BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PTNT
HỌC VIỆN NÔNG NGHIỆP VIỆT NAM

Mẫu: 01-LLKH

LÝ LỊCH KHOA HỌC CỦA CÁ NHÂN

1. Họ và tên: PHAN THỊ PHƯƠNG THẢO Giới tính: Nữ

2. Ngày, tháng, năm: 23/08/1983

3. Học hàm:

Học vị: T Năm đạt học vị: 2011

4. Chức danh: Giảng viên

Chức vụ: Phó trưởng Bộ môn Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm

5. Địa chỉ nhà riêng: 1503C2, Rừng Cọ, Khu đô thị Ecopark, Văn Giang, Hưng Yên

6. Điện thoại: CQ: 0246261771 Mobile: 0399840168

7. Fax: Email: phanphuongthao@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 I Hà Nội Thời gian đào tạo: 2001-2005
- Hình thức đào tạo: Chinh quy
- Ngành/Chuyên ngành: Bảo quản và chế biến nông sản
- Tên luận văn/khóa luận: Nghiên cứu tách chiết tinh dầu từ quả hồi đặc sản Việt Nam

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

- Nơi đào tạo: Cộng hoà Áo Thời gian đào tạo: 2009-2011
- Hình thức đào tạo: Chính quy
- Ngành/Chuyên ngành: An toàn trong chuỗi thực phẩm
- Tên luận văn: Nghiên cứu ảnh hưởng của áp suất cao đến các tính chất nấu nướng, một số thành phần và khả năng tiêu hoá protein và tinh bột của hạt đậu trắng và đậu Hà Lan.

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

- Nơi đào tạo: Đại học Bách Khoa Hà Nội Thời gian đào tạo: 2016 đến nay
- Hình thức đào tạo: Không tập trung
- Ngành/Chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm
- Tên luận án: Nghiên cứu xây dựng quy trình công nghệ thu nhận dầu hạt chè *(Camellia sinensis)* nhằm ứng dụng trong công nghệ thực phẩm

10. Trình độ ngoại ngữ: Tiếng Anh Mức độ sử dụng: thành thạo 4 kỹ năng

11. Trình độ tin học: Tin học văn phòng thành thạo

12. Các lớp bồi dưỡng

STT	Lớp bồi dưỡng	Nơi đào tạo	Thời gian	Bằng/chứng chỉ
1	PhD. Summer School	Đại học Nha Trang	21-27/7/2019	Chứng chỉ
2	Chuỗi giá trị thực phẩm	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	17-28/6/2019	Chứng chỉ
3	Phân tích chất béo	Department of Food Science, Faculty of Veterinary Medicine, University of Liege, Belgium	14-23/9/2018	
4	Safety and Quality in Innovative Food Production Systems	Asian Institute of Technology (AIT)	20-27/5/2018	Chứng chỉ
5	Analysis of edible oil properties	Department of Food Science and Technology, Kasetsart University, Thailand	28/5-1/6/2018	
6	Food Value Chain	Japan	1-11/7/2017	Chứng chỉ
7	Quality Management in Food Processing	Boku University (Austria), Pisa University (Italia)	15/5-4/6/2017	
8	PhD. Summer School	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	31/07/2016-07/08/2016	Chứng chỉ
9	Kỹ thuật thanh tra lấy mẫu	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	15-18/9/2015	Chứng chỉ
10	PhD. Summer School	Đại học Cần Thơ	24-30/03/2014	Chứng chỉ
11	Writing research projects	Hanoi University of Agriculture	04-15/03/2013	Chứng chỉ
12	Document research and Information processing	Hanoi University of Agriculture	18-22/03/2013	Chứng chỉ
13	Methodology of transferring technology for rural communities	Hanoi University of Agriculture	25-29/03/2013	Chứng chỉ
14	Food quality and safety, the procedures of registration for product quality certification	Hanoi University of Agriculture	03/2012	Chứng chỉ

13. Quá trình công tác

Thời gian	Vị trí công tác	Tổ chức công tác	Địa chỉ Tổ chức
2006-2015	Giảng viên	BM Công nghệ chế biến, Khoa Công nghệ thực phẩm	Gia Lâm, Hà Nội
5/2015-nay	Giảng viên, Phó trưởng BM	BM Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm, Khoa Công nghệ thực	
2016-nay	Nghiên cứu sinh	Đại học Bách Khoa 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
Hệ thống quản lý chất lượng	Đại học	2005-nay
Đánh giá cảm quan thực phẩm	Đại học	2005-nay
Luật thực phẩm	Đại học	2005-nay
Công nghệ chế biến bánh kẹo	Đại học	2012-nay
Công nghệ chế biến chè	Đại học	2005-2009
Công nghệ chế biến sữa	Đại học	2011-2015
Phân tích rủi ro	Đại học	2015-nay
Đồ án Quản lý chất lượng	Đại học	2015-nay

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:

- Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng cho các quy trình chế biến thực phẩm
- Tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm cho các đối tượng làm việc trực tiếp trong các cơ sở chế biến thực phẩm
- Chế biến/đánh giá chất lượng/phát triển sản phẩm

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						
1						
2						
Giáo trình						
3						
4						

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
Tham khảo						
5						
6						
Hướng dẫn						
7						
8						

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	Mức độ tham gia	Các tác giả	Mã số chuẩn quốc tế ISSN
1.	2021	Dầu hạt chè (*Camellia sinensis* O.Kuntze): Tổng quan về tính chất hoá lý và khả năng ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm	Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam 19(6): 782-794.	Tác giả chính	**Phan Thị Phương Thảo,** Nguyễn Vĩnh Hoàng, Lê Minh Nguyệt, Vũ Hồng Sơn	
2.	2021	Investigating the potential of Vietnamese tea seed oil (*Camellia sinensis* O.Kuntze) for the enhancement of oxidative stability in vegetable oils	Vietnam Journal of Agricultural Sciences. Vol 4(1) 2021	Tác giả chính	**Phan Thi Phuong Thao**, Tran Thi Thu Hang, Pham Le Nguyet Anh, Vu Hong Son	
3.	2021	Effect of extraction solvents on quality of Vietnamese tea (*Camellia sinensis* O. Kuntze) seed oil	Vietnam Journal of Science and Technology 59 (2) (2021) 137-148		**Phan Thị Phuong Thao**, Pham Le Nguyet Anh, Vu Hong Son	
4.	2021	Ảnh hưởng của một số thông số trong quá trình trích ly đến khả năng kháng oxy hóa	Tạp chí Khoa học và Công nghệ Việt Nam. 63(6).63-67	Tác giả chính	**Phan Thị Phương Thảo,** Giang Trung Khoa,	

TT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên, số, tập	Mức độ tham gia	Các tác giả	Mã số chuẩn quốc tế ISSN
		của dầu hạt chè (*Camellia sinensis* O. Kuntze)			Vũ Hồng Sơn	
5.	2020	Optimizing technologycal parameters of oil extracted from Vietnamese tea (*Camellia sinensis* O.Kuntze) seeds for yield and antioxidant activity using response surface methodology	Publishing house: Natural Science and Technology. 12/2020.	Tác giả chính	**Phan Thi Phuong Thao**, Tran Thi Lan Anh, Vu Hong Son	
6.	2020	Ảnh hưởng của giống và vùng địa lý đến chất lượng hạt chè và dầu hạt chè (*Camellia sinensis* O. Kuntze) ở Việt Nam	Tạp chí Khoa học và Công nghệ Việt Nam - Số 62(5)		**Thao Thị Phương Thảo**, Trần Thị Thu Hằng, Giang Trung Khoa, Hoàng Đình Hoà, Vũ Hồng Sơn	
7.	2020	Ảnh hưởng của dầu hạt chè (*Camellia sinensis* O. Kuntze) và một số chất chống oxy hóa đến sự thay đổi chất lượng của dầu hạt lanh và dầu hạt óc chó trong quá trình bảo quản	Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam 18(3): 221-229	Tác giả chính	**Phan Thị Phương Thảo**, Trần Thị Thu Hằng, Vũ Hồng Sơn	
8.	2019	Effects of process parameters on the extraction efficiency and chemical characteristics of tea seed oil from "Trungdu" tea (*Camellia sinensis O. Kuntze)* variety.	Vietnam Journal of Science and Technology. 2019. 57(3B)	Tác giả chính	**Thao Thi Phuong Phan**, Thi Thu Hang Tran, Hoang Dinh Hoa, Vu Hong Son	
9.	2018	Effects of Aloe Veragel coatings on	*2018,1,43-51, Vietnam Journal of Agricultural*	Tham gia	Nguyen Thi Hanh, **Phan**	

TT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên, số, tập	Mức độ tham gia	Các tác giả	Mã số chuẩn quốc tế ISSN
		the Postharvest Quality of Honeydew Melons (Cucumis melo L.) stored under atmospheric condition	*Sciences*		**Thi Phuong Thao**, Nguyen Thi Bich Thuy, Nguyen Thi Thu Nga.	
10.	2016	Change of chlorophyll and vitamin C in green pea (*Pisum sativum*) during thermal processing	*7, 1068-1074, Journal of Science and Development*	Tham gia	Nguyen Thi Hanh, Nguyen Vinh Hoang, **Phan Thi Phuong Thao**	
11.	2012	Xây dựng quy trình sản xuất giống khởi động cho sản xuất Chao từ nấm mốc Mucor elegans	*Tạp chí Khoa học và Phát triển*	Tham gia	Le Minh Nguyet, **Phan Thi Phuong Thao**	
12.	2011	Analysis of the effects of high pressure on selected enzymes, digestibility of protein and starch in beans and peas.	49 (6), *317 – 325, Journal of Science and Technology*	Tác giả chính	**Phan Thi Phuong Thao,** Gertrud Linsberger-Martin, Emmerich Berghofer	

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

STT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên, số, tập	Mức độ tham gia	Các tác giả	Phân loại chất lượng tạp chí: ISI, SCOPUS, khác ... (nếu có)	Chỉ số IF (nếu có)	Chỉ số H (nếu có)
	2021	Green Tea Extract Enhances the Oxidative Stability of DHA-Rich Oil	. Antioxidants 2021, 10, 982	Tham gia	Caroline Waingeh Nain, Gwennaëlle Berdal, **Phan Thi Phuong Thao**, Eric Mignolet, Marine Buchet, Melissa Page and Yvan Larondelle	ISI	6.312	

STT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên, số, tập	Mức độ tham gia	Các tác giả	Phân loại chất lượng tạp chí: ISI, SCOPUS, khác ... (nếu có)	Chỉ số IF (nếu có)	Chỉ số H (nếu có)
	2019	AsiFood and its output and prospects: An Erasmus+ project on capacity building in food safety and quality for South-East Asia.	Food Control. 2020, 109	Tham gia	A.K.Anal, Y.Wache, V.Louzier, R.Laurent, F.Men, S.Avallone, W.Mahakarnchanakul, P.Udompijitkul, C.Tantikitti, T.B.T.Nguyen, **Phan.T.P.Thao,** T.M.T.Nguyen, H.M.X.Nguyen, K.Thong, H.Seingheng, G.Schleining, L.F.Linder, M.L.Scippo, A.Guidi	ISI	5.45	
5.	2013	High hydrostatic pressure influences antinutritional factors and in vitro protein digestibility of split peas and whole white beans.	51, 331 – 336, *Journal of Food Science and Technology*	Tham gia	Gertrud Linsberger-Martin, Karin Weiglhofer, **Thao Phan Thi Phuong**, Emmerich Berghofer	ISI	2.47	

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 (nếu có)
13.	**15-16/11/2019.** Conference "Quality Management and Food Safety". Hanoi University of Science Technology (HUST).	Effects of process parameters on the antioxidant activity of Vietnamese Tea (*Camellia sinensis* O. Kuntze.) Seed Oil	Tác giả chính	Phan Thi Phuong Thao, Tran Thi Thu Hang, Hoang Dinh Hoa, Vu Hong Son	

14.	**24-25/11/2011.** Conference "Quality Management and Food Safety". Hanoi University of Science Technology (HUST).	Analysis of the effects of high pressure on selected enzymes, digestibility of protein and starch in beans and peas	Tác giả chính	Phan Thi Phuong Thao, Gertrud Linsberger-Martin, Emmerich Berghofer	

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)
15.	**18-21/11/2019.** The 3rd China (Guangxi) – ASEAN Conference on Agricultural Science and Technology Coorporation. Beihai, Guangxi, China	Potential of Tea (*Camellia Sinensis O. Kuntze*) Seed Oil in Enhancing the Oxidative Stability of Vegetable Oils	Tác giả chính	Phan Thi Phuong Thao, Tran Thi Thu Hang, Yvan Larondelle, Hoang Dinh Hoa, Vu Hong Son	
16.	**18-20/10/2019.** Oral presentation at the International Congress ISSAAS 2019 "Reshaping Agriculture for Sustainable Development". Malaysia.	Effect of extraction solvents on quality of vietnamese tea *(Camellia sinensis O. Kuntze)* seed oil	Tác giả chính	Phan Thi Phuong Thao, Nguyen Thi Bich Thuy, Vu Hong Son	
17.	**5-7/11/2016.** Congress ISSASS 2016 International Congress and General Meeting "National and Global Good Agricultural	Survey of food safety management systems used incaters in the region of Hanoi and Bacninh	Tham gia	Bui Duy Tham[1], Phan Thi Phuong Thao[2], Vu Hong Son[1], Tu Viet Phu[1]	

	Practices (GAPs) in Southeast Asia". VNUA				

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	2018-2019	Đánh giá khả năng sử dụng các giống chè (Camellia sinensis) Việt Nam trong việc tách chiết dầu béo có khả năng kháng oxy hoá cao từ hạt chè.	Đề tài Việt Bỉ	Tham gia	Đang tiến hành
2	2017-2018	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất bột trộn sẵn sản xuất bánh mocha và Phu Thê có bổ sung tinh bột sắn	Đề tài cấp Học viện	Tham gia	Đã nghiệm thu
	2016-2017	Ảnh hưởng của màng bảo quản từ gel cây lô hội đến chất lượng quả dưa lê thu hoạch tại Đông Ngân, Xuân Huy, Sóc Sơn, Hà Nội	Đề tài cấp Học viện	Chủ trì	Đã nghiệm thu
	2014	Nghiên cứu khả năng bảo quản thịt lợn tươi bằng tinh dầu sả và tinh dầu gừng	Đề tài cấp Học viện	Chủ trì	Đã nghiệm thu
II	**Dự án**				
1	2015-2018	Dự án Asifood "Các trường đại học là đối tác chính cho những thách thức mới về An toàn thực phẩm và chất lượng trong khối ASEAN"	Dự án Erasmus+	Thư ký chuyên môn	Đã nghiệm thu
III	**Nhiệm vụ KH&CN khác**				
1					
2					

g) Bằng phát minh, sáng chế

STT	Ngày, tháng, năm cấp	Tên bằng	Số Quyết định/Số văn bằng	Tên cơ quan cấp	Số tác giả
1.					
2.					

h) Giải thưởng về nghiên cứu khoa học trong và ngoài nước

STT	Ngày, tháng, năm cấp	Hình thức và nội dung giải thưởng	Số Quyết định	Tổ chức đã trao tặng
1.	2017	Giải Nhất Giải thưởng Khoa học sáng tạo Vifotec		Vifotec
2.	2017	Giải Nhất Giải thưởng Sinh viên nghiên cứu khoa học toàn quốc		Bộ Giáo dục và Đào tạo

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 02 tháng 08 năm 2021

Xác nhận của đơn vị **Người khai**

Phan Thị Phương Thảo