|  |  |
| --- | --- |
| BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PTNT  HỌC VIỆN NÔNG NGHIỆP VIỆT NAM | *Mẫu: 01-LLKH* |

LÝ LỊCH KHOA HỌC CỦA CÁ NHÂN

1. Thông tin chung:

- Họ và tên: **Trần Thị Lan Hương** Giới tính: Nữ

- Ngày, tháng, năm sinh: 25/4/1966

- Học hàm: PGS Năm được phong học hàm: 2018

**-** Học vị: TS Năm đạt học vị: 2012

- Chức danh: GVCC

- Chức vụ: P/ Khoa Công nghệ thực phẩm; Trưởng Bộ môn Thực phẩm và dinh dưỡng

- Địa chỉ nhà riêng: Tổ 35 TT Viện KTQS Nghĩa Đô, Cầu Giấy, Hà Nội.

+ Điện thoại: CQ: NR: ; Mobile: 0912905691

+ Fax: 024. 38276554; Email: [ttlhuong.cntp@vnua.edu.vn](mailto:ttlhuong.cntp@vnua.edu.vn); [ttlhuong.cntp@gmail.com](mailto:ttlhuong.cntp@gmail.com)

**2. 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

**3. Quá trình đào tạo**

**3.1.Tốt nghiệp đại học:**

- Nơi đào tạo: Trường đại học công nghiệp thực phẩm, Odessa, Liên xô cũ

- Thời gian đào tạo: 1985-1990

- Hình thức đào tạo: Chính qui

- Ngành/Chuyên ngành: bảo quản và chế biến hạt ngũ cốc

- Tên luận văn/khóa luận: “Thiết kế nhà máy chế biến gạo công suất 250T/ năm”

- Ngày, tháng, năm cấp bằng tốt nghiệp: 30/6/1990

* 1. **Học cao học và bảo vệ học vị Thạc sĩ:**

- Nơi đào tạo: Viện Đại học Philipin tại Los-banos- Philipin

- Thời gian đào tạo: **1995-1998**

- Hình thức đào tạo: chính qui

- Ngành/Chuyên ngành: Khoa học thực phẩm và Công  nghệ

- Tên luận văn: “Ảnh hưởng của nhiệt độ cao đến thành phần carotenoid trong quả mướp đắng”

- Ngày, tháng, năm cấp bằng tốt nghiệp: 3/2/1998

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

- Nơi đào tạo: Viện dinh dưỡng Thời gian đào tạo: **2006-2012**

- Hình thức đào tạo:

- Ngành/Chuyên ngành: Chuyên ngành Dinh dưỡng cộng đồng

- Tên luận án: **Ảnh hưởng của một số kỹ thuật sau thu hoạch đến hàm lượng carotenoid chính trong quả hồng** *(Diospyros kaki T.)*

- Ngày, tháng, năm cấp bằng tốt nghiệp: 7/ 2012

1. **Trình độ ngoại ngữ: chứng chỉ C**
2. **Trình độ tin học: chứng chỉ B**
3. **Các lớp bồi dưỡng**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lớp bồi dưỡng** | **Nơi đào tạo** | **Thời gian** | **Bằng/chứng chỉ** |
| Japan food safety management | Học viện Nông nghiệp VN | 2/2020 | Chứng chỉ |
| Chuỗi giá trị thưc phẩm | Học viện Nông nghiệp VN | 23/7-3/8/2019 | Chứng chỉ |
| Food safety: Food born pathogens and Chemical hazards analysis in time of global change | Học viện Nông nghiệp VN | 26-30/11/ 2018 | Chứng chỉ |
| Bồi dưỡng theo tiêu chuẩn chức danh nghề nghiệp giảng viên cao cấp | Học viện Nông nghiệp VN | 8-11/2018 | Chứng chỉ |
| Food quality management system | Học viện Nông nghiệp VN | 19-22/ 6/2018 | Chứng chỉ |
| Công nghệ chế biến thực phẩm của Nhật Bản | Nhật Bản | 1-7/9/ 2018 | Chứng chỉ |
| Bồi dưỡng kiến thức Giáo dục đại học | Học viện Nông nghiệp VN | 8-11/2016 | Chứng chỉ |
| Kỹ thuật phân tích chất lượng thực phẩm | ĐH Louvain la Neuf - Vương quốc Bỉ | 2-4/2014 | Chứng chỉ |

1. **Quá trình công tác**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thời gian****(*Từ năm ... đến năm...*)** | **Vị trí công tác** | **Tổ chức công tác** | **Địa chỉ Tổ chức** |
| 5/ 2018- nay | Phó trưởng khoa | Khoa CNTP | Trâu Quì,Gia Lâm, HN |
| 1/2015- 5/2018 | Phó trưởng ban | Ban Khoa học và CN | Trâu Quì,Gia Lâm, HN |
| 2006- nay | Trưởng BM | Thực phẩm và dinh dưỡng, Khoa CNTP | Trâu Quì,Gia Lâm, HN |
| 1990- nay | Giảng viên | Học viện NNVN | Trâu Quì,Gia Lâm, HN |

1. **Hoạt động đào tạo**
   1. **Các môn học/học phần đảm nhiệm**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Môn học/Học phần** | **Cấp học/Ngành học** | **Thời gian đảm nhiệm** |
| Công nghệ chế biến thực phẩm | Đại học | 2009-2014 |
| Công nghệ chế biến rau quả | 1998- nay |
| Phụ gia thực phẩm | 2009- nay |
| Xử lý phế phụ phẩm trong CNSTH | 1998-nay |
| Công nghệ Chế biến rau quả nâng cao | Cao học | 2008- 2015 |
| Chất lượng dinh dưỡng thực phẩm | 2012- nay |
| Công nghệ chế biến thực phẩm nâng cao | 2012- nay |
| Phụ gia trong bảo quản thực phẩm | 2012- nay |

* 1. **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** |
|  | Nguyễn Trường Thành | Nguyễn trường Thành CH 20 “Ảnh hưởng của etanol tới sự phát triển của các chủng nấm mốc Penicillium gây hại trên quả cam và sử dụng etanol để bảo quản quả cam sau thu hoạch | Trường ĐH nông nghiệp HN (HUA) | 2012- 2013 | HD 1 |
|  | Lê thị Kim Chung | Nghiên cứu quy trình sản xuất nước chấm sử dụng tỏi ớt tự nhiên | HUA | 2013-2014 | HD 1 |
|  | Nguyễn Thị Tuyền | Nghiên cứu ảnh hưởng của phương pháp rấm chín và 1-methylcyclopropence tới chất lượng quả hồng chín sau thu hoạch | Học viện NNVN | 2014-2015 | HD 1 |
|  | Vũ thị Thùy Dương | Effect of temperature on postharvest ripening of tomato ‘Cv. Savior’ | Học viện NNVN | 2015-2016 | HD 1 |
|  | Nguyễn Thị Thu Hoài | Nghiên cứu khả năng sử dụng hạt diêm mạch (*Chenopodium quinoa*) để sản xuất bột dinh dưỡng ăn liền dành cho trẻ 6-12 tháng tuổi | Học viện NNVN | 2015-2016 | HD 1 |
|  | Lê thị Gấm | Nghiên cứu thu nhận lentinan từ nấm Hương và ứng dụng cho sản xuất thực phẩm chức năng | Học viện NNVN | 2015-2016 | HD 1 |
|  | Lê Mỹ Hạnh | Development of drinking product from the quinoa seed (*Chenopodium quinoa*) | Học viện NNVN | 2016-2017 | HD 1 |
|  | Phạm thị bảo Yến | Nghiên cứu qui trình sản xuất cháo ăn liền bổ sung vi chất phục vụ trẻ em miền núi | Học viện NNVN | 2016-2017 | HD 2 |
|  | Latsakone Vorachak | Nghiên cứu khả năng sử sụng phế phụ phảm trong chế biến quả chanh leo để sản xuất mứt dẻo | Học viện NNVN | 2017-2019 | HD 1 |
|  | Lê Tuấn Anh | Nghiên cứu ảnh hưởng của giống và điều kiện bảo quản nhiệt độ thấp đến một số thành phần hóa học chính của trái bơ sau thu hoạch | Học viện NNVN | 2017-2019 | HD 1 |

* 1. **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. **Hoạt động nghiên cứu khoa học**
   1. **Lĩnh vực nghiên cứu:** Bảo quản và chế biến nông sản, thực phẩm
   2. **Các công trình khoa học đã công bố**
      1. **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) | **Nơi xuất bản** | **Mã số chuẩn quốc tế ISBN** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Chuyên khảo** | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Giáo trình** | | | | | |
|  | 2010 | Giáo trình Dinh dưỡng người. | tham gia viết một phần | NXB Nông nghiệp |  |
|  | 2006 | Giáo trình Thực hành chế biến rau quả. | Chủ biên | NXB Nông nghiệp |  |
|  | 2006 | Giáo trình Công nghệ sau thu hoạch và chế biến rau quả. | đồng tác giả | NXB Giáo dục |  |
| **Tham khảo** | | | | | |
|  | 2016 | Cây chuối ở Việt Nam. | đồng tác giả | NXB Nông nghiệp |  |
|  | 2015 | Phương pháp nhận biết và loại trừ độc tố trong thực phẩm | tham gia viết một phần | NXB khoa học kỹ thuật |  |
| **Hướng dẫn** | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**9.2.2. 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, từ trang …. đến trang …., của tạp chí** | **Mức độ tham gia** (số tác giả) | **Mã số chuẩn quốc tế ISSN** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 2018 | Phân lập và bước đầu sàng lọc vi khuẩn lactic có đặc tính sinh học tốt từ măng muối chua để tạo giống khởi động | Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam - Số 9(94)- 107-113. | 2 |  |
|  | 2017 | Modeling approach for determining biological age of tomato ‘cv. Savior’ grown in winter. | Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam. | 2 |  |
|  | 2016 | Effect of temperature on physiological activities of Tomato cv. Savior during post harvest ripening | Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam 14 (7), 1075-1081 | 3 |  |
|  | 2016 | Modeling approach for determining biological age of tomato ‘cv. Savior’ grown in summer. | Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam (2016). 14 (3), 451-460. | 2 |  |
|  | 2015 | Ảnh hưởng của phương pháp xử lý sau thu hoạch đến chất lượng quả vải thiều sau thu hoach | Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam. 13 (4), 614-622. | 3 |  |
|  | 2012 | [Nghiên cứu quy trình chế biến đồ uống từ bưởi và lôhội.](http://www.hua.edu.vn:85/tc_khktnn/download.asp?ID=1065) | Tạp chí khoa học và phát triển. Số 1, tr 389- 394. | 5 |  |
|  | 2012. | Mô hình hóa với các loại nấm mốc. | Tạp chí khoa học và phát triển. Số 5, tr 792- 797 |  |  |
|  | 2011 | Nghiên cứu khả năng sử dụng thịt quả gấc (*Monordica cochinchinensis* Spreng) làm nguyên liệu chế biến nước quả hỗn hợp giàu carotene. | Tạp chí khoa học và phát triển. Tập 9, số 3 Tr439-445. | 4 |  |
|  | 2011 | Ảnh hưởng của độ già thu hái đến chất lượng và thời hạn tồn trữ sau thu hoạch của quả hồng Nhân Hậu**.** | *Tạp chí Thực phẩm và dinh dưỡng*, Tập 7, Số 1, T5/2011, tr93-99 | 2 |  |
|  | 2010 | Hiệu quả ethanol ngăn chặn sự phát triển của nấm mốc. | Tạp chí khoa học và phát triển. Tập 8, số 6, Tr 1017-1021. | 3 |  |
|  | 2009 | Ảnh hưởng của điều kiện dấm chín tới một số thành phần hóa học chính trong quả hồng Nhân Hậu. | Tạp chí khoa học và phát triển,3, tr 332-339. | 3 |  |

* + 1. **Các bài báo được đăng trên tạp chí khoa học nước ngoài**

| **STT** | **Năm công bố** | **Tên bài báo** | **Tên, số, từ trang …. đến trang …., của tạp chí** | **Mức độ tham gia**  (số tác giả) | **Phân loại chất lượng tạp chí:** SCI/ SCIE/ SSCI/ A&HCI/ ISI/ SCOPUS, IF, ...(nếu có) | **Chỉ số H**  (nếu có) |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 2018 | Identification and quantification of beta-casomorphin peptides naturally yielded in raw milk by liquid chromatography-tandem mass spectrometry | LWT - Food Science and Technology 111, 465-469. | 8 | ISI |  |
|  | 2017 | Population modeling approach to optimize crop harvest strategy. The case of field tomato. | Frontiers in Plant Science**.** Volume 8**,** Aticle 608 | 6 | (SCI, IF 2016/2017: 0.446) |  |
|  | 2017 | Quality Changes of Tomato During Fruit Development and Climacteric Ripening. | European Journal of Horticultural Science 82(3)119 – 125. | 5 | (SCI-SCIE IF2016/2017: 4.298) |  |
|  | 2008 | Development of post harvest techniques for persimmon fruits of Thachthat variety grown in the North of Vietnam. | ISHS Acta Horculturae 804, pp. 263-270 | 2 |  |  |
|  | 2005 | Efficacy of diatomaceus earth formulations admixed with grain against populations of *Tribolium castaneum*. | *Journal of Strored Products Research 41* | 4 | (SCI, **IF**2016/2017: 1.75). |  |
|  | 1999 | Biosynthesis of carotenoids in bittermelon at high temperature | *Phytochemistry* (52), 275-280 | 2 | (SCI, **IF** 2016/2017: 3.205). |  |

* + 1. **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) |
|  | Kỷ yếu hội thảo các trường Kỹ thuật với sự phát triển kinh tế xã hội và an ninh quốc phòng tỉnh Vĩnh Phúc, Việt Nam.2017 | Bước đầu nghiên cứu qui trình sản xuất đồ uống từ hạt diêm mạch (*Chenopodium quinoa* Willd.) | 2 |  |
|  | Kỷ yếu hội thảo các trường Kỹ thuật với sự phát triển kinh tế xã hội và an ninh quốc phòng tỉnh Vĩnh Phúc, Việt Nam. 2017 | Nghiên cứu ứng dụng mô hình sản phẩm lý tưởng thu được từ người tiêu dùng nhằm định hướng cải tiến sản phẩm nước bưởi – lô hội | 2 |  |
|  | Kỷ yếu hội thảo phát triển chuỗi sản phẩm quốc gia ngành hàng bò sữa và thịt bò Việt Nam. Hà nội 12/2015 | Công nghệ bao bì thông minh và ứng dụng trong bảo quản thịt tươi và các bán thành phẩm chế biến từ thịt bò | 1 |  |
|  | Kỷ yếu hội thảo phát triển chuỗi sản phẩm quốc gia ngành hàng yến sào Việt Nam. Nha Trang 7/10/2015. | Phát triển các sản phẩm cao cấp từ tổ yến bằng công nghệ cao. | 1 |  |
|  | Kỷ yếu Hội nghị tổng kết hoạt động Khoa học và Công nghệ giai đoạn 2006-2011, Hà Nội, tháng 10/2011 | Ảnh hưởng của chế độ dấm chín tới chất lượng quả hồng Nhân Hậu (*Diospyros kaki* T.). | 1 |  |
|  | Kỷ yếu hội thảo Thực trạng, giải pháp và đào tạo, nguồn nhân lực trong lĩnh vực vệ sinh an toàn thực phẩm - Trường Đại học Nông nghiệp Hà Nội, tháng 12/2010 | Thanh trùng không sử dụng nhiệt - Giải pháp công nghệ nâng cao chất lượng nước quả | 2 |  |
|  | . Kỷ yếu hội thảo “Thực trạng, giải pháp và đào tạo, nguồn nhân lực trong lĩnh vực vệ sinh an toàn thực phẩm, Trường Đại học Nông nghiệp Hà Nội, tháng 12/2010 | Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho quả vải Lục Ngạn sau thu hoạch bằng cách sử sử dụng các hợp chất tự nhiên có khả năng kháng vi sinh vật trước khi tồn trữ | 2 |  |

* + 1. **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** (số tác giả) | **Mã số chuẩn quốc tế ISBN của Proceedings** (nếu có) |
|  | *Proceedings  of the 3rd VBFoodnet Conference. Hanoi 11/2013* | The initial results of 1-Methylcyclopropene application on persimmon fruit (*Diospyros kaki* T*.*) of “Nhanhau variety”. | 2 |  |
|  | *Proceedings  of the 13h Asean Food Conference. Singapore 9/2013.* | Technology development of “gac” fruit *(****Momordica cochinchinensis)***  nectar. | 3 |  |
|  | Proceedings of the International Conference on Green Technology and Sustainable Development (GTSD2012), Taiwan, 2012 | [Use of Ethanol to Control Postharvest Decay by *Penicillium Digitatum* and *Penicillium Italicum Conidia*](javascript:document.frmSimpleSearch.query.value='title:%22Use_BLANK_of_BLANK_Ethanol_BLANK_to_BLANK_Control_BLANK_Postharvest_BLANK_Decay_BLANK_by_BLANK_Penicillium_BLANK_Digitatum_BLANK_and_BLANK_Penicillium_BLANK_Italicum_BLANK_Conidia%22';document.frmSimpleSearch.linksearch.value='1';document.frmSimpleSearch.submit()). | 3 |  |
|  | *Proceedings  of the* 28th International Horticultural Congress. Lisbon August 22-27, 2010 | Learning to Teach Learning - Towards a concept for the training of lecturers in conducting Problem-Based Learning study projects in Asia. | 3 |  |
|  | *Proceedings  of the 8th asean Food Conference. Hanoi 2003. Volume 1. 373-377* | Phương pháp bảo quản một số loại quả phục vụ cho nhu cầu trong nước và xuất khẩu.*.* | 6 |  |

* 1. **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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 2018-2021. | Nghiên cứu cơ chế chín đột biến và ứng dụng để kéo dài thời hạn tồn trữ quả bơ sau thu hoạch. | NAFOSTED | Chủ trì | Đang thực hiện |
|  | 2017- 2021. | Khai thác và phát triển nguồn gen cam Thanh Lân tại huyện đảo Cô Tô, tỉnh Quảng Ninh**.** | NN.2017.01. | Tham gia | Đang thực hiện |
|  | 2017- 2020 | Nghiên cứu tuyển chọn và phát triển cây diêm mạch (*Chenopodium quinoa* Wild.) tại một số vùng sinh thái phù hợp ở Việt Nam**.** | HNQT/SPĐP/07.17 | Tham gia | Đang thực hiện |
|  | 2017- 2022 | Nghiên cứu sử dụng nguyên liệu hữu cơ, phân bón hữu cơ nhằm nâng cao hiệu quả của sản xuất một số loại rau, quả ở các tỉnh phía Bắc**.** | B2017-11-01TĐ | Tham gia | Đang thực hiện |
|  | 2018-2021 | Heat tolerance and the regulation of climacteric fruit ripening. Nghiên cứu tính chịu nhiệt và điều khiển quá trình chín đột biến của quả ở mức độ phân tử. | FWO- NAFOSTED | Tham gia | Đang thực hiện |
|  | 2015-2016 | Xây dựng nhãn hiệu Tập thể «Củ quả» dùng cho sản phẩm củ Quả - Bảo Thắng, tỉnh Lào Cai ; | UBND tỉnh và Sở KH&CN Lào Cai | Tham gia | Tốt |
|  | 2014-2016 | Xây dựng nhãn hiệu Chứng nhận «Rau an toàn Sapa » dùng cho sản phẩm rau, huyện Sapa, tỉnh Lào Cai | UBND tỉnh và Sở KH&CN Lào Cai | Tham gia | Tốt |
|  | 2013-2015 | Nghiên cứu các giải pháp khoa học và công nghệ hạn chế hư hỏng rau, quả bảo quản ở điều kiện bình thường. | Cấp bộ B2013-11-30 | Chủ trì | Tốt |
|  | 2013-2017 | Nghiên cứu mối tương tác giữa tính chịu nhiệt, sự chín đột biến và chất lượng của quả cà chua sau thu hoạch | FWO- NAFOSTED | Thư ký | Tốt |
|  | 2011-2012 | Xây dựng mô hình bảo quản quả vải quy mô 1ha và 1 tấn. Đề tài nhánh thuộc Đề tài độc cấp cấp nhà nước *“Nghiên cứu sản xuất và ứng dụng chế phẩm nano chitosan – tinh dầu nghệ bảo quản quả tươi phục vụ nhu cầu trong nước và hướng tới xuất khẩu”;* | Nhánh cấp NN  ĐTĐL.2011-G/66/HĐ | Chủ trì | Tốt |
|  | 2009-2010 | Xác định thời gian bảo quản tối đa của các loại sản phẩm khi sử dụng chế phẩm bảo quản trên qui mô phòng thí nghiệm và xây dựng mô hình bảo quản nhãn, vải tại Bắc Giang. Đề tài nhánh thuộc Đề tài độc cấp cấp nhà nước “*Nghiên cứu công nghệ sản xuất và ứng dụng chế phẩm sinh học từ thực vật có chứa các hoạt chất: cacbua tepenic, xeton sesquitecpenic và tumeron trong bảo quản quả tươi sau thu hoạch*”. | Nhánh cấp NN  *ĐTĐL.2008T/16* | Chủ trì | Tốt |

* 1. **Bằng phát minh, sáng chế**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Ngày, tháng, năm cấp** | **Tên bằng** | **Tên cơ quan cấp** | **Số tác giả** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên tổ chức** | **Vai trò tham gia** |
|  | Hội dinh dưỡng Việt Nam, chi hội CNTP | Ủy viên BCH TƯ hội |
|  | Hội lương thực và thực phẩm Việt Nam | Thành viên hội |

*Hà Nội, ngày ....... tháng ....... năm 2020*

|  |  |
| --- | --- |
| **Xác nhận của đơn vị**  *(ký tên, đóng dấu)* | Người khai (*họ, tên và chữ ký*)  Trần Thị Lan Hương |