

陈栋老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							
	2							
	3							
	4					食品微生物学 1-9周(4-5节)/南区 32-0202/食品微生物学-0003/16包装工程02班/专选/23/选课人数：23/未安排		
	5							
中午	6							
	7							
下午	8			食品微生物学 1-9周(8-9节)/南区 38-0207/食品微生物学-0003/16包装工程02班/专选/23/选课人数：23/未安排				
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

陈厚荣老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1			食品工程原理 1-15周(1-3节)/南区 32-0410/食品工程原理-0002/16食品科学01班/专必/24/选课人数：24/未安排		食品工程原理 1-15周(1-3节)/南区 32-0402/食品工程原理-0003/16食品科学02班;16食品科学03班/专必/39/选课人数：39/未安排	食品工程原理 8周(1-13节)/南区 40-0224/食品工程原理-0002A/16食品科学01班/专必/24/选课人数：24/未安排 食品工程原理 15周(1-13节)/南区 40-0224/食品工程原理-0003B/16食品科学03班/专必/18/选课人数：18/未安排	食品工程原理 8周(1-13节)/南区 40-0224/食品工程原理-0004B/16食品科学(百超)创新班/专必/21/选课人数：21/未安排 食品工程原理 15周(1-13节)/南区 40-0224/食品工程原理-0003A/16食品科学02班/专必/21/选课人数：21/未安排
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	食品工程原理 1-15周(8-10节)/南区 32-0307/食品工程原理-0004/16食品科学(百超)创新班/专必/21/选课人数：21/未安排						
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

陈科伟老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8			食品营养学 10-18周(8-9节)/南区 32-0402/食品营养学-0002/16食品科学01班;16食品科学02班/专选/45/选课人数: 44/未安排				
	9							
	10							
	11							
晚上	12				食品营养学 10-18周(12-13节)/南区 32-0203/食品营养学-0002/16食品科学01班;16食品科学02班/专选/45/选课人数: 44/未安排			
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

邓丽莉老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1			食品贮藏原理与技术 1-9周(1-2节)/南区 32-0304/食品贮藏原理与技术-0002/16食品科学02班;16食品科学03班/专必/39/选课人数:39/未安排		食品贮藏原理与技术 1-9周(1-2节)/南区 32-0207/食品贮藏原理与技术-0001/16食品科学01班/专必/24/选课人数:24/未安排		
	2							
	3							
	4			食品贮藏概论 10-18周(4-5节)/南区 32-0302/食品贮藏概论-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/45/选课人数:45/未安排	食品贮藏概论 10-18周(4-5节)/南区 32-0206/食品贮藏概论-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/45/选课人数:45/未安排			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12			食品贮藏原理与技术 1-9周(12-13节)/南区 32-0201/食品贮藏原理与技术-0001/16食品科学01班/专必/24/选课人数:24/未安排	食品贮藏原理与技术 1-9周(12-13节)/南区 32-0202/食品贮藏原理与技术-0002/16食品科学02班;16食品科学03班/专必/39/选课人数:39/未安排			
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

丁晓雯老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	食品安全学 1-9周(1-2节)/南区 32-0306/食品安全学-0001/16食品科学(百超)创新班;16食品科学01班;16食品科学02班;16食品科学03班/专选/84/选课人数 : 38/未安排						
	2							
	3							
	4			食品安全学 1-9周(4-5节)/南区 32-0306/食品安全学-0001/16食品科学(百超)创新班;16食品科学01班;16食品科学02班;16食品科学03班/专选/84/选课人数 : 38/未安排				
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12			食品分析与检验 1-9周(12-14节)/南区 32-0407/食品分析与检验-0003/16食品科学(百超)创新班/专必/21/选课人数 : 21/未安排				
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

丁阳平老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日	
上午	1		茶叶审评与检验 7-9周(1-2节)/南区 32-0407/茶叶审评与检验-0001/15茶学班/专必/45/选课人数：45/未安排	茶叶综合利用 1-9周(1-3节)/南区 32-0503/茶叶综合利用-0001/15茶学班/专必/45/选课人数：45/未安排					
	2								
	3								
	4				茶叶审评与检验 7-9周(4-5节)/南区 32-0203/茶叶审评与检验-0001/15茶学班/专必/45/选课人数：45/未安排	茶叶生物化学 1-3周(4-5节)/南区 32-0205/茶叶生物化学-0001/16茶学班/专必/29/选课人数：29/未安排			
	5								
中午	6								
	7								
下午	8								
	9								
	10								
	11		茶叶综合利用 3-6周(11-14节)/南区 40-0325/茶叶综合利用-0001A/15茶学班/专必/22/选课人数：22/未安排	茶叶生物化学 1-3周(12-14节)/南区 32-0309/茶叶生物化学-0001/16茶学班/专必/29/选课人数：29/未安排	茶叶综合利用 3-6周(11-14节)/南区 40-0325/茶叶综合利用-0001B/15茶学班/专必/23/选课人数：23/未安排				
晚上	12								
	13								
	14								

:讲课 :实验 :实践 :上机

董全老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日	
上午	1	园艺产品贮运加工学 1-9周(1-2节)/南区 32-0414/园艺产品贮运加工学-0001/15园艺01班;15园艺02班;15园艺03班;15园艺04班/专必/98/选课人数: 98/未安排		园艺产品贮运加工学 1-9周(1-3节)/南区 33-0201/园艺产品贮运加工学-0001/15园艺01班;15园艺02班;15园艺03班;15园艺04班/专必/98/选课人数: 98/未安排	食品科学基础2(双语) 6-11周(1-2节)/西塔学院 46-A0401/食品科学基础2(双语)-0001/16食品质量(西塔)01班/专必/22/选课人数: 22/未安排	食品科学基础2(双语) 6-11周(1-3节)/西塔学院 46-A0401/食品科学基础2(双语)-0002/16食品质量(西塔)02班/专必/23/选课人数: 23/未安排	食品原料学 9周(1-9节)/南区 未排地点/食品原料学-0002D/16食品科学(百超)创新班/专选/21/选课人数: 21/未安排		
	2						食品原料学 9周(1-9节)/南区 未排地点/食品原料学-0002C/16食品科学03班/专选/18/选课人数: 18/未安排		
	3	食品原料学 10-15周(3-5节)/南区 32-0404/食品原料学-0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/69/选课人数: 68/未安排						食品原料学 9周(1-9节)/南区 未排地点/食品原料学-0002B/16食品科学02班/专选/21/选课人数: 21/未安排	
	4		食品科学基础2(双语) 6-11周(4-5节)/西塔学院 46-A0401/食品科学基础2(双语)-0002/16食品质量(西塔)02班/专必/23/选课人数: 23/未安排						
	5								
中午	6								
	7								
下午	8			食品原料学 1-9周(8-10节)/南区 32-0403/食品原料学-0002/16食品科学(百超)创新班;16食品科学01班;16食品科学02班;16食品科学03班/专选/84/选课人数: 84/未安排	食品科学基础2(双语) 6-9周(8-10节)/西塔学院 46-A0401/食品科学基础2(双语)-0001A/16食品质量(西塔)01班/专必/22/选课人数: 22/未安排		食品原料学 9周(1-9节)/南区 未排地点/食品原料学-0002A/16食品科学01班/专选/24/选课人数: 24/未安排		
	9								
	10			食品原料学 10-15周(8-10节)/南区 32-0404/食品原料学-0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/69/选课人数: 68/未安排					
	11								

晚上	12		食品科学基础2(双语)			食品科学基础2(双语)		
	13		6-9周(12-14节)/西塔学院 46-A0401/食品科学基础			6-11周(12-14节)/西塔学院 46-A0401/食品科学基础		
	14		2(双语)-0002A/16食品质量 (西塔)02班/专必/23/选课人 数：23/未安排			2(双语)-0001/16食品质量 (西塔)01班/专必/22/选课人 数：22/未安排		
:讲课 :实验 :实践 :上机								

杜木英老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1			微生物和人类(英文) 13-15周(1-3节)/西塔学院	啤酒工艺学 1-8周(1-3节)/南区 32-		啤酒工艺学 3周(1-4节)/南区 未排地点	
	2			46-A0401/微生物和人类(英文)-0002/16食品质量(西塔)	0503/啤酒工艺学-0001/15食品科学(百超)创新班;15食品科学01班;15食品科学02班;15食品科学03班/专选		/啤酒工艺学-0001F/15食品科学(百超)创新班;15食品科学01班;15食品科学02班;15食品科学03班/专选	
	3	啤酒工艺学 2-4周(双),9周(3-6节)/南区 40-0423/啤酒工艺学-	微生物和人类(英文) 13-15周(3-5节)/西塔学院 46-A0607/微生物和人类(英文)-0001/16食品质量(西塔)	02班/专选/23/选课人数 : 0/未安排	01班/专选/23/选课人数 : 0/未安排		/87/选课人数 : 40/未安排	
	4	0001E/15食品科学(百超)创新班;15食品科学03班/专选/41/选课人数 : 16/未安排	01班/专选/22/选课人数 : 0/未安排					
	5	果酒酿造与鉴赏 5-7周(3-6节)/南区 40-0423/果酒酿造与鉴赏-	果酒酿造与鉴赏 5-7周(3-6节)/南区 40-0423/果酒酿造与鉴赏-		微生物和人类(英文) 13-15周(3-5节)/西塔学院 46-A0401/微生物和人类(英文)-0001/16食品质量(西塔)	01班/专选/22/选课人数 : 0/未安排		
中午	6	0001E/15食品科学(百超)创新班;15食品科学03班/专选/41/选课人数 : 26/未安排	0002H/15食品质量01班;15食品质量02班;15食品质量03班/专选/75/选课人数 : 45/未安排					
		果酒酿造与鉴赏 8周(3-6节)/南区 40-0423/果酒酿造与鉴赏-0001G/15食品科学(百超)创新班;15食品科学03班/专选/41/选课人数 : 26/未安排	果酒酿造与鉴赏 8周(3-6节)/南区 40-0423/果酒酿造与鉴赏-0002I/15食品质量01班;15食品质量02班;15食品质量03班/专选/75/选课人数 : 45/未安排					
下午	7							
	8			啤酒工艺学 2-4周(双),9周(8-11节)/南区 40-0423/啤酒工艺学-	微生物和人类(英文) 13-15周(8-10节)/西塔学院 46-A0607/微生物和人类(英文)-0002/16食品质量(西塔)			
	9			0001D/15食品科学01班;15食品科学02班/专选/46/选课人数 : 24/未安排	02班/专选/23/选课人数 : 0/未安排			
	10							

	11				果酒酿造与鉴赏			
晚上	12	果酒酿造与鉴赏	果酒酿造与鉴赏		5-7周(11-14节)/南区 40-0423/果酒酿造与鉴赏-			
	13	1-8周(12-14节)/南区 32-0311/果酒酿造与鉴赏-	1-8周(12-14节)/南区 32-0407/果酒酿造与鉴赏-		0001D/15食品科学01班;15食品科学02班/专选/46/选课人数：31/未安排			
	14	0002/15食品质量01班;15食品质量02班;15食品质量03班/专选/75/选课人数：45/未安排	0001/15食品科学(百超)创新班;15食品科学01班;15食品科学02班;15食品科学03班/专选/87/选课人数：57/未安排		果酒酿造与鉴赏 8周(11-14节)/南区 40-0423/果酒酿造与鉴赏-0001F/15食品科学01班;15食品科学02班/专选/46/选课人数：31/未安排			
:讲课 :实验 :实践 :上机								

杜小兵老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1				食品微生物检验学 1-6周(1-3节)/南区 32-0302/食品微生物检验学-	食品微生物学 1-15周(1-3节)/南区 32-0304/食品微生物学-		
	2				0001/15食品质量01班;15食品质量02班/专必/49/选课人数：47/未安排	0001/16茶学班/专选/29/选课人数：29/未安排		
	3			食品微生物检验学 1-6周(3-5节)/南区 31-0201/食品微生物检验学-				
	4			0002/15食品质量03班/专必/26/选课人数：25/未安排				
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	食品微生物学 1-9周(8-9节)/南区 32-0401/食品微生物学-		食品微生物学 1-9周(8-9节)/南区 32-0306/食品微生物学-	食品微生物检验学 7周(8-14节)/南区 40-0323/食品微生物检验学-			
	9	0002/16包装工程01班/专选/22/选课人数：22/未安排		0002/16包装工程01班/专选/22/选课人数：22/未安排	0001A/15食品质量01班/专必/25/选课人数：25/未安排			
	10				食品微生物检验学 8周(8-14节)/南区 40-0323/食品微生物检验学-			
	11				0001B/15食品质量02班/专必/24/选课人数：22/未安排 食品微生物检验学 9周(8-14节)/南区 40-0323/食品微生物检验学-			
					0002A/15食品质量03班/专必/26/选课人数：25/未安排			

晚上	12					
	13					
	14				食品微生物检验学 7周(12-14节)/南区 40-0323/食品微生物检验学-0001A/15食品质量01班/专必/25/选课人数：25/未安排 食品微生物检验学 8周(12-14节)/南区 40-0323/食品微生物检验学-0001B/15食品质量02班/专必/24/选课人数：22/未安排 食品微生物检验学 9周(12-14节)/南区 40-0323/食品微生物检验学-0002A/15食品质量03班/专必/26/选课人数：25/未安排	食品微生物检验学 7周(12-14节)/南区 40-0323/食品微生物检验学-0001A/15食品质量01班/专必/25/选课人数：25/未安排 食品微生物检验学 8周(12-14节)/南区 40-0323/食品微生物检验学-0001B/15食品质量02班/专必/24/选课人数：22/未安排 食品微生物检验学 9周(12-14节)/南区 40-0323/食品微生物检验学-0002A/15食品质量03班/专必/26/选课人数：25/未安排
:讲课 :实验 :实践 :上机						

郭婷老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							
	2							
	3			食品安全监督管理 1-9周(3-5节)/南区 33-0303/食品安全监督管理-0001/15食品质量01班;15食品质量02班/专必/49/选课人数：47/未安排				
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8		食品安全监督管理 1-9周(8-10节)/南区 32-0304/食品安全监督管理-0002/15食品质量03班/专必/26/选课人数：25/未安排					
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

贺稚非老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1				食品生物技术概论 1-9周(1-2节)/南区 32-0403/食品生物技术概论-0001/16食品科学(百超)创新班;16食品科学01班;16食品科学02班;16食品科学03班/专选/84/选课人数:83/未安排			
	2							
	3							
	4			食品生物技术概论 1-9周(4-5节)/南区 32-0210/食品生物技术概论-0002/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/69/选课人数:36/未安排	食品生物技术概论 1-9周(4-5节)/南区 32-0304/食品生物技术概论-0001/16食品科学(百超)创新班;16食品科学01班;16食品科学02班;16食品科学03班/专选/84/选课人数:83/未安排			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12				食品生物技术概论 1-9周(12-13节)/南区 32-0202/食品生物技术概论-0002/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/69/选课人数:36/未安排			
	13							
	14							

侯大军老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1			食品贮藏原理与技术实验 3-11周(1-3节)/南区 40-0225/食品贮藏原理与技术实验-0004/16食品科学(百超)创新班/专必/21/选课人数: 21/未安排				
	2							
	3	食品原料学 4-9周(3-5节)/南区 40-0225/食品原料学-0002H/16食品科学(百超)创新班/专选/21/选课人数: 21/未安排			食品原料学 4-9周(3-5节)/南区 40-0225/食品原料学-0002F/16食品科学02班/专选/21/选课人数: 21/未安排			
	4		园艺产品贮运加工学 8-9周(4-7节)/南区 40-0225/园艺产品贮运加工学-0001A/15园艺01班/专必/25/选课人数: 25/未安排	园艺产品贮运加工学 8-9周(4-7节)/南区 40-0225/园艺产品贮运加工学-0001B/15园艺02班/专必/25/选课人数: 25/未安排				
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	食品贮藏原理与技术实验 3-11周(8-10节)/南区 40-0225/食品贮藏原理与技术实验-0002/16食品科学02班/专必/21/选课人数: 21/未安排	园艺产品贮运加工学 8-9周(8-11节)/南区 40-0225/园艺产品贮运加工学-0001C/15园艺03班/专必/23/选课人数: 23/未安排	园艺产品贮运加工学 8-9周(8-11节)/南区 40-0225/园艺产品贮运加工学-0001D/15园艺04班/专必/25/选课人数: 25/未安排	畜产品加工学 3-6周(8-11节)/南区 40-0225/畜产品加工学-0002A/15食品科学(百超)创新班;15食品科学01班;15食品科学02班;15食品科学03班;15食品质量01班;15食品质量02班;15食品质量03班/专选/162/选课人数: 32/未安排			
	9							
	10							
	11							
晚上	12	食品原料学 4-9周(12-14节)/南区 40-0225/食品原料学-0002G/16食品科学03班/专选/18/选课人数: 18/未安排	食品原料学 4-9周(12-14节)/南区 40-0225/食品原料学-0002E/16食品科学01班/专选/24/选课人数: 24/未安排			食品贮藏原理与技术实验 3-11周(12-14节)/南区 40-0225/食品贮藏原理与技术实验-0001/16食品科学01班/专必/24/选课人数: 24/未安排		食品贮藏原理与技术实验 3-11周(12-14节)/南区 40-0225/食品贮藏原理与技术实验-0003/16食品科学03班/专必/18/选课人数: 18/未安排
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

侯宏晓老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1			食品微生物学实验 5-11周(1-4节)/南区 40-0323/食品微生物学实验-0001/16茶学班/专选/29/选课人数：29/未安排		食品微生物学 5-8周(1-4节)/南区 40-0323/食品微生物学-0002A/16包装工程01班/专选/22/选课人数：22/未安排		
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11			食品微生物学 5-8周(11-14节)/南区 40-0323/食品微生物学-0003A/16包装工程02班/专选/23/选课人数：23/未安排				
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

胡孜老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12		大学生职业发展与就业指导A 10-12周(12-14节)/南区 32-0205/大学生职业发展与就业指导A-0093/17电信工程(西塔)01班;17电信工程(西塔)02班/通必/62/选课人数: 59/未安排		大学生职业发展与就业指导A 10-12周(12-14节)/南区 38-0209/大学生职业发展与就业指导A-0095/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/通必/43/选课人数: 41/未安排			
	13							
	14							
:讲课 :实验 :实践 :上机								

蒋和体老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	软饮料工艺学 1-9周(1-3节)/南区 32-0301/软饮料工艺学-0002/15食品质量01班;15食品质量02班;15食品质量03班/专选/75/选课人数: 30/未安排						
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12	软饮料工艺学 1-9周(12-14节)/南区 32-0211/软饮料工艺学-0001/15食品科学(百超)创新班;15食品科学01班;15食品科学02班;15食品科学03班/专选/87/选课人数: 42/未安排						
	13							
	14							
:讲课 :实验 :实践 :上机								

雷琳老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	食品胶体化学 1-9周(1-3节)/南区 33-0301/食品胶体化学-0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/69/选课人数: 68/未安排		膳食调查与食谱设计 1-8周(1-2节)/南区 32-0310/膳食调查与食谱设计-0001/15食品质量01班;15食品质量02班;15食品质量03班/专选/75/选课人数: 27/未安排	食品科学基础2(双语) 4-6周(1-2节)/西塔学院 46-A0401/食品科学基础2(双语)-0001/16食品质量(西塔)01班/专必/22/选课人数: 22/未安排	食品科学基础2(双语) 4-6周(1-3节)/西塔学院 46-A0401/食品科学基础2(双语)-0002/16食品质量(西塔)02班/专必/23/选课人数: 23/未安排		
	2							
	3							
	4	食品科学基础2(双语) 4-6周(4-5节)/西塔学院 46-A0401/食品科学基础2(双语)-0002/16食品质量(西塔)02班/专必/23/选课人数: 23/未安排	食品营养学 10-18周(4-5节)/南区 32-0211/食品营养学-0003/16食品科学(百超)创新班;16食品科学03班/专选/39/选课人数: 39/未安排					
	5							
中午	6							
	7							
下午	8				食品科学基础2(双语) 3-6周(8-10节)/西塔学院 46-A0401/食品科学基础2(双语)-0001A/16食品质量(西塔)01班/专必/22/选课人数: 22/未安排			
	9							
	10	膳食调查与食谱设计 1-8周(10-11节)/南区 32-0306/膳食调查与食谱设计-0001/15食品质量01班;15食品质量02班;15食品质量03班/专选/75/选课人数: 27/未安排						
	11							
晚上	12	食品科学基础2(双语) 3-6周(12-14节)/西塔学院 46-A0401/食品科学基础2(双语)-0002A/16食品质量(西塔)02班/专必/23/选课人数: 23/未安排			食品营养学 10-18周(12-13节)/南区 32-0202/食品营养学-0003/16食品科学(百超)创新班;16食品科学03班/专选/39/选课人数: 39/未安排	食品科学基础2(双语) 4-6周(12-14节)/西塔学院 46-A0401/食品科学基础2(双语)-0001/16食品质量(西塔)01班/专必/22/选课人数: 22/未安排		
	13							
	14							

黎盛老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	包装设计学CAD 10-15周(1-3节)/南区 32-0406/包装设计学CAD-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/45/选课人数:45/未安排						
	2							
	3		品牌设计与策划 10-18周(3-5节)/南区 32-0311/品牌设计与策划-0001/15包装工程01班;15包装工程02班/专必/41/选课人数:41/未安排					
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8			包装设计学CAD 10-18周(8-10节)/南区 40-0524/包装设计学CAD-0001B/16包装工程02班/专选/23/选课人数:23/未安排				
	9							
	10							
	11							
晚上	12	包装设计学CAD 10-18周(12-14节)/南区 40-0524/包装设计学CAD-0001A/16包装工程01班/专选/22/选课人数:22/未安排						
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

李洪军老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12			畜产品加工学 1-9周(12-14节)/南区 32-0205/畜产品加工学-0002/15食品科学(百超)创新班;15食品科学01班;15食品科学02班;15食品科学03班;15食品质量01班;15食品质量02班;15食品质量03班/专选/162/选课人数：32/未安排				
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

李一知老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1		网页与多媒体设计 3-5周(1-3节)/南区 40-0524/网页与多媒体设计-		网页与多媒体设计 3-5周(1-3节)/南区 40-0524/网页与多媒体设计-	网页与多媒体设计 3-5周(1-3节)/南区 40-0524/网页与多媒体设计-		
	2		0001A/15包装工程01班;15包装工程02班/专选/41/选课人数：32/未安排		0001A/15包装工程01班;15包装工程02班/专选/41/选课人数：32/未安排	0001A/15包装工程01班;15包装工程02班/专选/41/选课人数：32/未安排		
	3		包装设计 6-8周(1-3节)/南区 40-0524/包装设计-0001A/15包装工程01班;15包装工程02班/专选/41/选课人数：40/未安排		包装设计 6-8周(1-3节)/南区 40-0524/包装设计-0001A/15包装工程01班;15包装工程02班/专选/41/选课人数：40/未安排	包装设计 6-8周(1-3节)/南区 40-0524/包装设计-0001A/15包装工程01班;15包装工程02班/专选/41/选课人数：40/未安排		
	4			包装设计 1-9周(4-5节)/南区 32-0410/包装设计-0001/15包装工程01班;15包装工程02班/专选/41/选课人数：40/未安排				
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12		网页与多媒体设计 1-9周(12-14节)/南区 32-0309/网页与多媒体设计-		包装设计 1-9周(12-13节)/南区 32-0211/包装设计-0001/15包装工程01班;15包装工程02班/专选/41/选课人数：40/未安排			
	13		0001/15包装工程01班;15包装工程02班/专选/41/选课人数：32/未安排					
	14							

刘星老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							
	2							
	3							
	4	设计基础 1-9周(4-5节)/南区 32-0206/设计基础-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/45/选课人数:45/未安排		设计基础 1-9周(4-5节)/南区 32-0412/设计基础-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/45/选课人数:45/未安排				
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12	设计基础 1-9周(12-14节)/南区 40-0524/设计基础-0001A/16包装工程01班/专选/22/选课人数:22/未安排				设计基础 1-9周(12-14节)/南区 40-0524/设计基础-0001B/16包装工程02班/专选/23/选课人数:23/未安排		
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

刘雄老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1				食品工艺学 1-9周(1-2节)/南区 32-0401/食品工艺学-0004/16食品质量03班/专必/24/选课人数：24/未安排	食品工艺学 1-9周(1-2节)/南区 32-0410/食品工艺学-0003/16食品质量01班;16食品质量02班/专必/45/选课人数：44/未安排		
	2							
	3							
	4					食品工艺学 1-9周(4-5节)/南区 32-0210/食品工艺学-0004/16食品质量03班/专必/24/选课人数：24/未安排		
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12					食品工艺学 1-9周(12-13节)/南区 32-0402/食品工艺学-0003/16食品质量01班;16食品质量02班/专必/45/选课人数：44/未安排		
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

罗理勇老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1				茶叶审评与检验实验 5-18周(1-3节)/南区 40-0324/茶叶审评与检验实验-0002/15茶学班/专必/23/选课人数：23/未安排	茶叶审评与检验实验 5-18周(3-5节)/南区 40-0324/茶叶审评与检验实验-0003/15茶学班/专必/22/选课人数：22/未安排		
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8			茶叶生物化学实验 3-9周(8-11节)/南区 40-0325/茶叶生物化学实验-0001/16茶学班/专必/29/选课人数：29/未安排	茶叶加工学 2-5周(8-11节)/南区 40-0227/茶叶加工学-0001A/15茶学班/专必/22/选课人数：22/未安排			
	9							
	10							
	11	茶叶加工学 2-5周(11-14节)/南区 40-0227/茶叶加工学-0001B/15茶学班/专必/23/选课人数：23/未安排						
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

马良老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							
	2							
	3	食品分析与检验 1-9周(3-5节)/南区 33-0204/食品分析与检验-0001/16食品科学01班/专必/24/选课人数：24/未安排						
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12			食品分析与检验 1-9周(12-14节)/南区 32-0403/食品分析与检验-0002/16食品科学02班;16食品科学03班/专必/39/选课人数：39/未安排				
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

明建老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1				食品科学基础2(双语) 12-16周(1-2节)/西塔学院 46-A0401/食品科学基础 2(双语)-0001/16食品质量 (西塔)01班/专必/22/选课人 数：22/未安排	食品科学基础2(双语) 12-16周(1-3节)/西塔学院 46-A0401/食品科学基础 2(双语)-0002/16食品质量 (西塔)02班/专必/23/选课人 数：23/未安排		
	2							
	3							
	4	食品质量管理 1-9周(4-5节)/南区 32- 0305/食品质量管理- 0002/15食品质量03班/专必 /26/选课人数：25/未安排	食品科学基础2(双语) 12-16周(4-5节)/西塔学院 46-A0401/食品科学基础 2(双语)-0002/16食品质量 (西塔)02班/专必/23/选课人 数：23/未安排					
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	食品质量管理 1-9周(8-9节)/南区 33- 0201/食品质量管理- 0001/15食品质量01班;15食 品质量02班/专必/49/选课人 数：47/未安排	食品质量管理 1-9周(8-9节)/南区 33- 0302/食品质量管理- 0001/15食品质量01班;15食 品质量02班/专必/49/选课人 数：47/未安排	食品质量管理 1-9周(8-9节)/南区 32- 0404/食品质量管理- 0002/15食品质量03班/专必 /26/选课人数：25/未安排	食品科学基础2(双语) 10-14周(8-10节)/西塔学院 46-A0401/食品科学基础 2(双语)-0001A/16食品质量 (西塔)01班/专必/22/选课人 数：22/未安排			
	9							
	10							
	11							
晚上	12		食品科学基础2(双语) 10-14周(12-14节)/西塔学院 46-A0401/食品科学基础 2(双语)-0002A/16食品质量 (西塔)02班/专必/23/选课人 数：23/未安排			食品科学基础2(双语) 12-16周(12-14节)/西塔学院 46-A0401/食品科学基础 2(双语)-0001/16食品质量 (西塔)01班/专必/22/选课人 数：22/未安排		
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

任丹老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	包装应用力学 1-9周(1-2节)/南区 32-0410/包装应用力学-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/45/选课人数:45/未安排						
	2							
	3							
	4				包装应用力学 1-9周(4-5节)/南区 32-0209/包装应用力学-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/45/选课人数:45/未安排			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	包装应用力学 4-7周(8-11节)/南区 40-0523/包装应用力学-0001D/16包装工程02班/专选/23/选课人数:23/未安排						
	9							
	10							
	11			包装应用力学 4-7周(11-14节)/南区 40-0523/包装应用力学-0001C/16包装工程01班/专选/22/选课人数:22/未安排				
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

石慧老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1		食品化学 10-18周(1-2节)/南区 32-0412/食品化学-0001/16包装工程01班;16包装工程02班 /专选/45/选课人数:45/未安排					
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	食品化学 10-18周(8-9节)/南区 32-0407/食品化学-0001/16包装工程01班;16包装工程02班 /专选/45/选课人数:45/未安排						
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

索化夷老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1			微生物和人类(英文) 10-12周(1-3节)/西塔学院	食品毒理学实验 3-8周(1-5节)/南区 40-			
	2			46-A0401/微生物和人类(英文)-0002/16食品质量(西塔)	0323/食品毒理学实验-0001/16食品质量01班/专必			
	3		微生物和人类(英文) 10-12周(3-5节)/西塔学院	46-A0607/微生物和人类(英文)-0001/16食品质量(西塔)	0001/16食品质量01班/专必/24/选课人数：24/未安排			
	4	食品毒理学 1-9周(4-5节)/南区 32-	46-A0607/微生物和人类(英文)-0001/16食品质量(西塔)		微生物和人类(英文) 10-12周(3-5节)/西塔学院			
	5	0205/食品毒理学-0002/16食品质量03班/专必/24/选课人数：24/未安排	01班/专选/22/选课人数：0/未安排		46-A0401/微生物和人类(英文)-0001/16食品质量(西塔)	01班/专选/22/选课人数：0/未安排		
中午	6							
	7							
下午	8	食品毒理学 1-9周(8-9节)/南区 32-	食品毒理学 1-9周(8-9节)/南区 32-	食品毒理学 1-9周(8-9节)/南区 32-	微生物和人类(英文) 10-12周(8-10节)/西塔学院			
	9	0507/食品毒理学-0001/16食品质量01班;16食品质量02班/专必/45/选课人数：44/未安排	0507/食品毒理学-0001/16食品质量01班;16食品质量02班/专必/45/选课人数：44/未安排	0401/食品毒理学-0002/16食品质量03班/专必/24/选课人数：24/未安排	46-A0607/微生物和人类(英文)-0002/16食品质量(西塔)			
	10	食品毒理学实验 3-8周(10-14节)/南区 40-	食品毒理学实验 3-8周(10-14节)/南区 40-					
晚上	11	0323/食品毒理学实验-0002/16食品质量02班/专必	0003/16食品质量03班/专必					
	12	/21/选课人数：20/未安排	/24/选课人数：24/未安排					
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

陶晓奇老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1		动物生理学					
	2		10-18周(1-2节)/南区 32-0503/动物生理学-0003/16食品科学(百超)创新班;16食品科学01班;16食品科学02班;16食品科学03班/专选/84/选课人数:81/未安排					
	3							
	4							
	5							
中午	6	动物生理学						
	7	10-18周(6-7节)/南区 32-0203/动物生理学-0003/16食品科学(百超)创新班;16食品科学01班;16食品科学02班;16食品科学03班/专选/84/选课人数:81/未安排						
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12	食品试验统计	食品试验统计					
	13	10-18周(12-13节)/南区 32-0602/食品试验统计-0001/16食品科学(百超)创新班;16食品科学01班;16食品科学02班;16食品科学03班/专选/84/选课人数:83/未安排	10-18周(12-13节)/南区 32-0403/食品试验统计-0001/16食品科学(百超)创新班;16食品科学01班;16食品科学02班;16食品科学03班/专选/84/选课人数:83/未安排					
	14							

童华荣老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1		茶叶审评与检验 1-6周(1-2节)/南区 32-0407/茶叶审评与检验-0001/15茶学班/专必/45/选课人数：45/未安排		农业化学 1-9周(1-3节)/南区 32-0408/农业化学-0001/16茶学班/专选/29/选课人数：29/未安排	茶叶加工学 1-9周(1-2节)/南区 33-0201/茶叶加工学-0001/15茶学班/专必/45/选课人数：45/未安排		
	2							
	3							
	4			茶叶加工学 1-9周(4-5节)/南区 32-0211/茶叶加工学-0001/15茶学班/专必/45/选课人数：45/未安排	茶叶审评与检验 1-6周(4-5节)/南区 32-0203/茶叶审评与检验-0001/15茶学班/专必/45/选课人数：45/未安排			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8		茶叶加工学 1-9周(8-10节)/南区 33-0202/茶叶加工学-0001/15茶学班/专必/45/选课人数：45/未安排					
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

2017-2018学年第2学期

魏旭老师的课表

食品科学学院

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1			茶学专业英语 10-18周(1-3节)/南区 32-0411/茶学专业英语-0001/15茶学班/专选/45/选课人数：27/未安排				
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

吴致君老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	茶用香花栽培 1-8周(1-3节)/南区 33-0304/茶用香花栽培-						
	2	0001/15茶学班/专选/45/选课人数：30/未安排						
	3		茶用香花栽培 8-9周(3-5节)/南区 40-0325/茶用香花栽培-					
	4	茶点与饮料制作 1-9周(4-5节)/南区 33-0201/茶点与饮料制作-	0001A/15茶学班/专选/45/选课人数：30/未安排					
	5	0001/15茶学班/专选/45/选课人数：40/未安排						
中午	6							
	7							
下午	8				茶点与饮料制作 3-7周(8-10节)/南区 40-0223/茶点与饮料制作-			
	9				0001B/15茶学班/专选/23/选课人数：22/未安排			
	10							
	11							
晚上	12					茶点与饮料制作 3-7周(12-14节)/南区 40-0223/茶点与饮料制作-		
	13					0001A/15茶学班/专选/22/选课人数：18/未安排		
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

徐丹老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8		包装工程科技进展 1-2周(8-10节)/南区 32-0411/包装工程科技进展-0001/15包装工程01班;15包装工程02班/专选/41/选课人数:23/未安排					
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

徐毅老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							
	2							
	3							
	4	包装印刷技术 1-9周(4-5节)/南区 32-0209/包装印刷技术-0001/15包装工程01班;15包装工程02班/专必/41/选课人数：41/未安排			包装印刷技术 1-9周(4-5节)/南区 32-0206/包装印刷技术-0001/15包装工程01班;15包装工程02班/专必/41/选课人数：41/未安排			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	包装印刷技术 5-9周(8-13节)/南区 40-0105/包装印刷技术-0001B/15包装工程02班/专必/19/选课人数：19/未安排	包装工程科技进展 3-4周(8-10节)/南区 32-0411/包装工程科技进展-0001/15包装工程01班;15包装工程02班/专选/41/选课人数：23/未安排	包装印刷技术 5-9周(8-13节)/南区 40-0105/包装印刷技术-0001A/15包装工程01班/专必/22/选课人数：22/未安排				
	9							
	10							
	11							
晚上	12		设计色彩与色度学 4-15周(12-14节)/南区 32-0302/设计色彩与色度学-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/45/选课人数：45/未安排					
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

杨吉霞老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	食品酶学 13-16周(1-4节)/南区 40-0423/食品酶学-0001B/16食品科学02班;16食品科学03班/专选/27/选课人数: 27/未安排		食品酶学 10-18周(1-3节)/南区 32-0304/食品酶学-0002/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/69/选课人数: 68/未安排	食品酶学 13-16周(1-4节)/南区 40-0423/食品酶学-0001C/16食品科学(百超)创新班;16食品科学03班/专选/27/选课人数: 27/未安排	食品酶学 13-16周(1-4节)/南区 40-0423/食品酶学-0002B/16食品质量02班;16食品质量03班/专选/33/选课人数: 34/未安排		
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	食品酶学 13-16周(8-11节)/南区 40-0423/食品酶学-0001A/16食品科学01班;16食品科学03班/专选/30/选课人数: 29/未安排	食品酶学 13-16周(8-11节)/南区 40-0423/食品酶学-0002A/16食品质量01班;16食品质量03班/专选/36/选课人数: 34/未安排					
	9							
	10							
	11							
晚上	12			食品酶学 10-18周(12-14节)/南区 32-0403/食品酶学-0001/16食品科学(百超)创新班;16食品科学01班;16食品科学02班;16食品科学03班/专选/84/选课人数: 83/未安排				
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

叶发银老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	食品风味化学 10-18周(1-2节)/南区 32-0404/食品风味化学-0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/69/选课人数: 68/未安排						
	2							
	3							
	4			食品风味化学 10-18周(4-5节)/南区 32-0503/食品风味化学-0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/69/选课人数: 68/未安排				
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	食品物理化学 10-18周(8-9节)/南区 32-0503/食品物理化学-0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/69/选课人数: 20/未安排		食品化学 10-18周(8-9节)/南区 32-0311/食品化学-0002/16茶学班/专选/29/选课人数: 29/未安排				
	9							
	10							
	11							
晚上	12	食品化学 10-18周(12-13节)/南区 32-0201/食品化学-0002/16茶学班/专选/29/选课人数: 29/未安排	食品物理化学 10-18周(12-13节)/南区 32-0203/食品物理化学-0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/69/选课人数: 20/未安排					
	13							

	14							
:讲课 :实验 :实践 :上机								

余永老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							
	2							
	3							
	4			现代茶叶机械 10-18周(4-5节)/南区 32-0210/现代茶叶机械-0001/15茶学班/专必/45/选课人数：45/未安排				
	5							
中午	6							
	7							
下午	8			现代茶叶机械 12-15周(8-11节)/南区 40-0227/现代茶叶机械-0001A/15茶学班/专必/22/选课人数：22/未安排	现代茶叶机械 12-15周(8-11节)/南区 40-0227/现代茶叶机械-0001B/15茶学班/专必/23/选课人数：23/未安排			
	9							
	10	现代茶叶机械 10-18周(10-11节)/南区 32-0306/现代茶叶机械-0001/15茶学班/专必/45/选课人数：45/未安排						
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

曾凡坤老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							食品加工原理实验 9周(1-9节)/南区 未排地点 /食品加工原理实验- 0004A/16食品科学(百超)创 新班/专必/21/选课人数 : 21/未安排
	2							
	3							
	4				食品加工原理 1-9周(4-5节)/南区 32- 0201/食品加工原理- 0001/16食品科学01班/专必 /24/选课人数 : 24/未安排			食品加工原理实验 9周(1-9节)/南区 未排地点 /食品加工原理实验- 0001A/16食品科学01班/专 必/24/选课人数 : 24/未安排
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12	食品加工原理 1-9周(12-13节)/南区 32- 0201/食品加工原理- 0003/16食品科学(百超)创新 班/专必/21/选课人数 : 21/未安排	食品加工原理 1-9周(12-13节)/南区 32- 0207/食品加工原理- 0003/16食品科学(百超)创新 班/专必/21/选课人数 : 21/未安排	食品加工原理 1-9周(12-13节)/南区 32- 0301/食品加工原理- 0001/16食品科学01班/专必 /24/选课人数 : 24/未安排				
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

曾凯芳老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1					食品贮藏原理与技术 1-9周(1-2节)/南区 32-0209/食品贮藏原理与技术-0003/16食品科学(百超)创新班/专必/21/选课人数 : 21/未安排		
	2							
	3							
	4				食品贮藏原理与技术 1-9周(4-5节)/南区 32-0210/食品贮藏原理与技术-0003/16食品科学(百超)创新班/专必/21/选课人数 : 21/未安排			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

曾亮老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							
	2							
	3		茶学研究进展 1-6周(3-5节)/南区 33-0302/茶学研究进展-0001/15茶学班/专选/45/选课人数：23/未安排					
	4					茶叶生物化学 4-9周(4-5节)/南区 32-0205/茶叶生物化学-0001/16茶学班/专必/29/选课人数：29/未安排		
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	国际贸易实务 1-9周(8-9节)/南区 33-0301/国际贸易实务-0002/15茶学班/专选/45/选课人数：38/未安排		国际贸易实务 1-9周(8-9节)/南区 33-0201/国际贸易实务-0002/15茶学班/专选/45/选课人数：38/未安排				
	9							
	10							
	11							
晚上	12			茶叶生物化学 4-9周(12-14节)/南区 32-0309/茶叶生物化学-0001/16茶学班/专必/29/选课人数：29/未安排	茶学概论 1-12周(12-14节)/南区 32-0313/茶学概论-0001/16植保01班;16植保02班;16植保03班;16植保04班;16植保05班;16植保06班/专选/145/选课人数：110/未安排			
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

章道明老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日	
上午	1			软饮料工艺学 4-7周(1-4节)/南区 40-0223/软饮料工艺学-0001A/15食品科学01班;15食品科学02班/专选/46/选课人数：29/未安排					
	2								
	3	食品加工原理实验 3-7周(3-6节)/南区 40-0223/食品加工原理实验-0003/16食品科学03班/专必/18/选课人数：18/未安排	园艺产品贮运加工学 10-11周(4-7节)/南区 40-0223/园艺产品贮运加工学-0001A/15园艺01班/专必/25/选课人数：25/未安排						
	4								
	5								
中午	6			园艺产品贮运加工学 10-11周(4-7节)/南区 40-0223/园艺产品贮运加工学-0001B/15园艺02班/专必/25/选课人数：25/未安排					
	7								
下午	8		园艺产品贮运加工学 10-11周(8-11节)/南区 40-0223/园艺产品贮运加工学-0001C/15园艺03班/专必/23/选课人数：23/未安排	园艺产品贮运加工学 10-11周(8-11节)/南区 40-0223/园艺产品贮运加工学-0001D/15园艺04班/专必/25/选课人数：25/未安排					
	9								
	10								
	11								
晚上	12	食品加工原理实验 3-7周(12-14节)/南区 40-0223/食品加工原理实验-0001/16食品科学01班/专必/24/选课人数：24/未安排	食品加工原理实验 3-7周(12-14节)/南区 40-0223/食品加工原理实验-0002/16食品科学02班/专必/21/选课人数：21/未安排	软饮料工艺学 4-7周(12-14节)/南区 40-0223/软饮料工艺学-0001B/15食品科学(百超)创新班;15食品科学03班/专选/41/选课人数：13/未安排		食品加工原理实验 3-7周(11-14节)/南区 40-0223/食品加工原理实验-0004/16食品科学(百超)创新班/专必/21/选课人数：21/未安排	软饮料工艺学 4-7周(11-14节)/南区 40-0223/软饮料工艺学-0002A/15食品质量01班;15食品质量02班;15食品质量03班/专选/75/选课人数：30/未安排		
	13								
	14								

:讲课 :实验 :实践 :上机

张敏老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1					包装系统工程 11-12周,14-15周(1-6节)/南区 40-0524/包装系统工程-0001B/15包装工程02班/专必/19/选课人数：19/未安排		
	2							
	3		包装系统工程 10-18周(3-5节)/南区 32-0502/包装系统工程-0001/15包装工程01班;15包装工程02班/专必/41/选课人数：41/未安排			包装系统工程 13周(1-6节)/南区 40-0523/包装系统工程-0001B/15包装工程02班/专必/19/选课人数：19/未安排		
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8		包装工程科技进展 5-6周(8-10节)/南区 32-0411/包装工程科技进展-0001/15包装工程01班;15包装工程02班/专选/41/选课人数：23/未安排					
	9							
	10							
	11							
晚上	12		包装系统工程 11-12周,14-15周(8-13节)/南区 40-0524/包装系统工程-0001A/15包装工程01班/专必/22/选课人数：22/未安排					
	13			包装系统工程 13周(8-13节)/南区 40-0523/包装系统工程-0001A/15包装工程01班/专必/22/选课人数：22/未安排				
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

张惟广老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11		发酵食品工艺学					
晚上	12		1-9周(11-14节)/南区 32-0503/发酵食品工艺学-					
	13		0001/15食品质量01班;15食品质量02班;15食品质量03班/专选/75/选课人数					
	14		: 33/未安排					

:讲课 :实验 :实践 :上机

张雄老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1			设计色彩与色度学 2-10周(1-3节)/南区 40-0524/设计色彩与色度学-0001B/16包装工程02班/专选/23/选课人数：23/未安排	包装信息设计 13-17周(1-3节)/南区 40-0524/包装信息设计-0001C/15包装工程01班;15包装工程02班/专必/41/选课人数：41/未安排			
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12		设计色彩与色度学 1-3周(12-14节)/南区 32-0302/设计色彩与色度学-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/45/选课人数：45/未安排	包装信息设计 10-18周(12-14节)/南区 32-0205/包装信息设计-0001/15包装工程01班;15包装工程02班/专必/41/选课人数：41/未安排	设计色彩与色度学 2-10周(12-14节)/南区 40-0524/设计色彩与色度学-0001A/16包装工程01班/专选/22/选课人数：22/未安排			
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

张玉老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1				食品工艺学实验 11-17周(1-4节)/南区 40-0223/食品工艺学实验-0003/16食品质量03班/专必/24/选课人数：24/未安排	果蔬加工工艺实验 2-8周(1-4节)/南区 40-0223/果蔬加工工艺实验-0001/15食品科学(百超)创新班;15食品科学01班;15食品科学02班;15食品科学03班;15食品质量01班;15食品质量02班;15食品质量03班/专选/162/选课人数：23/未安排		
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11	食品工艺学实验 11-17周(11-14节)/南区 40-0223/食品工艺学实验-0002/16食品质量02班/专必/21/选课人数：20/未安排		食品工艺学实验 11-17周(11-14节)/南区 40-0223/食品工艺学实验-0001/16食品质量01班/专必/24/选课人数：24/未安排				
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

赵国华老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1				食品行业导论(双语) 10-13周(1-2节)/西塔学院 46-A0601/食品行业导论(双 语)-0002/17食品质量(西塔)02班/专必/22/选课人数 : 21/未安排			
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8			食品行业导论(双语) 10-14周(8-9节)/西塔学院 46-A0601/食品行业导论(双 语)-0001/17食品质量(西塔)01班/专必/21/选课人数 : 20/未安排	食品行业导论(双语) 10-13周(8-9节)/西塔学院 46-A0602/食品行业导论(双 语)-0001/17食品质量(西塔)01班/专必/21/选课人数 : 20/未安排			
	9							
	10							
	11							
晚上	12			食品行业导论(双语) 10-14周(12-13节)/西塔学院 46-A0401/食品行业导论(双 语)-0002/17食品质量(西塔)02班/专必/22/选课人数 : 21/未安排				
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

郑炯老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	食品分析与检验实验 11-16周(1-5节)/南区 40-0425/食品分析与检验实验-0004/16食品科学(百超)创新班/专必/21/选课人数 : 21/未安排		食品分析与检验实验 11-16周(1-5节)/南区 40-0425/食品分析与检验实验-0002/16食品科学02班/专必/21/选课人数 : 21/未安排	食品分析与检验实验 11-16周(1-5节)/南区 40-0425/食品分析与检验实验-0001/16食品科学01班/专必/24/选课人数 : 24/未安排			
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7			食品分析与检验实验 11-16周(7-11节)/南区 40-0425/食品分析与检验实验-0003/16食品科学03班/专必/18/选课人数 : 18/未安排				
下午	8							
	9							
	10							
晚上	11							
	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

钟耕老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	焙烤食品工艺学 1-9周(1-2节)/南区 33-0204/焙烤食品工艺学-0001/15食品科学(百超)创新班;15食品科学01班;15食品科学02班;15食品科学03班/专选/87/选课人数:80/未安排	焙烤食品工艺学 1-9周(1-2节)/南区 32-0507/焙烤食品工艺学-0002/15食品质量01班;15食品质量02班;15食品质量03班/专选/75/选课人数:54/未安排	科技文献阅读(双语) 1-9周(1-3节)/南区 46-A0401/科技文献阅读(双语)-0002/17食品质量(西塔)02班/专选/22/选课人数:0/未安排		科技文献阅读(双语) 1-9周(1-3节)/南区 46-A0601/科技文献阅读(双语)-0001/17食品质量(西塔)01班/专选/21/选课人数:0/未安排		
	2							
	3		焙烤食品工艺学 3-9周(3-6节)/南区 40-0223/焙烤食品工艺学-0001B/15食品科学(百超)创新班;15食品科学02班/专选/31/选课人数:30/未安排					
	4				焙烤食品工艺学 3-6周(4-7节)/南区 40-0223/焙烤食品工艺学-0002B/15食品质量02班;15食品质量03班/专选/38/选课人数:27/未安排			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	焙烤食品工艺学 3-9周(8-11节)/南区 40-0223/焙烤食品工艺学-0001C/15食品科学(百超)创新班;15食品科学03班/专选/27/选课人数:25/未安排	焙烤食品工艺学 3-9周(8-11节)/南区 40-0223/焙烤食品工艺学-0001A/15食品科学(百超)创新班;15食品科学01班/专选/29/选课人数:25/未安排	焙烤食品工艺学 3-6周(8-11节)/南区 40-0223/焙烤食品工艺学-0002A/15食品质量01班;15食品质量02班/专选/37/选课人数:27/未安排				
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

周才琼老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1			食品营养学 1-9周(1-2节)/南区 31-0105/食品营养学-0004/16食品质量01班;16食品质量02班/专必/45/选课人数: 44/未安排	食品科学基础2(双语) 1-3周(1-2节)/西塔学院 46-A0401/食品科学基础2(双语)-0001/16食品质量(西塔)01班/专必/22/选课人数: 22/未安排	食品科学基础2(双语) 1-3周(1-3节)/西塔学院 46-A0401/食品科学基础2(双语)-0002/16食品质量(西塔)02班/专必/23/选课人数: 23/未安排		
	2							
	3							
	4		食品科学基础2(双语) 1-3周(4-5节)/西塔学院 46-A0401/食品科学基础2(双语)-0002/16食品质量(西塔)02班/专必/23/选课人数: 23/未安排		食品营养学 1-9周(4-5节)/南区 31-0104/食品营养学-0005/16食品质量03班/专必/24/选课人数: 24/未安排			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10		食品营养学 1-9周(10-11节)/南区 31-0104/食品营养学-0004/16食品质量01班;16食品质量02班/专必/45/选课人数: 44/未安排	食品营养学 1-9周(10-11节)/南区 32-0205/食品营养学-0005/16食品质量03班/专必/24/选课人数: 24/未安排				
11								
晚上	12					食品科学基础2(双语) 1-3周(12-14节)/西塔学院 46-A0401/食品科学基础2(双语)-0001/16食品质量(西塔)01班/专必/22/选课人数: 22/未安排		
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

周思远老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1		运输包装学 10-18周(1-2节)/南区 32-0407/运输包装学-0001/15包装工程01班;15包装工程02班/专必/41/选课人数: 41/未安排	运输包装学 10-18周(1-2节)/南区 32-0310/运输包装学-0001/15包装工程01班;15包装工程02班/专必/41/选课人数: 41/未安排	食品行业导论(双语) 14-18周(1-2节)/西塔学院 46-A0601/食品行业导论(双语)-0002/17食品质量(西塔)02班/专必/22/选课人数: 21/未安排	运输包装学 14-18周(1-6节)/南区 40-0523/运输包装学-0001A/15包装工程01班/专必/22/选课人数: 22/未安排		
	2	理解科学(英文) 10-18周(2-3节)/西塔学院 32-0301/理解科学(英文)-0001/16食品质量(西塔)01班/专选/22/选课人数: 0/未安排						
	3							
	4	音乐欣赏 10-18周(4-5节)/南区 32-0205/音乐欣赏-0001/15茶学班/专选/45/选课人数: 43/未安排	音乐欣赏 10-18周(4-5节)/南区 32-0209/音乐欣赏-0001/15茶学班/专选/45/选课人数: 43/未安排	理解科学(英文) 10-18周(4-5节)/西塔学院 32-0501/理解科学(英文)-0002/16食品质量(西塔)02班/专选/23/选课人数: 0/未安排	理解科学(英文) 10-18周(4-5节)/西塔学院 32-0201/理解科学(英文)-0002/16食品质量(西塔)02班/专选/23/选课人数: 0/未安排			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8		运输包装学 14-18周(8-13节)/南区 40-0523/运输包装学-0001B/15包装工程02班/专必/19/选课人数: 19/未安排	食品行业导论(双语) 15-18周(8-9节)/西塔学院 46-A0601/食品行业导论(双语)-0001/17食品质量(西塔)01班/专必/21/选课人数: 20/未安排	食品行业导论(双语) 14-18周(8-9节)/西塔学院 46-A0602/食品行业导论(双语)-0001/17食品质量(西塔)01班/专必/21/选课人数: 20/未安排			
	9							
	10			理解科学(英文) 10-18周(10-11节)/西塔学院 32-0301/理解科学(英文)-0001/16食品质量(西塔)01班/专选/22/选课人数: 0/未安排				
	11							
晚上	12			食品行业导论(双语) 15-18周(12-13节)/西塔学院 46-A0401/食品行业导论(双语)-0002/17食品质量(西塔)02班/专必/22/选课人数: 21/未安排				
	13							
	14							

周韵老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12			食物物性学 1-9周(12-14节)/南区 32-0503/食物物性学-0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/69/选课人数：61/未安排				
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

阚建全老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1		科技论文写作 1-6周(1-3节)/南区 32-0503/科技论文写作-0001/16食品科学(百超)创新班;16食品科学01班;16食品科学02班;16食品科学03班 /专选/84/选课人数：84/未安排					
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

覃小丽老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							食品加工原理实验 9周(1-9节)/南区 未排地点 /食品加工原理实验- 0003A/16食品科学03班/专 必/18/选课人数：18/未安排 食品加工原理实验 9周(1-9节)/南区 未排地点 /食品加工原理实验- 0002A/16食品科学02班/专 必/21/选课人数：21/未安排
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12				食品加工原理 1-9周(12-13节)/南区 32- 0306/食品加工原理- 0002/16食品科学02班;16食 品科学03班/专必/39/选课人 数：39/未安排		食品加工原理 1-9周(12-13节)/南区 33- 0102/食品加工原理- 0002/16食品科学02班;16食 品科学03班/专必/39/选课人 数：39/未安排	食品工艺学导论 1-9周(12-14节)/南区 31- 0102/食品工艺学导论- 0002/16包装工程01班;16包 装工程02班/专选/45/选课人 数：45/未安排
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机