

## KATROLIA PRITI KAILASH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			<b>食品科学基础1(双语)</b> (1-2节)7-11周/西塔学院 32-0404/食品科学基础1(双语)-0001/17食品质量(西塔)01班/专必/20/选课人数:20/未安排				
	2							
	3							
	4	<b>食品科学基础1(双语)</b> (4-5节)8-11周/西塔学院 46-A0401/食品科学基础1(双语)-0002/17食品质量(西塔)02班/专必/21/选课人数:21/未安排						
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	<b>食品科学基础1(双语)</b> (8-9节)8-11周/西塔学院 46-A0401/食品科学基础1(双语)-0001/17食品质量(西塔)01班/专必/20/选课人数:20/未安排	<b>食品科学基础1(双语)</b> (8-9节)7-11周/西塔学院 46-A0401/食品科学基础1(双语)-0002/17食品质量(西塔)02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

2018-2019学年第1学期

# KOPPARAPU NARASIMHA KUMAR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							<b>微生物和人类(英文)</b> (1-5节,8-11节)3-4周/西塔学院 46-A0401/微生物和人类(英文)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专选/41/选课人数:41/未安排
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8						<b>微生物和人类(英文)</b> (3-5节,8-10节,12-14节)3-4周/西塔学院 46-A0401/微生物和人类(英文)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专选/41/选课人数:41/未安排	<b>微生物和人类(英文)</b> (1-5节,8-11节)3-4周/西塔学院 46-A0401/微生物和人类(英文)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专选/41/选课人数:41/未安排
	9							
	10							
	11							
晚上	12						<b>微生物和人类(英文)</b> (3-5节,8-10节,12-14节)3-4周/西塔学院 46-A0401/微生物和人类(英文)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专选/41/选课人数:41/未安排	
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

## 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			消费科学与产品创新(英文) (4-5节)10-18周/西塔学院 46-A0401/消费科学与产品 创新(英文)-0001/16食品质 量(西塔)01班;16食品质量 (西塔)02班/专选/45/选课人 数:24/未安排	消费科学与产品创新(英文) (4-5节)10-18周/西塔学院 46-A0401/消费科学与产品 创新(英文)-0001/16食品质 量(西塔)01班;16食品质量 (西塔)02班/专选/45/选课人 数:24/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

## 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		<b>食品工程基础(双语)</b> (1-3节)1-5周/西塔学院 46-A0401/食品工程基础(双语)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专必/45/选课人数: 24/未安排	<b>食品工程基础(双语)</b> (1-3节)1-5周/西塔学院 46-A0401/食品工程基础(双语)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专必/45/选课人数: 24/未安排				
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8				<b>食品工程基础(双语)</b> (8-13节)4-5周/西塔学院 40-0224/食品工程基础(双语)-0001A/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专必/45/选课人数: 24/未安排			
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机



	14			学-0001F/16食品质量01班 ;16食品质量02班/专选 /34/选课人数：32/未安排		学-0001G/16食品质量02班 ;16食品质量03班/专选 /34/选课人数：33/未安排  <b>科技文献阅读</b> (12-14节)7-11周(单)/南区 32-0413/科技文献阅读- 0001/18食品科学与工程类 01班;18食品科学与工程类 02班;18食品科学与工程类 03班;18食品科学与工程类 04班;18食品科学与工程类 05班/专选/145/选课人数 ：0/未安排	06班;18食品科学与工程类 07班;18食品科学与工程类 08班;18食品科学与工程类 09班/专选/115/选课人数 ：0/未安排	
:讲课 :实验 :实践 :上机								

## 陈应娟老师的课表

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	<b>茶树病虫害防治</b> (1-3节)8-9周/南区 40-0325/茶树病虫害防治-				<b>茶树栽培学</b> (1-7节)7周/南区 40-0325/茶树栽培学-0001A/16茶学班/专必/29/选课人数：28/未安排		
	2	0001A/16茶学班/专必/29/选课人数：28/未安排						
	3							
	4	<b>茶树病虫害防治</b> (4-6节)9周/南区 40-0325/茶树病虫害防治-0001A/16茶						
	5	学班/专必/29/选课人数：28/未安排						
中午	6							
	7							
下午	8	<b>茶树栽培学</b> (8-10节)4-6周/南区 32-0503/茶树栽培学-0001/16茶						
	9	学班/专必/29/选课人数：28/未安排						
	10							
	11							
晚上	12			<b>茶树病虫害防治</b> (12-14节)2-8周/南区 32-0206/茶树病虫害防治-		<b>茶树栽培学</b> (12-14节)4-6周/南区 32-0202/茶树栽培学-0001/16茶学班/专必/29/选课人数：28/未安排		
	13			0001/16茶学班/专必/29/选课人数：28/未安排				
	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							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12		<b>食品贮藏原理与技术</b> (12-14节)1-6周/南区 32-0403/食品贮藏原理与技术-0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/68/选课人数: 67/未安排			<b>食品贮藏原理与技术</b> (12-14节)1-6周/南区 32-0404/食品贮藏原理与技术-0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/68/选课人数: 67/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					<b>食品安全学</b> (1-3节)11-17周/南区 32-0213/食品安全学-0003/16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/144/选课人数:110/未安排		
	2							
	3							
	4	<b>食品安全学</b> (4-5节)10-18周/南区 32-0209/食品安全学-0002/16食品质量03班/专必/24/选课人数:23/未安排	<b>食品安全学</b> (4-5节)10-18周/南区 32-0311/食品安全学-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	<b>食品安全学</b> (4-5节)10-18周/南区 32-0206/食品安全学-0002/16食品质量03班/专必/24/选课人数:23/未安排	<b>食品安全学</b> (4-5节)10-18周/南区 32-0302/食品安全学-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			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10		<b>食品安全学</b> (10-11节)11-18周/南区 32-0413/食品安全学-0003/16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/144/选课人数:110/未安排					
	11							
晚上	12	<b>食品科学与安全进展</b> (12-14节)13周/南区 32-0403/食品科学与安全进展-0001/17食品质量01班;17食品质量02班;17食品质量03班;17食品质量04班/专选/85/选课人数:71/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	<b>天然产物提取和分离技术</b> (1-3节)1-6周/南区 32-0604/天然产物提取和分离技术-0001/16茶学班/专选/29/选课人数：27/未安排			<b>仪器分析</b> (1-3节)1-6周/南区 32-0301/仪器分析-0006/16茶学班/专选/29/选课人数：25/未安排	<b>仪器分析</b> (1-3节)1-6周/南区 32-0304/仪器分析-0006/16茶学班/专选/29/选课人数：25/未安排		
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8		<b>天然产物提取和分离技术</b> (8-11节)4-7周/南区 40-0325/天然产物提取和分离技术-0001A/16茶学班/专选/29/选课人数：27/未安排				<b>仪器分析</b> (8-11节)4-5周,7周/南区 40-0325/仪器分析-0006A/16茶学班/专选/29/选课人数：25/未安排	
	9							
	10							
	11					<b>仪器分析</b> (8-11节)6周/南区 40-0424/仪器分析-0006A/16茶学班/专选/29/选课人数：25/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	<b>食品物性学</b> (1-3节)1-8周/南区 32-0404/食品物性学-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:70/未安排						
	2							
	3							
	4	<b>食品物性学</b> (4-5节)1-8周/南区 32-0304/食品物性学-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:70/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

## 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							<b>微生物和人类(英文)</b> (1-5节,8-11节)3-4周/西塔学院 46-A0401/微生物和人类(英文)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专选/41/选课人数:41/未安排
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8						<b>微生物和人类(英文)</b> (3-5节,8-10节,12-14节)3-4周/西塔学院 46-A0401/微生物和人类(英文)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专选/41/选课人数:41/未安排	<b>微生物和人类(英文)</b> (1-5节,8-11节)3-4周/西塔学院 46-A0401/微生物和人类(英文)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专选/41/选课人数:41/未安排
	9							
	10							
	11							
晚上	12						<b>微生物和人类(英文)</b> (3-5节,8-10节,12-14节)3-4周/西塔学院 46-A0401/微生物和人类(英文)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专选/41/选课人数:41/未安排	
	13							
	14							

: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					<b>食品微生物学</b> (1-3节)1-15周/南区 32-0206/食品微生物学-0004/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/42/选课人数:42/未安排		
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12			<b>食品微生物学</b> (12-14节)1-15周/南区 32-0203/食品微生物学-0005/17食品质量03班;17食品质量04班/专必/43/选课人数:42/未安排				
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

## 韩笑老师的课表

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					<b>形势与政策</b> (8-10节)9-11周/南区 32-0413/形势与政策-0207/16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/111/选课人数:111/未安排	<b>形势与政策</b> (8-10节)9-11周/南区 32-0312/形势与政策-0206/16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	
	9							
	10					<b>形势与政策</b> (8-10节)12-14周/南区 32-0213/形势与政策-0208/17茶学班;17食品科学(百超)创新班;17食品科学01班;17食品科学02班/通必/112/选课人数:112/未安排		
						<b>形势与政策</b> (8-10节)15-17周/南区 32-0213/形势与政策-0210/18食品科学与工程类01班;18食品科学与工程类02班;18食品科学与工程类03班;18食品科学与工程类04班;18食品科学与工程类05班/通必/145/选课人数:0/未安排		

	11						
晚上	12		<b>形势与政策</b>				<b>形势与政策</b>
	13		(12-14节)12-14周/南区 32-0413/形势与政策-0209/17包装工程01班;17包装工程02班;17食品质量01班;17食品质量02班;17食品质量03班;17食品质量04班/通必/126/选课人数：126/未安排				(12-14节)15-17周/南区 32-0213/形势与政策-0211/18食品科学与工程类06班;18食品科学与工程类07班;18食品科学与工程类08班;18食品科学与工程类09班/通必/115/选课人数：0/未安排
	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		<b>食品微生物学</b> (1-3节)1-15周/南区 32-0306/食品微生物学-0001/17食品科学01班/专必/33/选课人数：33/未安排		<b>食品微生物学</b> (1-3节)1-15周/南区 32-0410/食品微生物学-0002/17食品科学02班/专必/33/选课人数：32/未安排			
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12	<b>食品微生物学</b> (12-14节)1-15周/南区 32-0301/食品微生物学-0003/17食品科学(百超)创新班/专必/24/选课人数：23/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	<b>食品微生物学实验</b> (1-4节)6-12周/南区 40-0323/食品微生物学实验-0004/17食品质量01班/专必/21/选课人数：21/未安排	<b>食品微生物学实验</b> (1-4节)6-12周/南区 40-0323/食品微生物学实验-0005/17食品质量02班/专必/21/选课人数：21/未安排	<b>食品微生物学实验</b> (1-4节)6-12周/南区 40-0323/食品微生物学实验-0006/17食品质量03班/专必/21/选课人数：21/未安排	<b>食品微生物学实验</b> (1-4节)6-12周/南区 40-0323/食品微生物学实验-0002/17食品科学01班/专必/33/选课人数：33/未安排	<b>食品微生物学实验</b> (1-4节)6-12周/南区 40-0323/食品微生物学实验-0007/17食品质量04班/专必/22/选课人数：21/未安排		
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	<b>食品微生物学实验</b> (8-11节)6-12周/南区 40-0323/食品微生物学实验-0001/17食品科学(百超)创新班/专必/24/选课人数：23/未安排			<b>食品微生物学实验</b> (8-11节)6-12周/南区 40-0323/食品微生物学实验-0003/17食品科学02班/专必/33/选课人数：32/未安排			
	9							
	10							
	11							
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		<b>大学生职业发展与就业指导B</b> (8-10节)2-4周/南区 31-0308/大学生职业发展与就业指导B-0039/16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/113/选课人数：111/未安排			<b>形势与政策</b> (8-10节)9-11周/南区 32-0413/形势与政策-0207/16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/111/选课人数：111/未安排  <b>形势与政策</b> (8-10节)12-14周/南区 32-0213/形势与政策-0208/17茶学班;17食品科学(百超)创新班;17食品科学01班;17食品科学02班/通必/112/选课人数：112/未安排  <b>形势与政策</b> (8-10节)15-17周/南区 32-0213/形势与政策-0210/18食品科学与工程类01班;18食品科学与工程类02班;18食品科学与工程类03班;18食品科学与工程类04班;18食品科学与工程类05班/通必/145/选课人数：0/未安排	<b>形势与政策</b> (8-10节)9-11周/南区 32-0312/形势与政策-0206/16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	
	9							
	10							

	11						
晚上	12		<b>大学生职业发展与就业指导B</b>				<b>形势与政策</b>
	13		(12-14节)2-4周/南区 32-0513/大学生职业发展与就业指导B-0038/16茶学班				(12-14节)15-17周/南区 32-0213/形势与政策-0211/18食品科学与工程类06班;18食品科学与工程类07班;18食品科学与工程类08班;18食品科学与工程类09班/通必
	14		;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/113/选课人数：112/未安排				/115/选课人数：0/未安排
			<b>形势与政策</b>				
			(12-14节)12-14周/南区 32-0413/形势与政策-0209/17包装工程01班;17包装工程02班;17食品质量01班;17食品质量02班;17食品质量03班;17食品质量04班/通必/126/选课人数：126/未安排				
:讲课 :实验 :实践 :上机							

## 黄晔老师的课表

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					<b>形势与政策</b> (8-10节)9-11周/南区 32-0413/形势与政策-0207/16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/111/选课人数:111/未安排	<b>形势与政策</b> (8-10节)9-11周/南区 32-0312/形势与政策-0206/16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	
	9							
	10					<b>形势与政策</b> (8-10节)12-14周/南区 32-0213/形势与政策-0208/17茶学班;17食品科学(百超)创新班;17食品科学01班;17食品科学02班/通必/112/选课人数:112/未安排		
						<b>形势与政策</b> (8-10节)15-17周/南区 32-0213/形势与政策-0210/18食品科学与工程类01班;18食品科学与工程类02班;18食品科学与工程类03班;18食品科学与工程类04班;18食品科学与工程类05班/通必/145/选课人数:0/未安排		

	11						
晚上	12		<b>形势与政策</b>				<b>形势与政策</b>
	13		(12-14节)12-14周/南区 32-0413/形势与政策-0209/17包装工程01班;17包装工程02班;17食品质量01班;17食品质量02班;17食品质量03班;17食品质量04班/通必				(12-14节)15-17周/南区 32-0213/形势与政策-0211/18食品科学与工程类06班;18食品科学与工程类07班;18食品科学与工程类08班;18食品科学与工程类09班/通必
	14		/126/选课人数：126/未安排				/115/选课人数：0/未安排
: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							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12	<b>软饮料工艺学</b> (12-14节)1-9周/南区 32-0407/软饮料工艺学-0001/16茶学班/专选/29/选课人数：28/未安排						
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

## 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		<b>消费心理学</b> (1-2节)1-9周/南区 32-0402/消费心理学-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/45/选课人数:44/未安排	<b>计算机辅助设计</b> (1-3节)10-18周/南区 39-0312/计算机辅助设计-0001A/16食品科学01班;16食品科学02班/专选/45/选课人数:39/未安排		<b>计算机辅助设计</b> (1-3节)10-18周/南区 39-0312/计算机辅助设计-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:25/未安排		
	2							
	3							
	4		<b>包装设计学CAD</b> (4-5节)10-18周/南区 32-0206/包装设计学CAD-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/43/选课人数:41/未安排		<b>计算机辅助设计</b> (4-5节)10-18周/南区 32-0304/计算机辅助设计-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:64/未安排			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	<b>消费心理学</b> (8-9节)1-9周/南区 32-0507/消费心理学-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/45/选课人数:44/未安排						
	9							
	10							
	11							
晚上	12			<b>包装设计学CAD</b> (12-14节)10-18周/南区 39-0312/包装设计学CAD-0001A/17包装工程01班/专选/23/选课人数:21/未安排	<b>包装设计学CAD</b> (12-14节)10-18周/南区 39-0312/包装设计学CAD-0001B/17包装工程02班/专选/20/选课人数:20/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	<b>广告与传媒</b> (1-6节)1-6周/南区 32-0511/广告与传媒-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/45/选课人数: 44/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



## 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							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8		<b>设计方法学</b> (8-10节)13-17周/南区 39-0312/设计方法学-0001B/16包装工程02班/专必/23/选课人数：22/未安排					
	9							
	10	<b>设计方法学</b> (10-11节)10-18周/南区 32-0206/设计方法学-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/45/选课人数：44/未安排		<b>设计方法学</b> (10-11节)10-18周/南区 32-0211/设计方法学-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/45/选课人数：44/未安排				
	11							
晚上	12		<b>设计方法学</b> (12-14节)13-17周/南区 39-0312/设计方法学-0001A/16包装工程01班/专必/22/选课人数：22/未安排					
	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							
	4	<b>现代前沿食品检测技术</b>	<b>食品毒理学(双语)</b> (4-5节)1-5周/西塔学院 32-0708/食品毒理学(双语)-0001/17食品质量(西塔)01班/专选/20/选课人数：20/未安排	<b>食品毒理学</b> (4-5节)10-18周/南区 32-0312/食品毒理学-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/专选/84/选课人数：84/未安排	<b>食品毒理学(双语)</b> (4-5节)1-4周/西塔学院 32-0207/食品毒理学(双语)-0001/17食品质量(西塔)01班/专选/20/选课人数：20/未安排			
	5	(4-5节)10-18周/南区 32-0304/现代前沿食品检测技术-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：80/未安排	<b>食品毒理学</b> (4-5节)10-18周/南区 32-0304/食品毒理学-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：84/未安排		<b>人体生理学基础</b> (4-5节)10-18周/南区 32-0404/人体生理学基础-0001/17食品质量01班;17食品质量02班;17食品质量03班;17食品质量04班/专选/85/选课人数：53/未安排			
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12	<b>食品毒理学(双语)</b> (12-13节)1-5周/西塔学院 46-A0401/食品毒理学(双语)-0002/17食品质量(西塔)02班/专选/21/选课人数：21/未安排	<b>食品毒理学(双语)</b> (12-13节)1-4周/西塔学院 46-A0401/食品毒理学(双语)-0002/17食品质量(西塔)02班/专选/21/选课人数：21/未安排			<b>人体生理学基础</b> (12-13节)10-18周/南区 32-0404/人体生理学基础-0001/17食品质量01班;17食品质量02班;17食品质量03班;17食品质量04班/专选/85/选课人数：53/未安排		
	13	<b>食品科学与安全进展</b> (12-14节)15周/南区 32-	<b>现代前沿食品检测技术</b>					

	14	0403/食品科学与安全进展-0001/17食品质量01班;17食品质量02班;17食品质量03班;17食品质量04班/专选/85/选课人数 : 71/未安排	(12-13节)10-18周/南区 32-0203/现代前沿食品检测技术-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 : 80/未安排					
:讲课 :实验 :实践 :上机								

## 孟庆老师的课表

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	<b>市场营销学</b> (1-3节)13-18周/南区 32-	<b>市场营销学</b> (1-3节)13-18周/南区 32-					
	2	0511/市场营销学-0005/16农	0511/市场营销学-0005/16农					
	3	村区域01班;16农村区域 02班/专选/56/选课人数 : 55/未安排	村区域01班;16农村区域 02班/专选/56/选课人数 : 55/未安排					
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12	<b>市场营销学</b> (12-14节)11-16周/南区 32-	<b>市场营销学</b> (12-14节)11-16周/南区 32-					
	13	0202/市场营销学-0004/16茶	0305/市场营销学-0004/16茶					
	14	学班/专选/29/选课人数 : 20/未安排	学班/专选/29/选课人数 : 20/未安排					

: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							
	2							
	3							
	4	<b>食品添加剂</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0504/食品添加剂-0002/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/68/选课人数：68/未安排		<b>食品添加剂</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0309/食品添加剂-0002/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/68/选课人数：68/未安排				
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	<b>食品添加剂</b> (8-9节)1-9周/南区 32-0403/食品添加剂-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		<b>食品添加剂</b> (8-9节)1-9周/南区 32-0603/食品添加剂-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				
	9							
	10							
	11							
晚上	12	<b>食品科学与安全进展</b> (12-14节)14周/南区 32-0403/食品科学与安全进展-0001/17食品质量01班;17食品质量02班;17食品质量03班;17食品质量04班/专选/85/选课人数：71/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				<b>包装材料学</b> (1-6节)6-10周/南区 40-0523/包装材料学-0001A/16包装工程01班/专必/22/选课人数：22/未安排	<b>高分子基础</b> (1-7节)7-8周/南区 40-0523/高分子基础-0001A/17包装工程01班/专选/23/选课人数：19/未安排	<b>高分子基础</b> (1-7节)7-8周/南区 40-0523/高分子基础-0001B/17包装工程02班/专选/20/选课人数：20/未安排	
	2							
	3							
	4		<b>包装材料学</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0310/包装材料学-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/45/选课人数：44/未安排	<b>高分子基础</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0209/高分子基础-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/43/选课人数：39/未安排				
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	<b>高分子基础</b> (8-9节)1-9周/南区 32-0210/高分子基础-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/43/选课人数：39/未安排	<b>包装材料学</b> (8-13节)6-10周/南区 40-0523/包装材料学-0001B/16包装工程02班/专必/23/选课人数：22/未安排	<b>包装测试技术</b> (8-13节)4-8周/南区 40-0523/包装测试技术-0001A/16包装工程01班/专必/22/选课人数：22/未安排				
	9					<b>包装测试技术</b> (9-14节)4-8周/南区 40-0523/包装测试技术-0001B/16包装工程02班/专必/23/选课人数：22/未安排		
	10							
	11							
晚上	12	<b>包装测试技术</b> (12-14节)1-9周/南区 32-0406/包装测试技术-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/45/选课人数：44/未安排				<b>包装材料学</b> (12-13节)1-9周/南区 32-0205/包装材料学-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/45/选课人数：44/未安排		
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

## 尚永彪老师的课表

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				食品工厂设计 (1-3节)1-9周/南区 32-0407/食品工厂设计-0003/16食品科学01班/专必/24/选课人数：24/未安排		食品工厂设计 (1-13节)8周/南区 未排地点/食品工厂设计-0003A/16食品科学01班/专必/24/选课人数：0/未安排  食品工厂设计 (1-13节)8周/南区 未排地点/食品工厂设计-0002A/16食品科学(百超)创新班/专必/21/选课人数：0/未安排	
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12	食品工厂设计 (12-14节)1-9周/南区 32-0401/食品工厂设计-0002/16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

## 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	<b>基因工程与食品安全</b> (1-3节)1-9周/南区 32-0504/基因工程与食品安全-0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/68/选课人数:58/未安排			<b>基因工程与食品安全</b> (1-4节)2-4周/南区 40-0423/基因工程与食品安全-0001J/16食品质量03班/专选/24/选课人数:16/未安排	<b>基因工程与食品安全</b> (1-4节)2-4周/南区 40-0423/基因工程与食品安全-0001I/16食品质量02班/专选/20/选课人数:20/未安排		
	2							
	3							
	4		<b>食品化学</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0410/食品化学-0003/17食品科学01班/专必/33/选课人数:33/未安排		<b>基因工程与食品安全</b> (5-5节)4周/南区 40-0423/基因工程与食品安全-0001J/16食品质量03班/专选/24/选课人数:16/未安排	<b>基因工程与食品安全</b> (5-5节)4周/南区 40-0423/基因工程与食品安全-0001I/16食品质量02班/专选/20/选课人数:20/未安排		
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	<b>基因工程与食品安全</b> (8-11节)2-4周/南区 40-0423/基因工程与食品安全-0001H/16食品质量01班/专选/24/选课人数:22/未安排	<b>食品原料生产安全控制(英文)</b> (8-14节)3-4周/西塔学院 46-A0601/食品原料生产安全控制(英文)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专选/45/选课人数:24/未安排	<b>食品化学</b> (8-9节)1-9周/南区 32-0410/食品化学-0003/17食品科学01班/专必/33/选课人数:33/未安排	<b>食品原料生产安全控制</b> (8-9节)1-9周/南区 32-0503/食品原料生产安全控制-0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/68/选课人数:67/未安排		<b>食品原料生产安全控制(英文)</b> (8-11节)3-4周/西塔学院 46-A0601/食品原料生产安全控制(英文)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专选/45/选课人数:24/未安排	<b>食品原料生产安全控制(英文)</b> (8-11节)3-4周/西塔学院 46-A0601/食品原料生产安全控制(英文)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专选/45/选课人数:24/未安排
	9							
	10							
	11							
晚上	12	<b>基因工程与食品安全</b> (12-12节)4周/南区 40-0423/基因工程与食品安全-0001H/16食品质量01班/专选/24/选课人数:22/未安排		<b>食品原料生产安全控制</b> (12-13节)1-9周/南区 32-0503/食品原料生产安全控制-0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/68/选课人数:67/未安排		<b>食品原料生产安全控制(英文)</b> (12-14节)3-4周/西塔学院 46-A0601/食品原料生产安全控制(英文)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专选/45/选课人数:24/未安排		
	13							





## 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							
	2							
	3							
	4		<b>食品毒理学(双语)</b> (4-5节)6-9周/西塔学院 32-0708/食品毒理学(双语)-0001/17食品质量(西塔)01班 /专选/20/选课人数：20/未安排		<b>食品毒理学(双语)</b> (4-5节)5-9周/西塔学院 32-0207/食品毒理学(双语)-0001/17食品质量(西塔)01班 /专选/20/选课人数：20/未安排			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12	<b>食品毒理学(双语)</b> (12-13节)6-9周/西塔学院 46-A0401/食品毒理学(双语)-0002/17食品质量(西塔)02班/专选/21/选课人数：21/未安排	<b>食品毒理学(双语)</b> (12-13节)5-9周/西塔学院 46-A0401/食品毒理学(双语)-0002/17食品质量(西塔)02班/专选/21/选课人数：21/未安排					
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

## 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		<b>茶学试验设计与统计分析</b> (1-3节)10-18周/南区 32-0408/茶学试验设计与统计分析-0001/16茶学班/专选/29/选课人数：23/未安排					
	2							
	3							
	4			<b>茶学试验设计与统计分析</b> (4-5节)10-18周/南区 32-0302/茶学试验设计与统计分析-0001/16茶学班/专选/29/选课人数：23/未安排				
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12		<b>食品专业导论</b> (12-14节)16周/南区 32-0304/食品专业导论-0001/18食品科学与工程类01班;18食品科学与工程类02班;18食品科学与工程类03班/专选/87/选课人数：0/未安排	<b>食品专业导论</b> (12-14节)16周/南区 32-0304/食品专业导论-0002/18食品科学与工程类04班;18食品科学与工程类05班;18食品科学与工程类06班/专选/87/选课人数：0/未安排		<b>食品专业导论</b> (12-14节)16周/南区 32-0203/食品专业导论-0003/18食品科学与工程类07班;18食品科学与工程类08班;18食品科学与工程类09班/专选/86/选课人数：0/未安排		
	13							
	14							
:讲课 :实验 :实践 :上机								

## 王洪伟老师的课表

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		<b>食品化学</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0205/食品化学-0006/17食品质量03班;17食品质量04班/专必/43/选课人数：42/未安排	<b>食品化学</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0206/食品化学-0005/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/42/选课人数：42/未安排	<b>食品化学</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0205/食品化学-0006/17食品质量03班;17食品质量04班/专必/43/选课人数：42/未安排			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8				<b>食品化学</b> (8-9节)1-9周/南区 32-0405/食品化学-0005/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/42/选课人数：42/未安排			
	9							
	10							
	11			<b>食品感官分析</b> (11-14节)4-7周/南区 40-0324/食品感官分析-0001A/16食品科学01班;16食品科学02班/专选/45/选课人数：28/未安排				<b>食品感官分析</b> (11-14节)4-7周/南区 40-0324/食品感官分析-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：17/未安排
晚上	12					<b>食品感官分析</b> (12-14节)1-9周/南区 32-0503/食品感官分析-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：45/未安排		
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

## 吴习宇老师的课表

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	<b>工程制图</b> (1-3节)2-10周/南区 40-0524/工程制图-0005A/17包装工程01班/专选/23/选课人数：20/未安排	<b>工程制图</b> (1-3节)2-10周/南区 40-0524/工程制图-0005B/17包装工程02班/专选/20/选课人数：19/未安排		<b>包装结构与造型设计</b> (1-3节)3-11周/南区 40-0524/包装结构与造型设计-0001B/16包装工程02班/专必/23/选课人数：22/未安排			
	2							
	3			<b>包装结构与造型设计</b> (3-5节)1-9周/南区 32-0606/包装结构与造型设计-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/45/选课人数：44/未安排				
	4	<b>工程制图</b> (1-4节)14-17周/南区 39-0312/工程制图-0008A/17食品科学(百超)创新班/学必/24/选课人数：23/未安排	<b>工程制图</b> (1-4节)14-17周/南区 39-0312/工程制图-0007A/17食品科学02班/学必/33/选课人数：32/未安排					
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	<b>工程制图</b> (8-11节)14-17周/南区 39-0312/工程制图-0006A/17食品科学01班/学必/33/选课人数：33/未安排			<b>包装结构与造型设计</b> (8-10节)3-11周/南区 40-0524/包装结构与造型设计-0001A/16包装工程01班/专必/22/选课人数：22/未安排			
	9							
	10							
	11							
晚上	12	<b>工程制图</b> (12-14节)1-9周/南区 32-0305/工程制图-0005/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/43/选课人数：39/未安排	<b>工程制图</b> (12-14节)10-18周/南区 32-0206/工程制图-0008/17食品科学(百超)创新班/学必/24/选课人数：23/未安排	<b>工程制图</b> (12-14节)10-18周/南区 32-0202/工程制图-0006/17食品科学01班/学必/33/选课人数：33/未安排	<b>工程制图</b> (12-14节)10-18周/南区 32-0206/工程制图-0007/17食品科学02班/学必/33/选课人数：32/未安排			
	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					<b>茶树栽培学</b> (1-7节)8周/南区 40-0325/茶 树栽培学-0001A/16茶学班 /专必/29/选课人数：28/未 安排		
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	<b>茶树栽培学</b> (8-10节)1-3周/南区 32- 0503/茶树栽培学-0001/16茶 学班/专必/29/选课人数 : 28/未安排						
	9							
	10							
	11							
晚上	12					<b>茶树栽培学</b> (12-14节)1-3周/南区 32- 0202/茶树栽培学-0001/16茶 学班/专必/29/选课人数 : 28/未安排		
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

## 夏杨毅老师的课表

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		<b>食品工程基础(双语)</b> (1-3节)11-14周/西塔学院 46-A0401/食品工程基础(双 语)-0001/16食品质量(西塔 )01班;16食品质量(西塔 )02班/专必/45/选课人数 : 24/未安排	<b>食品工程基础(双语)</b> (1-3节)11-14周/西塔学院 46-A0401/食品工程基础(双 语)-0001/16食品质量(西塔 )01班;16食品质量(西塔 )02班/专必/45/选课人数 : 24/未安排	<b>食品工厂设计</b> (1-3节)1-9周/南区 32- 0502/食品工厂设计- 0004/16食品科学02班;16食 品科学03班/专必/39/选课人 数 : 39/未安排	<b>食品机械与设备</b> (1-3节)1-15周/南区 32- 0407/食品机械与设备- 0002/16食品科学01班/专必 /24/选课人数 : 24/未安排	<b>食品工厂设计</b> (1-13节)8周/南区 未排地点 /食品工厂设计-0004B/16食 品科学03班/专必/18/选课人 数 : 0/未安排					
	2											
	3											
	4											<b>食品工厂设计</b> (1-13节)8周/南区 未排地点 /食品工厂设计-0004A/16食 品科学02班/专必/21/选课人 数 : 0/未安排
	5											
中午	6											
	7						<b>食品机械与设备</b> (1-13节)13周/南区 未排地点 /食品机械与设备- 0001A/16食品科学(百超)创 新班/专必/21/选课人数 : 0/未安排					
下午	8				<b>食品工程基础(双语)</b> (8-13节)13-14周/西塔学院 40-0224/食品工程基础(双语 )-0001A/16食品质量(西塔 )01班;16食品质量(西塔 )02班/专必/45/选课人数 : 24/未安排							
	9											
	10											
	11											
晚上	12			<b>食品机械与设备</b> (12-14节)1-15周/南区 32- 0201/食品机械与设备- 0001/16食品科学(百超)创新 班/专必/21/选课人数 : 21/未安排								
	13							<b>食品机械与设备</b> (1-13节)13周/南区 未排地点 /食品机械与设备- 0002A/16食品科学01班/专 必/24/选课人数 : 24/未安排				
	14											

:讲课 :实验 :实践 :上机

## 谢煜慧老师的课表

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				<b>中国古代文学</b> (1-2节)1-9周/南区 32-0307/中国古代文学-0001/17茶学班/专选/25/选课人数：21/未安排			
	2							
	3							
	4		<b>茶文化学</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0311/茶文化学-0001/16茶学班/专必/29/选课人数：28/未安排		<b>茶文化学</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0202/茶文化学-0001/16茶学班/专必/29/选课人数：28/未安排	<b>中国古代文学</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0201/中国古代文学-0001/17茶学班/专选/25/选课人数：21/未安排		
	5							
中午	6							
	7							
下午	8				<b>民俗与经济地理</b> (8-10节)10-18周/南区 32-0410/民俗与经济地理-0001/16茶学班/专选/29/选课人数：21/未安排			
	9							
	10							
	11							
晚上	12		<b>食品专业导论</b> (12-14节)17周/南区 32-0304/食品专业导论-0001/18食品科学与工程类01班;18食品科学与工程类02班;18食品科学与工程类03班/专选/87/选课人数：0/未安排	<b>食品专业导论</b> (12-14节)17周/南区 32-0304/食品专业导论-0002/18食品科学与工程类04班;18食品科学与工程类05班;18食品科学与工程类06班/专选/87/选课人数：0/未安排		<b>食品专业导论</b> (12-14节)17周/南区 32-0203/食品专业导论-0003/18食品科学与工程类07班;18食品科学与工程类08班;18食品科学与工程类09班/专选/86/选课人数：0/未安排		
	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				<b>包装机械</b> (1-3节)13-17周/南区 40-0105/包装机械-0001B/16包装工程02班/专选/23/选课人数：15/未安排			
	2							
	3							
	4		<b>包装工艺学</b> (4-5节)10-18周/南区 32-0209/包装工艺学-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/45/选课人数：44/未安排	<b>包装工艺学</b> (4-5节)10-18周/南区 32-0209/包装工艺学-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/45/选课人数：44/未安排				
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	<b>包装机械</b> (8-9节)10-18周/南区 32-0407/包装机械-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/45/选课人数：31/未安排		<b>包装机械</b> (8-9节)10-18周/南区 32-0404/包装机械-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/45/选课人数：31/未安排	<b>包装机械</b> (8-10节)13-17周/南区 40-0105/包装机械-0001A/16包装工程01班/专选/22/选课人数：16/未安排			
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

2018-2019学年第1学期

# 杨吉霞老师的课表

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							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	<b>食品标准与法规</b> (8-10节)10-18周/南区 32-0403/食品标准与法规-0003/16食品质量03班/专必/24/选课人数：23/未安排	<b>食品标准与法规</b> (8-10节)10-18周/南区 32-0311/食品标准与法规-0002/16食品质量01班;16食品质量02班/专必/44/选课人数：44/未安排					
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

## 姚世响老师的课表

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		<b>食品科学与工程专业英语</b> (1-3节)10-18周/南区 32-0309/食品科学与工程专业英语-0002/16食品科学(百超)创新班;16食品科学03班/专选/39/选课人数:38/未安排					
	2							
	3							
	4					<b>果蔬采后生物技术</b> (4-5节)10-18周/南区 32-0205/果蔬采后生物技术-0001/16食品科学01班;16食品科学02班/专选/45/选课人数:39/未安排		
	5							
中午	6							
	7							
下午	8			<b>果蔬采后生物技术</b> (8-9节)10-18周/南区 32-0411/果蔬采后生物技术-0002/16食品科学(百超)创新班;16食品科学03班/专选/39/选课人数:35/未安排				
	9							
	10		<b>果蔬采后生物技术</b> (10-11节)10-18周/南区 32-0202/果蔬采后生物技术-0002/16食品科学(百超)创新班;16食品科学03班/专选/39/选课人数:35/未安排		<b>果蔬采后生物技术</b> (10-11节)10-18周/南区 32-0203/果蔬采后生物技术-0001/16食品科学01班;16食品科学02班/专选/45/选课人数:39/未安排			
	11							
晚上	12			<b>食品科学与工程专业英语</b> (12-14节)10-18周/南区 32-0206/食品科学与工程专业英语-0001/16食品科学01班;16食品科学02班/专选/45/选课人数:37/未安排				
	13							
	14							



## 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	<b>食品化学</b> (1-3节)3-9周/南区 32-0309/食品化学-0004/17食品科学02班/专必/33/选课人数: 32/未安排		<b>食品科学基础1(双语)</b> (1-2节)3-6周/西塔学院 32-0404/食品科学基础1(双语)-0001/17食品质量(西塔)01班/专必/20/选课人数: 20/未安排	<b>食品风味化学</b> (1-2节)10-18周/南区 32-0404/食品风味化学-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: 84/未安排			<b>微生物和人类(英文)</b> (1-5节,8-11节)3-4周/西塔学院 46-A0401/微生物和人类(英文)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专选/41/选课人数: 41/未安排
	2							
	3							
	4	<b>食品科学基础1(双语)</b> (4-5节)3-7周/西塔学院 46-A0401/食品科学基础1(双语)-0002/17食品质量(西塔)02班/专必/21/选课人数: 21/未安排					<b>微生物和人类(英文)</b> (3-5节,8-10节,12-14节)3-4周/西塔学院 46-A0401/微生物和人类(英文)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专选/41/选课人数: 41/未安排	
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	<b>食品科学基础1(双语)</b> (8-9节)3-7周/西塔学院 46-A0401/食品科学基础1(双语)-0001/17食品质量(西塔)01班/专必/20/选课人数: 20/未安排	<b>食品科学基础1(双语)</b> (8-9节)3-6周/西塔学院 46-A0401/食品科学基础1(双语)-0002/17食品质量(西塔)02班/专必/21/选课人数: 21/未安排				<b>微生物和人类(英文)</b> (3-5节,8-10节,12-14节)3-4周/西塔学院 46-A0401/微生物和人类(英文)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专选/41/选课人数: 41/未安排	<b>微生物和人类(英文)</b> (1-5节,8-11节)3-4周/西塔学院 46-A0401/微生物和人类(英文)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专选/41/选课人数: 41/未安排
	9							
	10		<b>食品风味化学</b> (10-11节)10-18周/南区 32-0203/食品风味化学-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: 84/未安排					
	11							
晚上	12		<b>食品化学</b> (12-14节)3-9周/南区 32-0206/食品化学-0004/17食品				<b>微生物和人类(英文)</b> (3-5节,8-10节,12-14节)3-4周/西塔学院 46-A0401/微生物	
	13							

	14		科学02班/专必/33/选课人数 : 32/未安排				和人类(英文)-0001/17食品 质量(西塔)01班;17食品质量 (西塔)02班/专选/41/选课人 数 : 41/未安排	
--	----	--	------------------------------	--	--	--	--	--

: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		<b>食品工程基础(双语)</b> (1-3节)6-10周/西塔学院 46-A0401/食品工程基础(双语)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专必/45/选课人数:24/未安排	<b>食品工程基础(双语)</b> (1-3节)6-10周/西塔学院 46-A0401/食品工程基础(双语)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专必/45/选课人数:24/未安排			<b>食品机械与设备</b> (1-13节)13周/南区 未排地点/食品机械与设备-0003A/16食品科学02班/专必/21/选课人数:0/未安排  <b>食品机械与设备</b> (1-13节)13周/南区 未排地点/食品机械与设备-0003B/16食品科学03班/专必/18/选课人数:0/未安排	
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8				<b>食品工程基础(双语)</b> (8-13节)9-10周/西塔学院 40-0224/食品工程基础(双语)-0001A/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专必/45/选课人数:24/未安排			
	9							
	10							
	11							
晚上	12	<b>食品机械与设备</b> (12-14节)1-15周/南区 32-0210/食品机械与设备-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						
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

## 袁连玉老师的课表

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	<b>农业气象学</b> (1-7节)14-15周/南区 未排地 点/农业气象学-0007A/17茶 学班/专选/25/选课人数 : 18/未安排	<b>普通遗传学</b> (1-3节)1-8周/南区 32- 0309/普通遗传学-0001/16茶 学班;17茶学班/专选/54/选 课人数 : 38/未安排		<b>农业气象学</b> (1-3节)10-18周/南区 32- 0406/农业气象学-0008/16茶 学班/专选/29/选课人数 : 25/未安排	<b>农业气象学</b> (1-7节)14-15周/南区 未排地 点/农业气象学-0008A/16茶 学班/专选/29/选课人数 : 25/未安排	<b>茶树遗传育种</b> (1-7节)6-7周/南区 40- 0325/茶树遗传育种- 0001A/16茶学班/专必/29/选 课人数 : 28/未安排	<b>普通遗传学</b> (1-7节)8-9周/南区 40- 0325/普通遗传学- 0001C/17茶学班/专选/25/选 课人数 : 11/未安排
	2							
	3							
	4			<b>普通遗传学</b> (4-5节)1-8周/南区 32- 0302/普通遗传学-0001/16茶 学班;17茶学班/专选/54/选 课人数 : 38/未安排				
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12						<b>茶树遗传育种</b> (12-14节)1-9周/南区 32- 0203/茶树遗传育种- 0001/16茶学班/专必/29/选 课人数 : 28/未安排	<b>茶树遗传育种</b> (12-13节)1-9周/南区 32- 0202/茶树遗传育种- 0001/16茶学班/专必/29/选 课人数 : 28/未安排
	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							<b>茶艺</b> (1-6节)4-8周/南区 40-0324/茶艺-0001A/16茶学班 /专选/14/选课人数：14/未安排
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8		<b>茶艺</b> (8-10节)1-3周/南区 32-0309/茶艺-0001/16茶学班 /专选/29/选课人数：27/未安排		<b>茶艺</b> (8-13节)4-8周/南区 40-0324/茶艺-0001B/16茶学班 /专选/15/选课人数：13/未安排			
	9							
	10							
	11							
晚上	12		<b>食品专业导论</b> (12-14节)15周/南区 32-0304/食品专业导论-0001/18食品科学与工程类01班;18食品科学与工程类02班;18食品科学与工程类03班/专选/87/选课人数：0/未安排	<b>食品专业导论</b> (12-14节)15周/南区 32-0304/食品专业导论-0002/18食品科学与工程类04班;18食品科学与工程类05班;18食品科学与工程类06班/专选/87/选课人数：0/未安排		<b>食品专业导论</b> (12-14节)15周/南区 32-0203/食品专业导论-0003/18食品科学与工程类07班;18食品科学与工程类08班;18食品科学与工程类09班/专选/86/选课人数：0/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							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8			软饮料工艺学 (8-11节)3-7周/南区 40-0223/软饮料工艺学-0001A/16茶学班/专选/29/选课人数：28/未安排				
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

## 张甫生老师的课表

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	<b>食品化学实验</b> (1-4节)6-12周/南区 40-0423/食品化学实验-	<b>食品化学实验</b> (1-4节)6-12周/南区 40-0423/食品化学实验-	<b>食品化学实验</b> (1-4节)6-12周/南区 40-0423/食品化学实验-	<b>食品化学实验</b> (1-4节)6-12周/南区 40-0423/食品化学实验-	<b>食品化学实验</b> (1-4节)6-12周/南区 40-0423/食品化学实验-		
	2	0005/17食品质量02班/专必	0004/17食品质量01班/专必	0007/17食品质量04班/专必	0001/17食品科学(百超)创新	0003/17食品科学02班/专必		
	3	/21/选课人数：21/未安排	/21/选课人数：21/未安排	/22/选课人数：21/未安排	班/专必/24/选课人数	/33/选课人数：32/未安排		
	4				: 23/未安排			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	<b>食品化学实验</b> (8-11节)6-12周/南区 40-0423/食品化学实验-	<b>食品科学基础1(双语)</b> (8-11节)6-12周/西塔学院					
	9	0002/17食品科学01班/专必	40-0423/食品科学基础1(双					
	10	/33/选课人数：33/未安排	语)-0001A/17食品质量(西塔					
	11		)01班/专必/20/选课人数	<b>食品科学基础1(双语)</b> (11-14节)6-12周/西塔学院	<b>食品化学实验</b> (11-14节)6-12周/南区 40-			
晚上	12			40-0423/食品科学基础1(双	0423/食品化学实验-			
	13			语)-0002A/17食品质量(西塔	0006/17食品质量03班/专必			
	14			)02班/专必/21/选课人数	/21/选课人数：21/未安排			
				: 21/未安排				

: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								
	2								
	3								
	4								
	5								
中午	6								
	7								
下午	8								
	9								
	10								
	11								
晚上	12		<b>食品专业导论</b> (12-14节)12-14周/南区 32-0304/食品专业导论-0001/18食品科学与工程类01班;18食品科学与工程类02班;18食品科学与工程类03班/专选/87/选课人数 : 0/未安排	<b>食品专业导论</b> (12-14节)12-14周/南区 32-0304/食品专业导论-0002/18食品科学与工程类04班;18食品科学与工程类05班;18食品科学与工程类06班/专选/87/选课人数 : 0/未安排		<b>食品专业导论</b> (12-14节)12-14周/南区 32-0203/食品专业导论-0003/18食品科学与工程类07班;18食品科学与工程类08班;18食品科学与工程类09班/专选/86/选课人数 : 0/未安排			
	13								
	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		<b>发酵食品工艺学</b> (8-9节)10-18周/南区 32-0203/发酵食品工艺学-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/84/选课人数:81/未安排		<b>发酵食品工艺学</b> (8-9节)10-18周/南区 32-0503/发酵食品工艺学-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/84/选课人数:81/未安排			
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

: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							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	<b>市场营销学</b> (8-11节)10-18周/南区 32-0309/市场营销学-0003/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/43/选课人数: 39/未安排						
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

## 张宇昊老师的课表

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						<b>食品工厂设计</b> (1-13节)8周/南区 未排地点 /食品工厂设计-0005D/16食品 质量01班/专选/24/选课人 数：20/未安排  <b>食品工厂设计</b> (1-13节)8周/南区 未排地点 /食品工厂设计-0005E/16食 品质量02班;16食品质量 03班/专选/44/选课人数 : 21/未安排	
	2							
	3							
	4	<b>现代食品分离技术</b> (4-5节)1-9周/南区 32- 0304/现代食品分离技术- 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：77/未 安排						
	5							
中午	6							
	7							
下午	8		<b>现代食品分离技术</b> (8-9节)1-9周/南区 32- 0203/现代食品分离技术- 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：77/未 安排	<b>食品工厂设计</b> (8-10节)1-9周/南区 32- 0507/食品工厂设计- 0005/16食品质量01班;16食 品质量02班;16食品质量 03班/专选/68/选课人数 : 41/未安排				
	9							
	10							
	11							
晚上	12		<b>食品专业导论</b> (12-14节)6-8周/南区 32- 0304/食品专业导论- 0001/18食品科学与工程类 01班;18食品科学与工程类 02班;18食品科学与工程类 03班/专选/87/选课人数 : 0/未安排	<b>食品专业导论</b> (12-14节)6-8周/南区 32- 0304/食品专业导论- 0002/18食品科学与工程类 04班;18食品科学与工程类 05班;18食品科学与工程类 06班/专选/87/选课人数 : 0/未安排		<b>食品专业导论</b> (12-14节)6-8周/南区 32- 0203/食品专业导论- 0003/18食品科学与工程类 07班;18食品科学与工程类 08班;18食品科学与工程类 09班/专选/86/选课人数 : 0/未安排		
	13							
	14							

# 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					<b>食品理化分析实验（含仪器分析）</b> (1-5节)10-13周/南区 40-0425/食品理化分析实验（含仪器分析）-0001/16食品质量01班/专必/24/选课人数：24/未安排		
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7		<b>食品理化分析实验（含仪器分析）</b> (7-11节)10-13周/南区 40-0425/食品理化分析实验（含仪器分析）-0003/16食品质量03班/专必/24/选课人数：23/未安排					
下午	8	<b>食品理化分析实验（含仪器分析）</b> (8-12节)10-13周/南区 40-0425/食品理化分析实验（含仪器分析）-0002/16食品质量02班/专必/20/选课人数：20/未安排						
	9							
	10							
11								
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							
	2							
	3							
	4		<b>食品化学</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0301/食品化学-0002/17食品科学(百超)创新班/专必/24/选课人数:23/未安排					
	5							
中午	6							
	7							
下午	8					<b>形势与政策</b> (8-10节)9-11周/南区 32-0413/形势与政策-0207/16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/111/选课人数:111/未安排  <b>形势与政策</b> (8-10节)12-14周/南区 32-0213/形势与政策-0208/17茶学班;17食品科学(百超)创新班;17食品科学01班;17食品科学02班/通必/112/选课人数:112/未安排  <b>形势与政策</b> (8-10节)15-17周/南区 32-0213/形势与政策-0210/18食品科学与工程类01班;18食品科学与工程类02班;18食品科学与工程类03班;18食品科学与工程类04班;18食	<b>形势与政策</b> (8-10节)9-11周/南区 32-0312/形势与政策-0206/16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	
	9							
	10							

						品科学与工程类05班/通必 /145/选课人数：0/未安排		
	11							
晚上	12	<b>食品科学与安全进展</b> (12-14节)11周/南区 32-0403/食品科学与安全进展-0001/17食品质量01班;17食品质量02班;17食品质量03班;17食品质量04班/专选/85/选课人数：71/未安排	<b>食品化学</b> (12-13节)1-9周/南区 32-0406/食品化学-0002/17食品科学(百超)创新班/专必/24/选课人数：23/未安排	<b>食品专业导论</b> (12-14节)10周/南区 32-0304/食品专业导论-0002/18食品科学与工程类04班;18食品科学与工程类05班;18食品科学与工程类06班/专选/87/选课人数：0/未安排		<b>食品专业导论</b> (12-14节)10周/南区 32-0203/食品专业导论-0003/18食品科学与工程类07班;18食品科学与工程类08班;18食品科学与工程类09班/专选/86/选课人数：0/未安排	<b>形势与政策</b> (12-14节)15-17周/南区 32-0213/形势与政策-0211/18食品科学与工程类06班;18食品科学与工程类07班;18食品科学与工程类08班;18食品科学与工程类09班/通必/115/选课人数：0/未安排	
	13							
	14		<b>食品专业导论</b> (12-14节)10周/南区 32-0304/食品专业导论-0001/18食品科学与工程类01班;18食品科学与工程类02班;18食品科学与工程类03班/专选/87/选课人数：0/未安排	<b>形势与政策</b> (12-14节)12-14周/南区 32-0413/形势与政策-0209/17包装工程01班;17包装工程02班;17食品质量01班;17食品质量02班;17食品质量03班;17食品质量04班/通必/126/选课人数：126/未安排				
: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					食品理化分析实验（含 仪器分析） (1-5节)6-9周/南区 40- 0425/食品理化分析实验 （含仪器分析）-0001/16食 品质量01班/专必/24/选课人 数：24/未安排		
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7		食品理化分析实验（含 仪器分析） (7-11节)6-9周/南区 40- 0425/食品理化分析实验 （含仪器分析）-0003/16食 品质量03班/专必/24/选课人 数：23/未安排					
下午	8	食品理化分析实验（含 仪器分析） (8-12节)6-9周/南区 40- 0425/食品理化分析实验 （含仪器分析）-0002/16食 品质量02班/专必/20/选课人 数：20/未安排						
	9							
	10							
	11							
12								
晚上	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

## 钟金锋老师的课表

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		<b>食品理化分析（含仪器分析）</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0209/食品理化分析（含仪器分析）-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		<b>食品理化分析（含仪器分析）</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0211/食品理化分析（含仪器分析）-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			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8			<b>食品试验设计与统计分析</b> (8-9节)1-9周/南区 32-0602/食品试验设计与统计分析-0001/17食品质量01班;17食品质量02班;17食品质量03班;17食品质量04班/专选/85/选课人数：46/未安排				
	9							
	10							
	11							
晚上	12	<b>食品理化分析（含仪器分析）</b> (12-13节)1-9周/南区 33-0602/食品理化分析（含仪器分析）-0002/16食品质量03班/专必/24/选课人数：23/未安排	<b>食品试验设计与统计分析</b> (12-14节)1-9周/南区 32-0203/食品试验设计与统计分析-0001/17食品质量01班;17食品质量02班;17食品质量03班;17食品质量04班/专选/85/选课人数：46/未安排		<b>食品理化分析（含仪器分析）</b> (12-13节)1-9周/南区 32-0206/食品理化分析（含仪器分析）-0002/16食品质量03班/专必/24/选课人数：23/未安排			
	13							
	14							

## 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		<b>功能食品学</b> (1-3节)1-12周/南区 32-0503/功能食品学-0003/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/68/选课人数:68/未安排	<b>功能食品学</b> (1-3节)1-12周/南区 32-0505/功能食品学-0001/16茶学班;16食品科学(百超)创新班/专选/50/选课人数:49/未安排				
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12	<b>食品科学与安全进展</b> (12-14节)12周/南区 32-0403/食品科学与安全进展-0001/17食品质量01班;17食品质量02班;17食品质量03班;17食品质量04班/专选/85/选课人数:71/未安排	<b>食品专业导论</b> (12-14节)11周/南区 32-0304/食品专业导论-0001/18食品科学与工程类01班;18食品科学与工程类02班;18食品科学与工程类03班/专选/87/选课人数:0/未安排	<b>食品专业导论</b> (12-14节)11周/南区 32-0304/食品专业导论-0002/18食品科学与工程类04班;18食品科学与工程类05班;18食品科学与工程类06班/专选/87/选课人数:0/未安排	<b>功能食品学</b> (12-14节)1-12周/南区 32-0202/功能食品学-0004/16食品科学01班;16食品科学02班;16食品科学03班/专选/63/选课人数:60/未安排	<b>食品专业导论</b> (12-14节)11周/南区 32-0203/食品专业导论-0003/18食品科学与工程类07班;18食品科学与工程类08班;18食品科学与工程类09班/专选/86/选课人数:0/未安排		
	13							
	14							
:讲课 :实验 :实践 :上机								

## 周大明老师的课表

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							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8					<b>形势与政策</b> (8-10节)9-11周/南区 32-0413/形势与政策-0207/16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/111/选课人数:111/未安排	<b>形势与政策</b> (8-10节)9-11周/南区 32-0312/形势与政策-0206/16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	
	9							
	10					<b>形势与政策</b> (8-10节)12-14周/南区 32-0213/形势与政策-0208/17茶学班;17食品科学(百超)创新班;17食品科学01班;17食品科学02班/通必/112/选课人数:112/未安排		
						<b>形势与政策</b> (8-10节)15-17周/南区 32-0213/形势与政策-0210/18食品科学与工程类01班;18食品科学与工程类02班;18食品科学与工程类03班;18食品科学与工程类04班;18食品科学与工程类05班/通必/145/选课人数:0/未安排		

	11						
晚上	12		<b>形势与政策</b>				<b>形势与政策</b>
	13		(12-14节)12-14周/南区 32-0413/形势与政策-0209/17包装工程01班;17包装工程02班;17食品质量01班;17食品质量02班;17食品质量03班;17食品质量04班/通必/126/选课人数：126/未安排				(12-14节)15-17周/南区 32-0213/形势与政策-0211/18食品科学与工程类06班;18食品科学与工程类07班;18食品科学与工程类08班;18食品科学与工程类09班/通必/115/选课人数：0/未安排
	14						
:讲课 :实验 :实践 :上机							

# 闵燕萍老师的课表

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				<b>公关礼仪</b> (4-5节)10-16周/南区 32-0202/公关礼仪-0001/16茶学 班/专选/29/选课人数 : 27/未安排			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8		<b>公关礼仪</b> (8-10节)10-16周/南区 32-0403/公关礼仪-0001/16茶学 班/专选/29/选课人数 : 27/未安排					
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	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							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12	<b>科技论文写作</b> (12-14节)1-6周/南区 32-0513/科技论文写作-0005/17茶学班;17食品质量01班;17食品质量02班;17食品质量03班;17食品质量04班/专选/110/选课人数: 89/未安排	<b>食品专业导论</b> (12-14节)9周/南区 32-0304/食品专业导论-0001/18食品科学与工程类01班;18食品科学与工程类02班;18食品科学与工程类03班/专选/87/选课人数: 0/未安排	<b>食品专业导论</b> (12-14节)9周/南区 32-0304/食品专业导论-0002/18食品科学与工程类04班;18食品科学与工程类05班;18食品科学与工程类06班/专选/87/选课人数: 0/未安排		<b>食品专业导论</b> (12-14节)9周/南区 32-0203/食品专业导论-0003/18食品科学与工程类07班;18食品科学与工程类08班;18食品科学与工程类09班/专选/86/选课人数: 0/未安排	<b>科技文献阅读</b> (12-14节)6-10周(双)/南区 32-0413/科技文献阅读-0001/18食品科学与工程类01班;18食品科学与工程类02班;18食品科学与工程类03班;18食品科学与工程类04班;18食品科学与工程类05班/专选/145/选课人数: 0/未安排	<b>科技文献阅读</b> (12-14节)6-10周(双)/南区 32-0312/科技文献阅读-0002/18食品科学与工程类06班;18食品科学与工程类07班;18食品科学与工程类08班;18食品科学与工程类09班/专选/115/选课人数: 0/未安排
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机