

2017-2018学年第2学期

## 15包装工程01班课表1

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		<b>运输包装学</b> 10-18周(1-2节)/南区 32-0407/周思远/运输包装学-0001/专必/41/选课人数: 41/未安排	<b>运输包装学</b> 10-18周(1-2节)/南区 32-0310/周思远/运输包装学-0001/专必/41/选课人数: 41/未安排	<b>网页与多媒体设计</b> 3-5周(1-3节)/南区 40-0524/李一知(讲师(高校))/网页与多媒体设计-0001A/专选/41/选课人数: 32/未安排	<b>网页与多媒体设计</b> 3-5周(1-3节)/南区 40-0524/李一知(讲师(高校))/网页与多媒体设计-0001A/专选/41/选课人数: 32/未安排		
	2							
	3		<b>网页与多媒体设计</b> 3-5周(1-3节)/南区 40-0524/李一知(讲师(高校))/网页与多媒体设计-0001A/专选/41/选课人数: 32/未安排	<b>品牌设计与策划</b> 10-18周(3-5节)/南区 32-0311/黎盛(讲师(高校))/品牌设计与策划-0001/专必/41/选课人数: 41/未安排	<b>包装设计</b> 6-8周(1-3节)/南区 40-0524/李一知(讲师(高校))/包装设计-0001A/专选/41/选课人数: 40/未安排	<b>包装设计</b> 6-8周(1-3节)/南区 40-0524/李一知(讲师(高校))/包装设计-0001A/专选/41/选课人数: 40/未安排		
	4	<b>包装印刷技术</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0209/徐毅(讲师(高校))/包装印刷技术-0001/专必/41/选课人数: 41/未安排	<b>包装设计</b> 6-8周(1-3节)/南区 40-0524/李一知(讲师(高校))/包装设计-0001A/专选/41/选课人数: 40/未安排	<b>包装设计</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0410/李一知(讲师(高校))/包装设计-0001/专选/41/选课人数: 40/未安排	<b>包装信息设计</b> 13-17周(1-3节)/南区 40-0524/张雄(讲师(高校))/包装信息设计-0001C/专必/41/选课人数: 41/未安排	<b>运输包装学</b> 14-18周(1-6节)/南区 40-0523/周思远/运输包装学-0001A/专必/22/选课人数: 22/未安排		
	5		<b>包装系统工程</b> 10-18周(3-5节)/南区 32-0502/张敏(副教授)/包装系统工程-0001/专必/41/选课人数: 41/未安排		<b>包装印刷技术</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0206/徐毅(讲师(高校))/包装印刷技术-0001/专必/41/选课人数: 41/未安排			
中午	6							
	7							

下午	8		<b>包装工程科技进展</b> 1-2周(8-10节)/南区 32-0411/徐丹(副教授)/包装工程科技进展-0001/专选/41/选课人数：23/未安排	<b>包装印刷技术</b> 5-9周(8-13节)/南区 40-0105/徐毅(讲师(高校))/包装印刷技术-0001A/专必/22/选课人数：22/未安排				
	9							
	10							
	11							
晚上	12		<b>包装工程科技进展</b> 3-4周(8-10节)/南区 32-0411/徐毅(讲师(高校))/包装工程科技进展-0001/专选/41/选课人数：23/未安排	<b>包装信息设计</b> 10-18周(12-14节)/南区 32-0205/张雄(讲师(高校))/包装信息设计-0001/专必/41/选课人数：41/未安排	<b>包装设计</b> 1-9周(12-13节)/南区 32-0211/李一知(讲师(高校))/包装设计-0001/专选/41/选课人数：40/未安排			
	13							
	14		<b>包装工程科技进展</b> 5-6周(8-10节)/南区 32-0411/张敏(副教授)/包装工程科技进展-0001/专选/41/选课人数：23/未安排  <b>包装系统工程</b> 11-12周,14-15周(8-13节)/南区 40-0524/张敏(副教授)/包装系统工程-0001A/专必/22/选课人数：22/未安排  <b>包装系统工程</b> 13周(8-13节)/南区 40-0523/张敏(副教授)/包装系统工程-0001A/专必/22/选课人数：22/未安排  <b>网页与多媒体设计</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0309/李一知(讲师(高校))/网页与多媒体设计-0001/专选/41/选课人数：32/未安排					
:讲课 :实验 :实践 :上机								

## 15包装工程02班课表1

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		<b>运输包装学</b> 10-18周(1-2节)/南区 32-0407/周思远/运输包装学-0001/专必/41/选课人数: 41/未安排	<b>运输包装学</b> 10-18周(1-2节)/南区 32-0310/周思远/运输包装学-0001/专必/41/选课人数: 41/未安排	<b>网页与多媒体设计</b> 3-5周(1-3节)/南区 40-0524/李一知(讲师(高校))/网页与多媒体设计-0001A/专选/41/选课人数: 32/未安排	<b>网页与多媒体设计</b> 3-5周(1-3节)/南区 40-0524/李一知(讲师(高校))/网页与多媒体设计-0001A/专选/41/选课人数: 32/未安排		
	2							
	3		<b>网页与多媒体设计</b> 3-5周(1-3节)/南区 40-0524/李一知(讲师(高校))/网页与多媒体设计-0001A/专选/41/选课人数: 32/未安排  <b>包装设计</b> 6-8周(1-3节)/南区 40-0524/李一知(讲师(高校))/包装设计-0001A/专选/41/选课人数: 40/未安排	<b>品牌设计与策划</b> 10-18周(3-5节)/南区 32-0311/黎盛(讲师(高校))/品牌设计与策划-0001/专必/41/选课人数: 41/未安排  <b>包装设计</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0410/李一知(讲师(高校))/包装设计-0001/专选/41/选课人数: 40/未安排	<b>包装设计</b> 6-8周(1-3节)/南区 40-0524/李一知(讲师(高校))/包装设计-0001A/专选/41/选课人数: 40/未安排  <b>包装信息设计</b> 13-17周(1-3节)/南区 40-0524/张雄(讲师(高校))/包装信息设计-0001C/专必/41/选课人数: 41/未安排	<b>包装设计</b> 6-8周(1-3节)/南区 40-0524/李一知(讲师(高校))/包装设计-0001A/专选/41/选课人数: 40/未安排  <b>包装系统工程</b> 11-12周,14-15周(1-6节)/南区 40-0524/张敏(副教授)/包装系统工程-0001B/专必/19/选课人数: 19/未安排		
	4	<b>包装印刷技术</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0209/徐毅(讲师(高校))/包装印刷技术-0001/专必/41/选课人数: 41/未安排	<b>包装系统工程</b> 10-18周(3-5节)/南区 32-0502/张敏(副教授)/包装系统工程-0001/专必/41/选课人数: 41/未安排		<b>包装印刷技术</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0206/徐毅(讲师(高校))/包装印刷技术-0001/专必/41/选课人数: 41/未安排	<b>包装系统工程</b> 13周(1-6节)/南区 40-0523/张敏(副教授)/包装系统工程-0001B/专必/19/选课人数: 19/未安排		
	5							
中午	6							
	7							

下午	8	<b>包装印刷技术</b> 5-9周(8-13节)/南区 40-0105/徐毅(讲师(高校))/ 包装印刷技术-0001B/专必/19/选课人数:19/未安排	<b>包装工程科技进展</b> 1-2周(8-10节)/南区 32-0411/徐丹(副教授)/包装工程科技进展-0001/专选/41/选课人数:23/未安排					
	9							
	10							
	11							
晚上	12		<b>包装工程科技进展</b> 3-4周(8-10节)/南区 32-0411/徐毅(讲师(高校))/ 包装工程科技进展-0001/专选/41/选课人数:23/未安排	<b>包装信息设计</b> 10-18周(12-14节)/南区 32-0205/张雄(讲师(高校))/ 包装信息设计-0001/专必/41/选课人数:41/未安排	<b>包装设计</b> 1-9周(12-13节)/南区 32-0211/李一知(讲师(高校))/ 包装设计-0001/专选/41/选课人数:40/未安排			
	13							
	14					<b>包装工程科技进展</b> 5-6周(8-10节)/南区 32-0411/张敏(副教授)/包装工程科技进展-0001/专选/41/选课人数:23/未安排  <b>运输包装学</b> 14-18周(8-13节)/南区 40-0523/周思远/运输包装学-0001B/专必/19/选课人数:19/未安排  <b>网页与多媒体设计</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0309/李一知(讲师(高校))/ 网页与多媒体设计-0001/专选/41/选课人数:32/未安排		

:讲课 :实验 :实践 :上机

## 15茶学班课表1

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	<b>茶用香花栽培</b> 1-8周(1-3节)/南区 33-0304/吴致君(讲师)/茶用香花栽培-0001/专选/45/选课人数:30/未安排	<b>茶叶审评与检验</b> 1-6周(1-2节)/南区 32-0407/董华荣(教授)/茶叶审评与检验-0001/专必/45/选课人数:45/未安排	<b>茶叶综合利用</b> 1-9周(1-3节)/南区 32-0503/丁阳平(讲师(高校))/茶叶综合利用-0001/专必/45/选课人数:45/未安排	<b>茶叶审评与检验实验</b> 5-18周(1-3节)/南区 40-0324/罗理勇(实验师)/茶叶审评与检验实验-0002/专必/23/选课人数:23/未安排	<b>茶叶加工学</b> 1-9周(1-2节)/南区 33-0201/董华荣(教授)/茶叶加工学-0001/专必/45/选课人数:45/未安排		
	2		<b>茶叶审评与检验</b> 7-9周(1-2节)/南区 32-0407/丁阳平(讲师(高校))/茶叶审评与检验-0001/专必/45/选课人数:45/未安排	<b>茶学专业英语</b> 10-18周(1-3节)/南区 32-0411/魏旭/茶学专业英语-0001/专选/45/选课人数:27/未安排				
	3		<b>茶学研究进展</b> 1-6周(3-5节)/南区 33-0302/曾亮(副教授)/茶学研究进展-0001/专选/45/选课人数:23/未安排			<b>茶叶审评与检验实验</b> 5-18周(3-5节)/南区 40-0324/罗理勇(实验师)/茶叶审评与检验实验-0003/专必/22/选课人数:22/未安排		
	4	<b>茶点与饮料制作</b> 1-9周(4-5节)/南区 33-0201/吴致君(讲师)/茶点与饮料制作-0001/专选/45/选课人数:40/未安排		<b>茶叶加工学</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0211/董华荣(教授)/茶叶加工学-0001/专必/45/选课人数:45/未安排	<b>茶叶审评与检验</b> 1-6周(4-5节)/南区 32-0203/董华荣(教授)/茶叶审评与检验-0001/专必/45/选课人数:45/未安排			
	5	<b>音乐欣赏</b> 10-18周(4-5节)/南区 32-0205/周思远/音乐欣赏-0001/专选/45/选课人数:43/未安排	<b>茶用香花栽培</b> 8-9周(3-5节)/南区 40-0325/吴致君(讲师)/茶用香花栽培-0001A/专选/45/选课人数:30/未安排  <b>音乐欣赏</b> 10-18周(4-5节)/南区 32-0209/周思远/音乐欣赏-0001/专选/45/选课人数:43/未安排	<b>现代茶叶机械</b> 10-18周(4-5节)/南区 32-0210/余永(讲师)/现代茶叶机械-0001/专必/45/选课人数:45/未安排	<b>茶叶审评与检验</b> 7-9周(4-5节)/南区 32-0203/丁阳平(讲师(高校))/茶叶审评与检验-0001/专必/45/选课人数:45/未安排			
中午	6							
	7							

下午	8	<b>国际贸易实务</b> 1-9周(8-9节)/南区 33-0301/曾亮(副教授)/国际贸易实务-0002/专选/45/选课人数：38/未安排	<b>茶叶加工学</b> 1-9周(8-10节)/南区 33-0202/董华荣(教授)/茶叶加工学-0001/专必/45/选课人数：45/未安排	<b>国际贸易实务</b> 1-9周(8-9节)/南区 33-0201/曾亮(副教授)/国际贸易实务-0002/专选/45/选课人数：38/未安排	<b>茶点与饮料制作</b> 3-7周(8-10节)/南区 40-0223/吴致君(讲师)/茶点与饮料制作-0001B/专选/23/选课人数：22/未安排			
	9							
	10	<b>现代茶叶机械</b> 10-18周(10-11节)/南区 32-0306/余永(讲师)/现代茶叶机械-0001/专必/45/选课人数：45/未安排			<b>现代茶叶机械</b> 12-15周(8-11节)/南区 40-0227/余永(讲师)/现代茶叶机械-0001B/专必/23/选课人数：23/未安排			
	11							
晚上	12							
	13							
	14	<b>茶叶加工学</b> 2-5周(11-14节)/南区 40-0227/罗理勇(实验师)/茶叶加工学-0001B/专必/23/选课人数：23/未安排			<b>茶叶综合利用</b> 3-6周(11-14节)/南区 40-0325/丁阳平(讲师(高校)))/茶叶综合利用-0001B/专必/23/选课人数：23/未安排			
:讲课 :实验 :实践 :上机								

## 15茶学班课表2

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	<b>茶用香花栽培</b> 1-8周(1-3节)/南区 33-0304/吴致君(讲师)/茶用香花栽培-0001/专选/45/选课人数:30/未安排	<b>茶叶审评与检验</b> 1-6周(1-2节)/南区 32-0407/董华荣(教授)/茶叶审评与检验-0001/专必/45/选课人数:45/未安排	<b>茶叶综合利用</b> 1-9周(1-3节)/南区 32-0503/丁阳平(讲师(高校))/茶叶综合利用-0001/专必/45/选课人数:45/未安排	<b>茶叶审评与检验实验</b> 5-18周(1-3节)/南区 40-0324/罗理勇(实验师)/茶叶审评与检验实验-0002/专必/23/选课人数:23/未安排	<b>茶叶加工学</b> 1-9周(1-2节)/南区 33-0201/董华荣(教授)/茶叶加工学-0001/专必/45/选课人数:45/未安排		
	2		<b>茶叶审评与检验</b> 7-9周(1-2节)/南区 32-0407/丁阳平(讲师(高校))/茶叶审评与检验-0001/专必/45/选课人数:45/未安排	<b>茶学专业英语</b> 10-18周(1-3节)/南区 32-0411/魏旭/茶学专业英语-0001/专选/45/选课人数:27/未安排				
	3		<b>茶学研究进展</b> 1-6周(3-5节)/南区 33-0302/曾亮(副教授)/茶学研究进展-0001/专选/45/选课人数:23/未安排			<b>茶叶审评与检验实验</b> 5-18周(3-5节)/南区 40-0324/罗理勇(实验师)/茶叶审评与检验实验-0003/专必/22/选课人数:22/未安排		
	4	<b>茶点与饮料制作</b> 1-9周(4-5节)/南区 33-0201/吴致君(讲师)/茶点与饮料制作-0001/专选/45/选课人数:40/未安排		<b>茶叶加工学</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0211/董华荣(教授)/茶叶加工学-0001/专必/45/选课人数:45/未安排	<b>茶叶审评与检验</b> 1-6周(4-5节)/南区 32-0203/董华荣(教授)/茶叶审评与检验-0001/专必/45/选课人数:45/未安排			
	5	<b>音乐欣赏</b> 10-18周(4-5节)/南区 32-0205/周思远/音乐欣赏-0001/专选/45/选课人数:43/未安排	<b>茶用香花栽培</b> 8-9周(3-5节)/南区 40-0325/吴致君(讲师)/茶用香花栽培-0001A/专选/45/选课人数:30/未安排  <b>音乐欣赏</b> 10-18周(4-5节)/南区 32-0209/周思远/音乐欣赏-0001/专选/45/选课人数:43/未安排	<b>现代茶叶机械</b> 10-18周(4-5节)/南区 32-0210/余永(讲师)/现代茶叶机械-0001/专必/45/选课人数:45/未安排	<b>茶叶审评与检验</b> 7-9周(4-5节)/南区 32-0203/丁阳平(讲师(高校))/茶叶审评与检验-0001/专必/45/选课人数:45/未安排			
中午	6							
	7							

下午	8	<b>国际贸易实务</b> 1-9周(8-9节)/南区 33-0301/曾亮(副教授)/国际贸易实务-0002/专选/45/选课人数：38/未安排	<b>茶叶加工学</b> 1-9周(8-10节)/南区 33-0202/董华荣(教授)/茶叶加工学-0001/专必/45/选课人数：45/未安排	<b>国际贸易实务</b> 1-9周(8-9节)/南区 33-0201/曾亮(副教授)/国际贸易实务-0002/专选/45/选课人数：38/未安排	<b>茶叶加工学</b> 2-5周(8-11节)/南区 40-0227/罗理勇(实验师)/茶叶加工学-0001A/专必/22/选课人数：22/未安排				
	9								
	10	<b>现代茶叶机械</b> 10-18周(10-11节)/南区 32-0306/余永(讲师)/现代茶叶机械-0001/专必/45/选课人数：45/未安排	<b>茶叶综合利用</b> 3-6周(11-14节)/南区 40-0325/丁阳平(讲师(高校)))/茶叶综合利用-0001A/专必/22/选课人数：22/未安排	<b>现代茶叶机械</b> 12-15周(8-11节)/南区 40-0227/余永(讲师)/现代茶叶机械-0001A/专必/22/选课人数：22/未安排					
	11								
晚上	12					<b>茶点与饮料制作</b> 3-7周(12-14节)/南区 40-0223/吴致君(讲师)/茶点与饮料制作-0001A/专选/22/选课人数：18/未安排			
	13								
	14								

:讲课 :实验 :实践 :上机



# 15食品科学(百超)创新班课表1

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	<b>烘焙食品工艺学</b> 1-9周(1-2节)/南区 33-0204/钟耕(教授)/烘焙食品工艺学-0001/专选/87/选课人数: 80/未安排			<b>啤酒工艺学</b> 1-8周(1-3节)/南区 32-0503/杜木英(副教授)/啤酒工艺学-0001/专选/87/选课人数: 40/未安排	<b>果蔬加工工艺实验</b> 2-8周(1-4节)/南区 40-0223/张玉(实验师)/果蔬加工工艺实验-0001/专选/162/选课人数: 23/未安排	<b>啤酒工艺学</b> 3周(1-4节)/南区 未排地点/杜木英(副教授)/啤酒工艺学-0001F/专选/87/选课人数: 40/未安排	
	2							
	3	<b>啤酒工艺学</b> 2-4周(双),9周(3-6节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/啤酒工艺学-0001E/专选/41/选课人数: 16/未安排						
	4							
	5							
中午	6	<b>果酒酿造与鉴赏</b> 5-7周(3-6节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001E/专选/41/选课人数: 26/未安排  <b>果酒酿造与鉴赏</b> 8周(3-6节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001G/专选/41/选课人数: 26/未安排						
	7							
下午	8	<b>烘焙食品工艺学</b> 3-9周(8-11节)/南区 40-0223/钟耕(教授)/烘焙食品工艺学-0001C/专选/27/选课人数: 25/未安排			<b>畜产品加工学</b> 3-6周(8-11节)/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/畜产品加工学-0002A/专选/162/选课人数: 32/未安排			
	9							
	10							
	11							
晚上	12	<b>软饮料工艺学</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0211/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-0001/专选/87/选课人数: 42/未安排	<b>果酒酿造与鉴赏</b> 1-8周(12-14节)/南区 32-0407/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001/专选/87/选课人数: 57/未安排	<b>畜产品加工学</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0205/李洪军(教授)/畜产品加工学-0002/专选/162/选课人数: 32/未安排	<b>软饮料工艺学</b> 4-7周(12-14节)/南区 40-0223/章道明(实验师)/软饮料工艺学-0001B/专选/41/选课人数: 13/未安排			
	13							
	14							

2017-2018学年第2学期

# 15食品科学(百超)创新班课表2

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	<b>烘焙食品工艺学</b> 1-9周(1-2节)/南区 33-0204/钟耕(教授)/烘焙食品工艺学-0001/专选/87/选课人数：80/未安排			<b>啤酒工艺学</b> 1-8周(1-3节)/南区 32-0503/杜木英(副教授)/啤酒工艺学-0001/专选/87/选课人数：40/未安排	<b>果蔬加工工艺实验</b> 2-8周(1-4节)/南区 40-0223/张玉(实验师)/果蔬加工工艺实验-0001/专选/162/选课人数：23/未安排	<b>啤酒工艺学</b> 3周(1-4节)/南区 未排地点/杜木英(副教授)/啤酒工艺学-0001F/专选/87/选课人数：40/未安排	
	2							
	3	<b>啤酒工艺学</b> 2-4周(双),9周(3-6节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/啤酒工艺学-0001E/专选/41/选课人数：16/未安排	<b>烘焙食品工艺学</b> 3-9周(3-6节)/南区 40-0223/钟耕(教授)/烘焙食品工艺学-0001B/专选/31/选课人数：30/未安排					
	4							
	5							
中午	6	<b>果酒酿造与鉴赏</b> 5-7周(3-6节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001E/专选/41/选课人数：26/未安排						
		<b>果酒酿造与鉴赏</b> 8周(3-6节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001G/专选/41/选课人数：26/未安排						
	7							
下午	8				<b>畜产品加工学</b> 3-6周(8-11节)/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/畜产品加工学-0002A/专选/162/选课人数：32/未安排			
	9							
	10							
	11							
晚上	12	<b>软饮料工艺学</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0211/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-0001/专选/87/选课人数：42/未安排	<b>果酒酿造与鉴赏</b> 1-8周(12-14节)/南区 32-0407/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001/专选/87/选课人数：57/未安排	<b>畜产品加工学</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0205/李洪军(教授)/畜产品加工学-0002/专选/162/选课人数：32/未安排	<b>软饮料工艺学</b> 4-7周(12-14节)/南区 40-0223/章道明(实验师)/软饮料工艺学-0001B/专选/41/选课人数：13/未安排			
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

## 15食品科学(百超)创新班课表3

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	<b>烘焙食品工艺学</b> 1-9周(1-2节)/南区 33-0204/钟耕(教授)/烘焙食品工艺学-0001/专选/87/选课人数: 80/未安排			<b>啤酒工艺学</b> 1-8周(1-3节)/南区 32-0503/杜木英(副教授)/啤酒工艺学-0001/专选/87/选课人数: 40/未安排	<b>果蔬加工工艺实验</b> 2-8周(1-4节)/南区 40-0223/张玉(实验师)/果蔬加工工艺实验-0001/专选/162/选课人数: 23/未安排	<b>啤酒工艺学</b> 3周(1-4节)/南区 未排地点/杜木英(副教授)/啤酒工艺学-0001F/专选/87/选课人数: 40/未安排	
	2							
	3	<b>啤酒工艺学</b> 2-4周(双),9周(3-6节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/啤酒工艺学-0001E/专选/41/选课人数: 16/未安排						
	4							
	5							
中午	6	<b>果酒酿造与鉴赏</b> 5-7周(3-6节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001E/专选/41/选课人数: 26/未安排  <b>果酒酿造与鉴赏</b> 8周(3-6节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001G/专选/41/选课人数: 26/未安排						
	7							
下午	8		<b>烘焙食品工艺学</b> 3-9周(8-11节)/南区 40-0223/钟耕(教授)/烘焙食品工艺学-0001A/专选/29/选课人数: 25/未安排		<b>畜产品加工学</b> 3-6周(8-11节)/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/畜产品加工学-0002A/专选/162/选课人数: 32/未安排			
	9							
	10							
	11							
晚上	12	<b>软饮料工艺学</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0211/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-0001/专选/87/选课人数: 42/未安排	<b>果酒酿造与鉴赏</b> 1-8周(12-14节)/南区 32-0407/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001/专选/87/选课人数: 57/未安排	<b>畜产品加工学</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0205/李洪军(教授)/畜产品加工学-0002/专选/162/选课人数: 32/未安排	<b>软饮料工艺学</b> 4-7周(12-14节)/南区 40-0223/章道明(实验师)/软饮料工艺学-0001B/专选/41/选课人数: 13/未安排			
	13							
	14							

## 15食品科学01班课表1

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	<b>焙烤食品工艺学</b> 1-9周(1-2节)/南区 33-0204/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-0001/专选/87/选课人数: 80/未安排		<b>软饮料工艺学</b> 4-7周(1-4节)/南区 40-0223/章道明(实验师)/软饮料工艺学-0001A/专选/46/选课人数: 29/未安排	<b>啤酒工艺学</b> 1-8周(1-3节)/南区 32-0503/杜木英(副教授)/啤酒工艺学-0001/专选/87/选课人数: 40/未安排	<b>果蔬加工工艺实验</b> 2-8周(1-4节)/南区 40-0223/张玉(实验师)/果蔬加工工艺实验-0001/专选/162/选课人数: 23/未安排	<b>啤酒工艺学</b> 3周(1-4节)/南区 未排地点/杜木英(副教授)/啤酒工艺学-0001F/专选/87/选课人数: 40/未安排	
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	<b>焙烤食品工艺学</b> 3-9周(8-11节)/南区 40-0223/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-0001A/专选/29/选课人数: 25/未安排	<b>啤酒工艺学</b> 2-4周(双),9周(8-11节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/啤酒工艺学-0001D/专选/46/选课人数: 24/未安排	<b>畜产品加工学</b> 3-6周(8-11节)/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/畜产品加工学-0002A/专选/162/选课人数: 32/未安排				
	9							
	10							
	11							
晚上	12	<b>软饮料工艺学</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0211/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-0001/专选/87/选课人数: 42/未安排	<b>果酒酿造与鉴赏</b> 1-8周(12-14节)/南区 32-0407/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001/专选/87/选课人数: 57/未安排	<b>畜产品加工学</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0205/李洪军(教授)/畜产品加工学-0002/专选/162/选课人数: 32/未安排	<b>果酒酿造与鉴赏</b> 5-7周(11-14节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001D/专选/46/选课人数: 31/未安排			
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

2017-2018学年第2学期

## 15食品科学02班课表1

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	<b>焙烤食品工艺学</b> 1-9周(1-2节)/南区 33-0204/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-0001/专选/87/选课人数：80/未安排		<b>软饮料工艺学</b> 4-7周(1-4节)/南区 40-0223/章道明(实验师)/软饮料工艺学-0001A/专选/46/选课人数：29/未安排	<b>啤酒工艺学</b> 1-8周(1-3节)/南区 32-0503/杜木英(副教授)/啤酒工艺学-0001/专选/87/选课人数：40/未安排	<b>果蔬加工工艺实验</b> 2-8周(1-4节)/南区 40-0223/张玉(实验师)/果蔬加工工艺实验-0001/专选/162/选课人数：23/未安排	<b>啤酒工艺学</b> 3周(1-4节)/南区 未排地点/杜木英(副教授)/啤酒工艺学-0001F/专选/87/选课人数：40/未安排	
	2							
	3	<b>焙烤食品工艺学</b> 3-9周(3-6节)/南区 40-0223/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-0001B/专选/31/选课人数：30/未安排						
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8			<b>啤酒工艺学</b> 2-4周(双),9周(8-11节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/啤酒工艺学-0001D/专选/46/选课人数：24/未安排	<b>畜产品加工学</b> 3-6周(8-11节)/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/畜产品加工学-0002A/专选/162/选课人数：32/未安排			
	9							
	10							
	11							
晚上	12	<b>软饮料工艺学</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0211/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-0001/专选/87/选课人数：42/未安排	<b>果酒酿造与鉴赏</b> 1-8周(12-14节)/南区 32-0407/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001/专选/87/选课人数：57/未安排	<b>畜产品加工学</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0205/李洪军(教授)/畜产品加工学-0002/专选/162/选课人数：32/未安排	<b>果酒酿造与鉴赏</b> 5-7周(11-14节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001D/专选/46/选课人数：31/未安排			
	13							
	14					<b>果酒酿造与鉴赏</b> 8周(11-14节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001F/专选/46/选课人数：31/未安排		

:讲课 :实验 :实践 :上机

## 15食品科学03班课表1

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	<b>烘焙食品工艺学</b> 1-9周(1-2节)/南区 33-0204/钟耕(教授)/烘焙食品工艺学-0001/专选/87/选课人数：80/未安排			<b>啤酒工艺学</b> 1-8周(1-3节)/南区 32-0503/杜木英(副教授)/啤酒工艺学-0001/专选/87/选课人数：40/未安排	<b>果蔬加工工艺实验</b> 2-8周(1-4节)/南区 40-0223/张玉(实验师)/果蔬加工工艺实验-0001/专选/162/选课人数：23/未安排	<b>啤酒工艺学</b> 3周(1-4节)/南区 未排地点/杜木英(副教授)/啤酒工艺学-0001F/专选/87/选课人数：40/未安排	
	2							
	3	<b>啤酒工艺学</b> 2-4周(双),9周(3-6节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/啤酒工艺学-0001E/专选/41/选课人数：16/未安排						
	4							
	5							
中午	6	<b>果酒酿造与鉴赏</b> 5-7周(3-6节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001E/专选/41/选课人数：26/未安排  <b>果酒酿造与鉴赏</b> 8周(3-6节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001G/专选/41/选课人数：26/未安排						
	7							
下午	8	<b>烘焙食品工艺学</b> 3-9周(8-11节)/南区 40-0223/钟耕(教授)/烘焙食品工艺学-0001C/专选/27/选课人数：25/未安排			<b>畜产品加工学</b> 3-6周(8-11节)/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/畜产品加工学-0002A/专选/162/选课人数：32/未安排			
	9							
	10							
	11							
晚上	12	<b>软饮料工艺学</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0211/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-0001/专选/87/选课人数：42/未安排	<b>果酒酿造与鉴赏</b> 1-8周(12-14节)/南区 32-0407/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001/专选/87/选课人数：57/未安排	<b>畜产品加工学</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0205/李洪军(教授)/畜产品加工学-0002/专选/162/选课人数：32/未安排	<b>软饮料工艺学</b> 4-7周(12-14节)/南区 40-0223/章道明(实验师)/软饮料工艺学-0001B/专选/41/选课人数：13/未安排			
	13							
	14							

## 15食品质量01班课表1

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	<b>软饮料工艺学</b> 1-9周(1-3节)/南区 32-0301/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-0002/专选/75/选课人数: 30/未安排	<b>焙烤食品工艺学</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0507/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-0002/专选/75/选课人数: 54/未安排	<b>膳食调查与食谱设计</b> 1-8周(1-2节)/南区 32-0310/雷琳(副教授)/膳食调查与食谱设计-0001/专选/75/选课人数: 27/未安排	<b>食品微生物检验学</b> 1-6周(1-3节)/南区 32-0302/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001/专必/49/选课人数: 47/未安排	<b>果蔬加工工艺实验</b> 2-8周(1-4节)/南区 40-0223/张玉(实验师)/果蔬加工工艺实验-0001/专选/162/选课人数: 23/未安排		
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6		<b>果酒酿造与鉴赏</b> 5-7周(3-6节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002H/专选/75/选课人数: 45/未安排	<b>食品安全监督管理</b> 1-9周(3-5节)/南区 33-0303/郭婷(讲师)/食品安全监督管理-0001/专必/49/选课人数: 47/未安排				
	7		<b>果酒酿造与鉴赏</b> 8周(3-6节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002I/专选/75/选课人数: 45/未安排					
下午	8	<b>食品质量管理</b> 1-9周(8-9节)/南区 33-0201/明建(教授)/食品质量管理-0001/专必/49/选课人数: 47/未安排	<b>食品质量管理</b> 1-9周(8-9节)/南区 33-0302/明建(教授)/食品质量管理-0001/专必/49/选课人数: 47/未安排	<b>焙烤食品工艺学</b> 3-6周(8-11节)/南区 40-0223/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-0002A/专选/37/选课人数: 27/未安排	<b>畜产品加工学</b> 3-6周(8-11节)/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/畜产品加工学-0002A/专选/162/选课人数: 32/未安排			
	9							
	10							
	11							
晚上	12	<b>果酒酿造与鉴赏</b> 1-8周(12-14节)/南区 32-0311/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002/专选/75/选课人数: 45/未安排	<b>发酵食品工艺学</b> 1-9周(11-14节)/南区 32-0503/张惟广(副教授)/发酵食品工艺学-0001/专选/75/选课人数: 33/未安排	<b>畜产品加工学</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0205/李洪军(教授)/畜产品加工学-0002/专选/162/选课人数: 32/未安排	<b>食品微生物检验学</b> 7周(8-14节)/南区 40-0323/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001A/专必/25/选课人数: 25/未安排			
	13							
	14					<b>食品微生物检验学</b> 7周(12-14节)/南区 40-0323/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001A/专必/25/选课人数: 25/未安排	<b>食品微生物检验学</b> 7周(12-14节)/南区 40-0323/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001A/专必/25/选课人数: 25/未安排	<b>软饮料工艺学</b> 4-7周(11-14节)/南区 40-0223/章道明(实验师)/软饮料工艺学-0002A/专选/75/选课人数: 30/未安排

:讲课 :实验 :实践 :上机

## 15食品质量02班课表1

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	<b>软饮料工艺学</b> 1-9周(1-3节)/南区 32-0301/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-0002/专选/75/选课人数: 30/未安排	<b>焙烤食品工艺学</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0507/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-0002/专选/75/选课人数: 54/未安排	<b>膳食调查与食谱设计</b> 1-8周(1-2节)/南区 32-0310/雷琳(副教授)/膳食调查与食谱设计-0001/专选/75/选课人数: 27/未安排	<b>食品微生物检验学</b> 1-6周(1-3节)/南区 32-0302/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001/专必/49/选课人数: 47/未安排	<b>果蔬加工工艺实验</b> 2-8周(1-4节)/南区 40-0223/张玉(实验师)/果蔬加工工艺实验-0001/专选/162/选课人数: 23/未安排		
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6		<b>果酒酿造与鉴赏</b> 5-7周(3-6节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002H/专选/75/选课人数: 45/未安排	<b>食品安全监督管理</b> 1-9周(3-5节)/南区 33-0303/郭婷(讲师)/食品安全监督管理-0001/专必/49/选课人数: 47/未安排				
	7		<b>果酒酿造与鉴赏</b> 8周(3-6节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002I/专选/75/选课人数: 45/未安排					
下午	8	<b>食品质量管理</b> 1-9周(8-9节)/南区 33-0201/明建(教授)/食品质量管理-0001/专必/49/选课人数: 47/未安排	<b>食品质量管理</b> 1-9周(8-9节)/南区 33-0302/明建(教授)/食品质量管理-0001/专必/49/选课人数: 47/未安排	<b>焙烤食品工艺学</b> 3-6周(8-11节)/南区 40-0223/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-0002A/专选/37/选课人数: 27/未安排	<b>畜产品加工学</b> 3-6周(8-11节)/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/畜产品加工学-0002A/专选/162/选课人数: 32/未安排			
	9							
	10							
	11							
晚上	12	<b>果酒酿造与鉴赏</b> 1-8周(12-14节)/南区 32-0311/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002/专选/75/选课人数: 45/未安排	<b>发酵食品工艺学</b> 1-9周(11-14节)/南区 32-0503/张惟广(副教授)/发酵食品工艺学-0001/专选/75/选课人数: 33/未安排	<b>畜产品加工学</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0205/李洪军(教授)/畜产品加工学-0002/专选/162/选课人数: 32/未安排	<b>食品微生物检验学</b> 8周(8-14节)/南区 40-0323/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001B/专必/24/选课人数: 22/未安排			
	13							
	14					<b>食品微生物检验学</b> 8周(12-14节)/南区 40-0323/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001B/专必/24/选课人数: 22/未安排	<b>食品微生物检验学</b> 8周(12-14节)/南区 40-0323/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001B/专必/24/选课人数: 22/未安排	<b>软饮料工艺学</b> 4-7周(11-14节)/南区 40-0223/章道明(实验师)/软饮料工艺学-0002A/专选/75/选课人数: 30/未安排

:讲课 :实验 :实践 :上机



2017-2018学年第2学期

## 15食品质量02班课表2

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	<b>软饮料工艺学</b> 1-9周(1-3节)/南区 32-0301/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-0002/专选/75/选课人数: 30/未安排	<b>焙烤食品工艺学</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0507/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-0002/专选/75/选课人数: 54/未安排	<b>膳食调查与食谱设计</b> 1-8周(1-2节)/南区 32-0310/雷琳(副教授)/膳食调查与食谱设计-0001/专选/75/选课人数: 27/未安排	<b>食品微生物检验学</b> 1-6周(1-3节)/南区 32-0302/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001/专必/49/选课人数: 47/未安排	<b>果蔬加工工艺实验</b> 2-8周(1-4节)/南区 40-0223/张玉(实验师)/果蔬加工工艺实验-0001/专选/162/选课人数: 23/未安排		
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6		<b>果酒酿造与鉴赏</b> 5-7周(3-6节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002H/专选/75/选课人数: 45/未安排	<b>食品安全监督管理</b> 1-9周(3-5节)/南区 33-0303/郭婷(讲师)/食品安全监督管理-0001/专必/49/选课人数: 47/未安排	<b>焙烤食品工艺学</b> 3-6周(4-7节)/南区 40-0223/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-0002B/专选/38/选课人数: 27/未安排			
	7		<b>果酒酿造与鉴赏</b> 8周(3-6节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002I/专选/75/选课人数: 45/未安排					
下午	8	<b>食品质量管理</b> 1-9周(8-9节)/南区 33-0201/明建(教授)/食品质量管理-0001/专必/49/选课人数: 47/未安排	<b>食品质量管理</b> 1-9周(8-9节)/南区 33-0302/明建(教授)/食品质量管理-0001/专必/49/选课人数: 47/未安排		<b>畜产品加工学</b> 3-6周(8-11节)/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/畜产品加工学-0002A/专选/162/选课人数: 32/未安排			
	9							
	10			<b>膳食调查与食谱设计</b> 1-8周(10-11节)/南区 32-0306/雷琳(副教授)/膳食调查与食谱设计-0001/专选/75/选课人数: 27/未安排				
	11		<b>发酵食品工艺学</b> 1-9周(11-14节)/南区 32-0503/张惟广(副教授)/发酵食品工艺学-0001/专选/75/选课人数: 33/未安排		<b>食品微生物检验学</b> 8周(8-14节)/南区 40-0323/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001B/专必/24/选课人数: 22/未安排		<b>软饮料工艺学</b> 4-7周(11-14节)/南区 40-0223/章道明(实验师)/软饮料工艺学-0002A/专选/75/选课人数: 30/未安排	
晚上	12	<b>果酒酿造与鉴赏</b> 1-8周(12-14节)/南区 32-0311/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002/专选/75/选课人数: 45/未安排		<b>畜产品加工学</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0205/李洪军(教授)/畜产品加工学-0002/专选/162/选课人数: 32/未安排		<b>食品微生物检验学</b> 8周(12-14节)/南区 40-0323/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001B/专必/24/选课人数: 22/未安排	<b>食品微生物检验学</b> 8周(12-14节)/南区 40-0323/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001B/专必/24/选课人数: 22/未安排	
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

## 15食品质量03班课表1

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	<b>软饮料工艺学</b> 1-9周(1-3节)/南区 32-0301/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-0002/专选/75/选课人数:30/未安排	<b>焙烤食品工艺学</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0507/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-0002/专选/75/选课人数:54/未安排	<b>膳食调查与食谱设计</b> 1-8周(1-2节)/南区 32-0310/雷琳(副教授)/膳食调查与食谱设计-0001/专选/75/选课人数:27/未安排	<b>果蔬加工工艺实验</b> 2-8周(1-4节)/南区 40-0223/张玉(实验师)/果蔬加工工艺实验-0001/专选/162/选课人数:23/未安排				
	2								
	3								
	4	<b>食品质量管理</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0305/明建(教授)/食品质量管理-0002/专必/26/选课人数:25/未安排	<b>果酒酿造与鉴赏</b> 5-7周(3-6节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002H/专选/75/选课人数:45/未安排	<b>食品微生物检验学</b> 1-6周(3-5节)/南区 31-0201/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0002/专必/26/选课人数:25/未安排					<b>焙烤食品工艺学</b> 3-6周(4-7节)/南区 40-0223/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-0002B/专选/38/选课人数:27/未安排
	5								
中午	6		<b>果酒酿造与鉴赏</b> 8周(3-6节)/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002I/专选/75/选课人数:45/未安排						
	7								
下午	8		<b>食品安全监督管理</b> 1-9周(8-10节)/南区 32-0304/郭婷(讲师)/食品安全监督管理-0002/专必/26/选课人数:25/未安排	<b>食品质量管理</b> 1-9周(8-9节)/南区 32-0404/明建(教授)/食品质量管理-0002/专必/26/选课人数:25/未安排	<b>畜产品加工学</b> 3-6周(8-11节)/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/畜产品加工学-0002A/专选/162/选课人数:32/未安排				
	9								
	10	<b>膳食调查与食谱设计</b> 1-8周(10-11节)/南区 32-0306/雷琳(副教授)/膳食调查与食谱设计-0001/专选/75/选课人数:27/未安排							<b>发酵食品工艺学</b> 1-9周(11-14节)/南区 32-0503/张惟广(副教授)/发酵食品工艺学-0001/专选/75/选课人数:33/未安排
	11								
晚上	12	<b>果酒酿造与鉴赏</b> 1-8周(12-14节)/南区 32-0311/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002/专选/75/选课人数:45/未安排		<b>畜产品加工学</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0205/李洪军(教授)/畜产品加工学-0002/专选/162/选课人数:32/未安排	<b>食品微生物检验学</b> 9周(12-14节)/南区 40-0323/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0002A/专必/26/选课人数:25/未安排	<b>食品微生物检验学</b> 9周(12-14节)/南区 40-0323/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0002A/专必/26/选课人数:25/未安排		<b>软饮料工艺学</b> 4-7周(11-14节)/南区 40-0223/章道明(实验师)/软饮料工艺学-0002A/专选/75/选课人数:30/未安排	
	13								
	14								

:讲课 :实验 :实践 :上机

2017-2018学年第2学期

## 16包装工程01班课表1

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	<b>包装应用力学</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0410/任丹(讲师)/包装应用力学-0001/专选/45/选课人数:45/未安排	<b>食品化学</b> 10-18周(1-2节)/南区 32-0412/石慧(讲师(高校))/食品化学-0001/专选/45/选课人数:45/未安排			<b>食品微生物学</b> 5-8周(1-4节)/南区 40-0323/侯宏晓(实验师)/食品微生物学-0002A/专选/22/选课人数:22/未安排		
	2							
	3	<b>包装设计学CAD</b> 10-15周(1-3节)/南区 32-0406/黎盛(讲师(高校))/包装设计学CAD-0001/专选/45/选课人数:45/未安排						
	4	<b>设计基础</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0206/刘星(讲师(高校))/设计基础-0001/专选/45/选课人数:45/未安排	<b>大学体育板块课(板块)</b>	<b>设计基础</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0412/刘星(讲师(高校))/设计基础-0001/专选/45/选课人数:45/未安排	<b>包装应用力学</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0209/任丹(讲师)/包装应用力学-0001/专选/45/选课人数:45/未安排			
	5			<b>食品贮藏概论</b> 10-18周(4-5节)/南区 32-0302/邓丽莉(讲师(高校))/食品贮藏概论-0001/专选/45/选课人数:45/未安排	<b>食品贮藏概论</b> 10-18周(4-5节)/南区 32-0206/邓丽莉(讲师(高校))/食品贮藏概论-0001/专选/45/选课人数:45/未安排			
中午	6							
	7							
下午	8	<b>食品微生物学</b> 1-9周(8-9节)/南区 32-0401/杜小兵(副教授)/食品微生物学-0002/专选/22/选课人数:22/未安排	<b>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B</b> 1-18周(8-10节)/南区 38-0603/潘顺照(副教授)/毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B-0054/通必/129/选课人数:129/未安排	<b>食品微生物学</b> 1-9周(8-9节)/南区 32-0306/杜小兵(副教授)/食品微生物学-0002/专选/22/选课人数:22/未安排	<b>大学英语板块(板块)</b>			
	9	<b>食品化学</b> 10-18周(8-9节)/南区 32-0407/石慧(讲师(高校))/食品化学-0001/专选/45/选课人数:45/未安排						

	10						
	11						
晚上	12	<b>设计基础</b> 1-9周(12-14节)/南区 40-0524/刘星(讲师(高校)))/设计基础-0001A/专选/22/选课人数:22/未安排	<b>设计色彩与色度学</b> 1-3周(12-14节)/南区 32-0302/张雄(讲师(高校)))/设计色彩与色度学-0001/专选/45/选课人数:45/未安排	<b>包装应用力学</b> 4-7周(11-14节)/南区 40-0523/任丹(讲师)/包装应用力学-0001C/专选/22/选课人数:22/未安排	<b>设计色彩与色度学</b> 2-10周(12-14节)/南区 40-0524/张雄(讲师(高校)))/设计色彩与色度学-0001A/专选/22/选课人数:22/未安排		<b>食品工艺学导论</b> 1-9周(12-14节)/南区 31-0102/覃小丽(讲师(高校)))/食品工艺学导论-0002/专选/45/选课人数:45/未安排
	13						
	14	<b>包装设计学CAD</b> 10-18周(12-14节)/南区 40-0524/黎盛(讲师(高校)))/包装设计学CAD-0001A/专选/22/选课人数:22/未安排	<b>设计色彩与色度学</b> 4-15周(12-14节)/南区 32-0302/徐毅(讲师(高校)))/设计色彩与色度学-0001/专选/45/选课人数:45/未安排				
:讲课 :实验 :实践 :上机							

2017-2018学年第2学期

## 16包装工程02班课表1

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	<b>包装应用力学</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0410/任丹(讲师)/包装应用力学-0001/专选/45/选课人数：45/未安排	<b>食品化学</b> 10-18周(1-2节)/南区 32-0412/石慧(讲师(高校)))/食品化学-0001/专选/45/选课人数：45/未安排	<b>设计色彩与色度学</b> 2-10周(1-3节)/南区 40-0524/张雄(讲师(高校)))/设计色彩与色度学-0001B/专选/23/选课人数：23/未安排				
	2							
	3	<b>包装设计学CAD</b> 10-15周(1-3节)/南区 32-0406/黎盛(讲师(高校)))/包装设计学CAD-0001/专选/45/选课人数：45/未安排						
	4	<b>设计基础</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0206/刘星(讲师(高校)))/设计基础-0001/专选/45/选课人数：45/未安排	<b>大学体育板块课(板块)</b>	<b>设计基础</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0412/刘星(讲师(高校)))/设计基础-0001/专选/45/选课人数：45/未安排	<b>包装应用力学</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0209/任丹(讲师)/包装应用力学-0001/专选/45/选课人数：45/未安排	<b>食品微生物学</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0202/陈栋(副教授)/食品微生物学-0003/专选/23/选课人数：23/未安排		
	5			<b>食品贮藏概论</b> 10-18周(4-5节)/南区 32-0302/邓丽莉(讲师(高校)))/食品贮藏概论-0001/专选/45/选课人数：45/未安排	<b>食品贮藏概论</b> 10-18周(4-5节)/南区 32-0206/邓丽莉(讲师(高校)))/食品贮藏概论-0001/专选/45/选课人数：45/未安排			
中午	6							
	7							

下午	8	<b>食品化学</b> 10-18周(8-9节)/南区 32-0407/石慧(讲师(高校)))/食品化学-0001/专选/45/选课人数:45/未安排	<b>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B</b> 1-18周(8-10节)/南区 38-0603/潘顺照(副教授)/毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B-0054/通必/129/选课人数:129/未安排	<b>食品微生物学</b> 1-9周(8-9节)/南区 38-0207/陈栋(副教授)/食品微生物学-0003/专选/23/选课人数:23/未安排	大学英语板块(板块)			
	9							
	10	<b>包装应用力学</b> 4-7周(8-11节)/南区 40-0523/任丹(讲师)/包装应用力学-0001D/专选/23/选课人数:23/未安排		<b>包装设计学CAD</b> 10-18周(8-10节)/南区 40-0524/黎盛(讲师(高校)))/包装设计学CAD-0001B/专选/23/选课人数:23/未安排				
	11			<b>食品微生物学</b> 5-8周(11-14节)/南区 40-0323/侯宏晓(实验师)/食品微生物学-0003A/专选/23/选课人数:23/未安排				
晚上	12		<b>设计色彩与色度学</b> 1-3周(12-14节)/南区 32-0302/张雄(讲师(高校)))/设计色彩与色度学-0001/专选/45/选课人数:45/未安排		<b>设计基础</b> 1-9周(12-14节)/南区 40-0524/刘星(讲师(高校)))/设计基础-0001B/专选/23/选课人数:23/未安排		<b>食品工艺学导论</b> 1-9周(12-14节)/南区 31-0102/覃小丽(讲师(高校)))/食品工艺学导论-0002/专选/45/选课人数:45/未安排	
	13							
	14		<b>设计色彩与色度学</b> 4-15周(12-14节)/南区 32-0302/徐毅(讲师(高校)))/设计色彩与色度学-0001/专选/45/选课人数:45/未安排					
:讲课 :实验 :实践 :上机								

2017-2018学年第2学期

## 16茶学班课表1

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	<b>植物生理学实验</b> 3-17周(1-4节)/南区 30-0605/李帮秀(高级实验师)/植物生理学实验-0014/学必/29/选课人数：29/未安排	<b>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B</b> 1-18周(1-3节)/南区 38-0604/潘顺照(副教授)/毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B-0055/通必/97/选课人数：97/未安排	<b>食品微生物学实验</b> 5-11周(1-4节)/南区 40-0323/侯宏晓(实验师)/食品微生物学实验-0001/专选/29/选课人数：29/未安排	<b>农业化学</b> 1-9周(1-3节)/南区 32-0408/董华荣(教授)/农业化学-0001/专选/29/选课人数：29/未安排	<b>食品微生物学</b> 1-15周(1-3节)/南区 32-0304/杜小兵(副教授)/食品微生物学-0001/专选/29/选课人数：29/未安排					
	2										
	3										
	4		<b>大学体育板块课(板块)</b>			<b>茶叶生物化学</b> 1-3周(4-5节)/南区 32-0205/丁阳平(讲师(高校)))/茶叶生物化学-0001/专必/29/选课人数：29/未安排					
	5					<b>茶叶生物化学</b> 4-9周(4-5节)/南区 32-0205/曾亮(副教授)/茶叶生物化学-0001/专必/29/选课人数：29/未安排					
中午	6										
	7										
下午	8	<b>土壤肥科学</b> 1-9周(8-10节)/南区 32-0309/张彤(讲师(高校)))/土壤肥科学-0003/学必/29/选课人数：29/未安排	<b>土壤肥科学</b> 3-8周(8-10节)/南区 35-0615/张彤(讲师(高校)))/土壤肥科学-0003A/学必/29/选课人数：29/未安排	<b>食品化学</b> 10-18周(8-9节)/南区 32-0311/叶发银(讲师(高校)))/食品化学-0002/专选/29/选课人数：29/未安排	<b>大学英语板块(板块)</b>						
	9										
	10	<b>土壤肥科学</b> 10-18周(8-10节)/南区 32-0309/郭涛(副教授)/土壤肥科学-0003/学必/29/选课人数：29/未安排	<b>土壤肥科学</b> 12-15周(8-10节)/南区 35-0615/郭涛(副教授)/土壤肥科学-0003A/学必/29/选课人数：29/未安排	<b>茶叶生物化学实验</b> 3-9周(8-11节)/南区 40-0325/罗理勇(实验师)/茶叶生物化学实验-0001/专必/29/选课人数：29/未安排							
	11										

晚上	12	<b>食品化学</b> 10-18周(12-13节)/南区 32-0201/叶发银(讲师(高校))/ 食品化学-0002/专选/29/选课人数：29/未安排	<b>植物生理学</b> 1-18周(12-14节)/南区 32-0202/刘列钊(教授)/植物生理学-0008/学必/29/选课人数：29/未安排	<b>茶叶生物化学</b> 1-3周(12-14节)/南区 32-0309/丁阳平(讲师(高校))/ 茶叶生物化学-0001/专必/29/选课人数：29/未安排				
	13							
	14			<b>茶叶生物化学</b> 4-9周(12-14节)/南区 32-0309/曾亮(副教授)/茶叶生物化学-0001/专必/29/选课人数：29/未安排				
:讲课 :实验 :实践 :上机								



# 16食品科学(百超)创新班课表1

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	<b>食品安全学</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0306/丁晓雯(教授)/食品安全学-0001/专选/84/选课人数:38/未安排	<b>动物生理学</b> 10-18周(1-2节)/南区 32-0503/陶晓奇(副教授)/动物生理学-0003/专选/84/选课人数:81/未安排	<b>食品贮藏原理与技术实验</b> 3-11周(1-3节)/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/食品贮藏原理与技术实验-0004/专必/21/选课人数:21/未安排	<b>食品生物技术概论</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0403/贺稚非(教授)/食品生物技术概论-0001/专选/84/选课人数:83/未安排	<b>食品贮藏原理与技术</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0209/曾凯芳(教授)/食品贮藏原理与技术-0003/专必/21/选课人数:21/未安排	<b>食品原料学</b> 9周(1-9节)/南区 未排地点/董全(教授)/食品原料学-0002D/专选/21/选课人数:21/未安排	<b>食品加工原理实验</b> 9周(1-9节)/南区 未排地点/曾凡坤(教授)/食品加工原理实验-0004A/专必/21/选课人数:21/未安排
	2							
	3	<b>食品分析与检验实验</b> 11-16周(1-5节)/南区 40-0425/郑炯(实验师)/食品分析与检验实验-0004/专必/21/选课人数:21/未安排	<b>科技论文写作</b> 1-6周(1-3节)/南区 32-0503/阚建全(教授)/科技论文写作-0001/专选/84/选课人数:84/未安排		<b>食品酶学</b> 13-16周(1-4节)/南区 40-0423/杨吉霞(讲师(高校))/食品酶学-0001C/专选/27/选课人数:27/未安排		<b>食品工程原理</b> 8周(1-13节)/南区 40-0224/陈厚荣(副教授)/食品工程原理-0004B/专必/21/选课人数:21/未安排	
	4	<b>食品原料学</b> 4-9周(3-5节)/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/食品原料学-0002H/专选/21/选课人数:21/未安排	<b>大学体育板块课(板块)</b>	<b>食品安全学</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0306/丁晓雯(教授)/食品安全学-0001/专选/84/选课人数:38/未安排	<b>食品贮藏原理与技术</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0210/曾凯芳(教授)/食品贮藏原理与技术-0003/专必/21/选课人数:21/未安排	<b>食品生物技术概论</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0304/贺稚非(教授)/食品生物技术概论-0001/专选/84/选课人数:83/未安排		
	5							
中午	6	<b>动物生理学</b> 10-18周(6-7节)/南区 32-0203/陶晓奇(副教授)/动物生理学-0003/专选/84/选课人数:81/未安排						
	7							
下午	8	<b>食品工程原理</b> 1-15周(8-10节)/南区 32-0307/陈厚荣(副教授)/食品工程原理-0004/专必/21/选课人数:21/未安排	<b>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B</b> 1-18周(8-10节)/南区 38-0603/潘顺照(副教授)/毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B-0054/通必/129/选课人数:129/未安排	<b>食品原料学</b> 1-9周(8-10节)/南区 32-0403/董全(教授)/食品原料学-0002/专选/84/选课人数:84/未安排	<b>大学英语板块(板块)</b>			
	9							
	10							

	11						<b>食品加工原理实验</b>	
晚上	12	<b>食品加工原理</b> 1-9周(12-13节)/南区 32-0201/曾凡坤(教授)/食品加工原理-0003/专必/21/选课人数：21/未安排	<b>食品加工原理</b> 1-9周(12-13节)/南区 32-0207/曾凡坤(教授)/食品加工原理-0003/专必/21/选课人数：21/未安排	<b>食品分析与检验</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0407/丁晓雯(教授)/食品分析与检验-0003/专必/21/选课人数：21/未安排	<b>食品营养学</b> 10-18周(12-13节)/南区 32-0202/雷琳(副教授)/食品营养学-0003/专选/39/选课人数：39/未安排		3-7周(11-14节)/南区 40-0223/章道明(实验师)/食品加工原理实验-0004/专必/21/选课人数：21/未安排	
	13	<b>食品试验统计</b> 10-18周(12-13节)/南区 32-0602/陶晓奇(副教授)/食品试验统计-0001/专选/84/选课人数：83/未安排	<b>食品试验统计</b> 10-18周(12-13节)/南区 32-0403/陶晓奇(副教授)/食品试验统计-0001/专选/84/选课人数：83/未安排	<b>食品酶学</b> 10-18周(12-14节)/南区 32-0403/杨吉霞(讲师(高校)) /食品酶学-0001/专选/84/选课人数：83/未安排				
	14							
:讲课 :实验 :实践 :上机								

2017-2018学年第2学期

## 16食品科学01班课表1

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	<b>食品安全学</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0306/丁晓雯(教授)/食品安全学-0001/专选/84/选课人数:38/未安排	<b>动物生理学</b> 10-18周(1-2节)/南区 32-0503/陶晓奇(副教授)/动物生理学-0003/专选/84/选课人数:81/未安排	<b>食品工程原理</b> 1-15周(1-3节)/南区 32-0410/陈厚荣(副教授)/食品工程原理-0002/专必/24/选课人数:24/未安排	<b>食品生物技术概论</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0403/贺稚非(教授)/食品生物技术概论-0001/专选/84/选课人数:83/未安排	<b>食品贮藏原理与技术</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0207/邓丽莉(讲师(高校)))/食品贮藏原理与技术-0001/专必/24/选课人数:24/未安排	<b>食品原料学</b> 9周(1-9节)/南区 未排地点/董全(教授)/食品原料学-0002A/专选/24/选课人数:24/未安排	<b>食品加工原理实验</b> 9周(1-9节)/南区 未排地点/曾凡坤(教授)/食品加工原理实验-0001A/专必/24/选课人数:24/未安排	
	2								
	3	<b>食品分析与检验</b> 1-9周(3-5节)/南区 33-0204/马良(副教授)/食品分析与检验-0001/专必/24/选课人数:24/未安排	<b>科技论文写作</b> 1-6周(1-3节)/南区 32-0503/陶建全(教授)/科技论文写作-0001/专选/84/选课人数:84/未安排		<b>食品分析与检验实验</b> 11-16周(1-5节)/南区 40-0425/郑炯(实验师)/食品分析与检验实验-0001/专必/24/选课人数:24/未安排		<b>食品工程原理</b> 8周(1-13节)/南区 40-0224/陈厚荣(副教授)/食品工程原理-0002A/专必/24/选课人数:24/未安排		
	4		<b>大学体育板块课(板块)</b>	<b>食品安全学</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0306/丁晓雯(教授)/食品安全学-0001/专选/84/选课人数:38/未安排	<b>食品加工原理</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0201/曾凡坤(教授)/食品加工原理-0001/专必/24/选课人数:24/未安排	<b>食品生物技术概论</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0304/贺稚非(教授)/食品生物技术概论-0001/专选/84/选课人数:83/未安排			
	5								
中午	6	<b>动物生理学</b> 10-18周(6-7节)/南区 32-0203/陶晓奇(副教授)/动物生理学-0003/专选/84/选课人数:81/未安排							
	7								
下午	8	<b>食品酶学</b> 13-16周(8-11节)/南区 40-0423/杨吉霞(讲师(高校)))/食品酶学-0001A/专选/30/选课人数:29/未安排	<b>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B</b> 1-18周(8-10节)/南区 38-0603/潘顺照(副教授)/毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B-0054/通必/129/选课人数:129/未安排	<b>食品营养学</b> 10-18周(8-9节)/南区 32-0402/陈科伟(讲师)/食品营养学-0002/专选/45/选课人数:44/未安排	<b>大学英语板块(板块)</b>				
	9								
	10			<b>食品原料学</b> 1-9周(8-10节)/南区 32-0403/董全(教授)/食品原料学-0002/专选/84/选课人数:84/未安排					
	11								

晚上	12	<b>食品试验统计</b> 10-18周(12-13节)/南区 32-0602/陶晓奇(副教授)/食品试验统计-0001/专选/84/选课人数：83/未安排	<b>食品试验统计</b> 10-18周(12-13节)/南区 32-0403/陶晓奇(副教授)/食品试验统计-0001/专选/84/选课人数：83/未安排	<b>食品加工原理</b> 1-9周(12-13节)/南区 32-0301/曾凡坤(教授)/食品加工原理-0001/专必/24/选课人数：24/未安排	<b>食品贮藏原理与技术</b> 1-9周(12-13节)/南区 32-0201/邓丽莉(讲师(高校)))/食品贮藏原理与技术-0001/专必/24/选课人数：24/未安排	<b>食品贮藏原理与技术实验</b> 3-11周(12-14节)/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/食品贮藏原理与技术实验-0001/专必/24/选课人数：24/未安排	
	13	<b>食品加工原理实验</b> 3-7周(12-14节)/南区 40-0223/章道明(实验师)/食品加工原理实验-0001/专必/24/选课人数：24/未安排	<b>食品原料学</b> 4-9周(12-14节)/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/食品原料学-0002E/专选/24/选课人数：24/未安排	<b>食品酶学</b> 10-18周(12-14节)/南区 32-0403/杨吉霞(讲师(高校)))/食品酶学-0001/专选/84/选课人数：83/未安排	<b>食品营养学</b> 10-18周(12-13节)/南区 32-0203/陈科伟(讲师)/食品营养学-0002/专选/45/选课人数：44/未安排		
	14						

:讲课 :实验 :实践 :上机

## 16食品科学02班课表1

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	<b>食品安全学</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0306/丁晓雯(教授)/食品安全学-0001/专选/84/选课人数:38/未安排	<b>动物生理学</b> 10-18周(1-2节)/南区 32-0503/陶晓奇(副教授)/动物生理学-0003/专选/84/选课人数:81/未安排	<b>食品贮藏原理与技术</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0304/邓丽莉(讲师(高校))/食品贮藏原理与技术-0002/专必/39/选课人数:39/未安排	<b>食品生物技术概论</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0403/贺稚非(教授)/食品生物技术概论-0001/专选/84/选课人数:83/未安排	<b>食品工程原理</b> 1-15周(1-3节)/南区 32-0402/陈厚荣(副教授)/食品工程原理-0003/专必/39/选课人数:39/未安排	<b>食品原料学</b> 9周(1-9节)/南区 未排地点/董全(教授)/食品原料学-0002B/专选/21/选课人数:21/未安排	<b>食品加工原理实验</b> 9周(1-9节)/南区 未排地点/覃小丽(讲师(高校))/食品加工原理实验-0002A/专必/21/选课人数:21/未安排
	2							
	3	<b>食品酶学</b> 13-16周(1-4节)/南区 40-0423/杨吉霞(讲师(高校))/食品酶学-0001B/专选/27/选课人数:27/未安排	<b>科技论文写作</b> 1-6周(1-3节)/南区 32-0503/阚建全(教授)/科技论文写作-0001/专选/84/选课人数:84/未安排	<b>食品分析与检验实验</b> 11-16周(1-5节)/南区 40-0425/郑炯(实验师)/食品分析与检验实验-0002/专必/21/选课人数:21/未安排	<b>食品原料学</b> 4-9周(3-5节)/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/食品原料学-0002F/专选/21/选课人数:21/未安排	<b>食品生物技术概论</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0304/贺稚非(教授)/食品生物技术概论-0001/专选/84/选课人数:83/未安排	<b>食品工程原理</b> 15周(1-13节)/南区 40-0224/陈厚荣(副教授)/食品工程原理-0003A/专必/21/选课人数:21/未安排	
	4	<b>大学体育板块课(板块)</b>	<b>食品安全学</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0306/丁晓雯(教授)/食品安全学-0001/专选/84/选课人数:38/未安排					
	5							
中午	6	<b>动物生理学</b> 10-18周(6-7节)/南区 32-0203/陶晓奇(副教授)/动物生理学-0003/专选/84/选课人数:81/未安排						
	7							
下午	8	<b>食品贮藏原理与技术实验</b> 3-11周(8-10节)/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/食品贮藏原理与技术实验-0002/专必/21/选课人数:21/未安排	<b>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B</b> 1-18周(8-10节)/南区 38-0603/潘顺照(副教授)/毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B-0054/通必/129/选课人数:129/未安排	<b>食品营养学</b> 10-18周(8-9节)/南区 32-0402/陈科伟(讲师)/食品营养学-0002/专选/45/选课人数:44/未安排	<b>大学英语板块(板块)</b>			
	9							
	10			<b>食品原料学</b> 1-9周(8-10节)/南区 32-0403/董全(教授)/食品原料学-0002/专选/84/选课人数:84/未安排				
	11							

晚上	12	<b>食品试验统计</b> 10-18周(12-13节)/南区 32-0602/陶晓奇(副教授)/食品试验统计-0001/专选/84/选课人数：83/未安排	<b>食品试验统计</b> 10-18周(12-13节)/南区 32-0403/陶晓奇(副教授)/食品试验统计-0001/专选/84/选课人数：83/未安排	<b>食品分析与检验</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0403/马良(副教授)/食品分析与检验-0002/专必/39/选课人数：39/未安排	<b>食品加工原理</b> 1-9周(12-13节)/南区 32-0306/覃小丽(讲师(高校))/食品加工原理-0002/专必/39/选课人数：39/未安排	<b>食品贮藏原理与技术</b> 1-9周(12-13节)/南区 32-0202/邓丽莉(讲师(高校))/食品贮藏原理与技术-0002/专必/39/选课人数：39/未安排	<b>食品加工原理</b> 1-9周(12-13节)/南区 33-0102/覃小丽(讲师(高校))/食品加工原理-0002/专必/39/选课人数：39/未安排	
	13		<b>食品加工原理实验</b> 3-7周(12-14节)/南区 40-0223/章道明(实验师)/食品加工原理实验-0002/专必/21/选课人数：21/未安排	<b>食品酶学</b> 10-18周(12-14节)/南区 32-0403/杨吉霞(讲师(高校))/食品酶学-0001/专选/84/选课人数：83/未安排	<b>食品营养学</b> 10-18周(12-13节)/南区 32-0203/陈科伟(讲师)/食品营养学-0002/专选/45/选课人数：44/未安排			
	14							
:讲课 :实验 :实践 :上机								

## 16食品科学03班课表1

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	<b>食品安全学</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0306/丁晓雯(教授)/食品安全学-0001/专选/84/选课人数: 38/未安排	<b>动物生理学</b> 10-18周(1-2节)/南区 32-0503/陶晓奇(副教授)/动物生理学-0003/专选/84/选课人数: 81/未安排	<b>食品贮藏原理与技术</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0304/邓丽莉(讲师(高校))/食品贮藏原理与技术-0002/专必/39/选课人数: 39/未安排	<b>食品生物技术概论</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0403/贺稚非(教授)/食品生物技术概论-0001/专选/84/选课人数: 83/未安排	<b>食品工程原理</b> 1-15周(1-3节)/南区 32-0402/陈厚荣(副教授)/食品工程原理-0003/专必/39/选课人数: 39/未安排	<b>食品原料学</b> 9周(1-9节)/南区 未排地点/董全(教授)/食品原料学-0002C/专选/18/选课人数: 18/未安排	<b>食品加工原理实验</b> 9周(1-9节)/南区 未排地点/覃小丽(讲师(高校))/食品加工原理实验-0003A/专必/18/选课人数: 18/未安排	
	2								
	3	<b>食品酶学</b> 13-16周(1-4节)/南区 40-0423/杨吉霞(讲师(高校))/食品酶学-0001B/专选/27/选课人数: 27/未安排	<b>科技论文写作</b> 1-6周(1-3节)/南区 32-0503/阚建全(教授)/科技论文写作-0001/专选/84/选课人数: 84/未安排					<b>食品工程原理</b> 15周(1-13节)/南区 40-0224/陈厚荣(副教授)/食品工程原理-0003B/专必/18/选课人数: 18/未安排	
	4	<b>食品加工原理实验</b> 3-7周(3-6节)/南区 40-0223/章道明(实验师)/食品加工原理实验-0003/专必/18/选课人数: 18/未安排	<b>大学体育板块课(板块)</b>	<b>食品安全学</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0306/丁晓雯(教授)/食品安全学-0001/专选/84/选课人数: 38/未安排			<b>食品生物技术概论</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0304/贺稚非(教授)/食品生物技术概论-0001/专选/84/选课人数: 83/未安排	<b>食品加工原理</b> 1-9周(12-13节)/南区 33-0102/覃小丽(讲师(高校))/食品加工原理-0002/专必/39/选课人数: 39/未安排	
	5	<b>动物生理学</b> 10-18周(6-7节)/南区 32-0203/陶晓奇(副教授)/动物生理学-0003/专选/84/选课人数: 81/未安排		<b>食品营养学</b> 10-18周(4-5节)/南区 32-0211/雷琳(副教授)/食品营养学-0003/专选/39/选课人数: 39/未安排					
中午	6								
	7								
下午	8		<b>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 B</b> 1-18周(8-10节)/南区 38-0603/潘顺照(副教授)/毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B-0054/通必/129/选课人数: 129/未安排	<b>食品分析与检验实验</b> 11-16周(7-11节)/南区 40-0425/郑炯(实验师)/食品分析与检验实验-0003/专必/18/选课人数: 18/未安排	<b>大学英语板块(板块)</b>				
	9								
	10			<b>食品原料学</b> 1-9周(8-10节)/南区 32-0403/董全(教授)/食品原料学-0002/专选/84/选课人数: 84/未安排					
	11								

晚上	12	<b>食品试验统计</b> 10-18周(12-13节)/南区 32-0602/陶晓奇(副教授)/食品试验统计-0001/专选/84/选课人数：83/未安排	<b>食品试验统计</b> 10-18周(12-13节)/南区 32-0403/陶晓奇(副教授)/食品试验统计-0001/专选/84/选课人数：83/未安排	<b>食品分析与检验</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0403/马良(副教授)/食品分析与检验-0002/专必/39/选课人数：39/未安排	<b>食品加工原理</b> 1-9周(12-13节)/南区 32-0306/覃小丽(讲师(高校))/食品加工原理-0002/专必/39/选课人数：39/未安排	<b>食品贮藏原理与技术</b> 1-9周(12-13节)/南区 32-0202/邓丽莉(讲师(高校))/食品贮藏原理与技术-0002/专必/39/选课人数：39/未安排		<b>食品贮藏原理与技术实验</b> 3-11周(12-14节)/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/食品贮藏原理与技术实验-0003/专必/18/选课人数：18/未安排
	13	<b>食品原料学</b> 4-9周(12-14节)/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/食品原料学-0002G/专选/18/选课人数：18/未安排		<b>食品酶学</b> 10-18周(12-14节)/南区 32-0403/杨吉霞(讲师(高校))/食品酶学-0001/专选/84/选课人数：83/未安排	<b>食品营养学</b> 10-18周(12-13节)/南区 32-0202/雷琳(副教授)/食品营养学-0003/专选/39/选课人数：39/未安排			
	14							
:讲课 :实验 :实践 :上机								



## 16食品科学03班课表2

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	<b>食品安全学</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0306/丁晓雯(教授)/食品安全学-0001/专选/84/选课人数:38/未安排	<b>动物生理学</b> 10-18周(1-2节)/南区 32-0503/陶晓奇(副教授)/动物生理学-0003/专选/84/选课人数:81/未安排	<b>食品贮藏原理与技术</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0304/邓丽莉(讲师(高校))/食品贮藏原理与技术-0002/专必/39/选课人数:39/未安排	<b>食品生物技术概论</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0403/贺稚非(教授)/食品生物技术概论-0001/专选/84/选课人数:83/未安排	<b>食品工程原理</b> 1-15周(1-3节)/南区 32-0402/陈厚荣(副教授)/食品工程原理-0003/专必/39/选课人数:39/未安排	<b>食品原料学</b> 9周(1-9节)/南区 未排地点/董全(教授)/食品原料学-0002C/专选/18/选课人数:18/未安排	<b>食品加工原理实验</b> 9周(1-9节)/南区 未排地点/覃小丽(讲师(高校))/食品加工原理实验-0003A/专必/18/选课人数:18/未安排	
	2								
	3	<b>食品加工原理实验</b> 3-7周(3-6节)/南区 40-0223/章道明(实验师)/食品加工原理实验-0003/专必/18/选课人数:18/未安排	<b>科技论文写作</b> 1-6周(1-3节)/南区 32-0503/阚建全(教授)/科技论文写作-0001/专选/84/选课人数:84/未安排					<b>食品工程原理</b> 15周(1-13节)/南区 40-0224/陈厚荣(副教授)/食品工程原理-0003B/专必/18/选课人数:18/未安排	
	4		<b>大学体育板块课(板块)</b>	<b>食品安全学</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0306/丁晓雯(教授)/食品安全学-0001/专选/84/选课人数:38/未安排			<b>食品生物技术概论</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0304/贺稚非(教授)/食品生物技术概论-0001/专选/84/选课人数:83/未安排	<b>食品加工原理</b> 1-9周(12-13节)/南区 33-0102/覃小丽(讲师(高校))/食品加工原理-0002/专必/39/选课人数:39/未安排	
	5	<b>动物生理学</b> 10-18周(6-7节)/南区 32-0203/陶晓奇(副教授)/动物生理学-0003/专选/84/选课人数:81/未安排		<b>食品营养学</b> 10-18周(4-5节)/南区 32-0211/雷琳(副教授)/食品营养学-0003/专选/39/选课人数:39/未安排					
中午	6								
	7								
下午	8	<b>食品酶学</b> 13-16周(8-11节)/南区 40-0423/杨吉霞(讲师(高校))/食品酶学-0001A/专选/30/选课人数:29/未安排	<b>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 B</b> 1-18周(8-10节)/南区 38-0603/潘顺照(副教授)/毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B-0054/通必/129/选课人数:129/未安排	<b>食品分析与检验实验</b> 11-16周(7-11节)/南区 40-0425/郑炯(实验师)/食品分析与检验实验-0003/专必/18/选课人数:18/未安排	<b>大学英语板块(板块)</b>				
	9								
	10			<b>食品原料学</b> 1-9周(8-10节)/南区 32-0403/董全(教授)/食品原料学-0002/专选/84/选课人数:84/未安排					
	11								

晚上	12	<b>食品试验统计</b> 10-18周(12-13节)/南区 32-0602/陶晓奇(副教授)/食品试验统计-0001/专选/84/选课人数：83/未安排	<b>食品试验统计</b> 10-18周(12-13节)/南区 32-0403/陶晓奇(副教授)/食品试验统计-0001/专选/84/选课人数：83/未安排	<b>食品分析与检验</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0403/马良(副教授)/食品分析与检验-0002/专必/39/选课人数：39/未安排	<b>食品加工原理</b> 1-9周(12-13节)/南区 32-0306/覃小丽(讲师(高校))/食品加工原理-0002/专必/39/选课人数：39/未安排	<b>食品贮藏原理与技术</b> 1-9周(12-13节)/南区 32-0202/邓丽莉(讲师(高校))/食品贮藏原理与技术-0002/专必/39/选课人数：39/未安排		<b>食品贮藏原理与技术实验</b> 3-11周(12-14节)/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/食品贮藏原理与技术实验-0003/专必/18/选课人数：18/未安排
	13	<b>食品原料学</b> 4-9周(12-14节)/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/食品原料学-0002G/专选/18/选课人数：18/未安排		<b>食品酶学</b> 10-18周(12-14节)/南区 32-0403/杨吉霞(讲师(高校))/食品酶学-0001/专选/84/选课人数：83/未安排	<b>食品营养学</b> 10-18周(12-13节)/南区 32-0202/雷琳(副教授)/食品营养学-0003/专选/39/选课人数：39/未安排			
	14							
:讲课 :实验 :实践 :上机								

## 16食品科学03班课表3

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	<b>食品安全学</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0306/丁晓雯(教授)/食品安全学-0001/专选/84/选课人数: 38/未安排	<b>动物生理学</b> 10-18周(1-2节)/南区 32-0503/陶晓奇(副教授)/动物生理学-0003/专选/84/选课人数: 81/未安排	<b>食品贮藏原理与技术</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0304/邓丽莉(讲师(高校))/食品贮藏原理与技术-0002/专必/39/选课人数: 39/未安排	<b>食品生物技术概论</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0403/贺稚非(教授)/食品生物技术概论-0001/专选/84/选课人数: 83/未安排	<b>食品工程原理</b> 1-15周(1-3节)/南区 32-0402/陈厚荣(副教授)/食品工程原理-0003/专必/39/选课人数: 39/未安排	<b>食品原料学</b> 9周(1-9节)/南区 未排地点/董全(教授)/食品原料学-0002C/专选/18/选课人数: 18/未安排	<b>食品加工原理实验</b> 9周(1-9节)/南区 未排地点/覃小丽(讲师(高校))/食品加工原理实验-0003A/专必/18/选课人数: 18/未安排	
	2								
	3	<b>食品加工原理实验</b> 3-7周(3-6节)/南区 40-0223/章道明(实验师)/食品加工原理实验-0003/专必/18/选课人数: 18/未安排	<b>科技论文写作</b> 1-6周(1-3节)/南区 32-0503/阚建全(教授)/科技论文写作-0001/专选/84/选课人数: 84/未安排		<b>食品酶学</b> 13-16周(1-4节)/南区 40-0423/杨吉霞(讲师(高校))/食品酶学-0001C/专选/27/选课人数: 27/未安排		<b>食品工程原理</b> 15周(1-13节)/南区 40-0224/陈厚荣(副教授)/食品工程原理-0003B/专必/18/选课人数: 18/未安排		
	4		<b>大学体育板块课(板块)</b>	<b>食品安全学</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0306/丁晓雯(教授)/食品安全学-0001/专选/84/选课人数: 38/未安排		<b>食品生物技术概论</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0304/贺稚非(教授)/食品生物技术概论-0001/专选/84/选课人数: 83/未安排		<b>食品加工原理</b> 1-9周(12-13节)/南区 33-0102/覃小丽(讲师(高校))/食品加工原理-0002/专必/39/选课人数: 39/未安排	
	5	<b>动物生理学</b> 10-18周(6-7节)/南区 32-0203/陶晓奇(副教授)/动物生理学-0003/专选/84/选课人数: 81/未安排		<b>食品营养学</b> 10-18周(4-5节)/南区 32-0211/雷琳(副教授)/食品营养学-0003/专选/39/选课人数: 39/未安排					
中午	6								
	7								
下午	8		<b>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 B</b> 1-18周(8-10节)/南区 38-0603/潘顺照(副教授)/毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B-0054/通必/129/选课人数: 129/未安排	<b>食品分析与检验实验</b> 11-16周(7-11节)/南区 40-0425/郑炯(实验师)/食品分析与检验实验-0003/专必/18/选课人数: 18/未安排	<b>大学英语板块(板块)</b>				
	9								
	10			<b>食品原料学</b> 1-9周(8-10节)/南区 32-0403/董全(教授)/食品原料学-0002/专选/84/选课人数: 84/未安排					
	11								

晚上	12	<b>食品试验统计</b> 10-18周(12-13节)/南区 32-0602/陶晓奇(副教授)/食品试验统计-0001/专选/84/选课人数：83/未安排	<b>食品试验统计</b> 10-18周(12-13节)/南区 32-0403/陶晓奇(副教授)/食品试验统计-0001/专选/84/选课人数：83/未安排	<b>食品分析与检验</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0403/马良(副教授)/食品分析与检验-0002/专必/39/选课人数：39/未安排	<b>食品加工原理</b> 1-9周(12-13节)/南区 32-0306/覃小丽(讲师(高校))/食品加工原理-0002/专必/39/选课人数：39/未安排	<b>食品贮藏原理与技术</b> 1-9周(12-13节)/南区 32-0202/邓丽莉(讲师(高校))/食品贮藏原理与技术-0002/专必/39/选课人数：39/未安排		<b>食品贮藏原理与技术实验</b> 3-11周(12-14节)/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/食品贮藏原理与技术实验-0003/专必/18/选课人数：18/未安排
	13	<b>食品原料学</b> 4-9周(12-14节)/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/食品原料学-0002G/专选/18/选课人数：18/未安排		<b>食品酶学</b> 10-18周(12-14节)/南区 32-0403/杨吉霞(讲师(高校))/食品酶学-0001/专选/84/选课人数：83/未安排	<b>食品营养学</b> 10-18周(12-13节)/南区 32-0202/雷琳(副教授)/食品营养学-0003/专选/39/选课人数：39/未安排			
	14							
:讲课 :实验 :实践 :上机								

2017-2018学年第2学期

## 16食品质量01班课表1

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	<b>食品风味化学</b> 10-18周(1-2节)/南区 32-0404/叶发银(讲师(高校)))/食品风味化学-0001/专选/69/选课人数:68/未安排	<b>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B</b> 1-18周(1-3节)/南区 38-0604/潘顺照(副教授)/毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B-0055/通必/97/选课人数:97/未安排	<b>食品营养学</b> 1-9周(1-2节)/南区 31-0105/周才琼(教授)/食品营养学-0004/专必/45/选课人数:44/未安排	<b>食品毒理学实验</b> 3-8周(1-5节)/南区 40-0323/索化夷(副教授)/食品毒理学实验-0001/专必/24/选课人数:24/未安排	<b>食品工艺学</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0410/刘雄(教授)/食品工艺学-0003/专必/45/选课人数:44/未安排		
	2							
	3	<b>食品胶体化学</b> 1-9周(1-3节)/南区 33-0301/雷琳(副教授)/食品胶体化学-0001/专选/69/选课人数:68/未安排	<b>大学体育板块课(板块)</b>	<b>食品酶学</b> 10-18周(1-3节)/南区 32-0304/杨吉霞(讲师(高校)))/食品酶学-0002/专选/69/选课人数:68/未安排				
	4	<b>食品原料学</b> 10-15周(3-5节)/南区 32-0404/董全(教授)/食品原料学-0001/专选/69/选课人数:68/未安排		<b>食品生物技术概论</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0210/贺稚非(教授)/食品生物技术概论-0002/专选/69/选课人数:36/未安排				
	5			<b>食品风味化学</b> 10-18周(4-5节)/南区 32-0503/叶发银(讲师(高校)))/食品风味化学-0001/专选/69/选课人数:68/未安排				
中午	6							
	7							

下午	8	<b>食品毒理学</b> 1-9周(8-9节)/南区 32-0507/索化夷(副教授)/食品毒理学-0001/专必/45/选课人数：44/未安排	<b>食品毒理学</b> 1-9周(8-9节)/南区 32-0507/索化夷(副教授)/食品毒理学-0001/专必/45/选课人数：44/未安排	<b>食品原料学</b> 10-15周(8-10节)/南区 32-0404/董全(教授)/食品原料学-0001/专选/69/选课人数：68/未安排	大学英语板块(板块)			
	9	<b>食品物理化学</b> 10-18周(8-9节)/南区 32-0503/叶发银(讲师(高校)))/食品物理化学-0001/专选/69/选课人数：20/未安排	<b>食品酶学</b> 13-16周(8-11节)/南区 40-0423/杨吉霞(讲师(高校)))/食品酶学-0002A/专选/36/选课人数：34/未安排					
	10		<b>食品营养学</b> 1-9周(10-11节)/南区 31-0104/周才琼(教授)/食品营养学-0004/专必/45/选课人数：44/未安排	<b>食品工艺学实验</b> 11-17周(11-14节)/南区 40-0223/张玉(实验师)/食品工艺学实验-0001/专必/24/选课人数：24/未安排				
	11							
晚上	12		<b>食品物理化学</b> 10-18周(12-13节)/南区 32-0203/叶发银(讲师(高校)))/食品物理化学-0001/专选/69/选课人数：20/未安排	<b>食品物性学</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0503/周韵(讲师)/食品物性学-0001/专选/69/选课人数：61/未安排	<b>食品生物技术概论</b> 1-9周(12-13节)/南区 32-0202/贺稚非(教授)/食品生物技术概论-0002/专选/69/选课人数：36/未安排	<b>食品工艺学</b> 1-9周(12-13节)/南区 32-0402/刘雄(教授)/食品工艺学-0003/专必/45/选课人数：44/未安排		
	13							
	14							
:讲课 :实验 :实践 :上机								

2017-2018学年第2学期

## 16食品质量02班课表1

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	<b>食品风味化学</b> 10-18周(1-2节)/南区 32-0404/叶发银(讲师(高校))/ <b>食品风味化学-0001/专选/69/选课人数:68/未安排</b>	<b>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B</b> 1-18周(1-3节)/南区 38-0604/潘顺照(副教授)/毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B-0055/通必/97/选课人数:97/未安排	<b>食品营养学</b> 1-9周(1-2节)/南区 31-0105/周才琼(教授)/食品营养学-0004/专必/45/选课人数:44/未安排			<b>食品工艺学</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0410/刘雄(教授)/食品工艺学-0003/专必/45/选课人数:44/未安排					
	2											
	3	<b>食品胶体化学</b> 1-9周(1-3节)/南区 33-0301/雷琳(副教授)/食品胶体化学-0001/专选/69/选课人数:68/未安排	<b>食品酶学</b> 10-18周(1-3节)/南区 32-0304/杨吉霞(讲师(高校))/ <b>食品酶学-0002/专选/69/选课人数:68/未安排</b>	<b>食品物理学</b> 10-18周(1-3节)/南区 32-0304/杨吉霞(讲师(高校))/ <b>食品物理学-0002/专选/69/选课人数:68/未安排</b>						<b>食品酶学</b> 13-16周(1-4节)/南区 40-0423/杨吉霞(讲师(高校))/ <b>食品酶学-0002B/专选/33/选课人数:34/未安排</b>		
	4	<b>食品原料学</b> 10-15周(3-5节)/南区 32-0404/董全(教授)/食品原料学-0001/专选/69/选课人数:68/未安排									<b>大学体育板块课(板块)</b>	<b>食品生物技术概论</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0210/贺稚非(教授)/食品生物技术概论-0002/专选/69/选课人数:36/未安排
	5											
中午	6											
	7											
下午	8	<b>食品毒理学</b> 1-9周(8-9节)/南区 32-0507/索化夷(副教授)/食品毒理学-0001/专必/45/选课人数:44/未安排	<b>食品毒理学</b> 1-9周(8-9节)/南区 32-0507/索化夷(副教授)/食品毒理学-0001/专必/45/选课人数:44/未安排	<b>食品原料学</b> 10-15周(8-10节)/南区 32-0404/董全(教授)/食品原料学-0001/专选/69/选课人数:68/未安排	<b>大学英语板块(板块)</b>							
	9	<b>食品物理化学</b> 10-18周(8-9节)/南区 32-0503/叶发银(讲师(高校))/ <b>食品物理化学-0001/专选/69/选课人数:20/未安排</b>										

	10	<b>食品毒理学实验</b> 3-8周(10-14节)/南区 40-0323/索化夷(副教授)/食品毒理学实验-0002/专必/21/选课人数：20/未安排	<b>食品营养学</b> 1-9周(10-11节)/南区 31-0104/周才琼(教授)/食品营养学-0004/专必/45/选课人数：44/未安排				
	11						
晚上	12	<b>食品工艺学实验</b> 11-17周(11-14节)/南区 40-0223/张玉(实验师)/食品工艺学实验-0002/专必/21/选课人数：20/未安排	<b>食品物理化学</b> 10-18周(12-13节)/南区 32-0203/叶发银(讲师(高校)))/食品物理化学-0001/专选/69/选课人数：20/未安排	<b>食品物性学</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0503/周韵(讲师)/食品物性学-0001/专选/69/选课人数：61/未安排	<b>食品生物技术概论</b> 1-9周(12-13节)/南区 32-0202/贺稚非(教授)/食品生物技术概论-0002/专选/69/选课人数：36/未安排	<b>食品工艺学</b> 1-9周(12-13节)/南区 32-0402/刘雄(教授)/食品工艺学-0003/专必/45/选课人数：44/未安排	
	13						
	14						
:讲课 :实验 :实践 :上机							



2017-2018学年第2学期

## 16食品质量03班课表1

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	<b>食品风味化学</b> 10-18周(1-2节)/南区 32-0404/叶发银(讲师(高校)))/食品风味化学-0001/专选/69/选课人数:68/未安排	<b>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B</b> 1-18周(1-3节)/南区 38-0604/潘顺照(副教授)/毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B-0055/通必/97/选课人数:97/未安排	<b>食品酶学</b> 10-18周(1-3节)/南区 32-0304/杨吉霞(讲师(高校)))/食品酶学-0002/专选/69/选课人数:68/未安排	<b>食品工艺学</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0401/刘雄(教授)/食品工艺学-0004/专必/24/选课人数:24/未安排	<b>食品酶学</b> 13-16周(1-4节)/南区 40-0423/杨吉霞(讲师(高校)))/食品酶学-0002B/专选/33/选课人数:34/未安排		
	2							
	3	<b>食品胶体化学</b> 1-9周(1-3节)/南区 33-0301/雷琳(副教授)/食品胶体化学-0001/专选/69/选课人数:68/未安排			<b>食品工艺学实验</b> 11-17周(1-4节)/南区 40-0223/张玉(实验师)/食品工艺学实验-0003/专必/24/选课人数:24/未安排	<b>食品工艺学</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0210/刘雄(教授)/食品工艺学-0004/专必/24/选课人数:24/未安排		
	4		<b>大学体育板块课(板块)</b>	<b>食品生物技术概论</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0210/贺稚非(教授)/食品生物技术概论-0002/专选/69/选课人数:36/未安排	<b>食品营养学</b> 1-9周(4-5节)/南区 31-0104/周才琼(教授)/食品营养学-0005/专必/24/选课人数:24/未安排			
	5	<b>食品原料学</b> 10-15周(3-5节)/南区 32-0404/董全(教授)/食品原料学-0001/专选/69/选课人数:68/未安排		<b>食品风味化学</b> 10-18周(4-5节)/南区 32-0503/叶发银(讲师(高校)))/食品风味化学-0001/专选/69/选课人数:68/未安排				
		<b>食品毒理学</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0205/索化夷(副教授)/食品毒理学-0002/专必/24/选课人数:24/未安排						
中午	6							
	7							

下午	8	<b>食品物理化学</b> 10-18周(8-9节)/南区 32-0503/叶发银(讲师(高校)))/食品物理化学-0001/专选/69/选课人数:20/未安排		<b>食品毒理学</b> 1-9周(8-9节)/南区 32-0401/索化夷(副教授)/食品毒理学-0002/专必/24/选课人数:24/未安排	大学英语板块(板块)			
	9							
	10		<b>食品毒理学实验</b> 3-8周(10-14节)/南区 40-0323/索化夷(副教授)/食品毒理学实验-0003/专必/24/选课人数:24/未安排	<b>食品原料学</b> 10-15周(8-10节)/南区 32-0404/董全(教授)/食品原料学-0001/专选/69/选课人数:68/未安排				
	11		<b>食品物理化学</b> 10-18周(12-13节)/南区 32-0203/叶发银(讲师(高校)))/食品物理化学-0001/专选/69/选课人数:20/未安排	<b>食品营养学</b> 1-9周(10-11节)/南区 32-0205/周才琼(教授)/食品营养学-0005/专必/24/选课人数:24/未安排				
晚上	12			<b>食品物性学</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0503/周韵(讲师)/食品物性学-0001/专选/69/选课人数:61/未安排	<b>食品生物技术概论</b> 1-9周(12-13节)/南区 32-0202/贺稚非(教授)/食品生物技术概论-0002/专选/69/选课人数:36/未安排			
	13							
	14							
:讲课 :实验 :实践 :上机								

2017-2018学年第2学期

## 16食品质量03班课表2

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	<b>食品风味化学</b> 10-18周(1-2节)/南区 32-0404/叶发银(讲师(高校)))/食品风味化学-0001/专选/69/选课人数:68/未安排	<b>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B</b> 1-18周(1-3节)/南区 38-0604/潘顺照(副教授)/毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B-0055/通必/97/选课人数:97/未安排	<b>食品酶学</b> 10-18周(1-3节)/南区 32-0304/杨吉霞(讲师(高校)))/食品酶学-0002/专选/69/选课人数:68/未安排	<b>食品工艺学</b> 1-9周(1-2节)/南区 32-0401/刘雄(教授)/食品工艺学-0004/专必/24/选课人数:24/未安排			
	2							
	3	<b>食品胶体化学</b> 1-9周(1-3节)/南区 33-0301/雷琳(副教授)/食品胶体化学-0001/专选/69/选课人数:68/未安排			<b>食品工艺学实验</b> 11-17周(1-4节)/南区 40-0223/张玉(实验师)/食品工艺学实验-0003/专必/24/选课人数:24/未安排			
	4		<b>大学体育板块课(板块)</b>	<b>食品生物技术概论</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0210/贺稚非(教授)/食品生物技术概论-0002/专选/69/选课人数:36/未安排	<b>食品工艺学实验</b> 11-17周(1-4节)/南区 40-0223/张玉(实验师)/食品工艺学实验-0003/专必/24/选课人数:24/未安排			
	5	<b>食品原料学</b> 10-15周(3-5节)/南区 32-0404/董全(教授)/食品原料学-0001/专选/69/选课人数:68/未安排  <b>食品毒理学</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0205/索化夷(副教授)/食品毒理学-0002/专必/24/选课人数:24/未安排		<b>食品生物技术概论</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0210/贺稚非(教授)/食品生物技术概论-0002/专选/69/选课人数:36/未安排  <b>食品风味化学</b> 10-18周(4-5节)/南区 32-0503/叶发银(讲师(高校)))/食品风味化学-0001/专选/69/选课人数:68/未安排	<b>食品营养学</b> 1-9周(4-5节)/南区 31-0104/周才琼(教授)/食品营养学-0005/专必/24/选课人数:24/未安排	<b>食品工艺学</b> 1-9周(4-5节)/南区 32-0210/刘雄(教授)/食品工艺学-0004/专必/24/选课人数:24/未安排		
中午	6							
	7							

下午	8	<b>食品物理化学</b> 10-18周(8-9节)/南区 32-0503/叶发银(讲师(高校)))/食品物理化学-0001/专选/69/选课人数:20/未安排	<b>食品酶学</b> 13-16周(8-11节)/南区 40-0423/杨吉霞(讲师(高校)))/食品酶学-0002A/专选/36/选课人数:34/未安排	<b>食品毒理学</b> 1-9周(8-9节)/南区 32-0401/索化夷(副教授)/食品毒理学-0002/专必/24/选课人数:24/未安排	大学英语板块(板块)			
	9							
	10		<b>食品毒理学实验</b> 3-8周(10-14节)/南区 40-0323/索化夷(副教授)/食品毒理学实验-0003/专必/24/选课人数:24/未安排	<b>食品原料学</b> 10-15周(8-10节)/南区 32-0404/董全(教授)/食品原料学-0001/专选/69/选课人数:68/未安排				
	11		<b>食品物理化学</b> 10-18周(12-13节)/南区 32-0203/叶发银(讲师(高校)))/食品物理化学-0001/专选/69/选课人数:20/未安排	<b>食品营养学</b> 1-9周(10-11节)/南区 32-0205/周才琼(教授)/食品营养学-0005/专必/24/选课人数:24/未安排				
晚上	12			<b>食品物性学</b> 1-9周(12-14节)/南区 32-0503/周韵(讲师)/食品物性学-0001/专选/69/选课人数:61/未安排	<b>食品生物技术概论</b> 1-9周(12-13节)/南区 32-0202/贺稚非(教授)/食品生物技术概论-0002/专选/69/选课人数:36/未安排			
	13							
	14							
:讲课 :实验 :实践 :上机								

2017-2018学年第2学期

## 17食品科学与工程类01班课表1

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	<b>形势与政策</b> 3-8周(1-3节)/南区 38-0507/李林园/形势与政策-0029/通必/124/选课人数：120/未安排			<b>分析化学</b> 1-16周(1-3节)/南区 32-0414/王冬梅(副教授)/分析化学-0008/学必/124/选课人数：120/未安排	<b>基础生物化学实验</b> 3-17周(1-4节)/南区 30-0604/黄爱纒(副教授)/基础生物化学实验-0019/学必/25/选课人数：24/未安排		
	2							
	3	<b>大学生职业发展与就业指导A</b> 10-12周(1-3节)/南区 38-0507/王康樾/大学生职业发展与就业指导A-0056/通必/124/选课人数：120/未安排	<b>大学物理</b> 1-18周(3-5节)/南区 33-0301/卢玉明(副教授)/大学物理 -0042/学必/75/选课人数：72/未安排	<b>大学计算机基础</b> 1-15周(3-5节)/南区 38-0209/阎桦(讲师(高校))/大学计算机基础 -0033/通必/50/选课人数：48/未安排				
	4	<b>有机化学</b> 1-14周(4-5节)/南区 32-0213/苏学素(副教授)/有机化学 -0008/学必/124/选课人数：120/未安排			<b>有机化学</b> 1-14周(4-5节)/南区 32-0213/苏学素(副教授)/有机化学 -0008/学必/124/选课人数：120/未安排			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	<b>有机化学</b> 2-14周(双)(8-11节)/南区 30-0717有/苏学素(副教授)/有机化学 -0008A/学必/50/选课人数：48/未安排	<b>大学英语板块(板块)</b>	<b>中国近现代史纲要</b> 1-18周(8-9节)/南区 38-0507/杨红(副教授)/中国近现代史纲要-0052/通必/124/选课人数：120/未安排	<b>大学物理</b> 2-10周(8-10节)/南区 30-0301/唐曦/大学物理 -0042A/学必/25/选课人数：24/未安排			
	9							
	10	<b>分析化学</b> 3-15周(单)(8-11节)/南区 30-0618分/王冬梅(副教授)/分析化学-0008A/null/50/选课人数：48/未安排		<b>大学体育板块课(板块)</b>				
	11							

晚上	12	<b>基础生物化学</b> 1-18周(12-14节)/南区 32-0206/黄爱纓(副教授)/基础生物化学-0010/学必/50/选课人数：48/未安排	<b>概率论与数理统计</b> 1-18周(12-14节)/南区 38-0309/王志祥(讲师(高校))/概率论与数理统计-0019/学必/124/选课人数：120/未安排	<b>大学计算机基础</b> 1-13周,17周(12-14节)/南区 30-0525/阎桦(讲师(高校))/大学计算机基础 - 0033A/通必/50/选课人数：48/未安排				
	13							
	14							
:讲课 :实验 :实践 :上机								

2017-2018学年第2学期

## 17食品科学与工程类02班课表1

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	<b>形势与政策</b> 3-8周(1-3节)/南区 38-0507/李林园/形势与政策-0029/通必/124/选课人数：120/未安排			<b>分析化学</b> 1-16周(1-3节)/南区 32-0414/王冬梅(副教授)/分析化学-0008/学必/124/选课人数：120/未安排	<b>基础生物化学实验</b> 3-17周(1-4节)/南区 30-0605/吕俊(讲师(高校)))/基础生物化学实验-0022/学必/25/选课人数：24/未安排		
	2							
	3	<b>大学生职业发展与就业指导A</b> 10-12周(1-3节)/南区 38-0507/王康樾/大学生职业发展与就业指导A-0056/通必/124/选课人数：120/未安排	<b>大学物理</b> 1-18周(3-5节)/南区 33-0301/卢玉明(副教授)/大学物理 -0042/学必/75/选课人数：72/未安排	<b>大学计算机基础</b> 1-15周(3-5节)/南区 38-0209/阎桦(讲师(高校)))/大学计算机基础 -0033/通必/50/选课人数：48/未安排				
	4	<b>有机化学</b> 1-14周(4-5节)/南区 32-0213/苏学素(副教授)/有机化学 -0008/学必/124/选课人数：120/未安排				<b>有机化学</b> 1-14周(4-5节)/南区 32-0213/苏学素(副教授)/有机化学 -0008/学必/124/选课人数：120/未安排		
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	<b>分析化学</b> 2-14周(双)(8-11节)/南区 30-0618分/王冬梅(副教授)/分析化学-0008B/null/25/选课人数：24/未安排	<b>大学英语板块(板块)</b>	<b>中国近现代史纲要</b> 1-18周(8-9节)/南区 38-0507/杨红(副教授)/中国近现代史纲要-0052/通必/124/选课人数：120/未安排	<b>大学物理</b> 2-10周(8-10节)/南区 30-0304/雷衍连(实验师(讲师)))/大学物理 -0042B/学必/25/选课人数：24/未安排			
	9							
	10	<b>有机化学</b> 3-15周(单)(8-11节)/南区 30-0717有/苏学素(副教授)/有机化学 -0008B/学必/25/选课人数：24/未安排			<b>大学体育板块课(板块)</b>			
	11							

晚上	12	<b>基础生物化学</b> 1-18周(12-14节)/南区 32-0206/黄爱纓(副教授)/基础生物化学-0010/学必/50/选课人数：48/未安排	<b>概率论与数理统计</b> 1-18周(12-14节)/南区 38-0309/王志祥(讲师(高校))/概率论与数理统计-0019/学必/124/选课人数：120/未安排	<b>大学计算机基础</b> 1-13周,17周(12-14节)/南区 30-0525/阎桦(讲师(高校))/大学计算机基础 - 0033A/通必/50/选课人数：48/未安排				
	13							
	14							
:讲课 :实验 :实践 :上机								



2017-2018学年第2学期

## 17食品科学与工程类03班课表1

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	<b>形势与政策</b> 3-8周(1-3节)/南区 38-0507/李林园/形势与政策-0029/通必/124/选课人数: 120/未安排	<b>大学物理</b> 1-18周(3-5节)/南区 33-0301/卢玉明(副教授)/大学物理 -0042/学必/75/选课人数: 72/未安排	<b>基础生物化学实验</b> 3-17周(1-4节)/南区 30-0604/黄爱纒(副教授)/基础生物化学实验-0020/学必/25/选课人数: 24/未安排	<b>分析化学</b> 1-16周(1-3节)/南区 32-0414/王冬梅(副教授)/分析化学-0008/学必/124/选课人数: 120/未安排						
	2										
	3	<b>大学生职业发展与就业指导A</b> 10-12周(1-3节)/南区 38-0507/王康樾/大学生职业发展与就业指导A-0056/通必/124/选课人数: 120/未安排									
	4	<b>有机化学</b> 1-14周(4-5节)/南区 32-0213/苏学素(副教授)/有机化学 -0008/学必/124/选课人数: 120/未安排						<b>有机化学</b> 1-14周(4-5节)/南区 32-0213/苏学素(副教授)/有机化学 -0008/学必/124/选课人数: 120/未安排			
	5										
中午	6										
	7										
下午	8	<b>有机化学</b> 2-14周(双)(8-11节)/南区 30-0717有/苏学素(副教授)/有机化学 -0008A/学必/50/选课人数: 48/未安排	<b>大学英语板块(板块)</b>	<b>中国近现代史纲要</b> 1-18周(8-9节)/南区 38-0507/杨红(副教授)/中国近现代史纲要-0052/通必/124/选课人数: 120/未安排	<b>大学物理</b> 2-10周(8-10节)/南区 30-0302/邓涛(副教授)/大学物理 -0042C/学必/25/选课人数: 24/未安排						
	9										
	10	<b>分析化学</b> 3-15周(单)(8-11节)/南区 30-0618分/王冬梅(副教授)/分析化学-0008A/null/50/选课人数: 48/未安排					<b>大学体育板块课(板块)</b>				
	11										

晚上	12	<b>大学计算机基础</b> 1-15周(12-14节)/南区 38-0209/阎桦(讲师(高校))/ 大学计算机基础 - 0034/通必/50/选课人数 : 49/未安排	<b>概率论与数理统计</b> 1-18周(12-14节)/南区 38-0309/王志祥(讲师(高校))/ 概率论与数理统计-0019/学必/124/选课人数 : 120/未安排		<b>大学计算机基础</b> 1-13周,17周(12-14节)/南区 30-0324/阎桦(讲师(高校))/ 大学计算机基础 - 0034A/通必/50/选课人数 : 49/未安排	<b>基础生物化学</b> 1-18周(12-14节)/南区 32-0206/黄爱纓(副教授)/基础生物化学-0011/学必/50/选课人数 : 49/未安排		
	13							
	14							
:讲课 :实验 :实践 :上机								

2017-2018学年第2学期

## 17食品科学与工程类04班课表1

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	<b>形势与政策</b> 3-8周(1-3节)/南区 38-0507/李林园/形势与政策-0029/通必/124/选课人数：120/未安排	<b>大学物理</b> 2-10周(1-3节)/南区 30-0307/常俊丽(讲师(高校))/大学物理 -0043A/学必/25/选课人数：25/未安排	<b>大学物理</b> 1-18周(3-5节)/南区 33-0204/卢玉明(副教授)/大学物理 -0043/学必/74/选课人数：73/未安排	<b>分析化学</b> 1-16周(1-3节)/南区 32-0414/王冬梅(副教授)/分析化学-0008/学必/124/选课人数：120/未安排				
	2								
	3	<b>大学生职业发展与就业指导A</b> 10-12周(1-3节)/南区 38-0507/王康樾/大学生职业发展与就业指导A-0056/通必/124/选课人数：120/未安排							
	4	<b>有机化学</b> 1-14周(4-5节)/南区 32-0213/苏学素(副教授)/有机化学 -0008/学必/124/选课人数：120/未安排				<b>有机化学</b> 1-14周(4-5节)/南区 32-0213/苏学素(副教授)/有机化学 -0008/学必/124/选课人数：120/未安排			
	5								
中午	6								
	7								
下午	8	<b>分析化学</b> 2-14周(双)(8-11节)/南区 30-0619分/宋丽,陈时洪(副教授,教授)/分析化学-0008E/学必/25/选课人数：25/未安排	<b>大学英语板块(板块)</b>	<b>中国近现代史纲要</b> 1-18周(8-9节)/南区 38-0507/杨红(副教授)/中国近现代史纲要-0052/通必/124/选课人数：120/未安排					
	9								
	10	<b>有机化学</b> 3-15周(单)(8-11节)/南区 30-0710有/廖家耀(副教授)/有机化学 -0008D/学必/25/选课人数：25/未安排				<b>大学体育板块课(板块)</b>			
	11								

晚上	12	<b>大学计算机基础</b> 1-15周(12-14节)/南区 38-0209/阎桦(讲师(高校))/ 大学计算机基础 - 0034/通必/50/选课人数 : 49/未安排	<b>概率论与数理统计</b> 1-18周(12-14节)/南区 38-0309/王志祥(讲师(高校))/ 概率论与数理统计-0019/学必/124/选课人数 : 120/未安排	<b>基础生物化学实验</b> 3-17周(12-14节)/南区 30-0605/吕俊(讲师(高校))/ 基础生物化学实验-0023/学必/25/选课人数 : 25/未安排	<b>大学计算机基础</b> 1-13周,17周(12-14节)/南区 30-0324/阎桦(讲师(高校))/ 大学计算机基础 - 0034A/通必/50/选课人数 : 49/未安排	<b>基础生物化学</b> 1-18周(12-14节)/南区 32-0206/黄爱纓(副教授)/ 基础生物化学-0011/学必/50/选课人数 : 49/未安排		
	13							
	14							
:讲课 :实验 :实践 :上机								



晚上	12		<b>概率论与数理统计</b>	<b>基础生物化学实验</b>				
	13		1-18周(12-14节)/南区 38-0309/王志祥(讲师(高校))	3-17周(12-14节)/南区 30-0604/黄爱纓(副教授)/基础				
	14		)/概率论与数理统计-0019/学必/124/选课人数: 120/未安排	生物化学实验-0021/学必/24/选课人数: 23/未安排				
:讲课 :实验 :实践 :上机								

2017-2018学年第2学期

## 17食品科学与工程类06班课表1

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	<b>分析化学</b> 1-16周(1-3节)/南区 32-0212/叶勤(副教授)/分析化学-0009/学必/126/选课人数: 123/未安排			<b>有机化学</b> 1-14周(1-2节)/南区 32-0212/魏沙平(副教授)/有机化学 -0010/学必/126/选课人数: 123/未安排	<b>有机化学</b> 1-14周(1-2节)/南区 32-0212/魏沙平(副教授)/有机化学 -0010/学必/126/选课人数: 123/未安排					
	2										
	3	<b>中国近现代史纲要</b> 1-18周(4-5节)/南区 32-0212/杨红(副教授)/中国近现代史纲要-0053/通必/126/选课人数: 123/未安排	<b>基础生物化学实验</b> 3-17周(3-6节)/南区 30-0601/胡奎(副教授)/基础生物化学实验-0026/学必/25/选课人数: 25/未安排	<b>大学物理</b> 1-18周(3-5节)/南区 33-0204/卢玉明(副教授)/大学物理 -0043/学必/74/选课人数: 73/未安排	<b>大学物理</b> 2-10周(3-5节)/南区 30-0301/朱建慧/大学物理 -0043C/学必/25/选课人数: 25/未安排	<b>大学计算机基础</b> 1-15周(3-5节)/南区 38-0209/阎桦(讲师(高校)))/大学计算机基础 -0035/通必/49/选课人数: 48/未安排	<b>基础生物化学</b> 1-18周(3-5节)/南区 31-0106/黄爱纓(副教授)/基础生物化学-0012/学必/49/选课人数: 48/未安排				
	4										
	5										
中午	6										
	7										
下午	8	<b>分析化学</b> 2-14周(双)(8-11节)/南区 30-0617分/叶勤(副教授)/分析化学-0009B/学必/51/选课人数: 51/未安排	<b>大学英语板块(板块)</b>		<b>大学计算机基础</b> 1-13周,17周(8-10节)/南区 30-0324/阎桦(讲师(高校)))/大学计算机基础 -0035A/通必/49/选课人数: 48/未安排						
	9										
	10	<b>有机化学</b> 3-15周(单)(8-11节)/南区 30-0712有/刘章琴(讲师(高校)))/有机化学 -0010B/学必/51/选课人数: 51/未安排		<b>大学体育板块课(板块)</b>							
11											

晚上	12			<b>概率论与数理统计</b>	<b>形势与政策</b>			
	13			1-18周(12-14节)/南区 38-0507/王志祥(讲师(高校)))/概率论与数理统计-0020/学必/126/选课人数: 123/未安排	3-8周(12-14节)/南区 38-0607/祝陶然(助教)/形势与政策-0072/通必/126/选课人数: 123/未安排			
	14				<b>大学生职业发展与就业指导A</b>			
:讲课 :实验 :实践 :上机								



2017-2018学年第2学期

# 17食品科学与工程类07班课表1

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	<b>分析化学</b> 1-16周(1-3节)/南区 32-0212/叶勤(副教授)/分析化学-0009/学必/126/选课人数: 123/未安排		<b>基础生物化学实验</b> 3-17周(1-4节)/南区 30-0605/吕俊(讲师(高校))/基础生物化学实验-0024/学必/25/选课人数: 24/未安排	<b>有机化学</b> 1-14周(1-2节)/南区 32-0212/魏沙平(副教授)/有机化学 -0010/学必/126/选课人数: 123/未安排	<b>有机化学</b> 1-14周(1-2节)/南区 32-0212/魏沙平(副教授)/有机化学 -0010/学必/126/选课人数: 123/未安排		
	2							
	3	<b>基础生物化学</b> 1-18周(3-5节)/南区 32-0407/吕俊(讲师(高校))/基础生物化学-0013/学必/51/选课人数: 50/未安排			<b>大学物理</b> 2-10周(3-5节)/南区 30-0304/雷衍连(实验师(讲师)))/大学物理 -0044A/学必/25/选课人数: 24/未安排			
	4							<b>中国近现代史纲要</b> 1-18周(4-5节)/南区 32-0212/杨红(副教授)/中国近现代史纲要-0053/通必/126/选课人数: 123/未安排
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	<b>有机化学</b> 2-14周(双)(8-11节)/南区 30-0712有/刘章琴(讲师(高校))/有机化学 -0010A/学必/25/选课人数: 24/未安排	<b>大学英语板块(板块)</b>		<b>大学计算机基础</b> 1-15周(8-10节)/南区 38-0209/张帆(讲师(高校))/大学计算机基础 -0036/通必/51/选课人数: 50/未安排			
	9							
	10	<b>分析化学</b> 3-15周(单)(8-11节)/南区 30-0617分/叶勤(副教授)/分析化学-0009A/学必/25/选课人数: 24/未安排		<b>大学体育板块课(板块)</b>				
11								

晚上	12	<b>大学计算机基础</b> 1-13周,17周(12-14节)/南区 30-0324/张帆(讲师(高校 )) /大学计算机基础 - 0036A/通必/51/选课人数 : 50/未安排	<b>大学物理</b> 1-18周(12-14节)/南区 33- 0303/卢玉明(副教授)/大学 物理 -0044/学必/101/选课 人数 : 98/未安排	<b>概率论与数理统计</b> 1-18周(12-14节)/南区 38- 0507/王志祥(讲师(高校 )) /概率论与数理统计- 0020/学必/126/选课人数 : 123/未安排	<b>形势与政策</b> 3-8周(12-14节)/南区 38- 0607/祝陶然(助教)/形势与 政策-0072/通必/126/选课人 数 : 123/未安排			
	13							
	14				<b>大学生职业发展与就业 指导A</b> 10-12周(12-14节)/南区 38- 0605/王康樨/大学生职业发 展与就业指导A-0057/通必 /126/选课人数 : 123/未安排			
:讲课 :实验 :实践 :上机								

2017-2018学年第2学期

## 17食品科学与工程类08班课表1

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	<b>分析化学</b> 1-16周(1-3节)/南区 32-0212/叶勤(副教授)/分析化学-0009/学必/126/选课人数: 123/未安排		<b>基础生物化学实验</b> 3-17周(1-4节)/南区 30-0601/胡奎(副教授)/基础生物化学实验-0027/学必/26/选课人数: 26/未安排	<b>有机化学</b> 1-14周(1-2节)/南区 32-0212/魏沙平(副教授)/有机化学 -0010/学必/126/选课人数: 123/未安排	<b>有机化学</b> 1-14周(1-2节)/南区 32-0212/魏沙平(副教授)/有机化学 -0010/学必/126/选课人数: 123/未安排			
	2								
	3	<b>中国近现代史纲要</b> 1-18周(4-5节)/南区 32-0212/杨红(副教授)/中国近现代史纲要-0053/通必/126/选课人数: 123/未安排	<b>基础生物化学</b> 1-18周(3-5节)/南区 32-0407/吕俊(讲师(高校)))/基础生物化学-0013/学必/51/选课人数: 50/未安排		<b>大学物理</b> 2-10周(3-5节)/南区 30-0302/常俊丽(讲师(高校)))/大学物理 -0044B/学必/26/选课人数: 26/未安排				
	4								
	5								
中午	6								
	7								
下午	8	<b>分析化学</b> 2-14周(双)(8-11节)/南区 30-0617分/叶勤(副教授)/分析化学-0009B/学必/51/选课人数: 51/未安排	<b>大学英语板块(板块)</b>		<b>大学计算机基础</b> 1-15周(8-10节)/南区 38-0209/张帆(讲师(高校)))/大学计算机基础 -0036/通必/51/选课人数: 50/未安排				
	9								
	10	<b>有机化学</b> 3-15周(单)(8-11节)/南区 30-0712有/刘章琴(讲师(高校)))/有机化学 -0010B/学必/51/选课人数: 51/未安排		<b>大学体育板块课(板块)</b>					
	11								

晚上	12	<b>大学计算机基础</b> 1-13周,17周(12-14节)/南区 30-0324/张帆(讲师(高校 ) )/大学计算机基础 - 0036A/通必/51/选课人数 : 50/未安排	<b>大学物理</b> 1-18周(12-14节)/南区 33- 0303/卢玉明(副教授)/大学 物理 -0044/学必/101/选课 人数 : 98/未安排	<b>概率论与数理统计</b> 1-18周(12-14节)/南区 38- 0507/王志祥(讲师(高校 ) )/概率论与数理统计- 0020/学必/126/选课人数 : 123/未安排	<b>形势与政策</b> 3-8周(12-14节)/南区 38- 0607/祝陶然(助教)/形势与 政策-0072/通必/126/选课人 数 : 123/未安排			
	13							
	14				<b>大学生职业发展与就业 指导A</b> 10-12周(12-14节)/南区 38- 0605/王康樨/大学生职业发 展与就业指导A-0057/通必 /126/选课人数 : 123/未安排			
:讲课 :实验 :实践 :上机								

2017-2018学年第2学期

## 17食品科学与工程类09班课表1

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	<b>分析化学</b> 1-16周(1-3节)/南区 32-0212/叶勤(副教授)/分析化学-0009/学必/126/选课人数: 123/未安排		<b>基础生物化学实验</b> 3-17周(1-4节)/南区 30-0602/张贺翠/基础生物化学实验-0025/学必/26/选课人数: 24/未安排	<b>有机化学</b> 1-14周(1-2节)/南区 32-0212/魏沙平(副教授)/有机化学 -0010/学必/126/选课人数: 123/未安排	<b>有机化学</b> 1-14周(1-2节)/南区 32-0212/魏沙平(副教授)/有机化学 -0010/学必/126/选课人数: 123/未安排					
	2										
	3	<b>大学计算机基础</b> 1-13周,17周(3-5节)/南区 30-0322/张帆(讲师(高校)))/大学计算机基础 -0037A/通必/50/选课人数: 48/未安排							<b>大学物理</b> 2-10周(3-5节)/南区 30-0306/高子叶(讲师)/大学物理 -0044C/学必/26/选课人数: 24/未安排	<b>大学计算机基础</b> 1-15周(3-5节)/南区 38-0208/张帆(讲师(高校)))/大学计算机基础 -0037/通必/50/选课人数: 48/未安排	
	4										<b>中国近现代史纲要</b> 1-18周(4-5节)/南区 32-0212/杨红(副教授)/中国近现代史纲要-0053/通必/126/选课人数: 123/未安排
	5										
中午	6										
	7										
下午	8	<b>有机化学</b> 2-14周(双)(8-11节)/南区 30-0713有/李红陵(副教授)/有机化学 -0010C/学必/26/选课人数: 24/未安排	<b>大学英语板块(板块)</b>	<b>大学体育板块课(板块)</b>							
	9										
	10	<b>分析化学</b> 3-15周(单)(8-11节)/南区 30-0620分/叶霞(副教授)/分析化学-0009C/学必/26/选课人数: 24/未安排									
11											

晚上	12	<b>基础生物化学</b> 1-18周(12-14节)/南区 32-0202/吕俊(讲师(高校)))/基础生物化学-0014/学必/50/选课人数：48/未安排	<b>大学物理</b> 1-18周(12-14节)/南区 33-0303/卢玉明(副教授)/大学物理 -0044/学必/101/选课人数：98/未安排	<b>概率论与数理统计</b> 1-18周(12-14节)/南区 38-0507/王志祥(讲师(高校)))/概率论与数理统计-0020/学必/126/选课人数：123/未安排	<b>形势与政策</b> 3-8周(12-14节)/南区 38-0607/祝陶然(助教)/形势与政策-0072/通必/126/选课人数：123/未安排			
	13							
	14				<b>大学生职业发展与就业指导A</b> 10-12周(12-14节)/南区 38-0605/王康樾/大学生职业发展与就业指导A-0057/通必/126/选课人数：123/未安排			
:讲课 :实验 :实践 :上机								

2017-2018学年第2学期

## 17食品科学与工程类10班课表1

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	<b>分析化学</b> 1-16周(1-3节)/南区 32-0212/叶勤(副教授)/分析化学-0009/学必/126/选课人数: 123/未安排		<b>大学物理</b> 2-10周(1-3节)/南区 30-0306/雷衍连(实验师(讲师))/大学物理 -0044D/学必/24/选课人数: 24/未安排	<b>有机化学</b> 1-14周(1-2节)/南区 32-0212/魏沙平(副教授)/有机化学 -0010/学必/126/选课人数: 123/未安排	<b>有机化学</b> 1-14周(1-2节)/南区 32-0212/魏沙平(副教授)/有机化学 -0010/学必/126/选课人数: 123/未安排		
	2							
	3	<b>中国近现代史纲要</b> 1-18周(4-5节)/南区 32-0212/杨红(副教授)/中国近现代史纲要-0053/通必/126/选课人数: 123/未安排	<b>大学计算机基础</b> 1-13周,17周(3-5节)/南区 30-0322/张帆(讲师(高校)))/大学计算机基础 -0037A/通必/50/选课人数: 48/未安排		<b>基础生物化学实验</b> 3-17周(3-6节)/南区 30-0605/吕俊(讲师(高校)))/基础生物化学实验-0028/学必/24/选课人数: 24/未安排	<b>大学计算机基础</b> 1-15周(3-5节)/南区 38-0208/张帆(讲师(高校)))/大学计算机基础 -0037/通必/50/选课人数: 48/未安排		
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	<b>分析化学</b> 2-14周(双)(8-11节)/南区 30-0620分/叶霞(副教授)/分析化学-0009D/学必/24/选课人数: 24/未安排	<b>大学英语板块(板块)</b>					
	9							
	10							
11	<b>有机化学</b> 3-15周(单)(8-11节)/南区 30-0713有/李红陵(副教授)/有机化学 -0010D/学必/24/选课人数: 24/未安排							

晚上	12	<b>基础生物化学</b> 1-18周(12-14节)/南区 32-0202/吕俊(讲师(高校)))/基础生物化学-0014/学必/50/选课人数：48/未安排	<b>大学物理</b> 1-18周(12-14节)/南区 33-0303/卢玉明(副教授)/大学物理 -0044/学必/101/选课人数：98/未安排	<b>概率论与数理统计</b> 1-18周(12-14节)/南区 38-0507/王志祥(讲师(高校)))/概率论与数理统计-0020/学必/126/选课人数：123/未安排	<b>形势与政策</b> 3-8周(12-14节)/南区 38-0607/祝陶然(助教)/形势与政策-0072/通必/126/选课人数：123/未安排			
	13							
	14				<b>大学生职业发展与就业指导A</b> 10-12周(12-14节)/南区 38-0605/王康樾/大学生职业发展与就业指导A-0057/通必/126/选课人数：123/未安排			
:讲课 :实验 :实践 :上机								