

**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 SU**

**Mã hồ sơ: .....**



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

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

Ngành: Hóa học và Công nghệ Thực phẩm; Chuyên ngành: Công nghệ Màng lọc và Thực phẩm

**A. THÔNG TIN CÁ NHÂN**

1. Họ và tên người đăng ký: Lê Ngọc Liễu

2. Ngày tháng năm sinh: 16/11/1984 ; 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): khu phố chánh, phường Gia Bình, thị xã Trảng Bàng, tỉnh Tây Ninh.

5. Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú (số nhà, phố, phường, quận, thành phố hoặc xã, huyện, tỉnh): khu phố chánh, phường Gia Bình, thị xã Trảng Bàng, tỉnh Tây Ninh.

6. Địa chỉ liên hệ (ghi rõ, đầy đủ để liên hệ được qua Bru điện): 04.20, Lô A, chung cư Bàu Cát 2, đường Vườn Lan, phường 10, quận Tân Bình, TP.HCM

Điện thoại nhà riêng: N/A; Điện thoại di động: 0868604945; E-mail: [lnlieu@hcmiu.edu.vn](mailto:lnlieu@hcmiu.edu.vn)

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

Từ 08/2017 đến nay: Giảng viên tại Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, Khoa Công nghệ Sinh học, Trường Đại học Quốc tế, Đại học Quốc gia TP.HCM

Từ 02/2014 đến 07/2017: Nghiên cứu sau tiến sĩ tại Viện Khoa học và Kỹ thuật Sinh học và Môi trường, Đại học Khoa học và Công nghệ của Đức vua Abdullah, Ả Rập Saudi.

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

Chức vụ: Hiện nay: giảng viên ; Chức vụ cao nhất đã qua: N/A

Cơ quan công tác hiện nay: Trường Đại học Quốc tế, Đại học Quốc gia TP.HCM

Địa chỉ cơ quan: Khu phố 6, phường Linh Trung, TP. Thủ Đức, TP. HCM

Điện thoại cơ quan: (028) 37244270 ext 3824

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

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 02 tháng 04 năm 2007, ngành: Công nghệ Hóa học và Thực phẩm, chuyên ngành: Công nghệ Thực phẩm. Nơi cấp bằng ĐH: Trường Đại học Bách Khoa, Đại học Quốc gia TP.HCM, Việt Nam

- Được cấp bằng ThS ngày 04 tháng 11 năm 2009, ngành: Công nghệ Hóa học và Thực phẩm, chuyên ngành: Công nghệ Thực phẩm và Đồ uống. Nơi cấp bằng ThS: Trường Đại học Bách Khoa, Đại học Quốc gia TP.HCM, Việt Nam

- Được cấp bằng TS ngày 30 tháng 09 năm 2014, ngành: Công nghệ Hóa học và Sinh học Phân tử, chuyên ngành: Công nghệ màng lọc. Nơi cấp bằng TS: Đại học Quốc gia Singapore, Singapore

- Được cấp bằng TSKH ngày ... tháng ... năm ..., ngành: ....., chuyên ngành: .....

Nơi cấp bằng TSKH (trường, nước): .....

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: Đại học Quốc tế

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

13. Các hướng nghiên cứu chủ yếu:

- Công nghệ màng lọc ứng dụng trong lĩnh vực nước, năng lượng, môi trường và thực phẩm

- Công nghệ thực phẩm: công nghệ xanh trong tách chiết và sản xuất thực phẩm, thực phẩm bổ sung dinh dưỡng hỗ trợ sức khỏe, ứng dụng các phụ phẩm ngành nông nghiệp

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

- Đã hướng dẫn 02 HVCH bảo vệ thành công luận văn ThS;

- Đã hoàn thành 02 đề tài NCKH cấp cơ sở, 01 đề tài NCKH cấp thành phố

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

- Đã công bố 30 bài báo KH, trong đó 26 bài báo KH trên tạp chí quốc tế có uy tín (trong đó tác giả chính của 22 bài báo KH); tổng số trích dẫn > 1300, H-index = 16 (theo Google Scholar);

- Đã được cấp 01 bằng độc quyền sáng chế đa quốc gia;

- Đã xuất bản 02 chương sách, trong đó 02 chương sách thuộc nhà xuất bản có uy tín;

- Số lượng giải thưởng quốc gia, quốc tế: 05;

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

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: Đạt

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

- Tổng số: 04 năm.

- Khai cụ thể ít nhất 06 năm học, trong đó có 03 năm học cuối liên tục tính đến ngày hết hạn nộp hồ sơ (ứng viên GS chỉ khai 3 năm cuối liên tục sau khi được công nhận PGS):

TT	Năm học	Số lượng NCS đã hướng dẫn		Số lượng ThS/CK2/BSNT đã hướng dẫn	Số đề án, khóa luận tốt nghiệp ĐH đã HD	Số lượng giờ giảng dạy trực tiếp trên lớp		Tổng số giờ giảng dạy trực tiếp/giờ quy đổi <sup>1</sup> /Số giờ định mức(*)
		Chính	Phụ			ĐH	SDH	
1	2017-2018				01	330	16	346/730/270
3 năm học cuối								
2	2018-2019				12	465	16	481/1227/270
3	2019-2020			01	13	297	0	297/1066/270
4	2020-2021			01	17	234	81	315/1074/270

<sup>1</sup> Các môn học ở trình độ ĐH và SDH tại Trường Đại học Quốc tế đều được giảng dạy bằng tiếng Anh. Do đó, 1 tiết giảng được tính bằng 2,0 giờ chuẩn (theo Thông tư số 47/2014/TT-BGDĐT và số 20/2020/TT-BGDĐT).

(\*) - 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. Ngoại ngữ thành thạo phục vụ chuyên môn: Anh văn

a) Được đào tạo ở nước ngoài:

- Bảo vệ luận án TS tại Singapore năm 2014

b) Được đào tạo ngoại ngữ trong nước:

c) Giảng dạy bằng tiếng nước ngoài:

- Giảng dạy bằng ngoại ngữ: tiếng Anh

- Nơi giảng dạy (cơ sở đào tạo, nước): Trường Đại học Quốc tế, Đại học Quốc gia TP.HCM, Việt Nam

d) Đối tượng khác

3.2. Tiếng Anh (văn bằng, chứng chỉ):

4. Hướng dẫn NCS, HVCH/CK2/BSNT đã được cấp bằng/có quyết định cấp bằng

TT	Họ tên NCS hoặc HVCH	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	Chính	Phụ			
1	Mã Bích Như		X	X		2018-2020	Đại học Quốc tế	20/11/2020 (đã được cấp bằng)
2	Lê Thị Hà Thanh		X	X		2019-2021	Đại học Quốc tế	345/QĐ-ĐHQT 10/05/2021 (có quyết định cấp bằng)

**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
II	Sau khi được công nhận TS						
1	Comprehensive Membrane Science and Engineering II	CK	Elsevier, 2017	03	Biên soạn chương sách	Volume 1, trang 120-136, phần 1.6. Advanced polymeric and organic-inorganic membranes for pressure driven processes <a href="https://doi.org/10.1016/B978-0-12-409547-2.12275-9">https://doi.org/10.1016/B978-0-12-409547-2.12275-9</a>	
2	Polyhedral Oligomeric Silsesquioxane (POSS) – From Synthesis to Applications	CK	Elsevier, 2021	03	Biên soạn chương sách	Trang 405-419, chương 19. Solvent transport properties of POSS nanocomposites(*) <a href="https://doi.org/10.1016/B978-0-12-821347-6.00009-3">https://doi.org/10.1016/B978-0-12-821347-6.00009-3</a>	

Trong đó: số chương sách do nhà xuất bản có uy tín trên thế giới xuất bản mà UV là tác giả chính sau khi được cấp bằng TS là 02 với số TT là [1] và [2]. Ghi chú: (\*) tác giả thứ nhất và tác giả thứ hai có đóng góp bằng nhau.

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
II	Sau khi được công nhận TS				
1	Đánh giá ngay tức thì (on-line) hàm lượng chất bột đường và hàm lượng calo của các loại thực phẩm thông dụng ở Việt Nam bằng thiết bị quang phổ cận hồng ngoại cầm tay	CN	T2017-01-BT cấp cơ sở	3/2018-3/2019	Số 245/QĐ-ĐHQT-QLKH Ngày 05/04/2019 Đạt
2	Xây dựng mô hình động học sấy, tối ưu hoá quá trình chiết xuất hợp chất phenolic, khảo sát tính kháng oxi hoá và kháng enzyme tiêu hoá của lá húng quế	CN	19/2019/HĐ-KHCNT-VU cấp thành phố	12/2019-11/2020	Ngày 08/12/2020 Đạt
3	Khảo sát quá trình làm trong và tiết trùng nước ép thanh long bằng công nghệ màng siêu lọc	CN	T2019-06-BT cấp cơ sở	11/2019-04/2021	Số 365/QĐ-ĐHQT Ngày 14/05/2021 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 cấp bằng TS							
I.a	I.a) Tạp chí quốc tế							
1	Thin-film composite membranes with modified polyvinylidene fluoride substrate for ethanol dehydration via pervaporation <a href="https://doi.org/10.1016/j.ces.2014.07.040">https://doi.org/10.1016/j.ces.2014.07.040</a>	04		Chemical Engineering Science, ISSN: 0009-2509	SCIE, Q1, IF = 4.311	47	118, 173-183	2014
2	High-performance sulfonated polyimide/polyimide/ polyhedral oligosilsesquioxane hybrid membranes for ethanol dehydration applications	02	X	Journal of Membrane Science, ISSN: 0376-7388	SCIE, Q1, IF =8.742	50	454, 62-73	2014

	<a href="https://doi.org/10.1016/j.memsci.2013.11.053">https://doi.org/10.1016/j.memsci.2013.11.053</a>							
3	The development of high-performance 6FDA-NDA/DABA/POSS/Ultem® dual-layer hollow fibers for ethanol dehydration via pervaporation <a href="https://doi.org/10.1016/j.memsci.2013.07.021">https://doi.org/10.1016/j.memsci.2013.07.021</a>	03	X	Journal of Membrane Science, ISSN: 0376-7388	SCIE, Q1, IF =8.742	31	447, 163-176	2013
4	Synthesis, cross-linking modifications of 6FDA-NDA/DABA polyimide membranes for ethanol dehydration via pervaporation <a href="https://doi.org/10.1016/j.memsci.2012.04.042">https://doi.org/10.1016/j.memsci.2012.04.042</a>	03	X	Journal of Membrane Science, ISSN: 0376-7388	SCIE, Q1, IF =8.742	72	415, 109-121	2012
5	Pebax/POSS mixed matrix membranes for ethanol recovery from aqueous solutions via pervaporation <a href="https://doi.org/10.1016/j.memsci.2011.05.060">https://doi.org/10.1016/j.memsci.2011.05.060</a>	03	X	Journal of Membrane Science, ISSN: 0376-7388	SCIE, Q1, IF =8.742	152	379 (1-2), 174-183	2011
6	Application of ultrasound in grape mash treatment in juice processing <a href="https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2009.05.002">https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2009.05.002</a>	02	X	Ultrasonics Sonochemistry, ISSN: 1350-4177	SCIE, Q1, IF =7.491	95	17 (1), 273-279	2010
I.b	<i>I.b) Tạp chí/hội nghị trong nước</i>							
7	Effect of initial sulfur dioxide content in must on the kinetics of wine primary fermentation, using yeast immobilized in Calcium alginate gel	04		Tạp chí Phát triển Khoa học & Công nghệ ISSN: 1859-0128			11, 09, 83-89	2008
8	Effect of initial pH in must on the kinetics of wine primary fermentation, using yeast immobilized in Calcium alginate gel	04		Kỷ yếu Hội nghị Khoa học toàn quốc lần thứ IV - Hóa sinh và Sinh học phân tử phục vụ Nông, Sinh, Y học và Công nghiệp Thực phẩm			383-386	2008
9	Influence of initial sugar concentration on the kinetics of wine primary fermentation, using yeast immobilized in Calcium alginate gel	04		Kỷ yếu Hội nghị Khoa học toàn quốc lần thứ IV - Hóa sinh và Sinh học phân tử phục vụ Nông, Sinh, Y			387-390	2008

				học và Công nghiệp Thực phẩm				
II	Sau khi được cấp bằng TS							
II.a	II.a) Tạp chí quốc tế							
10	Functional compounds in dragon fruit peels and their potential health benefits: a review <a href="https://doi.org/10.1111/ijfs.15111">https://doi.org/10.1111/ijfs.15111</a>	01	X	International Journal of Food Science & Technology ISSN: 1365-2621	SCIE, Q1, IF = 3.713	Đã được chấp nhận, xuất bản online và có file pdf đã định dạng theo chuẩn của tạp chí		2021
11	Impact of different treatments on chemical composition, physical, anti-nutritional, antioxidant characteristics and in vitro starch digestibility of green-kernel black bean flours <a href="https://doi.org/10.1590/fst.31321">https://doi.org/10.1590/fst.31321</a>	04	X	Food Science and Technology ISSN: 0101-2061	SCIE, Q2, JCR = 1.52	Đã được chấp nhận, xuất bản online và có file pdf đã định dạng theo chuẩn của tạp chí		2021
12	Impacts of peel inclusion and fermentation temperature on antioxidant properties of dragon fruit wines <a href="https://doi.org/10.17306/J.AFS.0907">https://doi.org/10.17306/J.AFS.0907</a>	02	X	Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria ISSN: 1644-0730	ESCI, Q3 CiteScore = 2.0		20(3), 337–346	2021
13	Effects of $\alpha$ -amylase and wheatgrass supplement on fermentation process, textural, antioxidant and sensory properties of steamed white honeycomb cakes <a href="https://doi.org/10.1007/s11694-021-00858-1">https://doi.org/10.1007/s11694-021-00858-1</a>	02	X	Journal of Food Measurement and Characterization ISSN: 2193-4134	SCIE, Q2, IF = 2.431		15, 3, 2750-2758	2021
14	Improved microfiltration of Opuntia cactus cladode juice by enzymatic treatment <a href="https://doi.org/10.1111/jfpp.15108">https://doi.org/10.1111/jfpp.15108</a>	03	X	Journal of Food Processing and Preservation ISSN: 1745-4549	SCIE, Q2, IF = 2.190	1	45, 2 e15108 - e15120	2021
15	Effects of air temperature and blanching pre-treatment on phytochemical content, antioxidant activity and enzyme inhibition activities of Thai basil leaves ( <i>Ocimum basilicum</i> var. thyrsoiflorum) <a href="https://doi.org/10.26656/fr.2017.5(1).403">https://doi.org/10.26656/fr.2017.5(1).403</a>	03	X	Food Research, ISSN: 2550-2166	Scopus, Q3, CiteScore = 0.5		1, 5, 337 - 342	2021

16	Effects of membrane pore size and transmembrane pressure on ultrafiltration of red-fleshed dragon fruit ( <i>Hylocereus polyrhizus</i> ) juice <a href="https://doi.org/10.1002/jctb.6672">https://doi.org/10.1002/jctb.6672</a>	03	X	Journal of Chemical Technology & Biotechnology ISSN: 1097-4660	SCIE, Q2, IF = 3.174		96, 6, 1561- 1572	2021
17	Antioxidant capacities and betacyanin LC-MS profile of red-fleshed dragon fruit juice ( <i>Hylocereus polyrhizus</i> ) extracted by ultrasound-assisted enzymatic treatment and optimized by response surface methodology <a href="https://doi.org/10.1111/jfpp.15217">https://doi.org/10.1111/jfpp.15217</a>	02	X	Journal of Food Processing and Preservation ISSN: 1745-4549	SCIE, Q2, IF = 2.190		45, 3, e15217 - e15230	2021
18	Zwitterionic triamine monomer for the fabrication of thin-film composite membranes <a href="https://doi.org/10.1021/acs.iecr.0c04738">https://doi.org/10.1021/acs.iecr.0c04738</a>	04	X	Industrial & Engineering Chemistry Research ISSN: 0888-5885	SCIE, Q1, IF = 3.720	1	60, 1, 583- 592	2021
19	Fabrication of hollow fiber membranes using highly viscous liquids as internal coagulants <a href="https://doi.org/10.1021/acs.iecr.9b05136">https://doi.org/10.1021/acs.iecr.9b05136</a>	03	X	Industrial & Engineering Chemistry Research ISSN: 0888-5885	SCIE, Q1, IF = 3.720	2	58 (49), 22343- 22349	2019
20	Ethylene glycol as bore fluid for hollow fiber membrane preparation <a href="https://doi.org/10.1016/j.memsci.2017.03.045">https://doi.org/10.1016/j.memsci.2017.03.045</a>	02	X	Journal of Membrane Science, ISSN: 0376-7388	SCIE, Q1, IF =8.742	14	533, 171- 178	2017
21	Evolution of regular geometrical shapes in fiber lumens <a href="https://doi.org/10.1038/s41598-017-09134-z">https://doi.org/10.1038/s41598-017-09134-z</a>	03	X	Scientific Reports, ISSN: 2045-2322	SCIE, Q1, IF = 4.379	6	7 (1), 9171	2017
22	How do polyethylene glycol and poly(sulfobetaine) hydrogel layers on ultrafiltration membranes minimize fouling and stay stable in cleaning chemicals? <a href="https://doi.org/10.1021/acs.iecr.7b01241">https://doi.org/10.1021/acs.iecr.7b01241</a>	03	X	Industrial & Engineering Chemistry Research ISSN: 0888-5885	SCIE, Q1, IF = 3.720	16	56 (23), 6785- 6795	2017
23	Hollow fiber membrane lumen modified by polyzwitterionic grafting <a href="https://doi.org/10.1016/j.memsci.2016.08.038">https://doi.org/10.1016/j.memsci.2016.08.038</a>	07	X	Industrial & Engineering Chemistry Research ISSN: 0888-5885	SCIE, Q1, IF = 3.720	37	522, 1- 11	2017



24	The effects of a co-solvent on fabrication of cellulose acetate membranes from solutions in 1-ethyl-3-methylimidazolium acetate <a href="https://doi.org/10.1016/j.memsci.2016.08.015">https://doi.org/10.1016/j.memsci.2016.08.015</a>	03		Journal of Membrane Science, ISSN: 0376-7388	SCIE, Q1, IF =8.742	26	520, 540- 549	2016
25	Materials and membrane technologies for water and energy sustainability <a href="https://doi.org/10.1016/j.susmat.2016.02.001">https://doi.org/10.1016/j.susmat.2016.02.001</a>	02	X	Sustainable Materials and Technologies, ISSN: 2214-9937	SCIE, Q1, IF =7.053	272	7, 1-28	2016
26	Recent membrane development for pervaporation processes <a href="https://doi.org/10.1016/j.progpolymsci.2016.02.003">https://doi.org/10.1016/j.progpolymsci.2016.02.003</a>	07		Progress in Polymer Science, ISSN: 0079-6700	SCIE, Q1, IF =29.190	290	57, 1- 31	2016
27	Outer-selective thin film composite (TFC) hollow fiber membranes for osmotic power generation <a href="https://doi.org/10.1016/j.memsci.2016.01.027">https://doi.org/10.1016/j.memsci.2016.01.027</a>	04	X	Journal of Membrane Science, ISSN: 0376-7388	SCIE, Q1, IF =8.742	39	505, 157- 166	2016
28	Aromatic polyimide and crosslinked thermally rearranged poly(benzoxazole-co-imide) membranes for isopropanol dehydration via pervaporation <a href="https://doi.org/10.1016/j.memsci.2015.10.059">https://doi.org/10.1016/j.memsci.2015.10.059</a>	04		Journal of Membrane Science, ISSN: 0376-7388	SCIE, Q1, IF =8.742	60	499, 317- 325	2016
29	Hydrophobic Hyflon AD/poly(vinylidene fluoride) membranes <a href="https://doi.org/10.1021/acs.iecr.5b02754">https://doi.org/10.1021/acs.iecr.5b02754</a>	04		Industrial & Engineering Chemistry Research ISSN: 0888-5885	SCIE, Q1, IF = 3.720	18	54 (44), 11180- 11187	2015
II.b	<i>II.b) Tạp chí trong nước</i>							
30	Characterization of green-extracted orange peel pectin	03	X	Journal of Science & Technology ISSN: 2354-1083			142, 043- 046	2020

- Trong đó: số lượng bài báo khoa học đăng trên tạp chí khoa học quốc tế uy tín mà UV là tác giả chính sau khi được cấp bằng TS là 16 bài, số TT từ [10-23], [25] và [27].

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 và thứ tự bài báo khoa học đăng trên tạp chí khoa học uy tín của ngành mà UV là tác giả chính sau PGS/TS: .....

### 7.2. Bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích

TT	Tên bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích	Tên cơ quan cấp	Ngày tháng năm cấp	Tác giả chính/đồng tác giả	Số tác giả
1	Hollow fiber structures, methods of use thereof, methods of making, and pressure-retarded processes(*) <a href="https://patents.google.com/patent/EP3302771B1/en">https://patents.google.com/patent/EP3302771B1/en</a> <a href="https://patents.google.com/patent/US10654003B2/en">https://patents.google.com/patent/US10654003B2/en</a> <a href="https://patents.google.com/patent/WO2016193946A1/en">https://patents.google.com/patent/WO2016193946A1/en</a>	European Patent Office	17/03/2021	Tác giả chính	04
		United States	19/05/2020		
		World Intellectual Property Organization	08/12/2016		

- Trong đó: số bằng độc quyền sáng chế, là tác giả chính, sau khi được cấp bằng TS là 01 với số TT [1]. Ghi chú: (\*) cùng nội dung công trình nhưng đăng ký và được cấp bằng ở 3 cơ quan khác nhau để được chứng nhận toàn cầu.

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

TT	Giải thưởng	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	Giải thưởng KHCN Thanh niên Quả Cầu Vàng	Bộ KHCN và Trung ương Đoàn TNCS Hồ Chí Minh	12/2019	Cấp Quốc gia (Việt Nam)	01
2	Giải thưởng Tài Năng Xanh (Green Talents)	Bộ Giáo dục và Nghiên cứu Liên bang Đức	10/2013	Cấp Quốc tế	01
3	Giải thưởng Thành tựu Kỹ thuật (IES Prestigious Engineering Achievement Awards)	Học viện Kỹ sư Singapore	09/2010	Cấp Quốc gia (Singapore)	01

4	Giải thưởng Sáng tạo Kỹ thuật Việt Nam VIFOTEC	Quỹ Hỗ trợ Sáng tạo Kỹ thuật Việt Nam VIFOTEC	Số 06/QĐKT 01/2008	Cấp Quốc gia (Việt Nam)	01
5	Giải thưởng Sinh viên Nghiên cứu Khoa học	Bộ Giáo dục và Đào tạo	Số 8114/QĐ/BGD&ĐT 12/2007	Cấp Quốc gia (Việt Nam)	02

- Trong đó: số thành tích đạt giải thưởng quốc tế, là tác giả chính sau khi được cấp bằng TS: không có

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 liên kết đào tạo với nước ngoài trình độ đại học ngành Công nghệ thực phẩm (2+2) của Trường Đại học Quốc tế và Trường Đại học Nottingham (Anh)	Tham gia	Quyết định số 02/QĐ-ĐHQT ngày 02/01/2020	Đại học Quốc gia TP.HCM	Quyết định số 816/QĐ-ĐHQG ngày 17/07/2020	

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): 02 năm

- Giờ giảng dạy

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

+ Giờ chuẩn giảng dạy không đủ, còn thiếu (năm học/số giờ thiếu): .....

- Hướng dẫn chính NCS/HVCH,CK2/BSNT:

+ Đã hướng dẫn chính 01 NCS đã có Quyết định cấp bằng TS (UV chức danh GS)

Đề xuất CTKH để thay thế tiêu chuẩn hướng dẫn 01 NCS được cấp bằng TS bị thiếu: .....

+ Đã hướng dẫn chính 01 HVCH/CK2/BSNT đã có Quyết định cấp bằng ThS/CK2/BSNT (UV chức danh PGS)

Đề xuất CTKH để thay thế tiêu chuẩn hướng dẫn 01 HVCH/CK2/BSNT được cấp bằng ThS/CK2/BSNT bị thiếu: .....

c) Nghiên cứu khoa học

- Đã chủ trì 01 nhiệm vụ KH&CN cấp Bộ (UV chức danh GS)

Đề xuất CTKH để thay thế tiêu chuẩn chủ trì 01 nhiệm vụ KH&CN cấp Bộ bị thiếu: .....

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

- Đã chủ trì 01 nhiệm vụ KH&CN cấp cơ sở (UV chức danh PGS)

Đề xuất CTKH để thay thế tiêu chuẩn chủ trì 01 nhiệm vụ KH&CN cấp cơ sở bị thiếu:

.....  
- Không đủ số CTKH là tác giả chính sau khi được bổ nhiệm PGS hoặc được cấp bằng TS:

+ Đối với ứng viên chức danh GS, đã công bố được: 03 CTKH  ; 04 CTKH

Đề xuất sách CKUT/chương sách của NXB có uy tín trên thế giới là tác giả chính thay thế cho việc UV không đủ 05 CTKH là tác giả chính theo quy định: .....

+ Đối với ứng viên chức danh PGS, đã công bố được: 02 CTKH

Đề xuất sách CKUT/chương sách NXB có uy tín trên thế giới là tác giả chính thay thế cho việc UV không đủ 03 CTKH là tác giả chính theo quy định: .....

*Chú ý: Đối với các chuyên ngành bí mật nhà nước thuộc ngành KH An ninh và KH Quân sự, các tiêu chuẩn không đủ về hướng dẫn, đề tài khoa học và công trình khoa học sẽ được bù bằng điểm từ các bài báo khoa học theo quy định tại Quyết định số 25/2020/QĐ-TTg.*

d) Biên soạn sách phục vụ đào tạo (đối với ứng viên GS)

- Không đủ điểm biên soạn sách phục vụ đào tạo: .....

- Không đủ điểm biên soạn giáo trình và sách chuyên khảo: .....

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

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

TP.HCM, ngày 25 tháng 10 năm 2021

**NGƯỜI ĐĂNG KÝ**

(Ký và ghi rõ họ tên)



**Lê Ngọc Liễu**