

Faculty Vitae

1. Name
Full name: ĐANG THANH THUY Lecturer (full time)
2. Education
Master in Environmental Science and Management Can Tho University, Viet Nam - University of Aarhus, Denmark link in Environmental Sciences project. Year of completion: 2007
3. Academic experience
- From 2002 to 2010, Lecturer, Agricultural Faculty, Vinh Long Community College. - From Mar-2010 to present, Lecturer, Faculty of Environmental and Food Engineering, Nguyen Tat Thanh University.
4. Non-academic experience
Quality Management – Quality Assurance, Kim Anh Seafood Processing Limited Liability Company, Soc Trang Province.
5. Certifications or professional registrations
- Certificate of completion for “Internal Verification of HACCP Systems”, SEAQUIP (2002) - Certificate of completion for “Cleaner Production and Waste Treatment for Sustainable Development”, Flemisch Interuniversity Council (VLIR) - Can Tho University Institutional Cooperation (2004) - Certificate of completion for “Pedagogical profession”, Can Tho University (2007) - Certificate of completion for “Management of State Administrative and Education and Training”, Can Tho University (2007) - Certificate of completion for “Creativity and Innovation Methodologies”, Nguyen Tat Thanh University (2016) - Certificate of completion for “Food Hygiene and Safety”, USDA (2016) - Certificate of completion for “Student Care Service”, Nguyen Tat Thanh University (2021) - Certificate of completion for “The use and design of rubrics in assessment of learning activities to achieve learning outcomes” Nguyen Tat Thanh University (2021)
6. Membership in professional organizations
None
7. Honors and awards
- Progressive laborer for consecutive years in 2010-2011, 2011-2012, 2012-2013, 2013-2014, 2014-2015, 2015-2016, 2016-2017, 2017-2018, 2019-2020: Decision of Nguyen Tat Thanh University.
8. Service activities
Attending/presenting in seminars “Food Safety”, Vietnam Food Safety Association- Nguyen Tat Thanh University (2014)
9. Areas of research
- Extraction of natural colorants and for application in food products. - Extraction of biological compounds.

10. Publications, presentations, creative works

Domestic journals:

- **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 thâm 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 Thu, 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 8, pp 473 - 480 , 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 8, pp 495 -500, Tháng 08/2018, ISSN:0866-7756.

11. Professional development activities

- Attending in conferences VAFoST- PROPAK 2016 “Food safety, Processing and Packaging Innovation”.
- Training in “Creativity and Innovation Methodologies”: Certificate No. 10/2016/CC-TC-NTT issued on February 16, 2016.
- Training in “Food Hygiene and Safety” hold by USDA, USA Poultry & Egg Export Council and Missouri Soybeans: Certificate issued on November 9, 2016.
- Training in “US Poultry” hold by USDA, USA Poultry & Egg Export Council and Missouri Soybeans: Certificate issued on November 10, 2016.
- Training in “Student Care Service”, Certificate No. 253/2021/ĐTCB-NTT issued on March 23, 2021
- Training in “The use and design of rubrics in assessment of learning activities to achieve learning outcomes”: Certificate No. 478/2021/ĐTCB-NTT issued on April 19, 2021.

12. Teaching competence

- Complete the teaching tasks embracing the prescribed number of obligatory credit hours, publishing scientific research
- Engage in the development of curriculum and course syllabus according to Outcomes-Based Education (OBE) Framework.

- Specialized foundation subjects: Food biochemistry; Food sanitation, safety and standard
- Specialized subjects: Food quality management, Food laws and regulations, Project on food quality assurance