

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

BẢN ĐĂNG KÝ XÉT CÔNG NHẬN ĐẠT TIÊU CHUẨN

CHỨC DANH: PHÓ GIÁO SU

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: Hóa học và Công nghệ Thực phẩm; Chuyên ngành: Công nghệ Màng lọc và Thực phẩm

A. THÔNG TIN CÁ NHÂN

1. Họ và tên người đăng ký: Lê Ngọc Liễu

2. Ngày tháng năm sinh: 16/11/1984 ; Nam ; Nữ ; Quốc tịch: Việt Nam;

Dân tộc: kinh; Tôn giáo: không

3. Đảng viên Đảng Cộng sản Việt Nam:

4. Quê quán (xã/phường, huyện/quận, tỉnh/thành phố): khu phố chánh, phường Gia Bình, thị xã Trảng Bàng, tỉnh Tây Ninh.

5. Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú (số nhà, phố, phường, quận, thành phố hoặc xã, huyện, tỉnh): khu phố chánh, phường Gia Bình, thị xã Trảng Bàng, tỉnh Tây Ninh.

6. Địa chỉ liên hệ (ghi rõ, đầy đủ để liên hệ được qua Bru điện): 04.20, Lô A, chung cư Bàu Cát 2, đường Vườn Lan, phường 10, quận Tân Bình, TP.HCM

Điện thoại nhà riêng: N/A; Điện thoại di động: 0868604945; E-mail: lnlieu@hcmiu.edu.vn

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

Từ 08/2017 đến nay: Giảng viên tại Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, Khoa Công nghệ Sinh học, Trường Đại học Quốc tế, Đại học Quốc gia TP.HCM

Từ 02/2014 đến 07/2017: Nghiên cứu sau tiến sĩ tại Viện Khoa học và Kỹ thuật Sinh học và Môi trường, Đại học Khoa học và Công nghệ của Đức vua Abdullah, Ả Rập Saudi.

Chức vụ: Hiện nay: giảng viên ; Chức vụ cao nhất đã qua: N/A

Cơ quan công tác hiện nay: Trường Đại học Quốc tế, Đại học Quốc gia TP.HCM

Địa chỉ cơ quan: Khu phố 6, phường Linh Trung, TP. Thủ Đức, TP. HCM

Điện thoại cơ quan: (028) 37244270 ext 3824

Thỉnh giảng tại cơ sở giáo dục đại học (nếu có): N/A

8. Đã nghỉ hưu từ thángnăm

Nơi làm việc sau khi nghỉ hưu (nếu có):

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

9. Trình độ đào tạo:

- Được cấp bằng ĐH ngày 02 tháng 04 năm 2007, ngành: Công nghệ Hóa học và Thực phẩm, chuyên ngành: Công nghệ Thực phẩm. Nơi cấp bằng ĐH: Trường Đại học Bách Khoa, Đại học Quốc gia TP.HCM, Việt Nam

- Được cấp bằng ThS ngày 04 tháng 11 năm 2009, ngành: Công nghệ Hóa học và Thực phẩm, chuyên ngành: Công nghệ Thực phẩm và Đồ uống. Nơi cấp bằng ThS: Trường Đại học Bách Khoa, Đại học Quốc gia TP.HCM, Việt Nam

- Được cấp bằng TS ngày 30 tháng 09 năm 2014, ngành: Công nghệ Hóa học và Sinh học Phân tử, chuyên ngành: Công nghệ màng lọc. Nơi cấp bằng TS: Đại học Quốc gia Singapore, Singapore

- Được cấp bằng TSKH ngày ... tháng ... năm ..., ngành:, chuyên ngành:

Nơi cấp bằng TSKH (trường, nước):

10. Đã được bổ nhiệm/công nhận chức danh PGS ngày tháng năm , ngành:

11. Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh PGS tại HĐGS cơ sở: Đại học Quốc tế

12. Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh PGS tại HĐGS ngành, liên ngành: Hoá học – Công nghệ Thực phẩm

13. Các hướng nghiên cứu chủ yếu:

- Công nghệ màng lọc ứng dụng trong lĩnh vực nước, năng lượng, môi trường và thực phẩm

- Công nghệ thực phẩm: công nghệ xanh trong tách chiết và sản xuất thực phẩm, thực phẩm bổ sung dinh dưỡng hỗ trợ sức khỏe, ứng dụng các phụ phẩm ngành nông nghiệp

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

- Đã hướng dẫn 02 HVCH bảo vệ thành công luận văn ThS;

- Đã hoàn thành 02 đề tài NCKH cấp cơ sở, 01 đề tài NCKH cấp thành phố

- Đã công bố 30 bài báo KH, trong đó 26 bài báo KH trên tạp chí quốc tế có uy tín (trong đó tác giả chính của 22 bài báo KH); tổng số trích dẫn > 1300, H-index = 16 (theo Google Scholar);

- Đã được cấp 01 bằng độc quyền sáng chế đa quốc gia;

- Đã xuất bản 02 chương sách, trong đó 02 chương sách thuộc nhà xuất bản có uy tín;

- Số lượng giải thưởng quốc gia, quốc tế: 05;

15. Khen thưởng (các huân chương, huy chương, danh hiệu): không

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. Tự đánh giá về tiêu chuẩn và nhiệm vụ của nhà giáo: Đạt

2. Thời gian, kết quả tham gia đào tạo, bồi dưỡng từ trình độ đại học trở lên:

- Tổng số: 04 năm.

- Khai cụ thể ít nhất 06 năm học, trong đó có 03 năm học cuối liên tục tính đến ngày hết hạn nộp hồ sơ (ứng viên GS chỉ khai 3 năm cuối liên tục sau khi được công nhận PGS):

| TT | Năm học | Số lượng NCS đã hướng dẫn | | Số lượng ThS/CK2/BSNT đã hướng dẫn | Số đề án, khóa luận tốt nghiệp ĐH đã HD | Số lượng giờ giảng dạy trực tiếp trên lớp | | Tổng số giờ giảng dạy trực tiếp/giờ quy đổi ¹ /Số giờ định mức(*) |
|----------------|-----------|---------------------------|-----|------------------------------------|---|---|-----|--|
| | | Chính | Phụ | | | ĐH | SDH | |
| 1 | 2017-2018 | | | | 01 | 330 | 16 | 346/730/270 |
| 3 năm học cuối | | | | | | | | |
| 2 | 2018-2019 | | | | 12 | 465 | 16 | 481/1227/270 |
| 3 | 2019-2020 | | | 01 | 13 | 297 | 0 | 297/1066/270 |
| 4 | 2020-2021 | | | 01 | 17 | 234 | 81 | 315/1074/270 |

¹ Các môn học ở trình độ ĐH và SDH tại Trường Đại học Quốc tế đều được giảng dạy bằng tiếng Anh. Do đó, 1 tiết giảng được tính bằng 2,0 giờ chuẩn (theo Thông tư số 47/2014/TT-BGDĐT và số 20/2020/TT-BGDĐT).

(*) - Từ 25/3/2015 đến trước ngày 11/9/2020, theo Quy định chế độ làm việc đối với giảng viên ban hành kèm theo Thông tư số 47/2014/TT-BGDĐT ngày 31/12/2014 của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT;

- Từ ngày 11/9/2020 đến nay, theo Quy định chế độ làm việc của giảng viên cơ sở giáo dục đại học ban hành kèm theo Thông tư số 20/2020/TT-BGDĐT ngày 27/7/2020 của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT; định mức giờ chuẩn giảng dạy theo quy định của thủ trưởng cơ sở giáo dục đại học, trong đó định mức của giảng viên thỉnh giảng được tính trên cơ sở định mức của giảng viên cơ hữu.

3. Ngoại ngữ:

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

a) Được đào tạo ở nước ngoài:

- Bảo vệ luận án TS tại Singapore năm 2014

b) Được đào tạo ngoại ngữ trong nước:

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, Việt Nam

d) Đối tượng khác

3.2. Tiếng Anh (văn bằng, chứng chỉ):

4. Hướng dẫn NCS, HVCH/CK2/BSNT đã được cấp bằng/có quyết định cấp bằng

| TT | Họ tên NCS hoặc HVCH | Đối tượng | | Trách nhiệm hướng dẫn | | Thời gian hướng dẫn từ ... đến ... | Cơ sở đào tạo | Ngày, tháng, năm được cấp bằng/có quyết định cấp bằng |
|----|----------------------|-----------|------|-----------------------|-----|------------------------------------|-----------------|---|
| | | NCS | HVCH | Chính | Phụ | | | |
| 1 | Mã Bích Như | | X | X | | 2018-2020 | Đại học Quốc tế | 20/11/2020 (đã được cấp bằng) |
| 2 | Lê Thị Hà Thanh | | X | X | | 2019-2021 | Đại học Quốc tế | 345/QĐ-ĐHQT 10/05/2021 (có quyết định cấp bằng) |

Ghi chú: Ứng viên chức danh GS chỉ kê khai thông tin về hướng dẫn NCS.

5. Biên soạn sách phục vụ đào tạo từ trình độ đại học trở lên:

| TT | Tên sách | Loại sách (CK, GT, TK, HD) | Nhà xuất bản và năm xuất bản | Số tác giả | Chủ biên | Phần biên soạn (từ trang ... đến trang) | Xác nhận của cơ sở GDĐH |
|----|--|----------------------------|------------------------------|------------|-----------------------|--|-------------------------|
| II | Sau khi được công nhận TS | | | | | | |
| 1 | Comprehensive Membrane Science and Engineering II | CK | Elsevier, 2017 | 03 | Biên soạn chương sách | Volume 1, trang 120-136, phần 1.6. Advanced polymeric and organic-inorganic membranes for pressure driven processes https://doi.org/10.1016/B978-0-12-409547-2.12275-9 | |
| 2 | Polyhedral Oligomeric Silsesquioxane (POSS) – From Synthesis to Applications | CK | Elsevier, 2021 | 03 | Biên soạn chương sách | Trang 405-419, chương 19. Solvent transport properties of POSS nanocomposites(*) https://doi.org/10.1016/B978-0-12-821347-6.00009-3 | |

Trong đó: số chương sách do nhà xuất bản có uy tín trên thế giới xuất bản mà UV là tác giả chính sau khi được cấp bằng TS là 02 với số TT là [1] và [2]. Ghi chú: (*) tác giả thứ nhất và tác giả thứ hai có đóng góp bằng nhau.

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)/Xếp loại KQ |
|----|--|---------------|-----------------------------------|---------------------|---|
| II | Sau khi được công nhận TS | | | | |
| 1 | Đánh giá ngay tức thì (on-line) hàm lượng chất bột đường và hàm lượng calo của các loại thực phẩm thông dụng ở Việt Nam bằng thiết bị quang phổ cận hồng ngoại cầm tay | CN | T2017-01-BT cấp cơ sở | 3/2018-3/2019 | Số 245/QĐ-ĐHQT-QLKH Ngày 05/04/2019 Đạt |
| 2 | Xây dựng mô hình động học sấy, tối ưu hoá quá trình chiết xuất hợp chất phenolic, khảo sát tính kháng oxi hoá và kháng enzyme tiêu hoá của lá húng quế | CN | 19/2019/HĐ-KHCNT-VU cấp thành phố | 12/2019-11/2020 | Ngày 08/12/2020 Đạt |
| 3 | Khảo sát quá trình làm trong và tiệt trùng nước ép thanh long bằng công nghệ màng siêu lọc | CN | T2019-06-BT cấp cơ sở | 11/2019-04/2021 | Số 365/QĐ-ĐHQT Ngày 14/05/2021 Đạt |

- 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, báo cáo khoa học, sáng chế/giải pháp hữu ích, giải thưởng quốc gia/quốc tế):

7.1.a. Bài báo khoa học, báo cáo khoa học đã công bố:

| TT | Tên bài báo/báo cáo KH | Số tác giả | Là tác giả chính | Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ISSN hoặc ISBN | Loại Tạp chí quốc tế uy tín: ISI, Scopus (IF, Qi) | Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn) | Tập, số, trang | Tháng, năm công bố |
|-----|--|------------|------------------|---|---|--|----------------|--------------------|
| I | Trước khi được cấp bằng TS | | | | | | | |
| I.a | <i>I.a) Tạp chí quốc tế</i> | | | | | | | |
| 1 | Thin-film composite membranes with modified polyvinylidene fluoride substrate for ethanol dehydration via pervaporation https://doi.org/10.1016/j.ces.2014.07.040 | 04 | | Chemical Engineering Science, ISSN: 0009-2509 | SCIE, Q1, IF = 4.311 | 47 | 118, 173-183 | 2014 |
| 2 | High-performance sulfonated polyimide/polyimide/ polyhedral oligosilsesquioxane hybrid membranes for ethanol dehydration applications | 02 | X | Journal of Membrane Science, ISSN: 0376-7388 | SCIE, Q1, IF =8.742 | 50 | 454, 62-73 | 2014 |

| | | | | | | | | |
|-----|---|----|---|---|---------------------|-----|--------------------|------|
| | https://doi.org/10.1016/j.memsci.2013.11.053 | | | | | | | |
| 3 | The development of high-performance 6FDA-NDA/DABA/POSS/Ultem® dual-layer hollow fibers for ethanol dehydration via pervaporation https://doi.org/10.1016/j.memsci.2013.07.021 | 03 | X | Journal of Membrane Science, ISSN: 0376-7388 | SCIE, Q1, IF =8.742 | 31 | 447, 163-176 | 2013 |
| 4 | Synthesis, cross-linking modifications of 6FDA-NDA/DABA polyimide membranes for ethanol dehydration via pervaporation https://doi.org/10.1016/j.memsci.2012.04.042 | 03 | X | Journal of Membrane Science, ISSN: 0376-7388 | SCIE, Q1, IF =8.742 | 72 | 415, 109-121 | 2012 |
| 5 | Pebax/POSS mixed matrix membranes for ethanol recovery from aqueous solutions via pervaporation https://doi.org/10.1016/j.memsci.2011.05.060 | 03 | X | Journal of Membrane Science, ISSN: 0376-7388 | SCIE, Q1, IF =8.742 | 152 | 379 (1-2), 174-183 | 2011 |
| 6 | Application of ultrasound in grape mash treatment in juice processing https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2009.05.002 | 02 | X | Ultrasonics Sonochemistry, ISSN: 1350-4177 | SCIE, Q1, IF =7.491 | 95 | 17 (1), 273-279 | 2010 |
| I.b | <i>I.b) Tạp chí/hội nghị trong nước</i> | | | | | | | |
| 7 | Effect of initial sulfur dioxide content in must on the kinetics of wine primary fermentation, using yeast immobilized in Calcium alginate gel | 04 | | Tạp chí Phát triển Khoa học & Công nghệ ISSN: 1859-0128 | | | 11, 09, 83-89 | 2008 |
| 8 | Effect of initial pH in must on the kinetics of wine primary fermentation, using yeast immobilized in Calcium alginate gel | 04 | | Kỷ yếu Hội nghị Khoa học toàn quốc lần thứ IV - Hóa sinh và Sinh học phân tử phục vụ Nông, Sinh, Y học và Công nghiệp Thực phẩm | | | 383-386 | 2008 |
| 9 | Influence of initial sugar concentration on the kinetics of wine primary fermentation, using yeast immobilized in Calcium alginate gel | 04 | | Kỷ yếu Hội nghị Khoa học toàn quốc lần thứ IV - Hóa sinh và Sinh học phân tử phục vụ Nông, Sinh, Y | | | 387-390 | 2008 |

| | | | | | | | | |
|------|---|----|---|---|-----------------------------------|---|---|------|
| | | | | học và Công nghiệp Thực phẩm | | | | |
| II | Sau khi được cấp bằng TS | | | | | | | |
| II.a | II.a) Tạp chí quốc tế | | | | | | | |
| 10 | Functional compounds in dragon fruit peels and their potential health benefits: a review https://doi.org/10.1111/ijfs.15111 | 01 | X | International Journal of Food Science & Technology ISSN: 1365-2621 | SCIE, Q1, IF = 3.713 | | Đã được chấp nhận, xuất bản online và có file pdf đã định dạng theo chuẩn của tạp chí | 2021 |
| 11 | Impact of different treatments on chemical composition, physical, anti-nutritional, antioxidant characteristics and in vitro starch digestibility of green-kernel black bean flours https://doi.org/10.1590/fst.31321 | 04 | X | Food Science and Technology ISSN: 0101-2061 | SCIE, Q2, JCR = 1.52 | | Đã được chấp nhận, xuất bản online và có file pdf đã định dạng theo chuẩn của tạp chí | 2021 |
| 12 | Impacts of peel inclusion and fermentation temperature on antioxidant properties of dragon fruit wines https://doi.org/10.17306/J.AFS.0907 | 02 | X | Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria ISSN: 1644-0730 | ESCI, Q3 CiteScore = 2.0 | | 20(3), 337–346 | 2021 |
| 13 | Effects of α -amylase and wheatgrass supplement on fermentation process, textural, antioxidant and sensory properties of steamed white honeycomb cakes https://doi.org/10.1007/s11694-021-00858-1 | 02 | X | Journal of Food Measurement and Characterization ISSN: 2193-4134 | SCIE, Q2, IF = 2.431 | | 15, 3, 2750-2758 | 2021 |
| 14 | Improved microfiltration of Opuntia cactus cladode juice by enzymatic treatment https://doi.org/10.1111/jfpp.15108 | 03 | X | Journal of Food Processing and Preservation ISSN: 1745-4549 | SCIE, Q2, IF = 2.190 | 1 | 45, 2 e15108 - e15120 | 2021 |
| 15 | Effects of air temperature and blanching pre-treatment on phytochemical content, antioxidant activity and enzyme inhibition activities of Thai basil leaves (<i>Ocimum basilicum</i> var. thyrsoflorum) https://doi.org/10.26656/fr.2017.5(1).403 | 03 | X | Food Research, ISSN: 2550-2166 | Scopus, Q3, CiteScore = 0.5 | | 1, 5, 337 - 342 | 2021 |

| | | | | | | | | |
|----|--|----|---|---|-------------------------|----|---------------------------------|------|
| 16 | Effects of membrane pore size and transmembrane pressure on ultrafiltration of red-fleshed dragon fruit (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) juice https://doi.org/10.1002/jctb.6672 | 03 | X | Journal of Chemical Technology & Biotechnology ISSN: 1097-4660 | SCIE, Q2, IF = 3.174 | | 96, 6, 1561- 1572 | 2021 |
| 17 | Antioxidant capacities and betacyanin LC-MS profile of red-fleshed dragon fruit juice (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) extracted by ultrasound-assisted enzymatic treatment and optimized by response surface methodology https://doi.org/10.1111/jfpp.15217 | 02 | X | Journal of Food Processing and Preservation ISSN: 1745-4549 | SCIE, Q2, IF = 2.190 | | 45, 3, e15217 - e15230 | 2021 |
| 18 | Zwitterionic triamine monomer for the fabrication of thin-film composite membranes https://doi.org/10.1021/acs.iecr.0c04738 | 04 | X | Industrial & Engineering Chemistry Research ISSN: 0888-5885 | SCIE, Q1, IF = 3.720 | 1 | 60, 1, 583– 592 | 2021 |
| 19 | Fabrication of hollow fiber membranes using highly viscous liquids as internal coagulants https://doi.org/10.1021/acs.iecr.9b05136 | 03 | X | Industrial & Engineering Chemistry Research ISSN: 0888-5885 | SCIE, Q1, IF = 3.720 | 2 | 58 (49), 22343- 22349 | 2019 |
| 20 | Ethylene glycol as bore fluid for hollow fiber membrane preparation https://doi.org/10.1016/j.memsci.2017.03.045 | 02 | X | Journal of Membrane Science, ISSN: 0376-7388 | SCIE, Q1, IF =8.742 | 14 | 533, 171- 178 | 2017 |
| 21 | Evolution of regular geometrical shapes in fiber lumens https://doi.org/10.1038/s41598-017-09134-z | 03 | X | Scientific Reports, ISSN: 2045-2322 | SCIE, Q1, IF = 4.379 | 6 | 7 (1), 9171 | 2017 |
| 22 | How do polyethylene glycol and poly(sulfobetaine) hydrogel layers on ultrafiltration membranes minimize fouling and stay stable in cleaning chemicals? https://doi.org/10.1021/acs.iecr.7b01241 | 03 | X | Industrial & Engineering Chemistry Research ISSN: 0888-5885 | SCIE, Q1, IF = 3.720 | 16 | 56 (23), 6785- 6795 | 2017 |
| 23 | Hollow fiber membrane lumen modified by polyzwitterionic grafting https://doi.org/10.1016/j.memsci.2016.08.038 | 07 | X | Industrial & Engineering Chemistry Research ISSN: 0888-5885 | SCIE, Q1, IF = 3.720 | 37 | 522, 1- 11 | 2017 |

| | | | | | | | | |
|------|---|----|---|--|-------------------------|-----|-----------------------------|------|
| 24 | The effects of a co-solvent on fabrication of cellulose acetate membranes from solutions in 1-ethyl-3-methylimidazolium acetate https://doi.org/10.1016/j.memsci.2016.08.015 | 03 | | Journal of Membrane Science, ISSN: 0376-7388 | SCIE, Q1, IF =8.742 | 26 | 520, 540- 549 | 2016 |
| 25 | Materials and membrane technologies for water and energy sustainability https://doi.org/10.1016/j.susmat.2016.02.001 | 02 | X | Sustainable Materials and Technologies, ISSN: 2214-9937 | SCIE, Q1, IF =7.053 | 272 | 7, 1-28 | 2016 |
| 26 | Recent membrane development for pervaporation processes https://doi.org/10.1016/j.progpolymsci.2016.02.003 | 07 | | Progress in Polymer Science, ISSN: 0079-6700 | SCIE, Q1, IF =29.190 | 290 | 57, 1- 31 | 2016 |
| 27 | Outer-selective thin film composite (TFC) hollow fiber membranes for osmotic power generation https://doi.org/10.1016/j.memsci.2016.01.027 | 04 | X | Journal of Membrane Science, ISSN: 0376-7388 | SCIE, Q1, IF =8.742 | 39 | 505, 157- 166 | 2016 |
| 28 | Aromatic polyimide and crosslinked thermally rearranged poly(benzoxazole-co-imide) membranes for isopropanol dehydration via pervaporation https://doi.org/10.1016/j.memsci.2015.10.059 | 04 | | Journal of Membrane Science, ISSN: 0376-7388 | SCIE, Q1, IF =8.742 | 60 | 499, 317- 325 | 2016 |
| 29 | Hydrophobic Hyflon AD/poly(vinylidene fluoride) membranes https://doi.org/10.1021/acs.iecr.5b02754 | 04 | | Industrial & Engineering Chemistry Research ISSN: 0888-5885 | SCIE, Q1, IF = 3.720 | 18 | 54 (44), 11180- 11187 | 2015 |
| II.b | <i>II.b) Tạp chí trong nước</i> | | | | | | | |
| 30 | Characterization of green-extracted orange peel pectin | 03 | X | Journal of Science & Technology ISSN: 2354-1083 | | | 142, 043- 046 | 2020 |

- Trong đó: số lượng bài báo khoa học đăng trên tạp chí khoa học quốc tế uy tín mà UV là tác giả chính sau khi được cấp bằng TS là 16 bài, số TT từ [10-23], [25] và [27].

7.1.b. Bài báo khoa học, báo cáo khoa học đã công bố (*Dành cho các chuyên ngành thuộc ngành KH An ninh và KH Quân sự được quy định tại Quyết định số 25/2020/QĐ-TTg*)

| TT | Tên bài báo/báo cáo KH | Số tác giả | Là tác giả chính | Tên tạp chí hoặc kỹ yếu khoa học/ISSN hoặc ISBN | Thuộc danh mục tạp chí uy tín của ngành | Tập, số, trang | Tháng, năm công bố |
|----|------------------------|------------|------------------|---|---|----------------|--------------------|
|----|------------------------|------------|------------------|---|---|----------------|--------------------|

| | | | | | | |
|----|---------------------------------|--|--|--|--|--|
| I | Trước khi được công nhận PGS/TS | | | | | |
| 1 | | | | | | |
| II | Sau khi được công nhận PGS/TS | | | | | |
| 1 | | | | | | |

- Trong đó: số lượng và thứ tự bài báo khoa học đăng trên tạp chí khoa học uy tín của ngành mà UV là tác giả chính sau PGS/TS:

7.2. Bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích

| TT | Tên bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích | Tên cơ quan cấp | Ngày tháng năm cấp | Tác giả chính/đồng tác giả | Số tác giả |
|----|---|--|--------------------|----------------------------|------------|
| 1 | Hollow fiber structures, methods of use thereof, methods of making, and pressure-retarded processes(*) https://patents.google.com/patent/EP3302771B1/en https://patents.google.com/patent/US10654003B2/en https://patents.google.com/patent/WO2016193946A1/en | European Patent Office | 17/03/2021 | Tác giả chính | 04 |
| | | United States | 19/05/2020 | | |
| | | World Intellectual Property Organization | 08/12/2016 | | |

- Trong đó: số bằng độc quyền sáng chế, là tác giả chính, sau khi được cấp bằng TS là 01 với số TT [1]. Ghi chú: (*) cùng nội dung công trình nhưng đăng ký và được cấp bằng ở 3 cơ quan khác nhau để được chứng nhận toàn cầu.

7.3. Tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu thể dục thể thao đạt giải thưởng quốc gia, quốc tế

| TT | Giải thưởng | Cơ quan/tổ chức công nhận | Văn bản công nhận (số, ngày, tháng, năm) | Giải thưởng cấp Quốc gia/Quốc tế | Số tác giả |
|----|---|---|--|----------------------------------|------------|
| 1 | Giải thưởng KHCN Thanh niên Quả Cầu Vàng | Bộ KHCN và Trung ương Đoàn TNCS Hồ Chí Minh | 12/2019 | Cấp Quốc gia (Việt Nam) | 01 |
| 2 | Giải thưởng Tài Năng Xanh (Green Talents) | Bộ Giáo dục và Nghiên cứu Liên bang Đức | 10/2013 | Cấp Quốc tế | 01 |
| 3 | Giải thưởng Thành tựu Kỹ thuật (IES Prestigious Engineering Achievement Awards) | Học viện Kỹ sư Singapore | 09/2010 | Cấp Quốc gia (Singapore) | 01 |

| | | | | | |
|---|--|---|---------------------------------|----------------------------|----|
| 4 | Giải thưởng Sáng tạo Kỹ thuật Việt Nam VIFOTEC | Quỹ Hỗ trợ Sáng tạo Kỹ thuật Việt Nam VIFOTEC | Số 06/QĐKT 01/2008 | Cấp Quốc gia (Việt Nam) | 01 |
| 5 | Giải thưởng Sinh viên Nghiên cứu Khoa học | Bộ Giáo dục và Đào tạo | Số 8114/QĐ/BGD&ĐT 12/2007 | Cấp Quốc gia (Việt Nam) | 02 |

- Trong đó: số thành tích đạt giải thưởng quốc tế, là tác giả chính sau khi được cấp bằng TS: không có

8. Chủ trì hoặc tham gia xây dựng, phát triển chương trình đào tạo hoặc chương trình/dự án/đề tài nghiên cứu, ứng dụng khoa học công nghệ của cơ sở giáo dục đại học đã được đưa vào áp dụng thực tế:

| TT | Chương trình đào tạo, chương trình nghiên cứu ứng dụng KHCN | Vai trò UV (Chủ trì/ Tham gia) | Văn bản giao nhiệm vụ (số, ngày, tháng, năm) | Cơ quan thẩm định, đưa vào sử dụng | Văn bản đưa vào áp dụng thực tế | Ghi chú |
|----|---|--------------------------------|--|------------------------------------|---|---------|
| 1 | Chương trình liên kết đào tạo với nước ngoài trình độ đại học ngành Công nghệ thực phẩm (2+2) của Trường Đại học Quốc tế và Trường Đại học Nottingham (Anh) | Tham gia | Quyết định số 02/QĐ-ĐHQT ngày 02/01/2020 | Đại học Quốc gia TP.HCM | Quyết định số 816/QĐ-ĐHQG ngày 17/07/2020 | |

9. Các tiêu chuẩn không đủ so với quy định, đề xuất công trình khoa học (CTKH) thay thế*:

a) Thời gian được bổ nhiệm PGS

Được bổ nhiệm PGS chưa đủ 3 năm, còn thiếu (số lượng năm, tháng):

b) Hoạt động đào tạo

- Thâm niên đào tạo chưa đủ 6 năm (UV PGS), còn thiếu (số lượng năm, tháng): 02 năm

- Giờ giảng dạy

+ Giờ giảng dạy trực tiếp trên lớp không đủ, còn thiếu (năm học/số giờ thiếu):

+ Giờ chuẩn giảng dạy không đủ, còn thiếu (năm học/số giờ thiếu):

- Hướng dẫn chính NCS/HVCH,CK2/BSNT:

+ Đã hướng dẫn chính 01 NCS đã có Quyết định cấp bằng TS (UV chức danh GS)

Đề xuất CTKH để thay thế tiêu chuẩn hướng dẫn 01 NCS được cấp bằng TS bị thiếu:

.....

+ Đã hướng dẫn chính 01 HVCH/CK2/BSNT đã có Quyết định cấp bằng ThS/CK2/BSNT (UV chức danh PGS)

Đề xuất CTKH để thay thế tiêu chuẩn hướng dẫn 01 HVCH/CK2/BSNT được cấp bằng

ThS/CK2/BSNT bị thiếu:

c) Nghiên cứu khoa học

- Đã chủ trì 01 nhiệm vụ KH&CN cấp Bộ (UV chức danh GS)

Đề xuất CTKH để thay thế tiêu chuẩn chủ trì 01 nhiệm vụ KH&CN cấp Bộ bị thiếu:

.....

- Đã chủ trì 01 nhiệm vụ KH&CN cấp cơ sở (UV chức danh PGS)

Đề xuất CTKH để thay thế tiêu chuẩn chủ trì 01 nhiệm vụ KH&CN cấp cơ sở bị thiếu:

.....

- Không đủ số CTKH là tác giả chính sau khi được bổ nhiệm PGS hoặc được cấp bằng TS:

+ Đối với ứng viên chức danh GS, đã công bố được: 03 CTKH ; 04 CTKH

Đề xuất sách CKUT/chương sách của NXB có uy tín trên thế giới là tác giả chính thay thế cho việc UV không đủ 05 CTKH là tác giả chính theo quy định:

+ Đối với ứng viên chức danh PGS, đã công bố được: 02 CTKH

Đề xuất sách CKUT/chương sách NXB có uy tín trên thế giới là tác giả chính thay thế cho việc UV không đủ 03 CTKH là tác giả chính theo quy định:

Chú ý: Đối với các chuyên ngành bí mật nhà nước thuộc ngành KH An ninh và KH Quân sự, các tiêu chuẩn không đủ về hướng dẫn, đề tài khoa học và công trình khoa học sẽ được bù bằng điểm từ các bài báo khoa học theo quy định tại Quyết định số 25/2020/QĐ-TTg.

d) Biên soạn sách phục vụ đào tạo (đối với ứng viên GS)

- Không đủ điểm biên soạn sách phục vụ đào tạo:

- Không đủ điểm biên soạn giáo trình và sách chuyên khảo:

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.HCM, ngày 25 tháng 10 năm 2021

NGƯỜI ĐĂNG KÝ

(Ký và ghi rõ họ tên)



Lê Ngọc Liễu