

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

BẢN NGỎ KÝ XÉT CÔNG NHẬN TIÊU CHUẨN
CHỨC DANH: PHÓ GIÁO SƯ

Mã hồ sơ:



(Nội dung ứng viên nào thì đánh dấu vào ô: ; Nội dung không ứng thì trống:)

Đã đăng ký: Giảng viên ; Giảng viên thỉnh giảng

Ngành: Công nghệ thông tin; Chuyên ngành: Công nghệ thông tin

A. THÔNG TIN CÁ NHÂN

1. Họ và tên đăng ký: PHAN TH THANH QU

2. Ngày tháng năm sinh: 23/07/1974 ; Nam ; Nữ ; Quốc tịch: Việt Nam;

Dân tộc: Kinh ; Tôn giáo: Không

3. Giảng viên công nhận Việt Nam:

4. Quê quán: Xã Phước Tân Hưng, Huyện Châu Thành, Tỉnh Long An.

5. Nơi ký hộ khẩu thường trú: Số 26 B3, KV5, Phường An Bình, Quận Ninh Kiều, Thành phố Cần Thơ .

6. Địa chỉ liên hệ : Bộ môn Công nghệ thông tin, Khoa Nông Nghiệp, Trường Đại học Cần Thơ ; Khu II, Ngõ 3/2, Phường Xuân Khánh, Quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ .

Số điện thoại nhà riêng: không; số điện thoại di động: 0969.935.840;

E-mail: pttque@ctu.edu.vn

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

- Từ 9/1997 đến 8/2000: Cán bộ giảng dạy Bộ môn Công nghệ thông tin, Khoa Nông nghiệp, Trường Đại học Cần Thơ
- Từ 9/2000 đến 9/2002: Học Thạc sĩ Trường Đại học KU Leuven, Vương Quốc Bỉ
- Từ 10/2002 đến 4/2010: Giảng viên Bộ môn Bộ môn Công nghệ thông tin, Khoa Nông nghiệp, Trường Đại học Cần Thơ
- Từ 5/2010 đến 12/2014: Học tiến sĩ Trường Đại học Ghent, Vương Quốc Bỉ
- Từ 01/2015 đến nay: Giảng viên Bộ môn Công nghệ thông tin, Khoa Nông nghiệp, Trường Đại học Cần Thơ .

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

Quan hệ công tác hiện nay: Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Nông nghiệp, Trường Đại học Cần Thơ.

Địa chỉ cư trú: Khu II, Ngõ 3/2, Phường Xuân Khánh, Quận Ninh Kiều, Thành phố Cần Thơ

Số điện thoại liên lạc: 02923.832.663

Thành tích giảng dạy giáo dục nghề nghiệp (nếu có): không.

8. Ngày xuất bản năm

Nhiệm vụ sau khi nghỉ hưu (nếu có):

Tên các sách giáo dục nghề nghiệp đã công bố (tính đến thời điểm hiện tại):

9. Trình độ đào tạo:

- Công bố ngày 20 tháng 5 năm 1997, ngành: Công nghệ thực phẩm

Nhiệm vụ công bố (trung, ngắn): Trường Đại học Cần Thơ, Việt Nam

- Công bố ThS ngày 8 tháng 7 năm 2002, ngành: Công nghệ thực phẩm, chuyên ngành: Công nghệ sau thu hoạch và kiểm tra chất lượng thực phẩm

Nhiệm vụ công bố ThS (trung, ngắn): Trường Đại học KU Leuven, Vương quốc Bỉ.

- Công bố TS ngày 19 tháng 12 năm 2014, ngành: Khoa học sinh học ứng dụng, chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm.

Nhiệm vụ công bố TS (trung, ngắn): Trường Đại học Ghent, Vương quốc Bỉ

- Công bố TSKH ngày ... tháng ... năm ..., ngành:, chuyên ngành:

Nhiệm vụ công bố TSKH (trung, ngắn):

10. Mã chức danh/công nhận chức danh PGS ngày... tháng ... năm ...; ngành: chưa.

11. Ngày ký xét tiêu chuẩn chức danh PGS tiến sĩ HGS: Trường Đại học Cần Thơ

12. Ngày ký xét tiêu chuẩn chức danh PGS tiến sĩ HGS ngành, liên ngành: Hóa học và Công nghệ thực phẩm.

13. Các hướng nghiên cứu chủ yếu:

- Nghiên cứu tích hợp thành phần màng cấu trúc bề mặt các sản phẩm sữa (sữa chua truyền thống, sữa chua trái cây, kem).

- Nghiên cứu bảo quản sau thu hoạch và chế biến và đóng gói các sản phẩm mĩ thực phẩm quy trình sản xuất các sản phẩm nông sản gia công và chế biến.

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

- Đã hình thành đơn vị: 0 NCS báo thành công luận án TS;
- Đã hình thành đơn vị: 8 HVCH báo thành công luận văn ThS;
- Đã hoàn thành tài NCKH cấp cơ sở trên: số 1 ngành 4 tài cấp cơ sở; 1 tài KH&CN cấp Tỉnh, 2 hình ảnh chuyên ngành công nghệ.
- Đã công bố 26 bài báo KH, trong đó 8 bài báo KH trên tạp chí quốc tế có uy tín, 2 bài trên tạp chí uy tín quốc tế, 16 bài trên tạp chí/kỹ thuật uy tín quốc gia;
- Đã cấp (số 1 ngành) 0 bằng cấp khuyến khích, giải pháp hữu ích;
- Số lượng sách đã xuất bản sau TS: 03 giáo trình và 01 chuyên sách. Trong đó, 03 giáo trình do nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam, là nhà xuất bản quốc gia có uy tín và 01 chuyên sách do nhà xuất bản AOCSS Press, là nhà xuất bản có uy tín trên thế giới;
- Số lượng tác phẩm nghệ thuật, thành tích thể thao, thể thao giải trí thể thao quốc gia, quốc tế: Không

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

- Chiếu thi đua cấp cơ sở năm 2006 (Quyết định số 1902/QĐ. HCT ngày 23/11/2006)
- Chiếu thi đua cấp cơ sở năm 2007 (Quyết định số 1856/QĐ. HCT ngày 26/10/2007)
- Chiếu thi đua cấp cơ sở năm 2008 (Quyết định số 1767/QĐ. HCT ngày 01/12/2008)
- Chiếu thi đua cấp cơ sở năm 2009 (Quyết định số 1906/QĐ. HCT ngày 7/12/2009)
- Chiếu thi đua cấp cơ sở năm 2010 (Quyết định số 1972/QĐ. HCT ngày 20/10/2010)

16. Kết luận (hình thức khen thưởng, cấp thưởng, thưởng và thi đua huy động các quy định): Không

B. T KHAITHIẾU CHUẨN CHỈC DANH GIÁO SĨ /PHÓ GIÁO SĨ

1. Đánh giá về tiêu chuẩn và nhiệm vụ của nhà giáo:

- Giảng viên có phẩm chất tốt, có tinh thần trách nhiệm cao, trung thực, khách quan
- Có trình độ chuyên môn vững vàng, luôn hoàn thành tốt nhiệm vụ giảng dạy, đào tạo và nghiên cứu khoa học sư phạm.
- Giữ gìn phẩm chất và công dân theo quy định của pháp luật. Thực hiện nghiêm chỉnh quy định trong nhà trường, giữ gìn uy tín nhà giáo, hợp tác với đồng nghiệp trong giảng dạy và NCKH, lắng nghe, tôn trọng và tích cực công bố công trình của sinh viên.
- Luôn cố gắng học hỏi và rèn luyện nâng cao kiến thức chuyên môn, cập nhật các nội dung mới vào giảng dạy và nghiên cứu khoa học.

2. Thời gian tham gia đào tạo, bồi dưỡng trình độ chuyên môn (*):

- Tổng số 16 năm thâm niên đào tạo + 6 năm 7 tháng học tập nâng cao trình độ tại Viện Quốc gia (bộ Giáo dục và Đào tạo).
- Khai giảng ít nhất 6 năm học, trong đó có 3 năm học cụ thể tính từ ngày bắt đầu công tác

TT	N m h c	S l ng NCS ã h ng d n		S l ng ThS/CK2/ BSNT ã h ng d n	S án, khóa lu n t t nghi p H ã HD	S l ng gi ng d y tr c t i p trên l p		T ng s gi ng tr c t i p/gi quy i/S gi nh m c
		Chính	Ph			H	S H	
1	2009-2010	0	0	0	6	360	0	360/388,5/280
2	2015-2016	0	0	0	6	390	0	390/533,5/270
3	2016-2017	0	0	1	7	300	90	300/529/270
3 n m h c cu i								
4	2017-2018	0	0	1	8	315	90	405/702/270
5	2018-2019	0	0	4	5	390	15	405/910,5/270
6	2019-2020	0	0	2	4	280	0	280/524/270

(*) - Tr c ngày 25/3/2015, theo Quy nh ch làm vi c i v i gi ng viên ban hành kèm theo Quy t nh s 64/2008/Q -BGD T ngày 28/11/2008, c s a i b sung b i Thông t s 36/2010/TT-BGD T ngày 15/12/2010 và Thông t s 18/2012/TT-BGD T ngày 31/5/2012 c a B tr ng B GD& T.

- T 25/3/2015 n nay, theo Quy nh ch làm vi c i v i gi ng viên ban hành kèm theo Thông t s 47/2014/TT-BGD T ngày 31/12/2014 c a B tr ng B GD& T.

3. Ngo i ng :

3.1. Ngo i ng thành th o ph c v chuyên môn: Ti ng Anh

a) c ào t o n c ngoài:

- H c H ; T i n c:; T n m n n m

- B o v lu n v n ThS và lu n án TS ho c TSKH; t i n c: V ng Qu c B

b) c ào t o ngo i ng trong n c:

- Tr ng H c p b ng t nghi p H ngo i ng :s b ng:; n m c p:

c) Gi ng d y b ng t i ng n c ngoài:

- Gi ng d y b ng ngo i ng : Ti ng Anh (Gi ng d y h c ph n Food packaging and transportation (1 TC ~ ½ môn) cho l p Cao h c Công ngh th c ph m VLIR-NETWORK K1, n m h c 2018-2019).

- N i gi ng d y (c s ào t o, n c): Tr ng i h c C n Th , Vi t Nam

d) i t ng khác ; Di n gi i:

3.2. Ti ng Anh (v n b ng, ch ng ch): c ào t o n c ngoài

4. H ng d n NCS, HVCH/CK2/BSNT ã c c p b ng/có quy t nh c p b ng

TT	Họ tên NCS hoặc HVCH/CK2/BSNT	Loại hình		Trách nhiệm hướng dẫn		Thời gian hướng dẫn	Cơ sở tạo	Ngày, tháng, năm công bố/có quy tính công
		NCS	HVCH/C K2/BSNT	Chính	Ph			
1	Võ Thị Vân Tâm		HVCH	X		3/2016 - 10/2016	HCT	15/5/2017
2	Mai Cát Duyên		HVCH	X		6/2017 - 11/2017	HCT	4/4/2018
3	Nguyễn Hà Thanh		HVCH	X		4/2018 - 4/2019	HCT	11/11/2019
4	Võ Ngọc Thuần		HVCH	X		4/2018 - 4/2019	HCT	11/11/2019
5	Lê Ngọc Phúc		HVCH	X		4/2018 - 10/2018	HCT	30/5/2019
6	Phan Thị Hiền		HVCH	X		4/2018 - 10/2018	HCT	30/5/2019
7	Ibitoye Joshua Oladapo		HVCH	X		8/2019 - 10/2019	HCT	6/11/2019
8	Huỳnh Thị Thy Tiên		HVCH	X		3/2019 - 10/2019	HCT	11/2/2020

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

5. Biên soạn sách phục vụ hoạt động giảng dạy và nghiên cứu

TT	Tên sách	Loại sách (CK, GT, TK, HD)	Nhà xuất bản và năm xuất bản	Số tác gi	Chức biên	Phần biên soạn (t trang ... trang)	Xác nhận các số GDH (số bản xác nhận số đăng sách)
Trước tiên: Không có							
Sau tiên							
1	Chung: Milk and Dairy Polar Lipids: Occurrence, Purification, Nutritional and Technological Properties, 91- 143 Sách: Polar	TK (quốc t)	AOCS Press, 2015	4		T trang 120-130	978-1-630670-44- 3 (print) 978-1-630670-45- 0 (.epub) 978-1-630670-46- 7 (.mobi)

	Lipids: Biology, Chemistry, and Technology						
2	Công nghệ chế biến thực phẩm và hóa sinh, 196 trang	GT	Chỉ mục C n Th , 2017	2	X	T trang 1 – 15; 46 - 179	1361/GXN- HCT
3	Nội dung và nội dung kỹ thuật, 178 trang	GT	Chỉ mục C n Th , 2020	2	X	T trang 1 – 23; 37 – 105; 132-161	1360/GXN- HCT
4	An toàn và ô nhiễm trong sản xuất thực phẩm, 216 trang	GT	Chỉ mục C n Th , 2020	3		T trang 1- 15; 122-167	1359/GXN- HCT

Trong đó, 03 (số thứ tự 2, 3 và 4) giáo trình do nhà xuất bản có uy tín xuất bản và 01 (số thứ tự 1) chương sách do nhà xuất bản có uy tín trên thị trường xuất bản sau TS.

Lưu ý:

- Tách thành 2 giai đoạn: Trước và sau khi bỏ vụ luận án TS và vị nguyên chức danh PGS; trước và sau khi công nhận chức danh PGS và vị nguyên chức danh GS;

- Chi kê khai các sách được phép xuất bản (Giấy phép XB/Quy định xuất bản/n xuất bản), npl u chi u, ISBN (nếu có).

- **Các chi tiết:** CK: sách chuyên khảo; GT: sách giáo trình; TK: sách tham khảo; HD: sách hướng dẫn; phần nguyên biên số nên ghi rõ trang.... n trang..... (ví dụ : 17-56; 145-329).

6. Thành tích nhiệm vụ khoa học và công nghệ đã nghiên cứu thu

TT	Tên nhiệm vụ khoa học và công nghệ (CT, T...)	CN/PCN/TK	Mã số và cấp quản lý	Thời gian thực hiện	Thời gian nghiên cứu thu (ngày, tháng, năm)/Xploit KQ
Trước Tỉns					
1	Nghiên cứu kỹ thuật sử dụng mts acid hữu cơ thay thế chlorine trong xử lý nguyên liệu tôm sú trước chế biến	CN	T2005-09 Cấp Trung	3/2005 - 3/2007	8/9/2007 Tốt
2	Khảo sát nhện ăn cá thu hoạch, phương pháp xử lý và bảo quản sản phẩm thịt lạng chôm chôm thịt	CN	T2010-23 Cấp Trung	3/2010 - 11/2011	22/11/2011 Tốt

Sau Tiến sĩ					
3	Khảo sát khả năng sử dụng thành long ruột (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) trong quá trình chế biến sản phẩm chua giàu hợp chất màng cellulose	CN	T2016-65 Cấp Trung	5/2016 - 5/2017	16/5/2017 Tốt
4	Khảo sát tính, hiệu quả trích ly và bảo quản bột thành long (<i>Hylocereus spp.</i>)	CN	Trung cấp Trung	01/2017 – 12/2018	12/3/2019 Xuất sắc
5	Nghiên cứu chế biến mứt sấy sản phẩm trái mãng cầu gai (<i>Annona muricata L.</i>)	CN	Tài cấp Tỉnh 2019, Sở KH&CN TP Cần Thơ	01/2018 – 12/2019	15/11/2019 Tốt
6	Chức năng chống lão hóa sản phẩm bánh khóm cuộn và bánh chuối phồng xốp	PCN	Hợp đồng dịch vụ của Công ty TNHH Tây Cát, Lai Vung, tỉnh Tháp Số 88/H DV-TTCGCN & DV	12/2017 – 3/2019	31/3/2019 Chuyên gia và nộp báo cáo/ Không xếp loại
7	Nghiên cứu thay thế phẩm màu thực phẩm trong sản phẩm bún gạo tẻ thay thế bột màu benzoate Natri mà vẫn đảm bảo chất lượng	PCN	Hợp đồng chuyên gia công nghệ của Hợp tác xã kinh doanh sản xuất Ba Khánh Số 01.2018/H CGCN-TTCGCN & DV	3/2018 – 4/2019	29/4/2019 Chuyên gia và nộp báo cáo/ Không xếp loại

Lưu ý:

- Tách thành 2 giai đoạn: Trước và sau khi bỏ vỏ lu nấn TS và vị nguyên chất danh PGS; trước và sau khi chế công nghệ nhân chất danh PGS và vị nguyên chất danh GS;

- Các chi tiết: CT: Chương trình; T: Tài; CN: Chuyên nhiệm; PCN: Phó chuyên nhiệm; TK: Thuyết.

7. Kết quả nghiên cứu khoa học và công nghệ đã công bố (bài báo 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	S tác gi	Là tác gi chính	Tên t p chí ho c k y u khoa h c/ISSN ho c ISBN	Lo i T p chí qu c t uy tín: ISI, Scopus (IF, Qi)	S l n trích d n (không tính t trích d n)	T p, s , trang	N m công b
<p>Tr c T i n s : 10 bài g m 3 bài báo qu c t (c 3 bài là tác gi chính), 2 bài k y u h i ngh qu c t (tác gi chính) và 5 bài báo qu c gia (2 bài tác gi chính)</p>								
1	S bi n i ch t l ng c a tôm sú <i>Penaeus Monodon</i> x lý trong dung d ch axit h u c	3	x (1)	T p chí Khoa h c Tr ng i h c C n Th ISSN: 1859-2333			11a: 210-217	2009
2	Effect of thermal processing on the kinetics of microorganisms elimination and vitamin C degradation: a case study of pineapple juice	4		Proceeding in the 1 st Conference on Food Science and Technology, Viet Nam. Agriculture publishing house ISBN: 8936032945878			229-233	2010
3	nh h ng c a m c chín và nhi t b o qu n n ch t l ng chôm chôm t i (<i>Nephelium lappaceum</i> L.)	2	x (1)	K y u h i ngh khoa h c phát tri n nông nghi p b n v ng. Nhà xu t b n Nông Nghi p ISBN: 8936032947261			Ph n 2: 85-91	2010
4	Qui trình ch bi n n c m m r i	3		K y u h i ngh khoa h c phát tri n nông nghi p b n v ng. Nhà xu t b n Nông			Ph n 2: 24- 33	2010

				Nghi p ISBN: 8936032947261				
5	M t s y u t nh h ng n quá trình lên men và ch t l ng s n ph m yaourt	6		K y u h i ngh khoa h c CAAB, Nhà xu t b n Nông Nghì p ISBN: 8935217211562			49 – 55	2012
6	nh h ng c a ch t n nh và t l m t ô ng khóm n ch t l ng yaourt trái cây	7		K y u h i ngh khoa h c CAAB, Nhà xu t b n Nông Nghì p ISBN: 8935217211562			201 – 207	2012
7	A comparison of composition and emulsifying properties of milk fat globule membrane enriched material		x (1)	Proceeding in the 2 nd Conference on Food Science and Technology, CanTho University Publising House ISBN: 978-604- 919-030-8			136-145	2013
8	Composition and emulsifying properties of a milk fat globule membrane enriched material	6	x (1)	International Dairy Journal ISSN: 0958- 6946	ISI, Q1 IF ₅ = 2,735	19	29(2): 99- 106	2013
9	Comparison of emulsifying properties of milk fat globule membrane materials	4	x (1)	Journal of Dairy Science ISSN: 1525- 3198	ISI, Q1 IF ₅ = 3,082	18	97(8): 4799– 4810	2014

	isolated from different dairy by-products							
10	Potential of milk fat globule membrane enriched materials to improve the whipping properties of recombined cream	5	x (1)	International Dairy Journal ISSN: 0958-6946	ISI, Q1 IF ₅ = 2,735	6	39(1): 16-23	2014
<p>Sau Ti n s : 16 bài g m 5 bài báo qu c t (3 bài là tác gi chính), 3 bài qu c gia b ng ti ng anh (2 bài là tác gi chính) và 8 bài báo qu c gia (5 bài là tác gi chính)</p>								
11	Predictive controlled atmosphere model for the opening of caps and sensory quality of fresh mushrooms (<i>Agaricus bisporus</i>).	3	x (1)	T p chí Khoa h c Tr ng i h c C n Th (Ti ng Anh) ISSN: 1859-2333			1:89-95	2015
12	Combined effects of milk fat globule membrane polar lipids and protein concentrate on the stability of oil-in-water emulsions	5	x (1)	International Dairy Journal ISSN: 0958-6946	ISI, Q1 IF ₅ = 2,735	11	52: 42-49	2016
13	Quality attributes of dark chocolate produced from Vietnamese cocoa liquors	10		Journal of Food Quality ISSN: 1745-4557	ISI, Q2 IF ₅ = 1,360		39(4):311-322	2016

14	B c u ánh giá v m c ô nhi m vi sinh v t c a m t s th c ph m ng ph t i Thành Ph C n Th	4		T p chí khoa h c HCT, chuyên Nông Nghi p ISSN: 1859-2333			1: 98-104	2016
15	Effect of controlled atmosphere and storage temperature on the weight loss and cap colour of fresh mushrooms (<i>Agaricus bisporus</i>)	3	x (1)	T p chí Khoa h c Tr ng i h c C n Th (Ti ng Anh) ISSN: 1859-2333			6:127-139	2017
16	nh h ng c a i u ki n ch bi n và b o qu n n s n nh màu betacyanin trong n c ép th t qu thanh long ru t (<i>Hylocereus polyrhizus</i>)	4	x (1)	T p chí Khoa h c Tr ng i h c C n Th ISSN: 1859-2333			51b: 16-23	2017
17	Nghiên c u kh n ng s d ng h p ch t màng c u béo s a trong ch bi n s a chua	4	x (1)	T p chí Khoa h c Tr ng i h c C n Th ISSN: 1859-2333			53b: 88-96	2017
18	Nghiên c u quy trình ch bi n chà bông b b (<i>Stomatopoda</i>)	4		T p chí Dinh d ng và th c ph m ISSN: 1859-0381			14(6): 91-99	2018

19	Kh o sát hi u qu c a dung d ch Chlorine dioxide và axit peracetic n s gi m m t s vi sinh v t và ch t l ng c a rau m ng t i (<i>Basella alba</i>)	4		T p chí Nông nghi p và phát tri n nông thôn ISSN: 1859-4581			206-213	2018
20	Kh o sát c tính và s n nh c a d u h t thanh long (<i>Hylocereus spp.</i>) các i u ki n b o qu n khác nhau	3	x (1)	T p chí Khoa h c Tr ng i h c C n Th ISSN: 1859-2333			54b: 192-201	2018
21	Effects of packaging materials and disinfectants on quality changes of ceylon spinach (<i>Basella alba</i> L.) during storage.	2		Vietnam Journal of Agricultural Sciences ISSN: 2588-1299			2(2), 397-408	2019
22	Impacts of milk fat globule membrane fragment on the quality of set yoghurt	5		Academia Journal of Food Research ISSN: 2315-7763			Ch p nh n ng	2020
23	Effect of milk fat globule membrane materials on the crystallization behaviour in dairy recombined cream	3	x (1)	Food Research Journal ISSN: 2550-2166	Scopus, Q4		4 (5): 1412 - 1420	2020

24	Adsorption behavior at interface of oil-in-water emulsions prepared with mixtures of milk fat globule membrane proteins and polar lipids	3	x (1)	Food Research Journal ISSN: 2550-2166	Scopus, Q4	Chấp nhận	2020
25	nh hình học cấu trúc tinh thể oxalat canxi và hoạt tính của enzyme polyphenol oxidase trong củ khoai môn (<i>Colocasia esculenta</i>)	2	x (1)	Tạp chí công nghệ ISSN: 0866-7757		13:364-370	2020
26	Nghiên cứu chế biến bột khoai môn từ phế phẩm củ khoai môn (<i>colocasia esculenta</i> (L.) schott): ảnh hưởng của nhiệt độ sấy	2	x (1)	Tạp chí công nghệ ISSN: 0866-7757		14: 355-361	2020

- Trong đó, số lượng bài báo khoa học đăng trên tạp chí khoa học quốc tế uy tín mà V là tác giả chính sau khi công nhận PGS hoặc cấp bằng TS: 3

Lưu ý: Tách thành 2 giai đoạn: Trước và sau khi bổ sung luận án TS vì V chỉ có danh PGS; trước và sau khi công nhận chức danh PGS vì V chỉ có danh GS.

7.2. Bảng quy định sáng chế, giải pháp hữu ích

TT	Tên bảng quy định sáng chế, giải pháp hữu ích	Tên quan trọng	Ngày tháng năm công bố	Tác giả chính/ người tác giả	Số tác giả
1					

7.3. Giới thiệu quy chế gia, quyết:

TT	Tên giới thiệu	C quan/t chức ra quyết	S quy định và ngày, tháng, năm	S tác giả
1				

- Trong đó, các số TT giới thiệu quy chế gia, quyết sau khi được công nhận PGS hoặc cấp bằng TS:

7.4. Tác phẩm nghiên cứu, thành tích huấn luyện, thi đấu thể thao tại giới thiệu quy chế gia, quyết

TT	Tên tác phẩm nghiên cứu, thành tích	C quan/t chức công nhận	Văn bản công nhận (số, ngày, tháng, năm)	Cấp Quốc gia/Quốc tế	S tác giả
1					

- Trong đó, các số TT tác phẩm nghiên cứu, thành tích huấn luyện, thi đấu tại giới thiệu quy chế gia, quyết sau khi được công nhận PGS hoặc cấp bằng TS:

8. Chức vụ tham gia xây dựng, phát triển chương trình đào tạo hoặc chương trình nghiên cứu, ứng dụng khoa học công nghệ các sắc giáo dục để đưa vào áp dụng thực tế:

- Tham gia xây dựng Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm chất lượng cao trình độ thạc sĩ (quy định số 971/Q - HCT, ngày 30/3/2017)

- Tham gia tổ chức kỷ yếu nhân dịp chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ (quy định số 4235/Q - HCT, ngày 26/9/2018)

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

a) Thời gian công bố nhiệm vụ PGS

 Công bố nhiệm vụ PGS chưa 3 năm, còn thi đấu (số lần năm, tháng):

b) Hoạt động đào tạo

- Thâm niên đào tạo chưa 6 năm, còn thi đấu (số lần năm, tháng):

- Giảng dạy

+ Giảng dạy trực tiếp trên lớp không, còn thi đấu (năm học/số giờ giảng):

+ Giảng dạy không, còn thi đấu (năm học/số giờ giảng):

- Hướng dẫn chính NCS/HVCH,CK2/BSNT:

+ Đã hướng dẫn chính 01 NCS đã có Quyết định cấp bằng TS (Vạch danh GS)
 xuất CTKH thay thế tiêu chuẩn hướng dẫn 01 NCS cấp bằng TS bằng thi đấu:

+ Đã hướng dẫn chính 01 HVCH/CK2/BSNT đã có Quyết định cấp bằng ThS/CK2/BSNT (Vạch danh PGS)
 xuất CTKH thay thế tiêu chuẩn hướng dẫn 01 HVCH/CK2/BSNT cấp bằng ThS/CK2/BSNT bằng thi đấu:

c) Nghiên cứu khoa học

- Mã chỉ từ 01 nhiệm vụ KH&CN cấp Bộ (Vạch danh GS)
xuất CTKH thay thế tiêu chuẩn chỉ từ 01 nhiệm vụ KH&CN cấp Bộ b. thì u:

- Mã chỉ từ 01 nhiệm vụ KH&CN cấp cơ sở (Vạch danh PGS)
xuất CTKH thay thế tiêu chuẩn chỉ từ 01 nhiệm vụ KH&CN cấp cơ sở b. thì u:

- Không số CTKH là tác giả chính:

+ Vị trí viên chức danh GS, mã công bố số: 03 CTKH ; 04 CTKH
xuất sách CK/chương sách XB quyết thay thế cho vị trí V không 05 CTKH là tác
giả chính theo quy định:

+ Vị trí viên chức danh PGS, mã công bố số: 02 CTKH
xuất sách CK/chương sách XB quyết thay thế cho vị trí V không 03 CTKH là tác
giả chính theo quy định:

(* Các công trình khoa học thay thế không tính vào tổng điểm.

C. CAM OAN CHƯƠNG TRÌNH KÝ XÉT CÔNG NHẬN TTIÊU CHUẨN CHỨC DANH:

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

Cần Thơ, ngày 27 tháng 6 năm 2020

NGƯỜI KÝ
(Ký và ghi rõ họ tên)



Phan Thị Thanh Quế