

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: Công nghệ thực phẩm; Chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm

A. THÔNG TIN CÁ NHÂN

1. Họ và tên người đăng ký: TRẦN THANH TRÚC

2. Ngày tháng năm sinh: 11/02/1973; 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 Long Điền, huyện Đông Hải, tỉnh Bạc Liêu (điều chỉnh mới: xã Long Điền, tỉnh Cà Mau)

5. Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú (số nhà, phố/thôn, xã/phường, huyện/quận, tỉnh/thành phố): 90 đường 23, Khu nâng cấp đô thị, Khu vực 4, Phường An Khánh, Quận Ninh Kiều, Thành phố Cần Thơ (điều chỉnh mới: 90 đường 23, Khu vực 4, Phường Tân An, Thành phố Cần Thơ)

6. Địa chỉ liên hệ (ghi rõ, đầy đủ để liên hệ được qua Bưu điện): 90 đường 23, Khu nâng cấp đô thị, Khu vực 4, Phường An Khánh, Quận Ninh Kiều, Thành phố Cần Thơ (điều chỉnh mới: 90 đường 23, Khu vực 4, Phường Tân An, Thành phố Cần Thơ)

Điện thoại nhà riêng: không có; Điện thoại di động: 0909712070;

E-mail: tttruc@ctu.edu.vn

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

- Từ tháng 9 năm 1994 đến tháng 11 năm 1996: Giảng viên, Khoa Công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Cần Thơ.

- Từ tháng 12 năm 1996 đến 8 năm 2002: Giảng viên, Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng, Trường Đại học Cần Thơ. Học thêm bằng 2 Đại học ngành Công nghệ thực phẩm tại trường (tháng 9/1996-6/2000).
- Từ tháng 9 năm 2002 đến tháng 8 năm 2004: Học Thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm tại Đại học Gent và Đại học KU Leuven, Vương quốc Bỉ.
- Từ tháng 9 năm 2004 đến tháng 4 năm 2011: Giảng viên, Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng, Trường Đại học Cần Thơ. Học Nghiên cứu sinh ngành Vi sinh vật học tại trường Đại học Cần Thơ từ tháng 12/2008 đến tháng 5/2013.
- Từ tháng 5 năm 2011 đến tháng 5 năm 2018: Giảng viên chính Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng, Trường Đại học Cần Thơ (Bảo vệ luận án tiến sĩ vào ngày 05/5/2013; ngày cấp bằng tiến sĩ: 15/5/2014).
- Từ tháng 5 năm 2018 đến tháng 9 năm 2018: Giảng viên chính, Phó Trưởng bộ môn, Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng, Trường Đại học Cần Thơ.
- Từ tháng 9 năm 2018 đến tháng 4 năm 2021: Giảng viên cao cấp, Phó Trưởng bộ môn, Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng (từ tháng 5 năm 2020 là Khoa Nông nghiệp), Trường Đại học Cần Thơ.
- Từ tháng 5 năm 2021 đến nay (tháng 6 năm 2025): Giảng viên cao cấp, Phó Trưởng Khoa Sau đại học, Trường Đại học Cần Thơ.

Chức vụ: Hiện nay: Phó Trưởng Khoa; Chức vụ cao nhất đã qua: Phó Trưởng Khoa

Cơ quan công tác hiện nay:

- Công tác quản lý: Khoa Sau đại học, Trường Đại học Cần Thơ
- Công tác chuyên môn: Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Viện Công nghệ sinh học và thực phẩm, Trường Đại học Cần Thơ.

Địa chỉ cơ quan: Khu II, đường 3/2, P. Xuân Khánh, Q. Ninh Kiều, TP Cần Thơ (*điều chỉnh mới: Khu II, đường 3/2, P. Ninh Kiều, TP Cần Thơ*).

Điện thoại cơ quan: +84292 3831 530; 3838 237; 3832 663

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 (bằng 1) ngày 20 tháng 9 năm 1994, ngành: Sư phạm Hóa học, chuyên ngành: ...; Nơi cấp bằng ĐH (trường, nước): Trường Đại học Cần Thơ, Việt Nam.
- Được cấp bằng ĐH (bằng 2) ngày 20 tháng 6 năm 2000, ngành: Công nghệ thực phẩm, chuyên ngành:; Nơi cấp bằng ĐH (trường, nước): Trường Đại học Cần Thơ, Việt Nam.
- Được cấp bằng ĐH (bằng 3) ngày 30 tháng 10 năm 2020, ngành: Ngôn ngữ Anh, chuyên ngành:....; Nơi cấp bằng ĐH (trường, nước): Trường Đại học Cần Thơ, Việt Nam.

- Được cấp bằng ThS ngày 02 tháng 7 năm 2004, ngành: Công nghệ thực phẩm, chuyên ngành:; Nơi cấp bằng ThS (trường, nước): Trường Đại học Leuven, Bỉ.
- Được cấp bằng TS ngày 15 tháng 5 năm 2014, ngành: Vi sinh vật học, chuyên ngành:; Nơi cấp bằng TS (trường, nước): Trường Đại học Cần Thơ, Việt Nam.
- Được cấp bằng TSKH ngày ... tháng ... năm; số văn bằng:; ngành:; chuyên ngành:; Nơi cấp bằng TSKH (trường, nước):
- 10. Đã được công nhận chức danh PGS ngày 09 tháng 3 năm 2018, ngành: Công nghệ thực phẩm; Đã được bổ nhiệm chức danh PGS ngày 10 tháng 5 năm 2018, ngành: Công nghệ thực phẩm.
- 11. Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh Giáo sư tại HĐGS cơ sở: Số 2 Trường Đại học Cần Thơ.
- 12. Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh Giáo sư tại HĐGS ngành, liên ngành: Hóa học – Công nghệ thực phẩm.
- 13. Các hướng nghiên cứu chủ yếu:
 - Nghiên cứu đa dạng hóa sản phẩm giàu dinh dưỡng từ thủy hải sản điển hình vùng đồng bằng sông Cửu Long.
 - Kết hợp hiệu quả công nghệ sinh học và các hiện tượng truyền trong chế biến rau quả nhiệt đới tiềm năng, giàu hoạt chất thiên nhiên.
- 14. Kết quả đào tạo và nghiên cứu khoa học:
 - Đã hướng dẫn 02 NCS bảo vệ thành công luận án TS;
 - Đã hướng dẫn (số lượng) HVCH/CK2/BSNT bảo vệ thành công luận văn ThS/CK2/BSNT (ứng viên chức danh GS không cần kê khai nội dung này);
 - Đã hoàn thành 11 đề tài NCKH từ cấp cơ sở trở lên với vai trò chủ nhiệm đề tài:
 - + Đề tài cấp cơ sở (Trường Đại học Cần Thơ): 06 [không liệt kê chi tiết]
 - + Đề tài cấp Bộ và tương đương: **05**, bao gồm:
 - 02/Bộ Giáo dục và Đào tạo;
 - 02/đề tài Tỉnh (Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Bến Tre và thành phố Cần Thơ);
 - 01/Chương trình Khoa học và Công nghệ cấp Bộ (*Phó Chủ nhiệm chương trình*).
 - Đã công bố 170 bài báo khoa học, trong đó 39 bài báo khoa học trên tạp chí quốc tế có uy tín (16 bài là tác giả chính);
 - Đã được cấp (số lượng) bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích;
 - Số lượng sách đã xuất bản 06, trong đó 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):
 - Chiến sĩ thi đua cấp Bộ năm 2021: Quyết định số 326/QĐ-BGDĐT ngày 21/01/2022 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về lập thành tích xuất sắc trong 3 năm học 2018-2019, 2019-2020 và 2020-2021.
 - Bằng khen Thủ tướng năm 2025: Quyết định số 1274/QĐ-TTg ngày 24/6/2025 của Thủ tướng Chính phủ cho cá nhân đã có nhiều thành tích trong công tác từ năm học 2019-2020 đến năm học 2023-2024.

- Bằng khen của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo năm 2019: Quyết định số 438/QĐ-BGDĐT, ngày 14 tháng 11 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về đạt thành tích xuất sắc trong năm học 2017-2018 và 2018-2019.

- Bằng khen của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo năm 2021: Quyết định số 4788/QĐ-BGDĐT, ngày 21 tháng 12 năm 2021 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về đạt thành tích xuất sắc trong năm học 2019-2020 và 2020-2021.

- Bằng khen của Liên hiệp các Hội Khoa học kỹ thuật Việt Nam năm 2023: Quyết định số 428/QĐ-LHHVN.KT, ngày 21 tháng 6 năm 2023 của Liên hiệp các Hội Khoa học kỹ thuật Việt Nam do đạt thành tích xuất sắc trong công tác năm 2022, góp phần phát triển Liên hiệp các Hội Khoa học và Kỹ thuật Việt Nam

- Bằng khen của Ủy ban nhân dân tỉnh Bến Tre năm 2024: Quyết định 1064/QĐ-UBND, ngày 16 tháng 5 năm 2024 của Ủy ban nhân dân tỉnh Bến Tre do đạt thành tích về có nhiều đóng góp cho sự nghiệp phát triển khoa học công nghệ và đổi mới sáng tạo tại tỉnh Bến Tre.

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:

Là giảng viên có gần 30 năm công tác trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm, ứng viên luôn ý thức đầy đủ trách nhiệm của người giảng viên đại học trong công tác đào tạo, nghiên cứu khoa học và phục vụ cộng đồng. Trong thời gian qua, ứng viên đã hoàn thành tốt các nhiệm vụ được giao, cụ thể:

a) Về hoạt động đào tạo

Ứng viên luôn đảm bảo hoàn thành và vượt khối lượng giảng dạy theo quy định, được người học đánh giá tích cực. Ứng viên đã tham gia giảng dạy ở cả ba bậc đào tạo (đại học, thạc sĩ, tiến sĩ), tích cực đổi mới phương pháp giảng dạy, ứng dụng công nghệ thông tin và cập nhật nội dung học phần theo xu hướng mới.

Ứng viên cũng đã hướng dẫn nhiều luận văn đại học, thạc sĩ, luận án tiến sĩ đạt kết quả tốt, hướng dẫn sinh viên nghiên cứu khoa học đạt 2 giải nhì toàn quốc (2017, 2023) và một giải khuyến khích (2021). Kết quả khảo sát ý kiến người học trong 3 năm gần nhất cho thấy mức độ hài lòng luôn đạt từ 85% trở lên, với nhiều học phần đạt mức rất hài lòng (90%).

Về phát triển chương trình đào tạo, ứng viên đã chủ trì và tham gia phát triển nhiều chương trình ở bậc tiến sĩ, thạc sĩ và đại học. Ngoài ra, ứng viên còn giữ vai trò Phó Chủ tịch Hội đồng xây dựng chuẩn CTĐT khối ngành Khoa học sự sống và là thành viên Ban chuyên môn nhóm ngành Sản xuất – Chế biến do Bộ Giáo dục và Đào tạo phân công.

b) Về nghiên cứu khoa học và chuyển giao công nghệ

Các nhiệm vụ được giao về nghiên cứu khoa học, tổ chức hội thảo, hợp tác quốc tế và phục vụ cộng đồng cũng được hoàn thành đúng hạn và đúng quy định. Ứng viên đã và đang có các nghiên cứu gắn với thực tiễn sản xuất và nhu cầu phát triển địa phương. Bên cạnh các đề tài cấp cơ sở, ứng viên là chủ nhiệm của 4 đề tài cấp Bộ và Tỉnh, là Phó Chủ nhiệm Chương trình Khoa học và Công nghệ cấp Bộ đầu tiên của Trường đã nghiệm thu, đồng thời tham gia nhiều đề tài khác ở các cấp, có nhiều ứng dụng vào thực tiễn. Tính từ sau khi được công nhận chức danh Phó Giáo sư, ứng viên đã có 39 công bố thuộc WoS/Scopus (trong đó 16 bài là tác giả chính), cùng với nhiều bài báo trong nước, sách chuyên khảo và báo cáo tại hội thảo chuyên ngành.

c) Công tác phục vụ cộng đồng

Ứng viên tích cực tham gia các hoạt động phục vụ cộng đồng thông qua các đề tài chuyên giao công nghệ giúp cải thiện chất lượng bảo quản nông thủy sản, phát triển sản phẩm mới đặc biệt từ nguồn phụ phẩm, các hoạt động hỗ trợ người học, đặc biệt là tìm nguồn học bổng cho sinh viên.

Với tinh thần trách nhiệm và sự nỗ lực không ngừng trong giảng dạy, nghiên cứu khoa học, phát triển chương trình đào tạo và phục vụ cộng đồng, ứng viên tự đánh giá đã đáp ứng đầy đủ các tiêu chuẩn, hoàn thành đầy đủ và có chất lượng các nhiệm vụ của nhà giáo theo quy định hiện hành.

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

- Tổng số năm thực hiện nhiệm vụ đào tạo: 28 năm 7 tháng

- 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 đồ án, khóa luận tốt nghiệp ĐH đã HD	Số giờ chuẩn gd trực tiếp trên lớp		Tổng số giờ chuẩn gd trực tiếp trên lớp/số giờ chuẩn gd quy đổi/số giờ chuẩn định mức (*)
		Chính	Phụ			ĐH	SDH	
03 năm học cuối								
1	2022-2023	03	0	01	02	326,25	112,5	438,75/583,75/81
2	2023-2024	03	1	01	04	193,5	105	298,5/574,8/81
3	2024-2025	02	1	2,5	01	272,25	0	272,25/417,9/81

(*) - 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: Vương quốc Bỉ năm 2004.

b) Được đào tạo ngoại ngữ trong nước: ☒

- Trường ĐH cấp bằng tốt nghiệp ĐH ngoại ngữ: Trường Đại học Cần Thơ, số bằng: 0031480; năm cấp: 2020.

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 Cần Thơ, Việt Nam (chương trình chất lượng cao)

d) Đối tượng khác ☐ ; Diễn giải:

3.2. Tiếng Anh (văn bằng, chứng chỉ): Bằng Đại học Ngôn ngữ Anh.

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	Trương Thị Mộng Thu	X		X		11/2020-02/2024	Trường Đại học Cần Thơ	Quyết định: 18/6/2024 Bằng cấp ngày 18/6/2024
2	Nguyễn Hồng Khôi Nguyên	X		X		11/2020-09/2024	Trường Đại học Cần Thơ	Quyết định: 20/12/2024 Bằng cấp ngày 24/12/2024

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	Phản biên soạn (từ trang ... đến trang)	Xác nhận của cơ sở GDDH (số văn bản xác nhận sử dụng sách)
I	Trước khi được công nhận PGS/TS						
1	Xử lý sau thu hoạch và chế biến sản phẩm động vật	GT	NXB Đại học Cần Thơ, 2014 ISBN: 978-604-919-111-4	02		120 trang: 1-11; 39-110; 166-202	Giấy xác nhận số 1996/GXN-ĐHCT của Hiệu trưởng Trường ĐHCT
2	Các quá trình nhiệt độ thấp trong chế biến thực phẩm	GT	NXB Đại học Cần Thơ, 2016 ISBN: 978-604-919-723-9	02		167 trang: 88-255	Giấy xác nhận số 1997/GXN-ĐHCT của Hiệu trưởng Trường ĐHCT
II	Sau khi được công nhận PGS/TS						
3	Quản lý và tận dụng phụ phẩm trong quá trình chế biến thủy sản	TK	NXB Đại học Cần Thơ, 2020 ISBN: 978-604-965-413-8	04		27 trang: 1-4; 43-65	Giấy xác nhận số 1998/GXN-ĐHCT của Hiệu trưởng Trường ĐHCT
4	Kỹ thuật lên men thực phẩm và ứng dụng	TK	NXB Đại học Cần Thơ, 2021 ISBN: 978-604-965-508-1	06	x	165 trang: 1-32; 36-54; 60-91; 188-215; 247-276; 314-329; toàn bộ câu hỏi ôn tập; hiệu đính toàn quyền	Giấy xác nhận số 1999/GXN-ĐHCT của Hiệu trưởng Trường ĐHCT

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 GDDH (số văn bản xác nhận sử dụng sách)
3	Nhiệt kỹ thuật	GT	NXB Đại học Cần Thơ, 2024 ISBN: 978- 604-4984-81-0	02	x	148 trang: 65-89; 108-123; 129-141; 149- 244; hiệu đính toàn quyền	Giấy xác nhận số 2000/GXN- ĐHCT của Hiệu trưởng Trường ĐHCT
4	Ứng dụng công nghệ tiên tiến trong chế biến, bảo quản, nâng cao giá trị sản phẩm từ tôm và cá nước ngọt	CK*	NXB Đại học Cần Thơ, 2024 ISBN: 978- 604-4984-82-7	03	x	240 trang: 1-39; 40-63; 106- 121; 200-205; 264-420; hiệu định toàn quyền	Giấy xác nhận số 2001/GXN- ĐHCT của Hiệu trưởng Trường ĐHCT

(*) SCK [4] đã được trích dẫn từ 98 TLTK của nhóm tác giả, có 82 TLTK có tên ứng viên, trong đó có 32 BB/BCKH ứng viên là tác giả chính, tương ứng với Bài báo khoa học, báo cáo khoa học đã kê khai ở mục 7.1a là: [8]; [9]; [10]; [11]; [17]; [30]; [37]; [39]; [47]; [48]; [49]; [55]; [57]; [58]; [59]; [66]; [67]; [72]; [75]; [77]; [81]; [88]; [106]*; [107]; [117]; [127]; [128]; [130]; [137]; [139]; [144]; [145]. (Bài [106] có vai trò là đồng tác giả liên hệ).

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: [...].

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/TS				
1	Đề tài: Nghiên cứu khả năng sinh pectin methylesterase từ <i>Aspergillus niger</i> được phân lập và tuyển chọn	CN	B2010-16-161; Bộ Giáo dục và Đào tạo	Tháng 3/2010 đến tháng 10/2011	Quyết định nghiệm thu số 885/QĐ- BGDDT ngày 02/3/2012, Ngày nghiệm thu 23/3/2012; xếp loại Xuất sắc
II	Sau khi được công nhận PGS/TS				
2	Đề tài: Nghiên cứu hoạt chất sinh học của vỏ trái bưởi miền Tây Nam Bộ và ứng dụng sản xuất trà vỏ bưởi hỗ trợ bảo vệ sức khỏe	CN	B2020-TCT- 01; Bộ Giáo dục và Đào tạo	Tháng 01/2020 đến tháng 12/2021	Quyết định nghiệm thu số 1158/QĐ- BGDDT ngày 25/4/2022, Ngày nghiệm thu: 29/5/2022 xếp loại Xuất sắc

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
3	Dự án: Ứng dụng công nghệ chế biến trái cây sấy dẻo để tạo các sản phẩm chế biến định hình tận dụng nguồn nguyên liệu tại Thành phố Cần Thơ	CN	HĐ số 05/HĐ-SKHCN, Sở Khoa học và Công nghệ TP. Cần Thơ	Tháng 10/2021 đến tháng 9/2023	Quyết định nghiệm thu số 325/QĐ-SKHCN ngày 23/11/2023, Ngày nghiệm thu: 27/11/2023 xếp loại Khá
4	Đề tài: Nghiên cứu đa dạng hóa sản phẩm, nâng cao giá trị từ con tôm tỉnh Bến Tre	CN	HĐ số 1631/HĐ-SKHCN, Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Bến Tre	Tháng 11/2021 đến tháng 11/2023 (gia hạn 6 tháng)	Quyết định nghiệm thu số 2768/QĐ-UBND ngày 29/11/2023, Ngày nghiệm thu: 20/12/2023 xếp loại Đạt
5	Chương trình KHCN: Nghiên cứu ứng dụng và phát triển công nghệ tiên tiến trong bảo quản, chế biến nông thủy sản vùng Đồng bằng sông Cửu Long	PCN	CT2020.01 Bộ Giáo dục và Đào tạo	Tháng 01/2020 đến tháng 6/2023 (gia hạn 6 tháng)	Quyết định nghiệm thu số 3797/QĐ-BGDĐT ngày 13/11/2023, Ngày nghiệm thu: 03/12/2023 xếp loại 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 công nhận PGS/TS							
1	Influence of pectin conversions combined with high pressure shift freezing on the texture of frozen carrots	5		Communications in Agricultural and Apply Biology Science (ISSN: 1379-1176)	Scopus, Q4 (2004); SJR (2004): 0,103	2	69 (2), 289-292.	11/2004
2	Các yếu tố ảnh hưởng trong chế biến fillet cá Tra (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) xông khói <u>Link bài báo</u>	2		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (năm 2006 chưa có số ISSN)			5, 105-114	5/2006

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
3	Ảnh hưởng của nồng độ muối và nhiệt độ lên men đến chất lượng củ hành tím muối chua Link bài báo	3		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (năm 2006 chưa có số ISSN)			6, 18-23	5/2006
4	Động học sự thay đổi cấu trúc khóm ở các điều kiện tiền xử lý khác nhau Link bài báo	4	x	Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (năm 2006 chưa có số ISSN)			6, 43-52	5/2006
5	Ảnh hưởng của việc bổ sung trực tiếp muối CaCl_2 đến sự thay đổi cấu trúc của khóm ở các chế độ xử lý nhiệt khác nhau	3	x	Kỷ yếu HN Cây ăn trái quan trọng ở Đồng bằng sông Cửu Long ngày 11-3-2008, Nhà xuất bản Nông nghiệp (năm 2008 chưa có số ISBN; mã số xuất bản là 63-634.0/NN-05; 20/622-05)			293-299	3/2008
6	Động học sự thay đổi cấu trúc khóm ở các chế độ xử lý nhiệt khác nhau	3	x	Kỷ yếu HN Cây ăn trái quan trọng ở Đồng bằng sông Cửu Long ngày 11-3-2008, Nhà xuất bản Nông nghiệp (năm 2008 chưa có số ISBN; mã số xuất bản là 63-634.0/NN-05; 20/622-05)		1	300-308	3/2008
7	Vai trò của PME nội tại và tác động của CaCl_2 đến sự thay đổi cấu trúc khóm	3	x	Kỷ yếu HN Cây ăn trái quan trọng ở Đồng bằng sông Cửu Long ngày 11-3-2008, Nhà xuất bản Nông nghiệp (năm 2008 chưa có số ISBN; mã số xuất bản là 63-634.0/NN-05; 20/622-05)			309-319	3/2008

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
8	Ảnh hưởng của việc bổ sung các thành phần chất tan đến độ hoạt động của nước trong khô cá sặc rằn (<i>Trichogaster pectoralis</i> Regan) Link bài báo	2		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)		5	10, 151-160	5/2008
9	Study on sausage production from Catfish Meat Waste	2	x	Proceedings in “11th Asean Food Conference, AFC 2009”, October 21-23, 2009, Brunei Darussalam (năm 2009 chưa có số ISSN)			342-347	10/2009
10	Ảnh hưởng của sự thay đổi khối lượng đến tính chất vật lý đặc trưng của cá sặc rằn Link bài báo	3	x	Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)		1	11b, 293-300	5/2009
11	Ảnh hưởng của việc bổ sung sorbitol và ethanol đến sự thay đổi độ hoạt động của nước và chất lượng khô cá sặc rằn Link bài báo	3	x	Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)		6	11b, 317-326	5/2009
12	Sự thay đổi tính chất hóa lý của hạt sen theo độ tuổi thu hoạch Link bài báo	3		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)		9	11b, 327-334	5/2009
13	Một số tính chất đặc trưng của trái quách và khả năng chế biến nước quách lên men Link bài báo	3		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)		1	11b, 97-104	5/2009
14	Physico-chemical properties of pineapple at different maturity levels Link bài báo	3	x	Proceedings of the 1st International Conference on Food Science and Technology Mekong River Delta - Vietnam, Agricultural Publishing House		10	130-134	05/2010

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
				March 20-22, 2008 (năm 2008-2010 chưa có số ISBN, mã số xuất bản là 63-630/NN-2009; 207/02-09, NXB Nông nghiệp)				
15	Effect of pH and temperature on the activity of bromelain in pineapple fruit	3	x	Proceedings of the 1st International Conference on Food Science and Technology Mekong River Delta - Vietnam, Agricultural Publishing House March 20-22, 2008 (mã số xuất bản là 63-630/NN-2009; 207/02-09, NXB Nông nghiệp)			135-138	05/2010
16	Ảnh hưởng của độ chín cà chua và nồng độ NaCl đến quá trình trích ly pectin methylesterase từ cà chua (<i>Solanum lycopersicon</i> L.) <u>Link bài báo</u>	4		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			15a, 143-151	5/2010
17	Effect of hurdle technology to extend preservation time of dried snakeskin fish (<i>Trichogaster pectoralis</i> Regan).	2	x	Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010, June 17-18, 2010, BITEC, Bangkok, Thailand (năm 2010 chưa có số ISSN)			650-659	6/2010
18	Một số yếu tố ảnh hưởng đến hoạt tính pectin methylesterase từ <i>Aspergillus niger</i>	5		Kỷ yếu hội nghị: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, ngày 26/11/2010, NXB Nông nghiệp (năm 2010 chưa có số ISBN; mã số xuất bản là 63-630/NN-2010; 209-05-2010)			92-101	11/2010

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
19	Ảnh hưởng của điều kiện môi trường đến khả năng sinh enzyme pectin methylesterase từ <i>Aspergillus niger</i> trên cơ chất bã táo (<i>Ziziphus nummularia</i>)	3	x	Kỷ yếu hội nghị: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, ngày 26/11/2010, NXB Nông nghiệp (năm 2010 chưa có số ISBN; mã số xuất bản là 63-630/NN-2010; 209-05-2010)			102-107	11/2010
20	Ảnh hưởng của nồng độ phosphate và thời gian xử lý đến chất lượng fillet cá tra (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) đông lạnh	3		Kỷ yếu hội nghị: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, ngày 26/11/2010, NXB Nông nghiệp (năm 2010 chưa có số ISBN; mã số xuất bản là 63-630/NN-2010; 209-05-2010)			108-117	11/2010
21	Vai trò của tiền xử lý hóa chất đến khả năng cải thiện cấu trúc và màu sắc hạt sen trĩ đông (<i>Nelumbo nucifera</i>)	2	x	Kỷ yếu hội nghị: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, ngày 26/11/2010, NXB Nông nghiệp (năm 2010 chưa có số ISBN; mã số xuất bản là 63-630/NN-2010; 209-05-2010)			118-128	11/2010
22	Tác động của phương pháp tiền xử lý đến sự thay đổi màu sắc và độ cứng hạt sen (<i>Nelumbo nucifera</i>)	2		Kỷ yếu hội nghị: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, ngày 26/11/2010, NXB Nông nghiệp (mã số xuất bản là 63-630/NN-2010; 209-05-2010)			129-136	11/2010

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
23	Ảnh hưởng của độ tuổi thu hoạch đến sự thay đổi cấu trúc và màu sắc hạt sen làm lạnh và lạnh đông	2		Kỷ yếu hội nghị: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, ngày 26/11/2010, NXB Nông nghiệp (năm 2010 chưa có số ISBN; mã số xuất bản là 63-630/NN-2010; 209-05-2010)			137-147	11/2010
24	Isolation & screening of <i>Aspergillus niger</i> strains for biosynthesis of pectin methylesterase from peels of some apples and fig (<i>Ficus racemose</i>)	3	x	Journal of Science and Technology, Vietnam (ISSN: 0866 708X)			49(1A), 453-458	02/2011
25	Texture improvement of frozen pineapple fruits by <i>Aspergillus niger</i> pectin methylesterase	2	x	Journal of Science and Technology, Vietnam (ISSN: 0866 708X)			49(1A) 459-465	02/2011
26	To investigate the feasibility of using agro-waste as potential substrate for pectin methylesterase production by <i>Aspergillus niger</i>	4	x	Journal of Science and Technology, Vietnam (ISSN: 0866 708X)			49(1A), 489-495	02/2011
27	Động học sự thay đổi đặc tính cấu trúc của khóm (trồng ở huyện Tân Phước, tỉnh Tiền Giang) theo mức độ chín và điều kiện tiền xử lý trong chế biến nhiệt Link bài báo	4		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			20B, 21-30	5/2011
28	Thực trạng chế biến dưa cải tại làng nghề Tân Lược (Bình Tân – Vĩnh Long) Link bài báo	2		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			22A, 193-202	5/2012

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
29	Một số yếu tố ảnh hưởng đến đặc tính cấu trúc và khả năng bảo quản thanh giả cua từ surimi thịt dề cá tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) Link bài báo	3		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)		3	24A, 233-243	5/2012
30	Evaluation of recovering ability of the meat of black tiger shrimp (<i>Penaeus monodon</i>) head.	4	x	Proceedings of the 2nd Conference Food Science and Technology Mekong delta, November 9-12/2011, Agricultural Publishing House (ISBN: 978-604-919-031-5)			336-341	3/2013
31	Extraction conditions of pectin methylesterase from <i>Aspergillus niger</i> by solid state fermentation of apple pomace and king orange peels	3	x	Proceedings of the 2nd Conference Food Science and Technology Mekong delta, November 9-12/2011, Agricultural Publishing House (ISBN: 978-604-919-031-5)			500-504	3/2013
32	Role of pumpkin and carrots combined with PDP (chitosan) to the change of texture properties of Vietnamese pork bologna	3		Proceedings of the 2nd Conference Food Science and Technology Mekong delta, November 9-12/2011, Agricultural Publishing House (ISBN: 978-604-919-031-5)			505-510	3/2013
33	Ảnh hưởng của tiền xử lý nhiệt, nồng độ muối và đường trong dịch lên men đến quá trình muối chua xoài cát chu non nguyên trái	3		Kỷ yếu Hội nghị Khoa học Công nghệ Sinh học toàn quốc, Ngày 27/9/2013, NXB Khoa học tự nhiên và Công nghệ (ISBN: 978-604-913-135-6)			1, 322-326	9/2013

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
34	Vai trò của tiền xử lý đến động học sự biến đổi vitamine C trong khóm (<i>Ananas comosus</i> L. Merr.) Tân Phước (Tiền Giang)	2	x	Kỷ yếu Hội nghị Khoa học Công nghệ Sinh học toàn quốc, Ngày 27/9/2013, NXB Khoa học tự nhiên và Công nghệ (ISBN: 978-604-913-135-6)			1, 540-544	9/2013
35	Động học vô hoạt polyphenol oxidase trong ngó sen bằng các phụ gia riêng lẻ	3		Kỷ yếu Hội nghị Khoa học Công nghệ Sinh học toàn quốc, Ngày 27/9/2013, NXB Khoa học tự nhiên và Công nghệ (ISBN: 978-604-913-135-6)			1, 574-578	9/2013
36	Nghiên cứu bổ sung thịt đầu tôm trong chế biến xúc xích từ thịt vụn Link bài báo	4		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			27B, 71-78	10/2013
37	Ảnh hưởng của quá trình rửa và cryoprotectant đến đặc tính cấu trúc của surimi từ thịt dề cá tra Link bài báo	3	x	Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)		2	27B, 79-87	10/2013
38	Xác định chế độ thanh trùng phù hợp giúp đảm bảo an toàn vi sinh và duy trì đặc tính cấu trúc của xúc xích và surimi được chế biến từ thịt dề cá tra	3		Tạp chí Khoa học và Công nghệ (ISSN: 0866 708X)			51, 6A, 195-200	11/2013
39	Ảnh hưởng của việc tiền xử lý và giữ lạnh đến khả năng giữ nước và sự biến màu vàng của phi lê mực nang	3	x	Tạp chí Khoa học và Công nghệ (ISSN: 0866 708X)			51, 6A, 213-218	11/2013
40	Ảnh hưởng của chế độ xử lý nhiệt đến sự biến đổi số lượng vi sinh vật, đặc tính cấu trúc của chả lụa từ thịt heo có bổ sung cà rốt	3		Tạp chí Khoa học và Công nghệ (ISSN: 0866 708X)			51, 6A, 219-224	11/2013

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
41	Ảnh hưởng của kích cỡ nguyên liệu và khối lượng mẻ đến quá trình lên men lactic dưa leo Link bài báo	3		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			28B, 44-51	12/2013
42	Tuyển chọn dòng <i>Aspergillus niger</i> có khả năng sinh tổng hợp pectin methylesterase hoạt tính cao	3	x	Hội thảo Công nghệ sinh học vùng Đồng bằng sông Cửu Long, ngày 05/12/2013, NXB Đại học Cần Thơ (ISBN: 978-604-919-026-1)			101-108	12/2013
43	Một số tính chất cơ bản của polyphenol oxidase trong ngó sen	3	x	Hội thảo Công nghệ sinh học vùng Đồng bằng sông Cửu Long, ngày 05/12/2013, NXB Đại học Cần Thơ (ISBN: 978-604-919-026-1)			124-129	12/2013
44	Tác động của pectin methylesterase đến sự cải thiện độ cứng chắc của dưa leo muối chua	2	x	Hội thảo Công nghệ sinh học vùng Đồng bằng sông Cửu Long, ngày 05/12/2013, NXB Đại học Cần Thơ (ISBN: 978-604-919-026-1)			151-156	12/2013
45	Một số tính chất của pectin methylesterase sinh tổng hợp từ <i>Aspergillus niger</i> So2 and R1	3	x	Hội thảo Công nghệ sinh học vùng Đồng bằng sông Cửu Long, ngày 05/12/2013, NXB Đại học Cần Thơ (ISBN: 978-604-919-026-1)			173-180	12/2013
46	Xác định chế độ tiền xử lý nhiệt nguyên liệu và nồng độ muối ban đầu của dịch lên men đến chất lượng dưa cải Link bài báo	3		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			29B, 25-31	12/2013

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
47	Factors affecting the drying process of shrimp powder from black tiger shrimp (<i>Penaeus monodon</i>) head meat	3	x	Proceeding of 2nd AFSSA Conference on Food Safety and Food Security, August 15-18, 2014, Asian Food Safety and Security Association (ISSN: 2306-2150)			83-88	8/2014
48	Factors affect to extraction process of lipase from snakehead fish offal	4	x	Proceeding of 2nd AFSSA Conference on Food Safety and Food Security, August 15-18, 2014, Asian Food Safety and Security Association (ISSN: 2306-2150)			138-141	8/2014
49	Nghiên cứu trích ly enzyme protease từ thịt đầu tôm sú (<i>Penaeus monodon</i>) Link bài báo	5	x	Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)		5	Số chuyên đề Thủy sản, 8-14	9/2014
50	Xác định điều kiện sấy thích hợp cho chế biến và bảo quản bột thịt đầu tôm sú Link bài báo	3		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)		2	Số chuyên đề Thủy sản, 22-30	9/2014
51	Ảnh hưởng của tiền xử lý và phương thức bảo quản đến sự ổn định màu sắc và đặc tính cấu trúc của ngó sen sau thu hoạch Link bài báo	3		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)		1	Số chuyên đề Nông nghiệp, 116-123	11/2014
52	Chế biến xúc xích bổ sung rau thì là từ thịt dề cá tra Link bài báo	3		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			Số chuyên đề Nông nghiệp, 124-132	11/2014
53	Tối ưu hóa điều kiện lên men sinh tổng hợp pectin methylesterase từ <i>Aspergillus niger</i> bằng phương pháp bề mặt đáp ứng Link bài báo	2	x	Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			Số chuyên đề Nông nghiệp, 133-140	11/2014

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
54	Các tính chất cơ bản của polyphenol oxydase trích ly từ củ khoai lang trắng (<i>Ipomoea batatas</i> L.) Link bài báo	3	x	Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			Số chuyên đề Nông nghiệp, 141-148	11/2014
55	Nghiên cứu khả năng thủy phân dịch protein của thịt đầu tôm sú bằng enzyme protease nội tại Link bài báo	4	x	Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			37B, 2, 39-46	6/2015
56	Tuyển chọn dòng nấm mốc <i>Aspergillus niger</i> sinh tổng hợp protease hoạt tính cao Link bài báo	2	x	Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			41B, 2, 1 2-20	12/2015
57	Ảnh hưởng của phụ gia bổ sung đến chất lượng sản phẩm chà bông cá lóc Link bài báo	3	x	Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			42B, 19-28	6/2016
58	The effect of water activity combined with storage conditions on shelf life of dried snakeskin gourami (<i>Trichogaster pectoralis</i> Regan)	2	x	Kỷ yếu Hội thảo Tiên bộ Kỹ thuật thực phẩm và Kỹ thuật sinh học, ngày 10-11/10/2016, NXB Bách Khoa Hà Nội (ISBN: 978-604-95-0038-1)			124-131	10/2016
59	Ảnh hưởng của muối và các phụ gia đến sự tạo gel và đặc tính cấu trúc của chả cá lóc đông lạnh Link bài báo	3	x	Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)		3	Chuyên đề Nông nghiệp, 122-130	10/2016
60	Ảnh hưởng của dung môi và thời gian kết tủa đến hiệu quả tinh sạch sơ bộ enzyme protease trích ly từ thịt đầu tôm Link bài báo	3		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)		3	Chuyên đề Nông nghiệp, 9-17	10/2016

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
61	Phân lập và tuyển chọn dòng vi khuẩn lactic có khả năng kháng khuẩn từ dưa lê non (<i>Cucumis melo</i> L.) muối chua Link bài báo	4		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)		3	Chuyên đề Nông nghiệp, 18-24	10/2016
62	Ảnh hưởng của việc điều khiển độ hoạt động của nước đến chất lượng khô từ cá lóc nuôi tại tỉnh Đồng Tháp Link bài báo	2		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)		5	Chuyên đề Nông nghiệp, 92-97	10/2016
63	Xây dựng quy trình chế biến và bảo quản dưa lê non (<i>Cucumis melo</i> L.) muối chua	3	x	Tạp chí Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn (ISSN:1859-4581)			Chuyên đề Nông nghiệp xanh, 182-189	11/2016
64	Sự thay đổi tính chất hóa lý của quả thanh trà theo độ tuổi thu hoạch Link bài báo	4		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)		4	49B, 27-34	4/2017
65	Exploration of the factors affecting the soluble protein extraction from cultured snakehead fish (<i>Channa striata</i>) muscle	3		Vietnam Journal of Science and Technology (ISSN:2525-2518)		3	55, 5A, 74-82	10/2017
66	Improving the physico-chemical properties of snakehead fish (<i>Channa striata</i>) sausage by protease from its viscera	4	x	Vietnam Journal of Science and Technology (ISSN:2525-2518)		2	55, 5A, 83-91	10/2017
67	Distribution and Extraction Conditions of Protease from Viscera of Snakehead Fish (<i>Channa striata</i>)	2	x	Proceedings of the 15th ASEAN Conference on Food Science and Technology (AFC 2017) (ISBN:978-604-67-1006-6)			2, 38-44	11/2017

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
68	Characteristics and Rigor Mortis Changes of Snakehead Fish (<i>Channa striata</i>) Cultivated in the Mekong Delta	3		Proceedings of the 15th ASEAN Conference on Food Science and Technology (AFC 2017) (ISBN:978-604-67-1006-6)		5	3, 399-404	11/2017
69	Khảo sát đặc điểm enzyme protease thịt đầu tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i>) sau quá trình tinh sạch sơ bộ Link bài báo	3		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			54, 1B, 28-36	02/2018
70	Nghiên cứu điều kiện hoạt hóa enzyme protease nội tại từ thịt đầu tôm thẻ (<i>Litopenaeus vannamei</i>) Link bài báo	3		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			54, 3B, 67-74	4/2018
II	Sau khi được công nhận PGS							
71	Optimization of protein hydrolysis conditions from shrimp head meat (<i>Litopenaeus vannamei</i>) using commercial alcalase and flavourzyme enzymes Link bài báo	3		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)		4	54, Special issue: Agriculture, 16-25	8/2018
72	Effect of phosphates and treatment conditions on quality and safety of frozen fillet tra fish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>)	3	x	Proceedings of the 3rd International Conference on Sustainable Global Agriculture and Food, 09-10 November 2018 (ISBN:978-604-67-1160-5)			266-275	11/2018

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
73	Optimization of salt - water supplementation combined with other additives to improve the quality of snakehead fish cake	3		Proceedings of the 3rd International Conference on Sustainable Global Agriculture and Food, 09-10 November 2018 (ISBN:978-604-67-1160-5)			296-310	11/2018
74	Ảnh hưởng của ngâm muối và trữ đông đến sự thay đổi chất lượng của cơ thịt cá lóc nuôi ở các giai đoạn biến đổi sau khi chết Link bài báo	4		Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (ISSN 1859-4581)			3+4, 146-154	02/2019
75	Ảnh hưởng của phương pháp loại khoáng và protein đến chất lượng chitosan từ nang mực nang (<i>Sepia esculenta</i>) Link bài báo	3	x	Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (ISSN 1859-4581)		2	7, 43-48	4/2019
76	Ảnh hưởng của bảo quản lạnh kết hợp ngâm muối đến sự oxy hóa lipid và protein của cơ thịt cá lóc (<i>Channa striata</i>) nuôi Link bài báo	3		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			55, số CĐ Công nghệ Sinh học, 258-266	04/2019
77	Nghiên cứu trích ly lipase (EC 3.1.1.3) từ nội tạng cá lóc nuôi Link bài báo	2	x	Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)		1	55, Số CĐ Công nghệ Sinh học, 174-184	04/2019
78	Nghiên cứu điều kiện cô đặc dịch protein thủy phân từ thịt đầu tôm thẻ (<i>Litopenaeus vannamei</i>) Link bài báo	3		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			55, CĐ Công nghệ Sinh học, 276-284	04/2019
79	Ảnh hưởng của ướp muối đến sự oxy hóa lipid và oxy hóa protein trong cơ thịt cá lóc (<i>Channa striata</i>) nuôi Link bài báo	3		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)		3	55, Số CĐ Công nghệ Sinh học, 301-310	04/2019

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
80	The influence of additives on frozen snakehead fish surimi and the application of transglutaminase to fish cakes Link bài báo	3		Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria (ISSN 1644-0730)	WoS/ESCI, IF (2019): 0.352; Scopus Q3 (2019)	7	18, 2, 125-133	4/2019
81	Sự thay đổi chất lượng của xúc xích cá lóc có bổ sung lá đinh lăng (<i>Polyscias fruticosa</i>) Link bài báo	4	x	Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			55, 3B, 79-87	6/2019
82	Nghiên cứu tận dụng xương cá thát lát còm (<i>Chitala chitala</i>) để sản xuất bột đậm và bột khoáng bằng phương pháp thủy phân enzyme Link bài báo	2		Tạp chí Nông nghiệp và phát triển (ĐH Nông Lâm TPHCM) (eISSN 2615-949X)			18, 4, 33-41	7/2019
83	Microencapsulation of lemongrass (<i>Cymbopogon citratus</i>) essential oil via spray drying: Effects of feed emulsion parameters Link bài báo	9		Processes (ISSN: 2227-9717)	WoS/SCIE, IF (2020): 3.352; Scopus Q2 (2020)	70	8, 1, 40	01/2020
84	The study of angiotensin converting enzyme isolation from crossbred rabbit lung and enzyme storage capacity in frozen conditions Link bài báo	3		Food Research (eISSN: 2550-2166)	Scopus: Q3 (2020); SJR (2020): 0,218		4, 4, 1082-1088	3/2020
85	Comparison of acid-soluble collagen characteristic from three important freshwater fish skins in Mekong Delta region, Vietnam Link bài báo	5		Journal of Food Biochemistry (Online ISSN:1745-4514)	WoS/ SCIE, IF (2020): 2.72; Scopus; Q2 (2020)	14	44, 9, e13397	7/2020

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
86	Ảnh hưởng của nồng độ ethanol và tỷ lệ dung môi sử dụng đến hiệu quả trích ly các hợp chất có khả năng kháng oxy hóa từ bột vỏ bưởi Năm Roi	3		Tạp chí Công thương (ISSN: 0866-7756)			24, 51-56	9/2020
87	Ảnh hưởng của phụ gia bổ sung đến chất lượng chà bông tôm sú (<i>Penaeus monodon</i>)	5		Tạp chí Công thương (ISSN: 0866-7756)			24, 87-92	9/2020
88	The effect of additives supplementation on the limitation of lipid and protein oxidation in dried snakehead fish (<i>Channa striata</i>) Link bài báo	3	x	Food Research (eISSN: 2550-2166)	Scopus: Q3 (2020); SJR (2020): 0,218	5	4, 6, 2265-2271	9/2020
89	Ảnh hưởng của ngâm muối và trữ đông đến sự oxy hóa lipid của cơ thịt cá lóc nuôi ở các giai đoạn biến đổi sau khi chết	3		Kỷ yếu Hội nghị Công nghệ sinh học toàn quốc 2020, Đại học Huế, ngày 26-27/10/2020 (ISBN: 978-604-974-562-1)			294-299	10/2020
90	Ảnh hưởng của ngâm muối và trữ đông đến sự oxy hóa protein của cá lóc ở các giai đoạn biến đổi sau khi chết	3		Kỷ yếu Hội nghị Công nghệ sinh học toàn quốc 2020, Đại học Huế, ngày 26-27/10/2020 (ISBN: 978-604-974-562-1)			300-304	10/2020
91	Ảnh hưởng của quá trình sấy đến sự oxy hóa lipid và protein trong sản phẩm cá lóc Link bài báo	3		Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (ISSN 1859-4581)			21, 74-81	11/2020

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
92	Extraction process optimization and characterization of the pomelo (<i>Citrus grandis</i> L.) peel essential oils grown in Tien Giang province, Vietnam Link bài báo	4	x	Natural Volatiles and Essential Oils (e-ISSN: 2148-9637)	Scopus: Q3 (2020); SJR (2020): 0.212	10	7, 4, 26-33	12/2020
93	The effect of malt, pectin, and gelatin concentrations on elasticity, color and sensory evaluation of soursop (<i>Annona muricata</i> L.) jelly candy Link BCKH	6	x	IOP Conference Series: Materials Science and Engineering (ISSN: 1757-899X)	Scopus, không Q (2020)	13	991, 012013	12/2020
94	Determination of Phenolic Compounds and Antioxidant activity of the Leaves of Soursop (<i>Annona muricata</i> L.) mixed with Various Herbal Link BCKH	5	x	IOP Conference Series: Materials Science and Engineering (ISSN: 1757-899X)	Scopus, không Q (2020)	6	991, 1, 012025	12/2020
95	Phytochemical Screening, Antioxidant Activities, Total Phenolics and Flavonoids content of Leaves from <i>Persicaria odorata</i> Polygonaceae Link BCKH	4	x	IOP Conference Series: Materials Science and Engineering (ISSN: 1757-899X)	Scopus, không Q (2020)	26	991, 012029	12/2020
96	Chlorophyll content and antioxidant activity from folium sauropi (<i>Sauropus androgynus</i> (L.) Merr) with microwave assisted extraction Link BCKH	4		IOP Conference Series: Materials Science and Engineering (ISSN: 1757-899X)	Scopus, không Q (2020)	4	991, 012036	12/2020

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
97	Encapsulation efficiency and thermal stability of lemongrass (<i>Cymbopogon citratus</i>) essential oil microencapsulated by the spray-drying process Link bài báo	7		Food Research (eISSN: 2550-2166)	Scopus: Q3; SJR (2021): 0,233	5	5, 1, 195-202	02/2021 (Online 12/2020)
98	Effects of tannin, ascorbic acid, and total phenolic contents of cashew (<i>Anacardium occidentale</i> L.) apples blanched with saline solution Link bài báo	10		Food Research (eISSN: 2550-2166)	Scopus: Q3; SJR (2021): 0,233	1	5, 1, 409-416	02/2021
99	Nghiên cứu công nghệ chế biến trà túi lọc từ vỏ bưởi Năm Roi (<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck) Link bài báo	4	x	Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)		1	57, CNTP, 10-20	4/2021
100	Thực trạng sản xuất các sản phẩm dạng khô từ cá lóc ở Đồng bằng sông Cửu Long Link bài báo	3		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			57, CNTP, 48-58	4/2021
101	Nghiên cứu thu hồi dịch thủy phân từ đầu cá lóc (<i>Channa striata</i>) bằng enzyme alcalase và flavourzyme Link bài báo	4		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)		1	57, CNTP, 85-92	4/2021
102	Tính chất hóa lý của bưởi Da Xanh và bưởi Năm Roi được trồng ở vùng Đồng bằng sông Cửu Long Link bài báo	4		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)		4	57, CNTP, 118-126	4/2021

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
103	Ảnh hưởng của phương pháp trích ly và độ tuổi thu hoạch đến hàm lượng polyphenol, flavonoid và hoạt tính chống oxy hóa của vỏ trắng bưởi Năm Roi (<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck) Link bài báo	3		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			57, CNTP, 127-135	4/2021
104	The effect of polyphenols from <i>Polygonum multiflorum</i> Thunb. root extract on the storage of ground beef Link bài báo	11		Bulletin of the Transilvania University of Braşov Series II: Forestry • Wood Industry • Agricultural Food Engineering (ISSN: 2065-2135)	Scopus: Q4; SJR (2021): 0.195		14, 63	6/2021
105	Microencapsulation of essential oils by spray- drying and influencing factors Link bài báo	9		Journal of Food Quality (Online ISSN:1745-4557)	WoS/ SCIE; IF (2019): 3.19; Scopus; Q2		5525879	6/2021
106	Characterization of acid-soluble collagen from food processing by- products of snakehead fish (<i>Channa striata</i>) Link bài báo	4		Processes (ISSN: 2227-9717)	WoS/ SCIE, IF (2021): 3.352; Scopus Q2	32	9, 7, 1188	07/2021
107	Sử dụng màng chitosan trong bảo quản chả cá lóc chiên ở nhiệt độ thấp Link bài báo	3	x	Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			57, 4, 148-158	8/2021
108	Acute toxicity and anti-hyperglycemic activities of pomelo (<i>Citrus grandis</i> (L.) osbeck) peel extracts in the Mekong Delta of Vietnam Link bài báo	5	x	Food Science and Technology (ISSN online: 1678-457X)	WoS/ SCIE, IF (2021): 2.602; Scopus: Q2 (2021)	9	42, e91521	9/2021

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
109	Nghiên cứu điều kiện tiền xử lý và chiết tách collagen từ da cá lóc (<i>Channa striata</i>) bằng pepsin Link bài báo	4		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			57, 6, 178-188	12/2021
110	Hoạt tính kháng oxy hóa và hiệu quả giảm đường huyết của trà vỏ bưởi Năm roi (<i>Citrus grandis</i> L.) peel tea Link bài báo	4	x	Tạp chí phân tích hóa, lý và sinh học (ISSN: 0868-3224)			26, 3B, 36-42	12/2021
111	Effects of ultrasound support and carboxymethyl cellulose on the physicochemical properties, sensory evaluation and total microbiology of cloudy juice from soursop (<i>Annona muricata</i> L.) Link BCKH	5		E3S Web of Conferences (eISSN: 2267-1242)	Scopus không Q, SJR (2021): 0.237	1	332, 03004	12/2021
112	Assessing the kinetic model on extraction of essential oil and chemical composition from lemon peels (<i>Citrus aurantifolia</i>) by hydro-distillation process Link BCKH	4		Materials Today: Proceedings (ISSN: 2214-7853)	Scopus Q2 (2022); SJR (2022): 0,445	57	51, 172-177	2022 (05/2021 online)
113	Effect of Salt Concentration and pH value on the Lactic Fermentation Process of Kohlrabi (<i>Brassica oleracea</i> L.) Link bài báo	3		Journal of Research and Innovation in Food Science and Technology (ISSN : 3060-6640)	Scopus (2022): Q4 SJR (2022): 0,136	5	10, 4, 399-412	01/2022
114	The effect of deproteinization methods on the properties of glucosamine hydrochloride from shells of white leg shrimp (<i>Litopenaeus</i>	3		Ciencia Rural (ISSN online: 1678-4596)	WoS/ SCIE, IF (2022): 0.8; Scopus: Q3 (2022)	6	52, 1, e20200723	01/2022

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>vannamei</i>) and black tiger shrimp (<i>Penaeus monodon</i>) Link bài báo							
115	Production process of a carbonated drink from red flesh dragon fruit (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) Link BCKH	6		Materials Science Forum (E-ISSN: 1662-9752)	Scopus: Q4 SJR (2022): 0.185	3	1048, 514-523	01/2022
116	Effects of ripeness and extraction conditions on the content of phenolic compounds in banana peels (<i>Musa paradisiaca</i> L.) Link bài báo	5	x	Food Research (eISSN: 2550-2166)	Scopus: Q3; SJR (2022): 0.235	2	6, 1, 154-163	02/2022
117	Công nghệ sản xuất bột ngọt hương đến môi trường bền vững	2	x	Tạp chí Công thương (ISSN: 0866-7756)			3, 274-279	02/2022
118	Antioxidant activity and inhibitory efficacy of <i>Citrus grandis</i> peel extract against carbohydrate digestive enzymes <i>in vitro</i> Link bài báo	6		Food Science and Technology (ISSN online: 1678-457X)	WoS/ SCIE, IF (2022): 2.5; Scopus: Q2 (2022)	9	42, 3, e109721	3/2022
119	Production of instant pomelo peel powder by spray drying: optimization of wall material composition to microencapsulate phenolic compounds Link bài báo	4		Food Science and Technology (ISSN online: 1678-457X)	WoS/ SCIE, IF (2022): 2.5; Scopus: Q2 (2022)	4	42, 3, e102621	3/2022
120	Kinetics of structural change of pineapple (<i>Ananas comosus</i>) under the influence of PME (pectin methylesterase) Link BCKH	5	x	Materials Today: Proceedings (ISSN: 2214-7853)	Scopus Q2 (2022); SJR (2022): 0,445		57, 440-446	04/2022

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
121	Effect of pretreatment on quality of frozen Cau Duc pineapple (<i>Ananas comosus</i>) Link BCKH	4	x	Materials Today: Proceedings (ISSN: 2214-7853)	Scopus Q2 (2022); SJR (2022): 0,445	8	57, 447-453	04/2022
122	Production of a fermented beverage from pineapple (<i>Ananas comosus</i>) byproduct crumbs Link BCKH	4	x	Materials Today: Proceedings (ISSN: 2214-7853)	Scopus Q2 (2022); SJR (2022): 0,445	12	60, 2034-2042	5/2022
III	3 năm cuối (từ tháng 6 năm 2022-nay)							
123	Tối ưu hóa một số điều kiện lên men cider từ cam sành (<i>Citrus nobilis</i> L. Osbeck) Link bài báo	8		Tạp chí Khoa học và Công nghệ Đại học Thái Nguyên (ISSN 1859-2171)			227, 14, 48-56	08/2022
124	Nghiên cứu các điều kiện lên men cider từ bưởi Năm Roi (<i>Citrus grandis</i> L.) Link bài báo	8		Tạp chí Khoa học và Công nghệ Đại học Thái Nguyên (ISSN 1859-2171)			227, 14, 151-159	08/2022
125	Ảnh hưởng của nồng độ và thời gian thủy phân protein từ đầu cá lóc (<i>channa striata</i>) sử dụng các protease khác nhau Link bài báo	4		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			58, 4, 78-86	08/2022
126	Chemical properties and biological properties of four varieties of pomelo (<i>Citrus grandis</i> (L) Osbeck) in the Mekong Delta of Vietnam Link bài báo	5	x	Food Research (eISSN: 2550-2166)	Scopus: Q3; SJR (2022): 0.235		6, 267-272	08/2022
127	Properties of gelatin extracted from snakehead fish (<i>Chitala striata</i>) by-products at various temperatures and times Link bài báo	5	x	Food Science and Technology (ISSN online: 1678-457X)	WoS/ SCIE, IF (2022): 2.5; Scopus: Q2 (2022)	4	42, e79922	08/2022

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
128	The changing of gelatin properties from tra catfish skin (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) by alkaline replacement to enzyme in pretreated process Link bài báo	3	x	Ciencia Rural (ISSN online: 1678-4596)	WoS/ SCIE, IF (2022): 0.8; Scopus: Q3 (2022)	2	52, 9, e20210519	9/2022
129	Ảnh hưởng của độ ẩm và tỷ lệ phối trộn nguyên liệu đến chất lượng bột gia vị từ thịt đầu tôm	3		Tạp chí Công thương (ISSN: 0866-7756)			23, 376-383	10/2022
130	Động học vô hoạt protease trong thịt đầu tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	4	x	Hội nghị Công nghệ sinh học toàn quốc 2022, Trường Đại học Tây Nguyên (ISBN: 978-604-357-052-6)			672-677	11/2022
131	Effects of Blanching and Drying Condition on the Quality of Small Shrimp (<i>Acetes</i>) Link bài báo	7		Journal of Food Quality (Online ISSN:1745-4557)	WoS/ SCIE; IF (2022): 3.49; Scopus; Q2	12	996787	12/2022
132	Evaluation of freezing temperatures and ripeness levels on the quality characteristics of frozen pineapple fruits Link bài báo	4	x	Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences (ISSN 1338-5178)	WoS/ESCI, IF (2022): 0.9; Scopus; Q3 (2022)	2	12, e5439	12/2022
133	Application of mathematical techniques to study the moisture loss kinetics and polyphenol degradation kinetics of mango (<i>Mangifera indica</i> L.) slices during heat pump drying by pilot equipment Link bài báo	7		LWT (Online ISSN: 1096-1127)	WoS/ SCIE, IF (2023): 6.0; Scopus, Q1	39	176, 114454	01/2023
134	Trích ly pectin từ vỏ bưởi năm roi (<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck) bằng phương pháp trích ly có hỗ trợ nhiệt Link bài báo	3		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			59, 1, 66-75	02/2023

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
135	Effect of cooking and preservation time on fish balls quality produced from <i>Pangasius hypophthalmus</i> meat by-product Link bài báo	3		Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology (ISSN: 2406-9272)	Scopus: Q3 (2023); SJR (2023): 0,217	3	18, 1, 42-51	5/2023
136	Ảnh hưởng nồng độ cao chiết lá trầu không đến chất lượng bưởi năm roi trong quá trình bảo quản	3		Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (ISSN: 1859-4581)			6(1), 306-314	6/2023
137	Sản xuất sản phẩm protein thủy phân từ da cá hồi (<i>Salmo salar</i>) bằng enzyme alcalase	3	x	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (ISSN: 1859-4581)			6(1), 344-352	6/2023
138	Ảnh hưởng của độ chín nguyên liệu đến chất lượng trái cây sấy dẻo định hình	4	x	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (ISSN: 1859-4581)			6(2), 22-30	6/2023
139	Ứng dụng collagen thủy phân từ hỗn hợp da vảy cá lóc (<i>Channa striata</i>) trong sản xuất nước ép giàu collagen	4	x	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (ISSN: 1859-4581)			6(2), 216-224	6/2023
140	Ảnh hưởng của độ dày và tiền xử lý nhiệt nguyên liệu đến chất lượng cam sành (<i>Citrus reticulata</i> × <i>sinensis</i>) sấy dẻo dạng khoanh	4		Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (ISSN: 1859-4581)			6(2), 243-250	6/2023
141	Nghiên cứu bổ sung bột vỏ Sầu Riêng giống ri6 (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) trong chế biến sản phẩm bánh quy Link bài báo	4	x	Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			59, 4, 124-132	8/2023
142	Ảnh hưởng của quá trình xử lý nhiệt đến chất lượng thanh long sấy dẻo định hình	4	x	Tạp chí Công thương (ISSN: 0866-7756)			18, 317-323	8/2023

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
143	Effects of pH, Total Soluble Solids, and Pectin Concentration on Color, Texture, Vitamin C, and Sensory Quality of Mango Fruit Bar https://doi.org/10.1155/2023/6618300	3	x	International Journal of Food Science (Online ISSN:2314-5765)	WoS/ESCI, IF (2023): 2.92; Scopus Q2 (2023)	15	2023, 5, 1-12	8/2023
144	Ảnh hưởng của hạng tôm đến thành phần khối lượng và hóa lý của tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i>) nuôi ở huyện Thạnh Phú, tỉnh Bến Tre	3	x	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (ISSN: 1859-4581)			9, 61-69	9/2023
145	Effects of material types and enzymatic hydrolysis treatments on the production of fish protein hydrolysate powder from snakehead fish (<i>Channa striata</i>) head by using endoproteases and exoproteases Link bài báo	3	x	AACL Bioflux (ISSN 1844-9166)	Scopus: Q4 (2023); SJR (2023): 0,236	1	16, 5, 2495-2505	9/2023
146	Isolation and evaluation of the probiotic activity of lactic acid bacteria isolated from pickled <i>Brassica juncea</i> (L.) Czern. et Coss Link bài báo	3	x	Foods (ISSN: 2304-8158)	WoS/ SCIE, IF (2023): 4.7; Scopus Q1	3	12, 20, 3810	10/2023
147	Ảnh hưởng của nhiệt độ bảo quản đến sự oxy hóa lipid và protein của cá lóc (<i>Channa striata</i>) sấy khô Link bài báo	3		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			59, 6, 181-188	12/2023

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
148	Ảnh hưởng của tiền xử lý nhiệt nguyên liệu và điều kiện thâm thấu đến chất lượng trà gừng (<i>Zingiber officinale</i>) túi lọc Link bài báo	4		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			59, 6B, 172-180	12/2023
149	Influence of drying and roasting temperatures and humidity on the content of polyphenols and flavonoids, antioxidant activity, and quality of ginger tea Link bài báo	6		Journal of Chemistry and Technologies (ISSN: 2663-2934)	WoS/ESCI, IF (2023): 0,58; Scopus: Q4 (2023; 2024)	1	31, 4, 873-882	12/2023 (Online 01/2024)
150	Nghiên cứu điều kiện tiền xử lý thu nhận chất xơ từ vỏ bưởi da xanh (<i>Citrus maxima</i> (Burm.) Merr.) Link bài báo	4		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			60, 1, 113-119	02/2024
151	Processing of alcohol pomelo beverage (<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck) using saccharomyces yeast: optimization, physicochemical quality, and sensory characteristics Link bài báo	6		Open Chemistry (eISSN: 2391-5420)	WoS/ SCIE, IF (2024): 2.1; Scopus; Q3		22, 1, 1-14	3/2024
152	Effects of film-forming components on the viability of probiotics and the application of synbiotic pectin film in preserving Da Xanh pomelo and Thai jackfruit fresh-cut Link bài báo	3	x	Food Science and Biotechnology (eISSN: 2092-6456)	WoS/ SCIE; IF: 2.4 (2024); Scopus Q2		33, 13, 3093-3104	4/2024

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
153	Ảnh hưởng của điều kiện xử lý đến khả năng bảo quản quả nhãn edor (<i>Euphoria longan</i> Lam.) chế biến giảm thiểu	3		Tạp chí Công thương (ISSN: 0866-7756)			350-355	4/2024
154	Changes in the Recovery Efficiency, Nutritional and Safety Quality of Dried Sergestid Shrimp (<i>Acetes species</i>) during Commercial Production Link bài báo	6		International Journal of Food Studies (Online ISSN: 2182-1054)	Scopus: Q3 (2024); SJR (2024): 0.260	3	13, 1, 72-89	5/2024
155	Kinetic models of changes in astaxanthin, moisture, and total aerobic microbial in seasoning powder from Acetes during storage at different conditions Link bài báo	8		Journal of Food Processing and Preservation (ISSN:1745-4549)	WoS/ SCIE, IF (2024): 2.0; Scopus Q2		2024, 1, 5577856	5/2024
156	Ảnh hưởng của dung dịch gelatin đến sự thay đổi chất lượng của tôm càng xanh (<i>Macrobrachium rosenbergii</i>) trong điều kiện bảo quản lạnh và bảo quản đông Link bài báo	4		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			60, 3, 147-154	6/2024
157	Evaluation the bioactivity and applicability of flavedo extract in preserving <i>Citrus maxima</i> (burm.) Merr. Pomelo Link bài báo	3	x	Czech Journal of Food Sciences (ISSN 1805-9317)	WoS/ SCIE, IF (2024): 1.2; Scopus; Q3	1	42, 4, 273-283	8/2024

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
158	Effects of gelatine, alginate, glycerol, sorbitol, and flavedo extract on biofilms' properties Link bài báo	3	x	International Food Research Journal (ISSN: 2231 7546)	WoS/ SCIE, IF (2024): 0.7; Scopus; Q3		31, 5, 1298-1310	8/2024
159	Effect of storage conditions on astaxanthin and total microbial count of dried Sergestid shrimp (<i>Acetes species</i>) product Link bài báo	7		Research and Innovation in Food Science and Technology (ISSN: 3060-6640)	Scopus: Q4; SJR (2024) 0.185		13, 4, 211-218	8/2024
160	Nghiên cứu điều kiện tiền xử lý thu nhận chất xơ từ phụ phẩm quả cam sành (<i>Citrus sinensis</i>) Link bài báo	3	x	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (ISSN: 1859-4581)			9, 23-31	9/2024
161	Ảnh hưởng của một số phụ gia thực phẩm đến chất lượng cam sành (<i>Citrus reticulata x sinensis</i>) sấy dẻo dạng khoanh Link bài báo	4		Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (ISSN: 1859-4581)			9, 50-58	9/2024
162	Nghiên cứu chế biến paste tôm đông lạnh từ tôm thịt vụn và thịt đầu tôm Link bài báo	3		Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (ISSN: 1859-4581)			9, 151-161	9/2024
163	Effect of osmotic dehydration on some physicochemical parameters of dried pineapple slices Link bài báo	5	x	Food Research (eISSN: 2550-2166)	Scopus: Q3; SJR (2024): 0.249		8, 6, 361-369	12/2024
164	Tính chất hóa lý và thành phần chất xơ từ năm loại quả có múi họ cam quýt được trồng ở Đồng bằng sông Cửu Long Link bài báo	5	x	Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			61, 1B, 82-93	02/2025

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
165	A comparison of the morphological characteristics, physiochemical, nutrients, and antioxidative activities of four genotypes of jackfruits (<i>Artocarpus heterophyllus</i>) located in Mekong Delta, Vietnam Link bài báo	5	x	Applied Food Research (ISSN: 2772-5022)	WoS/ESCI; IF (2025): 4.5; Scopus; Q1		5, 1, 100847	3/2025 (Số tháng 6/2025)
166	Assessing red onion (<i>Allium cepa</i> L.) peel extract as an antioxidant and antimicrobial agent for ice storage of tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i>) fillets Link bài báo	3		Journal of Food Processing and Preservation (ISSN:1745-4549)	WoS/ SCIE; IF (2025): 2.0; Scopus; Q2		1, 6642585	3/2025
167	Ảnh hưởng của tiền xử lý đến màu sắc và hiệu quả vô hoạt enzyme polyphenol oxidase trong xơ của quả mít Thái giống Changai (<i>Artocarpus heterophyllus</i> L.) ở Cần Thơ Link bài báo	3	x	Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			61(2), 144-153	4/2025
168	Đặc điểm lạnh đông và sự thay đổi chất lượng sau tan giá của quả nhãn Idor (<i>Euphoria longan</i> Lam.). Link bài báo	5		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			61(2), 154-151	4/2025
169	Locational variations in morphological diversity of <i>Channa striata</i> (Bloch, 1793) cultured in the Mekong Delta, Vietnam Link bài báo	5		AACL Bioflux (ISSN 1844-9166)	Scopus: Q4 (2025); SJR (2024): 0,223		18(2),870-878	4/2025

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
170	Ứng dụng phương pháp phân tích thành phần chính trong đánh giá chất lượng bốn giống nhãn được trồng tại đồng bằng sông Cửu Long Link bài báo	5		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ (ISSN: 1859-2333)			61(3b), 131-138	6/2025

- Trong đó: Số lượng (ghi rõ các số TT) bài báo khoa học đăng trên tạp chí khoa học quốc tế có uy tín mà UV là tác giả chính sau PGS/TS: **16 bài**, cụ thể: **[88]; [92]; [108]; [116]; [126]; [127]; [128]; [132]; [143]; [145]; [146]; [152]; [157]; [158]; [163]; [165]**.

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 kỷ 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 (ghi rõ các số TT) 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					

- Trong đó: Số lượng (ghi rõ các số TT) bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích được cấp, là tác giả chính sau PGS/TS:

7.3. Tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu thể dục thể thao đạt giải thưởng quốc gia, quốc tế (đối với ngành Văn hóa, nghệ thuật, thể dục thể thao)

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 lượng (ghi rõ các số TT) tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu đạt giải thưởng quốc tế, là tác giả chính/hướng dẫn chính sau PGS/TS:

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 trình độ tiến sĩ ngành Công nghệ thực phẩm	Tham gia	Quyết định thành lập Hội đồng xây dựng, điều chỉnh số 5154/QĐ-ĐHCT ngày 29/11/2021	Trường Đại học Cần Thơ	Quyết định ban hành CTĐT số 879/QĐ-ĐHCT ngày 31/3/2022 (kèm CTĐT đã phê duyệt)	
2	Chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ ngành Công nghệ sau thu hoạch	Chủ trì	Quyết định thành lập Hội đồng xây dựng, điều chỉnh số 5146/QĐ-ĐHCT ngày 29/11/2021	Trường Đại học Cần Thơ	Quyết định ban hành CTĐT số 889/QĐ-ĐHCT ngày 31/3/2022 (kèm CTĐT đã phê duyệt)	
3	Chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ ngành Khoa học cây trồng, chuyên ngành Kỹ thuật nông nghiệp thông minh	Tham gia	Quyết định thành lập Hội đồng xây dựng số 96/QĐ-ĐHCT ngày 11/01/2023	Trường Đại học Cần Thơ	Quyết định ban hành CTĐT số 806/QĐ-ĐHCT ngày 02/3/2023 (kèm CTĐT đã phê duyệt)	
4	Chương trình đào tạo trình độ đại học ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	Tham gia	Quyết định thành lập Hội đồng xây dựng số 5924/QĐ-ĐHCT ngày 29/11/2024	Trường Đại học Cần Thơ	Quyết định ban hành CTĐT trình độ đại học số 6942/QĐ-ĐHCT ngày 20/12/2024 (kèm CTĐT đã phê duyệt)	

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

+ Giờ chuẩn giảng dạy quy đổi 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.

Cần Thơ, ngày 27 tháng 6 năm 2025

NGƯỜI ĐĂNG KÝ

(Ký và ghi rõ họ tên)

Trần Thanh Trúc