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: **Phạm Thị Dịu**

2. Năm sinh: 1985 **3.** Nam/Nữ: Nữ

4. Học vị: Thạc sỹ Năm đạt học vị: 2016

5. Chức danh: Nghiên cứu viên

6. Địa chỉ nhà riêng: Phòng 910, CT7B, KĐT Đặng Xá, Gia Lâm, Hà Nội

7. Điện thoại: NR: Mobile: 0971 943 268

8. Fax: 0084.438276554 Email: diu48cntp@gmail.com

9. **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

10. Quá trình đào tạo

Bậc đào tạo	Nơi đào tạo	Ngành/Chuyên ngành	Năm tốt nghiệp
Đại Học	Đại học Nông nghiệp Hà Nội	Bảo quản chế biến nông sản	2007
Thạc sỹ	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Công nghệ thực phẩm	2016

11. Trình độ ngoại ngữ: tiếng Anh, sử dụng thành thạo

12. Trình độ tin học: Tin học văn phòng, sử dụng thành thạo

13. Các khóa đào tạo chuyên môn, nghiệp vụ, hội nghị, hội thảo

TT	Tên các khóa đào tạo, hội nghị, hội thảo (*bài báo, công trình...*)	Bài trình bầy nếu có	Địa điểm tham dự	Đơn vị tổ chức/tài trợ	Thời gian
1	Sharing progress and planning ahead for collaborative research	Vegetable supply chain in Dong Anh district, Hanoi city in terms of nutrition quality and product safety, and consumer health	Hanoi, Vietnam	Việt Bỉ	20-23 March 2018.
2	Innovative Food Ingredients and Food	Selection, identification of lactic acid bacteria	Bangkok ,		12-13 September

	Safety	producing cold active β-galactosidase for enzyme hydrolylis of lactose in fresh milk	Thailand		2018
	Summer school		Nha Trang, Việt Nam	Đại học Cần Thơ	21-27/07/2019
3	Agriculture chemical analysis course		Singapore	Các thành viên Asean	28-29/11/2018
4	Chứng chỉ bồi dưỡng nghiệp vụ sư phạm		Hanoi, Vietnam	Đại học sư phạm Hà Nội	1/11/2018
5	Nhận thức chung và đánh giá nội bộ theo tiêu chuẩn ISO/IEC 17025:2017		Hanoi, Vietnam	Công ty CP dịch vụ phát triển khoa học công nghệ Toàn Cầu	31/8-7/9/2018
6	An toàn bức xạ cho nhân viên bức xạ trong sử dụng thiết bị điều khiển hạt nhân trong công nghiệp (NCS), thiết bị soi chiếu và thiết bị phân tích sử dụng nguồn bức xạ		Hanoi, Vietnam	Công ty cổ phần tư vấn kỹ thuật khoa học công nghệ - STEC	20-21/9/2017
7	Nhận thức chung về hệ thống quản lý phòng thí nghiệm theo tiêu chuẩn ISO/IEC 17025:2017		Hanoi, Vietnam	Tổng cục tiêu chuẩn đo lường chất lượng	26-27/11/2018
8	Ứng dụng công nghệ thông tin cơ bản		Hanoi, Vietnam	Học viện nông nghiệp Việt Nam	11/2018

14. Quá trình công tác

Thời gian	Vị trí công tác	Tổ chức công tác	Địa chỉ Tổ chức
2013 – Đến nay	Nghiên cứu viên	Khoa công nghệ thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà Nội
2007-2013	Nhân viên QC	Công ty cổ phần chế biến thực phẩm Kinh Đô miền Bắc	Km 22, Quốc lộ 5A, Thị trấn Bần Yên Nhân, Huyện Mỹ Hào, Hưng Yên

15. Hoạt động nghiên cứu khoa học

15.1. Lĩnh vực nghiên cứu:

- Phân lập, tuyển chọn, định danh các chủng vi sinh vật an toàn trong thực phẩm (vi khuẩn Lactic, Bacillus, nấm men, nấm mốc), ứng dụng vi sinh vật trong sản xuất thực phẩm nhằm cải thiện chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm
- Phân lập các chủng vi khuẩn an toàn trong thực phẩm có khả năng sinh peptide kháng khuẩn, sản xuất chế phẩm vi khuẩn/ peptide để ứng dụng trong bảo quản thực phẩm
- Kiểm nghiệm chất lượng dinh dưỡng và an toàn thực phẩm

15.2. Các công trình khoa học đã công bố

a. **Các bài báo được đăng trên các tạp chí khoa học trong nước**

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 công trình*)	Năm công bố
1	Antimicrobial activity and preliminary characterization of peptides produced by lactic acid bacteria isolated from some Vietnamese fermented foods. Journal of Science and development	Pham Thi Diu, Nguyen Thi Lam Doan, Nguyen Thi Thanh Thuy, Nguyen Hoang Anh	Vietnam J. Agri. Sci., Vol. 14, No. 7: 1044-1051	2016

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** (số tác giả)	**Mã số chuẩn quốc tế ISBN của Proceedings** (nếu có)
1.	A4NH Vietnam Partner Day "*Sharing progress and planning ahead for collaborative research*", Hanoi, Vietnam, 20-23 March 2018.	Vegetable supply chain in Dong Anh district, Hanoi city in terms of nutrition quality and product safety, and consumer health.	Thành viên (6)	

c. 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 khác đã chủ trì hoặc tham gia	***Thời gian***	***Thuộc Chương trình***	***Trách nhiệm***	***Tình trạng đề tài***
Vegetable supply chain in Dong Anh district, Hanoi city in terms of nutrition quality and safety of product, consumer health	1/2018 – 12/2018	Grant of A4NH	Tham gia	Đã nghiệm thu
Screening and identification of food grade Bacteria and Fungi producing protease	2016-2017	Chương trình hợp tác với Công ty Huvepharma,	Tham gia	Đã nghiệm thu

and lactase from different sources of Vietnam		Bulgaria		
Tuyển chọn, định danh vi khuẩn Bacillus an toàn trong thực phẩm sinh enzyme β-galactosidase chịu nhiệt, bước đầu tinh sạch và xác định một số đặc tính của enzyme	2017-2018	Đề tài cấp Học viện	Tham gia	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu, xây dựng phương pháp phân tích tồn dư thuốc bảo vệ thực vật họ Chlor hữu cơ trong rau cải	2017-2018	Đề tài cấp Học viện	Chủ nhiệm đề tài	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất bia quả	2017-2019	Đề tài cấp nhà nước	Thư kí	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu ảnh hưởng của các hình thức khai thác đến chất lượng mật ong trong quá trình bảo quản	2020	Đề tài cấp Học viện	Chủ nhiệm đề tài	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu quy trình công nghệ phân giải histamine trong nước mắm truyền thống bằng phương pháp cố định tế bào vi khuẩn	2020-2022	Quỹ phát triển khoa học và công nghệ quốc gia	Tham gia	Đang thực hiện

d. Bằng phát minh, sáng chế

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

e. Giải thưởng về nghiên cứu khoa học trong và ngoài nước

STT	Ngày, tháng, năm cấp	Hình thức và nội dung giải thưởng	Tổ chức đã trao tặng
1.			
2.			
3.			

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

TT	Tên tổ chức/công trình	Vai trò tham gia
1.	Quy trình công nghệ được công nhận cấp cơ sở: "Công nghệ sản xuất và xử lý dịch quả thanh long ruột đỏ bằng phương pháp enzyme"	Thành viên
2.	Quy trình công nghệ được công nhận cấp cơ sở: "Công nghệ sản xuất và xử lý dịch quả thanh dứa bằng phương pháp enzyme"	Thành viên

Hà Nội, ngày 09 tháng 08 năm 2021

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

Người khai
(*họ, tên và chữ ký*)

Phạm Thị Dịu