

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

Ngành: Công nghệ thực phẩm;

Chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm.

A. THÔNG TIN CÁ NHÂN

1. Họ và tên người đăng ký: Đỗ Thị Bích Thủy

2. Ngày tháng năm sinh: 31- 03- 1964; Giới tính: Nữ; Quốc tịch: Việt Nam

Dân tộc: Kinh; **Tôn giáo:** Không.

3. Đảng viên Đảng Cộng sản Việt Nam:

4. Quê quán: Phường Hương Vinh, Thành phố Huế, Tỉnh Thừa Thiên Huế

5. Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú:

62 – Tịnh Tâm, Phường Thuận Lộc, Thành phố Huế, Tỉnh Thừa Thiên Huế.

6. Địa chỉ liên hệ:

2/4/77 – Trần Thái Tông, Phường Thủy Xuân, Thành phố Huế, Tỉnh Thừa Thiên Huế.

Điện thoại di động: 0914091340;

E-mail: dtbthuy@hueuni.edu.vn; dothibichthuy@huaf.edu.vn

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

- 01/1988 - 06/1992: Kỹ sư hóa thực phẩm, Công ty Thủy sản Huế

- 07/1992 – 04/1995: Cán bộ, Ủy ban nhân dân Thành phố Huế

- 05/1995 – 09/1996: Tập sự giảng dạy, Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế.

- 10/1996 – 03/2001: Giảng viên, Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế.

- 04/2001 – 03/2005: Giảng viên, Phó bộ môn, Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế.

- 04/2005 – 12/2008: Giảng viên, Phó trưởng khoa, Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế.

- 01/2009 – 12/2012: Giảng viên chính, Phó trưởng khoa, Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế.

+ 03/2008 đến 05/2010: Hợp tác nghiên cứu với các giáo sư tại Trường Sinh học, Đại học Công nghệ Nanyang (NTU), Singapore.

+ 10/2011 - 07/2012: Làm nghiên cứu sau tiến sỹ tại phòng thí nghiệm Kỹ thuật và Công nghệ Thực phẩm, Khoa Bioscience Engineering, Đại học Ghent, Vương quốc Bỉ.

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

- 01/2013 – 12/2014: Giảng viên chính, Phó giáo sư, Phó trưởng khoa, Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế.

- 01/2015 – 10/2016: Giảng viên chính, Phó giáo sư, Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế.

- 11/2016 – nay: Giảng viên cao cấp, Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế.

+ 06/2018 – 09/2018: Hợp tác tạo mạng lưới Công nghệ thực phẩm Việt – Úc, đi theo diện Endeavour Executive Fellowship, tại Đại học Western Sydney, Úc.

Chức vụ: Hiện nay: Giảng viên cao cấp; Chức vụ cao nhất đã qua: Phó trưởng khoa

Cơ quan công tác hiện nay: Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế.

Địa chỉ cơ quan: 102 – Phùng Hưng – Huế

Điện thoại cơ quan: +84234.3522.535; +84234.3525.049

8. Đã nghỉ hưu từ thángnăm.....

Nơi làm việc sau khi nghỉ hưu (nếu có):

Tên cơ sở giáo dục đại học nơi hợp đồng thỉnh giảng 3 năm cuối (tính đến thời điểm hết hạn nộp hồ sơ):

9. Trình độ đào tạo:

- Được cấp bằng *ĐH* ngày 26 tháng 03 năm 1990;

Số văn bằng: 318/QLHS; ngành: Hóa Thực phẩm;

Chuyên ngành: Hóa Thực phẩm;

Nơi cấp bằng *ĐH* (trường, nước): Trường Đại học Bách Khoa Đà Nẵng, Việt Nam.

- Được cấp bằng *ThS* ngày 30 tháng 11 năm 2001;

Số văn bằng: 23883;

Ngành: Kỹ thuật;

Chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm;

Nơi cấp bằng *ThS*: Đại học Đà Nẵng, Việt Nam

- Được cấp bằng *TS* ngày 25 tháng 05 năm 2009;

Số văn bằng: 000001;

Ngành: Kỹ thuật;

Chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm;

Nơi cấp bằng *TS*: Đại học Đà Nẵng, Việt Nam

10. Đã được bổ nhiệm/công nhận chức danh PGS ngày 12 tháng 12 năm 2012,

Ngành: Công nghệ thực phẩm

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

Đại học Huế, Hội đồng III: Khoa học Nông nghiệp

12. Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh Giáo sư tại HĐGS ngành, liên ngành:

Hội đồng giáo sư liên ngành Nông nghiệp – Lâm nghiệp.

13. Các hướng nghiên cứu chủ yếu:

- Nghiên cứu khai thác enzyme ngoại bào (protease và amylase) của *Bacillus* sp. và ứng dụng trong chế biến thực phẩm

- Nghiên cứu khai thác một số tính chất có lợi của vi khuẩn lactic ứng dụng trong công nghệ thực phẩm.

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

- Đã hướng dẫn 3 NCS bảo vệ thành công luận án TS; Trong đó, hướng dẫn độc lập 2 NCS và hướng dẫn phụ 1 NCS.

- Đã hoàn thành đề tài NCKH từ cấp cơ sở trở lên:

+ Chủ nhiệm:

2 đề tài cấp Bộ

2 đề tài cấp Đại học Huế

6 đề tài cấp cơ sở

1 đề tài liên kết với cơ sở sản xuất

+ Thành viên:

2 đề tài cấp tỉnh

1 đề tài cấp Đại học Huế

2 đề tài cấp cơ sở

- Đã công bố 72 bài báo khoa học, trong đó 7 bài báo khoa học trên tạp chí quốc tế có uy tín;

- Số lượng sách đã xuất bản: 06, tại nhà xuất bản Đại học Huế;

15. Khen thưởng

- Giải thưởng cổ đô về khoa học và công nghệ năm 2017

- Hướng dẫn sinh viên nghiên cứu khoa học đạt giải nhì cấp Bộ năm 2021

- Chiến sỹ thi đua cấp cơ sở nhiều năm,

- Kỷ niệm chương vì sự nghiệp giáo dục.

16. Kỷ luật: 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:

- Luôn trau dồi để có phẩm chất đạo đức tốt, tâm huyết với nghề nghiệp, giữ gìn danh dự, lương tâm của nghề giáo. Đoàn kết, thân ái, vị tha và tận tình giúp đỡ đồng nghiệp. Luôn tận tâm trong giảng dạy, đánh giá công bằng và đúng năng lực của người học.

- Có bằng tiến sỹ chuyên ngành phù hợp (Công nghệ thực phẩm) và đã được công nhận Phó giáo sư năm 2012; đã có quyết định là giảng viên cao cấp tháng 10 năm 2016.

- Sử dụng thành thạo tiếng Anh trong giao tiếp và nghiên cứu khoa học.

- Đã có 28 năm thâm niên giảng dạy bậc đại học và sau đại học. Các học phần đã giảng dạy cho bậc đại học là Hóa sinh thực phẩm và Công nghệ sản xuất đồ uống, bậc cao học là Cấu trúc thực phẩm, Probiotic và prebiotic và Kỹ thuật lên men thực phẩm; Hướng dẫn nhiều luận văn thạc sỹ và hướng dẫn độc lập bảo vệ thành công 2 luận án tiến sỹ.

- Trong nghiên cứu khoa học, đã chủ trì và tham gia nhiều đề tài và công bố nhiều báo cáo khoa học trên các tạp chí chuyên ngành trong nước cũng như trên thế giới.

- Đã biên soạn giáo trình và sách chuyên khảo phục vụ giảng dạy ngành công nghệ thực phẩm.

- Đã tham gia quản lý (Tổ phó bộ môn, Phó trưởng khoa) trong nhiều năm.

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

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

- 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	
1	2020-2021				22	519,7		427,1/946,9/270
2	2021-2022				20	529,9		529,9/895/270
3	2022-2023				18	150,2	180	330,2/618,5/270
03 năm học cuối								

3. Ngoại ngữ:

3.1. Tên ngoại ngữ thành thạo phục vụ chuyên môn: Tiếng Anh

a) Được đào tạo ở nước ngoài:

- Học ĐH ; Tại nước:; Từ năm đến năm

- Bảo vệ luận văn ThS hoặc luận án TS hoặc TSKH ; tại nước: năm.....

b) Được đào tạo ngoại ngữ trong nước:

- Trường ĐH cấp bằng tốt nghiệp ĐH ngoại ngữ: Trường Đại học sư phạm, Đại học Huế.

Số bằng: 24498;

Năm cấp: 1999

c) Giảng dạy bằng tiếng nước ngoài:

- Giảng dạy bằng ngoại ngữ: Tiếng Anh

- Nơi giảng dạy:

+ Alexandru Ioan Cuza University of Iasi, Rumani

+ Lớp cao học quốc tế Công nghệ thực phẩm, Đại học Huế, Việt Nam

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

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	Cơ sở đào tạo	Ngày, tháng, năm được cấp bằng/có quyết định cấp bằng
		NCS	HVCH/CK2/BSNT	Chính	Phụ			
1	Trần Thị Ái Luyến	x		x		2014 - 2019	Đại học Huế	19/12/2019
2	Trần Bảo Khánh	x		x		2014 - 2019	Đại học Huế	22/10/2019
3	Lê Nhất Tâm	x			x	2014 - 2018	Đại học Huế	14/08/2018

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/TS						
1	Giáo trình hóa sinh thực phẩm	GT	NXB Đại học Huế, 2011	1	Chủ biên	1 -236	Giấy xác nhận mục đích sử dụng sách ngày 14/6/2022 của Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế
II	Sau khi được công nhận PGS/TS						
1	Giáo trình Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đồ uống	GT	NXB Đại học Huế, 2019	7	Chủ biên	- 32 – 102 (Chương 2 và Chương 3), - 200 -207 (Chương 7) - 218 -233 (Chương 9) - Các chương còn lại đều là tác giả chính	Giấy xác nhận mục đích sử dụng sách ngày 14/6/2022 của Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế
2	Giáo trình kỹ thuật lên men thực phẩm	GT	NXB Đại học Huế, 2022	2	Chủ biên	9 - 152	Giấy xác nhận mục đích sử dụng sách ngày 15/6/2022 của Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế
3	Một số tính chất có lợi của vi khuẩn lactic	CK	NXB Đại học Huế, 2022	1	Chủ biên	1 -130	Giấy xác nhận mục đích sử dụng sách ngày 14/6/2022 của Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế
4	Giáo trình probiotic và prebiotic	GT	NXB Đại học Huế, 2023	1	Chủ biên		Giấy xác nhận mục đích sử dụng sách ngày 18/6/2023 của Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế
5	Thu nhận enzyme protease và amylase <i>Bacillus</i> sp. và ứng dụng	CK	NXB Đại học Huế, 2023	1	Chủ biên		Giấy xác nhận mục đích sử dụng sách ngày 18/6/2023 của Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế

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

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

TT	Tên nhiệm vụ khoa học và công nghệ (CT, ĐT...)	CN/ PCN/ TK	Mã số và cấp quản lý	Thời gian thực hiện	Thời gian nghiệm thu (ngày, tháng, năm)/Xếp loại KQ
I	Trước khi được công nhận PGS/TS				
1	Nghiên cứu quá trình sấy một số nguyên liệu nông sản có độ ẩm cao bằng bức xạ hồng ngoại	CN	B2001-08-16/ cấp Bộ	1/2001 – 12/2001	30/03/2002/ Tốt
2	Nghiên cứu thu nhận chế phẩm protease của vi khuẩn phân lập từ vỏ đầu tôm và ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm	CN	B2004-08-04/ cấp Bộ	1/2005- 12/2006	30/6/2006/ Tốt
3	Nghiên cứu sử dụng <i>Bacillus subtilis</i> để loại bỏ phế liệu tôm trong quy trình sản xuất chitin ở quy mô tiền pilot	CN	Đề án hoàn thiện sản phẩm khoa học công nghệ Đại Học Huế	1/2007- 12/2007	24/10/2007/ Khá
4	Nghiên cứu sản xuất chế phẩm tái tổ hợp từ <i>Bacillus subtilis</i> và ứng dụng cải tiến quy trình sản xuất nước tương	Thành viên	Đề tài cấp tỉnh Thừa Thiên Huế.	1/2010 – 12/2011	14/02/2012/ Xuất sắc
5	Nghiên cứu tách pectin thô trong một số trái cây và khả năng tạt gel của nó	CN	Đề tài cấp cơ sở trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế	1/2000 – 12/2000	17/01/2001/ Tốt
6	Xác định điểm đẳng điện và khả năng tạo gel của protein đậu tương, từ đó, ứng dụng trong công nghệ chế biến thực phẩm	CN	Đề tài cấp cơ sở trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế	1/2002 - 12/2002	03/01/2003/ Tốt
7	Nghiên cứu phân lập và tuyển chọn các chủng vi khuẩn có khả năng sinh protease cao từ đầu tôm	CN	Đề tài cấp cơ sở trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế	1/2003- 12/2003	08/01/2004/ Tốt
II	Sau khi được công nhận PGS/TS				
1	Nghiên cứu sản xuất chế phẩm sinh học vi sinh vật và ứng dụng để nâng cao giá trị	CN	DHH2015-02-72/cấp Đại học Huế	1/2015 – 12/2016	

	sử dụng phế phụ phẩm trong sản xuất sữa đậu nành				
2	Bước đầu khảo sát khả năng lên men sữa đậu nành bởi một số chủng vi khuẩn lactic phân lập từ thực phẩm lên men truyền thống ở Huế	CN	Đề tài cấp cơ sở trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế	01/2014 – 12/2014	17/12/2014/ Tốt
3	Tuyển chọn các chủng vi khuẩn lactic ứng dụng lên men sữa chua từ đậu nành và nâng cao giá trị sử dụng của bã đậu nành	CN	Hợp tác nghiên cứu khoa học và phát triển công nghệ với nhà máy VINASOY, Công ty đường Quảng Ngãi	01/2014 – 12/2014	28/10/2014/ Tốt
4	Nghiên cứu điều kiện nuôi cấy, tách chiết và xác định cấu trúc của exopolysaccharide từ một số chủng <i>Lactobacillus plantarum</i>	Thành viên	DHH2016-02-78/Cấp Đại học Huế	1/2016 – 12/2017	Tốt
5	Nghiên cứu chế biến rau diếp cá	Thành viên	Đề tài cấp cơ sở trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế	01/2018 – 12/2018	08/12/2018/ Xuất sắc
6	Ứng dụng công nghệ sản xuất và sử dụng chế phẩm probiotic bổ sung thức ăn nuôi trồng thủy sản phù hợp với tỉnh Quảng Trị	Tư vấn kỹ thuật	Đề tài cấp Tỉnh Quảng Trị	07/2018 – 06/2019	20/02/2020/ Xuất sắc
7	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố lên khả năng sinh tổng hợp Gamma - Aminobutyric Acid (GABA) của chủng vi khuẩn lactic tuyển chọn từ mắm nêm Huế	CN	Đề tài cấp cơ sở trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế	01/2020 – 12/2020	8/12/2020/ Xuất sắc
8	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tách chiết tinh dầu từ rau húng quế	Thành viên	Đề tài cấp cơ sở trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế	01/2020 – 12/2020	8/12/2020/ Xuất sắc

- 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

TT	Tên bài báo/ báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỹ yếu khoa học/ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: ISI, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng, năm công bố
I	Trước khi được công nhận PGS/TS							
1	Sản xuất chế phẩm bromelain từ phế phẩm vỏ dứa của các nhà máy chế biến hoa quả	3		Tạp chí khoa học Đại học Vinh/ISSN 1859-2228			Tập 32, 2A, 26-34.	2003
2	Phân lập một số chủng vi sinh vật có khả năng sinh protease cao từ vỏ tôm	2	X	Tạp chí Nông Nghiệp và Phát triển nông thôn/ISSN 1859-4581			41, 611-612	2004
3	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố lên khả năng sinh protease của <i>Bacillus subtilis</i>	2	X	Tạp chí Nông Nghiệp và Phát triển nông thôn/ISSN 1859-4581			49, 1667-1668	2004
4	Ảnh hưởng sự thay thế nguồn Nitơ và cacbon tự nhiên lên quá trình sản xuất chế phẩm protease từ <i>Bacillus subtilis</i>	2	X	Tạp chí Nông Nghiệp và Phát triển nông thôn/ISSN 1859-4581			59, 42-43	2005
5	Production, purification and application of protease from <i>Bacillus subtilis</i>	2	X	Proceedings of Vietnam-Korea international symposium 2005 on Biotechnology and Bio-system-engineering, Ho chi Minh city			47-52	2005
6	Nghiên cứu quy trình thu nhận và khảo sát một số tính chất của chế phẩm protease <i>Bacillus subtilis</i>	2	X	Tạp chí Nông Nghiệp và Phát triển nông thôn/ISSN 1859-4581			87, 1, 41-43	2006
7	Nghiên cứu nuôi cấy trực tiếp vi khuẩn	2	X	Tạp chí Khoa học – Công			2-2006, 47-51	2006

TT	Tên bài báo/ báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: ISI, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng, năm công bố
	<i>Bacillus subtilis</i> để loại bỏ protein ra khỏi phần vỏ phế liệu tôm			nghệ thủy sản, Trường Đại học Nha Trang/ISSN 1859-2252				
8	Nghiên cứu một số tính chất proteinase ngoại bào của <i>Bacillus subtilis</i> bằng phương pháp điện di trên gel polyacryamide	2	X	Tạp chí Khoa học Đại học Quốc gia Hà Nội, KHTN & CN/ISSN 0866-8612			22, 3, 1-12	2006
9	Nghiên cứu ảnh hưởng của sự thay thế phế liệu tôm trong môi trường sản xuất chế phẩm protease từ <i>Bacillus subtilis</i>	1	X	Tạp chí Nông Nghệ và Phát triển nông thôn/ ISSN 1859-4581			59, 64 -69	2008
10	Nghiên cứu sử dụng <i>Bacillus subtilis</i> để tách protein từ phế liệu tôm trong quy trình sản xuất Chitin ở quy mô tiền pilot	1	X	Tạp chí Nông nghệ & Phát triển nông thôn/ ISSN 1859-4581			125,52-57	2008
11	Nghiên cứu cải tiến quy trình sản xuất nước chấm theo phương pháp kết hợp enzyme và acid ở quy mô phòng thí nghiệm	2	X	Tạp chí công nghệ sinh học/ ISSN 1811- 4989			6(4B),971- 981	2008
12	Nghiên cứu thủy phân tinh bột sắn Bằng α -amylase thương mại chịu nhiệt (Termamyl) cố định trên gel calcium alginate	2		Tạp chí công nghệ sinh học/ ISSN 1811- 4989			6, 4B, 981-990	2008
13	Ảnh hưởng của một số lên khả năng sinh tổng hợp α -amylase	3	X	Kỷ yếu, Hội nghị khoa học toàn quốc lần			416-420	2008

TT	Tên bài báo/ báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: ISI, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng, năm công bố
	ngoại bào từ <i>Bacillus subtilis</i> .			thứ tư- Hóa sinh và sinh học phân tử phục vụ nông, sinh, y học và công nghiệp thực phẩm 15-27 tháng 10 năm 2008				
14	Partitioning of extracellular protease from <i>Bacillus subtilis</i> in peg/potassium phosphate aqueous two-phase systems	3		Journal of biotechnology/ISSN 1811-4989			6, 3, 375-382	2008
15	Cloning and expression of neutral protease gen from <i>Bacillus subtilis</i>	7		Journal of biotechnology/ISSN 1811-4989			6, 4B, 963-970	2008
16	Nghiên cứu ảnh hưởng của nguồn nguyên liệu tự nhiên và một số yếu tố lên khả năng sinh tổng hợp α -amylase ngoại bào của <i>Bacillus subtilis</i>	1	X	Tạp chí Nông nghiệp & Phát triển nông thôn/ISSN 1859-4581			8, 24-29	2010
17	Phân lập, tuyển chọn dòng vi khuẩn có khả năng sinh acid lactic cao từ sản phẩm tôm chua Huế	2	X	Tạp chí công nghệ sinh học /ISSN 1811-4989			8, 3B, 1583-1589.	2010
18	Tuyển chọn và nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng lên khả năng sinh tổng hợp protease ngoại bào của vi khuẩn <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> T9	2	X	Tạp chí công nghệ sinh học/ISSN 1811-4989			8, 3B, 1591-1600	2010

TT	Tên bài báo/ báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: ISI, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng, năm công bố
19	Tuyển chọn và nghiên cứu đặc điểm của vi khuẩn <i>Lactobacillus plantanum</i> N1 có khả năng sinh acid lactic cao từ sản phẩm nem chua Huế	2	X	Tạp chí công nghệ sinh học/ ISSN 1811-4989			8, 3B,1609-1615	2010
20	Tuyển chọn và tối ưu một số điều kiện nuôi cấy chủng <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> N1 sinh tổng hợp amylase	2	X	Tạp chí công nghệ sinh học/ ISSN 1811-4989			8, 3B,1617-1624	2010
21	Phân lập, tuyển chọn, xác định và khảo sát một số tiềm năng probiotic của chủng <i>Lactobacillus fermentum</i> MC9 từ sản phẩm mĂNG chua Huế	1	X	Tạp chí Nông nghiệp & Phát triển nông thôn/ ISSN 1859-4581			18, 19-26	2010
22	Purification of extracellular α -amylase from <i>Bacillus subtilis</i> by partitioning in a polyethylene glycol/potassium phosphate aqueous two-phase system	3		Annals of Microbiology/ ISSN 1869-2044	Scopus, Q3, IF: 0.49	6	60, 4, 623-628	2010
23	Characterization of Multiple Extracellular Protease Produced by a <i>Bacillus subtilis</i> Strain and Identification of the Strain	2	X	International Journal of Biology/ ISSN 1916-9671		7	3, 1, 101-110	2011
24	Phân lập, tuyển chọn và nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng lên	2		Tạp chí Nông nghiệp & Phát triển nông			229 -235	2012

TT	Tên bài báo/ báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: ISI, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng, năm công bố
	khả năng sinh tổng hợp enzyme amylase ngoại bào của <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> T9 từ tôm chua			thôn/ ISSN 1859-4581				
25	Phân lập, tuyển chọn và tối ưu hóa quá trình phát triển vi khuẩn acetic tạo giống khởi động cho quá trình lên men giấm	2	X	Tạp chí công nghệ sinh học/ ISSN 1811- 4989			10, 1, 123- 131.	2012
26	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến sự thu nhận chế phẩm protease ngoại bào của <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> N1	1	X	Tạp chí khoa học, Đại học Huế/ ISSN 1859 - 1388			71, 2, 277 - 288.	2012
27	Ảnh hưởng của một số yếu tố lên quá trình thu nhận chế phẩm amylase ngoại bào từ <i>Bacillus subtilis</i> DC5	2		Tạp chí khoa học, Đại học Huế/ ISSN 1859 - 1388			71, 2, 187 -199	2012
28	Xác định và khảo sát một số tính chất có lợi của chủng <i>Lactobacillus fermentum</i> DC1 phân lập từ sản phẩm dưa cải Huế	2		Tạp chí khoa học, Đại học Huế/ ISSN 1859 - 1388			71, 2, 175 -185	2012
II	Sau khi được công nhận PGS/TS							
29	Khảo sát một số đặc tính của chủng <i>Lactobacillus plantarum</i> DC2 phân lập từ sản phẩm dưa cải tại thành phố Huế, Việt Nam	3	X	Tạp chí công nghệ sinh học/ ISSN 1811- 4989			11, 1, 145- 152.	2013
30	Định danh và khảo	1	X	Tạp chí Nông			4-2014,	2014

TT	Tên bài báo/ báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: ISI, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng, năm công bố
	sát một số tính chất có tiềm năng probiotic của vi khuẩn lactic phân lập từ tôm chua Huế			ngiệp & Phát triển nông thôn/ ISSN 1859-4581			97-104	
31	Một số tính chất của sữa đậu nành lên men bởi <i>Lactobacillus</i> sp. và <i>Pediococcus</i> sp.	2	X	Tạp chí Khoa học và Công nghệ/ ISSN 0866-708X.			52, 5C, 192-197	2014
32	Định danh và nghiên cứu một số yếu tố lên khả năng sinh tổng hợp protease ngoại bào của <i>Bacillus</i> <i>subtilis</i> DC5	3	X	Tạp chí sinh học/ ISSN 0866-7160			37, 1se, 177-183	2015
33	Nghiên cứu khả năng lên men bã đậu nành (okara) của một số chủng <i>Lactobacillus</i> sp. và ảnh hưởng của một số yếu tố lên sự phát triển của các chủng đa tuyển chọn.	3	X	Tạp chí Nông ngiệp & phát triển nông thôn/ ISSN 1859-4581			4-2015, 200-206.	2015
34	Định danh và khảo sát một số tính chất của vi khuẩn lactic phân lập từ ruột cá cơm trắng.	2		Tạp chí Nông ngiệp & phát triển nông thôn/ ISSN 1859-4581			14, 72-80	2015
35	Phân lập, định danh và khảo sát một số tính chất probiotic của vi khuẩn lactic từ mắm ruốc Huế.	2		Tạp chí khoa học - Đại học Huế/ ISSN 1859 - 1388			121, 7, 35- 44.	2016
36	Phân lập, định danh và khảo sát một số tính chất của vi khuẩn lactic từ mắm rò.	2		Tạp chí khoa học - Đại học Huế/ ISSN 1859 - 1388			121, 7, 45 - 55.	2016
37	Xác định điều kiện nuôi cấy thích hợp để <i>Lactobacillus</i>	2		Tạp chí khoa học - Đại học Huế/1859 -			121, 7, 57 - 68.	2016

TT	Tên bài báo/ báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: ISI, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng, năm công bố
	<i>plantarum</i> W5 sinh exopolysaccharide cao.			1388				
38	Ảnh hưởng của nguồn nitơ và điều kiện nuôi cấy lên khả năng sinh tổng hợp exopolysaccharide của <i>Lactobacillus</i> <i>fermentum</i> MC3.	3	X	Tạp chí khoa học - Đại học Huế / ISSN 1859 - 1388			121, 7, 89 - 100	2016
39	Nghiên cứu công nghệ xử lý bã đậu nành bởi <i>Bacillus</i> <i>subtilis</i> DC5.	3	X	Tạp chí khoa học - Đại học Huế/ ISSN 1859 - 1388			121, 7, 147 - 156	2016
40	Nghiên cứu ảnh hưởng của lactose và một số điều kiện nuôi cấy lên khả năng sinh tổng hợp EPS của <i>Lactobacillus</i> <i>plantarum</i> W1.	2	X	Tạp chí khoa học - Đại học Huế/ ISSN 1859 - 1388			121, 7, 157 - 167	2016
41	Ảnh hưởng của một số yếu tố đến khả năng thủy phân protein đậu nành của chế phẩm koji tương.	3		Tạp chí Nông nghiệp & phát triển nông thôn/ ISSN 1859-4581			68-75	2016
42	Ảnh hưởng của chế độ thanh trùng và nồng độ CaCl ₂ lên tính chất của sữa đậu nành lên men bởi <i>Lactobacillus</i> <i>plantarum</i> N5.	3	X	Tạp chí Nông nghiệp & phát triển nông thôn/1859- 4581			76-83	2016
43	Nghiên cứu khảo sát thủy phân okara của các chủng <i>Bacillus</i> <i>subtilis</i> và ảnh hưởng của một số yếu tố đến sự thu nhận sinh khối của chủng được tuyển chọn.	2	X	Kỷ yếu hội thảo khoa học toàn quốc 2016 -Tiến bộ kỹ thuật thực phẩm và kỹ thuật sinh học từ nghiên cứu			91-99.	2016

TT	Tên bài báo/ báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: ISI, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng, năm công bố
				đến sản xuất/ ISBN 987-604- 95-0038-1				
44	Ảnh hưởng của các nguồn dinh dưỡng khác nhau và điều kiện nuôi cấy lên quá trình sinh tổng hợp exopolysaccharide từ <i>Lactobacillus fermentum</i> TC13.	2		Kỷ yếu hội thảo khoa học toàn quốc 2016 –Tiến bộ kỹ thuật thực phẩm và kỹ thuật sinh học từ nghiên cứu đến sản xuất/ ISBN 987-604- 95-0038-1			58-66	2016
45	Optimal conditions for high exopolysaccharide production by <i>Lactobacillus plantarum</i> T10	3		Tạp chí Khoa học Công nghệ, Viện Hàn Lâm Khoa học và Công nghệ Việt Nam/ ISSN 0866-708X		3	52, 44, 40-47	2016
46	Optimal conditions for the production of exopolysaccharide by <i>Lactobacillus fermentum</i> TC16	2		Journal of Agricultural Science and Technology/ ISSN 1859-1523			6/2016, 55-62.	2016
47	Effect of some factors on exopolysaccharide production of <i>Lactobacillus fermentum</i> TC21 isolated from ‘tom chua’ in Hue, Vietnam.	4		Hue University Journal of Science/ ISSN 1859 - 1388.			116, 2, 55-66	2016
48	Nghiên cứu xác định một số thông số công nghệ để thủy phân và lên men bã đậu nành bởi chế phẩm	2	X	Tạp chí khoa học và công nghệ nông nghiệp/ ISSN 2588 - 1256			1, 1, 169-180.	2017

TT	Tên bài báo/ báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: ISI, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng, năm công bố
	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> N1 và <i>Lactobacillus fermentum</i> DC4t2.							
49	Nghiên cứu điều kiện tách chiết và đặc điểm về cấu trúc của các exopolysaccharide sinh tổng hợp từ <i>Lactobacillus fermentum</i> MC3 và <i>Lactobacillus plantarum</i> W12	4		Tạp chí Hóa học/ ISSN 0866 - 7144			55, 4E23, 244-249	2017
50	Nghiên cứu thu nhận hợp chất exopolysaccharide (EPS) từ chủng <i>Pediococcus acidilactic</i> được tuyển chọn	3		Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn/ ISSN 1859 - 4581			3, 121-127	2017
51	Xác định khả năng chịu mặn và một số tính chất có tiềm năng probiotic của các chủng vi khuẩn lactic thuộc loài <i>Lactobacillus fermentum</i> phân lập từ ruột cá nục (<i>Decapterus lajangan</i>).	2	X	Tạp chí khoa học và công nghệ nông nghiệp/ ISSN 2588 - 1256			2, 2, 799-819.	2017
52	Biosynthesis and structure characterization of exopolysaccharide from <i>Lactobacillus fermentum</i> MC3.	4		Hue University Journal of Science: Natural Science/ ISSN 1859 - 1388		5	127, 1D, 13-22	2018
53	Ảnh hưởng một số thông số công nghệ lên quá trình sản xuất chế phẩm probiotic	2	X	Tạp chí khoa học - Đại học Huế/ ISSN 1859 - 1388			127, 1C, 107-118.	2018

TT	Tên bài báo/ báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: ISI, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng, năm công bố
	giàu carotenoprotein từ phế liệu tôm sử dụng hỗn hợp <i>Bacillus subtilis</i> C10 và <i>Lactobacillus fermentum</i> TC10.							
54	Định danh và khảo sát một số tính chất của chủng <i>Lactobacillus farciminis</i> NM6 phân lập từ nước mắm	2	X	Tạp chí khoa học - Đại học Huế/ ISSN 1859 - 1388			127, 1C, 119-130	2018
55	Xác định một số tính chất có lợi của các chủng vi khuẩn lactic phân lập được từ mắm ruốc Huế.	3	X	Tạp chí khoa học và công nghệ nông nghiệp/ ISSN 2588 - 1256			3, 3,1458-1467	2019
56	Thu nhận và một số tính chất có lợi của tinh dầu rau tần (<i>Plectranthus amboinicus</i>).	3	X	Báo cáo khoa học hội nghị công nghệ sinh học toàn quốc 2020 “Công nghệ sinh học: Từ nghiên cứu cơ bản đến ứng dụng phục vụ công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước”/ ISBN 978-604-974-562-1			206 – 211	2020
57	Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tách chiết, khả năng kháng oxy hóa và khả năng kháng khuẩn của tinh dầu rau húng quế (<i>Ocimum basilium</i> L.) ở Thừa Thiên Huế	4		Báo cáo khoa học hội nghị công nghệ sinh học toàn quốc 2020, “Công nghệ sinh học: Từ nghiên cứu cơ bản đến ứng dụng phục vụ			238 – 243	2020

TT	Tên bài báo/ báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: ISI, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng, năm công bố
				công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước”/ ISBN 978-604- 974-562-1				
58	Ảnh hưởng của một số yếu tố lên khả năng sinh GABA bởi chủng <i>Lactobacillus pentosus</i> R1.	3	X	Báo cáo khoa học hội nghị công nghệ sinh học toàn quốc 2020 “Công nghệ sinh học: Từ nghiên cứu cơ bản đến ứng dụng phục vụ công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước”/ 978-604-974- 562-1			470 – 474	2020
59	Ảnh hưởng của một số điều kiện nuôi cấy lên khả năng sinh GABA của chủng vi khuẩn lactic đã được phân lập từ mắm rô	2		Báo cáo khoa học hội nghị công nghệ sinh học toàn quốc 2020 “Công nghệ sinh học: Từ nghiên cứu cơ bản đến ứng dụng phục vụ công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước”/ ISBN 978-604- 974-562-1			475 – 479	2020
60	Tuyển chọn và nghiên cứu một số yếu tố lên khả năng sinh tổng hợp gama – aminobutyric acid (GABA) của chủng vi khuẩn lactic từ mắm nêm Huế	2		Báo cáo khoa học hội nghị công nghệ sinh học toàn quốc 2020 “Công nghệ sinh học: Từ nghiên cứu cơ bản đến ứng			480 – 485	2020

TT	Tên bài báo/ báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: ISI, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng, năm công bố
				dụng phục vụ công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước”/ ISBN 978-604- 974-562-1				
61	Novel Exopolysaccharide Produced from Fermented Bamboo Shoot-Isolated <i>Lactobacillus fermentum</i> .	9	X	Polymers/ ISSN 2073 - 4360	SCIE, Q1, IF: 4.329	7	12, 1531	2020
62	Decoding the Capability of <i>Lactobacillus plantarum</i> W1 Isolated from Soybean Whey in Producing an Exopolysaccharide.	11	X	ACS Omega/ ISSN 2470- 1343	SCIE, Q1, IF: 3.512	5	5, 51, 33387- 33394.	2020
63	Optimization of culture conditions for gamma-aminobutyric acid production by newly identified <i>Pediococcus pentosaceus</i> MN12 isolated from ‘mam nem’, a fermented fish sauce	10	X	Bioengineered/ Print ISSN: 2165-5979 Online ISSN: 2165-5987	SCOPUS, Q2, IF: 3.269	9	12, 1, 54- 62	2021
64	The Combined Use of <i>Pediococcus pentosaceus</i> and Fructooligosaccharide Improves Growth Performance, Immune Response, and Resistance of Whiteleg Shrimp <i>Litopenaeus</i>	4		Frontiers in Microbiology/ ISSN 1664- 302X	SCIE, Q1, IF: 5.640	5	13, 826151	2021

TT	Tên bài báo/ báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: ISI, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng, năm công bố
	<i>vannamei</i> Against <i>Vibrio</i> <i>parahaemolyticus</i> .							
65	Isolation, Screening, Identification and Optimization of Culture Parameters to Produce γ - aminobutyric Acid by <i>Lactiplantibacillus</i> <i>pentosus</i> R13, an Isolate from Ruoc (Fermented Shrimp Paste).	3	X	Applied Food Biotechnology/ Print ISSN: 2345-5357; Online ISSN: 2423-4214	ESCI, Q3 IF: 0.495		9, 1, 1-8	2022
66	A comprehensive investigation into the production of gamma-aminobutyric acid by <i>Limosilactobacillus</i> <i>fermentum</i> NG16, a tuna gut isolate.	4	X	Acta Alimentaria/ Print ISSN: 0139-3006; Online ISSN: 1588-2535	SCOPUS, Q3 IF: 0.235		51, 2, 302–311	2022
67	Một số chủng vi khuẩn lactic tiềm năng phân lập từ mắm cá cơm được sử dụng làm probiotic trong nuôi trồng thủy sản	6		Tạp chí Khoa học Đại học Huế/ pISSN: 2588-1191; eISSN: 2615- 9708			131, 3A, 49–61	2022
68	Đánh giá thực trạng sử dụng chất ngọt tổng hợp trong một số sản phẩm thực phẩm trên địa bàn thành phố Buôn Ma thuật bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao	2	X	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn/ ISSN: 1859-4581			15, 58-65	2022
69	Ảnh hưởng của nhiệt độ, thời gian ngâm và nảy mầm đến sự biến	5	X	Hội nghị Công nghệ sinh học toàn quốc/ 978-			551-556	2022

TT	Tên bài báo/ báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: ISI, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng, năm công bố
	đôi amylase của mầm đậu đen xanh lòng			604-357-052-6				
70	Phân lập, tuyển chọn và định danh chủng nấm men từ men thuốc bắc có khả năng lên men tạo dịch đưa hầu (<i>Citrullus lanatus</i>) lên men có chất lượng cao	2	X	Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam/ ISSN 2588 - 1299			21, 2, 197-206	2023
71	Ảnh hưởng một số yếu tố đến hàm lượng các hợp chất trong dịch ép dưa hầu lên men bởi <i>Saccharomyces cerevisiae</i> NM11	2	X	Tạp chí khoa học và công nghệ nông nghiệp/ ISSN 2588 - 1256			7, 2, 3718-3728	2023
72	Sự biến đổi của một số tính chất của hạt mầm đậu đen xanh lòng (<i>Vigna cylindrica</i>) trong quá trình sấy	6	X	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ/ ISSN 1859-2333; e-ISSN 2815- 5599			59, 3B, 94-101	2023

- Trong đó: Số lượng bài báo khoa học đăng trên tạp chí khoa học quốc tế có uy tín mà UV là tác giả chính sau PGS: 5 bài báo (Số thứ tự trong bảng: 61, 62, 63, 65, 66)

8. Chủ trì hoặc tham gia xây dựng, phát triển chương trình đào tạo 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 Công nghệ thực phẩm, Khoa Cơ khí và Công nghệ, Trường Đại học Nông Lâm,	Chủ trì		Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế	531/QĐ- ĐHH- ĐTĐH ngày 22/12/2006	Xây dựng chương trình đã lâu nên không tìm được văn bản giao nhiệm vụ, chỉ có

	Đại học Huế.					xác nhận của Hiệu trưởng
2	Xây dựng chương trình đào tạo Thạc sỹ Công nghệ thực phẩm, Khoa Cơ khí và Công nghệ, Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế.	Tham gia		Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế	1310/QĐ-BGDDT ngày 16/4/2014	Xây dựng chương trình đã lâu nên không tìm được văn bản giao nhiệm vụ chỉ có xác nhận của Hiệu trưởng
3	Xây dựng chương trình đào tạo Tiến sỹ Công nghệ thực phẩm, Khoa Cơ khí và Công nghệ, Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế.	Tham gia	837/QĐ-ĐHNL ngày 06/5/2019	Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế	867/QĐ-ĐHH ngày 27/6/2019	
4	Xây dựng cập nhật chương trình đào tạo thạc sỹ theo thông tư 17 và thông tư 23	Tham gia	678/QĐ-ĐHNL ngày 23/9/2022	Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế	190/QĐ-ĐHNL ngày 22/3/2023	
5	Xây dựng cập nhật chương trình đào tạo tiến sỹ theo thông tư 17 và thông tư 23	Tham gia	107/QĐ-ĐHNL ngày 01/3/2022	Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế	807/QĐ-ĐHNL ngày 25/10/2022	

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.

Thừa Thiên Huế, ngày 25 tháng 06 năm 2023

NGƯỜI ĐĂNG KÝ
(Ký và ghi rõ họ tên)



Đỗ Thị Bích Thủy