

2018-2019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	包装设计 (1-3节)6-8周/南区 40-0524/李一知(讲师(高校))/包装设计-0002A/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/43/选课人数:41/未安排	包装设计 (1-3节)6-8周/南区 40-0524/李一知(讲师(高校))/包装设计-0002A/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/43/选课人数:41/未安排		包装设计 (1-3节)6-8周/南区 40-0524/李一知(讲师(高校))/包装设计-0002A/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/43/选课人数:41/未安排	运输包装学 (1-6节)6-10周/南区 40-0523/周思远(讲师(高校))/运输包装学-0001A/16包装工程01班/专必/21/选课人数:21/未安排		
	2							
	3							
	4	包装设计 (4-5节)1-9周/南区 32-0209/李一知(讲师(高校))/包装设计-0002/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/43/选课人数:41/未安排	运输包装学 (4-5节)1-9周/南区 32-0203/周思远(讲师(高校))/运输包装学-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/43/选课人数:44/未安排	包装设计 (4-5节)1-9周/南区 32-0202/李一知(讲师(高校))/包装设计-0002/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/43/选课人数:41/未安排	运输包装学 (4-5节)1-9周/南区 32-0205/周思远(讲师(高校))/运输包装学-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/43/选课人数:44/未安排			
	5	包装印刷技术 (4-5节)10-18周/南区 32-0209/徐毅(讲师(高校))/包装印刷技术-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/43/选课人数:43/未安排	包装印刷技术 (4-5节)10-18周/南区 32-0205/徐毅(讲师(高校))/包装印刷技术-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/43/选课人数:43/未安排					
中午	6							
	7							
下午	8	包装系统工程 (8-13节)10-12周(双),13-15周(单),16周/南区 40-0524/张敏(副教授)/包装系统工程-	网页与多媒体设计 (8-10节)6-8周/南区 40-0524/李一知(讲师(高校))/网页与多媒体设计-	网页与多媒体设计 (8-10节)6-8周/南区 40-0524/李一知(讲师(高校))/网页与多媒体设计-	网页与多媒体设计 (8-10节)6-8周/南区 40-0524/李一知(讲师(高校))/网页与多媒体设计-			
	9							

		0001A/16包装工程01班/专必/21/选课人数：21/未安排	0001A/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/43/选课人数：26/未安排 包装工程科技进展 (8-10节)10-11周/南区 32-0209/张敏(副教授)/包装工程科技进展-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/43/选课人数：15/未安排 包装工程科技进展 (8-10节)12-13周/南区 32-0209/徐毅(讲师(高校)))/包装工程科技进展-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/43/选课人数：15/未安排 包装工程科技进展 (8-10节)14-15周/南区 32-0209/周思远(讲师(高校)))/包装工程科技进展-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/43/选课人数：15/未安排	0001A/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/43/选课人数：26/未安排 包装印刷技术 (8-13节)13-17周/南区 39-0108/徐毅(讲师(高校)))/包装印刷技术-0001A/16包装工程01班/专必/21/选课人数：21/未安排 品牌设计与策划 (12-14节)1-9周/南区 33-0601/黎盛(讲师(高校)))/品牌设计与策划-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/43/选课人数：43/未安排	0001A/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/43/选课人数：26/未安排 包装信息设计 (8-10节)10-18周/南区 32-0505/张雄(讲师(高校)))/包装信息设计-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/43/选课人数：43/未安排			
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14		网页与多媒体设计 (12-14节)1-9周/南区 32-0210/李一知(讲师(高校)))/网页与多媒体设计-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/43/选课人数：26/未安排		形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0313/周大明,胡孜,黄晔,赵国华(副研究员(社会科学)),思政助教,教授,思政讲师)/形势与政策-0220/16包装工程01班;16包装工程02班;16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/通必/110/选课人数：110/未安排			
:讲课 :实验 :实践 :上机								

	10	<p>装工程02班/专必/22/选课人数：23/未安排</p> <p>包装印刷技术 (8-13节)13-17周/南区 39-0108/徐毅(讲师(高校))/包装印刷技术-0001B/16包装工程02班/专必/22/选课人数：22/未安排</p>	<p>0001A/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/43/选课人数：26/未安排</p> <p>包装工程科技进展 (8-10节)10-11周/南区 32-0209/张敏(副教授)/包装工程科技进展-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/43/选课人数：15/未安排</p> <p>包装工程科技进展 (8-10节)12-13周/南区 32-0209/徐毅(讲师(高校))/包装工程科技进展-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/43/选课人数：15/未安排</p> <p>包装工程科技进展 (8-10节)14-15周/南区 32-0209/周思远(讲师(高校))/包装工程科技进展-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/43/选课人数：15/未安排</p>	<p>0001A/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/43/选课人数：26/未安排</p> <p>包装信息设计 (8-10节)10-18周/南区 32-0505/张雄(讲师(高校))/包装信息设计-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/43/选课人数：43/未安排</p>			
	11						
晚上	12		<p>网页与多媒体设计 (12-14节)1-9周/南区 32-0210/李一知(讲师(高校))/网页与多媒体设计-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/43/选课人数：26/未安排</p>	<p>品牌设计与策划 (12-14节)1-9周/南区 33-0601/黎盛(讲师(高校))/品牌设计与策划-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/43/选课人数：43/未安排</p>	<p>形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0313/周大明,胡孜,黄晔,赵国华(副研究员(社会科学)),思政助教,教授,思政讲师)/形势与政策-0220/16包装工程01班;16包装工程02班;16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/通必/110/选课人数：110/未安排</p>		
	13						
	14						
:讲课 :实验 :实践 :上机							

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	茶用香花栽培 (1-2节)1-6周/南区 32-0209/陈应娟(副教授)/茶用香花栽培-0001/16茶学班/专选/27/选课人数：27/未安排	茶学研究进展 (1-3节)10周/南区 32-0407/董华荣(教授)/茶学研究进展-0001/16茶学班/专选/27/选课人数：13/未安排	茶叶综合利用 (1-2节)2-6周/南区 32-0406/丁阳平(副研究员)/茶叶综合利用-0001/16茶学班/专必/27/选课人数：27/未安排	茶叶综合利用 (1-3节)2-6周/南区 32-0404/丁阳平(副研究员)/茶叶综合利用-0001/16茶学班/专必/27/选课人数：27/未安排	茶叶加工学 (1-3节)1-11周/南区 33-0202/孟庆(讲师(高校))/茶叶加工学-0001/16茶学班/专必/27/选课人数：27/未安排	茶叶加工学 (1-7节)8-9周/南区 40-0227/孟庆(讲师(高校))/茶叶加工学-0001A/16茶学班/专必/27/选课人数：27/未安排	茶用香花栽培 (1-6节)7周/南区 40-0325/陈应娟(副教授)/茶用香花栽培-0001A/16茶学班/专选/27/选课人数：27/未安排
	2	茶点与饮料制作 (1-7节)7-8周/南区 40-0223/陈应娟(副教授)/茶点与饮料制作-0001A/16茶学班/专选/27/选课人数：27/未安排	茶学研究进展 (1-3节)11周/南区 32-0407/曾亮(教授)/茶学研究进展-0001/16茶学班/专选/27/选课人数：13/未安排	茶叶综合利用 (1-2节)7周/南区 32-0410/丁阳平(副研究员)/茶叶综合利用-0001/16茶学班/专必/27/选课人数：27/未安排	茶叶综合利用 (1-3节)7周/南区 32-0405/丁阳平(副研究员)/茶叶综合利用-0001/16茶学班/专必/27/选课人数：27/未安排			
	3	茶学研究进展 (3-5节)10周/南区 32-0406/董华荣(教授)/茶学研究进展-0001/16茶学班/专选/27/选课人数：13/未安排	茶学研究进展 (1-3节)12周/南区 32-0407/丁阳平,陈应娟(副研究员,副教授)/茶学研究进展-0001/16茶学班/专选/27/选课人数：13/未安排	茶叶加工学 (3-5节)1-11周/南区 33-0302/孟庆(讲师(高校))/茶叶加工学-0001/16茶学班/专必/27/选课人数：27/未安排	茶学专业英语 (1-3节)10-18周/南区 32-0411/曾亮(教授)/茶学专业英语-0001/16茶学班/专选/27/选课人数：15/未安排			
	4	茶学研究进展 (3-5节)11周/南区 32-0406/曾亮(教授)/茶学研究进展-0001/16茶学班/专选/27/选课人数：13/未安排	生物技术原理与进展 (1-5节)15-16周/南区 40-0325/袁连玉(讲师(高校))/生物技术原理与进展-0001A/16茶学班/专选/27/选课人数：6/未安排		茶叶审评与检验 (4-5节)1-9周/南区 32-0302/董华荣(教授)/茶叶审评与检验-0001/16茶学班/专必/27/选课人数：27/未安排	茶叶审评与检验 (4-5节)1-9周/南区 32-0302/董华荣(教授)/茶叶审评与检验-0001/16茶学班/专必/27/选课人数：27/未安排		
	5	茶学研究进展 (3-5节)12周/南区 32-0406/陈应娟,丁阳平(副教授,副研究员)/茶学研究进展-0001/16茶学班/专选/27/选课人数：13/未安排	茶用香花栽培 (4-5节)1-6周/南区 32-0206/陈应娟(副教授)/茶用香花栽培-0001/16茶学班/专选/27/选课人数：27/未安排					
中午	6							
	7							
下午	8	现代茶叶机械 (8-9节)10-18周/南区 32-0209/余永(讲师(高校	国际贸易实务 (8-10节)11-16周/南区 32-0402/孟庆(讲师(高校	现代茶叶机械 (8-9节)10-18周/南区 32-0505/余永(讲师(高校	现代茶叶机械 (8-11节)14-15周/南区 40-0227/余永(讲师(高校			
	9							

		<p>) /现代茶叶机械-0001/16茶学班/专必/27/选课人数：27/未安排</p> <p>茶点与饮料制作 (8-10节)1-6周/南区 32-0209/陈应娟(副教授)/茶点与饮料制作-0001/16茶学班/专选/27/选课人数：27/未安排</p>	<p>) /国际贸易实务-0001/16茶学班/专选/27/选课人数：20/未安排</p>	<p>) /现代茶叶机械-0001/16茶学班/专必/27/选课人数：27/未安排</p>	<p>) /现代茶叶机械-0001A/16茶学班/专必/27/选课人数：27/未安排</p> <p>现代茶叶机械 (8-12节)16周/南区 室外实践教学1/余永(讲师(高校)) /现代茶叶机械-0001A/16茶学班/专必/27/选课人数：27/未安排</p> <p>茶叶综合利用 (11-14节)7-9周/南区 40-0325/丁阳平(副研究员)/茶叶综合利用-0001A/16茶学班/专必/27/选课人数：27/未安排</p>			
	10							
	11		<p>茶叶审评与检验实验 (11-14节)9-18周/南区 40-0324/罗理勇(高级实验师)/茶叶审评与检验实验-0001/16茶学班/专必/27/选课人数：27/未安排</p>					
晚上	12	<p>生物技术原理与进展 (12-14节)10-16周/南区 32-0205/袁连玉(讲师(高校)) /生物技术原理与进展-0001/16茶学班/专选/27/选课人数：6/未安排</p>		<p>形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0312/赵国华,胡孜,黄晔,周大明(教授,思政讲师,思政助教,副研究员(社会科学)) /形势与政策-0219/16茶学班;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/通必/112/选课人数：112/未安排</p> <p>国际贸易实务 (12-14节)11-16周/南区 32-0209/孟庆(讲师(高校)) /国际贸易实务-0001/16茶学班/专选/27/选课人数：20/未安排</p>	<p>音乐欣赏 (12-14节)11-16周/南区 32-0209/孟庆(讲师(高校)) /音乐欣赏-0001/16茶学班/专选/27/选课人数：25/未安排</p>			
	13							
	14							
:讲课 :实验 :实践 :上机								
打印时间:2019-03-01								

2018-2019学年第2学期

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	烘焙食品工艺学 (1-2节)1-9周/南区 32-0304/钟耕(教授)/烘焙食品工艺学-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/85/选课人数: 53/未安排						
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	烘焙食品工艺学 (8-11节)3-9周/南区 40-0223/钟耕(教授)/烘焙食品工艺学-0001B/16食品科学(百超)创新班;16食品科学03班/专选/39/选课人数: 27/未安排		果酒酿造与鉴赏 (8-11节)6-8周/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001C/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/85/选课人数: 26/未安排	畜产品加工学 (8-11节)6-9周/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/畜产品加工学-0006A/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/85/选课人数: 30/未安排			
	9							
	10							
	11						果酒酿造与鉴赏 (8-11节)9周/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001D/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/85/选课人数: 26/未安排	软饮料工艺学 (11-14节)13-16周/南区 40-0223/章道明(实验师)/软饮料工艺学-0001A/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/85/选课人数: 22/未安排
晚上	12	软饮料工艺学 (12-14节)2-9周/南区 32-0604/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-0001/16食品科学(百	果酒酿造与鉴赏 (12-14节)1-8周/南区 33-0604/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001/16食品科	畜产品加工学 (12-14节)1-9周/南区 32-0209/李洪军(教授)/畜产品加工学-0006/16食品科学(百				
	13							

	14	<p>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/85/选课人数 : 22/未安排</p> <p>软饮料工艺学 (12-14节)10周/南区 32-0206/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-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/85/选课人数 : 22/未安排</p>	<p>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/85/选课人数 : 26/未安排</p>	<p>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/85/选课人数 : 30/未安排</p> <p>形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0312/黄晔,赵国华,周大明,胡孜(思政助教,副研究员(社会科学)),思政讲师,教授)/形势与政策-0219/16茶学班;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/通必/112/选课人数 : 112/未安排</p>				
:讲课 :实验 :实践 :上机								打印时间:2019-03-01

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	焙烤食品工艺学 (1-2节)1-9周/南区 32-0304/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-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/85/选课人数:53/未安排						
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8		焙烤食品工艺学 (8-11节)3-9周/南区 40-0223/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-0001A/16食品科学01班;16食品科学02班/专选/46/选课人数:26/未安排	果酒酿造与鉴赏 (8-11节)6-8周/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001C/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/85/选课人数:26/未安排	畜产品加工学 (8-11节)6-9周/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/畜产品加工学-0006A/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/85/选课人数:30/未安排			
	9							
	10							
	11						果酒酿造与鉴赏 (8-11节)9周/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001D/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/85/选课人数:26/未安排	软饮料工艺学 (11-14节)13-16周/南区 40-0223/章道明(实验师)/软饮料工艺学-0001A/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/85/选课人数:22/未安排
晚上	12	软饮料工艺学 (12-14节)2-9周/南区 32-0604/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-0001/16食品科学(百	果酒酿造与鉴赏 (12-14节)1-8周/南区 33-0604/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001/16食品科	畜产品加工学 (12-14节)1-9周/南区 32-0209/李洪军(教授)/畜产品加工学-0006/16食品科学(百				
	13							

	14	<p>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/85/选课人数 : 22/未安排</p> <p>软饮料工艺学 (12-14节)10周/南区 32-0206/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-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/85/选课人数 : 22/未安排</p>	<p>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/85/选课人数 : 26/未安排</p>	<p>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/85/选课人数 : 30/未安排</p> <p>形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0312/黄晔,赵国华,周大明,胡孜(思政助教,副研究员(社会科学)),思政讲师,教授)/形势与政策-0219/16茶学班;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/通必/112/选课人数 : 112/未安排</p>				
:讲课 :实验 :实践 :上机								打印时间:2019-03-01

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	焙烤食品工艺学 (1-2节)1-9周/南区 32-0304/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-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/85/选课人数:53/未安排						
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8		焙烤食品工艺学 (8-11节)3-9周/南区 40-0223/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-0001A/16食品科学01班;16食品科学02班/专选/46/选课人数:26/未安排	果酒酿造与鉴赏 (8-11节)6-8周/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001C/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/85/选课人数:26/未安排	畜产品加工学 (8-11节)6-9周/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/畜产品加工学-0006A/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/85/选课人数:30/未安排			
	9							
	10							
	11						果酒酿造与鉴赏 (8-11节)9周/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001D/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/85/选课人数:26/未安排	软饮料工艺学 (11-14节)13-16周/南区 40-0223/章道明(实验师)/软饮料工艺学-0001A/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/85/选课人数:22/未安排
晚上	12	软饮料工艺学 (12-14节)2-9周/南区 32-0604/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-0001/16食品科学(百	果酒酿造与鉴赏 (12-14节)1-8周/南区 33-0604/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001/16食品科	畜产品加工学 (12-14节)1-9周/南区 32-0209/李洪军(教授)/畜产品加工学-0006/16食品科学(百				
	13							

	14	<p>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/85/选课人数 : 22/未安排</p> <p>软饮料工艺学 (12-14节)10周/南区 32-0206/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-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/85/选课人数 : 22/未安排</p>	<p>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/85/选课人数 : 26/未安排</p>	<p>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/85/选课人数 : 30/未安排</p> <p>形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0312/黄晔,赵国华,周大明,胡孜(思政助教,副研究员(社会科学)),思政讲师,教授)/形势与政策-0219/16茶学班;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/通必/112/选课人数 : 112/未安排</p>				
:讲课 :实验 :实践 :上机								打印时间:2019-03-01

2018-2019学年第2学期

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	烘焙食品工艺学 (1-2节)1-9周/南区 32-0304/钟耕(教授)/烘焙食品工艺学-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/85/选课人数: 53/未安排						
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	烘焙食品工艺学 (8-11节)3-9周/南区 40-0223/钟耕(教授)/烘焙食品工艺学-0001B/16食品科学(百超)创新班;16食品科学03班/专选/39/选课人数: 27/未安排		果酒酿造与鉴赏 (8-11节)6-8周/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001C/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/85/选课人数: 26/未安排	畜产品加工学 (8-11节)6-9周/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/畜产品加工学-0006A/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/85/选课人数: 30/未安排			
	9							
	10							
	11			果酒酿造与鉴赏 (8-11节)9周/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001D/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/85/选课人数: 26/未安排	软饮料工艺学 (11-14节)13-16周/南区 40-0223/章道明(实验师)/软饮料工艺学-0001A/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/85/选课人数: 22/未安排			
晚上	12	软饮料工艺学 (12-14节)2-9周/南区 32-0604/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-0001/16食品科学(百	果酒酿造与鉴赏 (12-14节)1-8周/南区 33-0604/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0001/16食品科	畜产品加工学 (12-14节)1-9周/南区 32-0209/李洪军(教授)/畜产品加工学-0006/16食品科学(百				
	13							

	14	<p>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/85/选课人数 : 22/未安排</p> <p>软饮料工艺学 (12-14节)10周/南区 32-0206/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-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/85/选课人数 : 22/未安排</p>	<p>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/85/选课人数 : 26/未安排</p>	<p>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/85/选课人数 : 30/未安排</p> <p>形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0312/黄晔,赵国华,周大明,胡孜(思政助教,副研究员(社会科学)),思政讲师,教授)/形势与政策-0219/16茶学班;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/通必/112/选课人数 : 112/未安排</p>				
:讲课 :实验 :实践 :上机								打印时间:2019-03-01

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	软饮料工艺学 (1-3节)2-9周/南区 33-0302/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-0002/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:36/未安排	焙烤食品工艺学 (1-2节)1-9周/南区 32-0304/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-0002/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:63/未安排		食品微生物检验学 (1-3节)1-6周/南区 32-0411/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001/16食品质量01班;16食品质量02班/专必/44/选课人数:44/未安排	畜产品加工学 (1-4节)6-9周/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/畜产品加工学-0007A/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:23/未安排			
	2								
	3	软饮料工艺学 (3-5节)10周/南区 33-0304/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-0002/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:36/未安排	果酒酿造与鉴赏 (3-6节)6-8周/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002C/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:26/未安排						食品安全监督管理 (3-5节)10-18周/南区 32-0512/余永(讲师(高校)))/食品安全监督管理-0001/16食品质量01班;16食品质量02班/专必/44/选课人数:44/未安排
	4								
	5								
中午	6		果酒酿造与鉴赏 (3-6节)9周/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002D/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:26/未安排						
	7		果蔬加工工艺 (4-5节)10-16周/南区 32-0203/张甫生(副教授)/果蔬加工工艺-0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:58/未安排						
下午	8	食品质量管理 (8-9节)1-9周/南区 32-0310/明建(教授)/食品质量管理-0001/16食品质量01班;16食品质量02班/专必	食品质量管理 (8-9节)1-9周/南区 32-0209/明建(教授)/食品质量管理-0001/16食品质量01班;16食品质量02班/专必	焙烤食品工艺学 (8-11节)3-9周/南区 40-0223/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-0002A/16食品质量01班;16食品质量02班/专选	食品微生物检验学 (8-14节)7周/南区 40-0323/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001A/16食品质量01班/专必/24/选课人				
	9								

		/44/选课人数：44/未安排	/44/选课人数：44/未安排	/34/选课人数：32/未安排	数：24/未安排			
	10	软饮料工艺学 (8-11节)13-16周/南区 40-0223/章道明(实验师)/软饮料工艺学-0002A/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数：36/未安排			形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0313/胡孜,赵国华,周大明,黄晔(思政讲师,副研究员(社会科学)),思政助教,教授)/形势与政策-0220/16包装工程01班;16包装工程02班;16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/通必/110/选课人数：110/未安排			
	11							
晚上	12	果酒酿造与鉴赏 (12-14节)1-8周/南区 33-0202/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数：26/未安排		果蔬加工工艺 (12-13节)10-16周/南区 32-0210/张甫生(副教授)/果蔬加工工艺-0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数：58/未安排 畜产品加工学 (12-14节)1-9周/南区 32-0210/尚永彪(教授)/畜产品加工学-0007/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数：23/未安排		食品微生物检验学 (12-14节)7周/南区 40-0323/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001A/16食品质量01班/专必/24/选课人数：24/未安排	食品微生物检验学 (12-14节)7周/南区 40-0323/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001A/16食品质量01班/专必/24/选课人数：24/未安排	
	13							
	14							
:讲课 :实验 :实践 :上机								
								打印时间:2019-03-01

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	软饮料工艺学 (1-3节)2-9周/南区 33-0302/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-0002/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:36/未安排	焙烤食品工艺学 (1-2节)1-9周/南区 32-0304/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-0002/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:63/未安排	焙烤食品工艺学 (1-4节)3-9周/南区 40-0223/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-0002B/16食品质量02班;16食品质量03班/专选/33/选课人数:31/未安排	食品微生物检验学 (1-3节)1-6周/南区 32-0411/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001/16食品质量01班;16食品质量02班/专必/44/选课人数:44/未安排	畜产品加工学 (1-4节)6-9周/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/畜产品加工学-0007A/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:23/未安排		
	2							
	3	软饮料工艺学 (3-5节)10周/南区 33-0304/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-0002/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:36/未安排	果酒酿造与鉴赏 (3-6节)6-8周/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002C/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:26/未安排	食品安全监督管理 (3-5节)10-18周/南区 32-0512/余永(讲师(高校))/食品安全监督管理-0001/16食品质量01班;16食品质量02班/专必/44/选课人数:44/未安排				
	4							
	5							
中午	6		果酒酿造与鉴赏 (3-6节)9周/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002D/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:26/未安排					
	7		果蔬加工工艺 (4-5节)10-16周/南区 32-0203/张甫生(副教授)/果蔬加工工艺-0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:58/未安排					
下午	8	食品质量管理 (8-9节)1-9周/南区 32-0310/明建(教授)/食品质量管理-0001/16食品质量01班;16食品质量02班/专必	食品质量管理 (8-9节)1-9周/南区 32-0209/明建(教授)/食品质量管理-0001/16食品质量01班;16食品质量02班/专必		食品微生物检验学 (8-14节)8周/南区 40-0323/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001C/16食品质量02班/专必/20/选课人			
	9							

		/44/选课人数：44/未安排	/44/选课人数：44/未安排		数：20/未安排			
	10	软饮料工艺学 (8-11节)13-16周/南区 40-0223/章道明(实验师)/软饮料工艺学-0002A/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数：36/未安排			形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0313/胡孜,周大明,赵国华,黄晔(思政讲师,教授,思政助教,副研究员(社会科学))/形势与政策-0220/16包装工程01班;16包装工程02班;16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/通必/110/选课人数：110/未安排			
	11							
晚上	12	果酒酿造与鉴赏 (12-14节)1-8周/南区 33-0202/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数：26/未安排		果蔬加工工艺 (12-13节)10-16周/南区 32-0210/张甫生(副教授)/果蔬加工工艺-0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数：58/未安排		食品微生物检验学 (12-14节)8周/南区 40-0323/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001C/16食品质量02班/专必/20/选课人数：20/未安排	食品微生物检验学 (12-14节)8周/南区 40-0323/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001C/16食品质量02班/专必/20/选课人数：20/未安排	
	13							
	14				畜产品加工学 (12-14节)1-9周/南区 32-0210/尚永彪(教授)/畜产品加工学-0007/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数：23/未安排			
:讲课 :实验 :实践 :上机								
打印时间:2019-03-01								

16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	软饮料工艺学 (1-3节)2-9周/南区 33-0302/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-0002/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:36/未安排	焙烤食品工艺学 (1-2节)1-9周/南区 32-0304/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-0002/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:63/未安排		食品微生物检验学 (1-3节)1-6周/南区 32-0411/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001/16食品质量01班;16食品质量02班/专必/44/选课人数:44/未安排	畜产品加工学 (1-4节)6-9周/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/畜产品加工学-0007A/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:23/未安排			
	2								
	3	软饮料工艺学 (3-5节)10周/南区 33-0304/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-0002/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:36/未安排	果酒酿造与鉴赏 (3-6节)6-8周/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002C/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:26/未安排						食品安全监督管理 (3-5节)10-18周/南区 32-0512/余永(讲师(高校)))/食品安全监督管理-0001/16食品质量01班;16食品质量02班/专必/44/选课人数:44/未安排
	4								
	5								
中午	6		果酒酿造与鉴赏 (3-6节)9周/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002D/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:26/未安排 果蔬加工工艺 (4-5节)10-16周/南区 32-0203/张甫生(副教授)/果蔬加工工艺-0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:58/未安排						
	7								
下午	8	食品质量管理 (8-9节)1-9周/南区 32-0310/明建(教授)/食品质量管理-0001/16食品质量01班;16食品质量02班/专必	食品质量管理 (8-9节)1-9周/南区 32-0209/明建(教授)/食品质量管理-0001/16食品质量01班;16食品质量02班/专必	焙烤食品工艺学 (8-11节)3-9周/南区 40-0223/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-0002A/16食品质量01班;16食品质量02班/专选	食品微生物检验学 (8-14节)8周/南区 40-0323/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001C/16食品质量02班/专必/20/选课人				
	9								

		/44/选课人数：44/未安排	/44/选课人数：44/未安排	/34/选课人数：32/未安排	数：20/未安排				
	10	软饮料工艺学 (8-11节)13-16周/南区 40-0223/章道明(实验师)/软饮料工艺学-0002A/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数：36/未安排			形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0313/胡孜,黄晔,赵国华,周大明(思政讲师,教授,副研究员(社会科学),思政助教)/形势与政策-0220/16包装工程01班;16包装工程02班;16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/通必/110/选课人数：110/未安排				
	11								
晚上	12	果酒酿造与鉴赏 (12-14节)1-8周/南区 33-0202/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数：26/未安排		果蔬加工工艺 (12-13节)10-16周/南区 32-0210/张甫生(副教授)/果蔬加工工艺-0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数：58/未安排 畜产品加工学 (12-14节)1-9周/南区 32-0210/尚永彪(教授)/畜产品加工学-0007/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数：23/未安排		食品微生物检验学 (12-14节)8周/南区 40-0323/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001C/16食品质量02班/专必/20/选课人数：20/未安排	食品微生物检验学 (12-14节)8周/南区 40-0323/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0001C/16食品质量02班/专必/20/选课人数：20/未安排		
	13								
	14								
:讲课 :实验 :实践 :上机									
								打印时间:2019-03-01	

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	软饮料工艺学 (1-3节)2-9周/南区 33-0302/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-0002/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:36/未安排	焙烤食品工艺学 (1-2节)1-9周/南区 32-0304/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-0002/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:63/未安排	焙烤食品工艺学 (1-4节)3-9周/南区 40-0223/钟耕(教授)/焙烤食品工艺学-0002B/16食品质量02班;16食品质量03班/专选/33/选课人数:31/未安排		畜产品加工学 (1-4节)6-9周/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/畜产品加工学-0007A/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:23/未安排			
	2								
	3	软饮料工艺学 (3-5节)10周/南区 33-0304/蒋和体(教授)/软饮料工艺学-0002/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:36/未安排	果酒酿造与鉴赏 (3-6节)6-8周/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002C/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:26/未安排						
	4								
	5	食品质量管理 (4-5节)1-9周/南区 32-0211/明建(教授)/食品质量管理-0002/16食品质量03班/专必/23/选课人数:23/未安排	果酒酿造与鉴赏 (3-6节)9周/南区 40-0423/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002D/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:26/未安排						
中午	6		果蔬加工工艺 (4-5节)10-16周/南区 32-0203/张甫生(副教授)/果蔬加工工艺-0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数:58/未安排						
	7								
下午	8	软饮料工艺学 (8-11节)13-16周/南区 40-0223/章道明(实验师)/软饮料工艺学-0002A/16食品质量01班;16食品质量02班	食品安全监督管理 (8-10节)10-18周/南区 32-0405/余永(讲师(高校)))/食品安全监督管理-0002/16食品质量03班/专必	食品质量管理 (8-9节)1-9周/南区 32-0603/明建(教授)/食品质量管理-0002/16食品质量03班/专必/23/选课人数:23/未	食品微生物检验学 (8-14节)9周/南区 40-0323/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0002A/16食品质量03班/专必/23/选课人				
	9								

	10	;16食品质量03班/专选 /67/选课人数：36/未安排	/23/选课人数：24/未安排	安排	数：23/未安排			
	11				形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0313/胡孜,赵国华,周大明,黄晔(思政讲师,教授,副研究员(社会科学),思政助教)/形势与政策-0220/16包装工程01班;16包装工程02班;16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/通必/110/选课人数：110/未安排			
晚上	12	果酒酿造与鉴赏 (12-14节)1-8周/南区 33-0202/杜木英(副教授)/果酒酿造与鉴赏-0002/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数：26/未安排	食品微生物检验学 (12-14节)1-6周/南区 32-0406/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0002/16食品质量03班/专必/23/选课人数：23/未安排	果蔬加工工艺 (12-13节)10-16周/南区 32-0210/张甫生(副教授)/果蔬加工工艺-0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数：58/未安排		食品微生物检验学 (12-14节)9周/南区 40-0323/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0002A/16食品质量03班/专必/23/选课人数：23/未安排	食品微生物检验学 (12-14节)9周/南区 40-0323/杜小兵(副教授)/食品微生物检验学-0002A/16食品质量03班/专必/23/选课人数：23/未安排	
	13							
	14			畜产品加工学 (12-14节)1-9周/南区 32-0210/尚永彪(教授)/畜产品加工学-0007/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/67/选课人数：23/未安排				
:讲课 :实验 :实践 :上机								
								打印时间:2019-03-01