

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 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: Hóa học – Công nghệ Thực Phẩm; Chuyên ngành: Khoa học Thực Phẩm

A. THÔNG TIN CÁ NHÂN

1. Họ và tên người đăng ký: Nguyễn Vũ Hồng Hà

2. Ngày tháng năm sinh: 07/11/1979; 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): Khai Thái-Phú Xuyên -Hà Nội

5. Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú (số nhà, phố/thôn, xã/phường, huyện/quận, tỉnh/thành phố): 907/5 Trần Hưng Đạo- Phường 1- Quận 5- Thành phố Hồ Chí Minh

6. Địa chỉ liên hệ (ghi rõ, đầy đủ để liên hệ được qua Bưu điện): Nguyễn Vũ Hồng Hà, Khoa Công Nghệ Sinh Học - Trường Đại học Quốc Tế. Khu phố 6, Phường Linh Trung , Thành phố Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh.

Điện thoại nhà riêng; Điện thoại di động: 0932.722.004. E-mail: nvhha@hcmiu.edu.vn

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

+Từ tháng 5/2002 đến 2/2008: nghiên cứu viên-Phân Viện Cơ Điện Nông Nghiệp và Công Nghệ Sau Thu Hoạch

+ Từ 11/2012 đến nay: giảng viên-Trường Đại học Quốc Tế-Đại học Quốc Gia Tp.HCM

Chức vụ: Hiện nay:.....; Chức vụ cao nhất đã qua:.....

Ban hành kèm theo Công văn số: 32 /HĐGSNN ngày 20/5/2021 của Chủ tịch HĐGS nhà nước

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 - Thành phố Thủ Đức-Tp.Hồ Chí Minh

Điện thoại cơ quan: (028) 37244270

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

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 24 tháng 10 năm 2002; ngành: Công nghệ hóa học và thực phẩm, chuyên ngành: công nghệ thực phẩm;

Nơi cấp bằng ĐH (trường, nước): ĐH Bách Khoa-Đại học Quốc Gia Tp.HCM-Việt Nam

- Được cấp bằng TS ngày 16 tháng 10 năm 2012; chuyên ngành: Khoa học Thực Phẩm;

Nơi cấp bằng TS (trường, nước): Trường Đại học Lincoln- New Zealand

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: Trường Đại học Quốc Tế-Đại học Quốc Gia- Tp.HCM

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

13. Các hướng nghiên cứu chủ yếu:

+ Hướng nghiên cứu 1: Phân tích, giảm thiểu oxalates trong thực phẩm.

+ Hướng nghiên cứu 2: Bảo quản và chế biến nông sản thực phẩm

+ Hướng nghiên cứu 3: Các hợp chất có hoạt tính sinh học từ thực vật

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): 02 HVCH bảo vệ thành công luận văn ThS;

- Đã hoàn thành đề tài NCKH từ cấp cơ sở trở lên: 01 đề tài cấp nhà nước;

- Đã công bố (số lượng): 31 bài báo khoa học, trong đó 18 bài báo khoa học trên tạp chí quốc tế có uy tín;

- Đã được cấp (số lượng):.... bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích;

- Số lượng sách đã xuất bản: 01 chương sách thuộc nhà xuất bản CRC press (Taylor & Francis Group).

- Số lượng tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu thể dục, thể thao đạt giải thưởng quốc gia, quốc tế: không.

15. Khen thưởng (các huân chương, huy chương, danh hiệu): bằng khen hội thi sáng tạo kỹ thuật toàn quốc lần thứ 9 (VIFOTEC) 2006-2007.

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:

Tôi tự nhận thấy bản thân đã hoàn thành tốt nhiệm vụ giảng dạy, truyền tải kiến thức và truyền thụ đam mê tìm tòi, nghiên cứu cho các thế hệ sinh viên, giúp các em xác định hướng đi cho tương lai. Tôi luôn chú trọng giữ gìn đạo đức và tư cách của một nhà giáo, làm việc trên tinh thần đoàn kết, chia sẻ với các đồng nghiệp, tích cực tham gia nghiên cứu khoa học.

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

- Tổng số: 09 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 trực tiếp/giờ quy đổi/Số giờ định mức ^(*)
		Chính	Phụ			ĐH	SĐH	
1	2012-2013			0	0	90.3	0	90.3/215.6/280
2	2013-2014			0	0	181.5	0	181.5/433/280
2	2014-2015			0	02	219.4	0	219.4/549.8/280
3	2015-2016			01	05	236.5	0	236.5/707/270
4	2016-2017			0	08	113	0	113/397/270
5	2017-2018			0	10	225	25	250/823/270
03 năm học cuối								
7	2018-2019			0	06	327.7	25	352.7/857.5/270
8	2019-2020			0	03	302.5	0	302.5/749.5/270
9	2020-2021			01	04	363	63	426/967.5/270

Ban hành kèm theo Công văn số: 32 /HĐGSNN ngày 20/5/2021 của Chủ tịch HĐGS nhà nước

(*) - Trước ngày 25/3/2015, theo Quy định chế độ làm việc đối với giảng viên ban hành kèm theo Quyết định số 64/2008/QĐ-BGDĐT ngày 28/11/2008, được sửa đổi bổ sung bởi Thông tư số 36/2010/TT-BGDĐT ngày 15/12/2010 và Thông tư số 18/2012/TT-BGDĐT ngày 31/5/2012 của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT.

- 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. Tên 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 ĐH Lincoln- New Zealand năm 2012.

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-ĐHQG Tp.HCM.

d) Đối tượng khác ; Diễn giải:

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/CK2/BSNT	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/CK2/BSNT	Chính	Phụ			
1	Đặng Thị Kim Yến		HVCH	√		2014-2016	ĐHQG-ĐHQG Tp.HCM	17/11/2016
2	Nguyễn Hữu Hương Duyên		HVCH	√		2019-2021	ĐHQG-ĐHQG Tp.HCM	16/7/2021

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
I	Trước khi được công nhận PGS/TS						
1							
II	Sau khi được công nhận TS						
1	Handbook of Vegetable Preservation and Processing (Eds 2nd).	CK	CRC Press, 2015	02	Biên soạn chương sách	Trang 449-478, chương 30. Carrot processing. https://doi.org/10.1201/b19252	

Trong đó: số lượng (ghi rõ các số TT) sách chuyên khảo do nhà xuất bản có uy tín xuất bản và chương sách do nhà xuất bản có uy tín trên thế giới xuất bản, mà ứng viên là chủ biên sau PGS/TS: 01 chương sách.

Lưu ý:

- Chỉ kê khai các sách được phép xuất bản (Giấy phép XB/Quyết định xuất bản/số xuất bản), nộp lưu chiểu, ISBN (nếu có).
- Các chữ viết tắt: CK: sách chuyên khảo; GT: sách giáo trình; TK: sách tham khảo; HD: sách hướng dẫn; phần ứng viên biên soạn cần ghi rõ 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)/Xếp loại KQ
I	Trước khi được công nhận TS				
1					
II	Sau khi được công nhận TS				
1	ĐT: Nghiên cứu ảnh hưởng của độ chín và quá trình xử lý hạt cacao đến hàm lượng oxalates và phương pháp hiệu quả để loại bỏ oxalates khỏi bột cacao thô.	CN	106-NN.99-2013.16 Cấp nhà nước	2014-2018	10/5/2019-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. 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 công nhận TS							
<i>Báo cáo toàn văn đăng trên kỷ yếu hội thảo quốc tế</i>								
1	Oxalate availability in raw and cooked rhubarb. http://assets.nutritionociety.ac.nz/Downloads/ProceedingsNSNZ_2011Vol35.pdf#page=27	2	√	Proceedings of the Nutrition Society of New Zealand. ISBN:0110-4187		2	35, 20-24	2011
II	Sau khi được công nhận TS							
<i>Bài báo đăng trên tạp chí quốc tế uy tín</i>								
2	Oxalate bioaccessibility in raw and cooked rhubarb (<i>Rheum Rhabarbarum</i> L.) during <i>in vitro</i> digestion. https://doi.org/10.1016/j.jfca.2020.103648	2	√	Journal of Food Composition and Analysis. ISSN: 0889-1575	SCIE (IF:4.5, Q1)	1	94, 1036448	2020

3	Reduction of soluble oxalate in cocoa powder by the addition of calcium and ultrasonication. https://doi.org/10.1016/j.jfca.2020.103593	3	√	Journal of Food Composition and Analysis. ISSN: 0889-1575	SCIE (IF:4.5, Q1)	3	93	2020
4	Effects of fermentation conditions using lactobacillus plantarum on the charantin, stigmaterol glucoside and β -sitosterol glucoside contents of bitter gourd (<i>Momordica charantia</i> L.) juice. 10.1007/s11130-020-00860-w	2	√	Plant Foods for Human Nutrition. ISSN: 1573-9104	SCIE (IF: 4.2, Q1)		75 656–658	2020
5	Combination effects of calcium chloride and nano-chitosan on the postharvest quality of strawberry (<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.) , https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2019.111103	3	√	Postharvest Biology and Technology. ISSN: 0925-5214	SCIE (IF: 5.5, Q1)	27	162,8	2020
6	Properties of pectin extracted from vietnamese mango peels. https://doi.org/10.3390/foods8120629	3	√	Foods. ISSN: 2304-8158	SCIE (IF:4.3, Q2)	9	8(12), 12.	2019
7	Effects of maturity at harvest and fermentation conditions on bioactive compounds of cocoa beans. https://doi.org/10.1007/s11130-018-0700-3	2	√	Plant Foods for Human Nutrition. ISSN: 1573-9104	SCIE (IF:4.2, Q1)	8	74(1), 54-60	2018
8	Effects of maturity at harvesting and primary processing of cocoa beans on oxalate contents of cocoa powder. https://doi.org/10.1016/j.jfca.2018.01.007	3	√	Journal of Food Composition and Analysis. ISSN: 0889-1575	SCIE (IF:4.5, Q1)	18	67, 86-90	2018
9	Effects of spray-drying temperatures and ratios of gum arabic to microcrystalline cellulose on antioxidant and physical properties of mulberry juice powder. https://doi.org/10.3390/beverages4040101	2	√	Beverages. ISSN: 2306-5710	Scopus ESCI	5	4(4), 101	2018
10	Effects of spray-drying temperatures and carriers on physical and antioxidant properties of lemongrass leaf extract powder. https://doi.org/10.3390/beverages4040084	2	√	Beverages. ISSN: 2306-5710	Scopus ESCI	20	4(4), 84	2018
11	Ultrasonic effects on the quality of mulberry juice. https://doi.org/10.3390/beverages4030056	2	√	Beverages. ISSN: 2306-5710	Scopus ESCI	8	4, 56	2018
12	The quality of mulberry juice as affected by enzyme treatments https://doi.org/10.3390/beverages4020041	2	√	Beverages. ISSN: 2306-5710	Scopus ESCI	18	4,41	2018

13	Effects of solvent types on total phenolic contents and antioxidant capacity of raw cocoa powder. 10.17660/ActaHortic.2018.1213.57	3	√	Acta Horticulturae. ISSN: 0567-7572	Scopus (Q4)		393-398	2018
14	Effects of maturity stages and solvent types on extraction yield and quality of Chu mango pulp pectin. 10.17660/ActaHortic.2018.1213.58	2	√	Acta Horticulturae. ISSN: 0567-7572	Scopus (Q4)		399-404	2018
15	Effects of juice processing on oxalate contents in Carambola juice production. 10.1007/s11130-017-0615-4	2	√	Plant Foods for Human Nutrition. ISSN: 1573-9104	SCIE (IF: 4.2, Q1)	8	72, 236-242.	2017
16	Oxalate content in New Zealand grown and imported fruit. https://doi.org/10.1016/j.jfca.2013.06.001	2	√	Journal of Food Composition and Analysis. ISSN: 0889-1575	SCIE (IF:4.5, Q1)	35	31 (2) 180-184	2013
17	The effects of temperature and pH on the extraction of oxalate and pectin from green kiwifruit (<i>Actinidia deliciosa</i> L.), golden kiwifruit (<i>Actinidia chinensis</i> L.), kiwiberry (<i>Actinidia arguta</i>) and persimmon (<i>Diospyros kaki</i>). https://doi.org/10.1111/ijfs.12029	2	√	International Journal of Food Science and Technology. ISSN: 1365-2621	SCIE (IF:3.7, Q1)	17	48, 794-800	2013
18	Total, soluble and insoluble oxalate contents of ready to eat Green and Golden kiwifruit. https://doi.org/10.3390/foods2010076	2	√	Foods. ISSN: 2304-8158	Scopus	12	2, 76-82	2013
19	Oxalate contents of kiwifruit (<i>Actinidia deliciosa</i> L.) juice extracted by pressing or enzyme extraction. https://doi.org/10.1234/4.2013.4252	2	√	International Journal of Food, Agriculture & Environment. ISSN: 1459-0255	SCIE (IF:0.6, Q3)	4	11(2)	2013
Bài báo đăng trên tạp chí quốc tế có phản biện, non-ISI								
20	Effects of storage temperature on the quality of minimally processed pumpkin (<i>Cucurbita moschata</i> Duch) treated with ethanol and chitosan. 10.22077/JHPR.2020.3318.1140	2	√	Journal of Horticulture and Postharvest Research. ISSN: 2588-6169			4, 1-12	2021
21	Effects of storage temperature on postharvest physico-chemical attributes of nano-chitosan coated strawberry (<i>Fragaria</i> × <i>ananassa</i> Duch.). http://dx.doi.org/10.22077/jhpr.2020.3317.1139	2	√	Journal of Horticulture and Postharvest Research. ISSN: 2588-6169		2	4(1) 101-114	2021

22	Effects of ethanol and chitosan treatments on the quality and storage life of minimally processed pumpkin (<i>Cucurbita moschata</i> Duch). 10.22077/jhpr.2019.2837.1095	2	√	Journal of Horticulture and Postharvest Research. ISSN: 2588-6169	2	3(2) 221-234	2020
23	Effects of nano-chitosan and chitosan coating on the quality, polyphenol oxidase activity, malondialdehyde content of strawberry (<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.). 10.22077/jhpr.2019.2698.1082	2	√	Journal of Horticulture and Postharvest Research. ISSN: 2588-6169	7	3 (1) 11-24	2020
Bài báo đăng trên tạp chí trong nước							
24	Effects of spray-drying conditions on antioxidant properties of mango powder.	3	√	Vietnam Journal of Biotechnology. ISSN: 1811-4989	2	14(1A): 427-438	2016
25	Effects of added pectin amounts and drying temperatures on antioxidant properties of mulberry fruit leather.	3	√	Vietnam Journal of Biotechnology. ISSN: 1811-4989	2	14(1A), 487-495	2016
26	Effects of maturity stages and fermentation of cocoa beans on total phenolic contents and antioxidant capacities in raw cocoa powder. https://doi.org/10.15625/1811-4989/14/4/12309	2	√	Vietnam Journal of Biotechnology. ISSN: 1811-4989	3	14(4), 743-752	2016
Báo cáo toàn văn trong kỹ yếu hội thảo quốc tế							
27	Effects of storage temperature on the physical and chemical properties of Broccoli.	2	√	Proceedings of The 3 rd International Conference on Sustainable Global Agriculture and Food. ISBN: 978-604-67-1160-5		381-390	2018
28	Effects of pH and solvents on the yield and quality of pineapple peel pectin.	2	√	Proceedings of The 3 rd International Conference on Sustainable Global Agriculture and Food. ISBN: 978-604-67-		391-403	2018

				1160-5				
29	Effects of cultivars on antioxidant properties of insoluble fiber extracted from Vietnamese mango peels.	3	√	Proceedings of VBFoodNet 2015 Conference, Nha Trang Nov. 24-26, Vietnam			69-74	2015
30	Antioxidant properties of non-alkalized cocoa powder as affected by different drying methods.	2	√	Proceedings of VBFoodNet 2015 Conference, Nha Trang Nov. 24-26, Vietnam			105-110	2015
31	Effects of processing methods on antioxidant capacities and total phenolic contents in carambola beverages.	3	√	Proceedings of VBFoodNet 2015 Conference, Nha Trang Nov. 24-26, Vietnam			132-138	2015

- Trong đó: số lượng và thứ tự 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: 18 bài bao gồm: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19.

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					

- Trong đó: số bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích được cấp, là tác giả chính sau khi được công nhận PGS hoặc được cấp bằng TS (ghi rõ số thứ tự):

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

TT	Tên tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu TDTT	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					

- Trong đó: số tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu đạt giải thưởng quốc tế, là tác giả chính/hướng dẫn chính sau khi được công nhận PGS hoặc được cấp bằng TS (ghi rõ số thứ tự):

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						
2						
...						

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

Ban hành kèm theo Công văn số: 32 /HĐGSNN ngày 20/5/2021 của Chủ tịch HĐGS nhà nước

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): ...

- 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:

Ban hành kèm theo Công văn số: 32 /HĐGSNN ngày 20/5/2021 của Chủ tịch HĐGS nhà nước

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 20 tháng 07 năm 2021

NGƯỜI ĐĂNG KÝ

(Ký và ghi rõ họ tên)

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'hong ha', is written over two horizontal lines. The signature is cursive and somewhat stylized.

Nguyễn Vũ Hồng Hà