

**BẢN ĐĂNG KÝ XÉT CÔNG NHẬN ĐẠT TIÊU CHUẨN
CHỨC DANH: GIÁO SƯ**
Mã hồ sơ:.....



(Nội dung đúng ở ô nào thì đánh dấu vào ô đó: ; Nội dung không đúng thì để trống:)

Đối tượng đăng ký: Giảng viên ; Giảng viên thỉnh giảng

Ngành: Sinh học; Chuyên ngành: Hóa sinh ứng dụng

A. THÔNG TIN CÁ NHÂN

1. Họ và tên người đăng ký: **PHẠM VĂN HÙNG**

2. Ngày tháng năm sinh: 13 – 12 - 1974; Nam ; Nữ ; Quốc tịch: Việt Nam

Dân tộc: Kinh; Tôn giáo: Không

3. Đảng viên Đảng Cộng sản Việt Nam:

4. Quê quán: Xã Quảng Nham, Huyện Quảng Xương, Tỉnh Thanh Hóa

5. Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú: Tổ 21, Phường Định Công, Quận Hoàng Mai, Hà Nội.

6. Địa chỉ liên hệ: PGS. TS. Phạm Văn Hùng, Khoa CN Sinh học, Trường Đại học Quốc tế, Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh. Khu phố 6, Phường Linh Trung, Quận Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh.

Điện thoại nhà riêng:, Điện thoại di động: 0988017119; E-mail: pvhung@hcmiu.edu.vn

7. Quá trình công tác (công việc, chức vụ, cơ quan):

Từ năm 1998 đến năm 2002: Giảng viên trường Đại học Bách Khoa Hà Nội

Từ năm 2002 đến năm 2005: Nghiên cứu sinh tiến sĩ tại trường Đại học Phủ Osaka, Nhật Bản

Từ năm 2005 đến năm 2007: Nghiên cứu sau tiến sĩ tại trường Đại học Phủ Osaka, Nhật Bản (học bổng của Hiệp hội phát triển khoa học Nhật Bản – JSPS)

Từ năm 2008 đến năm 2009: Nghiên cứu viên mời tại Hiệp hội lương thực Canada.

Từ năm 2009 đến nay: Giảng viên trường Đại học Quốc tế, Đại học Quốc gia Tp. HCM

Chức vụ: Hiện nay: Trưởng phòng Quản lý Khoa học; Chức vụ cao nhất đã qua: Trưởng phòng

Cơ quan công tác hiện nay: Trường Đại học Quốc tế, Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh.

Địa chỉ cơ quan: Khu phố 6, Phường Linh Trung, Quận Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh.

Điện thoại cơ quan: 083-7244270 (Ext. 3322), Địa chỉ E-mail: pvhung@hcmiu.edu.vn, Fax: 0837244271.

Thỉnh giảng tại cơ sở giáo dục (nếu có):.....

8. Đã nghỉ hưu từ thángnăm.....

Nơi công tác sau khi nghỉ hưu (nếu có) :.....

Tên cơ sở giáo dục đại học nơi có hợp đồng thỉnh giảng 3 năm cuối (tính đến thời điểm hết hạn nộp hồ sơ):.....

9. Học vị:

- Được cấp bằng ĐH ngày 15 tháng 6 năm 1998, ngành: Công nghệ Thực phẩm, chuyên ngành: Công nghệ Thực phẩm

Nơi cấp bằng ĐH (trường, nước): Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội, Việt Nam

- Được cấp bằng ThS ngày 2 tháng 5 năm 2002, ngành: Công nghệ Thực phẩm, chuyên ngành: Công nghệ Thực phẩm

Nơi cấp bằng ThS (trường, nước): Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội, Việt Nam

- Được cấp bằng TS ngày 30 tháng 9 năm 2005, ngành: Khoa học sự sống, chuyên ngành: Hóa sinh ứng dụng.

Nơi cấp bằng TS (trường, nước): Trường Đại học Phủ Osaka, Nhật Bản

- Được cấp bằng TSKH ngàytháng.....năm....., ngành:....., chuyên ngành:

Nơi cấp bằng TSKH (trường, nước):

10. Đã được bổ nhiệm/công nhận chức danh PGS ngày 21 tháng 01 năm 2015, ngành: Sinh học

11. Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh Giáo sư tại HĐCDGS cơ sở: Trường Đại học Quốc tế, Đại học Quốc Gia Thành phố Hồ Chí Minh.

12. Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh Giáo sư tại HĐCDGS ngành: Sinh học.

13. Các hướng nghiên cứu chủ yếu:

- Nghiên cứu các vật liệu sinh học trong thực phẩm có khả năng phòng chống các bệnh mãn tính của con người.
- Nghiên cứu thành phần dinh dưỡng và an toàn thực phẩm nhằm phát triển các sản phẩm có lợi cho sức khỏe con người.
- Nghiên cứu sản xuất enzyme từ vi sinh vật dùng trong công nghiệp.

14. Kết quả đào tạo và nghiên cứu khoa học :

- Đã hướng dẫn (số lượng).....NCS bảo vệ thành công luận án TS;
- Đã hướng dẫn (số lượng) **10** HVCH bảo vệ thành công luận văn ThS;
- Đã hoàn thành (số lượng) **03** đề tài NCKH cấp nhà nước và **04** đề tài NCKH cấp Đại học Quốc Gia Thành phố Hồ Chí Minh;
- Đã công bố (số lượng) **96** bài báo KH, trong đó **44** bài báo KH trên tạp chí quốc tế có uy tín;
- Đã được cấp (số lượng) bằng sáng chế, giải pháp hữu ích;
- Số lượng sách đã xuất bản: **01**, trong đó 01 thuộc nhà xuất bản có uy tín;
- Số lượngtác phẩm nghệ thuật, thành tích thể dục, thể thao đạt giải thưởng quốc gia, quốc tế.

Liệt kê không quá 5 công trình KH tiêu biểu nhất

Với sách: ghi rõ tên sách, tên các tác giả, NXB, năm XB, chỉ số ISBN; với công trình KH: ghi rõ tên công trình, tên các tác giả, tên tạp chí, tập, trang, năm công bố; nếu có thì ghi rõ tạp chí thuộc loại nào: ISI (SCI, SCIE, SSCI, A&HCI, ESCI), Scopus hoặc hệ thống CSDL quốc tế khác; chỉ số ảnh hưởng IF của tạp chí và chỉ số trích dẫn của bài báo..

1. Waxy and high-amylose wheats - characteristics, functionality and uses. **Pham Van Hung**, Tomoko Maeda and Naofumi Morita. *Trends in Food Science and Technology* 17, 448-456 (2006). **SCI, Q1, Impact Factor = 9.303, Citation index = 181.**

2. Phenolic compounds of cereals and their antioxidant capacity. **Pham Van Hung**. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 56(1), 25-35 (2016). **SCI, Q1, Impact Factor = 6.656, Citation index = 87.**
 3. Phenolic acid composition of sprouted wheats by ultra-performance liquid chromatography (UPLC) and their antioxidant activities. **Pham Van Hung**, David W. Hatcher, Wendy Barker. *Food Chemistry* 126, 1896-1901 (2011). **SCI, Q1, Impact Factor = 5.488, Citation index = 102.**
 4. Resistant starch improvement of rice starches under combination of acid and heat-moisture treatments. **Pham Van Hung**, Ngo Lam Vien and Nguyen Thi Lan Phi. *Food Chemistry* 191, 67-73 (2016). **SCI, Q1, Impact Factor = 5.488, Citation index = 63.**
 5. *In vitro* digestibility and *in vivo* glucose response of native and physically modified rice starches varying amylose contents. **Pham Van Hung**, Huynh Thi Chau, Nguyen Thi Lan Phi. *Food Chemistry* 191, 74-80 (2016). **SCI, Q1, Impact Factor = 5.488, Citation index = 50.**
15. Khen thưởng (các huân chương, huy chương, danh hiệu):
- Giải thưởng Tạ Quang Bửu năm 2018.
 - Giảng thưởng Sáng tạo Thành phố Hồ Chí Minh năm 2019.
 - Bằng khen của Giám đốc Đại học Quốc Gia TP HCM cho thành tích công bố khoa học xuất sắc các năm 2013, 2015, 2016, 2017, 2018.
 - Đạt danh hiệu Chiến sĩ thi đua cấp Đại học Quốc Gia năm 2013 và 2016.
 - Đạt danh hiệu Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở liên tục từ năm 2011 – 2018.
 - Danh hiệu giảng viên của năm vào năm 2012 của trường Đại học Quốc tế, ĐHQG Tp. HCM.
16. Kỷ luật (hình thức từ khiển trách trở lên, cấp ra quyết định, số quyết định và thời hạn hiệu lực của quyết định): Không

B. TỰ KHAI THEO TIÊU CHUẨN CHỨC DANH GIÁO SƯ/PHÓ GIÁO SƯ:

1. Tiêu chuẩn và nhiệm vụ của nhà giáo (tự đánh giá)
 - Có tư cách đạo đức tốt, yêu nghề, luôn giữ gìn phẩm chất, uy tín, danh dự của giảng viên. Quan hệ tốt với các đồng nghiệp và giảng viên khác.
 - Hoàn thành xuất sắc các nhiệm vụ được giao trong công tác giảng dạy và hướng dẫn sinh viên nghiên cứu khoa học.
 - Đã tích cực tham gia nghiên cứu khoa học và có nhiều công trình được công bố trên các tạp chí chuyên ngành uy tín của quốc gia và thế giới.
 - Đã đạt được các giải thưởng uy tín của Bộ Khoa học Công nghệ và của UBND Thành phố Hồ Chí Minh.
 - Đã liên tục đạt được các danh hiệu chiến sĩ thi đua cấp Đại học Quốc gia và cấp cơ sở.
2. Thời gian tham gia đào tạo, bồi dưỡng từ trình độ đại học trở lên:

Tổng số **10** năm đào tạo.

(Khai cụ thể ít nhất 6 năm học, trong đó có 3 năm học cuối tính đến ngày hết hạn nộp hồ sơ)

(Căn cứ chế độ làm việc đối với giảng viên theo quy định hiện hành)

TT	Năm học	Hướng dẫn NCS		HD luận văn ThS	HD đồ án, khóa luận tốt nghiệp ĐH	Giảng dạy		Tổng số giờ giảng/số giờ quy đổi
		Chính	Phụ			ĐH	SDH	
1	2013-2014			02	10	419	0	419
2	2014-2015	01		02	10	458	44	502
3	2015-2016				16	506	43	549
3 năm cuối:								
4	2016-2017	01		02	14	518	30	548
5	2017-2018	01		02	14	580	55	635
6	2018-2019			02	15	499	75	574

3. Ngoại ngữ:

3.1. Ngoại ngữ thành thạo phục vụ chuyên môn: Tiếng Anh

a) Được đào tạo ở nước ngoài :

- Học ĐH ; Tại nước.....; Từ năm.....đến năm.....

- Bảo vệ luận văn ThS hoặc luận án TS hoặc TSKH ; Tại nước: Nhật Bản, năm 2015

b) Được đào tạo ngoại ngữ trong nước :

- Trường ĐH cấp bằng tốt nghiệp ĐH ngoại ngữ: Số bằng:.....; năm cấp:.....

c) Giảng dạy bằng tiếng nước ngoài :

- Giảng dạy bằng ngoại ngữ: Tiếng Anh

- Nơi giảng dạy (cơ sở đào tạo, nước): Trường Đại học Quốc tế, Đại học Quốc Gia TP HCM.

d) Đối tượng khác ; Diễn giải:

3.2. Tiếng Anh giao tiếp (văn bằng, chứng chỉ): Toefl 540

4. Hướng dẫn thành công NCS làm luận án TS và học viên làm luận văn ThS (đã được cấp bằng/có quyết định cấp bằng):

TT	Họ tên NCS hoặc HV	Đối tượng		Trách nhiệm HD		Thời gian hướng dẫn từ....đến...	Cơ sở đào tạo	Năm được cấp bằng/có quyết định cấp bằng
		NCS	HV	Chính	Phụ			
1								
2								
3								
...								

Ghi chú: Ứng viên chức danh GS chỉ kê khai số lượng NCS.

5. Biên soạn sách phục vụ đào tạo đại học và sau đại học:

(Tách thành 2 giai đoạn: Đối với ứng viên chức danh PGS: Trước khi bảo vệ học vị TS và sau khi bảo vệ học vị TS; đối với ứng viên GS: Trước khi được công nhận chức danh PGS và sau khi được công nhận chức danh PGS)

- Trước khi được công nhận chức danh PGS:

TT	Tên sách	Loại sách (CK, GT, TK, HD)	Nhà xuất bản và năm xuất bản	Số tác giả	Viết MM hoặc CB, phần biên soạn	Xác nhận của CS GDDH (Số văn bản xác nhận sử dụng sách)
1	Advance in Cereal and Pseudocereal Researches for Functional Foods.	CK	Nova Science Publisher, NY, 2013	3	CB	Trường ĐH Quốc tế, ĐHQG Tp. HCM

- Trong đó, sách chuyên khảo xuất bản ở NXB uy tín trên thế giới sau khi được công nhận PGS (đối với ứng viên chức danh GS) hoặc cấp bằng TS (đối với ứng viên chức danh PGS): 0

Các chữ viết tắt: CK: sách chuyên khảo; GT: sách giáo trình; TK: sách tham khảo; HD: sách hướng dẫn; MM: viết một mình; CB: chủ biên; phần ứng viên biên soạn đánh dấu từ trang...đến trang..... (ví dụ: 17-56; 145-329).

6. Thực hiện nhiệm vụ khoa học và công nghệ đã nghiệm thu

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)
1	Nghiên cứu tổng hợp tinh bột liên kết với các flavonoids dạng cấu trúc nanocapsule ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm và dược phẩm	CN	106.99-2010.66, Quỹ phát triển khoa học và công nghệ Quốc Gia	12/2010-12/2012	1/11/2013
2	Nghiên cứu cơ chế hình thành dạng tinh bột không bị thủy phân ứng dụng trong phòng chống các bệnh tiểu đường và béo phì	CN	106.99-2012.26, Quỹ phát triển khoa học và công nghệ Quốc Gia	3/2013-3/2015	31/12/2015
3	Nghiên cứu khả năng kháng thủy phân của các loại tinh bột củ và hạt có màu và hoạt tính sinh học của các hợp chất màu có trong các loại hạt và củ này nhằm phát triển các sản phẩm thực phẩm chức năng phòng chống bệnh béo phì và tiểu đường	CN	106.NN-2015.91, Quỹ phát triển khoa học và công nghệ Quốc Gia	5/2016-1/2018	22/6/2018

4	Nghiên cứu quy trình tách tinh bột chuối và ứng dụng trong chế biến thực phẩm.	CN	B2011-28-03, Đại học Quốc Gia TPHCM	4/2011- 4/2013	27/6/2012
5	Phân lập và tuyển chọn các chủng <i>Bacillus</i> spp. có khả năng sản sinh fibrinolytic enzymes từ các loại thực phẩm lên men truyền thống của Việt Nam và khả năng thu hồi các fibrinolytic enzymes dùng trong thực phẩm chức năng	CN	C2013-28-04, Đại học Quốc Gia TPHCM	3/2013- 3/2015	16/6/2015
6	Nghiên cứu tối ưu hóa quy trình sản xuất tinh bột không thủy phân từ tinh bột khoai lang và tinh bột khoai mỡ	CN	C2016-28-05, Đại học Quốc Gia TPHCM	4/2016- 4/2017	14/2/2017
7	Nghiên cứu phát triển các sản phẩm sinh đường thấp dùng cho bệnh nhân béo phì và tiểu đường	CN	B2017-28-03, Đại học Quốc Gia TPHCM	4/2017 – 4/2019	26/4/2019

Các chữ viết tắt: CT: chương trình; ĐT: đề tài; CN: Chủ nhiệm; PCN: Phó chủ nhiệm; TK: thư ký.

7. Kết quả nghiên cứu khoa học và công nghệ đã công bố (bài báo khoa học, sáng chế/giải pháp hữu ích, giải thưởng quốc gia/quốc tế)

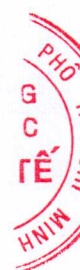
7.1. Bài báo khoa học đã công bố

(Tách thành 2 giai đoạn: Đối với ứng viên chức danh PGS: Trước khi bảo vệ học vị TS và sau khi bảo vệ học vị TS; đối với ứng viên GS: Trước khi được công nhận chức danh PGS và sau khi được công nhận chức danh PGS)

- Trước khi được công nhận chức danh PGS:

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	Physicochemical properties of hydroxypropylated and cross-linked starches from A-type and B-type wheat starch granules.	2	Carbohydrate Polymers	<i>SCI</i> , <i>Q1</i> , <i>IF</i> = 5.975	153	59/2	239-246	2005

2	Physicochemical properties and enzymatic digestibility of starch from from edible canna (<i>Canna edulis</i>) grown in Vietnam.	2	Carbohydrate Polymers	<i>SCI</i> , <i>Q1</i> , <i>IF</i> = 5.975	97	61/3	314-321	2005
3	Dough properties and breadmaking quality of flours supplemented with cross-linked cornstarches.	2	Food Research International	<i>SCI</i> , <i>Q1</i> , <i>IF</i> = 4.437	74	37/5	461-467	2004
4	Effects of granule sizes on physicochemical properties of cross-linked and acetylated wheat starches.	2	Starch/Starke	<i>SCI</i> , <i>Q2</i> , <i>IF</i> = 1.795	63	57/9	413-420	2005
5	Dough properties and baking quality of several domestic wheat flours as compared with commercial foreign wheat flour.	4	Food Science and Technology Research	<i>SCIE</i> , <i>Q3</i> , <i>IF</i> = 0.532	12	10/4	389-395	2004
6	Dough and breadmaking properties of various strong wheat grains cultivated in Japan.	4	Journal of Applied Glycoscience	Non- ISI	10	52/1	15-21	2005
7	Chapter 4 - Characteristics of Starch and Starch-Based Food Products - Role of Amylose and Amylopectin"	1	Food Chemistry Research Developments. Editor: K. N. Papadopoulo s. Publisher: Nova Science Publisher, Hauppauge NY ISBN: 978-1-60456-262-0	Book chapter			141-166	2008



8	Waxy and high-amylose wheats - characteristics, functionality and uses.	3	Trends in Food Science and Technology	<i>SCI</i> , <i>QI</i> , <i>IF</i> = 9.303	181	17/8	448-456	2006
9	Recent advances in application of modified starches for breadmaking.	4	Trends in Food Science and Technology	<i>SCI</i> , <i>QI</i> , <i>IF</i> = 9.303	179	17/11	591-599	2006
10	Chemical compositions, fine structure and physicochemical properties of Kudzu (<i>Pueraria lobata</i>) starches from different regions.	2	Food Chemistry	<i>SCI</i> , <i>QI</i> , <i>IF</i> = 6.488	63	105/2	749-755	2007
11	Distribution of phenolic compounds in the graded flours milled from whole buckwheat grains and their antioxidant capacities.	2	Food Chemistry	<i>SCI</i> , <i>QI</i> , <i>IF</i> = 6.488	142	109/2	325-331	2008
12	Ultra-performance liquid chromatography (UPLC) quantification of carotenoids in durum wheat: Influence of genotype and environment in relation to the colour of yellow alkaline noodles (YAN).	2	Food Chemistry	<i>SCI</i> , <i>QI</i> , <i>IF</i> = 6.488	39	125/4	1510-1516	2011
13	Phenolic acid composition of sprouted wheats by ultra-performance liquid chromatography (UPLC) and their antioxidant activities.	3	Food Chemistry	<i>SCI</i> , <i>QI</i> , <i>IF</i> = 6.488	102	126/4	1896-1901	2011

14	Physicochemical characteristics and fine structure of high-amylose wheat starches isolated from Australian wheat cultivars.	5	Carbohydrate Polymers	<i>SCI, Q1, IF = 5.975</i>	46	71/4	656-663	2008
15	Total phenolic compounds and antioxidant capacity of wheat graded flours by polishing method	4	Food Research International	<i>SCI, Q1, IF = 4.437</i>	122	42/1	185-190	2009
16	Dough properties and breadmaking quality of flours with whole waxy wheat flour substitution.	3	Food Research International	<i>SCI, Q1, IF = 4.437</i>	109	40/2	273-279	2007
17	Effects of germination on nutritional composition of waxy wheat.	4	Journal of the Science of Food and Agriculture	<i>SCI, Q1, IF = 2.422</i>	46	92/3	667-672	2012
18	Dough properties and breadmaking qualities of whole waxy wheat flour and effects of additional enzymes.	4	Journal of the Science of Food and Agriculture	<i>SCI, Q1, IF = 2.422</i>	15	87/13	2538-2543	2007
19	Characteristics of fractionated flours from whole buckwheat grains using gradual milling system and their application for noodle making.	4	Journal of the Science of Food and Agriculture	<i>SCI, Q1, IF = 2.422</i>	14	87/15	2823-2829	2007
20	Formation of resistant starch as affected by high-amylose wheat flour substitutions.	3	Cereal Chemistry	<i>SCI, Q2, IF = 2.422</i>	91	82/6	690-694	2005
21	Effect of debranching and storage condition on crystallinity and functional properties of cassava and potato starches	3	Starch/Starke	<i>SCI, Q2, IF = 1.795</i>	24	64/12	964-971	2012

22	Physicochemical properties and antioxidant capacity of debranched starch-ferulic acid complexes	3	Starch/Starke	<i>SCI, Q2, IF = 1.795</i>	26	65/5-6	382-389	2013
23	Study on physicochemical characteristics of waxy and high-amylose wheat starches in comparison with normal wheat starch	3	Starch/Starke	<i>SCI, Q2, IF = 1.795</i>	77	59/3	125-131	2007
24	Physicochemical characteristics of starches of two sets of near-isogenic wheat lines with different amylose content.	4	Starch/Starke	<i>SCI, Q2, IF = 1.795</i>	5	60/1	34-40	2008
25	Thermal and rheological properties of dough and bread as affected by various cross-linked cornstarch substitutions.	2	Starch/Starke	<i>SCI, Q2, IF = 1.795</i>	19	57/11	540-546	2005
26	Comparison in antifungal activities of Vietnamese citrus essential oils.	3	Natural Product Research	<i>SCIE, Q2, IF = 1.225</i>	18	27/4-5	506-508	2013
27	Impact of Acid and Heat-moisture Treatment Combination on Physicochemical Characteristics and Resistant Starch Contents of Sweet Potato and Yam Starches.	3	Starch/Starke	<i>SCI, Q2, IF = 1.795</i>	22	66/11-12	1013-1021	2014
28	Effects of drying methods on bioactive compounds of vegetables and correlation between bioactive compounds and their antioxidants.	2	International Food Research Journal	<i>SCIE, Q3, IF = 0.559</i>	42	19/1	327-332	2012

29	Nutritional composition and antioxidant capacity of several edible mushrooms grown in the Southern Vietnam	2	International Food Research Journal	SCIE, Q3, IF = 0.559	62	19/2	611-615	2012
30	Characterization of Vietnamese banana starch and its resistant starch improvement	3	International Food Research Journal	SCIE, Q3, IF = 0.559	9	20/1	205-211	2013
31	Optimization of nutritional composition and fermentation conditions for cellulase and pectinase production by <i>Aspergillus oryzae</i> using response surface methodology.	2	International Food Research Journal	SCIE, Q3, IF = 0.559	16	20/6	3269-3274	2013
32	Using a Short Wavelength Infrared (SWIR) hyperspectral imaging system to predict alpha amylase activity in individual Canadian western wheat kernels.	5	Sensing and Instrumentation for Food Quality	SCIE, Q3, IF = 1.415	35	3/4	211-218	2009
33	Buckwheat starch: structure, characteristics and uses.	3	The European Journal of Plant Science and Biotechnology	Non-ISI	5	special issue 1	23-28	2009
34	Nghiên cứu tính chất hóa lý của tinh bột của các giống đậu xanh Việt nam	5	Tạp chí Khoa học và Công nghệ			45/4	61-72	2007
35	Nghiên cứu thành phần hóa học và tính chất lý-hóa của các loại tinh bột sắn dây Việt Nam	2	Tạp chí Hóa học			48/4A	715-720	2010

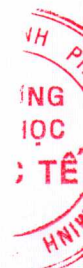
36	Change in nutritional composition of brown rice during germination	2	Tạp chí Hóa học			48/4A	439-443	2010
37	Isolation and Identification of microorganisms from pepper plant for cellulase and pectinase activity production.	3	Tạp chí Khoa học và Công nghệ			49/1A	177-184	2011
38	Antifungal activities of essential oils from citrus grown in the south of Vietnam.	3	Tạp chí Khoa học và Công nghệ			49/1A	404-409	2011
39	Preparation and characterization of starch-rutin inclusion	3	Tạp chí Hóa học			50/5A	1-4	2012
40	Preparation and characterization of debranched starch-rutin inclusion	2	Tạp chí Khoa học và Công nghệ			50/3A	283-289	2012
41	Antioxidant capacity and amylase inhibitory potentials of bioactive compounds extracted from fresh asiatic pennywort (<i>Centella asiatica</i>)	3	Tạp chí Khoa học và Công nghệ			52(5C)	316-321	2014
42	Resistant starch improvement from bean starches by moisture heating and annealing treatments	3	Tạp chí Khoa học và Công nghệ			52(5C)	248-252	2014
43	Characteristics of flour and starch fractionated from whole buckwheat grains.	3	Proceedings of 11th International Symposium on Buckwheat, Orel, Russia.				464-469	2010

44	Effects of ultrasonic and enzymatic treatments on porosity and physicochemical properties of different starches	4	Hội nghị khoa học quốc gia về giảng dạy và nghiên cứu sinh học lần thứ nhất				473-478	2012
45	Solubility and physicochemical properties of rice starches with different solvent treatments	4	Hội nghị khoa học quốc gia về giảng dạy và nghiên cứu sinh học lần thứ nhất				678-682	2012
46	Optimization of growing conditions for the production of fibrinolytic enzymes by bacillus subtilis using response surface methodology	3	Hội nghị khoa học Công nghệ sinh học toàn quốc, Hà Nội			2	30-34	2013
47	Optimization of growing condition for production of fibrinolytic enzymes by bacillus weihenstephanensis	3	Hội nghị khoa học Công nghệ sinh học toàn quốc, Hà Nội			2	374-378	2013
48	Quantification of fibrinolytic enzymes in traditional fermented soybean pastes and identification of related bacteria	3	Hội nghị khoa học Công nghệ sinh học toàn quốc, Hà Nội			2	664-667	2013
49	Change in bioactive compounds and their functional properties during germination of mungbean seeds	2	Hội thảo nghiên cứu và phát triển các sản phẩm tự nhiên lần thứ IV				171-177	2014
50	Antioxidant and enzymatic inhibitory capacities of extracts from different colored beans	2	Hội thảo nghiên cứu và phát triển các sản phẩm tự nhiên lần thứ IV				293-299	2014

- Sau khi được công nhận chức danh PGS:

TT	Tên bài báo	Số tác giả	Tên tạp chí hoặc kỹ yếu khoa học	Tạp chí quốc tế uy tín (và IF)	Số trích dẫn của bài báo	Tập/số	Trang	Năm công bố
51	Phenolic compounds of cereals and their antioxidant capacity	1	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	<i>SCI, Q1, IF = 6.656</i>	87	56/1	25-35	2016
52	Resistant starch improvement of rice starches under combination of acid and heat-moisture treatments	3	Food Chemistry	<i>SCI, Q1, IF = 6.488</i>	63	191	67-73	2016
53	In vitro digestibility and in vivo glucose response of native and physically modified rice starches varying amylose contents	3	Food Chemistry	<i>SCI, Q1, IF = 6.488</i>	50	191	74-80	2016
54	Improvement of nutritional composition and antioxidant capacity of high-amylose wheat during germination	3	Journal of Food Science and Technology	<i>SCIE, Q2, IF= 1.850</i>	17	52/10	6756-6762	2015
55	Physicochemical characteristics and in vitro digestibility of potato and cassava starches under organic acid and heat-moisture treatments	4	International Journal of Biological Macromolecules	<i>SCI, Q2, IF= 4.731</i>	25	95	299-305	2017
56	Impact of heat-moisture and annealing treatments on physicochemical properties and digestibility of starches from different colored sweet potato varieties	5	International Journal of Biological Macromolecules	<i>SCI, Q2, IF= 4.731</i>	18	105	1071-1078	2017

57	Structure, physicochemical characteristics, and functional properties of starches isolated from yellow (<i>Curcuma longa</i>) and black (<i>Curcuma caesia</i>) turmeric rhizomes	2	Starch/Starke	<i>SCI</i> , <i>Q2</i> , <i>IF</i> = 1.795	2	69	160028 5 (1-8)	2017
58	In Vitro and In Vivo Starch Digestibility and Quality of Bread Substituted with Acid and Heat-Moisture Treated Sweet Potato Starch	4	Starch/Starke	<i>SCI</i> , <i>Q2</i> , <i>IF</i> = 1.795		2018	1800069 (1-6)	2018
59	Nutritional composition, bioactive compounds, and diabetic enzyme inhibition capacity of three varieties of buckwheat in Japan	5	Cereal Chemistry	<i>SCI</i> , <i>Q2</i> , <i>IF</i> = 2.422		95	615-624	2018
60	Substitution of Wheat Flour with Highly Enzyme-Resisted Cassava Starch and its effect on Starch Digestibility and Quality of Breads	3	Journal of Food Measurement and Characterization	<i>SCIE</i> , <i>Q3</i> , <i>IF</i> = 1.415		13/2	1004-1010	2019
61	Impact of extraction methods on antioxidant and antimicrobial activities of citrus essential oils	4	Journal of Essential Oil Bearing Plants	<i>SCIE</i> , <i>Q4</i> , <i>IF</i> = 0.681	2	18/4	806-817	2015
62	Impact of Growth Locations and Genotypes on Antioxidant and Antimicrobial Activities of Citrus Essential Oils in Vietnam	4	Journal of Essential Oil Bearing Plants	<i>SCIE</i> , <i>Q4</i> , <i>IF</i> = 0.681	6	18/6	1421-1432	2015



63	Isolation and Optimization of Growth Condition of <i>Bacillus</i> sp. from Fermented Shrimp Paste for High Fibrinolytic Enzyme Production	4	Arabian Journal for Science and Engineering	SCIE, Q3, IF= 1.518	8	40/1	23-28	2015
64	Screening and identification of <i>Bacillus</i> sp. isolated from Vietnamese traditional soybean pastes for high fibrinolytic enzyme production	3	International Food Research Journal	SCIE, Q3, IF = 0.559	4	23/1	326-331	2016
65	Physicochemical properties and resistant starch contents of sweet potato starches from different varieties grown in Vietnam	4	International Journal of Food Science and Nutrition	Non- ISI		2/1	53-57	2017
66	Evaluation of chemical compositions and functional properties of bioactive compounds in Pomelo's seeds	5	International Journal of Food Science and Nutrition	Non- ISI		3/5	148-151	2018
67	Antimicrobial and antioxidant activities of essential oils extracted from leaves of Vinh orange, Dao lime and Thanh Tra pomelo in Vietnam	4	International Journal of Food Science and Nutrition	Non- ISI		3/5	152-156	2018
68	Effects of slice thickness and drying temperature on total anthocyanin content and antioxidant capacity of steamed purple sweet potato powder	2	International Journal of Food Science and Nutrition	Non- ISI		4/3	68-71	2019
69	Isolation and determination of chemical composition of sweet potato starch	2	International Journal of Food Science and Nutrition	Non- ISI		4/3	72-75	2019

	using Viscozyme cassava C							
70	Antioxidant and antimicrobial activities of ethanolic extracts of onions (<i>Allium cepa</i>) and shallots (<i>Allium ascalonicum</i>) cultivated in Vietnam	2	International Journal of Pharmaceutical Science and Research	Non-ISI	4/2	32-36	2019	
71	Antioxidant and antimicrobial activities of essential oil and oleoresins extracted from Vietnamese ginger	2	International Journal of Research in Pharmacy and Pharmaceutical Sciences	Non-ISI	4/3	68-71	2019	
72	Effects of spray-drying conditions on functional properties of bioactive compounds extracted from lotus leaf	2	International Journal of Biotechnology and Bioscience	Non-ISI	7/3	94-99	2019	
73	Daily meals and celebratory cuisine of the common Vietnamese	3	Foods and Food Ingredients Journal of Japan	Non-ISI	220/1	72-84	2015	
74	Optimisation of heat-moisture treatment conditions for producing high amounts of resistant starches from purple sweet potato and yam starches using response surface methodology	3	Vietnam Journal of Science, Technology and Engineering		60/4	8-14	2018	
75	Total phenolic content, antioxidant capacity and diabetic enzyme inhibitory of the extracts from unpolished colored rices	2	Tạp chí Công nghệ Sinh học		15/4	685-690	2017	
76	Study on extraction conditions of the total saponin and phenolics from Ngọc Linh	5	Tạp chí Công nghệ Sinh học		14/1	269-274	2016	



	ginseng and their antioxidant capacity							
77	Extraction and determination of inhibitory capacity against starch-hydrolyzing enzymes and antioxidant capacity of crude extract of <i>Momordica Charantia</i>	2	Tạp chí Công nghệ Sinh học			14/1	439-445	2016
78	Textural and sensory qualities of low-carb bread with resistant starch supplementation	4	Tạp chí Công nghệ Sinh học			14/1	497-502	2016
79	In vitro and in vivo digestibilities of native and resistant starches from sweet potato starch	5	Tạp chí Công Thương			8	282-286	2016
80	Total phenolic content, antioxidant capacity and diabetic enzyme inhibitory of extracts from colored sweet potatoes	4	Tạp chí Hóa Học			55/4e23	284-288	2017
81	Physicochemical properties and digestibility of waxy rice and waxy corn starches under annealing treatment	4	Tạp chí Hóa Học			55/4e23	370-373	2017
82	Physicochemical properties and digestibility of water caltrop (<i>Trapa bispinosa</i> Roxb) and cassava (<i>Manihot esculenta</i>) starches	2	Tạp chí Hóa Học			55/5e3,4	499-503	2017
83	Formulation of curcumin - debranched starch complex and its physicochemical properties	2	Tạp chí Hóa Học			55/5e3,4	616-620	2017
84	Effect of resistant starch supplementation on	3	Tạp chí Hóa Học			56/3e12	392-396	2018

	digestibility and quality of breads							
85	Effect of resistant starch supplementation on digestibility and quality of noodles	3	Tạp chí Hóa Học			56/3e12	397-401	2018
86	Chemical compositions, bioactive compounds, and physicochemical properties of different purple sweet potato flours	4	Tạp chí Đại học Cần Thơ			Đã chấp nhận đăng		2019
87	Quality changes and in vitro digestibility of bread substituted with tuber starches modified by citric acid and heat-moisture treatment.	4	Tạp chí Đại học Cần Thơ			Đã chấp nhận đăng		2019
88	Contents and physicochemical properties of starches isolated from sweet potatoes grown at different locations in Dong Thap province.	4	Tạp chí Đại học Cần Thơ			Đã chấp nhận đăng		2019
89	Total phenolic and total flavonoid contents and antioxidant capacity of germinated buckwheat (<i>Fagopyrum tataricum</i> (L. Gaertn.) grains at different germination durations	4	Proceedings of The 13th International Symposium on Buckwheat (ISB). Cheongju and Bongpyeong, South Korea				719-724	2016
90	Effects of Extraction Conditions on Total Phenolic, Antioxidant and Enzyme Inhibition Capacities of Extracts from Chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) Seed	2	Proceedings of The 15th ASEAN Conference on Food Science and Technology, HoChiMinh, Vietnam			1	79-84	2017
91	Extraction and Characterization of	3	Proceedings of The 15th ASEAN			1	148-153	2017



	Pectin from Spongy White Peels of Pomelo (<i>Citrus maxima</i>) using Citric Acid		Conference on Food Science and Technology, HoChiMinh, Vietnam					
92	Chemical Composition and Physicochemical Characteristics of Sweet potato Starch Extracted by Enzymatic Method	3	Proceedings of The 15th ASEAN Conference on Food Science and Technology, HoChiMinh, Vietnam			1	264-270	2017
93	Effects of Solvent Extraction on Free and Bound Flavonoid Contents of Colored Beans and Their Antioxidant Capacity	3	Proceedings of The 15th ASEAN Conference on Food Science and Technology, HoChiMinh, Vietnam			1	341-346	2017
94	Flour characteristics and bread qualities with turmeric root (<i>Curcuma longa</i> L.) powder substitution	3	Proceedings of The 15th ASEAN Conference on Food Science and Technology, HoChiMinh, Vietnam			3	260-266	2017
95	Antioxidant capacity and starch-hydrolysing enzyme inhibition of extracts from leaves and seed coats of lotus (<i>Nelumbo nucifera Gaertn</i>)	2	Hội thảo khoa học công nghệ sinh học toàn quốc 2018				441-445	
96	Changes in total phenolics, antioxidazing activity, alpha-amylase inhibition and amyloglucosidase inhibition capacities of chia seed (<i>Salvia hispanica</i> L.) extracts during germination	3	Hội thảo Nghiên cứu và phát triển các sản phẩm tự nhiên lần thứ V				5-11	2016

7.2. Bảng phát minh, sáng chế

TT	Tên bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích	Tên cơ quan cấp	Ngày tháng năm cấp	Số tác giả
1				
2				
...				

- Trong đó, bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích cấp sau khi được công nhận PGS hoặc cấp bằng TS:

7.3. Giải thưởng quốc gia, quốc tế (Tên giải thưởng, quyết định trao giải thưởng,...)

TT	Tên giải thưởng	Cơ quan/tổ chức ra quyết định	Số quyết định và ngày, tháng, năm	Số tác giả
1	Giải thưởng Tạ Quang Bửu	Bộ Khoa học và Công nghệ	Số 1226/QĐ-BKHCN ngày 10 tháng 5 năm 2018	01
2	Giải thưởng Sáng tạo Thành phố Hồ Chí Minh	UBND Thành phố Hồ Chí Minh	Số 2298/QĐ-UBND ngày 31 tháng 5 năm 2019	01

- Trong đó, giải thưởng quốc gia, quốc tế sau khi được công nhận PGS hoặc cấp bằng TS: 02

8. Chủ trì hoặc tham gia xây dựng, phát triển chương trình đào tạo hoặc chương trình nghiên cứu, ứng dụng khoa học công nghệ của cơ sở giáo dục đại học

- Tham gia xây dựng chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ Đại học của trường Đại học Quốc tế, Đại học Quốc Gia TP Hồ Chí Minh.
- Chủ trì xây dựng chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ Cao học của trường Đại học Quốc tế, Đại học Quốc Gia TP Hồ Chí Minh.
- Trưởng nhóm viết báo cáo tự đánh giá (SAR) chương trình Công nghệ Thực phẩm bậc Đại học theo chuẩn AUN-QA đã được tổ chức AUN đánh giá ĐẠT.

9. Các tiêu chuẩn còn thiếu so với quy định cần được thay thế bằng bài báo khoa học quốc tế uy tín:

- Thời gian được cấp bằng TS, được bổ nhiệm PGS:
- Giờ chuẩn giảng dạy:
- Công trình khoa học đã công bố:
- Chủ trì nhiệm vụ khoa học và công nghệ
- Hướng dẫn NCS, ThS:

Các bài báo quốc tế uy tín được sử dụng để thay thế bao gồm (theo thứ tự trong danh sách các công trình được công bố sau khi được công nhận chức danh Phó giáo sư):


59	Nutritional composition, bioactive compounds, and diabetic enzyme inhibition capacity of three varieties of buckwheat in Japan	5	Cereal Chemistry	<i>SCI</i> , <i>Q2</i> , <i>IF</i> = 2.422		95	615-624	2018
60	Substitution of Wheat Flour with Highly Enzyme-Resisted Cassava Starch and its effect on Starch Digestibility and Quality of Breads	3	Journal of Food Measurement and Characterization	<i>SCIE</i> , <i>Q3</i> , <i>IF</i> = 1.415		13/2	1004-1010	2019
61	Impact of extraction methods on antioxidant and antimicrobial activities of citrus essential oils	4	Journal of Essential Oil Bearing Plants	<i>SCIE</i> , <i>Q4</i> , <i>IF</i> = 0.681	2	18/4	806-817	2015
62	Impact of Growth Locations and Genotypes on Antioxidant and Antimicrobial Activities of Citrus Essential Oils in Vietnam	4	Journal of Essential Oil Bearing Plants	<i>SCIE</i> , <i>Q4</i> , <i>IF</i> = 0.681	6	18/6	1421-1432	2015
63	Isolation and Optimization of Growth Condition of <i>Bacillus</i> sp. from Fermented Shrimp Paste for High Fibrinolytic Enzyme Production	4	Arabian Journal for Science and Engineering	<i>SCIE</i> , <i>Q3</i> , <i>IF</i> = 1.518	8	40/1	23-28	2015
64	Screening and identification of <i>Bacillus</i> sp. isolated from Vietnamese traditional soybean pastes for high fibrinolytic enzyme production	3	International Food Research Journal	<i>SCIE</i> , <i>Q3</i> , <i>IF</i> = 0.559	4	23/1	326-331	2016

C. CAM ĐOAN CỦA NGƯỜI ĐĂNG KÝ XÉT CÔNG NHẬN ĐẠT TIÊU CHUẨN CHỨC DANH:

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

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 3 tháng 7 năm 2019

Người đăng ký
(Ghi rõ họ, tên, ký tên)


Phạm Văn Hùng

D. XÁC NHẬN CỦA NGƯỜI ĐỨNG ĐẦU NƠI ĐANG LÀM VIỆC

- Về những nội dung “Thông tin cá nhân” ứng viên đã kê khai.
- Về giai đoạn ứng viên công tác tại đơn vị và mức độ hoàn thành nhiệm vụ trong giai đoạn này.
(Những nội dung khác đã kê khai, ứng viên tự chịu trách nhiệm trước pháp luật)

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 7 năm 2019

THỦ TRƯỞNG CƠ QUAN
(Ký và ghi rõ họ tên, đóng dấu)


Trần Tiến Khoa

HỒ CHÍ MINH