

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

LÝ LỊCH KHOA HỌC

(Dành cho ứng viên/thành viên các Hội đồng Giáo sư)



1. Thông tin chung

Họ và tên: NGUYỄN TẤN DŨNG

Năm sinh: 25/10/1972

Giới tính: NAM

Trình độ đào tạo (TS, TSKH) (năm, nơi cấp bằng): 2015

Chức danh Giáo sư hoặc Phó giáo sư (năm, nơi bổ nhiệm): 2019

- Ngành, chuyên ngành khoa học: HÓA HỌC – CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
- Chức vụ và đơn vị công tác hiện tại (hoặc đã nghỉ hưu từ năm): TRƯỞNG KHOA CNHH&TP, TRƯỜNG ĐHSPKT TPHCM
- Chức vụ cao nhất đã qua: TRƯỞNG KHOA CNHH&TP, TRƯỜNG ĐHSPKT TPHCM
- Thành viên Hội đồng Giáo sư cơ sở (nếu có) (năm tham gia, tên hội đồng, cơ sở đào tạo): 2021
- Thành viên Hội đồng Giáo sư ngành (nếu có) (năm tham gia, tên hội đồng, nhiệm kỳ): KHÔNG
- Thành viên Hội đồng Giáo sư nhà nước (nếu có) (năm tham gia, tên hội đồng, nhiệm kỳ): KHÔNG

2. Thành tích hoạt động đào tạo và nghiên cứu (thuộc chuyên ngành đang hoạt động)

2.1. Sách chuyên khảo, giáo trình

- a) Tổng số sách đã chủ biên: 4 sách chuyên khảo; 11 giáo trình.
- b) Danh mục sách chuyên khảo, giáo trình trong 05 năm liền kề với thời điểm được bổ nhiệm thành viên Hội đồng gần đây nhất (tên tác giả, tên sách, nhà xuất bản, năm xuất bản, mã số ISBN, chỉ số trích dẫn).

[1]. Nguyễn Tấn Dũng (chủ biên), Nguyễn Quang Vinh, Châu Thanh Tuấn. Mô hình hóa & Tối ưu hóa trong CNHH&TP, NXB ĐHQG Tp.HCM, năm 2017.

[2]. Nguyễn Tấn Dũng (chủ biên), Lê Thanh Phong, Lê Văn Hoàng, Lê Tấn Cường và Cộng sự. Tự điều khiển các quá trình nhiệt – lạnh trong sản xuất, NXB ĐHQG Tp.HCM, năm 2018.

[3]. Nguyễn Tấn Dũng (chủ biên), Mai Thị Hải Anh, Đỗ Thùy Khánh Linh, Nguyễn Đặng Mỹ Duyên và Đặng Thị Ngọc Dung. Thu hồi và hoàn thiện sản phẩm lên men, NXB ĐHQG Tp.HCM, năm 2020.

[4]. Nguyễn Tấn Dũng. Quá trình và Thiết bị trong CNHH&TP, Kỹ thuật và Công nghệ sấy thăng hoa (Tái bản lần 1), NXB ĐHQG Tp.HCM, năm 2020.

[5]. Nguyễn Tấn Dũng và Cộng sự. Freeze Drying (Sách tiếng Anh), , NXB ĐHQG Tp.HCM, năm 2022 (đã xin giấy phép xuất bản).

2.2. Các bài báo khoa học được công bố trên các tạp chí khoa học

a) Tổng số đã công bố: 18 bài báo tạp chí trong nước; 30 bài báo tạp chí quốc tế.

b) Danh mục bài báo khoa học công bố trong 05 năm liền kề với thời điểm được bổ nhiệm thành viên Hội đồng gần đây nhất (*tên tác giả, tên công trình, tên tạp chí, năm công bố, chỉ số IF và chỉ số trích dẫn – nếu có*):

- **Trong nước:** 5 bài (tạp chí có trong danh sách tính điểm của HĐGSNN)

[1]. Nguyễn Tấn Dũng và Cộng sự. Nghiên cứu xác định chế độ công nghệ lạnh đông sản phẩm cá ngừ đại dương fillet, Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn “Vietnam Journal Of Agriculture And Rural Development”, (ISSN: 1859-4581), tháng 8/2018; 92-98.

[2]. Nguyễn Tấn Dũng và Cộng sự. Thực trạng tiêu dùng các sản phẩm được phát triển từ cá lóc tại ĐBSCL, Can Tho University Journal of Science (Special issue on Food Technology), Vol 57 (2021).

[3]. Nguyễn Tấn Dũng và Cộng sự. Ảnh hưởng của các điều kiện xả tiết đến chất lượng sản phẩm phi lê cá lóc (*Channa striata*), Can Tho University Journal of Science (Special issue on Food Technology), Vol 57 (2021).

[4]. Nguyễn Tấn Dũng và Cộng sự. Đánh giá các chỉ tiêu chất lượng của một số loài chanh (*Citrus Sp*) ở Long An, Can Tho University Journal of Science (Special issue on Food Technology), Vol 57 (2021).

[5]. Nguyễn Tấn Dũng và Cộng sự. Ảnh hưởng của nhiệt độ sấy đến các hợp chất có hoạt tính sinh học trong vỏ bưởi da xanh (*Citrus maxima* Burm. Merr.). Can Tho University Journal of Science (Special issue on Food Technology), Vol 57 (2021).

- **Quốc tế:** 13 (Tạp chí quốc tế thường và WoS/Scopus)

[1]. Nguyen Tan Dung and Nguyen Van Suc. Study dynamics of the freeze drying process of royal Jelly in Viet Nam. Carpathian Journal of Food Science and Technology 2017, 9(3), 17-29 (ESCI, WoS/Q4)

[2]. Nguyen Tan Dung and Nguyen Van Suc. Modeling the freezing process of turmeric starch to determine the rate of freezing water. RadvFoodSci: 2018: 1(1): 32-41, ISSN: 2601-5412.

[3]. Nguyen Tan Dung. Study the heat transfer model in the freezing process of Basa sausage in Vietnam to determine the technological mode. Carpathian Journal of Food Science and Technology 2018, 10(2), 5-17; ISSN: 2066-6845 (ESCI, WoS/Q4)

[4]. Nguyen Tan Dung and Nguyen Van Suc. Study the loss of 10-HDA inside royal jelly in vietnam for the freeze-drying process. RadvFoodSci: 2018: 2(1): 97-105; ISSN: 2601-5412.

[5]. Nguyen Tan Dung. Building a Mathematical Model To Determine the Relationship between Heat Emission Coefficient and Pressure of the Freeze Drying Environment of Solid Materials. 2018 4th International Conference on Green Technology and Sustainable Development (GTSD). 23-24 Nov. 2018, Page(s):566 – 572, DOI: 10.1109/GTSD.2018.8595691.

- [6]. Nguyen Tan Dzung and et al.,. Study and manufacture of the low temperature vacuum drying system in pillot scale. Journal of Technical Education Science No.48 (07/2018), P.1-7.
- [7]. Nguyen Tan Dzung and et al.,. Study the freezing royal jelly in Viet Nam for using in the freeze-drying process. Recent Advances in Food Science –RadVFoodSci (ISSN: 2601-5412); 2(1); 161-171.
- [8]. Nguyen Tan Dzung and et al.,. Research factors in the freeze drying process affecting the quality of natto preparation. Recent Advances in Food Science –RadVFoodSci (ISSN: 2601-5412); 2(1); 181-189.
- [9]. Nguyen Tan Dzung and et al.,. *Study of Production Technology for Pennywort Powder by Cold-Drying Method*. Recent Advances in Food Science; 2020; 3(1): 268-278.
- [10]. Nguyen Tan Dzung and et al.,. *Research on dried potato production by low-temperature vacuum drying technology*. Recent Advances in Food Science; 2020; 3(2): 279-290.
- [11]. Nguyen Tan Dzung and et al.,. Multi-objective optimization to determine the cold drying mode of gac (*momordica cochinchinensis spreng*). Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845), 12(3): 23-34. (ESCI, WoS/Q4).
- [12]. Nguyen Tan Dzung and et al.,. Mathematical modeling and optimization of low-temperature vacuum drying for banana. Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845), 13(4): 47-61. (ESCI, WoS/Q4).
- [13]. Nguyen Tan Dzung and et al.,. Building and solving the heat transfer models to determine suitable frying conditions for instant noodles. Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845), 13(4): 105-115. (ESCI, WoS/Q4).

2.3. Các nhiệm vụ khoa học và công nghệ (chương trình và đề tài tương đương cấp Bộ trở lên)

- a) Tổng số chương trình, đề tài đã chủ trì/chủ nhiệm: 0 cấp Nhà nước; 03 cấp Bộ và tương đương; 08 cấp cơ sở.
- b) Danh mục đề tài tham gia đã được nghiệm thu trong 05 năm liền kề với thời điểm được bổ nhiệm thành viên Hội đồng gần đây nhất (*tên đề tài, mã số, thời gian thực hiện, cấp quản lý đề tài, trách nhiệm tham gia trong đề tài*):

- [1]. Ban chủ nhiệm chương trình KHCN cấp bộ “Nghiên cứu ứng dụng và Phát triển công nghệ tiên tiến trong chế biến và bảo quản, chế biến nông thủy hải sản vùng ĐBSCL” năm 2021-2023
- [2]. Chủ nhiệm dự án sản xuất thử nghiệm Sở KHCN TPHCM “ Nghiên cứu hoàn thiện công nghệ và thiết kế, chế tạo hệ thống sấy thăng hoa kết hợp bơm nhiệt năng suất 35kg nước ngưng/24 giờ” năm 2016-2018

2.4. Công trình khoa học khác (nếu có)

- a) Tổng số công trình khoa học khác:
- Tổng số có: 01sáng chế, giải pháp hữu ích
 - Tổng số có: 00tác phẩm nghệ thuật
 - Tổng số có: 00thành tích huấn luyện, thi đấu

b) Danh mục bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích, tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu trong 5 năm trở lại đây (*tên tác giả, tên công trình, số hiệu văn bằng, tên cơ quan cấp*):

2.5. Hướng dẫn nghiên cứu sinh (NCS) đã có quyết định cấp bằng tiến sĩ

a) Tổng số: 00NCS đã hướng dẫn chính

b) Danh sách NCS hướng dẫn thành công trong 05 năm liền kể với thời điểm được bổ nhiệm thành viên Hội đồng gần đây nhất (*Họ và tên NCS, đề tài luận án, cơ sở đào tạo, năm bảo vệ thành công, vai trò hướng dẫn*):

3. Các thông tin khác

3.1. *Danh mục các công trình khoa học chính trong cả quá trình (Bài báo khoa học, sách chuyên khảo, giáo trình, sáng chế, giải pháp hữu ích, tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu...; khi liệt kê công trình, có thể thêm chú dẫn về phân loại tạp chí, thông tin trích dẫn...):*

TT	Tên chương trình nghiên cứu/Ứng dụng khoa học công nghệ	Đơn vị thực hiện/Ứng dụng	Số hợp đồng và Nghiệm thu thanh lý hợp đồng	Chủ nhiệm/tham gia
1	Chương trình Nghiên cứu ứng dụng công nghệ sấy thăng hoa tại Việt Nam	Trên toàn quốc	Các hợp đồng NCKH & CGCN	Chủ nhiệm
2	Nghiên cứu tính toán thiết kế, chế tạo hệ thống sấy thăng hoa năng suất nhỏ phục vụ cho chế biến thực phẩm cao cấp (HỆ THỐNG SẤY THĂNG HOA DS-3).	Phòng thí nghiệm B108, Trường ĐHSPKT TpHCM	Hợp đồng KHCN; Số HĐ: 08-2006/KHCN-B; Nghiệm thu thanh lý hợp đồng vào ngày 16/10/2008	Chủ nhiệm
3	Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh “THIẾT BỊ SẤY CHÂN KHÔNG NHIỆT ĐỘ THẤP DẠNG BƠM NHIỆT CÓ NGUỒN LẠNH”	Xưởng sản xuất của Viện Công nghiệp thực phẩm	Hợp đồng kinh tế; Số HĐ: 42/HĐKT-VTP; Nghiệm thu thanh lý hợp đồng vào ngày 16/10/2008	Chủ nhiệm
4	Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh HỆ THỐNG SẤY THĂNG HOA DS-7 với năng suất 300kg nguyên liệu/mẻ.	Công ty Cổ phần Cơ khí NCM	Hợp đồng kinh tế; Số HĐ: 02/HĐKT-14/NCM – CNMT; Nghiệm thu thanh lý hợp đồng vào ngày 15/7/2014; số 02/NTTLHĐ-14/NCM – CNMT	Chủ nhiệm
5	Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh “THIẾT BỊ SẤY – NUỐNG ĐA NĂNG”	Trường Cao Đẳng Nghề Đồng Nai	Hợp đồng kinh tế; Số HĐ: 01/2016-HĐMB; Nghiệm thu thanh lý hợp đồng vào ngày 10/7/2016	Chủ nhiệm
6	Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh “HỆ THỐNG THIẾT BỊ SẤY THĂNG HOA DS-6”	Công ty THHN thiết bị D.B.E	Hợp đồng kinh tế; Số HĐ: 03-2016-HĐKT; Nghiệm thu thanh lý	Chủ nhiệm

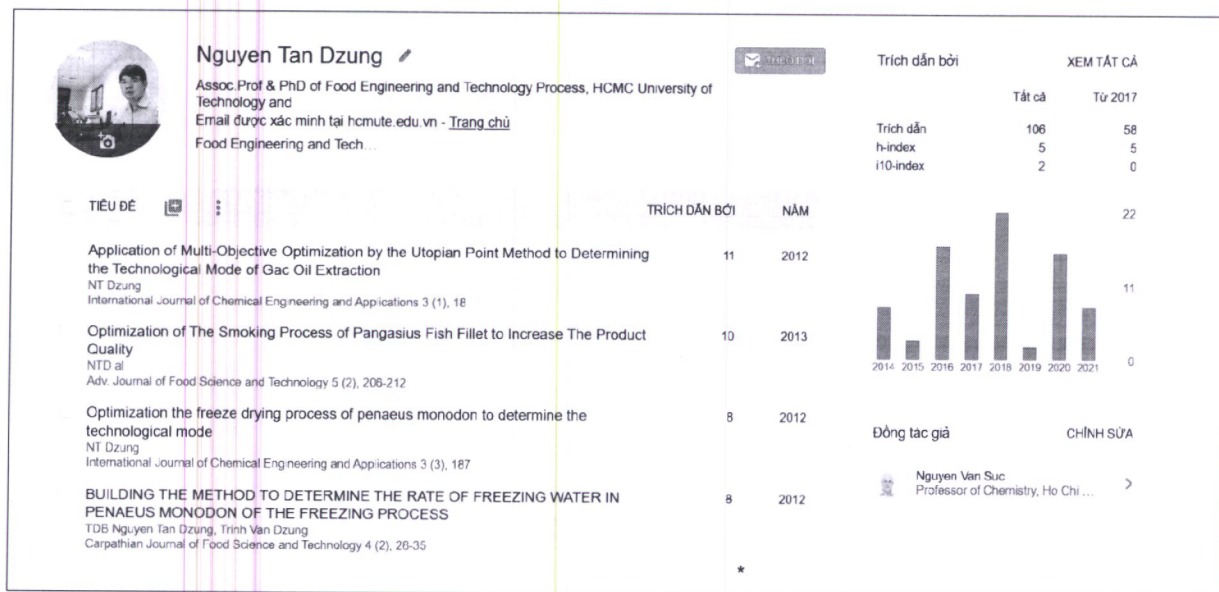
			hợp đồng vào ngày 26/01/2017	
7	Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh “HỆ THỐNG THIẾT BỊ SẤY THĂNG HOA DS-9”	Công ty THHN Một Thành Viên Thực Phẩm Á Châu III (Asiafood III)	Hợp đồng kinh tế; Số HĐ: 33/17/KTACIII; Nghiên thu thanh lý hợp đồng vào ngày 16/09/2017	Chủ nhiệm
8	Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh “HỆ THỐNG THIẾT BỊ SẤY LẠNH DSDL-03”	Công ty THHN Sản Phẩm Sang Trọng Pháp Việt	Hợp đồng kinh tế; Số HĐ: 08/2017-HĐKT; Nghiên thu thanh lý hợp đồng vào ngày 10/10/2017	Chủ nhiệm
9	Dự án sản xuất thử “Nghiên cứu hoàn thiện công nghệ và thiết kế, chế tạo hệ thống sấy thăng hoa kết hợp bơm nhiệt năng suất 35kg nước ngưng/24 giờ”	Phòng thí nghiệm B108, Trường ĐHSPKT TP.HCM	Hợp đồng KHCN; Số HĐ: 177/2016/HD- SKHCN; Nghiên thu thanh lý hợp đồng vào ngày 18/03/2018	Chủ nhiệm
10	Ban chủ nhiệm chương trình KHCN cấp bộ “Nghiên cứu ứng dụng và Phát triển công nghệ tiên tiến trong chế biến và bảo quản, chế biến nông thủy hải sản vùng ĐBSCL” do Đại học Cần Thơ chủ trì	Các tỉnh phía Nam (ĐBSCL)	Các hợp đồng NCKH công nghệ	Thành viên Ban chủ nhiệm chương trình

1.2. Giải thưởng về nghiên cứu khoa học trong và ngoài nước (nếu có):

TT	Tên giải thưởng	Cơ quan/tổ chức ra quyết định	Số Quyết định số và ngày, tháng và năm	Số tác giả
1	Tặng bằng khen của Bộ trưởng Bộ giáo dục và Đào tạo về nội dung: Đạt thành tích xuất sắc trong (5 năm) hoạt động Khoa học và Công nghệ giai đoạn 2006-2010	Bộ giáo dục và Đào tạo	Quyết định số: 2307/QĐ- BGDDT; ngày 02 tháng 06 năm 2011	1
2	Thành viên Ban giám khảo Hội thi thiết bị đào tạo tự làm cấp Thành phố - 2016	Sở Lao động TBXH TP.HCM	Số Quyết định số 20596/QĐ-SLĐTBXH	1
3	Đạt thành tích xuất sắc trong (5 năm) hoạt động Khoa học và Công nghệ giai đoạn 2013-2018	Trường ĐHSPKT TP.HCM		1
4	Đạt thành tích xuất sắc trong hoạt động Khoa học và Công nghệ 2018-2019	Công đoàn giáo dục Việt Nam	Số Quyết định số 204/QĐ- CĐN	1
5	Nhà giáo tiêu biểu năm 2019	Trường ĐHSPKT TP.HCM	Số Quyết định số 2372/QĐ-ĐHSPKT	1
6	Giải Thưởng Bảo Sơn – 2019	Bộ giáo dục và	Số Quyết định số 835/QĐ-	6

		Đào tạo	BGDĐT	
7	Cúp vàng Bảo Sơn	Bộ giáo dục và Đào tạo – Quỹ Bảo Sơn	Số Quyết định số 30/2020/QĐ-QBS	6
8	Tặng Bằng khen có nhiều đóng góp cho sự nghiệp giáo dục	Ban Tuyên Giáo Trung Ương	Số Quyết định số 3148-QĐ/BTGTW	1
9	Tặng Bằng khen Đã có nhiều thành tích xuất sắc, tiêu biểu trong phong trào thi đua “Lao động giỏi – Lao động sáng tạo” giai đoạn 2017-2021	Ban chấp hành công đoàn giáo dục Việt Nam	Số Quyết định số 185/QĐ-CĐN	

1.3. Các thông tin về chỉ số định danh ORCID, hồ sơ Google scholar, H-index, số lượt trích dẫn (nếu có):



1.4. Ngoại ngữ

- Ngoại ngữ thành thạo phục vụ công tác chuyên môn: Đọc hiểu và viết công bố quốc tế
- Mức độ giao tiếp bằng tiếng Anh: Giao tiếp phục vụ cho chuyên môn.....

Tôi xin cam đoan những điều khai trên là đúng sự thật, nếu sai tôi xin hoàn toàn chịu trách nhiệm trước pháp luật.

TPHCM, ngày 20 tháng 5 năm 2022

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN
KT. TRƯỞNG PHÒNG TCHC
HỒ TUYÊN PHÒNG



NGƯỜI KHAI

(Ký và ghi rõ họ tên)

Nguyễn Tấn Dũng

PGS.TS: Nguyễn Tấn Dũng

