

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

Phú Thọ, ngày 10 tháng 12 năm 2023

**BÁO CÁO KẾT QUẢ TỰ ĐÁNH GIÁ  
NHIỆM VỤ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ CẤP QUỐC GIA**

**I. Thông tin chung về nhiệm vụ:**

1. Tên nhiệm vụ: *Nghiên cứu các giải pháp khoa học công nghệ và tổ chức sản xuất theo chuỗi giá trị nhằm nâng cao hiệu quả kinh tế sản xuất chè xanh tại vùng Trung du và miền núi phía Bắc*

Mã số nhiệm vụ: ĐTĐL.CN-23/20

Thuộc:

- Chương trình (tên, mã số chương trình):
- Khác (ghi cụ thể):

2. Mục tiêu nhiệm vụ:

2.1. Mục tiêu chung:

Xác định được giải pháp khoa học công nghệ và tổ chức sản xuất theo chuỗi giá trị từ vùng trồng, giống, kỹ thuật canh tác, chế biến, thị trường nhằm nâng cao hiệu quả kinh tế sản xuất chè xanh tại vùng Trung du và miền núi phía Bắc.

2.2. Mục tiêu cụ thể:

- Đánh giá được hiện trạng và xác định vùng trồng chè xanh chất lượng cao.
- Xác định được các giải pháp KH&CN đồng bộ để nâng cao chất lượng nguyên liệu và sản phẩm chè xanh chất lượng cao.
- Xác định được mô hình tổ chức liên kết sản xuất theo chuỗi giá trị để nâng cao hiệu quả kinh tế cho sản xuất chè xanh.

3. Chủ nhiệm nhiệm vụ: PGS. TS. Nguyễn Văn Toàn

4. Tổ chức chủ trì nhiệm vụ: Viện Khoa học kỹ thuật Nông lâm nghiệp miền núi phía Bắc

5. Tổng kinh phí thực hiện: 5.815,0 triệu đồng.

Trong đó, kinh phí từ ngân sách SNKH: 3.900,0 triệu đồng.

Kinh phí từ nguồn khác: 1.915,0 triệu đồng (Địa phương: 400,0 triệu đồng; doanh nghiệp: 1.515,0 triệu đồng).

6. Thời gian thực hiện theo Hợp đồng:

Bắt đầu: 8/2020

Kết thúc: 1/2024

Thời gian thực hiện theo văn bản điều chỉnh của cơ quan có thẩm quyền (nếu có):

7. Danh sách thành viên chính thực hiện nhiệm vụ nêu trên gồm:

Số TT	Họ và tên	Chức danh khoa học, học vị	Cơ quan công tác
1	Nguyễn Văn Toàn	NCVCC – PGS. Tiến sỹ	Viện KHKT NLN MNPB
2	Vũ Ngọc Tú	NCVC - Tiến sỹ	Viện KHKT NLN MNPB
3	Đặng Văn Thư	NCVC – Tiến sỹ	Viện KHKT NLN MNPB
4	Nguyễn Ngọc Bình	NCVC – Tiến sỹ	Viện KHKT NLN MNPB
5	Đào Bá Yên	NCVC – Thạc sỹ	Viện KHKT NLN MNPB
6	Phùng Lệ Quyên	NCV – Thạc sỹ	Viện KHKT NLN MNPB

7	Nguyễn Kiên Trung	NCV - Thạc sỹ	Viện KHKT NLN MNPB
8	Lê Văn Bảy	NCV - Thạc sỹ	Viện KHKT NLN MNPB
9	Nguyễn Hữu Phong	NCV - Thạc sỹ	Viện KHKT NLN MNPB
10	Trần Xuân Hoàng	NCVC – Tiến sỹ	Viện KHKT NLN MNPB

## II. Nội dung tự đánh giá về kết quả thực hiện nhiệm vụ:

### 1. Về sản phẩm khoa học:

#### 1.1. Danh mục sản phẩm đã hoàn thành:

Số TT	Tên sản phẩm	Số lượng			Khối lượng			Chất lượng		
		Xuất sắc	Đạt	Không đạt	Xuất sắc	Đạt	Không đạt	Xuất sắc	Đạt	Không đạt
1	Mô hình tổ chức liên kết sản xuất theo chuỗi giá trị cho sản phẩm chè Matcha đạt hiệu quả kinh tế cao		x			x			x	
2	Mô hình tổ chức liên kết sản xuất theo chuỗi giá trị cho sản phẩm chè xanh Đặc sản đạt hiệu quả kinh tế cao		x			x			x	
3	Mô hình tổ chức liên kết sản xuất theo chuỗi giá trị cho sản phẩm chè Ô long đạt hiệu quả kinh tế cao		x			x			x	
4	Sản phẩm chè Matcha		x			x			x	
5	Sản phẩm chè Ô long		x			x			x	
6	Sản phẩm chè xanh Đặc sản		x			x			x	
7	Quy trình sản xuất nguyên liệu để chế biến chè Ô long từ giống chè Hương Bắc Sơn		x			x			x	

8	Quy trình sản xuất nguyên liệu để chế biến chè Matcha từ 02 giống chè PH8 và LCT1		x			x			x	
9	Quy trình sản xuất nguyên liệu để chế biến chè xanh Đặc sản từ 02 giống chè VN15 và PH14		x			x			x	
10	Quy trình chế biến chè Matcha từ 2 giống chè PH8 và LCT1		x			x			x	
11	Quy trình chế biến chè Ô long từ giống chè mới Hương Bắc Sơn		x			x			x	
12	Quy trình chế biến chè xanh Đặc sản từ 2 giống chè VN15 và PH14		x			x			x	
13	Báo cáo đánh giá hiện trạng và xác định vùng trồng chè xanh chất lượng cao		x			x			x	
14	03 Báo cáo kết quả nghiên cứu xác định mô hình liên kết sản xuất theo chuỗi giá trị sản xuất chè xanh Đặc sản, chè Ô long		x			x			x	

	và chè Matcha đạt hiệu quả kinh tế cao								
15	Công bố tiêu chuẩn kỹ thuật cơ sở cho các sản phẩm chè Matcha, Ô long, xanh Đặc sản		x			x			x
16	Tập huấn kỹ thuật		x			x			x
17	Đăng ký nhãn hiệu hàng hóa cho 03 sản phẩm chè Matcha, chè Ô long, chè xanh Đặc sản		x			x			x
18	Bài báo		x			x			x
19	Tờ rơi		x			x			x
20	Đào tạo sau đại học		x			x			x

1.2. Danh mục sản phẩm khoa học dự kiến ứng dụng, chuyển giao (nếu có):

Số TT	Tên sản phẩm	Thời gian dự kiến ứng dụng	Cơ quan dự kiến ứng dụng	Ghi chú
1				
...				

1.3. Danh mục sản phẩm khoa học đã được ứng dụng (nếu có):

Số TT	Tên sản phẩm	Thời gian ứng dụng	Tên cơ quan ứng dụng	Ghi chú
1	Giống chè PH8, LCT1	2020 – 2023	- Công ty TNHH MTV thể hệ mới Phú Thọ, Phú Hộ, Phú Thọ. - HTX chè Cẩm Mỹ, Thanh Sơn, Phú Thọ - Trung tâm NC&PT Chè, Phú Hộ, Phú Thọ	
2	Quy trình sản xuất nguyên liệu để chế biến chè Matcha từ 02 giống chè PH8 và LCT1	2021 - 2023	- Công ty TNHH MTV thể hệ mới Phú Thọ, Phú Hộ, Phú Thọ - Trung tâm NC&PT Chè, Phú Hộ, Phú Thọ	
3	Quy trình chế biến chè Matcha từ 2 giống chè PH8 và LCT1	2021 - 2023		
4	Giống chè VN15, PH14	2020 – 2023	- Công ty cổ phần chè núi Kia	
5	Quy trình sản xuất nguyên	2021 - 2023	Tăng, Na Hang, Tuyên Quang.	

	liệu để chế biến chè xanh Đặc sản từ 02 giống chè VN15 và PH14		- Công ty cổ phần chè Sông Lô, Yên Sơn, Tuyên Quang	
6	Quy trình chế biến chè xanh Đặc sản từ 2 giống chè VN15 và PH14	2021 - 2023		
7	Giống chè Hương Bắc Sơn	2020 – 2023	Công ty cổ phần đầu tư phát triển Chè Tam Đường, Tam Đường, Lai Châu	
8	Quy trình sản xuất nguyên liệu để chế biến chè Ô long từ giống chè Hương Bắc Sơn	2021 - 2023		
9	Quy trình chế biến chè Ô long từ giống chè mới Hương Bắc Sơn	2021 - 2023		

## **2. Về những đóng góp mới của nhiệm vụ:**

### **2.1. Về đánh giá hiện trạng và xác định vùng trồng chè xanh chất lượng cao**

- Diện tích trồng chè của 8 tỉnh điều tra vùng Trung du và miền núi phía Bắc là 93.323 ha, 93,3% diện tích chè toàn vùng và chiếm 75,9% diện tích chè cả nước; năng suất bình quân đạt 8 tấn/ha, cao hơn bình quân cả nước là 0,13 tấn/ha; sản lượng đạt 743.335 tấn, chiếm 96,5% toàn vùng và 74% cả nước; nguyên liệu chế biến chè xanh chiếm 66,1% tổng sản lượng (cả nước 61%).

- Vùng Trung du và miền núi phía Bắc, chế biến chè công nghiệp đạt 61,2%, thủ công bán cơ giới là 38.2%; có nhiều xưởng chế biến thủ công bán cơ giới (637), số nhà máy chế biến ít hơn nhiều (199), tỉnh có số xưởng thủ công nhiều nhất là Thái Nguyên (267) chế biến chè xanh chiếm 70% sản lượng và Hà Giang (224) chiếm 35% sản lượng;

- Hình thức tổ chức sản xuất và tiêu thụ chè xanh vùng MNPB có thể chia ra thành 3 nhóm: (1) Hộ nông dân, (2) HTX, Câu lạc bộ, Làng nghề, Tổ hợp tác..., (3) Doanh nghiệp.

- Trong 8 tỉnh điều tra, đã xác định có 33 huyện trồng chè xanh tập trung, mỗi tỉnh từ 4-5 huyện/TP. Trong đó, tổng diện tích trồng chè xanh chất lượng cao khoảng 26.500 ha, các tỉnh xác định diện tích lớn (5.000 ha) để trồng chè xanh chất lượng cao là Thái Nguyên, Hà Giang và Phú Thọ.

### **2.2. Về nghiên cứu các giải pháp KH&CN đồng bộ để nâng cao chất lượng nguyên liệu và sản phẩm chè xanh chất lượng cao**

- Đánh giá 20,0 ha chè trồng năm 2020, các giống chè tại Phú Thọ (5,0 ha), Tuyên Quang (10,0 ha), Lai Châu (5,0 ha). Mô hình trồng mới tỷ lệ sống sau trồng của các giống chè trung bình dao động từ 94,08 – 95,28%, chè tuổi 3 năng suất trung bình từ 3,50 – 4,08 tấn/ha, đạt 100% kế hoạch tổng thể của đề tài.

- Đề tài đã công nhận được 03 tiến bộ kỹ thuật về Quy trình sản xuất nguyên liệu để chế biến chè Ô long từ giống chè Hương Bắc Sơn; Quy trình sản xuất nguyên liệu để chế biến chè Matcha từ 02 giống chè PH8 và LCT1; Quy trình sản xuất nguyên liệu để chế biến chè xanh Đặc sản từ 02 giống chè VN15 và PH14.

- Đề tài đã hoàn thiện và công nhận được 03 tiến bộ kỹ thuật về Quy trình chế biến chè Ô long từ giống chè mới Hương Bắc Sơn; Quy trình chế biến chè Matcha từ 02 giống chè PH8 và LCT1; Quy trình chế biến chè xanh Đặc sản từ 02 giống chè mới VN15 và PH14.

### **2.3. Về nghiên cứu xây dựng mô hình tổ chức liên kết sản xuất theo chuỗi giá trị để nâng cao hiệu quả kinh tế trong chế biến chè các sản phẩm chè có giá trị kinh tế cao: Chè Matcha, chè Ô long và chè xanh Đặc sản**

- Đã xác định trong tổng số 4 loại sản phẩm chè xanh toàn vùng MNPB (Matcha, Ô long, xanh Đặc sản, xanh đại trà), sản lượng chè xanh đại trà chiếm phần chủ yếu (93,03%), còn lại là các sản phẩm khác, trong đó, chè Matcha chiếm tỷ trọng nhỏ nhất (0,09%); về VSATTP, tốt nhất là chè Matcha, thứ đến là chè Ô long.

- Về sản xuất nguyên liệu để phục vụ cho sản xuất chè Matcha, chè Ô long và chè xanh Đặc sản xét trên phạm vi một tỉnh, chúng chỉ chiếm một cơ cấu rất thấp so với tổng sản lượng của toàn tỉnh; với chè Ô long thì tỷ lệ có cao hơn, song cũng chỉ tới 12,63%. Phần lớn nguyên liệu sản xuất ra ở vùng trung du và MNPB là phục vụ cho chế biến chè xanh đại trà (66,1%). Điểm thứ hai ta thấy rõ là, tốc độ tăng của các sản phẩm chè xanh cũng rất chậm tính từ năm 2020 đến 2022: 0,11% (xanh Đặc sản), 0,125% (Matcha) và 12,63% (Ô long), thậm chí, chè Matcha còn giữ nguyên sản lượng.

- Đã xác định được sơ đồ chuỗi giá trị các sản phẩm chè xanh: Đại trà, Matcha, Ô long và xanh Đặc sản. Trong đó, chuỗi giá trị chè xanh đại trà phức tạp nhất, với 3 kênh tiêu thụ (nội tỉnh, ngoại tỉnh, xuất khẩu) và 5 tác nhân chính tham gia chuỗi giá trị (người sản xuất búp tươi, thương lái, người chế biến và thu gom chè khô, tác nhân thương mại, tác nhân hỗ trợ); chuỗi giá trị chè Matcha đơn giản nhất, với 2 kênh tiêu thụ (nội tỉnh, xuất khẩu) và 3 tác nhân tham gia chính (người sản xuất búp tươi, chế biến kiêm tiêu thụ, tác nhân hỗ trợ).

- Đã xác định được đặc điểm của từng tác nhân và kênh tiêu thụ của từng sản phẩm chè. Trong đó, đặc điểm của từng tác nhân và kênh tiêu thụ của các sản phẩm chè có sự khác nhau đáng kể, thể hiện rõ nhất ở các đặc điểm mức độ đào tạo; hàm lượng KHCN trong sản phẩm tăng dần theo thứ tự từ xanh đại trà đến xanh Đặc sản, tiếp đến là chè Ô long và cuối cùng là Matcha. Về kênh tiêu thụ, độ phức tạp giảm dần theo thứ tự sau: Từ chè Matcha đến chè Ô long, tiếp đến là chè xanh Đặc sản và cuối cùng là xanh đại trà.

- Về tình hình liên kết trong chuỗi giá trị chè xanh đại trà và xanh Đặc sản đã xác định, có 3 nội dung liên kết trong chuỗi giá trị sản xuất, đó là (1) liên kết Cung ứng phân bón, thuốc BVTV; (2) Chuyển giao KHKT, phòng trừ dịch bệnh; (3) Liên kết trong tiêu thụ sản phẩm. Có 6 hình thức liên kết, đó là (1) liên kết giữa hộ nông dân với hộ nông dân và DVKN; (2) liên kết giữa hộ nông dân với các đại lý (bán hàng, thu mua...) và doanh nghiệp; (3) liên kết giữa doanh nghiệp với doanh nghiệp; (4) liên kết giữa hộ nông dân với HTX; (5) liên kết giữa hộ nông dân với HTX với cơ quan nghiên cứu khoa học; (6) liên kết giữa doanh nghiệp với nghiên cứu khoa học (nhà khoa học, cơ quan chuyển giao công nghệ...).

- Về tình hình liên kết trong chuỗi giá trị chè Matcha đã xác định có 3 nội dung liên kết như chuỗi giá trị chè xanh đại trà, xanh Đặc sản và có 3 hình thức liên kết, đó là: (1) Liên kết giữa Hộ với doanh nghiệp (Hộ nhận đầu tư và hướng dẫn kỹ thuật của doanh nghiệp để sản xuất nguyên liệu, sau đó bán búp tươi cho doanh nghiệp); (2) liên kết giữa doanh nghiệp với doanh nghiệp (Doanh nghiệp mua vật tư đầu vào của doanh nghiệp và doanh nghiệp bán sản phẩm cho doanh nghiệp); (3) liên kết giữa doanh nghiệp với nghiên cứu khoa học (các doanh nghiệp sản xuất chè Matcha nhận chuyển giao các TBKT của cơ quan nghiên cứu khoa học (giống mới, kỹ thuật mới trong sản xuất nguyên liệu...)).

- Về tình hình liên kết trong chuỗi giá trị chè Ô long đã xác định, có 3 nội dung liên kết như trong chuỗi giá trị chè xanh đại trà, xanh Đặc sản và có 4 hình thức liên kết, đó là (1) liên kết giữa hộ nông dân với hộ nông dân; (2) liên kết giữa hộ nông dân với các đại lý (bán hàng, thu mua...) và doanh nghiệp; (3) liên kết giữa doanh nghiệp với doanh nghiệp; (4) liên kết giữa doanh nghiệp với nghiên cứu khoa học (nhà khoa học, cơ quan chuyển giao công nghệ...).

- Đã xác định được điểm mạnh, yếu, cơ hội và thách thức cho từng sản phẩm chè bằng lập bảng theo SWOT. Trong đó, sản phẩm chè xanh Đặc sản có nhiều điểm mạnh, nhiều cơ hội để phát triển gắn với truyền thống, bản sắc văn hóa dân tộc vùng trung du và MNPB.

- Đã xác định được các giải pháp về KH&CN đồng bộ nhằm nâng cao hiệu quả kinh tế cho từng sản phẩm chè Matcha, Ô long và chè xanh Đặc sản, bao gồm: Phát triển vùng nguyên liệu từ các giống chất lượng thích hợp với chế biến từng loại sản phẩm; Các biện pháp kỹ thuật canh tác tạo nguyên liệu chế biến chất lượng cao phù hợp với đặc thù của từng sản phẩm; các biện pháp kỹ thuật chế biến tạo sản phẩm chất lượng cao đáp ứng yêu cầu thị trường của từng sản phẩm thông qua đào tạo, tập huấn đội ngũ nhân viên kỹ thuật về công nghệ chế biến.

- Đã xác định được các giải pháp về tổ chức sản xuất từ sản xuất nguyên liệu đến thị trường tiêu thụ nhằm nâng cao hiệu quả kinh tế cho từng sản phẩm chè Matcha, Ô long và chè xanh Đặc sản, bao gồm: Các địa phương, doanh nghiệp cần chủ động xây dựng kế hoạch vùng sản xuất nguyên liệu cho phù hợp với đặc thù từng sản phẩm; xây dựng tổ dịch vụ BVTV chuyên cho từng địa bàn sản xuất; đẩy mạnh vai trò hoạt động của các hợp tác xã, làng nghề, tổ hợp tác trong sản xuất; tăng cường các mối liên kết trong khâu sản xuất nguyên liệu, tiêu thụ sản phẩm; đẩy mạnh phát triển sản phẩm chè gắn với bản sắc văn hóa vùng miền, gắn với du lịch sinh thái, du lịch trải nghiệm; tích cực tham gia các hội chợ, hội nghị chè trong nước và Quốc tế để giới thiệu, quảng bá sản phẩm; đẩy mạnh đăng ký nhãn hiệu hàng hóa sản phẩm, đăng ký sản phẩm OCOP ở mỗi vùng miền.

#### *2.4. Về xây dựng tiêu chuẩn và đăng ký nhãn hiệu hàng hóa cho các sản phẩm*

- Đề tài đã xây dựng và ban hành 03 tiêu chuẩn cấp cơ sở cho sản phẩm chè Matcha, chè Ô long, chè xanh Đặc sản, đạt 100% kế hoạch tổng thể của Đề tài.

- Đề tài đã được Cục sở hữu trí tuệ của Bộ KH&CN chấp nhận đơn đăng ký nhãn hiệu hàng hóa cho 02 sản phẩm: chè Matcha, chè Ô long, và 01 sản phẩm được chứng nhận sản phẩm chè xanh Đặc sản, đạt 100% kế hoạch tổng thể của Đề tài.

#### *2.5. Về hợp tác, đào tạo, chuyển giao công nghệ, tập huấn kỹ thuật, giới thiệu quảng bá sản phẩm*

- Đào tạo tập huấn: Đề tài đã tổ chức đào tạo, tập huấn với 300 lượt người tham gia hoàn thành 100% kế hoạch đề ra. Các học viên đã nắm vững kỹ thuật sản xuất nguyên liệu và chế biến chè Matcha, chè Ô long, chè xanh Đặc sản từ một số giống chè mới.

- Hội thảo: Đề tài đã tổ chức được 01 lớp hội thảo giới thiệu kết quả xây dựng các quy trình kỹ thuật trồng trọt và chế biến và 01 lớp hội thảo đầu bờ giới thiệu mô hình ứng dụng các biện pháp kỹ thuật nâng cao giá trị sản xuất chè, mô hình liên kết sản xuất chè, với 80 người/hội thảo, hoàn thành 100% kế hoạch đề ra.

#### *2.6. Về đoàn khảo sát học tập kinh nghiệm trong nước*

Đề tài đã tổ chức được 01 đoàn khảo sát, tham quan mô hình sản xuất chè xanh tại các tỉnh miền Trung và Lâm Đồng, hoàn thành 100% kế hoạch tổng thể của Đề tài

### **3. Về hiệu quả của nhiệm vụ:**

#### *3.1. Hiệu quả kinh tế*

Đề tài đã xây dựng được mô hình mối liên kết chuỗi giữa người trồng chè với các doanh nghiệp về sản xuất chè Matcha, chè Ô long và chè xanh Đặc sản tại Phú Thọ, Tuyên Quang và Lai Châu, Nguyên liệu đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, hiệu quả kinh tế đạt trên 10 - 12% so với sản xuất theo phương pháp hiện hành. Sản phẩm chè Matcha đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Giá bán sản phẩm chè Matcha đạt trung bình 550.000 đ/kg. Sản phẩm

chè xanh Đặc sản có giá bán trung bình từ 350.000 đ/1 kg sản phẩm chè khô. Sản phẩm chè Ô long có giá bán trung bình từ 450.000 đ/kg sản phẩm, Các sản phẩm chè Matcha, chè Ô long, chè xanh Đặc sản hiệu quả kinh tế tăng từ 29,17 – 45,83% so với sản xuất đại trà, từ đó góp phần xóa đói giảm nghèo và nâng cao đời sống của người nông dân trồng chè, phát triển kinh tế vùng Trung du và miền núi phía Bắc.

Các mô hình về trồng mới các giống chè PH8, LCT1, VN15, PH14, Hương Bắc Sơn có tỷ lệ sống sau trồng đạt 94,08 – 95,28%, năng suất trung bình đạt 3,50 – 4,08 tấn/ha, góp phần thay đổi cơ cấu giống cây trồng ở vùng Trung du và miền núi phía Bắc.

### 3.2. Hiệu quả xã hội

Đề tài đã tạo ra công ăn việc làm ổn định cho nông dân, người lao động địa phương trong vùng dự án, tăng thu nhập cho người sản xuất, góp phần xóa đói giảm nghèo, thúc đẩy quá trình công nghiệp hóa – hiện đại hóa nông nghiệp nông thôn.

Thông qua việc đầu tư của dự án đã góp phần chuyển dịch cơ cấu cây trồng, tạo việc làm tăng thu nhập cho người lao động, góp phần phát triển bền vững kinh tế trong nông nghiệp nông thôn.

Đề tài đã góp phần nâng cao vị thế, thương hiệu cho sản phẩm chè xanh là nền tảng để cung cấp sản phẩm chất lượng cao, an toàn cho thị trường.

Thông qua Đề tài dần thay đổi nhận thức của người dân trong vùng triển khai đề tài và các vùng lân cận, giúp họ thấy được tầm quan trọng và cần thiết của việc sản xuất theo hướng hàng hóa giá trị cao.

### III. Tự đánh giá, xếp loại kết quả thực hiện nhiệm vụ

1. Về tiến độ thực hiện: (đánh dấu ✓ vào ô tương ứng):

- Nộp hồ sơ đúng hạn
- Nộp chậm từ trên 30 ngày đến 06 tháng
- Nộp hồ sơ chậm trên 06 tháng

2. Về kết quả thực hiện nhiệm vụ:

- Xuất sắc
- Đạt
- Không đạt

Giải thích lý do:.....

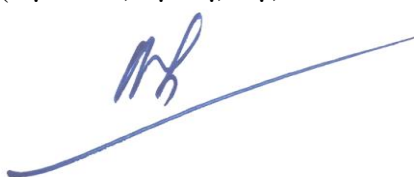
.....

.....

Cam đoan nội dung của Báo cáo là trung thực; Chủ nhiệm và các thành viên tham gia thực hiện nhiệm vụ không sử dụng kết quả nghiên cứu của người khác trái với quy định của pháp luật.

#### CHỦ NHIỆM NHIỆM VỤ

(Học hàm, học vị, Họ, tên và chữ ký)



PGS. TS. Nguyễn Văn Toàn

#### THỦ TRƯỞNG

TỔ CHỨC CHỦ TRÌ NHIỆM VỤ



PHÓ VIỆN TRƯỞNG  
Nguyễn Ngọc Bình