

LÝ LỊCH KHOA HỌC CỦA CÁ NHÂN

1. Họ và tên: Ngô Xuân Dũng Giới tính: Nam
2. Ngày, tháng, năm: 16/12/1981
3. Học hàm: Năm được phong học hàm:
Học vị: Thạc sỹ Năm đạt học vị: 2012
4. Chức danh: Chức vụ:
5. Địa chỉ nhà riêng: 803A1, Rừng Cọ, KĐT Ecopark, Văn Giang, Hưng Yên
6. Điện thoại: CQ: ; NR: ; Mobile: 0975231188
7. Fax: Email: nxdung@vnua.edu.vn

8. Tổ chức - nơi làm việc của cá nhân:

Tên tổ chức: **Học viện Nông nghiệp Việt Nam**

Tên người Lãnh đạo: **Nguyễn Thị Lan, Giám đốc Học viện**

Điện thoại người Lãnh đạo: 024 . 626 . 177 . 55

Địa chỉ tổ chức: Trâu Quỳ - Gia Lâm – Hà Nội

9. Quá trình đào tạo

9.1. Tốt nghiệp đại học:

- Nơi đào tạo: Trường Đại học Nông nghiệp Hà Nội; Thời gian đào tạo: 04 năm
- Hình thức đào tạo: Chính quy
- Ngành/Chuyên ngành: Bảo quản chế biến nông sản
- Tên luận văn/khóa luận: Phân lập và tuyển chọn chủng nấm *Aspergillus niger* có khả năng sinh enzyme phytase cao
- Ngày, tháng, năm cấp bằng tốt nghiệp: 12/06/2003

9.2. Học cao học và bảo vệ học vị Thạc sĩ:

- Nơi đào tạo: Trường Đại học Nông nghiệp Hà Nội; Thời gian đào tạo: 02 năm
- Hình thức đào tạo: Chính quy
- Ngành/Chuyên ngành: Công nghệ Sau thu hoạch
- Tên luận văn: Nghiên cứu thu nhận axit béo omega-3 và omega-6 từ hạt cải dầu
- Ngày, tháng, năm cấp bằng tốt nghiệp: 12/6/2012

9.3. Nghiên cứu sinh và bảo vệ học vị Tiến sĩ:

- Nơi đào tạo: Thời gian đào tạo:

- Hình thức đào tạo:
- Ngành/Chuyên ngành:
- Tên luận án:
- Ngày, tháng, năm cấp bằng tốt nghiệp:

10. Trình độ ngoại ngữ: B2

11. Trình độ tin học: IC3

12. Các lớp bồi dưỡng

Lớp bồi dưỡng	Nơi đào tạo	Thời gian	Bằng/chứng chỉ
Thực tập sinh	Đại học công giáo Louvain la Neuve – Vương quốc Bỉ	9/2008 – 9/2009	
Thực tập sinh	Đại học Copenhagen – Vương quốc Đan Mạch	6/2019 – 7/2019	Chứng nhận

13. Quá trình công tác

Thời gian (Từ năm ... đến năm...)	Vị trí công tác	Tổ chức công tác	Địa chỉ Tổ chức
2004 - nay	Giảng viên	Học viện Nông nghiệp VN	Trâu Quỳ - Gia Lâm – Hà Nội

14. Hoạt động đào tạo

14.1. Các môn học/học phần đảm nhiệm

Môn học/Học phần	Cấp học/Ngành học	Thời gian đảm nhiệm
An toàn thực phẩm	Hệ đại học ngành CNSTH, CNTP, KDTP	9 năm
Kiểm soát ngộ độc thực phẩm	Hệ đại học chuyên ngành QLCL&ATTP	2 năm

14.2. Hướng dẫn cao học

TT	Họ và tên học viên	Đề tài luận án	Cơ sở đào tạo	Thời gian đào tạo	Vai trò hướng dẫn
1.					
2.					

14.3. Hướng dẫn nghiên cứu sinh

TT	Họ và tên Nghiên cứu sinh	Đề tài luận án	Cơ sở đào tạo	Thời gian đào tạo	Vai trò hướng dẫn
1.					
2.					

15. Hoạt động nghiên cứu khoa học

15.1. Lĩnh vực nghiên cứu:

15.2. Các công trình khoa học đã công bố

a) Các bài báo được đăng trên các tạp chí khoa học trong nước (chỉ tính các tạp chí có mã số chuẩn quốc tế ISSN).

TT	Tên công trình (bài báo, công trình...)	Là tác giả hoặc là đồng tác giả công trình	Nơi công bố (tên tạp chí đã đăng)	Năm công bố
1	Hàm polyphenol, ergothioneine, và hoạt tính kháng oxy hóa trên một số giống nấm tại Việt Nam	Đồng tác giả	Hội thảo VBFoodNet tại Trường Đại học Nông nghiệp Hà Nội.	2013
2	Tuyển chọn điều kiện nuôi cấy và tinh sạch tối ưu enzyme chitosanase từ bacillus licheniformis (strain vknn1).	Đồng tác giả	Hội thảo VBFoodNet tại Trường Đại học Nông nghiệp Hà Nội.	2013
3	Nghiên cứu sản xuất bột dinh dưỡng ăn liền cho trẻ có bổ sung protein, calcium và kẽm từ thịt và xương cóc.	Tác giả	Tạp chí Khoa học và phát triển	2012
4	Effect of raw material pre-treatment and lactic bacteria strains on fermentation for drink from various brown rices. Part 1: Effect of raw material pre-treatment.	Đồng tác giả	Conference on Agricultural Preservation and Processing of Agricultural Products and Foodstuffs. Proceeding of National 20-21/1/2011. Publishing House of Science and Technology. ISBN978-604-67-0007. Pg 283-289.	2011
5	Effect of raw material pre-treatment an		Conference on Agricultural	2011

	lactic bacteria strains on fermentation for drink from various brown rices. Part 2: Effect of lactic bacteria strains.		Preservation and Processing of Agricultural Products and Foodstuffs. Proceeding of National 20-21/1/2011. Publishing House of Science and Technology. ISBN978-604-67-0007. Pg 283-289.	
--	--	--	--	--

b) Các báo cáo tại hội nghị (HN), hội thảo (HT) trong nước

TT	Tên, thời gian và địa điểm HN/HT	Tên báo cáo khoa học được đăng trong kỷ yếu	Mức độ tham gia (Tác giả chính/tham gia)	Các tác giả (Liệt kê theo thứ tự in trên kỷ yếu)	Mã số chuẩn quốc tế ISBN của Proceedings (nếu có)
1.	Hội thảo quốc tế VBFoodNet 2017 “Chất lượng và an toàn trong chuỗi thực phẩm”; 12 – 14/11/2017; Đại học Nông lâm TP HCM	Ảnh hưởng của một số giống tòi đến chất lượng của tòi đen trong quá trình lên men	Tác giả	Nguyễn Vĩnh Hoàng	
2.					

c) Các báo cáo tại HN, HT quốc tế

TT	Tên, thời gian và địa điểm HN/HT	Tên báo cáo khoa học được đăng trong kỷ yếu	Mức độ tham gia (Tác giả chính/tham gia)	Các tác giả (Liệt kê theo thứ tự in trên kỷ yếu)	Mã số chuẩn quốc tế ISBN của Proceedings (nếu có)
3.	3rd International Conference on Food, Agriculture and Nature Resources (FANRes 2017); 21 – 22/8/2017, University Putra Malaysia	Challenges in Vietnam coffee supply chain	Tác giả		
4.					

d) Các đề tài, dự án, nhiệm vụ nghiên cứu khoa học các cấp (gọi chung là đề tài)

Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ KH&CN đã	Thời gian (bắt đầu - kết thúc)	Thuộc Chương trình (nếu có)	Tình trạng (đã nghiệm thu-xếp)
--------------------------------------	--------------------------------	-----------------------------	--------------------------------

chủ trì			loại, chưa nghiệm thu)
Xây dựng mô hình bảo quản và tiêu thụ quýt Mường Khương	2014	Dự án xây dựng mô hình và chuyển giao khoa học công nghệ cho địa phương	Đã nghiệm thu
- Ảnh hưởng của hàm lượng đường và thời gian lên men đến hoạt tính chống oxy hóa của trà Kombucha	2010-2011	Đề tài sinh viên nghiên cứu khoa học	Đã nghiệm thu
- Nghiên cứu quy trình sản xuất bột dinh dưỡng trẻ em có bổ sung protein, canxi, kẽm từ thịt và xương con cóc	2010-2011	Đề tài sinh viên nghiên cứu khoa học	Đã nghiệm thu
- Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn Lactic có khả năng sinh enzyme phytase cao trên các nguồn cơ chất khác nhau.	2009 - 2010	Đề tài sinh viên nghiên cứu khoa học	Đã nghiệm thu
- Phân lập các chủng nấm <i>Fusarium</i> gây thối hỏng trên củ hoa loa kèn	2005-2006	Đề tài sinh viên nghiên cứu khoa học	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu tách chiết axit béo giàu omega-3 từ nguồn nguyên liệu thực vật	2011-2012	ĐT cấp Bộ	Đã nghiệm thu
Tuyển chọn các chủng nấm mốc <i>Mucor</i> và <i>Rhizopus</i> có khả năng sinh enzym protease hoạt lực cao ứng dụng để sản xuất giống khởi động cho sản xuất chao - đậu phụ lên men.	2010 - 2011	Đề tài cấp Bộ	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu ảnh hưởng của phương thức sơ chế nguyên liệu và chủng vi khuẩn lactic tới khả năng lên men đồ uống lactic từ gạo lứt	2010-2011	Đề tài TRIG	Đã nghiệm thu

- Nghiên cứu qui trình công nghệ chế biến một số loại thực phẩm giàu carotenoid (nước uống dinh dưỡng, bột dinh dưỡng)". Mã số đề tài: TTRIG2009-08-51 EEC8.3C	2009-2011	Chương trình TRIG	Đã nghiệm thu
--	-----------	-------------------	---------------

....., ngày tháng năm 20....

Xác nhận của đơn vị
(*ký tên, đóng dấu*)

Người khai
(*họ, tên và chữ ký*)