

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

BẢN ĐĂNG KÝ XÉT CÔNG NHẬN ĐẠT TIÊU CHUẨN

CHỨC DANH: PHÓ GIÁO SƯ

Mã hồ sơ:



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

Đối tượng đăng ký: Giảng viên ☒ Giảng viên thỉnh giảng ☐

Ngành: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM; Chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm

A. THÔNG TIN CÁ NHÂN

1. Họ và tên người đăng ký: **HOÀNG VĂN CHUYỂN**

2. Ngày tháng năm sinh: 12/06/1982; 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): xã Ninh Hòa, huyện Hoa Lư, tỉnh Ninh Bình.

5. Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú (số nhà, phố/thôn, xã/phường, huyện/quận, tỉnh/thành phố): thôn Thanh Hạ, xã Ninh Hòa, huyện Hoa Lư, tỉnh Ninh Bình.

6. Địa chỉ liên hệ (ghi rõ, đầy đủ để liên hệ được qua Bưu điện):

Hoàng Văn Chuyển, Khoa Công nghệ Hóa học và Thực phẩm, Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Tp HCM, 01 Võ Văn Ngân, phường Linh Chiểu, TP Thủ Đức, TP HCM.

Điện thoại di động: 0948012849; E-mail: chuyenhv@hcmute.edu.vn

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

Từ tháng 12 năm 2006 đến tháng 08 năm 2009: Giảng viên Khoa Nông Lâm nghiệp, Trường Đại học Tây Nguyên.

Từ tháng 09 năm 2009 đến tháng 08 năm 2011: Học viên cao học tại Đại học Quốc gia Chonnam, Hàn Quốc.

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

Từ tháng 09 năm 2011 đến tháng 06 năm 2013: Giảng viên Khoa Nông Lâm nghiệp, Trường Đại học Tây Nguyên.

Từ tháng 07 năm 2013 đến tháng 10 năm 2017: Nghiên cứu sinh tại Đại học Newcastle, Australia.

Từ tháng 11 năm 2017 đến tháng 09 năm 2019: Giảng viên Khoa Nông Lâm nghiệp, Trường Đại học Tây Nguyên.

Từ tháng 09 năm 2019 đến tháng 01 năm 2021: Trưởng Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, Khoa Nông Lâm nghiệp, Trường Đại học Tây Nguyên.

Từ tháng 02 năm 2021 đến tháng 06 năm 2025: Giảng viên Khoa Công nghệ Hóa học và Thực phẩm, Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Tp HCM.

Chức vụ: Hiện nay: Giảng viên; Chức vụ cao nhất đã qua: Trưởng Bộ môn

Cơ quan công tác hiện nay: Khoa Công nghệ Hóa học và Thực phẩm, Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Tp HCM

Địa chỉ cơ quan: 01 Võ Văn Ngân, phường Linh Chiểu, TP Thủ Đức, TP HCM.

Điện thoại cơ quan: 02838968641

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

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 10 tháng 07 năm 2006; số văn bằng: C730826; ngành: Công nghệ Thực phẩm; Nơi cấp bằng ĐH (trường, nước): Trường ĐH Bách khoa Hà Nội, Việt Nam.

- Được cấp bằng ThS ngày 26 tháng 08 năm 2011; ngành: Khoa học và Công nghệ Thực phẩm; Nơi cấp bằng ThS (trường, nước): Đại học Quốc gia Chonnam, Hàn Quốc.

- Được cấp bằng TS ngày 21 tháng 03 năm 2018; số văn bằng: 30162473; ngành: Khoa học Thực phẩm; Nơi cấp bằng TS (trường, nước): Đại học Newcastle, Australia.

- Được cấp bằng TSKH ngày ... tháng ... năm; số văn bằng:; 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 Phó Giáo sư tại HĐGS cơ sở: Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Tp HCM.

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

13. Các hướng nghiên cứu chủ yếu:

- Hướng nghiên cứu 1: Khai thác các hợp chất từ các nguồn nguyên liệu tự nhiên, định hướng ứng dụng sản xuất thực phẩm và thực phẩm chức năng.
- Hướng nghiên cứu 2: Nghiên cứu các phương pháp chế biến và bảo quản nông sản, thực phẩm nhằm nâng cao chất lượng dinh dưỡng và đa dạng hoá sản phẩm.

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

- Đã hướng dẫn (số lượng) NCS bảo vệ thành công luận án TS;
- Đã hướng dẫn chính 02 HVCH bảo vệ thành công luận văn ThS;
- Đã hoàn thành đề tài NCKH từ cấp cơ sở trở lên: số lượng 03 đề tài cấp Cơ sở;
- Đã công bố (số lượng) 34 bài báo khoa học, trong đó 24 bài báo khoa học trên tạp chí quốc tế có uy tín;
- Đã được cấp (số lượng) bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích;
- Số lượng sách đã xuất bản: 01 giáo trình và 02 chương sách, trong đó 03 thuộc nhà xuất bản có uy tín;
- Số lượng tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu thể dục, thể thao đạt giải thưởng quốc gia, quốc tế:

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

- Danh hiệu chiến sĩ thi đua cấp cơ sở năm học 2018-2019
- Giấy khen “Có thành tích xuất sắc trong hoạt động Khoa học Công nghệ giai đoạn 2016-2020” của Hiệu trưởng Trường Đại học Tây Nguyên
- Giải Khuyến khích cuộc thi Sáng tạo KHKT tỉnh Đắk Lắk lần thứ IX (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:

Trong hơn 17 năm là giảng viên tại Trường Đại học Tây Nguyên và Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Tp HCM, tôi tự nhận thấy mình đã đạt được đầy đủ tiêu chuẩn một nhà giáo: Có phẩm chất đạo đức tốt, tư tưởng lập trường kiên định, vững vàng về chuyên môn nghiệp vụ, tâm huyết với nghề, đoàn kết và hợp tác trong giảng dạy, nghiên cứu khoa học và chuyển giao công nghệ, luôn có tinh thần cầu thị học hỏi, giúp đỡ đồng nghiệp và người học, có đủ sức khỏe công tác và có lý lịch bản thân rõ ràng. Trong suốt quá trình giảng dạy và nghiên cứu, tôi luôn hoàn thành tốt các nhiệm vụ theo quy định và có các thành tích tốt về nghiên cứu khoa học.

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: 17 năm 07 tháng
- Khai cụ thể ít nhất 06 năm học, trong đó có 03 năm học cuối liên tục tính đến ngày hết hạn nộp hồ sơ (ứng viên GS chỉ khai 3 năm cuối liên tục sau khi được công nhận PGS):

TT	Năm học	Số lượng NCS đã hướng dẫn		Số lượng ThS/CK2/BSNT đã hướng dẫn	Số đồ án, khóa luận tốt nghiệp ĐH đã HD	Số giờ chuẩn gd trực tiếp trên lớp		Tổng số giờ chuẩn gd trực tiếp trên lớp/số giờ chuẩn gd quy đổi/số giờ chuẩn định mức (*)
		Chính	Phụ			ĐH	SĐH	
1	2019-2020			02	01	96		96/114,6/216
2	2020-2021				06	337,5		337,5/493,9/270
3	2021-2022				12	705		705/1123,1/270
03 năm học cuối								
4	2022-2023			01	07	660		660/979/270
5	2023-2024			01	07	705		705/1064,2/270
6	2024-2025				08	465		465/781,9/270

(*) - Trước ngày 25/3/2015, theo Quy định chế độ làm việc đối với giảng viên ban hành kèm theo Quyết định số 64/2008/QĐ-BGDĐT ngày 28/11/2008, được sửa đổi bổ sung bởi Thông tư số 36/2010/TT-BGDĐT ngày 15/12/2010 và Thông tư số 18/2012/TT-BGDĐT ngày 31/5/2012 của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT.

- Từ 25/3/2015 đến trước ngày 11/9/2020, theo Quy định chế độ làm việc đối với giảng viên ban hành kèm theo Thông tư số 47/2014/TT-BGDĐT ngày 31/12/2014 của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT;

- Từ ngày 11/9/2020 đến nay, theo Quy định chế độ làm việc của giảng viên cơ sở giáo dục đại học ban hành kèm theo Thông tư số 20/2020/TT-BGDĐT ngày 27/7/2020 của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT; định mức giờ chuẩn giảng dạy theo quy định của thủ trưởng cơ sở giáo dục đại học, trong đó định mức của giảng viên thỉnh giảng được tính trên cơ sở định mức của giảng viên cơ hữu.

3. Ngoại ngữ:

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

a) Được đào tạo ở nước ngoài: ☒

- Học ĐH ☐; Tại nước:; Từ năm đến năm

- Bảo vệ luận án TS ☒; tại nước: Australia năm 2018

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: Tiếng Anh

- Nơi giảng dạy (cơ sở đào tạo, nước): Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Tp HCM, Việt Nam (Hệ đào tạo Chất lượng cao bằng tiếng Anh ngành Công nghệ Thực phẩm)

d) Đối tượng khác ☐; Diễn giải:

3.2. Tiếng Anh (văn bằng, chứng chỉ): IELTS 6.5

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

TT	Họ tên NCS hoặc HVCH/CK2/BSNT	Đối tượng		Trách nhiệm hướng dẫn		Thời gian hướng dẫn từ ... đến ...	Cơ sở đào tạo	Ngày, tháng, năm được cấp bằng/có quyết định cấp bằng
		NCS	HVCH/CK2/BSNT	Chính	Phụ			
1	Phùng Phú Quới		X	X		05/2022 – 11/2022	Trường ĐH SPKT Tp HCM	20/06/2023
2	Bùi Thục Duyên		X	X		10/2023 – 05/2024	Trường ĐH Nông Lâm Tp HCM	27/06/2024

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	Book title: Diet Quality: An Evidence-Based Approach, Chapter 19: Nutritional Quality of Foods: Sweet Potato	NXB có uy tín trên thế giới	Springer, 2013	2	Preedy, V., Hunter, LA. & Patel, V.	247-256	Online ISBN 978-1-4614-7339-8 https://doi.org/10.1007/978-1-4614-7339-8_19
II Sau khi được công nhận PGS/TS							
1	Freeze Drying	Giáo trình	NXB ĐH Quốc gia TP. HCM, 2023	9	PGS.TS. Nguyễn Tân Dũng	259-372	1647/ĐHSPKT-TV
2	Book title: Gac Fruit: Advances in Cultivation, Utilization, Health Benefits and Processing Technologies Chapter 8: Processing Technology of Gac Pulp and Peel	NXB có uy tín trên thế giới	CABI, 2022	1	Minh Nguyen & Tuyen Chan Kha	143-155	Online ISBN 978-1-7892-4729-9 https://doi.org/10.1079/9781789247329.000

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/TS: [],.....

Lưu ý:

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

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

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

TT	Tên nhiệm vụ khoa học và công nghệ (CT, ĐT...)	CN/PCN/TK	Mã số và cấp quản lý	Thời gian thực hiện	Thời gian nghiệm thu (ngày, tháng, năm)/Xếp loại KQ
I	Trước khi được công nhận TS				
1					
II	Sau khi được công nhận TS				
1	Tối ưu hóa điều kiện tách chiết saponins và sản xuất dịch chiết cô đặc giàu saponins từ củ đinh lăng lá nhỏ	CN	T2019-03CB Cấp Trường	01/2019- 12/2019	21/12/2019 Xếp loại: Đạt
2	Tối ưu hóa điều kiện trích ly để thu hồi hoạt chất sinh học và phân tích thành phần hoạt chất của dịch chiết từ củ đinh lăng lá nhỏ (<i>Polyscias fruiticosa</i>)	CN	T2022-127 Cấp trường	05/2022- 10/2023	07/10/2023 Xếp loại: Khá
3	Tối ưu hóa điều kiện trích ly hoạt chất sinh học và phân tích thành phần hoạt chất chính của dịch chiết từ củ sâm cau đen (<i>Curculigo orchoides</i>)	CN	T2023-16 Cấp trường	05/2023- 09/2024	22/09/2024 Xếp loại: Tốt

- 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 công nhận PGS/TS							
1	Improvement of bixin extraction yield and extraction quality from annatto seed by modification and combination of different extraction methods DOI: 10.1111/j.1365-2621.2012.02977.x	3	FA	International Journal of Food Science & Technology	SCIE - Q1 IF: 1,24	37	47(7), 1333-1338	07/2012
2	Gac fruit (<i>Momordica cochinchinensis</i> Spreng.): A rich source of bioactive compounds and its potential health benefits DOI: 10.1111/ijfs.12721	5	FA	International Journal of Food Science & Technology	SCIE - Q1 IF: 1,50	115	50(3), 567-577	03/2015
3	Effects of four different drying methods on the carotenoid composition and antioxidant capacity of dried Gac peel DOI: 10.1002/jsfa.7918	5	FA CA	Journal of the Science of Food and Agriculture	SCIE - Q1 IF: 2,37	49	97(5), 1656-1662	03/2017
4	Optimisation of extraction conditions for recovering carotenoids and antioxidant capacity from Gac peel using response surface methodology DOI: 10.1111/ijfs.13361	5	FA CA	International Journal of Food Science & Technology	SCIE - Q1 IF: 2,38	59	52(4), 972-980	04/2017
5	Yield of carotenoids, phenolic compounds and antioxidant capacity of extracts from Gac peel as affected by different solvents and extraction conditions DOI: 10.18178/joaat.4.1.87-91	6	FA CA	Journal of Advanced Agricultural Technologies (ISSN: 2301-3737)	Tạp chí khoa học quốc tế khác (online)	16	4(1), 87-91	04/2017
6	Marine carotenoids: Bioactivities and potential	2	FA	Critical reviews in	SCIE - Q1	183	57(12),	08/2017

	benefits to human health DOI: 10.1080/10408398.2015.1063477			food science and nutrition	IF: 6,01		2600-2610	
7	Effects of pretreatments and air drying temperatures on the carotenoid composition and antioxidant capacity of dried gac peel DOI: 10.1111/jfpp.13226	5	FA CA	Journal of Food Processing and Preservation	SCIE – Q2 IF: 1,50	22	41(6), e13226	12/2017
8	Microwave-assisted extraction and ultrasound-assisted extraction for recovering carotenoids from Gac peel and their effects on antioxidant capacity of the extracts DOI: 10.1002/fsn3.546	5	FA CA	Food Science & Nutrition	SCIE – Q2 IF: 2,0	164	6(1), 189–196	01/2018
II	Sau khi được công nhận TS							
9	Physical properties, carotenoids and antioxidant capacity of carrot (<i>Daucus carota</i> L.) peel as influenced by different drying treatments DOI: 10.1515/ijfe-2017-0042	3		International Journal of Food Engineering	SCIE – Q3 IF: 0,95	23	14(3), pp. 20170042	04/2018
10	Evaluating the efficacy of three sanitizing agents for extending the shelf life of fresh-cut baby spinach: food safety and quality aspects DOI: 10.3934/agrfood.2019.2.320	3		AIMS Agriculture and Food	ESCI – Q3 Scopus – Q2 IF: 2019 chưa có IF	21	4(2), 320–339	01/2019
11	Encapsulation of carotenoid-rich oil from Gac peel: Optimisation of the encapsulating process using a spray drier and the storage stability of encapsulated powder DOI: 10.1016/j.powtec.2018.12.012	5	FA CA	Powder Technology	SCIE – Q2 IF: 4,14	98	344, 373–379	02/2019
12	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương pháp sấy, tách chiết carotenoid và bảo quản bằng	3	FA CA	Tạp chí Khoa học và Công nghệ Nông			3(2), 1235-1244	06/2019

	vi bao carotenoid từ vỏ quả gấc DOI: 10.46826/huaf-jasat.v3n2y2019.243			ngiệp, ĐH Nông Lâm Huế (ISSN: 2588-1256)				
13	Effects of different extraction methods on the recovery yield of bixin from annatto seeds (<i>Bixa orellana</i> L.) DOI: 10.52997/jad.8.06.2019	3	FA CA	The Journal of Agriculture and Development (ISSN: 2615-9503)			18(6), 58-65	12/2019
14	Ultrasound-assisted extraction of gac peel: An optimization of extraction conditions for recovering carotenoids and antioxidant capacity DOI: 10.3390/pr8010008	5	FA CA	Processes	SCIE – Q2 IF: 2,75	21	8(8), 8010008	12/2019
15	Processing of herbal tea from roselle (<i>Hibiscus Sabdariffa</i> L.): Effects of drying temperature and brewing conditions on total soluble solid, phenolic content, antioxidant capacity and sensory quality DOI: 10.3390/beverages6010002	2	CA	Beverages	ESCI - Q2 Scopus – Q2 IF: 2020 chưa có IF	83	6(1), 601000	01/2020
16	Antioxidant activity and hepatoprotective effect of exopolysaccharides from cultivated <i>Ophiocordyceps sinensis</i> against CCl ₄ -induced liver damages DOI: 10.1177/1934578X21997670	8		Natural product communications	SCIE – Q4 IF: 1,496	23	16(2), 1-9	02/2021
17	Ảnh hưởng của phương thức sấy đến hàm lượng hoạt chất và hoạt tính sinh học của lá và vỏ cây chân danh hoa thưa (<i>Eunonymus laxiflorus</i> Champ.) thu hái tại vườn quốc gia Yokdon, tỉnh Đắk Lắk https://jst-ud.vn/jst-ud/article/view/7430	4		Tạp chí Khoa học và Công nghệ-Đại học Đà Nẵng (ISSN 1859-1531)		1	19(4), 1-6	04/2021

18	Effects of different extraction methods on the extraction yield, degradation of bixin and formation of harmful volatile compounds in the extracts from annatto seeds DOI: 10.26656/fr.2017.5(6).017	2	FA CA	Food Research	Scopus – Q3	10	5(6), 42-48	12/2021
19	Microencapsulation of <i>Syzygium zeylanicum</i> (L.) DC. extract using spray drying: Effects of wall materials on physicochemical characteristics and biological activities of the microcapsules DOI: 10.1111/jfpp.16647	4		Journal of Food Processing and Preservation	SCIE – Q2 IF: 2,5	10	46(7), e16647	04/2022
20	Influences of Processing Conditions, Thickening Agents and Storage on Quality and Gamma-amino Butyric Acid Content of Germinated Brown Rice Milk DOI: 10.54644/jte.73.2022.1299	3	CA	Journal of Technical Education Science (ISSN: 2615-9740)			17(6), 1-10	12/2022
21	Effects of planting density, fertilization and growing season on the nutritional composition of 10 quinoa varieties (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) cultivated in the Central Highlands of Vietnam DOI: 10.1088/1755-1315/1155/1/012007	2	CA	IOP Conference Series: Earth and Environment al Science	Scopus	1	1155, 012007	03/2023
22	The effect of drying methods on chlorophyll, polyphenol, flavonoids, phenolic compounds contents, color and sensory properties, and in vitro antioxidant and anti-diabetic activities of dried wild guava leaves DOI: 10.1080/07373937.2022.2145305	11		Drying Technology	SCIE – Q2 IF: 2,7	28	41(8), 1291-1302	06/2023

23	Extraction of saponins, total soluble solids and antioxidant activity from <i>Polyscias fruticosa</i> roots DOI: 10.26656/fr.2017.7(3).019	1	FA CA	Food Research	Scopus – Q3	5	7(3), 42 – 47	06/2023
24	Influence of the supplementation of macadamia oil cake powder on nutritional and sensory qualities of bread DOI: 10.52997/jad.3.08.2024	2	FA CA	The Journal of Agriculture and Development (ISSN: 2615-9503)			23(3), 79-89	06/2024
25	Changes in nutritional and sensory qualities of cookies supplemented with macadamia oil cake DOI: 10.54644/jte.2024.1595	2	FA CA	Journal of Technical Education Science (ISSN: 2615-9740)			19(3), 40-48	06/2024
26	Impact of choline chloride and organic acid-based deep eutectic solvents on the extraction of bioactive compounds from grape pomace DOI: 10.54644/jte.2024.1569	4	CA	Journal of Technical Education (ISSN: 2615-9740)		2	19(3), 15-23	06/2024
27	Chemical compositions, antioxidant, and anti hyperglycemic activities of the extract fractions of <i>Terminalia bellirica</i> trunk-bark in streptozotocin-induced diabetic rats DOI: 10.34135/nbc.1891	7		Nova Biotechnologica et Chimica	Scopus – Q4		23(1), e1891	06/2024
28	Recovery of saponins, phenolic compounds and antioxidant capacity from <i>Curculigo orchoides</i> Gaertn rhizomes by different extraction methods DOI: 10.3390/app14177535	5	CA	Applied Sciences	SCIE – Q2 IF: 2,5	2	14(17), 7535	08/2024
29	Mathematical model study to optimize the freeze drying process for production of	5	FA	Carpathian Journal of Food Science	ESCI IF: 0,5 Scopus –	1	16(4), 151-163	10/2024

	dried yogurt DOI: 10.34302/crpjfst/2024.16.4.12			and Technology	Q3			
30	Development of a serum for melasma treatment based on the biological activities of <i>Euphorbia thymifolia</i> L. extract DOI: 10.3934/molsci.2025009	7	CA	AIMS Molecular Science	ESCI IF: 0,7		12(2), 133–147	04/2025
31	High-pressure processing of reduced salt pangasius catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) minced muscle: the effects on selected quality properties of its gels DOI: 10.3390/app15094727	6	CA	Applied Sciences	SCIE – Q2 IF: 2,5		15 (9), 4727	04/2025
32	Zinc deficiency and its correlates among infants aged 6-11 months in rural areas of Thanh Hoa province, Vietnam DOI: 10.31246/mjn-2024-0097	6		Malaysian Journal of Nutrition	Scopus – Q4		31(1), 63-73	04/2025
33	Influence of pre-treatment and extraction methods on oil yield and oil quality from konia (<i>Irvingia malayana</i>) seeds	2	FA CA	Tạp chí Công thương (ISSN: 0866- 7756)			19, 228-234	06/2025
34	Nghiên cứu sản xuất sữa bột bổ sung carotenoids từ dầu gấc	2	FA CA	Tạp chí Công thương (ISSN: 0866- 7756)			19, 235-241	06/2025

- 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 TS: **10**

Ghi chú:

FA: First author (Tác giả đứng đầu); **CA:** Corresponding author (Tác giả liên hệ)

Hệ số ảnh hưởng (Impact factor) của các tạp chí được thống kê tại thời điểm bài báo được xuất bản.

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 (ghi rõ các số TT) 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. 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					

- Trong đó: Số lượng (ghi rõ các số TT) bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích được cấp, là tác giả chính sau PGS/TS:

7.3. Tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu thể dục thể thao đạt giải thưởng quốc gia, quốc tế (đối với ngành Văn hóa, nghệ thuật, thể dục thể thao)

TT	Tên tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu TDTT	Cơ quan/tổ chức công nhận	Văn bản công nhận (số, ngày, tháng, năm)	Giải thưởng cấp Quốc gia/Quốc tế	Số tác giả
1					

- Trong đó: Số lượng (ghi rõ các số TT) tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu đạt giải thưởng quốc tế, là tác giả chính/hướng dẫn chính sau PGS/TS:

8. Chủ trì hoặc tham gia xây dựng, phát triển chương trình đào tạo hoặc chương trình/dự án/đề tài nghiên cứu, ứng dụng khoa học công nghệ của cơ sở giáo dục đại học đã được đưa vào áp dụng thực tế:

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						

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):
Năm học 2019-2020/ thiếu 120 tiết (96/216).
 - + Giờ chuẩn giảng dạy quy đổi không đủ, còn thiếu (năm học/số giờ thiếu):
Năm học 2019-2020/ thiếu 101,4 tiết (114,6/216).
- 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) ☐

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) ☐
- 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:

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 Hồ Chí Minh, ngày 28 tháng 06 năm 2025
(Ký và ghi rõ họ tên)



Hoàng Văn Chuyển