



(/vi/home.html)

VI EN (/home/changeLanguage?lang=en)

VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
SCHOOL OF BIOTECHNOLOGY AND FOOD TECHNOLOGY



Trang chủ (/vi/home.html) / Đào tạo (/vi/news/category/7-dao-tao.html) / Đào tạo đại học (/vi/news/category/30-dao-tao-dai-hoc.html)
/ Mô hình ĐTDH của Viện CNSH & CNTP (/vi/news/category/36-mo-hinh-dtdh-cua-vien-cnsh---cntp.html)

MÔ HÌNH ĐTDH CỦA VIỆN CNSH & CNTP

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tại Viện Công nghệ sinh học và Công nghệ thực phẩm - Đại học Bách Khoa Hà Nội

1. CÁC CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

- Chương trình cử nhân (4 năm): Cử nhân kỹ thuật/Cử nhân công nghệ
- Chương trình kỹ sư (5 năm)

2. NGÀNH ĐÀO TẠO

* Cử nhân:

- Cử nhân kỹ thuật sinh học
- Cử nhân kỹ thuật thực phẩm
- Cử nhân công nghệ thực phẩm

* Kỹ sư:

- Kỹ thuật sinh học
- Kỹ thuật thực phẩm, bao gồm ba chuyên ngành:
 - Công nghệ thực phẩm
 - Quản lý chất lượng
 - Quá trình và thiết bị Công nghệ thực phẩm

* Sau đại học

- Thạc sỹ Công nghệ sinh học
- Thạc sỹ Công nghệ thực phẩm, gồm 2 chương trình :
 - Công nghệ thực phẩm và Quản lý chất lượng trong công nghiệp thực phẩm
- Tiến sỹ Công nghệ sinh học
- Tiến sỹ Công nghệ thực phẩm
- Tiến sỹ Công nghệ sau thu hoạch

3. CHUẨN ĐẦU RA CỦA CÁC CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

- | | |
|--|---|
| • Chương trình Cử nhân Công nghệ Thực phẩm | (http://sbft.hust.edu.vn/upload/files/2.%20%20C4%90ao%20tao/5.%20Chuan%20dau%20ra%20DTDH/Chuan%20dau%20ra%20Chtr%20Cu%20nhan%20Cong%20nghe%20sinh%20hoc%20thuc%20pham) |
| • Chương trình Cử nhân Kỹ thuật Thực phẩm | (http://sbft.hust.edu.vn/upload/files/2.%20%20C4%90ao%20tao/5.%20Chuan%20dau%20ra%20DTDH/Chuan%20dau%20ra%20Chtr%20Cu%20nhan%20Ky%20thuat%20thuc%20pham) |
| • Chương trình Kỹ sư Kỹ thuật Thực phẩm | (http://sbft.hust.edu.vn/upload/files/2.%20%20C4%90ao%20tao/5.%20Chuan%20dau%20ra%20DTDH/Chuan%20dau%20ra%20Chtr%20Ky%20su%20Ky%20thuat%20thuc%20pham) |
| • Chương trình Cử nhân Kỹ thuật Sinh học | (http://sbft.hust.edu.vn/upload/files/2.%20%20C4%90ao%20tao/5.%20Chuan%20dau%20ra%20DTDH/Chuan%20dau%20ra%20Chtr%20Cu%20nhan%20Ky%20thuat%20sinh%20hoc) |
| • Chương trình Kỹ sư Kỹ thuật Sinh học | (http://sbft.hust.edu.vn/upload/files/2.%20%20C4%90ao%20tao/5.%20Chuan%20dau%20ra%20DTDH/Chuan%20dau%20ra%20Chtr%20Ky%20su%20Ky%20thuat%20sinh%20hoc) |

4. MÔ TẢ CÁC NGÀNH HỌC

4.1. Ngành Kỹ thuật sinh học:

Viện Công nghệ sinh học và Công nghệ thực phẩm thuộc Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội là đơn vị đầu tiên xây dựng và đi đầu trong đào tạo kỹ sư ngành Kỹ thuật Sinh học, và hiện là đơn vị đào tạo kỹ sư ngành Kỹ thuật Sinh học duy nhất trong cả nước.

Bắt đầu tuyển sinh năm 1996, cho tới nay, Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội đã và đang đào tạo 20 khóa kỹ sư ngành Công nghệ/ Kỹ thuật sinh học. Định hướng chú trọng chất lượng hơn số lượng, mỗi khóa đào tạo của chương trình trung bình 40-50 sinh viên, tới nay đã có 16 khóa sinh viên ra trường với gần 600 kỹ sư chuyên ngành Công nghệ/ Kỹ thuật sinh học tốt nghiệp. Các kỹ sư tốt nghiệp của chương trình được đánh giá cao và hiện đang làm việc trong các trường đại học, viện nghiên cứu, các doanh nghiệp, công ty hàng đầu của Việt Nam liên quan tới phát triển các sản phẩm và quá trình công nghệ cho các sản phẩm công nghệ sinh học.

Kỹ thuật sinh học là một chuyên ngành của Công nghệ sinh học, trong đó các kiến thức sinh học và kiến thức công nghệ được kết hợp trong việc tạo lập, thiết kế, và công nghệ hóa việc sản xuất các sản phẩm Công nghệ sinh học cho các ứng dụng trong y, dược, nông nghiệp, các ngành công nghiệp bao gồm nhiên liệu, hóa chất, giấy, công nghiệp thực phẩm, và công nghệ môi trường... dựa trên việc khai thác khả năng của các tác nhân sinh học tự nhiên hoặc tạo mới. Việc kết hợp hai mảng kiến thức này cho phép ứng dụng các nguyên tắc của hệ thống sống trong việc tạo sản phẩm công nghệ sinh học ở quy mô công nghiệp, mà nếu thiếu nó, không thể có nền công nghiệp công nghệ sinh học, không thể có sản phẩm Công nghệ sinh học ra đời.