

Khoa Công nghệ Sinh học và Thực phẩm

1. Triết lý và mục tiêu giảng dạy

Thực phẩm và dược liệu từ cùng nguồn gốc, nâng cấp sức khỏe, phát triển bền vững, cục diện mới cho ngành công nghiệp.

Dưới chiến lược phát triển bền vững SDGs do Liên Hợp Quốc thúc đẩy, khoa của chúng tôi hướng tới việc sử dụng công nghệ chế biến thực phẩm và công nghệ sinh học để chiết tách các thành phần chức năng từ nguyên liệu thực phẩm hoặc phế phẩm chế biến không thể hấp thụ đủ qua chế độ ăn hàng ngày, nhằm nâng cao tính ổn định, an toàn vệ sinh và khả năng tái sử dụng của chúng, ứng dụng vào phát triển thực phẩm chức năng và bảo quản nguyên liệu thực phẩm, phù hợp với xu hướng chiến lược phát triển bền vững toàn cầu. Khoa của chúng tôi chủ yếu đào tạo nhân lực nghiên cứu và đảm bảo chất lượng cần thiết trong các lĩnh vực công nghệ sinh học thực phẩm, công nghệ sinh học nông nghiệp và công nghệ sinh học dược phẩm, nhằm đạt được mục tiêu thực phẩm và dược phẩm từ cùng nguồn gốc, chăm sóc sức khỏe và phát triển bền vững.

2. Đặc điểm phát triển của khoa

- (1) Kế hoạch đào tạo đạt chứng nhận quốc tế: Đã đạt chứng nhận của "Tổ chức Kiểm định Giáo dục Kỹ thuật và Công nghệ Quốc tế (IET)", giúp giảng dạy hội nhập với tiêu chuẩn quốc tế.
- (2) Chú trọng phát triển kỹ năng thực hành: Xây dựng nhà máy với dây chuyền sản xuất mô-đun công nghệ sinh học ứng dụng, tập trung vào nghiên cứu chuyên đề và các khóa học thực hành, thông qua việc "học bằng thực hành" để tiếp thu kỹ năng và kiến thức chuyên môn.
- (3) Cân bằng giữa nghiên cứu học thuật và hợp tác giữa nhà trường và doanh nghiệp: Được tài trợ đầy đủ từ các chương trình nghiên cứu hợp tác của Hội đồng Khoa học Quốc gia, Bộ Giáo dục và các doanh nghiệp, cung cấp nguồn lực đa dạng cho nghiên cứu học thuật và hợp tác nhà trường - doanh nghiệp.

3. Kế hoạch đào tạo

- (1) Các khóa học đại cương: Bao gồm các môn cơ bản, nhân văn nghệ thuật, khoa học xã hội và thực hành tổng hợp.
- (2) Khóa học cơ bản cốt lõi: Gồm các môn học như chế biến thực phẩm, vi sinh thực phẩm, hóa học thực phẩm, phân tích sinh hóa thực phẩm, sinh học phân tử và sinh học tế bào, nhằm xây dựng nền tảng kiến thức cơ bản.
- (3) Chương trình học tự chọn hai mô-đun: Sinh viên có thể chọn chương trình quy trình sản phẩm công nghệ sinh học hoặc chương trình nghiên cứu và phát triển thực phẩm theo sở thích cá nhân.
- (4) Khóa học thực hành: Cung cấp các khóa thực hành đa dạng như thực tập sinh hóa và công nghệ sinh học, phân tích kiểm nghiệm thực phẩm, chế biến thực phẩm và vi sinh thực phẩm.
- (5) Khóa học chuyên đề thực tiễn: Sinh viên tham gia các dự án của chính phủ và hợp tác giữa nhà trường với doanh nghiệp, phát triển kỹ năng lập kế hoạch và thực hiện thí nghiệm.
- (6) Hỗ trợ đạt chứng chỉ chuyên môn: Hỗ trợ sinh viên thi lấy các chứng chỉ chuyên môn như hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (HACCP60A, 60B), kỹ sư thực phẩm cao cấp, kỹ thuật viên kiểm nghiệm phân tích thực phẩm, kỹ sư kiểm soát chất lượng thực phẩm cấp cơ bản và trung cấp, kỹ sư thực phẩm chức năng cấp cơ bản và trung cấp.
- (7) Chương trình học tín chỉ liên ngành: Chương trình học tín chỉ quản lý chuỗi cung ứng lạnh trong lưu

thông thực phẩm.

4. Đội ngũ giảng viên

4 giáo sư, 4 phó giáo sư, 2 trợ lý giáo sư. Nền tảng giảng viên bao gồm khoa học thực phẩm, khoa học đời sống, công nghệ sinh học nông nghiệp, y sinh và kỹ thuật sinh hóa.



Nhóm Line








FB Khoa Công nghệ Sinh học và Thực phẩm

5. Phòng thí nghiệm nghiên cứu

Chủ đề giảng dạy và nghiên cứu	Phòng nghiên cứu	Kết quả tiêu biểu
Phát triển sản phẩm chế biến nông sản giá trị gia tăng	Phòng nghiên cứu thực phẩm và tài nguyên sinh học, Phòng nghiên cứu bia craft, Phòng thử nghiệm sản phẩm nông sản giá trị gia	Viên enzyme nghệ, Mứt trái cây, Kem chức năng, Bia craft, Bia chức năng, Enzyme burdock
Sản xuất thử nghiệm lên men vi sinh	Phòng nghiên cứu kỹ thuật sinh hóa, Nhà máy dây chuyền sản xuất lên men và bia	Sản xuất thử nghiệm probiotic, Sản xuất thử nghiệm nấm men, Bia craft, Trà kombucha
Kiểm tra thực phẩm và phân tích an toàn	Phòng nghiên cứu phân tích hợp chất tự nhiên, Phòng nghiên cứu an toàn thực phẩm, Phòng thí phân tích kiểm nghiệm thực phẩm trình độ B	Kiểm tra GMO trong thực phẩm, Kiểm tra số lượng probiotic bằng DNA, Kiểm tra số lượng vi khuẩn sống
Công nghệ sản phẩm công nghệ sinh học ứng dụng	Phòng nghiên cứu sinh học phân tử, Phòng nghiên cứu miễn dịch và dược lý, Phòng nghiên cứu đánh dấu sinh học, Phòng nghiên cứu kỹ thuật gen, Phòng nuôi cấy tế bào	Màng bảo quản protein tơ tằm, Li thận nguồn (nấm đông trùng hạ thảo), Bảo Thoải Mẫn (nấm đông trùng hạ thảo),Màng bảo quản ăn được"

➤ Nhà máy và phòng thí nghiệm dây chuyền sản xuất quy trình mô-đun công nghệ sinh học ứng dụng

		
Phòng thực hành lên men	Khu vực sản xuất thử nghiệm quy mô tấn	Phòng thí nghiệm phân tích thực phẩm
		
Khu vực sản xuất thử nghiệm bia craft	Phòng sấy	Phòng thí nghiệm chế biến thực phẩm

➤ Thiết bị gia tăng giá trị sản phẩm nông nghiệp

		
Nồi tiệt trùng dạng phun nước	Máy sấy phun	Máy trộn bột
		
Máy đóng gói bột	Máy làm bánh gạo phồng	Máy làm bánh quy giòn