

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 Sinh học thực phẩm

A. THÔNG TIN CÁ NHÂN

1. Họ và tên người đăng ký: Nguyễn Công Hà

2. Ngày tháng năm sinh: 17/10/1974; Nam ; Nữ ; Quốc tịch: Việt Nam;

Dân tộc: Kinh; Tôn giáo: Không

3. Đảng viên Đảng Cộng sản Việt Nam:

4. Quê quán (xã/phường, huyện/quận, tỉnh/thành phố): Phường 3, Quận Bình Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh

5. Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú (số nhà, phố/thôn, xã/phường, huyện/quận, tỉnh/thành phố): Số nhà E3-36 đường 39, Khu dân cư 586, Phường Phú Thứ, Quận Cái Răng, Thành phố Cần Thơ

6. Địa chỉ liên hệ (ghi rõ, đầy đủ để liên hệ được qua Bru điện): Số nhà E3-36 đường 39, Khu dân cư 586, Phường Phú Thứ, Quận Cái Răng, Thành phố Cần Thơ

Điện thoại nhà riêng:; Điện thoại di động: 0902811816 ;

E-mail: ncha@ctu.edu.vn

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

Từ tháng 9 năm 1997 đến tháng 10 năm 2000: là giảng viên Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Nông nghiệp, Trường Đại học Cần Thơ.

Ban hành kèm theo Công văn số: 82/HĐGSNN ngày 18/5/2022 của Chủ tịch HĐGS nhà nước
Từ tháng 10 năm 2000 đến tháng 3 năm 2006: học Thạc sĩ và Tiến sĩ tại Trường Đại học Nông nghiệp và công nghệ Tokyo Nhật Bản (Tokyo University of Agriculture and Technology, Japan)

Từ tháng 4 năm 2006 đến tháng 4 năm 2007: Giảng viên Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, Khoa Nông nghiệp, Trường Đại học Cần Thơ

Từ tháng 4 năm 2007 đến tháng 8 năm 2012: Giảng viên, Phó Trưởng Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng, Trường Đại học Cần Thơ.

Từ tháng 8 năm 2012 đến tháng 12 năm 2012: Giảng viên Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng, Trường Đại học Cần Thơ.

Từ tháng 12 năm 2012 đến tháng 4 năm 2015: Giảng viên, Phó Trưởng Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng, Trường Đại học Cần Thơ.

Từ tháng 4 năm 2015 đến tháng 5 năm 2017: Phó Giáo sư, Phó Trưởng Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng, Trường Đại học Cần Thơ.

Từ tháng 5 năm 2017 đến tháng 5 năm 2018: Phó Giáo sư, Q. Trưởng Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, Khoa Nông nghiệp, Trường Đại học Cần Thơ.

Từ tháng 5 năm 2018 đến tháng 10 năm 2022: Phó Giáo sư, Trưởng Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, Khoa Nông nghiệp, Trường Đại học Cần Thơ.

Từ tháng 10 năm 2022 đến nay: Phó Giáo sư, Phó Viện trưởng Viện Công nghệ Sinh học và Thực phẩm, Trường Đại học Cần Thơ.

Chức vụ hiện nay: Phó Viện trưởng Viện Công nghệ Sinh học và Thực phẩm, Trường Đại học Cần Thơ;

Chức vụ cao nhất đã qua: Phó Viện trưởng, Viện Công nghệ Sinh học và Thực phẩm, Trường Đại học Cần Thơ

Cơ quan công tác hiện nay: Trường Đại học Cần Thơ

Địa chỉ cơ quan: Tòa nhà Khu phức hợp Phòng thí nghiệm (RLC), Khu II, Đại học Cần Thơ, Đường 3/2, Phường Xuân Khánh, Quận Ninh Kiều, Thành Phố Cần Thơ

Điện thoại cơ quan: 02923 832663

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:

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

- Được cấp bằng ĐH ngày 20 tháng 5 năm 1997; số văn bằng: 12606; ngành: Công nghệ thực phẩm, chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm; Nơi cấp bằng ĐH (trường, nước): Trường Đại học Cần Thơ, Việt Nam

- Được cấp bằng ThS ngày 25 tháng 3 năm 2003; số văn bằng: 06; ngành: Hóa sinh học ứng dụng; chuyên ngành: Hóa sinh học ứng dụng; Nơi cấp bằng ThS (trường, nước): Trường Đại học Nông nghiệp và Công nghệ Tokyo, Nhật Bản (Tokyo university of Agriculture and Technology, Japan)

- Được cấp bằng TS ngày 17 tháng 3 năm 2006; số văn bằng: 651; ngành: Hóa sinh học ứng dụng; chuyên ngành: Hóa sinh học ứng dụng/ Công nghệ sinh học thực phẩm; Nơi cấp bằng TS (trường, nước): Trường Đại học Nông nghiệp và Công nghệ Tokyo, Nhật Bản (Tokyo university of Agriculture and Technology, Japan)

10. Đã được công nhận chức danh PGS ngày 20 tháng 1 năm 2015, ngành: Công nghệ Thực phẩm. Đã được bổ nhiệm chức danh PGS ngày 27 tháng 5 năm 2015, ngành: Công nghệ Thực phẩm tại Trường Đại học Cần Thơ.

11. Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh Giáo Sư tại HĐGS cơ sở: 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:

- Hướng 1: Nghiên cứu phát triển sản phẩm giá trị gia tăng nông sản, nâng cao giá trị chuỗi chế biến nông sản ĐBSCL.

- Hướng 2: Nghiên cứu chế biến protein thủy phân (PH), nâng cao giá trị phụ phẩm của công nghiệp chế biến, phát hiện các tính chất của PH và ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm

- Hướng 3: Nghiên cứu sử dụng các hợp chất có hoạt tính sinh học trong việc nâng cao chất lượng thực phẩm

- Hướng 4: Nghiên cứu về quản lý chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm

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

- Đã hướng dẫn (số lượng) 5 NCS, trong đó đã có 3 NCS bảo vệ thành công luận án TS, đã có Quyết định tốt nghiệp và cấp bằng tiến sĩ;

- Đã hướng dẫn (số lượng) 44 HVCH, trong đó có 39 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: số lượng 5 (2 cấp Bộ GD&ĐT, 1 cấp Tỉnh An Giang và 1 cấp Thành Phố Cần Thơ, 1 Chương trình hợp tác quốc tế với Nhật);

- Đã công bố (số lượng) 112 bài báo khoa học, trong đó 31 bài báo khoa học được đăng trên tạp chí thuộc danh mục ISI/Scopus. Trong đó, có 10 bài báo trên tạp chí quốc tế uy tín mà ứng viên là tác giả chính.

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

- Đã được cấp (số lượng) 1 bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích tại Nhật Bản (đồng tác giả);

- Số lượng sách đã xuất bản là 3, trong đó 1 chủ biên và 2 tham gia là đồng tác giả, 3 giáo trình 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: 0

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

- Bằng khen của Chủ tịch thành phố Cần Thơ cho BCN đề tài cấp thành phố vì có thành tích xuất sắc trong nghiên cứu đề tài cấp Thành phố năm 2021 theo Quyết định số 107/QĐ-UBND ngày 18/01/2021.

- Bằng khen của Công đoàn giáo dục Việt Nam cho ứng viên vì có thành tích xuất sắc trong hoạt động công đoàn theo QĐ số 206/QĐ-CĐN ngày 18/07/2018.

- Bằng khen của Tổng liên đoàn lao động Việt Nam cho tập thể BCH Công đoàn Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng năm 2015-2016 vì có thành tích xuất sắc trong hoạt động công đoàn theo Quyết định số 1222/QĐ-TLĐ ngày 18/07/2016 (ứng viên là Chủ tịch công đoàn Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng NK 2012-2017).

- Bằng khen của Công đoàn giáo dục Việt Nam cho tập thể BCH Công đoàn Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng năm 2014-2015 vì có thành tích xuất sắc trong hoạt động công đoàn theo Quyết định số 179/QĐ-CĐN ngày 06/08/2015 (ứng viên là Chủ tịch công đoàn Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng NK 2012-2017).

- Bằng khen của Công đoàn giáo dục Việt Nam cho tập thể BCH Công đoàn Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng năm 2013-2014 vì có thành tích xuất sắc trong hoạt động công đoàn theo Quyết định số 135/QĐ-CĐN ngày 08/08/2014 (ứng viên là Chủ tịch công đoàn Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng NK 2012-2017).

- Kỷ niệm chương “Vì sự nghiệp giáo dục năm 2020 (QĐ số 2124/QĐ-BGDĐT ngày 30 tháng 7 năm 2020).

- Giấy khen cho Đảng viên hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ 5 năm liền 2015-2020 của Đảng ủy trường Đại học Cần Thơ.

- Danh hiệu chiến sĩ thi đua cơ sở nhiều năm: Năm học 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023.

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:

Ứng viên tự đánh giá đã thực hiện tốt công tác giảng dạy, nghiên cứu khoa học đạt tiêu chuẩn chức danh nghề nghiệp là Giảng viên cao cấp Hạng I theo thông tư 40/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo. Luôn giữ vững đạo đức nhà giáo trong sáng, không ngừng đổi mới phương pháp giảng dạy, phương thức truyền đạt dễ hiểu, nhiệt tình, sinh động để sinh viên và học viên dễ tiếp cận học tập tốt. Cho đến nay, đã có 24 năm công tác tại trường Đại học Cần Thơ, trong đó có 24 thâm niên tham gia giảng dạy chính thức. Đã tham gia biên soạn và xuất bản 5 sách giáo trình phục vụ giảng dạy, trong đó có 1 giáo trình là chủ biên, 1 là đồng chủ biên. Đã hướng dẫn chính 5 nghiên cứu sinh, trong số đó có 3 nghiên cứu sinh đã bảo vệ thành công luận án tiến sĩ và đã được cấp bằng tiến sĩ, 39 học viên cao học đã được cấp bằng và khoảng hơn 100 sinh viên đại học được hướng dẫn luận văn tốt nghiệp.

Ban hành kèm theo Công văn số: 82/HĐGSNN ngày 18/5/2022 của Chủ tịch HĐGS nhà nước
 Hiện nay, đang tiếp tục hướng dẫn thêm 5 học viên cao học khác và tiếp tục hướng dẫn chính 2 nghiên cứu sinh chuẩn bị bảo vệ cơ sở. Về công tác nghiên cứu khoa học và phục vụ cộng đồng, bản thân luôn nỗ lực phấn đấu hết mình, thường xuyên tham gia các hoạt động nghiên cứu khoa học, chuyển giao công nghệ một mặt làm cơ sở cho việc bổ sung kiến thức thực tiễn trong quá trình giảng dạy, mặt khác góp một phần công sức xây dựng nền khoa học về thực phẩm nước nhà ngày một tốt hơn. Cho đến nay đã chủ trì và hoàn thành 5 đề tài các cấp, trong đó có 2 đề tài cấp Bộ, 2 đề tài cấp tỉnh và thành phố, 1 chương trình hợp tác quốc tế với Nhật. Đã xuất bản 112 bài báo khoa học đăng trên các tạp chí, kỹ yếu trong và ngoài nước. Trong số này, có 32 bài báo thuộc danh mục ISI/Scopus. Sau khi đạt chuẩn Phó Giáo sư, đã xuất bản được 69 bài báo khoa học trong và ngoài nước. Trong đó, có 11 bài báo là tác giả chính được đăng trên tạp chí quốc tế có uy tín. Trong quá trình công tác, hàng năm ứng viên luôn phấn đấu hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ và đã đạt danh hiệu Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở trong 3 năm gần đây.

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: 24 năm, trong đó có 5 năm 6 tháng đi du học thạc sĩ và tiến sĩ tại Nhật Bản (có học bổng Mobukagasho của chính phủ Nhật Bản và có Quyết định của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT cho phép đi học, Quyết định thu nhận sau khi học xong tiến sĩ và trở về trường Đại học Cần Thơ).

- 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	2020-2021	0	0	0	11	131,4	112,5	243,9/846,9/216
2	2021-2022	02	0	0	23	279	45	324/959/216
3	2022-2023	03	0	5	30	288	0	288/1085/202,5

(*) - 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:.....

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

a) Được đào tạo ở nước ngoài:

- Học ĐH ; Tại nước:; Từ năm đến năm

- Bảo vệ luận văn ThS và Tiến sĩ bằng tiếng Anh (học Thạc sĩ và Tiến sĩ tại Trường Đại học Nông nghiệp và Công nghệ Tokyo, Nhật Bản từ 10/2000-3/2006).

b) Được đào tạo ngoại ngữ trong nước:

- Trường ĐH cấp bằng tốt nghiệp ĐH ngoại ngữ: số bằng:; năm cấp:.....

c) Giảng dạy bằng tiếng nước ngoài:

- Giảng dạy bằng ngoại ngữ: Anh

- Nơi giảng dạy (cơ sở đào tạo, nước):

Tham gia giảng dạy Chương trình Thạc sĩ Công nghệ Thực phẩm bằng tiếng anh (Chương trình Vlir-Network hợp tác với Bỉ tại Trường Đại học Cần Thơ); Tham gia giảng dạy Chương trình đào tạo Đại học ngành Công nghệ Sinh học tiên tiến (hợp tác với Michigan State University, Hoa Kỳ).

d) Đối tượng khác ; Diễn giải:

3.2. Tiếng Anh (văn bằng, chứng chỉ): C

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/C K2/BSNT	Chính	Phụ			
1	Đặng Minh Hiền	X		X		2014-2021	Trường Đại học Cần Thơ	QĐ cấp bằng số 5643/QĐ- ĐHCT ngày 17/12/2021
2	Nguyễn Tấn Hùng	X		X		2016-2022	Trường Đại học Cần Thơ	QĐ cấp bằng số 5884/QĐ- ĐHCT ngày 11/11/2022
3	Phạm Quang Trung	X		X		2014-2022	Trường Đại học Cần Thơ	QĐ cấp bằng số 1252/QĐ- ĐHCT ngày 29/03/2023
4	Nguyễn Thị Hồng Thắm	X		X		2016-2023	Trường Đại học Cần Thơ	Đã bảo vệ luận án cấp Cơ sở theo QĐ 743/QĐ-ĐHCT ngày 27/02/2023
5	Nguyễn Hồng Xuân	X		X		2020-2023	Trường Đại học Cần Thơ	Chuẩn bị thành lập Hội đồng bảo vệ luận án cấp Cơ sở vào tháng 8/2023

Ban hành kèm theo Công văn số: 82/HĐGSNN ngày 18/5/2022 của Chủ tịch HĐGS nhà nước
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 GDDH (số văn bản xác nhận sử dụng sách)
I Trước khi được công nhận PGS							
1	Công nghệ lên men rượu, bia và nước giải khát	GT	Nhà xuất bản Trường Đại học Cần Thơ, QĐXB: 13/QĐ-NXB ĐHCT ISBN: 9786049190612 In xong và nộp lưu chiểu quý 2 năm 2014	3	Chủ biên	Phần biên soạn: Chương 1, 3 và 4 (Từ trang 1-36; và từ trang 72-158)	GIẤY XÁC NHẬN Sử dụng xuất bản phẩm làm giáo trình số 2247/GXN-ĐHCT của Hiệu trưởng Trường Đại học Cần Thơ ngày 22/06/2023
2	Quản lý chất lượng và luật thực phẩm	GT	Nhà xuất bản Trường Đại học Cần Thơ. ISBN: 9786049190629 QĐXB: 14/QĐ-NXB.ĐHCT In xong và nộp lưu chiểu quý 2 năm 2014	2	Tham gia	Phần biên soạn Chương 2 (Từ trang 33-49)	GIẤY XÁC NHẬN Sử dụng xuất bản phẩm làm giáo trình số 2248/GXN-ĐHCT của Hiệu trưởng Trường Đại học Cần Thơ Ngày 22/06/2023
II Sau khi được công nhận PGS							
3	Kỹ thuật các quá trình sinh học trong chế biến thực phẩm	GT	Nhà xuất bản Trường Đại học Cần Thơ, ISBN: 978-604-919-952-3 In xong và nộp lưu chiểu quý 2 năm 2017	3	Tham gia	Phần biên soạn: Chương 1, 2, 3	GIẤY XÁC NHẬN Sử dụng xuất bản phẩm làm giáo trình số 2249/GXN-ĐHCT của Hiệu trưởng Trường Đại học Cần Thơ ngày 22/06/2023

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: 0

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)).

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

- 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:

T	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	ĐT: Nghiên cứu phân lập, trích ly và sản xuất chế phẩm enzyme naringinase từ <i>Aspergillus</i> sử dụng trong công nghiệp chế biến các sản phẩm từ bưởi	CN	MS:B2009-16-113 Cấp Bộ GD&ĐT	2009-2011	4/2011 Xếp loại tốt
2	ĐT: Nghiên cứu trích ly enzyme bromelain từ vỏ khóm và ứng dụng vào công nghệ chế biến mắm cá Lóc phi lê ngăn ngày	CN	MS:373.2009.5 Cấp Tỉnh An Giang	2009-2011	4/2011 Xếp loại Khá
II	Sau khi được công nhận PGS/TS				
3	ĐT: Nghiên cứu phối hợp các chế phẩm protein thủy phân và betaglucan từ phụ phẩm của các nhà máy sản xuất cá Tra phi lê và bia công nghiệp để tối ưu hóa khẩu phần thức ăn trong chăn nuôi heo tại Đồng Bằng Sông Cửu Long	TK	HĐ: 25/2014/106 - Sinh học Nông nghiệp/HĐTN (Nafosted) Cấp quốc gia	2014-2016	2016 Xếp loại Khá
4	ĐT: Nghiên cứu giải pháp công nghệ nâng cao hàm lượng GABA (γ -amino butyric acid) trong sản xuất gạo nảy mầm và đa dạng hóa các sản phẩm thực phẩm từ gạo mầm	CN	MS:B2014-16-34 Cấp Bộ GD&ĐT :	2014-2016	2017 Xếp loại Đạt
5	ĐT: Nghiên cứu hoàn thiện quy trình chế biến và bảo quản thực phẩm chức năng bột gạo mầm	CN	MS:DP2018-08 Cấp Thành phố Cần Thơ	2018-2020	2020 Xếp loại xuất sắc

6	CT: Phát triển các sản phẩm giá trị gia tăng từ nông sản và phụ phẩm ở Đồng bằng sông Cửu Long (MDR)	CN	MS: A15 Chương trình NCKH A15 (Dự án nâng cấp trường Đại học Cần Thơ, hợp tác quốc tế với Nhật)	2018-2021	2022 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. Bài báo khoa học, báo cáo khoa học đã công bố:

TT	Tên bài báo/báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: ISI, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng, năm công bố
I	Trước khi được công nhận PGS							
1	Analysis of secreted proteins during conidial germination of <i>Aspergillus oryzae</i> RIB40	4		Bioscience Biotechnology Biochemistry ISSN: 0916-8451	ISI, SCI, IF Q1		68, 12, 2607- 2612	12/2004
2	Taka-amylase A in the conidia of <i>Aspergillus oryzae</i> RIB40	4	x	Bioscience Biotechnology Biochemistry ISSN: 0916-8451	ISI, SCI, IF Q1		69, 11, 2035- 2041	11/2005
3	Ảnh hưởng của các tác nhân sát trùng đến sự giảm mật số vi sinh vật trên rau má (<i>Centella asiatica</i>)	3		Tạp chí Khoa học, Đại học Cần Thơ ISSN: 1859-2333			15A, 83-91	2010
4	Ứng dụng hệ enzyme thủy phân trong suốt quá trình đường hóa của qui trình chế biến rượu nếp trắng	2		Kỷ yếu Hội nghị Khoa học Phát triển khoa học bền vững thích ứng với biến đổi			209, 05, 174- 185	2010

			khí hậu; Nhà xuất bản Nông nghiệp; Số xuất bản: 63-630/NN-2010 209/5 2010				
5	Ảnh hưởng của bromelain lên giai đoạn lên men chò chín trong chế biến mắm cá Lóc phi lê ngăn ngày	3	Kỷ yếu Hội nghị Khoa học Phát triển khoa học bền vững thích ứng với biến đổi khí hậu; Nhà xuất bản Nông nghiệp; Số xuất bản: 63-630/NN-2010 209/5 2010			209, 05, 164-173	2010
6	Ứng dụng naringinase từ <i>Aspergillus niger</i> VL1 cho việc khử đắng trong chế biến nước bưởi tươi	2	Kỷ yếu Hội nghị Khoa học Phát triển khoa học bền vững thích ứng với biến đổi khí hậu; Nhà xuất bản Nông nghiệp; Số xuất bản: 63-630/NN-2010 209/5 2010			209, 05, 281-294	2010
7	Phân lập và tuyển chọn nấm mốc thuộc <i>Aspergillus</i> sinh tổng hợp enzyme naringinase	3	Kỷ yếu Hội nghị Khoa học Phát triển khoa học bền vững thích ứng với biến đổi khí hậu; Nhà xuất bản Nông nghiệp; Số xuất bản: 63-630/NN-2010 209/5 2010			209, 05, 156-163	2010

8	Nghiên cứu sơ chế beta-glucan từ bã men bia từ nhà máy sản xuất bia	2	Kỷ yếu Hội nghị Khoa học Phát triển khoa học bền vững thích ứng với biến đổi khí hậu; Nhà xuất bản Nông nghiệp; Số xuất bản: 63-630/NN-2010 209/5 2010			209, 05, 249-260	2010
9	Ứng dụng Beta-glucan trích ly từ bã nấm men trong chế biến bột đậu nành sấy phun	2	Kỷ yếu Hội nghị Khoa học Phát triển khoa học bền vững thích ứng với biến đổi khí hậu; Nhà xuất bản Nông nghiệp; Số xuất bản: 63-630/NN-2010 209/5 2010			209, 05, 261-272	2010
10	Ứng dụng enzyme thủy phân trong suốt quá trình đường hóa của qui trình lên men rượu vang nếp than	4	Kỷ yếu Hội nghị Công nghệ Sinh học toàn quốc, Khu vực phía nam; Nhà xuất bản Khoa học và kỹ thuật; Số xuất bản: 215-2010/CXB/353-17/KHKT			1, 819-822	2010
11	Ảnh hưởng của pretease vào giai đoạn ướp muối của quy trình làm mắm Lóc phi lê	4	Kỷ yếu Hội nghị Công nghệ Sinh học toàn quốc, Khu vực phía nam; Nhà xuất bản Khoa học và kỹ			1, 823-827	2010

			thuật; Số xuất bản: 215-2010/CXB/353 – 17/KHKT				
12	Nghiên cứu sự biến đổi của chất đắng naringin trong suốt quá trình chế biến rượu vang bưởi	4	Kỷ yếu Hội nghị Công nghệ Sinh học toàn quốc, Khu vực phía nam; Nhà xuất bản Khoa học và kỹ thuật; Số xuất bản: 215-2010/CXB/353 – 17/KHKT			1, 815-818	2010
13	Total protein analysis of conidia and germinated conidia of <i>Aspergillus oryzae</i> RIB40 in temperature stress condition	2	Proceeding, The 1 st International Conference “Animal Production and Environment (APE); Agriculture Publishing House; ISBN 9786046000556			1, 674-681	2012
14	Total protein analysis of germinated conidia of <i>Aspergillus oryzae</i> RIB40 in extreme alkaline and high osmosis stress conditions	2	Proceeding, The 1 st International Conference “Animal Production and Environment (APE); Agriculture Publishing House; ISBN 9786046000556			1, 682-687	2012
15	Analysis of total intracellular proteins during the early stage of	2	Proceeding, The 1 st International			1, 665-673	2012

	germination of <i>Aspergillus oryzae</i> RIB40			Conference “Animal Production and Environment (APE); Agriculture Publishing House; ISBN 9786046000556				
16	Nghiên cứu đặc tính nấm mốc <i>Aspergillus</i> sinh tổng hợp enzyme naringinase trên môi trường rắn	2		Kỷ yếu Hội nghị Khoa học Phát triển Nông nghiệp bền vững; Nhà xuất bản Nông nghiệp; Số xuất bản: 63-630/NN-2012 286/08 2012			286, 08, 1-9	2012
17	Nghiên cứu quá trình sinh tổng hợp β -D- Glucosidase từ <i>Aspergillus niger</i> VL01	2		Kỷ yếu Hội nghị Khoa học Phát triển Nông nghiệp bền vững; Nhà xuất bản Nông nghiệp; Số xuất bản: 63-630/NN-2012 286/08 2012			286, 08, 10- 19	2012
18	Nghiên cứu quá trình sinh tổng hợp protease từ <i>Aspergillus niger</i>	3		Kỷ yếu Hội nghị Khoa học Phát triển Nông nghiệp bền vững; Nhà xuất bản Nông nghiệp; Số xuất bản: 63-630/NN-2012 286/08 2012			286, 08, 20- 27	2012
19	Khảo sát quá trình tự phân của bromelain và papain trong môi	4		Kỷ yếu Hội nghị			286, 08, 35-	2012

	trường muối cao			Khoa học Phát triển Nông nghiệp bền vững; Nhà xuất bản Nông nghiệp; Số xuất bản: 63-630/NN-2012 286/08 2012			42	
20	Nghiên cứu hiệu suất trích ly protein từ da cá Tra	3		Kỷ yếu Hội nghị Khoa học Phát triển Nông nghiệp bền vững; Nhà xuất bản Nông nghiệp; Số xuất bản: 63-630/NN-2012 286/08 2012			286, 08, 28-34	2012
21	Nghiên cứu khả năng thủy tinh bột khoai lang tím bằng hệ enzyme thủy phân	3		Kỷ yếu Hội nghị công nghệ sinh học toàn quốc Nhà xuất bản Khoa học Tự nhiên và Công nghệ ISBN: 9786049131356			1, 327-330	2013
22	Phân lập và khảo sát sự biến động về vi khuẩn ưa muối, acid lactic trong quá trình lên men mắm cá Lóc phi lê	3		Kỷ yếu Hội nghị công nghệ sinh học toàn quốc Nhà xuất bản Khoa học Tự nhiên và Công nghệ ISBN: 9786049131356			2, 190-194	2013
23	Phân lập nấm men tự nhiên trong quá trình lên men rượu vang quách	3		Kỷ yếu Hội nghị công nghệ sinh học toàn quốc Nhà xuất bản			2, 143-147	2013

				Khoa học Tự nhiên và Công nghệ ISBN: 9786049131356				
24	Xác định vi khuẩn lactic sinh ra bacteriocin phân lập từ sản phẩm nem chua ở Đồng bằng sông cửu long, Việt nam	3		Kỷ yếu Hội nghị công nghệ sinh học toàn quốc Nhà xuất bản Khoa học Tự nhiên và Công nghệ ISBN: 9786049131356			2, 294-297	2013
25	Khảo sát sự biến động của enzyme protease và protein hòa tan trong quá trình lên men mắm cá Lóc phi lê	3		Tạp chí Khoa học và Công nghệ ISSN: 0866-708X			51, 6A, 171-176	2013
26	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến khả năng trích ly dịch quả bằng enzyme đối với dâu Hạ Châu	5		Tạp chí Khoa học và Công nghệ ISSN: 0866-708X			51, 6A, 177-182	2013
27	Ảnh hưởng của biện pháp xử lý bằng acid lactic và nước nóng đến <i>Escherichia coli</i> và <i>Listeria monocytogenes</i> trên fillet cá Tra (<i>Pangasius hypophthalmus</i>)	2		Tạp chí Khoa học và Công nghệ ISSN: 0866-708X			51, 6A, 201-206	2013
28	Study on application of bromelain extracted from pineapple peels to the fermentation of fillet Snakehead FISH	3		Proceeding, The 2 nd International Mekongfood Conference; Cantho University Publishing House, ISBN 9786049190308			2, 561-568	2013
29	Study on the extraction, production and preservation of bromelain from pineapple peel	3		Proceeding, The 2 nd International Mekongfood Conference;			1, 232-238	2013

				Cantho University Publishing House, ISBN 9786049190308				
30	The effects of salt solution to physical chemical properties of fish during the fermentation process of fermented fillet Snakehead processing	2		Proceeding, The 2 nd International Mekongfood Conference; Cantho University Publishing House, ISBN 9786049190308			2, 530-537	2013
31	Study on pomelo alcohol fermentation using naringinase for debittering naringin compound	2		Proceeding, The 2 nd International Mekongfood Conference; Cantho University Publishing House, ISBN 9786049190308			2, 338-345	2013
32	Study on the impact of naringinase for debitting naringin during the processing of pasteurized pomelo juice	2		Proceeding, The 2 nd International Mekongfood Conference; Cantho University Publishing House, ISBN 9786049190308			2, 348-355	2013
33	Study on the preservation of raw liquid naringinase that produced from <i>Aspergillus niger</i> VL1	2		Proceeding, The 2 nd International Mekongfood Conference; Cantho University Publishing House, ISBN 9786049190308			2, 356-363	2013
34	Study on the hydrolysis of purple glutinous taro using hydrolysis	2		Proceeding, The 2 nd International			2, 546-553	2013

	enzymes			Mekongfood Conference; Cantho University Publishing House, ISBN 9786049190308				
35	Reduction of coliform bacteria in pennywort by dipping in ozone water and organic acid solutions	4		Proceeding, The 2 nd International Mekongfood Conference; Cantho University Publishing House, ISBN 9786049190308			2, 319-325	2013
36	Khảo sát đặc tính dịch trích enzyme amylase và protease thô sinh tổng hợp từ <i>Aspergillus oryzae</i>	3		Kỷ yếu Hội thảo khoa học về Công nghệ Sinh học vùng Đồng bằng Sông Cửu Long; Nhà xuất bản Đại học Cần Thơ; ISBN: 9786049190261			1, 74-78	2013
37	Chế biến rượu vang Quách (<i>Limonia acidissima</i>) và cải thiện độ trong sản phẩm bằng enzyme pectinase	3		Kỷ yếu Hội thảo khoa học về Công nghệ Sinh học vùng Đồng bằng Sông Cửu Long; Nhà xuất bản Đại học Cần Thơ; ISBN: 9786049190261			1, 67-70	2013
38	Chế biến nước quách thanh trùng có sử dụng enzyme pectinase trong trích ly dịch quả	3		Kỷ yếu Hội thảo khoa học về Công nghệ Sinh học vùng Đồng bằng Sông Cửu			1, 71-73	2013

				Long; Nhà xuất bản Đại học Cần Thơ; ISBN: 9786049190261				
39	Influence of soaking and germination conditions on the γ -aminobutyric acid (GABA) content of 2 rice varieties (IR 50404 AND JASMINE 85) from Mekong Delta.	2		Tạp chí Khoa học và phát triển ISSN: 1859-0004			12, 1, 59-64	2014
40	Ảnh hưởng của điều kiện ngâm và nảy mầm đến hàm lượng γ – aminobutyric acid (GABA) và một số thành phần dinh dưỡng khác của gạo mầm từ giống lúa IR50404.	2		Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn ISSN: 1859-4581			236, 5, 25-30	2014
41	Ảnh hưởng của biện pháp xử lý bằng acid acetic và nước nóng đến <i>Escherichia</i> và vi khuẩn tổng số trên fillet cá Tra (<i>Pangasius hypophthalmus</i>)	2		Tạp chí Khoa học, Đại học Cần Thơ ISSN: 1859-2333			1, 1-8	2014
42	Nghiên cứu chế biến si rô bưởi có cồn	3	x	Tạp chí Khoa học, Đại học Cần Thơ ISSN: 1859-2333			33b, 110-115	2014
43	Khảo sát quá trình sinh tổng hợp protease từ <i>Aspergillus oryzae</i> trên môi trường bán rắn	3		Tạp chí Khoa học, Đại học Cần Thơ ISSN: 1859-2333			33b, 104-109	2014
II	Sau khi được công nhận PGS							
44	Khảo sát thông số chết nhiệt của vi sinh vật hiếu khí trong tiến trình thanh trùng nước ép dâu Hạ Châu	3		Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn. Số chuyên đề Nông nghiệp tháng 12/2014. ISSN: 1859-4581			185-190	12/2014
45	Nghiên cứu ứng dụng chitosan để	4		Tạp chí Khoa			154-	2014

	ức chế nấm <i>Colletorichum gloeosporioides</i> phân lập từ xoài cát Hòa Lộc bị bệnh thán thư.			học Trường Đại học Cần Thơ. Số Nông nghiệp ISSN: 1859-2333			161	
46	Nghiên cứu khả năng thủy phân protein tách chiết từ phụ phẩm cá Tra (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) bằng enzyme neutrase	2	x	Tạp chí nông Nghiệp và Phát triển nông thôn ISSN: 1859-4581			21, 80-86	2015
47	Khảo sát khả năng thủy phân protein từ phụ phẩm cá Tra (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) bằng enzyme Papain	4	x	Tạp chí Khoa học Công Nghệ Chăn nuôi. ISSN: 1859-0802			53, 77-87.	2015
48	Khảo sát khả năng thủy phân protein từ phụ phẩm cá Tra (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) bằng enzyme bromelain	4	x	Hội nghị khoa học chăn nuôi - Thú Y toàn quốc, Tổ chức tại Trường Đại học Cần Thơ (AVE, 2015). ISBN: 978-604-60-2019-6			437-442	4/2015
49	Nghiên cứu sử dụng vi khuẩn probiotic <i>Lactobacillus plantarum</i> trong chế biến sữa chua	4		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. ISSN: 1859-2333			36, 14-20.	2015
50	The comparison of germination condition of white and black glutinous brown rice in Mekong Delta, Vietnam to maximize bioactive compounds	4	x	Fi Asia Conference 10-11 September 2015			97-104	2015
51	The hydrolysis ability of red meat by-product protein from catfish in case of high fat content using enzyme bromelain	4	x	Fi Asia Conference 10-11 September 2015			105-110	2015
52	Ảnh hưởng của điều kiện ngâm và ủ yếm khí đến hoạt tính glutamat decarboxylaza và hàm lượng acid glutamic của nếp trắng và nếp than	4	x	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn. ISSN: 1859-4581			11, 206-212	2016

53	Ảnh hưởng của điều kiện ngâm, chế độ ủ và sấy ở qui mô pilot đến hàm lượng GABA của giống lúa Một Bụi Đỏ	3		Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn. ISSN: 1859-4581			11, 213-218.	2016
54	Sự biến đổi hoạt tính enzyme phytase và hàm lượng phytate trong quá trình ngâm và nảy mầm của giống lúa IR50404 và Một Bụi Đỏ	4		Kỷ yếu Hội nghị Tiến bộ kỹ thuật thực phẩm và kỹ thuật sinh học - Từ nghiên cứu đến sản xuất, ngày 10 và 11/10/2016. NXB Bách Khoa Hà Nội ISBN: 978-604-95-0038-1			25-31	2016
55	Nghiên cứu chế biến bột gạo mầm dinh dưỡng uống liền bằng phương pháp sấy phun	3		Kỷ yếu Hội nghị Tiến bộ kỹ thuật thực phẩm và kỹ thuật sinh học - Từ nghiên cứu đến sản xuất, ngày 10 và 11/10/2016. NXB Bách Khoa Hà Nội ISBN: 978-604-95-0038-1			33-41	2016
56	Growth performance and health status of weaned piglets fed diets including catfish (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) byproduct protein hydrolysate and β -glucans			Livestock Research for Rural Development. ISSN: 0121-3784 H-index: 35	Q3, Scopus IF: 0,56		28(11), Article 195	2016
57	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến khả năng trích ly dịch quả sơ ri (<i>Magnolyophyta glabra</i>) bằng enzyme	4		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. ISSN: 1859-2333			Số 42. 11-18	2016
58	Nghiên cứu chế biến sản phẩm sữa gạo mầm đóng chai	4		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. Số			1-8	2016

				Nông nghiệp 2016. 1-8 ISSN: 1859-2333				
59	Ảnh hưởng của loại hóa chất ngâm và điều kiện nảy mầm đến sự hình thành GABA của giống lúa IR50404 ở qui mô xưởng thực nghiệm	4		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. Số Nông nghiệp 2016. ISSN: 1859-2333			59-65	2016
60	Sự biến đổi của acid glutamic và hoạt tính glutamate decarboxylase trong quá trình ngâm và nảy mầm của gạo lứt nguyên phôi	4		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. Số Nông nghiệp ISSN: 1859-2333			66-74	2016
61	Ảnh hưởng của các điều kiện ngâm và nảy mầm đến hoạt tính α -amylase của hai giống lúa IR50404 và Một Bụi Đỏ	5		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. Số Nông nghiệp ISSN: 1859-2333			105-112	2016
62	Changes of Chemical properties and Functional Compounds during the Germination of Various Brown Rice in Mekong Delta, Viet Nam	4	x	The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) 16–18 June 2016, BITEC Bangna, Bangkok, Thailand			223-230	2016
63	Effects of replacing marine fishmeal with graded levels of Tra Catfish by-product protein hydrolysate on the performance and meat quality of pigs	3		South African Journal of Animal Science ISSN 0375-1589 (print), ISSN 2221-4062 (online) H-Index: 37	ISI, Q3 IF: 1.05		46(3), 221-229	7/2016
64	Effect of replacing marine fish meal with catfish (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) byproduct protein hydrolyzate on the growth performance and	2		Tropical Animal Health and Production ISSN 0049-4747	ISI, Q2 IF: 1.93		1435–1442	7/2016

	diarrhoea incidence in weaned piglets			Springer H-Index: 58				
65	Consumption of edible ice contaminated with <i>Acinetobacter</i> , <i>Pseudomonas</i> , and <i>Stenotrophomonas</i> is a risk factor for fecal colonization with extended-spectrum β -lactamase-producing <i>Escherichia coli</i> in Vietnam	7		Journal of Water and Health. ISSN: 1477-8920 eISSN: 1996-7829 H-index: 62	Q2, ISI, IF: 2.264		15(5), 813-822	2017
66	Enzymatic Hydrolysis of Catfish (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) By-Product: Kinetic Analysis of Key Process Parameters and Characteristics of the Hydrolysates Obtained	5	x	Journal of Aquatic Food Product Technology ISSN: 1547-0636, eISSN: 1049-8850 H-index: Taylor&Francis	Q2, ISI, IF: 1.73		26(9) 1070–1082.	9/2017
67	Antimicrobial Efficacy of <i>Morinda citrifolia</i> L., Fruit Extract against Typical Pathogens and Its Application in <i>Pangasius hypophthalmus</i> fillet	5		Proceedings of AFC the 15th Asean conference on Food science and technology, 14-17 th , November, 2017, Science and Technics Publish House ISBN:978-604-67-1006-6			133-139	11/2017
68	Effects of probiotic and organic acids in the diet with inclusion of protein hydrolysate from Tra catfish by-product waste water on performance of on-farm local chickens	2		Livestock Research for Rural Development. ISSN: 0121-3784 H-index: 35	Q3, Scopus IF: 0,56		29(7), Article 127	2017
69	Effects of inclusion of protein hydrolysis from Tra catfish by-	2		Livestock Research for	Q3,		29(3),	2017

	product waste water in the diets on apparent ileal digestibility and total tract retention coefficients of local chickens			Rural Development. ISSN: 0121-3784 H-index: 35	Scopus IF: 0,56		Article 55	
70	Changes of Bioactive Compounds of Lotus Leaves (<i>Nelumbo nucifera Gaernt</i>) During Extraction Process for Producing Instant Tea Powder	4		Proceedings of AFC the 15th Asean conference on Food science and technology, 14-17 th , November, 2017, Science and Technics Publish House ISBN:978-604-67-1006-6			355-360	2017
71	Khảo sát quá trình sử dụng bromelain thủy phân protein thu hồi từ nước rửa máu cá tra trong chế biến cá tra phi lê và ứng dụng trong nuôi cấy <i>Aspergillus oryzae</i>	6		Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn. ISSN: 1859-4581			117-124	8/2018
72	Ảnh hưởng của thời gian ngâm và nảy mầm đến sự thay đổi thành phần acid amin hòa tan và hoạt tính enzyme protease của một số giống lúa ở Đồng bằng sông Cửu Long	4		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. ISSN: 1859-2333			54, 164-172.	2018
73	Enzymatic hydrolysis of pangasius belly protein by-product using for <i>Bacillus subtilis</i> cultivation.	5	x	Can Tho University Journal. ISSN: 1859-2333			54, 1-7	2018.
74	Nghiên cứu sự thay đổi hoạt tính enzyme α -amylaza và hàm lượng glucit trong quá trình ngâm và nảy mầm của một số giống lúa	4	x	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn. ISSN: 1859-4581			76-83	8/2018.
75	Nghiên cứu chiết tách và bảo quản vitamin E và acid Gallic từ cám gạo.	3	x	Proceedings-Hội nghị Khoa học Công nghệ sinh học toàn quốc			403-410	2018

				2018 (Nhà xuất bản Khoa học tự nhiên và Công nghệ) ISBN:				
76	Isolation and molecular characterization of extended-spectrum β -lactamase producing <i>Escherichia coli</i> from industrial food animals in Mekong Delta, Vietnam.	11		Japanese journal of veterinary research ISSN: 0047-1917 H-INDEX: 24	Q3, ISI IF: 0.38		66(1) 1-12.	1/2018
77	Nghiên cứu trích ly và bảo quản γ -oryzanol, acid ferulic từ cám gạo.	3	x	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. ISSN: 1859-2333			55(2) 292-300	
78	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng nước cốt dừa thanh trùng	4		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. ISSN: 1859-2333			55, 232-240.	2019
79	Nghiên cứu thủy phân protein cám gạo bằng enzyme sử dụng trong nuôi cấy <i>Bacillus subtilis</i>	3		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. ISSN: 1859-2333			55, 267-275.	2019
80	Khả năng kháng khuẩn của tinh dầu đối với một số loại vi khuẩn gây bệnh trong thực phẩm	3		The Journal of Agriculture and Development (Nong Lam University – Ho Chi Minh city) ISSN: 2615-9503 eISSN: 2615-949X			19, 64-72.	2020
81	Sử dụng enzyme papain thủy phân protein máu cá tra dùng làm môi trường nuôi vi khuẩn <i>Bacillus subtilis</i>	..4		Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn. ISSN: 1859-4581			9, 49-56.	5/2020

82	Đánh giá sự thay đổi hàm lượng polyphenol và hoạt tính chống oxy hóa của malt trong quá trình sản xuất từ một số giống lúa ở đồng bằng sông Cửu Long	2	x	Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn ISSN: 1859-4581			21, 68-73	2020
83	Determination of factors affecting the protease content generated in fermented soybean by <i>Bacillus subtilis</i> 1423	2		Energy Report ISSN: 2352-4847 6th International Conference on Energy and Environment Research, ICEER 2019, 22–25 July, University of Aveiro, Portugal	ISI, Q1, IF: 4.93		6, Supl 1 831-836	2/2020
84	Ảnh hưởng của quá trình nấu và lên men chính đến hàm lượng đường khử, acid amin hòa tan và polyphenol trong bia từ malt của giống lúa IR50404.	3	x	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn. ISSN: 1859-4581			2, 75-81	4/2020
85	Effective operation of food quality management system: a case study from fishery processing	4		Current Research in Nutrition and Food Science. ISSN: 2347-467X, eISSN 2322-0007 H-Index: 22	Q3, Scopus IF: 1.2		08, 25-40.	4/2020
86	Prevalence of antibiotic resistance <i>Escherichia coli</i> isolated from <i>Pangasius catfish</i> (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) fillet during freezing process at two factories in Mekong Delta Vietnam	5		Food Research eISSN: 2550-2166 H-index: 15	Q3, Scopus IF: 1.03		4(5) : 1785 - 1793	10/2020
87	Cyclodextrin glycosyltransferase-treated germinated brown rice flour improves the cytotoxic capacity of HepG2 cell and has a positive effect on type-2 diabetic mice.	8	x	Journal of Food Biochemistry ISSN: 0145-8884 Wiley	ISI, SCIE, IF: 1.662, Q2		44(12) e13533	10/2020

				H-index: 57				
88	Influence of germinated brown rice-based flour modified by MAse on type 2 diabetic mice and HepG2 cell cytotoxic capacity.	8	x	Food Science and Nutrition ISSN: 2048-7177 Wiley H-index: 49	ISI, SCIE, Q2, IF: 1.797		9(2), 781-793	11/2020
89	Changes in Fermented Soybean Nutritional Content Generated Under the Different Fermentation Conditions by <i>Bacillus Subtilis</i>	4		Waste and Biomass Valorization ISSN: 1877-265X, eISSN: 1877-2641 Springer H-Index: 59	Q2, ISI, SCIE IF: 3.57		13, 563-569	6/2021
90	Improvement of roasted germinated brown rice flour processing using ergothioneine to limit oxidation during processing and preservation	7	x	Food research eISSN: 2550-2166 H-index: 15	Q3, Scopus IF: 1.03		5, 94-102.	1/2021
91	Level of contamination and antibiotics resistance of <i>Escherichia coli</i> isolated from Vietnamese sandwiches vended in Cantho City, Vietnam	5		Tạp chí phân tích Hóa, Lý và Sinh học - Tập 26, Số 3A/2021. ISSN: 0668-3224			26, 308-314	5/2021
92	Evaluation of street food safety and hygiene practices of food vendors in Cantho city of Vietnam	5		Current Research in Nutrition and Food Science. ISSN: 2347-467X, eISSN 2322-0007 H-Index: 22	Q3, Scopus IF: 1.2		09, 1-13	2/2021
93	Pangasius Catfish Feeding with <i>Flammulina velutipes</i> Extract Decreases the Disease Ratio, Prevents Lipid Oxidation,	10	x	Journal of aquatic food product technology.	ISI, SCIE, Q3		30(6), 642-657	5/2021

	Structure Damage and Color Changes during Cool Preservation.			ISSN: 1547-0636, eISSN: 1049-8850 H-Index 38 Taylor&Francis	IF: 1.73			
94	Ergothioneine accumulated in the catfish muscle by supplementation of <i>Flammulina velutipes</i> extract prevents lipid oxidation, improves color stability, and limits soft structure of the fillet during frozen storage	6	x	Journal of Food Processing and preservation. ISSN: 0145-8892, eISSN: 1745-4549 H-Index: 56	ISI, SCIE, IF: 1.405, Q2		45(4), 1-14 e15340	2/2021
95	Nghiên cứu hoạt động xâm nhiễm của thực khuẩn thể đối với vi khuẩn escherichia coli đa kháng thuốc phân lập từ cá tra (<i>Pangasius hypophthalmus</i>)	4		TNU Journal of Science and Technology. ISSN 1859-2171			226. 147-155.	4/2021
96	Vi sinh vật tổng số và gây bệnh trong quy trình chế biến cá tra: công đoạn phi lê và chỉnh hình	3		TNU Journal of Science and Technology. ISSN 1859-2171			226. 64-71.	4/2021
97	Ergothioneine extract from <i>Aspergillus oryzae</i> prevents lipid oxidation and increases bioactive compounds during the processing of germinated brown rice	3	x	Journal of Food Processing and Preservation ISSN: 0145-8892, eISSN: 1745-4549 H-Index: 56	Q2, ISI IF: 1.405		46(1), e16211	12/2021
98	Nghiên cứu khả năng duy trì chất lượng bột gạo mầm rang khi bổ sung dịch chiết nấm kim châm (<i>Flammulina velutipes</i>)	4	x	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn. ISSN: 1859-4581			16, 52-60	11/2022
99	Các yếu tố ảnh hưởng đến sự ôxy hoá lipid trong quá trình lên men đậu nành bởi vi khuẩn <i>Bacillus</i>	3		Tạp chí Khoa học và Công nghệ Việt Nam,			64(11), 54-48	12/2022

	<i>subtilis</i>			Viện Hàn Lâm Khoa học và Công nghệ Việt Nam ISSN: 1859-4794				
100	Accurate and Reliable Computer Vision System for Real-time Color Measurement – A Case Study for Characterizing Roasted Rice	3		Journal of Food Engineering ISSN: 0260-8774 H-Index: 206	ISI, Q1, SCIE IF. 5.3		316, Article 110821	3/2022
101	Development of sweet beverage from germinated brown rice: a high value of nutrition enriched with highly bioactive compounds for promoting good health	6	x	International Food Research Journal ISSN: 1985-4668 Online: 2231 7546 H-index: 61	ISI, Q3, SCIE, IF. 0.61		29(1) 49 - 57	2/2022
102	<i>Pangasius hypophthalmus</i> viscera as a potential vector of bacterial cross-contamination and resistance of <i>Escherichia coli</i> to antibiotics.	5		Current Research in Nutrition and Food Science. ISSN: 2347-467X, eISSN 2322-0007 H-index: 22	Q3, Scopus IF: 1.2		10, 1-9.	7/2022
103	Effect of <i>Moringa oleifera</i> and <i>Curcuma longa</i> Powders in diets on laying performances and hatchability of local hens in the south of Vietnam	2		Livestock Research for Rural Development. ISSN: 0121-3784 H-index: 35	Q3, Scopus IF: 0,56		34. Article 52	6/2022
104	Semi-chronic toxicity study of the extracts from different parts of burmese-grape <i>Baccaurea ramiflora</i> fruits of Ha Chau variety using mouse model	2		Can Tho University Journal of Science ISSN: 1859-2333			99-106	12/2022

105	Effect of green onion (<i>Allium fistulosum</i>) and garlic (<i>Allium sativum</i>) aqueous extracts in drinking water on growth performances and intestinal microflora of local chickens in the south of Vietnam	3		Livestock Research for Rural Development. ISSN: 0121-3784 H-index: 35	Q3, Scopus IF: 0,56		34, Article 31	4/2022
106	Enhancement of antioxidant activity and improvement of the bright color of fermented soybean using ergothione biosynthesized by <i>Aspergillus oryzae</i>	4	x	Legume Science ISSN: 2639-6181 H-Index: 14	Q2, ISI, IF: 0,6		5(1), e165	11/2022
107	Evaluation of using the rice in Mekong Delta for beer making: nutritional, heat resistant, protease resistant and inhibitor properties of protein	2	x	Journal of Food Processing and preservation ISSN: 0145-8892, eISSN: 1745-4549 H-Index: 56	Q2, ISI IF: 1.405		46(12), e17222	9/2022
108	Effect of adding guava leaf (<i>Psidium guajava</i>) and garlic (<i>Allium sativum</i>) powders in diets on growth performance and diarrhea incidence of weaned piglets	2		Livestock Research for Rural Development ISSN: 0121-3784 H-index: 35	Q3, Scopus IF: 0,56		35 (2) 2023	2/2023
109	Comparison of bioactive compounds and antioxidant activity during development and storage of <i>dau</i> Ha Chau (<i>Baccaurea Ramiflra</i> Lour.) fruit of Vietnam	2		Acta Sci. Pol. Technol. Aliment; ISSN: 1644-0730 H-index: 32	Q3, ISI, SCIE IF: 0.42		22(1), 103–111	3/2023
110	Nghiên cứu ảnh hưởng của quá trình rang và luộc đến chất lượng hạt đậu phộng tách vỏ	3	x	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn ISSN: 1859-4581			297-305	6/2023
111	Effects of organic acid and garlic powder supplementations in the diet on growth and intestinal	3		Veterinary Integrative	Q3, Scopus		21(2), 557-	6/2023

	microflora of the exotic Tam Hoang chickens			Sciences ISSN: 2629-9968 H-index: 5	IF: 0.71		565	
112	Valorization of protein from by-product of purified rice starch industry: protein hydrolysates shows a potential heat resistance and protease inhibition besides foam formation and stability properties	3	x	Journal of cereal science ISSN: 1095-9963, eISSN: 0733-5210 H-index: 131	ISI, Q1, IF: 4.06		In press 103722	6/2023
113	Effects of processing conditions on change of amino acids, reducing sugar and total polyphenols of caramelized malt produced from IR50404 rice variety	2	x	Food research eISSN: 2550-2166 H-index: 15	Q3, Scopus IF: 1.03			Accepted 9/2022
114	Evaluation of antioxidant, antibacterial and enzyme inhibiting activities of extracts from dau Ha Chau (<i>Baccaurea ramiflora</i> Lour.) fruit	3		Food research eISSN: 2550-2166 H-index: 15	Q3, Scopus IF: 1.03			Accepted April 21 st , 2023

- 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: 11 (66, 87, 88, 90, 93, 94, 97, 101, 106, 107, 112)

7.2. Bảng 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	A method of manufacturing a decomposition-treated food material, and a method of improving flavor by adding the decomposition treated food material obtained by the manufacturing method	WIPO IP PORTAL JAPAN Published 16/03/2022	No. WO 2022/059547	Đồng tác giả	9
2	Technology of Fermented Sweet Drink from rice in Mekong Delta Region	Cục Sở hữu trí tuệ	Hồ sơ được chấp nhận; Đã công bố sở hữu công nghiệp năm 2021	Tác giả chính	2

Ban hành kèm theo Công văn số: 82/HĐGSNN ngày 18/5/2022 của Chủ tịch HĐGS nhà nước
 - 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: 0

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	Xây dựng chương trình đào tạo Đại học Chất lượng cao ngành Công nghệ Thực phẩm	Chủ trì	QĐ Số 971/QĐ-ĐHCT Ngày 30 tháng 3 năm 2017	Trường Đại học Cần Thơ	Quyết định số 1063/QĐ-ĐHCT về việc ban hành chương trình đào tạo trình độ đại học Ngày 29/05/2020	Xây dựng theo TT23/2015
2	Điều chỉnh Chương trình đào tạo Thạc sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm	Chủ trì	QĐ số 5147/QĐ-ĐHCT Ngày 29/11/2021	Trường Đại học Cần Thơ	Quyết định số 889/QĐ-ĐHCT về việc ban hành chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ Ngày 31/03/2022	Điều chỉnh theo TT 17/2021/TT-BGDĐT ngày 22 tháng 6 năm 2021

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: 5 NCS/40HVCH

Ban hành kèm theo Công văn số: 82/HĐGSNN ngày 18/5/2022 của Chủ tịch HĐGS nhà nước
+ 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 29 tháng 6 năm 2023

NGƯỜI ĐĂNG KÝ

(Ký và ghi rõ họ tên)



Nguyễn Công Hà