

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO-HÌNH THỨC VỪA LÀM VỪA HỌC-VĂN BẰNG 1- 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	GLAW1201	PHÁP LUẬT ĐẠI CƯƠNG	2		30	KINH TẾ & LUẬT
2	1	2	EDUC1201	KỸ NĂNG HỌC TẬP	2		30	CNSH
3	1	3	MATH1405	TOÁN CAO CẤP B	4		60	BAN CƠ BẢN
4	1	4	CHEM1401	HÓA ĐẠI CƯƠNG	3	1	75	BAN CƠ BẢN
5	2	1	CHEM1302	HOÁ HỌC PHÂN TÍCH VÀ HÓA HỮU CƠ	3		45	CNSH
6	2	2	CHEM1101	TT. HOÁ HỌC PHÂN TÍCH VÀ HÓA HỮU CƠ		1	30	CNSH
7	2	3	BIOT1201	SINH HỌC ĐẠI CƯƠNG	2		30	CNSH
8	2	4	ACCO1301	NGUYÊN LÝ KẾ TOÁN	3		45	KẾ TOÁN-KIỂM TOÁN
9	3	1	POLI1201	NHỮNG NLCB CỦA CN MÁC-LÊNIN P1	2		30	BAN CƠ BẢN
10	3	2	BIOT1202	PHÁT TRIỂN SẢN PHẨM CNSH	2		30	CNSH
11	3	3	BIOT1401	VI SINH VẬT ĐẠI CƯƠNG	3	1	75	CNSH
12	3	4	BIOT1301	TẾ BÀO HỌC	2	1	60	CNSH
13	4	1	POLI1301	NHỮNG NLCB CỦA CN MÁC-LÊNIN P2	3		45	BAN CƠ BẢN
14	4	2	BIOT2302	SINH HÓA HỌC	2	1	60	CNSH
15	4	3	BIOT2301	CÔNG NGHỆ PROTEIN-ENZYME	2	1	60	CNSH
16	4	4	BIOT2202	NHẬP MÔN CÔNG NGHỆ SINH HỌC	2		30	CNSH
17	5	1	POLI2201	TƯ TƯỞNG HỒ CHÍ MINH	2		30	BAN CƠ BẢN
18	5	2	BIOT2201	SINH HỌC PHÂN TỬ	2		30	CNSH
19	5	3	BIOT2304	SINH LÝ THỰC VẬT	2	1	60	CNSH
20	5	4	BIOT2303	CÔNG NGHỆ GEN	2	1	60	CNSH
21	6	1	POLI3301	ĐƯỜNG LỐI CM CỦA ĐẢNG CSVN	3		45	BAN CƠ BẢN
22	6	2	BIOT2305	QUÁ TRÌNH VÀ THIẾT BỊ CNSH	2	1	60	CNSH
23	6	3	BIOT2306	SINH LÝ ĐỘNG VẬT	2	1	60	CNSH
24	6	4	BIOT2203	CON NGƯỜI VÀ MÔI TRƯỜNG	2		30	CNSH
25	7	1	BIOT3301	THỐNG KÊ SINH HỌC	2	1	60	CNSH
26	7	2	BIOT3302	KỸ THUẬT PHÂN TÍCH VI SINH VẬT	2	1	60	CNSH
27	7	3	BIOT3307	DI TRUYỀN HỌC	2	1	60	CNSH
28	7	4	BIOT3303	ỨNG DỤNG TIN HỌC TRONG CNSH	2	1	60	CNSH
29	8	1	BIOT3304	ỨNG DỤNG CNSH THÀNH TỰU VÀ TRIỂN VỌNG	3		45	CNSH
30	8	2	BIOT3201	MÔI TRƯỜNG VÀ SỨC KHỎE CỘNG ĐỒNG	2		30	CNSH
31	8	3	BIOT4202	DINH DƯỠNG CỘNG ĐỒNG	2		30	CNSH
32	8	4	BIOT3207	SEMINAR CHUYÊN NGÀNH	2		30	CNSH
33	9	1	BIOT3204	ĐÁNH GIÁ CẢM QUAN THỰC PHẨM	2		30	CNSH
34	9	2	BIOT3203	CÁC QUÁ TRÌNH TRONG CNTP	2		30	CNSH
35	9	3	BIOT3305	VI SINH THỰC PHẨM	2	1	60	CNSH
36	10	1	BIOT4301	KỸ THUẬT PHÂN TÍCH THỰC PHẨM	2	1	60	CNSH
37	10	2	BIOT4305	HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG ĐỐI VỚI THỰC PHẨM	3		45	CNSH
38	10	3	BIOT4203	CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỊT VÀ THỦY SẢN	2		30	CNSH
39	11	1	BIOT4204	CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN RAU QUẢ	2		30	CNSH
40	11	2	BIOT4209	THỰC PHẨM CHỨC NĂNG	2		30	CNSH
41	11	3	BIOT4499	THỰC TẬP CHUYÊN ĐỀ (CNSH)		4	8	CNSH

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