

2.3 Chương trình đào tạo được công bố công khai

<http://sbft.hust.edu.vn/vi/news/category/37-dao-tao-ky-thuat-sinh-hoc-va-ky-thuat-thuc-pham-tai-truong-dai-hoc-bkhn.html>



(/en/home.html)

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

SCHOOL OF BIOTECHNOLOGY AND FOOD TECHNOLOGY

SCHOOL OF BIOTECHNOLOGY AND FOOD TECHNOLOGY

Please type keyword



[Home \(/en/home.html\)](#) / [Training \(/en/news/category/7-training.html\)](#)
 / [Undergraduate Training Program \(/en/news/category/30-undergraduate-training-program.html\)](#)
 / [Undergraduate training \(/en/news/category/36-undergraduate-training-.html\)](#)

UNDERGRADUATE TRAINING

Undergraduate and graduate programs:

Specializations:

- + [Biological Engineering](#)

- + [Food Engineering:](#)

- [Food Technology](#)
- [Food Quality Management](#)
- [Food and Biological Processes and Equipment](#)

- **Short training courses:** providing up-to-date knowledge and skill training

Annual enrolment

- + Undergraduate students: 250-300

- + Master students: 60-70

- + PhD candidates: 10-12

TRAINING

- » [Undergraduate Training Program \(/en/news/category/30-undergraduate-training-program.html\)](#)
 - » [Undergraduate training \(/en/news/category/36-undergraduate-training-.html\)](#)
 - » [Biotechnology and Food Technology at HUST \(/en/news/category/37-biotechnology-and-food-technology-at-hust.html\)](#)
 - » [Lecture notes and textbooks \(/en/news/category/41-lecture-notes-and-textbooks.html\)](#)
- » [Graduate Training Program \(/en/news/category/31-graduate-training-program.html\)](#)
 - » [University entrance \(/en/news/category/32-university-entrance.html\)](#)
 - » [Graduate entrance \(/en/news/category/33-graduate-entrance.html\)](#)
 - » [Graduate Faculty \(\[http://sdh.hust.edu.vn/home/Default.aspx?scid=76&lang=en&news_category_id=34\]\(http://sdh.hust.edu.vn/home/Default.aspx?scid=76&lang=en&news_category_id=34\)\)](http://sdh.hust.edu.vn/home/Default.aspx?scid=76&lang=en&news_category_id=34)
 - » [Book library \(/en/news/category/217-book-library.html\)](#)

HOTNEWS

- » [Thông báo tuyển NCS 2018- Đợt 1 \(01/12/2017\) \(/en/news/352-thong-bao-tuyen-ncs-2018--dot-1-.html\)](#)
- » [Thông báo - Hoàn thành hệ thống hỗ trợ sinh viên trực tuyến \(15/02/2017\) \(/en/news/276-thong-bao--hoan-thanh-he-thong-ho-tro-sinh-vien-truc-tuyen.html\)](#)
- » [Khảo sát ý kiến doanh nghiệp và cựu sinh viên \(16/05/2016\) \(/en/news/1-khao-sat-y-kien-doanh-nghiep-va-cuu-sinh-vien.html\)](#)

UPCOMING EVENTS

Content updating ...

SCIENTIFIC CONFERENCES AND PROJECTS

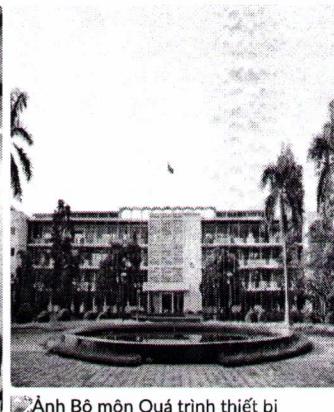
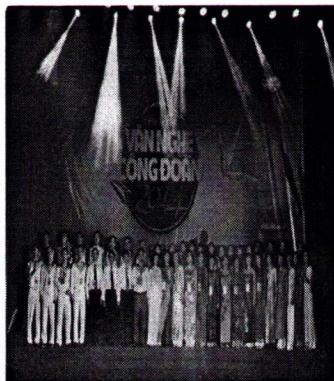
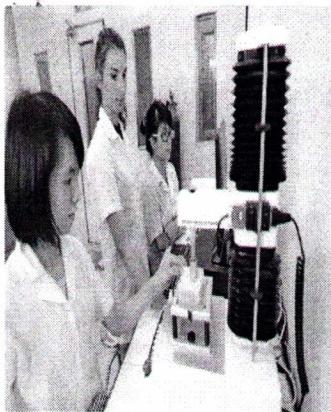
- » Innovation of Food Engineering and Bioengineering: From research to industry (<http://sbftconference.hust.edu.vn>)
- » (<http://www.nutrisea.eu>)
- » Production of cellulosic fermentable carbons by biocatalysis under high dry matter content (BioAsia – French Embassy), 2014-2016 (<http://bioasie.hust.edu.vn>)
- » Exploring vegetal and microbial diversity and technological innovation to improve food quality and safety" Scientific Interuniversity Pre-project (PCSI), Agency for French Speaking Universities (AUF), 2013-2015 (<http://pcsi2013.hust.edu.vn>)
- » Gains from losses of root and tuber crops (GRATITUDE), FP7-EU, 2012-2014 (<http://www.fp7-gratitude.eu>)
- » Safe Food for Europe (FOODSEG), FP7-EU, 2011-2014 (<http://www.foodseg.net>)
- » International Alcohol Workshop (INAW) (<http://inaw.hust.edu.vn>)
- » International Association for Monitoring and Quality Assurance in the Total Food Supply Chain) - MoniQA, 2007-2010 (<http://www.moniqa.org>)
- » Quality management and food safety - QMFS - 19-20/10/2017 (<http://qmfs.hust.edu.vn/>)

QUICK LINKS

- » Internal page (/home/download?lang=en)
- » Ministry of Education and Training (<http://www.moit.gov.vn>)
- » Ministry of Industry and Trade (<http://www.moit.gov.vn>)
- » Ministry of Agriculture and Rural Development (<http://www.mard.gov.vn>)
- » National Foundation for Science and Technology Development (<http://www.nafosted.gov.vn/>)
- » Hanoi University of Science and Technology (<http://www.hust.edu.vn/>)
- » Undergraduate Office - HUST (<http://dtdh.hust.edu.vn/>)
- » Science and Technology Office - HUST (<http://bktech.hust.edu.vn>)
- » Department of International Cooperation of HUST (<http://htqt.hust.edu.vn>)
- » Student Portal of HUST (<http://ctsv.hust.edu.vn/>)
- » Student Information System - HUST (<http://sis.hust.edu.vn/>)

IMAGE GALLERY





Ảnh Bộ môn Quá trình thiết bị

Ảnh Bộ môn Quản lý chất lượng

Ảnh Bộ môn Công nghệ thực phẩm

Ảnh Bộ môn Vิ sinh - hóa sinh - sinh học phân tử

(/home/gallery?
category_id=11&name=anh-bo-mon-quan-ly-chat-luong)

(/home/gallery?
category_id=12&name=anh-bo-mon-cong-nghe-thuc-pham)

(/home/gallery?
category_id=13&name=anh-bo-mon-vi-sinh-hoa-sinh-sinh-hoc-phan-tu)

(/home/gallery?
category_id=14&name=anh-bo-mon-vi-sinh-hoa-sinh-sinh-hoc-phan-tu)

(/home/gallery?
category_id=15&name=anh-trung-tam-dao-tao-va-phat-trien-san-pham-thuc-pham)

Ảnh Trung tâm nghiên cứu và phát triển công nghệ sinh học

(/home/gallery?
category_id=16&name=anh-trung-tam-nghien-cuu-va-phat-trien-cong-nghe-sinh-hoc)

[View all » \(/home/galleryCategory\)](#)

PAGE VIEWS

1 1 2 4 6 7

» Online: 7

» Yesterday: 198

» Today: 167



(/en/home.html)

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

SCHOOL OF BIOTECHNOLOGY AND FOOD TECHNOLOGY

SCHOOL OF BIOTECHNOLOGY AND FOOD TECHNOLOGY

Please type keyword



[Home](#) (/en/home.html) / [Training](#) (/en/news/category/7-training.html)
 / [Undergraduate Training Program](#) (/en/news/category/30-undergraduate-training-program.html)

UNDERGRADUATE TRAINING PROGRAM

- » Undergraduate training ([/en/news/category/36-undergraduate-training-.html](#))
- » Biotechnology and Food Technology at HUST ([/en/news/category/37-biotechnology-and-food-technology-at-hust.html](#))
- » Lecture notes and textbooks ([/en/news/category/41-lecture-notes-and-textbooks.html](#))

TRAINING

- » Undergraduate Training Program ([/en/news/category/30-undergraduate-training-program.html](#))
 - » Undergraduate training ([/en/news/category/36-undergraduate-training-.html](#))
 - » Biotechnology and Food Technology at HUST ([/en/news/category/37-biotechnology-and-food-technology-at-hust.html](#))
 - » Lecture notes and textbooks ([/en/news/category/41-lecture-notes-and-textbooks.html](#))
- » Graduate Training Program ([/en/news/category/31-graduate-training-program.html](#))
- » University entrance ([/en/news/category/32-university-entrance.html](#))
- » Graduate entrance ([/en/news/category/33-graduate-entrance.html](#))
- » Graduate Faculty (http://sdh.hust.edu.vn/home/Default.aspx?scid=76&lang=en&news_category_id=34)
- » Book library ([/en/news/category/217-book-library.html](#))

HOTNEWS

- » Thông báo tuyển NCS 2018- Đợt 1 (01/12/2017) ([/en/news/352-thong-bao-tuyen-ncs-2018--dot-1-.html](#))
- » Thông báo - Hoàn thành hệ thống hỗ trợ sinh viên trực tuyến (15/02/2017) ([/en/news/276-thong-bao--hoan-thanh-he-thong-ho-tro-sinh-vien-truc-tuyen.html](#))
- » Khảo sát ý kiến doanh nghiệp và cựu sinh viên (16/05/2016) ([/en/news/1-khao-sat-y-kien-doanh-nghiep-va-cuu-sinh-vien.html](#))

UPCOMING EVENTS

Content updating ...

SCIENTIFIC CONFERENCES AND PROJECTS

- » Innovation of Food Engineering and Bioengineering: From research to industry (<http://sbftconference.hust.edu.vn>)
[\(http://www.nutrisea.eu\)](http://www.nutrisea.eu)
- » Production of cellulosic fermentable carbons by biocatalysis under high dry matter content (BioAsia - French Embassy), 2014-2016 (<http://bioasie.hust.edu.vn>)
- » Exploring vegetal and microbial diversity and technological innovation to improve food quality and safety" Scientific Interuniversity Pre-project (PCSI), Agency for French Speaking Universities (AUF), 2013-2015 (<http://pcsi2013.hust.edu.vn>)
- » Gains from losses of root and tuber crops (GRATITUDE), FP7-EU, 2012-2014 (<http://www.fp7-gratitude.eu>)
- » Safe Food for Europe (FOODSEG), FP7-EU, 2011-2014 (<http://www.foodseg.net>)
- » International Alcohol Workshop (INAW) (<http://inaw.hust.edu.vn>)
- » International Association for Monitoring and Quality Assurance in the Total Food Supply Chain) - MoniQA, 2007-2010 (<http://www.moniqa.org>)

QUICK LINKS

- » Internal page (/home/download?lang=en)
- » Ministry of Education and Training (<http://www.moit.gov.vn>)
- » Ministry of Industry and Trade (<http://www.moit.gov.vn>)
- » Ministry of Agriculture and Rural Development (<http://www.mard.gov.vn>)
- » National Foundation for Science and Technology Development (<http://www.nafosted.gov.vn/>)
- » Hanoi University of Science and Technology (<http://www.hust.edu.vn/>)
- » Undergraduate Office - HUST (<http://dtdh.hust.edu.vn/>)
- » Science and Technology Office - HUST (<http://bktech.hust.edu.vn>)
- » Department of International Cooperation of HUST (<http://htqt.hust.edu.vn>)
- » Student Portal of HUST (<http://ctsv.hust.edu.vn/>)
- » Student Information System - HUST (<http://sis.hust.edu.vn>)

IMAGE GALLERY

[Ảnh Bộ môn Quá trình thiết bị](#) [Ảnh Bộ môn Quản lý chất lượng](#) [Ảnh Bộ môn Công nghệ thực phẩm](#) [Ảnh Bộ môn Vi sinh - hóa sinh - sinh học phân tử](#)

(/home/gallery?
category_id=11&name=anh-bo-mon-
qua-trinh-thiet-bi)

[Ảnh Trung tâm đào tạo và phát triển sản phẩm thực phẩm](#)

(/home/gallery?
category_id=12&name=anh-bo-mon-
quan-ly-chat-luong)

[Ảnh Trung tâm nghiên cứu và phát triển công nghệ sinh học](#)

(/home/gallery?
category_id=13&name=anh-bo-mon-
cong-nghe-thuc-pham)

[Ảnh Trung tâm nghiên cứu và phát triển công nghệ sinh học](#)

(/home/gallery?
category_id=14&name=anh-bo-mon-vi-
sinh---hoa-sinh---sinh-hoc-phan-tu)

(/home/gallery?
category_id=15&name=anh-trung-tam-
dao-tao-va-phat-trien-san-pham-thuc-
pham)

(/home/gallery?
category_id=16&name=anh-trung-tam-
nghien-cuu-va-phat-trien-cong-nghe-
sinh-hoc)

[View all » \(/home/galleryCategory\)](#)

PAGE VIEWS

1 1 2 4 6 7

- » Online: 7
- » Yesterday: 198
- » Today: 167

CONTACT

Room 202-C4, Hanoi University of Science and Technology - No. 1, Dai Co Vietnam, Hanoi

(+84) 24 3868 2470

SBFT@hust.edu.vn

(+84) 24 3868 2470

Copyright © 2016 - 2017 - School of Biotechnology and Food Technology
 Address : Room 202-C4, Hanoi University of Science and Technology - No. 1, Dai Co Vietnam, Hanoi
 Phone : (+84) 24 3868 2470 - Fax : (+84) 24 3868 2470
 Email : SBFT@hust.edu.vn (mailto:SBFT@hust.edu.vn) - Website : <http://sbft.hust.edu.vn>



(/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

Nhập từ khóa tìm kiếm



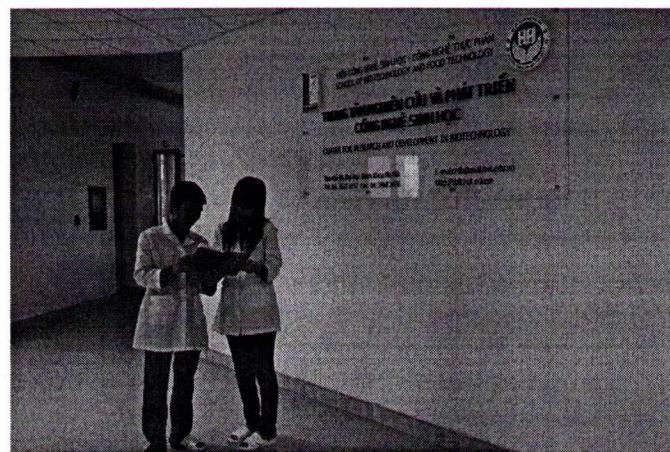
Trang chủ (/vi/home.html) / Đào tạo (/vi/news/category/7-dao-tao.html) / Đào tạo đại học (/vi/news/category/30-dao-tao-dai-hoc.html)
/ Đào tạo Kỹ thuật Sinh học và kỹ thuật Thực phẩm tại trường Đại học BKHN (/vi/news/category/37-dao-tao-ky-thuat-sinh-hoc-va-ky-thuat-thuc-pham-tai-truong-dai-hoc-bkhn.html)

ĐÀO TẠO KỸ THUẬT SINH HỌC VÀ KỸ THUẬT THỰC PHẨM TẠI TRƯỜNG ĐẠI HỌC BKHN

Đặc trưng của các chương trình đào tạo Kỹ thuật sinh học và Kỹ thuật thực phẩm tại Viện CNSH-CNTP, trường đại học Bách khoa Hà nội là đào tạo lý thuyết gắn với đào tạo tại công nghiệp, đào tạo gắn liền với nghiên cứu khoa học và giải quyết các vấn đề thực tế, đào tạo kiến thức gắn liền với phát triển kỹ năng và tạo lập khả năng làm việc trong môi trường quốc tế thông qua các bài giảng của giáo sư quốc tế, làm việc trong nhóm nghiên cứu với sinh viên quốc tế và cơ hội thực tập tại các PTN nước ngoài.

I. CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO KỸ THUẬT SINH HỌC

Bắt đầu tuyển sinh năm 1996, cho tới nay, trường ĐHBKHN đã và đang đào tạo 20 khóa kỹ sư ngành Kỹ thuật Sinh học. Định hướng chú trọng chất lượng hơn số lượng, mỗi khóa đào tạo của chương trình bao gồm từ 50-60 sinh viên, tới nay đã có 16 khóa sinh viên ra trường với hơn 600 kỹ sư chuyên ngành Kỹ thuật Sinh học tốt nghiệp.



Môi trường học tập năng động...

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 nhằm khai thác khả năng của các tác nhân sinh học tự nhiên hoặc tạo mới cho việc tạo thành sản phẩm. 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 sản phẩm Công nghệ sinh học và nền công nghiệp Công nghệ sinh học.



...và chuyên nghiệp

Kỹ sư Kỹ thuật Sinh học làm việc trong vùng giao thoa của các lý thuyết sinh học, kiến thức và kỹ năng kỹ thuật, kết nối hai mảng *Khoa học sự sống* và *Công nghệ* với nhiệm vụ "Đưa kỹ thuật vào cuộc sống" thông qua việc chuyển năng lực của các vật liệu sinh học thành các dạng sản phẩm cần cho cuộc sống con người. Việc thiết kế thành công và khả năng làm chủ các quy trình công nghệ tạo sản phẩm dựa trên khai thác khả năng trao đổi chất của tác nhân sinh học, cho phép chuyển khả năng tạo sản phẩm của các tác nhân sinh học này thành sản phẩm là chìa khóa cho xây dựng thành công ngành công nghiệp công nghệ sinh học. Các lĩnh vực hoạt động của Kỹ thuật Sinh học bao gồm lựa chọn hoặc tạo mới tác nhân sinh học từ sinh vật, thiết kế công nghệ và vận hành hệ thống lên men tương ứng với tác nhân sinh học lựa chọn, thiết lập công nghệ chuyển hóa nguyên liệu sinh học thành sản phẩm và thu hồi các sản phẩm này dưới các dạng sản phẩm với mức độ tinh khiết; cấu trúc hóa thành sản phẩm sinh học phục vụ các ngành công nghiệp bao gồm công nghệ thực phẩm, công nghiệp dược phẩm, nông nghiệp, môi trường và các ngành công nghiệp khác.

Sinh viên tốt nghiệp ngành Kỹ thuật sinh học có khả năng làm chủ các công nghệ đặc thù của công nghệ sinh học, bao gồm từ làm việc với tác nhân sinh học (mức độ phân tử hoặc tế bào được tạo ra nhờ công nghệ tái tổ hợp DNA), đến thiết kế và quản trị hệ thống công nghệ và sản phẩm (thiết lập quy trình công nghệ, kiểm soát quá trình, quản lý sản xuất và chất lượng sản phẩm công nghệ sinh học trong suốt quá trình từ nguyên liệu tới sản phẩm cuối).



Sinh viên ngành KT Sinh học thực tập tại Viện CNSH - CNTP

Sinh viên tốt nghiệp chương trình Kỹ thuật sinh học có thể tham gia giảng dạy, nghiên cứu phát triển sản phẩm trong lĩnh vực công nghệ sinh học, thực phẩm và môi trường, có thể thiết kế công nghệ sản xuất sản phẩm công nghệ sinh học, tổ chức, quản lý và điều hành sản xuất, kinh doanh các sản phẩm sinh học, công nghệ môi trường, nông nghiệp, y tế...

Dưới đây là các khung chương trình đào tạo ngành kỹ thuật sinh học

- Khung chương trình cử nhân kỹ thuật sinh học - download file (http://sbft.hust.edu.vn/upload/files/2.%20%C4%90ao%20tao/1_Dai%20Hoc/Khung%20Chuong%20trinh%20CNKT%20Sinh%20hoc.pdf)
- Khung chương trình kỹ sư kỹ thuật sinh học - download file (http://sbft.hust.edu.vn/upload/files/2.%20%C4%90ao%20tao/1_Dai%20Hoc/Khung%20Chuong%20trinh%20KSKT%20Sinh%20hoc.pdf)

II. CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO KỸ THUẬT / CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Viện Công nghệ sinh học – 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 thực phẩm, tư vấn xây dựng chương trình đào tạo và đào tạo đội ngũ giảng viên trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm cho các trường đại học khác.

Bắt đầu tuyển sinh từ những ngày đầu thành lập trường (năm 1956), cho tới nay, trường, Viện CNSH-CNTP đã và đang đào tạo 60 khóa kỹ sư Công nghệ thực phẩm và Kỹ thuật thực phẩm. Các kỹ sư tốt nghiệp của chương trình hiện đang làm việc và giữ trọng trách trong các trường đại học, viện nghiên cứu, là cán bộ quản lý công nghệ và quản lý sản xuất trong các doanh nghiệp, công ty, phát triển các sản phẩm và quá trình công nghệ sản xuất sản phẩm thực phẩm và các lĩnh vực liên quan đến công nghiệp thực phẩm.



Thiết bị hiện đại, đồng bộ tại Trung tâm Đào tạo và Phát triển sản phẩm thực phẩm của Viện

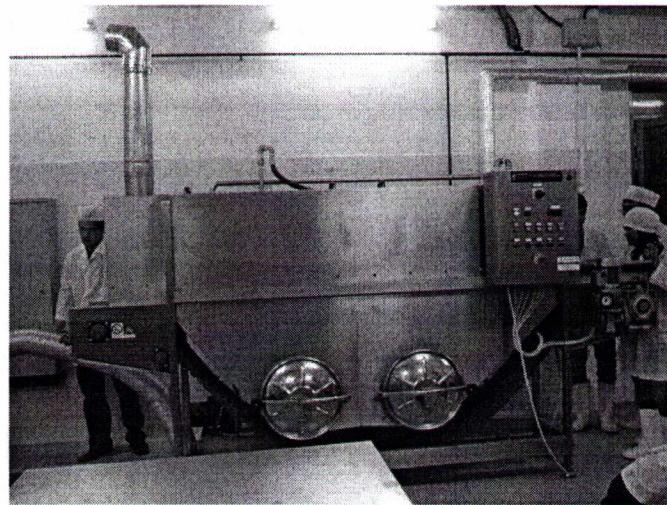
Chương trình đào tạo Kỹ thuật thực phẩm cung cấp phối hợp các mảng kiến thức cốt lõi về nguyên vật liệu hóa sinh và các đặc trưng của chúng giúp cho tạo lập các sản phẩm thực phẩm, về Kỹ thuật quá trình kết hợp với kiến thức về thiết lập và quản trị hệ thống công nghệ. Sinh viên theo học chương trình Kỹ thuật thực phẩm được đào tạo chuyên sâu theo ba chuyên ngành sau:

- Công nghệ thực phẩm
- Quản lý chất lượng, và
- Quá trình thiết bị CNTP

II.1 Chuyên ngành Công nghệ thực phẩm

Chương trình Kỹ thuật thực phẩm với chuyên ngành Công nghệ thực phẩm tập trung cung cấp kiến thức về khoa học thực phẩm và kỹ thuật quá trình và thiết bị trong công nghệ sau thu hoạch, công nghệ bảo quản và chế biến thực phẩm, kiểm soát chất lượng sản phẩm... với mục tiêu cung cấp một nền tảng vững chắc cho việc ứng dụng khoa học thực phẩm cho sản xuất các sản phẩm thực phẩm.

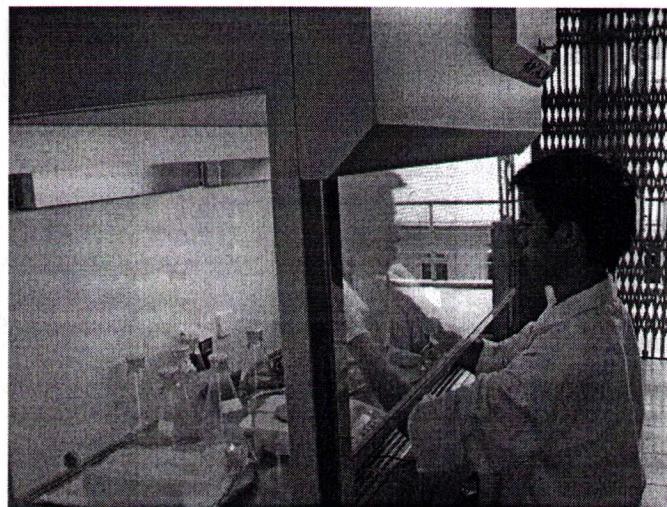
Sinh viên theo học chuyên ngành Công nghệ thực phẩm sẽ được trang bị kiến thức cũng như kỹ năng phân tích và phát triển các giải pháp kỹ thuật và công nghệ để giải quyết tổng thể các vấn đề của ngành công nghiệp thực phẩm. Sinh viên tốt nghiệp chuyên ngành Công nghệ thực phẩm đều có thể làm việc và phát huy năng lực và khả năng trong các lĩnh vực nghiên cứu, đào tạo, tư vấn, sản xuất và phát triển sản phẩm thực phẩm và các lĩnh vực có liên quan đến ngành công nghiệp thực phẩm.



Sinh viên thực hành Công nghệ thực phẩm

II.2 Chuyên ngành Quản lý Chất lượng

Kiểm soát một cách hệ thống quy trình sản xuất và quá trình công nghệ nhằm đảm bảo cam kết về chất lượng sản phẩm đối với khách hàng hiện là yêu cầu bắt buộc với mọi doanh nghiệp và đặc biệt bức thiết đối với doanh nghiệp sản xuất sản phẩm nhạy cảm như sản phẩm thực phẩm, sinh học. Các hệ thống quản lý chất lượng tạo ra các chuẩn chung, cho phép quản lý chất lượng không chỉ của sản phẩm cuối cùng, mà còn của cả hệ thống sản xuất từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm đầu ra và trong quá trình tiêu thụ. Việc kiểm soát chất lượng theo hệ thống một mảnh tạo niềm tin về cam kết chất lượng ổn định của doanh nghiệp đối với khách hàng và mặt khác, quan trọng hơn, cho phép doanh nghiệp nâng cao năng suất và hạn chế rủi ro nhờ can thiệp kịp thời và trực tiếp vào từng khâu của quá trình sản xuất.



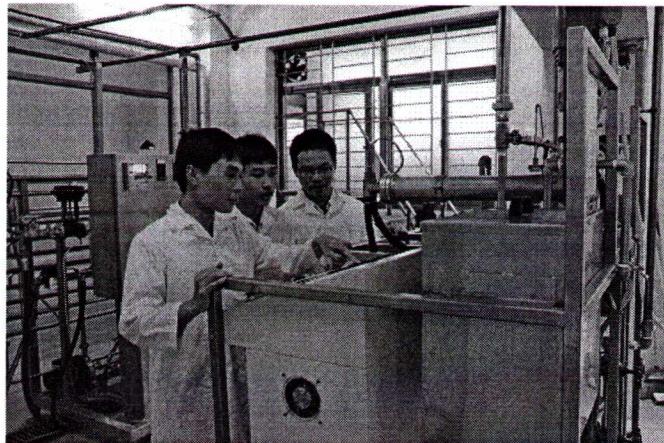
Sinh viên thực hành kiểm tra chất lượng sản phẩm

Đáp ứng yêu cầu thực tế của sản xuất và quản lý, các môn học về Quản lý chất lượng sản phẩm đã được đưa vào chương trình đào tạo Kỹ sư Công nghệ thực phẩm... Chương trình đào tạo chuyên ngành Quản lý chất lượng được thiết lập và chính thức đưa vào đào tạo theo hệ thống văn bằng tại trường Đại học Bách khoa Hà nội từ 2009.

Sinh viên tốt nghiệp chuyên ngành Quản lý chất lượng có thể tham gia giảng dạy, nghiên cứu, có khả năng làm việc tại vị trí QC&QA (Quản lý và Đảm bảo chất lượng) trong các nhà máy sản xuất và chế biến sản phẩm thực phẩm hoặc với vai trò tư vấn hệ thống chất lượng của các công ty tư vấn, quản lý chất lượng.

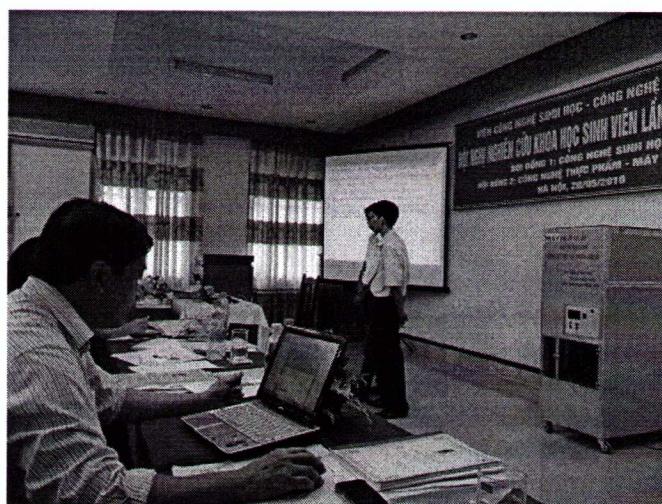
II.3 Chuyên ngành Quá trình-Thiết bị CNTP

Trên nền tảng các kiến thức cơ sở về công nghệ thực phẩm, sinh viên Chuyên ngành Quá trình và thiết bị CNTP-CNSH được trang bị chuyên sâu về tính toán, thiết kế các quá trình và thiết bị thủy lực, cơ khí, truyền nhiệt, chuyển khối, hệ thống lạnh ứng dụng trong sản xuất và chế biến thực phẩm-sinh học. Ngoài ra sinh viên còn được trang bị kiến thức và thực hành kỹ năng tích hợp các hệ thống điều khiển tự động khai lập trình (PLC) hiện đại và hệ điều khiển giám sát xử lý dữ liệu (SCADA) bằng máy tính, ứng dụng cho các dây chuyền sản xuất.



Sinh viên được thực tập trên các máy và thiết bị hiện đại

Sinh viên theo học chuyên ngành Quá trình và thiết bị có khả năng tham gia thiết kế các dây chuyền sản xuất thực phẩm, quản lý dây chuyền sản xuất tự động hóa tại các Nhà máy chế biến các sản phẩm thực phẩm (sữa, bia, cồn, rượu, đường, bánh kẹo, thức ăn chăn nuôi,...); cơ hội nghề nghiệp tại các doanh nghiệp kinh doanh, tại các Công ty, Viện nghiên cứu về Máy và thiết bị chế biến thực phẩm. Điểm nổi trội, khác biệt của sinh viên tốt nghiệp chuyên ngành Quá trình và thiết bị là có khả năng tính toán, thiết kế các máy và dây chuyền thiết bị trên cơ sở hiểu biết công nghệ và ứng dụng kỹ thuật tự động hóa hiện đại.



Sinh viên tham gia Nghiên cứu khoa học

Dưới đây là các khung chương trình đào tạo ngành kỹ thuật / công nghệ thực phẩm

- Khung chương trình cử nhân công nghệ thực phẩm - download file (http://sbft.hust.edu.vn/upload/files/2.%20%C4%90ao%20tao/1_Dai%20Hoc/Khung%20Chuong%20trinh%20CNCN%20Thuc%20pham.pdf)
- Khung chương trình cử nhân kỹ thuật thực phẩm - download file (http://sbft.hust.edu.vn/upload/files/2.%20%C4%90ao%20tao/1_Dai%20Hoc/Khung%20Chuong%20trinh%20CNKT%20Thuc%20pham.pdf)
- Khung chương trình kỹ sư kỹ thuật thực phẩm - download file (http://sbft.hust.edu.vn/upload/files/2.%20%C4%90ao%20tao/1_Dai%20Hoc/Khung%20Chuong%20trinh%20KSKT%20Thuc%20pham.pdf)

ĐÀO TẠO

- » [Đào tạo đại học \(/vi/news/category/30-dao-tao-dai-hoc.html\)](#)
- » [Mô hình ĐTDH của Viện CNSH & CNTP \(/vi/news/category/36-mo-hinh-dtdh-cua-vien-cnsh---cntp.html\)](#)
- » [Đào tạo Kỹ thuật Sinh học và kỹ thuật Thực phẩm tại trường Đại học BKHN \(/vi/news/category/37-dao-tao-ky-thuat-sinh-hoc-va-ky-thuat-thuc-pham-tai-truong-dai-hoc-bkhn.html\)](#)
- » [Giáo trình & Bài giảng \(/vi/news/category/41-giao-trinh---bai-giang.html\)](#)

- » [Đào tạo sau đại học \(/vi/news/category/31-dao-tao-sau-dai-hoc.html\)](/vi/news/category/31-dao-tao-sau-dai-hoc.html)
- » [Tuyển sinh Đại học \(/vi/news/category/32-tuyen-sinh-dai-hoc.html\)](/vi/news/category/32-tuyen-sinh-dai-hoc.html)
- » [Tuyển sinh Sau Đại học \(/vi/news/category/33-tuyen-sinh-sau-dai-hoc.html\)](/vi/news/category/33-tuyen-sinh-sau-dai-hoc.html)
- » [Đội ngũ đào tạo Sau đại học \(\[http://sdh.hust.edu.vn/home/Default.aspx?scid=76&lang=vi&news_category_id=34\]\(http://sdh.hust.edu.vn/home/Default.aspx?scid=76&lang=vi&news_category_id=34\)\)](http://sdh.hust.edu.vn/home/Default.aspx?scid=76&lang=vi&news_category_id=34)
- » [Thư viện tài liệu \(/vi/news/category/217-thu-vien-tai-lieu.html\)](/vi/news/category/217-thu-vien-tai-lieu.html)

TIN TIÊU ĐIỂM

- » Thông báo tuyển NCS 2018- Đợt 1 (01/12/2017) (</vi/news/352-thong-bao-tuyen-ncs-2018-dot-1.html>)
- » Thông báo - Hoàn thành hệ thống hỗ trợ sinh viên trực tuyến (15/02/2017) (</vi/news/276-thong-bao-hoan-thanh-he-thong-ho-tro-sinh-vien-truc-tuyen.html>)
- » Khảo sát ý kiến doanh nghiệp và cựu sinh viên (16/05/2016) (</vi/news/1-khao-sat-y-kien-doanh-nghiep-va-cuu-sinh-vien.html>)

SỰ KIỆN SẮP DIỄN RA

Nội dung đang cập nhật ...

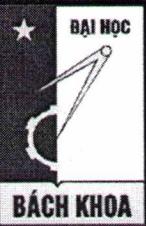
HỘI THẢO & DỰ ÁN KHOA HỌC

- » Hội thảo khoa học toàn quốc: Tiến bộ KTTT và KTSH từ nghiên cứu đến sản xuất 2016 (<http://sbftconference.hust.edu.vn>)
- » Network of universities and enterprises for food training in Southeast Asia (NutriSEA), EU – Erasmus Plus – KA2, 2015-2018 (<http://www.nutrisea.eu>)
- » Production of cellulosic fermentable carbons by biocatalysis under high dry matter content (BioAsia - French Embassy), 2014-2016 (<http://bioasie.hust.edu.vn>)
- » Exploring vegetal and microbial diversity and technological innovation to improve food quality and safety" Scientific Interuniversity Pre-project (PCSI), Agency for French Speaking Universities (AUF), 2013-2015 (<http://pcsi2013.hust.edu.vn>)
- » Gains from losses of root and tuber crops (GRATITUDE), FP7-EU, 2012-2014 (<http://www.fp7-gratitude.eu>)
- » Safe Food for Europe (FOODSEG), FP7-EU, 2011-2014 (<http://www.foodseg.net>)
- » International Alcohol Workshop (INAW) (<http://inaw.hust.edu.vn>)
- » International Association for Monitoring and Quality Assurance in the Total Food Supply Chain) - MoniQA, 2007-2010 (<http://www.moniqa.org>)
- » Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm QMFS 19-20/10/2017 (<http://qmfs.hust.edu.vn/>)

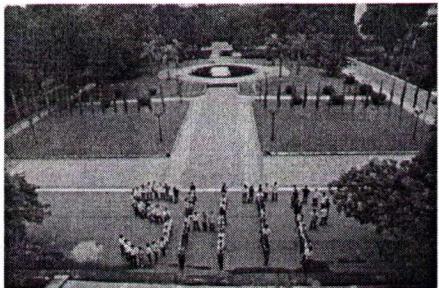
LIÊN KẾT NHANH

- » [Trang nội bộ \(/home/download?lang=vi\)](/home/download?lang=vi)
- » [Bộ Giáo dục và Đào tạo \(<http://www.moit.gov.vn>\)](http://www.moit.gov.vn)
- » [Bộ Công thương \(<http://www.moit.gov.vn>\)](http://www.moit.gov.vn)
- » [Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn \(<http://www.mard.gov.vn>\)](http://www.mard.gov.vn)
- » [Quỹ Phát triển khoa học và công nghệ Quốc gia \(<http://www.nafosted.gov.vn/>\)](http://www.nafosted.gov.vn/)
- » [Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội \(<http://www.hust.edu.vn/>\)](http://www.hust.edu.vn/)
- » [Đào tạo Đại học - ĐH Bách Khoa Hà Nội \(<http://dtdh.hust.edu.vn/>\)](http://dtdh.hust.edu.vn/)
- » [Phòng Khoa học Công nghệ - ĐH Bách Khoa HN \(<http://bktech.hust.edu.vn/>\)](http://bktech.hust.edu.vn/)
- » [Phòng Hợp tác Quốc tế - ĐH Bách Khoa HN \(<http://htqt.hust.edu.vn/>\)](http://htqt.hust.edu.vn/)
- » [Phòng CTCT - CTSV - ĐH Bách Khoa Hà Nội \(<http://ctsv.hust.edu.vn/>\)](http://ctsv.hust.edu.vn/)
- » [Thông tin Sinh viên - SIS \(<http://sis.hust.edu.vn/>\)](http://sis.hust.edu.vn/)

THƯ VIỆN HÌNH ẢNH



VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC & CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
TRƯỜNG ĐẠI HỌC BÁCH KHOA HÀ NỘI
SCHOOL OF BIOTECHNOLOGY AND FOOD TECHNOLOGY
HANOI UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY



• HƠN 60 NĂM XÂY DỰNG VÀ PHÁT TRIỂN

• ĐỘI NGŨ GIẢNG VIÊN ĐẦU NGÀNH:

11 NGƯỜI, 2 GS, 21 PGS, 22 TS và 20 ThS.

• CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

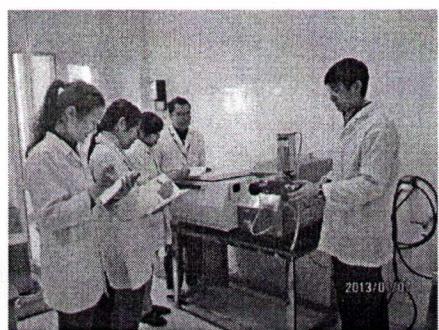
Hiện đại - Hội nhập - Linh hoạt - Chất lượng

4 NĂM:

- Cử nhân Kỹ thuật Sinh học
- Cử nhân Kỹ thuật Thực phẩm
- Cử nhân Công nghệ Thực phẩm

5 NĂM:

- Kỹ sư Kỹ thuật Sinh học
- Kỹ sư Kỹ thuật Thực phẩm:
 - ✓ Công nghệ Thực phẩm
 - ✓ Quản lý Chất lượng
 - ✓ Quá trình thiết bị



• TRANG THIẾT BỊ GIẢNG DẠY VÀ NGHIÊN CỨU HIỆN ĐẠI VÀ ĐỒNG BỘ:

Công nghệ Sinh học

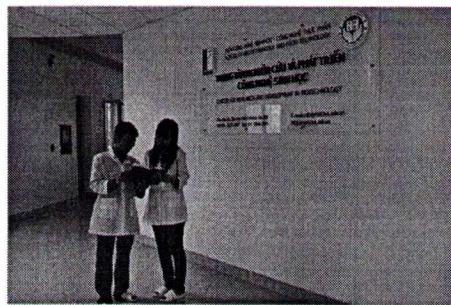
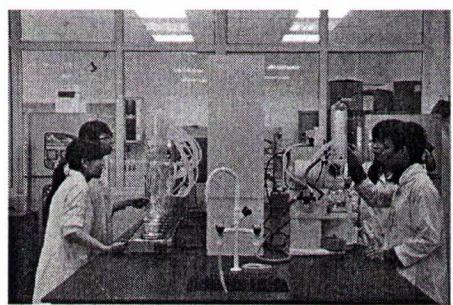
- ✓ PTN Hóa Sinh,
- ✓ PTN Vi sinh,
- ✓ PTN Công nghệ sinh học,
- ✓ PTN kỹ thuật gen,
- ✓ PTN Proteomics,
- ✓ PTN Kỹ thuật lên men,
- ✓ PTN Kỹ thuật thu hồi sản phẩm

Công nghệ Thực phẩm

- ✓ Cụm PTN Công nghệ Thực phẩm
- ✓ Cụm PTN Phân tích Chất lượng tp
- ✓ Cụm PTN Quá trình và Thiết bị CNTP
- ✓ Trung tâm ĐT và PT SPTP

MÔI TRƯỜNG ĐÀO TẠO ĐAM MÊ – HIỆN ĐẠI-HỘI NHẬP-THỰC TIẾN-THÀNH CÔNG

“là địa chỉ tin cậy cho đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao, cho nghiên cứu khoa học và chuyển giao công nghệ hiệu quả trong lĩnh vực CNSH-Cntp”



Đào tạo ngành Kỹ thuật Sinh học định hướng:

- CNSH Công nghiệp
- CNSH Nông nghiệp
- CNSH Môi trường
- CNSH Dược phẩm

Ngành Kỹ thuật Thực phẩm gồm chuyên ngành:

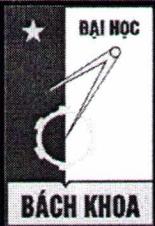
- Công nghệ Thực phẩm
- Quản lý Chất lượng
- Quá trình & Thiết bị CNTP

Viện Công nghệ Sinh học & Công nghệ Thực phẩm

Nhà C4 Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội, số 1 Đại Cồ Việt, Hai Bà Trưng, Hà Nội

Tel: (84.4) 3869 2515 – Fax: (84.4) 3868 2470

Email: sbft@hust.edu.vn – Website: <http://sbft.hust.edu.vn>



VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC & CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

TRƯỜNG ĐẠI HỌC BÁCH KHOA HÀ NỘI

SCHOOL OF BIOTECHNOLOGY AND FOOD TECHNOLOGY

HANOI UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

5 LÝ DO ĐỂ LỰA CHỌN HỌC TẬP VÀ NGHIÊN CỨU TẠI VIỆN CNSH & CNTP – TRƯỜNG ĐHBK HÀ NỘI

CƠ HỘI VIỆC LÀM

- ❖ Cán bộ kỹ thuật chuyên thiết kế và vận hành dây chuyền sản xuất các sản phẩm CNSH và CNTP
- ❖ Cán bộ quản lý kỹ thuật chuyên tổ chức, quản lý và điều hành sản xuất các sản phẩm CNSH và CNTP
- ❖ Chuyên gia tư vấn, đầu tư và chuyển giao công nghệ thuộc lĩnh vực CNSH và CNTP
- ❖ Cán bộ nghiên cứu tại các Viện Khoa học thuộc lĩnh vực CNSH và CNTP
- ❖ Giảng viên giảng dạy tại các Trường Đại học, Cao đẳng và Dạy nghề trong lĩnh vực CNSH và CNTP

CƠ HỘI HỌC BỒNG HỌC TẬP VÀ NGHIÊN CỨU

Quỹ khuyến học của các Giảng viên và Cựu SV của Trường và Viện dành cho sinh viên giỏi (4 suất học bổng hàng năm)

Giải thưởng sinh viên nghiên cứu khoa học của các tổ chức và doanh nghiệp

Học bổng trao đổi sinh viên & đào tạo sau đại học:

- Các mạng lưới đào tạo quốc tế: Nhật Bản, AUN-SEED NET, ASIA-UNINET, AUF, ERASMUS MUNDUS, ĐSQ các nước: Pháp, Bỉ, Áo,...
 - Các trường đại học và doanh nghiệp quốc tế: ĐH Kagawa, ĐH Niigata (Nhật Bản), ĐH Boku (Áo), Đại học AgroSup Dijon (Pháp), ĐH Postech (Hàn Quốc), ĐH Kochi (Nhật Bản), Ajinomoto (Nhật Bản)...
- Khả năng chuyển tiếp** lên các chương trình đào tạo Thạc sĩ và Tiến sĩ trong lĩnh vực CNSH và CNTP

- ❖ **Khả năng chuyển tiếp** lên các chương trình đào tạo Thạc sĩ và Tiến sĩ trong lĩnh vực CNSH và CNTP

CƠ HỘI THỰC TẬP

➤ Trong nước:

- Tại các Viện nghiên cứu thuộc lĩnh vực CNSH và CNTP
- Tại các nhà máy thuộc lĩnh vực CNSH và CNTP về sản xuất vaccine, dược phẩm, bia, rượu, bánh, kẹo, đường, chế biến lương thực, rau quả đồ hộp, cà phê, thuốc lá, chế biến sữa, thịt, cá, xử lý nước thải, rác thải hữu cơ...

➤ Ngoài nước:

- Tại các Trường Đại học và Viện nghiên cứu là đối tác quốc tế ở nhiều nơi trên thế giới:
Châu Á: ĐH Gifu, Kochi, Niigata (Nhật Bản); Viện Công nghệ châu Á, ĐH Kasetsart (Thái Lan).
Châu Úc: RMIT.
Châu Âu: ĐH Boku (Áo); CIRAD, ĐH Luminy, AgroSup Dijon (Pháp).

CƠ HỘI THAM GIA NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

Từ năm thứ 3, sinh viên đã có thể tham gia nghiên cứu khoa học. Nhiều công trình nghiên cứu của sinh viên đã đạt các giải nghiên cứu khoa học cấp Trường, cấp Bộ, giải VIFOTEC, WIPO. Đội ROBOCON đã từng tham dự vòng loại khu vực phía Bắc.

CƠ HỘI RÈN LUYỆN CÁC KỸ NĂNG BỒ TRỢ

Câu lạc bộ Sinh học Thực phẩm (FOBIC): "Sáng tạo giá trị vì thành viên" - cung cấp kiến thức chuyên ngành và bồi dưỡng kỹ năng mềm bằng các hoạt động ngoại khóa: thực hành sản xuất, thăm quan nhà máy, kỹ năng thuyết trình và lập dự án, ...

Câu lạc bộ Tiếng Anh: "Practice makes perfect" - thực hành tiếng Anh giao tiếp và tiếng Anh chuyên ngành.

Đoàn Thanh niên: phát huy khả năng cá nhân, tập hợp sức mạnh thanh niên, rèn luyện bản lĩnh chính trị và khả năng lãnh đạo.

PHƯƠNG THỨC TUYỂN SINH ĐẠI HỌC

XXXXXX

Viện Công nghệ Sinh học & Công nghệ Thực phẩm

Nhà C4 Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội, số 1 Đại Cồ Việt, Hai Bà Trưng, Hà Nội

Tel: (84.4) 3869 2515 – Fax: (84.4) 3868 2470

Email: sbft@hust.edu.vn – Website: <http://sbft.hust.edu.vn>



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

Nhập từ khóa tìm kiếm



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 sĩ Công nghệ sinh học
- Thạc sĩ Công nghệ thực phẩm, gồm 2 chương trình :
 - Công nghệ thực phẩm và Quản lý chất lượng trong công nghiệp thực phẩm
- Tiến sĩ Công nghệ sinh học
- Tiến sĩ Công nghệ thực phẩm
- Tiến sĩ 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%C4%90ao%20tao/5.%20Chuan%20dau%20ra%20DTDH/Chuan%20dau%20ra%20Chtr%20Cu%20nhan%20Cong%20nghe%20thuc%20pham.html>)
- Chương trình Cử nhân Kỹ thuật Thực phẩm
(<http://sbft.hust.edu.vn/upload/files/2.%20%C4%90ao%20tao/5.%20Chuan%20dau%20ra%20DTDH/Chuan%20dau%20ra%20Chtr%20Cu%20nhan%20Ky%20thuat%20thuc%20pham.html>)
- Chương trình Kỹ sư Kỹ thuật Thực phẩm
(<http://sbft.hust.edu.vn/upload/files/2.%20%C4%90ao%20tao/5.%20Chuan%20dau%20ra%20DTDH/Chuan%20dau%20ra%20Chtr%20Ky%20su%20Ky%20thuat%20Thu%20pham.html>)
- Chương trình Cử nhân Kỹ thuật Sinh học
(<http://sbft.hust.edu.vn/upload/files/2.%20%C4%90ao%20tao/5.%20Chuan%20dau%20ra%20DTDH/Chuan%20dau%20ra%20Chtr%20Cu%20nhan%20Ky%20thuat%20thuc%20Sinh%20hoc.html>)
- Chương trình Kỹ sư Kỹ thuật Sinh học
(<http://sbft.hust.edu.vn/upload/files/2.%20%C4%90ao%20tao/5.%20Chuan%20dau%20ra%20DTDH/Chuan%20dau%20ra%20Chtr%20Ky%20%20su%20Ky%20thuat%20Sinh%20hoc.html>)

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.