

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

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: Các khoa học và công nghệ thực phẩm

A. THÔNG TIN CÁ NHÂN

1. Họ và tên người đăng ký: Trịnh Khánh Sơn
2. Ngày tháng năm sinh: 07/01/1977; 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 Khánh Hòa, huyện Yên Khánh, tỉnh Ninh Bình
5. Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú (số nhà, phố, phường, quận, thành phố hoặc xã, huyện, tỉnh):
393 TK 40/37 đường Trần Hưng Đạo, phường Cầu Kho, quận 1, thành phố Hồ Chí Minh
6. Địa chỉ liên hệ (ghi rõ, đầy đủ để liên hệ được qua Bưu điện):
393 TK 40/37 đường Trần Hưng Đạo, phường Cầu Kho, quận 1, thành phố Hồ Chí Minh
Điện thoại nhà riêng: 0935 133 734; Điện thoại di động: 0935 133 734;
E-mail: sontk@hcmute.edu.vn
7. Quá trình công tác (công việc, chức vụ, cơ quan):
 - Từ năm 2000 đến năm 2005: kỹ sư tại Công ty Ajinomoto Việt Nam, khu Công nghiệp I, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai
 - Từ năm 2005 đến năm 2008: giảng viên Khoa Công nghệ thực phẩm, Đại học Công nghệ Sài Gòn, 180 Cao Lỗ, phường 4, quận 8, thành phố Hồ Chí Minh
 - Từ năm 2012 đến nay: giảng viên Khoa Công nghệ Hóa học và Thực phẩm, bộ môn Công nghệ thực phẩm, Đại học Sư phạm kỹ thuật TP.HCM

Chức vụ: Hiện nay: trưởng bộ môn Công nghệ thực phẩm; Chức vụ cao nhất đã qua: không

Cơ quan công tác hiện nay: Đại học Sư phạm kỹ thuật TP.HCM

Địa chỉ cơ quan: 01 đường Võ Văn Ngân, phường Linh Chiểu, quận Thủ Đức, thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại cơ quan: (+84 - 028) 38968641; (+84 -028) 38961333; (+84 -028) 37221223

Thỉnh giảng tại cơ sở giáo dục đại học (nếu có): không
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. Học vị:
 - Được cấp bằng ĐH ngày 12 tháng 09 năm 2000, ngành: Sinh học, chuyên ngành: Sinh học
 - Nơi cấp bằng ĐH (trường, nước): Đại học Khoa học tự nhiên TP.HCM

- Được cấp bằng ThS ngày 25 tháng 10 năm 2006, ngành: Khoa học và công nghệ thực phẩm, chuyên ngành: Khoa học và công nghệ thực phẩm

Nơi cấp bằng ThS (trường, nước): Đại học Quốc gia TP.HCM, trường Đại học Bách Khoa TP.HCM

- Được cấp bằng TS ngày 26 tháng 02 năm 2013, ngành: Công nghệ sinh học nông nghiệp (Agricultural Biotechnology), chuyên ngành:

Nơi cấp bằng TS (trường, nước): Đại học quốc gia Seoul (Seoul National University), Hàn Quốc

- Được cấp bằng TSKH ngày 26 tháng 02 năm 2013, 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: 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: Công nghệ thực phẩm

13. Các hướng nghiên cứu chủ yếu:

a) Biến đổi các đặc tính và sản xuất một số nguyên liệu đặc biệt (carbohydrate, protein và lipid) dùng trong thực phẩm

b) Kiểm soát chất lượng-an toàn thực 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 (số lượng) 03 HVCH bảo vệ thành công luận văn ThS (ứng viên chức danh GS không cần kê khai);

- Đã hoàn thành (số lượng) 02 đề tài NCKH cấp trường trọng điểm;

- Đã công bố (số lượng) 31 bài báo KH, trong đó 10 bài báo KH trên tạp chí quốc tế có uy tín;

- Đã được cấp (số lượng) bằng chế, giải pháp hữu ích;

- Số lượng sách đã xuất bản 01, trong đó 01 thuộc nhà xuất bản có uy tín;

- Số lượng tác phẩm nghệ thuật, thành tích thể dục, thể thao đạt giải thưởng quốc gia, quốc tế.

Liệt kê không quá 5 công trình KH tiêu biểu nhất

1) Bài báo khoa học:

- Tác giả: **Khanh Son Trinh**, Chang Joo Lee, Seung Jun Choi, Tae Wha Moon.
- Tên bài báo: Hydrothermal Treatment of Water Yam Starch in a Non-granular State: Slowly Digestible Starch Content and Structural Characteristic
- Tên tạp chí: Journal of Food Science. 2012. 77 (6): C574-C582.
- DOI: 10.1111/j.1750-3841.2012.02703.x
- ISSN: 1750-3841
- Loại tạp chí: SCI, Scopus (Q1)
- H index: 134
- IF: 2.018
- Hệ số trích dẫn: 11

2) Bài báo khoa học

- Tác giả: **Khanh Son Trinh**, Seung Jun Choi, Tae Wha Moon
- Tên bài báo: Structure and digestibility of debranched and hydrothermally treated water yam starch
- Tên tạp chí: Starch/Stärke. 2012. 65 (7-8): 679-685).
- DOI: 10.1002/star.201200149
- ISSN: 0038-9056 (print); 1521-379X (online).
- Loại tạp chí :SCI, Scopus (Q2)
- H index: 71
- IF: 2.173

- Hệ số trích dẫn: 13

3) Bài báo khoa học:

- Tác giả: **Khanh Son Trinh**.
- Tên bài báo: Recrystallization of starches by hydrothermal treatment: digestibility, structural, and physicochemical properties.
- Tên tạp chí: Journal of Food Science and Technology. 2015. 52(2): 7640-7654.
- DOI: 10.1007/s13197-015-1945-6
- ISSN: 0022-1155 (print version); 0975-8402 (electronic version)
- Loại tạp chí: SCIE, Scopus (Q2)
- IF: 1.797
- H index: 47
- Hệ số trích dẫn: 05

4) Bài báo khoa học:

- Tác giả: **Khanh Son Trinh**, Hoang Du Le
- Tên bài báo: Tapioca resistant starch production and its structural properties under annealing and plasma treatments
- Tên tạp chí: Carpathian Journal of Food Science and Technology. 2017. 9 (1): 36-42
- ISSN: 2066-6845
- Loại tạp chí: ESCI, Scopus (Q4)
- H index: 5
- Hệ số trích dẫn: 02

5) Bài báo khoa học:

- Tên tác giả: **Khanh Son Trinh**, Thanh Binh Dang
- Tên bài báo: Structural, physicochemical, and functional properties of electrolyzed cassava starch
- Tên tạp chí: Hindawi-International Journal of Food Science. 2019: 1-7.
- DOI: 10.1155/2019/9290627
- ISSN: 2356-7015 (Print), 2314-5765 (Online)
- Loại tạp chí: Scopus (Q2)
- H index: 12

Với sách: ghi rõ tên sách, tên các tác giả, NXB, năm XB, chỉ số ISBN; với công trình KH: ghi rõ tên công trình, tên các tác giả, tên tạp chí, tập, trang, năm công bố; nếu có thì ghi rõ tạp chí thuộc loại nào: ISI (SCI, SCIE, SSCI, A&HCI, ESCI), Scopus hoặc hệ thống CSDL quốc tế khác; chỉ số ảnh hưởng IF của tạp chí và chỉ số trích dẫn của bài báo.

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

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):

B. TỰ KHAI THEO TIÊU CHUẨN CHỨC DANH GIÁO SƯ/PHÓ GIÁO SƯ

1. Tiêu chuẩn và nhiệm vụ của nhà giáo (tự đánh giá).

Với vai trò và nhiệm vụ của một giảng viên trong trường đại học, tôi đã và đang nỗ lực hoàn thành mọi nhiệm vụ mà nhà trường giao cho. Trong đó, hai nhiệm vụ chính là giảng dạy và nghiên cứu khoa học. Cả hai nhiệm vụ này đều được tôi hoàn thành đầy đủ, một số chỉ tiêu vượt mức so với tiêu chuẩn chức danh PGS hiện hành, cụ thể như sau:

- + Trong suốt khoảng thời gian công tác tại trường đại học, nhất là 06 năm gần đây, tôi luôn hoàn thành đầy đủ và vượt định mức giờ dạy theo qui định của Bộ Giáo dục và đào tạo cũng như của Trường Đại học Sư phạm kỹ thuật TP.HCM (xem bảng kê khai ở mục B.2 dưới đây).
- + Tôi đã hướng dẫn thành công luận văn thạc sĩ của 03 học viên cao (xem minh chứng đính

kèm, Tập 1).

- + Tôi đã công bố được 31 bài báo khoa học, trong đó 10 bài báo KH trên tạp chí quốc tế có uy tín. Nhiều bài báo được biên soạn hoàn toàn bằng tiếng Anh.
- + Tôi cũng tham gia 02 đề tài nghiên cứu khoa học cấp cơ sở (xem bảng kê khai ở mục B.6. dưới đây) và đã nghiệm thu.
- + Tôi đã tham gia biên soạn 01 giáo trình (xem bảng kê khai ở mục B.5. dưới đây).
- + Tôi đã tham gia biên soạn 05 chương trình đào tạo (đại học và thạc sĩ) và đề cương chi tiết 24 môn học (xem bảng kê khai ở mục B.8. dưới đây).

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

- Tổng số 11 năm.
- + Từ năm 2005 đến năm 2008: giảng viên Khoa Công nghệ thực phẩm, Đại học Công nghệ Sài Gòn, 180 Cao Lỗ, phường 4, quận 8, thành phố Hồ Chí Minh
- + Từ năm 2012 đến nay: giảng viên Khoa Công nghệ Hóa học và Thực phẩm, bộ môn Công nghệ thực phẩm, Đại học Sư phạm kỹ thuật TP.HCM

(Khai cụ thể ít nhất 6 năm học, trong đó có 3 năm học cuối tính đến ngày hết hạn nộp hồ sơ)

(Căn cứ chế độ làm việc đối với giảng viên theo quy định hiện hành)

TT	Năm học	Hướng dẫn NCS		HD luận văn ThS	HD đồ án, khóa luận tốt nghiệp ĐH	Giảng dạy		Tổng số giờ giảng/số giờ quy đổi
		Chính	Phụ			ĐH	SĐH	
1	2013-2014 HK1 HK2				6	420 530		366 539.16
2	2014-2015 HK1 HK2				7	150 418		141.8 467.19
4	2015-2016 HK1 HK2				7	450 323		439.96 342.56
3 năm học cuối								
4	2016-2017 HK1 HK2				9	330 628		310.96 501.6
5	2017-2018 HK1 HK2				8	523 428	45	521.2 353.3+45=433.2
6	2018-2019 HK1 HK2			1	8 8	592 650	45 45	569.8+45=614.8 635.5+45=680.5
Tổng cộng				1	53	5442	135	5358.93

3. Ngoại ngữ:

3.1. Ngoại ngữ thành thạo phục vụ chuyên môn: tiếng Anh (TEPS 501)

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: Hàn quốc năm 2012

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): Đại học Sư phạm kỹ thuật TP.HCM
- d) Đối tượng khác □ ; Diễn giải:

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

4. Hướng dẫn thành công NCS làm luận án TS và học viên làm luận văn ThS (đã được cấp bằng/có quyết định cấp bằng)

TT	Họ tên NCS hoặc HV	Đối tượng		Trách nhiệm HD		Thời gian hướng dẫn từ đến ...	Cơ sở đào tạo	Năm được cấp bằng/có quyết định cấp bằng
		NCS	HV	Chính	Phụ			
1								
2								
3								
...								

Ghi chú: Ứng viên chức danh GS chỉ kê khai số lượng NCS.

5. Biên soạn sách phục vụ đào tạo đại học và sau đại học

(Tách thành 2 giai đoạn: Đối với ứng viên chức danh PGS: Trước khi bảo vệ học vị TS và sau khi bảo vệ học vị TS; đối với ứng viên GS: Trước khi được công nhận chức danh PGS và sau khi được công nhận chức danh PGS)

TT	Tên sách	Loại sách (CK, GT, TK, HD)	Nhà xuất bản và năm xuất bản	Số tác giả	Viết MM hoặc CB, phần biên soạn	Xác nhận của CS GDDH (Số văn bản xác nhận sử dụng sách)
1	Các kỹ thuật cơ bản trong thực nghiệm vi sinh vật học	GT	Nhà xuất bản Đại học quốc gia TP.HCM, 2018	01	MM	18/CV_GT-ĐT

- Trong đó, sách chuyên khảo xuất bản ở NXB uy tín trên thế giới sau khi được công nhận PGS (đối với ứng viên chức danh GS) hoặc cấp bằng TS (đối với ứng viên chức danh PGS):

Các chữ viết tắt: CK: sách chuyên khảo; GT: sách giáo trình; TK: sách tham khảo; HD: sách hướng dẫn; MM: viết một mình; CB: chủ biên; phần ứng viên biên soạn đánh dấu 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)
1	Khảo sát một số phương pháp trích ly và một số yếu tố ảnh hưởng đến độ nhớt của polysaccharide gum từ lá Sương sáo (<i>Mesona Blumes Benth</i>)	CN	T2017-51TĐ	12 tháng	23/11/2017
2	Ảnh hưởng của đường đến tính chất lưu biến của gel Gum sương sáo (<i>Mesona Blumes Benth</i>)	CN	T2018-34TĐ	12 tháng	11/01/2019

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, sáng chế/giải pháp hữu ích, giải thưởng quốc gia/quốc tế)

7.1. Bài báo khoa học đã công bố

(Tách thành 2 giai đoạn: Đối với ứng viên chức danh PGS: Trước khi bảo vệ học vị TS và sau khi bảo vệ học vị TS; đối với ứng viên GS: Trước khi được công nhận chức danh PGS và sau khi được công nhận chức danh PGS)

TT	Tên bài báo	Số tác giả	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học	Tạp chí quốc tế uy tín (và IF)	Số trích dẫn của bài báo	Tập/số	Trang	Năm công bố
Trước khi bảo vệ tiến sĩ								
1	Hydrothermal Treatment of Water Yam Starch in a Non-granular State: Slowly Digestible Starch Content and Structural Characteristic	04	Journal of Food Science	SCI IF=2.018 (2017) SCOPUS Q1 H-index=134	11	77 (6)	C574-C582	2012
2	Texture properties of Rice Cakes Made of Rice Flours Treated with 4- a-Glucanotransferase and Their Relationship with Structural Characteristics	05	Food Science and Biotechnology	SCIE IF=0.786 (2010-2019) SCOPUS Q2 H-index=30	6	21 (6)	1707-1714.	2012
3	Structure and digestibility of debranched and hydrothermally treated water yam starch	03	Starch/Stärke	SCI IF=2.173 (2017) SCOPUS Q2 H-index=71	14	65 (7-8)	679-685	2013
Sau khi bảo vệ tiến sĩ								
4	Changes of structural properties and digestibility under hydrothermally treatment of gelatinized starches	02	Proceedings of the 2 nd International Conference on Green Technology and Sustainable Development 2014			2	94-101	2014
5	Nghiên cứu cách tái sử dụng chế phẩm từ vỏ và lõi Dứa để thu hồi Bromelain ở trại Dứa Long An	03	Tạp chí Khoa học Công nghệ			52 (5C)	25-30	2014
6	Nghiên cứu sự biến tính và sự thay đổi độ tiêu hóa in vitro của tinh bột bắp do xử lý bằng Argon-Plasma nguội ở áp suất khí quyển	03	Tạp chí Khoa học Công nghệ			52 (5C)	31-37	2014
7	Recrystallization of starches by hydrothermal treatment: digestibility, structural, and physicochemical properties	01	Journal of Food Science and Technology.	SCIE IF=1.797 SCOPUS Q1 H-index=47		52 (12)	7640-7654	2015
8	Nghiên cứu sự biến tính của tinh bột bắp	01	Tạp chí Nông nghiệp và Phát			18	68-74	2015

	qua xử lý bằng Nitơ ở dạng plasma nguội ở áp suất khí quyển		triển nông thôn					
9	Inactivation of Mold Spores In Cereals under Atmospheric Argon Plasma Jet Treatment	01	Proceedings. The 2 nd International Conference on Chemical Engineering, Food and Biology- ICCFB2015. Advancements in Chemical Engineering and Food-Biotechnology Towards a Sustainable Development.				111-116	2015
10	Đánh giá khả năng tiêu diệt <i>Escherichia coli</i> trên phi lê cá Tra (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) bằng hệ thống Argon-Plasma Jet	01	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn			7	82-87	2016
11	Tapioca Resistant Starch Production And Its Structural Properties Under Annealing And Plasma Treatments	02	Carpathian Journal of Food Science and Technology	ESCI SCOPUS Q4 H-index=5		9 (1)	36-42	2017
12	Thu nhận protein concentrate từ cá tra và ảnh hưởng của sodium chloride, sodium tripolyphosphate, sucrose, sorbitol lên độ giữ nước, độ hòa tan của protein concentrate cá trong dung dịch	04	Tạp chí Phát triển khoa học và công nghệ - Đại học quốc gia TP.HCM			20 (T1)	85-94	2017
13	Thu nhận và khảo sát một số tính chất nhiệt động của gum từ lá sừng sấm (<i>Tiliacora triandra</i>)	01	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn			16	60-65	2017
14	Sinh trưởng tự dưỡng của vi tảo <i>Chlorella vulgaris</i> trên hệ thống bể quang học dạng tấm phẳng sử dụng kỹ thuật nuôi cấy mẻ, bổ sung cơ chất và bổ sung cơ chất lặp lại	02	Tạp chí Khoa học - Trường Đại học Sư phạm Hà Nội 2			51	70-78	2017
15	The effect of Combined Treatment with Sodium Dichloroisocyanurate and Electron Beam Irradiation in Controlling Mold (<i>Lasiodiplodia theobromae</i>) on Star Apples	08	Nuclear Science and Technology			3	42-51	2017

16	Các Phương Pháp Thu Nhận và Đặc Tính Lưu Biến Của Gum Sương Sáo (<i>Mesona Blumes Benth</i>) Việt Nam	02	Tạp chí Khoa học và Công nghệ các trường Đại học kỹ thuật			124	100-105	2018
17	Survivability of lactobacillus acidophilus, bacillus clausii and saccharomyces boulardii encapsulated in alginate gel microbeads	02	Carpathian Journal of Food Science and Technology	ESCI SCOPUS Q4 H-index=5		10 (1)	95-103	2018
18	Ảnh hưởng của một số phụ gia đến màu sắc, kết cấu và tính chất cảm quan của sản phẩm chả lụa chay làm từ tàu hũ ky	02	Tạp chí Khoa học - Trường Đại học Sư phạm Hà Nội 2			54	27-35	2018
19	A review: formation, beneficial and application of resistant starch.	01	Tạp chí Khoa học giáo dục kỹ thuật			46	28-32	2018
20	Tính chất lưu biến của gum sương sáo (<i>Mesona Blumes Benth</i> gum) dưới ảnh hưởng của một số loại đường bổ sung	02	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn			20	68-74	2018
21	Phương pháp loại phospholipids và tẩy trắng trong qui trình sản xuất dầu cá tra bằng oxalic axit và than hoạt tính	02	Tạp chí Hóa học			T.56 (3E13)	128-134	2018
22	Ảnh hưởng của độ ẩm lên các tính chất về cấu trúc, hóa lý và độ tiêu hóa của tinh bột khoai tây được xử lý chiếu xạ chùm tia điện tử EB	02	Tạp chí Hóa học			T.56 (3E13)	192-197	2018
23	Hoạt tính kháng khuẩn của vải lọc polyeste gắn nano đồng	02	Tạp chí Hóa học			T.56 (3E13)	246-250	2018
24	Nghiên cứu các điều kiện sinh tổng hợp pectinase bởi <i>Bacillus subtilis</i> nhằm tăng chất chiết hòa tan trong xử lý cà phê	05	Tạp chí Sinh học			40 (2se)	117-123	2018
25	Formation of boiling-stable resistant cassava starch using the atmospheric argon-plasma treatment	01	Journal of Bioenergy and Food Science	ESCI		5 (3)	97-105	2018
26	Structural, functional properties and <i>in vitro</i> digestibility of maize starch under heat-moisture and atmospheric-cold plasma treatments	02	Vietnam Journal of Science and Technology			56 (6)	671-680	2018
27	Tra catfish oil production: phospholipid removal	02	Proceeding of 4 th International				528-532	2018

V
G
PI
U
HIM

	using citric acid and bleaching using activated carbon		Conference on Green Technology and Sustainable Development (GTSD)					
28	Green Synthesis of Copper Nanoparticles Deposited on Polyester Filter for Antibacterial Applications	02	Proceeding of 4 th International Conference on Green Technology and Sustainable Development (GTSD)				533-537	2018
29	Structural, Physicochemical, and Functional Properties of Electrolyzed Cassava Starch	02	Hindawi-International Journal of Food Science	SCOPUS Q2 H-index=12		2019	1-7	2019
30	Atmospheric Argon-Plasma Treatment of Maltodextrin. Changes in Structure and Physico-Chemical Properties	02	International Journal of Advanced and Applied Sciences	ESCI		2019	Accepted	Accepted
31	Production and characteristics of protein hydrolysate from tra fish (<i>Pangasius hypophthalmus</i>)	02	Journal of Bioenergy and Food Science	ESCI		2019	Accepted	Accepted

- Trong đó, bài báo đăng trên tạp chí khoa học quốc tế uy tín sau khi được công nhận PGS hoặc cấp bằng TS: **07 bài báo**

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

TT	Tên bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích	Tên cơ quan cấp	Ngày tháng năm cấp	Số tác giả
1				

- Trong đó, bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích cấp sau khi được công nhận PGS hoặc cấp bằng TS:

7.3. Giải thưởng quốc gia, quốc tế (Tên giải thưởng, quyết định trao giải thưởng,...)

TT	Tên giải thưởng	Cơ quan/tổ chức ra quyết định	Số quyết định và ngày, tháng, năm	Số tác giả
1				

- Trong đó, giải thưởng quốc gia, quốc tế sau khi được công nhận PGS hoặc cấp bằng TS:

8. Chủ trì hoặc tham gia xây dựng, phát triển chương trình đào tạo hoặc chương trình nghiên cứu, ứng dụng khoa học công nghệ của cơ sở giáo dục đại học

-Chủ trì xây dựng nhiều chương trình đào tạo hệ đại học và sau đại học như:

- + Đại học hệ đại trà CDIO 150 TC (2014)
- + Đại học hệ đại trà 132 TC (2018)
- + Đại học hệ chất lượng cao 150 TC (2016)
- + Đại học hệ chất lượng cao tiếng Anh (2018)
- + Cao học ngành Công nghệ thực phẩm (2017)

-Trực tiếp biên soạn 24 đề cương chi tiết cho các môn học.

9. Các tiêu chuẩn còn thiếu so với quy định cần được thay thế bằng bài báo khoa học quốc tế uy tín:

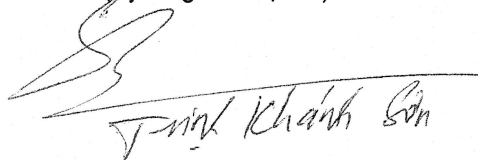
- Thời gian được cấp bằng TS, được bổ nhiệm PGS: ☐
- Giờ chuẩn giảng dạy: ☐
- Công trình khoa học đã công bố: ☐
- Chủ trì nhiệm vụ khoa học và công nghệ ☐
- Hướng dẫn NCS,ThS: ☐

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

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

TP.HCM, ngày 04 tháng 07 năm 2019

Người đăng ký
(Ký và ghi rõ họ tên)

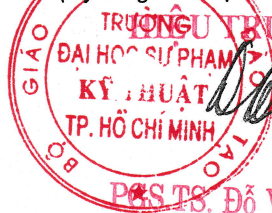

Trần Khánh Sơn

D. XÁC NHẬN CỦA NGƯỜI ĐỨNG ĐẦU NƠI ĐANG LÀM VIỆC

- Về những nội dung "Thông tin cá nhân" ứng viên đã kê khai.
- Về giai đoạn ứng viên công tác tại đơn vị và mức độ hoàn thành nhiệm vụ trong giai đoạn này.
(Những nội dung khác đã kê khai, ứng viên tự chịu trách nhiệm trước pháp luật).

TP.HCM, ngày 16 tháng 7 năm 2019

THỦ TRƯỞNG CƠ QUAN
(Ký và ghi rõ họ tên, đóng dấu)



PGS.TS. Đỗ Văn Dũng

Ghi chú:

- (1) Tên cơ quan, tổ chức chủ quản trực tiếp (nếu có).
- (2) Tên cơ sở đào tạo.
- (3) Địa danh.