

**Mẫu NCKH-01.D**

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC MỞ TP.HCM

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

## LÝ LỊCH KHOA HỌC CỦA GIẢNG VIÊN

1. **Họ và tên:** NGUYỄN THỊ LỆ THỦY                      2. **Nam/Nữ:** Nữ
3. **Năm sinh:** 11/03/1978                                      4. **Nơi sinh:** Cần Thơ
5. **Học hàm:**  
**Học vị:** Thạc sĩ    **Năm đạt học vị:** 2005
6. **Địa chỉ nhà riêng:** 47 đường Thép Mới phường 12 quận Tân Bình TPHCM
7. **Liên lạc:**  
ĐTCCQ: (08) 39 300 086    ĐTNR:  
Fax:    ĐTDD: 0908 020 232  
Email: [thuy.ntl@ou.edu.vn](mailto:thuy.ntl@ou.edu.vn)
8. **Đơn vị công tác hiện nay:** Khoa Công nghệ Sinh học trường Đại học Mở TPHCM  
Nghề nghiệp: Giảng viên  
Lĩnh vực chuyên môn hiện nay: Công nghệ Thực phẩm

9. **Quá trình đào tạo**

Bậc đào tạo	Nơi đào tạo	Chuyên môn	Năm tốt nghiệp
Đại học	Trường ĐH KHTN TPHCM	Hóa hữu cơ	2001

Thạc sĩ	Trường ĐH Bách Khoa TPHCM	Công nghệ thực phẩm	2005
Nghiên cứu sinh	Trường ĐH KHTN TPHCM	Hóa hữu cơ	Đang theo học

## 10. Quá trình công tác

Thời gian (từ năm đến năm)	Vị trí công tác	Đơn vị/ Cơ quan công tác
Từ 2000 đến 2006	Nhân viên phòng R&D Trưởng Bộ phận Chăm quan	Công ty Kỹ nghệ thực phẩm Việt Nam
Từ 2006 đến nay	Giảng viên	Khoa CNSH trường ĐH Mở TPHCM

## 11. Môn tham gia giảng dạy

Công nghệ protein - enzyme
Hóa sinh thực phẩm
Đánh giá cảm quan thực phẩm
Kỹ thuật phân tích thực phẩm

## 12. Hoạt động khoa học và công nghệ

12.1. Các sách đã xuất bản (nếu tham gia biên soạn hoặc là đồng tác giả xin ghi rõ)

STT	Tên sách	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Ghi chú

### 12.2. Các bài báo đã công bố

STT	Tên bài báo	Tên tạp chí, kỷ yếu	Năm xuất bản	Ghi chú

### 12.3. Đề tài nghiên cứu khoa học đã chủ trì hoặc là thành viên

STT	Tên đề tài (Xin ghi rõ vai trò tham gia)	Mã số đề tài, cấp quản lý	Năm nghiệm thu
1	Nghiên cứu qui trình sản xuất cơm ăn liền	Cấp trường	2010
2	Xây dựng quy trình sản xuất các sản phẩm chay từ protein thực vật	Cấp trường	2012
3	Nghiên cứu khả năng sinh tổng hợp bacteriocin từ <i>Lactobacillus plantarum</i> phân lập từ thực phẩm lên men	Cấp trường	2013
4	Sàng lọc các phân đoạn có hoạt tính kháng oxy hóa từ cao chiết lá Cóc đỏ ( <i>Lumnitzera littorea</i> )	Cấp trường	2016

#### 12.4. Hướng dẫn sinh viên nghiên cứu khoa học

STT	Tên đề tài	Họ tên sinh viên	Giải thưởng		Năm đoạt giải
			Kết quả thưởng	Cấp thưởng	
1	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình sinh tổng hợp bacteriocin của vi khuẩn <i>Lactobacillus plantarum</i>	Trần Thị Toán	3	Trường	2013
2	Nghiên cứu khả năng ức chế enzyme $\alpha$ -glucosidase và hoạt tính kháng oxi hóa của cao chiết lá Coc đỏ	Nguyễn Thị Kim Đượ	KK	Trường	2015

#### 13. Số lượng văn bằng sở hữu trí tuệ đã được cấp:

STT	Tên và nội dung văn bằng	Năm cấp văn bằng, nơi cấp

#### 14. Các công trình được áp dụng trong thực tiễn:

Stt	Tên công trình	Hình thức, quy mô, địa chỉ áp dụng	Thời gian (bắt đầu - kết thúc)

#### 15. Giải thưởng về hoạt động khoa học và công nghệ

<b>Stt</b>	<b>Hình thức, nội dung giải thưởng</b>	<b>Năm nhận giải thưởng</b>	<b>Ghi chú</b>

*Ngày tháng năm*

**Lãnh đạo đơn vị**

(Ký, Họ và tên)

*Ngày tháng năm*

**Giảng viên**

(Ký, Họ và tên)

*Ngày tháng năm*

**Cơ quan quản lý xác nhận**

**HIỆU TRƯỞNG**

(Họ và tên, ký, đóng dấu)