

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	形势与政策 (8-10节)3-7周(单)/南区 32-0313/形势与政策-0221/15茶学班;15食品科学(百超)创新班;15食品科学01班;15食品科学02班;15食品科学03班/通必/选课人数:131	形势与政策 (8-10节)3-7周(单)/南区 32-0313/形势与政策-0222/15包装工程01班;15包装工程02班;15食品质量01班;15食品质量02班;15食品质量03班/通必/选课人数:116		形势与政策 (8-10节)3-7周(单)/南区 32-0313/形势与政策-0217/17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/选课人数:112	形势与政策 (8-10节)3-7周(单)/南区 32-0213/形势与政策-0216/18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/选课人数:110		
	9							
	10							
	11							
晚上	12		形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0414/形势与政策-0218/17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/选课人数:127	形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0312/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/选课人数:112	形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0313/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/选课人数:110		形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0213/形势与政策-0215/18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/选课人数:139	
	13							
	14							
:讲课 :实验 :实践 :上机								
								打印时间:2019-03-01

侯宏晓老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1		食品微生物学实验 (1-4节)5-11周/南区 40-0323/食品微生物学实验-0001/17茶学班/专选/选课人数：23	食品微生物学 (1-4节)5-11周/南区 40-0323/食品微生物学-0001A/17包装工程01班/专选/选课人数：18				
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11	食品微生物学 (11-14节)5-11周/南区 40-0323/食品微生物学-0002A/17包装工程02班/专选/选课人数：19						
12								
13								
晚上	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

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							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12			畜产品加工学 (12-14节)1-9周/南区 32-0210/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/选课人数：23				
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

杜小兵老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1				食品微生物检验学 (1-3节)1-6周/南区 32-0411/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/选课人数:44	食品微生物学 (1-3节)1-15周/南区 33-0204/食品微生物学-0003/17茶学班/专选/选课人数:24		
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	食品微生物学 (8-9节)1-9周/南区 32-0410/食品微生物学-0001/17包装工程01班/专选/选课人数:18		食品微生物学 (8-9节)1-9周/南区 33-0204/食品微生物学-0001/17包装工程01班/专选/选课人数:18	食品微生物检验学 (8-14节)7周/南区 40-0323/食品微生物检验学-0001A/16食品质量01班/专必/选课人数:24			
	9							
	10			食品微生物检验学 (8-14节)8周/南区 40-0323/食品微生物检验学-0001C/16食品质量02班/专必/选课人数:20				
	11							
晚上	12		食品微生物检验学 (12-14节)1-6周/南区 32-0406/食品微生物检验学-0002/16食品质量03班/专必/选课人数:23		食品微生物检验学 (8-14节)9周/南区 40-0323/食品微生物检验学-0002A/16食品质量03班/专必/选课人数:23	食品微生物检验学 (12-14节)7周/南区 40-0323/食品微生物检验学-0001A/16食品质量01班/专必/选课人数:24	食品微生物检验学 (12-14节)7周/南区 40-0323/食品微生物检验学-0001A/16食品质量01班/专必/选课人数:24	
	13							
	14							食品微生物检验学 (12-14节)8周/南区 40-0323/食品微生物检验学-0001C/16食品质量02班/专必/选课人数:20
			食品微生物检验学 (12-14节)9周/南区 40-0323/食品微生物检验学-0002A/16食品质量03班/专	食品微生物检验学 (12-14节)9周/南区 40-0323/食品微生物检验学-0002A/16食品质量03班/专				

						必/选课人数：23	必/选课人数：23	
：讲课 ；实验 ；实践 ；上机								打印时间:2019-03-01

侯大军老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1		食品原料学 (1-3节)5-10周/南区 40-0225/食品原料学-			畜产品加工学 (1-4节)6-9周/南区 40-0225/畜产品加工学-		
	2		0001A/17食品科学01班/专选/选课人数：31			0007A/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/选课人数：23		园艺产品贮运加工学 (2-5节)6-7周/南区 40-0225/园艺产品贮运加工学-0001B/16园艺02班/专必/选课人数：29
	3	食品原料学 (3-5节)5-10周/南区 40-0225/食品原料学-	食品贮藏原理与技术实验 (3-6节)5-11周/南区 40-0225/食品贮藏原理与技术实验-0003/17食品科学(百超)创新班/专必/选课人数：23					
	4	0001C/17食品科学(百超)创新班/专选/选课人数：22						
	5							
6								
7	园艺产品贮运加工学 (7-10节)6-7周/南区 40-0225/园艺产品贮运加工学-	园艺产品贮运加工学 (7-10节)6-7周/南区 40-0225/园艺产品贮运加工学-						
下午	8	0001D/16园艺04班/专必/选课人数：24	0001C/16园艺03班/专必/选课人数：25		畜产品加工学 (8-11节)6-9周/南区 40-0225/畜产品加工学-	食品原料学 (8-10节)10周/南区 40-0225/食品原料学-		园艺产品贮运加工学 (8-11节)6-7周/南区 40-0225/园艺产品贮运加工学-0001A/16园艺01班/专必/选课人数：27
	9				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/选课人数：30	0001B/17食品科学02班/专选/选课人数：28		
	10							
	11	食品贮藏原理与技术实验 (11-14节)5-11周/南区 40-0225/食品贮藏原理与技术实验-0002/17食品科学02班/专必/选课人数：32				食品贮藏原理与技术实验 (11-14节)5-11周/南区 40-0225/食品贮藏原理与技术实验-0001/17食品科学01班/专必/选课人数：33		
晚上	12				食品原料学 (12-14节)5-9周/南区 40-0225/食品原料学-			
	13				0001B/17食品科学02班/专选/选课人数：28			
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

张敏老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	包装系统工程 (1-3节)10-18周/南区 31-0307/包装系统工程-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/选课人数: 43	包装系统工程 (1-6节)10-12周(双),13-15周(单),16周/南区 40-0524/包装系统工程-0001B/16包装工程02班/专必/选课人数: 22					
	2							
	3							
	4							
	5							
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/包装系统工程-0001A/16包装工程01班/专必/选课人数: 21	包装工程科技进展 (8-10节)10-11周/南区 32-0209/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/选课人数: 15					
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

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	科技论文写作 (8-10节)1-6周/南区 32-0504/科技论文写作-0006/17食品科学(百超)创新班;17食品科学01班;17食品科学02班/专选/选课人数: 85						
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

丁晓雯老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1					食品安全学 (1-3节)10-15周/南区 33-0302/食品安全学-0001/17食品科学(百超)创新班;17食品科学01班;17食品科学02班 /专选/选课人数:60		
	2							
	3							
	4		食品分析与检验 (4-5节)10-16周/南区 32-0210/食品分析与检验-0003/17食品科学(百超)创新班/专必/选课人数:23					
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	食品安全学 (8-10节)10-15周/南区 33-0202/食品安全学-0001/17食品科学(百超)创新班;17食品科学01班;17食品科学02班 /专选/选课人数:60		食品分析与检验 (8-9节)10-16周/南区 33-0201/食品分析与检验-0003/17食品科学(百超)创新班/专必/选课人数:23				
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

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			食品科学基础2(双语) (1-3节)6-9周/西塔学院 46-A0401/食品科学基础2(双语)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:40	食品科学基础2(双语) (1-3节)5-9周/西塔学院 46-A0401/食品科学基础2(双语)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:40		食品原料学 (1-9节)9周/南区 室外实践教学1/食品原料学-0001F/17食品科学(百超)创新班/专选/选课人数:22	食品原料学 (1-9节)9周/南区 室外实践教学1/食品原料学-0001E/17食品科学02班/专选/选课人数:28
	2							
	3							
	4		园艺产品贮运加工学 (4-5节)1-9周/南区 33-0204/园艺产品贮运加工学-0001/16园艺01班;16园艺02班;16园艺03班;16园艺04班/专必/选课人数:105			食品原料学 (1-9节)9周/南区 室外实践教学1/食品原料学-0001D/17食品科学01班/专选/选课人数:31		
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12	食品原料学 (12-14节)10-15周/南区 32-0304/食品原料学-0002/17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/选课人数:84	食品科学基础2(双语) (12-14节)6-9周/西塔学院 40-0225/食品科学基础2(双语)-0001B/17食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:21	食品原料学 (12-14节)1-9周/南区 33-0401/食品原料学-0001/17食品科学(百超)创新班;17食品科学01班;17食品科学02班/专选/选课人数:81		食品科学基础2(双语) (12-14节)6-9周/西塔学院 40-0224/食品科学基础2(双语)-0001A/17食品质量(西塔)01班/专必/选课人数:19		园艺产品贮运加工学 (12-14节)1-9周/南区 33-0201/园艺产品贮运加工学-0001/16园艺01班;16园艺02班;16园艺03班;16园艺04班/专必/选课人数:105
	13							
	14				食品原料学 (12-14节)10-15周/南区 33-0201/食品原料学-0002/17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/选课人数:84			

李洪军老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12			畜产品加工学 (12-14节)1-9周/南区 32-0209/畜产品加工学-0006/16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/选课人数 : 30				
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

贺稚非老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1			食品生物技术概论 (1-2节)1-9周/南区 33-0202/食品生物技术概论-0002/17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/选课人数:42				
	2							
	3							
	4		食品生物技术概论 (4-5节)1-9周/南区 32-0210/食品生物技术概论-0001/17食品科学(百超)创新班;17食品科学01班;17食品科学02班/专选/选课人数:63					
	5							
中午	6							
	7							
下午	8			食品生物技术概论 (8-9节)1-9周/南区 33-0303/食品生物技术概论-0001/17食品科学(百超)创新班;17食品科学01班;17食品科学02班/专选/选课人数:63	食品生物技术概论 (8-9节)1-9周/南区 33-0303/食品生物技术概论-0002/17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/选课人数:42			
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

陈厚荣老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	食品工程原理 (1-3节)1-15周/南区 32-0510/食品工程原理-0002/17食品科学01班;17食品科学02班/专必/选课人数 : 65	食品工程原理 (1-3节)1-15周/南区 32-0410/食品工程原理-0004/17食品科学(百超)创新班/专必/选课人数 : 23				食品工程原理 (1-13节)8周/南区 40-0224/食品工程原理-0002C/17食品科学02班/专必/选课人数 : 32	食品工程原理 (1-13节)8周/南区 40-0224/食品工程原理-0002B/17食品科学01班/专必/选课人数 : 33
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6						食品工程原理 (1-13节)15周/南区 40-0224/食品工程原理-0004A/17食品科学(百超)创新班/专必/选课人数 : 23	
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

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				食品生产1(英文) (1-4节)15-17周/西塔学院 40-0224/食品生产1(英文)- 0001D/16食品质量(西塔)02班/专必/选课人数：18	食品生产1(英文) (1-4节)15-17周/西塔学院 40-0224/食品生产1(英文)- 0001C/16食品质量(西塔)01班/专必/选课人数：10		
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12		食品生产1(英文) (12-14节)13-18周/西塔学院 46-A0601/食品生产1(英文)- 0001/16食品质量(西塔)01班 ;16食品质量(西塔)02班/专 必/选课人数：28					
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

杨吉霞老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	应用性食品微生物学和卫生(双语) (1-4节)7-9周/西塔学院 40-0425/应用性食品微生物学和卫生(双语)-0001A/16食品质量(西塔)01班/专必/选课人数：10		食品酶学 (1-3节)10-18周/南区 33-0401/食品酶学-0002/17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/选课人数：82	食品酶学 (1-4节)13-16周/南区 40-0423/食品酶学-0002C/17食品质量03班/专选/选课人数：20	食品酶学 (1-4节)13-16周/南区 40-0423/食品酶学-0002B/17食品质量02班/专选/选课人数：21		
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6			食品酶学 (6-9节)13-16周/南区 40-0423/食品酶学-0001B/17食品科学02班/专选/选课人数：32				
	7							
下午	8		应用性食品微生物学和卫生(双语) (8-11节)7-9周/西塔学院 40-0425/应用性食品微生物学和卫生(双语)-0001B/16食品质量(西塔)02班/专必/选课人数：18		食品酶学 (8-11节)13-16周/南区 40-0423/食品酶学-0001C/17食品科学(百超)创新班/专选/选课人数：21			
	9							
	10							
	11	食品酶学 (11-14节)13-16周/南区 40-0423/食品酶学-0001A/17食品科学01班/专选/选课人数：25					食品酶学 (11-14节)13-16周/南区 40-0423/食品酶学-0002A/17食品质量01班/专选/选课人数：22	
12								
13	食品酶学 (11-14节)13-16周/南区 40-0423/食品酶学-0002D/17食品质量04班/专选/选课人数：19		食品酶学 (12-14节)10-18周/南区 32-0504/食品酶学-0001/17食品科学(百超)创新班;17食品科学01班;17食品科学02班/专选/选课人数：78	应用性食品微生物学和卫生(双语) (12-14节)1-9周/西塔学院 46-A0401/应用性食品微生物学和卫生(双语)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专必/选课人数：28				
14								

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

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	食品毒理学实验 (1-5节)12-17周/南区 40-0323/食品毒理学实验-0003/17食品质量03班/专必/选课人数：21			食品毒理学实验 (1-5节)12-17周/南区 40-0323/食品毒理学实验-0001/17食品质量01班/专必/选课人数：22	食品毒理学实验 (1-5节)12-17周/南区 40-0323/食品毒理学实验-0004/17食品质量04班/专必/选课人数：21		
	2							
	3							
	4		食品毒理学 (4-5节)1-9周/南区 32-0311/食品毒理学-0002/17食品质量03班;17食品质量04班/专必/选课人数：42					
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	食品毒理学 (8-9节)1-9周/南区 32-0506/食品毒理学-0001/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/选课人数：43		食品毒理学 (8-9节)1-9周/南区 33-0502/食品毒理学-0001/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/选课人数：43	食品毒理学实验 (8-12节)12-17周/南区 40-0323/食品毒理学实验-0002/17食品质量02班/专必/选课人数：21			
	9							
	10							
	11							
晚上	12	食品毒理学 (12-13节)1-9周/南区 32-0209/食品毒理学-0002/17食品质量03班;17食品质量04班/专必/选课人数：42						
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

丁阳平老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1		茶学研究进展 (1-3节)12周/南区 32-0407/茶学研究进展-0001/16茶学班/专选/选课人数：13	茶叶综合利用 (1-2节)2-6周/南区 32-0406/茶叶综合利用-0001/16茶学班/专必/选课人数：27	茶叶综合利用 (1-3节)2-6周/南区 32-0404/茶叶综合利用-0001/16茶学班/专必/选课人数：27			
	2					茶叶综合利用 (1-2节)7周/南区 32-0410/茶叶综合利用-0001/16茶学班/专必/选课人数：27	茶叶综合利用 (1-3节)7周/南区 32-0405/茶叶综合利用-0001/16茶学班/专必/选课人数：27	
	3	茶学研究进展 (3-5节)12周/南区 32-0406/茶学研究进展-0001/16茶学班/专选/选课人数：13						
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11				茶叶综合利用 (11-14节)7-9周/南区 40-0325/茶叶综合利用-0001A/16茶学班/专必/选课人数：27			
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

曾凡坤老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							食品加工原理实验 (1-9节)9周/南区 室外实践教学1/食品加工原理实验-0001A/17食品科学01班/专必/选课人数：33 食品加工原理实验 (1-9节)9周/南区 室外实践教学1/食品加工原理实验-0003A/17食品科学(百超)创新班/专必/选课人数：23
	2							
	3							
	4			食品加工原理 (4-5节)1-9周/南区 32-0305/食品加工原理-0002/17食品科学01班/专必/选课人数：33	食品加工原理 (4-5节)1-9周/南区 32-0305/食品加工原理-0002/17食品科学01班/专必/选课人数：33			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12	食品加工原理 (12-13节)1-9周/南区 32-0410/食品加工原理-0004/17食品科学(百超)创新班/专必/选课人数：23	食品加工原理 (12-13节)1-9周/南区 32-0410/食品加工原理-0004/17食品科学(百超)创新班/专必/选课人数：23	食品加工基础(英文) (12-14节)1-6周/西塔学院 46-A0401/食品加工基础(英文)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专必/选课人数：28				
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

童华荣老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1		茶学研究进展 (1-3节)10周/南区 32-0407/茶学研究进展-0001/16茶学班/专选/选课人数：13	茶学试验设计与统计分析 (1-3节)1-9周/南区 33-0303/茶学试验设计与统计分析-0001/17茶学班/专选/选课人数：24				
	2							
	3	茶学研究进展 (3-5节)10周/南区 32-0406/茶学研究进展-0001/16茶学班/专选/选课人数：13						
	4				茶叶审评与检验 (4-5节)1-9周/南区 32-0302/茶叶审评与检验-0001/16茶学班/专必/选课人数：27	茶叶审评与检验 (4-5节)1-9周/南区 32-0302/茶叶审评与检验-0001/16茶学班/专必/选课人数：27		
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12				茶学试验设计与统计分析 (12-13节)1-9周/南区 32-0304/茶学试验设计与统计分析-0001/17茶学班/专选/选课人数：24			
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

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	包装设计 (1-3节)6-8周/南区 40-0524/包装设计-0002A/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/选课人数:41	包装设计 (1-3节)6-8周/南区 40-0524/包装设计-0002A/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/选课人数:41		包装设计 (1-3节)6-8周/南区 40-0524/包装设计-0002A/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/选课人数:41			
	2							
	3							
	4	包装设计 (4-5节)1-9周/南区 32-0209/包装设计-0002/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/选课人数:41		包装设计 (4-5节)1-9周/南区 32-0202/包装设计-0002/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/选课人数:41				
	5							
中午	6							
	7							
下午	8		网页与多媒体设计 (8-10节)6-8周/南区 40-0524/网页与多媒体设计-0001A/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/选课人数:26	网页与多媒体设计 (8-10节)6-8周/南区 40-0524/网页与多媒体设计-0001A/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/选课人数:26	网页与多媒体设计 (8-10节)6-8周/南区 40-0524/网页与多媒体设计-0001A/16包装工程01班;16包装工程02班/专选/选课人数:26			
	9							
	10							
	11							
晚上	12		网页与多媒体设计 (12-14节)1-9周/南区 32-0210/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/选课人数:26					
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

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					设计基础 (1-3节)10-18周/南区 40-0524/设计基础-0003A/17包装工程01班/专选/选课人数: 21		
	2							
	3							
	4					设计基础 (4-6节)10-18周/南区 40-0524/设计基础-0003B/17包装工程02班/专选/选课人数: 20		
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	设计基础 (8-9节)10-18周/南区 32-0310/设计基础-0003/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/选课人数: 41			设计基础 (8-9节)10-18周/南区 32-0506/设计基础-0003/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/选课人数: 41			
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

蒋和体老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	软饮料工艺学 (1-3节)2-9周/南区 33-0302/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/选课人数:36						
	2							
	3							
	4							
	5	软饮料工艺学 (3-5节)10周/南区 33-0304/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/选课人数:36						
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12	软饮料工艺学 (12-14节)2-9周/南区 32-0604/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/选课人数:22						
	13							
	14	软饮料工艺学 (12-14节)10周/南区 32-0206/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/选课人数:22						

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							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12			品牌设计与策划 (12-14节)1-9周/南区 33-0601/品牌设计与策划-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/选课人数: 43				
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

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							
	2							
	3							
	4	茶文化学 (4-5节)1-9周/南区 32-0311/茶文化学-0001/17茶学 班/专必/选课人数：24				茶文化学 (4-5节)1-9周/南区 32-0203/茶文化学-0001/17茶学 班/专必/选课人数：24		
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

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			设计色彩与色度学 (1-3节)15-18周/南区 32-0311/设计色彩与色度学-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/选课人数: 41				
	2							
	3							
	4	包装印刷技术 (4-5节)10-18周/南区 32-0209/包装印刷技术-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/选课人数: 43			包装印刷技术 (4-5节)10-18周/南区 32-0205/包装印刷技术-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/选课人数: 43			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	包装印刷技术 (8-13节)13-17周/南区 39-0108/包装印刷技术-0001B/16包装工程02班/专必/选课人数: 22	包装工程科技进展 (8-10节)12-13周/南区 32-0209/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/选课人数: 15	包装印刷技术 (8-13节)13-17周/南区 39-0108/包装印刷技术-0001A/16包装工程01班/专必/选课人数: 21				
	9							
	10							
	11							
晚上	12		设计色彩与色度学 (12-14节)15-18周/南区 32-0205/设计色彩与色度学-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/选课人数: 41	设计色彩与色度学 (12-14节)15-18周/南区 32-0210/设计色彩与色度学-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/选课人数: 41				
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

周才琼老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1			食品科学基础2(双语) (1-3节)1-3周/西塔学院 46-A0401/食品科学基础2(双语)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:40	食品科学基础2(双语) (1-3节)1-2周/西塔学院 46-A0401/食品科学基础2(双语)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:40			
	2							
	3							
	4		食品营养学 (4-5节)1-9周/南区 32-0306/食品营养学-0004/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/选课人数:43	食品营养学 (4-5节)1-9周/南区 32-0402/食品营养学-0005/17食品质量03班;17食品质量04班/专必/选课人数:42	食品营养学 (4-5节)1-9周/南区 32-0404/食品营养学-0004/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/选课人数:43			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12				食品营养学 (12-13节)1-9周/南区 32-0406/食品营养学-0005/17食品质量03班;17食品质量04班/专必/选课人数:42			
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

钟耕老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	烘焙食品工艺学 (1-2节)1-9周/南区 32-0304/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/选课人数:53	烘焙食品工艺学 (1-2节)1-9周/南区 32-0304/烘焙食品工艺学-0002/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/选课人数:63	烘焙食品工艺学 (1-4节)3-9周/南区 40-0223/烘焙食品工艺学-0002B/16食品质量02班;16食品质量03班/专选/选课人数:31	食品生产1(英文) (1-4节)6-9周/西塔学院 40-0224/食品生产1(英文)-0001D/16食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:18	食品生产1(英文) (1-4节)6-9周/西塔学院 40-0224/食品生产1(英文)-0001C/16食品质量(西塔)01班/专必/选课人数:10		
	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/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/选课人数:27	烘焙食品工艺学 (8-11节)3-9周/南区 40-0223/烘焙食品工艺学-0001A/16食品科学01班;16食品科学02班/专选/选课人数:26	烘焙食品工艺学 (8-11节)3-9周/南区 40-0223/烘焙食品工艺学-0002A/16食品质量01班;16食品质量02班/专选/选课人数:32	科技文献阅读(双语) (8-10节)10-18周/南区 46-A0401/科技文献阅读(双语)-0001/18食品质量(西塔)01班;18食品质量(西塔)02班/专选/选课人数:35			
	9							
	10							
	11							
晚上	12	食品生产1(英文) (12-14节)1-6周/西塔学院 46-A0601/食品生产1(英文)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:28						
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

曾凯芳老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1			食品贮藏原理与技术 (1-2节)1-9周/南区 32-0407/食品贮藏原理与技术-0004/17食品科学(百超)创新班/专必/选课人数:23				
	2							
	3							
	4				食品贮藏原理与技术 (4-5节)1-9周/南区 32-0211/食品贮藏原理与技术-0004/17食品科学(百超)创新班/专必/选课人数:23			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

张雄老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日	
上午	1			设计色彩与色度学 (1-3节)14周/南区 32-0311/设计色彩与色度学-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/选课人数: 41	包装信息设计 (1-3节)13-17周/南区 40-0524/包装信息设计-0001C/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/选课人数: 43				
	2								
	3								
	4			设计色彩与色度学 (1-4节)10-13周/南区 40-0524/设计色彩与色度学-0001B/17包装工程02班/专选/选课人数: 20					
	5								
中午	6								
	7								
下午	8				包装信息设计 (8-10节)10-18周/南区 32-0505/包装信息设计-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/选课人数: 43				
	9								
	10								
	11				设计色彩与色度学 (11-14节)10-13周/南区 40-0524/设计色彩与色度学-0001A/17包装工程01班/专选/选课人数: 21	设计色彩与色度学 (11-14节)10-13周/南区 40-0524/设计色彩与色度学-0001A/17包装工程01班/专选/选课人数: 21			
12		设计色彩与色度学 (12-14节)10-13周/南区 40-0524/设计色彩与色度学-0001B/17包装工程02班/专选/选课人数: 20							
晚上	13				设计色彩与色度学 (12-14节)14周/南区 32-0210/设计色彩与色度学-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/选课人数: 41				
	14		设计色彩与色度学 (12-14节)14周/南区 32-0205/设计色彩与色度学-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/选课人数: 41						

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	食品行业导论(双语) (4-5节)10-14周/西塔学院 46-A0401/食品行业导论(双 语)-0001/18食品质量(西塔)01班;18食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:35						
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	形势与政策 (8-10节)3-7周(单)/南区 32- 0313/形势与政策-0221/15茶 学班;15食品科学(百超)创新 班;15食品科学01班;15食品 科学02班;15食品科学03班 /通必/选课人数:131	形势与政策 (8-10节)3-7周(单)/南区 32- 0313/形势与政策-0222/15包 装工程01班;15包装工程 02班;15食品质量01班;15食 品质量02班;15食品质量 03班/通必/选课人数:116		形势与政策 (8-10节)3-7周(单)/南区 32- 0313/形势与政策-0217/17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/选课人数 :112	形势与政策 (8-10节)3-7周(单)/南区 32- 0213/形势与政策-0216/18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 /选课人数:110		
	9							
	10							
	11							
晚上	12	食品行业导论(双语) (12-13节)10-13周/西塔学院 46-A0401/食品行业导论(双 语)-0001/18食品质量(西塔)01班;18食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:35	形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32- 0312/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/选课人数:112	形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32- 0313/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/选课人数:110		形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32- 0213/形势与政策-0215/18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 /选课人数:139		
	13							
	14							

			03班;17食品质量04班/通必 /选课人数：127					
--	--	--	-------------------------------	--	--	--	--	--

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

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					食品加工原理实验 (1-3节)5-9周/南区 40-0223/食品加工原理实验-0002/17食品科学02班/专必/选课人数：32		园艺产品贮运加工学 (2-5节)8-9周/南区 40-0223/园艺产品贮运加工学-0001B/16园艺02班/专必/选课人数：29
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7					园艺产品贮运加工学 (7-10节)8-9周/南区 40-0223/园艺产品贮运加工学-0001C/16园艺03班/专必/选课人数：25		
下午	8	软饮料工艺学 (8-11节)13-16周/南区 40-0223/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/选课人数：36						园艺产品贮运加工学 (8-11节)8-9周/南区 40-0223/园艺产品贮运加工学-0001A/16园艺01班/专必/选课人数：27
	9							
	10							
	11							
晚上	12				软饮料工艺学 (11-14节)13-16周/南区 40-0223/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/选课人数：22	食品加工原理实验 (11-14节)5-9周/南区 40-0223/食品加工原理实验-0003/17食品科学(百超)创新班/专必/选课人数：23	园艺产品贮运加工学 (11-14节)8-9周/南区 40-0223/园艺产品贮运加工学-0001D/16园艺04班/专必/选课人数：24	食品加工原理实验 (12-14节)5-9周/南区 40-0223/食品加工原理实验-0001/17食品科学01班/专必/选课人数：33
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

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							
	2							
	3		果酒酿造与鉴赏 (3-6节)6-8周/南区 40-0423/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/选课人数：26 果酒酿造与鉴赏 (3-6节)9周/南区 40-0423/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/选课人数：26					
	4							
	5							
6								
7								
中午	8			果酒酿造与鉴赏 (8-11节)6-8周/南区 40-0423/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/选课人数：26 果酒酿造与鉴赏 (8-11节)9周/南区 40-0423/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/选课人数：26				
	9							
	10							
	11							
下午	12	果酒酿造与鉴赏 (12-14节)1-8周/南区 33-0202/果酒酿造与鉴赏-0002/16食品质量01班;16食品	果酒酿造与鉴赏 (12-14节)1-8周/南区 33-0604/果酒酿造与鉴赏-0001/16食品科学(百超)创新					
	13							
	14							
晚上	12							
	13							
	14							

		品质量02班;16食品质量 03班/专选/选课人数：26	班;16食品科学01班;16食品 科学02班;16食品科学03班 /专选/选课人数：26					
:讲课 :实验 :实践 :上机								打印时间:2019-03-01

明建老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日	
上午	1			食品科学基础2(双语) (1-3节)11-13周/西塔学院 46-A0401/食品科学基础 2(双语)-0001/17食品质量 (西塔)01班;17食品质量(西 塔)02班/专必/选课人数：40	食品科学基础2(双语) (1-3节)11-12周/西塔学院 46-A0401/食品科学基础 2(双语)-0001/17食品质量 (西塔)01班;17食品质量(西 塔)02班/专必/选课人数：40				
	2								
	3								
	4	食品质量管理 (4-5节)1-9周/南区 32- 0211/食品质量管理- 0002/16食品质量03班/专必 /选课人数：23							
	5								
中午	6								
	7								
下午	8	食品质量管理 (8-9节)1-9周/南区 32- 0310/食品质量管理- 0001/16食品质量01班;16食 品质量02班/专必/选课人数 : 44	食品质量管理 (8-9节)1-9周/南区 32- 0209/食品质量管理- 0001/16食品质量01班;16食 品质量02班/专必/选课人数 : 44	食品质量管理 (8-9节)1-9周/南区 32- 0603/食品质量管理- 0002/16食品质量03班/专必 /选课人数：23					
	9								
	10								
	11		食品科学基础2(双语) (11-14节)11-15周/西塔学院 46-A0504/食品科学基础 2(双语)-0001B/17食品质量 (西塔)02班/专必/选课人数 : 21			食品科学基础2(双语) (11-14节)11-15周/西塔学院 46-A0401/食品科学基础 2(双语)-0001A/17食品质量 (西塔)01班/专必/选课人数 : 19			
晚上	12								
	13								
	14								

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

刘雄老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							
	2							
	3							
	4	食品工艺学 (4-5节)1-9周/南区 32-0410/食品工艺学-0003/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/选课人数：43		食品工艺学 (4-5节)1-9周/南区 32-0311/食品工艺学-0003/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/选课人数：43				
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	食品工艺学 (8-9节)1-9周/南区 33-0202/食品工艺学-0004/17食品质量03班;17食品质量04班/专必/选课人数：42		食品工艺学 (8-9节)1-9周/南区 33-0304/食品工艺学-0004/17食品质量03班;17食品质量04班/专必/选课人数：42				
	9							
	10							
	11							
晚上	12			食品加工基础(英文) (12-14节)7-12周/西塔学院 46-A0401/食品加工基础(英文)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专必/选课人数：28				
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

陈嘉老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1				食品生产1(英文) (1-4节)10-12周/西塔学院 40-0224/食品生产1(英文)- 0001D/16食品质量(西塔)02班/专必/选课人数：18	食品生产1(英文) (1-4节)10-12周/西塔学院 40-0224/食品生产1(英文)- 0001C/16食品质量(西塔)01班/专必/选课人数：10		
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12		食品生产1(英文) (12-14节)7-12周/西塔学院 46-A0601/食品生产1(英文)- 0001/16食品质量(西塔)01班 ;16食品质量(西塔)02班/专 必/选课人数：28					
	13							
	14							

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		茶学研究进展	茶叶生物化学	茶学专业英语	茶学概论		
	2		(1-3节)11周/南区 32-0407/茶学研究进展-	(1-3节)10-17周/南区 33-0303/茶叶生物化学-	(1-3节)10-18周/南区 32-0411/茶学专业英语-	(1-3节)10-15周/南区 32-0213/茶学概论-0001/17植保		
	3	茶学研究进展 (3-5节)11周/南区 32-0406/茶学研究进展-0001/16茶学班/专选/选课人数：13	0001/16茶学班/专选/选课人数：13	0001/17茶学班/专必/选课人数：24	0001/16茶学班/专选/选课人数：15	01班;17植保02班;17植保03班;17植保04班;17植保05班;17植保06班/专选/选课人数：128		
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	茶叶生物化学						
	9	(8-10节)10-17周/南区 32-0405/茶叶生物化学-						
	10	0001/17茶学班/专必/选课人数：24						
	11							
晚上	12		茶学概论					
	13		(12-14节)10-15周/南区 32-0414/茶学概论-0001/17植保					
	14		01班;17植保02班;17植保03班;17植保04班;17植保05班;17植保06班/专选/选课人数：128					

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

罗理勇老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	茶叶生物化学实验 (1-5节)10-15周/南区 40-0325/茶叶生物化学实验-0001/17茶学班/专必/选课人数：24						
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11		茶叶审评与检验实验 (11-14节)9-18周/南区 40-0324/茶叶审评与检验实验-0001/16茶学班/专必/选课人数：27					
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

马良老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							
	2							
	3			食品分析与检验 (3-5节)1-9周/南区 32-0604/食品分析与检验-0002/17食品科学02班/专必 /选课人数：32				
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12		食品分析与检验 (12-14节)1-9周/南区 32-0411/食品分析与检验-0001/17食品科学01班/专必 /选课人数：33					
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

郑炯老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	食品分析与检验实验 (1-5节)11-16周/南区 40-0425/食品分析与检验实验-0003/17食品科学(百超)创新班/专必/选课人数：23	食品分析与检验实验 (1-5节)11-16周/南区 40-0425/食品分析与检验实验-0002/17食品科学02班/专必/选课人数：32					
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7				食品分析与检验实验 (7-11节)11-16周/南区 40-0425/食品分析与检验实验-0001/17食品科学01班/专必/选课人数：33			
下午	8							
	9							
	10							
晚上	11							
	12							
	13							
	14							

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							
	2							
	3							
	4		果蔬加工工艺 (4-5节)10-16周/南区 32-0203/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/选课人数：58					
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12			果蔬加工工艺 (12-13节)10-16周/南区 32-0210/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/选课人数：58				
	13							
	14							

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	形势与政策 (8-10节)3-7周(单)/南区 32-0313/形势与政策-0221/15茶学班;15食品科学(百超)创新班;15食品科学01班;15食品科学02班;15食品科学03班/通必/选课人数:131	形势与政策 (8-10节)3-7周(单)/南区 32-0313/形势与政策-0222/15包装工程01班;15包装工程02班;15食品质量01班;15食品质量02班;15食品质量03班/通必/选课人数:116		形势与政策 (8-10节)3-7周(单)/南区 32-0313/形势与政策-0217/17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/选课人数:112	形势与政策 (8-10节)3-7周(单)/南区 32-0213/形势与政策-0216/18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/选课人数:110		
	9							
	10							
	11							
晚上	12		形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0414/形势与政策-0218/17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/选课人数:127	形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0312/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/选课人数:112	形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0313/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/选课人数:110		形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0213/形势与政策-0215/18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/选课人数:139	
	13							
	14							
:讲课 :实验 :实践 :上机								
打印时间:2019-03-01								

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							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	食品化学 (8-9节)1-9周/南区 32-0411/食品化学-0002/17茶学班/专选/选课人数：20		食品化学 (8-9节)1-9周/南区 33-0301/食品化学-0002/17茶学班/专选/选课人数：20				
	9	食品物理化学 (8-9节)10-18周/南区 32-0504/食品物理化学-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/选课人数：77		食品物理化学 (8-9节)10-18周/南区 32-0603/食品物理化学-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/选课人数：77				
	10				食品风味化学 (10-11节)1-9周/南区 33-0302/食品风味化学-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/选课人数：85			
	11							
晚上	12			食品风味化学 (12-13节)1-9周/南区 33-0501/食品风味化学-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/选课人数：85				
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机								打印时间:2019-03-01

张玉老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	食品工艺学实验 (1-4节)10-16周/南区 40-0223/食品工艺学实验-0004/17食品质量04班/专必/选课人数：21	食品加工基础(英文) (1-4节)10-18周/西塔学院 40-0223/食品加工基础(英文)-0001C/16食品质量(西塔)01班/专必/选课人数：10		食品工艺学实验 (1-4节)10-16周/南区 40-0223/食品工艺学实验-0002/17食品质量02班/专必/选课人数：21	食品加工基础(英文) (1-4节)10-18周/西塔学院 40-0223/食品加工基础(英文)-0001D/16食品质量(西塔)02班/专必/选课人数：18		
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11		食品工艺学实验 (11-14节)10-16周/南区 40-0223/食品工艺学实验-0003/17食品质量03班/专必/选课人数：21					食品工艺学实验 (11-14节)10-16周/南区 40-0223/食品工艺学实验-0001/17食品质量01班/专必/选课人数：22
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

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	食品贮藏原理与技术 (4-5节)1-9周/南区 32-0406/食品贮藏原理与技术-0002/17食品科学01班/专必/选课人数：33			食品贮藏原理与技术 (4-5节)1-9周/南区 32-0309/食品贮藏原理与技术-0003/17食品科学02班/专必/选课人数：32	食品贮藏原理与技术 (4-5节)1-9周/南区 32-0209/食品贮藏原理与技术-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/选课人数：39		
	5							
中午	6							
	7							
下午	8				食品贮藏原理与技术 (8-9节)1-9周/南区 33-0302/食品贮藏原理与技术-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/选课人数：39			
	9							
	10							
	11							
晚上	12				食品贮藏原理与技术 (12-13节)1-9周/南区 32-0310/食品贮藏原理与技术-0002/17食品科学01班/专必/选课人数：33	食品贮藏原理与技术 (12-13节)1-9周/南区 32-0202/食品贮藏原理与技术-0003/17食品科学02班/专必/选课人数：32		
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

覃小丽老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1			食品加工原理 (1-2节)1-9周/南区 32-0207/食品加工原理-0003/17食品科学02班/专必/选课人数：32			食品加工原理实验 (1-9节)9周/南区 室外实践教学1/食品加工原理实验-0002A/17食品科学02班/专必/选课人数：32	
	2							
	3							
	4				食品加工原理 (4-5节)1-9周/南区 32-0305/食品加工原理-0003/17食品科学02班/专必/选课人数：32			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12			食品加工原理 (12-13节)1-9周/南区 32-0610/食品加工原理-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/选课人数：34	食品加工原理 (12-13节)1-9周/南区 32-0505/食品加工原理-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/选课人数：34			
	13							
	14			食品加工基础(英文) (12-14节)13-18周/西塔学院 46-A0401/食品加工基础(英文)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专必/选课人数：28				

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	农业化学 (1-3节)1-9周/南区 32-0407/农业化学-0001/17茶学班/专选/选课人数：23	生物技术原理与进展 (1-5节)15-16周/南区 40-0325/生物技术原理与进展-0001A/16茶学班/专选/选课人数：6					
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12	生物技术原理与进展 (12-14节)10-16周/南区 32-0205/生物技术原理与进展-0001/16茶学班/专选/选课人数：6						
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

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							
	2							
	3							
	4		食品化学 (4-5节)10-18周/南区 32-0206/食品化学-0001/17包装工程01班;17包装工程02班 /专选/选课人数：40					
	5							
中午	6							
	7							
下午	8		食品化学 (8-9节)10-18周/南区 32-0510/食品化学-0001/17包装工程01班;17包装工程02班 /专选/选课人数：40					
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

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	形势与政策 (8-10节)3-7周(单)/南区 32-0313/形势与政策-0221/15茶学班;15食品科学(百超)创新班;15食品科学01班;15食品科学02班;15食品科学03班/通必/选课人数:131	形势与政策 (8-10节)3-7周(单)/南区 32-0313/形势与政策-0222/15包装工程01班;15包装工程02班;15食品质量01班;15食品质量02班;15食品质量03班/通必/选课人数:116		形势与政策 (8-10节)3-7周(单)/南区 32-0313/形势与政策-0217/17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/选课人数:112	形势与政策 (8-10节)3-7周(单)/南区 32-0213/形势与政策-0216/18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/选课人数:110		
	9							
	10							
	11							
晚上	12	大学生职业发展与就业指导A (12-14节)4-6周/南区 38-0503/大学生职业发展与就业指导A-0077/18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/通必/选课人数:113	形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0414/形势与政策-0218/17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/选课人数:127	形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0312/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/选课人数:112	形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0313/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/选课人数:110	大学生职业发展与就业指导A (12-14节)4-6周/南区 38-0605/大学生职业发展与就业指导A-0078/18食品科学与工程类05班;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/选课人数:136	形势与政策 (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0213/形势与政策-0215/18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/选课人数:139	
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

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	茶用香花栽培 (1-2节)1-6周/南区 32-0209/茶用香花栽培-0001/16茶学班/专选/选课人数：27	茶学研究进展 (1-3节)12周/南区 32-0407/茶学研究进展-0001/16茶学班/专选/选课人数：13					茶用香花栽培 (1-6节)7周/南区 40-0325/茶用香花栽培-0001A/16茶学班/专选/选课人数：27
	2							
	3							
	4	茶点与饮料制作 (1-7节)7-8周/南区 40-0223/茶点与饮料制作-0001A/16茶学班/专选/选课人数：27	茶用香花栽培 (4-5节)1-6周/南区 32-0206/茶用香花栽培-0001/16茶学班/专选/选课人数：27					
	5							
中午	6							
	7	茶学研究进展 (3-5节)12周/南区 32-0406/茶学研究进展-0001/16茶学班/专选/选课人数：13						
下午	8	茶点与饮料制作 (8-10节)1-6周/南区 32-0209/茶点与饮料制作-0001/16茶学班/专选/选课人数：27						
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

陶晓奇老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1			动物生理学 (1-2节)10-18周/南区 32-0406/动物生理学-0003/17食品科学(百超)创新班;17食品科学01班;17食品科学02班/专选/选课人数:60				
	2							
	3							
	4				动物生理学 (4-5节)10-18周/南区 33-0201/动物生理学-0003/17食品科学(百超)创新班;17食品科学01班;17食品科学02班/专选/选课人数:60	食品试验统计 (4-5节)10-18周/南区 33-0201/食品试验统计-0001/17食品科学(百超)创新班;17食品科学01班;17食品科学02班/专选/选课人数:74		
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12				食品试验统计 (12-13节)10-18周/南区 32-0304/食品试验统计-0001/17食品科学(百超)创新班;17食品科学01班;17食品科学02班/专选/选课人数:74			
	13							
	14							

周思远老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1					运输包装学 (1-6节)6-10周/南区 40-0523/运输包装学-0001A/16包装工程01班/专必/选课人数：21		
	2							
	3							
	4	食品行业导论(双语) (4-5节)15-18周/西塔学院 46-A0401/食品行业导论(双语)-0001/18食品质量(西塔)01班;18食品质量(西塔)02班/专必/选课人数：35	运输包装学 (4-5节)1-9周/南区 32-0203/运输包装学-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/选课人数：44		运输包装学 (4-5节)1-9周/南区 32-0205/运输包装学-0001/16包装工程01班;16包装工程02班/专必/选课人数：44			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	运输包装学 (8-13节)6-10周/南区 40-0523/运输包装学-0001B/16包装工程02班/专必/选课人数：23	包装工程科技进展 (8-10节)14-15周/南区 32-0209/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/选课人数：15					
	9							
	10							
	11							
晚上	12		食品行业导论(双语) (12-13节)14-18周/西塔学院 46-A0401/食品行业导论(双语)-0001/18食品质量(西塔)01班;18食品质量(西塔)02班/专必/选课人数：35					
	13							
	14							

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					茶叶加工学 (1-3节)1-11周/南区 33-0202/茶叶加工学-0001/16茶学班/专必/选课人数：27	茶叶加工学 (1-7节)8-9周/南区 40-0227/茶叶加工学-0001A/16茶学班/专必/选课人数：27		
	2								
	3			茶叶加工学 (3-5节)1-11周/南区 33-0302/茶叶加工学-0001/16茶学班/专必/选课人数：27					
	4								
	5								
中午	6								
	7								
下午	8		国际贸易实务 (8-10节)11-16周/南区 32-0402/国际贸易实务-0001/16茶学班/专选/选课人数：20						
	9								
	10								
	11								
晚上	12			国际贸易实务 (12-14节)11-16周/南区 32-0209/国际贸易实务-0001/16茶学班/专选/选课人数：20	音乐欣赏 (12-14节)11-16周/南区 32-0209/音乐欣赏-0001/16茶学班/专选/选课人数：25	音乐欣赏 (12-14节)11-16周/南区 32-0202/音乐欣赏-0001/16茶学班/专选/选课人数：25			
	13								
	14								

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

雷琳老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	食品营养学 (1-2节)1-9周/南区 32-0205/食品营养学-0003/17食品科学(百超)创新班/专必/选课人数:23	食品营养学 (1-2节)1-9周/南区 32-0306/食品营养学-0002/17食品科学02班/专必/选课人数:32	食品科学基础2(双语) (1-3节)4-5周/西塔学院 46-A0401/食品科学基础2(双语)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:40	食品科学基础2(双语) (1-3节)3-4周/西塔学院 46-A0401/食品科学基础2(双语)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:40			
	2							
	3							
	4	食品营养学 (4-5节)1-9周/南区 32-0407/食品营养学-0002/17食品科学02班/专必/选课人数:32	食品胶体化学 (4-5节)10-18周/南区 32-0403/食品胶体化学-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/选课人数:20					
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11		食品科学基础2(双语) (11-14节)3-5周/西塔学院 46-A0504/食品科学基础2(双语)-0001B/17食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:21			食品科学基础2(双语) (11-14节)3-5周/西塔学院 46-A0401/食品科学基础2(双语)-0001A/17食品质量(西塔)01班/专必/选课人数:19		
晚上	12				食品营养学 (12-13节)1-9周/南区 32-0209/食品营养学-0003/17食品科学(百超)创新班/专必/选课人数:23			
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

陈科伟老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1			食品营养学 (1-2节)1-9周/南区 33-0302/食品营养学-0001/17食品科学01班/专必/选课人数: 33				
	2							
	3							
	4					食品营养学 (4-5节)1-9周/南区 33-0201/食品营养学-0001/17食品科学01班/专必/选课人数: 33		
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

余永老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							
	2							
	3			食品安全监督管理 (3-5节)10-18周/南区 32-0512/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/选课人数: 44				
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	现代茶叶机械 (8-9节)10-18周/南区 32-0209/现代茶叶机械-0001/16茶学班/专必/选课人数: 27	食品安全监督管理 (8-10节)10-18周/南区 32-0405/食品安全监督管理-0002/16食品质量03班/专必/选课人数: 24	现代茶叶机械 (8-9节)10-18周/南区 32-0505/现代茶叶机械-0001/16茶学班/专必/选课人数: 27	现代茶叶机械 (8-11节)14-15周/南区 40-0227/现代茶叶机械-0001A/16茶学班/专必/选课人数: 27 现代茶叶机械 (8-12节)16周/南区 室外实践教学1/现代茶叶机械-0001A/16茶学班/专必/选课人数: 27			
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

周韵老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12		食物物性学 (12-14节)10-18周/南区 32-0210/食物物性学-0001/17食品质量01班;17食品质量02班/专选/选课人数：31		食物物性学 (12-14节)10-18周/南区 32-0311/食物物性学-0002/17食品质量03班;17食品质量04班/专选/选课人数：34			
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

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		普通微生物学(英文) (3-5节)5-16周/西塔学院 46-A0401/普通微生物学(英文)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/学必/选课人数：40	应用性食品微生物学和卫生(双语) (3-6节)14-16周/西塔学院 40-0323/应用性食品微生物学和卫生(双语)-0001B/16食品质量(西塔)02班/专必/选课人数：18	食品微生物学 (4-5节)1-9周/南区 32-0206/食品微生物学-0002/17包装工程02班/专选/选课人数：19			
	4							
	5							
中午	6			食品微生物学 (4-5节)1-9周/南区 32-0302/食品微生物学-0002/17包装工程02班/专选/选课人数：19				
	7							
下午	8	应用性食品微生物学和卫生(双语) (8-11节)14-16周/西塔学院 40-0323/应用性食品微生物学和卫生(双语)-0001A/16食品质量(西塔)01班/专必/选课人数：10						
	9							
	10							
	11	普通微生物学(英文) (11-14节)8-15周/西塔学院 40-0323/普通微生物学(英文)-0001A/17食品质量(西塔)01班/学必/选课人数：19	普通微生物学(英文) (11-14节)8-15周/西塔学院 40-0323/普通微生物学(英文)-0001B/17食品质量(西塔)02班/学必/选课人数：21					
晚上	12				应用性食品微生物学和卫生(双语) (12-14节)10-18周/西塔学院 46-A0401/应用性食品微生物学和卫生(双语)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专必/选课人数：28			
	13							
	14							

常徽老师的课表

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		免疫学基础 (12-14节)10-18周/南区 33-0202/免疫学基础-0001/17食品科学(百超)创新班;17食品科学01班;17食品科学02班 /专选/选课人数：11					
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

易兰花老师的课表

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						物流管理(双语) (1-5节,8-11节)8-9周/西塔学院 46-A0401/物流管理(双语)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专选/选课人数:28	物流管理(双语) (1-5节,8-11节)8-9周/西塔学院 46-A0401/物流管理(双语)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专选/选课人数:28
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8						物流管理(双语) (1-5节,8-11节)8-9周/西塔学院 46-A0401/物流管理(双语)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专选/选课人数:28	物流管理(双语) (1-5节,8-11节)8-9周/西塔学院 46-A0401/物流管理(双语)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专选/选课人数:28
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

李富华老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日	
上午	1			食品科学基础2(双语) (1-3节)14-15周/西塔学院 46-A0401/食品科学基础 2(双语)-0001/17食品质量 (西塔)01班;17食品质量(西 塔)02班/专必/选课人数:40	食品科学基础2(双语) (1-3节)13-15周/西塔学院 46-A0401/食品科学基础 2(双语)-0001/17食品质量 (西塔)01班;17食品质量(西 塔)02班/专必/选课人数:40				
	2								
	3								
	4								
	5								
中午	6								
	7								
下午	8								
	9								
	10								
	11								
晚上	12								
	13								
	14								