

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO - HÌNH THỨC ĐÀO TẠO TỪ XA - LIÊN THÔNG - KHÓA 2014
NGÀNH CÔNG NGHỆ SINH HỌC CN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

TT	HK	TT/HK	MMH	TÊN MÔN HỌC	TC LT	TC TH	SỐ TIẾT	KHOA PHỤ TRÁCH
1	1	1	EDUC1201	KỸ NĂNG HỌC TẬP	2		8	CNSH
2	1	2	BIOT1202	PHÁT TRIỂN SẢN PHẨM CNSH	2		16	CNSH
3	2	1	BIOT2301	CÔNG NGHỆ PROTEIN-ENZYME	2	1	16+8	CNSH
4	2	2	ACCO1301	NGUYÊN LÝ KẾ TOÁN	3		16	KẾ TOÁN-KIỂM TOÁN
5	3	1	BIOT2303	CÔNG NGHỆ GEN	2	1	8+8	CNSH
6	3	2	BIOT2305	QUÁ TRÌNH VÀ THIẾT BỊ CNSH	2	1	8+8	CNSH
7	3	3	BIOT2203	CON NGƯỜI VÀ MÔI TRƯỜNG	2		8	CNSH
8	4	1	BIOT3301	THỐNG KÊ SINH HỌC	2	1	16+16	CNSH
9	4	2	BIOT3302	KỸ THUẬT PHÂN TÍCH VI SINH VẬT	2	1	8+8	CNSH
10	4	3	BIOT3307	DI TRUYỀN HỌC	2	1	16+8	CNSH
11	4	4	BIOT3303	ỨNG DỤNG TIN HỌC TRONG CNSH	2	1	8	CNSH
12	4	5	BIOT3304	ỨNG DỤNG CNSH THÀNH TỰU VÀ TRIỂN VỌNG	3		16	CNSH
13	5	1	BIOT3201	MÔI TRƯỜNG VÀ SỨC KHỎE CỘNG ĐỒNG	2		8	CNSH
14	5	2	BIOT4202	DINH DƯỠNG CỘNG ĐỒNG	2		8	CNSH
15	5	3	BIOT3207	SEMINAR CHUYÊN NGÀNH	2		8	CNSH
16	5	4	BIOT3204	ĐÁNH GIÁ CẢM QUAN THỰC PHẨM	2		8	CNSH
17	5	5	BIOT3203	CÁC QUÁ TRÌNH TRONG CNTP	2		8	CNSH
18	5	6	BIOT3305	VI SINH THỰC PHẨM	2	1	8+8	CNSH
19	6	1	BIOT4301	KỸ THUẬT PHÂN TÍCH THỰC PHẨM	2	1	8+8	CNSH
20	6	2	BIOT4305	HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG ĐỐI VỚI THỰC PHẨM	3			CNSH
21	6	3	BIOT4203	CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỊT VÀ THỦY SẢN	2		8	CNSH
22	6	4	BIOT4204	CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN RAU QUẢ	2		8	CNSH
23	6	5	BIOT4209	THỰC PHẨM CHỨC NĂNG	2			CNSH
24	6	6	BIOT4499	THỰC TẬP CHUYÊN ĐỀ		4	8	CNSH

* Thứ tự các môn học có thể thay đổi cho phù hợp với thời khóa biểu của mỗi lớp học.