

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 27 tháng 4 năm 2019

THỜI KHÓA BIỂU
LỚP TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
(Khóa căn bản)

TT	Nội dung	Tiết	Thứ	Ngày	GVHD
1	Giới thiệu chung về tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm	13-16	Bảy	11/5/2019	Cô Nguyễn
2	Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm: Hóa học, hóa sinh học thực phẩm	13-16	Ba	14/5/2019	Cô Dương
3	Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm: Vi sinh vật học thực phẩm và Ứng dụng công nghệ sinh học thực phẩm	13-16	Năm	16/5/2019	Cô Dương
4	Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm: Quá trình và thiết bị thực phẩm	13-16	Bảy	18/5/2019	Cô Nguyễn
5	Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm: Quá trình và thiết bị thực phẩm (tt)	13-16	Ba	21/5/2019	Cô Nguyễn
6	Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm: Công nghệ sau thu hoạch	13-16	Năm	23/5/2019	Cô Nguyễn
7	Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm: Công nghệ sản xuất đường, bánh kẹo	13-16	Bảy	25/5/2019	Cô Nguyễn
8	Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm: Công nghệ chế biến thịt, thủy sản	13-16	Ba	28/5/2019	Cô Nguyễn
9	Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm: Công nghệ chế biến sữa	13-16	Năm	30/5/2019	Cô Nguyễn

10	Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm: Công nghệ sản xuất dầu, mayonnaise, margarine...	13-16	Bảy	01/6/2019	Cô Nguyễn
11	Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm: Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	13-16	Ba	04/6/2019	Cô Nguyễn
12	Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm: Công nghệ chế biến rau quả, lương thực	13-16	Năm	06/6/2019	Cô Nguyễn
13	Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm: Phụ gia thực phẩm	13-16	Bảy	08/6/2019	Thầy Đức
14	Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm: Phân tích thực phẩm	13-16	Ba	11/6/2019	Thầy Duy
15	Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm: Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	13-16	Năm	13/6/2019	Cô Nhi
16	Phương pháp viết báo cáo khoa học	13-16	Bảy	15/6/2019	Cô Nguyễn
17	Phương pháp viết báo cáo khoa học (tt)	13-16	Ba	18/6/2019	Cô Nguyễn

Ghi chú: Tiết 13 bắt đầu từ 18g00