế giới. Xuất khẩu các sản phẩm lương thực, thực phẩm, thủy sản, cây nhiệt đới của Việt Nam đạt khoảng 25,17 tỷ USD trong năm 2018 và gần 16 tỉ USD trong 8 tháng đầu năm 2019 (Bảng 2).

Bên cạnh những thành tựu đạt được, ngành công nghiệp thực phẩm Việt Nam vẫn còn một số tồn tại. Chất lượng sản phẩm và khả năng cạnh tranh thấp: Mặc dù Việt Nam đã trở thành quốc gia xuất khẩu nông sản, nhưng chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm vẫn còn gây nhiều bức xúc trong xã hội và cản trở nông sản Việt Nam thâm nhập thị trường các quốc gia phát triển. Năng suất, chất lượng, khả năng cạnh tranh của nhiều sản phẩm nông nghiệp còn thấp; kết cấu hạ tầng phục vụ bảo quản, chế biến như kho tàng, sân phơi, bến bãi,... còn kém phát triển, công nghiệp chế biến nông sản có quy mô nhỏ, công nghệ thiết bị lạc hậu nên chất lượng nhiều loại nông sản còn thấp. Phần lớn nông sản xuất khẩu ở dạng sơ chế, giá trị gia tăng rất thấp, chưa có thương hiệu, mẫu mã bao bì chưa hấp dẫn. Vấn đề mất an toàn thực phẩm đang là vấn nạn gây ảnh hưởng đến sức khỏe của người tiêu dùng và khả năng xuất khẩu sản phẩm thực phẩm của Việt Nam. Theo thống kê của Bộ Y tế, trong năm 2015, toàn quốc ghi nhận 171 vụ ngộ độc thực phẩm với 4.965 người mắc và 23 trường hợp tử vong. Tính từ 17/12/2015 đến 17/7/2016, trên địa bàn cả nước xảy ra 72 vụ ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng, làm 2.411 người bị ngộ độc, trong đó 06 trường hợp tử vong. Tình hình ngộ độc thực phẩm trong 5 năm từ 2012-2016 đang thay đổi theo chiều hướng tăng về số vụ lẫn số người mắc, tỷ lệ ngộ độc thực phẩm trong các cơ sở cung cấp thức ăn sẵn gia tăng.

Khu vực miền Trung và Tây Nguyên góp phần sản xuất nông sản thực phẩm cho cả nước để đáp ứng nhu cầu tiêu thụ trong nước và xuất khẩu (Bảng 3). Tuy nhiên, giống như hiện trạng trên cả nước, giá trị kinh tế mà nó mang lại cho người nông dân cũng như giá trị thương phẩm từ nguồn nông sản thực phẩm này chưa cao. Hai trong những nguyên nhân lớn nhất là vấn đề chất lượng và an toàn thực phẩm chưa được đảm bảo, cũng như công nghệ chế biến sâu còn chưa tốt. Vì vậy, việc đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, cũng như nâng cao giá trị gia tăng của sản phẩm nông nghiệp-thực phẩm thông qua việc phát triển và ứng dụng các công nghệ chế biến tiên tiến là nhu cầu thiết thực của địa phương trong khu vực và đặc biệt là các công ty, doanh nghiệp sản xuất, chế biến nông sản thực phẩm.

Bảng 3. Sản lượng lương thực, thực phẩm và thuỷ sản khu vực Nam Trung bộ và Tây nguyên giai đoạn 2014-2018

	2014	**2015**	**2016**	**2017**	**Sơ bộ 2018**	**Tổng sản lượng toàn quốc 2018 (sơ bộ)**
Cây lương thực có hạt (nghìn tấn)	47058	48894	40947	50803	48706	488884
Thủy sản (nghìn tấn)	686324	710540	742063	785746	816784	7768516
Bò (nghìn con)	1425.1	1450.4	1502.3	1565.5	1602.9	5802.9
Heo (nghìn con)	2975.6	3090	3278.6	3076.2	3200.5	28151.9
Gia cầm (nghìn con)	31832	15762	34050	33255	28609	40897

Nguồn: Tổng cục thống kê Việt Nam

Đối với địa phương tỉnh Khánh Hòa, theo Nghị quyết số 34/NQ-HĐND ngày 09 tháng 12 năm 2015 của Hội đồng Nhân dân Tỉnh Khánh Hòa về Kế hoạch phát triển kinh tế - xã hội tỉnh Khánh Hòa giai đoạn 2016-2020, đến năm 2020 cơ cấu kinh tế (GRDP) chuyển dịch theo hướng công nghiệp - xây dựng chiếm 34,33%; nông, lâm, thủy sản chiếm 9,87%; Kim ngạch xuất khẩu hàng hóa năm 2020 đạt trên 2.000 triệu USD, tăng trưởng bình quân trên 10%/năm; Tỷ lệ lao động qua đào tạo năm 2020 đạt khoảng 80%; Về phát triển kinh tế, sản xuất công nghiệp tập trung xây dựng phát triển các lĩnh vực lợi thế của tỉnh như chế biến nông, thủy sản; sản lượng cây lương thực có hạt hàng năm tăng 3%/năm, phát triển cây công nghiệp ngắn ngày, chủ yếu là cây mía với quy mô hơn 18.000 ha; cây lâu năm, chủ yếu là cây xoài, sầu riêng; cây thực phẩm được áp dụng thâm canh theo quy trình Việt GAP; Đẩy mạnh xuất khẩu các mặt hàng

xuất khẩu chủ lực của tỉnh như thủy sản đông lạnh, giảm nhanh tỷ trọng xuất khẩu các sản phẩm thô, chưa qua chế biến và tăng tỷ trọng sản phẩm có hàm lượng khoa học.

Theo Nghị quyết số 10/2016/NQ-HĐND ngày 12 tháng 12 năm 2016 của Hội đồng Nhân dân Tỉnh Khánh Hòa về Ban hành Chương trình phát triển nhân lực tỉnh Khánh Hòa giai đoạn 2016-2020, chú trọng đào tạo nhân lực chất lượng cao đáp ứng nhu cầu sử dụng của các đơn vị sản xuất kinh doanh, nhất là trong các lĩnh vực nông nghiệp công nghệ cao, công nghiệp chế biến. Theo giải pháp thứ 7 của Nghị quyết về "Đẩy mạnh thực hiện liên kết đào tạo và hợp tác, hội nhập quốc tế" thì Trường Đại học Nha Trang là một trong các cơ sở đào tạo được Tỉnh chú trọng liên kết để đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao cho Tỉnh.

Hiện tại nhu cầu cán bộ kỹ thuật có trình độ cao về ngành Công nghệ Thực phẩm là rất lớn để có thể góp phần đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm cũng như giải quyết các vấn đề mới về khoa học, công nghệ thuộc ngành này. Trong khi đó đến thời điểm này khu vực Nam Trung Bộ và Tây Nguyên chưa có cơ sở nào đào tạo trình độ tiến sĩ công nghệ thực phẩm, số cán bộ được đào tạo thuộc ngành này hàng năm vẫn còn rất hạn chế chưa đáp ứng nhu cầu của xã hội. Do đó việc đào tạo tiến sĩ công nghệ thực phẩm là rất cần thiết. Điều này cũng phù hợp với Quyết định số 911/QĐ-TTg ngày 17/6/2010 phê duyệt đề án đào tạo 20.000 giảng viên có trình độ tiến sĩ cho các trường Đại học, cao đẳng giai đoạn 2010-2020.

Ngoài ra, Trường Đại học Nha Trang đã tiến hành khảo sát nhu cầu đào tạo tiến sĩ Công nghệ thực phẩm trong học viên cao học, sinh viên và tại các địa phương trong khu vực. Kết quả khảo sát sơ bộ online đối với 17 học viên cao học Công nghệ thực phẩm khóa 2015 và 2016 cho thấy có 15/17 học viên (88,2%) có dự định học tiếp tiến sĩ ngành Công nghệ thực phẩm từ năm 2018-2030, nhiều nhất là vào các năm 2020 (50%) và 2019 (21,4%). Kết quả khảo sát 27 sinh viên đại học khóa 55 ngành Công nghệ thực phẩm (sinh viên năm cuối sắp tốt nghiệp tại thời điểm khảo sát) cho thấy 18,5% (5/27) sinh viên có nhu cầu học tiến sĩ Công nghệ thực phẩm trong giai đoạn trên. Kết quả khảo sát trong thời gian từ 15/08/2017 đến 25/08/2017 tại các sở ban ngành và các trường viện thuộc 8 tỉnh trong khu vực (gồm Ninh Thuận, Bình Thuận, Lâm Đồng, Đắk Lắk, Gia Lai, Kon Tum, Bình Định và Phú Yên) cho thấy các địa phương có nhu cầu đào tạo ít nhất 22 tiến sĩ Công nghệ thực phẩm.

Dựa vào những tiền đề trên và nhu cầu đào tạo cán bộ ngành Công nghệ thực phẩm có trình độ cao, Trường Đại học Nha Trang đã xây dựng chiến lược phát triển chung cho toàn trường, đẩy mạnh phát triển đào tạo sau đại học để Trường đóng vai trò quan trọng trong việc đào tạo nhân lực có trình độ cao cho khu vực Nam Trung Bộ và Tây Nguyên, đặc biệt là cho tỉnh Khánh Hòa. Đồng thời Trường cũng tập trung phát triển các lĩnh vực công nghệ cao trong đó có Công nghệ thực phẩm. Việc mở ngành đào tạo tiến sĩ Công nghệ thực phẩm đã được xác định trong phương hướng/kế hoạch phát triển của Trường Đại học Nha Trang và đã được Hội đồng trường quyết nghị thông qua.

1.3. Giới thiệu về Khoa Công nghệ Thực phẩm

Khoa Công nghệ thực phẩm được thành lập từ Khoa Chế biến Thủy sản - một trong 2 khoa đầu tiên của Trường Đại học Thủy sản (nay là Trường Đại học Nha Trang). Trải qua gần 58 năm hình thành và phát triển, cùng với sự đi lên của toàn trường nói chung, đến nay khoa Công nghệ thực phẩm đã trở thành một tập thể vững mạnh cả về chất và lượng trong lĩnh vực đào tạo cũng như nghiên cứu khoa học. Hiện nay đội ngũ của Khoa có 61 cán bộ giảng viên cơ hữu, với 2 phó giáo sư-tiến sĩ, 19 tiến sĩ, 29 thạc sĩ; và 2 phó giáo sư-tiến sĩ kiêm nhiệm. Nhiều giảng viên tốt nghiệp từ các nước Nhật, Pháp, Iceland, Nauy, Úc, Nga,... Hiện tại, Khoa có trên 2.000 sinh viên theo học ở các bậc đào tạo từ cao đẳng đến tiến sĩ.

Hiện Khoa công nghệ thực phẩm có 5 bộ môn: Công nghệ sau thu hoạch, Công nghệ chế biến thủy sản, Công nghệ thực phẩm, Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm và bộ môn Công nghệ kỹ thuật hóa học. Các bộ môn này đang phụ trách giảng dạy và nghiên cứu các lĩnh vực về Công nghệ Thực phẩm, bao gồm công nghệ thu hoạch, chế biến và bảo quản các loại sản phẩm thủy sản, thực phẩm cũng như máy móc, thiết bị phục vụ quá trình chế biến, bảo quản các loại sản phẩm thủy sản và thực phẩm. Đội ngũ cán bộ của Khoa có nhiều kinh nghiệm về đạo tạo và kiến thức chuyên môn, luôn hăng say nghiên cứu khoa học. Công tác nghiên cứu khoa học ngày càng được đông đảo cán bộ, sinh viên tham gia. Nhiều đề tài cấp bộ, cấp tỉnh và cấp Trường đã và đang được triển khai thực hiện đã phục vụ thiết thực trong công tác giảng dạy cũng như chuyển giao công nghệ đóng góp vào sự phát triển cho ngành thủy sản nước nhà. Khoa Công nghệ thực phẩm cũng có quan hệ hợp tác đào tạo, nghiên cứu, chuyển

giao công nghệ với các trường, viện nghiên cứu thực phẩm - thủy sản; doanh nghiệp chế biến thực phẩm - thuỷ sản; cơ quan quản lý nhà nước về thủy sản trên phạm vi cả nước và quan hệ hợp tác với hơn 20 đơn vị trường, viện ở 14 nước khác nhau gồm: Mỹ, Canada, Iceland, Na-uy, Đan Mạch, Bỉ, Pháp, Nga, Nhật, Hàn Quốc, Trung Quốc, Úc.

Với những thành tích đã đạt được trong hoạt động giáo dục đào tạo và nghiên cứu khoa học, nhiều cá nhân và tập thể Khoa đã nhận được vinh dự cao quý do Thủ tướng Chính phủ, các Bộ, Ngành, Uỷ ban Nhân dân các tỉnh và các tổ chức Công đoàn, Đoàn TNCS trao tặng.

Hiện nay, khoa có các phòng thí nghiệm với các trang thiết bị cơ bản và hiện đại, đáp ứng nhu cầu thực hành, nghiên cứu của sinh viên, cao học viên và nghiên cứu sinh. Các phòng thí nghiệm, thực hành như Phòng thí nghiệm công nghệ thực phẩm, Phòng thí nghiệm Công nghệ chế biến thủy sản; Phòng thí nghiệm hóa - vi sinh, Phòng phân tích kiểm nghiệm và cảm quan thực phẩm; Phòng thí nghiệm hóa. Trong thời gian qua, các phòng thí nghiệm, thực hành này đã phục vụ đắc lực cho công việc học tập và nghiên cứu khoa học của sinh viên, học viên cao học, nghiên cứu sinh cũng như của các giảng viên trong khoa.

1.4. Lý do đề nghị mở ngành đào tạo Công nghệ Thực phẩm trình độ tiến sĩ

Như các luận cứ đã đưa ra ở mục 2 về "Kết quả khảo sát, phân tích, đánh giá nhu cầu về nguồn nhân lực trình độ tiến sĩ của ngành Công nghệ thực phẩm", nước ta tập trung sản xuất rất nhiều loại nguyên liệu và sản phẩm nông sản thực phẩm như gạo, ngô, chè, cà phê, ca cao, hồ tiêu, rau quả, thịt gia súc, gia cầm và thủy sản với số lượng rất lớn, cung cấp nguồn hàng phong phú và thường xuyên cho thị trường trong nước và nước ngoài giúp cho người tiêu dùng có thể tiếp cận thực phẩm đa dạng. Nhiều mặt hàng xuất khẩu chiếm vị thế cao và có lợi thế cạnh tranh trên thị trường thế giới như gạo, cà phê, hồ tiêu, hạt điều, trái cây nhiệt đới, thủy sản.

Những năm qua, thực hiện đổi mới, ngành ngành công nghiệp thực phẩm đã có những thay đổi sâu sắc, đạt được nhiều thành tựu quan trọng, liên tục tăng trưởng với tốc độ cao theo hướng tăng năng suất, chất lượng, hiệu quả, gắn sản xuất với thị trường, góp phần bảo đảm an ninh lương thực quốc gia và an ninh vùng biển, đảo của Tổ quốc. Tuy nhiên, những thành tựu đạt được chưa tương xứng với tiềm năng, các

nguồn lực chưa được khai thác và sử dụng hiệu quả. Tỷ lệ các sản phẩm nông sản thực phẩm chưa đảm bảo an toàn thực phẩm còn cao, gây ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng, cản trở xuất khẩu và giảm năng lực cạnh tranh trên thị trường quốc tế.

Hiện tại nhu cầu cán bộ kỹ thuật có trình độ cao về ngành Công nghệ Thực phẩm là rất lớn để có thể góp phần đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm cũng như giải quyết các vấn đề mới về khoa học, công nghệ thuộc ngành này. Trong khi đó đến thời điểm này khu vực Nam Trung Bộ và Tây Nguyên chưa có cơ sở nào đào tạo trình độ tiến sĩ công nghệ thực phẩm, số cán bộ được đào tạo thuộc ngành này hàng năm vẫn còn rất hạn chế chưa đáp ứng nhu cầu của xã hội. Do đó việc đào tạo tiến sĩ công nghệ thực phẩm là rất cần thiết và cấp bách. Việc đào tạo tiến sĩ công nghệ thực phẩm tại Trường Đại học Nha Trang không những bổ sung nguồn nhân lực có trình độ cao cho đất nước và còn góp phần vào sự phát triển của nền công nghiệp thực phẩm Việt Nam.

PHẦN 2.
NĂNG LỰC CỦA TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

2.1. Khái quát chung về quá trình đào tạo

2.1.1. Các ngành, trình độ và hình thức đang đào tạo

Hiện Trường Đại học Nha Trang đào tạo 4 trình độ bao gồm: 6 ngành trình độ tiến sĩ, 15 ngành trình độ thạc sĩ (Bảng 5), 33 ngành và chuyên ngành trình độ đại học (Bảng 4).

Bảng 4. Các ngành, chuyên ngành đào tạo trình độ đại học hệ chính quy

STT	Mã ngành	Chương trình/Ngành-chuyên ngành đào tạo	Đơn vị quản lý
1	7480201	Công nghệ thông tin	Khoa Công nghệ thông tin
2	7540101	Công nghệ thực phẩm	Khoa Công nghệ Thực phẩm
3	7540105	Công nghệ chế biến thủy sản	
4	7540104	Công nghệ sau thu hoạch	
5	7510401	Công nghệ kỹ thuật hóa học	
6	7520103	Kỹ thuật cơ khí	Khoa Cơ khí
7	7510202	Công nghệ chế tạo máy	
8	7520114	Kỹ thuật cơ điện tử	
9	7520115	Kỹ thuật nhiệt	
10	7510301	Công nghệ kỹ thuật điện, điện tử	Khoa Điện – Điện tử
11	7340121	Kinh doanh thương mại	Khoa Kinh tế
12	7310101	Kinh tế (luật kinh tế và kinh tế thủy sản)	
13	7310105	Kinh tế phát triển	
14	7340405	Hệ thống thông tin quản lý	
15	7340115	Marketing	
16	7340101	Quản trị kinh doanh	
17	7810103	Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành	
18	7810201	Quản trị khách sạn	
19	7340301	Kế toán – Kiểm toán	Khoa Kế toán – Tài chính
20	7340201	Tài chính – Ngân hàng	
21	7520122	Kỹ thuật tàu thủy	Khoa Kỹ thuật Giao thông
22	7840106	Khoa học hàng hải	
23	7520130	Công nghệ kỹ thuật ô tô	
24	7520116	Kỹ thuật cơ khí động lực	
25	7220201	Ngôn ngữ Anh	Khoa Ngoại ngữ
26	7510103	Công nghệ kỹ thuật xây dựng	Khoa Xây dựng
27	7420201	Công nghệ sinh học	Viện Công nghệ Sinh học và Môi trường
28	7510406	Công nghệ kỹ thuật môi trường	
29	7620301	Nuôi trồng thủy sản	Viện Nuôi trồng Thủy sản
30	7620302	Bệnh học thủy sản	
31	7620304	Khai thác thủy sản	Viện KH và CN Khai

32	7620305	Quản lý thủy sản	thác Thủy sản
33	7620303	Khoa học thủy sản	

Bảng 5. Các ngành, chuyên ngành đào tạo trình độ tiến sĩ và thạc sĩ

TT	Văn bằng	Ngành/Chuyên ngành	Mã số
1	Tiến sĩ Nông nghiệp	Nuôi trồng thuỷ sản	9620301
2	Tiến sĩ Nông nghiệp	Khai thác thủy sản	9620304
3	Tiến sĩ Kỹ thuật	Công nghệ chế biến thủy sản	9540105
4	Tiến sĩ Kỹ thuật	Công nghệ sau thu hoạch	9540104
5	Tiến sĩ Kỹ thuật	Kỹ thuật cơ khí động lực	9520116
6	Tiến sĩ Kỹ thuật	Kỹ thuật tàu thủy	9520122
7	Thạc sĩ	Nuôi trồng thuỷ sản	8620301
8	Thạc sĩ	Khai thác thủy sản	8620304
9	Thạc sĩ	Công nghệ thực phẩm	8540101
10	Thạc sĩ	Công nghệ sau thu hoạch	8540104
11	Thạc sĩ	Công nghệ chế biến thủy sản	8540105
12	Thạc sĩ	Công nghệ sinh học	8420201
13	Thạc sĩ	Kỹ thuật cơ khí	8520103
14	Thạc sĩ	Kỹ thuật cơ khí động lực	8520116
15	Thạc sĩ	Kỹ thuật tàu thủy	8520122
16	Thạc sĩ	Kỹ thuật ô tô	8520130
17	Thạc sĩ	Kinh tế phát triển	8310105
18	Thạc sĩ	Quản trị kinh doanh	8340102
19	Thạc sĩ	Quản lý kinh tế	8340410
20	Thạc sĩ	Quản lý thủy sản	8620305
21	Thạc sĩ	Công nghệ thông tin	8480201

2.1.2. Quy mô đào tạo các trình độ, hình thức đào tạo

Bảng 6. Số lượng tiến sĩ đã đào tạo tính đến năm 2019

TT	Ngành	Năm bắt đầu đào tạo	Mã số	Số lượng
1	Nuôi trồng thủy sản	1987	9620301	32
2	Khai thác thủy sản	1987	9620304	15
3	Công nghệ chế biến thủy sản	1992	9540105	22
4	Kỹ thuật tàu thủy	1992	9520122	10

5	Kỹ thuật cơ khí động lực	2012	9520116	6
6	Công nghệ sau thu hoạch	2014	9540104	0
Tổng				**85**

Bảng 7. Số lượng thạc sĩ đã đào tạo (1996-2018)

TT	Ngành/Chuyên ngành	Năm bắt đầu đào tạo	Mã số	Số lượng
1	Kỹ thuật cơ khí động lực	1991	8520116	22
2	Khai thác thủy sản	1991	8620304	106
3	Kỹ thuật tàu thủy	1991	8520122	101
4	Nuôi trồng thủy sản	1991	8620301	459
5	Công nghệ chế biến thủy sản	1995	8540105	88
6	Kinh tế nông nghiệp	2004	8620115	44
7	Công nghệ sau thu hoạch	2005	8540104	105
8	Quản trị kinh doanh	2008	8340102	850
9	Kỹ thuật ô tô	2010	8520130	5
10	Công nghệ sinh học	2013	8420201	37
11	Công nghệ thực phẩm	2013	8540101	15
12	Kỹ thuật cơ khí	2013	8520103	7
13	Kinh tế phát triển	2014	8310105	112
14	Công nghệ thông tin	2017	8480201	0
	Tổng			**1951**

- Số khóa và số sinh viên của ngành đăng ký đào tạo đã tốt nghiệp trình độ cử nhân, thạc sĩ.

Ngành Công nghệ thực phẩm đào tạo đại học từ 1995 (23 khóa) với hơn 2000 kỹ sư công nghệ thực phẩm đã tốt nghiệp, đào tạo trình độ thạc sĩ từ 2013 (4 khóa) với 15 thạc sĩ đã tốt nghiệp (tính đến tháng năm 2018).

2.1.3 Tỷ lệ sinh viên tốt nghiệp có việc làm trong 2 năm gần nhất của ngành Công nghệ thực phẩm

Theo khảo sát vào tháng 01/2017, tỷ lệ sinh viên tốt nghiệp có việc làm trong 2 năm gần nhất của ngành Công nghệ Thực phẩm là 85.2%.

2.2 Đội ngũ giảng viên, cán bộ cơ hữu

- Số lượng giảng viên cơ hữu của ngành công nghệ thực phẩm: 22, gồm 05 phó giáo sư và 17 tiến sĩ; trong đó giảng viên cơ hữu đúng ngành đăng ký đào tạo: 11, ngành gần với ngành đăng ký đào tạo 11.

Bảng 8. Danh sách giảng viên, nhà khoa học cơ hữu tham gia đào tạo các học phần trong chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm đăng kí đào tạo trình độ tiến sĩ của Trường Đại học Nha Trang

Số TT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh, năm phong	Học vị, nước, năm tốt nghiệp	Ngành/ Chuyên ngành	Tham gia đào tạo SĐH	Thành tích khoa học	Tham gia giảng dạy học phần
1.	Vũ Ngọc Bội, 1966, Trưởng Khoa Công nghệ thực phẩm	PGS, 2016 GVCC, 2016	Tiến sĩ, Việt Nam, 2005	Công nghệ thực phẩm	2005, Trường ĐH Nha Trang	15 đề tài, 66 bài báo	Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm, Phương pháp đánh giá tính chất của thực phẩm nâng cao
2.	Nguyễn Anh Tuấn, 1959	PGS, 2014 GVCC, 2016	Tiến sĩ, Việt Nam, 2004	Công nghệ chế biến thủy sản	2005, Trường ĐH Nha Trang	16 đề tài, 18 bài báo	Chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm, Triển khai kết quả nghiên cứu khoa học vào thực tiễn sản xuất
3.	Nguyễn Thuần Anh, 1969, Trưởng Bộ môn Đảm bảo chất lượng và an toàn TP	PGS, 2018 GVC, 2009	Tiến sĩ, Pháp, 2010	Độc tố học và An toàn thực phẩm	2010, Trường ĐH Nha Trang	9 đề tài, 24 bài báo	Phương pháp đánh giá tính chất của thực phẩm nâng cao, Độc chất học thực phẩm, Chẩn đoán thực phẩm nâng cao
4.	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, 1972	PGS, 2018 GVC, 2011	Tiến sĩ, Nhật, 2009	Khoa học sinh học biển ứng dụng	2010, Trường ĐH Nha Trang	4 đề tài, 38 bài báo	Kỹ thuật phân tích dữ liệu đa chiều trong công nghiệp thực phẩm, Triển khai kết quả nghiên cứu khoa học vào sản xuất, Phương pháp đánh giá tính chất của thực phẩm nâng cao,

5.	Nguyễn Văn Minh, 1977	PGS, 2018 GVC, 2018	Tiến sĩ, Iceland, 2011	Khoa học thực phẩm	2015, Trường ĐH Nha Trang	6 đề tài, 22 bài báo	Triển khai kết quả nghiên cứu khoa học vào thực tiễn sản xuất, Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm
6.	Mai Thị Tuyết Nga, 1971, Phó Trưởng khoa Công nghệ thực phẩm	GVC, 2011	Tiến sĩ, Iceland, 2010	Khoa học thực phẩm	2010, Trường ĐH Nha Trang	9 đề tài, 13 bài báo	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm, Kỹ thuật phân tích dữ liệu đa chiều trong công nghiệp thực phẩm, Mô hình hóa và mô phỏng trong khoa học thực phẩm, Chẩn đoán thực phẩm nâng cao
7.	Nguyễn Thị Mỹ Hương, 1970, Trưởng Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch	GVC, 2011	Tiến sĩ, Pháp, 2010	Công nghệ thực phẩm	2010, Trường ĐH Nha Trang	1 đề tài, 21 bài báo	Chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm, Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm
8.	Trần Thị Mỹ Hạnh	GV, 2005	Tiến sĩ, Nhật, 2017	Khoa học và công nghệ thực phẩm nâng cao	2017, Trường Đại học Cần Thơ	3 đề tài, 2 dự án (đã thực hiện), 3 đề tài (đang thực hiện), 6 bài báo	Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm, Độc chất học thực phẩm, Chẩn đoán thực phẩm nâng cao
9.	Ngô Thị Hoài Dương, 1972 Trưởng Bộ môn Công nghệ chế biến	GVC, 2011	Tiến sĩ, Việt Nam, 2015	Công nghệ chế biến thủy sản	-	3 đề tài, 11 bài báo	Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm
10.	Thái Văn Đức, 1974 Trưởng Bộ môn Công nghệ TP	GV, 1997	Tiến sĩ, Việt Nam, 2014	Công nghệ chế biến thủy sản	2016	7 đề tài, 6 bài báo	Mô hình hóa và mô phỏng trong khoa học thực phẩm

11.	Lưu Hồng Phúc, 1977	GV, 1999	Tiến sĩ, Úc, 2015	An toàn vệ sinh thực phẩm	2017	3 đề tài, 5 bài báo	Độc chất học thực phẩm, Mô hình hóa và mô phỏng trong khoa học thực phẩm
12.	Nguyễn Trọng Bách, 1977	GV, 2000	Tiến sĩ, Pháp, 2014	Hóa-Hóa lý các hợp chất polyme	2016, Trường ĐHNT	1 đề tài, 9 bài báo	Lưu biến học thực phẩm, Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm
13.	Nguyễn Thế Hân, 1983	GV, 2006	Tiến sĩ, Nhật Bản, 2013	Công nghệ Sinh học biển ứng dụng	-	6 đề tài, 11 bài báo	Chuyên đề
14.	Tạ Thị Minh Ngọc, 1982	GV, 2011	Tiến sĩ, Pháp, 2010	Khoa học thực phẩm	2012, Trường ĐHNT	6 đề tài, 12 bài báo	Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm
15.	Nguyễn Bảo, 1984	GV, 2008	Tiến sĩ, Pháp, 2014	Sinh học phân tử-Độc dược học thần kinh	-	1 đề tài, 4 bài báo	Độc chất học thực phẩm
16.	Phan Thị Khánh Vinh, 1982	GV, 2008	Tiến sĩ, CHLB Nga, 2011	Công nghệ thực phẩm	-	6 đề tài, 6 bài báo, 1 patent	Triển khai kết quả nghiên cứu khoa học vào thực tiễn sản xuất
17.	Hoàng Thị Huệ An, 1961	GVC, 2005	Tiến sĩ, Việt Nam, 2009	Hóa phân tích	2012, Trường ĐH Nha Trang	4 đề tài, 15 bài báo	Phương pháp đánh giá tính chất của thực phẩm nâng cao
18.	Hà Thị Hải Yến, 1986	GV, 2015	Tiến sĩ, Áo, 2014	Hóa lý	-	1 bài báo	Chẩn đoán thực phẩm nâng cao
19.	Trần Thị Hoàng Quyên, 1982	GV, 2011	Tiến sĩ, Nga, 2011	Hóa sinh	-	4 đề tài, 20 bài báo	Chẩn đoán thực phẩm nâng cao
20.	Trần Đại Tiến, 1958	GVC, 2003	Tiến sĩ, Việt Nam, 2007	Công nghệ chế biến sản phẩm từ thịt và cá	2009, Trường ĐH Nha Trang	5 đề tài, 16 bài báo	Chuyên đề
21.	Lê Văn Khẩn, 1957	GVC, 2003	Tiến sĩ, Việt Nam, 2006	Công nghệ chế biến sản phẩm từ thịt và cá	2008, Trường ĐH Nha Trang	5 đề tài, 9 bài báo	Chuyên đề

22.	Nguyễn Văn Hòa	GV, 2001	Tiến sĩ, Hàn Quốc, 2012	Vật liệu tiên tiến có kích thước nano	-	1 đề tài, 52 bài báo	Chẩn đoán thực phẩm nâng cao

Bảng 9. Danh sách giảng viên, nhà khoa học cơ hữu đứng tên mở ngành, giảng viên giảng dạy lý thuyết phần kiến thức cơ sở ngành, chuyên ngành của ngành Công nghệ thực phẩm

Số TT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh, năm phong	Học vị, nước, năm tốt nghiệp	Ngành/Chuyên ngành	Tham gia đào tạo SĐH	Thành tích khoa học
1.	Vũ Ngọc Bội, 1966, Trưởng Khoa Công nghệ thực phẩm	PGS, 2016 GVCC, 2016	Tiến sĩ, Việt Nam, 2005	Công nghệ thực phẩm	2005, Trường ĐH Nha Trang	15 đề tài, 66 bài báo
2.	Nguyễn Thuần Anh, 1969, Trưởng BM Đảm bảo CL và an toàn thực phẩm	PGS, 2018 GVC, 2009	Tiến sĩ, Pháp, 2010	Độc tố học và An toàn thực phẩm	2010, Trường ĐH Nha Trang	9 đề tài, 24 bài báo
3.	Nguyễn Văn Minh, 1977	PGS, 2018 GVC, 2018	Tiến sĩ, Iceland, 2011	Khoa học thực phẩm	2015, Trường ĐH Nha Trang	6 đề tài, 22 bài báo
4.	Mai Thị Tuyết Nga, 1971, Phó Trưởng khoa Công nghệ thực phẩm	GVC, 2011	Tiến sĩ, Iceland, 2010	Khoa học thực phẩm	2010, Trường ĐH Nha Trang	9 đề tài, 13 bài báo
5.	Nguyễn Thị Mỹ Hương, 1970, Trưởng Bộ môn CN Sau thu hoạch	GVC, 2011	Tiến sĩ, Pháp, 2010	Công nghệ thực phẩm	2010, Trường ĐH Nha Trang	1 đề tài, 21 bài báo
6.	Trần Thị Mỹ Hạnh	GV, 2005	Tiến sĩ, Nhật, 2017	Khoa học và công nghệ thực phẩm nâng cao	2017, Trường Đại học Cần Thơ	3 đề tài, 2 dự án (đã thực hiện), 3 đề tài (đang thực hiện), 6 bài báo
7.	Tạ Thị Minh Ngọc, 1982	GV, 2011	Tiến sĩ, Pháp,	Khoa học thực phẩm	2012, Trường ĐH	6 đề tài, 12 bài báo

			2010		Nha Trang	
8.	Phan Thị Khánh Vinh, 1982	GV, 2008	Tiến sĩ, CHLB Nga, 2011	Công nghệ thực phẩm	-	6 đề tài, 6 bài báo, 1 patent
9.	Lưu Hồng Phúc, 1977	GV, 1999	Tiến sĩ, Úc, 2015	An toàn vệ sinh thực phẩm	2017	3 đề tài, 5 bài báo
10.	Trần Đại Tiến, 1958	GVC, 2003	Tiến sĩ, Việt Nam, 2007	Công nghệ chế biến sản phẩm từ thịt và cá	2009, Trường ĐH Nha Trang	5 đề tài, 16 bài báo
11.	Lê Văn Khẩn, 1957	GVC, 2003	Tiến sĩ, Việt Nam, 2006	Công nghệ chế biến sản phẩm từ thịt và cá	2008, Trường ĐH Nha Trang	5 đề tài, 9 bài báo

Bảng 10. Danh sách giảng viên, nhà khoa học cơ hữu đứng tên mở ngành, giảng viên giảng dạy lý thuyết phần kiến thức cơ sở ngành, chuyên ngành của ngành gần với ngành Công nghệ thực phẩm đang được đào tạo tại Trường Đại học Nha Trang

Số TT	**Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại**	**Chức danh, năm phong**	**Học vị, nước, năm tốt nghiệp**	**Ngành/Chuyên ngành**	**Tham gia đào tạo SĐH**	**Thành tích khoa học**
1.	Nguyễn Anh Tuấn, 1959	PGS, 2014 GVCC, 2016	Tiến sĩ, Việt Nam, 2004	Công nghệ chế biến thủy sản	2005, Trường ĐH Nha Trang	16 đề tài, 18 bài báo
2.	Ngô Thị Hoài Dương, 1972 Trưởng Bộ môn Công nghệ chế biến	GVC, 2011	Tiến sĩ, Việt Nam, 2015	Công nghệ chế biến thủy sản	-	3 đề tài, 11 bài báo
3.	Thái Văn Đức, 1974 Trưởng Bộ môn Công nghệ Thực phẩm	GV, 1997	Tiến sĩ, Việt Nam, 2014	Công nghệ chế biến thủy sản	2016	7 đề tài, 6 bài báo
4.	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, 1972	GVC, 2011	Tiến sĩ, Nhật, 2009	Khoa học sinh học biển ứng dụng	2010, Trường ĐH Nha Trang	4 đề tài, 38 bài báo
5.	Khổng Trung Thắng, 1972 Phó Hiệu trưởng	GV, 1999	Tiến sĩ, Na-uy, 2013	Công nghệ sinh học (polymer sinh học biển)	2015, Trường ĐH Nha Trang	2 đề tài/dự án, 7 bài báo

6.	Nguyễn Thế Hân, 1983	GV, 2006	Tiến sĩ, Nhật Bản, 2013	Công nghệ Sinh học biển ứng dụng	-	6 đề tài, 11 bài báo
7.	Đỗ Lê Hữu Nam, 1983	GV, 2009	Tiến sĩ, CHLB Nga, 2012	Sinh học và chiết rút các hoạt chất sinh học biển	2012, Đại học Tổng hợp kỹ thuật công nghệ quốc gia Voronezh	1 đề tài, 13 bài báo, 1 patent

- Số lượng giảng viên thỉnh giảng: 03 GVC, tiến sĩ

Bảng 11. Danh sách giảng viên, nhà khoa học thỉnh giảng tham gia đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ tiến sĩ của Trường Đại học Nha Trang

Số TT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh, năm phong	Học vị, nước, năm tốt nghiệp	Ngành/Chuyên ngành	Tham gia đào tạo SĐH	Thành tích khoa học
1.	Nguyễn Phước Hòa, 1956	GVC, 2000	Tiến sĩ, Việt Nam, 2008	Công nghệ chế biến sản phẩm từ thịt và cá	2009, Trường ĐH Nha Trang	10 bài báo
2.	Vũ Duy Đô, 1954	GVC, 2003	Tiến sĩ, Việt Nam, 2005	Công nghệ sản phẩm từ thịt và cá	2009, Trường ĐH Nha Trang	3 đề tài, 4 bài báo
3.	Đỗ Văn Ninh	GVC, 2004	Tiến sĩ, Việt Nam, 2004	Công nghệ các sản phẩm từ thịt và cá	2004, Trường ĐH Nha Trang	5 đề tài, 3 bài báo

- Số lượng cán bộ cơ hữu quản lý ngành đào tạo: 04, trong đó có 01 phó giáo sư và 03 tiến sĩ.

Bảng 12. Danh sách cán bộ quản lý phụ trách ngành đào tạo

Số TT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Trình độ đào tạo, năm tốt nghiệp	Ngành/ Chuyên ngành
1.	Trang Sĩ Trung, 1971, Hiệu trưởng	Tiến sĩ, 2002 PGS, 2010 GVCC, 2016	Công nghệ quá trình sinh học
2.	Khổng Trung Thắng, 1972 Phó Hiệu trưởng	Tiến sĩ, 2013 GV, 1999	Công nghệ sinh học (polymer sinh học biển)
3.	Vũ Ngọc Bội, 1966, Trưởng Khoa Công nghệ thực phẩm	Tiến sĩ, 2005 GVC, 2009 PGS, 2016	Công nghệ thực phẩm
4.	Mai Thị Tuyết Nga, 1971, Phó Trưởng khoa Công nghệ thực phẩm	Tiến sĩ, 2010 GVC, 2011	Khoa học thực phẩm

5.	Thái Văn Đức, 1974 Trưởng Bộ môn Công nghệ Thực phẩm	Tiến sĩ, 2014 GV, 1997	Công nghệ chế biến thủy sản

2.3. Cơ sở vật chất phục vụ đào tạo

2.3.1. Phòng học, giảng đường

Bảng 13. Phòng học, giảng đường

TT	Giảng đường	Số phòng	Số chỗ ngồi	Ghi chú
1	G1	09	714	357 bàn x 2 người
2	G2	16	1770	885 bàn x 2 người
3	G3	15	1213	207 bàn x 3 người 296 bàn x 2 người
4	G4	06	277	98 bàn x 2 người 27 bàn x 3 người
5	G5	08	720	240 bàn x 3 người
6	G6	09	837	279 bàn x 3 người
7	G7	22	1854	927 bàn x 2 người
8	G8	09	720	240 bàn x 3 người TT Thực hành máy tính
9	Trung tâm HLThuyền viên	10	816	162 bàn x 2 người 163 bàn x 3 người Học QSự và cao học
10	Hội trường	04	2020	Diện tích 1668 m^2
11	Trại thực nghiệm Ninh Phụng	02	120	
12	Viện NC Nuôi trồng TS	02	100	
13	Phòng học ngoại ngữ	01	60	
14	Phòng học trực tuyến	01	40	40 máy tính
Tổng số		**124**	**11.261**	

- Phòng thí nghiệm, cơ sở thực hành

Hiện Nhà trường có Trung tâm thí nghiệm thực hành đang quản lý và vận hành 77 phòng thí nghiệm được xây dựng trên diện tích 4.932m^2. Trong đó, các phòng thí nghiệm thực hành phục vụ cho đào tạo ngành CNCBTS được liệt kê ở Bảng 14.

Bảng 14. Hệ thống phòng thí nghiệm, thực hành phục vụ cho đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm (tính đến tháng 4/2016)

TT	Phòng TN-TH	Số phòng	Diện tích (m^2)	Vị trí
1	PTN Công nghệ chế biến thủy sản (1,2,3)	05	260	Tầng trệt nhà A2

2	PTN Phân tích + Kho			
3	PTN Công nghệ thực phẩm	04	180	Gần HT 1
4	PTN Cảm quan	05	208	Tầng 4 nhà B3
5	PTN Hóa vi sinh & PTKN			
6	PTN Vi sinh + NCKH 1 + NCKH 2			
7	PTN Hóa đại cương (1,2)	03	198	Tầng trệt nhà A2
8	PTN Hóa phân tích			
9	PTN Công nghệ SH	05	265	Tầng trệt nhà B3
10	PTN Công nghệ KTMT			
11	PTN Thiết bị nhiệt và máy lạnh + P. Máy chiên chân không, Tủ hun khói	05	180	Gần HT 1
12	Phòng Thiết bị nhiệt	06	180	Tầng 2 nhà A2
13	PTN Sinh học phân tử			
14	Phòng Kính hiển vi (dùng cho NCKH)			
15	Phòng Vi sinh			
16	Phòng rửa, khử trùng, chuẩn bị mẫu			
17	Phòng Nuôi cấy tế bào			
18	PTN Sắc ký	05	150	Tầng 2 nhà A2
19	Phòng Chuẩn bị mẫu			
20	PTN Quang phổ và môi trường			
21	Phòng Nghiên cứu vật liệu mới			
22	Phòng Thiết bị lạnh			

2.3.2. Thiết bị phục vụ đào tạo

Bảng 15. Trang thiết bị phục vụ cho thực hiện chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm

Số TT	Tên gọi của máy, thiết bị, kí hiệu, mục đích sử dụng	Nước, năm sản xuất	Số lượng	Tên học phần sử dụng thiết bị
1.	Máy đọc và phân tích hình ảnh gel (Biorad – Mỹ)	Mỹ, 2005	1	Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm
2.	Máy li tâm lạnh ống nhỏ (Mega 17R Labkorea)	Hàn Quốc, 2007	1	
3.	Kính hiển vi soi ngược, huỳnh quang, soi nổi (Olympus – Nhật)	Nhật, 2000	3	
4.	Máy định danh vi khuẩn (BAX System Q7)	Mỹ, 2008	1	
5.	Máy đông khô ở quy mô pilot (Telstar, Tây Ban Nha)	Tây Ban Nha, 2008	1	
6.	Hệ thống phá mẫu và chưng cất đạm Velp	Ý, 2010	1	
7.	Sắc ký khí (Agilent – Mỹ)	Mỹ, 2006	1	

8.	Sắc ký lỏng (Shimadzu – Nhật)	Nhật, 2007	1	Phương pháp đánh giá các đặc tính của thực phẩm nâng cao
9.	Sắc ký lỏng ghép khối phổ (LC/MS/MS, Thermo Finigan - Mỹ)	Mỹ, 2006	1	
10.	Sắc ký tinh chế Protein (Biorad – Mỹ)	Mỹ, 2007	1	
11.	Sắc ký phân tích acid amin (Armesham – Anh)	Anh, 2007	1	
12.	Máy ép dầu - 6yl 85 dùng ép tách dầu thực vật	Trung Quốc, 2007	1	
13.	Thiết bị quang phổ dùng cho định lượng protein	Mỹ, 2007	1	
14.	Máy đo lưu biến thực phẩm Rheometer	Nhật, 2007	1	
15.	Thiết bị ELISA (BIORAD)	Mỹ, 2007	1	Độc chất học thực phẩm
16.	Máy định danh vi khuẩn bằng kỹ thuật Real Time PCR (BAX Q7 - Dupon)	Mỹ, 2007	1	
17.	Thiết bị nhân và định lượng DNA (Real Time PCR – BIORAD)	Mỹ, 2007	1	
18.	Máy quang phổ hấp thu nguyên tử AAS	Anh, 2003	1	
19.	Quang phổ phát xạ Plasma ghép cặp phản ứng (ICP/MS) - Varian	Mỹ, 2007	1	
20.	Sắc ký khí ghép nối khối phổ nhiều lần (GC/MS/MS)	Mỹ, 2007	1	
21.	Thiết bị nhân DNA (PCR – BIORAD)	Mỹ, 2007	2	
22.	Thiết bị lên men điều khiển tự động	Mỹ, 2007	1	Chẩn đoán thực phẩm nâng cao
23.	Kính hiển vi có camera chụp ảnh	TQ, 2007	1	
24.	Máy nghiền cắt SM100	Đức, 2012	1	
25.	Máy nghiền búa (nghiền hàm) BB200	Đức, 2012	1	
26.	Máy nghiền bi (nghiền hành tinh) PM 400	Đức, 2012	1	
27.	Máy đồng hóa FBF005	Đức, 2012	1	
28.	Máy đóng gói túi nhỏ DXCK10CH	Trung Quốc, 2007	1	
29.	Máy sấy phun SD 05	ý, 2007	1	
30.	Tủ nướng 3 buồng	Trung Quốc, 2007	1	
31.	Máy cô đặc chân không	ý, 2007	1	
32.	Máy xác định nhanh lipid	Đức, 2007	1	
33.	Nồi hấp thanh trùng SA300VF	Đài Loan, 2007	1	Lưu biến học thực phẩm
34.	Máy lắc vòng 3005	Đức, 2007	1	
35.	Máy ly tâm lạnh Mikro 22R	Đức, 2007	1	
36.	Máy ly tâm thể tích lớn MF600	Hàn Quốc, 2007	1	

37.	Máy ly tâm lạnh ống nhỏ Mega 17R	Hàn Quốc, 2007	1	Triển khai kết quả nghiên cứu khoa học vào thực tiễn sản xuất
38.	Máy đo lưu biến Kinexus Pro 50N	Anh, 2017	1	
39.	Máy quang phổ UV- VIS DR6000	Đức, 2107	1	
40.	Máy quang phổ FT- IR, Bruker Optics	Đức, 2107	1	
41.	Máy đo kích thước hạt nano, đo thế zeta, trọng lượng phân tử SZ-100Z	Nhật Bản, 2017	1	
42.	Hệ thống phân tích hàm lượng nitơ/protein theo phương pháp Dumas, DT N Pro Gerhardt	Đức, 2107	1	
43.	Thiết bị làm viên bao Encapsulator B-395 Pro	EU, 2017	1	
44.	Thiết bị khuấy Jartest SW6	Anh, 2017	1	
45.	Bơm hóa chất DB6HP, Finish ThompSon/USA	Mỹ, 2017	1	
46.	Bơm định lượng hóa chất bao gồm van xả và van hút X030 – XB Pulsafeeder/USA	Mỹ, 2017	1	Kỹ thuật phân tích dữ liệu đa chiều trong công nghiệp thực phẩm
47.	Bộ cân kỹ thuật Kern	Đức, 2107	1	
48.	Máy rửa MR01 Việt Tiến	Việt Nam, 2017	1	
49.	Nồi nấu 1 vỏ NN1V Việt Tiến	Việt Nam, 2017	1	
50.	Nồi nấu 2 vỏ cách thủy NN- 2VCT Việt Tiến	Việt Nam, 2017	1	
51.	Máy lọc ép MRC- 200	Châu Á, 2017	1	Mô hình hóa và mô phỏng trong khoa học thực phẩm
52.	Máy cô đặc MCD Hải Lê	Việt Nam, 2017	1	
53.	Máy đóng gói nhỏ MDGN Việt Tiến	Việt Nam, 2017	1	
54.	Máy ghép nắp chai thủy tinh loại 50- 250 mL HL- MGNC50	Việt Nam, 2017	1	Triển khai kết quả nghiên cứu khoa học vào thực tiễn sản xuất
55.	Nồi thanh trùng NTT Việt Tiến	Việt Nam, 2017	1	
56.	Tháp chưng cất thu hồi dung môi TCC	Việt Nam, 2017	1	
57.	Máy nhũ tương hoá 10L Emulsifying Machine	Châu Á, 2017	1	
58.	Nồi phản ứng NPU	Việt Nam, 2017	1	
59.	Máy tách xương cá, tôm CR- 900	Châu Á, 2017	1	
60.	Dây chuyền máy ép viên thức ăn	Việt Nam, 2017	1	

61.	Máy nghiền thức ăn	Việt Nam, 2017	1	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm

2.3.3 Thư viện, giáo trình, sách nghiên cứu, tài liệu tham khảo

Bảng 16. Thư viện

Số TT	Tên sách, tạp chí	Nước, năm xuất bản	Số lượng bản sách	Tên học phần sử dụng sách, tạp chí
1.	Kỷ yếu Diễn đàn đổi mới phương pháp xây dựng chiến lược và quy hoạch phát triển thủy sản. Hà Xuân Thông	Việt Nam, 2009	10	Chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm
2.	Một số kinh nghiệm trong nuôi trồng và khai thác thủy sản. Đoàn Quang Sửu. NXB Nông nghiệp	Việt Nam, 2009	15	
3.	Food preservation process design. Burlington, MA: Academic Press, 2011, 354 p. Dennis R. Heldman.	Mỹ, 2011	1	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm
4.	Bảo quản và chế biến nông sản sau thu hoạch. Trần Minh Tâm	Việt Nam, 2009	3	
5.	An intergrated approach to new food product development	Mỹ, 2009	1	Chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm
6.	Nguyên lý sản xuất đồ hộp thực phẩm. Nguyễn Trọng Cẩn, Nguyễn Lệ Hà	Việt Nam, 2009	15	
7.	Development and application of a database of food ingredient: Fraud and economically motivated adulteration from 1980 to 2010. Journal of Food Science 4(77), 2012	Mỹ, 2012	1	
8.	Handbook of food engineering. Second edition. Dennis R.Heldman, Daryl B. Lund. CRC Press	Mỹ, 2007	1	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm
9.	Cold pasteurisation of red wines with high hydrostatic pressure to control Dekkera/Brettanomyces: effect on both aromatic and chromatic quality of wine / A. Morata and others. European food research & technology- Số: 1 Tập: 235 Năm: 2012	2012	1	Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm
10.	1 H-NMR Study of the Impact of High Pressure and Thermal Processing on Cell Membrane Integrity of Onions / Maria E. Gonzalez, and others. Journal of food science - Số: 7 Tập: 75 Năm: 2010	Mỹ, 2010	1	
11.	Encapsulation technologies and delivery systems for food ingredients	2013	1	

	and nutraceuticals / edited by Nissim Garti and D. Julian McClements. Cambridge: Woodhead Publishing Ltd, 2013.			
12.	Chemometrics in food chemistry / edited by Federico Marini. Oxford: Elsevier, 2013	2013	1	Kỹ thuật phân tích dữ liệu đa chiều trong công nghiệp thực phẩm
13.	Handbook of vegetables and vegetable processing. Nirmal K Sinha. Wiley – Blackwell.	Mỹ, 2011	1	Chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm
14.	Production and operations analysis. Steven Nahmias. McGraw-Hill/Irwin	Mỹ, 2008	1	Mô hình hóa và mô phỏng trong khoa học thực phẩm
15.	An Innovative Micro-Modelling of Simultaneous Heat and Moisture Transfer during Bread Baking Using the Lattice Boltzmann Method / Mohamed Ahmed Hussein & Thomas Becker. Food Biophysis 3(5), 2010	2010	1	
16.	Basic steps in adapting response surface methodology as mathematical modelling for bioprocess optimisation in the food systems / Titus U. Nwabueze. International journal of food science and technology 9(45), 2010	2010	1	
17.	Công nghệ chế biến thực phẩm thuỷ sản, tập II. Ướp muối, chế biến nước mắm, chế biến khô và thức ăn liền. Nguyễn Trọng Cẩn, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Trọng Dũng, Nguyễn Anh Tuấn. Khoa học và Kỹ thuật	Việt Nam, 2011	20	Chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm
18.	Khoa học - công nghệ surimi và sản phẩm mô phỏng. Trần Thị Luyến và cộng tác viên. Nông nghiệp	Việt Nam, 2010	20	
19.	Công nghệ sản xuất chè, cà phê & ca cao. Nguyễn Thị Hiền, Nguyễn Văn Tặng. Lao Động	Việt Nam, 2010	20	
20.	Tài liệu hướng dẫn sản xuất sạch hơn ngành bia, tinh bột sắn, ngành giấy. Bộ Công thương và Bộ giáo dục. Trung tâm sản xuất sạch Việt Nam	Việt Nam, 2009	1	
21.	Journal of cleaner production. D. Huisingh. Elsevier	Mỹ, 2012	1	
22.	Máy chế biến thực phẩm	Việt Nam, 2009	1	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm
23.	Giáo trình máy và thiết bị chế biến lương thực	Việt Nam, 2010	1	
24.	Molluscan shellfish safety	Mỹ, 2011	1	Độc chất học

				thực phẩm
25.	The toxicology of fishes	Mỹ, 2008	1	
26.	Advances in Production Technology	Mỹ, 2015	1	Chẩn đoán thực phẩm nâng cao
27.	Advances in food and nutrition research.	Hà Lan, 2010	1	
28.	Advances in food biochemistry	Mỹ, 2010	1	
29.	Advances in food diagnostics	Mỹ, 2007	1	
30.	Advances in food process engineering research and applications	Mỹ, 2013	1	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm
31.	Advances in food protection: focus on food safety and defense	Mỹ, 2011	1	Độc chất học thực phẩm
32.	Advances in food science and technology.	Mỹ, 2013	1	Kỹ thuật phân tích dữ liệu đa chiều trong công nghiệp thực phẩm
33.	Advances in fruit processing technologies	Mỹ, 2012	1	Độc chất học thực phẩm
34.	Analytical methods for food and dairy powders	Mỹ, 2012	1	Chẩn đoán thực phẩm nâng cao
35.	Appropriate food packaging solutions for developing countries	Mỹ, 2011	1	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm
36.	Bio-nanotechnology: a revolution in food, biomedical, and health sciences	Mỹ, 2013	1	Polymer sinh học và ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm
37.	Biopolymers in food colloids: thermodynamics and molecular interactions	Mỹ, 2010	1	
38.	Case studies in novel food processing technologies: innovations in processing, packaging and predictive modelling	Mỹ, 2010	1	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm
39.	Cellulose and cellulose derivatives in the food industry	Mỹ, 2015	1	Polymer sinh học và ứng dụng trong công nghiệp TP
40.	Chemical contaminants and residues in food	Mỹ, 2012	1	Độc chất học thực phẩm
41.	Color in food: technological and psychophysical aspects	Mỹ, 2012	1	
42.	Delivering performance in food supply chains	Mỹ, 2011	1	
43.	Determining mycotoxins and mycotoxigenic fungi in food and feed	Mỹ, 2011	1	
44.	Dried fruits: phytochemicals and health effects	Mỹ, 2013	1	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm
45.	Advances in food and beverage labelling: information and regulations /	Mỹ, 2014	1	

46.	Advances in food extrusion technology	Mỹ, 2012	1	Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm
47.	Advances in food science and nutrition	Mỹ, 2014	1	
48.	Advances in microbial food safety.	Mỹ, 2015	1	
49.	Conventional and advanced food processing technologies /	Mỹ, 2015	1	
50.	Edible coatings and films to improve food quality	Mỹ, 2012	1	Polymer sinh học và ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm
51.	Food biochemistry and food processing.	Mỹ, 2012	1	
52.	Encapsulation technologies and delivery systems for food ingredients	Mỹ, 2013	1	
53.	Engineering aspects of food emulsification and homogenization	Mỹ, 2015	1	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm
54.	Essential guide to food additives	Mỹ, 2013	1	
55.	Extrusion processing technology: food and non-food biomaterials	Mỹ, 2015	1	
56.	Fast liquid chromatography-mass spectrometry methods in food and environmental analysis	Mỹ, 2015	1	Chẩn đoán thực phẩm nâng cao
57.	Fats in food technology	Mỹ, 2013	1	
58.	Fermentation processes engineering in the food industry	Mỹ, 2013	1	Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm
59.	Food & drink: good manufacturing practice: a guide to its responsible management.	Mỹ, 2013	1	
60.	Food allergy: adverse reactions to foods and food additives	Mỹ, 2014	1	
61.	Ecosustainable polymer nanomaterials for food packaging: innovative solutions, characterization needs, safety and environmental issues	Mỹ, 2013	1	Polymer sinh học và ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm

2.3.4. Mạng công nghệ thông tin

Tính đến tháng 8/2018, Nhà trường có 420 bộ máy tính bàn đang hoạt động tốt để phục vụ hoạt động dạy và học, NCKH và quản lý. Trong đó, có 320 bộ máy tính được phân bố ở 09 phòng máy phục vụ dạy và học (khoa CNTT có 6 phòng với 200 máy, trung tâm Nghiên cứu và Phát triển Công nghệ Phần mềm có 2 phòng với 80 máy, khoa Ngoại ngữ có 2 phòng với 40 máy), 100 bộ máy tính trang bị cho các văn phòng, khoa và BM.

Tất cả máy tính ở các phòng ban, khoa, trung tâm cũng như máy tính học tập đều được kết nối mạng nội bộ và kết nối Internet với tốc độ cao phục vụ 24/24 giờ, đảm bảo cho công tác đào tạo, NCKH và quản lý.

Nhà trường đã tin học hóa công tác quản lý thông qua việc sử dụng các phần mềm chuyên dùng: quản lý đào tạo, quản lý thư viện, quản lý tài chính với các quy định cụ thể về sử dụng.

Trong phạm vi cơ sở chính tại Nha Trang, các đơn vị được kết nối qua hệ thống cáp quang. Các đơn vị ở xa Trường như Trung tâm Nghiên cứu chế tạo tàu cá và thiết bị, các trung tâm nghiên cứu ứng dụng nuôi trồng thủy sản được nối mạng với Trường thông qua Internet. Để phục vụ nhu cầu học tập của SV, Nhà trường cho lắp đặt thiết bị phủ sóng wifi tại Thư viện, các giảng đường, khu tự học, ký túc xá. Tất cả các phòng họp, hội trường cũng đều có hệ thống wifi riêng.

Để đảm bảo hoạt động của hệ thống mạng được ổn định và các thông tin trên website được cập nhật, Trường đã thành lập và giao các nhiệm vụ này cho Tổ IT, đồng thời nâng cấp khả năng phục vụ của hệ thống máy chủ, hệ thống đường truyền, hệ thống mạng. Riêng hệ thống máy tính trong toàn trường được Trung tâm Phục vụ trường học kịp thời sửa chữa, thay thế khi có nhu cầu.

2.4. Hoạt động nghiên cứu khoa học

2.4.1. Đề tài khoa học đã thực hiện trong 5 năm gần nhất tính đến ngày cơ sở đào tạo đề nghị mở ngành

Bảng 17. Danh mục đề tài nghiên cứu khoa học

Số TT	Tên đề tài	Cấp quyết định mã số	Số QĐ, ngày tháng năm nghiệm thu	Kết quả nghiệm thu
1.	Hoàn thiện quy trình tách chiết và xây dựng mô hình thiết bị sản xuất thử nghiệm lutein và chế phẩm lutein từ hoa cúc vạn thọ *Tagetes erecta L.*	Cấp Tỉnh,	2015	Khá
2.	Tận dụng nguyên liệu còn lại từ quá trình chế biến cá ngừ đại dương để phát triển một sản phẩm mới: Thịt chà bông	Trường, TR2015-13-07	2015	Đạt
3.	Nghiên cứu tách chiết galactomannan từ một số đối tượng tiềm năng (củ khoai tím, hạt nhãn, hạt chôm chôm) dùng bảo quản sản phẩm hạt điều	Trường, TR2015-13-05	2015	Khá

4.	Nghiên cứu chiết tách hoạt chất sinh học từ củ hành (*Allium Ascalonicum),* tỏi *(Allium sativum*) để bảo quản cá nục	Trường, TR2015-13-03	2015	Khá
5.	Hợp tác nghiên cứu, thiết kế và chế tạo hệ thống giám sát sử dụng mạng cảm biến không dây trong kiểm soát chất lượng và tiết kiệm năng lượng cho chuỗi hậu cần thủy sản lạnh	Nghị định thư	2017	Khá
6.	Nghiên cứu sản xuất các sản phẩm giá trị gia tăng từ phế liệu tôm và ứng dụng trong xử lý môi trường và nông nghiệp	Nghị định thư	2018	Khá
7.	Nghiên cứu công nghệ và thiết bị bảo quản, chế biến rong nho (*Caulerpa lentillifera)* quy mô công nghiệp	KC.07.08/11-15	2013	Khá
8.	Nghiên cứu chế biến và thu nhận các chất có hoạt tính sinh học từ măng tây trồng tại Ninh Thuận	Cấp Tỉnh, 07/HĐ-SKHCN	2013	Khá
9.	Đánh giá thực trạng an toàn thực phẩm trong chuỗi cung ứng thuỷ sản khai thác tại khánh hoà và các giải pháp đảm bảo chất lượng	Cấp Tỉnh	2013	Khá
10.	Nghiên cứu công nghệ sản xuất và ứng dụng chế phẩm olygosaccharid (olygochitosan và olygochitin) để bảo quản sau thu hoạch nguyên liệu thuỷ sản đánh bắt xa bờ	KC.07.02/11-15	2015	Khá
11.	Nghiên cứu chế tạo vật liệu aerogel dựa trên nền graphene có cấu trúc 3D ứng dụng cho siêu tụ hiệu năng cao	NAFOSTED		Chưa nghiệm thu
12.	Nghiên cứu ứng dụng công nghệ sản xuất vi nang chứa các hợp chất thiên nhiên có hoạt tính sinh học sử dụng trong sản xuất thực phẩm	KC.07.11/11-15	2016	Khá
13.	Nghiên cứu sản xuất một số sản phẩm mới từ rong mơ *(Sargassum)* tại Ninh Thuận	Tỉnh Ninh Thuận	2019	Khá
14.	Nghiên cứu các giải pháp nâng cao chất lượng nước mắm mang chỉ dẫn địa lý Phú Quốc	Tỉnh Kiên Giang	2019	Khá
15.	Nghiên cứu quá trình ôxy hóa lipid và acid béo của sản phẩm cá bớp (*Rachycentron canadum*) phi lê trong chế biến và bảo quản đông lạnh	Bộ GD&ĐT B2014-13-11	2016	Khá
16.	Nghiên cứu chiết tách một số hoạt chất có hoạt tính sinh học từ phế liệu quả cacao định hướng trong sản xuất thực phẩm chức năng	Bộ GD&ĐT	2017-2019	Chưa nghiệm thu

17.	Nghiên cứu các peptides hoạt tính sinh học thần kinh của ốc nón săn nhuyễn thể ở vùng biển Khánh Hòa	NAFOSTED Mã số: 106-NN.02-2015.14	2016-2019	Chưa nghiệm thu
18.	Nghiên cứu đặc tính hóa lý và sinh học của các phân đoạn protein thủy phân từ cơ thịt sẫm cá ngừ vây vàng (*Thunnus albacares*)	NAFOSTED Mã số 106.99-2018.42	2019-2021	Chưa nghiệm thu
19.	Khái niệm về ATTP và mối liên hệ với các hành vi đảm bảo an toàn thực phẩm và sức khỏe con người ở Việt Nam	NAFOSTED	2018-2020	Chưa nghiệm thu
20.	Đánh giá nguy cơ đối với mối nguy vi sinh vật gây bệnh, ký sinh trùng, nitrat trên rau ăn sống tại Khánh Hòa và đề xuất giải pháp quản lý nguy cơ	Tỉnh Khánh Hoà	2016-2019	Chưa nghiệm thu
21.	Nghiên cứu thu nhận dịch đạm thủy phân từ đầu, xương cá tra và ứng dụng trong sản xuất nước mắm	Cấp Trường TR2017-13-01	2018	Khá
22.	Nghiên cứu chế tạo hạt chitosan có cấu trúc xốp và đánh giá khả năng hấp phụ ion kim loại nặng, chất màu trong xử lý nước thải	Cấp Trường TR2018-13-08	2018-2019	Chưa nghiệm thu
23.	Nghiên cứu thiết kế và chế tạo hệ thống trích ly hỗ trợ vi sóng quy mô phòng thí nghiệm phục vụ nghiên cứu của giảng viên và sinh viên Trường Đại học Nha Trang	Cấp Trường TR2018-13-15	2018-2019	Chưa nghiệm thu

2.4.2. Các hướng nghiên cứu đề tài luận án và dự kiến người hướng dẫn

Bảng 18. Các hướng nghiên cứu có thể nhận hướng dẫn nghiên cứu sinh

Số TT	Hướng nghiên cứu, lĩnh vực nghiên cứu có thể nhận hướng dẫn nghiên cứu sinh	Họ tên, chức danh, học vị người có thể hướng dẫn nghiên cứu sinh	Số lượng nghiên cứu sinh có thể tiếp nhận
1.	Ứng dụng các quá trình nhiệt, cơ học, vật lý, hóa lý trong chế biến và bảo quản thực phẩm	PGS.TS. Ngô Đăng Nghĩa PGS.TS. Trang Sĩ Trung PGS.TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo TS. Trần Đại Tiến TS. Mai Thị Tuyết Nga TS. Lê Văn Khẩn TS. Vũ Duy Đô TS. Huỳnh Long Quân TS. Ngô Thị Hoài Dương	20
2.	Ứng dụng công nghệ sinh học trong chế biến và bảo quản thực	PGS.TS. Vũ Ngọc Bội TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương	10

	phẩm	PGS.TS. Trang Sĩ Trung TS. Nguyễn Thế Hân TS. Đỗ Lê Hữu Nam TS. Nguyễn Văn Tặng TS. Phan Thị Khánh Vinh PGS. TS. Nguyễn Văn Duy	
3.	Biến đổi của nguyên liệu thực phẩm sau thu hoạch và kỹ thuật bảo quản	PGS.TS. Nguyễn Anh Tuấn PGS.TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo PGS.TS. Trang Sĩ Trung PGS. TS. Nguyễn Văn Minh TS. Mai Thị Tuyết Nga TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương TS. Vũ Duy Đô	15
4.	Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	PGS.TS. Nguyễn Thuần Anh TS. Mai Tuyết Nga TS. Lưu Hồng Phúc TS. Trần Thị Mỹ Hạnh	10
5.	Công nghệ chế biến sản phẩm giá trị gia tăng, thực phẩm chức năng	PGS.TS. Trang Sĩ Trung TS. Nguyễn Văn Tặng PGS.TS. Nguyễn Anh Tuấn PGS.TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo	5
6.	Tận dụng nguyên liệu còn lại trong chế biến thực phẩm và giảm thiểu ô nhiễm môi trường trong chế biến	PGS. TS. Nguyễn Văn Minh PGS.TS. Ngô Đăng Nghĩa PGS.TS. Trang Sĩ Trung PGS.TS. Nguyễn Anh Tuấn PGS.TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương TS. Mai Thị Tuyết Nga	5
7.	Thu nhận và ứng dụng chất hoạt tính sinh học có nguồn gốc tự nhiên	PGS.TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo TS. Nguyễn Văn Tặng TS. Nguyễn Bảo TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương PGS.TS. Ngô Đăng Nghĩa PGS.TS. Trang Sĩ Trung PGS.TS. Vũ Ngọc Bội PGS.TS. Nguyễn Anh Tuấn TS. Hoàng Thị Huệ An	10

2.4.3. Các công trình đã công bố của giảng viên, nghiên cứu viên cơ hữu trong 5 năm gần đây

Bảng 19. Danh mục các công trình đã công bố của giảng viên, nghiên cứu viên cơ hữu

STT	Tên công trình	Tên tác giả	Năm và nguồn công bố
1.	Effects of extraction conditions over the phlorotannin content and antioxidant activity of extract from brown algae Sargassum serratum (Nguyen Huu Dai 2004).	Vu Ngoc Boi, Cuong, D. X., & Vinh, P. T. K.	Free Radicals and Antioxidants, 7(1), 115, (2017).
2.	Nghiên cứu sử dụng vi khuẩn lactic để khử khoáng và protein trên đầu và vỏ tôm trong sản xuất chitosan	Vũ Ngoc Bội, Nguyễn Thị Mỹ Trang, Ngô Phương Thảo, Lê Phương Chung, Hoàng Thị Bảo Yến	Tạp Chí Khoa Học Công Nghệ Thủy Sản, Trường Đại Học Thủy Sản Nha Trang số 1/2016
3.	Ảnh hưởng của chitosan, oligochitosan và oligochitin đến chất lượng tôm bạc (*Matapenaeus brevicornis*) theo thời gian bảo quản.	Vũ Ngọc Bội, Vũ Thị Hoan	Tạp Chí Khoa Học Công Nghệ Thủy Sản, Trường Đại Học Thủy Sản Nha Trang số 4/2016
4.	Nghiên cứu tối ưu hóa công đoạn sấy rong nho (*Caulerpa lentillifer*) bằng kỹ thuật sấy lạnh kết hợp bức xạ hồng ngoại	Nguyễn Thị Mỹ Trang, Vũ Ngọc Bội, Nguyễn Thị Hương, Hoàng Thái Hà, Đặng Xuân Cường	Tạp Chí Khoa Học Công Nghệ Thủy Sản, Trường Đại Học Thủy Sản Nha Trang số 4/2016
5.	Effect of storage time on phlorotannin content and antioxidant activity of six Sargassum species from Nhatrang Bay, Vietnam.	Cuong, D. X., Vu Ngoc Boi & Van, T. T. T.	Journal of applied phycology, 28(1), 567-572, (2016).
6.	High molecular weight and high degree of deacetylation of chitosan prepared from squid pens (*Loligo chenisis*)	Hoang Ngoc Cuong, Nguyen Cong Minh, Nguyen Van Hoa, Khong Trung Thang, Nguyen Anh Tuan, Trang Si Trung	The special issue: Chitin & Chitosan, Journal of Polymer Materials (Jan-March 2017), (2017)
7.	Áp dụng các giải pháp khoa học công nghệ nhằm cải thiện chất lượng thủy sản sau khai thác	Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Xuân Duy	Hội thảo chuyên đề - VIETFISH 2016, TP. Hồ Chí Minh, 3&4/8/2016. (2016)
8.	Utilization of tuna as a potential source for producing calcium-rich mineral powder applied in aquafeed.	Nguyen Xuan Duy and Nguyen Anh Tuan	The 8th Regional Aquafeed Conference: Feed and Feeding Management for Better Aquaculture, Nong Lam University, 25 – 26, August 2016, Viet Nam.(2016)

9.	Tận dụng phụ phẩm từ quá trình chế biến cá ngừ đại dương để sản xuất sản phẩm giá trị gia tăng.	Nguyễn Xuân Duy, Đỗ Trọng Sơn, Nguyễn Anh Tuấn	Hội nghị khoa học thủy sản trẻ toàn quốc lần thứ 7 – YOUTHFISH 2016, 16 – 17/9/2016, Viện nghiên cứu nuôi trồng thủy sản 2, TP. HCM.(2016)
10.	Tận dụng xương cá sấu như một nguồn nguyên liệu tiềm năng để sản xuất bột khoáng giàu canxin	Nguyễn Xuân Duy, Lương Đức Vũ, Nguyễn Anh Tuấn	Hội nghị khoa học thủy sản trẻ toàn quốc lần thứ 7 – YOUTHFISH 2016, 16 – 17/9/2016, Viện nghiên cứu nuôi trồng thủy sản 2, TP. HCM.(2016)
11.	Biến đổi chất lượng của cá ngừ đại dương nghề câu tay kết hợp ánh sáng tại bình định	Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Xuân Duy, Ngô Thị Hoài Dương	Hội thảo khoa học "Nghiên cứu phát triển & đảm bảo chất lượng sản phẩm thủy sản", Khoa Thủy sản, trường Đại học Công Nghiệp Thực phẩm, TP. HCM, 11/4/2015.(2015)
12.	Ảnh hưởng của điều kiện chiết đến hàm lượng polyphenol và đánh giá hoạt tính chống oxy hóa của dịch chiết từ lá ổi (Psidium guajava L.).	Hồ Bá Vương, Nguyễn Xuân Duy, Nguyễn Anh Tuấn	Tạp chí dược học, 473 (55), 33 - 38.(2015)
13.	Tối ưu hóa chiết polyphenol từ lá ổi bằng phương pháp bề mặt đáp ứng.	Hồ Bá Vương, Nguyễn Xuân Duy, Nguyễn Anh Tuấn	Tạp chí Khoa học và Phát triển, Học viện Nông nghiệp Việt Nam, 13 (7), 1144 – 1152.(2015)
14.	Utilization of tuna processing industry by-products as a promising resource for producing added-value products: A case study in Vietnam	Nguyen Xuan Duy, Nguyen Anh Tuan, Do Thanh Phuong and Pham Ba Phong	International conference: Aquatic products processing cleaner production chain for healthier food, 7 – 9/12/2015. Can Tho University, Vietnam.(2015)
15.	Comparison of tuna meat quality caught by hand-line and long-line method during refrigerated storage.	Nguyen Xuan Duy and Nguyen Anh Tuan	International conference: Food Technology: Towards a more efficient use of natural recources. VBFoodNet, 24-26/11/2015, Nha Trang University, Vietnam.(2015)
16.	Optimization of polyphenol extraction from guava leaf by response surface methodology. International conference:	Ho Ba Vuong, Nguyen Xuan Duy and Nguyen Anh Tuan,	International conference: Food Technology: Towards a more efficient use of natural resources. VBFoodNet, 24-26/11/2015, Nha Trang University, Vietnam.(2015)

17.	Retardation of lipid oxidation cobia fish muscle by natural phenolic-containing extract from guava leaf.	Ho Ba Vuong, Nguyen Xuan Duy and Nguyen Anh Tuan	International conference: The 2nd International conference on chemical engineering, food and biotechnology. 30-31/10, 2015, Ho Chi Minh City University of Technology, Vietnam.(2015)
18.	Biến đổi chất lượng của cá ngừ đại dương nghề câu tay kết hợp ánh sáng tại bình định	Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Xuân Duy, Ngô Thị Hoài Dương	Hội thảo khoa học "Nghiên cứu phát triển & đảm bảo chất lượng sản phẩm thủy sản", Khoa Thủy sản, trường Đại học Công Nghiệp Thực phẩm, TP. HCM, 11/4/2015.(2015)
19.	Utilization of low-value shrimp materials to produce an added-value product shrimp ball	Nguyen Xuan Duy and Nguyen Anh Tuan	The 2nd AFSA Conference on Food Safety and Security, Bien Hoa city, Dong Nai, Vietnam, August 15-17, 2014.(2014)
20.	Inhibition of lipid oxidation in minced cobia meat during chilled storage by guava ethanolic extract	Nguyen Xuan Duy and Nguyen Anh Tuan	The 2nd AFSA (Asian Food Safety and Security Association) Conference on Food Safety and Security, Bien Hoa city, Dong Nai, Vietnam, August 15-17, 2014.(2014)
21.	Physicochemical properties and antioxidant activity of chitin and chitosan prepared from pacific white shrimp waste.	Trang Si Trung, Huynh Nguyen Duy Bao.	International Journal of Carbohydrate Chemistry, Volume 2015, 1-6. (2015)
22.	One-step facile synthesis of mesoporous graphene/Fe3O4/chitosann anocomposite and its adsorption capacity for a textile dye.	Nguyen, V.H., Thang, T.K., Tran, T.H.Q., Trang, S.T.,	Journal of Water Process Engineering 9, 170–178. (2016)
23.	Cristazine, a New Cytotoxic Dioxopiperazine Alkaloid from the Mudflat-Sediment-Derived Fungus Chaetomium cristatum.	Yun K, Khong TT, Leutou AS, Kim GD, Hong J, Lee CH, Son BW.	Chem Pharm Bull (Tokyo). 64(1):59-62. (2016)
24.	Kinetics and Optimization of the Deproteinization by Pepsin in Chitin Extraction from White Shrimp Shell.	Duong, N. T. H., & Ngo Dang Nghia.	Journal of Chitin and Chitosan Science, 2(1), 21-28, (2014).

25.	Fermentation of Cocoa with Addition of Lactic Acid Bacteria	Nga Thi Tuyet Mai, Thi Loan Ho and Nhat Thanh Tran	Khon Kaen Agriculture Journal, 2014, 42 Suppl. 4: 211-217.
26.	Sensory Changes of Chill-stored Black Tiger Shrimp as Evaluated by Different Methods	Mai Thi Tuyet Nga and Tran Thi Thu Le	The International Journal of Science & Technoledge, April 2017, Volume 5, Issue 4: 117-124.
27.	Tuyển chọn chủng vi khuẩn lactic khử cyanua tổng thích hợp trên môi trường bã sắn	Nguyễn Minh Trí, Mai Thị Tuyết Nga, Hồ Thị Diễm Thúy	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản, số 2/2014, trang 67-72
28.	Các yếu tố ảnh hưởng đến tỉ lệ nảy mầm của hạt lúa giống OM 4900 theo thời gian bảo quản	Nguyễn Đức Thắng, Mai Thị Tuyết Nga	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản, số 2/2016, trang 87-92
29.	Nghiên cứu mật độ Coliform và *E.coli* trên tôm sú nguyên liệu khi bảo quản ở nhiệt độ dương thấp	Mai Thi Tuyet Nga	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản, số 4/2016, trang 91-99.
30.	Study on the counts of coliforms and *Escherichia coli* in Tra catfish (*Pangasius hypophthalmus*) fillets during low temperature storage	Mai Thi Tuyet Nga, Huynh Thi Ai Van	Tạp chí Khoa học Kỹ thuật Nông Lâm nghiệp-Đại học Nông lâm Tp HCM, số 6/2016, trang .
31.	QIM Scheme Development for Chilled-stored Farmed Cobia (*Rachycentron canadum*) Slices.	Mai Thi Tuyet Nga	Proceedings of 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security & Sustainability, 9-11 September 2013, Singapore Expo, Singapore.
32.	A Traceability System of a *Pangasius Hypophthalmus* Processing Company in Vietnam	Mai Thi Tuyet Nga	Proceedings of the VBFoodNet 2013 "Developing the supply chain towards more healthy food". Ha Noi University of Agriculture, Ha Noi, Vietnam, 11-13 November 2013.
33.	Application of quality index method for freshness evaluation of chilled-stored farmed cobia (*Rachycentron canadum*) portions.	Mai Thi Tuyet Nga	Proceedings of SPISE2014 Summer Program in Sensory Evaluation, 25-27 July 2014, Vietnam National University, HCM City Pulishing House (pp. 21-26).
34.	The isolation and identification of	Mai Thi Tuyet Nga	Conference Handbook IJFST 50th Celebration

	predominant microorganisms in natural fermentation of cocoa from Highland region of Vietnam.		Conference: The future of food innovation, nutrition and technology Tuesday 17 to Thursday 19 February 2015, Lincoln University, New Zealand, pp. 34.
35.	Application of quantitative descriptive analysis (QDA) in characterizing sensory attributes of aquatic products: the case of Vietnamese farmed black tiger shrimp.	Mai Thi Tuyet Nga, Tran Thi Thu Le	Abstract in the Proceedings of VBFoodNet 2015 International Conference on Food Technology: Towards a more efficient use of natural resources, November 24-26, 2015, Nha Trang University, Nha Trang, Vietnam, pp.45.
36.	Changes of specific spoilage organisms in black tiger shrimp (*Penaeus monodon*) stored at low temperatures.	Mai T. T. N.	Abstract book of the FoodFactor I Conference "Established, emerging and exploratory food science and technology", 2-4 November 2016, University of Barcelona, Barcelona, Spain, page: 64.
37.	Kinetics of quality changes of Pangasius fillets at stable and dynamic temperatures, simulating downstream cold chain conditions.	Nga Mai, Van Huynh	Journal of Food Quality, Volume 2017, Article ID 2865185, 9 pages. https://doi.org/10.1155/2017/2865185. (SCIE)
38.	Survival prediction system for waterless live Chinese Sturgeon transportation based on temperature related glucose changes.	Zhang Y, Xiao X, Yan L, Thi Tuyet Nga Mai, Zhang X.	Journal of Food Process Engineering. 2017*;e12646.* https://doi.org/10.1111/jfpe.12646. (SCIE)
39.	Development and evaluation of key ambient factors online monitoring system in live Urechis unicinctus transportation strategies.	Zhang, Y., Zhang, X., Nga, M. T. T., Liufeng & Yu, H.	Computers and Electronics in Agriculture, 145, 43-52 (2018). (SCIE)
40.	Quantity changes of coliforms and Escherichia coli inoculated in Nile tilapia during storage at low temperatures.	Nguyen Thi Kieu Diem, Nguyen Ngoc Quynh Nhu, Nguyen Cong Bay, and Mai Thi Tuyet Nga	Can Tho University Journal of Science, 2018, Volume 54 (Special issue in Fisheries) (2): 195-201. DOI:10.22144/ctu.jsi.2018.053.
41.	Application of quantitative descriptive analysis (QDA) and Torry scheme in sensory assessment of tra	Mai Thi Tuyet Nga and Huynh Thi Ai Van	Nha Trang University Journal of Fisheries Science and Technology, N.2/2018: 46-53.

	catfish (*Pangasius hypophthalmus*) fillets stored at 1°C and 4°C.		
42.	Modification of Quality Index Method Scheme for Nile Tilapia Fillets and Application in Quality Assessment of the Product Stored at Low Temperatures.	Mai Thi Tuyet Nga and Nguyen Thi Kieu Diem	Pertanika Journal of Science & Technology (JST) 2019, Vol. 27, No. S1 (Special Issue): 137 – 147.
43.	Influence of Frozen Storage Time and Thawing Methods on the Microflora of Thawed Nile Tilapia Fillets.	Nga Mai, Diem Nguyen, and Nhu Nguyen	World Seafood Congress 2019 (WSC2019) "Seafood Supply Chains of the Future: Innovation. Responsibility, Sustainability", Penang, Malaysia, 09-11 September 2019.
44.	Risk Assessment of Heavy Metals in Shellfish for the Population in Nha Trang City	Thuan Anh Nguyen, Alain-Claude Roudot, Dominique Parent Massin.	Journal of Environmental Health, Vol 76(6).56-64. (2014)
45.	Hàm lượng thuốc trừ sâu gốc clo trên hải sản tại Khánh Hòa	Nguyễn Thuần Anh, Phan Thị Thanh Hiền,	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản, số 1/2017.3-8. (2017)
46.	Hàm lượng urê trong hải sản ở Khánh Hòa	Nguyễn Thuần Anh, Đỗ Thị Thanh Thủy,	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản, số 4/2016.11-16. (2016)
47.	Đề xuất mô hình chuỗi cung ứng thực phẩm hải sản tươi sống khả thi, phù hợp với điều kiện tỉnh Khánh Hòa	Nguyễn Thị Vân, Nguyễn Thuần Anh, Trần Thị Bích Thủy	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản, số 4/2016.153-162. (2016)
48.	Hàm lượng histamine trong cá ngừ ở Khánh Hòa	Nguyễn Thuần Anh, Phan Thị Thanh Hiền	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, số 5/2016.82-86. (2016)
49.	Khảo sát tình hình nhiễm cloramphenicol trên hải sản tại Khánh Hòa	Nguyễn Thuần Anh, Đỗ Thị Thanh Thủy	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, số 11/2016.91-95. (2016)
50.	Nghiên cứu mức độ nhiễm *Salmonella, E.coli, Staphylococcus aureus* trong một số loại cá biển và mực ở Khánh Hòa	Nguyễn Thuần Anh, Phan Thị Thanh Hiền	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, số 3+4, kỳ 1+2 tháng 2/2016. 194-199. (2016)
51.	Đánh giá kiến thức, kỹ năng và thái độ về an toàn	Nguyễn Thuần Anh, Nguyễn Thị Lộc	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản, số 1/2016.3-

	thực phẩm của người làm việc tại các cơ sở thu mua hải sản và chợ cá ở Khánh Hòa		10. (2016)
52.	Hàm lượng kim loại nặng trong hải sản ở Khánh Hòa	Nguyễn Thuần Anh, Phan Thị Thanh Hiền	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, số 24, kỳ 2 tháng 12/2015. 59-64. (2015)
53.	Đánh giá tình hình xây dựng, thực hiện GMP, SSOP tại tàu cá, cảng cá và cơ sở thu mua hải sản ở Khánh Hòa	Nguyễn Thuần Anh, Trà Ngô Thùy Dương	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản, số 4/2015.3-10. (2015)
54.	Đánh giá kiến thức, thái độ, thực hành của ngư dân về an toàn thực phẩm hải sản ở Khánh Hòa	Lê Vinh Liên Trang, Nguyễn Thuần Anh	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản. Số 3. 2015, 150-157. (2015)
55.	Đánh giá mức độ ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm tại các hàng quán quanh trường Đại học Nha Trang	Nguyễn Thuần Anh	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản, số 2/2015.3-8. (2015)
56.	Đánh giá nguy cơ đối với độc tố gây liệt cơ PSP (Paralytic shellfish Poisoning) do tiêu thụ nhuyễn thể hai mảnh vỏ của người dân thành phố Nha Trang	Nguyễn Thuần Anh	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản, số 1/2015.3-7. (2015)
57.	Quan sát hoạt động an toàn thực phẩm hải sản tại cảng cá và chợ cá ở Khánh Hòa bằng phương pháp phân tích ghi chép	Nguyễn Thuần Anh, Trà Ngô Thùy Dương	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản, số 4/2014.3-9. (2014)
58.	Hàm lượng cadimi trong các loài động vật thân mềm và giáp xác ở Nha Trang	Nguyễn Thuần Anh	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản, số 3/2014.3-8. (2014)
59.	Tiêu thụ thực phẩm của sinh viên tại các quán ăn gần Trường Đại học Nha Trang	Nguyễn Thuần Anh	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản, số 1/2014.3-7. (2014)
60.	Kinetics and Optimization of the Deproteinization by Pepsin in Chitin Extraction from White Shrimp Shell.	Ngo Thi Hoai Duong & Ngo Dang Nghia.	Journal of Chitin and Chitosan Science, 2(1), 21-28. (2014).
61.	Nghiên cứu áp dụng phản ứng Fenton để phân tích hoạt tính chống oxy hóa.	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, Ngô Thị Hoài Dương	Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thủy sản, số 3/2014: 9-15.

62.	Multiobjective optimization of a pilot plant to process fish discards and by-products on board.	Raul Perez-Galvez1, Pedro J. Garcıa-Moreno1, Nguyen Thi-My Huong, Emilia M. Guadix1, Antonio Guadix1, Jean-Pascal Berge.	Clean Techn Environ Policy, 18:935-948. 2016.
63.	Proteolysis of Sardine (Sardina pilchardus) and Anchovy (Stolephorus commersonii) by commercial enzymes in saline solutions.	Chau Minh Le, Claire Donnay-Moreno, Sandrine Bruzac, Régis Baron, Nguyen Thi My Huong, Jean Pascal Bergé,	Food Technology and Biotechnology, 53(1):87-90. 2015.
64.	Nghiên cứu chế độ thủy phân cá cơm bằng sự kết hợp enzyme Protamex và Flavourzyme.	Nguyễn Thị Mỹ Hương, Đỗ Đức Sinh,	Tạp chí nông nghiệp và phát triển nông thôn, 1: 71-78, 2016.
65.	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.	Nguyễn Thị Mỹ Hương	Tạp chí nông nghiệp và phát triển nông thôn, 14, 67-71. 2015.
66.	Effects of hydrolysis time on the functional properties of protein hydrolysates from by-products of gold banded jobfish (Pristipomoides multidens).	Nguyen Thi My Huong,	Tạp chí khoa học công nghệ thủy sản, số đặc biệt. 86-92.2015.
67.	Chemical composition and functional properties of protein hydrolysate from the head of mangrove red snapper (Lutjanus argentimaculatus).	Nguyen Thi Bich Phương, Nguyen Thi My Huong,	Tạp chí khoa học công nghệ thủy sản, số đặc biệt. 80-85. 2015.
68.	Fish oil extraction from yellowfin tuna head by enzymatic hydrolysis method.	Nguyen Thi My Huong, Bui Trương Bich Ngan.	International Fisheries Symposium IFS 2016-Promoting Healthier Aquaculture and Fisheries for Food Safety and Security. October 30, 2016. Phú Quốc.
69.	The functional properties of protein hydrolysate from barramundi (*Lates calcarifer*) by-products.	Nguyen Thi My Huong.	International symposium on Seafood processing Technology. December 7, 2015. Trường Đại học Cần Thơ.
70.	Effects of hydrolysis time on the functional properties of	Nguyen Thi My Huong.	International symposium on "Biotechnology and

	protein hydrolysates from by-products of gold banded jobfish (Pristipomoides multidens).		environment" Nha Trang University, June 12-13, 2015.
71.	Chemical composition and functional properties of protein hydrolysate from the head of mangrove red snapper (Lutjanus argentimaculatus).	Nguyen Thi Bich Phuong, Nguyen Thi My Huong	International symposium on "Biotechnology and environment" Nha Trang University, June 12-13, 2015.
72.	Nghiên cứu ảnh hưởng của công đoạn rửa đến chất lượng của surimi cá hố	Thai Van Duc, Vu Ngoc Boi	Tạp chí Khoahọcvà CôngnghệThuỷsản,số01/2013,Tr 19-24
73.	Nghiên cứu sản xuất dầu thô từ trái bơ trồng tại Đăk Lăk	Thai Van Duc, Phan Thi Khanh Vinh, Tran Thanh Giang	Tạp chí Khoahọcvà CôngnghệThuỷsản,số02/2016,Tr 19-24
74.	Nghiên cứu ảnh hưởng của gelatin, sorbitol, tinh bột biến tính đến độ bền đông kết surimi cá hố	Thai Van Duc	Tạp chí Khoahọcvà CôngnghệThuỷsản,số01/2017
75.	Antioxidant Activity of Hydrophylic Extract from Straw Mushroom and Its Effect on Shrimp Melanosis.	Huynh Nguyen Duy Bao	Khon Karn Agriculture Journal, (2014)
76.	Physicochemical properties and antioxidant activity of chitin and chitosan prepared from pacific white shrimp waste.	Si Trung, T.,&Bao, H. N. D.	International Journal of Carbohydrate Chemistry, (2015).
77.	Recovery of protein hydrolysate and chitosan from black tiger shrimp (Penaeus monodon) heads: approaching a zero waste process.	Pham Thi Dan Phuong, Nguyen Cong Minh, Hoang Ngoc Cuong, Nguyen Van Minh, Nguyen The Han, Nguyen Van Hoa, Ha Thi Hai Yen, Trang Si Trung.	Journal of Food Science and Technology, Published online.(2017).
78.	Influence of lipid content and packaging methods on the quality of dried capelin (Mallotus villosus) during storage.	Cyprian, O. O., Sveinsdottir, K., Nguyen Van Minh, Tomasson, T., Thorkelsson, G., & Arason, S.	Journal of Food Science and Technology, 293-302.(2017).
79.	Influence of blanching treatment and drying methods on the drying characteristics and quality	Cyprian, O., Nguyen Van Minh, Sveinsdottir, K., Tomasson, T., Thorkelsson, G., &	Drying Technology: An International Journal, 35, 478-489. (2016).

	changes of dried sardine (Sardinella gibbosa) during storage.	Arason, S.	
80.	Influence of chilling and superchilling temperatures on lipid degradation and quality of cobia (Rachycentron canadum) fillets during storage.	Nguyen Van Minh, Phan, L. M. T., Ngo, D. H. T.	Journal of Fisheries Science and Technology, Special issue, 63-71.(2016).
81.	Effect of Extraction Conditions on Polyphenol Content and Antioxidant Activity of the Extract from Gynura Procumbens (Lour) Merr. Leaves.	Pham, K, T, Q., Nguyen Van Minh, & Nguyen, H. T.	Vietnam Journal of Agricultural Science, 14, 1248-1260.(2016).
82.	Isolation, chemical composition and structural characteristic of sulfated polysaccharides from the body wall of sea cucumber Stichopus variegatus collected in Nha Trang Bay.	Pham Duc Thinh, Thanh Thi Thu Thuy, Tran Thi Huyen, Nguyen Van Minh, Tran Thi Thanh Van, Bui Minh Ly.	Journal of Science and Technology, 54, 36-44. (2016).
83.	Lipid degradation of cod liver during frozen storage as influenced by temperature, packaging method and seasonal variation.	Karlsdottir, M., Arason S., Thorarinsdottir, K., Nguyen Van Minh, & Kristinsson, H.	Journal of Aquatic Food Product Technology, 25, 802-810.(2016).
84.	Effects of ascorbic acid treatment and packaging method on lipid oxidation of cobia (Ranchycentron canadum) fillets during frozen storage.	Nguyen Van Minh, & Phan, L. M. T.	Journal of Fisheries Science and Technology, Special issue, 111-117.(2015).
85.	Influence of lipid content and blanching on capelin (Mallotus villosus) drying rate and lipid oxidation under low temperature drying.	Cyprian, O., Nguyen Van Minh, Sveinsdottir, K., Jonsson, A., Thorkelsson, G., & Arason, S.	Journal of Food Process Engineering, 39, 237-246. (2016).
86.	Influence of smoking and packaging methods on lipid stability and microbial quality of capelin (Mallotus villosus) and sardine (Sardinella gibossa).	Cyprian, O., Nguyen Van Minh, Sveinsdottir, K., Jonsson, A., Tomasson, T., Thorkelsson, G., & Arason, S.	Food Science & Nutrition, 3(5), 404-414. (2015).
87.	The association between factors which affect the	Phuc Hong Luu, Belinda, D., Michael D.	Food Control

	food safety practices of seafood distributors within the southern domestic distribution chains in Vietnam		Volume 73 pp 332-340. (2017)
88.	Seafood safety compliance with hygiene regulations within Vietnamese domestic distribution chains	Phuc Hong Luu, Michael. D, Belinda D. Warwick, P.	British Food Journal Volume 118, Issues 4, pp 777-794. (2016)
89.	Evaluation of the quantities, value and proposal of utilization of fish byproduct from fish processing industry in Vietnam	Phuc Hong Luu	Tạp chí Khoa học và Cong nghệ Thủy sản. Journal of Fisheries Science and Technology Số 3, 2016 (số đặc biệt – bằng Tiếng Anh)
90.	Trafficking exploration and contamination mechanism in major domestic fish distribution chains in Vietnam	Phuc Hong Luu	Tạp chí Khoa học và Cong nghệ Thủy sản. Journal of Fisheries Science and Technology Số 3, 2016 (số đặc biệt – bằng Tiếng Anh)
91.	Recovery and utilization of calcium from fishbones byproducts as a rich calcium sources	Phuc Hong Luu	International conference: Sustainable Agriculture and Environment 2016 (SAE2016). Nong Lam University
92.	Compliance status within domestic finfish distribution chain in Northern areas, Vietnam	Phuc Hong Luu	International conference: the 4th international phd students science symposium 2015.
93.	Combined effects of temperature and elasticity on phase separation in mixtures of κ-carrageenan and β-lactoglobulin aggregates.	Bach T. Nguyen, Tuan Phan-Xuan, Lazhar Benyahia, Taco Nicolai	Food Hydrocolloids, 34, 138-144. (2014)
94.	The effect of the protein aggregate morphology on phase separation in mixtures with polysaccharides.	Bach T. Nguyen, Taco Nicolai, Christophe Chassenieux, Lazhar Benyahia	Journal of Physics: Condensed Matter 26, 464102. (2014).
95.	Synergistic effects of mixed salt on the gelation of κ -carrageenan.	Bach T. Nguyen, Taco Nicolai, Lazhar Benyahia, Christophe Chassenieux	Carbohydrate Polymers, 112, 10-15. (2014).
96.	The effect of the competition for calcium ions between κ -carrageenan and β -	Bach T. Nguyen, Taco Nicolai, Lazhar Benyahia, Christophe Chassenieux	Journal of Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects, 475,

	lactoglobulin on the rheology and the structure in mixed gels.		Pages 9–18. (2014).
97.	pH-Responsive Water-in-Water Pickering Emulsions.	Bach T. Nguyen, Wenkai Wang, Brian Roy Saunders, Lazhar Benyahia, Taco Nicolai	Langmuir, 31, 3605-3611. (2015).
98.	Heat-induced gelation of mixtures of whey protein isolate and sodium caseinate between pH 5.8 and pH 6.6	Bach T. Nguyen, Taco Nicolai, Christophe Chassenieux, Christophe Schmitt, Lionel Bovetto	Food Hydrocolloids, 61, 433-441. (2016).
99.	Inhibition and Promotion of Heat-Induced Gelation of Whey Proteins in the Presence of Calcium by Addition of Sodium Caseinate.	Bach T. Nguyen, Gireeshkumar Balakrishnan, Boris Jacquette, Taco Nicolai, Christophe Chassenieux, Christophe Schmitt, Lionel Bovetto	Biomacromolecules, 17, 3800–3807. (2016).
100.	Effect of the pH and NaCl on the microstructure and rheology of mixtures of whey protein isolate and casein micelles upon heating	Bach T. Nguyen, Taco Nicolai, Christophe Chassenieux, Christophe Schmitt	Food Hydrocolloids, 70, 114-122. (2017).
101.	α-Glucosidase inhibitory activities of fatty acids purified from the internal organ of sea cucumber *Stichopus japonicas*	Nguyen The Han & Sang Moo Kim	Journal of food science, 80(4), H841-H847. (2015)
102.	Recovery of Protein Hydrolysate and Chitosan From Black Tiger Shrimp (*Penaeus monodon*) Heads: Approaching a Zero Waste Process	Pham Thi Dan Phuong, Nguyen Cong Minh, Hoang Ngoc Cuong, Nguyen Van Minh, Nguyen The Han, Nguyen Van Hoa, Ha Thi Hai Yen & Trang Si Trung	Journal of Food Science and Technology, 1-7. (2017)
103.	Optimization of Harvesting of Microalgal *Thalassiosira pseudonana* Biomass Using Chitosan Prepared from Shrimp Shell Waste	Trang Si Trung, Nguyen Thi Khanh Huyen, Nguyen Cong Minh, Tran Thi Le Trang & Nguyen The Han	Asian Journal of Agricultural Research, 10(5), 162-174. (2016).
104.	Single-stage biohythane production via co-immobilized fermentative microoganisms.	Lin CY, Ta DT, Chu CY & Ta TMN	Koci V, Ruml T, Phan D & Pham DA, eds., 127-132. CRC Press, Ho Chi Minh city, Vietnam. (2016)

105.	Ảnh hưởng của việc bổ sung agar-agar tới khả năng tạo vi nang dầu gấc - gelatin theo phương pháp đa nhũ tương o/w/o,	Trần, H. Đ., Nguyễn, T. H., Nguyễn, T. N., and Tạ, T. M. N	Tạp chí Khoa học và Công nghệ 52, 387-392. (2014)
106.	Isolation, purificationand biochemical characterization of alpha-BnIA from Conus bandanus venom.	Nguyen B., Le Caer J.P., Araoz R., Thai R., Lamthanh H., Benoit E. & Molgó J.	Toxicon 91, 155-63, (2014)
107.	A novel bromotryptophan gamma- carboxyglutamic acid-containing-conotoxin from the venom of Conus bandanus	Nguyen B., Le Caer J.P., Lamthanh H., Mourier G., Servent D., Araoz R., Benoit E. & Molgó J.	Toxicon 91: 181, (2014)
108.	Characterization of a novel Conus bandanus conopeptide belonging to the M-superfamily containing bromotryptophan.	Nguyen B., Le Caer J.P., Mourier G., Thai R., Lamthanh H., Servent D., Benoit E. & Molgó J.	Marine Drugs 12, 3449-3465,(2014)
109.	Nghiên cứu thu nhận kappa-carrageenan từ rong sú Kappaphycus striatum trồng tại Cam Ranh»	Ngô Thị Ngọc Trình, Phan Thị Khánh Vinh «	Tạp chí KHCN Thuỷ sản, số 2/2015, Tr.72-77 ISSN 1859-2252 (2015)
110.	Nghiên cứu thu nhận dầu thô từ trái bơ trồng tại Đaklak»	Thái Văn Đức, Phan Thị Khánh Vinh, Trần Thanh Giang «	Tạp chí KHCN Thuỷ sản, số 2/2016, Tr. 18-24, ISSN 1859-2252 (2016)
111.	Effects of extraction conditions over the phlorotannin content and antioxidant activity of extract from brown algae Sargassum serratum (Nguyen Huu Dai 2004)	Boi VNgoc, Cuong DXuan, Vinh PThi Khanh	Free Radicals and Antioxidants. 2017;7(1):115-122 (2017)
112.	Comparison of antibacterial activity of chitosan nanoparticles and chitosan nanoparticles loaded with various metal ions (in press)	Thi Hoang Quyen Tran,* Si Trung Trang, Thi Anh Hoa Do, Thi Thanh Hai Nguyen, Thi Thuy Hoang, Thi Thuy Ni Dang, Van Hoa Nguyen*	Inter-regional scientific Collection "Organisation & Regulation of Physicologico-biochemical Processes", VSU, Russia, 2017, V.19.
113.	Biodegradable glycerol/gelatin/chitosan film incorporated with natural bioactive compounds for skin care applications (in press)	Thi Hoang Quyen Tran,Nam Phuong Nguyen, Vinh Thinh Phan, Hong Cam Van	Inter-regional scientific Collection "Organisation & Regulation of Physicologico-biochemical Processes", VSU, Russia, 2017, V.19.

114.	Micro-sized carbon fiber: A new supporting material for microorganisms in the decomposition of nitrogen and phosphorus nutrients in wastewater with high salinity	Vinh Thinh Phan, Van Hoa Nguyen, Thi Hoang Quyen Tran, Cong Tuan Ngo, Rudakov Oleg Borisovich	"Sorption and chromatographic processes" (ISSN: 1680-0613), Russia, 2017
115.	In situ growth of flower-like V_2O_5 arrays on graphene@nickel foam as high-performance electrode for supercapacitors	Nguyen Van Hoa, Tran Thi Hoang Quyen, Nguyen Huu Nghia, Nguyen Van Hieu, Jae-Jin Shim	Journal of Alloys and Compounds Volume 702, 25 April 2017, Pages 693–699
116.	Three-dimensional reduced graphene oxide-grafted polyaniline aerogel as an active material for high performance supercapacitors	Nguyen Van Hoa, Tran Thi Hoang Quyen, Nguyen Van Hieu, Tran Quang Ngoc, Phan Vinh Thinh, Pham Anh Dat, Hoang Thi Trang Nguyen	Synthetic Metals Volume 223, January 2017, Pages 192–198
117.	Preparation of chitosan nanoparticles for promising applications in agriculture	Tran Thi Hoang Quyen,* Nguyen Cong Minh, Pham Thi Dan Phuong, Trang Si Trung, Dang Thi Thuy Ni, Hoang Thi Thuy, Nguyen Van Hoa*	Agenda of extraction and application of bioactive compounds from shrimp by-products symposium, Nha Trang University, 15 -16 March, 2017
118.	Nanochitosan suspension: Effect of surfactant on stability and antibacterial activity	Tran Thi Hoang Quyen,* Do Thi Anh Hoa, Nguyen Thi Thanh Hai, Nguyen Cong Minh, Pham Thi Dan Phuong, Trang Si Trung, Pham Thi Minh Thu, Dang Thi Thuy Ni, Hoang Thi Thuy, Nguyen Van Hoa*	Vietnam-Korea Chemical Engineering Joint Symposium, Nha Trang University, 20 February, 2017
119.	Hydroxyapatite from basa fish bone and hydroxyapatite/chitosan composite: Preparation and characterization	Tran Thi Hoang Quyen, Nguyen Van Hoa, Phan Thi Phuong	Hội nghị Khoa học toàn quốc "Vật liệu và Kết cấu Composite: Cơ học, Công nghệ và Ứng dụng
120.	One-step facile synthesis of mesoporous graphene/Fe3O4/chitosan nanocomposite and its adsorption capacity for a textile dye	Nguyen Van Hoa, Thang Trung Khong, Tran Thi Hoang Quyen, Trang Si Trung	Journal of Water Process Engineering, 2016, 9:170-178
121.	Microbiological membranes on carbon fiber	Phan Vinh Thinh, Nguyen Van Hoa, Tran	Inter-regional scientific Collection "Organisation &

	and application in aquaculture waste water treatment	Thi Hoang Quyen	Regulation of Physicologico-biochemical Processes", VSU, Russia, 2015, 17, 107-114
122.	Thu nhận lutein từ hoa cúc vạn thọ ứng dụng làm chất màu thực phẩm	Hoàng Thị Huệ An, Trần Thị Hoàng Quyên, Trần Hải Minh	Tạp chí Khoa học Công nghệ và Môi trường Khánh Hoà, số 2/2015, trang 20, 24-25
123.	Ứng dụng sợi carbon trong xử lý nước nuôi trồng thuỷ sản bị ô nhiễm	Phan Vĩnh Thịnh, Nguyễn Văn Hoà, Trần Thị Hoàng Quyên, Huỳnh Tuân	Kỷ yếu hội thảo "Đẩy mạnh nghiên cứu, ứng dụng tiến bộ khoa học và công nghệ trong đoàn viên thanh niên khối các cơ quan tỉnh Khánh Hoà", Nha Trang, tháng 10/2014, trang 3-7
124.	Tối ưu hóa điều kiện xử lý hoa cúc vạn thọ bằng *Viscozym* L nhằm nâng cao hiệu quả chiết carotenoid bằng phương pháp bề mặt đáp ứng	Hoàng Thị Huệ An, Trần Thị Hoàng Quyên, Đặng Trung Thành, Phan Vĩnh Thịnh	Tạp chí Khoa học Công nghệ và Môi trường Khánh Hòa, Số 4/2014, tr. 10-12
125.	Ứng dụng sợi carbon trong quá trình xử lý nước nuôi trồng thủy sản bị ô nhiễm	Phan Vĩnh Thịnh, Nguyễn Văn Hoà, Trần Thị Hoàng Quyên, Huỳnh Tuân	Tạp chí Khoa học Công nghệ và Môi trường, số 5, tháng 10/2014
126.	Effect of storage conditions on quality of marigold petal powder	Hoang Thi Hue An, Tran Thi Hoang Quyen, Dang Trung Thanh	Inter-regional scientific Collection "Organisation & Regulation of Physicologico-biochemical Processes", VSU, Russia, 2014, 16, 77- 84.
127.	Controlled radical polymerization of vinyl acetate in supercritical CO2 catalyzed by CuBr/terpyridine	Mohammad, Tariqul Islam; Yuvaraj, Haldorai; Van Hoa, Nguyen; Muhammad, Naoshad Islam; Choon, Sup Ra; Jae-Jin, Shim;	Korean Journal of Chemical Engineering, 31. (2014)
128.	Glassy carbon electrode modified with a graphene oxide/poly (o-phenylenediamine) composite for the chemical detection of hydrogen peroxide	Nguyen, Van Hoa; Tran, Trung Hieu; Shim, Jae-Jin;	Materials Science and Engineering: C, 44, 144-150. (2014)
129.	Synthesis of Poly (vinyl pivalate) by Atom Transfer Radical Polymerization in Supercritical Carbon Dioxide	Islam, Muhammad Naoshad; Haldorai, Yuvaraj; Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	European Polymer Journal (2014)

130.	Ionic liquid mediated synthesis of graphene–TiO2 hybrid and its photocatalytic activity	Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	Materials Science and Engineering: B, 180, 38-45. (2014)
131.	Reversible addition-fragmentation chain transfer polymerization of vinyl acetate and vinyl pivalate in supercritical carbon dioxide	Pham, Quang Long; Haldorai, Yuvaraj; Nguyen, Van Hoa; Kang, ChanKyu; Shim, Jae-Jin;	Korean Journal of Chemical Engineering, (2014)
132.	Ionic liquid-mediated synthesis and self-assembly of poly (ethylene glycol)-block-polystyrene copolymer by ATRP method	Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	Colloid and Polymer Science. (2014)
133.	Three-dimensional nickel foam/graphene/NiCo2O4 as high-performance electrodes for supercapacitors	Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	Journal of Power Sources, 273, 110-117. (2015)
134.	The 3D Co3O4/graphene/nickel foam electrode with enhanced electrochemical performance for supercapacitors	Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	Materials Letters. (2015)
135.	Rapid one-step synthesis and electrochemical properties of graphene/carbon nanotubes/MnO2 composites	Nguyen, Van Hoa; Nguyen, Thi Toan; Shim, Jae-Jin;	Synthetic Metals, 199, 276-279. (2015)
136.	Green synthesis and characterization of carbon nanotubes/polyaniline nanocomposites	Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	Journal of Spectroscopy (2015)
137.	Ultralong MnO2 nanowires intercalated graphene/Co3O4 composites for asymmetric supercapacitors	Nguyen, Van Hoa; Tran, Van Chinh; Kharismadewi, Dian; Shim, Jae-Jin;	Materials Letters, 147, 123-127. (2015)
138.	Photocatalytic activity of reduced graphene oxide/SnO 2 nanocomposites prepared in ionic liquid	Tang, Lulu; Nguyen, Van Hoa; Lee, Yong Rok; Kim, Jihoe; Shim, Jae-Jin;	Synthetic Metals, 201, 54-60. (2015)
139.	Hierarchical mesoporous graphene@Ni-Co-S arrays	Nguyen, Van Hoa; Lamiel, Charmaine;	Electrochimica Acta, 161, 351-357. (2015)

	on nickel foam for high-performance supercapacitors	Shim, Jae-Jin;	
140.	In situ growth of hierarchical mesoporous NiCo2S4@ MnO2 arrays on nickel foam for high-performance supercapacitors	Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	Electrochimica Acta. (2015)
141.	Ionic liquid-assisted synthesis and electrochemical properties of Ultrathin Co3O4 nanotube-intercalated graphene composites	Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	Materials Letters. (2015)
142.	Ultrasmall SnO 2 nanoparticle-intercalated graphene@ polyaniline composites as an active electrode material for supercapacitors in different electrolytes	Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	Synthetic Metals, 207, 110-115. (2015)
143.	Supercritical CO 2 mediated synthesis and catalytic activity of graphene/Pd nanocomposites	Tang, Lulu; Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	Materials Research Bulletin, 71, 53-60. (2015)
144.	Covalently bonded reduced graphene oxide/polyaniline composite for electrochemical sensors and capacitors	Nguyen, Van Hoa; Lamiel, Charmaine; Kharismadewi, Dian; Tran, Van Chinh; Shim, Jae-Jin;	Journal of Electroanalytical Chemistry, 758, 148-155. (2015)
145.	Supercritical CO2-mediated synthesis of CNT@ Co3O4 nanocomposite and its application for energy storage	Nguyen, Van Hoa; Kang, ChanKyu; Roh, ChangHyun; Shim, Jae-Jin;	Industrial & Engineering Chemistry Research. (2015)
146.	One-step facile synthesis of mesoporous graphene/Fe 3 O 4/chitosan nanocomposite and its adsorption capacity for a textile dye	Van Hoa, Nguyen; Khong, Thang Trung; Quyen, Tran Thi Hoang; Trung, Trang Si;	Journal of Water Process Engineering, 9, 170-178. (2016)
147.	Synthesis of graphene oxide-poly (2-hydroxyethyl methacrylate) composite by dispersion polymerization in supercritical CO2:	Kharismadewi, Dian; Haldorai, Yuvaraj; Nguyen, Van Hoa; Tuma, Dirk; Shim, Jae-Jin;	Composite Interfaces, 23, 719-739. (2016)

	adsorption behavior for the removal of organic dye		
148.	3D hierarchical mesoporous NiCo 2 S 4@ Ni (OH) 2 core–shell nanosheet arrays for high performance supercapacitors	Nguyen, Van Hoa; Lamiel, Charmaine; Shim, Jae-Jin;	New Journal of Chemistry. (2016)
149.	Mesoporous 3D graphene@ NiCo2O4 arrays on nickel foam as electrodes for high-performance supercapacitors	Nguyen, Van Hoa; Lamiel, Charmaine; Shim, Jae-Jin;	Materials Letters, 170, 105-109. (2016)
150.	Facile synthesis of cobalt oxide/reduced graphene oxide composites for electrochemical capacitor and sensor applications	Nguyen, Thi Toan; Nguyen, Van Hoa; Deivasigamani, Ranjith Kumar; Kharismadewi, Dian; Iwai, Yoshio; Shim, Jae-Jin;	Solid State Sciences. (2016)
151.	Ionic liquid mediated synthesis of poly (2-hydroxyethyl methacrylate-block-methyl methacrylate)/Fe3O4 core–shell structured nanocomposite by ATRP method	Tran, Van Chinh; Nguyen, Van Hoa; Tuma, Dirk; Shim, Jae-Jin;	Colloid and Polymer Science, 294, 777-785. (2016)
152.	Microwave-assisted synthesis of porous nickel cobaltite with different morphologies in ionic liquid and their application in supercapacitors	Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	Materials Chemistry and Physics, 176. (2016)
153.	Polyaniline and multi-walled carbon nanotube-intercalated graphene aerogel and its electrochemical properties	Tran, Van Chinh; Nguyen, Van Hoa; Nguyen, Thi Toan; Lee, Jae Heung; Huynh, Dang Chinh; Shim, Jae-Jin;	Synthetic Metals, 215, 150-157. (2016)
154.	Covalently bonded reduced graphene oxide/polyaniline composite for electrochemical sensors and capacitors (vol 758, pg 148, 2015)	Nguyen, VH; Lamiel, C; Kharismadewi, D; Tran, VC; Shim, JJ;	Journal of Electroanalytical Chemistry, 762, 87-87. (2016)
155.	Preparation and characterization of high purity β-chitin from squid	Cuong, Hoang Ngoc; Minh, Nguyen Cong; Van Hoa, Nguyen;	International Journal of Biological Macromolecules, 93, 442-447. (2016)

	pens (Loligo chenisis)	Trung, Trang Si;	
156.	Layer-structured 3D Nanohybrid MoS2@ rGO on Nickel Foam for High Performance Energy Storage Applications	Bulakhe, Ravindra N; Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	New Journal of Chemistry. (2016)
157.	Graphene-Based Antibacterial Materials	Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	Graphene Science Handbook: Mechanical and Chemical Properties. (2016)
158.	Three-dimensional reduced graphene oxide-grafted polyaniline aerogel as an active material for high performance supercapacitors	Van Hoa, Nguyen; Quyen, Tran Thi Hoang; Van Hieu, Nguyen; Ngoc, Tran Quang; Thinh, Phan Vinh; Dat, Pham Anh; Nguyen, Hoang Thi Trang;	Synthetic Metals, 223, 192-198. (2017)
159.	Microwave-assisted binder-free synthesis of 3D Ni-Co-Mn oxide nanoflakes@ Ni foam electrode for supercapacitor applications	Lamiel, Charmaine; Nguyen, Van Hoa; Kumar, Deivasigamani Ranjith; Shim, Jae-Jin;	Chemical Engineering Journal, 316, 1091-1102. (2017)
160.	Mobility of carrageenan chains in iota- and kappa carrageenan gels.	Viet T.N.T. Bui, Bach T. Nguyen, Taco Nicolai, FrédéricRenou	Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects, 2019, Vol. 562, 113-118.
161.	Rheology and microstructure of mixtures of iota and kappa-carrageenan.	Viet T.N.T. Bui, Bach T. Nguyen, Frederic Renou, Taco Nicolai	Food Hydrocolloids, 2019, Vol. 89, 180-187.
162.	Structure and rheological properties of carrageenans extracted from different red algae species cultivated in Cam Ranh Bay, Vietnam.	Viet T. N. T. Bui, Bach T. Nguyen, Frédéric Renou, Taco Nicolai	Journal of Applied Phycology, 2018, 1-7
163.	Ảnh hưởng của CMC, nhiệt độ và nồng độ agar đến độ nhớt của dung dịch, độ cứng gel agar.	Đinh Văn Hiện, Nguyễn Thị Thanh Thúy, Trần Thị Huyền, Nguyễn Trọng Bách	Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản. Số 1/2019, tr. 22-29.
164.	Hiện trạng sản xuất và chất lượng của nước mắm mang chỉ dẫn địa lý Phú Quốc (Production status and quality of Phu Quoc geographical indication fish sauce)	Nguyễn Anh Tuấn, Phạm Văn Triều Anh và Nguyễn Xuân Duy	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản Số 3/2019, tr 73 – 79.
165.	Controlling purple spot disease on green asparagus (*Asparagus officinalis*) by	Nguyen Xuan Duy, Tran Thi My Hanh, and Nguyen Anh Tuan	The 11th Vietnam-Japan Scientific Exchange Conference - VJSE 2018,

	herbal extract		Tohoku University, Sendai City, Japan, September 15th, 2018. (poster)
166.	Utilisation of waste from tuna processing to produce fish fertilizer and application in agriculture	Nguyen Xuan Duy, Tran Thi My Hanh, and Nguyen Anh Tuan	The 11th Vietnam-Japan Scientific Exchange Conference - VJSE 2018, Tohoku University, Sendai City, Japan, September 15th, 2018.
167.	Nutritional composition of sandalwood seeds grown in India and Vietnam	Nguyen Xuan Duy, Nguyen Anh Tuan, Tran Thi My Hanh	Vietnam – Japan science and technology symposium 2019 - Toward sustainable development, Hanoi, May 4, 2019.
168.	Công nghệ sản xuất một số sản phẩm giá trị gia tăng từ thủy sản (Production technology of some added-value products from seafood)	Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Xuân Duy	Hội thảo Khoa học tại Triển lãm Quốc tế Thiết bị và Công nghệ Nông Lâm Ngư nghiệp - Vietnam growtech 2018, Hà Nội, 21-23/11/2018.
169.	Ứng dụng kỹ thuật sấy bằng bơm nhiệt (heat pump) để cải thiện chất lượng và tiết kiệm năng lượng cho quá trình sản xuất các sản phẩm khô thủy sản	Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Hữu Nghĩa và Nguyễn Xuân Duy	Hội thảo khoa học "Các giải pháp ứng dụng công nghệ trong bảo quản, chế biến thủy sản", Sở KH&CN Bà Rịa - Vũng Tàu, 12/10/2018, p. 64-71.
170.	Công nghệ sản xuất Collagen, Gelatine từ nguyên liệu còn lại của nhà máy chế biến thủy sản (xương, da, vây, vẩy) và khả năng ứng dụng trên địa bàn tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu	Nguyễn Anh Tuấn và Nguyễn Xuân Duy	Hội thảo khoa học "Các giải pháp ứng dụng công nghệ trong bảo quản, chế biến thủy sản", Sở KH&CN Bà Rịa - Vũng Tàu, 12/10/2018, p. 11-19.
171.	Quy trình sản xuất sản phẩm dịch đạm thủy phân từ đầu cá chẽm (*Lates calcarifer*) bằng enzyme flavourzyme	Đỗ Trọng Sơn, Phạm Thị Hiền	Hội nghị khoa học "An toàn dinh dưỡng và An ninh Lương thực – Lần 2 năm 2018", Trung tâm phát triển Khoa học và Công nghệ trẻ TP Hồ Chí Minh, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TPHCM, Tháng 12/2018.
172.	Antioxidant and antimicrobial effects of extracts from shallot and garlic bulbs on round scad during iced storage	Huynh Nguyen Duy Bao, Pham Thi Hien, Vu Le Quyen	The 6th Analytica Vietnam Conference 2019, TP. HCM, Vietnam, April 3-4, 2019, Conference proceedings, pp 274 -282
173.	Study on venom	Nguyen Bao, Phan Thi	2nd International Science

	conopeptide derived from conus bandanus using MALDI-TOF MS	Khanh Vinh, Ha Thi Hang, Tran Van Khoa, Nguyen Van Suu, Ngo Dang Nghia, trang 62-63	Conference 2019, "Toxic contaminants in food and environment: quality assessment and treatment technology", Hà Nội, 29/03/2019
174.	Phân tích độc tố Conopeptide của ốc nón biển Conus Bandanus bằng kỹ thuật MALDI-TOF MS	Phan Thị Khánh Vinh, Nguyễn Bảo, Hà Thị Hằng, Nguyễn Văn Sữu, Ngô Đăng Nghĩa	Tạp chí Phân tích Hóa, Lý và Sinh Học, Viện Hàn Lâm Khoa Học VN, tập 24, số 4A/2019, trang 156-161, ISSN – 0868-3224
175.	Ảnh hưởng của nhiệt độ định hình gel đến một số tính chất lý hóa của chả cá làm từ thịt vụn redfish (*Seabastes marinus*) xay	Trần Thị Huyền, Hoàng Ngọc Anh	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 2018, 54(9B): 34-40.
176.	Ảnh hưởng của CMC, nhiệt độ và nồng độ agar đến độ nhớt của dung dịch, độ cứng gel agar.	Đinh Văn Hiện, Nguyễn Thị Thanh Thúy, Trần Thị Huyền, Nguyễn Trọng Bách	Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản. Số 1/2019, tr. 22-29.
177.	Hoạt tính chống oxy hóa của các phân đoạn protein chiết tách từ hải miên *Ircinia mutans*	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, Nguyễn Khắc Bát	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản, Số 2/2018, tr 2 – 8.
178.	Hoạt tính chống ôxy hóa của dịch chiết từ một số loài hải miên ở vùng biển Việt Nam	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, Nguyễn Khắc Bát	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Số 24/2018, tr. 61-68.
179.	Đánh giá hoạt tính ức chế enzyme – Glucosidase và chống oxy hóa của phân đoạn dịch chiết giầu Polyphenol từ rong *Sargassum Mcclurei*	Nguyễn Thùy Linh, Khổng Trung Thắng, Nguyễn Thị Huyền, Đỗ Anh Duy, Phạm Thị Hiền, Nguyễn Thế Hân	Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam 2019
180.	Optimum conditions of microwave assisted extraction for phenolic compounds and antioxidant capacity of the brown alga *Sargassum vestitum*.	Dang TT, Bowyer MC, Van Altena IA & Scarlett CJ.	Sep Sci Technol (In Press). doi.org/10.1080/01496395.2017.1414845
181.	Comparison of chemical profile and antioxidant properties of the brown algae	Dang TT, Bowyer MC, Van Altena IA & Scarlett CJ.	Inter. Food Sci. Technol 2018, 51(1): 174-181. doi: 10.1111/ijfs.13571.

2.5. Hợp tác quốc tế trong hoạt động đào tạo và nghiên cứu khoa học

Trong giai đoạn đầu từ khi thành lập cho đến năm 1975, Nhà trường đã hợp tác các đối tác Trung Quốc, Cộng hòa dân chủ Đức về đào tạo và nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực nuôi trồng và chế biến thủy sản. Từ khi giải phóng miền Nam thống nhất đất nước đến nay, Nhà trường đã triển khai các hoạt động hợp tác quốc tế đa phương, đa lĩnh vực với nhiều trường đại học, nhiều tổ chức đào tạo, nghiên cứu trên thế giới. Trong những năm gần đây, các mối quan hệ hợp tác tập trung vào mục tiêu nâng cao năng lực của Trường thông qua việc liên kết đào tạo và nghiên cứu khoa học, trao đổi thông tin khoa học, bồi dưỡng cán bộ giảng dạy, xây dựng cơ sở vật chất phục vụ đào tạo và nghiên cứu khoa học.

Cho đến nay, Trường Đại học Nha Trang đã thiết lập được các mối quan hệ chặt chẽ với hơn 40 tổ chức quốc tế, các trường, viện trên thế giới và khu vực như: Anh, Na Uy, Đan Mạch, Séc, Aixơlen, Đức, Bồ Đào Nha, Nga, Pháp, Trung Quốc, Nhật, Ấn Độ, Canada, Mỹ, Úc và các nước trong khối Asean… Thông qua các hoạt động hợp tác quốc tế, năng lực đào tạo và nghiên cứu khoa học của Trường đã từng bước được nâng cao, cơ sở vật chất phục vụ đào tạo và nghiên cứu khoa học cũng được tăng cường. Đặc biệt, Khoa Công nghệ Thực phẩm đã có các kinh nghiệm trong hợp tác quốc tế liên quan đến Công nghệ sau thu hoạch, như làm chuyên gia và giảng dạy cho các dự án SEAQIP, POSMA do DANINA-Đan Mạch tài trợ; hợp tác nghiên cứu với Viện Nghiên cứu Thực phẩm Matis-Iceland; hợp tác đào tạo với Chương trình Đào tạo Thủy sản-Trường Đại học Liên Hiệp Quốc-Iceland; hợp tác nghiên cứu và trao đổi đoàn với Trường Đại học Nông nghiệp Trung Quốc.

Dưới đây là danh mục các dự án, chương trình hợp tác Quốc tế của Trường Đại học Nha Trang từ năm 1996 đến nay.

Bảng 20. Danh mục các dự án, chương trình hợp tác Quốc tế

TT	Tên dự án	Mục đích	Nhà tài trợ	Thời gian	Kinh phí (USD)
1.	Nâng cao năng lực đào tạo và nghiên cứu cho Trường Đại học Nha Trang (pha 1)	Năng lực đào tạo và nghiên cứu của cán bộ khoa Kinh tế, khoa Nuôi trồng thủy sản, Viện CNSH & MT được nâng cao. Năng lực quản lý đào tạo, và nghiên cứu của CB quản lý và hệ thống quản lý của nhà trường được củng cố.	NORAD	2003 - 2006	2.170.000
2.	Chương trình hợp tác với AUF	Các chương trình đào tạo bằng tiếng Pháp về công	Hiệp hội các	2001 – nay	

		nghệ chế biến được triển khai	trường ĐH Pháp (AUF)		
3.	Hỗ trợ các hợp tác xã nông nghiệp và phát triển nông thôn Khánh Hoà (pha 1)	Năng lực của tổ chức và con người trong việc thiết lập các mô hình phù hợp để phát triển nông thôn Khánh Hòa được nâng cao.	AECI – Tây Ban Nha	07/2005 – 07/2006	39.200 EURO
4.	Hỗ trợ các hợp tác xã nông nghiệp và phát triển nông thôn Khánh Hoà (pha 2)	Năng lực của tổ chức và con người trong việc thiết lập các mô hình phù hợp để phát triển nông thôn Khánh Hòa được nâng cao.	AECI – Tây Ban Nha	2006-2007	11.000 Euro
5.	Nâng cao năng lực đào tạo và nghiên cứu cho Trường Đại học Nha Trang (pha 2)	- Năng lực đào tạo và nghiên cứu của cán bộ khoa Kinh tế, khoa Nuôi trồng thủy sản, Viện CNSH & MT, Khoa Khai thác được nâng cao. - Năng lực quản lý đào tạo và nghiên cứu của CB quản lý và hệ thống quản lý của trường được củng cố.	NORAD	2009-2011	13.200.000 NOK
6.	Chương trình hợp tác với Viện Văn hóa và Giáo dục Việt Nam tại Hoa kỳ (IVCE)	Nâng cao năng lực tiếng Anh của sinh viên.	Sinh viên tự túc chi phí đi lại	2010 đến nay	
7.	Hợp tác với chương trình Fulbright Việt Nam (ĐSQ Hoa Kỳ ở Việt Nam)	Tập huấn nâng cao các kỹ năng cho các cán bộ và giáo viên của Trường	ĐSQ Hoa Kỳ ở Việt Nam	2011 - nay	
8.	Dự án VLIR	Nâng cao năng lực cho các trường đại học, viện nghiên cứu do Bỉ tài trợ.	Đại học Cần Thơ chủ trì, Đại học Nha Trang là thành viên	2012-2019	250.000 EURO/ năm cho hoạt động của toàn Dự án
9.	Đánh giá nguy cơ nhiễm bệnh bằng công cụ tích hợp trong dây chuyền giá trị sản xuất thủy sản Châu Âu	Khảo sát tình hình nhiễm ký sinh trùng (KST) gây hại cho người trên cá tra và ca ba sa tại Đồng bằng Sông Cửu Long (ĐBSCL)	EU tài trợ	2013-2016	51.000 EURO

10.	Dự án "Ứng phó biến đổi khí hậu trong quản lý kinh tế, đa dạng sinh học, và nuôi trồng thủy sản ở các nước Sri Lanka và Việt Nam"	Đào tạo Thạc sĩ quốc tế tại ĐHNT, đào tạo tiến sĩ và sau tiến sĩ tại Na Uy.	Chương trình Phát triển năng lực đào tạo sau đại học và nghiên cứu (NORHED) của Nauy	2014-2018	18.000.000 NOK
11.	Nghiên cứu tạo nguyên liệu bao gói tự nhiên từ phế liệu thủy sản để tạo vi nang tiền tố vitamin A sử dụng trong thực phẩm và thức ăn bổ sung.	Nghiên cứu lựa chọn điều kiện thủy phân đầu cá ngừ nhằm thu dịch thủy phân thích hợp cho nuôi cấy sinh khối nấm men dùng để bao gói dầu gấc.	Quỹ Quốc tế cho Khoa học (IFS – International Foundation for Science) của Thủy Điển	2015-2016	10.815 USD
12.	Chương trình trao đổi sinh viên với Đại học Quốc gia Pukyong Hàn Quốc	Trường PKNU gửi sinh viên sang tham gia học tập ngắn hạn về lĩnh vực văn hóa và phát triển hợp tác thủy sản	Đại học Quốc gia Pukyong Hàn Quốc	2015	
13.	Dự án hợp tác giữa Trường Trường Đại học Nha Trang và Trường Đại học Jan Evangelista Purkyne in Usti nad Labem về việc trao đổi cán bộ, giảng viên, sinh viên giữa hai trường	Trao đổi cán bộ, giảng viên, sinh viên Viện CNSH, Khoa Xây dựng giữa hai trường	Chương trình Erasmus +	2015-2017	86.900 EUR
14.	Chương trình cao học Thủy sản Nhiệt đới)	Trao đổi cán bộ, học viên cao học	ĐH Kagoshima (Nhật) và 5 trường thành viên khác viên (Đại học Đại học Sam Ratulangi,	Từ 2016 đến nay	

			Indonesia ; Đại học Visayas, Philipin; Đại học Kasetsart, Thái Lan; Đại học Terengganu, Malaysia)		
15.	Dự án "Phát triển dự báo định hướng thị trường sáng tạo để tăng cường tính bền vững về kinh tế và sức cạnh tranh của thủy sản châu Âu trên thị trường địa phương và toàn cầu"	Tăng cường tính bền vững và cạnh tranh của thuỷ sản Châu Âu trên thị trường	MATIS, dự án EU	2015-2019	
16.	Tổ chức hội thảo quốc tế ngành Công nghệ thực phẩm VBFoodNet2015	Trao đổi học thuật, công bố kết quả nghiên cứu, mở rộng hợp tác	VBFood Net, Vlir-Bỉ, Đại Sứ quán Bỉ tại Việt Nam, ARES-CCD-Bỉ, TWAS-Ý	11/2015	30.000 EURO
17.	Hợp tác nghiên cứu với Trường Đại học Nông nghiệp Trung Quốc	Hợp tác nghiên cứu, thiết kế mạng cảm biến không dây để giám sát nhiệt độ, tiêu hao năng lượng trong chuỗi cung ứng lạnh	Bộ KH&CN Việt Nam	2014-2017	3.350 triệu đồng
18.	Hợp tác nghiên cứu với Viện Nghiên cứu polyme Leibniz (IPF), Đức	Hợp tác nghiên cứu sản xuất các sản phẩm giá trị gia tăng từ phế liệu tôm để ứng dụng trong nông nghiệp	Bộ KH&CN Việt Nam	2014 đến nay	3.450 triệu đồng

PHẦN 3.
CHƯƠNG TRÌNH VÀ KẾ HOẠCH ĐÀO TẠO

Ngành đào tạo:	**CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**
Mã số:	**9540101**
Chương trình đào tạo:	**Công nghệ Thực phẩm**
Tên cơ sở đào tạo:	**Trường Đại học Nha Trang**
Trình độ đào tạo:	**Tiến sĩ**

3.1. Chương trình đào tạo

3.1.1 Căn cứ xây dựng chương trình đào tạo

- Luật Giáo dục Đại học.

- Điều lệ trường đại học ban hành tại Quyết định số 70/2014/QĐ-TTg ngày 10/12/2014 của Thủ tướng chính phủ.

- Thông tư số 08/2017/TT-BGDĐT về ban hành Quy chế tuyển sinh và đào tạo trình độ tiến sĩ

- Thông tư số 09/2017/TT-BGDĐT ngày 04/04/2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc Quy định điều kiện, trình tự, thủ tục mở ngành hoặc chuyên ngành đào tạo và đình chỉ tuyển sinh, thu hồi quyết định mở ngành hoặc chuyên ngành đào tạo trình độ thạc sĩ, trình độ tiến sĩ.

- Kế hoạch chiến lược của Trường Đại học Nha Trang đến năm 2020 và tầm nhìn đến năm 2030.

- Quyết định số 598/QĐ-ĐHNT ngày 03/7/2017 về Quy định tuyển sinh đào tạo trình độ tiến sĩ của Trường Đại học Nha Trang

- Quyết định số 597/QĐ-ĐHNT ngày 03/7/2017 về Quy định đào tạo trình độ tiến sĩ của Trường Đại học Nha Trang.

3.1.2. Tóm tắt chương trình đào tạo

a) Giới thiệu chương trình:

Chương trình đào tạo tiến sĩ ngành Công nghệ thực phẩm dành cho những người có trình độ thạc sĩ các ngành Công nghệ thực phẩm, Công nghệ sau thu hoạch, Công nghệ Chế biến thủy sản, Chế biến lương thực, thực phẩm và đồ uống, Công nghệ thực phẩm và đồ uống và các ngành gần khác (như Công nghệ sinh học thực phẩm, Hóa thực phẩm, Công nghệ sinh học, Hóa sinh học, Công nghệ hóa học …); hoặc có trình độ đại học nhóm ngành Chế biến lương thực, thực phẩm và đồ uống (Công nghệ thực phẩm, Công nghệ sau thu hoạch, hoặc Công nghệ chế biến thủy sản), có nhu cầu nâng cao kiến thức và kỹ năng chuyên sâu của ngành Công nghệ thực phẩm về (1) Sử dụng hiệu quả nguồn nguyên liệu thực phẩm, (2) Phát triển công nghệ thực phẩm theo hướng hiện đại và bền vững, (3) Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm; nhằm phục vụ cho nghiên cứu, giảng dạy và các công việc khác thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm. Đào tạo tiến sĩ ngành Công nghệ thực phẩm có trình độ chuyên môn cao và sâu; có tư duy khoa học, có khả năng phát hiện và giải quyết vấn đề mới có ý nghĩa về khoa học, công nghệ trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm; có khả năng độc lập nghiên cứu và lãnh đạo nhóm nghiên cứu các lĩnh vực thuộc chuyên ngành; có khả năng giới thiệu, thuyết trình các ý tưởng và nội dung khoa học; có khả năng đào tạo đại học và sau đại học, hướng dẫn nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

b) Mục tiêu đào tạo:

Chương trình tiến sĩ Công nghệ thực phẩm nhằm đào tạo ra tiến sĩ ngành Công nghệ thực phẩm có trình độ chuyên môn cao và sâu; có tư duy khoa học, có khả năng phát hiện và giải quyết vấn đề mới có ý nghĩa về khoa học trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm; có khả năng độc lập nghiên cứu và lãnh đạo nhóm nghiên cứu các lĩnh vực thuộc chuyên ngành; có khả năng giới thiệu, thuyết trình các ý tưởng và nội dung khoa học; có khả năng đào tạo đại học và sau đại học, hướng dẫn nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm. Trọng tâm của chương trình đào tạo là: (1) Sử dụng hiệu quả nguồn nguyên liệu thực phẩm, (2) Phát triển công nghệ thực phẩm theo hướng hiện đại và bền vững, (3) Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.

c) Chuẩn đầu ra:

Sau khi hoàn thành chương trình đào tạo, nghiên cứu sinh có khả năng:

- Cập nhật về sử dụng tài nguyên hiệu quả, đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, và ngăn ngừa ô nhiễm môi trường;
- Phát triển kiến thức cho bản thân về công nghệ thực phẩm tiên tiến, đặc tính của thực phẩm và phương pháp đánh giá;
- Độc lập nghiên cứu sáng tạo và tập hợp được nhiều nhà khoa học cùng tham gia đề tài, dự án nghiên cứu;
- Tổ chức, điều hành, chủ trì chương trình, đề tài, dự án nghiên cứu;
- Tham gia đào tạo cán bộ khoa học chuyên ngành công nghệ thực phẩm;
- Có tầm nhìn chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm.

d) Cấu trúc chương trình:

TT.	Nội dung	Số học phần	Số tín chỉ
1	**Các học phần bổ sung:** - Đối tượng A1 - Đối tượng A2 - Đối tượng B1 - Đối tượng B2	 0 2-3 15 15 và 2-3	 0 4 – 6 30 30 và 4 – 6
2 a b c	**Các học phần ở trình độ tiến sĩ, tiểu luận tổng quan và các chuyên đề tiến sĩ** **Các học phần ở trình độ tiến sĩ:** - Bắt buộc - Tự chọn **Tiểu luận tổng quan** **Các chuyên đề tiến sĩ**	**7** **4** 2 2 **1** **2**	**18** **8** 4 4 **4** **6**
3	**Luận án tiến sĩ**	**1**	**72**
	Tổng (Phần 2 và 3)	**9**	**90**

e) Nội dung chương trình:

Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Đáp ứng CĐR	Học phần tiên quyết
1. Các học phần ở trình độ tiến sĩ		**8**		
1.1. Các học phần bắt buộc		**4**		
FOT715	Chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm/*Development Strategy of Food Technology*	2(2-0)	1-6	
FOT716	Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm /*Advanced Food Technology*	2(2-0)	2-6	
1.2. Các học phần tự chọn		**4**		
FS713	Lưu biến học thực phẩm/*Food Rheology*	2(1,5-0,5)	2-6	
FS714	Phương pháp đánh giá các đặc tính của thực phẩm nâng cao/*Advanced techniques for Food Characterisation*	2(1,5-0,5)	2-6	
FOT701	Kỹ thuật phân tích dữ liệu đa chiều trong công nghiệp thực phẩm/*Multiway Data Analysis in Food Industry*	2(1,5-0,5)	2-6	
POT705	Mô hình hóa và mô phỏng trong khoa học thực phẩm/*Modelling and Simulation in Food Science*	2(1,5-0,5)	2-6	
SPT701	Triển khai kết quả nghiên cứu khoa học vào thực tiễn sản xuất/*Implementation of Scientific Research Achievements in Real Life Production*	2(1,5-0,5)	2-6	
FOT717	Độc chất học thực phẩm/*Food Toxicology*	2(1,5-0,5)	2-6	
FOT718	Chẩn đoán thực phẩm nâng cao/*Advanced Food Diagnostics*	2(1,5-0,5)	2-6	
FOT719	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm/*Food preservation process design*	2(1,5-0,5)	2-6	

2. Tiểu luận tổng quan và các chuyên đề tiến sĩ		**10**		
FOT 802	Tiểu luận tổng quan	4(0-4)	2-4	
FOT 803	Chuyên đề tiến sĩ 1	3(0-3)	2-4	FOT801, FOT802
FOT 804	Chuyên đề tiến sĩ 2	3(0-3)	2-4	FOT801, FOT802

f) Mô tả các học phần:

FOT715 Chiến lược phát triển ngành Công nghệ thực phẩm 2(2-0)

Học phần gồm những nội dung cơ bản: Đánh giá thực trạng về nguồn nguyên liệu, bảo quản sau thu hoạch, tổn thất sau thu hoạch, cơ cấu sản phẩm và thị trường, trình độ công nghệ chế biến, hoạt động nghiên cứu và thành tựu đạt được, năng lực cạnh tranh; phân tích SWOT; xây dựng chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm tương ứng với cấp độ doanh nghiệp, địa phương, vùng-miền và toàn ngành.

FOT716 Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm 2(2-0)

Học phần cung cấp cho nghiên cứu sinh kiến thức về công nghệ nano, công nghệ vi nang và các kỹ thuật tạo vi nang, công nghệ chế biến bằng áp suất cao ứng dụng trong chế biến thực phẩm.

FS713 Lưu biến học thực phẩm 2(1,5-0,5)

Học phần cung cấp cho nghiên cứu sinh các khái niệm cơ bản về lưu biến học, các tính chất lưu biến của thực phẩm, sự biến dạng của vật liệu thực phẩm dưới tác dụng của ứng suất, ứng dụng của lưu biến trong quá trình chế biến, bảo quản và nghiên cứu trong lĩnh vực khoa học và công nghệ thực phẩm.

FS714 Phương pháp đánh giá các đặc tính của thực phẩm nâng cao 2(1,5-0,5)

Học phần trang bị cho nghiên cứu sinh kỹ năng lựa chọn phương pháp thực nghiệm chuyên môn sâu, đi kèm với thiết bị hiện đại để phân tích, đánh giá các đặc tính của thực phẩm bao gồm chỉ tiêu: vật lý, hóa học, hóa lý, hóa sinh, lưu biến, cảm quan, các đặc tính khác... ứng dụng để thực hiện các nghiên cứu sâu trong lĩnh vực khoa học và công nghệ thực phẩm.

POT705 Mô hình hóa và mô phỏng trong khoa học thực phẩm 2(1,5-0,5)

Học phần trang bị cho nghiên cứu sinh kiến thức cơ bản về mô hình hóa và mô phỏng hóa ứng dụng trong khoa học thực phẩm; mô hình hóa các quá trình vật lý như truyền nhiệt và truyền khối; mô hình hóa dựa trên quan sát (thiết kế thí nghiệm và phương pháp bề mặt đáp ứng, phân tích đa biến, phân tích hình gãy/phân đoạn/fractal, mô hình hóa mờ/Fuzzy); kỹ thuật mô hình hóa tổng quát.

FOT701 Kỹ thuật phân tích dữ liệu đa chiều trong công nghiệp thực phẩm 2(1,5-0,5)

Học phần trang bị cho nghiên cứu sinh các phương pháp xử lý số liệu đa chiều để áp dụng vào giải quyết các vấn đề phức tạp trong nghiên cứu và thực tiễn của ngành công nghiệp thực phẩm. Học phần tập trung vào một số kỹ thuật đa chiều như đa tuyến-bình phương bé nhất (multilinear-PLS), PARAFAC, và TUCKER, đồng thời hệ thống vắn tắt lại các các phương pháp truyền thống (PCR, PLS). Các phương pháp xử lý số liệu sẽ bao phủ các lĩnh vực ứng dụng sau: phân loại, hiệu chỉnh, dự đoán, tối ưu hóa quá trình, tăng độ phân giải khối phổ và giải thích kết quả. Học phần còn hướng dẫn nghiên cứu sinh thực hành phân tích dữ liệu đa chiều trên một phần mềm phân tích thống kê (MATLAB, R...).

SPT701 Triển khai kết quả nghiên cứu khoa học vào thực tiễn sản xuất 2(1,5-0,5)

Học phần trang bị cho nghiên cứu sinh phương pháp thu thập, phân tích, đánh giá để chọn lọc kết quả nghiên cứu khoa học tiềm năng có thể triển khai vào thực tiễn sản xuất. Phương pháp triển khai (lập kế hoạch, thử nghiệm và phổ biến) kết quả nghiên cứu khoa học vào thực tiễn sản xuất.

FOT717 Độc chất học thực phẩm 2(1,5-0,5)

Học phần trang bị cho nghiên cứu sinh các nguyên lý cơ bản trong độc chất học, bao gồm cả các phương pháp đánh giá an toàn thực phẩm và cơ chế sinh lý hoạt động của các độc tố thực phẩm; quá trình nhiễm độc thực phẩm; các nguyên tắc để ngăn ngừa bệnh do nhiễm độc thực phẩm; và một số quy định về an toàn thực phẩm.

FOT718 Chẩn đoán thực phẩm nâng cao 2(1,5-0,5)

Học phần trang bị cho nghiên cứu sinh về đảm bảo chất lượng và an

toàn trong chuỗi thực phẩm; các phương pháp đánh giá chất lượng thực phẩm cải tiến; Ứng dụng của vi sóng, siêu âm, NMR, mũi điện tử, phương pháp phân tích vi sinh nhanh, công nghệ phân tử, kỹ thuật sắc ký lỏng LC nhanh … trong đánh giá chất lượng và tính an toàn của thực phẩm; thủ tục lấy mẫu tự động; xử lý số liệu phân tích và báo cáo.

FOT719 Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm 2(1,5-0,5)

Học phần trang bị cho nghiên cứu sinh các mô hình động học của sự biến đổi các thành phần trong thực phẩm (bao gồm biến đổi của vi sinh vật) trong chế biến bảo quản thực phẩm; các mô hình truyền dẫn (nhiệt, áp suất, điện trường) đối với các hệ thống thực phẩm để mô tả các biến đổi về đặc tính vật lý trong cấu trúc thực phẩm trong chế biến bảo quản; các mô hình thiết kế quá trình-tích hợp của mô hình động học và mô hình truyền dẫn để dự đoán thời gian chế biến cần thiết nhằm đạt được mục tiêu bảo quản.

FOT802 Tiểu luận tổng quan 2(0-2)

Tiểu luận tổng quan giúp nghiên cứu sinh tìm hiểu và nắm bắt tình hình nghiên cứu và các vấn đề liên quan đến đề tài luận án. Tiểu luận tổng quan cần thể hiện kết quả phân tích, đánh giá các công trình nghiên cứu đã có của các tác giả trong và ngoài nước liên quan mật thiết đến đề tài luận án, nêu những vấn đề còn tồn tại, chỉ ra những vấn đề mà luận án cần tập trung nghiên cứu giải quyết.

FOT803/4 Chuyên đề tiến sĩ 3(0-3)

Các chuyên đề tiến sĩ nhằm giúp nghiên cứu sinh tự củng cố, cập nhật kiến thức mới, chuyên sâu liên quan trực tiếp đến đề tài luận án và giải quyết một số nội dung của đề tài luận án.

FOT900 Luận án tiến sĩ 72(0-72)

Luận án tiến sĩ là một công trình nghiên cứu khoa học sáng tạo của chính nghiên cứu sinh, có đóng góp về mặt lý luận và thực tiễn trong lĩnh vực nghiên cứu hoặc giải pháp mới có giá trị trong việc phát triển, gia tăng tri thức khoa học của lĩnh vực nghiên cứu, giải quyết sáng tạo các vấn đề của ngành khoa học hay thực tiễn kinh tế - xã hội.

g) Các hướng nghiên cứu chính của đề tài luận án tiến sĩ:

1) Ứng dụng các quá trình nhiệt, cơ học, vật lý, hóa lý trong chế biến và bảo quản thực phẩm.
2) Ứng dụng công nghệ sinh học trong chế biến và bảo quản thực phẩm.
3) Biến đổi của nguyên liệu thực phẩm sau thu hoạch và kỹ thuật bảo quản.
4) Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm.
5) Công nghệ chế biến sản phẩm giá trị gia tăng, thực phẩm chức năng.
6) Tận dụng nguyên liệu còn lại trong chế biến thực phẩm và giảm thiểu ô nhiễm môi trường trong chế biến.
7) Thu nhận và ứng dụng hoạt chất sinh học từ nông sản thực phẩm.

3.2. Kế hoạch tuyển sinh, đào tạo và đảm bảo chất lượng đào tạo

3.2.1. Kế hoạch tuyển sinh

a) Phương án tuyển sinh ngành đào tạo và chỉ tiêu đào tạo dự kiến 5 năm đầu.

* Dự kiến chỉ tiêu tuyển sinh trong 5 năm đầu: 10-15 nghiên cứu sinh.

b) Đối tượng tuyển sinh:

1) **Có bằng thạc sĩ đúng, phù hợp hoặc gần với ngành đăng ký dự tuyển:**

   Đối tượng A1: có bằng thạc sĩ ngành, chuyên ngành đúng hoặc phù hợp do Trường cấp trong vòng 7 năm trở lại;

   Đối tượng A2: có bằng thạc sĩ ngành, chuyên ngành đúng hoặc phù hợp nhưng đã tốt nghiệp trên 7 năm hoặc do cơ sở đào tạo khác cấp hoặc theo định hướng ứng dụng; hoặc có bằng thạc sĩ ngành, chuyên ngành gần.

2) **Trường hợp chưa có bằng thạc sĩ thì phải có bằng tốt nghiệp đại học hệ chính quy loại khá trở lên, ngành đúng hoặc phù hợp với chuyên ngành đăng ký dự tuyển:**

   Đối tượng B1: có bằng tốt nghiệp đại học ngành, chuyên ngành đúng hoặc phù hợp do Trường cấp dưới 7 năm trở lại;

   Đối tượng B2: có bằng tốt nghiệp đại học ngành, chuyên ngành đúng hoặc phù hợp nhưng đã tốt nghiệp trên 7 năm hoặc do cơ sở đào tạo khác cấp.

c) Danh mục ngành, chuyên ngành đúng, phù hợp và gần:

TT.	Ngành, chuyên ngành đào tạo	Có bằng thạc sĩ	Có bằng đại học
1	Ngành, chuyên ngành đúng và phù hợp	Công nghệ thực phẩm Công nghệ sau thu hoạch Công nghệ Chế biến thủy sản Chế biến lương thực, thực phẩm và đồ uống Công nghệ thực phẩm và đồ uống Hóa thực phẩm	Công nghệ thực phẩm Công nghệ sau thu hoạch Công nghệ chế biến thủy sản Hóa thực phẩm
2	Ngành, chuyên ngành gần	Công nghệ sinh học thực phẩm Công nghệ sinh học Hoá sinh học Công nghệ hóa học	Công nghệ sinh học thực phẩm Công nghệ sinh học Hoá sinh học Công nghệ hóa học

d) Danh mục các học phần bổ sung kiến thức:

- Đối tượng A1: không phải học các học phần bổ sung.

- Đối tượng A2: phải học một số học phần của chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ theo định hướng nghiên cứu cùng ngành, chuyên ngành, cụ thể như sau:

TT.	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ
I.	**Các học phần bắt buộc**		
1	FS504	Biến đổi của thực phẩm trong quá trình chế biến và bảo quản/ *Changes of Food during Processing and Preservation*	2(1,5-0,5)
2	FOT503	Kỹ thuật hiện đại trong bao gói và bảo quản thực phẩm/ *Advanced Food Packaging*	2(2-0)
II.	**Các học phần tự chọn**		
3	FS513	Quản lý an toàn thực phẩm/ *Food Safety Management*	2(2-0)
4	FOT504	Kỹ thuật tiên tiến ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm/ *Advanced Food Technologies*	2(2-0)

- Đối tượng B1: phải học các học phần của chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ theo định hướng nghiên cứu cùng ngành, chuyên ngành, cụ thể như sau:

TT.	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ
I.	**Kiến thức chung**		**7**
I.1.	**Các học phần bắt buộc**		**3**
1	POS501	Triết học/ *Philosophy*	3(3-0)
I.2.	**Các học phần tự chọn**		**4**
2	GS501	Phương pháp luận nghiên cứu khoa học/ *Methodology of Scientific Reseach*	2(2-0)
3	GS503	Thiết kế và phân tích thí nghiệm nâng cao/ *Advanced Experimental Design and Data Analysis*	2(2–0)
4	GS504	Viết và công bố kết quả nghiên cứu/ *Scientific Writing and Publishing*	2(2–0)
5	FLS501	Tiếng Anh học thuật/ *Academic English*	2(2–0)
II.	**Kiến thức cơ sở và chuyên ngành**		**25**
II.1.	**Các học phần bắt buộc**		**15**
6	FOT511	Các phương pháp phân tích hiện đại trong công nghiệp thực phẩm/ *Modern Analysis Methods in Food Industry*	3(2-1)
7	FS504	Biến đổi của thực phẩm trong quá trình chế biến và bảo quản/ *Changes of Food during Processing and Preservation*	2(1,5-0,5)
8	FS517	Quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm/ *Food Supply Chain Management*	2(2-0)
9	FOT502	Công nghệ enzyme và ứng dụng trong sản xuất thực phẩm/ *Enzyme Technology and Its Application in Food Industry*	2(1,5-0,5)
10	FS508	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học/ *Extraction and Application of Bioactive Compounds*	2(2-0)
11	FOT503	Kỹ thuật hiện đại trong bao gói và bảo quản thực phẩm/*Advanced Food Packaging*	2(2-0)
12	FOT512	Quản lý chất thải và tận dụng phụ phẩm trong công nghiệm thực phẩm/ *Waste Management and By-product Utilization in Food Industry*	2(2-0)

II.2.	Các học phần tự chọn		10
13	POT512	Xử lý số liệu thực nghiệm/ *Data Analysis*	2(1-1)
14	FS509	Các tính chất lưu biến của thực phẩm/ *Food Rheological Properties*	2(1,5-0,5)
15	FS513	Quản lý an toàn thực phẩm/ *Food Safety Management*	2(2-0)
16	FOT504	Kỹ thuật tiên tiến ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm/ *Advanced Food Technologies*	2(2-0)
17	FOT505	Thực phẩm biến đổi gen/ *Genetically Modified Foods*	2(2-0)
18	FOT506	Polymer sinh học và ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm/ *Biopolymers and Their Application in Food Industry*	2(2-0)
19	FOT515	Probiotic và Prebiotic/ *Probiotic and Prebiotic*	2(2-0)
20	FS512	Công nghệ chất màu, mùi thực phẩm/ *Food Flavors and Colorants Technology*	2(2-0)
21	FOT510	Thực phẩm chức năng/ *Functional Food*	2(2-0)
22	FOT509	Ứng dụng chiếu xạ trong công nghệ thực phẩm/ *Application of Irradiation in Food Technology*	2(2-0)

- Đối tượng B2: tương tự như đối tượng B1, ngoài ra phải học một số học phần của chương trình đào tạo trình độ đại học cùng ngành, chuyên ngành, cụ thể như sau:

TT.	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ
I.	**Các học phần bắt buộc**		
1	FOT323	Hóa học thực phẩm/*Food Chemistry*	2(2-0)
2	BIO328	Vi sinh thực phẩm/*Food Microbiology*	4(2-2)
3	SPT339	Công nghệ lạnh và lạnh đông thực phẩm/ *Food Low Temperature Processing Technology*	4(4-0)
II.	**Các học phần tự chọn**		
4	SPT362	Phụ gia thực phẩm/*Food Additives*	2(2-0)
5	POT328	Vật lý thực phẩm/*Food Physics*	3(2-1)

3.2.2 Kế hoạch đào tạo

Khung thời gian thực hiện học phần

Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Khung thời gian
1. Các học phần ở trình độ tiến sĩ		**8**	
1.1. Các học phần bắt buộc		**4**	
FOT715	Chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm/*Development Strategy of Food Technology*	2(2-0)	Năm 1
FOT716	Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm /*Advanced Food Technology*	2(2-0)	Năm 1
1.2. Các học phần tự chọn		**4**	Năm 1
FS713	Lưu biến học thực phẩm/*Food Rheology*	2(1,5-0,5)	
FS714	Phương pháp đánh giá các đặc tính của thực phẩm nâng cao/*Advanced techniques for Food Characterisation*	2(1,5-0,5)	
FOT701	Kỹ thuật phân tích dữ liệu đa chiều trong công nghiệp thực phẩm/*Multiway Data Analysis in Food Industry*	2(1,5-0,5)	
POT705	Mô hình hóa và mô phỏng trong khoa học thực phẩm/*Modelling and Simulation in Food Science*	2(1,5-0,5)	
SPT701	Triển khai kết quả nghiên cứu khoa học vào thực tiễn sản xuất/*Implementation of Scientific Research Achievements in Real Life Production*	2(1,5-0,5)	
FOT717	Độc chất học thực phẩm/*Food Toxicology*	2(1,5-0,5)	
FOT718	Chẩn đoán thực phẩm nâng cao/*Advanced Food Diagnostics*	2(1,5-0,5)	
FOT719	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm/*Food preservation process design*	2(1,5-0,5)	
2. Tiểu luận tổng quan và các chuyên đề tiến sĩ		**10**	
FOT 802	Tiểu luận tổng quan	4(0-4)	Năm 1
FOT 803	Chuyên đề tiến sĩ 1	3(0-3)	Năm 1-2
FOT 804	Chuyên đề tiến sĩ 2	3(0-3)	Năm 1-2
3. Luận án tiến sĩ		**72**	
FOT900	Luận án tiến sĩ	72(0-72)	Năm 1-3

Giảng viên giảng dạy các học phần

TT	Học phần	Giảng viên	Đơn vị
1.	Chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm	PGS.TS. Nguyễn Anh Tuấn TS. Đỗ Văn Ninh PGS.TS. Ngô Đăng Nghĩa PGS.TS. Nguyễn Anh Tuấn TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương	BM CNCB, ĐHNT TP.Nha Trang BM CNKTMT, ĐHNT BM CNCB, ĐHNT BM CNSTH, ĐHNT
2.	Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm	PGS.TS. Vũ Ngọc Bội TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương TS. Tạ Thị Minh Ngọc PGS.TS. Nguyễn Anh Dũng PGS.TS. Trang Sĩ Trung TS. Ngô Thị Hoài Dương TS. Trần Thị Mỹ Hạnh	BM CNSTH, ĐHNT BM CNSTH, ĐHNT BM CNSTH, ĐHNT ĐH TâyNguyên ĐHNT BM CNKTMT, ĐHNT BM ĐBCL&ATTP
3.	Lưu biến học thực phẩm	PGS.TS. Trang Sĩ Trung PGS.TS. Ngô Đăng Nghĩa TS. Khổng Trung Thắng TS. Nguyễn Trọng Bách	ĐHNT BM CNKTMT, ĐHNT ĐHNT BM CNCB, ĐHNT
4.	Phương pháp đánh giá tính chất của thực phẩm nâng cao	TS. Hoàng Thị Huệ An PGS.TS. Vũ Ngọc Bội PGS. TS. Nguyễn Thuần Anh PGS.TS. Ngô Đăng Nghĩa PGS.TS. Trang Sĩ Trung PGS. TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo TS. Phan Vĩnh Thịnh	BM Hóa, ĐHNT BM CNSTH BM ĐBCL&ATTP BM CNKTMT BM CNCB, ĐHNT BM CNCB, ĐHNT BM Hóa, ĐHNT
5.	Kỹ thuật phân tích dữ liệu đa chiều trong công nghiệp thực phẩm	PGS. TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo TS. Mai Thị Tuyết Nga TS. Đỗ Lê Hữu Nam	BM CNCB, ĐHNT BM CNTP, ĐHNT BM CNSTH, ĐHNT
6.	Mô hình hóa và mô phỏng trong khoa học thực phẩm	PGS.TS. Ngô Đăng Nghĩa TS. Mai Thị Tuyết Nga TS. Lưu Hồng Phúc TS. Khổng Trung Thắng TS. Thái Văn Đức	Viện CNSH&MT, ĐHNT BM CNTP, ĐHNT BM CNTP, ĐHNT ĐHNT BM CNTP, ĐHNT
7.	Triển khai kết quả nghiên cứu khoa học vào thực tiễn sản xuất	PGS. TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo PGS.TS. Nguyễn Anh Tuấn PGS. TS. Nguyễn Văn Minh TS. Phan Thị Khánh Vinh	BM CNCB, ĐHNT BM CNCB, ĐHNT BM CNTP, ĐHNT BM CNTP, ĐHNT BM CNTP, ĐHNT

		TS. Thái Văn Đức	
8.	Độc chất học thực phẩm	TS. Nguyễn Bảo TS. Lưu Hồng Phúc PGS. TS. Nguyễn Thuần Anh TS. Trần Thị Mỹ Hạnh	BM CNCB, ĐHNT BM CNTP, ĐHNT BM ĐBCL&ATTP BM ĐBCL&ATTP
9.	Chẩn đoán thực phẩm nâng cao	TS. Nguyễn Văn Hòa TS. Phan Vĩnh Thịnh TS. Hà Thị Hải Yến TS. Trần Thị Hoàng Quyên PGS. TS. Nguyễn Văn Duy TS. Mai Thị Tuyết Nga PGS. TS. Nguyễn Thuần Anh TS. Trần Thị Mỹ Hạnh	TTTNTH, ĐHNT BM Hóa, ĐHNT BM Hóa, ĐHNT BM Hóa, ĐHNT Viện CNSH&MT BM CNTP, ĐHNT BM ĐBCL&ATTP BM ĐBCL&ATTP
10.	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm	TS. Mai Thị Tuyết Nga PGS. TS. Nguyễn Văn Minh TS. Nguyễn Trọng Bách	BM CNTP, ĐHNT BM CNTP, ĐHNT BM CNCB, ĐHNT

Phụ trách các hướng nghiên cứu chính:

TT.	Hướng nghiên cứu chính	Giảng viên
1.	Ứng dụng các quá trình nhiệt, cơ học, vật lý, hóa lý trong chế biến và bảo quản thực phẩm.	PGS.TS. Ngô Đăng Nghĩa PGS.TS. Trang Sĩ Trung PGS.TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo TS. Trần Đại Tiến TS. Mai Thị Tuyết Nga TS. Lê Văn Khẩn TS. Vũ Duy Đô TS. Huỳnh Long Quân TS. Ngô Thị Hoài Dương
2.	Ứng dụng công nghệ sinh học trong chế biến và bảo quản thực phẩm.	PGS.TS. Vũ Ngọc Bội TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương PGS.TS. Trang Sĩ Trung TS. Nguyễn Thế Hân TS. Đỗ Lê Hữu Nam TS. Nguyễn Văn Tặng TS. Phan Thị Khánh Vinh PGS. TS. Nguyễn Văn Duy
3.	Biến đổi của nguyên liệu thực phẩm sau thu hoạch và kỹ thuật bảo quản	PGS.TS. Nguyễn Anh Tuấn PGS.TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo PGS.TS. Trang Sĩ Trung PGS. TS. Nguyễn Văn Minh

		TS. Mai Thị Tuyết Nga TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương TS. Vũ Duy Đô
4.	Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm.	PGS.TS. Nguyễn Thuần Anh TS. Mai Tuyết Nga TS. Lưu Hồng Phúc TS. Trần Thị Mỹ Hạnh
5.	Công nghệ chế biến sản phẩm giá trị gia tăng, thực phẩm chức năng.	PGS.TS. Trang Sĩ Trung TS. Nguyễn Văn Tặng PGS.TS. Nguyễn Anh Tuấn PGS.TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo
6.	Tận dụng nguyên liệu còn lại trong chế biến thực phẩm và giảm thiểu ô nhiễm môi trường trong chế biến.	PGS. TS. Nguyễn Văn Minh PGS.TS. Ngô Đăng Nghĩa PGS.TS. Trang Sĩ Trung PGS.TS. Nguyễn Anh Tuấn PGS.TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương TS. Mai Thị Tuyết Nga
7.	Thu nhận và ứng dụng hoạt chất sinh học từ nông sản thực phẩm.	PGS.TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo TS. Nguyễn Văn Tặng TS. Nguyễn Bảo TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương PGS.TS. Ngô Đăng Nghĩa PGS.TS. Trang Sĩ Trung PGS.TS. Vũ Ngọc Bội PGS.TS. Nguyễn Anh Tuấn TS. Hoàng Thị Huệ An

3.2.3. Kế hoạch đảm bảo chất lượng đào tạo

a) Kế hoạch phát triển đội ngũ giảng viên, cán bộ quản lý:

Quy hoạch phát triển đội ngũ giảng viên khoa Công nghệ Thực phẩm giai đoạn 2017-2020, tầm nhìn đến năm 2025

Ngành đào tạo	Chuyên ngành đào tạo	Giáo sư	Phó GS	TS	ThS
Công nghệ thực phẩm	Công nghệ thực phẩm	2	4	8	4
Công nghệ thực phẩm	Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	1	2	5	1
Công nghệ thực phẩm	Công nghệ hợp chất thiên nhiên		2	4	2

b) Kế hoạch tăng cường cơ sở vật chất:

Quy hoạch hệ thống cơ sở vật chất trang thiết bị phục vụ nhu cầu đào tạ ngành công nghệ thực phẩm và các ngành liên quan giai đoạn 2017 - 2020, tầm nhìn đến năm 2025

Cơ sở vật chất (phòng làm việc/nhà xưởng)		**Phòng-Trang thiết bị chính**		
Số phòng	**Tổng diện tích**	**Tên**	**Số lượng**	**Mục đích sử dụng**
3	3000 m^2	**Phòng thí nghiệm thực phẩm pilot** - Dây chuyền sản xuất bia, rượu, nước giải khát quy mô pilot - Dây chuyền sản xuất cà phê, bơ, bột ca cao quy mô pilot - Dây chuyền sản bánh, kẹo quy mô pilot - Thiết bị xông khói lạnh - Thiết bị làm lạnh lập trình - Thiết bị trích ly lỏng tự động - Thiết bị sấy phun tự động - Thiết bị bảo quản trái cây	1 1 1 1 1 1 1 1	- Phục vụ đào tạo sau đại học, triển khai kết quả nghiên cứu quy mô pilot
7	700 m^2	**Phòng thí nghiệm phân tích thực phẩm** - Máy đo độ nén bánh mì - Máy đo độ dai của thạch - Máy đo độ xốp - Máy phân tích bột đa chỉ tiêu - Thiết bị phân tích cấu trúc thực phẩm Microsystem - Thiết bị phân tích acid amin tự động - Thiết bị trích ly phi dung môi - Thiết bị li tâm lạnh cao tốc - Thiết bị cắt lát mô tự động - Thiết bị nhuộm mô tự động - Thiết bị xử lý mô tự động - Thiết bị chưng cất béo tự động - Thiết bị chụp ảnh điện di gel - Thiết bị phân tích hình ảnh gel - Hệ thống định lượng applied biosystem - Hệ thống phân tích Fialab - Thiết bị cắt lát lạnh - Thiết bị định cỡ hạt bằng laser - Thiết bị kiểm tra mẫu bột pharmar - Thiết bị đo cường độ hô hấp rau quả - Thiết bị đo nhiệt độ (từ -100 đến +500	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 2 2 2 2	- Phục vụ đào tạo sau đại học, việc thực hiện các thí nghiệm - Đo đạt các đại lượng tại phòng thí nghiệm và tại hiện trường

		^{o}C) - Nhiệt kế tự ghi (-70 đến 50 ^{o}C) - Thiết bị đo hoạt độ của nước (3 số thập phân) - Thiết bị đo độ ẩm tương đối của không khí - Thiết bị đo pH (độ chính xác 10^{-2}) - Tủ đông -78°C - Bể ổn nhiệt (từ -20 đến 100°C) - Thiết bị ly tâm	2 1 3 4	
		Thiết bị đo màu thực phẩm	1	Xác định đặc tính màu sắc của thực phẩm
		Thiết bị quan sát cấu trúc quang học (Confocal Laser Scanning Microscopy)	1	Quan sát cấu trúc thực phẩm/vật liệu dạng lỏng - bán rắn
		- Hệ thống sắc ký lỏng - Sắc ký lỏng ghép khối phổ - Sắc ký khí - Sắc ký khí ghép khối phổ - Thiết bị đo độ hấp thụ quang UV-VIS	1 1 1 1 3	Chiết tách, xác định tính chất các chất có hoạt tính sinh học từ nguyên liệu biển
		Sắc ký lỏng hiệu năng cao điều chế	2	Tách chiết, tinh sạch peptide
		5800 MALDI-TOF/TOF mass spectrometer (AB Sciex)	1	Xác định trọng lượng và cấu trúc của phân tử
		HPLC	1	Phân tích kiểm nghiệm TP
		ICP-MS	1	Phân tích kiểm nghiệm TP
		- Máy lắc ổn nhiệt có bộ phận làm lạnh (Tủ ấm lắc điều nhiệt)	1	Nghiên cứu
		- Máy đồng hóa - Máy đông khô Telstar Lyo Beta 35	1 1	
		Phân tích nhiệt đồng thời (STA) TGA-DSC-DTA	1	Phân tích các tính chất nhiệt của vật liệu
		Máy quang phổ hồng ngoại (FT-IR)	1	Phân tích cấu trúc
		Máy đo điểm nóng chảy	1	Đo nhiệt độ nóng chảy
		Máy điện di protein	1	Tách, tinh chế
		Tủ sấy chân không	1	Sấy khô
		Máy cô quay chân không	3	Bay hơi dung môi
		Hệ thống chưng cất dung môi	1	Chưng cất dung môi tái sử dụng
		Cột sắc ký thủy tinh	20	Tách các hợp chất, tinh chế
		Máy khuấy từ có gia nhiệt, rơle nhiệt	10	Tiến hành phản ứng khuấy trộn và đun nóng

c) Kế hoạch hợp tác quốc tế về đào tạo:

Kế hoạch hợp tác quốc tế về đào tạo, tổ chức hội nghị, hội thảo và nghiên cứu khoa học

TT	Hoạt động hợp tác	Đơn vị hợp tác	Thời gian-Tần suất
1.	Đào tạo giảng viên	-Trường Đại học Hải dương Tokyo - UNU-FTP (Iceland) - Các trường Đại học Leuven, Ghent (Bỉ)	Mỗi năm 2-3 giảng viên
2.	Trao đổi giảng viên	-Trường Đại học Cranfield, Anh -Trường Đại học Abertay, Anh - Trường Đại học Udon Thani, Thái Lan	Từ 2019 Mỗi năm 1-2 giảng viên
3.	Trao đổi sinh viên	- Mạng lưới quốc tế đào tạo thạc sĩ Thủy sản nhiệt đới (ILP), với các trường thành viên (Đại học Kagoshima, Nhật Bản; Đại học Sam Ratulangi, Indonesia; Đại học Visayas, Philipin; Đại học Kasetsart, Thái Lan; Đại học Terengganu, Malaysia) -Trường Đại học Nông nghiệp Trung Quốc -Trường Đại học Hải dương Đại Liên, Trung Quốc	Mỗi năm 1-2 sinh viên
4.	Tham gia giảng dạy	Mạng lưới quốc tế đào tạo thạc sĩ Thủy sản nhiệt đới (ILP), với các trường thành viên (Đại học Kagoshima, Nhật Bản; Đại học Sam Ratulangi, Indonesia; Đại học Visayas, Philipin; Đại học Kasetsart, Thái Lan; Đại học Terengganu, Malaysia)	Từ 2019 Mỗi năm giảng dạy 2-3 học phần
5.	Xây dựng chương trình đào tạo	Mạng lưới các Trường Đại học Việt-Bỉ trong khuôn khổ Dự án VLIR-Network Vietnam	Từ 2019, cập nhật hàng năm
6.	Tổ chức hội nghị, hội thảo	-VBFoodNet (Việt-Bỉ) -UNU-FTP (Iceland)	Từ 2019, 2 năm/lần
7.	Nghiên cứu khoa học	-Trường Đại học Nông nghiệp Trung Quốc - Viện Nghiên cứu polyme Leibniz (IPF), Đức -Trường Đại học Cranfield, Anh -Trường Đại học Abertay, Anh	Thường xuyên

d) Kế hoạch hợp tác đào tạo với các công ty, doanh nghiệp, đơn vị bên ngoài:

TT	Hoạt động hợp tác	Đơn vị hợp tác	Thời gian-Tần suất
1.	Nhận nghiên cứu sinh kiến tập, thực tập	- Công ty Yến Sào, Khánh Hòa - Công ty Khatoco, Khánh Hòa - Công ty Nha Trang Seafood F17 - Công ty Long Shin - Công ty AGREX Food, Sài Gòn - Các công ty khác	Thường xuyên
2.	Đồng hướng dẫn sinh viên thực hiện đề tài	- Viện Khoa học Vật liệu, Nha Trang - Công ty Nha Trang Seafood F17	Hàng năm
3.	Xây dựng, cập nhật chương trình đào tạo	- Viện Khoa học Vật liệu, Nha Trang - Công ty Nha Trang Seafood F17 - Công ty Yến Sào, Khánh Hòa - Công ty Khatoco, Khánh Hòa - Công ty Nha Trang Seafood F17 - Công ty Long Shin - Công ty AGREX Food, Sài Gòn - Các công ty khác	Hai năm/lần
4.	Tham gia giảng dạy	Mạng lưới quốc tế đào tạo thạc sĩ Thủy sản nhiệt đới (ILP), với các trường thành viên (Đại học Kagoshima, Nhật Bản; Đại học Sam Ratulangi, Indonesia; Đại học Visayas, Philipin; Đại học Kasetsart, Thái Lan; Đại học Terengganu, Malaysia)	Từ 2019 Mỗi năm giảng dạy 2-3 học phần
5.	Nghiên cứu khoa học	- Viện Khoa học Vật liệu, Nha Trang - Sở Khoa học Công nghệ &MT, Sở NN&PTNT, Sở Công thương, và Sở Y tế các tỉnh Khánh Hòa, Phú Yên, Bình Định, Ninh Thuận, Bến Tre, Bà Rịa-Vũng Tàu, …	Thường xuyên

e) Mức học phí/người học/năm học, khoá học:

Học phí: 26 triệu đồng/năm học (thu 4 năm)

PHẦN 4.
CÁC MINH CHỨNG KÈM THEO ĐỀ ÁN

1. Quyết nghị của Hội đồng trường về việc mở ngành hoặc chuyên ngành đăng ký đào tạo.
2. Biên bản thông qua đề án của hội đồng khoa học và đào tạo của cơ sở đào tạo.
3. Các biểu mẫu xác nhận các điều kiện thực tế về đội ngũ giảng viên cơ hữu, kỹ thuật viên, cơ sở vật chất, thiết bị, thư viện, giáo trình, tài liệu phục vụ đào tạo; lý lịch khoa học, bằng tốt nghiệp.của đội ngũ giảng viên tham gia đào tạo.
4. Quyết định thành lập hội đồng biên soạn, hội đồng thẩm định chương trình đào tạo và các điều kiện đảm bảo chất lượng thực tế.
5. Biên bản thẩm định chương trình đào tạo và các điều kiện đảm bảo chất lượng thực tế.
6. Văn bản giải trình việc tiếp thu ý kiến của hội đồng thẩm định chương trình đào tạo và các điều kiện đảm bảo chất lượng thực tế.
7. Minh chứng về các nội dung tại Điều 3 của Thông tư 09/2017/TT-BGDĐT.
8. Phiếu tự đánh giá thực hiện điều kiện mở ngành hoặc chuyên ngành của cơ sở đào tạo.

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO **HỘI ĐỒNG TRƯỜNG** **TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 863 /NQ-HĐT	*Khánh Hòa, ngày 02 tháng 8 năm 2019*

NGHỊ QUYẾT
Về việc chủ trương mở ngành Tiến sĩ

HỘI ĐỒNG TRƯỜNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Căn cứ Quyết định số 155/CP ngày 16/8/1966 của Hội đồng Chính phủ về việc thành lập và quy định nhiệm vụ, quyền hạn của Trường Thủy sản nay là Trường Đại học Nha Trang;

Căn cứ Luật Giáo dục đại học số 08/2012/QH13 được sử đổi bổ sung bởi Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục đại học số 34/2018/QH14;

Căn cứ Quyết định số 1789/QĐ-BGDĐT ngày 25/6/2019 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc thành lập Hội đồng trường Trường Đại học Nha Trang nhiệm kỳ 2016-2021;

Căn cứ Thông tư 09/2017/TT-BGDĐT ngày 04/4/2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo Quy định điều kiện, trình tự, thủ tục mở ngành hoặc chuyên ngành đào tạo và đình chỉ tuyển sinh, thu hồi quyết định mở ngành hoặc chuyên ngành đào tạo trình độ thạc sĩ, trình độ tiến sĩ;

Căn cứ kết quả phiên họp thứ nhất của Hội đồng trường Trường Đại học Nha Trang nhiệm kỳ 2016-2021 ngày 02 tháng 8 năm 2019,

QUYẾT NGHỊ:

Điều 1. Quyết nghị về chủ trương mở ngành đào tạo trình độ Tiến sĩ tại Trường Đại học Nha Trang đối với các ngành:

- Ngành Quản trị kinh doanh (mã số 9340101);
- Ngành Kỹ thuật cơ khí (mã số 9520103);
- Ngành Công nghệ thực phẩm (mã số 9540101);
- Ngành Công nghệ sinh học (mã số 9420201).

Điều 2. Căn cứ các quy định của pháp luật hiện hành, Hiệu trưởng chịu trách nhiệm xây dựng và trình hồ sơ mở ngành để Bộ Giáo dục và Đào tạo xem xét quyết định.

Điều 3. Ban Giám hiệu, các trưởng đơn vị liên quan chịu trách nhiệm thi hành Nghị quyết này.

Điều 4. Nghị quyết này có hiệu lực kể từ ngày ký./.

TM. HỘI ĐỒNG TRƯỜNG
CHỦ TỊCH

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khổng Trung Thắng

Nơi nhận:
- Bộ GD&ĐT (để b/c);
- Như Điều 3;
- Lưu: VT, HĐT.

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

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

Khánh Hòa, ngày tháng năm 2019

XÁC NHẬN ĐIỀU KIỆN THỰC TẾ CỦA CƠ SỞ ĐÀO TẠO

1. Đội ngũ giảng viên

1.1 Đội ngũ giảng viên, cán bộ cơ hữu:

- Số lượng giảng viên cơ hữu của ngành công nghệ thực phẩm: 22, gồm 05 phó giáo sư và 17 tiến sĩ; trong đó giảng viên cơ hữu đúng ngành đăng ký đào tạo: 11, ngành gần với ngành đăng ký đào tạo 11.

Danh sách giảng viên, nhà khoa học cơ hữu tham gia đào tạo các học phần trong chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm đăng kí đào tạo trình độ tiến sĩ của Trường Đại học Nha Trang

Số TT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh, năm phong	Học vị, nước, năm tốt nghiệp	Ngành/ Chuyên ngành	Tham gia đào tạo SĐH	Thành tích khoa học	Tham gia giảng dạy học phần
1.	Vũ Ngọc Bội, 1966, Trưởng Khoa Công nghệ TP	PGS, 2016 GVCC, 2016	Tiến sĩ, Việt Nam, 2005	Công nghệ thực phẩm	2005, Trường ĐH Nha Trang	15 đề tài, 66 bài báo	Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm, Phương pháp đánh giá tính chất của thực phẩm nâng cao
2.	Nguyễn Anh Tuấn, 1959	PGS, 2014 GVCC, 2016	Tiến sĩ, Việt Nam, 2004	Công nghệ chế biến thủy sản	2005, Trường ĐH Nha Trang	16 đề tài, 18 bài báo	Chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm, Triển khai kết quả nghiên cứu khoa học vào thực tiễn sản xuất
3.	Nguyễn Thuần Anh, 1969, Trưởng Bộ môn Đảm bảo chất lượng và an toàn TP	PGS, 2018 GVC, 2009	Tiến sĩ, Pháp, 2010	Độc tố học và An toàn thực phẩm	2010, Trường ĐH Nha Trang	9 đề tài, 24 bài báo	Phương pháp đánh giá tính chất của thực phẩm nâng cao, Độc chất học thực phẩm, Chẩn đoán thực phẩm nâng cao

4.	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, 1972	PGS, 2018 GVC, 2011	Tiến sĩ, Nhật, 2009	Khoa học sinh học biển ứng dụng	2010, Trường ĐH Nha Trang	4 đề tài, 38 bài báo	Kỹ thuật phân tích dữ liệu đa chiều trong công nghiệp thực phẩm, Triển khai kết quả nghiên cứu khoa học vào sản xuất, Phương pháp đánh giá tính chất của thực phẩm nâng cao,
5.	Nguyễn Văn Minh, 1977	PGS, 2018 GVC, 2018	Tiến sĩ, Iceland, 2011	Khoa học thực phẩm	2015, Trường ĐH Nha Trang	6 đề tài, 22 bài báo	Triển khai kết quả nghiên cứu khoa học vào thực tiễn sản xuất, Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm
6.	Mai Thị Tuyết Nga, 1971, Phó Trưởng khoa Công nghệ thực phẩm	GVC, 2011	Tiến sĩ, Iceland, 2010	Khoa học thực phẩm	2010, Trường ĐH Nha Trang	9 đề tài, 13 bài báo	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm, Kỹ thuật phân tích dữ liệu đa chiều trong công nghiệp thực phẩm, Mô hình hóa và mô phỏng trong khoa học thực phẩm, Chẩn đoán thực phẩm nâng cao
7.	Nguyễn Thị Mỹ Hương, 1970, Trưởng Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch	GVC, 2011	Tiến sĩ, Pháp, 2010	Công nghệ thực phẩm	2010, Trường ĐH Nha Trang	1 đề tài, 21 bài báo	Chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm, Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm
8.	Trần Thị Mỹ Hạnh	GV, 2005	Tiến sĩ, Nhật, 2017	Khoa học và công nghệ thực phẩm nâng cao	2017, Trường Đại học Cần Thơ	3 đề tài, 2 dự án (đã thực hiện), 3 đề tài (đang thực hiện), 6 bài báo	Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm, Độc chất học thực phẩm, Chẩn đoán thực phẩm nâng cao
9.	Ngô Thị Hoài Dương, 1972	GVC, 2011	Tiến sĩ, Việt Nam, 2015	Công nghệ chế biến thủy sản	-	3 đề tài, 11 bài báo	Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm

	Trưởng Bộ môn Công nghệ chế biến						
10.	Thái Văn Đức, 1974 Trưởng Bộ môn Công nghệ TP	GV, 1997	Tiến sĩ, Việt Nam, 2014	Công nghệ chế biến thủy sản	2016	7 đề tài, 6 bài báo	Mô hình hóa và mô phỏng trong khoa học thực phẩm
11.	Lưu Hồng Phúc, 1977	GV, 1999	Tiến sĩ, Úc, 2015	An toàn vệ sinh thực phẩm	2017	3 đề tài, 5 bài báo	Độc chất học thực phẩm, Mô hình hóa và mô phỏng trong khoa học thực phẩm
12.	Nguyễn Trọng Bách, 1977	GV, 2000	Tiến sĩ, Pháp, 2014	Hóa-Hóa lý các hợp chất polyme	2016, Trường ĐHNT	1 đề tài, 9 bài báo	Lưu biến học thực phẩm, Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm
13.	Nguyễn Thế Hân, 1983	GV, 2006	Tiến sĩ, Nhật Bản, 2013	Công nghệ Sinh học biển ứng dụng	-	6 đề tài, 11 bài báo	Chuyên đề
14.	Tạ Thị Minh Ngọc, 1982	GV, 2011	Tiến sĩ, Pháp, 2010	Khoa học thực phẩm	2012, Trường ĐHNT	6 đề tài, 12 bài báo	Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm
15.	Nguyễn Bảo, 1984	GV, 2008	Tiến sĩ, Pháp, 2014	Sinh học phân tử-Độc dược học thần kinh	-	1 đề tài, 4 bài báo	Độc chất học thực phẩm
16.	Phan Thị Khánh Vinh, 1982	GV, 2008	Tiến sĩ, CHLB Nga, 2011	Công nghệ thực phẩm	-	6 đề tài, 6 bài báo, 1 patent	Triển khai kết quả nghiên cứu khoa học vào thực tiễn sản xuất
17.	Hoàng Thị Huệ An, 1961	GVC, 2005	Tiến sĩ, Việt Nam, 2009	Hóa phân tích	2012, Trường ĐH Nha Trang	4 đề tài, 15 bài báo	Phương pháp đánh giá tính chất của thực phẩm nâng cao
18.	Hà Thị Hải Yến, 1986	GV, 2015	Tiến sĩ, Áo, 2014	Hóa lý	-	1 bài báo	Chẩn đoán thực phẩm nâng cao
19.	Trần Thị Hoàng Quyên, 1982	GV, 2011	Tiến sĩ, Nga, 2011	Hóa sinh	-	4 đề tài, 20 bài báo	Chẩn đoán thực phẩm nâng cao

20.	Trần Đại Tiến, 1958	GVC, 2003	Tiến sĩ, Việt Nam, 2007	Công nghệ chế biến sản phẩm từ thịt và cá	2009, Trường ĐH Nha Trang	5 đề tài, 16 bài báo	Chuyên đề
21.	Lê Văn Khẩn, 1957	GVC, 2003	Tiến sĩ, Việt Nam, 2006	Công nghệ chế biến sản phẩm từ thịt và cá	2008, Trường ĐH Nha Trang	5 đề tài, 9 bài báo	Chuyên đề
22.	Nguyễn Văn Hòa	GV, 2001	Tiến sĩ, Hàn Quốc, 2012	Vật liệu tiên tiến có kích thước nano	-	1 đề tài, 52 bài báo	Chẩn đoán thực phẩm nâng cao

1.2 Danh sách giảng viên, nhà khoa học cơ hữu đứng tên mở ngành, giảng viên giảng dạy lý thuyết phần kiến thức cơ sở ngành, chuyên ngành của ngành Công nghệ thực phẩm

Số TT	**Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại**	**Chức danh, năm phong**	**Học vị, nước, năm tốt nghiệp**	**Ngành/Chuyên ngành**	**Tham gia đào tạo SĐH**	**Thành tích khoa học**
1.	Vũ Ngọc Bội, 1966, Trưởng Khoa Công nghệ thực phẩm	PGS, 2016 GVCC, 2016	Tiến sĩ, Việt Nam, 2005	Công nghệ thực phẩm	2005, Trường ĐH Nha Trang	15 đề tài, 66 bài báo
2.	Nguyễn Thuần Anh, 1969, Trưởng BM Đảm bảo CL và an toàn thực phẩm	PGS, 2018 GVC, 2009	Tiến sĩ, Pháp, 2010	Độc tố học và An toàn thực phẩm	2010, Trường ĐH Nha Trang	9 đề tài, 24 bài báo
3.	Nguyễn Văn Minh, 1977	PGS, 2018 GVC, 2018	Tiến sĩ, Iceland, 2011	Khoa học thực phẩm	2015, Trường ĐH Nha Trang	6 đề tài, 22 bài báo
4.	Mai Thị Tuyết Nga, 1971, Phó Trưởng khoa Công nghệ thực phẩm	GVC, 2011	Tiến sĩ, Iceland, 2010	Khoa học thực phẩm	2010, Trường ĐH Nha Trang	9 đề tài, 13 bài báo

5.	Nguyễn Thị Mỹ Hương, 1970, Trưởng Bộ môn CN Sau thu hoạch	GVC, 2011	Tiến sĩ, Pháp, 2010	Công nghệ thực phẩm	2010, Trường ĐH Nha Trang	1 đề tài, 21 bài báo
6.	Trần Thị Mỹ Hạnh	GV, 2005	Tiến sĩ, Nhật, 2017	Khoa học và công nghệ thực phẩm nâng cao	2017, Trường Đại học Cần Thơ	3 đề tài, 2 dự án (đã thực hiện), 3 đề tài (đang thực hiện), 6 bài báo
7.	Tạ Thị Minh Ngọc, 1982	GV, 2011	Tiến sĩ, Pháp, 2010	Khoa học thực phẩm	2012, Trường ĐH Nha Trang	6 đề tài, 12 bài báo
8.	Phan Thị Khánh Vinh, 1982	GV, 2008	Tiến sĩ, CHLB Nga, 2011	Công nghệ thực phẩm	-	6 đề tài, 6 bài báo, 1 patent
9.	Lưu Hồng Phúc, 1977	GV, 1999	Tiến sĩ, Úc, 2015	An toàn vệ sinh thực phẩm	2017	3 đề tài, 5 bài báo
10.	Trần Đại Tiến, 1958	GVC, 2003	Tiến sĩ, Việt Nam, 2007	Công nghệ chế biến sản phẩm từ thịt và cá	2009, Trường ĐH Nha Trang	5 đề tài, 16 bài báo
11.	Lê Văn Khẩn, 1957	GVC, 2003	Tiến sĩ, Việt Nam, 2006	Công nghệ chế biến sản phẩm từ thịt và cá	2008, Trường ĐH Nha Trang	5 đề tài, 9 bài báo

1.3 Danh sách giảng viên, nhà khoa học cơ hữu đứng tên mở ngành, giảng viên giảng dạy lý thuyết phần kiến thức cơ sở ngành, chuyên ngành của ngành gần với ngành Công nghệ thực phẩm đang được đào tạo tại Trường Đại học Nha Trang

Số TT	**Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại**	**Chức danh, năm phong**	**Học vị, nước, năm tốt nghiệp**	**Ngành/Chuyên ngành**	**Tham gia đào tạo SĐH**	**Thành tích khoa học**
1.	Nguyễn Anh Tuấn, 1959	PGS, 2014 GVCC, 2016	Tiến sĩ, Việt Nam, 2004	Công nghệ chế biến thủy sản	2005, Trường ĐH Nha Trang	16 đề tài, 18 bài báo
2.	Ngô Thị Hoài Dương, 1972 Trưởng Bộ môn Công nghệ chế biến	GVC, 2011	Tiến sĩ, Việt Nam, 2015	Công nghệ chế biến thủy sản	-	3 đề tài, 11 bài báo

3.	Thái Văn Đức, 1974 Trưởng Bộ môn Công nghệ Thực phẩm	GV, 1997	Tiến sĩ, Việt Nam, 2014	Công nghệ chế biến thủy sản	2016	7 đề tài, 6 bài báo
4.	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, 1972	GVC, 2011	Tiến sĩ, Nhật, 2009	Khoa học sinh học biển ứng dụng	2010, Trường ĐH Nha Trang	4 đề tài, 38 bài báo
5.	Khổng Trung Thắng, 1972 Phó Hiệu trưởng	GV, 1999	Tiến sĩ, Na-uy, 2013	Công nghệ sinh học (polymer sinh học biển)	2015, Trường ĐH Nha Trang	2 đề tài/dự án, 7 bài báo
6.	Nguyễn Thế Hân, 1983	GV, 2006	Tiến sĩ, Nhật Bản, 2013	Công nghệ Sinh học biển ứng dụng	-	6 đề tài, 11 bài báo
7.	Đỗ Lê Hữu Nam, 1983	GV, 2009	Tiến sĩ, CHLB Nga, 2012	Sinh học và chiết rút các hoạt chất sinh học biển	2012, Đại học Tổng hợp kỹ thuật công nghệ quốc gia Voronezh	1 đề tài, 13 bài báo, 1 patent

- **Số lượng giảng viên thỉnh giảng**: 03 GVC, tiến sĩ

Bảng 1. Danh sách giảng viên, nhà khoa học thỉnh giảng tham gia đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ tiến sĩ của Trường Đại học Nha Trang

Số TT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh, năm phong	Học vị, nước, năm tốt nghiệp	Ngành/Chuyên ngành	Tham gia đào tạo SĐH	Thành tích khoa học
1.	Nguyễn Phước Hòa, 1956	GVC, 2000	Tiến sĩ, Việt Nam, 2008	Công nghệ chế biến sản phẩm từ thịt và cá	2009, Trường ĐH Nha Trang	10 bài báo
2.	Vũ Duy Đô, 1954	GVC, 2003	Tiến sĩ, Việt Nam, 2005	Công nghệ sản phẩm từ thịt và cá	2009, Trường ĐH Nha Trang	3 đề tài, 4 bài báo
3.	Đỗ Văn Ninh	GVC, 2004	Tiến sĩ, Việt Nam, 2004	Công nghệ các sản phẩm từ thịt và cá	2004, Trường ĐH Nha Trang	5 đề tài, 3 bài báo

1.4 Danh sách cán bộ quản lý đao tạo

Danh sách cán bộ quản lý phụ trách ngành đào tạo:

Số TT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Trình độ đào tạo, năm tốt nghiệp	Ngành/ Chuyên ngành
1.	Vũ Ngọc Bội, 1966, Trưởng Khoa Công nghệ thực phẩm	Tiến sĩ, 2005 GVC, 2009 PGS, 2016	Công nghệ thực phẩm
2.	Mai Thị Tuyết Nga, 1971, Phó Trưởng khoa Công nghệ thực phẩm	Tiến sĩ, 2010 GVC, 2011	Khoa học thực phẩm
3.	Thái Văn Đức, 1974 Trưởng Bộ môn Công nghệ Thực phẩm	Tiến sĩ, 2014 GV, 1997	Công nghệ chế biến thủy sản

Danh sách cán bộ quản lý đào tạo sau đại học:

Số TT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Trình độ đào tạo, năm tốt nghiệp	Ngành/ Chuyên ngành
1	PGS,TS. Đặng Xuân Phương, 1975 Trưởng Phòng Đào tạo Sau đại học	PGS. Tiến sĩ, 2011	Kỹ thuật cơ khí
2	Nguyễn Thị Thu Nga, 1978 Chuyên viên Phòng Đào tạo Sau đại học	Thạc sĩ, 2009	Kinh tế

Trưởng Phòng TCCB và Trưởng đơn vị
chuyên môn quản lý ngành/chuyên ngành
đề nghị cho phép đào tạo
(Ký tên xác nhận)

TRƯỞNG PHÒNG TỔ CHỨC - HÀNH CHÍNH **TRƯỞNG KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

Trần Đức Lượng **Vũ Ngọc Bội**

2. Cơ sở vật chất, trang thiết bị, thư viện phục vụ cho thực hiện chương trình đào tạo

2.1 Phòng thí nghiệm, cơ sở thực hành:

Hiện Nhà trường có Trung tâm thí nghiệm thực hành đang quản lý và vận hành 77 phòng thí nghiệm được xây dựng trên diện tích 4.932m^2. Trong đó, các phòng thí nghiệm thực hành phục vụ cho đào tạo ngành CNCBTS được liệt kê ở Bảng 14.

Bảng 2. Hệ thống phòng thí nghiệm, thực hành phục vụ cho đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm (tính đến tháng 4/2016)

TT	Phòng TN-TH	Số phòng	Diện tích (m^2)	Vị trí
1	PTN Công nghệ chế biến thủy sản (1,2,3)	05	260	Tầng trệt nhà A2
2	PTN Phân tích + Kho			
3	PTN Công nghệ thực phẩm	04	180	Gần HT 1
4	PTN Cảm quan	05	208	Tầng 4 nhà B3
5	PTN Hóa vi sinh & PTKN			
6	PTN Vi sinh + NCKH 1 + NCKH 2			
7	PTN Hóa đại cương (1,2)	03	198	Tầng trệt nhà A2
8	PTN Hóa phân tích			
9	PTN Công nghệ SH	05	265	Tầng trệt nhà B3
10	PTN Công nghệ KTMT			
11	PTN Thiết bị nhiệt và máy lạnh + P. Máy chiên chân không, Tủ hun khói	05	180	Gần HT 1
12	Phòng Thiết bị nhiệt	06	180	Tầng 2 nhà A2
13	PTN Sinh học phân tử			
14	Phòng Kính hiển vi (dùng cho NCKH)			
15	Phòng Vi sinh			
16	Phòng rửa, khử trùng, chuẩn bị mẫu			
17	Phòng Nuôi cấy tế bào			
18	PTN Sắc ký	05	150	Tầng 2 nhà A2
19	Phòng Chuẩn bị mẫu			
20	PTN Quang phổ và môi trường			
21	Phòng Nghiên cứu vật liệu mới			
22	Phòng Thiết bị lạnh			

2.2. Thiết bị phục vụ đào tạo

Trang thiết bị phục vụ cho thực hiện chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm:

Số TT	Tên gọi của máy, thiết bị, kí hiệu, mục đích sử dụng	Nước, năm sản xuất	Số lượng	Tên học phần sử dụng thiết bị
1.	Máy đọc và phân tích hình ảnh gel (Biorad – Mỹ)	Mỹ, 2005	1	Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm
2.	Máy li tâm lạnh ống nhỏ (Mega 17R Labkorea)	Hàn Quốc, 2007	1	
3.	Kính hiển vi soi ngược, huỳnh quang, soi nổi (Olympus – Nhật)	Nhật, 2000	3	
4.	Máy định danh vi khuẩn (BAX System Q7)	Mỹ, 2008	1	
5.	Máy đông khô ở quy mô pilot (Telstar, Tây Ban Nha)	Tây Ban Nha, 2008	1	
6.	Hệ thống phá mẫu và chưng cất đạm Velp	Ý, 2010	1	
7.	Sắc ký khí (Agilent – Mỹ)	Mỹ, 2006	1	
8.	Sắc ký lỏng (Shimadzu – Nhật)	Nhật, 2007	1	
9.	Sắc ký lỏng ghép khối phổ (LC/MS/MS, Thermo Finigan - Mỹ)	Mỹ, 2006	1	
10.	Sắc ký tinh chế Protein (Biorad – Mỹ)	Mỹ, 2007	1	
11.	Sắc ký phân tích acid amin (Armesham – Anh)	Anh, 2007	1	Phương pháp đánh giá các đặc tính của thực phẩm nâng cao
12.	Máy ép dầu - 6yl 85 dùng ép tách dầu thực vật	Trung Quốc, 2007	1	
13.	Thiết bị quang phổ dùng cho định lượng protein	Mỹ, 2007	1	
14.	Máy đo lưu biến thực phẩm Rheometer	Nhật, 2007	1	
15.	Thiết bị ELISA (BIORAD)	Mỹ, 2007	1	Độc chất học thực phẩm
16.	Máy định danh vi khuẩn bằng kỹ thuật Real Time PCR (BAX Q7 - Dupon)	Mỹ, 2007	1	
17.	Thiết bị nhân và định lượng DNA (Real Time PCR – BIORAD)	Mỹ, 2007	1	
18.	Máy quang phổ hấp thu nguyên tử AAS	Anh, 2003	1	
19.	Quang phổ phát xạ Plasma ghép cặp phản ứng (ICP/MS) - Varian	Mỹ, 2007	1	
20.	Sắc ký khí ghép nối khối phổ nhiều lần (GC/MS/MS)	Mỹ, 2007	1	
21.	Thiết bị nhân DNA (PCR – BIORAD)	Mỹ, 2007	2	Chẩn đoán thực phẩm nâng cao
22.	Thiết bị lên men điều khiển tự động	Mỹ, 2007	1	
23.	Kính hiển vi có camera chụp ảnh	TQ, 2007	1	
24.	Máy nghiền cắt SM100	Đức, 2012	1	
25.	Máy nghiền búa (nghiền hàm) BB200	Đức, 2012	1	
26.	Máy nghiền bi (nghiền hành tinh) PM 400	Đức, 2012	1	
27.	Máy đồng hóa FBF005	Đức, 2012	1	

28.	Máy đóng gói túi nhỏ DXCK10CH	Trung Quốc, 2007	1	Lưu biến học thực phẩm
29.	Máy sấy phun SD 05	ý, 2007	1	
30.	Tủ nướng 3 buồng	Trung Quốc, 2007	1	
31.	Máy cô đặc chân không	ý, 2007	1	
32.	Máy xác định nhanh lipid	Đức, 2007	1	
33.	Nồi hấp thanh trùng SA300VF	Đài Loan, 2007	1	
34.	Máy lắc vòng 3005	Đức, 2007	1	
35.	Máy ly tâm lạnh Mikro 22R	Đức, 2007	1	
36.	Máy ly tâm thể tích lớn MF600	Hàn Quốc, 2007	1	
37.	Máy ly tâm lạnh ống nhỏ Mega 17R	Hàn Quốc, 2007	1	
38.	Máy đo lưu biến Kinexus Pro 50N	Anh, 2017	1	
39.	Máy quang phổ UV- VIS DR6000	Đức, 2107	1	Triển khai kết quả nghiên cứu khoa học vào thực tiễn sản xuất
40.	Máy quang phổ FT- IR, Bruker Optics	Đức, 2107	1	
41.	Máy đo kích thước hạt nano, đo thế zeta, trọng lượng phân tử SZ-100Z	Nhật Bản, 2017	1	
42.	Hệ thống phân tích hàm lượng nitơ/protein theo phương pháp Dumas, DT N Pro Gerhardt	Đức, 2107	1	
43.	Thiết bị làm viên bao Encapsulator B-395 Pro	EU, 2017	1	
44.	Thiết bị khuấy Jartest SW6	Anh, 2017	1	
45.	Bơm hóa chất DB6HP, Finish ThompSon/USA	Mỹ, 2017	1	Kỹ thuật phân tích dữ liệu đa chiều trong công nghiệp thực phẩm
46.	Bơm định lượng hóa chất bao gồm van xả và van hút X030 – XB Pulsafeeder/USA	Mỹ, 2017	1	
47.	Bộ cân kỹ thuật Kern	Đức, 2107	1	
48.	Máy rửa MR01 Việt Tiến	Việt Nam, 2017	1	
49.	Nồi nấu 1 vỏ NN1V Việt Tiến	Việt Nam, 2017	1	
50.	Nồi nấu 2 vỏ cách thủy NN- 2VCT Việt Tiến	Việt Nam, 2017	1	
51.	Máy lọc ép MRC- 200	Châu Á, 2017	1	Mô hình hóa và mô phỏng trong khoa học thực phẩm
52.	Máy cô đặc MCD Hải Lê	Việt Nam, 2017	1	
53.	Máy đóng gói nhỏ MDGN Việt Tiến	Việt Nam, 2017	1	

54.	Máy ghép nắp chai thủy tinh loại 50- 250 mL HL- MGNC50	Việt Nam, 2017	1	Triển khai kết quả nghiên cứu khoa học vào thực tiễn sản xuất
55.	Nồi thanh trùng NTT Việt Tiến	Việt Nam, 2017	1	
56.	Tháp chưng cất thu hồi dung môi TCC	Việt Nam, 2017	1	
57.	Máy nhũ tương hoá 10L Emulsifying Machine	Châu Á, 2017	1	
58.	Nồi phản ứng NPU	Việt Nam, 2017	1	
59.	Máy tách xương cá, tôm CR- 900	Châu Á, 2017	1	
60.	Dây chuyền máy ép viên thức ăn	Việt Nam, 2017	1	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm
61.	Máy nghiền thức ăn	Việt Nam, 2017	1	

2.3Thư viện, giáo trình, sách nghiên cứu, tài liệu tham khảo

Số TT	Tên sách, tạp chí	Nước, năm xuất bản	Số lượng bản sách	Tên học phần sử dụng sách, tạp chí
1.	Kỷ yếu Diễn đàn đổi mới phương pháp xây dựng chiến lược và quy hoạch phát triển thủy sản. Hà Xuân Thông	Việt Nam, 2009	10	Chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm
2.	Một số kinh nghiệm trong nuôi trồng và khai thác thủy sản. Đoàn Quang Sửu. NXB Nông nghiệp	Việt Nam, 2009	15	
3.	Food preservation process design. Burlington, MA: Academic Press, 2011, 354 p. Dennis R. Heldman.	Mỹ, 2011	1	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm
4.	Bảo quản và chế biến nông sản sau thu hoạch. Trần Minh Tâm	Việt Nam, 2009	3	
5.	An intergrated approach to new food product development	Mỹ, 2009	1	Chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm
6.	Nguyên lý sản xuất đồ hộp thực phẩm. Nguyễn Trọng Cẩn, Nguyễn Lệ Hà	Việt Nam, 2009	15	
7.	Development and application of a database of food ingredient: Fraud and economically motivated adulteration from 1980 to 2010. Journal of Food Science 4(77), 2012	Mỹ, 2012	1	
8.	Handbook of food engineering. Second edition. Dennis R.Heldman, Daryl B. Lund. CRC Press	Mỹ, 2007	1	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm

9.	Cold pasteurisation of red wines with high hydrostatic pressure to control Dekkera/Brettanomyces: effect on both aromatic and chromatic quality of wine / A. Morata and others. European food research & technology- Số: 1 Tập: 235 Năm: 2012	2012	1	Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm
10.	1 H-NMR Study of the Impact of High Pressure and Thermal Processing on Cell Membrane Integrity of Onions / Maria E. Gonzalez, and others. Journal of food science - Số: 7 Tập: 75 Năm: 2010	Mỹ, 2010	1	
11.	Encapsulation technologies and delivery systems for food ingredients and nutraceuticals / edited by Nissim Garti and D. Julian McClements. Cambridge: Woodhead Publishing Ltd, 2013.	2013	1	
12.	Chemometrics in food chemistry / edited by Federico Marini. Oxford: Elsevier, 2013	2013	1	Kỹ thuật phân tích dữ liệu đa chiều trong công nghiệp thực phẩm
13.	Handbook of vegetables and vegetable processing. Nirmal K Sinha. Wiley – Blackwell.	Mỹ, 2011	1	Chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm
14.	Production and operations analysis. Steven Nahmias. McGraw-Hill/Irwin	Mỹ, 2008	1	Mô hình hóa và mô phỏng trong khoa học thực phẩm
15.	An Innovative Micro-Modelling of Simultaneous Heat and Moisture Transfer during Bread Baking Using the Lattice Boltzmann Method / Mohamed Ahmed Hussein & Thomas Becker. Food Biophysis 3(5), 2010	2010	1	
16.	Basic steps in adapting response surface methodology as mathematical modelling for bioprocess optimisation in the food systems / Titus U. Nwabueze. International journal of food science and technology 9(45), 2010	2010	1	
17.	Công nghệ chế biến thực phẩm thuỷ sản, tập II. Ướp muối, chế biến nước mắm, chế biến khô và thức ăn liền. Nguyễn Trọng Cẩn, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Trọng Dũng, Nguyễn Anh Tuấn. Khoa học và Kỹ thuật	Việt Nam, 2011	20	Chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm
18.	Khoa học - công nghệ surimi và sản phẩm mô phỏng. Trần Thị Luyến và cộng tác viên. Nông nghiệp	Việt Nam, 2010	20	

19.	Công nghệ sản xuất chè, cà phê & ca cao. Nguyễn Thị Hiền, Nguyễn Văn Tặng. Lao Động	Việt Nam, 2010	20	
20.	Tài liệu hướng dẫn sản xuất sạch hơn ngành bia, tinh bột sắn, ngành giấy. Bộ Công thương và Bộ giáo dục. Trung tâm sản xuất sạch Việt Nam	Việt Nam, 2009	1	
21.	Journal of cleaner production. D. Huisingh. Elsevier	Mỹ, 2012	1	
22.	Máy chế biến thực phẩm	Việt Nam, 2009	1	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm
23.	Giáo trình máy và thiết bị chế biến lương thực	Việt Nam, 2010	1	
24.	Molluscan shellfish safety	Mỹ, 2011	1	Độc chất học thực phẩm
25.	The toxicology of fishes	Mỹ, 2008	1	
26.	Advances in Production Technology	Mỹ, 2015	1	Chẩn đoán thực phẩm nâng cao
27.	Advances in food and nutrition research.	Hà Lan, 2010	1	
28.	Advances in food biochemistry	Mỹ, 2010	1	
29.	Advances in food diagnostics	Mỹ, 2007	1	
30.	Advances in food process engineering research and applications	Mỹ, 2013	1	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm
31.	Advances in food protection: focus on food safety and defense	Mỹ, 2011	1	Độc chất học thực phẩm
32.	Advances in food science and technology.	Mỹ, 2013	1	Kỹ thuật phân tích dữ liệu đa chiều trong công nghiệp thực phẩm
33.	Advances in fruit processing technologies	Mỹ, 2012	1	Độc chất học thực phẩm
34.	Analytical methods for food and dairy powders	Mỹ, 2012	1	Chẩn đoán thực phẩm nâng cao
35.	Appropriate food packaging solutions for developing countries	Mỹ, 2011	1	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm
36.	Bio-nanotechnology: a revolution in food, biomedical, and health sciences	Mỹ, 2013	1	Polymer sinh học và ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm
37.	Biopolymers in food colloids: thermodynamics and molecular interactions	Mỹ, 2010	1	
38.	Case studies in novel food processing technologies: innovations in processing, packaging and predictive modelling	Mỹ, 2010	1	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm
39.	Cellulose and cellulose derivatives in the food industry	Mỹ, 2015	1	Polymer sinh học và ứng dụng

				trong công nghiệp TP
40.	Chemical contaminants and residues in food	Mỹ, 2012	1	Độc chất học thực phẩm
41.	Color in food: technological and psychophysical aspects	Mỹ, 2012	1	
42.	Delivering performance in food supply chains	Mỹ, 2011	1	
43.	Determining mycotoxins and mycotoxigenic fungi in food and feed	Mỹ, 2011	1	
44.	Dried fruits: phytochemicals and health effects	Mỹ, 2013	1	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm
45.	Advances in food and beverage labelling: information and regulations /	Mỹ, 2014	1	
46.	Advances in food extrusion technology	Mỹ, 2012	1	Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm
47.	Advances in food science and nutrition	Mỹ, 2014	1	
48.	Advances in microbial food safety.	Mỹ, 2015	1	
49.	Conventional and advanced food processing technologies /	Mỹ, 2015	1	
50.	Edible coatings and films to improve food quality	Mỹ, 2012	1	Polymer sinh học và ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm
51.	Food biochemistry and food processing.	Mỹ, 2012	1	
52.	Encapsulation technologies and delivery systems for food ingredients	Mỹ, 2013	1	
53.	Engineering aspects of food emulsification and homogenization	Mỹ, 2015	1	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm
54.	Essential guide to food additives	Mỹ, 2013	1	
55.	Extrusion processing technology: food and non-food biomaterials	Mỹ, 2015	1	
56.	Fast liquid chromatography-mass spectrometry methods in food and environmental analysis	Mỹ, 2015	1	Chẩn đoán thực phẩm nâng cao
57.	Fats in food technology	Mỹ, 2013	1	
58.	Fermentation processes engineering in the food industry	Mỹ, 2013	1	Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm
59.	Food & drink: good manufacturing practice: a guide to its responsible management.	Mỹ, 2013	1	
60.	Food allergy: adverse reactions to foods and food additives	Mỹ, 2014	1	
61.	Ecosustainable polymer nanomaterials for food packaging: innovative solutions, characterization needs, safety and environmental issues	Mỹ, 2013	1	Polymer sinh học và ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm

2.4. Mạng công nghệ thông tin

Tính đến tháng 8/2018, Nhà trường có 420 bộ máy tính bàn đang hoạt động tốt để phục vụ hoạt động dạy và học, NCKH và quản lý. Trong đó, có 320 bộ máy tính được phân bố ở 09 phòng máy phục vụ dạy và học (khoa CNTT có 6 phòng với 200 máy, trung tâm Nghiên cứu và Phát triển Công nghệ Phần mềm có 2 phòng với 80 máy, khoa Ngoại ngữ có 2 phòng với 40 máy), 100 bộ máy tính trang bị cho các văn phòng, khoa và BM.

Tất cả máy tính ở các phòng ban, khoa, trung tâm cũng như máy tính học tập đều được kết nối mạng nội bộ và kết nối Internet với tốc độ cao phục vụ 24/24 giờ, đảm bảo cho công tác đào tạo, NCKH và quản lý.

Nhà trường đã tin học hóa công tác quản lý thông qua việc sử dụng các phần mềm chuyên dùng: quản lý đào tạo, quản lý thư viện, quản lý tài chính với các quy định cụ thể về sử dụng.

Trong phạm vi cơ sở chính tại Nha Trang, các đơn vị được kết nối qua hệ thống cáp quang. Các đơn vị ở xa Trường như Trung tâm Nghiên cứu chế tạo tàu cá và thiết bị, các trung tâm nghiên cứu ứng dụng nuôi trồng thủy sản được nối mạng với Trường thông qua Internet. Để phục vụ nhu cầu học tập của SV, Nhà trường cho lắp đặt thiết bị phủ sóng wifi tại Thư viện, các giảng đường, khu tự học, ký túc xá. Tất cả các phòng họp, hội trường cũng đều có hệ thống wifi riêng.

Để đảm bảo hoạt động của hệ thống mạng được ổn định và các thông tin trên website được cập nhật, Trường đã thành lập và giao các nhiệm vụ này cho Tổ IT, đồng thời nâng cấp khả năng phục vụ của hệ thống máy chủ, hệ thống đường truyền, hệ thống mạng. Riêng hệ thống máy tính trong toàn trường được Trung tâm Phục vụ trường học kịp thời sửa chữa, thay thế khi có nhu cầu.

3. Hoạt động nghiên cứu khoa học, hướng nghiên cứu luận án

3.1. Đề tài khoa học đã thực hiện trong 5 năm gần nhất tính đến ngày cơ sở đào tạo đề nghị mở ngành

Bảng 3. Danh mục đề tài nghiên cứu khoa học

Số TT	Tên đề tài	Cấp quyết định mã số	Năm nghiệm thu	Kết quả nghiệm thu
1.	Hoàn thiện quy trình tách chiết và xây dựng mô hình thiết bị sản xuất thử nghiệm lutein và chế phẩm lutein từ hoa cúc vạn thọ *Tagetes erecta L.*	Cấp Tỉnh,	2015	Khá
2.	Tận dụng nguyên liệu còn lại từ quá trình chế biến cá ngừ đại dương để phát triển một sản phẩm mới: Thịt chà bông	Trường, TR2015-13-07	2015	Đạt

3.	Nghiên cứu tách chiết galactomannan từ một số đối tượng tiềm năng (củ khoai tím, hạt nhãn, hạt chôm chôm) dùng bảo quản sản phẩm hạt điều	Trường, TR2015-13-05	2015	Khá
4.	Nghiên cứu chiết tách hoạt chất sinh học từ củ hành (*Allium Ascalonicum),* tỏi *(Allium sativum*) để bảo quản cá nục	Trường, TR2015-13-03	2015	Khá
5.	Hợp tác nghiên cứu, thiết kế và chế tạo hệ thống giám sát sử dụng mạng cảm biến không dây trong kiểm soát chất lượng và tiết kiệm năng lượng cho chuỗi hậu cần thủy sản lạnh	Nghị định thư	2017	Khá
6.	Nghiên cứu sản xuất các sản phẩm giá trị gia tăng từ phế liệu tôm và ứng dụng trong xử lý môi trường và nông nghiệp	Nghị định thư	2018	Khá
7.	Nghiên cứu công nghệ và thiết bị bảo quản, chế biến rong nho (*Caulerpa lentillifera)* quy mô công nghiệp	KC.07.08/11-15	2013	Khá
8.	Nghiên cứu chế biến và thu nhận các chất có hoạt tính sinh học từ măng tây trồng tại Ninh Thuận	Cấp Tỉnh, 07/HĐ-SKHCN	2013	Khá
9.	Đánh giá thực trạng an toàn thực phẩm trong chuỗi cung ứng thuỷ sản khai thác tại khánh hoà và các giải pháp đảm bảo chất lượng	Cấp Tỉnh	2013	Khá
10.	Nghiên cứu công nghệ sản xuất và ứng dụng chế phẩm olygosaccharid (olygochitosan và olygochitin) để bảo quản sau thu hoạch nguyên liệu thuỷ sản đánh bắt xa bờ	KC.07.02/11-15	2015	Khá
11.	Nghiên cứu chế tạo vật liệu aerogel dựa trên nền graphene có cấu trúc 3D ứng dụng cho siêu tụ hiệu năng cao	NAFOSTED		Chưa nghiệm thu
12.	Nghiên cứu ứng dụng công nghệ sản xuất vi nang chứa các hợp chất thiên nhiên có hoạt tính sinh học sử dụng trong sản xuất thực phẩm	KC.07.11/11-15	2016	Khá
13.	Nghiên cứu sản xuất một số sản phẩm mới từ rong mơ *(Sargassum)* tại Ninh Thuận	Tỉnh Ninh Thuận	2019	Khá
14.	Nghiên cứu các giải pháp nâng cao chất lượng nước mắm mang chỉ dẫn địa lý Phú Quốc	Tỉnh Kiên Giang	2019	Khá
15.	Nghiên cứu quá trình ôxy hóa lipid và acid béo của sản phẩm cá bớp (*Rachycentron canadum*) phi lê trong chế biến và bảo quản đông lạnh	Bộ GD&ĐT B2014-13-11	2016	Khá

16.	Nghiên cứu chiết tách một số hoạt chất có hoạt tính sinh học từ phế liệu quả cacao định hướng trong sản xuất thực phẩm chức năng	Bộ GD&ĐT	2017-2019	Chưa nghiệm thu
17.	Nghiên cứu các peptides hoạt tính sinh học thần kinh của ốc nón săn nhuyễn thể ở vùng biển Khánh Hòa	NAFOSTED Mã số: 106-NN.02-2015.14	2016-2019	Chưa nghiệm thu
18.	Nghiên cứu đặc tính hóa lý và sinh học của các phân đoạn protein thủy phân từ cơ thịt sẫm cá ngừ vây vàng (*Thunnus albacares*)	NAFOSTED Mã số 106.99-2018.42	2019-2021	Chưa nghiệm thu
19.	Khái niệm về ATTP và mối liên hệ với các hành vi đảm bảo an toàn thực phẩm và sức khỏe con người ở Việt Nam	NAFOSTED	2018-2020	Chưa nghiệm thu
20.	Đánh giá nguy cơ đối với mối nguy vi sinh vật gây bệnh, ký sinh trùng, nitrat trên rau ăn sống tại Khánh Hòa và đề xuất giải pháp quản lý nguy cơ	Tỉnh Khánh Hoà	2016-2019	Chưa nghiệm thu
21.	Nghiên cứu thu nhận dịch đạm thủy phân từ đầu, xương cá tra và ứng dụng trong sản xuất nước mắm	Cấp Trường TR2017-13-01	2018	Khá
22.	Nghiên cứu chế tạo hạt chitosan có cấu trúc xốp và đánh giá khả năng hấp phụ ion kim loại nặng, chất màu trong xử lý nước thải	Cấp Trường TR2018-13-08	2018-2019	Chưa nghiệm thu
23.	Nghiên cứu thiết kế và chế tạo hệ thống trích ly hỗ trợ vi sóng quy mô phòng thí nghiệm phục vụ nghiên cứu của giảng viên và sinh viên Trường Đại học Nha Trang	Cấp Trường TR2018-13-15	2018-2019	Chưa nghiệm thu

3.2. Các hướng nghiên cứu đề tài luận án và dự kiến người hướng dẫn

Bảng 4. Các hướng nghiên cứu có thể nhận hướng dẫn nghiên cứu sinh

Số TT	Hướng nghiên cứu, lĩnh vực nghiên cứu có thể nhận hướng dẫn nghiên cứu sinh	Họ tên, chức danh, học vị người có thể hướng dẫn nghiên cứu sinh	Số lượng nghiên cứu sinh có thể tiếp nhận
1.	Ứng dụng các quá trình nhiệt, cơ học, vật lý, hóa lý trong chế biến và bảo quản thực phẩm	PGS.TS. Ngô Đăng Nghĩa PGS.TS. Trang Sĩ Trung PGS.TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo TS. Trần Đại Tiến TS. Mai Thị Tuyết Nga TS. Lê Văn Khẩn TS. Vũ Duy Đô	20

		TS. Huỳnh Long Quân TS. Ngô Thị Hoài Dương	
2.	Ứng dụng công nghệ sinh học trong chế biến và bảo quản thực phẩm	PGS.TS. Vũ Ngọc Bội TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương PGS.TS. Trang Sĩ Trung TS. Nguyễn Thế Hân TS. Đỗ Lê Hữu Nam TS. Nguyễn Văn Tặng TS. Phan Thị Khánh Vinh PGS. TS. Nguyễn Văn Duy	10
3.	Biến đổi của nguyên liệu thực phẩm sau thu hoạch và kỹ thuật bảo quản	PGS.TS. Nguyễn Anh Tuấn PGS.TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo PGS.TS. Trang Sĩ Trung PGS. TS. Nguyễn Văn Minh TS. Mai Thị Tuyết Nga TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương TS. Vũ Duy Đô	15
4.	Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	PGS.TS. Nguyễn Thuần Anh TS. Mai Tuyết Nga TS. Lưu Hồng Phúc TS. Trần Thị Mỹ Hạnh	10
5.	Công nghệ chế biến sản phẩm giá trị gia tăng, thực phẩm chức năng	PGS.TS. Trang Sĩ Trung TS. Nguyễn Văn Tặng PGS.TS. Nguyễn Anh Tuấn PGS.TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo	5
6.	Tận dụng nguyên liệu còn lại trong chế biến thực phẩm và giảm thiểu ô nhiễm môi trường trong chế biến	PGS. TS. Nguyễn Văn Minh PGS.TS. Ngô Đăng Nghĩa PGS.TS. Trang Sĩ Trung PGS.TS. Nguyễn Anh Tuấn PGS.TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương TS. Mai Thị Tuyết Nga	5
7.	Thu nhận và ứng dụng chất hoạt tính sinh học có nguồn gốc tự nhiên	PGS.TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo TS. Nguyễn Văn Tặng TS. Nguyễn Bảo TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương PGS.TS. Ngô Đăng Nghĩa PGS.TS. Trang Sĩ Trung PGS.TS. Vũ Ngọc Bội PGS.TS. Nguyễn Anh Tuấn TS. Hoàng Thị Huệ An	10

3.3. Các công trình đã công bố của giảng viên, nghiên cứu viên cơ hữu trong 5 năm gần đây

STT	Tên công trình	Tên tác giả	Năm và nguồn công bố
1.	Effects of extraction conditions over the phlorotannin content and antioxidant activity of extract from brown algae Sargassum serratum (Nguyen Huu Dai 2004).	Vu Ngoc Boi, Cuong, D. X., & Vinh, P. T. K.	Free Radicals and Antioxidants, 7(1), 115, (2017).
2.	Nghiên cứu sử dụng vi khuẩn lactic để khử khoáng và protein trên đầu và vỏ tôm trong sản xuất chitosan	Vũ Ngoc Bội, Nguyễn Thị Mỹ Trang, Ngô Phương Thảo, Lê Phương Chung, Hoàng Thị Bảo Yến	Tạp Chí Khoa Học Công Nghệ Thủy Sản, Trường Đại Học Thủy Sản Nha Trang số 1/2016
3.	Ảnh hưởng của chitosan, oligochitosan và oligochitin đến chất lượng tôm bạc (*Matapenaeus brevicornis*) theo thời gian bảo quản.	Vũ Ngọc Bội, Vũ Thị Hoan	Tạp Chí Khoa Học Công Nghệ Thủy Sản, Trường Đại Học Thủy Sản Nha Trang số 4/2016
4.	Nghiên cứu tối ưu hóa công đoạn sấy rong nho (*Caulerpa lentillifer*) bằng kỹ thuật sấy lạnh kết hợp bức xạ hồng ngoại	Nguyễn Thị Mỹ Trang, Vũ Ngọc Bội, Nguyễn Thị Hương, Hoàng Thái Hà, Đặng Xuân Cường	Tạp Chí Khoa Học Công Nghệ Thủy Sản, Trường Đại Học Thủy Sản Nha Trang số 4/2016
5.	Effect of storage time on phlorotannin content and antioxidant activity of six Sargassum species from Nhatrang Bay, Vietnam.	Cuong, D. X., Vu Ngoc Boi & Van, T. T. T.	Journal of applied phycology, 28(1), 567-572, (2016).
6.	High molecular weight and high degree of deacetylation of chitosan prepared from squid pens (*Loligo chenisis*)	Hoang Ngoc Cuong, Nguyen Cong Minh, Nguyen Van Hoa, Khong Trung Thang, Nguyen Anh Tuan, Trang Si Trung	The special issue: Chitin & Chitosan, Journal of Polymer Materials (Jan-March 2017), (2017)
7.	Áp dụng các giải pháp khoa học công nghệ nhằm cải thiện chất lượng thủy sản sau khai thác	Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Xuân Duy	Hội thảo chuyên đề - VIETFISH 2016, TP. Hồ Chí Minh, 3&4/8/2016. (2016)
8.	Utilization of tuna as a potential source for producing calcium-rich mineral powder applied in aquafeed.	Nguyen Xuan Duy and Nguyen Anh Tuan	The 8th Regional Aquafeed Conference: Feed and Feeding Management for Better Aquaculture, Nong Lam University, 25 – 26, August 2016, Viet Nam.(2016)

9.	Tận dụng phụ phẩm từ quá trình chế biến cá ngừ đại dương để sản xuất sản phẩm giá trị gia tăng.	Nguyễn Xuân Duy, Đỗ Trọng Sơn, Nguyễn Anh Tuấn	Hội nghị khoa học thủy sản trẻ toàn quốc lần thứ 7 – YOUTHFISH 2016, 16 – 17/9/2016, Viện nghiên cứu nuôi trồng thủy sản 2, TP. HCM.(2016)
10.	Tận dụng xương cá sấu như một nguồn nguyên liệu tiềm năng để sản xuất bột khoáng giàu canxin	Nguyễn Xuân Duy, Lương Đức Vũ, Nguyễn Anh Tuấn	Hội nghị khoa học thủy sản trẻ toàn quốc lần thứ 7 – YOUTHFISH 2016, 16 – 17/9/2016, Viện nghiên cứu nuôi trồng thủy sản 2, TP. HCM.(2016)
11.	Biến đổi chất lượng của cá ngừ đại dương nghề câu tay kết hợp ánh sáng tại bình định	Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Xuân Duy, Ngô Thị Hoài Dương	Hội thảo khoa học "Nghiên cứu phát triển & đảm bảo chất lượng sản phẩm thủy sản", Khoa Thủy sản, trường Đại học Công Nghiệp Thực phẩm, TP. HCM, 11/4/2015.(2015)
12.	Ảnh hưởng của điều kiện chiết đến hàm lượng polyphenol và đánh giá hoạt tính chống oxy hóa của dịch chiết từ lá ổi (Psidium guajava L.).	Hồ Bá Vương, Nguyễn Xuân Duy, Nguyễn Anh Tuấn	Tạp chí dược học, 473 (55), 33 - 38.(2015)
13.	Tối ưu hóa chiết polyphenol từ lá ổi bằng phương pháp bề mặt đáp ứng.	Hồ Bá Vương, Nguyễn Xuân Duy, Nguyễn Anh Tuấn	Tạp chí Khoa học và Phát triển, Học viện Nông nghiệp Việt Nam, 13 (7), 1144 – 1152.(2015)
14.	Utilization of tuna processing industry by-products as a promising resource for producing added-value products: A case study in Vietnam	Nguyen Xuan Duy, Nguyen Anh Tuan, Do Thanh Phuong and Pham Ba Phong	International conference: Aquatic products processing cleaner production chain for healthier food, 7 – 9/12/2015. Can Tho University, Vietnam.(2015)
15.	Comparison of tuna meat quality caught by hand-line and long-line method during refrigerated storage.	Nguyen Xuan Duy and Nguyen Anh Tuan	International conference: Food Technology: Towards a more efficient use of natural recources. VBFoodNet, 24-26/11/2015, Nha Trang University, Vietnam.(2015)
16.	Optimization of polyphenol extraction from guava leaf by response surface methodology. International conference:	Ho Ba Vuong, Nguyen Xuan Duy and Nguyen Anh Tuan,	International conference: Food Technology: Towards a more efficient use of natural resources. VBFoodNet, 24-26/11/2015, Nha Trang University, Vietnam.(2015)

17.	Retardation of lipid oxidation cobia fish muscle by natural phenolic-containing extract from guava leaf.	Ho Ba Vuong, Nguyen Xuan Duy and Nguyen Anh Tuan	International conference: The 2nd International conference on chemical engineering, food and biotechnology. 30-31/10, 2015, Ho Chi Minh City University of Technology, Vietnam.(2015)
18.	Biến đổi chất lượng của cá ngừ đại dương nghề câu tay kết hợp ánh sáng tại bình định	Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Xuân Duy, Ngô Thị Hoài Dương	Hội thảo khoa học "Nghiên cứu phát triển & đảm bảo chất lượng sản phẩm thủy sản", Khoa Thủy sản, trường Đại học Công Nghiệp Thực phẩm, TP. HCM, 11/4/2015.(2015)
19.	Utilization of low-value shrimp materials to produce an added-value product shrimp ball	Nguyen Xuan Duy and Nguyen Anh Tuan	The 2nd AFSA Conference on Food Safety and Security, Bien Hoa city, Dong Nai, Vietnam, August 15-17, 2014.(2014)
20.	Inhibition of lipid oxidation in minced cobia meat during chilled storage by guava ethanolic extract	Nguyen Xuan Duy and Nguyen Anh Tuan	The 2nd AFSA (Asian Food Safety and Security Association) Conference on Food Safety and Security, Bien Hoa city, Dong Nai, Vietnam, August 15-17, 2014.(2014)
21.	Physicochemical properties and antioxidant activity of chitin and chitosan prepared from pacific white shrimp waste.	Trang Si Trung, Huynh Nguyen Duy Bao.	International Journal of Carbohydrate Chemistry, Volume 2015, 1-6. (2015)
22.	One-step facile synthesis of mesoporous graphene/Fe3O4/chitosannanocomposite and its adsorption capacity for a textile dye.	Nguyen, V.H., Thang, T.K., Tran, T.H.Q., Trang, S.T.,	Journal of Water Process Engineering 9, 170–178. (2016)
23.	Cristazine, a New Cytotoxic Dioxopiperazine Alkaloid from the Mudflat-Sediment-Derived Fungus Chaetomium cristatum.	Yun K, Khong TT, Leutou AS, Kim GD, Hong J, Lee CH, Son BW.	Chem Pharm Bull (Tokyo). 64(1):59-62. (2016)
24.	Kinetics and Optimization of the Deproteinization by Pepsin in Chitin Extraction from White Shrimp Shell.	Duong, N. T. H., & Ngo Dang Nghia.	Journal of Chitin and Chitosan Science, 2(1), 21-28, (2014).

25.	Fermentation of Cocoa with Addition of Lactic Acid Bacteria	Nga Thi Tuyet Mai, Thi Loan Ho and Nhat Thanh Tran	Khon Kaen Agriculture Journal, 2014, 42 Suppl. 4: 211-217.
26.	Sensory Changes of Chill-stored Black Tiger Shrimp as Evaluated by Different Methods	Mai Thi Tuyet Nga and Tran Thi Thu Le	The International Journal of Science & Technoledge, April 2017, Volume 5, Issue 4: 117-124.
27.	Tuyển chọn chủng vi khuẩn lactic khử cyanua tổng thích hợp trên môi trường bã sắn	Nguyễn Minh Trí, Mai Thị Tuyết Nga, Hồ Thị Diễm Thúy	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản, số 2/2014, trang 67-72
28.	Các yếu tố ảnh hưởng đến tỉ lệ nảy mầm của hạt lúa giống OM 4900 theo thời gian bảo quản	Nguyễn Đức Thắng, Mai Thị Tuyết Nga	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản, số 2/2016, trang 87-92
29.	Nghiên cứu mật độ Coliform và *E.coli* trên tôm sú nguyên liệu khi bảo quản ở nhiệt độ dương thấp	Mai Thi Tuyet Nga	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản, số 4/2016, trang 91-99.
30.	Study on the counts of coliforms and *Escherichia coli* in Tra catfish (*Pangasius hypophthalmus*) fillets during low temperature storage	Mai Thi Tuyet Nga, Huynh Thi Ai Van	Tạp chí Khoa học Kỹ thuật Nông Lâm nghiệp-Đại học Nông lâm Tp HCM, số 6/2016, trang .
31.	QIM Scheme Development for Chilled-stored Farmed Cobia (*Rachycentron canadum*) Slices.	Mai Thi Tuyet Nga	Proceedings of 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security & Sustainability, 9-11 September 2013, Singapore Expo, Singapore.
32.	A Traceability System of a *Pangasius Hypophthalmus* Processing Company in Vietnam	Mai Thi Tuyet Nga	Proceedings of the VBFoodNet 2013 "Developing the supply chain towards more healthy food". Ha Noi University of Agriculture, Ha Noi, Vietnam, 11-13 November 2013.
33.	Application of quality index method for freshness evaluation of chilled-stored farmed cobia (*Rachycentron canadum*) portions.	Mai Thi Tuyet Nga	Proceedings of SPISE2014 Summer Program in Sensory Evaluation, 25-27 July 2014, Vietnam National University, HCM City Pulishing House (pp. 21-26).

34.	The isolation and identification of predominant microorganisms in natural fermentation of cocoa from Highland region of Vietnam.	Mai Thi Tuyet Nga	Conference Handbook IJFST 50th Celebration Conference: The future of food innovation, nutrition and technology Tuesday 17 to Thursday 19 February 2015, Lincoln University, New Zealand, pp. 34.
35.	Application of quantitative descriptive analysis (QDA) in characterizing sensory attributes of aquatic products: the case of Vietnamese farmed black tiger shrimp.	Mai Thi Tuyet Nga, Tran Thi Thu Le	Abstract in the Proceedings of VBFoodNet 2015 International Conference on Food Technology: Towards a more efficient use of natural resources, November 24-26, 2015, Nha Trang University, Nha Trang, Vietnam, pp.45.
36.	Changes of specific spoilage organisms in black tiger shrimp (*Penaeus monodon*) stored at low temperatures.	Mai T. T. N.	Abstract book of the FoodFactor I Conference "Established, emerging and exploratory food science and technology", 2-4 November 2016, University of Barcelona, Barcelona, Spain, page: 64.
37.	Kinetics of quality changes of Pangasius fillets at stable and dynamic temperatures, simulating downstream cold chain conditions.	Nga Mai, Van Huynh	Journal of Food Quality, Volume 2017, Article ID 2865185, 9 pages. https://doi.org/10.1155/2017/2865185. (SCIE)
38.	Survival prediction system for waterless live Chinese Sturgeon transportation based on temperature related glucose changes.	Zhang Y, Xiao X, Yan L, Thi Tuyet Nga Mai, Zhang X.	Journal of Food Process Engineering. 2017*;e12646.* https://doi.org/10.1111/jfpe.12646. (SCIE)
39.	Development and evaluation of key ambient factors online monitoring system in live Urechis unicinctus transportation strategies.	Zhang, Y., Zhang, X., Nga, M. T. T., Liufeng & Yu, H.	Computers and Electronics in Agriculture, 145, 43-52 (2018). (SCIE)
40.	Quantity changes of coliforms and Escherichia coli inoculated in Nile tilapia during storage at low temperatures.	Nguyen Thi Kieu Diem, Nguyen Ngoc Quynh Nhu, Nguyen Cong Bay, and Mai Thi Tuyet Nga	Can Tho University Journal of Science, 2018, Volume 54 (Special issue in Fisheries) (2): 195-201. DOI:10.22144/ctu.jsi.2018.053.

41.	Application of quantitative descriptive analysis (QDA) and Torry scheme in sensory assessment of tra catfish (*Pangasius hypophthalmus*) fillets stored at 1°C and 4°C.	Mai Thi Tuyet Nga and Huynh Thi Ai Van	Nha Trang University Journal of Fisheries Science and Technology, N.2/2018: 46-53.
42.	Modification of Quality Index Method Scheme for Nile Tilapia Fillets and Application in Quality Assessment of the Product Stored at Low Temperatures.	Mai Thi Tuyet Nga and Nguyen Thi Kieu Diem	Pertanika Journal of Science & Technology (JST) 2019, Vol. 27, No. S1 (Special Issue): 137 – 147.
43.	Influence of Frozen Storage Time and Thawing Methods on the Microflora of Thawed Nile Tilapia Fillets.	Nga Mai, Diem Nguyen, and Nhu Nguyen	World Seafood Congress 2019 (WSC2019) "Seafood Supply Chains of the Future: Innovation. Responsibility, Sustainability", Penang, Malaysia, 09-11 September 2019.
44.	Risk Assessment of Heavy Metals in Shellfish for the Population in Nha Trang City	Thuan Anh Nguyen, Alain-Claude Roudot, Dominique Parent Massin.	Journal of Environmental Health, Vol 76(6).56-64. (2014)
45.	Hàm lượng thuốc trừ sâu gốc clo trên hải sản tại Khánh Hòa	Nguyễn Thuần Anh, Phan Thị Thanh Hiền,	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản, số 1/2017.3-8. (2017)
46.	Hàm lượng urê trong hải sản ở Khánh Hòa	Nguyễn Thuần Anh, Đỗ Thị Thanh Thủy,	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản, số 4/2016.11-16. (2016)
47.	Đề xuất mô hình chuỗi cung ứng thực phẩm hải sản tươi sống khả thi, phù hợp với điều kiện tỉnh Khánh Hòa	Nguyễn Thị Vân, Nguyễn Thuần Anh, Trần Thị Bích Thủy	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản, số 4/2016.153-162. (2016)
48.	Hàm lượng histamine trong cá ngừ ở Khánh Hòa	Nguyễn Thuần Anh, Phan Thị Thanh Hiền	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, số 5/2016.82-86. (2016)
49.	Khảo sát tình hình nhiễm cloramphenicol trên hải sản tại Khánh Hòa	Nguyễn Thuần Anh, Đỗ Thị Thanh Thủy	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, số 11/2016.91-95. (2016)
50.	Nghiên cứu mức độ nhiễm *Salmonella, E.coli, Staphylococcus aureus* trong một số loại cá biển và mực ở Khánh Hòa	Nguyễn Thuần Anh, Phan Thị Thanh Hiền	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, số 3+4, kỳ 1+2 tháng 2/2016. 194-199. (2016)

51.	Đánh giá kiến thức, kỹ năng và thái độ về an toàn thực phẩm của người làm việc tại các cơ sở thu mua hải sản và chợ cá ở Khánh Hòa	Nguyễn Thuần Anh, Nguyễn Thị Lộc	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản, số 1/2016.3-10. (2016)
52.	Hàm lượng kim loại nặng trong hải sản ở Khánh Hòa	Nguyễn Thuần Anh, Phan Thị Thanh Hiền	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, số 24, kỳ 2 tháng 12/2015. 59-64. (2015)
53.	Đánh giá tình hình xây dựng, thực hiện GMP, SSOP tại tàu cá, cảng cá và cơ sở thu mua hải sản ở Khánh Hòa	Nguyễn Thuần Anh, Trà Ngô Thùy Dương	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản, số 4/2015.3-10. (2015)
54.	Đánh giá kiến thức, thái độ, thực hành của ngư dân về an toàn thực phẩm hải sản ở Khánh Hòa	Lê Vinh Liên Trang, Nguyễn Thuần Anh	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản. Số 3. 2015, 150-157. (2015)
55.	Đánh giá mức độ ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm tại các hàng quán quanh trường Đại học Nha Trang	Nguyễn Thuần Anh	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản, số 2/2015.3-8. (2015)
56.	Đánh giá nguy cơ đối với độc tố gây liệt cơ PSP (Paralytic shellfish Poisoning) do tiêu thụ nhuyễn thể hai mảnh vỏ của người dân thành phố Nha Trang	Nguyễn Thuần Anh	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản, số 1/2015.3-7. (2015)
57.	Quan sát hoạt động an toàn thực phẩm hải sản tại cảng cá và chợ cá ở Khánh Hòa bằng phương pháp phân tích ghi chép	Nguyễn Thuần Anh, Trà Ngô Thùy Dương	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản, số 4/2014.3-9. (2014)
58.	Hàm lượng cadimi trong các loài động vật thân mềm và giáp xác ở Nha Trang	Nguyễn Thuần Anh	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản, số 3/2014.3-8. (2014)
59.	Tiêu thụ thực phẩm của sinh viên tại các quán ăn gần Trường Đại học Nha Trang	Nguyễn Thuần Anh	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản, số 1/2014.3-7. (2014)
60.	Kinetics and Optimization of the Deproteinization by Pepsin in Chitin Extraction from White Shrimp Shell.	Ngo Thi Hoai Duong & Ngo Dang Nghia.	Journal of Chitin and Chitosan Science, 2(1), 21-28. (2014).
61.	Nghiên cứu áp dụng phản ứng Fenton để phân tích hoạt tính chống oxy hóa.	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, Ngô Thị Hoài Dương	Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thủy sản, số 3/2014: 9-15.

62.	Multiobjective optimization of a pilot plant to process fish discards and by-products on board.	Raul Perez-Galvez1, Pedro J. Garcıa-Moreno1, Nguyen Thi-My Huong, Emilia M. Guadix1, Antonio Guadix1, Jean-Pascal Berge.	Clean Techn Environ Policy, 18:935-948. 2016.
63.	Proteolysis of Sardine (Sardina pilchardus) and Anchovy (Stolephorus commersonii) by commercial enzymes in saline solutions.	Chau Minh Le, Claire Donnay-Moreno, Sandrine Bruzac, Régis Baron, Nguyen Thi My Huong, Jean Pascal Bergé,	Food Technology and Biotechnology, 53(1):87-90. 2015.
64.	Nghiên cứu chế độ thủy phân cá cơm bằng sự kết hợp enzyme Protamex và Flavourzyme.	Nguyễn Thị Mỹ Hương, Đỗ Đức Sinh,	Tạp chí nông nghiệp và phát triển nông thôn, 1: 71-78, 2016.
65.	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.	Nguyễn Thị Mỹ Hương	Tạp chí nông nghiệp và phát triển nông thôn, 14, 67-71. 2015.
66.	Effects of hydrolysis time on the functional properties of protein hydrolysates from by-products of gold banded jobfish (Pristipomoides multidens).	Nguyen Thi My Huong,	Tạp chí khoa học công nghệ thủy sản, số đặc biệt. 86-92.2015.
67.	Chemical composition and functional properties of protein hydrolysate from the head of mangrove red snapper (Lutjanus argentimaculatus).	Nguyen Thi Bich Phương, Nguyen Thi My Huong,	Tạp chí khoa học công nghệ thủy sản, số đặc biệt. 80-85. 2015.
68.	Fish oil extraction from yellowfin tuna head by enzymatic hydrolysis method.	Nguyen Thi My Huong, Bui Trương Bich Ngan.	International Fisheries Symposium IFS 2016-Promoting Healthier Aquaculture and Fisheries for Food Safety and Security. October 30, 2016. Phú Quốc.
69.	The functional properties of protein hydrolysate from barramundi (*Lates calcarifer*) by-products.	Nguyen Thi My Huong.	International symposium on Seafood processing Technology. December 7, 2015. Trường Đại học Cần Thơ.
70.	Effects of hydrolysis time on the functional properties of	Nguyen Thi My Huong.	International symposium on “Biotechnology and

	protein hydrolysates from by-products of gold banded jobfish (Pristipomoides multidens).		environment" Nha Trang University, June 12-13, 2015.
71.	Chemical composition and functional properties of protein hydrolysate from the head of mangrove red snapper (Lutjanus argentimaculatus).	Nguyen Thi Bich Phuong, Nguyen Thi My Huong	International symposium on "Biotechnology and environment" Nha Trang University, June 12-13, 2015.
72.	Nghiên cứu ảnh hưởng của công đoạn rửa đến chất lượng của surimi cá hố	Thai Van Duc, Vu Ngoc Boi	Tạp chí KhoahọcvàCôngnghệThuỷsản,số01/2013,Tr 19-24
73.	Nghiên cứu sản xuất dầu thô từ trái bơ trồng tại Đăk Lăk	Thai Van Duc, Phan Thi Khanh Vinh, Tran Thanh Giang	Tạp chí KhoahọcvàCôngnghệThuỷsản,số02/2016,Tr 19-24
74.	Nghiên cứu ảnh hưởng của gelatin, sorbitol, tinh bột biến tính đến độ bền đông kết surimi cá hố	Thai Van Duc	Tạp chí KhoahọcvàCôngnghệThuỷsản,số01/2017
75.	Antioxidant Activity of Hydrophylic Extract from Straw Mushroom and Its Effect on Shrimp Melanosis.	Huynh Nguyen Duy Bao	Khon Karn Agriculture Journal, (2014)
76.	Physicochemical properties and antioxidant activity of chitin and chitosan prepared from pacific white shrimp waste.	Si Trung, T.,&Bao, H. N. D.	International Journal of Carbohydrate Chemistry, (2015).
77.	Recovery of protein hydrolysate and chitosan from black tiger shrimp (Penaeus monodon) heads: approaching a zero waste process.	Pham Thi Dan Phuong, Nguyen Cong Minh, Hoang Ngoc Cuong, Nguyen Van Minh, Nguyen The Han, Nguyen Van Hoa, Ha Thi Hai Yen, Trang Si Trung.	Journal of Food Science and Technology, Published online.(2017).
78.	Influence of lipid content and packaging methods on the quality of dried capelin (Mallotus villosus) during storage.	Cyprian, O. O., Sveinsdottir, K., Nguyen Van Minh, Tomasson, T., Thorkelsson, G., & Arason, S.	Journal of Food Science and Technology, 293-302.(2017).
79.	Influence of blanching treatment and drying methods on the drying characteristics and quality	Cyprian, O., Nguyen Van Minh, Sveinsdottir, K., Tomasson, T., Thorkelsson, G., &	Drying Technology: An International Journal, 35, 478-489. (2016).

	changes of dried sardine (Sardinella gibbosa) during storage.	Arason, S.	
80.	Influence of chilling and superchilling temperatures on lipid degradation and quality of cobia (Rachycentron canadum) fillets during storage.	Nguyen Van Minh, Phan, L. M. T., Ngo, D. H. T.	Journal of Fisheries Science and Technology, Special issue, 63-71.(2016).
81.	Effect of Extraction Conditions on Polyphenol Content and Antioxidant Activity of the Extract from Gynura Procumbens (Lour) Merr. Leaves.	Pham, K, T, Q., Nguyen Van Minh, & Nguyen, H. T.	Vietnam Journal of Agricultural Science, 14, 1248-1260.(2016).
82.	Isolation, chemical composition and structural characteristic of sulfated polysaccharides from the body wall of sea cucumber Stichopus variegatus collected in Nha Trang Bay.	Pham Duc Thinh, Thanh Thi Thu Thuy, Tran Thi Huyen, Nguyen Van Minh, Tran Thi Thanh Van, Bui Minh Ly.	Journal of Science and Technology, 54, 36-44. (2016).
83.	Lipid degradation of cod liver during frozen storage as influenced by temperature, packaging method and seasonal variation.	Karlsdottir, M., Arason S., Thorarinsdottir, K., Nguyen Van Minh, & Kristinsson, H.	Journal of Aquatic Food Product Technology, 25, 802-810.(2016).
84.	Effects of ascorbic acid treatment and packaging method on lipid oxidation of cobia (Ranchycentron canadum) fillets during frozen storage.	Nguyen Van Minh, & Phan, L. M. T.	Journal of Fisheries Science and Technology, Special issue, 111-117.(2015).
85.	Influence of lipid content and blanching on capelin (Mallotus villosus) drying rate and lipid oxidation under low temperature drying.	Cyprian, O., Nguyen Van Minh, Sveinsdottir, K., Jonsson, A., Thorkelsson, G., & Arason, S.	Journal of Food Process Engineering, 39, 237-246. (2016).
86.	Influence of smoking and packaging methods on lipid stability and microbial quality of capelin (Mallotus villosus) and sardine (Sardinella gibossa).	Cyprian, O., Nguyen Van Minh, Sveinsdottir, K., Jonsson, A., Tomasson, T., Thorkelsson, G., & Arason, S.	Food Science & Nutrition, 3(5), 404-414. (2015).
87.	The association between factors which affect the	Phuc Hong Luu, Belinda, D., Michael D.	Food Control

	food safety practices of seafood distributors within the southern domestic distribution chains in Vietnam		Volume 73 pp 332-340. (2017)
88.	Seafood safety compliance with hygiene regulations within Vietnamese domestic distribution chains	Phuc Hong Luu, Michael. D, Belinda D. Warwick, P.	British Food Journal Volume 118, Issues 4, pp 777-794. (2016)
89.	Evaluation of the quantities, value and proposal of utilization of fish byproduct from fish processing industry in Vietnam	Phuc Hong Luu	Tạp chí Khoa học và Cong nghệ Thủy sản. Journal of Fisheries Science and Technology Số 3, 2016 (số đặc biệt – bằng Tiếng Anh)
90.	Trafficking exploration and contamination mechanism in major domestic fish distribution chains in Vietnam	Phuc Hong Luu	Tạp chí Khoa học và Cong nghệ Thủy sản. Journal of Fisheries Science and Technology Số 3, 2016 (số đặc biệt – bằng Tiếng Anh)
91.	Recovery and utilization of calcium from fishbones byproducts as a rich calcium sources	Phuc Hong Luu	International conference: Sustainable Agriculture and Environment 2016 (SAE2016). Nong Lam University
92.	Compliance status within domestic finfish distribution chain in Northern areas, Vietnam	Phuc Hong Luu	International conference: the 4th international phd students science symposium 2015.
93.	Combined effects of temperature and elasticity on phase separation in mixtures of κ-carrageenan and β-lactoglobulin aggregates.	Bach T. Nguyen, Tuan Phan-Xuan, Lazhar Benyahia, Taco Nicolai	Food Hydrocolloids, 34, 138-144. (2014)
94.	The effect of the protein aggregate morphology on phase separation in mixtures with polysaccharides.	Bach T. Nguyen, Taco Nicolai, Christophe Chassenieux, Lazhar Benyahia	Journal of Physics: Condensed Matter 26, 464102. (2014).
95.	Synergistic effects of mixed salt on the gelation of κ -carrageenan.	Bach T. Nguyen, Taco Nicolai, Lazhar Benyahia, Christophe Chassenieux	Carbohydrate Polymers, 112, 10-15. (2014).
96.	The effect of the competition for calcium ions between κ -carrageenan and β -	Bach T. Nguyen, Taco Nicolai, Lazhar Benyahia, Christophe Chassenieux	Journal of Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects, 475,

	lactoglobulin on the rheology and the structure in mixed gels.		Pages 9–18. (2014).
97.	pH-Responsive Water-in-Water Pickering Emulsions.	Bach T. Nguyen, Wenkai Wang, Brian Roy Saunders, Lazhar Benyahia, Taco Nicolai	Langmuir, 31, 3605-3611. (2015).
98.	Heat-induced gelation of mixtures of whey protein isolate and sodium caseinate between pH 5.8 and pH 6.6	Bach T. Nguyen, Taco Nicolai, Christophe Chassenieux, Christophe Schmitt, Lionel Bovetto	Food Hydrocolloids, 61, 433-441. (2016).
99.	Inhibition and Promotion of Heat-Induced Gelation of Whey Proteins in the Presence of Calcium by Addition of Sodium Caseinate.	Bach T. Nguyen, Gireeshkumar Balakrishnan, Boris Jacquette, Taco Nicolai, Christophe Chassenieux, Christophe Schmitt, Lionel Bovetto	Biomacromolecules, 17, 3800–3807. (2016).
100.	Effect of the pH and NaCl on the microstructure and rheology of mixtures of whey protein isolate and casein micelles upon heating	Bach T. Nguyen, Taco Nicolai, Christophe Chassenieux, Christophe Schmitt	Food Hydrocolloids, 70, 114-122. (2017).
101.	α-Glucosidase inhibitory activities of fatty acids purified from the internal organ of sea cucumber *Stichopus japonicas*	Nguyen The Han & Sang Moo Kim	Journal of food science, 80(4), H841-H847. (2015)
102.	Recovery of Protein Hydrolysate and Chitosan From Black Tiger Shrimp (*Penaeus monodon*) Heads: Approaching a Zero Waste Process	Pham Thi Dan Phuong, Nguyen Cong Minh, Hoang Ngoc Cuong, Nguyen Van Minh, Nguyen The Han, Nguyen Van Hoa, Ha Thi Hai Yen & Trang Si Trung	Journal of Food Science and Technology, 1-7. (2017)
103.	Optimization of Harvesting of Microalgal *Thalassiosira pseudonana* Biomass Using Chitosan Prepared from Shrimp Shell Waste	Trang Si Trung, Nguyen Thi Khanh Huyen, Nguyen Cong Minh, Tran Thi Le Trang & Nguyen The Han	Asian Journal of Agricultural Research, 10(5), 162-174. (2016).
104.	Single-stage biohythane production via co-immobilized fermentative microoganisms.	Lin CY, Ta DT, Chu CY & Ta TMN	Koci V, Ruml T, Phan D & Pham DA, eds., 127-132. CRC Press, Ho Chi Minh city, Vietnam. (2016)

105.	Ảnh hưởng của việc bổ sung agar-agar tới khả năng tạo vi nang dầu gấc - gelatin theo phương pháp đa nhũ tương o/w/o,	Trần, H. Đ., Nguyễn, T. H., Nguyễn, T. N., and Tạ, T. M. N	Tạp chí Khoa học và Công nghệ 52, 387-392. (2014)
106.	Isolation, purificationand biochemical characterization of alpha-BnIA from Conus bandanus venom.	Nguyen B., Le Caer J.P., Araoz R., Thai R., Lamthanh H., Benoit E. & Molgó J.	Toxicon 91, 155-63, (2014)
107.	A novel bromotryptophan gamma- carboxyglutamic acid-containing-conotoxin from the venom of Conus bandanus	Nguyen B., Le Caer J.P., Lamthanh H., Mourier G., Servent D., Araoz R., Benoit E. & Molgó J.	Toxicon 91: 181, (2014)
108.	Characterization of a novel Conus bandanus conopeptide belonging to the M-superfamily containing bromotryptophan.	Nguyen B., Le Caer J.P., Mourier G., Thai R., Lamthanh H., Servent D., Benoit E. & Molgó J.	Marine Drugs 12, 3449-3465,(2014)
109.	Nghiên cứu thu nhận kappa-carrageenan từ rong sú Kappaphycus striatum trồng tại Cam Ranh»	Ngô Thị Ngọc Trình, Phan Thị Khánh Vinh «	Tạp chí KHCN Thuỷ sản, số 2/2015, Tr.72-77 ISSN 1859-2252 (2015)
110.	Nghiên cứu thu nhận dầu thô từ trái bơ trồng tại Đaklak»	Thái Văn Đức, Phan Thị Khánh Vinh, Trần Thanh Giang «	Tạp chí KHCN Thuỷ sản, số 2/2016, Tr. 18-24, ISSN 1859-2252 (2016)
111.	Effects of extraction conditions over the phlorotannin content and antioxidant activity of extract from brown algae Sargassum serratum (Nguyen Huu Dai 2004)	Boi VNgoc, Cuong DXuan, Vinh PThi Khanh	Free Radicals and Antioxidants. 2017;7(1):115-122 (2017)
112.	Comparison of antibacterial activity of chitosan nanoparticles and chitosan nanoparticles loaded with various metal ions (in press)	Thi Hoang Quyen Tran,* Si Trung Trang, Thi Anh Hoa Do, Thi Thanh Hai Nguyen, Thi Thuy Hoang, Thi Thuy Ni Dang, Van Hoa Nguyen*	Inter-regional scientific Collection "Organisation & Regulation of Physicologico-biochemical Processes", VSU, Russia, 2017, V.19.
113.	Biodegradable glycerol/gelatin/chitosan film incorporated with natural bioactive compounds for skin care applications (in press)	Thi Hoang Quyen Tran,Nam Phuong Nguyen, Vinh Thinh Phan, Hong Cam Van	Inter-regional scientific Collection "Organisation & Regulation of Physicologico-biochemical Processes", VSU, Russia, 2017, V.19.

114.	Micro-sized carbon fiber: A new supporting material for microorganisms in the decomposition of nitrogen and phosphorus nutrients in wastewater with high salinity	Vinh Thinh Phan, Van Hoa Nguyen, Thi Hoang Quyen Tran, Cong Tuan Ngo, Rudakov Oleg Borisovich	"Sorption and chromatographic processes" (ISSN: 1680-0613), Russia, 2017
115.	In situ growth of flower-like V_2O_5 arrays on graphene@nickel foam as high-performance electrode for supercapacitors	Nguyen Van Hoa, Tran Thi Hoang Quyen, Nguyen Huu Nghia, Nguyen Van Hieu, Jae-Jin Shim	Journal of Alloys and Compounds Volume 702, 25 April 2017, Pages 693–699
116.	Three-dimensional reduced graphene oxide-grafted polyaniline aerogel as an active material for high performance supercapacitors	Nguyen Van Hoa, Tran Thi Hoang Quyen, Nguyen Van Hieu, Tran Quang Ngoc, Phan Vinh Thinh, Pham Anh Dat, Hoang Thi Trang Nguyen	Synthetic Metals Volume 223, January 2017, Pages 192–198
117.	Preparation of chitosan nanoparticles for promising applications in agriculture	Tran Thi Hoang Quyen,* Nguyen Cong Minh, Pham Thi Dan Phuong, Trang Si Trung, Dang Thi Thuy Ni, Hoang Thi Thuy, Nguyen Van Hoa*	Agenda of extraction and application of bioactive compounds from shrimp by-products symposium, Nha Trang University, 15 -16 March, 2017
118.	Nanochitosan suspension: Effect of surfactant on stability and antibacterial activity	Tran Thi Hoang Quyen,* Do Thi Anh Hoa, Nguyen Thi Thanh Hai, Nguyen Cong Minh, Pham Thi Dan Phuong, Trang Si Trung, Pham Thi Minh Thu, Dang Thi Thuy Ni, Hoang Thi Thuy, Nguyen Van Hoa*	Vietnam-Korea Chemical Engineering Joint Symposium, Nha Trang University, 20 February, 2017
119.	Hydroxyapatite from basa fish bone and hydroxyapatite/chitosan composite: Preparation and characterization	Tran Thi Hoang Quyen, Nguyen Van Hoa, Phan Thi Phuong	Hội nghị Khoa học toàn quốc "Vật liệu và Kết cấu Composite: Cơ học, Công nghệ và Ứng dụng
120.	One-step facile synthesis of mesoporous graphene/Fe3O4/chitosan nanocomposite and its adsorption capacity for a textile dye	Nguyen Van Hoa, Thang Trung Khong, Tran Thi Hoang Quyen, Trang Si Trung	Journal of Water Process Engineering, 2016, 9:170-178
121.	Microbiological membranes on carbon fiber	Phan Vinh Thinh, Nguyen Van Hoa, Tran	Inter-regional scientific Collection "Organisation &

	and application in aquaculture waste water treatment	Thi Hoang Quyen	Regulation of Physicologico-biochemical Processes", VSU, Russia, 2015, 17, 107-114
122.	Thu nhận lutein từ hoa cúc vạn thọ ứng dụng làm chất màu thực phẩm	Hoàng Thị Huệ An, Trần Thị Hoàng Quyên, Trần Hải Minh	Tạp chí Khoa học Công nghệ và Môi trường Khánh Hoà, số 2/2015, trang 20, 24-25
123.	Ứng dụng sợi carbon trong xử lý nước nuôi trồng thuỷ sản bị ô nhiễm	Phan Vĩnh Thịnh, Nguyễn Văn Hoà, Trần Thị Hoàng Quyên, Huỳnh Tuân	Kỷ yếu hội thảo "Đẩy mạnh nghiên cứu, ứng dụng tiến bộ khoa học và công nghệ trong đoàn viên thanh niên khối các cơ quan tỉnh Khánh Hoà", Nha Trang, tháng 10/2014, trang 3-7
124.	Tối ưu hóa điều kiện xử lý hoa cúc vạn thọ bằng *Viscozym* L nhằm nâng cao hiệu quả chiết carotenoid bằng phương pháp bề mặt đáp ứng	Hoàng Thị Huệ An, Trần Thị Hoàng Quyên, Đặng Trung Thành, Phan Vĩnh Thịnh	Tạp chí Khoa học Công nghệ và Môi trường Khánh Hòa, Số 4/2014, tr. 10-12
125.	Ứng dụng sợi carbon trong quá trình xử lý nước nuôi trồng thủy sản bị ô nhiễm	Phan Vĩnh Thịnh, Nguyễn Văn Hoà, Trần Thị Hoàng Quyên, Huỳnh Tuân	Tạp chí Khoa học Công nghệ và Môi trường, số 5, tháng 10/2014
126.	Effect of storage conditions on quality of marigold petal powder	Hoang Thi Hue An, Tran Thi Hoang Quyen, Dang Trung Thanh	Inter-regional scientific Collection "Organisation & Regulation of Physicologico-biochemical Processes", VSU, Russia, 2014, 16, 77- 84.
127.	Controlled radical polymerization of vinyl acetate in supercritical CO2 catalyzed by CuBr/terpyridine	Mohammad, Tariqul Islam; Yuvaraj, Haldorai; Van Hoa, Nguyen; Muhammad, Naoshad Islam; Choon, Sup Ra; Jae-Jin, Shim;	Korean Journal of Chemical Engineering, 31. (2014)
128.	Glassy carbon electrode modified with a graphene oxide/poly (o-phenylenediamine) composite for the chemical detection of hydrogen peroxide	Nguyen, Van Hoa; Tran, Trung Hieu; Shim, Jae-Jin;	Materials Science and Engineering: C, 44, 144-150. (2014)
129.	Synthesis of Poly (vinyl pivalate) by Atom Transfer Radical Polymerization in Supercritical Carbon Dioxide	Islam, Muhammad Naoshad; Haldorai, Yuvaraj; Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	European Polymer Journal (2014)

130.	Ionic liquid mediated synthesis of graphene–TiO2 hybrid and its photocatalytic activity	Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	Materials Science and Engineering: B, 180, 38-45. (2014)
131.	Reversible addition-fragmentation chain transfer polymerization of vinyl acetate and vinyl pivalate in supercritical carbon dioxide	Pham, Quang Long; Haldorai, Yuvaraj; Nguyen, Van Hoa; Kang, ChanKyu; Shim, Jae-Jin;	Korean Journal of Chemical Engineering, (2014)
132.	Ionic liquid-mediated synthesis and self-assembly of poly (ethylene glycol)-block-polystyrene copolymer by ATRP method	Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	Colloid and Polymer Science. (2014)
133.	Three-dimensional nickel foam/graphene/NiCo2O4 as high-performance electrodes for supercapacitors	Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	Journal of Power Sources, 273, 110-117. (2015)
134.	The 3D Co3O4/graphene/nickel foam electrode with enhanced electrochemical performance for supercapacitors	Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	Materials Letters. (2015)
135.	Rapid one-step synthesis and electrochemical properties of graphene/carbon nanotubes/MnO2 composites	Nguyen, Van Hoa; Nguyen, Thi Toan; Shim, Jae-Jin;	Synthetic Metals, 199, 276-279. (2015)
136.	Green synthesis and characterization of carbon nanotubes/polyaniline nanocomposites	Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	Journal of Spectroscopy (2015)
137.	Ultralong MnO2 nanowires intercalated graphene/Co3O4 composites for asymmetric supercapacitors	Nguyen, Van Hoa; Tran, Van Chinh; Kharismadewi, Dian; Shim, Jae-Jin;	Materials Letters, 147, 123-127. (2015)
138.	Photocatalytic activity of reduced graphene oxide/SnO 2 nanocomposites prepared in ionic liquid	Tang, Lulu; Nguyen, Van Hoa; Lee, Yong Rok; Kim, Jihoe; Shim, Jae-Jin;	Synthetic Metals, 201, 54-60. (2015)
139.	Hierarchical mesoporous graphene@Ni-Co-S arrays	Nguyen, Van Hoa; Lamiel, Charmaine;	Electrochimica Acta, 161, 351-357. (2015)

	on nickel foam for high-performance supercapacitors	Shim, Jae-Jin;	
140.	In situ growth of hierarchical mesoporous NiCo2S4@ MnO2 arrays on nickel foam for high-performance supercapacitors	Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	Electrochimica Acta. (2015)
141.	Ionic liquid-assisted synthesis and electrochemical properties of Ultrathin Co3O4 nanotube-intercalated graphene composites	Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	Materials Letters. (2015)
142.	Ultrasmall SnO 2 nanoparticle-intercalated graphene@ polyaniline composites as an active electrode material for supercapacitors in different electrolytes	Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	Synthetic Metals, 207, 110-115. (2015)
143.	Supercritical CO 2 mediated synthesis and catalytic activity of graphene/Pd nanocomposites	Tang, Lulu; Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	Materials Research Bulletin, 71, 53-60. (2015)
144.	Covalently bonded reduced graphene oxide/polyaniline composite for electrochemical sensors and capacitors	Nguyen, Van Hoa; Lamiel, Charmaine; Kharismadewi, Dian; Tran, Van Chinh; Shim, Jae-Jin;	Journal of Electroanalytical Chemistry, 758, 148-155. (2015)
145.	Supercritical CO2-mediated synthesis of CNT@ Co3O4 nanocomposite and its application for energy storage	Nguyen, Van Hoa; Kang, ChanKyu; Roh, ChangHyun; Shim, Jae-Jin;	Industrial & Engineering Chemistry Research. (2015)
146.	One-step facile synthesis of mesoporous graphene/Fe 3 O 4/chitosan nanocomposite and its adsorption capacity for a textile dye	Van Hoa, Nguyen; Khong, Thang Trung; Quyen, Tran Thi Hoang; Trung, Trang Si;	Journal of Water Process Engineering, 9, 170-178. (2016)
147.	Synthesis of graphene oxide-poly (2-hydroxyethyl methacrylate) composite by dispersion polymerization in supercritical CO2:	Kharismadewi, Dian; Haldorai, Yuvaraj; Nguyen, Van Hoa; Tuma, Dirk; Shim, Jae-Jin;	Composite Interfaces, 23, 719-739. (2016)

	adsorption behavior for the removal of organic dye		
148.	3D hierarchical mesoporous NiCo 2 S 4@ Ni (OH) 2 core–shell nanosheet arrays for high performance supercapacitors	Nguyen, Van Hoa; Lamiel, Charmaine; Shim, Jae-Jin;	New Journal of Chemistry. (2016)
149.	Mesoporous 3D graphene@ NiCo2O4 arrays on nickel foam as electrodes for high-performance supercapacitors	Nguyen, Van Hoa; Lamiel, Charmaine; Shim, Jae-Jin;	Materials Letters, 170, 105-109. (2016)
150.	Facile synthesis of cobalt oxide/reduced graphene oxide composites for electrochemical capacitor and sensor applications	Nguyen, Thi Toan; Nguyen, Van Hoa; Deivasigamani, Ranjith Kumar; Kharismadewi, Dian; Iwai, Yoshio; Shim, Jae-Jin;	Solid State Sciences. (2016)
151.	Ionic liquid mediated synthesis of poly (2-hydroxyethyl methacrylate-block-methyl methacrylate)/Fe3O4 core–shell structured nanocomposite by ATRP method	Tran, Van Chinh; Nguyen, Van Hoa; Tuma, Dirk; Shim, Jae-Jin;	Colloid and Polymer Science, 294, 777-785. (2016)
152.	Microwave-assisted synthesis of porous nickel cobaltite with different morphologies in ionic liquid and their application in supercapacitors	Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	Materials Chemistry and Physics, 176. (2016)
153.	Polyaniline and multi-walled carbon nanotube-intercalated graphene aerogel and its electrochemical properties	Tran, Van Chinh; Nguyen, Van Hoa; Nguyen, Thi Toan; Lee, Jae Heung; Huynh, Dang Chinh; Shim, Jae-Jin;	Synthetic Metals, 215, 150-157. (2016)
154.	Covalently bonded reduced graphene oxide/polyaniline composite for electrochemical sensors and capacitors	Nguyen, VH; Lamiel, C; Kharismadewi, D; Tran, VC; Shim, JJ;	Journal of Electroanalytical Chemistry, 762, 87-87. (2016)
155.	Preparation and characterization of high purity β-chitin from squid pens (Loligo chenisis)	Cuong, Hoang Ngoc; Minh, Nguyen Cong; Van Hoa, Nguyen; Trung, Trang Si;	International Journal of Biological Macromolecules, 93, 442-447. (2016)

156.	Layer-structured 3D Nanohybrid MoS2@ rGO on Nickel Foam for High Performance Energy Storage Applications	Bulakhe, Ravindra N; Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	New Journal of Chemistry. (2016)
157.	Graphene-Based Antibacterial Materials	Nguyen, Van Hoa; Shim, Jae-Jin;	Graphene Science Handbook: Mechanical and Chemical Properties. (2016)
158.	Three-dimensional reduced graphene oxide-grafted polyaniline aerogel as an active material for high performance supercapacitors	Van Hoa, Nguyen; Quyen, Tran Thi Hoang; Van Hieu, Nguyen; Ngoc, Tran Quang; Thinh, Phan Vinh; Dat, Pham Anh; Nguyen, Hoang Thi Trang;	Synthetic Metals, 223, 192-198. (2017)
159.	Microwave-assisted binder-free synthesis of 3D Ni-Co-Mn oxide nanoflakes@ Ni foam electrode for supercapacitor applications	Lamiel, Charmaine; Nguyen, Van Hoa; Kumar, Deivasigamani Ranjith; Shim, Jae-Jin;	Chemical Engineering Journal, 316, 1091-1102. (2017)
160.	Mobility of carrageenan chains in iota- and kappa carrageenan gels.	Viet T.N.T. Bui, Bach T. Nguyen, Taco Nicolai, FrédéricRenou	Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects, 2019, Vol. 562, 113-118.
161.	Rheology and microstructure of mixtures of iota and kappa-carrageenan.	Viet T.N.T. Bui, Bach T. Nguyen, Frederic Renou, Taco Nicolai	Food Hydrocolloids, 2019, Vol. 89, 180-187.
162.	Structure and rheological properties of carrageenans extracted from different red algae species cultivated in Cam Ranh Bay, Vietnam.	Viet T. N. T. Bui, Bach T. Nguyen, Frédéric Renou, Taco Nicolai	Journal of Applied Phycology, 2018, 1-7
163.	Ảnh hưởng của CMC, nhiệt độ và nồng độ agar đến độ nhớt của dung dịch, độ cứng gel agar.	Đinh Văn Hiện, Nguyễn Thị Thanh Thúy, Trần Thị Huyền, Nguyễn Trọng Bách	Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản. Số 1/2019, tr. 22-29.
164.	Hiện trạng sản xuất và chất lượng của nước mắm mang chỉ dẫn địa lý Phú Quốc (Production status and quality of Phu Quoc geographical indication fish sauce)	Nguyễn Anh Tuấn, Phạm Văn Triều Anh và Nguyễn Xuân Duy	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản Số 3/2019, tr 73 – 79.
165.	Controlling purple spot disease on green asparagus	Nguyen Xuan Duy, Tran Thi My Hanh, and	The 11th Vietnam-Japan Scientific Exchange

	(*Asparagus officinalis*) by herbal extract	Nguyen Anh Tuan	Conference - VJSE 2018, Tohoku University, Sendai City, Japan, September 15th, 2018. (poster)
166.	Utilisation of waste from tuna processing to produce fish fertilizer and application in agriculture	Nguyen Xuan Duy, Tran Thi My Hanh, and Nguyen Anh Tuan	The 11th Vietnam-Japan Scientific Exchange Conference - VJSE 2018, Tohoku University, Sendai City, Japan, September 15th, 2018.
167.	Nutritional composition of sandalwood seeds grown in India and Vietnam	Nguyen Xuan Duy, Nguyen Anh Tuan, Tran Thi My Hanh	Vietnam – Japan science and technology symposium 2019 - Toward sustainable development, Hanoi, May 4, 2019.
168.	Công nghệ sản xuất một số sản phẩm giá trị gia tăng từ thủy sản (Production technology of some added-value products from seafood)	Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Xuân Duy	Hội thảo Khoa học tại Triển lãm Quốc tế Thiết bị và Công nghệ Nông Lâm Ngư nghiệp - Vietnam growtech 2018, Hà Nội, 21-23/11/2018.
169.	Ứng dụng kỹ thuật sấy bằng bơm nhiệt để cải thiện chất lượng và tiết kiệm năng lượng cho quá trình sản xuất các sản phẩm khô thủy sản	Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Hữu Nghĩa và Nguyễn Xuân Duy	Hội thảo khoa học "Các giải pháp ứng dụng công nghệ trong bảo quản, chế biến thủy sản", Sở KH&CN Bà Rịa - Vũng Tàu, 12/10/2018, p. 64-71.
170.	Công nghệ sản xuất Collagen, Gelatine từ nguyên liệu còn lại của nhà máy chế biến thủy sản (xương, da, vây, vẩy) và khả năng ứng dụng trên địa bàn tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu	Nguyễn Anh Tuấn và Nguyễn Xuân Duy	Hội thảo khoa học "Các giải pháp ứng dụng công nghệ trong bảo quản, chế biến thủy sản", Sở KH&CN Bà Rịa - Vũng Tàu, 12/10/2018, p. 11-19.
171.	Quy trình sản xuất sản phẩm dịch đạm thủy phân từ đầu cá chẽm (*Lates calcarifer*) bằng enzyme flavourzyme	Đỗ Trọng Sơn, Phạm Thị Hiền	Hội nghị KH "An toàn dinh dưỡng và An ninh Lương thực – Lần 2 năm 2018", Trung tâm phát triển Khoa học và Công nghệ trẻ TP Hồ Chí Minh, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TPHCM, Tháng 12/2018.
172.	Antioxidant and antimicrobial effects of extracts from shallot and garlic bulbs on round scad during iced storage	Huynh Nguyen Duy Bao, Pham Thi Hien, Vu Le Quyen	The 6th Analytica Vietnam Conference 2019, TP. HCM, Vietnam, April 3-4, 2019, Conference proceedings, pp 274 -282

173.	Study on venom conopeptide derived from conus bandanus using MALDI-TOF MS	Nguyen Bao, Phan Thi Khanh Vinh, Ha Thi Hang, Tran Van Khoa, Nguyen Van Suu, Ngo Dang Nghia, trang 62-63	2nd International Science Conference 2019, "Toxic contaminants in food and environment: quality assessment and treatment technology", Hà Nội, 29/03/2019
174.	Phân tích độc tố Conopeptide của ốc nón biển Conus Bandanus bằng kỹ thuật MALDI-TOF MS	Phan Thị Khánh Vinh, Nguyễn Bảo, Hà Thị Hằng, Nguyễn Văn Sữu, Ngô Đăng Nghĩa	Tạp chí Phân tích Hóa, Lý và Sinh Học, Viện Hàn Lâm Khoa Học VN, tập 24, số 4A/2019, trang 156-161, ISSN – 0868-3224
175.	Ảnh hưởng của nhiệt độ định hình gel đến một số tính chất lý hóa của chả cá làm từ thịt vụn redfish (*Seabastes marinus*) xay	Trần Thị Huyền, Hoàng Ngọc Anh	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 2018, 54(9B): 34-40.
176.	Ảnh hưởng của CMC, nhiệt độ và nồng độ agar đến độ nhớt của dung dịch, độ cứng gel agar.	Đinh Văn Hiện, Nguyễn Thị Thanh Thúy, Trần Thị Huyền, Nguyễn Trọng Bách	Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản. Số 1/2019, tr. 22-29.
177.	Hoạt tính chống oxy hóa của các phân đoạn protein chiết tách từ hải miên *Ircinia mutans*	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, Nguyễn Khắc Bát	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản, Số 2/2018, tr 2 – 8.
178.	Hoạt tính chống ôxy hóa của dịch chiết từ một số loài hải miên ở vùng biển Việt Nam	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, Nguyễn Khắc Bát	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Số 24/2018, tr. 61-68.
179.	Đánh giá hoạt tính ức chế enzyme – Glucosidase và chống oxy hóa của phân đoạn dịch chiết giầu Polyphenol từ rong *Sargassum Mcclurei*	Nguyễn Thùy Linh, Khổng Trung Thắng, Nguyễn Thị Huyền, Đỗ Anh Duy, Phạm Thị Hiền, Nguyễn Thế Hân	Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam 2019
180.	Optimum conditions of microwave assisted extraction for phenolic compounds and antioxidant capacity of the brown alga *Sargassum vestitum*.	Dang TT, Bowyer MC, Van Altena IA & Scarlett CJ.	Sep Sci Technol (In Press). doi.org/10.1080/01496395.2017.1414845
181.	Comparison of chemical profile and antioxidant properties of the brown algae	Dang TT, Bowyer MC, Van Altena IA & Scarlett CJ.	Inter. Food Sci. Technol 2018, 51(1): 174-181. doi: 10.1111/ijfs.13571.

Trưởng các đơn vị quản lý CSVC, thư viện, KHCN và Trưởng đơn vị chuyên môn quản lý ngành/chuyên ngành đăng kí đào tạo

GIÁM ĐỐC **TRUNG TÂM THÍ NGHIỆM - THỰC HÀNH**	**GIÁM ĐỐC THƯ VIỆN**
Nguyễn Văn Hòa	**Nguyễn Quý Hoàn**
TRƯỞNG PHÒNG **KHOA HỌC CÔNG NGHỆ**	**TRƯỞNG KHOA** **CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**
Vũ Kế Nghiệp	**Vũ Ngọc Bội**

HIỆU TRƯỞNG
(Ký tên, đóng dấu)

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO **TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG**	**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 123 /QĐ-ĐHNT	*Khánh Hòa, ngày 01 tháng 3 năm 2016.*

QUYẾT ĐỊNH
Về việc thành lập Hội đồng xây dựng Hồ sơ mở ngành đào tạo Tiến sĩ Công nghệ Thực phẩm

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Căn cứ Quyết định số 155/ CP ngày 16/08/1966 của Hội đồng Chính phủ về việc thành lập và quy định nhiệm vụ, quyền hạn của Trường Thủy sản, nay là Trường Đại học Nha Trang;

Căn cứ Quyết định số 70/2014/QĐ-TTg ngày 10/12/2014 của Thủ tướng Chính phủ về việc ban hành Điều lệ trường đại học;

Căn cứ Thông tư số 38/2010/TT-BGDĐT ngày 22/12/2010 của Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về điều kiện, hồ sơ, quy trình cho phép đào tạo, đình chỉ tuyển sinh, thu hồi quyết định cho phép đào tạo các ngành hoặc chuyên ngành trình độ thạc sĩ, tiến sĩ;

Xét đề nghị của Trưởng khoa Công nghệ Thực phẩm và Trưởng khoa Sau Đại học,

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Thành lập Hội đồng xây dựng hồ sơ mở ngành đào tạo trình độ Tiến sĩ Công nghệ Thực phẩm của Trường Đại học Nha Trang gồm các ông/bà có tên sau:

1. TS. Vũ Ngọc Bội	Trường Đại học Nha Trang	Chủ tịch
2. TS. Mai Thị Tuyết Nga	Trường Đại học Nha Trang	Thư ký
3. PGS.TS. Nguyễn Anh Tuấn	Trường Đại học Nha Trang	Ủy viên
4. TS. Thái Văn Đức	Trường Đại học Nha Trang	Ủy viên
5. TS. Nguyễn Văn Minh	Trường Đại học Nha Trang	Ủy viên
6. TS. Phan Thị Khánh Vinh	Trường Đại học Nha Trang	Ủy viên

Điều 2: Hội đồng có trách nhiệm xây dựng Hồ sơ mở ngành đào tạo trình độ Tiến sĩ Công nghệ Thực phẩm và được hưởng quyền lợi theo Quy chế chi tiêu nội bộ hiện hành.

Điều 3: Trưởng khoa Sau Đại học và các ông/bà có tên trên chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

HIỆU TRƯỞNG

Nơi nhận:
- Như Điều 3;
- Lưu: VT, SĐH

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO **TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG**	**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 123 /QĐ-ĐHNT	*Khánh Hòa, ngày 01 tháng 3 năm 2016.*

QUYẾT ĐỊNH
Về việc thành lập Hội đồng xây dựng Hồ sơ mở ngành đào tạo Tiến sĩ Công nghệ Thực phẩm

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Căn cứ Quyết định số 155/ CP ngày 16/08/1966 của Hội đồng Chính phủ về việc thành lập và quy định nhiệm vụ, quyền hạn của Trường Thủy sản, nay là Trường Đại học Nha Trang;

Căn cứ Quyết định số 70/2014/QĐ-TTg ngày 10/12/2014 của Thủ tướng Chính phủ về việc ban hành Điều lệ trường đại học;

Căn cứ Thông tư số 38/2010/TT-BGDĐT ngày 22/12/2010 của Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về điều kiện, hồ sơ, quy trình cho phép đào tạo, đình chỉ tuyển sinh, thu hồi quyết định cho phép đào tạo các ngành hoặc chuyên ngành trình độ thạc sĩ, tiến sĩ;

Xét đề nghị của Trưởng khoa Công nghệ Thực phẩm và Trưởng khoa Sau Đại học,

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Thành lập Hội đồng xây dựng hồ sơ mở ngành đào tạo trình độ Tiến sĩ Công nghệ Thực phẩm của Trường Đại học Nha Trang gồm các ông/bà có tên sau:

1. TS. Vũ Ngọc Bội	Trường Đại học Nha Trang	Chủ tịch
2. TS. Mai Thị Tuyết Nga	Trường Đại học Nha Trang	Thư ký
3. PGS.TS. Nguyễn Anh Tuấn	Trường Đại học Nha Trang	Ủy viên
4. TS. Thái Văn Đức	Trường Đại học Nha Trang	Ủy viên
5. TS. Nguyễn Văn Minh	Trường Đại học Nha Trang	Ủy viên
6. TS. Phan Thị Khánh Vinh	Trường Đại học Nha Trang	Ủy viên

Điều 2: Hội đồng có trách nhiệm xây dựng Hồ sơ mở ngành đào tạo trình độ Tiến sĩ Công nghệ Thực phẩm và được hưởng quyền lợi theo Quy chế chi tiêu nội bộ hiện hành.

Điều 3: Trưởng khoa Sau Đại học và các ông/bà có tên trên chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

HIỆU TRƯỞNG

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Trang Sĩ Trung

Nơi nhận:
- Như Điều 3;
- Lưu: VT, SĐH

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO **TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG**	**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 650 /QĐ-ĐHNT	*Khánh Hòa, ngày 20 tháng 7 năm 2017.*

QUYẾT ĐỊNH
Về việc bổ sung thành viên Hội đồng xây dựng hồ sơ mở ngành đào tạo Tiến sĩ Công nghệ Thực phẩm

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Căn cứ Quyết định số 155/ CP ngày 16/08/1966 của Hội đồng Chính phủ về việc thành lập và quy định nhiệm vụ, quyền hạn của Trường Thủy sản, nay là Trường Đại học Nha Trang;

Căn cứ Thông tư số 09/2017/TT-BGDĐT ngày 04/4/2017 của Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về điều kiện, trình tự, thủ tục mở ngành hoặc chuyên ngành đào tạo và đình chỉ tuyển sinh, thu hồi quyết định mở ngành hoặc chuyên ngành đào tạo trình độ thạc sĩ, tiến sĩ;

Căn cứ Quyết định số 527/QĐ-ĐHNT ngày 12/6/2017 của Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Đại học Nha Trang;

Căn cứ Quyết định số 123/QĐ-ĐHNT ngày 01/3/2016 của Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang về việc thành lập Hội đồng xây dựng Hồ sơ mở ngành đào tạo Tiến sĩ Công nghệ thực phẩm;

Xét đề nghị của Trưởng khoa Công nghệ Thực phẩm và Trưởng phòng đào tạo Sau Đại học,

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Bổ sung danh sách Hội đồng xây dựng hồ sơ mở ngành đào tạo trình độ Tiến sĩ Công nghệ Thực phẩm của Trường Đại học Nha Trang gồm các ông có tên sau:

1. TS. Lưu Hồng Phúc	Trường Đại học Nha Trang	Ủy viên
2. TS. Đỗ Lê Hữu Nam	Trường Đại học Nha Trang	Ủy viên

Điều 2: Các thành viên hội đồng có trách nhiệm xây dựng Hồ sơ mở ngành đào tạo trình độ Tiến sĩ Công nghệ Thực phẩm và được hưởng quyền lợi theo Quy chế chi tiêu nội bộ hiện hành.

Điều 3: Trưởng phòng đào tạo Sau Đại học và các ông có tên trên chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

HIỆU TRƯỞNG

Nơi nhận:
- Như Điều 3;
- Lưu: VT, SĐH

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO **TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG**	**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 650 /QĐ-ĐHNT	*Khánh Hòa, ngày 20 tháng 7 năm 2017.*

QUYẾT ĐỊNH
Về việc bổ sung thành viên Hội đồng xây dựng hồ sơ mở ngành đào tạo Tiến sĩ Công nghệ Thực phẩm

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Căn cứ Quyết định số 155/ CP ngày 16/08/1966 của Hội đồng Chính phủ về việc thành lập và quy định nhiệm vụ, quyền hạn của Trường Thủy sản, nay là Trường Đại học Nha Trang;

Căn cứ Thông tư số 09/2017/TT-BGDĐT ngày 04/4/2017 của Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về điều kiện, trình tự, thủ tục mở ngành hoặc chuyên ngành đào tạo và đình chỉ tuyển sinh, thu hồi quyết định mở ngành hoặc chuyên ngành đào tạo trình độ thạc sĩ, tiến sĩ;

Căn cứ Quyết định số 527/QĐ-ĐHNT ngày 12/6/2017 của Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Đại học Nha Trang;

Căn cứ Quyết định số 123/QĐ-ĐHNT ngày 01/3/2016 của Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang về việc thành lập Hội đồng xây dựng Hồ sơ mở ngành đào tạo Tiến sĩ Công nghệ thực phẩm;

Xét đề nghị của Trưởng khoa Công nghệ Thực phẩm và Trưởng phòng đào tạo Sau Đại học,

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Bổ sung danh sách Hội đồng xây dựng hồ sơ mở ngành đào tạo trình độ Tiến sĩ Công nghệ Thực phẩm của Trường Đại học Nha Trang gồm các ông có tên sau:

1. TS. Lưu Hồng Phúc	Trường Đại học Nha Trang	Ủy viên
2. TS. Đỗ Lê Hữu Nam	Trường Đại học Nha Trang	Ủy viên

Điều 2: Các thành viên hội đồng có trách nhiệm xây dựng Hồ sơ mở ngành đào tạo trình độ Tiến sĩ Công nghệ Thực phẩm và được hưởng quyền lợi theo Quy chế chi tiêu nội bộ hiện hành.

Điều 3: Trưởng phòng đào tạo Sau Đại học và các ông có tên trên chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

Nơi nhận:
- Như Điều 3;
- Lưu: VT, SĐH

HIỆU TRƯỞNG

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Trần Thị Trung

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO **TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 1231 /QĐ-ĐHNT	*Khánh Hòa, ngày 30 tháng 11 năm 2017.*

QUYẾT ĐỊNH

Về việc thành lập Hội đồng thẩm định
Chương trình đào tạo tiến sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Căn cứ Quyết định số 155/CP ngày 16/8/1966 của Hội đồng Chính phủ về việc thành lập và quy định nhiệm vụ, quyền hạn của Trường Thuỷ sản, nay là Trường ĐH Nha Trang;

Căn cứ Thông tư số 09/2017/TT-BGDĐT ngày 04/4/2017 của Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định điều kiện, trình tự, thủ tục mở ngành hoặc chuyên ngành đào tạo và đình chỉ tuyển sinh, thu hồi quyết định mở ngành hoặc chuyên ngành đào tạo trình độ thạc sĩ, trình độ tiến sĩ;

Căn cứ Thông tư số 07/2015/TT-BGDĐT ngày 16/4/2015 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành quy định về khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp đối với mỗi trình độ đào tạo của giáo dục đại học và quy trình xây dựng, thẩm định, ban hành chương trình đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ;

Xét đề nghị của Trưởng phòng Đào tạo Sau Đại học,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Thành lập Hội đồng thẩm định Chương trình đào tạo trình độ tiến sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm, mã số 62540101 của Trường Đại học Nha Trang gồm các ông/bà có tên sau:

1. GS.TS. Trần Thị Luyến	Tp. Hồ Chí Minh	Chủ tịch
2. TS. Mai Thị Tuyết Nga	Trường ĐH Nha Trang	Thư ký
3. PGS.TS. Nguyễn Duy Thịnh	Trường ĐH Bách khoa Hà Nội	Phản biện
4. PGS.TS. Nguyễn Anh Dũng	Trường Đại học Tây Nguyên	Phản biện
5. TS. Huỳnh Long Quân	Công ty CP Nha Trang Seafood F17	Ủy viên

Điều 2. Hội đồng có trách nhiệm thẩm định Chương trình đào tạo trình độ tiến sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm của Trường Đại học Nha Trang theo quy định.

Điều 3. Trưởng phòng Đào tạo Sau Đại học và các ông/bà có tên trên chịu trách nhiệm thi hành quyết định này./.

HIỆU TRƯỞNG

Nơi nhận:
- Như Điều 3;
- Lưu: VT, SĐH.

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO **TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 1231 /QĐ-ĐHNT	*Khánh Hòa, ngày 30 tháng 11 năm 2017.*

QUYẾT ĐỊNH

Về việc thành lập Hội đồng thẩm định

Chương trình đào tạo tiến sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Căn cứ Quyết định số 155/CP ngày 16/8/1966 của Hội đồng Chính phủ về việc thành lập và quy định nhiệm vụ, quyền hạn của Trường Thuỷ sản, nay là Trường ĐH Nha Trang;

Căn cứ Thông tư số 09/2017/TT-BGDĐT ngày 04/4/2017 của Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định điều kiện, trình tự, thủ tục mở ngành hoặc chuyên ngành đào tạo và đình chỉ tuyển sinh, thu hồi quyết định mở ngành hoặc chuyên ngành đào tạo trình độ thạc sĩ, trình độ tiến sĩ;

Căn cứ Thông tư số 07/2015/TT-BGDĐT ngày 16/4/2015 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành quy định về khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp đối với mỗi trình độ đào tạo của giáo dục đại học và quy trình xây dựng, thẩm định, ban hành chương trình đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ;

Xét đề nghị của Trưởng phòng Đào tạo Sau Đại học,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Thành lập Hội đồng thẩm định Chương trình đào tạo trình độ tiến sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm, mã số 62540101 của Trường Đại học Nha Trang gồm các ông/bà có tên sau:

1. GS.TS. Trần Thị Luyến	Tp. Hồ Chí Minh	Chủ tịch
2. TS. Mai Thị Tuyết Nga	Trường ĐH Nha Trang	Thư ký
3. PGS.TS. Nguyễn Duy Thịnh	Trường ĐH Bách khoa Hà Nội	Phản biện
4. PGS.TS. Nguyễn Anh Dũng	Trường Đại học Tây Nguyên	Phản biện
5. TS. Huỳnh Long Quân	Công ty CP Nha Trang Seafood F17	Ủy viên

Điều 2. Hội đồng có trách nhiệm thẩm định Chương trình đào tạo trình độ tiến sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm của Trường Đại học Nha Trang theo quy định.

Điều 3. Trưởng phòng Đào tạo Sau Đại học và các ông/bà có tên trên chịu trách nhiệm thi hành quyết định này./.

HIỆU TRƯỞNG

BỘ GIÁO DỤC ĐÀO TẠO TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Trang Sĩ Trung

Nơi nhận:
- Như Điều 3;
- Lưu: VT, SĐH.

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BIÊN BẢN HỌP HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO, ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG ĐÀO TẠO THỰC TẾ

TRÌNH ĐỘ TIẾN SĨ NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Thực hiện Quyết định số 1231/QĐ-ĐHNT ngày 30/11/2017 của Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang về việc thành lập Hội đồng thẩm định chương trình đào tạo tiến sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm, Mã số: 62540101.

Hội đồng gồm 5 thành viên:

1. GS.TS. Trần Thị Luyến — Chủ tịch Hội đồng
2. TS. Mai Thị Tuyết Nga — Thư ký Hội đồng
3. PGS.TS. Nguyễn Duy Thịnh — Ủy viên Phản biện
4. PGS.TS. Nguyễn Anh Dũng — Ủy viên Phản biện
5. TS. Huỳnh Long Quân — Uỷ viên Hội đồng

Hôm nay, vào lúc 14 giờ, ngày 19/10/2018, tại Trường Đại học Nha Trang, Hội đồng họp với sự có mặt của: 05 thành viên; vắng: 0; Lý do:-
để thẩm định chương trình đào tạo tiến sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm của Trường Đại học Nha Trang.

Thành phần tham dự gồm:

- PGS. TS. Vũ Ngọc Bội, Trưởng Khoa CNTP, chủ tịch HĐ Khoa
- PGS. TS. Đặng Xuân Phương, Phó trưởng phòng, Phụ trách Phòng Phụ trách Đào tạo Sau đại học.

NỘI DUNG LÀM VIỆC

1. PGS. TS. Đặng Xuân Phương - Đại diện Phòng Đào tạo Sau Đại học - tuyên bố lý do, đọc Quyết định thành lập Hội đồng thẩm định chương trình đào tạo tiến sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm của Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang và đề nghị Chủ tịch Hội đồng điều khiển phiên họp.

2. GS.TS. Trần Thị Luyến, Chủ tịch Hội đồng, điều khiển phiên họp.

3. TS. Mai Thị Tuyết Nga, đại diện cơ sở đào tạo, báo cáo về chương trình đào tạo trình độ tiến sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm với các nội dung: Căn cứ để xây dựng chương trình đào tạo; Mục tiêu đào tạo; Cấu trúc chương trình; Thời lượng chương trình; Nội dung chương trình; Các Đề cương học phần; Các điều kiện đảm bảo thực hiện chương trình đào tạo.

4. Ý kiến của các thành viên Hội đồng thẩm định.

a. Các phản biện đọc nhận xét phản biện chương trình đào tạo, điều kiện đảm bảo chất lượng thực tế (có văn bản kèm theo).

b. Các thành viên Hội đồng nêu câu hỏi.

c. Đại diện cơ sở đào tạo trả lời, cụ thể:

Câu hỏi 1: (GS.TS. Trần Thị Luyến - Chủ tịch Hội đồng)

- Số đề tài NCKH của đơn vị/ngành đào tạo như thế nào?

Trả lời:

- Số đề tài NCKH của đơn vị/ngành đào tạo được trình bày ở mục 2.4.1 (bảng 17).

Câu hỏi 2: (GS.TS. Trần Thị Luyến - Chủ tịch Hội đồng)

- Ngành đào tào tiến sĩ theo hướng ứng dụng hay nghiên cứu?

Trả lời:

- Ngành đào tào tiến sĩ theo hướng nghiên cứu.

Câu hỏi 3: (GS.TS. Trần Thị Luyến - Chủ tịch Hội đồng)

- Tên bằng tiến sĩ bằng tiếng Anh và tiếng Việt?

Trả lời:

- Tên bằng tiến sĩ bằng tiếng Việt: Bằng Tiến sĩ Công nghệ Thực phẩm.

- Tên bằng tiến sĩ bằng tiếng Anh: The Degree of Doctor of Philosophy in Food Technology.

Câu hỏi 4: (GS.TS. Trần Thị Luyến - Chủ tịch Hội đồng và PGS. TS. Nguyễn Duy Thịnh - Phản biện)

- Vị trí làm việc của tiến sĩ sau tốt nghiệp?

Trả lời:

Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

1. Đảm nhiệm công việc của chuyên gia tư vấn, cố vấn về mặt chuyên môn nhằm nâng cao hiệu quả sử dụng tài nguyên và ngăn ngừa ô nhiễm môi trường;

2. Đảm nhiệm công việc của chuyên gia tư vấn, cố vấn về công nghệ và phát triển công nghệ thực phẩm theo hướng hiện đại và bền vững;

3. Tham gia các chương trình, dự án hội nhập quốc tế;

4. Tham gia nghiên cứu và giảng dạy tại các cơ sở nghiên cứu và đào tạo về công nghệ thực phẩm.

Câu hỏi 5: (PGS.TS. Nguyễn Duy Thịnh - Phản biện)

- Quy định về các học phần học bổ sung đối với người học từ ngành gần và ngành khác?

Trả lời:

- Danh mục các học phần bổ sung kiến thức đối với đối tượng A2, B1 và B2 được trình bày tại mục 3.2.1c và d.

Trong đó:

Đối tượng A2: có bằng thạc sĩ ngành, chuyên ngành đúng hoặc phù hợp nhưng đã tốt nghiệp trên 7 năm hoặc do cơ sở đào tạo khác cấp hoặc theo định hướng ứng dụng; hoặc có bằng thạc sĩ ngành, chuyên ngành gần.

Đối tượng B1: có bằng tốt nghiệp đại học ngành, chuyên ngành đúng hoặc phù hợp do Trường cấp dưới 7 năm trở lại.

Đối tượng B2: có bằng tốt nghiệp đại học ngành, chuyên ngành đúng hoặc phù hợp nhưng đã tốt nghiệp trên 7 năm hoặc do cơ sở đào tạo khác cấp.

Câu hỏi 6: (PGS.TS. Nguyễn Duy Thịnh - Phản biện)

- Tiểu luận tổng quan để phục cho chuyên đề và luận án tiến sĩ hay tổng quan chung?

Trả lời:

- Tiểu luận tổng quan để phục cho chuyên đề và luận án tiến sĩ (đã giải thích/mô tả ở trang 81).

*** Một số góp ý khác:**

Góp ý của GS.TS. Trần Thị Luyến - Chủ tịch Hội đồng:

- Năng lực hướng dẫn nghiên cứu của đội ngũ: cần mở rộng liên kết bên ngoài.

Góp ý của PGS.TS. Nguyễn Duy Thịnh - Phản biện:

- Người học không liên tục (nhất là những người đã gián đoạn nhiều năm) hoặc liên tục (chuyển tiếp sinh). Người học từ ngành gần và ngành khác → quy định về các học phần học bổ sung, thống kê mức liên thông giữa các trình độ đào tạo từ đại học đến cao học và tiến sĩ (liệt kê toàn bộ chương trình ĐH, ThS).

- Về năng lực đội ngũ: Hiện đội ngũ cơ hữu đáp ứng, nhưng cần mở rộng ra đội ngũ cán bộ thỉnh giảng từ bên ngoài.

- Năng lực về cơ sở vật chất: ngoài dựa vào năng lực chính của trường, mở rộng ra năng lực của các cơ sở (trường, viện...) bên ngoài để hợp tác nâng cao năng lực của các bên.

- Các cơ sở thực hành: nên liên kết với các trường cao đẳng nghề.

- Dùng thuật ngữ: "Sản xuất thực phẩm" thay cho "chế biến thực phẩm"

Góp ý của PGS.TS. Nguyễn Anh Dũng - Phản biện:

- Căn cứ CTĐT: Ghi đầy đủ tên văn bản, số, ngày... Cập nhật các văn bản hiện hành như TT08...

- Mục tiêu đào tạo: viết rõ hơn

- Về cấu trúc CTĐT: đáp ứng theo TT08/2017.

- Về đề cương học phần: về cơ bản đáp ứng yêu cầu. Tuy nhiên, nhiều đề cương còn sử dụng học liệu cũ, cần cập nhật tài liệu trong vòng 5 năm.

- Về đội ngũ GV: đề nghị cập nhật, lưu ý GV có công bố quốc tế (ISI...).

- Về CSVC: Thiết bị khó đồng bộ, cập nhật các thiết bị.

- Về NCKH: chỉ nên liệt kê các ĐT trong vòng 5-10 năm trở lại đây.

- Tính cấp thiết: Nên cập nhật từ niên giám thống kê từ 2017, không nên lấy từ link của các báo điện tử/không chính thống.

- Nên liệt kê đội ngũ các trường ĐH, cơ sở nghiên cứu trong khu vực cần được đào tạo tiến sĩ.

- Bảng 5 và bảng 6: tên chuyên ngành không trùng nhau.

- Số liệu thạc sĩ CNTP đã đào tạo: cần cập nhật.

Góp ý của TS. Huỳnh Long Quân - Ủy viên Hội đồng:

- Mở rộng liên kết với các trường/viện NC.

5. Hội đồng thẩm định họp riêng:

a. Bầu ban Ban kiểm phiếu gồm:

- PGS.TS. Nguyễn Anh Dũng - Trưởng ban.
- TS. Huỳnh Long Quân - Thư ký.

b. Các thành viên Hội đồng bỏ phiếu thẩm định chương trình đào tạo, điều kiện đảm bảo thực tế.

c. Ban kiểm phiếu làm việc, Trưởng ban kiểm phiếu công bố kết quả:

- Số phiếu tán thành: 5/5.
- Số phiếu không tán thành: 5/5.

- Kết luận: Chương trình đào tạo đạt yêu cầu. Điều kiện đảm bảo thực tế đạt yêu cầu.

d. Hội đồng thảo luận thống nhất biên bản và kết luận của Hội đồng.

6. Hội đồng tiếp tục họp công khai:

a. Chủ tịch Hội công bố kết luận của Hội đồng:

- Chương trình đào tạo trình độ tiến sĩ chuyên ngành Công nghệ Thực phẩm của Trường Đại học Nha Trang đáp ứng các quy định hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo.
- Điều kiện đảm bảo thực tế đạt yêu cầu theo quy định.
- Đề nghị một số điểm cần bổ sung, điều chỉnh để hoàn thiện chương trình, cụ thể:

+ Bổ sung tỷ lệ tiến sĩ khoa học thực phẩm/CBGD vào đề án

+Mục tiêu: Còn trùng lặp với chuẩn đầu ra, cần sửa lại cho ngắn gọn hơn.

+Chuẩn đầu ra cần sửa lại cho gọn và súc tích hơn.

+ Định hướng đào tạo nghiên cứu /ứng dụng chưa rõ. Cần bổ sung phần này vào đề án.

+Không nên đưa một số học phần đã được đào tạo ở trình độ đại học và thạc sĩ vào đào tạo TS (Lưu biến học thực phẩm, độc chất học thực phẩm…)

+Tên tiếng Anh học phần "Chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm" cần chuẩn lại (development strategy **of aquatic** product technology) - trang 95.

+Thiếu các đầu sách tham khảo: Biến đổi của thực phẩm trong chế biến và bảo quản; Sản xuất các sản phẩm kỹ thuật và y dược từ phế liệu thủy sản; Chế biến rong biển.

+ Sửa lại mã ngành theo mã mới (9540101).

+ Định hướng đào tạo nghiên cứu /ứng dụng chưa rõ. Cần bổ sung phần này vào đề án.

+ Kiểm tra lại lỗi chính tả, định dạng.

- Đề nghị Bộ Giáo dục và Đào tạo cho phép Trường Đại học Nha Trang đào tạo tiến sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm.

b. Chủ tịch Hội công bố kết thúc phiên họp.

Phiên họp kết thúc vào hồi: 16 giờ 30 phút, ngày 19 tháng 10 năm 2018 .

Thư ký Hội đồng	**Chủ tịch Hội đồng**
TS. Mai Thị Tuyết Nga	GS.TS. Trần Thị Luyến

MINH CHỨNG VỀ CÁC NỘI DUNG TẠI ĐIỀU 3 CỦA THÔNG TƯ 09/2017/TT-BGDĐT.

1. Ngành đăng ký đào tạo

a) Đảm bảo điều kiện quy định tại Khoản 1 Điều 2 của Thông tư 09/2017/ TT-BGDĐT;

- Ngành đăng ký đào tạo phù hợp với nhu cầu của người học và nhu cầu nguồn nhân lực cho phát triển kinh tế - xã hội của địa phương, vùng, cả nước; phù hợp với chức năng, nhiệm vụ của cơ sở đào được xác định trong phương hướng hoặc kế hoạch phát triển của cơ sở đào tạo đã được hội đồng trường quyết nghị thông qua; có phiếu điều tra khảo sát nhu cầu xã hội về ngành đang lập đề án đào tạo trình độ tiến sĩ.

- Tên ngành đào tạo có trong Danh mục giáo dục, đào tạo cấp IV hiện hành .

b) Ngành đào tạo trình độ thạc sĩ là ngành đúng là điều kiện đầu vào của ngành đăng ký đào tạo trình độ tiến sĩ đã được đào tạo tại cơ sở đào tạo và có học viên đã tốt nghiệp.

2. Có đội ngũ giảng viên, cán bộ khoa học đủ về số lượng, đảm bảo về chất lượng để tổ chức đào tạo trình độ tiến sĩ ở ngành đăng ký đào tạo, đáp ứng các điều kiện cụ thể sau:

a) Có ít nhất 02 phó giáo sư và 3 tiến sĩ là giảng viên cơ hữu ngành đúng hoặc ngành gần với ngành đăng ký đào tạo và không trùng với danh sách giảng viên cơ hữu là điều kiện mở ngành đào tạo trình độ tiến sĩ của các ngành khác; trong đó có ít nhất 01 giáo sư hoặc phó giáo sư đúng ngành chịu trách nhiệm chủ trì, tổ chức thực hiện chương trình đào tạo và cam kết đảm bảo chất lượng đào tạo trước cơ sở đào tạo và xã hội.

b) Các giảng viên tham gia giảng dạy chương trình đào tạo tiến sĩ, hướng dẫn nghiên cứu sinh đảm bảo các tiêu chuẩn theo quy định tại Quy chế tuyển sinh và đào tạo trình độ tiến sĩ hiện hành; có công bố kết quả nghiên cứu khoa học, được đào tạo phù hợp với nội dung các học phần, chuyên đề được phân công thực hiện;

c) Trong thời gian 5 năm tính đến ngày đề nghị mở ngành: mỗi giảng viên cơ hữu tham gia đào tạo công bố ít nhất 3 công trình khoa học trên các tạp chí khoa học chuyên ngành trong nước hoặc quốc tế thuộc lĩnh vực ngành đăng ký đào tạo; cơ sở đào tạo đã chủ trì thực hiện ít nhất 05 đề tài, nhiệm vụ khoa học từ cấp cơ sở trở lên thuộc lĩnh vực ngành đề nghị cho phép đào tạo, trong đó có ít nhất 01 đề tài, nhiệm vụ khoa học cấp bộ và tương đương trở lên;

3. Có cơ sở vật chất, thiết bị, thư viện, giáo trình đáp ứng yêu cầu đào tạo trình độ tiến sĩ của ngành đăng ký đào tạo (được minh chứng trong Bảng xác các điều kiện thực tế về đội ngũ giảng viên cơ hữu, kỹ thuật viên, cơ sở vật chất, thiết bị, thư viện, giáo trình, tài liệu phục vụ đào tạo)

Có tạp chí khoa học công nghệ riêng của cơ sở đào tạo: Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thủy sản.

4. Chương trình đào tạo và một số điều kiện khác để thực hiện chương trình đào tạo:

a) Đã công bố chuẩn đầu ra các ngành đào tạo ứng với các trình độ khác nhau, trong đó chuẩn đầu ra đào tạo trình độ tiến sĩ tối thiểu là bậc 8 theo Khung trình độ quốc gia Việt Nam;

b) Có chương trình hợp tác quốc tế liên quan đến ngành đăng ký đào tạo trong trao đổi giảng viên, sinh viên, học viên; có kế hoạch mời chuyên gia nước ngoài, chuyên gia là người Việt Nam ở nước ngoài tham gia giảng dạy, hướng dẫn nghiên cứu sinh thuộc ngành đăng ký đào tạo.

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Khánh Hòa, ngày tháng năm 2019

PHIẾU TỰ ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN MỞ NGÀNH ĐÀO TẠO

Tên ngành: **CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**
Mã số: **9540101**
Trình độ: **Tiến sĩ**

TT	Điều kiện mở ngành theo quy định	Điều kiện thực tế, minh chứng thể hiện trong hồ sơ	Đáp ứng/ không đáp ứng
1	**1. Về ngành đào tạo** 1.1. Ngành đề nghị cho phép đào tạo phù hợp với nhu cầu nguồn nhân lực (trên cơ sở kết quả khảo sát); 1.2. Được xác định trong phương hướng/kế hoạch phát triển của cơ sở đào tạo; 1.3. Ngành phải thuộc Danh mục giáo dục, đào tạo cấp IV trình độ đại học hiện hành; 1.4. Quyết nghị của Hội đồng trường thông qua việc mở ngành đăng ký đào tạo; 1.5. Ngành đào tạo trình độ đại học/thạc sĩ là ngành đúng, là điều kiện đầu vào của ngành đăng ký đào tạo trình độ tiến sĩ đã được đào tạo hình thức chính quy tại cơ sở đào tạo và có sinh viên/học viên đã tốt nghiệp.	- Phiếu khảo sát và kết quả khảo sát khi tiến hành xây dựng chương trình - Quyết định 08/QĐ-ĐHNT (9/01/2018), Kế hoạch phát triển đào tạo đến năm 2021 - Có trong danh mục - Có nghị quyết của HĐ Trường - Ngành đúng, đã được đào tạo trình độ đại học (1995) và thạc sĩ (2013)	Đáp ứng yêu cầu Đáp ứng yêu cầu Đáp ứng yêu cầu Đáp ứng Đáp ứng yêu cầu
2	**2. Đội ngũ giảng viên:** a) Có ít nhất năm (5) giảng viên cơ hữu có chức danh giáo sư, phó giáo sư, có bằng tiến sĩ ngành đúng hoặc ngành gần với ngành đăng ký đào tạo và không trùng với danh sách giảng viên cơ hữu là điều kiện mở ngành đào tạo cùng trình độ của các ngành khác; trong đó có ít nhất 01 giáo sư hoặc phó giáo sư đúng ngành chịu trách nhiệm chủ trì, tổ chức thực hiện chương trình đào tạo và cam kết đảm bảo chất lượng đào tạo;	Có 5 PGS và 17 tiến sỹ khác là giảng viên cơ hữu đứng tên mở ngành, trong đó có 2 PGS đúng ngành chịu trách nhiệm chủ trì	Đáp ứng yêu cầu

	b) Giảng viên giảng dạy đủ điều kiện; Giảng viên cơ hữu tham gia giảng dạy ít nhất 70% khối lượng chương trình đào tạo; Các giảng viên cơ hữu và thỉnh giảng đều phải có bằng cấp phù hợp với nội dung các học phần được phân công giảng dạy; c) Đảm bảo điều kiện về nghiên cứu khoa học đối với mỗi giảng viên đứng tên chủ trì mở ngành và mỗi giảng viên giảng dạy lý thuyết phần kiến thức cơ sở ngành, chuyên ngành theo quy định; d) 30% khối lượng kiến thức còn lại do giảng viên thỉnh giảng đã được ký kết hợp đồng thỉnh giảng với cơ sở đào tạo thực hiện;	- Có 22 giảng viên cơ hữu và 3 giảng viên thỉnh giảng đủ điều kiện tham gia giảng dạy, trong đó giảng viên cơ hữu tham gia giảng dạy trên 90% khối lượng chương trình đào tạo - Mỗi giảng viên giảng dạy đều có ít nhất 3 công trình khoa học trong 5 năm gần đây (từ 2014-2019) - Các giảng viên thỉnh giảng được ký kết hợp đồng	Đáp ứng yêu cầu Đáp ứng yêu cầu
3	**3. Cơ sở vật chất:** a) Có đủ phòng học, thư viện có phòng tra cứu thông tin cung cấp các nguồn thông tin tư liệu được cập nhật trong 5 năm, tính đến ngày đề nghị mở ngành hoặc thư viện điện tử có bản quyền truy cập cơ sở dữ liệu liên quan đến ngành đề nghị cho phép đào tạo, đáp ứng yêu cầu giảng dạy, học tập và nghiên cứu khoa học; b) Có đủ phòng thí nghiệm, xưởng thực hành, cơ sở sản xuất thử nghiệm với các trang thiết bị cần thiết đáp ứng yêu cầu giảng dạy, học tập và nghiên cứu khoa học của ngành đề nghị được đào tạo và đảm bảo đủ theo danh mục trang thiết bị tối thiểu phục vụ công tác đào tạo ngành/nhóm ngành đã được quy định (nếu có); c) Có tạp chí khoa học công nghệ riêng của cơ sở đào tạo	- Có đủ điều kiện (theo phụ lục IV – Xác định điều kiện thực tế) - Có đủ điều kiện (theo phụ lục IV – Xác định điều kiện thực tế) - Có tạp chí Khoa học CN thủy sản.	Đáp ứng yêu cầu Đáp ứng yêu cầu Đáp ứng yêu cầu
4	**4. Chương trình đào tạo và một số điều kiện khác để thực hiện chương trình đào tạo:** a) Có chương trình đào tạo của ngành đề nghị cho phép đào tạo được xây dựng theo quy định; phù hợp với Khung trình độ quốc gia hiện hành; được thủ trưởng cơ sở giáo dục đại học ban hành theo quy định; b) Đã công bố chuẩn đầu ra các ngành đào tạo ứng với các trình độ khác nhau, trong đó chuẩn đầu ra đào tạo trình độ thạc sĩ tối thiểu phải đạt bậc 7, trình độ tiến sĩ là bậc 8 theo Khung trình độ quốc gia Việt Nam; c) Có kết quả hợp tác với các trường đại học trên thế giới trong hoạt động đào tạo và hoạt động khoa học công nghệ;	- Có các chương trình đạo tạo bậc đại học và thạc sĩ tương ứng - Đã công bố chuẩn đầu ra (http://ntu.edu.vn/) - Đang hợp tác với gần 60 trường đại học, viện nghiên cứu của 17 quốc gia	Đáp ứng yêu cầu Đáp ứng yêu cầu Đáp ứng yêu cầu

	d) Đã đăng ký kiểm định chất lượng giáo dục hoặc được công nhận đạt tiêu chuẩn chất lượng giáo dục theo quy định hiện hành và theo kế hoạch kiểm định của Bộ Giáo dục và Đào tạo; e) Có đơn vị quản lý chuyên trách đáp ứng yêu cầu chuyên môn nghiệp vụ quản lý đào tạo trình độtiến sĩ; đã ban hành quy định đào tạo trình độ tiến sĩ của cơ sở đào tạo; f) Không vi phạm các quy định hiện hành về điều kiện mở ngành đào tạo, tuyển sinh, tổ chức và quản lý đào tạo ở các ngành đang đào tạo và các quy định liên quan đến giáo dục đại học trong thời hạn 3 năm, tính đến ngày đề nghị mở ngành.	- Đã được công nhận đạt tiêu chuẩn chất lượng giáo dục của Bộ lần thứ 2 - Có Phòng Đào tạo Sau đại học. Có văn bản quản lý đào tạo tiến sĩ Quyết định 597/QĐ-ĐHNT và 598/QĐ-ĐHNT - Không có vi phạm	Đáp ứng yêu cầu Đáp ứng yêu cầu Đáp ứng yêu cầu
5	* Thẩm định chương trình đào tạo và điều kiện đảm bảo chất lượng thực tế: - Quyết định thành lập Hội đồng thẩm định ghi rõ ngành đào tạo, trình độ, chức danh, đơn vị công tác của thành viên. - Biên bản hội đồng thẩm định và kết luận. - Giải trình của cơ sở đào tạo theo góp ý của hội đồng thẩm định (nếu có). * Biên bản của hội đồng khoa học đào tạo trường thông qua đề án.	Đáp ứng đầy đủ các yêu cầu Quyết định 1231/QĐ-ĐHNT, ngày 30/11/2017 Văn bản kèm theo đề án Quyết định **/ (hội KH&ĐT)	Đáp ứng yêu cầu
6	Điều kiện thực hiện: Nguồn lực con người khác và tài chính	Đáp ứng đầy đủ các yêu cầu theo quy định	Đáp ứng yêu cầu

Kết luận của cơ sở đào tạo:

Trường Đại học Nha Trang đảm bảo tất cả các điều kiện về đội ngũ giảng viên, cơ sở vật chất, chương trình đào tạo và một số điều kiện khác đáp ứng yêu cầu và điều kiện mở ngành tiến sĩ Công nghệ Thực phẩm theo quy định của Thông tư 09/2017/TT-BGDĐT của Bộ Giáo dục và đào tạo.

THỦ TRƯỞNG CƠ SỞ ĐÀO TẠO

(*Ký tên, đóng dấu*)

PHỤ LỤC

Phụ lục 1: Giấy chứng nhận chức danh phó giáo sư, bằng tiến sĩ

Phụ lục 2: Lý lịch khoa học các giảng viên tham gia đào tạo

Phụ lục 3: Đề cương các học phần đào tạo trình độ tiến sĩ

PHỤ LỤC 1

GIẤY CHỨNG NHẬN CHỨC DANH PHÓ GIÁO SƯ, BẰNG TIẾN SĨ

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO **TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**
Số 361 /QĐ-ĐHNT	*Khánh Hòa, ngày 15 tháng 4 năm 2015*

QUYẾT ĐỊNH

Về việc bổ nhiệm chức danh và xếp lương Phó Giáo sư

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Căn cứ Quyết định số 155/CP ngày 16/8/1966 của Hội đồng Chính phủ về việc thành lập và qui định nhiệm vụ, quyền hạn của Trường Thuỷ sản, nay là Trường ĐH Nha Trang;

Căn cứ Quyết định số 70/2014/QĐ-TTg, ngày 10/12/2010 của Thủ tướng Chính phủ về việc ban hành "Điều lệ trường Đại học";

Căn cứ Quyết định số 174/2008/QĐ-TTg, ngày 31/12/2008 ban hành Quy định tiêu chuẩn, thủ tục bổ nhiệm, miễn nhiệm chức danh giáo sư, phó giáo sư và Quyết định số 20/2012/QĐ-TTg, ngày 27/4/2012 về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của Quyết định số 174/2008/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính phủ;

Căn cứ Quyết định số 06/QĐ-HĐCDGSNN ngày 21/01/2015 của Hội đồng chức danh Giáo sư Nhà nước về việc công nhận đạt chức danh Giáo sư, Phó Giáo sư năm 2014;

Xét đề nghị của Trưởng phòng Tổ chức - Hành chính,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Bổ nhiệm chức danh Phó Giáo sư ngành Công nghệ Thực phẩm, chuyên ngành Công nghệ Chế biến Thủy sản, đối với **Tiến sĩ Nguyễn Anh Tuấn**, giảng viên chính Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang.

Điều 2. Tiến sĩ Nguyễn Anh Tuấn được xếp hạng Giảng viên chính (hạng II), hưởng lương bậc 6/8, hệ số lương 6,10 từ ngày 01/01/2015. Thời gian tính nâng bậc lương lần sau kể từ ngày 01/7/2013.

Điều 3. Các ông Trưởng phòng Tổ chức Hành chính, Kế hoạch Tài chính, Khoa Công nghệ Thực phẩm và ông **Nguyễn Anh Tuấn** chịu trách nhiệm thi hành quyết định này./.

Nơi nhận:
- Như điều 3;
- Lưu: hồ sơ, VT.

HIỆU TRƯỞNG

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Trang Sĩ Trung

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO **TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**
Số 1080/QĐ-ĐHNT	*Khánh Hòa, ngày 09 tháng 12 năm 2016*

QUYẾT ĐỊNH

Về việc bổ nhiệm chức danh Phó Giáo sư năm 2016

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Căn cứ Quyết định số 155/CP ngày 16/8/1966 của Hội đồng Chính phủ về việc thành lập và qui định nhiệm vụ, quyền hạn của Trường Thuỷ sản, nay là Trường ĐH Nha Trang;

Căn cứ Quyết định số 70/2014/QĐ-TTg ngày 10/12/2010 của Thủ tướng Chính phủ về việc ban hành "Điều lệ trường Đại học";

Căn cứ Quyết định số 174/2008/QĐ-TTg ngày 31/12/2008 của Thủ tướng Chính phủ ban hành Quy định tiêu chuẩn, thủ tục bổ nhiệm, miễn nhiệm chức danh giáo sư, phó giáo sư, và sửa đổi, bổ sung theo Quyết định số 20/2012/QĐ-TTg ngày 27/4/2012;

Căn cứ Thông tư số 16/2009/TT-BGDĐT ngày 17/7/2009 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định chi tiết việc xét công nhận, hủy bỏ công nhận đạt tiêu chuẩn, bổ nhiệm, miễn nhiệm chức danh giáo sư, phó giáo sư, và sửa đổi bổ sung theo Thông tư số 30/2012/TT-BGDĐT ngày 11/9/2012;

Căn cứ Quyết định số 55/QĐ-HĐCDGSNN ngày 10/10/2016 của Chủ tịch Hội đồng chức danh giáo sư nhà nước về việc công nhận đạt tiêu chuẩn chức danh giáo sư, phó giáo sư năm 2016;

Căn cứ kết quả xét duyệt của Hội đồng Khoa học và Đào tạo Trường;

Xét đề nghị của Trưởng phòng Tổ chức - Hành chính,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Bổ nhiệm chức danh Phó Giáo sư ngành Công nghệ Thực phẩm, chuyên ngành Công nghệ Thực phẩm, đối với **Tiến sĩ Vũ Ngọc Bội**, Trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang.

Điều 2. PGS-TS Vũ Ngọc Bội có trách nhiệm thực hiện chức năng, nhiệm vụ theo quy định đối với người được bổ nhiệm chức danh Phó Giáo sư.

Điều 3. Các ông Trưởng phòng Tổ chức Hành chính, Kế hoạch Tài chính, Khoa Công nghệ Thực phẩm và ông Vũ Ngọc Bội chịu trách nhiệm thi hành quyết định này./.

HIỆU TRƯỞNG

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Trang Sĩ Trung

Nơi nhận:
- Như điều 3;
- Lưu: hồ sơ, VT.

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO **TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**
Số 584 /QĐ-ĐHNT	*Khánh Hòa, ngày 03 tháng 5 năm 2018*

QUYẾT ĐỊNH

Về việc bổ nhiệm chức danh Phó Giáo sư năm 2018

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Căn cứ Quyết định số 155/CP ngày 16/8/1966 của Hội đồng Chính phủ về việc thành lập và qui định nhiệm vụ, quyền hạn của Trường Thuỷ sản, nay là Trường ĐH Nha Trang;

Căn cứ Quyết định số 70/2014/QĐ-TTg ngày 10/12/2010 của Thủ tướng Chính phủ về việc ban hành "Điều lệ trường Đại học";

Căn cứ Thông tư liên tịch số 07/2009/TTLT-BGDĐT-BNV ngày 15/4/2009 của Bộ Giáo dục Đào tạo và Bộ Nội vụ, về việc hướng dẫn quyền tự chủ, tự chịu trách nhiệm về thực hiện nhiệm vụ, tổ chức bộ máy, biên chế đối với đơn vị sự nghiệp công lập giáo dục và đào tạo;

Căn cứ Quyết định số 20/2012//QĐ-TTg ngày 27/4/2012 của Thủ tướng Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của "Quy định tiêu chuẩn, thủ tục bổ nhiệm, miễn nhiệm chức danh giáo sư, phó giáo sư", ban hành theo Quyết định số 174/2008/QĐ-TTg ngày 31/12/2008;

Căn cứ Quyết định số 06/QĐ-HĐCDGSNN ngày 05/3/2018 của Chủ tịch Hội đồng chức danh giáo sư nhà nước về việc công nhận đạt tiêu chuẩn chức danh giáo sư, phó giáo sư năm 2017;

Căn cứ kết quả xét duyệt của Hội đồng Khoa học và Đào tạo Trường ngày 02/5/2018;

Xét đề nghị của Trưởng phòng Tổ chức - Hành chính,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Bổ nhiệm chức danh Phó Giáo sư ngành Công nghệ thực phẩm, chuyên ngành Công nghệ chế biến thủy sản, đối với **Tiến sĩ Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**, giảng viên Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang.

Điều 2. PGS-TS Huỳnh Nguyễn Duy Bảo có trách nhiệm thực hiện chức năng, nhiệm vụ theo quy định đối với người được bổ nhiệm chức danh Phó Giáo sư, được hưởng quyền lợi và các chế độ theo Quy chế Chi tiêu nội bộ của Trường kể từ ngày 01/5/2018.

Điều 3. Các ông Trưởng phòng Tổ chức Hành chính, Kế hoạch - Tài chính, Trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm, các Trưởng đơn vị có liên quan và PGS-TS Huỳnh Nguyễn Duy Bảo chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

HIỆU TRƯỞNG

BỘ GIÁO DỤC ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Trang Sĩ Trung

Nơi nhận:
- Như điều 3;
- Lưu: VT, hồ sơ, TCHC.

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO **TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**
Số 582 /QĐ-ĐHNT	*Khánh Hòa, ngày 03 tháng 5 năm 2018*

QUYẾT ĐỊNH

Về việc bổ nhiệm chức danh Phó Giáo sư năm 2018

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Căn cứ Quyết định số 155/CP ngày 16/8/1966 của Hội đồng Chính phủ về việc thành lập và qui định nhiệm vụ, quyền hạn của Trường Thuỷ sản, nay là Trường ĐH Nha Trang;

Căn cứ Quyết định số 70/2014/QĐ-TTg ngày 10/12/2010 của Thủ tướng Chính phủ về việc ban hành "Điều lệ trường Đại học";

Căn cứ Thông tư liên tịch số 07/2009/TTLT-BGDĐT-BNV ngày 15/4/2009 của Bộ Giáo dục Đào tạo và Bộ Nội vụ, về việc hướng dẫn quyền tự chủ, tự chịu trách nhiệm về thực hiện nhiệm vụ, tổ chức bộ máy, biên chế đối với đơn vị sự nghiệp công lập giáo dục và đào tạo;

Căn cứ Quyết định số 20/2012//QĐ-TTg ngày 27/4/2012 của Thủ tướng Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của "Quy định tiêu chuẩn, thủ tục bổ nhiệm, miễn nhiệm chức danh giáo sư, phó giáo sư", ban hành theo Quyết định số 174/2008/QĐ-TTg ngày 31/12/2008;

Căn cứ Quyết định số 06/QĐ-HĐCDGSNN ngày 05/3/2018 của Chủ tịch Hội đồng chức danh giáo sư nhà nước về việc công nhận đạt tiêu chuẩn chức danh giáo sư, phó giáo sư năm 2017;

Căn cứ kết quả xét duyệt của Hội đồng Khoa học và Đào tạo Trường ngày 02/5/2018;

Xét đề nghị của Trưởng phòng Tổ chức - Hành chính,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Bổ nhiệm chức danh Phó Giáo sư ngành Công nghệ thực phẩm, chuyên ngành Khoa học thực phẩm và dinh dưỡng, đối với **Tiến sĩ Nguyễn Văn Minh**, giảng viên Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang.

Điều 2. PGS-TS Nguyễn Văn Minh có trách nhiệm thực hiện chức năng, nhiệm vụ theo quy định đối với người được bổ nhiệm chức danh Phó Giáo sư, được hưởng quyền lợi và các chế độ theo Quy chế Chi tiêu nội bộ của Trường kể từ ngày 01/5/2018.

Điều 3. Các ông Trưởng phòng Tổ chức Hành chính, Kế hoạch - Tài chính, Trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm, các Trưởng đơn vị có liên quan và PGS-TS Nguyễn Văn Minh chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

HIỆU TRƯỞNG

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Trang Sĩ Trung

Nơi nhận:
- Như điều 3;
- Lưu: VT, hồ sơ, TCHC.

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO **TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**
Số 585 /QĐ-ĐHNT	*Khánh Hòa, ngày 03 tháng 5 năm 2018*

QUYẾT ĐỊNH

Về việc bổ nhiệm chức danh Phó Giáo sư năm 2018

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Căn cứ Quyết định số 155/CP ngày 16/8/1966 của Hội đồng Chính phủ về việc thành lập và qui định nhiệm vụ, quyền hạn của Trường Thuỷ sản, nay là Trường ĐH Nha Trang;

Căn cứ Quyết định số 70/2014/QĐ-TTg ngày 10/12/2010 của Thủ tướng Chính phủ về việc ban hành "Điều lệ trường Đại học";

Căn cứ Thông tư liên tịch số 07/2009/TTLT-BGDĐT-BNV ngày 15/4/2009 của Bộ Giáo dục Đào tạo và Bộ Nội vụ, về việc hướng dẫn quyền tự chủ, tự chịu trách nhiệm về thực hiện nhiệm vụ, tổ chức bộ máy, biên chế đối với đơn vị sự nghiệp công lập giáo dục và đào tạo;

Căn cứ Quyết định số 20/2012//QĐ-TTg ngày 27/4/2012 của Thủ tướng Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của "Quy định tiêu chuẩn, thủ tục bổ nhiệm, miễn nhiệm chức danh giáo sư, phó giáo sư", ban hành theo Quyết định số 174/2008/QĐ-TTg ngày 31/12/2008;

Căn cứ Quyết định số 06/QĐ-HĐCDGSNN ngày 05/3/2018 của Chủ tịch Hội đồng chức danh giáo sư nhà nước về việc công nhận đạt tiêu chuẩn chức danh giáo sư, phó giáo sư năm 2017;

Căn cứ kết quả xét duyệt của Hội đồng Khoa học và Đào tạo Trường ngày 02/5/2018;

Xét đề nghị của Trưởng phòng Tổ chức - Hành chính,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Bổ nhiệm chức danh Phó Giáo sư ngành Công nghệ thực phẩm, chuyên ngành Các khoa học và công nghệ thực phẩm, đối với **Tiến sĩ Nguyễn Thuần Anh**, giảng viên Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang.

Điều 2. PGS-TS Nguyễn Thuần Anh có trách nhiệm thực hiện chức năng, nhiệm vụ theo quy định đối với người được bổ nhiệm chức danh Phó Giáo sư, được hưởng quyền lợi và các chế độ theo Quy chế Chi tiêu nội bộ của Trường kể từ ngày 01/5/2018.

Điều 3. Các ông Trưởng phòng Tổ chức Hành chính, Kế hoạch - Tài chính, Trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm, các Trưởng đơn vị có liên quan và PGS-TS Nguyễn Thuần Anh chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

HIỆU TRƯỞNG

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Trang Sĩ Trung

Nơi nhận:
- Như điều 3;
- Lưu: VT, hồ sơ, TCHC.

BẰNG TIẾN SĨ

Trường Đại học Kỹ thuật Graz
(Erzherzog-Johann-Universität)

BẢN DỊCH

Bà HA THI HAI YEN
sinh ngày 17.08.1986
quốc tịch Việt Nam
được cấp Bằng Tiến sĩ Khoa học Tự nhiên
Doctor rerum naturalium
(Dr.rer.nat.)
thông qua Quyết định ngày 26.09.2014.

Bà ấy đã thực hiện theo đúng trình tự quá trình bảo vệ luận án Tiến sĩ thông qua đề tài

Nghiên cứu điện hóa hệ số khuếch tán và tốc độ vận chuyển electron của quá trình dị thể của các cặp chất ôxy hóa - khử hữu cơ đo trong chất lỏng ion

(Electrochemical Investigations of the Diffusion Coefficients and the Heterogeneous Electron Transfer Rates of Organic Redox Couples measured in ionic Liquids)

và thông qua việc đã hoàn thành thi vấn đáp lấy bằng tiến sĩ với kết quả rất tốt đi kèm với giải thưởng, điều này đã chứng tỏ được khả năng nghiên cứu khoa học của Bà ấy.

Graz, ngày 03.10.2014

Chủ nhiệm Khoa Chuyên môn
(Đã ký tên) Wolfgang Bauer
GS. Đại học, TS. Kỹ thuật

Chủ nhiệm Khoa
(Đã ký tên) Frank Uhlig
GS. Đại học, TS. Khoa học Tự nhiên
ngành hóa học

Hiệu trưởng
(Đã ký tên) Harald Kainz
GS. Đại học, TS. Kỹ thuật
(Đã đóng dấu. Trên con dấu ghi:
Trường Đại học Kỹ thuật Graz. Hiệu trưởng)

Tôi : ĐẶNG VINH HUỀ,
CMND số 220005737, cấp ngày 09.06.1999,
tại Khánh Hoà,
cam đoan dịch chính xác giấy tờ / văn bản này
từ tiếng Đức sang tiếng Việt.
Ngày 05.12.2014
NGƯỜI DỊCH

ĐẶNG VINH HUỀ

Chứng thực ông ĐẶNG VINH HUỀ,
CMND số 220005737, cấp ngày 09.06.1999,
tại Khánh Hoà,
đã ký trước mặt tôi.
Số chứng thực: .....Quyển số: .....SCT/CK
Tại Nha Trang, ngày ..... tháng .....năm ....
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG TƯ PHÁP NHA TRANG

0017817

PHÒNG TƯ PHÁP
TP. NHA TRANG - T. KHÁNH HÒA

Nguyễn Thị Kim Hà

PROMOTIONSURKUNDE

Technische Universität Graz

(Erzherzog-Johann-Universität)

Frau

HA THI HAI Yen

geboren am 17.08.1986,
Staatsangehörigkeit: Vietnam,

wurde der akademische Grad

Doktorin der Naturwissenschaften

Doctor rerum naturalium

(Dr.rer.nat.)

mit Bescheid vom 26.09.2014 verliehen.

Sie hat im ordnungsgemäßen Promotionsverfahren durch ihre Dissertation

Electrochemical Investigations of the Diffusion Coefficients and the Heterogeneous Electron Transfer Rates of Organic Redox Couples measured in Ionic Liquids

und durch das **mit Auszeichnung bestandene** Rigorosum ihre wissenschaftliche Befähigung bewiesen.

Graz, am 03.10.2014

Studiendekan

Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr.techn. Wolfgang Bauer

Dekan

Univ.-Prof. Dipl.-Chem. Dr.rer.nat. Frank Uhlig

Rektor

Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr.techn. Harald Kainz

TRƯỜNG ĐẠI HOC KỸ THUẬT GRAZ

Số báo danh: 1131703 Số nhận biết Khóa học: F791800

GIẤY CHỨNG NHẬN THI VẤN ĐÁP BẰNG TIẾN SĨ

BẢN DỊCH

Họ tên : **Ha Thi Hai Yen**
Ngày sinh : **17.08.1986**
Lĩnh vực nghiên cứu : **Nghiên cứu bậc tiến sĩ khoa học tự nhiên thuộc lĩnh vực Hóa Kỹ thuật**
Cơ sở pháp lý : Luật Đại học năm 2002, Điều I.I Bộ Luật Dân sự Số 120/2002 thuộc Văn bản hiện hành
Đánh giá chung : Đã tốt nghiệp kèm với Bằng khen

Các môn thi	Số tín chỉ	Số tiết học của Học kỳ	Ngày tháng	Đánh giá
Tiến sĩ "Hóa học"	-	15,32	01.08.2014	Giỏi (1)
Luận án	-	-	12.09.2014	Giỏi (1)
Thi tổng hợp (kommissionelle Prüfung)	-	-	26.09.2014	Giỏi (1)

Đề tài của Luận án: Nghiên cứu điện hóa học về hệ số khuếch tán và sự không đồng nhất tỷ lệ di chuyển điện tử của chất hữu cơ mang tính ôxy hóa - khử được đo trong chất lỏng chứa ion (Electrochemical Investigations of the Diffusion Coefficients and the Heterogeneous Electron Transfer Rates of Organic Redox Couples measured in ionic Liquids)

Ngày kết thúc: 26.09.2014

Ký thay Hiệu Phó Học vụ
(Đã ký tên và đóng dấu)
GS. Đại học, Kỹ sư Diplom, TS. Kỹ thuật
Wolfgang Bauer, Chủ nhiệm Khoa

Điểm đánh giá: Giỏi (1); Khá (2); Trung bình khá (3); Đạt (4); Không đạt (5)
Đạt kết quả, Không đạt kết quả
Đánh giá chung: Đã tốt nghiệp kèm với Bằng khen;
Đã tốt nghiệp;
Không tốt nghiệp

Trường Đại học Kỹ thuật Graz: Cấp Giấy Chứng nhận Thi vấn đáp Bằng Tiến sĩ ngày 29.09.2014

Tôi : ĐẶNG VINH HUỀ,
CMND số 220005737, cấp ngày 09.06.1999,
tại Khánh Hoà,
cam đoan dịch chính xác giấy tờ / văn bản này từ tiếng Đức sang tiếng Việt.
Ngày 06.10.2014
NGƯỜI DỊCH

ĐẶNG VINH HUỀ

Chứng thực ông ĐẶNG VINH HUỀ,
CMND số 220005737, cấp ngày 09.06.1999,
tại Khánh Hoà,
đã ký trước mặt tôi.
Số chứng thực: 0014900 .....Quyển số: .....SCT/CK
Tại Nha Trang, ngày 07 tháng 10 năm 2014
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG TƯ PHÁP NHA TRANG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
PHÒNG TƯ PHÁP
TP. NHA TRANG - T. KHÁNH HÒA

Nguyễn Thị Kim Hà

Graz University of Technology

Matrikelnummer	Kennzeichnung des Studiums
1131703	**F791800**

Rigorosenzeugnis

FAMILIEN- oder NACHNAME Vorname(n)	Geburtsdatum
HA THI HAI Yen	**17.08.1986**

Studium

Doktoratsstudium der Naturwissenschaften
Technische Chemie

Gesetzliche Grundlage

Universitätsgesetz 2002, BGBl. I Nr. 120/2002 in der geltenden Fassung

Gesamtbeurteilung

mit Auszeichnung bestanden

Prüfungsfach	ECTS Credits	Sem.-Std.	Datum	Beurteilung
Doctoral School "Chemie"	--	15,32	01.08.2014	**sehr gut (1)**
Dissertation	--	--	12.09.2014	**sehr gut (1)**
Kommissionelle Prüfung	--	--	26.09.2014	**sehr gut (1)**

Thema der Dissertation

Electrochemical Investigations of the Diffusion Coefficients and the Heterogeneous Electron Transfer Rates of Organic Redox Couples measured in Ionic Liquids

C 946414439

Abschlussdatum	Für den Vizerektor für Lehre
26.09.2014	**Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr.techn. Wolfgang Bauer, Studiendekan**

Technische Universität Graz Vizerektor für Lehre

Beurteilung: sehr gut (1), gut (2), befriedigend (3), genügend (4), nicht genügend (5); mit Erfolg teilgenommen, ohne Erfolg teilgenommen

Gesamtbeurteilung: mit Auszeichnung bestanden, bestanden, nicht bestanden

Technische Universität Graz: Rigorosenzeugnis erstellt am 29.09.2014

Graz University of Technology

TRƯỜNG ĐẠI HỌC BÁCH KHOA GRAZ

BẢN DỊCH

Họ tên:	HÀ THỊ HẢI YẾN
Ngày sinh:	17-08-1986
Quốc tịch:	Việt Nam
Mã chương trình học:	F791800
Mã số sinh viên:	1131703

THÔNG BÁO

Người có tên trên đã hoàn tất:

Chương trình Tiến sĩ về Khoa học Tự nhiên

Hóa Kỹ thuật

- *Theo Luật Đại học 2002, BGBl.I số 120/2002 của Đại học Bách Khoa Graz.*
- *Theo § 87 Luật Đại học 2002*

Nay cấp bằng:

TIẾN SĨ VỀ KHOA HỌC TỰ NHIÊN

Cho người có tên trên.

Thông báo này có hiệu lực vào ngày ghi dưới đây.

Graz, ngày 26-09-2014

TL/Hiệu phó phụ trách Đào tạo
(Ký tên - đóng dấu)
Wolfgang Bauer - GS.Tiến sĩ, Trưởng khoa

Tôi Phan Đình Kính, CMND số: 225 022 438, cấp ngày: 15-08-2009 tại Công an Khánh Hòa, cam đoan đã dịch chính xác văn bản này từ tiếng Anh sang tiếng Việt.
Ngày: 06-10-2014
Người dịch

Phan Đình Kính

Chứng thực ông Phan Đình Kính
CMND số: 225 022 438, cấp ngày: 15-08-2009
tại Công an Khánh Hòa, đã ký trước mặt tôi.
Số chứng thực: 0014894
Quyển số: 1 SCT/CK
Ngày: 07/10/2014
Phó Trưởng Phòng

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
PHÒNG TƯ PHÁP
TP. NHA TRANG - T. KHÁNH HÒA

Nguyễn Thị Kim Hà

Graz University of Technology

Vizerektor für Lehre

Studiendekan der Fakultät für Technische Chemie, Verfahrenstechnik und Biotechnologie
Univ.-Prof. Dipl.Ing. Dr.techn. Wolfgang Bauer

Kopernikusgasse 24/1. Stock
A-8010 Graz

Sachbearbeiterin: Sonja Heyn

Ms.
Yen Ha Thi Hai

Date of Birth:	17.08.1986
Citizenship:	Viet Nam
Code for study programme:	F791800
Registration number:	1131703

NOTIFICATION

You have duly completed the

Doctoral programme in Natural Sciences
Technical Chemistry

according to the Universities Act 2002, BGBl. I No. 120/2002 at Graz University of Technology.

According to § 87 Universities Act 2002 I herewith confer upon you the academic degree of

Doktorin der Naturwissenschaften
(Dr.rer.nat., Doctor rerum naturalium)

Information on legal remedy:
This notification becomes legally valid on the date given below. Further information on legal remedy is waived.

Graz, 26.09.2014

For the: Vizerektor für Lehre

Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr.techn. Wolfgang Bauer, Studiendekan

BẢN SAO

MINISTRY OF EDUCATION AND TRAINING
HUE UNIVERSITY

SOCIALIST REPUBLIC OF VIETNAM
Independence-Freedom - Happiness

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
ĐẠI HỌC HUẾ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc Lập - Tự do - Hạnh Phúc

THE PRESIDENT OF HUE UNIVERSITY

On the Recommendation of the Scientific and Training Council
has conferred upon

Ms. Ha Thi Hai Yen

Born 17 Aug, 1986 in Quang Tri

THE DEGREE OF

MASTER OF SCIENCE

In Chemistry

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI B
Số: 168 Quyển số:
TX Quảng Trị, ngày: 26 -05- 2014
TRƯỞNG PHÒNG TƯ P
PHÒNG TƯ PHÁP
Phạm Thành Khuê

Given under the seal of Hue University
this fifth day of April 2011

GIÁM ĐỐC ĐẠI HỌC HUẾ

Căn cứ đề nghị của Hội đồng Khoa học và Đào tạo
Cấp bằng

THẠC SĨ

HOÁ HỌC

Cho Bà **Hà Thị Hải Yến**

Sinh ngày 17/8/1986 tại Quảng Trị

Huế, ngày 05 tháng 4 năm 2011
GIÁM ĐỐC
ĐẠI HỌC HUẾ

PGS. TS. NGUYỄN VĂN TOÀN

Số hiệu bằng 001861
Số vào sổ cấp bằng SP- 01682

ĐẠI HỌC HUẾ
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM

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

BẢNG ĐIỂM CAO HỌC

Cấp cho ông (bà): **HÀ THỊ HẢI YẾN**
Ngày sinh: 17/08/1986 Tại: Quảng Trị
Là học viên Cao học khóa XVII (2008-2010) Hình thức đào tạo: **Tập trung**
Chuyên ngành học: **Hóa Vô cơ**

TT	Tên môn học	Số ĐVHT	Điểm môn học	Ghi chú
1.	Triết học	6	**8.9**	
2.	Ngoại ngữ	12	**8.0**	
3.	Các phương pháp phân tích vật lý	4	**9.1**	
4.	Hóa hữu cơ nâng cao	4	**7.9**	
5.	Hóa lý nâng cao	4	**9.5**	
6.	Hóa vô cơ nâng cao	4	**9.1**	
7.	Các phương pháp phân tích hóa lý	4	**9.3**	
8.	Hóa học lượng tử	4	**9.1**	
9.	Xử lý số liệu và kế hoạch hóa thí nghiệm	4	**8.3**	
10.	Ứng dụng tin học trong hóa học (TC)	2	**9.0**	
11.	Hóa học phức chất	3	**9.7**	
12.	Phân tích cấu trúc vật liệu vô cơ	2	**9.1**	
13.	Hóa học các nguyên tố hiếm	3	**9.0**	
14.	Vật liệu vô cơ	3	**8.8**	
15.	Hóa học chất rắn	3	**9.0**	
16.	Hóa học cơ kim (TC)	2	**9.1**	
17.	Phương pháp giản đồ cho phản ứng oxy hóa-khử (TC)	2	**7.7**	

Điểm trung bình chung các môn học: **8.75** Điểm luận văn: **9.50**
Đề tài luận văn: *Nghiên cứu tổng hợp ZnO cấu trúc nano và ứng dụng trong cảm biến khí.*

Bảo vệ ngày 29.10.2010 tại Hội đồng chấm luận văn của Trường ĐHSP-Đại học Huế gồm:

1. PGS.TS. Dương Tuấn Quang - Chủ tịch hội đồng
2. PGS.TS. Lê Xuân Thành - Thư ký
3. TS. Trần Dương - Phản biện 1
4. TS. Võ Văn Tân - Phản biện 2
5. TS. Trần Ngọc Tuyền - Ủy viên

CHỨNG THỰC V SAO BẢN CHÍNH
Số: 252 Quyển số 02 /UB/CC-SCT
Phường 2, ngày 18 tháng 7 năm 2014
CHỦ TỊCH

Hồ Văn Nhân

Huế, ngày 10 tháng 11 năm 2010
TL. HIỆU TRƯỞNG
TRƯỞNG PHÒNG ĐT SAU ĐẠI HỌC

PGS.TS. Trần Vĩnh Tường

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

Căn cứ vào quy chế về văn bằng bậc đại học ban hành theo quyết định số 1994/QĐ-ĐH ngày 23-11-1990 của Bộ trưởng Giáo dục và Đào tạo, Hiệu trưởng trường Đại học Sư phạm Huế

cấp

BẰNG TỐT NGHIỆP
ĐẠI HỌC

loại hình đào tạo **CHÍNH QUY**

ngành Sư phạm Hóa học

hạng Giỏi năm tốt nghiệp 2008

và công nhận danh hiệu

Cử nhân

cho Hà Thị Hải Yến

sinh ngày 17/08/1986 tại Quảng Trị

Huế, ngày 30 tháng 6 năm 2008

Số hiệu bằng A 0048726

Số vào sổ Q3-027

Chữ ký của người được cấp bằng

CHỨNG THỰC Y SAO BẢN CHÍNH
Số: 233 Quyển số 02 /UB/CC-SCT
Phường 2, ngày 18 tháng 7 năm 2011
CHỦ TỊCH
Hồ Văn Nhân

Hiệu trưởng
PGS.TS. Lê Văn Anh

Khoa trưởng

ĐẠI HỌC HUẾ
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM

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

PHIẾU GHI KẾT QUẢ HỌC TẬP

Họ và tên: HÀ THỊ HẢI YẾN — Ngày sinh: 17/08/1986 — Nơi sinh: Quảng Trị
Ngành: SP Hóa học — Khoá học: 2004-2008 — Hệ đào tạo: Chính quy

TT	TÊN HỌC PHẦN	Học kỳ	ĐV HT	ĐIỂM	Bằng chữ
1	Hoá đại cương 1	1	4	9	chín
2	Hoá đại cương 2	1	3	10	Mười
3	Ngoại ngữ không chuyên 1	1	4	9	chín
4	Tin học A	1	5	10	Mười
5	Toán cao cấp a1	1	5	10	Mười
6	Triết học Mác - Lênin 1	1	3	8	tám
7	Vật lý đại cương 1	1	4	9	chín
8	Hoá vô cơ	2	5	10	Mười
9	Ngoại ngữ không chuyên 2	2	4	8	tám
10	Tâm lý học đại cương	2	3	8	tám
11	Thực hành hoá đại cương	2	2	9	chín
12	Thực hành vật lý đại cương	2	2	9	chín
13	Toán cao cấp a2	2	5	9	chín
14	Triết học Mác - Lênin 2	2	3	9	chín
15	Vật lý đại cương 2	2	3	10	Mười
16	Vật lý đại cương 3	2	2	8	tám
17	Động hoá học	3	2	10	Mười
18	Hoá hữu cơ 1	3	4	9	chín
19	Hoá phân tích 1 (định tính)	3	3	9	chín
20	Kinh tế chính trị	3	5	8	tám
21	Ngoại ngữ không chuyên 3	3	4	9	chín
22	Nhiệt động hoá học	3	4	9	chín
23	Tâm lý học lứa tuổi và sư phạm	3	3	7	bảy
24	Thực hành phân tích định tính	3	2	9	chín
25	Giáo dục học đại cương 1	4	3	8	tám
26	Giáo dục học đại cương 2	4	2	9	chín
27	Hoá hữu cơ 2	4	4	10	Mười
28	Hoá phân tích 2 (định lượng)	4	3	10	Mười
29	Lý luận dạy học đại cương	4	3	8	tám
30	Ngoại ngữ không chuyên 4	4	4	9	chín
31	Rèn luyện nghiệp vụ sư phạm	4	2	8	tám
32	Tâm lý học xã hội và giao tiếp SP	4	3	8	tám
33	Thực hành hoá vô cơ	4	2	9	chín
34	Thực hành phân tích định lượng	4	2	9	chín
35	Tin học ứng dụng trong hoá học	4	3	8	tám
36	Cơ sở lý thuyết hoá vô cơ	5	3	9	chín
37	Điện hoá học	5	2	9	chín
38	Hóa hữu cơ 3	5	3	9	chín
39	Hóa keo	5	2	10	Mười
40	Kiến tập sư phạm	5	2	9.2	chín, hai
41	Lý luận dạy học 2 (cụ thể)	5	3	9	chín
42	Ngoại ngữ chuyên ngành	5	4	9	chín
43	Nhà trường THPT và người giáo viên THPT	5	2	9	chín
44	Thực hành hoá lý	5	3	9	chín
45	Tổ chức hoạt động giáo dục	5	2	8	tám
46	Cấu tạo chất	6	4	9	chín
47	Chuyên đề phân tích điện hoá	6	2	9	chín
48	Chuyên đề phân tích trắc quang	6	2	9	chín
49	Chủ nghĩa xã hội khoa học	6	4	8	tám
50	Cơ sở lý thuyết hoá hữu cơ	6	4	9	chín
51	Hoá ứng dụng	6	4	9	chín
52	Thực hành hoá hữu cơ	6	3	9	chín
53	Thực hành hoá ứng dụng	6	1	9	chín
54	Thực tế cơ sở sản xuất	6	2	10	Mười
55	Tư tưởng Hồ Chí Minh	6	3	9	chín
56	Bài tập hoá sơ cấp	7	3	10	Mười
57	CĐ1: Chuyên đề hoá lý 2 (Xúc tác dị thể)	7	2	8	tám
58	CĐ2: Chuyên đề hóa phân tích (tách, chiết, sắc ký)	7	3	9	chín
59	CĐ3: Chuyên đề hợp chất thiên nhiên	7	2	10	Mười
60	Chuyên đề hoá lý 1 (điện hoá)	7	2	7	bảy
61	Chuyên đề hoá vô cơ (phức chất)	7	3	9	chín
62	Chuyên đề hóa nguyên tố hiếm	7	2	9	chín
63	Hoá học môi trường	7	2	10	Mười
64	Lịch sử đảng cộng sản việt nam	7	4	8	tám
65	Phương tiện KT và đồ dùng DH	7	1	8	tám
66	Quản lý HCNN và QLGD - ĐT	7	2	9	chín
67	Thực hành giảng dạy	7	2	9	chín
68	Thực hành TN bộ môn PPDH	7	2	9	chín
69	Thực tập sư phạm	8	8	8.9	tám, chín
70	Khoá luận tốt nghiệp	TN	10	10	Mười
71	Chủ nghĩa xã hội khoa học [TN]	TN		8	tám

KẾT QUẢ HỌC TẬP: 8.98 XẾP LOẠI: GIỎI
KẾT QUẢ RÈN LUYỆN: 98 XẾP LOẠI: XUẤT SẮC

Huế, ngày 09 tháng 11 năm 2010

Người lập bảng

Nguyễn Hà Đông

CHỨNG THỰC Y SAO BẢN CHÍNH
Số: 217 Quyển số: 02 /UB/CC-SCT
Phường 2, ngày 18 tháng 7 năm 200...
CHỦ TỊCH
Hồ Văn Nhân

T/L HIỆU TRƯỞNG
TRƯỞNG PHÒNG ĐÀO TẠO ĐẠI HỌC

TS. Tôn Thất Dụng

[0482011079]

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
ĐẠI HỌC HUẾ

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

CHỨNG CHỈ BỒI DƯỠNG SAU ĐẠI HỌC

BẢN SAO

GIÁM ĐỐC ĐẠI HỌC HUẾ

Chứng nhận : Hà Thị Hải Yến

Sinh ngày : 17-08-1986

Nơi sinh : Quảng Trị

Đã hoàn thành chương trình môn học :

TH Giảng dạy đại học

Thuộc chương trình Bồi dưỡng Sau đại học

Thi kết thúc môn học ngày : 26-4-2009

Kết quả môn học : Đạt

Huế, ngày 21 tháng 6 năm 2009

GIÁM ĐỐC

ĐẠI HỌC HUẾ

PGS.TS. NGUYỄN VĂN TOÀN

Vào sổ số: 290/2009 / BDSĐH

CHỨNG THỰC SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực 922 Quyển số 01 TP/CC-CT/SGT
Ngày 30 tháng 6 năm 2010
CHỦ TỊCH UBND XÃ VĂN PHƯỚC

Trần Thị Nga

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BỘ TRƯỞNG BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

Căn cứ đề nghị của Hội đồng chấm luận án tiến sĩ cấp nhà nước

họp ngày 14 tháng 03 năm 2009
tại Viện Hoá học

CÔNG NHẬN HỌC VỊ VÀ CẤP BẰNG

TIẾN SĨ

HOÁ HỌC

Cho bà *Hoàng Thị Huệ An*

Sinh ngày ***10/02/1961*** tại ***Quảng Nam***

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực 3332 Quyển số 01 SCT/BS
Ngày 15 tháng 04 năm 2014
PHÓ CHỦ TỊCH UBND PHƯỜNG PHƯỚC HÒA

Hà Nội, ngày 06 tháng 07 năm 2009

BỘ TRƯỞNG BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

Nguyễn Thiện Nhân

Đặng Thị Nhã

Nguyễn Thiện Nhân

Số bằng: 06328

BẢN DỊCH

QUT

LƯU HỒNG PHÚC

Đã đáp ứng đầy đủ các điều kiện theo quy định của Trường để được cấp bằng

TIẾN SĨ

Tim Fairfax *(chữ ký)*
Hiệu trưởng

Peter Coaldrake *(chữ ký)*
Phó hiệu trưởng

Shard Lorenzo *(chữ ký)*
Giáo vụ

Đã đóng dấu ngày 11 tháng 9 năm 2015 (dấu nổi)
7636784

TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHỆ QUEENSLAND

Brisbane, Australia

Tôi, **Lương Đình Duy**, Giấy chứng minh nhân dân số 225572098 cam đoan đã dịch chính xác nội dung của văn bản này từ tiếng Anh sang tiếng Việt.

Ngày 28 tháng 9 năm 2015

Người dịch

Lương Đình Duy

Ngày hai tám tháng chín năm hai nghìn mười năm tại Phòng Tư pháp, UBND thành phố Nha Trang

Tôi, **Nguyễn Thị Kim Hà**, là Phó Trưởng Phòng Tư pháp thành phố Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa chứng thực:

Ông **Lương Đình Duy** là người đã ký vào bản dịch này.

Số chứng thực:.....14250.....

Quyển số: 01/2015/SCT/CKND

Ngày, tháng, năm:.....29-09-2015.....

PHÓ TRƯỞNG PHÒNG

Nguyễn Thị Kim Hà

QUT

Phuc Hong Luu

having fulfilled all the conditions prescribed by the University has been admitted to the degree of

Doctor of Philosophy

Chancellor

Vice-Chancellor

Registrar

Given under seal
11 September 2015
7636784

Queensland University of Technology
Brisbane Australia

THE FACULTY OF FOOD SCIENCE AND NUTRITION
SCHOOL OF HEALTH SCIENCES

UNIVERSITY OF ICELAND

HEREBY MAKES KNOWN THAT:

MAI THI TUYET NGA

HAVING SUBMITTED THE DISSERTATION

ENHANCING QUALITY MANAGEMENT OF FRESH FISH SUPPLY CHAINS THROUGH IMPROVED LOGISTICS AND ENSURED TRACEABILITY

AND AT THE RECOMMENDATION OF THE FACULTY

HAVING THIS DAY DEFENDED IT

IS DULY AWARDED

THE HIGHEST HONOUR IN THE HEALTH SCIENCES

AND

ADMITTED TO THE DEGREE OF

DOCTOR OF PHILOSOPHY IN FOOD SCIENCE

Confirmed to be a correct photo copy of the original. The Notary Public Reykjavík Iceland

1/7/10

NOTARIUS PUBLICUS REYKJAVÍK

AS WITNESS OUR HAND AND UNIVERSITY SEAL

THIS THIRTIETH DAY OF JUNE 2010, REYKJAVIK

DEAN
SCHOOL OF HEALTH SCIENCES
UNIVERSITY OF ICELAND

HEAD
FACULTY OF FOOD SCIENCE
AND NUTRITION
UNIVERSITY OF ICELAND

It is hereby certified that this/these document/s has/have been duly signed by the authority/ies concerned

Ministry for Foreign Affairs,
Reykjavík, 01.07.2010

THE SOCIALIST REPUBLIC OF VIETNAM

THE RECTOR OF
NHA TRANG UNIVERSITY

confers

THE DEGREE OF DOCTOR OF PHILOSOPHY

IN ENGINEERING

Upon: (Mr, Ms) *Ngo Thi Hoai Duong*

Born on: February 8th, 1972

Given under the seal of
Nha Trang University
This 15th day of December, 2015

Serial number:
Reference number: 201502

BẢN SAO

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

HIỆU TRƯỞNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Cấp

BẰNG TIẾN SĨ

KỸ THUẬT

Cho: *Ngô Thị Hoài Dương*

Sinh ngày: 08/02/1972

Khánh Hòa , ngày 15 tháng 12 năm 2015

HIỆU TRƯỞNG

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Trang Sĩ Trung

Số hiệu: 005165
Số vào sổ cấp bằng: 201502

BẢN DỊCH

ĐẠI HỌC SORBONNE

BẰNG TIẾN SĨ

BẢO TÀNG QUỐC GIA LỊCH SỬ TỰ NHIÊN - ĐẠI HỌC SORBONNE

Ông NGUYỄN BẢO

Nghiên cứu và phân tích conopeptide của nọc độc từ ốc nón săn nhuyễn thể ở vùng biển Việt Nam

Paris, 14/6/2014

THIERRY TUOT
Chủ tịch Đại Học SORBONNE

Chữ ký

JEAN CHAMBAZ	THOMAS GRENON	BARTHÉLÉMY JOBERT	ILAN MIHOV	ALAIN STORCK
Hiệu trưởng Đại học Pierre và Marie Curie	Hiệu trưởng Bảo tàng quốc gia lịch sử tự nhiên	Hiệu trưởng Đại học Paris-Sorbonne	Chủ nhiệm khoa của INSEAD	Hiệu trưởng Đại học Công nghệ Compiègne
Chữ ký	Chữ ký	Chữ ký	Chữ ký	Chữ ký

Tại Phòng Tư Pháp thành phố Nha Trang, tôi, Lê Nhị Hoàng Oanh, Giấy chứng minh nhân dân số : 225125378 cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ tiếng Pháp sang tiếng Việt .

Ngày 09 tháng 09 năm 2015

(Bằng chữ Ngày chín tháng chín năm hai ngàn mười lăm)

Người dịch

Lê Nhị Hoàng Oanh

Tôi là Nguyễn Thị Kim Hà, Phó trưởng phòng Tư pháp thành phố Nha Trang
Chứng thực Bà Lê Nhị Hoàng Oanh là người đã ký vào bản dịch này trước mặt tôi
Số chứng thực: 13059 - SCT/CKND
Quyển số:.....

Nha Trang, ngày 09 tháng 09 năm 2015

PHÓ TRƯỞNG PHÒNG
TƯ PHÁP NHA TRANG

PHÒNG TƯ PHÁP

Nguyễn Thị Kim Hà

SORBONNE
UNIVERSITÉS

DIPLÔME DE DOCTEUR

MUSÉUM NATIONAL D'HISTOIRE NATURELLE - SORBONNE UNIVERSITÉS

M. Bao NGUYEN

Etude et analyse de conoeptides de venins issus de cônes malacophages du Vietnam

THIERRY TUOT
PRÉSIDENT DE SORBONNE UNIVERSITÉS

À Paris, le 14 juin 2014

JEAN CHAMBAZ
PRÉSIDENT DE L'UNIVERSITÉ PIERRE ET MARIE CURIE

THOMAS GRENON
DIRECTEUR GÉNÉRAL DU MUSÉUM NATIONAL D'HISTOIRE NATURELLE

BARTHÉLÉMY JOBERT
PRÉSIDENT DE L'UNIVERSITÉ PARIS-SORBONNE

ILAN MIHOV
DOYEN DE L'INSEAD

ALAIN STORCK
DIRECTEUR DE L'UNIVERSITÉ DE TECHNOLOGIE DE COMPIÈGNE

Tokyo University of Marine Science and Technology

Tokyo Japan

No. 302

Certificate of Degree Conferred

Name: NGUYEN The Han
Date of Birth: September 5, 1983

This is to certify that the above-named person has fulfilled
all the requirements necessary for
the degree of **Doctor of Philosophy**
in the Course of Applied Marine Biosciences
at the Graduate School of Marine Science and Technology,
Tokyo University of Marine Science and Technology, on September 27, 2013.

President

(Nobuaki Okamoto)

This is the authorized translation of the original certificate written in Japanese.

BẢN DỊCH

ĐẠI HỌC KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ BIỂN TOKYO
TOKYO, NHẬT BẢN

Số: 302

BẰNG ĐƯỢC CẤP CHO

NGUYỄN THẾ HÂN

Sinh ngày 05 – 09 – 1983

Chúng tôi chứng nhận rằng người có tên trên đã hoàn thành các yêu cầu cần thiết của chương trình **Tiến sĩ**
Chuyên ngành Sinh Học Biển Ứng Dụng
Tại Khoa Công Nghệ và Khoa Học Biển sau đại học
Thuộc Đại Học Công Nghệ và Khoa Học Biển Tokyo,
vào ngày 27 – 09 – 2013.

Hiệu trưởng
Nobuaki Okamoto (đã ký và đóng dấu)

Tôi, **Trần Lê Nhã Trúc**, CMND số 225 129 960, cấp ngày 06 - 08 - 2003 tại Khánh Hòa, cam đoan dịch chính xác giấy tờ / văn bản này từ tiếng Anh sang tiếng Việt.

Ngày 22 tháng 10 năm 2013
NGƯỜI DỊCH

TRẦN LÊ NHÃ TRÚC

Chứng nhận Bà **Trần Lê Nhã Trúc**, CMND số 225 129 960, cấp ngày 06 - 08 - 2003 tại Khánh Hòa, đã ký trước mặt tôi.
Số chứng thực: 016217
Quyển số : 1 SCT/CK
Nha Trang, ngày: 23.10.2013
P.TRƯỞNG PHÒNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
PHÒNG TƯ PHÁP
TP. NHA TRANG - T. KHÁNH HÒA

Nguyễn Thị Kim Hà

R É P U B L I Q U E F R A N Ç A I S E

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

UNIVERSITÉ DE NANTES

DOCTORAT

Vu le code de l'éducation, notamment son article L.612-7 ;
Vu le code de la recherche, notamment son article L.412-1 ;
Vu le décret n° 2002-481 du 8 avril 2002 relatif aux grades et titres universitaires et aux diplômes nationaux ;
Vu l'arrêté du 3 septembre 1998 relatif à la charte des thèses ;
Vu l'arrêté du 7 août 2006 relatif à la formation doctorale ;
Vu les pièces justificatives produites par Madame Thi My Huong NGUYEN, née le 2 mars 1970 à Nha Trang (Viêt-Nam) en vue de son inscription au doctorat ;
Vu le procès-verbal du jury attestant que l'intéressée a soutenu, le 30 octobre 2009, une thèse portant sur le sujet suivant : *Valorisation de matières premières marines de faible valeur ajoutée : application aux co-produits de thon*, préparée au sein de l'école doctorale VENAM, devant un jury présidé par Mme BOURGOUGNON N., professeur et composé de Mlle BAYOURTHE C., M. MOREAU J., professeurs, M. BERGÉ J-P., cadre de recherche ;
Vu la délibération du jury ;

Le **DIPLÔME NATIONAL DE DOCTEUR** en BIOTECHNOLOGIE
est délivré à **Madame Thi My Huong NGUYEN**
et confère **le grade de docteur**,
pour en jouir avec les droits et prérogatives qui y sont attachés.

Fait à Nantes, le 29 avril 2010

Le titulaire

UNIVERSITE DE NANTES ★ B.P. 13522 - 44035 NANTES Cedex 1 ★

Le Président de l'Université de Nantes

Yves LECOINTE

Le Recteur d'Académie,
Chancelier des universités

ACADEMIE DE NANTES

Gérald CHAIX

N° NANTES 7555305 2009440066

BẢN DỊCH

N Ư Ớ C C Ộ N G H Ò A P H Á P

Bộ Giáo dục Đại học Quốc gia và Nghiên cứu

TRƯỜNG ĐẠI HỌC MANS

BẰNG TIẾN SĨ

Căn cứ các điều L.612-7, L613-1 và D.613-6 của Bộ luật giáo dục;
Căn cứ điều L.412-1 của Bộ luật Nghiên cứu;
Căn cứ sắc lệnh ngày 03/9/1998 về quy chế luận án;
Căn cứ sắc lệnh ngày 07/8/2006 về việc đào tạo tiến sĩ;
Căn cứ vào các giấy tờ tư pháp do Ông Nguyễn Trọng Bách, sinh ngày 17 tháng 07 năm 1977 tại Thái Bình (Việt Nam), cung cấp để đăng ký tiến sĩ;
Căn cứ biên bản của hội đồng xác nhận người có tên trên đã bảo vệ thành công luận án vào ngày 16 tháng 09 năm 2014 với đề tài: Cấu trúc và tính lưu biến của các hỗn hợp protein beta-lactoglobulin và polysaccharide kappa-carrageenan,
được chuẩn bị trong trường học tiến sĩ MATIERE, MOLECULES, MATERIAUX EN PAYS DE LOIRE, trước Hội đồng giám khảo do SHINGO MATSUKAWA, Giáo sư các Trường Đại học làm chủ khảo cùng các thành viên của Hội đồng gồm LAZHAR BENYAHIA, Giáo sư các trường Đại học, ISABELLE CAPRON, chức trách Nghiên cứu, CHRISTOPHE CHASSENIEUX, Giáo sư các Trường Đại học, CAMILLE MICHON, Giáo sư các Trường Đại học, TACO NICOLAI, Giám đốc Nghiên cứu, CHRISTOPHE SCHMITT, chức trách Nghiên cứu;
Căn cứ vào Nghị quyết của Hội đồng Giám khảo;

BẰNG TIẾN SĨ QUỐC GIA NGÀNH HÓA HỌC, HÓA-LÝ POLIME

Được cấp cho **Ông NGUYỄN TRỌNG BÁCH**

cùng **cấp bậc Tiến Sĩ** để được hưởng các quyền lợi và đặc quyền kèm theo.

Lập tại Nantes, ngày 25/11/2014

Người nhận bằng	Chủ tịch	Hiệu trưởng trường đại học
	(đã ký)	*(đã ký và đóng dấu)*
Số LEMANS 10437680	Rachid EL GUERJOUMA	William MAROIS

/2014201302943

Tại Phòng Tư Pháp thành phố Nha Trang, tôi, Lê Nhị Hoàng Oanh, Giấy chứng minh nhân dân số : 225125378 cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ tiếng Pháp sang tiếng Việt .

Ngày 09 tháng 09 năm 2015

(Bằng chữ Ngày chín tháng chín năm hai ngàn mười lăm)

Người dịch

Lê Nhị Hoàng Oanh

Tôi là Nguyễn Thị Kim Hà, Phó trưởng phòng Tư pháp thành phố Nha Trang

Chứng thực Bà Lê Nhị Hoàng Oanh là người đã ký vào bản dịch này trước mặt tôi

Số chứng thực: .....13040..... - SCT/CKND

Quyển số:.....

Nha Trang, ngày tháng năm 09 -09- 2015

PHÓ TRƯỞNG PHÒNG

TƯ PHÁP NHA TRANG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
PHÒNG TƯ PHÁP
TP. NHA TRANG - T. KHÁNH HÒA

Nguyễn Thị Kim Hà

R É P U B L I Q U E F R A N Ç A I S E

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

UNIVERSITÉ DU MANS

DOCTORAT

Vu le code de l'éducation et notamment ses articles L. 612–7, L.613–1 et D. 613–6 ;

Vu le code de la recherche, notamment son article L.412–1 ;

Vu l'arrêté du 3 septembre 1998 relatif à la charte des thèses ;

Vu l'arrêté du 7 août 2006 relatif à la formation doctorale ;

Vu les pièces justificatives produites par M. TRONG BACH NGUYEN, né le 17 juillet 1977 à THÁI BÌNH (VIETNAM), en vue de son inscription au doctorat ;

Vu le procès–verbal du jury attestant que l'intéressé a soutenu, le 16 septembre 2014 une thèse portant sur le sujet suivant : Structure and rheology of mixtures of the protein beta-lactoglobulin and the polysaccharide kappa-carrageenan,
préparée au sein de l'école doctorale MATIERE, MOLECULES, MATERIAUX EN PAYS DE LOIRE, devant un jury présidé par SHINGO MATSUKAWA, PROFESSEUR DES UNIVERSITES et composé de LAZHAR BENYAHIA, PROFESSEUR DES UNIVERSITES, ISABELLE CAPRON, CHARGE DE RECHERCHE, CHRISTOPHE CHASSENIEUX, PROFESSEUR DES UNIVERSITES, CAMILLE MICHON, PROFESSEUR DES UNIVERSITES, TACO NICOLAI, DIRECTEUR DE RECHERCHE, CHRISTOPHE SCHMITT, CHARGE DE RECHERCHE ;

Vu la délibération du jury ;

Le **DIPLÔME NATIONAL DE DOCTEUR** EN CHIMIE ET PHYSICO–CHIMIE DES POLYMERES

est délivré à **M. TRONG BACH NGUYEN**

et confère **le grade de docteur**,

pour en jouir avec les droits et prérogatives qui y sont attachés.

Fait à Nantes, le 25 novembre 2014

Le titulaire

Le Président

Rachid EL GUERJOUMA

Le Recteur d'Académie,
Chancelier des universités

William MAROIS

N° LEMANS 10437680

/2014201302943

Yeungnam University

Upon the recommendation of the Graduate Faculty
has conferred on

NGUYEN VAN HOA

the degree of

Doctor of Philosophy

in Chemical Engineering And Technology

with all the rights, privileges, honors and responsibilities thereto appertaining,
and as evidence thereof has granted this diploma
on the twenty-second day of February, in the year two thousand and twelve.

Dean of the Graduate School

President of the University

BẢN DỊCH

TRƯỜNG ĐẠI HỌC YEUNGNAM

Theo đề nghị của Khoa đào tạo sau Đại học

trao cho

NGUYỄN VĂN HÒA

văn bằng

TIẾN SỸ

Ngành Công nghệ và Kỹ sư hóa chất

cùng tất cả các quyền, lợi ích, vinh dự và trách nhiệm kèm theo

và là cơ sở cấp bằng

vào ngày 22 tháng Hai, năm 2012

Trưởng khoa sau đại học
(Đã ký)

TRƯỜNG ĐẠI HỌC YEUNGNAM

Chủ Tịch Trường Đại học
(Đã ký)

Tôi Trần Thị Minh Phương, CMND số 225122331, cấp ngày 11/09/2012 tại Khánh Hòa, cam đoan đã dịch chính xác giấy tờ/văn bản này từ Tiếng Anh sang tiếng Việt.

(I, Tran Thi Minh Phuong, ID card No. 225122331 issued on 11th September, 2012 in Khanh Hoa, assure the exact translation of documents from English into Vietnamese)

Nha Trang, ngày/date 27-02-2013

Người dịch /Translator,

Trần Thị Minh Phương

(0913 471 649)

Chứng thực Bà Trần Thị Minh Phương, CMND số 225122331 cấp ngày 11/09/2012 tại Khánh Hòa, đã ký trước mặt tôi.

(Certifying that Ms. Tran Thi Minh Phương, ID card No. 225122331 issued on 11th September, 2012 Khanh Hoa, has signed in my presence.)

Số chứng thực/No.: 002784

Quyểnsố/Book No.....SCT/CK:

Tại/In.....,ngày/Date: 28-02-2013

PHÓ TRƯỞNG PHÒNG (DEPUTY CHIEF)

Nguyễn Thị Kim Hà

KHOA KHOA HỌC THỰC PHẨM VÀ DINH DƯỠNG
TRƯỜNG KHOA HỌC SỨC KHỎE

ĐẠI HỌC ICELAND

xác nhận rằng

NGUYỄN VĂN MINH

Đã hoàn thành luận án

Ảnh hưởng của các phương pháp chế biến đến các đặc tính lý hóa của cá tuyết muối mặn

Và theo đề nghị của Khoa
đã tham gia bảo vệ luận án ngày hôm nay
được trao tặng

BẰNG DANH DỰ CAO NHẤT
TRONG NGÀNH KHOA HỌC SỨC KHỎE

và được cấp bằng

TIẾN SĨ KHOA HỌC THỰC PHẨM

để làm bằng chứng, chúng tôi ký và đóng dấu ngày 14 tháng 12 năm 2011, Reykjavik

Hiệu trưởng Trường Khoa học sức khỏe *(Đã ký)* **Đại học Iceland**	Trưởng khoa Khoa học Thực phẩm và Dinh dưỡng *(Đã ký)* **Đại học Iceland**

Tôi **Lương Đình Duy**, CMND số: 225572098, cấp ngày: 27/04/2011 tại Công an Khánh Hòa, cam đoan đã dịch chính xác nội dung của văn bản này từ tiếng Anh sang tiếng Việt.

Ngày: 17/11/2017
Người dịch

Lương Đình Duy

Ngày.....
TẠI ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ NHA TRANG
Tôi **Nguyễn Thị Kim Hà** là Phó Trưởng phòng Tư pháp thành phố Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa chứng thực ông **Lương Đình Duy** là người đã ký vào bản dịch này.

Số chứng thực: 014416
Quyển số/: 01/2017/SCT/CK
Ngày 20-11-2017

PHÓ TRƯỞNG PHÒNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
PHÒNG TƯ PHÁP
TP. NHA TRANG - T. KHÁNH HÒA

Nguyễn Thị Kim Hà

THE FACULTY OF FOOD SCIENCE AND NUTRITION
SCHOOL OF HEALTH SCIENCES

UNIVERSITY OF ICELAND

HEREBY MAKES KNOWN THAT:

MINH VAN NGUYEN

HAVING SUBMITTED THE DISSERTATION

EFFECTS OF DIFFERENT PROCESSING METHODS ON THE PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF HEAVILY SALTED COD

AND AT THE RECOMMENDATION OF THE FACULTY

HAVING THIS DAY DEFENDED IT

IS DULY AWARDED

THE HIGHEST HONOUR IN THE HEALTH SCIENCES

AND

ADMITTED TO THE DEGREE OF

DOCTOR OF PHILOSOPHY IN FOOD SCIENCE

AS WITNESS OUR HAND AND UNIVERSITY SEAL

THIS FOURTEENTH DAY OF DECEMBER 2011, REYKJAVIK

DEAN
SCHOOL OF HEALTH SCIENCES
UNIVERSITY OF ICELAND

Inga Thorsdottir
HEAD
FACULTY OF FOOD SCIENCE
AND NUTRITION
UNIVERSITY OF ICELAND

BẢN DỊCH

LIÊN BANG NGA

VĂN BẰNG TIẾN SĨ

CĂN CỨ QUYẾT ĐỊNH CỦA HỘI ĐỒNG BẢO VỆ LUẬN ÁN

Tại Viện Nghiên cứu Thủy sản và Hải dương học LB Nga (VNIRO)

Số *16*, ngày *26* tháng *12* năm *2011*

PHAN THỊ KHÁNH VINH

ĐƯỢC CÔNG NHẬN HỌC VỊ:

TIẾN SĨ

Chuyên ngành khoa học kỹ thuật

VĂN BẰNG LÀ GIẤY TỜ THEO MẪU QUỐC GIA

BỘ GIÁO DỤC VÀ KHOA HỌC LB NGA

Quyết định **№ 94/HK-1** kể từ **ngày 5 tháng 4 năm 2012**

Số Seri ДКН № 154799

Thứ trưởng: S.V.Ivanhiev (đã ký)
Đóng dấu của Bộ GD & KH Liên Bang Nga
Thành phố Matxcova

Tôi, **Phan Thị Khánh Vinh**, CMND số 225184900 cấp ngày 28/05/1999 tại Công an Khánh Hòa, cam đoan đã dịch chính xác văn bằng này từ tiếng Nga sang tiếng Việt.

Ngày 12/07/2012
Người dịch

PHAN THỊ KHÁNH VINH

Chứng thực bà **Phan Thị Khánh Vinh**, cộng tác viên dịch thuật với Phòng Tư Pháp Nha Trang, CMND số 225184900 cấp ngày 28/05/1999 tại Công an Khánh Hòa đã ký trước mặt tôi.
Số chứng thực:
Quyển số: 00009062

Nha Trang, ngày 13 -07- 2012 *tháng* *năm*
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG TƯ PHÁP

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
PHÒNG TƯ PHÁP
TP NHA TRANG - T. KHÁNH HÒA

Nguyễn Thị Kim Hà

ДИПЛОМ ЯВЛЯЕТСЯ ДОКУМЕНТОМ
ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗЦА

Министерство образования и науки Российской Федерации
(наименование органа, выдавшего диплом)

Приказ от 5 апреля 2012 г. № 94/нк-1

Серия ДКН № 154799 *

Заместитель Министра (подпись) С. В. Иванец (Ф.И.О.)

М.П.

г. МОСКВА

Решением
диссертационного совета

при ВНИИ рыбного хозяйства и океанографии

от 26 декабря 2011 г. № 16

Фан Тхи Кхань Винь
(Ф.И.О.)

ПРИСУЖДЕНА УЧЕНАЯ СТЕПЕНЬ

КАНДИДАТА

технических наук

BỘ GIÁO DỤC VÀ NGHIÊN CỨU
TRƯỜNG ĐẠI HỌC DIJON

BẢN DỊCH

BẰNG TIẾN SĨ

Theo Luật Giáo Dục, chiếu theo điều L.612-7

Theo luật nghiên cứu, chiếu theo điều L.412-1

Theo sắc lệnh số 2002-481 ngày 8/4/2002 liên quan đến các cấp bậc và danh hiệu đại học cũng như là các văn bằng quốc gia

Theo nghị định ngày 03/9/1998 liên quan đến điều lệ luận án

Theo sắc lệnh số 2002-590 ngày 24/4/2002 ứng dụng trong đoạn đều của điều L.613.3 và điều L.613-4 luật Giáo Dục và liên quan đến việc xác nhận kinh nghiệm của các cơ sở giáo dục cấp cao

Theo nghị định ngày 27/6/1985 được sửa đổi ấn định danh sách các cơ quan thẩm quyền được cấp bằng tiến sĩ

Theo nghị định ngày 21/8/2000 ấn định danh sách các cơ sở giáo dục cấp cao được cấp bằng tiến sĩ có liên kết với trường đại học hoặc học viện quốc gia bách khoa

Theo nghị định ngày 06/1/2005 liên quan đến việc giám sát quốc tế về luận án

Theo nghị định ngày 7/8/2006 liên quan đến đào tạo tiến sĩ

Theo các giấy tờ hợp pháp được cung cấp bởi Cô. **TA Thi Minh Ngoc**, sinh ngày 25/2/1982 tại Hà Nội

Theo biên bản của hội đồng kiểm tra ngày 28/4/2010 xác định rằng đương sự đã hoàn thành luận án với chủ đề : Cơ chế sinh học và sinh lý gây ra trong Yarrowia lipolytyica phản ứng với những thay đổi trong môi trường hóa lý của tế bào, được chuẩn bị trong trường tiến sĩ môi trường sức khỏe (E2S), trước hội đồng được chủ tọa bởi MAI LE THANH, giáo sư, và JEAN FRANÇOIS CAVIN, giáo sư, JACQUELINE DESTAIN, YVES WACHE, giáo sư

Theo thảo luận của hội đồng giám khảo

BẰNG TIẾN SĨ KHOA HỌC VÀ DINH DƯỠNG, đạt xuất sắc

Rất vinh dự được cấp cho Bà. **TA Thi Minh Ngoc**

Với **cấp độ tiến sĩ**

Để Bà có thể thêm vào cho mình các quyền lợi kèm theo

Làm tại Dijon, ngày 01/9/2010

Người được cấp bằng	Hiệu trưởng trường Đại Học	TL Bộ và được ủy quyền
(kí tên)	(kí tên và đóng dấu)	(kí tên và đóng dấu)
	Sophie BEJEAN	Florence LEGROS

Số bằng : DIJON 7340420 /2010200900452

Je, soussignée, ***Pham Minh Duc Chanh***
N° de la carte d'identité : 225061503, délivrée le 22/3/2011 à Khanh Hoa, traductrice agréée du Service judiciaire de la ville de Nha Trang, assure de l'exactitude de la traduction.

Tôi Phạm Minh Đức Chánh
Số CMND : 225061503, cấp ngày 22/3/2011 tại Khánh Hòa
Cam đoan dịch chính xác văn bản trên từ tiếng Pháp sang tiếng Việt

Nha Trang , ngày 16/4/2014
Người dịch

Phạm Minh Đức Chánh
0905028455

Le Vice-Directeur certifie que Madame ***Pham Minh Duc Chanh*** *est traductrice agréée du Service judiciaire de la ville de Nha Trang.*

Chứng thực Bà ***Phạm Minh Đức Chánh****, CMND số 225061503, cấp ngày 22/3/2011, tại CA Khánh Hòa, đã ký trước mặt chúng tôi.*

SỐ CHỨNG THỰC 0005692
QUYỂN SỐ *SCT/CK*
TẠI NHA TRANG *NGÀY* 17/04/2014

PHÓ TRƯỞNG PHÒNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
PHÒNG TƯ PHÁP
TP. NHA TRANG - T. KHÁNH HÒA

Nguyễn Thị Kim Hà

R É P U B L I Q U E F R A N Ç A I S E

Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche

UNIVERSITÉ DE DIJON

DOCTORAT

Vu le code de l'éducation, notamment son article L.612–7 ;

Vu le code de la recherche, notamment son article L.412–1 ;

Vu le décret n°2002–481 du 8 avril 2002 relatif aux grades et titres universitaires et aux diplômes nationaux ;

Vu l'arrêté du 3 septembre 1998 relatif à la charte des thèses ;

Vu le décret n°2002–590 du 24 avril 2002 pris pour l'application du premier alinéa de l'article L.613.3 et de l'article L.613–4 du code de l'éducation et relatif à la validation des acquis de l'expérience par les établissements d'enseignement supérieur ;

Vu l'arrêté du 27 juin 1985 modifié fixant la liste des établissements autorisés à délivrer, seuls, le doctorat ;

Vu l'arrêté du 21 août 2000 fixant la liste des établissements d'enseignement supérieur autorisés à délivrer le doctorat conjointement avec une université ou un institut national polytechnique ;

Vu l'arrêté du 6 janvier 2005 relatif à la cotutelle internationale de thèse ;

Vu l'arrêté du 7 août 2006 relatif à la formation doctorale ;

Vu les pièces justificatives produites par Mme THI MINH NGOC TA, née le 25 février 1982 à HANOI (VIETNAM), en vue de son inscription au doctorat ;

Vu le procès–verbal du jury attestant que l'intéressée a soutenu, le 28 avril 2010 une thèse portant sur le sujet suivant : Mécanismes physiologiques et biologiques induits chez yarrowia lipolytyica en réponse à des modifications de l'environnement physico-chimique des cellules , préparée au sein de l'école doctorale Environnement Santé (E2S), devant un jury présidé par MAI LE THANH, Professeur et composé de JEAN FRANCOIS CAVIN, Professeur, JACQUELINE DESTAIN, YVES WACHE, Maître de conférence ;

Vu la délibération du jury ;

Le **DIPLÔME DE DOCTEUR** en SCIENCES DE L'ALIMENTATION, *mention très honorable*

est délivré à **Mme THI MINH NGOC TA**

et confère **le grade de docteur**,

pour en jouir avec les droits et prérogatives qui y sont attachés.

Fait à Dijon, le 1 septembre 2010

Le titulaire

La Présidente

Sophie BEJEAN

Le Recteur d'Académie,
Chancelier des universités

Florence LEGROS

N° DIJON 7340420

000452

THE SOCIALIST REPUBLIC OF VIETNAM

THE RECTOR OF
NHA TRANG UNIVERSITY

confers

THE DEGREE OF DOCTOR OF PHILOSOPHY

IN ENGINEERING

Upon: (Mr, Ms) *Thai Van Duc*

Born on: July 19th, 1974

Given under the seal of
Nha Trang University
This 03rd day of September 2014

SAO Y BẢN CHÍNH
Ngày 03 tháng 10 năm 2014
TRƯỞNG KHOA SAU ĐẠI HỌC

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Quách Hoài Nam

Serial number:
Reference number: 201404

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

HIỆU TRƯỞNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Cấp

BẰNG TIẾN SĨ

KỸ THUẬT

Cho: *Thái Vặn Đức*

Sinh ngày: 19/7/1974

Khánh Hòa, ngày 03 tháng 9 năm 2014

HIỆU TRƯỞNG

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Vũ Văn Xứng

Số hiệu: 003291
Số vào sổ cấp bằng: 201404

Liên kết website

Viện Nuôi trồng thủy sản

Viện Khoa học và Công nghệ khai thác thủy sản

Khoa Công nghệ thực phẩm

Viện Công nghệ sinh học và Môi trường

Khoa Cơ khí

Khoa Kỹ thuật giao thông

Khoa Kinh tế

Khoa Kế toán - Tài chính

Khoa Xây dựng

Khoa Điện - Điện tử

Bảo vệ Luận án tiến sĩ cấp cơ sở

NĂM 2014

1. Thông báo buổi bảo vệ Luận án cấp cơ sở của NCS Ngô Thị Thùy Dương với đề tài: **"Tối ưu hóa quá trình sản xuất Chitin – Chitosan từ phế liệu tôm thẻ chân trắng nhằm nâng cao hiệu quả và chất lượng sản phẩm"**, ngành Công nghệ chế biến thủy sản, mã số:62540105. Thời gian bảo vệ: 14h00 ngày 30/9/2014 tại Thư viện.
Kính mời các đơn vị, cá nhân quan tâm đến tham dự

Bảo vệ Luận án tiến sĩ cấp trường

Năm 2014

64. Thông báo buổi bảo vệ Luận án cấp trường của NCS Thái Văn Đức với đề tài: *"Nghiên cứu sử dụng tinh bột biến tính nhằm nâng cao độ dẻo, độ dai và độ bền đông kết của sản phẩm tôm surimi cá hố"*, ngành Công nghệ chế biến thủy sản, mã số: 62540105.
Thời gian bảo vệ: 8h00 ngày 25/5/2014 tại Phòng Chuyên đề A - Thư viện
Luận án, Tóm tắt luận án TV, Tóm tắt luận án TA

63. Thông báo buổi bảo vệ Luận án cấp trường của NCS Nguyễn Thị Thanh Thùy với đề tài: ***"Nghiên cứu đáp ứng miễn dịch của cá mú chấm cam Epinephelus coioides (Hamilton, 1822) nuôi tại Khánh Hòa đối với vi khuẩn Vibrio parahaemolyticus"***, ngành Nuôi trồng thủy sản, mã số 62620301.
Thời gian bảo vệ: 14h00 ngày 05/5/2014 tại Phòng Chuyên đề A - Thư viện
Luận án, Tóm tắt luận án TV, Tóm tắt luận án TA

62. Thông báo buổi bảo vệ Luận án cấp trường của NCS Trần Vĩ Hích với đề tài: **"Nghiên cứu đáp ứng miễn dịch của cá chẽm con (*Lates calcarifer* bloch, 1790) đối với vi khuẩn *Streptococcus iniae*"**, ngành Nuôi trồng thủy sản, mã số 62620301.
Thời gian bảo vệ: 8h00 ngày 05/5/2014 tại Phòng Chuyên đề A - Thư viện
Luận án, Tóm tắt luận án TV, Tóm tắt luận án TA

61. Thông báo buổi bảo vệ Luận án cấp trường của NCS Trương Thế Quang với đề tài: "Giải pháp quản lý khai thác nhằm bảo vệ và phát triển bền vững nguồn lợi thủy sản tại hồ Trị An, tỉnh Đồng Nai", ngành Kỹ thuật khai thác thủy sản, mã số: 62620304
Thời gian bảo vệ: 14h00 ngày 16/01/2014 tại Phòng Chuyên đề A - Thư viện
Luận án, Tóm tắt luận án TV, Tóm tắt luận án TA

60. Thông báo buổi bảo vệ Luận án cấp trường của NCS Trần Văn Vinh với đề tài: "Xây dựng các giải pháp bảo vệ và phát triển nguồn lợi thủy sản tại đầm Thị Nại, tỉnh Bình Định", ngành Kỹ thuật khai thác thủy sản, mã số: 62620304
Thời gian bảo vệ: 8h00 ngày 16/01/2014 tại Phòng Chuyên đề A - Thư viện
Luận án, Tóm tắt luận án TV, Tóm tắt luận án TA

Năm 2013

59. Luận án tiến sĩ của NCS Đào Trọng Hiếu về "Nghiên cứu sự biến đổi thành phần hóa học, tính chất vật lý và đề xuất biện pháp nâng cao chất lượng cá Cơm săng (Spratelloides gracillis) sấy hồng ngoại xuất khẩu" chuyên ngành Công nghệ chế biến thủy sản, mã số 62540105 (Bảo vệ ngày 29/3/2013).
Luận án và Tóm tắt luận án TV, Tóm tắt luận án TA

Năm 2012

58. Luận án tiến sĩ của NCS Phùng Minh Lộc về: "Nghiên cứu tỷ lệ pha trộn hợp lý giữa dầu dừa và dầu diesel dùng làm nhiên liệu cho động cơ Diesel nhằm cải thiện các chỉ tiêu kinh tế và môi trường" *chuyên* ngành Kỹ thuật tàu thủy, mã số 62 52 32 05 (Bảo vệ ngày 13/10/2012).
Luận án và Tóm tắt luận án TV , Tóm tắt luận án TA

57. Luận án tiến sĩ của NCS Nguyễn Tấn Sỹ về: "Nghiên cứu ảnh hưởng của độ mặn, mật độ nuôi và thức ăn đến năng suất và chất lượng sinh khối *Artemia franciscana* nuôi trong ao đất tại Cam Ranh", chuyên ngành Nuôi thủy sản nước mặn lợ, mã số: 62 62 70 05 (bảo vệ ngày 22/8/2012). Luận án và Tóm tắt luận án

56. Luận án tiến sĩ của NCS Nguyễn Địch Thanh về: "Nghiên cứu một số đặc điểm sinh học sinh sản của cá Hồng Bạc (*Lutjanus argentimaculatus* Forskal, 1775) và ảnh hưởng của thức ăn đến sinh trưởng, tỷ lệ sống ở giai đoạn cá bột, tại Nha Trang – Khánh Hòa", chuyên ngành Nuôi thủy sản nước mặn lợ, mã số: 62 62 70 05 (bảo vệ ngày 22/8/2012). Luận án và Tóm tắt luận án.

55. Luận án tiến sĩ của NCS Đào Văn Trí về: "Nghiên cứu một số đặc điểm sinh học sinh sản nhân tạo và công nghệ sản xuất giống tôm He chân trắng Litopenaeus Vannamei (Boone, 1931)", chuyên ngành Nuôi thủy sản nước mặn lợ, mã số: 62 62 70 05 (bảo vệ ngày 19/5/2012). Luận án và Tóm tắt luận án.

Tokyo University of Marine Science and Technology

ĐẠI HỌC KHOA HỌC & CÔNG NGHỆ HẢI DƯƠNG TOKYO

TOKYO, NHẬT BẢN

Số: 447

Họ tên: TRẦN THỊ MỸ HẠNH

Ngày sinh: 10-02-1978

Nay xác nhận rằng người có tên trên đã hoàn tất các yêu cầu đối với học vị:

Tiến sĩ

Chuyên về Sinh học Biển ứng dụng.

Tại Khoa Sau Đại học về Khoa Học & Công Nghệ Hải Dương

Của Trường Đại Học Khoa Học & Công Nghệ Hải Dương Tokyo

Ngày: 28-09-2017

ĐẠI HỌC KHOA HỌC & CÔNG NGHỆ HẢI DƯƠNG TOKYO

Hiệu trưởng

(Đã ký và đóng dấu)

Toshio Takeuchi

Tôi ***Phan Đình Kính***, CMND số: 225 022 438, cấp ngày: 15-08-2009 tại Công an Khánh Hòa, cam đoan đã dịch chính xác nội dung văn bản này từ tiếng Anh sang tiếng Việt.

Ngày/ Date: 10-10-2017

Người dịch

Phan Đình Kính

Ngày: .....

Tại UBND TP. Nha Trang

Tôi, ***Nguyễn Thị Kim Hà*** - Phó Trưởng phòng Tư pháp TP. Nha Trang Chứng thực ông Phan Đình Kính là người đã ký vào bản dịch này.

Số chứng thực/ N°: 012987

Quyển số: 1 SCT/CKND

Ngày: 10-10-2017

Phó Trưởng phòng

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM PHÒNG TƯ PHÁP TP. NHA TRANG - T. KHÁNH HÒA

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM PHÒNG TƯ PHÁP TP. NHA TRANG - T. KHÁNH HÒA

Nguyễn Thị Kim Hà

Tokyo University of Marine Science and Technology

Tokyo Japan

No. 447

Certificate of Degree Conferred

Name: TRAN Thi My Hanh
Date of Birth: February 10, 1978

This is to certify that the above-named person has fulfilled all the requirements necessary for the degree of **Doctor of Philosophy** *in the Course of Applied Marine Biosciences at the Graduate School of Marine Science and Technology, Tokyo University of Marine Science and Technology, on September 28, 2017.*

President Toshio Takeuchi

(Toshio Takeuchi)

This is the authorized translation of the original certificate written in Japanese.

PHỤ LỤC 2

LÝ LỊCH KHOA HỌC ĐỘI NGŨ GIẢNG VIÊN THAM GIA ĐÀO TẠO

LÝ LỊCH KHOA HỌC

I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC

Họ và tên: Trần Đại Tiến — Giới tính: Nam

Sinh ngày 16 tháng 08 năm 1958 — Nơi sinh: Thanh Hoá

Quê quán: Bắc Bình, Bình Thuận — Dân tộc: Kinh

Học vị cao nhất: Tiến sĩ — Năm, nước nhận học vị: 2008, Việt Nam

Chức danh khoa học cao nhất: GVC

Chức vụ: Trưởng Bộ môn

Đơn vị công tác: Khoa Cơ khí, Trường Đại học Nha Trang

Chỗ ở riêng hoặc địa chỉ liên lạc: 24/F3 đường Hoàng Hoa Thám, TP. Nha Trang,

Điện thoại cơ quan: 058.2220997; NR: 058.3521007; DĐ: 0914014654

Fax: 058.831147; Email: tienktl58@gmail.com

II. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

1. **Đại học:**

Hệ đào tạo: Chính quy

Nơi đào tạo: Trường Đại học Bách Khoa Budapest, Hungary

Ngành học: Công nghệ kỹ thuật nhiệt lạnh

Nước đào tạo: Hungary; — Năm tốt nghiệp: 1982

Bằng đại học 2: không — Năm tốt nghiệp: không

2. **Sau đại học:**

- Thạc sĩ chuyên ngành: Công nghệ chế biến thuỷ sản; năm cấp bằng: 1999

Nơi đào tạo: Trường Đại học Thuỷ sản Nha Trang

- Tiến sĩ chuyên ngành: Công nghệ sản phẩm từ thịt và cá; năm cấp bằng: 2008

Nơi đào tạo: Trường Đại học Nha Trang

Tên luận án: Nghiên cứu phương pháp sấy và bảo quản mực ống khô lột da

3. **Ngoại ngữ:** 1. Tiếng Hungari — Mức độ sử dụng: Nghe, nói, đọc viết

2. Anh — Mức độ sử dụng: Dịch tài liệu

III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN

Thời gian	Nơi công tác	Công việc đảm nhiệm
3/1983 - 11/1985	Công Ty dệt Nha Trang	Tổ trưởng tổ Lạnh, nước và điều hòa không khí
12/1985- 10/1998	Bộ môn Kỹ thuật lạnh, Khoa chế biến - ĐHNT	Cán bộ giảng dạy

10/1998- 3/2007	Bộ môn Kỹ thuật lạnh, Khoa chế biến – ĐHNT	Trưởng bộ môn Kỹ thuật lạnh
3/2007 – 9/2011	Bộ môn Kỹ thuật lạnh, Khoa chế biến – ĐHNT	Phó Trưởng khoa, kiêm Trưởng bộ môn Kỹ thuật lạnh
9/2011 đến nay	Bộ môn Kỹ thuật nhiệt lạnh, Khoa Cơ khí – ĐHNT	Trưởng bộ môn Kỹ thuật nhiệt lạnh

IV. QUÁ TRÌNH NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

1. Các đề tài nghiên cứu khoa học đã và đang tham gia:

TT	Tên đề tài nghiên cứu	Năm bắt đầu/Năm hoàn thành	Đề tài cấp (NN, Bộ, ngành, trường)	Trách nhiệm tham gia trong đề tài
1.	Nghiên cứu ứng dụng của bơm nhiệt vào chế biến và sấy các vật liệu thủy sản	1996 - 1998	Cấp Trường	Chủ trì
2.	Nghiên cứu sấy khô mực ống lột da bằng phương pháp sấy lạnh.	2005 - 2007	Cấp Bộ	Chủ trì
3.	Nghiên cứu sử dụng năng lượng mặt trời kết hợp với phương pháp sấy đối lưu để nâng cao chất lượng tôm đất khô.	2008 - 2009	Cấp Trường	Chủ trì
4.	Nghiên cứu thiết kế, chế tạo thiết bị sấy đối lưu kết hợp với bơm nhiệt phục vụ đào tạo tại Trường Đại học Nha Trang.	2012 - 2013	Cấp Trường	Chủ trì

2. Các công trình khoa học đã công bố:

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
1.	Nghiên cứu lắp đặt máy lạnh cấp đông 2 cấp nén công suất nhỏ hơn ½ HP.	1994	Tuyển tập công trình nghiên cứu khoa học công nghệ, Trường Đại học Thủy sản Nha Trang.

2.	Ảnh hưởng của các chế độ cấp đông đến tỷ lệ hao hụt trọng lượng và chất lượng của tôm Sú đông lạnh.	1999	Tuyển tập công trình nghiên cứu khoa học công nghệ, Trường Đại học Thủy sản Nha Trang.
3.	Sự biến đổi về tỷ lệ hao hụt trọng lượng và chất lượng của tôm Sú trong các điều kiện bảo quản lạnh đông.	1999	Tuyển tập công trình nghiên cứu khoa học công nghệ, Trường Đại học Thủy sản Nha Trang.
4.	Bước đầu nghiên cứu sấy khô mực ống lột da bằng phương pháp sấy lạnh.	1999	Tạp chí khoa học Công nghệ Thủy sản, Trường Đại học thủy sản số 3/1999, Tr 25-29.
5.	So sánh lắp đặt thiết bị ngưng tụ tưới và thiết bị ngưng tụ bay hơi trong hệ thống lạnh để giảm năng lượng điện tiêu hao trong sản xuất nước đá.	2001	Tạp chí khoa học Công nghệ Thủy sản, Trường Đại học thủy sản số 2/2001.
6.	Ảnh hưởng của các chế độ sấy lạnh đến chất lượng mực ống khô lột da.	2005	Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản, Trường Đại học thủy sản số 1/2005, Tr 8-10.
7.	Ảnh hưởng của nhiệt độ sấy đến sự biến đổi chất lượng mực ống khô lột da sau quá trình sấy bức xạ kết hợi với hút chân không.	2005	Tạp chí Thủy sản, Bộ Thủy Sản số 4/2005, Tr 14-17.
8.	Ảnh hưởng của các chế độ sấy bức xạ hồng ngoại kết hợp với sấy lạnh đến chất lượng mực ống khô lột da.	2006	Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản, Trường Đại học thủy sản số 2/2006, Tr 71-76.
9.	Ảnh hưởng của điều kiện bảo quản bao gói hút chân không kết hợp với nhiệt độ thấp đến chất lượng mực ống khô lột da sau sấy lạnh.	2006	Tạp chí Thủy sản, Bộ Thủy Sản số 5/2006, Tr 28-31.
10.	Ảnh hưởng của vận tốc gió đến chất lượng mực khô bằng phương pháp sấy bức xạ năng lượng mặt trời kết hợp với đối lưu.	2010	Tạp chí Năng lượng nhiệt số 96 tháng 11-2010.
11.	Nghiêu cứu tối ưu hóa chế độ sấy tôm thẻ chân trắng bằng bơm nhiệt máy nén kết hợp với bức xạ hồng ngoại.	2011	Tạp chí năng lượng nhiệt số 97 tháng 01-2011.

12.	Ứng dụng sấy năng lượng mặt trời đến chất lượng một số sản phẩm khô. Báo cáo khoa học toàn quốc ngành nhiệt Việt Nam lần thứ 2 (2002-2012).	2012	Tạp chí năng lượng nhiệt số 105 tháng 05-2012.

Nha Trang, ngày tháng năm 20

Xác nhận của cơ quan

TRƯỞNG PHÒNG KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Vũ Kế Nghiệp

Người khai kí tên

TS. GVC. Trần Đại Tiến

LÝ LỊCH KHOA HỌC

I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC

Họ và tên: Phan Thị Khánh Vinh Giới tính: Nữ

Ngày, tháng, năm sinh: 11/05/1982 Nơi sinh: Khánh Hoà

Quê quán: Nghệ An Dân tộc: Kinh

Học vị cao nhất: Tiến sĩ Năm, nước nhận học vị: 2012 (Nga)

Chức danh khoa học cao nhất: Năm bổ nhiệm:

Chức vụ (hiện tại hoặc trước khi nghỉ hưu):

Đơn vị công tác (hiện tại hoặc trước khi nghỉ hưu): Khoa Công nghệ Thực phẩm

Chỗ ở riêng hoặc địa chỉ liên lạc: 135/14 Nguyễn Thái Học, Vạn Thạnh, Nha Trang

Điện thoại liên hệ: CQ: 058.3831149 NR: 058.3831564 DĐ: 0905553437

Fax: Email:
vinhptk@ntu.edu.vn

II. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Đại học:

Hệ đào tạo: Chính quy

Nơi đào tạo: Trường ĐH Kỹ Thuật Quốc Gia Astrakhan

Ngành học: Công nghệ Sinh học Thực phẩm

Nước đào tạo: LB Nga Năm tốt nghiệp: 2007

Bằng đại học 2: Năm tốt nghiệp:

2. Sau đại học:

- Thạc sĩ chuyên ngành: Năm cấp bằng:

Nơi đào tạo:

- Tiến sĩ chuyên ngành: Công nghệ thịt, cá, sữa và lạnh đông Năm cấp bằng: 2012

Nơi đào tạo: Trường Đại học Thực Phẩm Matxcova, Viện Nghiên cứu Thủy sản và Hải dương Học, LB Nga

Tên luận án: " Разработка технологии гелеобразующих сульфатированных галактанов из культивируемых красных водорослей-каррагинофитов родов Kappaphycus и Eucheuma"

3. Ngoại ngữ: 1. Nga Mức độ sử dụng: thông thạo

2. Anh Mức độ sử dụng: thông thạo

III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN

Thời gian	Nơi công tác	Công việc đảm nhiệm
Từ 09/2007 đến 03/2008	Bộ môn Công nghệ Sinh Học, Khoa Chế Biến Đại Học Nha Trang, 02 Nguyễn Đình Chiểu, Nha Trang	Giảng viên tập sự
Từ tháng 04/2008 đến nay	Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, Khoa Công Nghệ Thực Phẩm	Giảng viên

IV. QUÁ TRÌNH NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

1. Các đề tài nghiên cứu khoa học đã và đang tham gia:

TT	Tên đề tài nghiên cứu	Năm bắt đầu/Năm hoàn thành	Đề tài cấp	Trách nhiệm tham gia trong đề tài
1	Nghiên cứu rong biển Việt Nam và xây dựng tổ hợp công nghệ thu nhận các polysacarit (carrageenan, fucoidan, alginate canxi	2008-2010	Đề tài Hợp tác Quốc Tế Việt – Nga theo Nghị Định thư mã số 45/355/2008/HĐ-NĐT	Cộng tác viên
2	Phương pháp đánh giá cảm quan, xác định thời gian bảo quản của nguyên liệu thuỷ sản: Ứng dụng thang điểm chỉ số chất lượng QIM trong nghiên cứu và đào tạo ngành công nghệ thực phẩm và công nghệ chế biến thuỷ sản	2012-2013	Đề tài cấp Trường TR-2012-13-24	Cộng tác viên

3	Nghiên cứu chế biến một số sản phẩm từ cây măng tây (*Asparagus officinalis* Linn) trồng tại Ninh Thuận	05/2013-4/2015	Đề tài Cấp Tỉnh Ninh Thuận	Cộng tác viên
4	Nghiên cứu công nghệ và thiết bị bảo quản chế biến rong nho (*Caulerpa lentillifera*) quy mô công nghiệp	2011-2015	Đề tài Cấp Nhà nước Mã số 08/2013/ĐTCT-KC07.08/11-15	Cộng tác viên
5	Hợp tác nghiên cứu, thiết kế và chế tạo hệ thống giám sát sử dụng mạng cảm biến không dây trong kiểm soát chất lượng và tiết kiệm năng lượng cho chuỗi hậu cần thủy sản lạnh	2014-2016	Đề tài Hợp tác Quốc Tế Việt-Trung theo Nghị định thư mã số 08/2014/HĐ-NĐT	Cộng tác viên
6	Nghiên cứu các peptides hoạt tính sinh học thần kinh của ốc nón săn nhuyễn thể ở vùng biển Khánh Hòa	2016-2019	Đề tài NAFOSTED Mã số 106-NN.02-2015.14	Thành viên chủ chốt

2. Các công trình khoa học đã công bố:

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
1	Sắc tố và Carrageenan từ rong đỏ (Tiếng Nga)	2010	RYPROM № 3, Tr. 74-78, ISSN 2073-9656
2	Trồng và chế biến rong đỏ - carrageenophyte tại Việt Nam (Tiếng Nga)	2010	RYPROM №. 3, Tr. 26-31, ISSN 2073-9656
3	Rong đỏ *Kappaphycus, Eucheuma* trồng tại vùng biển duyên hải Nam Trung Bộ Việt Nam: thành phần hoá học sinh khối, tính chất và công nghệ thu nhận carrageenan (Tiếng Nga)	2012	IZVESTIYA TINRO №.170 , Tr. 256-263, ISSN 1606-9919
4	Effects of extraction conditions over the phlorotannin content and antioxidant activity of extract from brown algae *Sargassum serratum* (Nguyen Huu Dai 2004)	2017	Free Radicals and Antioxidants. 2017;7(1):115-122.

5	Nghiên cứu thu nhận kappa-carrageenan từ rong sú *Kappaphycus striatum* trồng tại Cam Ranh	2015	Tạp chí KHCN Thuỷ sản, số 2/2015, Tr.72-77 ISSN 1859-2252
6	Nghiên cứu thu nhận dầu thô từ trái bơ trồng tại Đaklak	2016	Tạp chí KHCN Thuỷ sản, số 2/2016, Tr. 18-24 ISSN 1859-2252
7	Phân tích peptide trong nọc độc của ốc nón *Conus marmoreus* ở vùng biển Khánh Hòa bằng LC MALDI-TOF MS	2018	Tạp chí KHCN Thuỷ sản, số 1/2018, Tr. 02-10, ISSN 1859-2252.
8	Phân tích độc tố Conopeptide của ốc nón biển *Conus Bandanus* bằng kỹ thuật MALDI-TOF MS.	2019	Tạp chí Phân tích Hóa, Lý và Sinh Học, Viện Hàn Lâm Khoa Học VN, số 4
9	**RU 2 456 814 C1** «Phương pháp chế biến rong đỏ» A23L 1/0532 (2006.01) Ngày nộp đơn: 11.03.2011 Ngày công bố: 27.07.2012 Bulletin № 21 Danh sách các tài liệu trích dẫn: RU 2113131 C1, 20.06.1998; RU 2109461 C1, 27.04.1998; RU 2052961 C1, 27.01.1996. Tác giả: Podkorytova Antonina Vladimirovna, Phan Thi Khanh Vinh Chủ sở hữu patent: Viện Nghiên cứu Thủy sản và Hải dương Học (VNIRO), LB Nga Địa chỉ liên hệ: 107140, Москва, ул. Верхняя Красносельская, 17, ФГУП «ВНИРО», отдел правового обеспечение (Phòng Luật bảo hộ), Т.В. Шульгина	2012	

Xác nhận của cơ quan

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

TRƯỞNG PHÒNG KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

Vũ Kế Nghiệp

Nha Trang, ngày 31 tháng 10 năm 2019

Người khai kí tên

TS. Phan Thị Khánh Vinh

LÝ LỊCH KHOA HỌC

I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC

Họ và tên: Nguyễn Trọng Bách | Giới tính: Nam

Ngày, tháng, năm sinh: 17-07-1977 | Nơi sinh: Thái Bình

Quê quán: Quang Bình, Kiến Xương, Thái Bình | Dân tộc: Kinh

Học vị cao nhất: Tiến sĩ | Năm, nước nhận học vị: 2014, Pháp

Chức danh khoa học cao nhất: | Năm bổ nhiệm:

Chức vụ (hiện tại hoặc trước khi nghỉ hưu): Trưởng Bộ môn Công nghệ Chế biến

Đơn vị công tác (hiện tại hoặc trước khi nghỉ hưu): Khoa Công nghệ thực phẩm

Chỗ ở riêng hoặc địa chỉ liên lạc: 24B, Hẻm 1, Nguyễn Chích, Tổ 12, Hòa Trung, Vĩnh Hòa, Nha Trang

Điện thoại liên hệ: CQ: 0258.3831149 | DĐ: 0939 335 995

Fax: 0258.3831147 | Email: ntbachnt@ntu.edu.vn

II. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Đại học:

Hệ đào tạo: Chính quy

Nơi đào tạo: Đại học Thủy sản

Ngành học: Công nghệ chế biến Thủy sản

Nước đào tạo: Việt Nam | Năm tốt nghiệp: 2000

Bằng đại học 2: | Năm tốt nghiệp:

2. Sau đại học

- Thạc sĩ chuyên ngành: Công nghệ Sau thu hoạch | Năm cấp bằng: 2005

Nơi đào tạo: Đại học Nha Trang

- Tiến sĩ chuyên ngành: Hóa – Hóa lý các hợp chất polyme | Năm cấp bằng: 2014

Nơi đào tạo: Đại học Le Mans, Pháp

- Tên luận án: Cấu trúc và tính chất lưu biến của hỗn hợp protein (β-lactoglobulin) và polysaccharide (κ-carrageenan).

3. Ngoại ngữ: 1. Tiếng Anh | Mức độ sử dụng: Khá

2. Tiếng Pháp | Mức độ sử dụng: Cơ bản

III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN

Thời gian	Nơi công tác	Công việc đảm nhiệm
6/2000-10/2006	Bộ môn Kỹ thuật lạnh, Khoa Chế biến, Đại học Nha Trang	Giảng dạy
11/2006-8/2011	PBM Bộ môn Kỹ thuật lạnh, Khoa Chế biến, Đại học Nha Trang	Giảng dạy, Phó Trưởng Bộ môn
9/2011-09/2014	Đại học Le Mans, Pháp	Nghiên cứu sinh
12/2014-1/2016	CNRS, Viện IMMM, Pháp	Nghiên cứu sau tiến sĩ chuyên ngành Hóa lý polymer thực phẩm (Protein từ sữa)
2/2016-4/2016	Thực tập sinh theo chương trình VLIR-UOS	Thực tập sinh tại Khoa Kỹ thuật khoa học sinh học, Đại Học KU Leuven, Vương quốc Bỉ
5/2016 – 5/2018	Bộ môn CN Chế biến, Khoa Công nghệ thực phẩm, Đại học Nha Trang	Giảng dạy
6/2018	Trưởng Bộ môn CN Chế biến, Khoa Công nghệ thực phẩm, Đại học Nha Trang	Quản lý bộ môn, Giảng dạy

IV. QUÁ TRÌNH NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

1. Các đề tài nghiên cứu khoa học đã và đang tham gia:

TT	Tên đề tài nghiên cứu	Năm bắt đầu/Năm hoàn thành	Đề tài cấp (NN, Bộ, ngành, trường)	Trách nhiệm tham gia trong đề tài
01	Nghiên cứu phụ liệu thích hợp để tạo màng mỏng chitosan ứng dụng trong bảo quản thực phẩm (thịt và cá)	2003-2004	Cấp Trường, TR 2003 – 33 – 16	Chủ nhiệm
02	Đề tài Nafosted	12/2018-11/2021	Đề tài Nafosted 2018 mã số: 106.99-2018.42	Chủ nhiệm
03	Nghiên cứu công nghệ chế biến Rong biển Porphyra và Monostroma thành các sản phẩm giá trị gia tăng	11/2019-10/2021	Đề tài cấp tỉnh, ĐT-2019-21101-ĐL1	Thư ký khoa học/Thành viên chính

2. **Các công trình khoa học đã công bố:**

Tạp chí quốc tế:

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
1	Stabilization of water-in-water emulsions by addition of protein particles.	2013	Langmuir
2	Combined effects of temperature and elasticity on phase separation in mixtures of κ-carrageenan and β-lactoglobulin aggregates.	2014	Food Hydrocolloids
3	The effect of the protein aggregate morphology on phase separation in mixtures with polysaccharides.	2014	Journal of Physics: Condensed Matter
4	Synergistic effects of mixed salt on the gelation of κ-carrageenan.	2014	Carbohydrate Polymers
5	The effect of the competition for calcium ions between κ-carrageenan and β-lactoglobulin on the rheology and the structure in mixed gels.	2015	Journal of Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects
6	pH-Responsive Water-in-Water Pickering Emulsions.	2015	Langmuir
7	Heat-induced gelation of mixtures of whey protein isolate and sodium caseinate between pH 5.8 and pH 6.6	2016	Food Hydrocolloids
8	Inhibition and Promotion of Heat-Induced Gelation of Whey Proteins in the Presence of Calcium by Addition of Sodium Caseinate.	2016	Biomacromolecules
9	Effect of the pH and NaCl on the microstructure and rheology of mixtures of whey protein isolate and casein micelles upon heating	2017	Food Hydrocolloids
10	Heat-set emulsion gels of casein micelles in mixtures with whey protein isolate	2017	Food Hydrocolloids
11	Structure and rheological properties of carrageenans extracted from different red algae species cultivated in Cam Ranh Bay, Vietnam	2018	Journal of Applied Phycology
12	Rheology and microstructure of mixtures of iota and kappa-	2019	Food Hydrocolloids

	carrageenan.		
13	Mobility of carrageenan chains in iota- and kappa carrageenan gels	2019	Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects
14	Mixed Iota and Kappa Carrageenan Gels in the Presence of Both Calcium and Potassium Ion	2019	Carbohydrate Polymers

Tạp chí trong nước:

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
1	Ảnh hưởng của dầu dừa, sữa bột đến độ nhớt và độ cứng của hỗn hợp bột cacao/bơ cacao.	2019	Tạp chí Nông nghiệp & phát triển (ĐH Nông lâm TP HCM).
2	Ảnh hưởng của CMC, nhiệt độ và nồng độ agar đến độ nhớt của dung dịch, độ cứng gel agar.	2019	Tạp chí Khoa học và công nghệ Thủy sản (ĐH Nha Trang).
3	Nghiên cứu ảnh hưởng của thời gian bảo quản siêu lạnh đến chất lượng cá rô phi (*Oreochromis Niloticus*).	2018	Tạp chí hóa học – công nghệ thực phẩm
4	Ứng dụng màng mỏng chitosan kết hợp với một số polyme sinh học khác trong bảo quản thực phẩm (thịt và cá).	2004	Tạp chí Khoa học và công nghệ Thủy sản (ĐH Thủy sản Nha Trang).

3. Giải thưởng: không

Xác nhận của cơ quan

TRƯỞNG PHÒNG KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Vũ Kế Nghiệp

Khánh Hòa, ngày 01 tháng 11 năm 2019

Người khai kí tên

Nguyễn Trọng Bách

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG	**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

Khánh Hòa, ngày 8 tháng 10 năm 2019

LÝ LỊCH KHOA HỌC

I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC

Họ và tên: Nguyễn Bảo Giới tính: Nam

Ngày, tháng, năm sinh: 14/05/1984 Nơi sinh: Nha Trang

Quê quán: Thừa Thiên Huế Dân tộc: Kinh

Học vị cao nhất: Tiến sĩ Năm, nước nhận học vị: 2014 (Pháp)

Chức danh khoa học cao nhất: Năm bổ nhiệm:

Chức vụ (hiện tại hoặc trước khi nghỉ hưu):

Đơn vị công tác (hiện tại hoặc trước khi nghỉ hưu): Bộ môn CNCB, Khoa Thực phẩm

Chỗ ở riêng hoặc địa chỉ liên lạc: 135/14 Nguyễn Thái Học, Vạn Thạnh, Nha TrangĐiện thoại liên hệ: CQ: NR: DĐ: 077 850 8080

Fax: Email: bao@ntu.edu.vn

II. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Đại học:

Hệ đào tạo: Kỹ sư

Nơi đào tạo: Đại học Nha Trang

Ngành học: Kỹ sư công nghệ chế biến thủy sản

Nước đào tạo: Việt Nam Năm tốt nghiệp: 2007

Bằng đại học 2: Năm tốt nghiệp:

2. Sau đại học:

- Thạc sĩ chuyên ngành: Năm cấp bằng:

Nơi đào tạo:

- Tiến sĩ chuyên ngành: Sinh học phân tử - Độc dược học thần kinh
  Năm cấp bằng: 2014

Nơi đào tạo: Bảo tàng quốc qia lịch sử tự nhiên – Sorbonne, Paris (Pháp)

- Tên luận án: Nghiên cứu và phân tích conopeptide từ ốc nón săn nhuyễn thể ở vùng biển Việt Nam.

3. Ngoại ngữ: 1. Pháp Mức độ sử dụng: C1

2. Anh Mức độ sử dụng: B2

III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN

Thời gian	Nơi công tác	Công việc đảm nhiệm
2008 - 2010	Bộ môn công nghệ chế biến thủy sản, Đại học Nha Trang	Giảng viên tập sự phụ trách học phần: - Cơ sở thiết kế dây chuyền công nghệ nhà máy thực phẩm. - Đồ án thiết kế dây chuyền công nghệ nhà máy thực phẩm. - Thực hành công nghệ rong biển
2010 - 2014	Nghiên cứu sinh, PhD tại : - Viện sinh học thần kinh Alfred Fessard, CNRS, Gif-Sur-Yvette Pháp. - Viện hoạt chất thiên nhiên, CNRS, Gif-Sur-Yvette, Pháp. - Trung tâm năng lượng hạt nhân, CEA, Gif-Sur-Yvette, Pháp. - Bảo tàng quốc gia lịch sử tự nhiên-Sorbonne, Paris, Pháp.	Nghiên cứu độc tố ốc nón.
2014 - nay	Bộ môn công nghệ chế biến thủy sản, Đại học Nha Trang	Giảng viên phụ trách học phần: - Phương pháp nghiên cứu khoa học. - Công nghệ lạnh và lạnh đông

		thực phẩm; thực hành. - Công nghệ lạnh và lạnh đông thủy sản; thực hành. - Thực hành kỹ thuật sản xuất các sản phẩm kỹ thuật và y dược. - Cơ sở thiết kế dây chuyền công nghệ nhà máy thực phẩm; đồ án.

IV. QUÁ TRÌNH NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

1. Các đề tài nghiên cứu khoa học đã và đang tham gia:

TT	Tên đề tài nghiên cứu	Năm bắt đầu/Năm hoàn thành	Đề tài cấp	Trách nhiệm tham gia trong đề tài
1	Screening and evaluation of novel conopeptides for mosquitocidal activity against lethal mosquitoes (Aedes aegypti, Anopheles stephensi, Culex quiquefasciatus).	2019/2022	Đề tài IFS No. F-6304-1.	Chủ nhiệm
2	Nghiên cứu các peptides hoạt tính sinh học thần kinh của ốc nón săn nhuyễn thể ở vùng biển Khánh Hòa	2016/2019	Đề tài NAFOSTED Mã số 106-NN.02-2015.14	Chủ nhiệm

2. Các công trình khoa học đã công bố:

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
1	Phân tích độc tố Conopeptide của ốc nón biển Conus bandanus bằng kỹ thuật MALDI-TOF MS	2019	Phân tích Hóa, Lý và Sinh Học - Viện Hàn Lâm Khoa Học Việt Nam, 0868-3224
2	Phân tích peptide trong nọc độc của ốc	2018	Khoa học-Công nghệ thủy

	nón Conus marmoreus ở vùng biển khánh hoà bằng LC MALDI-TOF MS		sản, ĐH Nha Trang, 1859-2252
3	Isolation, purification and biochemical characterization of alpha-BnIA from Conus bandanus venom	2014	Toxicon, ;91:155-63
4	A novel bromotryptophan gamma-carboxyglutamic acid-containing-conotoxin from the venom of Conus bandanus	2014	Marine Drugs, 12, 3449-3465
5	High accuracy mass spectrometry comparison of Conus bandanus and Conus marmoreus venoms from the South Central Coast of Vietnam.	2013	Toxicon, 75, 148-159
6	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất Surimi từ cá mè hoa (Hypophthalmichthys nobilis)	2011	Tạp chí Khoa học và công nghệ Thủy sản.

Nha Trang, ngày 31 tháng 10 năm 2019

Xác nhận của cơ quan

TRƯỞNG PHÒNG KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Vũ Kế Nghiệp

Người khai kí tên

(Ghi rõ chức danh, học vị)

TS. NGUYỄN BẢO

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

LÝ LỊCH KHOA HỌC

I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC

Họ và tên: **Nguyễn Thị Mỹ Hương** Giới tính: Nữ

Ngày, tháng, năm sinh: 02-03-1970. Nơi sinh: Nha Trang - Khánh Hoà- Việt Nam

Quê quán: Phú Yên Dân tộc: Kinh

Học vị cao nhất: Tiến sĩ Năm, nước nhận học vị: 2010, nước Pháp

Chức danh khoa học cao nhất: Giảng viên chính Năm bổ nhiệm: 2011

Chức vụ : Trưởng Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch

Đơn vị công tác: Khoa Công nghệ thực phẩm - Trường Đại học Nha Trang

Điện thoại liên hệ: 0258 2471366 ; Mobile: 0898360525

Email: huongntm@ntu.edu.vn

II. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Đại học:

Hệ đào tạo: Chính quy

Nơi đào tạo: Trường Đại học Thủy sản (nay là trường Đại học Nha Trang)

Ngành học: Công nghệ chế biến thủy sản

Nước đào tạo: Việt Nam Năm tốt nghiệp: 1994

2. Sau đại học

- Thạc sĩ ngành: Công nghệ chế biến thủy sản. Năm cấp bằng: 2000

Nơi đào tạo: Trường Đại học Thủy sản (nay là trường Đại học Nha Trang)

- Tiến sĩ ngành: Công nghệ sinh học Năm cấp bằng: 2010

Nơi đào tạo: Trường Đại học Nantes - Nước Pháp.

Tên luận án: "Nâng cao giá trị của nguyên liệu thuỷ sản có giá trị thấp: Áp dụng đối với phụ phẩm cá ngừ".

3. Ngoại ngữ: 1. Anh Mức độ sử dụng: Tốt

2. Pháp Mức độ sử dụng: Tốt

III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN

Thời gian	Nơi công tác	Công việc đảm nhiệm
11/1994 - 11/2006	Bộ môn Công nghệ chế biến - Khoa chế biến -Trường Đại học Thủy sản. (nay là trường Đại học Nha Trang)	Giảng viên

11/2006 - 11/2011	Bộ môn Công nghệ chế biến - Khoa Công nghệ thực phẩm - Trường Đại học Nha Trang.	Phó Bộ môn Công nghệ chế biến.
11/2011 đến nay	Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch - Khoa Công nghệ thực phẩm - Trường Đại học Nha Trang.	Trưởng Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch.
10/2003-1/2004	Trường Đại học Nông nghiệp quốc gia Toulouse - Nước Pháp.	Tham gia khoá đào tạo về Công nghệ thực phẩm.
10/2006 -10/2009	Trường Đại học Nantes - Nước Pháp.	Nghiên cứu sinh
3/2015- 4/2015	Trường Đại học Gent - Nước Bỉ.	Tham gia khóa đào tạo về công nghệ thực phẩm.

IV. QUÁ TRÌNH NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

1. Các đề tài nghiên cứu khoa học đã và đang tham gia:

TT	Tên đề tài nghiên cứu	Năm bắt đầu/Năm hoàn thành	Đề tài cấp (NN, Bộ, ngành, trường)	Trách nhiệm tham gia trong đề tài
1	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất nước mắm từ sò lông bằng enzyme Protease thương mại. Mã số TR2012-13-16.	4/2012-4/2013	Cấp trường	Chủ trì
2	Nghiên cứu thu nhận dịch đạm thủy phân từ đầu, xương cá tra và ứng dụng trong sản xuất nước mắm. Mã số TR2017-13-01.	3/2017-3/2018	Cấp trường	Chủ trì
3	Nghiên cứu cơ sở khoa học để làm căn cứ xây dựng quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về nước mắm.	1/2019-6/2020	Cấp Bộ	Thành viên chính

2. Biên soạn sách

Trang Sĩ Trung, **Nguyễn Thị Mỹ Hương**, Phạm Thị Đan Phương, Nguyễn Văn Hòa, Nguyễn Thị Hằng Phương. 2016. Thu nhận protein, chất màu từ phế liệu thủy sản và ứng dụng. Nhà xuất bản Nông nghiệp.

3. Các công trình khoa học đã công bố:

Các bài báo quốc tế:

1. Raul Perez-Galvez, Pedro J. Garcıa-Moreno1, **Huong Thi-My Nguyen,** Emilia M. Guadix1, Antonio Guadix1, Jean-Pascal Bergé. 2016. Multiobjective optimization of a pilot plant to process fish discards and by-products on board. *Clean Techn Environ Policy*, 18 (3):935-948.
2. Chau Minh Le, Claire Donnay-Moreno, Sandrine Bruzac, Régis Baron, **Huong Thi My Nguyen,** Jean Pascal Bergé, 2015. Proteolysis of Sardine (*Sardina pilchardus*) and Anchovy (*Stolephorus commersonii*) by commercial enzymes in saline solutions. *Food Technology and Biotechnology,* 53(1):87-90.
3. **Huong Thi My Nguyen**, Raúl Pérez-Gálvez, Jean Pascal Bergé. 2012. Effect of diets containing tuna head hydrolysates on the survival and growth of shrimp *Penaeus vannamei. Aquaculture.* 324-325:127-134.
4. **Huong Thi My Nguyen**, Sylla K.S.B, Randriamahatody Z, Donnay-Moreno C, Moreau. J, Tran.T. Luyen, Bergé J.P. 2011. Enzymatic hydrolysis of yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) by-products using Protamex protease. *Food Technology and Biotechnology*, 49 (1): 48-55.
5. Randriamahatody Z, Sylla K.S.B, **Huong Thi My Nguyen**, Donnay-Moreno C, Razanamparany L, Bourgougnon N, Bergé J.P. 2011. Proteolysis of shrimp by-products (*Penaeus monodon*) from Madagascar. *CyTA- Journal of Food,* 9 (3): 220-228.

Các bài báo trong nước

6. **Nguyễn Thị Mỹ Hương**. 2019. Ứng dụng dịch thủy phân protein phụ phẩm cá tra trong sản xuất nước mắm. Tạp chí khoa học công nghệ thủy sản. 1: 39-48.
7. **Nguyen Thi My Huong**, Bui Truong Bich Ngan. 2018 Fish oil extraction from yellowfin tuna heads by enzymatic hydrolysis method. Tạp chí khoa học công nghệ thủy sản 4: 19-26.
8. **Nguyễn Thị Mỹ Hương**, 2018. Nghiên cứu sử dụng kết hợp enzyme Alcalase và Flavourzyme để thủy phân phụ phẩm cá tra. Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn, số 3 và 4: 183-191.
9. **Nguyễn Thị Mỹ Hương**. 2017. Một số chỉ tiêu hóa học của dầu cá được tách chiết từ đầu cá cờ và đầu cá chẽm. *Tạp chí Nông nghiệp và phát triển hông thôn*, 15, 87-91.
10. Lê Minh Châu, Jean Pascal Berge, **Nguyễn Thị Mỹ Hương**, Khổng Thị Thanh, Vũ Ngọc Bội. 2017. Thủy phân cá trích Sardina pilchardus bởi enzym Protex 51 FP và Protamex. Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, số 23, 97-102.

11. **Nguyễn Thị Mỹ Hương**, Đỗ Đức Sinh, 2016. Nghiên cứu chế độ thủy phân cá cơm bằng sự kết hợp enzyme Protamex và Flavourzyme. *Tạp chí nông nghiệp và phát triển nông thôn*, 1: 71-78
12. **Nguyễn Thị Mỹ Hương,** 2015. 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. *Tạp chí nông nghiệp và phát triển nông thôn,* 14, 67:71.
13. **Nguyen Thi My Huong,** 2015. Effects of hydrolysis time on the functional properties of protein hydrolysates from by-products of gold banded jobfish (*Pristipomoides multidens*). Tạp chí khoa học công nghệ thủy sản, số đặc biệt, 86-92.
14. Nguyen T.B.P, **Nguyen Thi My Huong,** 2015. Chemical composition and functional properties of protein hydrolysate from the head of mangrove red snapper (*Lutjanus argentimaculatus*). Tạp chí khoa học công nghệ thủy sản, số đặc biệt, 80-85.
15. **Nguyễn Thị Mỹ Hương**, 2014. Thành phần dinh dưỡng của các sản phẩm thủy phân từ đầu và xương cá chẽm (*Lates calcarifer*) bằng enzyme Flavourzyme. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần thơ, số đặc biệt (1): 49-53.
16. **Nguyễn Thị Mỹ Hương**, 2013. Utilization of tuna processing by-product for production of protein hydrolysate and fish oil. Tạp chí Khoa học - Công nghệ thuỷ sản, số đặc biệt: 63-69.
17. **Nguyen Thi My Huong**, 2013. Protein and lipid recovery from tuna head using industrial protease. *Tạp chí khoa học và phát triển*, 11 (8): 1150-1158.
18. **Nguyễn Thị Mỹ Hương**, 2013. Thủy phân đầu cá ngừ vây vàng bằng chế phẩm enzyme thương mại Protamex. *Tạp chí nông nghiệp và phát triển nông thôn*, 12: 300-305.
19. **Nguyễn Thị Mỹ Hương**, 2013. Ảnh hưởng của sản phẩm thuỷ phân protein cá trong thức ăn lên sự phát triển của tôm. *Tạp chí nông nghiệp và phát triển nông thôn*, 19:64-70.
20. **Nguyễn Thị Mỹ Hương**, 2013. Thu hồi protein và lipit từ đầu cá Ngừ theo phương pháp thuỷ phân bằng enzyme. *Tạp chí Khoa học - Công nghệ thuỷ sản,* số 3: 22-26.
21. Bùi Trường Bích Ngân, **Nguyễn Thị Mỹ Hương**, 2013. Nghiên cứu thu hồi dầu thô từ đầu cá ngừ vây vàng bằng phương pháp thuỷ phân sử dụng enzyme Alcalase. *Tạp chí Khoa học - Công nghệ thuỷ sản,* số 3: 123-128.
22. **Nguyễn Thị Mỹ Hương,** 2013. Thành phần sinh hoá của các sản phẩm tạo ra từ sự thuỷ phân đầu cá ngừ (*Thunnus albacare*) bằng enzyme. *Tạp chí Khoa học kỹ thuật Nông lâm nghiệp*, số 2: 48-54.

23. **Nguyễn Thị Mỹ Hương**, Đặng Thị Thu Hương, 2013. Nghiên cứu thuỷ phân sò lông (*Anadara antiquata*) bằng sự kết hợp enzyme Protamex và Flavourzyme. *Tạp chí Khoa học-Công nghệ thuỷ sản,* số 1: 25-31.
24. Đỗ Trọng Sơn, Nguyễn Xuân Duy, **Nguyễn Thị Mỹ Hương**, 2013. Nghiên cứu thuỷ phân đầu cá chẽm (*Lates calcarifer*) bằng enzyme Flavourzyme. *Tạp chí Khoa học-Công nghệ thuỷ sản,* số 1: 138 -144.
25. **Nguyễn Thị Mỹ Hương**, 2012.Sản xuất sản phẩm thuỷ phân protein từ đầu cá ngừ vây vàng bằng Protease thương mại. *Tạp chí Khoa học-Công nghệ thuỷ sản,* số 2: 25-30.
26. **Nguyễn Thị Mỹ Hương,** 2011. Sử dụng sản phẩm thuỷ phân protein từ đầu cá ngừ trong thức ăn cho tôm. *Tạp chí Khoa học - Công nghệ thuỷ sản,* số 1:101-110.

Hội thảo khoa học quốc tế:

1. **Nguyen Thi My Huong, Bui Truong Bich Ngan.** Optimization of enzymatic production of fish oil from yellowfin tuna head using response surface methodology. International conference on Advanced technology in food science and biotechnology. December 1st, 2018. Tien Giang University.
2. **Nguyen Thi My Huong.** Influence of time and degree of hydrolysis on the functional properties of protein hydrolysates from Barramundi (*Lates calcarifer*) head. International conference on Advanced technology in food science and biotechnology. December 1st, 2018. Tien Giang University.
3. **Nguyen Thi My Huong**. Quality of oil extracted from barramundi by-product by enzymatic hydrolysis method. International conference on Agricultural and Bio-system Engineering. December 19- 21, 2017. Nong Lam University - Ho Chi Minh city.
4. **Nguyen Thi My Huong**, Bui Trương Bich Ngan. Fish oil extraction from yellowfin tuna head by enzymatic hydrolysis method. International Fisheries Symposium IFS 2016- Promoting Healthier Aquaculture and Fisheries for Food Safety and Security. October 30 - November 2, 2016. Phú Quốc.
5. **Nguyen Thi My Huong**. The functional properties of protein hydrolysate from barramundi *(Lates calcarifer*) by-products. "*International symposium on Seafood processing Technology",* December 7, 2015. Trường Đại học Cần Thơ.
6. **Nguyen Thi My Huong**. Effects of hydrolysis time on the functional properties of protein hydrolysates from by-products of gold banded jobfish (*Pristipomoides multidens*). *International symposium on "Biotechnology and environment"* Nha Trang University, June 12-13, 2015.

7. Nguyen Thi Bich Phuong, **Nguyen Thi My Huong**. Chemical composition and functional properties of protein hydrolysate from the head of mangrove red snapper (*Lutjanus argentimaculatus*). *International symposium on "Biotechnology and environment"* Nha Trang University, June 12-13, 2015.
8. **Nguyen Thi My Huong.** Utilization of tuna processing by-product for production of protein hydrolysate and fish oil. *International symposium on "Utilization of waste/rest raw materials and by-products in the fish processing industry: Opportunities and Challenges"*. Nha Trang University. December 9-10, 2013.
9. **Nguyen Thi My Huong.** Protein and lipid recovery from tuna head using industrial protease. *International conference on "Postharvest technology, food chemistry and processing: Developing the supply chain towards more healthy food"*. Ha Noi University of Agriculture. November 11-13, 2013.
10. **Nguyen Thi My Huong.** Using of protein hydrolysates from tuna head in diet for shrimp. *International symposium on Aquatic Food Product Science and Technology "The link between researchers and producers"*, Nha Trang University. September 23-24, 2010.
11. Jean-Pascal Bergé, Claire Donnay Moreno, **Nguyen Thi My Huong**, Zo Randriamahatody, Emna Soufi-Kechaou and Khalifa Serigne Babacar Sylla. 2008. From waste to product: some examples using mild technologies. *Second workshop on fish technology, utilization and quality assurance in Africa.* Agadir, Morocco, November 24-28, 2008.
12. Phan T. X. U., Le, M. T., Lam M. T., Truong T. X., **Nguyen Thi My Huong.**, Nguyen H. D. 2009. Mapping the preferences of fish sauces. SPISE symposium '*Food consumers insight in Asia: Current issues and future*'. August 7-9, 2009. Ho Chi Minh city University of Technology.

Hội thảo khoa học trong nước

13. **Nguyễn Thị Mỹ Hương.** Thuỷ phân đầu cá ngừ vây vàng bằng Protamex. *Hội thảo khoa học toàn quốc về nghề cá biển*. Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn, Viện nghiên cứu Hải sản, Hải Phòng tháng 10, 2013.
14. **Nguyễn Thị Mỹ Hương**. Ảnh hưởng của việc bổ sung sản phẩm thuỷ phân đầu cá ngừ lên sự sống và phát triển của tôm thẻ chân trắng. *Hội nghị Khoa học trẻ ngành thuỷ sản toàn quốc lần thứ III*. Trường Đại học Nông lâm Huế, 24-25/03/2012.

15. **Nguyễn Thị Mỹ Hương**. Thành phần sinh hoá của các sản phẩm tạo ra từ sự thuỷ phân đầu cá ngừ (*Thunnus albacare*) bằng enzyme. *Hội nghị Khoa học lần thứ VIII Trường Đại học Nông lâm* - TP HCM, 29/12/2011.

Nha Trang, ngày 31 tháng 10 năm 2019

Xác nhận của cơ quan

TRƯỞNG PHÒNG KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Vũ Kế Nghiệp

Người khai ký tên

GVC-TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG	**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

Khánh Hòa, ngày 30 tháng 10 năm 2019

LÝ LỊCH KHOA HỌC

I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC

Họ và tên: Lưu Hồng Phúc Giới tính: Nam

Ngày, tháng, năm sinh: 28/03/1977 Nơi sinh: Hải Dương

Quê quán: Hải Dương Dân tộc: Kinh

Học vị cao nhất: Tiến sĩ Năm, nước nhận học vị: 2015, Australia

Chức danh khoa học cao nhất: Không Năm bổ nhiệm: 2017

Chức vụ (hiện tại hoặc trước khi nghỉ hưu): Trưởng Bộ môn

Đơn vị công tác : Bộ môn Đảm bảo Chất lượng và An toàn Thực phẩm, Khoa CNTP, Đại học Nha Trang

Chỗ ở riêng hoặc địa chỉ liên lạc: 12/6 Ngô Quyền, Phường Xương Huân, Tp Nha Trang, Khánh Hòa

Điện thoại liên hệ: CQ: 0582 471336 NR: 0583 824186 DĐ: 0965 049431

Fax: Email: phuclh@ntu.edu.vn

II. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Đại học:

Hệ đào tạo: Chính quy

Nơi đào tạo: Đại học Thủy sản (nay ĐH Nha Trang)

Ngành học: Công nghệ thực phẩm

Nước đào tạo: Việt Nam Năm tốt nghiệp: 1999

Bằng đại học 2: Quản trị kinh doanh Năm tốt nghiệp: 2001

2. Sau đại học

- Thạc sĩ chuyên ngành: Khoa học Thực Phẩm Năm cấp bằng: 2008

Nơi đào tạo: Đại học Newcastle, Australia.

- Tiến sĩ chuyên ngành: An toàn Vệ sinh Thực phẩm Năm cấp bằng: 2015

Nơi đào tạo: Đại học Công Nghệ Queensland, Australia.

- Tên luận án: Compliance with seafood safety standards within the Vietnamese finfish capture distribution chain - Tình trạng triển khai và thực hiện các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm thủy sản trong chuỗi phân phối cá biển tại Việt Nam

3. Ngoại ngữ: 1. Anh Văn Mức độ sử dụng: Thành thạo

2. Pháp văn Mức độ sử dụng: Sơ cấp

III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN

Thời gian	Nơi công tác	Công việc đảm nhiệm
Từ 9/1999 đến 2015	Bộ Môn Kỹ thuật Lạnh, Khoa CNTP, Đại học Nha Trang	Giảng viên
2015 -2017	Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, khoa CNTP, ĐH Nha Trang	Giảng viên
2017- đến nay	Bộ môn Đảm bảo Chất lượng và An toàn Thực phẩm, khoa CNTP, ĐH Nha Trang	Trưởng bộ môn

IV. QUÁ TRÌNH NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

1. Các đề tài nghiên cứu khoa học đã và đang tham gia:

TT	Tên đề tài nghiên cứu	Năm bắt đầu/Năm hoàn thành	Đề tài cấp (NN, Bộ, ngành, trường)	Trách nhiệm tham gia trong đề tài
1	1- Dự án POSMA TƯ 2.1.3.1 "*Xác định các ưu tiên nghiên cứu và phát triển công nghệ sau thu hoạch đối với thủy sản và sản phẩm thủy sản tại Việt Nam*".	2008/2010	Cấp Bộ	Tham gia soạn hồ sơ thầu, khảo sát, phân tich SWOT và phụ trách biên dịch sang tiếng Anh.
2	2- Dự án POSMA Bến Tre 1.3.5.1 "*Đào tạo cho các đại lý thu mua về bảo quản sau thu hoạch và ATVS thực phẩm trong thủy sản tại Bến Tre*".	2009/2010	Cấp Bộ	Soạn 2 chương bài giảng và tham gia giảng dạy
3	3- Dự án POSMA TƯ 1.1.4.2B "*Xây dựng các tài liệu đào tạo và tài liệu khuyến ngư trong lĩnh vực sau thu hoạch dành cho các cơ sở sản xuất sản phẩm truyền thống, nước mắm, mắm tôm chua và các sản phẩm thủy sản khô*".	2009/2010	Cấp Bộ	Tham gia soạn hồ sơ thầu, khảo sát, viết bài giảng, giảng thử và phụ trách biên dịch
	4- Đề tài "Khái niệm hóa về			

4	an toàn thực phẩm và mối liên hệ với các hành vi đảm bảo an toàn thực phẩm và sức khỏe con người ở Việt Nam" Đề tài: 504.01-2018.03. Đề tài do NaFosted tài trợ.	2018/2020	Cấp Bộ	Chủ nhiệm đề tài

2. Các công trình khoa học đã công bố:

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
1	Recovery and utilization of calcium from fishbones byproducts as a rich calcium sources (bài báo đăng bằng tiếng Anh)	2009	Tạp chí Khoa Học và Công Nghệ - Journal of Science and Technology - Viện khoa học và công nghệ Việt Nam – Tập 47, số 6
2	Seafood safety compliance with hygiene regulations within Vietnamese domestic distribution chains	2015	British Food Journal Volume 118, Issues 4, pp 777-794
3	Evaluation of the quantities, value and proposal of utilization of fish byproduct from fish processing industry in Vietnam (bài báo đăng bằng tiếng Anh).	2016	Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thủy sản. Journal of Fisheries Science and Technology Số 3, 2016 (số đặc biệt – bằng Tiếng Anh)
4	Trafficking exploration and contamination mechanism in major domestic fish distribution chains in Vietnam (bài báo đăng bằng tiếng Anh).	2016	Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thủy sản. Journal of Fisheries Science and Technology- Số 3, 2016 (số đặc biệt – bằng Tiếng Anh)
5	The association between factors which affect the food safety practices of seafood distributors within the southern domestic distribution chains in Vietnam	2017	Food Control Volume 73 pp 332-340

6	The in vitro bioavailability of calcium from fish bone extract powder – fortified bread product, 2016.	2016	Hội thảo khoa học tự nhiên và công nghệ, Đại học Khánh Hòa.
7	Evaluation of the quatities and values of fish byproduct from fish processing industry in Vietnam with special reference to the recovery and untilization of fishbones. International conference – Sustainable Agriculture and Development	2017	International conference – Sustainable Agriculture and Development/ Đại học Nông Lâm và Đại học California, Davis, Mỹ
6	Tổng quan tình hình vệ sinh an toàn Tp Thủy sản	2016	Hội nghị - Diễn Đàn Sức khỏe cộng đồng: Vệ sinh ATTP. Đại học Y Dược Huế, Viện nghiên cứu Sức khỏe Cộng đồng.
7	Khái niệm hóa về hiểu biết An toàn thực phẩm và các yếu tố cấu thành nên hiểu biết này	2019	Hội nghị khoa học An toàn thực phẩm và An ninh lương thực lần 3. Trung tâm phát triển khoa học và công nghệ trẻ & ĐH Công nghệ Thực phẩm.

Nha Trang, ngày 30 tháng 10 năm 2019

Xác nhận của cơ quan

TRƯỞNG PHÒNG KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Vũ Kế Nghiệp

Người khai kí tên

TS. Lưu Hồng Phúc

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG	**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

Khánh Hòa, ngày 30 tháng 10 năm 2019

LÝ LỊCH KHOA HỌC

I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC

Họ và tên: Đỗ Lê Hữu Nam Nam: Nam

Ngày tháng năm sinh: 22 tháng11 năm 1983 Nơi sinh: Khánh Hòa

Quê quán: Nam Định Dân tộc: Kinh

Học vị cao nhất: Tiến sỹ Năm, nước nhận học vị: 2012

Chức danh khoa học cao nhất: Năm bổ nhiệm:

Chức vụ:

Đơn vị công tác: Khoa Công nghệ Thực phẩm - Trường Đại học Nha Trang

Chỗ ở riêng hoặc địa chỉ liên lạc: : 83 Đoàn Trần Nghiệp, Nha Trang, Khánh Hòa

Điện thoại: CQ: (058)3543853; NR: (058)3832690 ; Mobile: 0898128899

Fax: (058) 3832075 E-mail: namdlh@ntu.edu.vn

II. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Đại học:

Hệ đào tạo: Chính quy

Nơi đào tạo: Đại học Công nghệ, kỹ thuật Varonhet, LB Nga

Ngành học: Chế biến thủy sản

Nước đào tạo: LB Nga Năm tốt nghiệp: 2008

2. Sau đại học

- Tiến sĩ chuyên ngành: Hóa sinh học Năm cấp bằng: 2012

Nơi đào tạo: Đại học Công nghệ, kỹ thuật Varonhet, LB Nga

- Chuyên ngành: Công nghệ thịt, sữa cá và các sản phẩm đông lạnh

3. Ngoại ngữ: 1. Tiếng Anh Mức độ sử dụng: thông thạo

2. Tiếng Nga Mức độ sử dụng: thông thạo

III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN

Thời gian	Vị trí công tác	Lĩnh vực chuyên môn	Cơ quan công tác
2008-2009	Giảng viên	Sinh học thực phẩm	Bộ môn CNSH, Đại học Nha Trang
2012-2013	Giảng viên	Sinh học thực phẩm	Bộ môn CNSH, Đại học Nha Trang
Từ 2013	Giảng viên	Công nghệ sau thu hoạch	Bộ môn CN Sau thu hoạch, Đại học Nha Trang

IV. QUÁ TRÌNH NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

1. Các đề tài nghiên cứu khoa học đã và đang tham gia:

Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ KH&CN đã tham gia	Thời gian	Thuộc Chương trình	Tình trạng
Tham gia làm cộng tác viên			
Hoàn thiện công nghệ sản thức ăn công nghiệp nuôi tôm hùm bông (*Panulirus ornatus*) và tôm hùm xanh (*Panulirus homarus)*	2011-2014	KC07	Đã nghiệm thu
" Đánh giá nguy cơ đối với mối nguy vi sinh vật gây bệnh, ký sinh trùng, nitrat trên rau ăn sống tại Khánh Hòa và đề xuất giải pháp quản lý nguy cơ"	2017-2019	Cấp tỉnh	Đã nghiệm thu

2. Các công trình khoa học đã công bố:

TT	Tên công trình (*bài báo, công trình...*)	Là tác giả hoặc là đồng tác giả	Nơi công bố	Năm công bố
1	Tạp chí quốc tế			
	Chế phẩm enzyme để chuyển hóa sinh học protein nguyên liệu không truyền thống trong thủy sản	Đồng tác giả	'Công nghiệp thực phẩm', LB Nga	2011

2	Tạp chí quốc gia			
	Vảy cá sản xuất gelatin	Đồng tác giả	Tạp chí KH trường công nghệ kỹ thuật Varonhet, LB Nga	2010
	Nghiên cứu khả năng sử dụng enzyme trong công nghệ gelatin từ nguyên liệu mới	Đồng tác giả	Tạp chí KH trường CN kỹ thuật Varonhet, LB Nga	2011
	Tính chất gelatin thu nhận từ nguyên liệu lấy từ cá nước ngọt	Đồng tác giả	Tạp chí KH học viện công nghệ Kracnodar, LB Nga	2012
3	Hội nghị quốc tế			
	Bong bóng cá nguồn nguyên liệu gelatin	Đồng tác giả	Varonhet, LB Nga	2011
	Nghiên cứu phương pháp sinh học tách Collagen từ phụ phế phẩm từ thịt và cá	Đồng tác giả	Lipeck, LB Nga	2011
	Cấu trúc mô bong bóng cá	Đồng tác giả	Tambov, LB Nga	2011
	Ứng dụng enzyme vào công nghệ gelatin	Tác giả	Tambov, LB Nga	2011
	Nghiên cứu tính chất gelatin thu được từ vảy và bong bóng cá nước ngọt	Đồng tác giả	Tambov, LB Nga	2011
	Thành phần acid amin gelatin từ cá	Tác giả	Mockva, LB Nga	2011
	Tiềm năng sử dụng gelatin trong mỹ phẩm và thực phẩm	Tác giả	Varonhet, LB Nga	2011
	Giải pháp sinh học trong thu nhận Collagen trong công nghệ thực phẩm, y học và mỹ phẩm	Đồng tác giả	Mockva, LB Nga	2012

	Ứng dụng trong phòng thí nghiệm gelatin từ cá nước ngọt	Tác giả	Varonhet, LB Nga	2012
	Nuôi trồng tài nguyên biển ở Nha Trang, Việt Nam	Tác giả	Varonhet, LB Nga	2012
	Thu nhận oligo-carageenan bằng enzyme thủy phân	Đồng tác giả	Varonhet, LB Nga	2012
	Tối ưu hóa quá trình quá trình tách chiết Carageenan từ bột rong biển	Đồng tác giả	Varonhet, LB Nga	2013
	Nghiên cứu hoạt tính protease trong hệ thống tiêu hóa tôm hùm biển Việt Nam	Đồng tác giả	Varonhet, LB Nga	2013
	Thu nhận Gelatin từ vảy và bong bóng cá nước ngọt bằng phương pháp enzyme	Tác giả	Nha Trang, Việt Nam	2013
	Đánh giá độc tính microgel carrageenan trên chuột	Đồng tác giả	Varonhet, LB Nga	2014
	Tách chiết, tinh sạch và nghiên cứu đặc trưng enzyme hệ thống tiêu hóa tôm hùm biển Việt Nam	Đồng tác giả	Varonhet, LB Nga	2014
	Công nghệ sản xuất đồ uống từ măng tây	Đồng tác giả	Kỉ yếu hội thảo quốc tế Varonhet, LB Nga	2015
	Tiềm năng sử dụng rong biển làm thực phẩm chức năng	Đồng tác giả	Kỉ yếu hội thảo quốc tế Varonhet, LB Nga	2015
	Phát triển quy trình công nghệ làm bánh bích quy bổ sung rong biển	Đồng tác giả	Kỉ yếu hội thảo quốc tế Varonhet, LB Nga	2016
	Tiềm năng sử dụng côn trùng làm thực phẩm ở Việt Nam	Đồng tác giả	Kỉ yếu hội thảo quốc tế Varonhet, LB Nga	2016

	Study technology of production soluble protein from scrap of shrimp using flavourzyme	Do Le Huu Nam, Vo Quoc Tuan	Hội nghị quốc tế lần thứ hai Enzyme và polysaccharide biển (2 nd International Symposium Marine Enzymes and Polysaccharides), 1-6/12/2017	2017
	"Development technology of production soluble protein from small shrimp using enzyme flavourzyme"	Do Le Huu Nam, Vo Quoc Tuan	Hội thảo Quốc tế Công nghệ tiên tiến trong Công nghiệp thực phẩm, LB Nga, Voronhezh, 9-10/11/2017	2017
	"Study methods preservation of fresh mushroom vovariella family (*Volvariella volvacea*) "	Do Le Huu Nam, Nguyen Thi Ngoc Thi	Hội thảo Quốc tế Công nghệ tiên tiến trong Công nghiệp thực phẩm, LB Nga, Voronhezh, 9-10/11/2017	2017
	"Tối ưu hóa quá trình thủy phân tôm thịt vụn bằng enyme Flavourzyme",	Đỗ Lê Hữu Nam, Võ Quốc Tuấn.	Hội thảo Quốc tế " An toàn thực phẩm: Yêu cầu khoa học, nhân lực và thông tin" LB Nga, Voronhezh, 23/11/2018	2018
	"Nghiên cứu quy trình xử lý rong mở bằng enzyme",	Đỗ Lê Hữu Nam, Nguyễn Xuân Pha	Hội thảo Quốc tế " An toàn thực phẩm: Yêu cầu khoa học, nhân lực và thông tin" LB Nga, Voronhezh, 23/11/2018	2018

	"Bước đầu xây dựng quy trình sản xuất sữa uống bổ sung hạt điều",	Đỗ Lê Hữu Nam	Hội thảo Quốc tế " An toàn thực phẩm: Yêu cầu khoa học, nhân lực và thông tin" LB Nga, Voronhezh, 23/11/2018	2018

3. Số lượng văn bằng bảo hộ sở hữu trí tuệ đã được cấp

TT	Tên và nội dung văn bằng	Năm cấp văn bằng
1	Bằng sở hữu trí tuệ, Patent 2 422 484 C1, RU, Phương pháp thu nhận gelatin từ cá nước ngọt	2011

Nha Trang, ngày 30 tháng 10 năm 2019

Xác nhận của cơ quan

TRƯỞNG PHÒNG KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Vũ Kế Nghiệp

Người khai kí tên

Đỗ Lê Hữu Nam

LÝ LỊCH KHOA HỌC

I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC

Họ và tên: Trần Thị Hoàng Quyên — Giới tính: Nữ

Ngày, tháng, năm sinh: 05/12/1982 — Nơi sinh: Buôn Ma Thuột

Quê quán: Buôn Ma Thuột — Dân tộc: Kinh

Học vị cao nhất: Tiến sĩ — Năm, nước nhận học vị: 2011, Nga

Đơn vị công tác: Bộ môn Kỹ thuật Hoá học, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang

Email: quyentth@ntu.edu.vn

II. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Đại học:

Hệ đào tạo: Chính quy (hệ chuyên gia, 5 năm)

Nơi đào tạo: Trường Đại học Sư phạm Quốc gia Voronezh

Ngành học chính: Hoá học

Nước đào tạo: Nga — Năm tốt nghiệp: 2007

2. Sau đại học

Tiến sĩ chuyên ngành: Hoá sinh — Năm cấp bằng: 2011

Nơi đào tạo: Nga

Tên luận án: "Изоцитратлиаза из сои: Очистка, каталитические характеристики, идентификация генов icl1 и icl2 и регуляция их экспрессии"

(Isocitrate lyase từ đậu tương: Tinh sạch, nghiên cứu đặc tính xúc tác, xác định gen icl_1 và icl_2 và sự biểu hiện của chúng)

3. Ngoại ngữ: 1. Nga — Mức độ sử dụng: Tốt

2. Anh — Mức độ sử dụng: Tốt

III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN

Thời gian	Nơi công tác	Công việc đảm nhiệm
08/2011-11/2011	Bộ môn Công nghệ nano sinh học, Khoa Vật lý kỹ thuật và công nghệ nano, Trường Đại học Công nghệ, Đại học Quốc gia Hà Nội	Giảng viên tập sự
11/2011 đến nay	Bộ môn Kỹ thuật Hoá học, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang	Giảng viên

IV. QUÁ TRÌNH NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

1. Các đề tài nghiên cứu khoa học đã và đang tham gia:

TT	Tên đề tài nghiên cứu	Năm bắt đầu/Năm hoàn thành	Đề tài cấp (NN, Bộ, ngành, trường)	Trách nhiệm tham gia trong đề tài
1	Xây dựng quy trình công nghệ quy mô phòng thí nghiệm thu nhận lutein từ hoa cúc vạn thọ *Tagetes erecta* L., ứng dụng làm chất màu thực phẩm	2012-2014	Tỉnh Khánh Hoà	Thư ký, Cộng tác viên
2	Ứng dụng sợi carbon trong quá trình xử lý nước nuôi trồng thủy sản bị ô nhiễm	2014-2015	Cơ sở Tỉnh Khánh Hoà	Cộng tác viên
3	Nghiên cứu chế tạo vật liệu aerogel dựa trên nền graphene có cấu trúc 3D ứng dụng cho siêu tụ hiệu năng cao	2015-2017	Nafosted	Thành viên nghiên cứu chủ chốt

2. Các công trình khoa học đã công bố:

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
I	**Bài báo quốc tế ISI**		
1	Preparation and properties of isocitrate lyase isoforms from the cotyledons of *Glycine max* L.	2010	Applied Biochemistry and Microbiology, Vol 46, Issue 1, pp 93-98
2	One-step facile synthesis of mesoporous graphene/Fe_3O_4/chitosan nanocomposite and its adsorption capacity for a textile dye	2016	Journal of Water Process Engineering 9:170-178
3	Three-dimensional reduced graphene oxide-grafted polyaniline aerogel as an active material for high performance supercapacitors	2017	Synthetic Metals Volume 223, January 2017, Pages 192–198
4	In situ growth of flower-like V_2O_5 arrays on graphene@nickel foam as high-performance electrode for supercapacitors	2017	Journal of Alloys and Compounds Volume 702, 25 April 2017, Pages 693–699
II	**Bài báo quốc tế khác**		
1	Роль гликолатоксидазной активности в регуляции фотодыхания у С3 и С4-растений	2007	*Организация и регуляция физиолого- биохимических процессов*, Выпуск 9, Воронеж: ВГУ, 2007, С. 193-197
2	Очистка и физико- химические свойства изоцитратлиазы из	2007	*Организация и регуляция физиолого-*

	щитков кукурузы		*Биохимических процессов*, Выпуск 9, Воронеж: ВГУ, С. 110-115
3	Изоферментный состав изоцитратлиазы в разных органах C_3 и C_4 растений	2008	*Организация и регуляция физиолого- биохимических процессов*, Выпуск 10, Воронеж: ВГУ, С. 160-164
4	Разделение изоферментов изоцитратлиазы из щитков кукурузы с помощью ионообменной хроматографией	2008	*Сорб. и хром. процессы*, Т.8, Вып. 2, С. 297-303
5	Кинетические свойства изоцитратлиазы из C_3 и C_4 растений	2009	*Организация и регуляция физиолого- биохимических процессов*, Выпуск 11, Воронеж: ВГУ, 2009, С. 78-82
6	Динамика активности изоцитратлиазы в проростающих семенах сои (*Glycine max* L.) разных сортов	2010	*Организация и регуляция физиолого- биохимических процессов*, Выпуск 12, Воронеж: ВГУ, 2010, С. 123-129
7	Субклеточная локализация изоцитратлиазы в сое разных сортов	2012	*Организация и регуляция физиолого- биохимических процессов*, Выпуск 14, Воронеж: ВГУ, 2012, С. 230-235
8	Динамика активности изоцитратлиазы из сои, идентификация генов icl_1 и icl_2 и регуляция их экспрессии	2013	*Организация и регуляция физиолого-биохимических процессов*, Выпуск 15, Воронеж: ВГУ, 2013, С. 86-96
9	Optimization of marigold flower (*Tagetes erecta* L.) pretreatment by Viscozyme L for improving carotenoid extraction, using response surface methodology	2013	*J. Organisation & Regulation of Physicologico-biochemical Processes*, 15, Voronezh State University, Russia, 96-104.
10	Effect of storage conditions on quality of marigold petal powder	2014	*J. Organisation & Regulation of Physicologico-biochemical Processes*, 16, Voronezh State University, Russia, 77- 84
11	Microbiological membranes on carbon fiber and application in aquaculture waste water treatment	2015	*J. Organisation & Regulation of Physicologico-biochemical Processes*, 17, Voronezh State University, Russia, 107-114
12	Comparison of antibacterial activity of chitosan nanoparticles and chitosan nanoparticles loaded with various metal ions	2017	*Inter-Regional J. Organisation & Regulation of Physicological-biochemical Processes*, Voronezh State University, Russia, V.19, 75-85
13	Biodegradable chitosan/gelatin/glycerol film	2017	*Inter-Regional J. Organisation & Regulation of Physicological-*

	incorporated with natural bioactive compounds for skin care application		*biochemical Processes*, Voronezh State University, Russia, V.19, 86-100
14	Micro-sized carbon fiber: a new supporting material for microorganisms in the decomposition of nitrogen and phosphorus nutrients in wastewater with high salinity	2017	*Sorption and Chromatographic Processes*, V.17, I.3, 513-519
15	Determination of molecular weight of collagen extracted from basa fish (*Pangasius bocourti*) skin by different methods	2018	*Inter-Regional J. of Organization&Regulation of Physicologico-biochemical Processes*, Voronezh State University , Russia, V.20, 114-121
16	Preparation of nanochitosan suspension with high antibacterial activity and thin film-forming ability for lychee preservation	2018	*Inter-Regional J. of Organization & Regulation of Physicologico-biochemical Processes*, Voronezh State University, Russia, V.20, 223-229
17	Simultaneous preparation of hydroxyapatite, chitosan and protein hydrolysate from blue crab (*Portunus pelagicus*) shells,	2018	*Inter-Regional Journal of Organization & Regulation of Physicologico-biochemical Processes*, Voronezh State University , Russia, V.20, 101-109
18	Preparation of nano-sized hydroxyapatite from enzyme-treated bones of tilapia (Oreochromis niloticus),	2018	*Inter-Regional J. of Organization & Regulation of Physicologico-biochemical Processes*, Voronezh State University , Russia, V.20, 131-137
19	Enzyme-assisted extraction of curcuminoid from *Curcuma longa* L. grown in Vietnam, 2019,	2019	*Inter-Regional J. of Organization & Regulation of Physicologico-biochemical Processes*, Voronezh State University, Russia, V.21, 117-124.
III	**Bài báo trên các tạp chí khoa học trong nước**		
1	Chiết xuất các hợp chất capsaicinoid trong băng dán y tế và phân tích bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao	2009	*Tạp chí phân tích Hoá, Lý và Sinh học* - Tập 14, Số 2/2009, T. 47-50
2	Ứng dụng đo màu kỹ thuật số trong phân tích định lượng	2013	*Tạp chí Hóa học*, T. 51(6ABC), 2013, trang 680-682
3	Ứng dụng sợi carbon trong quá trình xử lý nước nuôi trồng thủy sản bị ô nhiễm	2014	*Tạp chí Khoa học Công nghệ và Môi trường Khánh Hoà*, số 5, tháng 10/2014
4	Tối ưu hóa điều kiện xử lý hoa cúc vạn thọ bằng *Viscozym* L nhằm	2014	*Tạp chí Khoa học Công nghệ và Môi trường Khánh Hòa*, Số 4/2014,

	nâng cao hiệu quả chiết carotenoid bằng phương pháp bề mặt đáp ứng		tr. 10-12
5	Hydroxyapatite from solid fish waste	2014	*Tạp chí khoa học-Công nghệ Thuỷ sản*, Số 4, 209-2013
6	Thu nhận lutein từ hoa cúc vạn thọ ứng dụng làm chất mà Thu nhận lutein từ hoa cúc vạn thọ ứng dụng làm chất màu thực phẩm	2015	*Tạp chí Khoa học Công nghệ và Môi trường Khánh Hoà*, số 2/2015, trang 20, 24-25
IV	**Báo cáo tại hội nghị/ hội thảo quốc gia, quốc tế**		
1	Дифференциальная эксперессия изоформ изоцитратлиазы в щитках и зелёных листях *Zea mayz* L.	2007	Материалы докладов международной конференции «Современная физиология растений: от молекул до экосистем». - Сыктывкар, 18-24 июня 2007. - С. 71-73.
2	Регуляторные аспекты функционирования изоформ изоцитратлиазы в различных органах *Zea mays* L.	2008	Физико-химические основы структурно-функциональной организации растений: тезисов докладов международной научной конференции, Екатеринбург, 6-10 окт. 2008 г. - Екатеринбург, 2008, С. 166-167
3	Регуляция активности изоцитратлиазы в онтогенезе высших растений	2008	12-я международная пущинская школа-конференция молодых учёных, сборник тезисов, Пущино, 10-14 ноября 2008 г. - Пущино, 2008, С.337
4	Использование сорбентов различ-ной природы для разделения изо-ферментов малатдегидрогеназы и изоцитратлиазы	2008	Сорбенты как фактор качества жизни и здоровья: материалы III Междунар. науч. Конф. (Белгород, 22-24 сентября 2008 г.). - Белгород: Изд-во БелГУ, 2008, С. 242-245
5	Экстракция фенольных соединений из гидрофобных средств и анализ методом ВЭЖХ	2008	Материалы МК студ., асп. и мол. учёных по фундамент. наукам «Ломоносов-2008», МГУ, 2008, С.72
6	Низкотемпературная жидкостная экстракция фенольных соединений из водных сред ацетонитрилом	2009	XVI междунар. Науч. Конф. Студентов, аспирантов и молодых учёных «Ломоносов-2009»: тез. Докл. Москва: 2009. С. 66.
7	Физико- химические и регуляторные свойства изоформ изоцитратлиазы из растений	2010	14-я международная пущинская школа-конференция молодых учёных, «Биология – наука XXI века» сборник тезисов, Пущино, 2010, С. 67
8	Hydroxyapatite from solid fish	2013	International conference

	waste: extraction, characterization and application		"Utilization of waste/rest raw materials and by-products in the fish processing industry: Opportunities and Challenges", Nha Trang University, 09-10th December, Nha Trang, Vietnam, 2013
9	Ứng dụng sợi carbon trong xử lý nước nuôi trồng thuỷ sản bị ô nhiễm	2014	Kỷ yếu hội thảo "Đẩy mạnh nghiên cứu, ứng dụng tiến bộ khoa học và công nghệ trong đoàn viên thanh niên khối các cơ quan tỉnh Khánh Hoà", Nha Trang, tháng 10/2014, trang 3-7
10	Hydroxyapatite from basa fish bone and hydroxyapatite/chitosan composite: Preparation and characterization	2016	Hội nghị Khoa học toàn quốc "Vật liệu và Kết cấu Composite: Cơ học, Công nghệ và Ứng dụng
11	Nanochitosan suspension: Effect of surfactant on stability and antibacterial activity	2017	Vietnam-Korea Chemical Engineering Joint Symposium, Nha Trang University
12	Three-dimensional aerogel electrodes with enhanced electrochemical performance for supercapacitors	2017	Vietnam-Korea Chemical Engineering Joint Symposium, Nha Trang University
13	Application of carbon fiber in aquaculture wastewater treatment,	2017	Vietnam-Korea Chemical Engineering Joint Symposium, Nha Trang University
14	Preparation of chitosan nanoparticles for promissing applications in agriculture	2017	Extraction and application of bioactive compounds from shrimp by-products of symposium, Nha Trang University

3. Giải thường (về KH&CN):

Nha Trang, ngày 01 tháng 11 năm 2019

Xác nhận của cơ quan

TRƯỞNG PHÒNG KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Vũ Kế Nghiệp

Người khai kí tên

GV.TS. Trần Thị Hoàng Quyên

LÝ LỊCH KHOA HỌC

I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC

Họ và tên: HUỲNH NGUYỄN DUY BẢO Giới tính: Nam

Ngày, tháng, năm sinh: 04/12/1972 Nơi sinh: Phú Yên

Quê quán: Phú Yên Dân tộc: Kinh

Học vị cao nhất: Tiến sĩ Năm, nước nhận học vị: 2009, Nhật

Chức danh khoa học cao nhất: Phó Giáo sư Năm bổ nhiệm: 2018

Chức vụ (hiện tại hoặc trước khi nghỉ hưu): Phó Trưởng khoa

Đơn vị công tác (hiện tại hoặc trước khi nghỉ hưu): Khoa Công nghệ Thực phẩm

Chỗ ở riêng hoặc địa chỉ liên lạc: C5 Nguyễn Đức Thuận, Vĩnh Hòa, Nha Trang

Điện thoại liên hệ: CQ: 058.2471366 NR: DĐ: 0995385288

Fax: 058.3831147 Email: hndbao@ntu.edu.vn

II. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Đại học:

Hệ đào tạo: Chính quy

Nơi đào tạo: Trường Đại học Thủy sản

Ngành học: Công nghệ chế biến thủy sản

Nước đào tạo: Việt Nam Năm tốt nghiệp: 1995

Bằng đại học 2: Cử nhân Anh văn Năm tốt nghiệp: 1998

2. Sau đại học

- Thạc sĩ chuyên ngành: Công nghệ chế biến thủy sản Năm cấp bằng: 2003

Nơi đào tạo: Trường Đại học Thủy sản

- Tiến sĩ chuyên ngành: Sinh học biển ứng dụng Năm cấp bằng: 2009

Nơi đào tạo: Trường Đại học Khoa học và Công nghệ Hải dương Tokyo

Tên luận án: Studies on value-added utilization of mushroom extracts for stabilizing meat color of fish and domestic animals.

3. Ngoại ngữ: 1. Tiếng Anh Mức độ sử dụng: Tốt

III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN

Thời gian	Nơi công tác	Công việc đảm nhiệm
1996 - 2011	Khoa Chế biến – Đại học Thủy sản (Nay là Đại học Nha Trang)	Giảng viên
2011 - 2018	Khoa Công nghệ Thực phẩm – Đại học Nha Trang	Giảng viên chính
2018 - nay	Khoa Công nghệ Thực phẩm – Đại học Nha Trang	Giảng viên cao cấp

IV. QUÁ TRÌNH NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

1. Các đề tài nghiên cứu khoa học đã và đang tham gia:

TT	Tên đề tài nghiên cứu	Năm bắt đầu/Năm hoàn thành	Đề tài cấp (NN, Bộ, ngành, trường)	Trách nhiệm tham gia trong đề tài
1.	Hoàn thiện qui trình công nghệ sản xuất chitin, chitozan và chế biến một số sản phẩm công nghiệp từ phế liệu vỏ tôm, vỏ ghẹ, cua	1999-2000	Cấp bộ	Tham gia
2.	Xây dựng phương pháp đánh giá hoạt tính chống oxy hóa dựa vào phản ứng Fenton trong hệ lipid/myoglobin/H_2O_2	2012-2013	Cấp trường	Chủ nhiệm
3.	Nghiên cứu sản xuất chế phẩm sinh học sử dụng vào việc nâng cao giá trị sử dụng của bã sắn	2012-2014	Cấp bộ	Tham gia
4.	Khảo sát nguồn lợi hải miên trong hệ sinh thái ven đảo và đánh giá khả năng cung cấp nguồn nguyên liệu cho y dược	2012-2016	Cấp nhà nước	Chủ nhiệm đề tài nhánh
5.	Nghiên cứu quá trình ôxy hóa lipid và acid béo của sản phẩm cá bớp (*Rachycentron canadum*) phi lê trong chế biến và bảo quản đông lạnh.	2014-2016	Cấp bộ	Tham gia
6.	Nghiên cứu chiết tách hoạt chất sinh học từ củ hành (*Allium ascalonicum*), tỏi (*Allium sativum*) để bảo quản cá nục	2015-2016	Cấp trường	Chủ nhiệm
7.	Nghiên cứu sản xuất các sản phẩm giá trị gia tăng từ phế liệu tôm để ứng dụng trong nông nghiệp	2014-2017	Cấp nhà nước	Tham gia

2. **Các công trình khoa học đã công bố:**

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
1.	Hoạt tính chống ôxy hóa của dịch chiết từ một số loài hải miên ở vùng biển Việt Nam.	2018	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
2.	Hoạt tính chống oxy hóa của các phân đoạn protein chiết tách từ hải miên *Ircinia mutans*	2018	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản
3.	Ảnh hưởng của điều kiện chiết xuất với sự hỗ trợ siêu âm đến hoạt tính chống oxy hóa của dịch chiết từ củ hành tím (*Allium ascalonicum*)	2017	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản
4.	Ảnh hưởng của điều kiện chiết xuất bằng nước với sự hỗ trợ siêu âm đến hoạt tính chống oxy hóa của dịch chiết từ hải miên *Ircinia mutans*	2016	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản
5.	Physicochemical properties and antioxidant activity of chitin and chitosan prepared from pacific white shrimp waste.	2015	International Journal of Carbohydrate Chemistry
6.	Ảnh hưởng của loại dung môi chiết và siêu âm đến hoạt tính chống oxy hóa và hàm lượng protein của dịch chiết từ hải miên (*Ircinia mutans*)	2015	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản
7.	Ảnh hưởng của thời gian và nhiệt độ bảo quản đến hàm lượng ẩm, protein và astaxanthin trong đầu tôm	2015	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản
8.	Antioxidant activity of hydrophylic extract from straw mushroom and its effect on shrimp melanosis.	2014	Khon Kaen Agriculture Journal
9.	Ảnh hưởng các điều kiện chiết khác nhau đến hiệu suất thu hồi protein từ cơ thịt đỏ cá ngừ	2014	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ
10.	Nghiên cứu áp dụng phản ứng Fenton để phân tích hoạt tính chống oxy hóa	2014	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản
11.	Đánh giá thành phần dinh dưỡng cơ bản của sinh khối *Artemia franciscana*	2014	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản
12.	Thành phần hóa học và khả năng chống oxy hóa của protein Artemia thủy phân	2014	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản
13.	Nghiên cứu sử dụng pepsin để tích hợp quá trình khử khoáng và khử protein - giải pháp rút ngắn thời gian và giảm thiểu lượng hóa	2013	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản

	chất trong sản xuất chitin		
14.	Ảnh hưởng của loại enzyme và điều kiện thủy phân đến hoạt tính khử gốc tự do dpph của protein artemia thủy phân	2013	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản
15.	Nghiên cứu tách chiết và khảo sát hoạt tính chống oxy hóa của dịch chiết nấm rơm	2013	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản
16.	Hoạt tính chông oxy hóa của chitosan thủy phân bằng acid sulfuric	2012	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản
17.	Biến đổi chất lượng sinh khối Artemia trong quá trình bảo quản	2012	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản
18.	Mushroom feed additive stabilizes lipid, color of yellowtail meat	2011	Global Aquaculture Advocate
19.	Antioxidative activities of hydrophilic extracts prepared from the fruiting body and spent culture medium of *Flammulina velutipes*	2010	Bioresource Technology
20.	Value-added use of mushroom ergothioneine as a colour stabilizer in processed fish meats	2010	Journal of the Science of Food and Agriculture
21.	Preventing discoloration and lipid oxidation in dark muscle of yellowtail by feeding an extract prepared from mushroom (*Flammulina velutipes*) cultured medium	2009	Aquaculture
22.	Antioxidative activities of mushroom (*Flammulina velutipes*) extract added to bigeye tuna meat: dose-dependent efficacy and comparison with other biological antioxidants	2009	Journal of Food Science
23.	Antioxidative activity and antidiscoloration efficacy of ergothioneine in mushroom (*Flammulina velutipes*) extract added to beef and fish meats	2008	Journal of Agricultural and Food Chemistry
24.	Effects of dry ice and superchilling on quality and shelf life of Arctic charr (*Salvelinus alpinus*) fillets	2007	International Journal of Food Engineering
25.	QIM Method scores quality, shelf life of *Pangasius* fillets	2006	Global Aquaculture Advocate
26.	Transglutaminaza và độ kết cấu của thịt cá xay	2006	Tạp chí Thương mại Thuỷ sản
27.	Factors affecting quality of slaughtering *Pangasius*	2005	Vietfish International

28.	SSSP software and ver. 2.0 and research applied for *Penaeus monodon*	2005	Vietfish International
29.	Một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng giết mổ cá Tra	2005	Tạp chí Thương mại Thuỷ sản
30.	Ảnh hưởng của nhiệt độ xử lý, bảo quản sau thu hoạch đến chất lượng và thời hạn bảo quản tôm sú (*Penaeus monodon*) nguyên liệu	2005	Tạp chí Thuỷ sản
31.	Superchilling: A storage method for extended shelf-life of fish and fishery products	2005	Vietfish International
32.	Enzym polyphenoloxidaza gây biến đen ở tôm	2004	Tạp chí Thương mại Thuỷ sản
33.	Cathepsin và calpain: Các enzyme nội bào làm mềm cơ thịt thuỷ sản	2004	Tạp chí Thương mại Thuỷ sản
34.	Nitrat và Nitrit trong thực phẩm	2003	Tạp chí Thương mại Thuỷ sản
35.	Sulfit và hợp chất chứa sulfite trong thực phẩm	2003	Tạp chí Thương mại Thuỷ sản
36.	Bo và phương pháp phân tích borat	2002	Tạp chí Thương mại Thuỷ sản
37.	Chỉ tiêu chất lượng và mói quan hệ giữa nhiệt độ bảo quản với chất lượng tôm sú nguyên liệu	2002	Tạp chí Thương mại Thuỷ sản
38.	Thử tìm biện pháp nâng cao chất lượng bảo quản tôm sú ở Cà Mau	2001	Tạp chí Thương mại Thuỷ sản
39.	Hỏi đáp về chất lượng tôm sú và phương pháp bảo quản	2001	Tạp chí Khuyến ngư Việt Nam
40.	Bước đầu nghiên cứu điều chế glucozamin từ chitosan.	1997	Tạp chí khoa học công nghệ thủy sản
41.	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ và pH lên hoạt độ của enzyme polyphenoloxidase từ tôm sú (*Penaeus monodon*)	1996	Tạp chí khoa học công nghệ thủy sản

Khánh Hòa, ngày 30 tháng 10 năm 2019

Xác nhận của cơ quan
TRƯỞNG PHÒNG KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Vũ Hế Nghiệp

Người khai ký tên
(Ghi rõ chức danh, học vị)

PGS.TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO **TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG**	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

Khánh Hòa, ngày 01 tháng 11 năm 2019

LÝ LỊCH KHOA HỌC

I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC

Họ và tên: Thái Văn Đức Nam: Nam

Ngày tháng năm sinh: 19 tháng 7 năm 1974 Nơi sinh: Hà Tĩnh

Quê quán: Hà Tĩnh Dân tộc: Kinh

Học vị cao nhất: Tiến sỹ Năm, nước nhận học vị: 2014

Chức danh khoa học cao nhất: Giảng viên chính Năm bổ nhiệm: 2018

Chức vụ: Trưởng Bộ môn Công nghệ Thực phẩm

Đơn vị công tác: Khoa Công nghệ Thực phẩm - Trường Đại học Nha Trang

Chỗ ở riêng hoặc địa chỉ liên lạc số 11, Đường Nguyễn Hiền, Phường Vĩnh Hải, TP. Nha Trang - Khánh Hoà.

Điện thoại: CQ: (058)2471303; NR: (0258) 833360; Mobile: 0913417474

Fax: (058) 3832075 E-mail: ductv@ntu.edu.vn

II. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Đại học:

Hệ đào tạo: Chính qui

Nơi đào tạo: Trường Đại học Nha Trang

Ngành học: Công nghệ Chế biến Thủy sản

Nước đào tạo: Việt Nam Năm tốt nghiệp: 1997

2. Sau đại học

- Thạc sĩ chuyên ngành: Công nghệ Chế biến Thủy sản; Năm cấp bằng: 2005

Nơi đào tạo: Trường Đại học Nha Trang

- Tiến sĩ chuyên ngành: Công nghệ Chế biến Thủy sản; Năm cấp bằng: 2014

Nơi đào tạo: Trường Đại học Nha Trang

- Tên luận án: Nghiên cứu sử dụng tinh bột biến tính nhằm nâng cao độ dẻo, độ dai và độ bền đông kết của sản phẩm tôm surimi cá hố (*Trichiurus haumenla*)

3. Ngoại ngữ: 1. Tiếng Anh Mức độ sử dụng: Khá

2. Tiếng Pháp Mức độ sử dụng: Trung bình

III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN

Thời gian	Nơi công tác	Công việc đảm nhiệm
Từ 11/1997-3/2000	Bộ môn Công nghệ Chế biến - Khoa CNTP – Trường ĐH Nha Trang	Giảng viên
Từ 03/2000-4/2008	Bộ môn Công nghệ Thực phẩm - Khoa CNTP – Trường ĐH Nha Trang	Giảng viên
Từ 5/2008-10/2011		Giảng viên – Phó Bộ môn CNTP
Từ 11/2011 - nay		Giảng viên – Trưởng Bộ môn CNTP

IV. QUÁ TRÌNH NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

1. Các đề tài nghiên cứu khoa học đã và đang tham gia:

TT	Tên đề tài nghiên cứu	Năm bắt đầu/Năm hoàn thành	Đề tài cấp (NN, Bộ, ngành, trường)	Trách nhiệm tham gia trong đề tài
1	Hoàn thiện công nghệ SX surimi xuất khẩu và các sản phẩm mô phỏng từ surimi	2007-2009	Dự án cấp nhà nước KC.06.DA09/06-10	Tham gia
2	"Nghiên cứu công nghệ sản xuất và ứng dụng chế phẩm Oligosaccharide (Oligichitin và Oliochitosan) để bảo quản sau thu hoạch nguyên liệu thủy sản đánh bắt xa bờ	2011-2015	Đề tài trọng điểm cấp nhà nước mã số KC.07.02/11-15	Tham gia

3	Nghiên cứu công nghệ và thiết bị bảo quản, chế biến rong nho (Caulerpa-lentillifera) quy mô công nghiệp	2011-2015	Đề tài NC trọng điểm cấp nhà nước mã số KC.07.08/11-15	Tham gia
4	Nghiên cứu SX sản phẩm mô phỏng Cua biển từ surimi cá Hố	2008-2010	Đề tài cấp Bộ	Chủ nhiệm
5	Nghiên cứu chế biến một số sản phẩm từ cây măng tây trồng tại Ninh Thuận	2013-2015	Cấp tỉnh	Thư ký đề tài
6	Nghiên cứu ứng dụng công nghệ chế biến các sản phẩm từ rong sụn Kappaphycus alvarezii	2006-2008	Đề tài cấp Bộ	Tham gia
7	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số chất đồng tạo gel đến chất lượng surimi cá mối trong quá trình bảo quản đông	2003-2004	Đề tài cấp Trường	Chủ nhiệm

2. Các công trình khoa học đã công bố:

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
1	Nghiên cứu ảnh hưởng của tinh bột đến chất lượng surimi cá mối trong quá trình bảo quản đông	2007	*Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thuỷ sản*, số 03/2007 tr 8-11
2	Nghiên cứu sử dụng chất xơ (mì căn) từ bột mì trong sản xuất sản phẩm mô phỏng gà surimi cá hố	2009	*Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thuỷ sản*, số đặc biệt, Tr 8-11
3	Nghiên cứu ảnh hưởng của tinh bột biến tính đến chất lượng surimi cá hố trong bảo quản đông	2011	*Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thuỷ sản*, số 3, Tr 8-11
4	Nghiên cứu ảnh hưởng của công đoạn rửa đến chất lượng của surimi cá hố	2013	*Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thuỷ sản*, số 01/2013, Tr 19-24

5	effects of washing and dewatering stages on the quality of surimi produced from haitail"	2013	VBFoodNet 2013 Conference Postharvest Technology, Food Chemistry and Processing, 11-13 Nov 2013 tại Đại học Nông nghiệp HN
6	"Effect of pre-harvest factor (harvesting period) and post-harvest factors (calcium chloride treatment, transportation temperature, storage) on quality of green asparagus (Asparagus officinalis Linn)"	2015	Proceedings of the VBFoodNet2015 conference "Food technology: Towards a more efficient use of natural resources", Nha Trang University, Vietnam, 24-26 November 2015
7	Nghiên cứu sản xuất dầu thô từ trái bơ trồng tại Đăk Lăk	2016	*Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thuỷ sản*, số 02/2016, Tr 19-24
8	Nghiên cứu ảnh hưởng của gelatin, sorbitol, tinh bột biến tính đến độ bền đông kết surimi cá hố	2017	*Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thuỷ sản 2017*
9	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ thủy phân đến chất lượng tinh bột bắp biến tính và ứng dụng trong sản xuất surimi cá hố	2019	*Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thuỷ sản, số 2/2019*, Tr 03-10

Nha Trang, ngày 01 tháng 11 năm 2019

Xác nhận của cơ quan

TRƯỞNG PHÒNG KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Vũ Hế Nghiệp

Người khai kí tên

(Ghi rõ chức danh, học vị)

TS. Thái Văn Đức

LÝ LỊCH KHOA HỌC

I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC

Họ và tên: Nguyễn Văn Hòa Nam: Nam

Ngày tháng năm sinh: 08 tháng 9 năm 1979 Nơi sinh: Bắc Giang

Quê quán: Bắc Giang Dân tộc: Kinh

Học vị cao nhất: Tiến sỹ Năm, nước nhận học vị: 2012

Chức danh khoa học cao nhất: Năm bổ nhiệm:

Chức vụ: Giám đốc trung tâm

Đơn vị công tác: Trung tâm Thí nghiệm - Thực hành - Trường Đại học Nha Trang

Chỗ ở riêng hoặc địa chỉ liên lạc: Tổ 21, Hòn Nghê - Vĩnh Ngọc - Nha Trang - Khánh Hoà.

Điện thoại: CQ: (0258)2220727; Mobile: 0966337972

E-mail: hoanv@ntu.edu.vn

II. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Đại học:

Hệ đào tạo: Chính quy

Nơi đào tạo: Trường Đại học KHTN, Đại học quốc gia Hà Nội

Ngành học: Hóa học

Nước đào tạo: Việt Nam Năm tốt nghiệp: 2001

2. Sau đại học

- Thạc sĩ chuyên ngành: Hóa học Năm cấp bằng: 2008

Nơi đào tạo: Trường Đại học Đà Lạt

- Tiến sĩ chuyên ngành: Hóa kỹ thuật Năm cấp bằng: 2012

Nơi đào tạo: Đại học Yeungnam, Hàn Quốc

Tên luận án: "Synthesis of polymers and polymer-metal nanocomposites using clean solvents including supercritical carbon dioxide and ionic liquid".

3. Ngoại ngữ: 1. Anh văn Mức độ sử dụng: thông thạo

III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN

Thời gian	Nơi công tác	Công việc đảm nhiệm
2001 - nay	Bộ môn Hóa - khoa Chế biến - Trường ĐH Nha Trang	Giáo viên
2016-2017	Trung tâm Thí nghiệm – Thực hành, Trường ĐH Nha Trang	Phó giám đốc
8/2017 - nay	Trung tâm Thí nghiệm – Thực hành, Trường ĐH Nha Trang	Giám đốc

IV. QUÁ TRÌNH NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

1. Các đề tài nghiên cứu khoa học đã và đang tham gia:

TT	Tên đề tài nghiên cứu	Năm bắt đầu/Năm hoàn thành	Đề tài cấp (NN, Bộ, ngành, trường)	Trách nhiệm tham gia trong đề tài
1	Nghiên cứu chế tạo vật liệu aerogel dựa trên nền graphene có cấu trúc 3D ứng dụng cho siêu tụ hiệu năng cao	2016-2017	Đề tài cấp Bộ (Quỹ NAFOSTED)	Chủ nhiệm
2	Nghiên cứu thu nhận và xác định tính chất của hydroxyapatit có kích thước nano tách từ xương cá	2017 - 2018	Đề tài nghiên cấp cơ sở (Trường ĐH Nha Trang)	Chủ nhiệm
3	Nghiên cứu sản xuất các sản phẩm giá trị gia tăng từ phế liệu tôm để ứng dụng trong nông nghiệp	2014-2018	Đề tài cấp Bộ (Đề tài Nghị định thư)	Cộng tác viên chính
4	Dự án giải pháp không chất thải cho ngành xử lý phụ phẩm tôm để sản xuất giá trị phục vụ ngành thực phẩm, dược phẩm và nông nghiệp	2018-2019	Dự án cấp Bộ (Dự án FIRST)	Cộng tác viên chính
5	Nghiên cứu chế tạo tổ hợp nano có độ xốp cao và điện dung cao sử dụng graphene và sunfua kim loại ứng dụng làm vật liệu điện cực cho siêu tụ	2019-2021	Đề tài cấp Bộ (Quỹ NAFOSTED)	Chủ nhiệm

2. **Các công trình khoa học đã công bố:** chi tiết tại http://orcid.org/0000-0002-7476-2943

Một số công trình tiêu biểu

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
1	Preparation of poly(vinyl pivalate) microspheres by dispersion polymerization in an ionic liquid and saponification for the preparation of poly(vinyl alcohol) with high syndiotacticity	2010	European Polymer Journal 46 (2010) 2190-2198 (thuộc loại: SCI, ISSN: 0014-3057). Số trích dẫn: 9
2	In situ growth of hierarchical mesoporous $NiCo_2S_4$@MnO_2 arrays on nickel foam for high-performance supercapacitors	2015	Electrochimica Acta 166 (2015) 302-309 (thuộc loại: SCI, ISSN: 0013-4686. Số trích dẫn: 79
3	Hierarchical mesoporous graphene@Ni-Co-S arrays on nickel foam for high-performance supercapacitors.	2015	Electrochimica Acta 161 (2015) 351-357 (thuộc loại: SCI, ISSN: 0013-4686. Số trích dẫn: 83
4	Covalently bonded reduced graphene oxide/polyaniline composite for electrochemical sensors and capacitors	2015	Journal of Electroanalytical Chemistry 758 (2015)148-155 (thuộc loại: SCI, ISSN: 1572-6657. Số trích dẫn: 39
5	Three-dimensional composites of nickel cobalt oxide/graphene on nickel foam for supercapacitor electrodes and preparation method thereof	2018	Patent No.: US 9,928,967 B2 (do Cục sở hữu trí tuệ Hoa Kỳ cấp)

3. Giải thưởng (về KH&CN)

• Best presentation award of The 6th International Conference on Separation Science and Technology, October 2010 (China).

Nha Trang, ngày 30 tháng 10 năm 2019

Xác nhận của cơ quan

TRƯỞNG PHÒNG KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Vũ Kế Nghiệp

Người khai kí tên

Nguyễn Văn Hòa

LÝ LỊCH KHOA HỌC

I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC

Họ và tên: Nguyễn Thuần Anh Giới tính: Nữ

Ngày, tháng, năm sinh: 30/6/1969 Nơi sinh: Hà nội

Quê quán: Quảng Ngãi Dân tộc: Kinh

Học vị cao nhất: Tiến sỹ Năm, nước nhận học vị: 2010, Pháp

Chức danh khoa học cao nhất: PGS-GVCC Năm bổ nhiệm: 2018

Chức vụ (hiện tại):

Đơn vị công tác: Khoa Công nghệ Thực phẩm

Chỗ ở riêng hoặc địa chỉ liên lạc: 8 Trần Thị Tính, Thành phố Nha Trang

Điện thoại liên hệ: CQ: NR: 058 3874700 DĐ: 0905127555

Fax: Email: anhnt@ntu.edu.vn

II. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Đại học:

Hệ đào tạo: Chính quy

Nơi đào tạo: Đại học Thủy sản

Ngành học: Công nghệ Chế biến Thủy sản

Nước đào tạo: Việt nam Năm tốt nghiệp: 1993

Bằng đại học 2: Tiếng Anh Năm tốt nghiệp: 1998

2. Sau đại học

- Thạc sĩ chuyên ngành: Công nghệ Chế biến Thủy sản Năm cấp bằng: 2001

Nơi đào tạo: Đại học Nha trang

- Tiến sĩ chuyên ngành: Độc tố thực phẩm Năm cấp bằng: 2010

Nơi đào tạo: Đại học Brest, Pháp

- Tên luận án: Đánh giá nguy cơ của người tiêu dùng đối với kim loại nặng và độc tố gây liệt cơ (PSP) có trong nhuyễn thể

3. Ngoại ngữ: 1.Tiếng Anh Mức độ sử dụng: tốt

2.Tiếng Pháp Mức độ sử dụng: tốt

III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN

Thời gian	Nơi công tác	Công việc đảm nhiệm
1993-nay	Bộ môn Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm- Khoa Công nghệ Thực phẩm, Đại học Nha Trang	Giảng dạy: -Quản lý Chất lượng -An toàn Thực phẩm -Phân tích thực phẩm -Đánh giá cảm quan -Quản lý an toàn thực phẩm

IV. QUÁ TRÌNH NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

1. Các công trình khoa học đã công bố: (tên công trình, năm công bố, nơi công bố...)

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
1.	Evaluation of Shellfish Consumption in Nha Trang City, Southern Coastal Vietnam	2012	Mal J Nutr
2.	Risk assessment to heavy metals in shellfish for the population in Nha Trang city, Vietnam. *Journal of Environmental Health* (Đã được chấp nhận đăng số tháng 3.2013)	2013	Journal of Environmental Health
3.	Relevant shellfish consumption data for dietary exposure assessment among high shellfish consumers, Western Brittany, France.	2011	Journal of Environmental Health
4.	A Preliminary Risk Assessment of Human Exposure to Phycotoxins in Shellfish: A Review	2011	Human and Ecological Risk Assessment: An International Journal
5.	Hàm lượng chì trong các loài động vật thân mềm và giáp xác ở thành phố Nha Trang.	2012	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản
6.	Tiêu thụ môt số loài động vật thân mềm và giáp xác ở thành phố Nha Trang.	2012	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản
7.	Tiêu thụ môt số loài động vật thân mềm và giáp xác ở thành phố Nha Trang	2012	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản
8.	Đánh giá phơi nhiễm thủy ngân do tiêu thụ các hải sản ở Nha Trang	2012	Tạp chí Khoa học và Phát triển
9.	Hàm lượng thuốc trừ sâu lindan trong nhuyễn thể ở Nha Trang	2012	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản

10.	Hàm lượng thủy ngân trong các loài hải sản được tiêu dùng phổ biến ở Nha Trang	2011	Tạp chí Khoa học và Phát triển
11.	Khảo sát tình hình tiêu thụ và hàm lượng một số kim loại nặng ở nhuyễn thể bày bán tại Nha trang-Khánh hòa	2011	Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản
12.	Thủy triều đỏ và an toàn thực phẩm	2012	Tạp chí Thuốc & sức khỏe
13.	Công dụng của anthocyanin trong thực phẩm	2012	Tạp chí Thuốc & sức khỏe
14.	Mối nguy độc tố nấm mốc aflatoxin và biện pháp phòng ngừa	2012	Tạp chí Thuốc & sức khỏe
15.	Dùng giá đỗ an toàn	2012	Tạp chí Thuốc & sức khỏe
16.	Mối nguy đường hóa học cyclamate và biện pháp phòng ngừa	2012	Tạp chí Thuốc & sức khỏe
17.	Các chất phản dinh dưỡng trong thực phẩm	2012	Tạp chí Thuốc & sức khỏe
18.	Chất màu tartrazine trong thực phẩm	2012	Tạp chí Thuốc & sức khỏe
19.	Mối nguy trifluralin có trong thủy sản	2012	Tạp chí Thuốc & sức khỏe
20.	Formol và sức khỏe con người	2012	Tạp chí Thuốc & sức khỏe
21.	Hiểu biết về thực phẩm chiếu xạ	2012	Tạp chí Thuốc & sức khỏe
22.	Chất độc tự nhiên solanin có trong khoai tây và cà chua xanh	2012	Tạp chí Thuốc & sức khỏe
23.	Thiếu hoặc thừa fluor đều gây hại	2012	Tạp chí Thuốc & sức khỏe
24.	Clenbuterol trong thịt heo siêu nạc	2012	Tạp chí Thuốc & sức khỏe
25.	Độc tố cá nóc	2012	Tạp chí Thuốc & sức khỏe
26.	Thực phẩm chứa sulfite và sức khỏe	2012	Tạp chí Thuốc & sức khỏe
27.	Thận trọng khi sử dụng các sản phẩm có chứa aspartam	2012	Tạp chí Thuốc & sức khỏe
28.	Mối nguy trans fat trong thực phẩm chế biến sẵn	2012	Tạp chí Thuốc & sức khỏe
29.	Thực phẩm biến đổi gen và sự an toàn cho sức khỏe con người	2011	Tạp chí Thuốc & sức khỏe
30.	Biết về hàn the để tự bảo vệ sức khỏe	2011	Tạp chí Thuốc & sức khỏe
31.	Ngộ độc histamine	2011	Tạp chí Thuốc & sức khỏe
32.	Mối nguy nitrat, nitrit và nitrosamine với sức khỏe	2011	Tạp chí Thuốc & sức khỏe
33.	Độc tố gây liệt cơ PSP trong nhuyễn thể	2011	Tạp chí Thuốc & sức khỏe
34.	Nghiên cứu ảnh hưởng chất lượng của Moi đến chất lượng của surimi	1999	Tập san khoa học và kỹ thuật, Trường Đại học Nha trang

35.	So sánh và lựa chọn phương pháp xác định histamine	2004	Tập san khoa học và kỹ thuật, Trường Đại học Nha trang
36.	QIM- Một công cụ hữu hiệu để xác định chất lượng của cá	2005	Tập san khoa học và kỹ thuật, Trường Đại học Nha trang
37.	Giám sát vệ sinh trong các nhà máy chế biến thuỷ sản, Tập san khoa học và kỹ thuật	2006	Tập san khoa học và kỹ thuật, Trường Đại học Nha trang
38.	Vấn đề sử dụng "Green Malachite" trong sản phẩm thuỷ sản việt nam	2006	Tập san khoa học và kỹ thuật, Trường Đại học Nha trang
39.	Phân tích sản phẩm thủy sản	2010	Nhà xuất bản Khoa học và Kỹ thuật
40.	Quản lý Chất lượng Thủy sản	2006	Nhà xuất bản Nông nghiệp

NhaTrang, ngày 4 tháng 11 năm 2019

Xác nhận của cơ quan TRƯỞNG PHÒNG KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Vũ Kế Nghiệp

Người khai kí tên

PGS. GVCC. Nguyễn Thuần Anh

LÝ LỊCH KHOA HỌC

I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC

Họ và tên: MAI THỊ TUYẾT NGA Giới tính: Nữ

Ngày, tháng, năm sinh: 23/12/1971 Nơi sinh: Thanh Hóa

Quê quán: Vĩnh Trung, Nha Trang Dân tộc: Kinh

Học vị cao nhất: Tiến sỹ Năm, nước nhận học vị: 2010, Iceland

Chức danh khoa học cao nhất: / Năm bổ nhiệm: /

Chức vụ hiện tại: Giảng viên chính, Phó trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm

Đơn vị công tác hiện tại: Trường Đại học Nha Trang

Chỗ ở riêng hoặc địa chỉ liên lạc: 33/6 Nguyễn Lộ Trạch, Vĩnh Nguyên, Nha Trang, Khánh Hòa

Điện thoại liên hệ: CQ: 058.3831149 NR: 058.3881721 DĐ: 0914074318

Fax: 058.3831147 Email: maingats@gmail.com

II. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Đại học:

Hệ đào tạo: Chính quy

Nơi đào tạo: Trường ĐH Thủy sản Kaliningrad (cũ, nay là Trường ĐH Tổng hợp Quốc gia Kalingrad), CHLB Nga

Ngành học: Công nghệ Chế biến Thủy sản

Nước đào tạo: CHLB Nga Năm tốt nghiệp: 1995

2. Sau đại học

- Thạc sĩ chuyên ngành: Công nghệ Chế biến Thủy sản Năm cấp bằng: 2000

Nơi đào tạo: Trường Đại học Thủy sản (cũ, nay là Trường ĐH Nha Trang)

- Tiến sĩ chuyên ngành: Khoa học Thực phẩm Năm cấp bằng: 2010

Nơi đào tạo: Trường Đại học Iceland, Iceland

- Tên luận án: "Nâng cao quản lý chất lượng thủy sản tươi trong chuỗi cung ứng thông qua cải thiện hậu cần và đảm bảo truy xuất nguồn gốc" (Enhancing quality management of fresh fish supply chains through improved logistics and ensured traceability)

3. Ngoại ngữ:

1. Anh Mức độ sử dụng: D
2. Nga Mức độ sử dụng: D
3. Pháp Mức độ sử dụng: B1

III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN

Thời gian	Nơi công tác	Công việc đảm nhiệm
Từ tháng 01/1996 đến tháng 4/2011	Trường Đại học Nha Trang	Giảng viên
Từ tháng 5/2011 đến nay	Trường Đại học Nha Trang	Giảng viên chính
Từ tháng 11/2011 đến nay	Trường Đại học Nha Trang	Giảng viên chính, Phó trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm

IV. QUÁ TRÌNH NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

1. Các đề tài nghiên cứu khoa học đã và đang tham gia:

TT	Tên đề tài nghiên cứu	Năm bắt đầu/Năm hoàn thành	Đề tài cấp (NN, Bộ, ngành, trường)	Trách nhiệm tham gia trong đề tài
1.	"Nghiên cứu dùng tia cực tím trong bảo quản mực khô, cá khô và chả cá"	2003/2004	Đề tài cấp Bộ mã số B2003-33-25	Cộng tác viên
2.	"Nghiên cứu thu nhận, đặc tính của protease đầu tôm sú và ứng dụng trong thủy phân protein"	2006	Đề tài cấp Bộ mã số B2006-13-08	Chủ nhiệm đề tài
3.	"Nghiên cứu ứng dụng công nghệ chế biến các sản phẩm từ rong sụn *Kappaphycus alvarezii (Doty)*"	2007/2009	Đề tài cấp Nhà nước mã số KC.CB.01.27/CT-KC.CB.01	Phụ trách đề tài nhánh "Nghiên cứu bảo quản rong sụn nguyên liệu khô"
4.	"Ứng dụng thang điểm chỉ số chất lượng QIM trong nghiên cứu và đào tạo ngành công nghệ thực phẩm và công nghệ chế biến thủy sản"	2012/2013	Đề tài cấp Trường: TR2012-13-24	Chủ nhiệm đề tài
5.	"Hợp tác nghiên cứu, thiết kế và chế tạo hệ thống giám sát sử dụng mạng cảm biến không dây trong kiểm soát chất lượng và tiết kiệm năng lượng cho chuỗi hậu cần thủy sản lạnh"	2014/2016	Nhiệm vụ Nghị định thư với Trung Quốc	Chủ nhiệm đề tài

6.	"Developing and integrating novel technologies to improve safety, transparency and quality assurance of the chilled/frozen food supply chain - test case fish and poultry" (Project acronym: CHILL-ON)	2008/2010	Project No.: FP6-016333-2. EU Sixth Framework Programme	Tham gia
7.	Hỗ trợ xây dựng hồ sơ (sổ ghi chép) và hướng dẫn ghi chép hồ sơ truy xuất nguồn gốc cho các đại lý thu mua"	2010	Dự án POSMA: DARD/FSPS-II/POSMA/2010/ 1.1.5.2	Tham gia chính
8.	"Công nghệ giám sát chất lượng và truy xuất nguồn gốc thủy sản trong chuỗi cung ứng bằng RFID" (RFID-based Dynamic Monitoring and Traceability Technology for Fish Product Quality During Cold Chain)	2011/2012	Dự án do quỹ hợp tác nghiên cứu và công nghệ Trung-Việt tài trợ theo kết quả của Hội nghị lần thứ VIII của Ủy ban Hỗn hợp hợp tác KHCN hai nước Trung – Việt. 8-07S	Tham gia chính
9.	"Nghiên cứu công nghệ và thiết bị bảo quản, chế biến rong nho (*Caulerpa lentillifera*) quy mô công nghiệp"	2013/2015	Đề tài trọng điểm cấp Nhà nước: KC.07.08/11-15	Tham gia
10.	"Nghiên cứu chế biến một số sản phẩm từ cây măng tây (*Asparagus officinalis Linn)* trồng tại Ninh Thuận"	2013-2015	Đề tài cấp tỉnh Ninh Thuận	Tham gia
11.	"Nghiên cứu, thiết kế, chế tạo hệ thống lạnh sản xuất đá lỏng để bảo quản sơ bộ cá ngừ đại dương, chịu trách nhiệm chính cho nội dung 4 "*Nghiên cứu xây dựng quy trình công nghệ sơ chế và bảo quản cá ngừ đại dương bằng đá lỏng*".	2018-2020	ĐT trọng điểm cấp Nhà nước, thuộc Chương trình KH&CN trọng điểm cấp quốc gia Mã số:KC.05.10/16-20	Tham gia chính

2. **Các công trình khoa học đã công bố:**

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
1.	Đánh giá độ tươi và dự đoán thời gian bảo quản của cá trích trong nước đá bằng thang điểm cảm quan Torry và phương pháp phân tích mô tả định lượng	2007	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản: Số 02/2007, 53-58.
2.	Benefits of traceability in fish supply chains - case studies	2010	British Food Journal. Vol 112(9), 976 - 1002.
3.	Evaluation of a seafood firm traceability system based on process mapping information - More efficient use of recorded data	2010	International Journal of Food, Agriculture & Environment: Vol 8. (2), 51-59.
4.	Temperature Mapping of Fresh Fish Supply Chains – Air and Sea Transport	2012	Journal of Food Process Engineering 35, 622–656, DOI: 10.1111/j.1745-4530.2010.00611.x.
5.	Performance of a photochromic time–temperature indicator under simulated fresh fish supply chain conditions	2011	International Journal of Food Science & Technology, 46(2), 297-304.
6.	Continuous quality and shelf life monitoring of retail-packed fresh cod loins in comparison with conventional methods	2011	Food Control, 22(6), 1000-1007.
7.	Temperature Mapping of Fresh Fish Supply Chains – Air and Sea Transport	2012	Journal of Food Process Engineering 35, 622–656, DOI: 10.1111/j.1745-4530.2010.00611.x.
8.	Fermentation of Cocoa with Addition of Lactic Acid Bacteria	2014	Khon Kaen Agriculture Journal 42 Suppl. 4: (2014), 211-217
9.	Sensory Changes of Chill-stored Black Tiger Shrimp as Evaluated by Different Methods	2017	The International Journal of Science & Technoledge. Volume 5, Issue 4, April 2017: 117-124.
10.	Kinetics of quality changes of Pangasius fillets at stable and dynamic temperatures, simulating downstream cold chain conditions	2017	Journal of Food Quality, Volume 2017 (2017), Article ID 2865185, 9 pages

11.	Survival prediction system for waterless live Chinese Sturgeon transportation based on temperature related glucose changes	2017	Journal of Food Process Engineering (2017); *e12646.* https://doi.org/10.1111/jfpe.12646 . (SCIE)
12.	Development and evaluation of key ambient factors online monitoring system in live *Urechis unicinctus* transportation strategies	2018	Computers and Electronics in Agriculture (2018), 145, 43-52
13.	Modification of Quality Index Method Scheme for Nile Tilapia Fillets and Application in Quality Assessment of the Product Stored at Low Temperatures	2019	Pertanika Journal of Science & Technology (JST) Vol. 27, No. S1 (Special Issue): 137 – 147. (SCOPUS, ESCI)
14.	Sự thay đổi số lượng vi khuẩn lactic trong quá trình lên men tự nhiên hạt ca cao và tuyển chọn chủng vi khuẩn lactic thích hợp cho quá trình lên men ca cao	2013	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản, số 2/2013, trang 118-122
15.	Xây dựng các thuộc tính cảm quan của cá bớp nuôi (*Rachycentron canadum*) cho phân tích mô tả định lượng (QDA)	2013	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản, số 3/2013, trang 27-32
16.	Tuyển chọn chủng vi khuẩn lactic khử cyanua tổng thích hợp trên môi trường bã sắn	2014	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản, số 2/2014, trang 67-72
17.	Các yếu tố ảnh hưởng đến tỉ lệ nảy mầm của hạt lúa giống OM 4900 theo thời gian bảo quản	2016	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản, số 2/2016, trang 87-92
18.	Nghiên cứu mật độ Coliform và *E.coli* trên tôm sú nguyên liệu khi bảo quản ở nhiệt độ dương thấp	2016	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản, số 4/2016, trang 91-99.
19.	Study on the counts of coliforms and *Escherichia coli* in tra catfish (*Pangasius hypophthalmus*) fillets during isothermal and non-isothermal temperature conditions, simulating dowstream steps of cold supply chains	2016	Tạp chí Khoa học Kỹ thuật Nông Lâm nghiệp-Trường Đại học Nông Lâm Tp. Hồ Chí Minh, số 6/2016, trang 41-49

20.	Sự biến đổi của lượng coliforms và *Escherichia coli* gây nhiễm trên cá rô phi khi bảo quản ở nhiệt độ dương thấp.	2018	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. 54 (Số chuyên đề: Thủy sản) (2)/2018: 195-201
21.	Áp dụng phương pháp phân tích mô tả định lượng (QDA) và Torry trong đánh giá chất lượng cảm quan của fi llet cá tra (*Pangasius hypophthalmus*) bảo quản lạnh ở nhiệt độ 1°C và 4°C	2018	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản, Trường Đại học Nha Trang, số 2/2018: 46-53
22.	Mật số *Pseudomonas* spp. và tổng số vi sinh vật hiếu khí trên cá rô phi phi lê bảo quản ở nhiệt độ thấp	2019	Tạp chí Khoa học Công nghệ Việt Nam-Số 9(106)/2019: 151-157
23.	Application of Quality Index Method, Texture Measurements and Electronic Nose to Assess the Freshness of Atlantic Herring (*Clupea harengus*) Stored in Ice	2009	World Academy of Science, Engineering and Technology, Vol. 57, pp. 371-377, WASET, Amsterdam.
24.	Temperature controlled transportation alternatives for fresh fish – air or sea?	2010	J. S. Arlbjørn (Ed.), Logistics and Supply Chain Management in a Globalised Economy. Proceedings of the 22nd Annual NOFOMA (The Nordic Logistics Research Network) Conference, June 10-11, 2010. (pp. 147-162). Kolding, Denmark: Department of Entrepreneurship and Relationship Management, University of Southern Denmark.
25.	Development of a quality index scheme for sensory evaluation of chill-stored *Pangasius hypophthalmus* fillets.	2012	Chye Fook Yee, Lee Jau Shya, Siew Chee Kiong, Noorakmar Ab Wahab, and Ramlah Mohd Rosli (Ed.), Traditional resources: Scientific approaches towards quality foods. Proceedings of International Conference on Food Science and Nutrition 2012 (ICFSN 2012), 2-4 April 2012 (pp. 819-829). Kota Kinabalu, Sabah, Malaysia. ISBN 978-983-2641-90-2, Published in Malaysia by School of Food Science and Nutrition Universiti Malaysia Sabah.

26.	Development of New Product-Nectar from Wild Mango *Bouea oppsitifolia (Roxb) Meissn.*	2012	In Buhri Arifin et al. (Ed.), Greening the Technologies and Resources for Human Wellbeing. Proceedings of Universiti Malaysia Terengganu 11th International Annual Symposium on Sustainability Science and Management (UMTAS 2012), 9-11 July 2012 (pp. 694-697). Kuala Terengganu, Malaysia. **e-ISBN 978-967-5366-93-2,** Published in Malaysia by WordPress.
27.	Enhancing quality management of fresh fish supply chains through improved logistics and ensured traceability	2010	PhD dissertation, University of Iceland, Iceland.
28.	Developing a quality index scheme for chilled Japanese flying squid (*Todarodes pacificus*)	2013	Proceedings of the 5th Cold Chain Management Workshop, University Bonn, Bonn, Germany, 10-11 June 2013
29.	An overview on aquatic food production situation in Central Coast of Vietnam	2013	Book of abstracts of the Workshop on Utilization of waste/rest raw materials and by-products in the fish processing industry: Opportunities and Challenges. Nhatrang University, Vietnam, December 2013
30.	QIM Scheme Development for Chilled-stored Farmed Cobia (*Rachycentron canadum*) Slices	2013	13th ASEAN Food Conference 2013 – AFC2013, Singapore, 09-11 September 2013
31.	A Traceability System of a *Pangasius Hypophthalmus* Processing Company in Vietnam	2013	Proceedings of the VBFoodNet 2013 "Developing the supply chain towards more healthy food". Ha Noi University of Agriculture, Ha Noi, Vietnam, 11-13 November 2013
32.	Application of quality index method for freshness evaluation of chilled-stored farmed cobia (*Rachycentron canadum*) portions	2014	Proceedings of SPISE2014 Summer Program in Sensory Evaluation, 25-27 July 2014, Vietnam National University, HCM City Pulishing House (pp. 21-26)
33.	The isolation and identification of predominant microorganisms in natural fermentation of cocoa	2015	Conference Handbook IJFST 50th Celebration Conference: The future of food innovation,

	from Highland region of Vietnam		nutrition and technology Tuesday 17 to Thursday 19 February 2015, Lincoln University, New Zealand, pp. 34
34.	"Which conventional assessment method should be used in quality and shelf life evaluation of fresh fish: the case of farmed Tra catfish (*Pangassius hypophthalmus*)"	2015	World Seafood Congress 2015 (WSC2015) "Upskilling for a Sustainable Future", Grimsby, UK, 07-09 September 2015.
35.	Application of quantitative descriptive analysis (QDA) in characterizing sensory attributes of aquatic products: the case of Vietnamese farmed black tiger shrimp	2015	Abstract in the Proceedings of VBFoodNet 2015 International Conference on Food Technology: Towards a more efficient use of natural resources, November 24-26, 2015, Nha Trang University, Nha Trang, Vietnam, pp.45
36.	Changes of specific spoilage organisms in black tiger shrimp (*Penaeus monodon*) stored at low temperatures	2016	Abstract book of the FoodFactor I Conference "Established, emerging and exploratory food science and technology", 2-4 November 2016, University of Barcelona, Barcelona, Spain, page: 64.
37.	Study on the counts of coliforms and *Escherichia coli* in Tra catfish (*Pangasius hypophthalmus*) fillets during low temperature storage	2016	Proceedings of the Sustainable agriculture and environment - SAE2016 Conference, 13-14 December 2016, Nong Lam University, Ho Chi Minh city, Vietnam, page 109.
38.	Giáo trình: "Truy xuất nguồn gốc thủy sản"	2016	Nhà xuất bản Nông nghiệp

Nha Trang, ngày 31 tháng 10 năm 2019

Xác nhận của cơ quan

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Vũ Kế Nghiệp

Người khai kí tên

TS. Mai Thị Tuyết Nga

LÝ LỊCH KHOA HỌC

I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC

Họ và tên: Ngô Thị Hoài Dương Nam: Nữ

Ngày tháng năm sinh: 08 tháng 02 năm 1972 Nơi sinh: Hải Phòng

Quê quán: Nam Định Dân tộc: Kinh

Học vị cao nhất: Tiến sỹ Năm, nước nhận học vị: 2015

Chức danh khoa học cao nhất: Giảng viên chính Năm bổ nhiệm: 2011

Chức vụ: Viện Trưởng

Đơn vị công tác: Viện Công nghệ Sinh Học và Môi trường - Trường Đại học Nha Trang

Chỗ ở riêng hoặc địa chỉ liên lạc: 63/13/16 Nguyễn Thị Minh Khai – Tân Lập - Nha Trang - Khánh Hoà.

Điện thoại:

CQ: (0258) 3831149 hoặc (0258) 2461301;

NR: (0258) 3553035;

Mobile: 0914070670

Fax: (0258) 3831147 E-mail: hoaiduong@ntu.edu.vn

II. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Đại học:

Hệ đào tạo: Chính quy

Nơi đào tạo: Trường Đại học Thủy sản Nha Trang

Ngành học: Công nghệ Chế biến Thủy sản

Nước đào tạo: Việt Nam Năm tốt nghiệp: 1994

- **Bằng đại học 2:**

Hệ đào tạo: Tại chức

Nơi đào tạo: Trường Đại học Ngoại ngữ Hà Nội

Ngành học: Tiếng Anh

Nước đào tạo: Việt Nam Năm tốt nghiệp: 2000

2. Sau đại học

- Thạc sĩ chuyên ngành: Công nghệ Chế biến Thủy sản

  Năm cấp bằng: 2000

  Nơi đào tạo: Trường Đại học Thủy sản

- Tiến sĩ chuyên ngành: Công nghệ Chế biến Thủy sản

  Năm cấp bằng: 2015

  Nơi đào tạo: Trường Đại học Nha Trang

  Tên luận án: "Tối ưu hóa quá trình thu nhận chitin-chitosan từ phế liệu tôm thẻ chân trắng nhằm nâng cao chất lượng và hiệu quả"

3. Ngoại ngữ: Tiếng Anh Mức độ sử dụng: Sử dụng thành thạo

III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN

Thời gian	Nơi công tác	Công việc đảm nhiệm
1994 – 1995	Khoa Chế Biến – Trường Đại học Thủy sản – Nha Trang	Giảng viên tập sự
1995- 2002	Khoa Chế Biến – Trường Đại học Thủy sản – Nha Trang	Giảng viên
2002 – 2006	Khoa Chế Biến – Trường Đại học Thủy sản – Nha Trang	Giảng viên, phó trưởng bộ môn
2006 – 2010	Khoa Chế biến - Trường Đại học Nha Trang	Giảng viên, trưởng bộ môn
2010 – 4/2011	Khoa Công nghệ Thực phẩm - Trường Đại học Nha Trang	Giảng viên, trưởng bộ môn
5/2011 – 7/2017	Khoa Công nghệ Thực phẩm - Trường Đại học Nha Trang	Giảng viên chính, trưởng bộ môn
Từ 8/2017 – Nay	Viện Công nghệ Sinh học và Môi trường – Trường Đại học Nha Trang	Giảng viên chính – Viện trưởng

IV. QUÁ TRÌNH NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

1. Các đề tài nghiên cứu khoa học đã và đang tham gia:

TT	Tên đề tài nghiên cứu	Năm bắt đầu/Năm hoàn thành	Đề tài cấp (NN, Bộ, ngành, trường)	Trách nhiệm tham gia trong đề tài

1.	Nghiên cứu quá trình ôxy hóa lipid và acid béo của sản phẩm cá bớp (*Rachycentron canadum*) phi lê trong chế biến và bảo quản đông lạnh	2014 - 2016	B2014-13-11, Bộ GD&ĐT	Thành viên
2.	Nghiên cứu công nghệ sản xuất và ứng dụng chế phẩm olygosaccharid (olygochitosan và olygochitin) để bảo quản sau thu hoạch nguyên liệu thuỷ sản đánh bắt xa bờ	2011 - 2 015	KC.07.02/11-15, Nhà nước	Cộng tác viên
3.	Nghiên cứu sản xuất chế phẩm sinh học sử dụng vào việc nâng cao giá trị sử dụng của bã sắn	2012 - 2015	B2012-13-04, Bộ NN&PTNT	Công tác viên
4.	Dự án SRV2701 (Dự án Norad) về Nâng cao năng lực đào tạo và nghiên cứu của Trường Đại học Nha Trang - Pha 2 - Hợp phần 3.	2009 - 2013	SRV2701-Norad	Trợ lý hợp phần
5.	Nghiên cứu ứng dụng công nghệ chế biến các sản phẩm từ rong sụn Kappaphycus alvarezii (Doty)	1-12/2007	Đề tài cấp nhánh của đề tài cấp nhà nước mã số 4-07/HĐ/RS.	Cộng tác viên
6.	Khảo sát nguồn lợi mực, cá tạp và chuyển giao công nghệ sản xuất chả cá, chả mực cho công ty Cổ phần xuất nhập khẩu thuỷ sản Quảng Bình.	2007 - 2008	Cấp bộ Mã số: B2007 – 13 - 29TĐ.	Chủ nhiệm
7.	Dự án POSMA (FSPS II)	2006-2007	Dự án do chính phủ Đan Mạch tài trợ - DANIDA	Điều phối viên tiểu hợp phần
8.	Dự án SEA-QIP (FSPS I)	2003 – 2005	Dự án do chính phủ Đan Mạch tài trợ - DANIDA	Cộng tác viên

2. Các công trình khoa học đã công bố:

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
1.	Effects of low–frequency ultrasound on heterogenous	2017	International Journal of Biological Macromolecules.

	deacetylation of chitin.		Volume 104, Part B, 1604-1610.
2.	Influence of chilling and superchilling temperature on lipid degradation and quality of Cobia (Rachycetron canadum) fillets during storage.	2016	Journal of Fisheries science and Technology. No3-2016, p 63-71. Nha Trang University.
3.	Kinetics and optimization of the deproteinization by pepsin in chitin extraction from white shrimp shell.	2014	Journal of Chitin and Chitosan Science. Vol (2), pp1-8.
4.	Nghiên cứu áp dụng phản ứng Fenton để phân tích hoạt tính chống oxy hóa.	2014	Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thủy sản, số 3/2014: 9-15.
5.	Nghiên cứu sử dụng Pepsin để tích hợp quá trình khử khoáng và khử protein - Giải pháp rút ngắn thời gian và giảm thiểu lượng hóa chất sử dụng trong sản xuất chitin.	2013	Tạp chí Khoa học công nghệ thủy sản số 1/2013, Tr.13-18. Trường đại học Nha Trang
6.	Tối ưu hóa quá trình thủy phân protein từ đầu tôm thẻ chân trắng (*Penaeus vannamei*) bằng Alcalase theo phương pháp mặt đáp ứng.	2013	Tạp chí Khoa học công nghệ thủy sản số 2/2013, Tr.131-18. Trường đại học Nha Trang
7.	Study of chemical composition and suggestions for utilizing efficiently by-products from exported shrimp processing in Vietnam.	2013	Journal of Fisheries Science and Technology, Special issue 2013, pp.41 - 49.
8.	Estimating the possibility of using sonication to improve deproteinization by Alcalase in chitin production.	2013	Journal of Fisheries Science and Technology, Special issue 2013, pp33-39.
9.	Nghiên cứu ảnh hưởng của tỷ lệ nước lã bổ sung và số lần cho muối đến chất lượng và thời gian sản xuất mắm nêm.	2012	Thông tin Khoa học công nghệ - Kinh tế số 3/2012, Tr 13-17. Bộ nông nghiệp và phát triển nông thôn-Trung tâm Tin học và thống kê.
10.	Sản xuất chả từ cá tạp và phụ phẩm mực-một hướng tận dụng nhiều triển vọng.	2011	Tạp chí Khoa học công nghệ thủy sản số 4/2011, Tr.92-97. Trường Đại học Nha Trang

11.	Thu nhận protease từ canh cấy chủng vi khuẩn Pseudomonas aeruginosa CB07- Xác định một số tính chất của enzym thu được.	2009	Tạp chí Khoa học công nghệ thủy sản số 4/2009, Tr.39-45. Trường Đại học Nha Trang.
12.	Kết hợp xử lý sơ bộ bằng axit formic trong qui trình chế biến phế liệu tôm để nâng cao chất lượng chitin-chitosan,	2008	Tạp chí Khoa học công nghệ thủy sản số 4/2008, Tr.24-29. Trường Đại học Nha Trang.

Xác nhận của cơ quan

TRƯỞNG PHÒNG KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Vũ Kế Nghiệp

Người khai kí tên
(Ghi rõ chức danh, học vị)

TS. Ngô Thị Hoài Dương

PHỤ LỤC 3

ĐỀ CƯƠNG CÁC HỌC PHẦN ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TIẾN SĨ

PHỤ LỤC

Phụ lục 1: Đề cương các học phần tiến sĩ

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin học phần:

Tên học phần:	**CHIẾN LƯỢC PHÁT TRIỂN NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM** **Development Strategy of Food Technology**
Mã số:	FOT715
Thời lượng:	2(2-0)
Loại:	Bắt buộc
Trình độ đào tạo:	Tiến sĩ
Đáp ứng CĐR:	5, 6
Học phần tiên quyết:	Không
Giảng viên biên soạn:	PGS.TS. Nguyễn Anh Tuấn
Bộ môn quản lý:	Công nghệ chế biến thủy sản

2. Mô tả:

Học phần gồm những nội dung cơ bản: Đánh giá thực trạng về nguồn nguyên liệu, bảo quản sau thu hoạch, tổn thất sau thu hoạch, cơ cấu sản phẩm và thị trường, trình độ công nghệ chế biến, hoạt động nghiên cứu và thành tựu đạt được, năng lực cạnh tranh; phân tích SWOT; xây dựng chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm tương ứng với cấp độ doanh nghiệp, địa phương, vùng-miền và toàn ngành.

3. Mục tiêu:

Học phần trang bị cho nghiên cứu sinh những kiến thức và kỹ năng cơ bản để đánh giá khách quan về thực trạng, năng lực cạnh tranh; phân tích SWOT xác định điểm mạnh, điểm yếu, thời cơ và thách thức; xây dựng chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm hiệu quả và bền vững, tương ứng với cấp độ doanh nghiệp, địa phương, vùng-miền và toàn ngành.

4. Kết quả học tập mong đợi:

Sau khi học xong học phần, nghiên cứu sinh có thể:

1) Đánh giá khách quan về thực trạng và năng lực cạnh tranh của doanh nghiệp/ địa phương/ vùng miền/ toàn ngành công nghệ thực phẩm của Việt Nam trong chuỗi cung ứng thực phẩm.
2) Xác định được điểm mạnh, điểm yếu, thời cơ và thách thức trong sản xuất và nghiên cứu về công nghệ thực phẩm của doanh nghiệp, địa phương, vùng miền và toàn ngành, làm nền tảng để xây dựng chiến lược phát triển.
3) Tư vấn, đề xuất chiến lược phát triển công nghệ thực phẩm hiệu quả và bền vững tương ứng với cấp độ doanh nghiệp, địa phương, vùng miền và toàn ngành.

5.	Nội dung:			
TT.	**Chủ đề**	**Nhằm đạt KQHT**	**Số tiết**	
			LT	**TH**
1 1.1 1.2 1.3 1.4 1.5 1.6 1.7 1.8	Đánh giá thực trạng lĩnh vực công nghệ chế biến thực phẩm Phương pháp đánh giá Thực trạng về nguồn nguyên liệu Thực trạng về công nghệ bảo quản nguyên liệu, mức tổn thất sau thu hoạch Thực trạng về cơ cấu sản phẩm và cơ cấu thị trường Thực trạng về trình độ công nghệ chế biến Thực trạng về hoạt động nghiên cứu và thành tựu đạt được So sánh ngang cấp Đánh giá năng lực cạnh tranh			
2 2.1 2.2 2.3 2.4	Phân tích SWOT tương ứng với cấp độ doanh nghiệp, địa phương, vùng-miền và toàn ngành. Phân tích điểm mạnh Phân tích điểm yếu Phân tích thời cơ Phân tích thách thức			
3 3.1 3.2 3.3 3.4	Xây dựng chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm Khái niệm về chiến lược Những vấn đề cốt lõi cần giải quyết trong chiến lược phát triển Các bước tiến hành Bài tập thực hành: - Xây dựng chiến lược phát triển cho 1 doanh nghiệp - Xây dựng chiến lược phát triển cho 1 tỉnh - Xây dựng chiến lược phát triển cho 1 miền - Xây dựng chiến lược phát triển cho toàn ngành			

6. Học liệu:

1) Bài giảng Chiến lược phát triển ngành công nghệ chế biến thủy sản, giảng viên phụ trách học phần, trường Đại học Nha Trang, cập nhật hàng năm.

7. Kiểm tra và Đánh giá:

TT.	Hình thức kiểm tra, đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Bài tập lớn + thuyết trình	1, 2, 3	30
2	Thi kết thúc học phần	1, 2, 3	70

Giảng viên biên soạn:

Họ và tên	Chức danh, học vị	Chữ ký
Nguyễn Anh Tuấn	PGS.TS	

Ngày cập nhật cuối cùng: 21/04/2019.

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin học phần:

Tên học phần: **Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm**
Advanced Food Technology

Mã số: FOT716

Thời lượng: 2(2-0)

Loại: Bắt buộc

Trình độ đào tạo: Tiến sĩ

Đáp ứng CĐR: 1-5

Học phần tiên quyết:

Giảng viên biên soạn: TS. Mai Thị Tuyết Nga
PGS. TS. Vũ Ngọc Bội
PGS. TS. Nguyễn Anh Dũng
TS. Tạ Thị Minh Ngọc

Bộ môn quản lý: Công nghệ Thực phẩm

2. Mô tả:

Học phần cung cấp cho nghiên cứu sinh kiến thức về công nghệ nano, công nghệ vi nang và các kỹ thuật tạo vi nang, công nghệ chế biến bằng áp suất cao ứng dụng trong chế biến thực phẩm.

3. Mục tiêu:

Trang bị cho người học kiến thức cơ bản về kỹ thuật và vật liệu nano, phương pháp chế tạo vật liệu nano từ một số polyme thủy sản, ứng dụng của công nghệ nano; kiến thức cơ bản về công nghệ vi nang, các kỹ thuật tạo vi nang và các ứng dụng của vi nang trong lĩnh vực thực phẩm, với các phương pháp phân tích và đánh giá quá trình tạo vi nang cũng như sản phẩm vi nang.

4. Kết quả học tập mong đợi:

Sau khi học xong học phần, nghiên cứu sinh có thể:

1) Nắm được kỹ thuật sản xuất vật liệu nano để ứng dụng trong thực phẩm và đánh giá được một số loại vật liệu nano;
2) Nắm được kỹ thuật tạo vi nang và đánh giá được quá trình tạo vi nang cũng như sản phẩm vi nang;
3) Nắm được công nghệ chế biến thực phẩm bằng áp suất cao.

5. Nội dung:

TT.	Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	Kỹ thuật nano trong công nghệ thực phẩm	1	7	6
1.1	Các kiến thức cơ bản về nano Giới thiệu về kỹ thuật nano Tính chất của vật liệu nano			

	Phân loại vật liệu nano			
1.2	Phương pháp chế tạo vật liệu nano từ một số polyme sinh học Nguồn nguyên liệu polyme Giới thiệu một số polyme sinh học - Chitin - chitosan - Alginate - Carrageenan Các phương pháp chế tạo vật liệu nano Phương pháp sử dụng enzyme Phương pháp hóa học Phương pháp sử dụng bức xạ coban 60 Phương pháp từ trên xuống (top-down) Phương pháp từ dưới lên (bottom-up)			
1.3	Các ứng dụng của công nghệ nano Ứng dụng trong sinh học Ứng dụng trong thực phẩm Ứng dụng trong y dược			
2	Tổng quan về công nghệ vi nang Khái niệm công nghệ vi nang Vật liệu nhân – vật liệu bao gói Tiêu chí đánh giá quá trình tạo vi nang Ứng dụng của công nghệ vi nang	2	8	6
2.1	Các phương pháp tạo vi nang Phương pháp hóa học Phương pháp cơ học Phương pháp hóa lý			
2.2	Phương pháp phân tích trong nghiên cứu công nghệ vi nang Phương pháp phân tích hoạt chất Phương pháp phân tích tính chất hạt Phương pháp phân tích độ bền hạt và phổ phân giải hoạt chất			
2.3	Giới thiệu một số nghiên cứu trong nước về công nghệ vi nang ứng dụng trong thực phẩm Nghiên cứu tạo vi nang beta-carotene sinh tổng hợp từ nấm sợi Nghiên cứu tạo vi nang lutein tách chiết từ hoa cúc vạn thọ Nghiên cứu tạo vi nang dầu gấc			
2.4	Tổng quan về công nghệ vi nang Khái niệm công nghệ vi nang Vật liệu nhân – vật liệu bao gói			

	Tiêu chí đánh giá quá trình tạo vi nang Ứng dụng của công nghệ vi nang			
3 3.1 3.2 3.3 3.4	Công nghệ chế biến thực phẩm bằng áp suất cao Giới thiệu về công nghệ chế biến thực phẩm bằng áp suất cao Chế biến sản phẩm thực phẩm nguồn gốc thực vật bằng áp suất cao Chế biến sản phẩm thực phẩm nguồn gốc động vật bằng áp suất cao Chế biến sữa và sản phẩm từ sữa bằng áp suất cao	3	7	6

6. Học liệu:

1) 1. Tombs, M., Harding, S.E. (1998), An Introduction to Polysaccharide Biotechnology, T. J. Press (Padstow) Ltd., London.

2. Nguyen Quoc Hien, et al. (2000), Growth-promotion of plants with depolymerized alginates by irradition, *Radiation Physic and Chemistry,* 59, 97-101.

3. Howard M. Resh (2002), Hydroponic food production: A definitive guidebook of soilless food-growing method (6th edition), Woodbridge Press Publishing Company, USA.

4. Darvill, A. (1992), Oligosaccharins: Oligosaccharides that regulate growth, development and defense responses in plants. *Glycobiology*, 2, 181-198.

5. Trang Sỹ Trung, Trần Thị Luyến, Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Thị Hằng Phương (2010), *Chitin-chitosan từ phế liệu thủy sản và ứng dụng*, Nxb. Nông nghiệp.

2) 1. Nissim Garti (2012) Encapsulation technologies and delivery systems for food ingredients and nutraceuticals. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition No. 239.

2. Nicolaas Jan Zuidam and Viktor A. Nedovic´ (2010) Encapsulation Technologies for Active Food Ingredients and Food Processing. Springer New York Dordrecht Heidelberg London.

3. Jamileh M. Lakkis (2004) Encapsulation and Controlled Release Technologies in Food Systems. Blackwell Publishing.

3) 1. Christopher J. Doona (Editor), Florence E. Feeherry (Editor) (2007). High Pressure Processing of Foods, ISBN: 978-0-8138-0944-1, 272 pages, Wiley-Blackwell.

2. Navin K Rastogi (2013). Recent Developments in High Pressure Processing of Foods. Springer.

7. Kiểm tra và Đánh giá:

TT.	Hình thức kiểm tra, đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Semina trên lớp và thực hành	1-3	30
2	Thi kết thúc học phần	1-3	70

Giảng viên biên soạn:

Họ và tên	Chức danh, học vị	Chữ ký
Mai Thị Tuyết Nga	GVC, TS	
Vũ Ngọc Bội	PGS, TS	
Nguyễn Anh Dũng	PGS, TS	
Tạ Thị Minh Ngọc	GV, TS	

Ngày cập nhật cuối cùng: 21/4/2019.

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin học phần:

Tên học phần: **Lưu biến học thực phẩm**
Food Rheology

Mã số: FS713

Thời lượng: 2(1,5-0,5)

Loại: Tự chọn

Trình độ đào tạo: Tiến sĩ

Đáp ứng CĐR: 2, 5

Học phần tiên quyết: Không

Giảng viên biên soạn: PGS.TS. Trang Sĩ Trung

Bộ môn quản lý: Công nghệ Thực phẩm

2. Mô tả:

Học phần cung cấp cho nghiên cứu sinh các khái niệm cơ bản về lưu biến học, các tính chất lưu biến của thực phẩm, sự biến dạng của vật liệu thực phẩm dưới tác dụng của ứng suất, ứng dụng của lưu biến trong quá trình chế biến, bảo quản và nghiên cứu trong lĩnh vực khoa học và công nghệ thực phẩm.

3. Mục tiêu:

Trang bị cho người học kiến cơ bản về lưu biến học, các tính chất lưu biến của thực phẩm, sự biến dạng của vật liệu thực phẩm thông dụng dưới tác dụng của ứng suất, ứng dụng của lưu biến trong quá trình chế biến, bảo quản và nghiên cứu trong lĩnh vực khoa học và công nghệ thực phẩm.

4. Kết quả học tập mong đợi:

Sau khi học xong học phần, nghiên cứu sinh có thể:

1) Phân tích được tính chất lưu biến của một số thực phẩm thông dụng và ảnh hưởng của vi cấu trúc của thực phẩm đến tính chất lưu biến;
2) Ứng dụng tính chất lưu biến trong kỹ thuật thực phẩm.

5. Nội dung:

TT.	Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	Nghiên cứu tính chất lưu biến của một số sản phẩm thực phẩm dạng lỏng, bán rắn và ứng dụng	1-2	7	6
1.1	Nước quả			
1.2	Socola			
1.3	Xốt mayonnaise			
1.4	Bơ			
1.5	Các loại thực phẩm chế biến khác			

2 2.1 2.2 2.3 2.4 2.5 2.6 2.7	Nghiên cứu tính chất lưu biến của một số sản phẩm thực phẩm dạng rắn, gel và ứng dụng Tinh bột Carrageenan Gelatin Surimi Pectins Chitosan Alginate	1-2	8	12
3 3.1 3.3	Đo đạc và tính toán các thông số biểu thị cho tính chất lưu biến của thực phẩm Đo đạc, các loại máy đo lưu biến và cách tính toán các thông số biểu thị cho tính chất lưu biến của thực phẩm Thực hành đo lưu biến các sản phẩm thực phẩm thông dụng: Tinh bột Gelatin Surimi Chitosan Alginate	2	7	30

6. Học liệu:

1) Steffe, J. F., 1996. Rheological methods in food processing engineering. Freeman Press-USA.
2) Sahin, S., Sumnu, S.G., 2006. Physical properties of food. Springer-USA.
3) Andrew J. Rosenthal, Bteeh.1999. Food Texture: Measurement and Perception.An Aspen Publication.
4) Malcolm C. Bourne (2007). Food Texture and Viscosity: Concept And Measurement Second Edition. Academic Press.
5) M. Anandha Rao (2007) Rheology of Fluid and Semisolid Foods Principles and Applications (Food Engineering Series). Springer.

7. Kiểm tra và Đánh giá:

TT.	Hình thức kiểm tra, đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Thực hành/Thí nghiệm/Thực tập	1-2	30
2	Thi kết thúc học phần	1-2	70

Giảng viên biên soạn:

Họ và tên	Chức danh, học vị	Chữ ký
Trang Sĩ Trung	PGS, TS	

Ngày cập nhật cuối cùng: 11/4/2019.

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin học phần:

Tên học phần: **Phương pháp đánh giá các đặc tính của thực phẩm nâng cao Advanced techniques for Food Characterisation**

Mã số: FS714

Thời lượng: 2(1,5-0,5)

Loại: Tự chọn

Trình độ đào tạo: Tiến sĩ

Đáp ứng CĐR: 2-5

Học phần tiên quyết: Không

Giảng viên biên soạn: PGS.TS. Nguyễn Anh Tuấn
PGS. TS. Vũ Ngọc Bội
TS. Mai Thị Tuyết Nga

Bộ môn quản lý: Công nghệ Thực phẩm

2. Mô tả:

Học phần trang bị cho nghiên cứu sinh kiến thức về các phương pháp thực nghiệm chuyên môn sâu và thiết bị hiện đại để phân tích, đánh giá các đặc tính của thực phẩm bao gồm chỉ tiêu: vật lý, hóa học, hóa lý, hóa sinh, lưu biến, cảm quan, các đặc tính khác... ứng dụng để thực hiện các nghiên cứu sâu trong lĩnh vực khoa học và công nghệ thực phẩm.

3. Mục tiêu:

Trang bị cho người học kiến thức về các phương pháp thực nghiệm chuyên môn sâu và thiết bị hiện đại để phân tích, đánh giá các đặc tính của thực phẩm bao gồm chỉ tiêu: vật lý, hóa học, hóa lý, hóa sinh, lưu biến, cảm quan, các đặc tính khác... để người học có thể ứng dụng trong nghiên cứu.

4. Kết quả học tập mong đợi:

Sau khi học xong học phần, nghiên cứu sinh có thể:

1) Nắm được hệ thống các chỉ tiêu quan trọng dùng để đánh giá các đặc tính của thực phẩm thường sử dụng trong nghiên cứu khoa học và ứng dụng trong công nghệ sản xuất thực phẩm;
2) Nắm được các phương pháp, ưu nhược điểm của phương pháp phân tích và đánh giá các đặc tính của thực phẩm;
3) Chọn lựa phương pháp và thiết bị phân tích phù hợp để đánh giá các chỉ tiêu phân tích cụ thể trong đề tài nghiên cứu;
4) Vận dụng phương pháp thay thế tương đương, khi gặp khó khăn về thiết bị phân tích để thực hiện đề tài nghiên cứu.

5. Nội dung:

TT.	Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	Các chỉ tiêu quan trọng thường dùng trong đánh giá các đặc tính của thực phẩm	1	4	4
1.1	Trong nghiên cứu khoa học			
1.2	Trong công nghệ sản xuất thực phẩm			

2 2.1 2.2	Phân tích và đánh giá đặc tính của thực phẩm Phân tích và đánh giá các chỉ tiêu: vật lý, hóa học, hóa lý, hóa sinh, lưu biến, hoạt tính sinh học, cảm quan Ảnh hưởng của phương pháp, thiết bị đến độ tin cậy, tính khoa học của kết quả thực nghiệm	2-3	6	6
3 3.1 3.2 3.3	Ứng dụng phương pháp và thiết bị phân tích phù hợp để đánh giá các chỉ tiêu cụ thể trong đề tài nghiên cứu Vấn đề chọn phương pháp Vấn đề thiết bị Vấn đề xử lý mẫu và xử lý kết quả thực nghiệm	1-3	6	6
4	Vận dụng phương pháp thay thế tương đương, khi gặp khó khăn về thiết bị phân tích để thực hiện đề tài nghiên cứu	4	4	4

6. Học liệu:

1) Nguyễn Thị Thu Vân (2004), *Phân tích định lượng*, Nxb. Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh.
2) S. Suzanne Nielsen (2003), *Food analysis*, Third edition, Springer.
3) L. Ebdon, E. H. Evans; A. Fisher, S. J. Hill, *An Introduction to Anlytical Atomic Spectrometry*.
4) A primer, *HPLC for Food analysis Chromatography*, HPLC.
5) J. Jayaraman (1988), *Laboratory Manual in Biochemistry*, Wiley Eastern Limited, Third Reprint, India.
6) Rodney F. Boyer (1993), *Modern Experimental Biochemistry*, Second Edition, The Benjamin/Cummings Publishing Company, Inc., New York.

7. Kiểm tra và Đánh giá:

TT.	Hình thức kiểm tra, đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Kiểm tra giữa kỳ	1-4	20
2	Bài tiểu luận	1-4	20
3	Thi kết thúc học phần	1-4	60

Giảng viên biên soạn:

Họ và tên	Chức danh, học vị	Chữ ký
Nguyễn Anh Tuấn	PGS, TS	
Vũ Ngọc Bội	PGS, TS	
Mai Thị Tuyết Nga	GVC, TS	

Ngày cập nhật cuối cùng: 11/4/2019.

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin học phần:

Tên học phần:	**Phân tích dữ liệu đa chiều trong công nghiệp thực phẩm** **Multi-way Analysis in the Food Industry**
Mã số:	FOT701
Thời lượng:	2(1,5-0,5)
Loại:	Tự chọn
Trình độ đào tạo:	Tiến sĩ
Đáp ứng CĐR:	4-5
Học phần tiên quyết:	Không
Giảng viên biên soạn:	TS. Mai Thị Tuyết Nga TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo
Bộ môn quản lý:	Công nghệ Thực phẩm

2. Mô tả:

Học phần trang bị cho nghiên cứu sinh các phương pháp xử lý số liệu đa chiều để áp dụng vào giải quyết các vấn đề phức tạp trong nghiên cứu và thực tiễn của ngành công nghiệp thực phẩm. Học phần tập trung vào một số kỹ thuật đa chiều như đa tuyến-bình phương bé nhất (multilinear-PLS), PARAFAC, và TUCKER, đồng thời hệ thống vắn tắt lại các các phương pháp truyền thống (PCR, PLS). Các phương pháp xử lý số liệu sẽ bao phủ các lĩnh vực ứng dụng sau: phân loại, hiệu chỉnh, dự đoán, tối ưu hóa quá trình, tăng độ phân giải khối phổ và giải thích kết quả. Học phần còn hướng dẫn nghiên cứu sinh thực hành phân tích dữ liệu đa chiều trên một phần mềm phân tích thống kê (MATLAB, R...).

3. Mục tiêu:

Trang bị cho người học kiến thức về các phương pháp xử lý số liệu đa chiều như đa tuyến-bình phương bé nhất (multilinear-PLS), PARAFAC, và TUCKER. Các phương pháp xử lý số liệu sẽ bao phủ các lĩnh vực ứng dụng sau: phân loại, hiệu chỉnh, dự đoán, tối ưu hóa quá trình, tăng độ phân giải khối phổ và giải thích kết quả. Học phần còn trang bị cho nghiên cứu sinh kỹ năngphân tích dữ liệu đa chiều trên một phần mềm phân tích thống kê (MATLAB, R...).

4. Kết quả học tập mong đợi:

Sau khi học xong học phần, nghiên cứu sinh có thể:

1) Lựa chọn phương pháp phân tích phù hợp với loại dữ liệu và biết cách phân tích dữ liệu đa chiều;
2) Áp dụng phương pháp phân tích dữ liệu đa chiều vào giải quyết các vấn đề phức tạp trong nghiên cứu và thực tiễn của ngành công nghiệp thực phẩm;
3) Có khả năng sử dụng một phần mềm xử lý thống kê để xử lý dữ liệu.

5. Nội dung:

TT.	Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1 1.1 1.2 1.3	Giới thiệu chung về phân tích dữ liệu đa chiều Dữ liệu đa chiều Phân tích dữ liệu đa chiều Nhu cầu phân tích dữ liệu đa chiều	1	2	
2 2.1 2.2 2.3	Mô hình PARAFAC Mô hình: tính duy nhất, hạng của dữ liệu đa chiều Ứng dụng: Bình phương bé nhất thay thế, tiêu chí dừng, giá trị thiếu Tiền xử lý dữ liệu	1-3	4	4
3 3.1 3.2 3.3 3.4	Mô hình N-PLS (đa tuyến-bình phương bé nhất/multilinear-PLS) Mô hình cho xử lý dữ liệu 1 khối 2 chiều: mô hình thành phần (như phân tích thành phần chính/Principle Component Analysis) Mô hình cho xử lý dữ liệu 1 khối 2 chiều: mô hình hồi quy PLS (bình phương bé nhất/Partial Least Square) Mô hình cho xử lý dữ liệu 1 khối 3 chiều: mô hình thành phần Mô hình cho xử lý dữ liệu 2 khối 3 chiều: mô hình hồi quy 3 chiều	1-3	8	4
4 4.1 4.2 4.4	Mô hình Tucker3 Thuật toán Tucker3 Sự quay lõi trong mô hình Tucker3 Xử lý dữ liệu bị thiếu	1-3	4	4
5 5.1 5.2 5.3 5.4	Tiền xử lý dữ liệu đa chiều Quy về tâm dữ liệu 2 chiều 2 Hiệu chỉnh dữ liệu 2 chiều Quy về tâm và hiệu chỉnh đồng thời dữ liệu 2 chiều Tiền xử lý dữ liệu 3 chiều	1-3	4	4

6. Học liệu:

1) Age Smilde, Rasmus Bro, Paul Geladi (2004), *Multi-way Analysis: Applications in the Chemical Sciences*, ISBN: 978-0-471-98691-1, Wiley, 396 pages.
2) MathWork Inc. (1998), *Getting started with MATLAB*, 99 pages.
3) Rasmus Bro (1997), "*PARAFAC. Tutorial and applications*", Chemometrics and Intelligent Laboratory Systems 65, 149-171.

4) Rasmus Bro and Age K. Smilde (2003), "*Centering and scaling in component analysis*", Journal of Chemomectrics 17: 16-33.

5) Jordi Riu 1, Rasmus Bro (2003), "*Jack-knife technique for outlier detection and estimation of standard errors in PARAFAC models*", Chemometrics and Intelligent Laboratory Systems 65, 35- 49.

7. Kiểm tra và Đánh giá:

TT.	Hình thức kiểm tra, đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Bài tập lớn	1-4	30
2	Thi kết thúc học phần	1-4	70

Giảng viên biên soạn:

Họ và tên	Chức danh, học vị	Chữ ký
Mai Thị Tuyết Nga	GVC, TS	
Huỳnh Nguyễn Duy Bảo	PGS.TS.	

Ngày cập nhật cuối cùng: 11/4/2019.

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin học phần:

Tên học phần:	**Mô hình hóa và mô phỏng trong khoa học thực phẩm** **Modelling and Simulation in Food Science**
Mã số:	POT705
Thời lượng:	2(1,5-0,5)
Loại:	Tự chọn
Trình độ đào tạo:	Tiến sĩ
Đáp ứng CĐR:	3, 5
Học phần tiên quyết:	Không
Giảng viên biên soạn:	TS. Mai Thị Tuyết Nga
Bộ môn quản lý:	Công nghệ Thực phẩm

2. Mô tả:

Học phần trang bị cho nghiên cứu sinh kiến thức cơ bản về mô hình hóa và mô phỏng hóa ứng dụng trong khoa học thực phẩm; mô hình hóa các quá trình vật lý như truyền nhiệt và truyền khối; mô hình hóa dựa trên quan sát (thiết kế thí nghiệm và phương pháp bề mặt đáp ứng, phân tích đa biến, phân tích hình gãy/phân đoạn/fractal, mô hình hóa mờ/Fuzzy); kỹ thuật mô hình hóa tổng quát.

3. Mục tiêu:

Trang bị cho người học kiến thức cơ bản về mô hình hóa và mô phỏng hóa ứng dụng trong khoa học thực phẩm; giúp người học nắm vững kiến thức về mô hình hóa các quá trình vật lý như truyền nhiệt và truyền khối; mô hình hóa dựa trên quan sát (thiết kế thí nghiệm và phương pháp bề mặt đáp ứng, phân tích đa biến, phân tích hình gãy/phân đoạn/fractal, mô hình hóa mờ/Fuzzy) và biết vận dụng trong thực tế nghiên cứu, xuất. Ngoài ra, còn trang bị cho người học kỹ thuật mô hình hóa tổng quát.

4. Kết quả học tập mong đợi:

Sau khi học xong học phần, nghiên cứu sinh có thể:

1) Lựa chọn phương pháp mô hình hóa, mô phỏng hóa phù hợp cho trường hợp cụ thể;
2) Thực hiện mô hình hóa các quá trình truyền nhiệt và truyền khối;
3) Thực hiện mô hình hóa dựa trên quan sát;
4) Thực hiện mô phỏng hóa.

5. Nội dung:

TT.	Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	Tổng quan về những kỹ thuật mô hình hóa toán học trong các quá trình thực phẩm	1	4	
1.1	Mô hình hóa toán học			
1.2	Phân loại các kỹ thuật mô hình hóa toán học			
1.3	Đặc điểm của các quá trình thực phẩm			
2	Các mô hình vật lý	2	6	6
2.1	Sự truyền nhiệt			
2.2	Sự truyền khối			
2.3	Truyền nhiệt và truyền khối đồng thời			
2.4	Động học phản ứng			
2.5	Mô hình xác suất			
3	Các mô hình dựa trên quan sát	3	6	5
3.1	Thiết kế thí nghiệm và phương pháp bề mặt đáp ứng			
3.2	Phân tích đa biến			
3.3	Phân tích hình gãy/phân đoạn/fractal			
3.4	Mô hình hóa mờ/Fuzzy			
4	Kỹ thuật mô hình hóa tổng quát	2-4	6	5
4.1	Mô phỏng hóa Monte Carlo			
4.2	Phân tích chiều (Dimensional Analysis)			
4.4	Lập trình tuyến tính (Linear Programming)			

6. Học liệu:

1) S.S. Sablani, M.S. Rahman, A.K. Datta, and A.S. Mujumdar. Handbook of Food and Bioprocess Modeling Techniques. . CRC press, Boca Raton, pp. 592, 2007.
2) Euston. Modelling and Simulation in Food Science. John Wiley & Sons, Incorporated, 320 pp., 2012.
3) Banga, J. R., Balsa-Canto, E., Moles, C. G., and Alonso, A. A., Improving food processing using modern optimization methods, Trends in Food Science and Technology, 14, 131–144, 2003.

7. Kiểm tra và Đánh giá:

TT.	Hình thức kiểm tra, đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Bài tập lớn	1-4	50
2	Thi kết thúc học phần	1-4	50

Giảng viên biên soạn:

Họ và tên	Chức danh, học vị	Chữ ký
Mai Thị Tuyết Nga	GVC, TS	

Ngày cập nhật cuối cùng: 11/4/2019.

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin học phần:

Tên học phần: **TRIỂN KHAI KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU KHOA HỌC VÀO THỰC TIỄN SẢN XUẤT**

Implementation of Scientific Research Achievements in Real Life Production

Mã số: SPT701

Thời lượng: 2(1,5-0,5)

Loại: Tự chọn

Trình độ đào tạo: Tiến sĩ

Đáp ứng CĐR: 3-5

Học phần tiên quyết: Không

Giảng viên biên soạn: TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo
PGS.TS. Nguyễn Anh Tuấn

Bộ môn quản lý: CNCBTS

2. Mô tả:

Phương pháp thu thập, phân tích, đánh giá để chọn lọc kết quả nghiên cứu khoa học tiềm năng có thể triển khai vào thực tiễn sản xuất. Phương pháp triển khai (lập kế hoạch, thử nghiệm và phổ biến) kết quả nghiên cứu khoa học vào thực tiễn sản xuất.

3. Mục tiêu:

Trang bị cho người học phương pháp thu thập, phân tích và đánh giá nhằm chọn lọc những kết quả nghiên cứu khoa học tiềm năng để triển khai vào thực tiễn sản xuất.

4. Kết quả học tập mong đợi:

Sau khi học xong học phần, nghiên cứu sinh có thể:

1) Thu thập, phân tích, đánh giá để chọn lọc kết quả nghiên cứu khoa học tiềm năng có thể triển khai vào thực tiễn sản xuất
2) Triển khai (lập kế hoạch, thử nghiệm và phổ biến) kết quả nghiên cứu khoa học vào thực tiễn sản xuất

5. Nội dung:

TT.	Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	Mở đầu	1,2	3	
1.1	Tình hình triển khai kết quả nghiên cứu khoa học vào thực tiễn sản xuất			
1.2	Những thuận lợi và khó khăn trong việc triển khai kết quả nghiên cứu khoa học vào thực tiễn sản xuất			
1.3	Các bước triển khai kết quả nghiên cứu khoa học vào thực tiễn sản xuất			
2	Thu thập, phân tích và đánh giá để chọn lọc kết quả	1	6	15

	nghiên cứu khoa học tiềm năng có thể triển khai vào thực tiễn sản xuất			
2.1	Thu thập, lựa chọn nghiên cứu và đánh giá chất lượng			
2.2	Trích xuất số liệu từ kết quả nghiên cứu khoa học			
2.3	Phân tích tổng hợp để xác định khả năng triển khai vào thực tiễn sản xuất			
3	Triển khai (lập kế hoạch, thử nghiệm và phổ biến) kết quả nghiên cứu khoa học vào thực tiễn sản xuất	2	6	
3.1	Tham gia của các bên liên quan trong nghiên cứu để tăng khả năng làm ra các kết quả nghiên cứu hữu ích			
3.2	Thiết kế và đánh giá các dự án thí điểm để nâng cao tiềm năng nhân rộng trong tương lai và mở rộng quy mô			
3.3	Xây dựng và thực hiện kế hoạch phổ biến kết quả nghiên cứu cho đối tượng chính			
3.4	Nhân rộng và mở rộng quy mô các mô hình triển khai đã được chứng minh hiệu quả			

6. Học liệu:

1) Ginsburg LR, Lewis S, Zackheim L, Casebeer A. Revisiting interaction in knowledge translation. Implement Sci. 2007 Oct 30;2:34.
2) ExpandNet, World Health Organization (WHO). Beginning with the end in mind: planning pilot projects and other programmatic research for successful scaling up. Geneva (Switzerland): WHO; 2011.
3) Glasgow RE, Emmons KM. How can we increase translation of research into practice? Types of evidence needed. Annu Rev Public Health. 2007;28:413-33
4) Dobbins M, Hanna SE, Ciliska D, Manske S, Cameron R, Mercer SL, et al. A randomized controlled trial evaluating the impact of knowledge translation and exchange strategies. Implement Sci. 2009 Sep 23;4:61.

7. Kiểm tra và Đánh giá:

TT.	Hình thức kiểm tra, đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Bài tập lớn	1,2	30
2	Thi kết thúc học phần	1,2	70

Giảng viên biên soạn:

Họ và tên	Chức danh, học vị	Chữ ký
Huỳnh Nguyễn Duy Bảo	PGS.TS.	
Nguyễn Anh Tuấn	PGS.TS.	

Ngày cập nhật cuối cùng: 11/ 4/2019.

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin học phần:

Tên học phần:	**Độc chất học thực phẩm** **Food Toxicology**
Mã số:	FOT717
Thời lượng:	2(1,5-0,5)
Loại:	Tự chọn
Trình độ đào tạo:	Tiến sĩ
Đáp ứng CĐR:	1-5
Học phần tiên quyết:	
Giảng viên biên soạn:	TS. Nguyễn Bảo TS. Mai Thị Tuyết Nga TS. Lưu Hồng Phúc TS. Nguyễn Thuần Anh
Bộ môn quản lý:	Công nghệ Thực phẩm

2. Mô tả:

Học phần trang bị cho nghiên cứu sinh các nguyên lý cơ bản trong độc chất học, bao gồm cả các phương pháp đánh giá an toàn thực phẩm và cơ chế sinh lý hoạt động của các độc tố thực phẩm; quá trình nhiễm độc thực phẩm; các nguyên tắc để ngăn ngừa bệnh do nhiễm độc thực phẩm; và một số quy định về an toàn thực phẩm.

3. Mục tiêu:

Giúp cho nghiên cứu sinh có những kiến thức cơ bản về độc chất học, cơ chế sinh lý hoạt động của các độc tố thực phẩm, quá trình nhiễm độc thực phẩm, các nguyên tắc để ngăn ngừa bệnh do nhiễm độc thực phẩm, quy định về an toàn thực phẩm liên quan; trang bị phương pháp cơ bản trong đánh giá độc chất trong phòng thí nghiệm.

4. Kết quả học tập mong đợi:

Sau khi học xong học phần, nghiên cứu sinh có thể:

1) Nắm được các nguyên lý cơ bản trong độc chất học; cơ chế sinh lý hoạt động của các độc tố thực phẩm; quá trình nhiễm độc thực phẩm; các nguyên tắc để ngăn ngừa bệnh do nhiễm độc thực phẩm; và một số quy định về an toàn thực phẩm;
2) Nắm được phương pháp cơ bản trong đánh giá độc chất trong phòng thí nghiệm.

5. Nội dung:

TT.	Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1 1.1 1.2 1.3	Các khái niệm cơ bản Định nghĩa thuật ngữ và phạm vi của độc chất học thực phẩm Các độc chất trong thực phẩm và ảnh hưởng của chúng đến dinh dưỡng Ảnh hưởng của chế độ dinh dưỡng đến hiệu ứng của độc chất	1	1	0
2 2.1 2.2	Các nguyên lý chung của độc chất học thực phẩm Các pha ảnh hưởng của độc chất Mối liên hệ giữa liều-phản ứng	1	3	0
3 3.1 3.2 3.3	Các yếu tố ảnh hưởng đến độc tính Chế độ dinh dưỡng và sự chuyển hóa sinh học Giới tính và độ tuổi Loài	1	2	0
4 4.1 4.2 4.3 4.4	Các phương pháp đánh giá độc chất trong phòng thí nghiệm Phân tích độc chất trong thực phẩm Nghiên cứu sự tiêu hóa đường ăn Độc chất học di truyền Nghiên cứu sự tiêu hóa đường ăn chuyên sâu	2	3	15
5 5.1 5.2 5.3 5.4	Dịch tễ học trong độc chất học thực phẩm Chiến lược mô tả Chiến lược phân tích Dịch tễ học phân tử Các bệnh do ngộ độc thực phẩm và dịch tễ học	1	3	0
6 6.1 6.2 6.3	Sinh lý và hóa sinh đường tiêu hóa Giải phẫu học và chức năng tiêu hóa Sự hấp thu của ruột và chuyển hóa/trao đổi chất ở ruột kết Vận chuyển vào hệ tuần hoàn và các mô	1	2	0
7 7.1 7.2 7.3	Sự chuyển hóa và bài tiết độc chất Sự chuyển hóa của các độc chất Sự bài tiết Nguyên lý của động học độc chất	1	2	0
8 8.1 8.2 8.3	Sự không dung nạp và dị ứng thực phẩm Dị ứng và các loại dị ứng Triệu chứng và chẩn đoán Điều trị	1	2	0

9	Các độc chất trong thực phẩm	1	4,5	0
9.1	Độc chất vi khuẩn			
9.2	Độc chất động vật và thực vật			
9.3	Độc tố nấm Mycotoxin			
9.4	Độc chất học các chất dinh dưỡng			
9.5	Ký sinh trùng, vi rút và prion			
9.6	Lây nhiễm thực phẩm: dư lượng hóa chất, thuốc trừ sâu, diệt nấm, kim loại nặng			
9.7	Do phụ gia thực phẩm			
9.8	Do phương pháp xử lý, chế biến thực phẩm			

6. Học liệu:

1) Stanley T. Omaye (2004). Food and nutritional toxicology. Boca Raton: CRC Press, 319 p.
2) Nguyễn Thuần Anh biên dịch (2011). Độc tố sinh học biển. Nha Trang, 381 tr.
3) Lê Ngọc Tú, Lâm Xuân Thanh, Phạm Thu Thủy (2006). Độc tố học và an toàn thực phẩm. NXB Khoa học và kỹ thuật, Hà Nội, 396 tr.
4) Food chemical safety. Volume 1: Contaminnants, edited by David H. Watson. Boca Raton, FL: CRC Press/Woodhead Pub., 2001, 322 p.

7. Kiểm tra và Đánh giá:

TT.	Hình thức kiểm tra, đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Semina trên lớp và thực hành	1-2	30
2	Thi kết thúc học phần	1-2	70

Giảng viên biên soạn:

Họ và tên	Chức danh, học vị	Chữ ký
TS. Nguyễn Bảo	GV, TS	
TS. Mai Thị Tuyết Nga	GVC, TS	
TS. Nguyễn Thuần Anh	GVC, TS	
TS. Lưu Hồng Phúc	GV, TS	

Ngày cập nhật cuối cùng: 21/4/2019.

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin học phần:

Tên học phần:	**Chẩn đoán thực phẩm nâng cao** **Advanced Food Diagnostics**
Mã số:	FOT718
Thời lượng:	2(1,5-0,5)
Loại:	Tự chọn
Trình độ đào tạo:	Tiến sĩ
Đáp ứng CĐR:	1-5
Học phần tiên quyết:	
Giảng viên biên soạn:	TS. Nguyễn Văn Hòa TS. Mai Thị Tuyết Nga TS. Nguyễn Thuần Anh
Bộ môn quản lý:	Công nghệ Thực phẩm

2. Mô tả:

Học phần trang bị cho nghiên cứu sinh về đảm bảo chất lượng và an toàn trong chuỗi thực phẩm; các phương pháp đánh giá chất lượng thực phẩm cải tiến; Ứng dụng của vi sóng, siêu âm, NMR, mũi điện tử, phương pháp phân tích vi sinh nhanh, công nghệ phân tử, kỹ thuật sắc ký lỏng LC nhanh … trong đánh giá chất lượng và tính an toàn của thực phẩm; thủ tục lấy mẫu tự động; xử lý số liệu phân tích và báo cáo.

3. Mục tiêu:

Giúp cho nghiên cứu sinh có những kiến thức cơ bản về đảm bảo chất lượng và an toàn trong chuỗi thực phẩm, kiến thức chuyên sâu về các phương pháp đánh giá chất lượng thực phẩm cải tiến; Ứng dụng vi sóng, siêu âm, NMR, mũi điện tử, phương pháp phân tích vi sinh nhanh, công nghệ phân tử, kỹ thuật sắc ký lỏng LC nhanh … trong đánh giá chất lượng và tính an toàn của thực phẩm; nắm được thủ tục lấy mẫu tự động; rèn luyện kỹ năng xử lý số liệu phân tích và báo cáo.

4. Kết quả học tập mong đợi:

Sau khi học xong học phần, nghiên cứu sinh có thể:

1) Nắm được những vấn đề cơ bản về đảm bảo chất lượng và an toàn trong chuỗi thực phẩm và các phương pháp đánh giá chất lượng thực phẩm cải tiến, các kỹ thuật hiện đại … trong đánh giá chất lượng và tính an toàn của thực phẩm
2) Nắm được thủ tục lấy mẫu tự động
3) Tiến hành xử lý số liệu phân tích và báo cáo

5. Nội dung:

TT.	Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1 1.1 1.2 1.3	Đảm bảo chất lượng và an toàn trong chuỗi thực phẩm Những vấn đề chất lượng và an toàn Truy xuôi và ngược chuỗi và mạng lưới Giá trị gia tăng của cơ sở hạ tầng thông tin mới nổi	1	1	0
2 2.1 2.2 2.3 2.4	Các phương pháp đánh giá kiểm soát chất lượng sản phẩm cải tiến: các trường hợp cụ thể Sử dụng quang phổ hồng ngoại biến đổi Fourier (FT-IR, Fourier Transform Infrared Spectroscopy) như một công cụ để phân tích phụ gia thực phẩm polysaccharide Sử dụng mô hình sản phẩm bên ngoài (OP, Outer Product) và chỉnh sửa tín hiệu trực giao (OSC, Orthogonal Signal Correction) trong quang phổ FT-IR để định lượng các ma trận mẫu thực phẩm phức tạp Sàng lọc và phân biệt cà phê dựa trên vi trích các hợp chất bay hơi vào khoảng không đỉnh khỏi pha rắn-Sắc ký khí (sắc khí khí-khối phổ GC-MS)-Phân tích thành phần chính (HS-SPME-GC-PCA, Headspace-Solid Phase Microextraction–Gas Chromatography–Principal Component Analysis) Nghiên cứu về mô hình tương tác giữa rượu vang và nút bần (từ *Quercus suber* L.) dựa trên phân tích đa biến điện thế	1	2	5
3 3.1 3.2 3.3 3.4	Ứng dụng vi sóng trong đánh giá chất lượng trực tuyến/trên dây chuyền Sự tương tác giữa vi sóng và vật liệu Các kỹ thuật đo đạc Các yếu tố ảnh hưởng đến tính chất điện của thực phẩm Ứng dụng viếc đo vi sóng trong kiểm soát chất lượng thực phẩm	1	2	0
4 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6	Ứng dụng siêu âm trong đảm bảo chất lượng Giới thiệu Đo siêu âm và thiết bị Đánh giá cấu trúc/độ chắc Phân loại súc thịt Đo khối lượng riêng Đo kích thước hạt	1	2	0

4.7 4.8 4.9 4.10	Xác định đặc tính các sản phẩm ngũ cốc Kiểm tra bao bì thực phẩm nhựa Phát hiện lây nhiễm vi sinh vật Phát hiện tạp chất			
5 5.1 5.2 5.3	Ứng dụng quang phổ cộng hưởng từ hạt nhân (nuclear magnetic resonance (NMR) spectroscopy) trong đánh giá chất lượng thực phẩm và truy xuất nguồn gốc Giới thiệu về quang phổ cộng hưởng từ hạt nhân NMR trong khoa học thực phẩm Ứng dụng NMR trong đánh giá chất lượng thực phẩm và truy xuất nguồn gốc	1	2	0
6 6.1 6.2	Ứng dụng mũi điện tử trong kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm Đo và phân tích dữ liệu Ứng dụng cho thực phẩm	1	2	0
7 7.1 7.2 7.3 7.4 7.5 7.6 7.6	Các phương pháp phân tích vi sinh vật nhanh trong chẩn đoán thực phẩm Kỹ thuật chuẩn bị và xử lý mẫu tiên tiến Các phương pháp xác định vi sinh vật tổng số tiên tiến Các bộ kit chẩn đoán thu nhỏ hiện đại Kiểm tra miễn dịch tiên tiến Thiết bị và đo sinh khối tiên tiến Kiểm tra di truyền tiên tiến Cảm biến sinh học tiên tiến	1	2	0
8 8.1 8.2 8.3 8.4	Công nghệ phân tử trong phát hiện và xác định đặc tính vi sinh vật gây bệnh Phương pháp lai Khuếch đại axit nucleic Phân loại Chip sinh học/Microarrays	1	3	0
9 9.1 9.2 9.3 9.4 9.5	Kỹ thuật sắc ký lỏng (LC, Liquid Chromatographic) nhanh trong phát hiện các dấu hiệu hóa (sinh) học chính Cơ sở của LC Kỹ thuật sắc ký lỏng hiệu năng cao HPLC tiên tiến Phân tích các dấu hiệu sinh hóa: ứng dụng trong đánh giá chất lượng dinh dưỡng Phân tích các dấu hiệu sinh hóa: ứng dụng trong đánh giá chất lượng thực phẩm Phân tích các dấu hiệu sinh hóa: ứng dụng trong phát	1	3	5

9.6	hiện thực phẩm giả mạo Phân tích các dấu hiệu sinh hóa: ứng dụng trong đánh giá tính an toàn của thực phẩm			
10 10.1 10.2 10.3 10.4	Thủ tục lấy mẫu tự động Phân tích hương vị Trích ly và tinh chế protein Trích ly và tinh chế lipid Trích ly và tinh chế carbohydrate	2	2,5	0
11 11.1 11.2 11.3 11.4	Xử lý số liệu và báo cáo Thu thập và biểu diễn dữ liệu Hiệu chỉnh và chọn biến số Phân tích dữ liệu chính 3 chiều Báo cáo	3	2	5

6. Học liệu:

1) Advances in food diagnostics, editors Leo M.L. Nollet, Fidel Toldrá; administrative editor, Y.H. Hui. Ames, Iowa : Blackwell Pub., 2007, 368 p.
2) Analyses for hormonal substances in food-producing animals, edited by Jack F. Kay.
   Cambridge, UK: RSC Publishing, 2010, 222 p.
3) Pierre Schuck, Anne Dolivet, and Romain Jeantet. Chichester, West Sussex. Analytical methods for food and dairy powders. Wiley, 2012, 228 p.
4) Roger Wood ... [et al.]. Analytical methods for food additives. Boca Raton: CRC Press, 2004, 258 p.
5) Vũ Ngọc Bội. Bài giảng các phương pháp hiện đại ứng dụng trong phân tích thực phẩm.
   Nha Trang: Đại học Nha Trang, 2015, 76 tr.

7. Kiểm tra và Đánh giá:

TT.	Hình thức kiểm tra, đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Semina trên lớp và thực hành	1-3	30
2	Thi kết thúc học phần	1-3	70

Giảng viên biên soạn:

Họ và tên	Chức danh, học vị	Chữ ký
TS. Nguyễn Văn Hòa	GV, TS	
Mai Thị Tuyết Nga	GVC, TS	
TS. Nguyễn Thuần Anh	GVC, TS	

Ngày cập nhật cuối cùng: 21/4/2019.

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin học phần:

Tên học phần:	**Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm** **Food preservation process design**
Mã số:	FOT719
Thời lượng:	2(1,5-0,5)
Loại:	Tự chọn
Trình độ đào tạo:	Tiến sĩ
Đáp ứng CĐR:	1-5
Học phần tiên quyết:	
Giảng viên biên soạn:	TS. Mai Thị Tuyết Nga PGS.TS. Nguyễn Văn Minh TS. Nguyễn Trọng Bách
Bộ môn quản lý:	Công nghệ Thực phẩm

2. Mô tả:

Học phần trang bị cho nghiên cứu sinh các mô hình động học của sự biến đổi các thành phần trong thực phẩm (bao gồm biến đổi của vi sinh vật) trong chế biến bảo quản thực phẩm; các mô hình truyền dẫn (nhiệt, áp suất, điện trường) đối với các hệ thống thực phẩm để mô tả các biến đổi về đặc tính vật lý trong cấu trúc thực phẩm trong chế biến bảo quản; các mô hình thiết kế quá trình-tích hợp của mô hình động học và mô hình truyền dẫn để dự đoán thời gian chế biến cần thiết nhằm đạt được mục tiêu bảo quản.

3. Mục tiêu:

Giúp cho nghiên cứu sinh có những kiến thức chuyên sâu về động học của sự biến đổi các thành phần trong thực phẩm (bao gồm biến đổi của vi sinh vật) trong chế biến bảo quản thực phẩm; các mô hình truyền dẫn (nhiệt, áp suất, điện trường) đối với các hệ thống thực phẩm để mô tả các biến đổi về đặc tính vật lý trong cấu trúc thực phẩm trong chế biến bảo quản; các mô hình thiết kế quá trình để dự đoán thời gian chế biến cần thiết nhằm đạt được mục tiêu bảo quản.

4. Kết quả học tập mong đợi:

Sau khi học xong học phần, nghiên cứu sinh có thể:

1) Nắm được các mô hình động học cho các hệ thống thực phẩm, bao gồm động học của quá trình tiêu diệt vi sinh vật, động học của sự duy trì chất lượng thực phẩm và ứng dụng của chúng; các mô hình truyền dẫn vật lý;
2) Nắm được các mô hình thiết kế quá trình và ứng dụng trong thiết kế các quá trình xử lý bảo quản bằng vi sóng, điện trở, áp suất siêu cao, trường xung điện hoặc quá trình xử lý kết hợp;
3) Tham gia thẩm định và đánh giá một số quá trình: quá trình tiêu diệt vi sinh vật, quá trình xử lý bằng vi sóng.

5. Nội dung:

TT.	Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1 1.1 1.2	Giới thiệu Lịch sử các quá trình bảo quản Sự tiếp cận định lượng	1	1	0
2 2.1	Các mô hình động học cho các hệ thống thực phẩm Các thông số số hằng số	1	1,5	0
3 3.1 3.2 3.3 3.4	Động học của quá trình tiêu diệt vi sinh vật Đặc tính của các đường cong sống sót của vi sinh vật Các thông số động học đối với quần thể vi sinh vật Ứng dụng các thông số động học Xác định thời gian xử lý nhiệt cần thiết	1	4	3
4 4.1 4.2 4.3	Động học của sự duy trì chất lượng thực phẩm Đặc tính của động học của sự duy trì chất lượng thực phẩm Các thông số động học của sự duy trì chất lượng thực phẩm Ảnh hưởng của các quá trình bảo quản đến các thuộc tính chất lượng	1	4	3
5 5.1 5.2 5.3 5.4 5.5	Các mô hình truyền dẫn vật lý Các tính chất vật lý Sự đun nóng và làm lạnh trong hộp Sự đun nóng bằng điện trở Sự đun nóng bằng vi sóng Sử dụng áp suất siêu cao (Ultra-high pressure)	1	4	3
6 6.1 6.2 6.3 6.4 6.5 6.6 6.7 6.8 6.9	Các mô hình thiết kế quá trình Thông số thiết kế quá trình Các tiếp cận cơ bản cho thiết kế quá trình bảo quản Các mục tiêu thiết kế quá trình Ảnh hưởng tích hợp của các quá trình bảo quản Thiết kế quá trình xử lý bằng vi sóng Thiết kế quá trình đun nóng bằng điện trở Thiết kế quá trình xử lý bằng áp suất siêu cao Thiết kế quá trình xử lý bằng trường xung điện Thiết kế các quá trình kết hợp	2	4	3

7 7.1 7.2	Thẩm định và đánh giá quá trình Thẩm định quá trình tiêu diệt vi sinh vật Thẩm định quá trình xử lý bằng vi sóng	3	4	3

6. Học liệu:

1) Dennis R. Heldman. Food preservation process design. Burlington, MA: Academic Press, 2011, 354 p.
2) Advances in food process engineering research and applications. Stavros Yanniotis [and three others], editors. New York: Springer Science, 2013, 662 p.
3) Thermal processing of foods : control and automation, edited by K.P. Sandeep. [Chicago, Ill.]: IFT Press: 2011, 212 p.
4) Nguyễn Mạnh Khải. Giáo trình bảo quản nông sản. Hà Nội: Giáo Dục, 2007, 202 tr.

7. Kiểm tra và Đánh giá:

TT.	Hình thức kiểm tra, đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Semina trên lớp và thực hành	1-3	30
2	Thi kết thúc học phần	1-3	70

Giảng viên biên soạn:

Họ và tên	Chức danh, học vị	Chữ ký
Mai Thị Tuyết Nga	GVC, TS	
TS. Nguyễn Văn Minh	PGS.TS	
TS. Nguyễn Trọng Bách	GV, TS	

Ngày cập nhật cuối cùng: 21/4/2019.