

12. Các lớp bồi dưỡng

Lớp bồi dưỡng	Nơi đào tạo	Thời gian	Bằng/chứng chỉ
Đào tạo Đại học	Trường Đại học Nông nghiệp I Hà Nội	2002 – 2006	Bằng
Giáo dục học đại học	Viện chiến lược và chương trình giáo dục	11/2006 - 12/2006	Chứng chỉ
Đào tạo thạc sĩ	Đại học KULeuven và Đại học Ghent, Vương quốc Bỉ	2010 - 2012	Bằng
Nghiệp vụ sự phạm cho giảng viên đại học, cao đẳng	Đại học Sư phạm Hà Nội	10/2016 - 11/2016	Chứng chỉ
Bồi dưỡng theo tiêu chuẩn CDNN Giảng viên chính	Đại học Bách khoa Hà Nội	10/2018 - 12/2018	Chứng chỉ
Ứng dụng công nghệ thông tin cơ bản	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	7/2019	Chứng chỉ

13. Quá trình công tác

Thời gian (Từ năm ... đến năm...)	Vị trí công tác	Tổ chức công tác	Địa chỉ Tổ chức
Từ 2006 đến 2010	Giảng viên	Bộ môn Công nghệ Sau thu hoạch, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Đại học Nông nghiệp Hà Nội (nay là Học viện Nông nghiệp Việt Nam)	Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà Nội
Từ 2010 đến 2012	Học viên cao học	Đại học KULeuven và Đại học Ghent, Vương quốc Bỉ	Vương quốc Bỉ
Từ 2012 đến nay	Giảng viên	Bộ môn Công nghệ Sau thu hoạch, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	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
Bảo quản chế biến nông sản đại cương	Đại học/Nông học, Kinh tế	2008
Bao gói thực phẩm	Đại học/Công nghệ thực phẩm, Công nghệ Sau thu hoạch	2015
Bảo quản chế biến đại cương (Tiếng Anh)	Đại học/ Kinh tế nông nghiệp chất lượng cao	2016
Quản lý bếp ăn công nghiệp	Đại học/Công nghệ thực phẩm	2016
Công nghệ sau thu hoạch	Đại học/Công nghệ thực phẩm	2017

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
----	--------------------	----------------	---------------	-------------------	-------------------

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
----	---------------------------	----------------	---------------	-------------------	-------------------

15. Hoạt động nghiên cứu khoa học

15.1. Lĩnh vực nghiên cứu:

- Công nghệ sau thu hoạch
- Tách chiết các hoạt chất sinh học có nguồn gốc tự nhiên và ứng dụng trong công nghệ thực phẩm
- Phát triển các sản phẩm thực phẩm chức năng

15.2. Các công trình khoa học đã công bố

a) Sách phục vụ đào tạo (giáo trình, sách chuyên khảo, sách tham khảo, hướng dẫn)

TT	Năm xuất bản	Tên sách	Mức độ tham gia (chủ biên, đồng tác giả, tham gia viết một phần)	Các tác giả (Liệt kê theo thứ tự in trên sách)	Nơi xuất bản	Mã số chuẩn quốc tế ISBN
Chuyên khảo						
Giáo trình						
Tham khảo						
1	2017	Quản lý chất lượng quả vải, nhãn sau thu hoạch	Tham gia viết một phần	PGS. TS. Trần Thị Định - PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy (Đồng chủ biên) – PGS. TS. Vũ Thy Thu – ThS Nguyễn Thị Thu Nga – TS. Vũ Thị Kim Oanh – TS. Maarten Hertog – GS. Bart Nicolai	Nhà xuất bản Nông nghiệp	ISBN 978-604-60-2638-9
2	2020	Bài giảng Quản lý bếp ăn công nghiệp	Chủ biên	Nguyễn Thị Thu Nga	NXB Học viện Nông nghiệp	
Hướng dẫn						
3	2016	Sổ tay thực hành tốt cho Vải	Tham gia viết một phần	Tran Thi Dinh, Rodney Wee, Peggy Tan, Nguyen Thi Bich Thuy, Nguyen Thi Thu Nga, Vu Thi Kim Oanh, Maarten Hertog, Bart Nicolai		
4	2016	Sổ tay thực hành tốt cho Nhãn	Tham gia viết một phần	Tran Thi Dinh, Rodney Wee, Peggy Tan, Nguyen Thi Bich Thuy, Nguyen Thi Thu Nga, Vu Thi Kim Oanh, Maarten Hertog, Bart Nicolai		

b) 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	Năm công bố	Tên bài báo	Tên, số, tập (nếu có), từ trang đến trang, của tạp chí	Mức độ tham gia (Tác giả chính/tham gia)	Các tác giả (Liệt kê theo thứ tự in trên tạp chí)	Mã số chuẩn quốc tế ISSN
1.	2008	Ảnh hưởng của nồng độ chitosan đến chất lượng và thời gian bảo quản chanh (<i>Citrus aurantifolia</i> Swingle)	Tập VI, số 1: 70 – 75, Tạp chí Khoa học và Phát triển	Tác giả chính	Nguyễn Thị Bích Thủy, Nguyễn Thị Thu Nga, Đỗ Thị Thu Thủy	1859-004
2.	2016	Process for Extraction of Glucosinolates from by-products of White cabbage (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>alba</i>)	Tập 14, số 7: 1035-1043, Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam (số tiếng Anh)	Tác giả chính	Nguyễn Thị Thu Nga	1859-004
3.	2018	Effect of <i>Aloe vera</i> gel coating on quality characteristics of “Ngan Huy” honeydew melon (<i>Cucumis Melo</i> L.) stored under ambient condition	Vol1, No. 1, Pg 43 – 51, Vietnam Journal of Agricultural Sciences	Tác giả	Hanh Thi Nguyen, Thao Thi Phuong Phan, Thuy Thi Bich Nguyen, Nga Thi Thu Nguyen	2588-1299
4.	2019	Green Solvent Extraction and Quality Characteristics of Passion Fruit Seed Oil (<i>Passiflora edulis</i> Sims var. <i>edulis</i>).	Vietnam Journal of Agricultural Sciences, 2(4), 469-474.	Tác giả chính	Nguyen Thi Thu Nga, Nguyen Xuan Bac, Lai Thi Ngoc Ha	2588-1299
5.	2021	Effects of Chitosan-Plant Extract Coating on the Postharvest Quality of Mango Fruits with Anthracnose Disease (accepted)	Vietnam Journal of Agricultural Sciences	Tác giả chính	Nguyen Thi Thu Nga, Nguyen Xuan Bac	2588-1299

c) Các bài báo được đăng trên tạp chí khoa học nước ngoài

STT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên, số, tập (nếu có), từ trang đến trang, của tạp chí	Mức độ tham gia (Tác giả chính/tham gia)	Các tác giả (Liệt kê theo thứ tự in trên tạp chí)	Phân loại chất lượng tạp chí: ISI, SCOPUS, khác ... (nếu có)	Chỉ số IF (nếu có)	Chỉ số H (nếu có)

d) 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

			gia)		(nếu có)
6.	Phát triển chuỗi sản phẩm Quốc gia phục vụ ngành hàng sữa và thịt bò Việt Nam 10/12/2015 Học viện Nông nghiệp Việt Nam, Hà Nội	Phát triển ngành hàng sữa bò của Việt Nam: Hiện trạng và giải pháp trong quá trình bảo quản, chế biến sữa và sản phẩm từ sữa	Tác giả chính	Nguyễn Thị Thu Nga, Nguyễn Hoàng Lan, Trần Thị Định	
7.	Hội nghị KHCN tuổi trẻ các trường ĐH và cao đẳng khối Nông - lâm - ngư - thủy lợi toàn quốc lần thứ 7 năm 2016 26 - 27/11/2016 Đại học Lâm nghiệp, Hà Nội	Nghiên cứu chiết xuất hoạt chất glucosinolates từ phụ phẩm của bắp cải	Tác giả chính	Nguyễn Thị Thu Nga	
8.	Hội thảo Dinh dưỡng, chất lượng thực phẩm với sức khỏe cộng đồng - Chi hội Dinh dưỡng và Thực phẩm - 5/12/2018 Khách sạn Novotel Suites, số 5 Duy Tân, Cầu Giấy, Hà Nội	Khả năng kháng nấm và kháng khuẩn của dịch chiết thô glucosinolates	Tác giả chính	Nguyễn Thị Thu Nga	

e) 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)
9.	VB FoodNet 2015 International Conference 24 – 26/11/2015	Evaluation of Antifungal and Antibacterial potential of Glucosinolates from some members of Brassicaceae family	Tác giả chính	Nguyễn Thị Thu Nga	

	Đại học Nha Trang				
10.	VB FoodNet 2015 International Conference 24 – 26/11/2015 Đại học Nha Trang	Retarding postharvest ripening of banana fruit using edible coating with κ -carrageenan and plasticizers	Tác giả	Nguyễn Thị Hạnh, Hoàng Thị Minh Nguyệt, Nguyễn Thị Thu Nga	
11.	VB FoodNet 2015 International Conference 24 – 26/11/2015 Đại học Nha Trang	Pennywort juice Processing using Glucose Oxidase enzyme	Tác giả	Hoàng Thị Minh Nguyệt, Nguyễn Thị Hạnh, Nguyễn Thị Thu Nga	
12.	ISSAAS 2016 International Congress and General Meeting: National and Global Agricultural Good practices (GAPs) in Southeast Asia 05 – 07/11/2016 Học viện Nông nghiệp Việt Nam, Hà Nội	The effect of Extraction solvents, Temperature and Time on Isothiocyanates extracted from by-products of white cabbage (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>alba</i>) and the Antifungal potential of the extract	Tác giả chính	Nguyễn Thị Thu Nga	
13.	VB FoodNet 2017 International Conference: Safety and Quality in the Food chain 12 – 14/11/2017 Đại học Nông Lâm, Thành phố Hồ Chí Minh	Effect of Aloe vera gel coatings on postharvest quality of honeydew melon fruit (<i>Cucumis melo</i> L.)	Tác giả chính	Nguyễn Thị Thu Nga, Nguyễn Thị Hạnh	
14.	The 1st International Conference on “Innovation Food Ingredients and Food Safety”	Ultrasound-assisted extraction and quality characteristics of Passion fruit seed oil (<i>Passiflora Edulis</i> Sims var. <i>Edulis</i>)	Tác giả chính	Nguyễn Thị Thu Nga, Nguyễn Thị Bích Thủy	

	12 – 13/9/2018 Windsor Hotel, Bangkok, Thái Lan				
15.	Postharvest Management for Better Food Security 05 – 07/11/2018 Học viện Nông nghiệp Việt Nam, Hà Nội	Evaluation of Antifungal and Antibacterial potential of Glucosinolates from some members of <i>Brassicaceae</i> family	Tác giả chính	Nguyễn Thị Thu Nga	

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

TT	Thời gian thực hiện	Tên chương trình, đề tài	Cấp quản lý đề tài	Trách nhiệm	Kết quả nghiệm thu
I	Đề tài				
1	2008 - 2010	Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất hoa loa kèn trắng (<i>Lilium longiflorum</i> Thunb.) vụ sớm ở khu vực Hà Nội	Bộ	Thành viên	Tốt
2	2008	Nghiên cứu bảo quản chanh bằng màng chitosan	Việt Bi	Thành viên	Tốt
3	2008	Nghiên cứu sử dụng chất hấp phụ ethylen VT4 trong bảo quản quả vải và xoài	Trường	Chủ trì	Tốt
4	2009	Nghiên cứu sử dụng chế phẩm composit HPMC - Lipid trong bảo quản cam	Trường	Chủ trì	Tốt
5	2012 – 2014	Strengthening Vietnamese postharvest capital	Dự án hợp tác quốc tế	Thành viên	Tốt
6	2014 – 2015	Tối ưu hóa quá trình xử lý sau thu hoạch để kéo dài tuổi thọ và duy trì chất lượng của vải trong quá trình bảo quản	Đề tài cấp học viện trọng điểm	Thành viên	Tốt
7	2014 – 2015	Ảnh hưởng của nhiệt độ sấy và điều kiện bảo quản đến chất lượng màng đỏ gác sấy khô	Trường	Thành viên	Tốt
8	2014 – 2015	Nghiên cứu ứng dụng công nghệ mới quản lý nhãn chất lượng cao sau thu hoạch đáp ứng chuỗi cung ứng quả nhãn tươi trong nước và xuất khẩu	Bộ	Thành viên	Tốt
9	2015 - 2016	Nghiên cứu chiết xuất hoạt chất glucosinolates từ phụ phẩm của bắp cải	HV	Chủ trì	Tốt
10	2015 – 2016	Nghiên cứu ảnh hưởng của điều kiện bảo quản đến hàm lượng glucosinolates trong súp lơ xanh	SVNCKH		Tốt

11	2016 – 2017	Ảnh hưởng của dung dịch tạo màng phủ sinh học từ gel lô hội đến chất lượng quả dưa lê Ngân Huy trồng tại xã Đông Xuân - Sóc Sơn - Hà Nội	HV	Thành viên	Tốt
12	2017 – 2018	Nghiên cứu hoàn thiện gói kỹ thuật xử lý, sơ chế, bảo quản một số loại quả chủ lực (chuối, sầu riêng, bơ) phục vụ nội tiêu và xuất khẩu	Bộ	Thành viên	Tốt
13	2017 – 2018	Ảnh hưởng của dung môi chiết và sóng siêu âm tới hiệu suất trích ly dầu từ hạt chanh leo	HV	Thành viên	Tốt
14	2018 - 2019	Đánh giá khả năng xử lý nấm gây bệnh thán thư trên xoài của một số loại dịch chiết thực vật bản địa phía Bắc Việt Nam	HV	Chủ trì	Tốt
15	2019 - 2020	Nghiên cứu chế tạo màng phủ ăn được từ chitosan, nha đam, lá đu đủ và ứng dụng trong bảo quản quả xoài khỏi bệnh thán thư	Việt Bi	Chủ trì	Tốt
16	2021	Nghiên cứu bổ sung chất kháng vi sinh vật vào dung dịch tạo màng phức hợp pectin-alginate để tăng cường hiệu quả bảo quản quả chanh dây	HV	Chủ trì	
II	Dự án				
2					
III	Nhiệm vụ KH&CN khác				
2					

g) Bảng phát minh, sáng chế/Công nhận quy trình

TT	Thời gian cấp	Tên bằng	Số QĐ	Tên CQ cấp	Số tác giả
1.	2020	Quy trình công nghệ sơ chế, xử lý, bao gói, bảo quản, vận chuyển quả bơ Booth Sơn La		HVNNVN	04

15.3. Những thông tin về các hoạt động khác trong nghiên cứu khoa học

TT	Tên tổ chức	Tên hoạt động	Vai trò tham gia
1.			
2.			

Hà Nội, ngày 08 tháng 8 năm 2021

Xác nhận của đơn vị

Người khai

Nguyễn Thị Thu Nga

