



LỊCH THI GIAI ĐOẠN 1 HỌC KỲ CUỐI KHÓA NĂM HỌC 2017 - 2018 ĐẠI HỌC VÀ CAO ĐẲNG CÁC KHÓA KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

ĐIỀU KIỆN ĐƯỢC DỰ THI CỦA SINH VIÊN :

- Sinh viên phải đóng học phí đúng theo quy định của nhà trường.
- Sinh viên không có tên trong danh sách cấm thi.
- Sinh viên phải có mặt tại phòng thi trước giờ thi 15 phút để hoàn tất thủ tục dự thi cuối học kỳ.
- Khi vào phòng thi, sinh viên phải xuất trình thẻ sinh viên hoặc giấy tờ tùy thân có dán ảnh.
- Khi vào phòng thi, sinh viên không được sử dụng điện thoại di động và các thiết bị truyền tin.

STT	MAMH	TÊN MÔN HỌC	TÊN LỚP	SLSV	THỨ	NGÀY	GIỜ THI	PHÒNG THI	HỌC KỲ
3	2TPCHTC304	MHCNTC 3: Công nghệ chế biến rau quả và cà phê ca cao	C15_TP01	30	Tứ	21/03/2018	13 giờ 30	C706	GD1_HK6
15	2TPCHCN005	Phát triển sản phẩm	C15_TP01	30	Năm	22/03/2018	13 giờ 30	C704	GD1_HK6
16	2TPCHCN005	Phát triển sản phẩm	C14_TP01	2	Năm	22/03/2018	13 giờ 30	C704	GD1_HK6_HL
19	1TPCHTC307	MHCNTC 3: Công nghệ chế biến cà phê ca cao và lương thực	D14_TP01	34	Năm	22/03/2018	15 giờ 30	C704	GD1_HK8
20	1TPCHTC307	MHCNTC 3: Công nghệ chế biến cà phê ca cao và lương thực	D14_TP02	35	Năm	22/03/2018	15 giờ 30	C706	GD1_HK8
21	1TPCHTC307	MHCNTC 3: Công nghệ chế biến cà phê ca cao và lương thực	D14_TP03	33	Năm	22/03/2018	15 giờ 30	C708	GD1_HK8
22	1TPCHTC307	MHCNTC 3: Công nghệ chế biến cà phê ca cao và lương thực	D14_TP04	33	Năm	22/03/2018	15 giờ 30	C703	GD1_HK8
23	1TPCHTC307	MHCNTC 3: Công nghệ chế biến cà phê ca cao và lương thực	D14_TP05	31	Năm	22/03/2018	15 giờ 30	C701	GD1_HK8
24	1TPCHTC307	MHCNTC 3: Công nghệ chế biến cà phê ca cao và lương thực	D14_TP06	32	Năm	22/03/2018	15 giờ 30	C701	GD1_HK8
25	1TPCHTC307	MHCNTC 3: Công nghệ chế biến cà phê ca cao và lương thực	D13_TP03	2	Năm	22/03/2018	15 giờ 30	C704	GD1_HK8_HL
26	1TPCHTC307	MHCNTC 3: Công nghệ chế biến cà phê ca cao và lương thực	D13_TP06	1	Năm	22/03/2018	15 giờ 30	C704	GD1_HK8_HL
46	9DTXHDC003	Công tác kỹ sư	D14_TP01	33	Sáu	23/03/2018	15 giờ 30	C704	GD1_HK8
47	9DTXHDC003	Công tác kỹ sư	D14_TP02	35	Sáu	23/03/2018	15 giờ 30	C706	GD1_HK8
48	9DTXHDC003	Công tác kỹ sư	D14_TP03	33	Sáu	23/03/2018	15 giờ 30	C708	GD1_HK8
49	9DTXHDC003	Công tác kỹ sư	D14_TP04	33	Sáu	23/03/2018	15 giờ 30	C703	GD1_HK8
50	9DTXHDC003	Công tác kỹ sư	D14_TP05	25	Sáu	23/03/2018	15 giờ 30	C701	GD1_HK8
51	9DTXHDC003	Công tác kỹ sư	D14_TP06	32	Sáu	23/03/2018	15 giờ 30	C701	GD1_HK8

STT	MAMH	TÊN MÔN HỌC	TÊN LỚP	SLSV	THỨ	NGÀY	GIỜ THI	PHÒNG THI	HỌC KỲ
52	9DTXHDC003	Công tác kỹ sư	D13_TP01	1	Sáu	23/03/2018	15 giờ 30	C704	GD1_HK8_HL
53	9DTXHDC003	Công tác kỹ sư	D13_TP02	1	Sáu	23/03/2018	15 giờ 30	C704	GD1_HK8_HL
70	2TPCHTC202	MHCNTC 2: Công nghệ chế biến thịt và sữa	C15_TP01	30	Bày	24/03/2018	13 giờ 30	C706	GD1_HK6
71	1TPCHTC406	MHCNTC 4: Công nghệ chế biến sữa	D14_TP01	34	Bày	24/03/2018	15 giờ 30	C704	GD1_HK8
72	1TPCHTC406	MHCNTC 4: Công nghệ chế biến sữa	D14_TP02	35	Bày	24/03/2018	15 giờ 30	C706	GD1_HK8
73	1TPCHTC406	MHCNTC 4: Công nghệ chế biến sữa	D14_TP03	33	Bày	24/03/2018	15 giờ 30	C708	GD1_HK8
74	1TPCHTC406	MHCNTC 4: Công nghệ chế biến sữa	D14_TP04	33	Bày	24/03/2018	15 giờ 30	C703	GD1_HK8
75	1TPCHTC406	MHCNTC 4: Công nghệ chế biến sữa	D14_TP05	31	Bày	24/03/2018	15 giờ 30	C701	GD1_HK8
76	1TPCHTC406	MHCNTC 4: Công nghệ chế biến sữa	D14_TP06	32	Bày	24/03/2018	15 giờ 30	C705	GD1_HK8
107	1TPCHCN014	Thực hành Chế biến thực phẩm 2	D14_TP01	34	Khoa/ Giảng viên tổ chức thi				GD1_HK8
108	1TPCHCN014	Thực hành Chế biến thực phẩm 2	D14_TP02	35	Khoa/ Giảng viên tổ chức thi				GD1_HK8
109	1TPCHCN014	Thực hành Chế biến thực phẩm 2	D14_TP03	33	Khoa/ Giảng viên tổ chức thi				GD1_HK8
110	1TPCHCN014	Thực hành Chế biến thực phẩm 2	D14_TP04	33	Khoa/ Giảng viên tổ chức thi				GD1_HK8
111	1TPCHCN014	Thực hành Chế biến thực phẩm 2	D14_TP05	31	Khoa/ Giảng viên tổ chức thi				GD1_HK8
112	1TPCHCN014	Thực hành Chế biến thực phẩm 2	D14_TP06	32	Khoa/ Giảng viên tổ chức thi				GD1_HK8
121	2TPCHCN008	Thực hành Chế biến thực phẩm 2	C15_TP01	30	Khoa/ Giảng viên tổ chức thi				GD1_HK6
122	2TPCHCN009	Thực hành Phát triển sản phẩm	C15_TP01	30	Khoa/ Giảng viên tổ chức thi				GD1_HK6

NGHỆ SÀI GÒN
O TẠO