

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: 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: Sinh học Thực phẩm

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/phường, huyện/quận, tỉnh/thành phố): Xã Quảng Nham, Huyện Quảng Xương, Tỉnh Thanh Hóa

5. Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú (số nhà, phố/thôn, xã/phường, huyện/quận, tỉnh/thành phố): Tổ 23, Phường Định Công, Quận Hoàng Mai, Hà Nội.

6. Địa chỉ liên hệ (ghi rõ, đầy đủ để liên hệ được qua Bưu điện): PGS. TS. Phạm Văn Hùng, Trưởng phòng Quản lý Khoa 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 10/1998 đến năm 9/2002: Giảng viên trường Đại học Bách Khoa Hà Nội

Từ năm 10/2002 đến năm 9/2005: Nghiên cứu sinh tiến sĩ tại trường Đại học Phủ Osaka, Nhật Bản

Từ năm 10/2005 đến năm 9/2007: 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)

Ban hành kèm theo Công văn số: 82 /HĐGSNN ngày 18/5/2022 của Chủ tịch HĐGS nhà nước

Từ năm 6/2008 đến năm 5/2009: Nghiên cứu viên tại Hiệp hội lương thực Canada.

Từ năm 12/2009 đến nay: Giảng viên trường Đại học Quốc tế, Đại học Quốc Gia Tp. HCM

Từ năm 6/2014 đến năm 12/2018: Trưởng Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, trường Đại học Quốc tế, Đại học Quốc Gia Tp. HCM

Từ năm 10/2018 đến nay: Trưởng phòng Quản lý Khoa học, 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 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 15 tháng 6 năm 1998; số văn bằng: B67757; 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; số văn bằng: A005499; 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; số văn bằng: P100; 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 ngày ... tháng ... năm; số văn bằng:; ngành:; chuyên ngành:; Nơi cấp bằng TSKH (trường, nước):

10. Đã được bổ nhiệm/công nhận chức danh PGS ngày 20 tháng 1 năm 2015, ngành: Sinh học.

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

13. Các hướng nghiên cứu chủ yếu:

- Nghiên cứu các hợp chất tự nhiên (thành phần, cấu trúc, hoạt tính sinh học và giá trị dinh dưỡng) của các vật liệu sinh học với mục đích ứng dụng trong thực phẩm.

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

- Đã hướng dẫn **02** NCS bảo vệ thành công luận án TS (trong đó **01** NCS chưa có quyết định cấp bằng);

- Đã hướng dẫn **12** HVCH bảo vệ thành công luận văn ThS;

- Đã hoàn thành đề tài NCKH từ cấp cơ sở trở lên: **04** đề tài NCKH cấp nhà nước (đề tài Nafosted); **05** đề tài NCKH cấp Đại học Quốc Gia Thành phố Hồ Chí Minh và **01** đề tài cấp Tỉnh;

- Đã công bố **101** bài báo khoa học, trong đó **60** bài báo khoa học trên tạp chí quốc tế có uy tín;

- Đã được cấp **02** bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích (có quyết định chấp nhận đơn);

- Số lượng sách đã xuất bản **02**, trong đó **02** thuộc nhà xuất bản có uy tín;

- Đã xuất bản **01** chương sách thuộc nhà xuất bản có uy tín;

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

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

- Bằng khen của Thủ tướng Chính phủ năm 2019.

- Bằng khen của Bộ trưởng Bộ Giáo Dục năm 2020.

- Bằng khen của Giám đốc Đại học Quốc Gia TPHCM cho thành tích công bố khoa học xuất sắc các năm 2013, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2021.

- Đạt danh hiệu Chiến sĩ thi đua cấp Đại học Quốc Gia năm 2013, 2016 và 2019.

- Đạt danh hiệu Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở liên tục từ năm 2011 – 2021.

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

- 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, đã thực hiện nhiều đề tài các cấp 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.

Ban hành kèm theo Công văn số: 82 /HĐGSNN ngày 18/5/2022 của Chủ tịch HĐGS nhà nước

- Đã được tặng bằng khen của Thủ tướng Chính phủ và liên tục đạt được các danh hiệu chiến sĩ thi đua cấp Đại học Quốc gia và cấp cơ sở.

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

- Tổng số **12** 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	SDH	
1								
2								
3								
03 năm học cuối								
4	2019-2020			01	13	369	41	410/820
5	2020-2021				11	360	41	401/802
6	2021-2022				18	402	58	460/920

(*) - 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 nước: Nhật Bản, năm 2005

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 (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	Phạm Thị Lan Chi	x		x		2014-2022	Trường ĐHBK TPHCM	Được cấp bằng ngày 15/4/2022
2	Nguyễn Thị Mai Hương	x		x		2016-2022	Trường ĐHBK TPHCM	(Đã bảo vệ thành công cấp cơ sở đào tạo ngày 15/6/2022)

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 (số văn bản xác nhận sử dụng sách)
I	Trước khi được công nhận PGS						
1	Advances in Cereal and Pseudocereal Research for Functional Foods	CK	Nova Science Publisher, NY, 2013	3	CB	Từ chương 1 đến chương 9 (1 - 162)	Giấy chứng nhận số 03/2019/ANPHAM-QLKH của Trường Đại học Quốc tế, Đại học Quốc Gia Thành phố Hồ Chí Minh ISBN 978-62618-347-6
2	Food Chemistry Research Developments	CK	Nova Science Publisher, NY, 2009	Nhiều tác giả		Chương 4 – “Characteristics of Starch and Starch-Based Food Products - Role of Amylose and Amylopectin” (từ trang 141 đến trang 166)	ISBN 978-1-60456-262-0
II	Sau khi được công nhận PGS						
1	Tinh bột kháng tiêu	CK	Đại học Quốc Gia Thành phố	1	CB	Từ chương 1 đến chương 9 (1 - 279)	Giấy chứng nhận số 01/2020/ANPHAM-QLKH của Trường

hóa: Sản xuất và ứng dụng	Hồ Chí Minh, 2020	Đại học Quốc tế, Đại học Quốc Gia Thành phố Hồ Chí Minh ISBN 978-604-73-7027-6
---------------------------	-------------------	---

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]

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 PGS				
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 Xếp loại: ĐẠT
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 Xếp loại: ĐẠT
3	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	6/7/2012 Xếp loại: TỐT
4	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	CN	C2013-28-04, Đại học Quốc Gia TPHCM	3/2013-3/2015	16/6/2015 Xếp loại: TỐT

	fibrinolytic enzymes dùng trong thực phẩm chức năng				
II	Sau khi được công nhận PGS				
5	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 Xếp loại: ĐẠT
6	Nghiên cứu <i>in vitro</i> và <i>in vivo</i> khả năng tiêu hóa và chỉ số đường huyết (GI) của các loại hạt ngũ cốc và phát triển các phương pháp giảm chỉ số đường huyết của các loại này nhằm phòng chống bệnh tiểu đường và béo phì	CN	106.NN-2018.43, Quỹ phát triển khoa học và công nghệ Quốc Gia	12/2018 – 4/2021	15/1/2022 Xếp loại: ĐẠT
7	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 Xếp loại: TỐT
8	Nghiên cứu phát triển các sản phẩm sinh đường thấp sử dụng các loại tinh bột trợ	CN	B2017-28-03, Đại học Quốc Gia TPHCM	4/2017 – 4/2019	26/4/2019 Xếp loại: XUẤT SẮC
9	Nghiên cứu quy trình sản xuất bột và tinh bột khoai lang dùng cho chế biến thực phẩm	CN	232/2017/ĐTCN, Sở KH-CN Đồng Tháp	5/2017 – 7/2019	29/11/2019 Xếp loại: KHÁ
10	Cấu trúc, tính chất, khả năng kháng tiêu hóa và chỉ số prebiotic của các hỗn hợp liên kết giữa tinh bột và các hợp chất phenolic dạng micro-	CN	B2020-28-01, Đại học Quốc Gia TPHCM	1/2020 – 12/2021	31/12/2021 Xếp loại: XUẤT SẮC

capsule và nano-capsule				
-------------------------	--	--	--	--

- 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 công nhận PGS							
1	Dough properties and breadmaking quality of flours supplemented with cross-linked cornstarches.	2	x	Food Research International	SCIE, Q1, IF = 6.475	90	37, 5, 461-467	2004
2	Physicochemical properties of hydroxypropylated and cross-linked starches from A-type and B-type wheat starch granules.	2	x	Carbohydrate Polymers	SCIE, Q1, IF = 9.381	188	59, 2, 239-246	2005
3	Physicochemical properties and enzymatic digestibility of starch from from edible canna (<i>Canna edulis</i>) grown in Vietnam.	2	x	Carbohydrate Polymers	SCIE, Q1, IF = 9.381	136	61, 3, 314-321	2005
4	Waxy and high-amylose wheats - characteristics, functionality and uses.	3	x	Trends in Food Science and Technology	SCIE, Q1, IF = 12.563	233	17, 8, 448-456	2006
5	Recent advances in application of modified starches for breadmaking.	4		Trends in Food Science and Technology	SCIE, Q1, IF = 12.563	261	17,11, 591-599	2006
6	Chemical compositions, fine structure and physicochemical properties of Kudzu (<i>Pueraria lobata</i>) starches from different regions.	2	x	Food Chemistry	SCIE, Q1, IF = 7.514	81	105, 2, 749-755	2007

7	Dough and breadmaking quality of flours with whole waxy wheat flour substitution.	3	x	Food Research International	SCIE, Q1, IF = 6.475	141	40, 2, 273-279	2007
8	Dough properties and breadmaking qualities of whole waxy wheat flour and effects of additional enzymes.	4	x	Journal of the Science of Food and Agriculture	SCIE, Q1, IF = 3.639	22	87, 13, 2538-2543	2007
9	Characteristics of fractionated flours from whole buckwheat grains using gradual milling system and their application for noodle making.	4	x	Journal of the Science of Food and Agriculture	SCIE, Q1, IF = 3.639	21	87, 15, 2823-2829	2007
10	Distribution of phenolic compounds in the graded flours milled from whole buckwheat grains and their antioxidant capacities.	2	x	Food Chemistry	SCIE, Q1, IF = 7.514	203	109, 2, 325-331	2008
11	Physicochemical characteristics and fine structure of high-amylose wheat starches isolated from Australian wheat cultivars.	5	x	Carbohydrate Polymers	SCIE, Q1, IF = 9.381	63	71, 4, 656-663	2008
12	Total phenolic compounds and antioxidant capacity of wheat graded flours by polishing method	4	x	Food Research International	SCIE, Q1, IF = 6.475	157	42, 1, 185-190	2009
13	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	x	Food Chemistry	SCIE, Q1, IF = 7.514	53	125, 4, 1510-1516	2011
14	Phenolic acid composition of sprouted wheats by ultra-performance liquid chromatography (UPLC)	3	x	Food Chemistry	SCIE, Q1, IF = 7.514	165	126, 4, 1896-1901	2011

	and their antioxidant activities.							
15	Effects of germination on nutritional composition of waxy wheat.	4	x	Journal of the Science of Food and Agriculture	SCIE, Q1, IF = 3.639	96	92, 3, 667-672	2012
16	Thermal and rheological properties of dough and bread as affected by various cross-linked cornstarch substitutions.	2	x	Starch/Starke	SCIE, Q2, IF = 2.741	20	57, 11, 540-546	2005
17	Effects of granule sizes on physicochemical properties of cross-linked and acetylated wheat starches.	2	x	Starch/Starke	SCIE, Q2, IF = 2.741	81	57, 9, 413-420	2005
18	Formation of resistant starch as affected by high-amylose wheat flour substitutions.	3	x	Cereal Chemistry	SCIE, Q2, IF = 1.984	114	82, 6, 690-694	2005
19	Study on physicochemical characteristics of waxy and high-amylose wheat starches in comparison with normal wheat starch	3	x	Starch/Starke	SCIE, Q2, IF = 2.741	104	59, 3, 125-131	2007
20	Physicochemical characteristics of starches of two sets of near-isogenic wheat lines with different amylose content.	4	x	Starch/Starke	SCIE, Q2, IF = 2.741	5	60, 1, 34-40	2008
21	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, Q2, IF = 2.431	43	3, 4, 211-218	2009
22	Effect of debranching and storage condition on crystallinity and functional properties of cassava and potato starches	3	x	Starch/Starke	SCIE, Q2, IF = 2.741	33	64, 12, 964-971	2012
23	Physicochemical properties and antioxidant capacity of debranched starch-ferulic acid complexes	3	x	Starch/Starke	SCIE, Q2, IF = 2.741	52	65, 5-6, 382-389	2013

24	Comparison in antifungal activities of Vietnamese citrus essential oils.	3	x	Natural Product Research	SCIE, Q2, IF = 2.862	39	27, 4-5, 506-508	2013
25	Impact of Acid and Heat-moisture Treatment Combination on Physicochemical Characteristics and Resistant Starch Contents of Sweet Potato and Yam Starches.	3	x	Starch/Starke	SCIE, Q2, IF = 2.741	50	66, 11-12, 1013-1021	2014
26	Dough properties and baking quality of several domestic wheat flours as compared with commercial foreign wheat flour.	4	x	Food Science and Technology Research	SCIE, Q3, IF = 0.895	15	10, 4, 389-395	2004
27	Effects of drying methods on bioactive compounds of vegetables and correlation between bioactive compounds and their antioxidants.	2	x	International Food Research Journal	SCIE, Q3, IF = 1.014	73	19, 1, 327-332	2012
28	Nutritional composition and antioxidant capacity of several edible mushrooms grown in the Southern Vietnam	2	x	International Food Research Journal	SCIE, Q3, IF = 1.014	106	19, 2, 611-615	2012
29	Characterization of Vietnamese banana starch and its resistant starch improvement	3	x	International Food Research Journal	SCIE, Q3, IF = 1.014	19	20, 1, 205-211	2013
30	Optimization of nutritional composition and fermentation conditions for cellulase and pectinase production by <i>Aspergillus oryzae</i> using response surface methodology.	2	x	International Food Research Journal	SCIE, Q3, IF = 1.014	32	20, 6, 3269-3274	2013
31	Dough and breadmaking properties of various strong wheat grains cultivated in Japan.	4	x	Journal of Applied Glycoscience	Non-ISI	13	52, 1, 15-21	2005
32	Buckwheat starch: structure, characteristics and uses.	3	x	The European Journal of Plant Science and Biotechnology	Non-ISI	5	Special issue 1, 23-28	2009

33	Nghiên cứu tinh 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
34	Nghiên cứu thành phần hóa học và tính chất lý-hóa của các loại tinh bột sắn dây Việt Nam	2	x	Tạp chí Hóa học			48, 4A, 715-720	2010
35	Change in nutritional composition of brown rice during germination	2	x	Tạp chí Hóa học			48, 4A, 439-443	2010
36	Isolation and Identification of microorganisms from pepper plant for cellulase and pectinase activity production.	3	x	Tạp chí Khoa học và Công nghệ			49, 1A, 177-184	2011
37	Investigation of nutritional composition of several commercial vietnamese mushrooms	2	x	Tạp chí Khoa học và Công nghệ			49, 1A, 367-372	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	Investigation of phenolic compounds in several vegetables in vietnam and their antioxidant capacities	2	x	Tạp chí Khoa học và Công nghệ			49, 1A, 446-452	2011
40	Preparation and characterization of starch-rutin inclusion	3	x	Tạp chí Hóa học			50, 5A, 1-4	2012
41	Preparation and characterization of debranched starch-rutin inclusion	2	x	Tạp chí Khoa học và Công nghệ			50, 3A, 283-289	2012
42	Antioxidant capacity and amylase inhibitory potentials of bioactive compounds extracted from fresh asiatic pennywort (<i>Centella asiatica</i>)	3	x	Tạp chí Khoa học và Công nghệ			52, 5C, 316-321	2014
43	Resistant starch improvement from bean starches by moisture heating and annealing treatments	3	x	Tạp chí Khoa học và Công nghệ			52, 5C, 248-252	2014

44	Effects of ultrasonic and enzymatic treatments on porosity and physicochemical properties of different starches	4	x	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	x	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	x	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	x	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	x	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	x	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	x	Hội thảo nghiên cứu và phát triển các sản phẩm tự nhiên lần thứ IV			293-299	2014
II	Sau khi được công nhận PGS							
51	Phenolic compounds of cereals and their antioxidant capacity	1	x	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	<i>SCIE, Q1, IF = 11.17</i>	266	56, 1, 25-35	2016
52	Resistant starch improvement of rice starches under combination of acid and heat-moisture treatments	3	x	Food Chemistry	<i>SCIE, Q1, IF = 7.514</i>	149	191, 67-73	2016

53	In vitro digestibility and in vivo glucose response of native and physically modified rice starches varying amylose contents	3	x	Food Chemistry	SCIE, Q1, IF = 7.514	99	191, 74-80	2016
54	Nutritional composition, enzyme activities and bioactive compounds of mung bean (<i>Vigna radiata</i> L.) germinated under dark and light conditions	5	x	LWT-Food Science and Technology	SCIE, Q1, IF = 4.952	12	133, 110100	2020
55	Morphology, crystalline structure and digestibility of debranched starch nanoparticles varying in average degree of polymerization and fabrication methods	2	x	Carbohydrate Polymers	SCIE, Q1, IF = 9.381	10	256, 117424	2021
56	Changes in nutritional composition, enzyme activities and bioactive compounds of germinated buckwheat (<i>Fagopyrum esculantum</i> M.) under unchanged air and humidity conditions.	4	x	International Journal of Food Science and Technology	SCIE, Q1, IF = 3.713	6	56, 3209-3217	2021
57	Comparison in morphology, structure and functionality of curcumin-loaded starch nanoparticles fabricated from short, medium and long chain-length debranched cassava starches	3	x	International Journal of Food Science and Technology	SCIE, Q1, IF = 3.713	-	Online first	2021
58	Optimal soaking conditions and addition of exogenous substances improve accumulation of γ -aminobutyric acid (GABA) in germinated mung bean (<i>Vigna radiata</i>)	3	x	International Journal of Food Science and Technology	SCIE, Q1, IF = 3.713	-	Online first	2021
59	Improvement of nutritional composition and antioxidant capacity of high-amylose wheat during germination	3	x	Journal of Food Science and Technology	SCIE, Q2, IF = 2.701	34	52, 10, 6756-6762	2015

60	Physicochemical characteristics and in vitro digestibility of potato and cassava starches under organic acid and heat-moisture treatments	4	x	International Journal of Biological Macromolecules	SCIE, Q2, IF = 6.953	71	95, 299–305	2017
61	Impact of heat-moisture and annealing treatments on physicochemical properties and digestibility of starches from different colored sweet potato varieties	5	x	International Journal of Biological Macromolecules	SCIE, Q2, IF = 6.953	89	105, 1071-1078	2017
62	Structure, physicochemical characteristics, and functional properties of starches isolated from yellow (<i>Curcuma longa</i>) and black (<i>Curcuma caesia</i>) turmeric rhizomes	2	x	Starch/Starke	SCIE, Q2, IF = 2.741	9	69, 1600285	2017
63	In Vitro and In Vivo Starch Digestibility and Quality of Bread Substituted with Acid and Heat-Moisture Treated Sweet Potato Starch	4	x	Starch/Starke	SCIE, Q2, IF = 1.795	5	2018, 1800069	2018
64	Nutritional composition, bioactive compounds, and diabetic enzyme inhibition capacity of three varieties of buckwheat in Japan	5	x	Cereal Chemistry	SCIE, Q2, IF = 1.984	19	95, 615-624	2018
65	Substitution of Wheat Flour with Highly Enzyme-Resisted Cassava Starch and its effect on Starch Digestibility and Quality of Breads	3	x	Journal of Food Measurement and Characterization	SCIE, Q2, IF = 2.431	4	13, 2, 1004–1010	2019
66	Valorization of <i>Citrus</i> Leaves: Chemical Composition, Antioxidant and Antibacterial Activities of Essential Oils	4		Waste and Biomass Valorization	SCIE, Q2, IF = 3.703	10	11, 4849 - 4857	2020
67	Chemical Composition and Biological Activities of Extracts from Pomelo Peel By-Products under Enzyme and Ultrasound-Assisted Extractions	4	x	Journal of Chemistry	SCIE, Q2, IF = 2.506	19	1043251, 1-7	2020

68	Effect of heat-moisture treatment of unpolished red rice on its starch properties and <i>in vitro</i> and <i>in vivo</i> digestibility	4	x	International Journal of Biological Macromolecules	SCIE, Q2, IF= 6.953	20	154, 1-8	2020
69	Physicochemical properties and <i>in vitro</i> digestibility of mung-bean starches varying amylose contents under citric acid and hydrothermal treatments.	4	x	International Journal of Biological Macromolecules	SCIE, Q2, IF= 6.953	10	164, 651-658	2020
70	Extraction and characterization of high methoxyl pectin from <i>Citrus maxima</i> peels using different organic acids	4	x	Journal of Food Measurement and Characterization	SCIE, Q2, IF = 2.431	5	15, 1541-1546	2021
71	Optimized Conditions for Flavonoid Extraction from Pomelo Peel Byproducts under Enzyme- and Ultrasound-Assisted Extraction Using Response Surface Methodology	3		Journal of Food Quality	SCIE, Q2, IF = 2.450	-	2021, 6666381	2021
72	Starch digestibility and quality of cookies made from acid and heat-moisture treated sweet potato starch and wheat four composites	5	x	Journal of Food Measurement and Characterization	SCIE, Q2, IF = 2.431	1	15, 3045-3051	2021
73	Varying amylose contents affect the structural and physicochemical characteristics of starch in mung bean	3	x	International Journal of Food Properties	SCIE, Q2, IF = 2.727	2	24, 737-748	2021
74	Effects of microwave treatments and retrogradation on molecular crystalline structure and <i>in vitro</i> digestibility of debranched mung-bean starches	3	x	International Journal of Biological Macromolecules	SCIE, Q2, IF= 6.953	3	190, 904-910	2021
75	Fabrication and functional properties of curcuma starch nanoparticles as affected by different degree of polymerization of debranched curcuma starch	4	x	Starch/Starke	SCIE, Q2, IF = 2.741	1	2022, 2100163	2022

76	Isolation and Optimization of Growth Condition of <i>Bacillus</i> sp. from Fermented Shrimp Paste for High Fibrinolytic Enzyme Production	4	x	Arabian Journal for Science and Engineering	SCIE, Q3, IF= 2.334	26	40, 1, 23–28	2015
77	Impact of extraction methods on antioxidant and antimicrobial activities of citrus essential oils	4		Journal of Essential Oil Bearing Plants	SCIE, Q3, IF = 1.699	6	18, 4, 806-817	2015
78	Impact of Growth Locations and Genotypes on Antioxidant and Antimicrobial Activities of Citrus Essential Oils in Vietnam	4		Journal of Essential Oil Bearing Plants	SCIE, Q3, IF = 1.699	18	18, 6, 1421-1432	2015
79	Screening and identification of <i>Bacillus</i> sp. isolated from Vietnamese traditional soybean pastes for high fibrinolytic enzyme production	3	x	International Food Research Journal	SCIE, Q3, IF = 1.014	21	23, 1, 326-331	2016
80	Antioxidant and hypoglycemic activities of various solvent fractions of methanol extract of <i>Terminalia alata</i> Heyne ex Roth trunk-bark	3		Nova Biotechnologica et Chimica	Scopus Q4	-	20, 748	2021
81	Study on extraction conditions of the total saponin and phenolics from Ngoc Linh ginseng and their antioxidant capacity	5	x	Tạp chí Công nghệ Sinh học			14, 1, 269-274	2016
82	Extraction and determination of inhibitory capacity against starch-hydrolyzing enzymes and antioxidant capacity of crude extract of <i>Momordica Charantia</i>	2	x	Tạp chí Công nghệ Sinh học			14, 1, 439-445	2016
83	Textural and sensory qualities of low-carb bread with resistant starch supplementation	4	x	Tạp chí Công nghệ Sinh học			14, 1, 497-502	2016
84	In vitro and in vivo digestibilities of native and	5	x	Tạp chí Công Thương			8, 282-286	2016

	resistant starches from sweet potato starch							
85	Total phenolic content, antioxidant capacity and diabetic enzyme inhibitory of extracts from colored sweet potatoes	4	x	Tạp chí Hóa Học			55, 4e23, 284-288	2017
86	Physicochemical properties and digestibility of waxy rice and waxy corn starches under annealing treatment	4	x	Tạp chí Hóa Học			55, 4e23, 370-373	2017
87	Physicochemical properties and digestibility of water caltrop (<i>Trapa bispinosa</i> Roxb) and cassava (<i>Manihot esculenta</i>) starches	2	x	Tạp chí Hóa Học			55, 5e3,4, 499-503	2017
88	Formulation of curcumin - debranched starch complex and its physicochemical properties	2	x	Tạp chí Hóa Học			55, 5e3,4, 616-620	2017
89	Total phenolic content, antioxidant capacity and diabetic enzyme inhibitory of the extracts from unpolished colored rices	2	x	Tạp chí Công nghệ Sinh học			15, 4, 685-690	2017
90	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	x	Vietnam Journal of Science, Technology and Engineering			60, 4, 8- 14	2018
91	Effect of resistant starch supplementation on digestibility and quality of breads	3	x	Tạp chí Hóa Học			56, 3e12, 392-396	2018
92	Effect of resistant starch supplementation on digestibility and quality of noodles	3	x	Tạp chí Hóa Học			56, 3e12, 397-401	2018
93	Chemical compositions, bioactive compounds, and physicochemical properties of different purple sweet potato flours	4	x	Tạp chí Đại học Cần Thơ			11, 31- 37	2019

94	Contents and physicochemical properties of starches isolated from sweet potatoes grown at diferent locations in Dong Thap province.	4	x	Tạp chí Đại học Cần Thơ			11, 38-43	2019
95	Quality changes and in vitro digestibility of bread substituted with tuber starches modified by citric acid and heat-moisture treatment.	4	x	Tạp chí Đại học Cần Thơ			11, 44-50	2019
96	Optimization of condition for pectin extraction from pomelo peel using response surface methodology	4	x	Tạp chí Đại học Cần Thơ			12, 50-57	2020
97	Extraction of flavonoids in pomelos' peels using Box-Behnken response surface design and their biological activities	4		Vietnam Journal of Science, Technology and Engineering			Accepted	2020
98	Total limonoid concentration and antioxidant capacities of extracts from seeds of different citrus varieties using different solvents	4		Tạp chí Khoa học Công nghệ và Thực phẩm			20, 3-12	2020
99	Characterization of curcumin loaded starch nanoparticles from native cassava and potato starches	2	x	Tạp chí Khoa học Công nghệ và Thực phẩm			21, 3-11	2021
100	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	x	Hội thảo Nghiên cứu và phát triển các sản phẩm tự nhiên lần thứ V			5-11	2016
101	Antioxidant capacity and starch-hydrolysing enzyme inhibition of extracts from leaves and seed coats of lotus (<i>Nelumbo nucifera Gaertn</i>)	2	x	Hội thảo khoa học công nghệ sinh học toàn quốc 2018			441-445	2018

- 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 công nhận PGS: **30**, Số thứ tự **51 - 80**.

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 ký 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							
2							
...							
II	Sau khi được công nhận PGS/TS						
1							
2							
...							

- 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	Phương pháp sản xuất bánh bích qui sinh đường thấp có bổ sung tinh bột kháng tiêu hóa	Cục sở hữu trí tuệ	Quyết định chấp nhận đơn hợp lệ ngày 12/6/2020	Tác giả chính	3
2	Quy trình sản xuất bột cao chiết có hoạt tính kháng oxy hóa và tế bào ung thư từ lụa vỏ hạt điều	Cục sở hữu trí tuệ	Quyết định chấp nhận đơn hợp lệ ngày 31/3/2022	Tác giả chính	5

- Trong đó: số bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích được cấp, là tác giả chính sau khi được công nhận: **02, 1-2.**

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					

2					
...					

- 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	Chương trình đào tạo Thạc sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm	Tổ trưởng	Quyết định số 198/QĐ-ĐHQT-ĐTSDH ngày 16/3/2016 của Hiệu trưởng trường Đại học Quốc tế	Đại học Quốc Gia Thành phố Hồ Chí Minh	Quyết định số 1008/QĐ-ĐHQG ngày 21/9/2016 của Giám đốc Đại học Quốc Gia Thành phố Hồ Chí Minh	
2	Chương trình đánh giá kiểm định chất lượng chương trình đào tạo Đại học ngành Công nghệ Thực phẩm	Tổ trưởng	Văn bản xác nhận vai trò tổ trưởng số 440/GXN-ĐHQT ngày 27/6/2022 của Trưởng phòng Bảo đảm chất lượng giáo dục và khảo thí trường Đại học Quốc tế	ASEAN University Network	Certificate number: AP266VNUHCM17 Approval date: 5 October 2017	
3	Chương trình đào tạo Đại học ngành Công nghệ Thực phẩm	Tham gia	Văn bản xác nhận vai trò tham gia số 436/GXN-ĐHQT ngày 27/6/2022 của Trưởng phòng Đào tạo Đại học trường Đại học Quốc tế	Đại học Quốc Gia Thành phố Hồ Chí Minh	Quyết định số 73/QĐ-ĐHQG-ĐH&SDH ngày 29/1/2010 của Giám đốc Đại học Quốc Gia Thành phố Hồ Chí Minh Quyết định số 370/QĐ-ĐHQG ngày 27/4/2015 của Giám đốc Đại học Quốc Gia Thành phố Hồ Chí Minh	

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):

- 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:

56	Changes in nutritional composition, enzyme activities and bioactive compounds of germinated buckwheat (<i>Fagopyrum esculantum</i> M.) under unchanged air and humidity conditions.	4	International Journal of Food Science and Technology	SCI, Q1, IF = 3.713	6	56	3209-3217	2021
57	Comparison in morphology, structure and functionality of curcumin-loaded starch nanoparticles fabricated from short, medium and long chain-length debranched cassava starches	3	International Journal of Food Science and Technology	SCI, Q1, IF = 3.713	-	Online first		2021
58	Optimal soaking conditions and addition of exogenous substances improve accumulation of γ -aminobutyric acid (GABA) in germinated mung bean (<i>Vigna radiata</i>)	3	International Journal of Food Science and Technology	SCI, Q1, IF = 3.713	-	Online first		2021

Ban hành kèm theo Công văn số: 82 /HĐGSNN ngày 18/5/2022 của Chủ tịch HĐGS nhà nước

+ 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 Hồ Chí Minh, ngày 28 tháng 6 năm 2022

NGƯỜI ĐĂNG KÝ

(Ký và ghi rõ họ tên)



Phạm Văn Hùng