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

Mẫu số 01

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

BẢN ĐĂNG KÝ XÉT CÔNG NHẬN ĐẠT TIÊU CHUẨN

CHỨC DANH: PHÓ GIÁO SƯ

Mã hồ sơ: ……..

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

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

Ngành: Công nghệ Thực phẩm; Chuyên ngành: Công nghệ Sinh học

A. THÔNG TIN CÁ NHÂN

1. Họ và tên người đăng ký: **HUỲNH XUÂN PHONG**

2. Ngày tháng năm sinh: 12/5/1981; 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): Thị trấn Thới Lai, huyện Thới Lai, TP. Cần Thơ.

5. Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú (số nhà, phố/thôn, xã/phường, huyện/quận, tỉnh/thành phố): Số 39B, đường số 27, Khu NCĐT, Khu vực 4, phường An Khánh, quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ.

6. Địa chỉ liên hệ (ghi rõ, đầy đủ để liên hệ được qua Bưu điện): Viện Nghiên cứu và Phát triển Công nghệ Sinh học, Trường Đại học Cần Thơ. Khu 2, đường 3/2, phường Xuân Khánh, quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ.

Điện thoại nhà riêng: …; Điện thoại di động: 0988 911 694; E-mail: hxphong@ctu.edu.vn

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

Từ tháng 1/2004 đến tháng 12/2009: Nghiên cứu viên, Viện Nghiên cứu và Phát triển Công nghệ Sinh học, Trường Đại học Cần Thơ. Bí thư Đoàn TNCSHCM Viện NC&PT Công nghệ Sinh học nhiệm kỳ 2008-2010. Học Thạc sĩ ngành Công nghệ Sinh học tại Trường Đại học Cần Thơ.

Từ tháng 1/2010 đến tháng 7/2014: Giảng viên, Bộ môn Công nghệ Sinh học Vi sinh vật, Viện NC&PT Công nghệ Sinh học, Trường Đại học Cần Thơ. Bí thư Đoàn TNCSHCM

Viện NC&PT Công nghệ Sinh học nhiệm kỳ 2010-2012 và 2012-2014, Ủy viên Thường vụ Đoàn TNCSHCM Trường Đại học Cần Thơ nhiệm kỳ 2012-2014.

Từ tháng 8/2014 đến tháng 7/2017: Nghiên cứu sinh ngành Công nghệ Sinh học, Bộ môn Công nghệ Sinh học, Khoa Công nghệ, Trường Đại học Khon Kaen, Thái Lan.

Từ tháng 8/2017 đến tháng 4/2018: Giảng viên, Bộ môn Công nghệ Sinh học Vi sinh vật, Viện NC&PT Công nghệ Sinh học, Trường Đại học Cần Thơ. Thư ký Hội đồng Viện NC&PT Công nghệ Sinh học nhiệm kỳ 2017-2022.

Từ tháng 5/2018 đến tháng 8/2019: Quyền Trưởng Bộ môn, Bộ môn Công nghệ Sinh học Vi sinh vật, Viện NC&PT Công nghệ Sinh học, Trường Đại học Cần Thơ.

Từ tháng 9/2019 đến nay: Trưởng Bộ môn, Bộ môn Công nghệ Sinh học Vi sinh vật, Viện NC&PT Công nghệ Sinh học, Trường Đại học Cần Thơ. Thư ký Hội đồng Viện NC&PT Công nghệ Sinh học nhiệm kỳ 2020-2025. Chức danh Giảng viên chính từ tháng 3/2020. Năm học 2020-2021, tham gia và hoàn thành chương trình Cao cấp lý luận chính trị của Học viện Chính trị Khu vực IV.

Chức vụ: Hiện nay: Trưởng Bộ môn; Chức vụ cao nhất đã qua: Ủy viên thường vụ Đoàn TNCSHCM Trường Đại học Cần Thơ.

Cơ quan công tác hiện nay: Bộ môn Công nghệ Sinh học Vi sinh vật, Viện NC&PT Công nghệ Sinh học, Trường Đại học Cần Thơ.

Địa chỉ cơ quan: Khu 2, đường 3/2, phường Xuân Khánh, quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ.

Điện thoại cơ quan: 0292 3835 961

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

8. Đã nghỉ hưu từ tháng ……năm ……..……

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 03 tháng 9 năm 2003; số văn bằng: B0312900; ngành: Công nghệ Thực phẩm; Nơi cấp bằng ĐH: Trường Đại học Cần Thơ, Việt Nam.

- Được cấp bằng ThS ngày 01 tháng 10 năm 2012; số văn bằng: A035290; ngành: Công nghệ Sinh học; Nơi cấp bằng ThS: Trường Đại học Cần Thơ, Việt Nam.

- Được cấp bằng ĐH ngày 20 tháng 6 năm 2013; số văn bằng: 591803; ngành: Anh văn; Nơi cấp bằng ĐH: Trường Đại học Cần Thơ, Việt Nam.

- Được cấp bằng TS ngày 18 tháng 4 năm 2019; số văn bằng: 577160003-2; ngành: Công nghệ Sinh học; Nơi cấp bằng TS: Trường Đại học Khon Kaen, Thái Lan.

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

ngành: ……..……..

11. Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh PGS tại HĐGS cơ sở: Trường Đại học Cần Thơ.

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

13. Các hướng nghiên cứu chủ yếu:

- Ứng dụng vi sinh vật hữu ích trong chế biến và bảo quản thực phẩm.

- Khai thác và ứng dụng các hợp chất có hoạt tính sinh học trong công nghiệp thực phẩm.

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

- Đã hướng dẫn (số lượng) ..... NCS bảo vệ thành công luận án TS;
- Đã hướng dẫn (số lượng) 2 HVCH bảo vệ thành công luận văn ThS (ứng viên chức danh GS không cần kê khai nội dung này);
- Đã hoàn thành đề tài NCKH từ cấp cơ sở trở lên: 6 đề tài cấp cơ sở (chủ nhiệm) và 10 đề tài các cấp (tham gia);
- Đã công bố (số lượng) 95 bài báo khoa học, trong đó 18 bài báo khoa học trên tạp chí quốc tế có uy tín; 21 bài kỷ yếu toàn văn các hội thảo khoa học trong và ngoài nước.
- Đã được cấp (số lượng) …… bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích;
- Số lượng sách đã xuất bản 2 giáo trình, 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):

TT	Năm	Thành tích khen thưởng	Cấp khen thưởng	Số quyết định
1	2010	Bằng khen - Hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ công tác Đoàn và phong trào thanh thiếu nhi năm 2010	BCH Trung ương Đoàn TNCS Hồ Chí Minh	521QĐ/TWĐTN ngày 30/11/2010
2	2012	Bằng chứng nhận - Giải thưởng Lương Định Của năm 2012 - Phần thưởng cao quý của BCH Trung ương Đoàn TNCS Hồ Chi Minh dành cho "Nhà nông Trẻ xuất sắc"	BCH Trung ương Đoàn TNCS Hồ Chí Minh	891/QĐKT-TWĐTN ngày 09/11/2012
3	2012	Bằng khen - Giải khuyến khích giải thưởng "Tài năng khoa học Trẻ Việt Nam" năm 2012	Bộ Trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo	5739/QĐ-BGD&ĐT ngày 25/12/2012
4	2013	Bằng khen - Giải thưởng "Sáng tạo trẻ" toàn quốc lần thứ VI - Đã có công trình, đề tài, sáng kiến sản phẩm sáng tạo tiêu biểu toàn quốc lần thứ VI năm 2013	BCH Trung ương Đoàn TNCS Hồ Chí Minh	552QĐ/TWĐTN ngày 08/10/2013
5	2014	Giấy khen - Giải Nhất tại Hội nghị Nghiên cứu khoa học trẻ Trường Đại học Cần Thơ năm 2014	Hiệu Trưởng Trường Đại học Cần Thơ	1600/QĐ-ĐHCT ngày 29/5/2014

6	2014	Bằng khen - Giải Nhất Hội nghị Hội nghị KHCN Tuổi trẻ các trường Đại học & Cao đẳng khối Nông - Lâm - Ngư - Thủy toàn quốc lần VI năm 2014	BCH Trung ương Đoàn TNCS Hồ Chí Minh	508QĐ/TWĐTN ngày 26/9/2014
7	2014	Bằng khen - Hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ năm học 2013-2014	Bộ Trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo	4804/QĐ-BGD&ĐT ngày 24/10/2014
8	2014	Giải Ba giải thưởng "Tài năng khoa học Trẻ Việt Nam" năm 2014	Bộ Giáo dục và Đào tạo	6987/QĐ-BGDDT ngày 22/12/2014
9	2021	Giấy khen - Giải Nhất tại Hội thảo khoa học An toàn thực phẩm và An ninh lương thực lần 5 năm 2021	Trung tâm Phát triển KH&CN Trẻ - Thành đoàn TP. Hồ Chí Minh	25-QĐKT/KHCNT ngày 17/12/2021
10	2021	Bằng khen - Hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ năm học 2020-2021	Bộ Trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo	4788/QĐ-BGD&ĐT ngày 21/12/2021

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: Chấp hành nghiêm chỉnh chủ trương, đường lối, chính sách của Đảng, pháp luật của nhà nước và quy định của nhà trường. Có ý thức tổ chức kỷ luật, tinh thần trách nhiệm, ý thức tập thể, phấn đấu vì lợi ích chung của đơn vị. Nhận thức đầy đủ tiêu chuẩn của một giảng viên, bản thân luôn thực hiện nghiêm túc các quy định về đạo đức, trách nhiệm, trung thực và khách quan trong quá trình giảng dạy, nghiên cứu khoa học và các hoạt động chuyên môn. Luôn hoàn thành tốt nhiệm vụ theo tiêu chuẩn chức danh nghề nghiệp quy định. Bản thân luôn có tinh thần tự học, nắm vững chuyên môn và thành thạo nghiệp vụ; thường xuyên cập nhật, nâng cao năng lực chuyên môn và nghiệp vụ đáp ứng yêu cầu đổi mới giáo dục. Thực hiện xây dựng môi trường giáo dục an toàn, lành mạnh, thân thiện và dân chủ.

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: 12 năm 6 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	SĐH	
1	2013-2014	0	0	0	5	269	0	269/396/125
2	2017-2018	0	0	0	4	390	0	390/479/270
3	2018-2019	0	0	0	7	465	0	465/676/216

03 năm học cuối								
4	2019-2020	0	0	0	8	435	25	460/703/216
5	2020-2021	0	0	2	9	285	45	330/571/224
6	2021-2022	0	0	0	8	376	80	456/780/224

(*) - 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 ☑ tại Thái Lan năm 2017.

b) Được đào tạo ngoại ngữ trong nước: ☑

- Trường ĐH cấp bằng tốt nghiệp ĐH ngoại ngữ: Trường Đại học Cần Thơ, số bằng: 591803; năm cấp: 2013.

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.

d) Đối tượng khác ☐; Diễn giải: ……..…….

3.2. Tiếng Anh (văn bằng, chứng chỉ): Bằng Cử nhân Anh văn.

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	Huỳnh Văn Kiệt		HVCH	X		01/2021 - 10/2021	Trường Đại học Cần Thơ	31/12/2021
2	Mai Kim Ngân		HVCH	X		01/2021 - 10/2021	Trường Đại học Cần Thơ	31/12/2021

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

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

TT	Tên sách	Loại sách (CK, GT, TK, HD)	Nhà xuất bản và năm xuất bản	Số tác giả	Chủ biên	Phần biên soạn (từ trang … đến trang)	Xác nhận của cơ sở GDĐH (số văn bản xác nhận sử dụng sách)
I	**Trước khi được công nhận TS**						
1	Food Microbiology	GT	2013	2		19-58; 118-138; 172-200	Giấy xác nhận sử dụng xuất bản phẩm làm giáo trình số: 1907/GXN-ĐHCT, ký ngày 27/6/2022. Quyết định xuất bản số: 05/QĐ-NXB.ĐHCT ngày 08/01/2013
II	**Sau khi được công nhận TS**						
1	Phương pháp phân tích vi sinh vật	GT	2019	3		35-44; 45-66; 77-124	Giấy xác nhận sử dụng xuất bản phẩm làm Giáo trình, số: 1906/GXN-ĐHCT, ký ngày 27/6/2022. Quyết định xuất bản số: 57a/QĐ-NXB ĐHCT ngày 30/7/2019

Lưu ý:

- Chỉ kê khai các sách được phép xuất bản (Giấy phép XB/Quyết định xuất bản/số xuất bản), nộp lưu chiểu, ISBN (nếu có)).

- Các chữ viết tắt: CK: sách chuyên khảo; GT: sách giáo trình; TK: sách tham khảo; HD: sách hướng dẫn; phần ứng viên biên soạn cần ghi rõ từ trang…. đến trang…… (ví dụ: 17-56; 145-329).

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

TT	Tên nhiệm vụ khoa học và công nghệ (CT, ĐT...)	CN/PCN/TK	Mã số và cấp quản lý	Thời gian thực hiện	Thời gian nghiệm thu (ngày, tháng, năm)/Xếp loại KQ
I	**Trước khi được công nhận TS**				
1	ĐT: Nghiên cứu tính ổn định của hạt men giống thuần và khả năng ứng dụng trong sản xuất rượu nếp than	TG	B2006-16-27 Bộ Giáo dục và Đào tạo	01/2006-12/2007	Biên bản nghiệm thu ngày 26/01/2008. Xếp loại: Tốt
2	ĐT: Sản xuất nước cà chua lên men bằng vi khuẩn lactic	CN	T2007-04 Trường Đại học Cần Thơ	02/2007-6/2008	Biên bản nghiệm thu ngày 05/9/2008. Xếp loại: Tốt
3	ĐT: Ứng dụng phương pháp chưng cất cải tiến trong sản xuất rượu đế lên men	TG	T2008-12 Trường Đại học Cần Thơ	01/2008-10/2009	Biên bản nghiệm thu ngày 01/10/2009. Xếp loại: Tốt

4	ĐT: Phân tích vi sinh và đánh giá quy trình lên men ca cao ở nông hộ	CN	T2010-16 Trường Đại học Cần Thơ	6/2009-11/2010	Biên bản nghiệm thu ngày 20/12/2010. Xếp loại: Tốt
5	ĐT: Nghiên cứu cải tiến quy trình sản xuất rượu lên men ở vùng Đồng bằng sông Cửu Long	TG	B2010-16-152 Bộ Giáo dục và Đào tạo	02/2010-12/2011	Biên bản nghiệm thu ngày 08/12/2011. Xếp loại: Tốt
6	ĐT: Tuyển chọn vi khuẩn lactic có khả năng sinh chất kháng khuẩn và nghiên cứu điều kiện tăng sinh khối trên môi trường hèm rượu	CN	T2011-16 Trường Đại học Cần Thơ	01/2011-12/2011	Biên bản nghiệm thu ngày 23/12/2011. Xếp loại: Tốt
7	ĐT: Phân lập và tuyển chọn hệ vi sinh vật hữu ích trong cải tiến chất lượng hạt ca cao lên men	CN	T2012-44 Trường Đại học Cần Thơ	01/2012-12/2012	Biên bản nghiệm thu ngày 26/12/2012. Xếp loại: Tốt
8	ĐT: Phân lập, tuyển chọn và ứng dụng các dòng vi khuẩn *Bacillus* sp. và *Lactobacillus* sp. sản xuất chitin	TG	TSV2012-15 Trường Đại học Cần Thơ	6/2012-12/2012	Quyết định công nhận kết quả số 1500/QĐ-ĐHCT ngày 25/4/2013. Xếp loại: Tốt
9	HTQT: Hợp tác nghiên cứu về đa dạng di truyền và ứng dụng vi sinh vật chịu nhiệt hữu ích định hướng trong công nghệ lên men công nghiệp	TG	NĐT-2014-01 Bộ Khoa học và Công nghệ	3/2014-5/2017	Biên bản nghiệm thu ngày 29/5/2017. Xếp loại: B
II	**Sau khi được công nhận TS**				
10	ĐT: Tối ưu hoá điều kiện nuôi cấy vi khuẩn *Lactobacillus* sp. từ nước chua tàu hũ sinh chất kháng khuẩn gây mụn	TG	T2018-102 Trường Đại học Cần Thơ	5/2018-4/2019	Biên bản nghiệm thu ngày 29/4/2019. Xếp loại: Tốt
11	ĐT: Tối ưu hóa điều kiện sản xuất ethanol sinh học từ phế phẩm nông nghiệp (vỏ khóm và bã mía) sử dụng nấm men chịu nhiệt	CN	T2018-105 Trường Đại học Cần Thơ	5/2018-4/2019	Biên bản nghiệm thu ngày 29/4/2019. Xếp loại: Tốt
12	ĐT: Chiết tách β-glucan và yeast extract từ nấm men *Saccharomyces cerevisiae* nuôi trong môi trường nước chua tàu hũ	TG	T2018-106 Trường Đại học Cần Thơ	5/2018-4/2019	Biên bản nghiệm thu ngày 29/4/2019. Xếp loại: Tốt
13	DA: Ứng dụng công nghệ lên men trong sản xuất rượu mãng cầu xiêm tại xã Thới Hưng, huyện Cờ Đỏ	TK	UBND Huyện Cờ Đỏ	4/2019-7/2021	Quyết định công nhận kết quả số 10082a/QĐ-UBND ngày 24/12/2021. Xếp loại: Xuất sắc

14	ĐT: Tuyển chọn vi khuẩn lactic và thử nghiệm sản xuất xà phòng kháng khuẩn gây mụn *Propionibacterium acnes*	TG	T2020-104 Trường Đại học Cần Thơ	6/2020-10/2021	Biên bản nghiệm thu ngày 30/10/2021. Xếp loại: Tốt
15	ĐT: Nghiên cứu điều kiện sinh sắc tố đỏ và monacolin K từ nấm mốc *Monascus purpureus*	TG	T2020-105 Trường Đại học Cần Thơ	6/2020-10/2021	Biên bản nghiệm thu ngày 30/10/2021. Xếp loại: Tốt
16	ĐT: Đánh giá hoạt tính chống oxy hóa và xác định thành phần các hợp chất phenolic từ dịch thủy phân nấm men *Saccharomyces cerevisiae*	CN	T2020-109 Trường Đại học Cần Thơ	6/2020-10/2021	Biên bản nghiệm thu ngày 30/10/2021. Xếp loại: Tốt

- Các chữ viết tắt: CT: Chương trình; ĐT: Đề tài; HTQT: Nhiệm vụ hợp tác quốc tế; CN: Chủ nhiệm; PCN: Phó chủ nhiệm; TK: Thư ký; TG: Tham gia.

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

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

TT	Tên bài báo/báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: ISI, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng, năm công bố
I	**Trước khi được công nhận TS**							
I.1. Bài báo khoa học quốc tế								
1	Application prospects for the innovation of defined fungal starter in rice wine fermentation	2		Journal of Life Sciences (ISSN 1934-7391; E-ISSN 1934-7405)		3	5(4), 255-263	4/2011
2	Screening useful isolated yeasts for ethanol fermentation at high temperature	3		International Journal of Applied Science and Technology (ISSN 2221-0997; E-ISSN 2221-1004)		15	2(4), 65-71	4/2012
3	Screening thermo- and ethanol tolerant bacteria for ethanol fermentation	2		American Journal of Microbiological Research (ISSN 2328-4129; E-ISSN 2328-4137)		3	1(2), 25-31	4/2013

4	Study on ethanol fermentation conditions from molasses by thermo-tolerant yeasts	3		International Journal of Business and Applied Science (ISSN 2165-8072; E-ISSN 2471-8858)		3	1(1), 13-21	11/2014
5	Antifungal activity of lactic acid bacteria isolated from *Nem chua*	5	X	Chemical and Biomolecular Engineering (ISSN 2578-8876; E-ISSN 2578-8884)		6	1(2), 49-54	12/2016
6	Acetic acid production at high temperature by newly isolated thermotolerant *Acetobacter sicerae* A18	6	X	American Journal of Microbiology and Biotechnology (ISSN 2375-3005)		1	4(2), 14-19	6/2017
7	Investigating the conditions for nata-de-coco production by newly isolated *Acetobacter* sp.	5	X	American Journal of Food Science and Nutrition (ISSN 2375-3935)		10	4(1), 1-6	6/2017
8	Selection of high acid producing lactic acid bacteria and potential application in pineapple juice fermentation	5	X	Bioprocess Engineering (ISSN 2578-8698; E-ISSN 2578-8701)		4	1(3), 58-64	7/2017
9	Characterization of newly isolated thermotolerant lactic acid bacteria and lactic acid production at high temperature	5		International Food Research Journal (ISSN 1985-4668; E-ISSN 2231-7546)	SCIE (IF 0,662) Scopus Q3 (CiteScore 1,3; SJR 0,312)	3	25(2), 523-526	4/2018
I.2. Bài báo khoa học trong nước								
10	Tuyển chọn nấm mốc có hoạt tính đường hoá cao từ men rượu Xuân Thạnh	4		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ (ISSN 1859-2333; E-ISSN 2815-5599)		1	6, 162-171	5/2006
11	Khảo sát chất lượng men làm rượu và rượu Xuân Thạnh	4	X	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ (ISSN 1859-2333; E-ISSN 2815-5599)			7, 121-129	5/2007

12	Sản xuất nấm mốc từ *Amylomyces rouxii*	2		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ (ISSN 1859-2333; E-ISSN 2815-5599)			11, 179-185	5/2009
13	Phân lập, tuyển chọn nấm men và xác định điều kiện ảnh hưởng quy trình lên men rượu vang dưa hấu	3		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ (ISSN 1859-2333; E-ISSN 2815-5599)		1	18b, 137-145	5/2011
14	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn lactic có khả năng sinh chất kháng khuẩn	3		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ (ISSN 1859-2333; E-ISSN 2815-5599)		3	19a, 176-184	5/2011
15	Sản xuất men rượu từ S*accharomyces cerevisiae* và enzyme amylase trong mầm lúa	3		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ (ISSN 1859-2333; E-ISSN 2815-5599)		1	21a, 11-18	5/2012
16	Tuyển chọn nấm men chịu nhiệt và chịu cồn ứng dụng trong lên men ethanol	4		Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (ISSN 1859-4581)			10/2012, 8-13	5/2012
17	Sử dụng vi khuẩn acid lactic sinh bacteriocin trong môi trường nước chua đậu phụ và bã rượu	3		Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (ISSN 1859-4581)			12/2012, 56-62	6/2012
18	Sử dụng *Acetobacter* trong sản xuất thạch dừa	3		Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (ISSN 1859-4581)			14/2012, 57-62	7/2012
19	Xác định mật số và phân lập vi sinh vật trong lên men ca cao	3		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ (ISSN 1859-2333; E-ISSN 2815-5599)			25, 271-280	5/2013
20	Lên men rượu đế từ khoai lang sử dụng *Amylomyces rouxii* và *Saccharomyces cerevisiae*	3		Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (ISSN 1859-4581)			10/2013, 8-13	5/2013
21	Khảo sát điều kiện lên men của vi khuẩn lên men ethanol chịu nhiệt	3		Tạp chí Nông nghiệp và Phát			11/2013, 58-64	6/2013

				triển Nông thôn (ISSN 1859-4581)				
22	Thử nghiệm lên men ethanol ở nhiệt độ cao bằng nấm men chịu nhiệt	5		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ (ISSN 1859-2333; E-ISSN 2815-5599)			27, 16-23	10/2013
23	Preparation of fungal alcoholic starter using rice malt as substrate	3		Can Tho University Journal of Science (ISSN 2615-9422; E-ISSN 2815-5602)		1	1, 47-52	11/2015
24	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn lactic ứng dụng trong lên men sữa chua bổ sung tảo spirulina	6		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ (ISSN 1859-2333; E-ISSN 2815-5599)			40(1), 8-14	12/2015
25	Study on fermentation conditions for bioethanol production from cocoa pod hydrolysate	4	X	Can Tho University Journal of Science (ISSN 2615-9422; E-ISSN 2815-5602)		2	Special Issue: Renew-able Energy, 1-6	7/2016
26	Ethanol production from molasses at high temperature by thermotolerant yeasts isolated from cocoa	6	X	Can Tho University Journal of Science (ISSN 2615-9422; E-ISSN 2815-5602)		3	3, 32-37	8/2016
27	Tuyển chọn vi khuẩn lactic chịu nhiệt và ứng dụng trong sản xuất acid lactic	5		Tạp chí Khoa học và Công nghệ Việt Nam (ISSN 1859-4794; E-ISSN 2615-9929)			59(3B), 58-64	3/2017
28	Nghiên cứu sản xuất nước cà chua lên men sử dụng chủng vi khuẩn L*actobacillus acidophilus* 01A	4	X	Tạp chí Khoa học Trường Đại học An Giang (ISSN 0866-8086)		1	14(2), 24-33	4/2017
29	Lên men ethanol từ rỉ đường sử dụng nấm men chịu nhiệt	7		Tạp chí Khoa học và Công nghệ Việt Nam (ISSN 1859-4794; E-ISSN 2615-9929)			59(7B), 59-64	7/2017
30	Tuyển chọn nấm men chịu nhiệt và nghiên	8	X	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ (ISSN		1	51, 7-15	8/2017

	cứu điều kiện lên men rượu vang khóm			1859-2333; E-ISSN 2815-5599)				
31	Tuyển chọn vi khuẩn acetic chịu nhiệt ứng dụng trong lên men acid acetic	7	X	Tạp chí Khoa học và Công nghệ Việt Nam (ISSN 1859-4794; E-ISSN 2615-9929)			59(9), 44-49	9/2017
32	Selection of thermotolerant lactic acid bacteria producing high antibacterial activity and production of biomass from tofu sour liquid	6		Can Tho University Journal of Science (ISSN 2615-9422; E-ISSN 2815-5602)			7, 51-57	11/2017
33	Tuyển chọn nấm men chịu nhiệt lên men rượu vang trái giác (*Cayratia trifolia* L.) của tỉnh Kiên Giang	6		Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (ISSN 1859-4581)			1/2018, 56-62	1/2018
34	Phân lập và tuyển chọn nấm men chịu nhiệt lên men rượu vang trái giác (*Cayratia trifolia* L.)	6	X	Tạp chí Khoa học Kỹ thuật Nông Lâm Nghiệp (ISSN 1859-1523)			2/2018, 55-64	4/2018
35	Tuyển chọn nấm men chịu nhiệt và ứng dụng lên men rượu vang trái giác (*Cayratia trifolia* L.) từ tỉnh Hậu Giang	6	X	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ (ISSN 1859-2333; E-ISSN 2815-5599)			54(4), 64-71	6/2018
36	Thử nghiệm sản xuất rượu khoai lang sử dụng *Amylomyces rouxii* và *Sacharomyces cerevisiae*	4	X	Tạp chí Khoa học và Công nghệ - Đại học Công nghiệp TP. HCM (ISSN 2525-2267)			36A, 66-74	6/2018
37	Characterization of newly isolated thermotolerant yeasts and evaluation of their potential for use in *Cayratia trifolia* wine production	5		Vietnam Journal of Science, Technology and Engineering (ISSN 2525-2461; E-ISSN 2615-9937)	ACI		61(1), 68-73	4/2019
I.3. Toàn văn kỷ yếu hội thảo quốc tế (Proceedings có ISBN)								
38	Geographical distribution of thermo-	5	X	Asian Core Program (ISBN		1	77-80	11/2012

	tolerant acetic acid bacteria			978-4-9906826-0-6)				
39	Selection and identification of thermotolerant acetic acid bacteria for application in acerola vinegar fermentation	5	X	The 3rd International Postgraduate Symposium on Food, Agriculture and Biotechnology in ASEAN (IPSFAB2016)			43-53	2016
40	High-temperature ethanol production from molasses using newly isolated thermotolerant *Saccharomyces cerevisiae* Y81	7	X	The International Workshop on Scientific Research Results for Training (ISBN 978-604-67-1032-5)			166-171	12/2017
41	Isolation and selection of thermotolerant lactic acid bacteria from agricultural wastes	4		The International Workshop on Scientific Research Results for Training (ISBN 978-604-67-1032-5)			253-263	12/2017
42	Culture collection of newly thermotolerant ethanologenic yeasts isolated in the Mekong Delta – Vietnam	4		Establishment of an International Research Core for New Bio-research Fields with Microbes from Tropical Areas (ISBN 978-4-9906826-1-3)			13-16	12/2018
43	Study on application of thermotolerant yeasts for ethanol fermentation and fruit wine production	4		Establishment of an International Research Core for New Bio-research Fields with Microbes from Tropical Areas (ISBN 978-4-9906826-1-3)			77-80	12/2018
44	Diversification of thermotolerant acetic acid bacteria from Vietnam and their application in high-temperature acetic acid and vinegar production	4	X	Establishment of an International Research Core for New Bio-research Fields with Microbes from Tropical Areas			145-148	12/2018

				(ISBN 978-4-9906826-1-3)				
I.4. Toàn văn kỷ yếu hội thảo trong nước								
45	Cocoa drying using solar drier	4	X	First International Conference of Food Science and Technology - Mekong Delta, Vietnam (GPXB: 63-630/NN-2009-207/02-09)			218-222	12/2010
46	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn acid acetic chịu nhiệt	4	X	Hội thảo Công nghệ Sinh học vùng Đồng bằng sông Cửu Long (ISBN: 978-604-319-026-1)			109-115	12/2013
47	Thử nghiệm sản xuất men rượu trên cơ chất mầm lúa	3		Hội thảo Công nghệ Sinh học vùng Đồng bằng sông Cửu Long (ISBN: 978-604-319-026-1)			188-195	12/2013
48	Tận dụng nước chua tàu hủ để sản xuất bacteriocin từ vi khuẩn *Lactobacillus* DC213A	4	X	Hội thảo Công nghệ Sinh học vùng Đồng bằng sông Cửu Long (ISBN: 978-604-319-026-1)			380-385	12/2013
49	Tuyển chọn và khảo sát điều kiện lên men ethanol bằng nấm men chịu nhiệt	3		Hội thảo Công nghệ Sinh học vùng Đồng bằng sông Cửu Long (ISBN: 978-604-319-026-1)			552-557	12/2013
50	Phân lập và tuyển chọn *Bacillus* spp. và *Lactobacillus* spp. sản xuất chitin	3		Hội nghị KHCN Tuổi trẻ các trường Đại học và Cao đẳng khối Nông - Lâm - Ngư - Thủy toàn quốc lần VI			532-536	9/2014
51	Khảo sát điều kiện sinh bacteriocin của *Lactobacillus* DC213A trong môi trường nước chua tàu hủ	3		Hội nghị KHCN Tuổi trẻ các trường Đại học và Cao đẳng khối Nông - Lâm - Ngư			552-557	9/2014

				- Thủy toàn quốc lần VI				
52	Nghiên cứu khả năng thủy phân vỏ trái ca cao ứng dụng trong sản xuất ethanol sinh học	3		Hội nghị KHCN Tuổi trẻ các trường Đại học và Cao đẳng khối Nông - Lâm - Ngư - Thủy toàn quốc lần VI			558-561	9/2014
II	**Sau khi được công nhận TS**							
II.1. Bài báo khoa học quốc tế (3 năm cuối)								
53	Isolation and characterization of thermotolerant yeasts for the production of second-generation bioethanol	5	X	Annals of Microbiology (ISSN 1590-4261; E-ISSN 1869-2044)	SCIE (IF 1,431) Scopus Q3 (CiteScore 2,9; SJR 0,476)	9	69(7), 765-776	4/2019
54	Optimization of high-temperature bioethanol production from pineapple peel hydrolysate using response surface methodology	4	X	Rasayan Journal of Chemistry (ISSN:0974-1496E-ISSN:0976-0083)	Scopus Q3 (CiteScore 2,1; SJR 0,281)	1	13(4), 2167-2172	10/2020
55	Application of green technology in the process of extracting essential oil from Vietnam's Kaffir lime (*Citrus hystrix*) leaves	4		IOP Conference Series: Materials Science and Engineering (ISSN: 1757-8981; E-ISSN: 1757-899X)	Scopus (CiteScore 0,7; SJR 0,198)		991, 012011	12/2020
56	Extraction of Kaffir Lime (*Citrus hystrix* DC.) essential oil by steam distillation and evaluation of chemical constituents	5		IOP Conference Series: Materials Science and Engineering (ISSN: 1757-8981; E-ISSN: 1757-899X)	Scopus (CiteScore 0,7; SJR 0,198)	2	991, 012015	12/2020
57	Extraction of Essential oils and volatile compounds of Kaffir lime (*Citrus hystrix* D.C) by hydrodistillation method	5		IOP Conference Series: Materials Science and Engineering (ISSN: 1757-8981; E-ISSN: 1757-899X)	Scopus (CiteScore 0,7; SJR 0,198)	3	991, 012024	12/2020

58	Comparative study of Mandarin (*Citrus reticulata* Blanco) essential oil extracted by microwave-assisted hydrodistillation, microwave extraction and hydrodistillation methods from Tien Giang, Vietnam	8	X	IOP Conference Series: Materials Science and Engineering (ISSN: 1757-8981; E-ISSN: 1757-899X)	Scopus (CiteScore 0,7; SJR 0,198)	1	991, 012127	12/2020
59	Comparative evaluation of the antibacterial activities of the essential oils of *Citrus grandis* (L.) Osbeck obtained by hydrodistillation and microwave assisted extraction methods	5	X	IOP Conference Series: Materials Science and Engineering (ISSN: 1757-8981; E-ISSN: 1757-899X)	Scopus (CiteScore 0,7; SJR 0,198)	2	991, 012129	12/2020
60	Extraction process optimization and characterization of the Pomelo (*Citrus grandis* L.) peel essential oils grown in Tien Giang Province, Vietnam	4		Natural Volatiles and Essential Oils (e-ISSN: 2148-9637)	Scopus Q3 (CiteScore 0,6; SJR 0,212)	2	7(4), 26-33	12/2020
61	Optimization of pomelo juice *Citrus maxima* (Burm. Merr.) vacuum concentration by response surface methodology in pilot scale	8		IOP Conference Series: Materials Science and Engineering (ISSN: 1757-8981; E-ISSN: 1757-899X)	Scopus (CiteScore 1,1; SJR 0,249)		1092, 012075	3/2021
62	Comparison of volatile compounds and antibacterial activity of *Citrus aurantifolia, Citrus latifolia*, and *Citrus hystrix* shell essential oils by pilot extraction	6		IOP Conference Series: Materials Science and Engineering (ISSN: 1757-8981; E-ISSN: 1757-899X)	Scopus (CiteScore 1,1; SJR 0,249)	1	1092, 012076	3/2021
63	Optimization of operating conditions of lemon (*Citrus aurantifolia*) essential oil extraction by hydro-distillation	5		IOP Conference Series: Materials Science and Engineering (ISSN: 1757-8981; E-ISSN: 1757-899X)	Scopus (CiteScore 1,1; SJR 0,249)	2	1092, 012094	3/2021

	process using response surface methodology							
64	Kinetic modeling of essential oil hydro-distillation from peels of pomelo (*Citrus grandis* L.) fruit grown in Southern Vietnam	5		Sains Malaysiana (ISSN 0126-6039; E-ISSN 2735-0118)	SCIE (IF 1,10) Scopus Q2 (CiteScore 1,8; SJR 0,263)		50(11), 3251-3261	11/2021
65	Production of sweet corn milk yogurt using *Lactobacillus casei*	6	X	E3S Web of Conferences (ISSN 2267-1242; E-ISSN: 2267-1242)	Scopus (CiteScore 0,8; SJR 0,237)		332, 02001	12/2021
66	Effects of ultrasound support and carboxymethyl cellulose on the physicochemical properties, sensory evaluation, and total microbiology of cloudy juice from soursop (*Annona muricata* L.)	5	X	E3S Web of Conferences (ISSN 2267-1242; E-ISSN: 2267-1242)	Scopus (CiteScore 0,8; SJR 0,237)		332, 03004	12/2021
67	Evaluation of different extraction methods on the polyphenols yield, flavonoids yield, and antioxidant activity of the pomelo flavedo extract from Da Xanh (*Citrus maxima* [Burm] Merr.) variety	5		Food Science and Technology (ISSN: 0101-2061; E-ISSN: 1678-457X)	SCIE (IF 1,718) Scopus Q2 (CiteScore 3,2; SJR 0,501)	1	42 e97921	1/2022
68	Phytochemical screening, total phenolic, flavonoid contents, and antioxidant activities of four spices commonly used in Vietnamese traditional medicine.	6	X	Materials Today: Proceedings (E-ISSN 2214-7583)	Scopus (CiteScore 2,3; SJR 0,355)	2	53 (Part 3), A1-A5	4/2022
69	Physiochemical properties, antibacterial, antifungal, and antioxidant activities of essential oils from	5	X	Emirates Journal of Food and Agriculture (ISSN: 2079-052X; E-ISSN: 2079-0538)	SCIE (IF 1,041) Scopus Q3 (CiteScore 1,9; SJR 0,273)		34(4), 289-296	6/2022

	orange (*Citrus nobilis*) peel							
II.2. Bài báo khoa học trong nước (3 năm cuối)								
70	Đánh giá ảnh hưởng của một số điều kiện lên men và tối ưu hóa hàm lượng cao nấm men, pepton và sulphat amôn trong lên men vang dịch quả thanh long đỏ (*Hylocereus polyrhizus*)	6	X	Tạp chí Khoa học Đại học Sư phạm Hà Nội 2 (ISSN 1859-2325)			60, 75-90	4/2019
71	Phân lập và tối ưu hoá điều kiện nuôi cấy vi khuẩn lactic có khả năng kháng vi khuẩn *Propionibacterium* spp. được phân lập trên da người	5		Tạp chí Khoa học và Công nghệ Việt Nam (ISSN 1859-4794; E-ISSN 2615-9929)			61(7), 21-28	7/2019
72	Lên men ethanol từ dịch ép mía sử dụng nấm men chịu nhiệt	5	X	Tạp chí Khoa học và Công nghệ - Đại học Thái Nguyên (ISSN 1859-2171, 2374-9098; E-ISSN 2615-9562)			202(9), 185-192	7/2019
73	Phân lập và tuyển chọn vi sinh vật trong lên men ca cao	3	X	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển (ISSN 2615-9503; E-ISSN 2615-949X)			18(4), 51-61	8/2019
74	Phân lập và tuyển chọn nấm men có khả năng lên men rượu vang thanh long ruột đỏ (*Hylocereus polyrhizus*)	6	X	Tạp chí Khoa học và Công nghệ Việt Nam (ISSN 1859-4794; E-ISSN 2615-9929)			61(8), 54-59	8/2019
75	Xác định điều kiện thủy phân và lên men ethanol từ dịch thủy phân bã mía sử dụng nấm men chịu nhiệt	5	X	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (ISSN 1859-4581)			15/2019, 59-68	8/2019
76	Nghiên cứu thu sinh khối, yeast extract và β-glucan từ nấm men *Saccharomyces cerevisiae* nuôi trong	5	X	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (ISSN 1859-4581)			22/2019, 89-99	11/2019

	môi trường nước chua tàu hũ							
77	Đánh giá khả năng duy trì hàm lượng polyphenol và hoạt tính kháng oxy hóa khi lên men rượu vang trái giác ở tỉnh Cà Mau sử dụng *Saccharomyces cerevisiae* CM3.2	8		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ (ISSN 1859-2333; E-ISSN 2815-5599)			55 (Chuyên đề Công nghệ Sinh học)(2), 285-291	12/2019
78	Khảo sát điều kiện lên men acid lactic từ rỉ đường sử dụng vi khuẩn lactic chịu nhiệt	5		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ (ISSN 1859-2333; E-ISSN 2815-5599)			55 (Chuyên đề Công nghệ Sinh học)(2), 103-109	12/2019
79	Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn lactic và ứng dụng trong lên men nem chua nấm rơm (*Volvariella volvacea*)	8	X	Tạp chí Khoa học và Công nghệ - Đại học Thái Nguyên (ISSN 1859-2171, 2374-9098; E-ISSN 2615-9562)	ACI	1	225(1), 3-10	1/2020
80	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn acetic chịu nhiệt từ hạt ca cao lên men	7	X	Tạp chí Khoa học và Công nghệ Việt Nam (ISSN 1859-4794; E-ISSN 2615-9929)			62(3B), 54-59	3/2020
81	Ứng dụng vi khuẩn lactic trong sản xuất thử nghiệm nước tẩy rửa sinh học từ nước chua tàu hủ	8	X	Tạp chí Khoa học và Công nghệ - Đại học Thái Nguyên (ISSN 1859-2171, 2374-9098; e-ISSN 2615-9562)	ACI		225(08), 222-229	7/2020
82	Sản xuất chitin từ vỏ tôm sú (*Penaeus monodon*) sử dụng vi khuẩn *Bacillus* sp. TV11 và *Lactobacillus* sp. T432	5	X	Tạp chí Khoa học và Công nghệ - Đại học Thái Nguyên (ISSN 1859-2171, 2374-9098; E-ISSN 2615-9562)	ACI		225(08), 230-238	7/2020
83	Tối ưu hóa điều kiện lên men rượu vang mãng cầu xiêm (*Annona muricata* L.) sử dụng nấm men	9	X	Tạp chí Khoa học và Công nghệ - Đại học Thái Nguyên (ISSN 1859-2171, 2374-	ACI		226(05), 95-103	4/2021

	Saccharomyces cerevisiae FBY015			9098; E-ISSN 2615-9562)				
84	Tối ưu hóa điều kiện lên men acid lactic từ nước chua tàu hủ của vi khuẩn lactic ứng dụng trong thử nghiệm sản xuất xà phòng kháng khuẩn *Propionibacterium acnes* PO	5	X	Tạp chí Khoa học và Công nghệ - Đại học Thái Nguyên (ISSN 1859-2171, 2374-9098; E-ISSN 2615-9562)	ACI		226(10), 9-17	5/2021
85	Thành phần hóa học và hoạt tính kháng vi sinh vật gây bệnh của tinh dầu vỏ bưởi năm roi (*Citrus grandis* (L.) Osbeck)	9	X	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ (ISSN 1859-2333; E-ISSN 2815-5599)	ACI		57 (Chuyên đề Công nghệ Thực phẩm), 189-195	5/2021
86	Nghiên cứu điều kiện chiết xuất naringin từ vỏ bưởi năm roi (*Citrus grandis* (L.) Osbeck)	8	X	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ (ISSN 1859-2333; E-ISSN 2815-5599)	ACI		57 (Chuyên đề Công nghệ Thực phẩm), 183-188	5/2021
87	Ảnh hưởng của nhiệt độ sấy đến các hợp chất có hoạt tính sinh học trong vỏ bưởi da xanh (*Citrus maxima* Burm. Merr.)	11		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ (ISSN 1859-2333; E-ISSN 2815-5599)	ACI		57 (Chuyên đề Công nghệ Thực phẩm), 177-182	5/2021
88	Tuyển chọn nấm men và tối ưu hóa quá trình lên men rượu vang bưởi năm roi (*Citrus grandis* L.)	6	X	Tạp chí Khoa học và Công nghệ - Đại học Thái Nguyên (ISSN 1859-2171, 2374-9098; E-ISSN 2615-9562)	ACI		226(10), 237-244	7/2021
89	Phân lập và tuyển chọn nấm men ứng dụng trong lên men rượu vang mãng cầu xiêm (*Annona muricata* L.)	5	X	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ (ISSN 1859-2333; E-ISSN 2815-5599)	ACI		57(4B), 131-138	8/2021
90	Thành phần hóa học và hoạt tính kháng vi sinh vật gây bệnh của tinh dầu từ vỏ bưởi da xanh	8	X	Tạp chí Khoa học Đại học Huế: Khoa học Tự nhiên (ISSN 1859-	ACI		130(1C), 73-81	9/2021

	(*Citrus maxima* (Burm.) Merr.).			1388; E-ISSN 2615-9678)				
91	Xác định thành phần dinh dưỡng và hoạt tính kháng oxy hóa của dịch nấm men bia xử lý bằng phương pháp cơ học	5	X	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (ISSN 1859-4581)			18/2021, 170-176	10/2021
92	Tối ưu hóa điều kiện lên men rượu vang mãng cầu xiêm (*Annona muricata* L.) sử dụng nấm men *Saccharomyces cerevisiae* BV818	7	X	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (ISSN 1859-4581)			18/2021, 170-176	10/2021
93	Phân lập và tuyển chọn nấm men có khả năng lên men rượu từ trái mãng cầu xiêm *Annona muricata*	7	X	Tạp chí Khoa học và Công nghệ Việt Nam (ISSN 1859-4794; E-ISSN 2615-9929)	ACI		63(11B), 53-57	11/2021
94	Hiệu quả làm trong của pectinase và sự ổn định chất lượng rượu vang mãng cầu xiêm (*Annona muricata*) theo thời gian tồn trữ	9		Tạp chí Khoa học và Công nghệ - Đại học Thái Nguyên (ISSN 1859-2171, 2374-9098; E-ISSN 2615-9562)	ACI		227(01), 43-50	1/2022
95	Xác định điều kiện nuôi cấy thích hợp cho khả năng sinh sắc tố và monacolin K từ chủng nấm mốc *Monascus purpureus* NBRC 4485	5	X	Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam (ISSN 1859-0004)			20(3), 350-358	2/2022
96	Thành phần dinh dưỡng và hoạt tính kháng oxy hóa của dịch thủy phân nấm men bia *Saccharomyces cerevisiae*	5	X	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ (ISSN 1859-2333; E-ISSN 2815-5599)	ACI		58(1), 113-120	2/2022
97	Khảo sát điều kiện nuôi cấy thích hợp cho khả năng sinh sắc tố và monacolin k từ *Monascus purpureus*	5	X	Tạp chí Khoa học Đại học Đồng Tháp (ISSN 0866-7675)			11(2), 88-97	4/2022

II.3. Toàn văn kỷ yếu hội thảo trong nước (3 năm cuối)								
98	Hoạt tính sinh học của trái giác thu ở tỉnh Kiên Giang và lên men rượu vang trái giác sử dụng *Saccharomyces cerevisiae* AG2.1	8		Hội nghị Khoa học Công nghệ Sinh học toàn quốc (ISBN 978-604-913-759-4)			978-983	10/2018
99	Ứng dụng vi khuẩn lactic chịu nhiệt trong sản xuất nước mít lên men acid lactic	5	X	Hội nghị khoa học An toàn thực phẩm và An ninh lương thực lần 3 (ISBN 978-604-67-1404-0)			219-231	10/2019
100	Nghiên cứu điều kiện lên men nem chua từ vỏ bưởi sử dụng vi khuẩn lactic	8	X	Hội thảo QG Ứng dụng CNSH trong chế biến, bảo quản và phát triển thực phẩm bảo vệ sức khỏe con người (ISBN 978-604-82-6090-3)			94-101	11/2021

- Trong đó: 3 bài báo khoa học đăng trên tạp chí khoa học quốc tế có uy tín mà UV là tác giả chính sau TS (số thứ tự): 53, 54 và 69.

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:

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

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	Điều chỉnh chương trình đào tạo trình độ đại học ngành Sinh học và chuyên ngành Vi sinh vật; ngành Công nghệ Sinh học (chương trình đại trà và tiên tiến)	Tham gia	Quyết định số 4235/QĐ-ĐHCT ngày 26/9/2018	Hội đồng Khoa học và Đào tạo Trường Đại học Cần Thơ	Quyết định số 3019/QĐ-ĐHCT về việc ban hành CTĐT khóa 45 ngày 31/7/2019 của Hiệu trưởng Trường Đại học Cần Thơ	
2	Điều chỉnh chương trình đào tạo trình độ sau đại học (Thạc sĩ và Tiến sĩ) ngành Vi sinh vật học	Tổ phó	Quyết định số 1771/QĐ-ĐHCT ngày 04/6/2019	Hội đồng Khoa học và Đào tạo Trường Đại học Cần Thơ	Quyết định số 6461/QĐ-ĐHCT ngày 31/3/2019 của Hiệu trưởng Trường Đại học Cần Thơ	
3	Xây dựng, điều chỉnh chương trình đào tạo trình độ Thạc sĩ ngành Công nghệ Sinh học	Tham gia	Quyết định số 5135/QĐ-ĐHCT ngày 29/11/2021	Hội đồng Khoa học và Đào tạo Trường Đại học Cần Thơ	Quyết định số 889/QĐ-ĐHCT ngày 31/3/2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Cần Thơ	
4	Xây dựng, điều chỉnh chương trình đào tạo trình độ Thạc sĩ ngành Vi sinh vật học	Tham gia	Quyết định số 5136/QĐ-ĐHCT 29/11/2021	Hội đồng Khoa học và Đào tạo Trường Đại học Cần Thơ	Quyết định số 889/QĐ-ĐHCT ngày 31/3/2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Cần Thơ	
5	Xây dựng, điều chỉnh chương trình đào tạo trình độ Tiến sĩ ngành Công nghệ Sinh học	Tham gia	Quyết định số 5137/QĐ-ĐHCT ngày 29/11/2021	Hội đồng Khoa học và Đào tạo Trường Đại học Cần Thơ	Quyết định số 879/QĐ-ĐHCT ngày 31/3/2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Cần Thơ	
6	Xây dựng, điều chỉnh chương trình đào tạo trình độ Tiến sĩ ngành ngành Vi sinh vật học	Tham gia	Quyết định số 5138/QĐ-ĐHCT ngày 29/11/2021	Hội đồng Khoa học và Đào tạo Trường Đại học Cần Thơ	Quyết định số 879/QĐ-ĐHCT ngày 31/3/2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Cần Thơ	

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 (ƯV 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): ……

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

- Hướng dẫn chính NCS/HVCH,CK2/BSNT:

+ Đã hướng dẫn chính 01 NCS đã có Quyết định cấp bằng TS (ƯV 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 (ƯV 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 (ƯV 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 (ƯV 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 ƯV 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 ƯV 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: ……

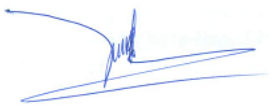
C. CAM ĐOAN CỦA NGƯỜI ĐĂNG KÝ XÉT CÔNG NHẬN ĐẠT TIÊU CHUẨN CHỨC DANH

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

Cần Thơ, ngày 28 tháng 6 năm 2022

NGƯỜI ĐĂNG KÝ

(Ký và ghi rõ họ tên)



Huỳnh Xuân Phong