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

LÝ LỊCH KHOA HỌC

(Dành cho thành viên các Hội đồng Giáo sư)



1. Thông tin chung

- Họ và tên: PHAN TẠI HUÂN
- Năm sinh: 1978
- Giới tính: Nam
- Trình độ đào tạo (TS, TSKH) (năm. nơi cấp bằng): Tiến sĩ, năm 2009, Đại học Kỹ Thuật Hamburg, CHLB Đức.
- Chức danh Giáo sư hoặc Phó giáo sư (năm, nơi bổ nhiệm): Phó giáo sư, năm 2015, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM (NLU).
- Ngành, chuyên ngành khoa học: Công nghệ Thực phẩm
- Chức vụ và đơn vị công tác hiện tại: Trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm (NLU)
- Chức vụ cao nhất đã qua: Trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm (NLU)
- Thành viên Hội đồng Giáo sư cơ sở (nếu có):
- Thành viên Hội đồng Giáo sư ngành (nếu có):
- Thành viên Hội đồng Giáo sư nhà nước (nếu có):

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: 01 sách chuyên khảo; 0 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 gàn đây nhất *(tên tác giả, tên sách, nhà xuất bản, năm xuất bản, mã số ISBN, chỉ số trích dẫn).*

TT	Tên sách	Loại sách	Nhà xuất bản và năm xuất bản	Số tác giả	Phần biên soạn
1	Ứng dụng kỹ thuật tiên tiến trong chế biến các sản phẩm gấc.	CK	Nhà xuất bản Đại học Quốc gia TP.HCM, 2019. (ISBN: 978-604-73-7031-3).	6	Chủ biên

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

a) Tổng số đã công bố:.....bài báo tạp chí trong nước;.....bài báo tạp chí quốc tế. 40 báo cáo khoa học với 06 bài quốc tế thuộc SCI, 03 bài thuộc SCIE, và 05 bài thuộc Scopus, hiện tại chỉ số H-index = 6.

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:

- Trong nước: 04
- Quốc tế: 15

i. Huan, P.T., Hien, N.M. and Anh, N.H.T. Optimization of alcoholic fermentation of dragon fruit juice using response surface methodology. Food Research 4 (5) (2020): 1529 – 1536 (**Scopus**).

ii. Phan Tại Huân, Nguyễn Minh Hiền, Tối ưu hoá quá trình lên men rượu dịch quả mãng cầu ta bằng *Saccharomyces cerevisiae* sử dụng phương pháp bề mặt đáp ứng. Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển 5 (2019), 70-78. (ISSN 2615-9503 ; *tên cũ: Tạp chí KHKT NLN ĐHNL, Nhà xuất bản Nông nghiệp TP.HCM - ISSN: 1859-1523*).

iii. Vũ Thùy Anh, Kha Chấn Tuyền, Phan Tại Huân, Ảnh hưởng của điều kiện ngâm và ủ đến hàm lượng γ-aminobutyric acid và polyphenol trong hạt đậu xanh nẩy mầm. Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển 2 (2019), 112-118. (ISSN 2615-9503 ; *tên cũ: Tạp chí KHKT NLN ĐHNL, Nhà xuất bản Nông nghiệp TP.HCM - ISSN: 1859-1523*),

iv. Phan Tai, H., Brunner, G. Extraction of Oil and Minor Compounds from Oil Palm Fruit with Supercritical Carbon Dioxide. Processes 2019, 7, 107 (**SCIE, IF: 1.963**).

v. Khanh Thi Kim Phan, Huan Tai Phan,Charles S. Brennan, Joe M. Regenstein, Kittisak Jantanasakulwong, Dheerawan Boonyawan, Yuthana Phimolsiripol. Gliding arc discharge non-thermal plasma for retardation of mango anthracnose. LWT - Food Science and Technology 105 (2019), 142-148 (**SCI, IF 3.714**).

vi. Nguyen Hoang Tu Anh, Phung Thi Phuong Mai, Nguyen Thi Minh Trang, Nguyen Thi Phuoc Thuy, Phan Tai Huan, Trinh Ngoc Thao Ngan, Factors affecting betacyanin stability in juice of LD5 Red-fleshed dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*). Journal of Agriculture and Development 6 (2018), 72- 76 (ISSN 2615-9503 ; *tên cũ: Tạp chí KHKT NLN ĐHNL, Nhà xuất bản Nông nghiệp TP.HCM - ISSN: 1859-1523, Số tiếng Anh, Số 6/2018*).

vii. Phan Thi Lan Khanh, Sasivimon Chittrakorn, Boonjira Rutnakornpituk, Huan Phan Tai, Khanitta Ruttarattanamongkol . Processing effects on anthocyanins, phenolic acids,

antioxidant activity, and physical characteristics of Vietnamese purple-fleshed sweet potato flours. Journal of Food Processing and Preservation. Volume 42, Issue 9, September 2018, e13722 (**SCIE, IF 1.288**).

viii. Hien Nguyen Minh, Huan Phan Tai. Effect of growing culture on growth characteristics of *Acetobacter Pasteurianus* NH6 and their survival after heat-pump drying. Proceedings of the 1st International Conference on Innovations in Food Ingredients & Food safety (IFIFS 2018), Bangkok, Thailand, September 12-13, 2018: 149 -154.

ix. Khanh Thi Kim Phan, Huan Tai Phan, Dheerawan Boonyawan, Pilairuk Intipunya, Charles S. Brennan, Joe M. Regenstein, Yuthana Phimolsiripol. Non-thermal plasma for elimination of pesticide residues in mango. Innovative Food Science & Emerging Technologies 48 (2018), 164–171 (**SCIE, IF 4.085**).

x. Khanh Thi Lan Phan, Sasivimon Chittrakorn, Huan Phan Tai, Khanitta Ruttarattanamongkol. Effects of Cooking Methods on the Changes of Total Anthocyanins, Phenolics Content and Physical Characteristics of Purple-Fleshed Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L.) Grown in Vietnam. International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology, Vol. 8 (2018) No. 1, pages: 227-233.(Scopus)

xi. Thien Trung Le, Tai Huan Phan, Katleen Raes, Establishment of a processing procedure for manufacturing dried dragon fruit. Journal of Agricultural Sciences and Technology 6 (2017)32 - 38. (Tạp chí KHKT NLN ĐHNL, Nhà xuất bản Nông nghiệp TP.HCM, Số tiếng Anh, Số 6/2017).

xii. Hien Nguyen Minh, Huan Phan Tai, Ngoc Pham Minh. Isolation and Identification of Yeast Associated with Custard Apple Fruit in Tay Ninh Province. Proceedings of the 15th ASEAN Conference on Food Science and Technology, Ho Chi Minh City, Vietnam, November 14-17 (2017), Vol (1), p207-211.

xiii. Vu T.L.A., Nguyen M.H., Phan T.H., Selection of Acetobacter species isolated from fermented cocoa beans in Dong Nai Province for their potential use as starter cultures. Proceedings of the International Food Research Conference 2017, Universiti Putra Malaysia, July 25-27 (2017): 452 - 455.

xiv. Phan Thị Lan Khanh, Sasivimon Chittrakorn, Huan Phan Tai, Khanitta Ruttarattanamongkol, Effects of chitosan and gum arabic combination as an edible coating on changes in total phenolics, anthocyanin and characteristics of fresh-cut purple sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) during storage. Proceedings of the 19th Food Innovation Asia Conference, Bangkok, Thailand, June 15-17 (2017): 192 – 200.

xv. Khanh Thi Kim Phan, Huan Tai Phan, Charles Brennan, Yuthana Phimolsiripol. Non-thermal plasma for pesticides and microbial elimination on fruits and vegetables: An overview. International Journal of Food Science & Technology (2017). 52 (10), 2127–2137. (**SCI, IF: 2.383**)

xvi. Phan, K. T. K., Phan, H. T., Uthaichana, K. & Phimolsiripol, Y. (2017). Effect of non-thermal plasma on physicochemical properties of Nam Dok Mai mango. International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology, Vol 7, No 1 (2017): 263-268. (**Scopus, Q2**)

xvii. Nguyen Thi Thuy Duyen, Phan Tai Huan, Effect of sweetened condensed milk, glucose syrup and wheat flour on the structure and sensory aspects of milk candy. Proceedings of 3rd AFSA Conference on Food Safety and Food Security, Bhubaneswar, India, September 15-17 (2016): 55 – 60.

xviii. Ngo Thi Ty Na, Phan Tai Huan, Nguyen Thi Bich Tram, Screening of Fungal Strains Grown in Solid-state Culture for Production of Pectinase from Coffee Husk. International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology Vol 6, No 3 (2016) 273-276 (**Scopus, Q2**).

xix. Phan-Tai Huan, Nguyen Thi Mai Hong, Polyphenol Content and Antioxidant Capacity of Herbal Tea from Vietnamese Water Hyssop (*Bacopa monnieri*). International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology Vol 6, No 1 (2016) 61-68. (**Scopus, Q2**).

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 đa chủ trì/chủ nhiệm: 01 cấp Nhà nước; 04 cấp Bộ và tương đương.

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):*

TT	Tên nhiệm vụ khoa học và công nghệ (CT, ĐT...)	CN/PCN/ TK	Mã số và cấp quản lý	Thời gian thực hiện	Thời gian nghiệm thu (ngày, tháng, năm)
	Sau khi được công nhận chức danh PGS				
1	ĐT: Nâng cao giá trị sử dụng, giá trị gia tăng trái cacao Đồng Nai	CN	Mã số DTT2014-15-A Sở Khoa học và Công nghệ Đồng Nai	2015-2018	05/04/2018
2	ĐT: Nghiên cứu chế biến sản phẩm nước trái cây lên men từ trái mãng cầu ta Tây Ninh	CN	11/HĐ-KHCN Sở Khoa học và Công nghệ Tây Ninh	2017-2019	15/05/2019

2.4. Công trình khoa học khác *(nếu có)*

a) Tổng số công trình khoa học khác:

- ..... Tổng số có: sáng chế, giải pháp hữu ích
- ..... Tổng số có: tác phẩm nghệ thuật
- Tổng số có:.....thành 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:..... NCS đã hướng dẫn chính

b) Danh sách NCS hướng dẫn thành công trong 05 năm liền kề 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 htrớng dẫn):*

1. 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 chỉ, thông tin trích dẫn...):*

TT	Tên bài báo	Số tác giả	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học	Tạp chí quốc tế uy tín (và IF)	Số trích dẫn của bài báo	Tập/ số	Trang	Năm công bố
1	Phân tích nhanh các loại lipid thông dụng.	1	Tạp chí Khoa Học Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM ISSN: 1859-1523			1	66-68	2004
2	Sản xuất các loại lipid chức năng từ dầu thực vật.	1	Tạp chí Khoa Học Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM ISSN: 1859-1523			1	111-116	2004
3	Enriching lipid fractions with supercritical carbon dioxide.	4	Vietnam – Korean International Symposium in Bio- Technology & System Engineering. Nong Lam University, Ho Chi Minh City, Vietnam.				65-71	2005
4	Improved Extraction of Oil and Vitamins from Oil Palm Fruits with Supercritical CO_2.	2	Tạp chí Khoa Học Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM ISSN: 1859-1523 Số Tiếng Anh			4	36-40	2007
5	Sugar fatty acid ester synthesis in high	2	Journal of Supercritical	**SCI, IF: 3.481**	32	48	36-40	2008

	pressure acetone-CO_2 system.		Fluids. ISSN: 0896-8446					
6	Glucose palmitate synthesis in CO_2 saturated acetone (Poster Presentation)	2	4th International Congress on Biocatalysis (Biocat) 2008. August 30 - September 4. Hamburg, Germany. ISBN: 9783930400744					2008
7	Screening enzymatic synthesis of glucose palmitate in expanded organic solvent.	2	Tạp chí Khoa Học Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM ISSN: 1859-1523 Số Tiếng Anh			4	95-99	2010
8	Mono- and di-acylglycerol synthesis in CO_2-expanded acetone.	2	Journal of Supercritical Fluids. ISSN: 0896-8446	**SCI, IF: 3.481**	15	59	87-91	2011
9	Tối ưu hóa thành phần hỗn hợp Carrageenan, Guar gum và Carboxymethyl cellulose để ổn định độ lắng nectar dứa.	1	Tạp chí Khoa Học Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM ISSN: 1859-1523			3	67-71	2011
10	Sàng lọc 7 loại phụ gia thương phẩm để ổn định độ lắng thịt quả.	1	Tạp chí Khoa Học Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM ISSN: 1859-1523			2	49-55	2011
11	Optimization of supercritical carbon dioxide extraction of Gac oil using response surface methodology.	2	International workshop on Agricultural engineering and post-harvest technology for Asia sustainability. Ha Noi, Vietnam, 5-6 December 2013, ISBN: 9786046701606				513-521	2013
12	Modeling of	1	International				421-	2013

	supercritical carbon dioxide extraction of Gac oil from dried Gac aril.		workshop on Agricultural engineering and post-harvest technology for Asia sustainability. Ha Noi, Vietnam, 5-6 December 2013, ISBN: 9786046701606				428	
13	Enzymatic hydrolysis of porcine intestinal mucosa using Alcalase	2	Tạp chí Khoa Học Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM ISSN: 1859-1523 Số đặc biệt Tiếng Anh			4	59-64	2013
14	Effects of pre-treatments on the yield and carotenoid content of Gac oil using supercritical carbon dioxide extraction	3	Journal of Food Engineering ISSN: 0260-8774	**SCI, IF: 3.625**	29	120	44-49	2014
15	Supercritical carbon dioxide extraction of Gac oil	2	Journal of Supercritical Fluids. ISSN: 0896-8446	**SCI, IF: 3.481**	17	95	567–571	2014
16	Gac aril powder processing by using microwave drying and its incorporation into the rice porridge product	3	Food and Applied Bioscience Journal. Chiang Mai University, Thailand ISSN: 2286-8615	**Thai-Journal Citation Index**	1	2(2)	97-113	2014
17	Pilot producing of dried pig intestinal mucosa from waste of process making sausage casing.	2	The 2nd Asian Food Safety and Security Association (AFSSA) Conferences on Food Safety and Food Security, August 15-17, 2014. Dong Nai, Vietnam ISSN: 2306-2150				54-57	2014
18	Ảnh hưởng của tiền xử lý màng gấc đến	2	Tạp chí Khoa Học Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp,			1	58-63	2014

	quá trình trích ly dầu		Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM ISSN: 1859-1523					
19	Application of *Saccharomyces boulardii* Cells inYogurt.	3	SAFE 2015 (Asia Pacific Network for Sustainable Agriculture, Food and Energy) conference, November 17-18, 2015, Ho Chi Minh City, Vietnam					2015
20	Polyphenol Content and Antioxidant Capacity of Herbal Tea from Vietnamese Water Hyssop (*Bacopa monnieri*).	2	International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology ISSN: 2088-5334	**Scopus, Q2: engineering (miscellaneous)** **Cite score: 1.31**		6(1)	61-68	2016
21	Screening of Fungal Strains Grown in Solid-state Culture for Production of Pectinase from Coffee Husk.	3	International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology SSN: 2088-5334	**Scopus, Q2: engineering (miscellaneous)** **Cite score: 1.31**	2	6(3)	273-276	2016
22	Effect of sweetened condensed milk, glucose syrup and wheat flour on the structure and sensory aspects of milk candy.	2	Proceedings of 3rd AFSA Conference on Food Safety and Food Security, Bhubaneswar, India, September 15-17 (2016) ISSN: 2306-2150				55-60	2016
23	Effect of non-thermal plasma on physicochemical properties of Nam Dok Mai mango.	4	International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology ISSN: 2088-5334	**Scopus, Q2: engineering (miscellaneous)** **Cite score: 1.31**	4	7(1)	263-268	2017
24	Non-thermal plasma for pesticides and microbial elimination on fruits and	4	International Journal of Food Science & Technology	**SCI, IF: 2.383**	19	52 (10)	2127 - 2137	2017

	vegetables: An overview.		ISSN:1365-2621					
25	Effects of chitosan and gum arabic combination as an edible coating on changes in total phenolics, anthocyanin and characteristics of fresh-cut purple sweet potato (*Ipomoea batatas L.*) during storage.	4	Proceedings of the 19th Food Innovation Asia Conference 2017 (FIAC 2017), Bangkok, Thailand, June 15-17: p201-209. ISBN:				192-200.	2017
26	Vu T.L.A., Nguyen M.H., Phan T.H., Selection of Acetobacter species isolated from fermented cocoa beans in Dong Nai Province for their potential use as starter cultures.	3	Proceedings of the International Food Research Conference 2017, Universiti Putra Malaysia, July 25-27 (2017) ISBN: 978-967-960-421-4				452 - 455	2017
27	Isolation and Identification of Yeast Associated with Custard Apple Fruit in Tay Ninh Province.	3	Proceedings of the 15th ASEAN Conference on Food Science and Technology, Ho Chi Minh City, Vietnam, November 14-17 (2017), Vol (1), p207-211. ISBN: 9786046710059			1	207-211	2017
28	Establishment of a processing procedure for manufacturing dried dragon fruit.	3	Tạp chí Khoa Học Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM ISSN: 1859-1523 Số đặc biệt Tiếng Anh			6	32-38	2017
29	Impacts of main factors on alcoholic fermentation of cacao pulp juice by saccharomyces cerevisiae VTCC-Y-0011	3	VBFoodNet (Food Science and Technology Network between Vietnam and Belgium) 2017 International Conference, Nong Lam				131-137	2017

			University – Ho Chi Minh city, 12th-14th November, 2017					
30	Effects of Cooking Methods on the Changes of Total Anthocyanins, Phenolics Content and Physical Characteristics of Purple-Fleshed Sweet Potato (Ipomoea batatas L.) Grown in Vietnam.	4	International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology, Vol. 8 (2018) No. 1, pages: 227-233. ISSN: 2088-5334	**Scopus, Q2: engineering (miscellaneous) Cite score: 1.31**	2	8(1)	227-233	2018
31	Non-thermal plasma for elimination of pesticide residues in mango.	7	Innovative Food Science & Emerging Technologies 48 (2018), 164–171 ISSN: 1466-8564	**SCIE, IF: 4.085**	11	48	164–171	2018
32	Effect of growing culture on growth characteristics of Acetobacter Pasteurianus NH6 and their survival after heat-pump drying.	2	Proceedings of the 1st International Conference on Innovations in Food Ingredients & Food Safety (IFIFS 2018), Bangkok, Thailand, September 12-13, 2018: 149 -154. ISBN: 978-974-8257-97-6				149 - 154	2018
33	Processing effects on anthocyanins, phenolic acids, antioxidant activity, and physical characteristics of Vietnamese purple-fleshed sweet potato flours	5	Journal of Food Processing and Preservation. Volume 42, Issue 9, September 2018, e13722. ISSN: 1745-4549	**SCIE, IF: 1.288**	2	42 (9)	e13722	2018
34	Factors affected in the discoloration of deep-fried eggplant	2	1st INDO-ASEAN Conference on Innovative Approaches in Applied Sciences and Technologies (iAsT-2018), 13-17 June, 2018, Nong Lam University Ho Chi					2018

			Minh City-Vietnam.					
35	Factors affecting betacyanin stability in juice of LD5 Red-fleshed dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*).	6	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển (ISSN 2615-9503). Tên cũ: Tạp chí Khoa Học Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM - ISSN: 1859-1523, Số tiếng Anh, Tập 17 - Số 6/2018).			17 (6)	72-76	2018
36	Gliding arc discharge non-thermal plasma for retardation of mango anthracnose.	7	LWT - Food Science and Technology 105 (2019), 142-148 ISSN: 0023-6438	**SCI, IF: 3.714**		105	142-148	2019
37	Extraction of Oil and Minor Compounds from Oil Palm Fruit with Supercritical Carbon Dioxide.	2	Processes 2019, 7, 107. EISSN 2227-9717	**SCIE, IF: 1.963**	3	7(2)	107	2019
38	Ảnh hưởng của điều kiện ngâm và ủ đến hàm lượng γ-aminobutyric acid và polyphenol trong hạt đậu xanh nẩy mầm.	3	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển ISSN 2615-9503			18 (2)	112-118	2019
39	Tối ưu hoá quá trình lên men rượu dịch quả mãng cầu ta bằng Saccharomyces cerevisiae sử dụng phương pháp bề mặt đáp ứng	2	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển ISSN 2615-9503			(5)	70-78	2019
40	Optimization of alcoholic fermentation of dragon fruit juice using response surface methodology	3	Food Research eISSN: 2550-2166	**Scopus**		4 (5)	1529 – 1536	2020

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

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

- Huan Phan Tai: ORCID ID 0000-0002-7457-7975
- Google Scholar:

  Citations 137

  h-index 6

  i10-index 6

1.4. Ngoại ngữ

- Ngoại ngữ thành thạo phục vụ công tác chuyên môn: Tiếng Anh
- Mức độ giao tiếp bằng tiếng Anh: Thành thạo (D)

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

TP. HCM, ngày 18 tháng 05 năm 2020

NGƯỜI KHAI

PHÓ HIỆU TRƯỞNG

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM TP. HỒ CHÍ MINH

PGS.TS. Nguyễn Tất Toàn

PGS.TS. Phan Tại Huân