ĐẠI HỌC BÁCH KHOA HÀ NỘI
VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

1. Giới thiệu Viện CNSH & CNTP
2. Chương trình đào tạo
3. Đội ngũ thầy cô giáo
4. Môi trường học tập
5. Hoạt động sinh viên
6. Cơ hội nghiên cứu và học bổng
7. Công việc sau tốt nghiệp

0

ĐẠI HỌC BÁCH KHOA HÀ NỘI
VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

1. GIỚI THIỆU VIỆN CNSH & CNTP: LỊCH SỬ

2009 – **Viện Công nghệ Sinh học và Công nghệ Thực phẩm (School of Biotechnology and Food Technology)**

1999 – **Viện Công nghệ Sinh học và Công nghệ Thực phẩm (Institute of Biotechnology and Food Technology)**

1986 – **Khoa Công nghệ Thực phẩm & Trung tâm Công nghệ Sinh học**

1956 – **Khoa Công nghệ Thực phẩm**

1

ĐẠI HỌC BÁCH KHOA HÀ NỘI
VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

1. GIỚI THIỆU VIỆN CNSH & CNTP: CƠ CẤU TỔ CHỨC

5 Bộ môn

- Quá trình thiết bị CNTP
- Công nghệ thực phẩm
- Quản lý chất lượng
- Công nghệ sinh học
- Vi sinh hóa sinh sinh học phân tử

2 Trung tâm

- Trung tâm nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm
- Trung tâm nghiên cứu và phát triển công nghệ sinh học

2

ĐẠI HỌC BÁCH KHOA HÀ NỘI
VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

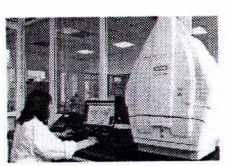
1. GIỚI THIỆU VIỆN CNSH & CNTP: CƠ SỞ VẬT CHẤT

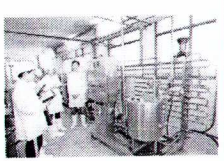
Công nghệ Sinh học

- ✓ 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





3

ĐẠI HỌC BÁCH KHOA HÀ NỘI
VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

MỘT VÀI CON SỐ NỔI BẬT...

VỀ ĐÀO TẠO

- **1355** sinh viên đang theo học
- **150**: số SV tốt nghiệp hàng năm (Kỹ sư: 80 SV; Cử nhân: 70 SV)
- **30-50 học viên**/năm, **5-10 NCS**/năm
- **>50%** nữ sinh viên
- **5-10** học bổng trao đổi/năm
- **> 12000** kỹ sư đã tốt nghiệp

4

ĐẠI HỌC BÁCH KHOA HÀ NỘI
VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

VỀ NGHIÊN CỨU VÀ HỢP TÁC QUỐC TẾ

- **9** Dự án SX thử nghiệm cấp QG và Bộ
- **21** Đề tài cấp nhà nước, **17** Đề tài hợp tác QT, **31** Đề tài cấp Bộ, ...
- **120** bài báo QT, **360** bài báo trong nước...

FOODSEG www.foodseg.eu
Gratitude www.fp7-gratitude.eu
MoniQA www.moniqa.org
AGENCE UNIVERSITAIRE DE LA FRANCOPHONIE www.auf.org
cirad www.cirad.fr
IRD Institut de recherche pour le développement www.ird.fr
Erasmus+
ASIFOOD
Nutri SEA

5

ĐẠI HỌC BÁCH KHOA HÀ NỘI
VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Triết lý giáo dục

"Phát huy năng lực chủ động
Học tập – Nghiên cứu – Sáng tạo"

ĐẠI HỌC BÁCH KHOA HÀ NỘI
VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Sinh viên được đào tạo theo các chương trình này có khả năng:

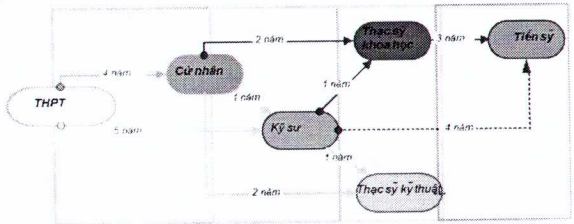
- Nghiên cứu phát triển kỹ thuật sản xuất các sản phẩm sinh học, thiết kế, vận hành dây chuyền sản xuất, tổ chức và điều hành sản xuất, quản lý công nghệ
- Tham gia giảng dạy, nghiên cứu ở các trường đại học, cao đẳng, viện nghiên cứu
- Tư vấn, đầu tư, chuyển giao công nghệ trong lĩnh vực kỹ thuật sinh học

ĐẠI HỌC BÁCH KHOA HÀ NỘI
VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

2. 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
  - ✓ Qúa trình thiết bị



3

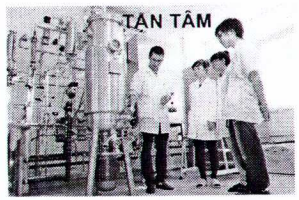
ĐẠI HỌC BÁCH KHOA HÀ NỘI
VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

3. ĐỘI NGŨ THÀY CÔ GIÁO

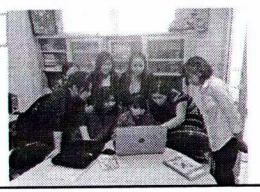
- 2 Giáo sư, 22 Phó giáo sư; 42 Tiến sĩ, 21 Thạc sĩ

NĂNG LỰC

TẬN TÂM



CHIA SẺ

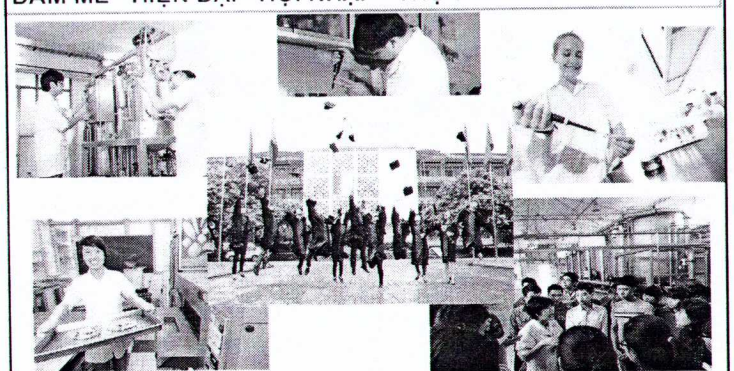


9

ĐẠI HỌC BÁCH KHOA HÀ NỘI
VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

4. MÔI TRƯỜNG HỌC TẬP

ĐAM MÊ - HIỆN ĐẠI - HỘI NHẬP - THỰC TIỄN - THÀNH CÔNG



ĐẠI HỌC BÁCH KHOA HÀ NỘI
VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

5. HOẠT ĐỘNG SINH VIÊN

- Đoàn Thanh niên, Hội Sinh viên
- Câu lạc bộ Sinh học Thực phẩm (FOBIC): "Sáng tạo giá trị vì thành viên" - củng cố kiến thức chuyên ngành và bồi dưỡng kỹ năng mềm thông qua: 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

11

6. CƠ HỘI NGHIÊN CỨU VÀ HỌC BỔNG

- **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: Nhat Ban, 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 sỹ và Tiến sỹ 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 vacxin, 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, Kagawa (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).

Đại học 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.

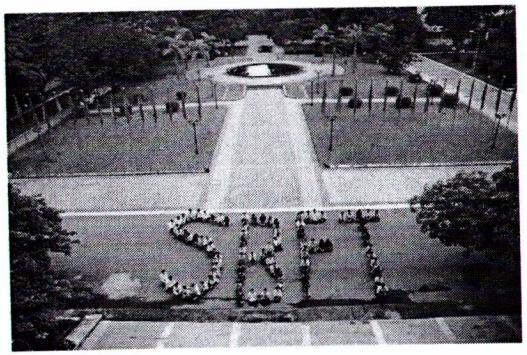
7. CÔNG VIỆC SAU TỐT NGHIỆP

CƠ QUAN QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC

KHỐI DOANH NGHIỆP

CƠ QUAN NGHIÊN CỨU

CÁC TRƯỜNG ĐẠI HỌC



Rất mong được gặp lại các em sinh viên

tại Viện Công nghệ Sinh học & Công nghệ Thực phẩm

16