

Sơ yếu lý lịch (*Faculty Vitae*)

1. Họ và tên (<i>Name</i>)
Họ và tên: ĐẶNG THANH THỦY Giảng viên toàn thời gian
2. Học vị (<i>Education</i>)
Thạc sĩ: Khoa học Môi trường Trường cấp bằng: Đại học Cần Thơ, Việt Nam liên kết với Aarhus University, Denmark Năm cấp bằng: 2007
3. Kinh nghiệm làm việc trong môi trường học thuật (<i>Academic experience</i>)
- Từ năm 2002 – 2010, Giảng viên, Khoa Nông nghiệp, Trường Cao đẳng Cộng đồng Vĩnh Long. - Từ năm 2010 – nay, Giảng viên, Khoa Kỹ thuật Thực phẩm và Môi trường, trường Đại học Nguyễn Tất Thành.
4. Kinh nghiệm làm việc ngoài môi trường học thuật (<i>Non-academic experience</i>)
Quản lý chất lượng - Đảm bảo chất lượng, Công ty TNHH Chế biến thủy sản Kim Anh, Tỉnh Sóc Trăng
5. Giấy chứng nhận hoặc chứng chỉ hành nghề (<i>Certifications or professional registrations</i>)
- Chứng nhận “Internal Verification of HACCP Systems”, SEAQUIP (năm 2002) - Chứng nhận “Sản xuất sạch hơn và Xử lý chất thải để phát triển bền vững”, VLIR-CTU Institutional Cooperation (năm 2004) - Chứng chỉ “Nghệ thuật vụ sư phạm”, Trường Đại học Cần Thơ (năm 2007) - Chứng nhận “Quản lý hành chính nhà nước và quản lý ngành giáo dục và đào tạo”, Trường Đại học Cần Thơ (năm 2007) - Chứng nhận “Phương pháp luận sáng tạo”, Trường Đại học Nguyễn Tất Thành (năm 2016) - Chứng nhận “Food Hygiene and Safety”, USDA (năm 2016) - Chứng nhận “Nghệ thuật chăm sóc sinh viên”, Trường Đại học Nguyễn Tất Thành (năm 2021) - Chứng nhận “Thiết kế và sử dụng Rubric trong đánh giá hoạt động học tập để đạt chuẩn đầu ra”, Trường Đại học Nguyễn Tất Thành (năm 2021)
6. Các tổ chức nghề nghiệp đã và đang tham gia (<i>Membership in professional organizations</i>)
- Không có
7. Thành tích và giải thưởng (<i>Honors and awards</i>)
- Lao động tiên tiến qua các năm học 2010-2011, 2011-2012, 2012-2013, 2013-2014, 2014-2015, 2015-2016, 2016-2017, 2019-2020 do Trường Đại học Nguyễn Tất Thành khen thưởng. - Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở năm học 2017-2018 do Trường Đại học Nguyễn Tất Thành khen thưởng.
8. Phục vụ cộng đồng - bên trong và bên ngoài nhà trường (<i>Service activities</i>)
- Tham dự và trình bày tại Hội thảo An toàn Vệ sinh thực phẩm – Hội Khoa học Kỹ thuật và An toàn thực phẩm Việt Nam tổ chức cho sinh viên trường Đại học Nguyễn Tất Thành, năm 2014
9. Lĩnh vực nghiên cứu (<i>Areas of research</i>)
- Trích ly các hoạt chất có hoạt tính sinh học, chất màu tự nhiên, nghiên cứu tạo sản phẩm bằng kỹ thuật sấy phun. - Nghiên cứu cảm phẩm từ các nguyên liệu có hoạt chất sinh học có lợi cho sức khỏe
10. Công bố khoa học, bài thuyết trình, tác phẩm (<i>Publications, presentations, creative works</i>)

- **Đặng Thanh Thủy** (2020), Khảo sát khả năng xử lý Nito và Photpho trong nước thải hộ gia đình bằng công nghệ AAO. Tạp chí Tài nguyên và Môi trường số 15 (341), pp 52-54, Tháng 08/2020, ISSN: 1859-1477.
- Nguyễn Thị Thùy Dung, Nguyễn Thị Vân Linh, **Đặng Thanh Thủy** (2020), Sự thay đổi hàm lượng acid amin và protein hòa tan trong suốt quá trình sấy nóng một số loại nấm. Tạp chí Khoa học và Công nghệ Đại học Đà Nẵng, Vol 17, No. 11, 2019, pp 22 – 27, ISSN: 1859-1531.
- **Đặng Thanh Thủy**, Nguyễn Xuân Dũ, Ứng dụng công nghệ AAO kết hợp với khử trùng hóa học bằng Ozon bước đầu đánh giá hiệu quả xử lý nước thải quy mô hộ gia đình. Tạp chí Tài nguyên và Môi trường số 8 (310), pp 12 - 14, kỳ 2 Tháng 04/2019, ISSN: 1859-1477.
- Nguyễn Thị Thùy Dung, **Đặng Thanh Thủy**, Nguyễn Lê Tú Uyên, Ảnh hưởng của quá trình thẩm thấu đường lên hàm lượng đường tổng và hàm lượng carotenoid của xoài sấy dẻo. Tạp chí Công thương Tạp chí Công thương – Các kết quả nghiên cứu khoa học và ứng dụng công nghệ số 16, pp 287 - 292, Tháng 09/2019, ISSN:0866-7756.
- **Đặng Thanh Thủy**, Nguyễn Quốc Duy, Bùi Thị Thư, Ảnh hưởng của quá trình chần lên hàm lượng anthocyanin, hàm lượng polyphenol tổng và hoạt tính chống oxy hóa của bắp cải tím. Tạp chí Công thương Tạp chí Công thương – Các kết quả nghiên cứu khoa học và ứng dụng công nghệ số, pp - , Tháng 08/2018, ISSN:0866-7756.
- Nguyễn Quốc Duy, **Đặng Thanh Thủy**, Nguyễn Hồng Khôi Nguyên, Trích ly anthocyanin từ bắp cải tím và tạo phức chelate với ion kim loại. Tạp chí Công thương – Các kết quả nghiên cứu khoa học và ứng dụng công nghệ số, pp - , Tháng 08/2018, ISSN:0866-7756.

11. Các hoạt động phát triển nghề nghiệp (*Professional development activities*)

- Tham gia hội thảo VAFoST- PROPAK 2016 “Cập nhật những đổi mới công nghệ trong An toàn thực phẩm, Chế biến và Bao bì - Food safety, Processing and Packaging Innovation”
- Tham gia lớp “Phương pháp luận sáng tạo”, Trường Đại học Nguyễn Tất Thành , năm 2016
- Tham gia hội thảo chuyên đề “Vệ Sinh An Toàn Thực Phẩm & Sản Phẩm Gia Cầm Hoa Kỳ, năm 2016
- Tham gia khóa tập huấn “Nghề vụ chăm sóc sinh viên”, Trường Đại học Nguyễn Tất Thành, năm 2021
- Tham gia khóa tập huấn “Thiết kế và sử dụng Rubric trong đánh giá hoạt động học tập để đạt chuẩn đầu ra”, Trường Đại học Nguyễn Tất Thành, năm 2021

12. Năng lực giảng dạy (*Teaching competence*)

- Hoàn thành tốt nhiệm vụ giảng dạy về số giờ chuẩn quy định.
- Tham gia xây dựng chương trình đào tạo và đề cương môn học theo hệ thống chương trình đào tạo ELO.
- Giảng dạy các môn:
 Hóa sinh thực phẩm
 Vệ sinh an toàn thực phẩm
 Quản lý chất lượng thực phẩm
 Luật thực phẩm
 Đồ án Đảm bảo chất lượng Thực phẩm