

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)15周/南区 31-0308/形势与政策-0186/17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/无/讲课:64	形势与政策 (8-10节)15周/南区 31-0408/形势与政策-0162/19食品科学与工程类01班;19食品科学与工程类02班;19食品科学与工程类03班;19食品科学与工程类04班;19食品科学与工程类05班/通必/选课人数:0/无/讲课:64	
	9							
	10					形势与政策 (8-10节)16周/南区 31-0208/形势与政策-0182/16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/无/讲课:64	形势与政策 (8-10节)16周/南区 31-0308/形势与政策-0175/18茶学班;18食品(百超)创新班;18食品科学01班;18食品科学02班;18食品科学03班/通必/选课人数:113/无/讲课:64	
	11							
晚上	12					形势与政策 (12-14节)15周/南区 31-0208/形势与政策-0189/17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	形势与政策 (12-14节)15周/南区 32-0312/形势与政策-0163/19食品科学与工程类06班;19食品科学与工程类07班;19食品科学与工程类08班;19食品科学与工程类09班/通必	
	13							
	14							

					/选课人数:127/无/讲课:64 形势与政策 (12-14节)16周/南区 31-0308/形势与政策-0185/16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:111/无/讲课:64	/选课人数:0/无/讲课:64 形势与政策 (12-14节)16周/南区 31-0308/形势与政策-0181/18包装工程01班;18包装工程02班;18食品质量01班;18食品质量02班;18食品质量03班;18食品质量04班/通必/选课人数:127/无/讲课:64	
:讲课 :实验 :实践 :上机							打印时间:2019-08-29

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)6-12周/南区 40-0323/食品微生物学实验-0002/18食品质量02班/专必/选课人数:22/无/实验:27	食品微生物学实验 (1-4节)6-12周/南区 40-0323/食品微生物学实验-0001/18食品质量01班/专必/选课人数:21/无/实验:27		
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8		食品微生物学实验 (8-11节)6-12周/南区 40-0323/食品微生物学实验-0004/18食品质量04班/专必/选课人数:22/无/实验:27	食品微生物学实验 (8-11节)6-12周/南区 40-0323/食品微生物学实验-0003/18食品质量03班/专必/选课人数:21/无/实验:27				
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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 (1-13节)8周/南区 未排地点 /食品工厂设计-0003A/17食品科学02班/专必/选课人数:32/无/讲课:27,实践:13	
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6						食品工厂设计 (1-13节)8周/南区 未排地点 /食品工厂设计-0002A/17食品科学01班/专必/选课人数:33/无/讲课:27,实践:13	
	7							
下午	8	食品工厂设计 (8-10节)1-9周/南区 32-0507/食品工厂设计-0001/17食品科学(百超)创新班/专必/选课人数:22/无/讲课:27,实践:13		食品工厂设计 (8-10节)1-9周/南区 32-0606/食品工厂设计-0003/17食品科学02班/专必/选课人数:32/无/讲课:27,实践:13			食品工厂设计 (1-13节)8周/南区 未排地点 /食品工厂设计-0001A/17食品科学(百超)创新班/专必/选课人数:22/无/讲课:27,实践:13	
	9							
	10							
	11							
晚上	12		食品工厂设计 (12-14节)1-9周/南区 32-0406/食品工厂设计-0002/17食品科学01班/专必/选课人数:33/无/讲课:27,实践:13					
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12	食品微生物学 (12-14节)1-15周/南区 32-0410/食品微生物学-0001/18食品质量01班;18食品质量02班/专必/选课人数:43/无/讲课:45,实验:0	食品微生物学 (12-14节)1-15周/南区 32-0410/食品微生物学-0002/18食品质量03班;18食品质量04班/专必/选课人数:43/无/讲课:45,实验:0					
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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				食品生产2(英文) (1-4节)4-12周/南区 40-0225/食品生产2(英文)-0001A/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/学必/选课人数:28/无/讲课:54,实验:27			
	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

打印时间:2019-08-29

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		食品包装学 (12-14节)1-9周/南区 32-0309/食品包装学-0001/17茶学班/专选/选课人数:23/无/讲课:27,实验:0	食品专业导论 (12-14节)12-14周/南区 33-0301/食品专业导论-0001/19食品科学与工程类01班;19食品科学与工程类02班;19食品科学与工程类03班/专选/选课人数:0/无/讲课:36	食品专业导论 (12-14节)12-14周/南区 33-0302/食品专业导论-0002/19食品科学与工程类04班;19食品科学与工程类05班;19食品科学与工程类06班/专选/选课人数:0/无/讲课:36			
	13							
	14		食品专业导论 (12-14节)12-14周/南区 33-0301/食品专业导论-0003/19食品科学与工程类07班;19食品科学与工程类08班;19食品科学与工程类09班/专选/选课人数:0/无/讲课:36					

阚建全老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1			科技论文写作 (1-3节)1-6周/南区 32-0404/科技论文写作-0006/18食品质量01班;18食品质量02班;18食品质量03班;18食品质量04班/专选/选课人数:61/无/讲课:18,实验:0				
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12	科技论文写作 (12-14节)1-6周/南区 32-0310/科技论文写作-0004/18茶学班/专选/选课人数:20/无/讲课:18,实验:0	食品专业导论 (12-14节)9周/南区 33-0301/食品专业导论-0003/19食品科学与工程类07班;19食品科学与工程类08班;19食品科学与工程类09班/专选/选课人数:0/无/讲课:36	食品专业导论 (12-14节)9周/南区 33-0301/食品专业导论-0001/19食品科学与工程类01班;19食品科学与工程类02班;19食品科学与工程类03班/专选/选课人数:0/无/讲课:36	食品专业导论 (12-14节)9周/南区 33-0302/食品专业导论-0002/19食品科学与工程类04班;19食品科学与工程类05班;19食品科学与工程类06班/专选/选课人数:0/无/讲课:36	食品科学与安全进展 (12-14节)12周/南区 32-0403/食品科学与安全进展-0001/18食品质量01班;18食品质量02班;18食品质量03班;18食品质量04班/专选/选课人数:82/无/讲课:18,实验:0		
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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 32-0404/食品安全学-0001/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/选课人数:43/无/讲课:36,实验:0		食品安全学 (1-3节)10-15周/南区 32-0407/食品安全学-0002/17食品质量03班;17食品质量04班/专必/选课人数:42/无/讲课:36,实验:0				
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	食品安全学 (8-10节)10-15周/南区 32-0507/食品安全学-0002/17食品质量03班;17食品质量04班/专必/选课人数:42/无/讲课:36,实验:0		食品安全学 (8-10节)10-15周/南区 32-0406/食品安全学-0001/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/选课人数:43/无/讲课:36,实验:0				
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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							
	2							
	3							
	4					食物物性学 (4-5节)10-17周/南区 32-0304/食物物性学-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:55/无/讲课:27,实验:13		
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12		食物物性学 (12-14节)10-17周/南区 32-0603/食物物性学-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:55/无/讲课:27,实验:13					
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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		食品专业导论 (12-14节)8周/南区 33-0301/食品专业导论-0003/19食品科学与工程类07班;19食品科学与工程类08班;19食品科学与工程类09班/专选/选课人数:0/无/讲课:36	食品专业导论 (12-14节)8周/南区 33-0301/食品专业导论-0001/19食品科学与工程类01班;19食品科学与工程类02班;19食品科学与工程类03班/专选/选课人数:0/无/讲课:36	食品专业导论 (12-14节)8周/南区 33-0302/食品专业导论-0002/19食品科学与工程类04班;19食品科学与工程类05班;19食品科学与工程类06班/专选/选课人数:0/无/讲课:36			
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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						食品工程基础(双语) (1-12节)5周,8周/西塔学院 40-0224/食品工程基础(双语)-0001A/17食品质量(西塔)01班/专必/选课人数:19/无 /讲课:81,实验:36	食品工程基础(双语) (1-12节)5周,8周/西塔学院 40-0224/食品工程基础(双语)-0001B/17食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:21/无 /讲课:81,实验:36		
	2									
	3									
	4									
	5									
中午	6									
	7									
下午	8									
	9									
	10									
	11									
晚上	12			食品工程基础(双语) (12-14节)1-8周/西塔学院 32-0206/食品工程基础(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/无 /讲课:81,实验:36		食品工程基础(双语) (12-14节)1-8周/西塔学院 32-0201/食品工程基础(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/无 /讲课:81,实验:36				
	13									
	14									
:讲课 :实验 :实践 :上机										
打印时间:2019-08-29										

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					食品机械与设备 (1-3节)1-15周/南区 32-0406/食品机械与设备-0001/17食品科学(百超)创新班/专必/选课人数:22/无/讲课:45,实验:13	食品机械与设备 (1-13节)13周/南区 未排地点/食品机械与设备-0002A/17食品科学01班/专必/选课人数:33/无/讲课:45,实验:13	
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6						食品机械与设备 (1-13节)13周/南区 未排地点/食品机械与设备-0001A/17食品科学(百超)创新班/专必/选课人数:22/无/讲课:45,实验:13	
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12					食品机械与设备 (12-14节)1-15周/南区 32-0210/食品机械与设备-0002/17食品科学01班/专必/选课人数:33/无/讲课:45,实验:13		
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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	发酵食品工艺学 (1-2节)10-18周/南区 32-0504/发酵食品工艺学-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:74/无/讲课:36,实验:0		发酵食品工艺学 (1-2节)10-18周/南区 33-0301/发酵食品工艺学-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:74/无/讲课:36,实验:0				
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

杨吉霞老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	食品标准与法规 (1-3节)10-18周/南区 32-0511/食品标准与法规-0003/17食品质量03班;17食品质量04班/专必/选课人数:42/无/讲课:27,实验:0	食品规制与HACCP(英文) (1-3节)1-6周/南区 32-0706/食品规制与HACCP(英文)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/学必/选课人数:28/无/讲课:54,实验:18	食品规制与HACCP(英文) (1-3节)8-9周/南区 46-A0401/食品规制与HACCP(英文)-0002/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:40/无/讲课:54,实验:18	食品规制与HACCP(英文) (1-3节)1-6周/南区 32-0605/食品规制与HACCP(英文)-0002/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:40/无/讲课:54,实验:18	食品规制与HACCP(英文) (1-3节)8-9周/南区 38-0203/食品规制与HACCP(英文)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/学必/选课人数:28/无/讲课:54,实验:18	食品规制与HACCP(英文) (1-3节)13-18周/南区 40-0425/食品规制与HACCP(英文)-0002A/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/无/讲课:54,实验:18	食品规制与HACCP(英文) (1-3节)13-18周/南区 40-0425/食品规制与HACCP(英文)-0001A/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/学必/选课人数:28/无/讲课:54,实验:18
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8		食品规制与HACCP(英文) (8-10节)8-9周/南区 38-0210/食品规制与HACCP(英文)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/学必/选课人数:28/无/讲课:54,实验:18		食品规制与HACCP(英文) (8-10节,12-14节)8-9周/南区 38-0203/食品规制与HACCP(英文)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/学必/选课人数:28/无/讲课:54,实验:18			
	9							
	10							
			食品规制与HACCP(英文) (8-10节)8-9周/南区 38-0210/食品规制与HACCP(英文)		食品规制与HACCP(英文) (8-10节,12-14节)8-9周/南区 38-0203/食品规制与			

			文)-0002/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:40/无/讲课:54,实验:18		HACCP(英文)-0002/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:40/无/讲课:54,实验:18			
	11							
晚上	12	食品规制与HACCP(英文) (12-14节)8-9周/南区 38-0203/食品规制与HACCP(英文)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/学必/选课人数:28/无/讲课:54,实验:18			食品规制与HACCP(英文) (8-10节,12-14节)8-9周/南区 38-0203/食品规制与HACCP(英文)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/学必/选课人数:28/无/讲课:54,实验:18			
	13							
	14	食品规制与HACCP(英文) (12-14节)8-9周/南区 38-0203/食品规制与HACCP(英文)-0002/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:40/无/讲课:54,实验:18			食品规制与HACCP(英文) (8-10节,12-14节)8-9周/南区 38-0203/食品规制与HACCP(英文)-0002/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:40/无/讲课:54,实验:18			
:讲课 :实验 :实践 :上机								
								打印时间:2019-08-29

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		食品毒理学(双语) (4-5节)5-9周/西塔学院 31-0303/食品毒理学(双语)-0002/18食品质量(西塔)02班/专选/选课人数:17/无/讲课:36	食品毒理学(双语) (4-5节)5-9周/西塔学院 31-0306/食品毒理学(双语)-0001/18食品质量(西塔)01班/专选/选课人数:18/无/讲课:36				
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	食品毒理学(双语) (8-9节)6-9周/西塔学院 31-0306/食品毒理学(双语)-0001/18食品质量(西塔)01班/专选/选课人数:18/无/讲课:36			食品毒理学(双语) (8-9节)5-9周/西塔学院 31-0304/食品毒理学(双语)-0002/18食品质量(西塔)02班/专选/选课人数:17/无/讲课:36			
	9							
	10							
	11							
晚上	12		食品专业导论 (12-14节)11周/南区 33-0301/食品专业导论-0003/19食品科学与工程类07班;19食品科学与工程类08班;19食品科学与工程类09班/专选/选课人数:0/无/讲课:36	食品专业导论 (12-14节)11周/南区 33-0301/食品专业导论-0001/19食品科学与工程类01班;19食品科学与工程类02班;19食品科学与工程类03班/专选/选课人数:0/无/讲课:36	食品专业导论 (12-14节)11周/南区 33-0302/食品专业导论-0002/19食品科学与工程类04班;19食品科学与工程类05班;19食品科学与工程类06班/专选/选课人数:0/无/讲课:36			
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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		食品感官分析 (2-5节)11-17周/南区 40-0324/食品感官分析-0002A/17食品质量01班/专选/选课人数:20/无/讲课:18,实验:27			食品感官分析 (2-5节)11-17周/南区 40-0324/食品感官分析-0002B/17食品质量02班/专选/选课人数:19/无/讲课:18,实验:27	食品感官分析 (2-5节)11-17周/南区 40-0324/食品感官分析-0002C/17食品质量03班;17食品质量04班/专选/选课人数:29/无/讲课:18,实验:27	
	3							
	4	食品化学 (4-5节)10-18周/南区 32-0311/食品化学-0002/18食品质量03班;18食品质量04班/专必/选课人数:43/无/讲课:36,实验:0		食品感官分析 (4-5节)10-18周/南区 33-0201/食品感官分析-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:68/无/讲课:18,实验:27	食品化学 (4-5节)10-18周/南区 32-0510/食品化学-0002/18食品质量03班;18食品质量04班/专必/选课人数:43/无/讲课:36,实验:0			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	食品感官分析 (8-10节)10-18周/南区 33-0304/食品感官分析-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/无/讲课:27,实验:13		食品感官分析 (8-10节)13-16周/南区 40-0324/食品感官分析-0001B/17食品科学01班/专选/选课人数:33/无/讲课:27,实验:13	食品感官分析 (8-10节)13-16周/南区 40-0324/食品感官分析-0001C/17食品科学02班/专选/选课人数:29/无/讲课:27,实验:13			
	9							
	10							
	11		食品感官分析 (11-11节)16周/南区 40-0324/食品感官分析-0001B/17食品科学01班/专选/选课人数:33/无/讲课:27,实验:13	食品感官分析 (11-11节)16周/南区 40-0324/食品感官分析-0001C/17食品科学02班/专选/选课人数:29/无/讲课:27,实验:13	食品感官分析 (11-11节)16周/南区 40-0324/食品感官分析-0001A/17食品科学(百超)创新班/专选/选课人数:19/无/讲课:27,实验:13			
晚上	12					食品感官分析 (12-14节)13-16周/南区 40-0324/食品感官分析-0001A/17食品科学(百超)创新班/专选/选课人数:19/无/讲课:27,实验:13		
	13							
	14							

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		仪器分析 (1-3节)2-7周/南区 32-0402/仪器分析-0007/17茶学班/专选/选课人数:21/无/讲课:36,实验:13		天然产物提取和分离技术 (1-3节)2-7周/南区 32-0201/天然产物提取和分离技术-0001/17茶学班/专选/选课人数:23/无/讲课:18,实验:13	仪器分析 (1-3节)2-7周/南区 32-0402/仪器分析-0007/17茶学班/专选/选课人数:21/无/讲课:36,实验:13	天然产物提取和分离技术 (1-4节)5-6周/南区 40-0325/天然产物提取和分离技术-0001A/17茶学班/专选/选课人数:23/无/讲课:18,实验:13		
	2								
	3								
	4								
	5							天然产物提取和分离技术 (1-5节)4周/南区 40-0325/天然产物提取和分离技术-0001A/17茶学班/专选/选课人数:23/无/讲课:18,实验:13	
中午	6								
	7			仪器分析 (7-11节)4周/南区 40-0325/仪器分析-0007A/17茶学班/专选/选课人数:21/无/讲课:36,实验:13					
8									
下午	9								
	10								
	11			仪器分析 (8-11节)5-6周/南区 40-0325/仪器分析-0007A/17茶学班/专选/选课人数:21/无/讲课:36,实验:13					
晚上	12								
	13								
	14								

童华荣老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12		食品专业导论 (12-14节)16周/南区 33-0301/食品专业导论-0003/19食品科学与工程类07班;19食品科学与工程类08班;19食品科学与工程类09班/专选/选课人数:0/无/讲课:36	食品专业导论 (12-14节)16周/南区 33-0301/食品专业导论-0001/19食品科学与工程类01班;19食品科学与工程类02班;19食品科学与工程类03班/专选/选课人数:0/无/讲课:36	食品专业导论 (12-14节)16周/南区 33-0302/食品专业导论-0002/19食品科学与工程类04班;19食品科学与工程类05班;19食品科学与工程类06班/专选/选课人数:0/无/讲课:36			
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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							
	2							
	3							
	4		广告与传媒 (4-5节)1-9周/南区 32-0210/广告与传媒-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/选课人数:42/无/讲课:36,实验:0			广告与传媒 (4-5节)1-9周/南区 32-0302/广告与传媒-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/选课人数:42/无/讲课:36,实验:0		
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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		包装结构与造型设计 (1-3节)5-9周/南区 40-0524/包装结构与造型设计-0001B/17包装工程02班/专必/选课人数:20/无/讲课:27,实验:27					
	2							
	3							
	4	设计方法学 (4-5节)10-18周/南区 32-0502/设计方法学-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专必/选课人数:42/无/讲课:36,实验:13		设计方法学 (4-5节)10-18周/南区 32-0306/设计方法学-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专必/选课人数:42/无/讲课:36,实验:13				
	5							
中午	6							
	7							
下午	8			设计方法学 (8-9节)13-17周/南区 40-0524/设计方法学-0001B/17包装工程02班/专必/选课人数:20/无/讲课:36,实验:13	设计方法学 (8-9节)13-17周/南区 40-0524/设计方法学-0001A/17包装工程01班/专必/选课人数:22/无/讲课:36,实验:13			
	9							
	10			设计方法学 (10-10节)13-15周/南区 40-0524/设计方法学-0001B/17包装工程02班/专必/选课人数:20/无/讲课:36,实验:13	设计方法学 (10-10节)13-15周/南区 40-0524/设计方法学-0001A/17包装工程01班/专必/选课人数:22/无/讲课:36,实验:13			
	11							
晚上	12		包装结构与造型设计 (12-14节)5-9周/南区 40-0524/包装结构与造型设计-0001A/17包装工程01班/专必/选课人数:22/无/讲课:27,实验:27					
	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							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12	软饮料工艺学 (12-14节)1-9周/南区 32-0309/软饮料工艺学-0001/17茶学班/专选/选课人数:22/无/讲课:27,实验:13						
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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					包装设计学CAD		
	4	消费心理学 (4-5节)1-9周/南区 32-0609/消费心理学-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/选课人数:40/无/讲课:36,实验:0			包装设计学CAD (4-5节)10-18周/南区 32-0402/包装设计学CAD-0001/18包装工程01班;18包装工程02班/专选/选课人数:40/无/讲课:18,实验:27	(3-5节)10-18周/南区 40-0524/包装设计学CAD-0001A/18包装工程01班/专选/选课人数:20/无/讲课:18,实验:27		
	5	计算机辅助设计 (4-5节)10-18周/南区 38-0302/计算机辅助设计-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:81/无/讲课:18,实验:27						
中午	6							
	7							
下午	8			消费心理学 (8-9节)1-9周/南区 32-0511/消费心理学-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/选课人数:40/无/讲课:36,实验:0	计算机辅助设计 (8-10节)10-18周/南区 39-0312/计算机辅助设计-0003B/17食品科学01班/专选/选课人数:32/无/讲课:18,实验:27			
	9							
	10			计算机辅助设计 (8-10节)10-18周/南区 39-0312/计算机辅助设计-0003A/17食品科学(百超)创新班;17食品科学02班/专选/选课人数:49/无/讲课:18,实验:27				
	11							

晚上	12					包装设计学CAD (12-14节)10-18周/南区 40-0524/包装设计学CAD-0001B/18包装工程02班/专选/选课人数:20/无/讲课:18,实验:27			
	13								
	14								
:讲课 :实验 :实践 :上机							打印时间:2019-08-29		

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			民俗与经济地理 (1-3节)1-9周/南区 31-0401/民俗与经济地理-0001/17茶学班/专选/选课人数:23/无/讲课:27,实验:0				
	2							
	3							
	4					中国古代文学 (4-5节)1-9周/南区 32-0408/中国古代文学-0001/18茶学班/专选/选课人数:17/无/讲课:36,实验:0		
	5							
中午	6							
	7							
下午	8		中国古代文学 (8-9节)1-9周/南区 32-0508/中国古代文学-0001/18茶学班/专选/选课人数:17/无/讲课:36,实验:0					
	9							
	10							
	11							
晚上	12		食品专业导论 (12-14节)17周/南区 33-0301/食品专业导论-0003/19食品科学与工程类07班;19食品科学与工程类08班;19食品科学与工程类09班/专选/选课人数:0/无/讲课:36	食品专业导论 (12-14节)17周/南区 33-0301/食品专业导论-0001/19食品科学与工程类01班;19食品科学与工程类02班;19食品科学与工程类03班/专选/选课人数:0/无/讲课:36	食品专业导论 (12-14节)17周/南区 33-0302/食品专业导论-0002/19食品科学与工程类04班;19食品科学与工程类05班;19食品科学与工程类06班/专选/选课人数:0/无/讲课:36			
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

徐毅老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							
	2							
	3							
	4				包装工艺学 (4-5节)10-18周/南区 32-0604/包装工艺学-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专必/选课人数:42/无/讲课:36,实验:0			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	包装工艺学 (8-9节)10-18周/南区 32-0504/包装工艺学-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专必/选课人数:42/无/讲课:36,实验:0						
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	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	食品科学基础1(双语) (1-2节)9-11周/西塔学院 38-0202/食品科学基础1(双语)-0001/18食品质量(西塔)01班/专必/选课人数:18/无/讲课:66,实验:33		食品科学基础1(双语) (1-3节)9-11周/西塔学院 38-0202/食品科学基础1(双语)-0001/18食品质量(西塔)01班/专必/选课人数:18/无/讲课:66,实验:33	功能食品学 (1-3节)1-12周/南区 32-0513/功能食品学-0002/17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:83/无/讲课:36,实验:0	食品科学基础1(双语) (1-2节)9-11周/西塔学院 38-0202/食品科学基础1(双语)-0002/18食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:17/无/讲课:66,实验:33		
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12			食品科学基础1(双语) (12-14节)9-11周/西塔学院 38-0202/食品科学基础1(双语)-0002/18食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:17/无/讲课:66,实验:33	功能食品学 (12-14节)1-12周/南区 32-0312/功能食品学-0003/17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/选课人数:108/无/讲课:36,实验:0	食品科学与安全进展 (12-14节)13周/南区 32-0503/食品科学与安全进展-0001/18食品质量01班;18食品质量02班;18食品质量03班;18食品质量04班/专选/选课人数:82/无/讲课:18,实验:0		
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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		包装结构与造型设计 (1-3节)10-13周/南区 40-0524/包装结构与造型设计-0001B/17包装工程02班/专必/选课人数:20/无/讲课:27,实验:27			工程制图 (1-3节)1-9周/南区 32-0407/工程制图-0007/18食品(百超)创新班;18食品科学01班/学必/选课人数:45/无/讲课:45,实验:13		
	2							
	3							
	4	工程制图 (4-5节)1-9周/南区 31-0407/工程制图-0008/18食品科学02班;18食品科学03班/学必/选课人数:46/无/讲课:45,实验:13						
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	工程制图 (8-10节)11-14周/南区 39-0312/工程制图-0009A/18包装工程01班;18包装工程02班/专选/选课人数:40/无/讲课:27,实验:27	工程制图 (8-9节)1-9周/南区 未排地点/工程制图-0007/18食品(百超)创新班;18食品科学01班/学必/选课人数:45/无/讲课:45,实验:13					
	9							
	10							
	11	工程制图 (11-14节)13周/南区 39-0312/工程制图-0007A/18食品(百超)创新班/学必/选课人数:24/无/讲课:45,实验:13	工程制图 (8-10节)10-12周/南区 39-0312/工程制图-0008A/18食品科学02班/学必/选课人数:23/无/讲课:45,实验:13	工程制图 (11-14节)13周/南区 39-0312/工程制图-0007B/18食品科学01班/学必/选课人数:21/无/讲课:45,实验:13	工程制图 (12-14节)1-9周/南区 32-0402/工程制图-0008/18食品科学02班;18食品科学03班/学必/选课人数:46/无/讲课:45,实验:13	工程制图 (11-11节)13周/南区 39-0312/工程制图-0008B/18食品科学03班/学必/选课人数:23/无/讲课:45,实验:13		
包装结构与造型设计 (12-14节)1-9周/南区 32-0405/包装结构与造型设计-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专必/选课人数:42/无/讲课:27,实验:27		工程制图 (8-11节)13周/南区 39-0312/工程制图-0008A/18食品科学02班/学必/选课人数:23/无/讲课:45,实验:13						
晚上	12	工程制图 (12-14节)10-12周/南区 39-0524/包装结构与造型设计-	包装结构与造型设计 (12-14节)10-13周/南区 40-0524/包装结构与造型设计-	工程制图 (12-14节)10-12周/南区 39-	工程制图 (12-14节)1-9周/南区 32-0402/工程制图-0009/18包装	工程制图 (12-14节)10-13周/南区 39-0312/工程制图-0008B/18食	工程制图 (12-14节)10-14周/南区 39-0312/工程制图-0009A/18包	
	13							

	14	0312/工程制图-0007A/18食品(百超)创新班/学必/选课人数:24/无/讲课:45,实验:13	0001A/17包装工程01班/专必/选课人数:22/无/讲课:27,实验:27	0312/工程制图-0007B/18食品科学01班/学必/选课人数:21/无/讲课:45,实验:13	工程01班;18包装工程02班/专选/选课人数:40/无/讲课:27,实验:27	品科学03班/学必/选课人数:23/无/讲课:45,实验:13	装工程01班;18包装工程02班/专选/选课人数:40/无/讲课:27,实验:27	
:讲课 :实验 :实践 :上机								打印时间:2019-08-29

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			食品文化与美食 (1-3节)1-9周/南区 32-0513/食品文化与美食-0001/18食品(百超)创新班;18食品科学01班;18食品科学02班;18食品科学03班/专选/选课人数:85/无/讲课:27				
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12		食品专业导论 (12-14节)7周/南区 33-0301/食品专业导论-0003/19食品科学与工程类07班;19食品科学与工程类08班;19食品科学与工程类09班/专选/选课人数:0/无/讲课:36	食品专业导论 (12-14节)7周/南区 33-0301/食品专业导论-0001/19食品科学与工程类01班;19食品科学与工程类02班;19食品科学与工程类03班/专选/选课人数:0/无/讲课:36	食品专业导论 (12-14节)7周/南区 33-0302/食品专业导论-0002/19食品科学与工程类04班;19食品科学与工程类05班;19食品科学与工程类06班/专选/选课人数:0/无/讲课:36			
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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			市场营销学 (1-2节)1-9周/南区 32-0402/市场营销学-0008/18包装工程01班;18包装工程02班/专选/选课人数:38/无/讲课:36,实验:0		整体包装品鉴与分析 (1-2节)1-9周/南区 32-0209/整体包装品鉴与分析-0001/18包装工程01班;18包装工程02班/专选/选课人数:40/无/讲课:36		
	2							
	3							
	4			整体包装品鉴与分析 (4-5节)1-9周/南区 32-0306/整体包装品鉴与分析-0001/18包装工程01班;18包装工程02班/专选/选课人数:40/无/讲课:36		市场营销学 (4-5节)1-9周/南区 32-0311/市场营销学-0008/18包装工程01班;18包装工程02班/专选/选课人数:38/无/讲课:36,实验:0		
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

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			食品化学 (4-5节)10-18周/南区 32-0412/食品化学-0001/18食品质量01班;18食品质量02班/专必/选课人数:43/无/讲课:36,实验:0				
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	食品化学 (8-9节)10-18周/南区 32-0502/食品化学-0001/18食品质量01班;18食品质量02班/专必/选课人数:43/无/讲课:36,实验:0						
	9							
	10							
	11							
晚上	12		食品专业导论 (12-14节)10周/南区 33-0301/食品专业导论-0003/19食品科学与工程类07班;19食品科学与工程类08班;19食品科学与工程类09班/专选/选课人数:0/无/讲课:36	食品专业导论 (12-14节)10周/南区 33-0301/食品专业导论-0001/19食品科学与工程类01班;19食品科学与工程类02班;19食品科学与工程类03班/专选/选课人数:0/无/讲课:36	食品专业导论 (12-14节)10周/南区 33-0302/食品专业导论-0002/19食品科学与工程类04班;19食品科学与工程类05班;19食品科学与工程类06班/专选/选课人数:0/无/讲课:36	食品科学与安全进展 (12-14节)10周/南区 32-0403/食品科学与安全进展-0001/18食品质量01班;18食品质量02班;18食品质量03班;18食品质量04班/专选/选课人数:82/无/讲课:18,实验:0		
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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 (8-10节)5-7周/南区 40-0223/软饮料工艺学-0001A/17茶学班/专选/选课 人数:22/无/讲课:27,实验:13			
	9							
	10							
	11				软饮料工艺学 (8-11节)8周/南区 40-0223/软饮料工艺学-0001A/17茶学班/专选/选课 人数:22/无/讲课:27,实验:13			
晚上	12							
	13							
	14							

杜木英老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	微生物和人类(英文) (1-2节)8周/西塔学院 38-0202/微生物和人类(英文)-0002/18食品质量(西塔)02班/专选/选课人数:17/无/讲课:36					微生物和人类(英文) (1-4节,8-11节)8-9周/西塔学院 38-0202/微生物和人类(英文)-0001/18食品质量(西塔)01班/专选/选课人数:18/无/讲课:36	微生物和人类(英文) (1-3节)8-9周/西塔学院 38-0202/微生物和人类(英文)-0002/18食品质量(西塔)02班/专选/选课人数:17/无/讲课:36
	2							
	3					微生物和人类(英文) (3-5节)8-9周/西塔学院 38-0202/微生物和人类(英文)-0002/18食品质量(西塔)02班/专选/选课人数:17/无/讲课:36		
	4							
	5					微生物和人类(英文) (3-5节)8-9周/西塔学院 38-0202/微生物和人类(英文)-0001/18食品质量(西塔)01班/专选/选课人数:18/无/讲课:36		
中午	6							
	7							
下午	8						微生物和人类(英文) (1-4节,8-11节)8-9周/西塔学院 38-0202/微生物和人类(英文)-0001/18食品质量(西塔)01班/专选/选课人数:18/无/讲课:36	
	9							
	10							
	11							微生物和人类(英文)

						(1-4节,8-11节)8-9周/西塔学院 38-0202/微生物和人类(英文)-0002/18食品质量(西塔)02班/专选/选课人数:17/无/讲课:36	
晚上	12				微生物和人类(英文) (12-14节)8-9周/西塔学院 38-0202/微生物和人类(英文)-0002/18食品质量(西塔)02班/专选/选课人数:17/无/讲课:36		
	13						
	14				微生物和人类(英文) (12-14节)8-9周/西塔学院 38-0202/微生物和人类(英文)-0001/18食品质量(西塔)01班/专选/选课人数:18/无/讲课:36		
:讲课 :实验 :实践 :上机							打印时间:2019-08-29

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							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12					食品科学与安全进展 (12-14节)15周/南区 32-0503/食品科学与安全进展-0001/18食品质量01班;18食品质量02班;18食品质量03班;18食品质量04班/专选/选课人数:82/无/讲课:18,实验:0		
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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		公关礼仪 (4-4节)7周/南区 32-0306/公关礼仪-0001A/17茶学班/专选/选课人数:24/无/讲课:18,实验:13					
	5		公关礼仪 (4-5节)1-6周/南区 32-0306/公关礼仪-0001A/17茶学班/专选/选课人数:24/无/讲课:18,实验:13					
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12	中华茶礼仪 (12-14节)10-16周/南区 32-0301/中华茶礼仪-0001/18茶学班/专选/选课人数:23/无/讲课:27		公关礼仪 (12-14节)1-6周/南区 32-0306/公关礼仪-0001/17茶学班/专选/选课人数:24/无/讲课:18,实验:13				
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

曾亮老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	茶艺 (8-10节)10-12周/南区 32-0505/茶艺-0002/17茶学班 /专选/选课人数:24/无/讲课:9,实验:27	茶艺 (8-10节)10-12周/南区 32-0307/茶艺-0001/18茶学班 /专选/选课人数:21/无/无	茶艺 (8-10节)13-17周/南区 40-0209/茶艺-0002A/17茶学班 /专选/选课人数:24/无/讲课:9,实验:27				
	9							
	10		茶艺 (8-10节)13-17周/南区 40-0209/茶艺-0001/18茶学班 /专选/选课人数:21/无/无					
	11							
晚上	12	茶艺 (12-14节)13-16周/南区 40-0209/茶艺-0002A/17茶学班 /专选/选课人数:24/无/讲课:9,实验:27	食品专业导论 (12-14节)15周/南区 33-0301/食品专业导论-0003/19食品科学与工程类07班;19食品科学与工程类08班;19食品科学与工程类09班/专选/选课人数:0/无/讲课:36	食品专业导论 (12-14节)15周/南区 33-0301/食品专业导论-0001/19食品科学与工程类01班;19食品科学与工程类02班;19食品科学与工程类03班/专选/选课人数:0/无/讲课:36	食品专业导论 (12-14节)15周/南区 33-0302/食品专业导论-0002/19食品科学与工程类04班;19食品科学与工程类05班;19食品科学与工程类06班/专选/选课人数:0/无/讲课:36	茶艺 (12-14节)10-12周/南区 32-0202/茶艺-0001/18茶学班 /专选/选课人数:21/无/无		
	13							
	14	中华茶礼仪 (12-14节)17-18周/南区 32-0301/中华茶礼仪-0001/18茶学班/专选/选课人数:23/无/讲课:27					茶艺 (12-14节)13-16周/南区 40-0209/茶艺-0001/18茶学班 /专选/选课人数:21/无/无	

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	人体生理与健康 (4-5节)10-18周/南区 33-0502/人体生理与健康-0001/18食品(百超)创新班	食品毒理学(双语) (4-5节)1-5周/西塔学院 31-0303/食品毒理学(双语)-0002/18食品质量(西塔)02班	食品毒理学(双语) (4-5节)1-4周/西塔学院 31-0306/食品毒理学(双语)-0001/18食品质量(西塔)01班	人体生理与健康 (4-5节)10-18周/南区 33-0304/人体生理与健康-0001/18食品(百超)创新班			
	5	;18食品科学01班;18食品科学02班;18食品科学03班/专选/选课人数:84/无/讲课:36	/专选/选课人数:17/无/讲课:36	/专选/选课人数:18/无/讲课:36	;18食品科学01班;18食品科学02班;18食品科学03班/专选/选课人数:84/无/讲课:36			
中午	6							
	7							
下午	8	食品毒理学(双语) (8-9节)1-5周/西塔学院 31-0306/食品毒理学(双语)-0001/18食品质量(西塔)01班	食品毒理学 (8-10节)1-6周/南区 32-0212/食品毒理学-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		食品毒理学(双语) (8-9节)1-5周/西塔学院 31-0304/食品毒理学(双语)-0002/18食品质量(西塔)02班			
	9	/专选/选课人数:18/无/讲课:36	/专选/选课人数:86/无/讲课:36;实验:0		/专选/选课人数:17/无/讲课:36			
	10							
	11							
晚上	12	动物病理学 (12-14节)2-7周/南区 32-0610/动物病理学-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		人体生理与健康 (12-13节)10-18周/南区 32-0203/人体生理与健康-0002/18食品质量01班;18食品质量02班;18食品质量03班;18食品质量04班/专选/选课人数:78/无/讲课:36	人体生理与健康 (12-13节)10-18周/南区 32-0603/人体生理与健康-0002/18食品质量01班;18食品质量02班;18食品质量03班;18食品质量04班/专选/选课人数:78/无/讲课:36			
	13	/专选/选课人数:40/无/讲课:36;实验:0						
	14			动物病理学 (12-14节)2-7周/南区 32-0512/动物病理学-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	食品毒理学 (12-14节)1-6周/南区 32-0603/食品毒理学-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:40/无/讲课 :36,实验:0	/专选/选课人数:86/无/讲课 :36,实验:0			
:讲课 :实验 :实践 :上机								打印时间:2019-08-29

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							
	2							
	3							
	4		现代食品分离技术 (4-5节)1-9周/南区 32-0504/现代食品分离技术-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:79/无/讲课:36,实验:0	食品生产2(英文) (4-5节)9-14周/南区 32-0210/食品生产2(英文)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/学必/选课人数:28/无/讲课:54,实验:27		食品生产2(英文) (4-5节)9-14周/南区 32-0305/食品生产2(英文)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/学必/选课人数:28/无/讲课:54,实验:27		
	5							
中午	6							
	7							
下午	8				现代食品分离技术 (8-9节)1-9周/南区 32-0504/现代食品分离技术-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:79/无/讲课:36,实验:0			
	9							
	10							
	11							
晚上	12	食品工厂设计 (12-14节)1-9周/南区 33-0401/食品工厂设计-0004/17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/无/讲课:27,实践:13	食品专业导论 (12-14节)6周/南区 33-0301/食品专业导论-0003/19食品科学与工程类07班;19食品科学与工程类08班;19食品科学与工程类09班/专选/选课人数:0/无/讲课:36	食品专业导论 (12-14节)6周/南区 33-0301/食品专业导论-0001/19食品科学与工程类01班;19食品科学与工程类02班;19食品科学与工程类03班/专选/选课人数:0/无/讲课:36	食品专业导论 (12-14节)6周/南区 33-0302/食品专业导论-0002/19食品科学与工程类04班;19食品科学与工程类05班;19食品科学与工程类06班/专选/选课人数:0/无/讲课:36			
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7	食品理化分析实验（含仪器分析）	食品理化分析实验（含仪器分析）	食品理化分析实验（含仪器分析）	食品理化分析实验（含仪器分析）			
下午	8	(7-11节)6-9周/南区 40-0425/食品理化分析实验	(7-11节)6-9周/南区 40-0425/食品理化分析实验	(7-11节)6-9周/南区 40-0425/食品理化分析实验	(7-11节)6-9周/南区 40-0425/食品理化分析实验			
	9	（含仪器分析）-0001/17食品质量01班/专必/选课人数	（含仪器分析）-0002/17食品质量02班/专必/选课人数	（含仪器分析）-0003/17食品质量03班/专必/选课人数	（含仪器分析）-0004/17食品质量04班/专必/选课人数			
	10	:22/无/实验:40	:21/无/实验:40	:21/无/实验:40	:21/无/实验:40	仪器分析(双语) (10-14节)6-9周/南区 40-0425/仪器分析(双语)-0001A/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/学必/选课人数:28/无/讲课:36,实验:36		
	11							
12								
13								
晚上	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

徐丹老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1		包装材料学A (1-2节)10-16周/南区 32-0505/包装材料学A-0001/18包装工程01班;18包装工程02班/专必/选课人数:41/无/讲课:36,实验:13		包装材料学A (1-2节)10-16周/南区 32-0506/包装材料学A-0001/18包装工程01班;18包装工程02班/专必/选课人数:41/无/讲课:36,实验:13			
	2							
	3							
	4					包装材料学 (4-5节)10-18周/南区 32-0611/包装材料学-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专必/选课人数:42/无/讲课:36,实验:27		
	5							
中午	6							
	7							
下午	8		包装材料学 (8-9节)10-18周/南区 32-0411/包装材料学-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专必/选课人数:42/无/讲课:36,实验:27					
	9							
	10							
	11							
晚上	12	包装材料学 (12-14节)14-18周/南区 40-0523/包装材料学-0001A/17包装工程01班/专必/选课人数:22/无/讲课:36,实验:27	包装材料学 (12-14节)14-18周/南区 40-0523/包装材料学-0001B/17包装工程02班/专必/选课人数:20/无/讲课:36,实验:27	包装材料学 (12-14节)14-17周/南区 40-0523/包装材料学-0001A/17包装工程01班/专必/选课人数:22/无/讲课:36,实验:27	包装材料学 (12-14节)14-17周/南区 40-0523/包装材料学-0001B/17包装工程02班/专必/选课人数:20/无/讲课:36,实验:27			
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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		食品科学基础1(双语) (1-4节)10-12周,14-16周/西塔学院 40-0423/食品科学基础1(双语)-0001A/18食品质量(西塔)01班/专必/选课人数:18/无/讲课:66,实验:33	食品化学实验 (1-4节)10-16周/南区 40-0423/食品化学实验-0003/18食品质量03班/专必/选课人数:21/无/实验:27				
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	食品化学实验 (8-11节)10-16周/南区 40-0423/食品化学实验-0004/18食品质量04班/专必/选课人数:22/无/实验:27	食品化学实验 (8-11节)10-16周/南区 40-0423/食品化学实验-0002/18食品质量02班/专必/选课人数:22/无/实验:27	食品化学实验 (8-11节)10-16周/南区 40-0423/食品化学实验-0001/18食品质量01班/专必/选课人数:21/无/实验:27				
	9							
	10							
	11							
晚上	12						食品科学基础1(双语) (11-14节)9-11周,13-15周/西塔学院 40-0423/食品科学基础1(双语)-0002B/18食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:17/无/讲课:66,实验:33	
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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)15周/南区 31-0208/形势与政策-0182/16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/无/讲课:64	形势与政策 (8-10节)15周/南区 31-0308/形势与政策-0175/18茶学班;18食品(百超)创新班;18食品科学01班;18食品科学02班;18食品科学03班/通必/选课人数:113/无/讲课:64	
	9							
	10					形势与政策 (8-10节)17周/南区 31-0308/形势与政策-0186/17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/无/讲课:64	形势与政策 (8-10节)17周/南区 31-0408/形势与政策-0162/19食品科学与工程类01班;19食品科学与工程类02班;19食品科学与工程类03班;19食品科学与工程类04班;19食品科学与工程类05班/通必/选课人数:0/无/讲课:64	
	11							
晚上	12					形势与政策 (12-14节)15周/南区 31-0308/形势与政策-0185/16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:111/无	形势与政策 (12-14节)15周/南区 31-0308/形势与政策-0181/18包装工程01班;18包装工程02班;18食品质量01班;18食品质量02班;18食品质量03班;18食品质量04班/通必	
	13							
	14							

						/讲课:64 形势与政策 (12-14节)17周/南区 31-0208/形势与政策-0189/17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/无/讲课:64	/选课人数:127/无/讲课:64 形势与政策 (12-14节)17周/南区 32-0312/形势与政策-0163/19食品科学与工程类06班;19食品科学与工程类07班;19食品科学与工程类08班;19食品科学与工程类09班/通必 /选课人数:0/无/讲课:64	
:讲课 :实验 :实践 :上机						打印时间:2019-08-29		

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		食品理化分析（含仪器分析） (1-2节)1-9周/南区 32-0605/食品理化分析（含仪器分析）-0001/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/选课人数:43/无/讲课:36,实验:0		食品理化分析（含仪器分析） (1-2节)1-9周/南区 32-0512/食品理化分析（含仪器分析）-0002/17食品质量03班;17食品质量04班/专必/选课人数:42/无/讲课:36,实验:0			
	2							
	3							
	4	食品理化分析（含仪器分析） (4-5节)1-9周/南区 32-0310/食品理化分析（含仪器分析）-0002/17食品质量03班;17食品质量04班/专必/选课人数:42/无/讲课:36,实验:0						
	5							
中午	6							
	7							
下午	8				食品理化分析（含仪器分析） (8-9节)1-9周/南区 32-0403/食品理化分析（含仪器分析）-0001/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/选课人数:43/无/讲课:36,实验:0			
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	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	食品科学基础1(双语) (1-2节)1-3周/西塔学院 38-0202/食品科学基础1(双语)-0001/18食品质量(西塔)01班/专必/选课人数:18/无/讲课:66,实验:33	食品风味化学 (1-2节)10-18周/南区 32-0603/食品风味化学-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/无/讲课:36,实验:0	食品科学基础1(双语) (1-3节)1-4周/西塔学院 38-0202/食品科学基础1(双语)-0001/18食品质量(西塔)01班/专必/选课人数:18/无/讲课:66,实验:33		食品科学基础1(双语) (1-2节)1-3周/西塔学院 38-0202/食品科学基础1(双语)-0002/18食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:17/无/讲课:66,实验:33		
	2							
	3							
	4		食品风味化学 (4-5节)10-18周/南区 32-0603/食品风味化学-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/无/讲课:36,实验:0					
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12			食品科学基础1(双语) (12-14节)1-4周/西塔学院 38-0202/食品科学基础1(双语)-0002/18食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:17/无/讲课:66,实验:33				
	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							
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7	食品理化分析实验（含仪器分析）	食品理化分析实验（含仪器分析）	食品理化分析实验（含仪器分析）	食品理化分析实验（含仪器分析）			
下午	8	(7-11节)10-13周/南区 40-0425/食品理化分析实验	(7-11节)10-13周/南区 40-0425/食品理化分析实验	(7-11节)10-13周/南区 40-0425/食品理化分析实验	(7-11节)10-13周/南区 40-0425/食品理化分析实验			
	9	（含仪器分析）-0001/17食品	（含仪器分析）-0002/17食品	（含仪器分析）-0003/17食品	（含仪器分析）-0004/17食品			
	10	质量01班/专必/选课人数:22/无/实验:40	质量02班/专必/选课人数:21/无/实验:40	质量03班/专必/选课人数:21/无/实验:40	质量04班/专必/选课人数:21/无/实验:40			
	11					仪器分析(双语)		
晚上	12					(11-14节)10-13周/南区 40-0425/仪器分析(双语)-0001A/16食品质量(西塔)		
	13					01班;16食品质量(西塔)		
	14					02班/学必/选课人数:28/无/讲课:36,实验:36		

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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 32-0503/食品贮藏原理与技术-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:82/无/讲课:36,实验:0		食品贮藏原理与技术 (4-5节)1-9周/南区 32-0404/食品贮藏原理与技术-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:82/无/讲课:36,实验:0		
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

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	普通遗传学 (1-3节)1-6周/南区 31-0106/普通遗传学-0001/18茶学班/专选/选课人数:19/无/讲课:36,实验:13		普通遗传学 (1-3节)1-6周/南区 31-0102/普通遗传学-0001/18茶学班/专选/选课人数:19/无/讲课:36,实验:13				
	2							
	3							
	4			茶树遗传育种 (4-5节)1-9周/南区 32-0412/茶树遗传育种-0001/17茶学班/专必/选课人数:24/无/讲课:45,实验:13				
	5							
中午	6							
	7							
下午	8		茶树遗传育种 (8-10节)1-9周/南区 32-0402/茶树遗传育种-0001/17茶学班/专必/选课人数:24/无/讲课:45,实验:13				茶树遗传育种 (8-13节)7周/南区 40-0325/茶树遗传育种-0001A/17茶学班/专必/选课人数:24/无/讲课:45,实验:13	普通遗传学 (8-13节)7周/南区 40-0325/普通遗传学-0001A/18茶学班/专选/选课人数:19/无/讲课:36,实验:13
	9							
	10							
	11							
晚上	12						茶树遗传育种 (8-14节)8周/南区 40-0325/茶树遗传育种-0001A/17茶学班/专必/选课人数:24/无/讲课:45,实验:13	普通遗传学 (8-14节)8周/南区 40-0325/普通遗传学-0001A/18茶学班/专选/选课人数:19/无/讲课:36,实验:13
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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	基因工程与食品安全 (1-4节)3-5周/南区 40-0423/基因工程与食品安全-0001A/17食品质量01班;17食品质量02班/专选/选课人数:32/无/讲课:27,实验:13		基因工程与食品安全 (1-3节)1-9周/南区 31-0407/基因工程与食品安全-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:55/无/讲课:27,实验:13				
	2							
	3							
	4	食品原料生产安全控制		食品原料生产安全控制				
	5	基因工程与食品安全 (5-5节)5周/南区 40-0423/基因工程与食品安全-0001A/17食品质量01班;17食品质量02班/专选/选课人数:32/无/讲课:27,实验:13	(4-5节)1-9周/南区 33-0302/食品原料生产安全控制-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:80/无/讲课:36,实验:0		(4-5节)1-9周/南区 32-0304/食品原料生产安全控制-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:80/无/讲课:36,实验:0			
中午	6							
	7				基因工程与食品安全 (7-7节)5周/南区 40-0423/基因工程与食品安全-0001B/17食品质量03班;17食品质量04班/专选/选课人数:23/无/讲课:27,实验:13			
下午	8				基因工程与食品安全 (8-11节)3-5周/南区 40-0423/基因工程与食品安全-0001B/17食品质量03班;17食品质量04班/专选/选课人数:23/无/讲课:27,实验:13			
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

	13					<p>0208/形势与政策-0189/17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/无/讲课:64</p> <p>形势与政策 (12-14节)17周/南区 31-0308/形势与政策-0185/16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:111/无/讲课:64</p>	<p>0312/形势与政策-0163/19食品科学与工程类06班;19食品科学与工程类07班;19食品科学与工程类08班;19食品科学与工程类09班/通必/选课人数:0/无/讲课:64</p> <p>形势与政策 (12-14节)17周/南区 31-0308/形势与政策-0181/18包装工程01班;18包装工程02班;18食品质量01班;18食品质量02班;18食品质量03班;18食品质量04班/通必/选课人数:127/无/讲课:64</p>	
	14							
<p>:讲课 :实验 :实践 :上机</p> <p style="text-align: right;">打印时间:2019-08-29</p>								

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	茶树病虫害防治 (1-3节)1-5周/南区 32-0307/茶树病虫害防治-						
	2	0001/17茶学班/专必/选课人数:24/无/讲课:21,实验:9						
	3	茶树病虫害防治 (1-3节)6周/南区 40-0325/茶树病虫害防治-0001A/17茶学班/专必/选课人数:24/无/讲课:21,实验:9						
	4			茶树病虫害防治 (4-5节)1-3周/南区 32-0205/茶树病虫害防治-0001/17茶学班/专必/选课人数:24/无/讲课:21,实验:9		茶树栽培学 (4-5节)1-2周/南区 32-0201/茶树栽培学-0001/17茶学班/专必/选课人数:24/无/讲课:36,实验:13		
	5							
中午	6			茶树病虫害防治 (4-6节)5-6周/南区 40-0325/茶树病虫害防治-0001A/17茶学班/专必/选课人数:24/无/讲课:21,实验:9				
	7							
下午	8	茶树栽培学 (8-9节)1-2周/南区 32-0401/茶树栽培学-0001/17茶学班/专必/选课人数:24/无/讲课:36,实验:13						
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	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		理解科学(英文) (1-2节)13周/西塔学院 38-0204/理解科学(英文)-0002/18食品质量(西塔)02班/专选/选课人数:17/无/讲课:36		理解科学(英文) (1-2节)13周/西塔学院 38-0209/理解科学(英文)-0002/18食品质量(西塔)02班/专选/选课人数:17/无/讲课:36		理解科学(英文) (1-4节,8-11节)12-13周/西塔学院 38-0204/理解科学(英文)-0002/18食品质量(西塔)02班/专选/选课人数:17/无/讲课:36	理解科学(英文) (1-4节,8-11节)12-13周/西塔学院 38-0204/理解科学(英文)-0001/18食品质量(西塔)01班/专选/选课人数:18/无/讲课:36
	2		理解科学(英文) (1-2节)13周/西塔学院 38-0204/理解科学(英文)-0001/18食品质量(西塔)01班/专选/选课人数:18/无/讲课:36		理解科学(英文) (1-2节)13周/西塔学院 38-0209/理解科学(英文)-0001/18食品质量(西塔)01班/专选/选课人数:18/无/讲课:36		理解科学(英文) (1-4节,8-11节)12-13周/西塔学院 38-0204/理解科学(英文)-0001/18食品质量(西塔)01班/专选/选课人数:18/无/讲课:36	理解科学(英文) (1-4节,8-11节)12-13周/西塔学院 38-0204/理解科学(英文)-0002/18食品质量(西塔)02班/专选/选课人数:17/无/讲课:36
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8						理解科学(英文) (1-4节,8-11节)12-13周/西塔学院 38-0204/理解科学(英文)-0002/18食品质量(西塔)02班/专选/选课人数:17/无/讲课:36	理解科学(英文) (1-4节,8-11节)12-13周/西塔学院 38-0204/理解科学(英文)-0001/18食品质量(西塔)01班/专选/选课人数:18/无/讲课:36
	9							
	10							
	11						理解科学(英文) (1-4节,8-11节)12-13周/西塔学院 38-0204/理解科学(英文)-0001/18食品质量(西塔)01班/专选/选课人数:18/无/讲课:36	理解科学(英文) (1-4节,8-11节)12-13周/西塔学院 38-0204/理解科学(英文)-0002/18食品质量(西塔)02班/专选/选课人数:17/无/讲课:36
晚上	12							
	13							

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		市场营销学 (1-3节)11-16周/南区 32-0501/市场营销学-0009/17茶学班/专选/选课人数:25/无/讲课:36,实验:0						
	2								
	3								
	4								
	5								
中午	6								
	7								
下午	8				市场营销学 (8-10节)11-16周/南区 32-0301/市场营销学-0009/17茶学班/专选/选课人数:25/无/讲课:36,实验:0				
	9								
	10								
	11								
晚上	12		市场营销学 (12-14节)11-16周/南区 31-0203/市场营销学-0010/17农村区域01班;17农村区域02班/专选/选课人数:59/无/讲课:36,实验:0	音乐欣赏 (12-14节)11-16周/南区 32-0309/音乐欣赏-0001/18茶学班/专选/选课人数:21/无/讲课:36,实验:0	音乐欣赏 (12-14节)11-16周/南区 32-0402/音乐欣赏-0001/18茶学班/专选/选课人数:21/无/讲课:36,实验:0	市场营销学 (12-14节)11-16周/南区 32-0205/市场营销学-0010/17农村区域01班;17农村区域02班/专选/选课人数:59/无/讲课:36,实验:0			
	13								
	14								

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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	食品科学基础1(双语) (1-2节)12-14周/西塔学院 38-0202/食品科学基础1(双 语)-0001/18食品质量(西塔)01班/专必/选课人数:18/无 /讲课:66,实验:33		食品科学基础1(双语) (1-3节)12-14周/西塔学院 38-0202/食品科学基础1(双 语)-0001/18食品质量(西塔)01班/专必/选课人数:18/无 /讲课:66,实验:33		食品科学基础1(双语) (1-2节)12-14周/西塔学院 38-0202/食品科学基础1(双 语)-0002/18食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:17/无 /讲课:66,实验:33		
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12			食品科学基础1(双语) (12-14节)12-14周/西塔学院 38-0202/食品科学基础1(双 语)-0002/18食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:17/无 /讲课:66,实验:33		食品科学与安全进展 (12-14节)11周/南区 32- 0403/食品科学与安全进展- 0001/18食品质量01班;18食 品质量02班;18食品质量 03班;18食品质量04班/专选 /选课人数:82/无/讲课:18,实 验:0	食品科学基础1(双语) (12-14节)12-14周/西塔学院 46-A0504/食品科学基础 1(双语)-0002B/18食品质量 (西塔)02班/专必/选课人数 :17/无/讲课:66,实验:33	
	13							
	14				食品科学基础1(双语) (12-14节)12-14周/西塔学院 46-A0504/食品科学基础 1(双语)-0001A/18食品质量 (西塔)01班/专必/选课人数 :18/无/讲课:66,实验:33			

郭婷老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1							
	2							
	3							
	4	仪器分析(双语) (4-5节)6-14周/南区 32-0302/仪器分析(双语)-0001/16食品质量(西塔)01班	现代前沿食品检测技术 (4-5节)10-18周/南区 32-0504/现代前沿食品检测技术-0001/17食品科学(百超)创新班;17食品科学01班		现代前沿食品检测技术 (4-5节)10-18周/南区 32-0304/现代前沿食品检测技术-0001/17食品科学(百超)创新班;17食品科学01班			
	5	;16食品质量(西塔)02班/学必/选课人数:28/无/讲课:36,实验:36	;17食品科学02班/专选/选课人数:87/无/讲课:36,实验:0		;17食品科学02班/专选/选课人数:87/无/讲课:36,实验:0			
中午	6							
	7							
下午	8			仪器分析(双语) (8-9节)6-14周/南区 32-0507/仪器分析(双语)-0001/16食品质量(西塔)01班				
	9			;16食品质量(西塔)02班/学必/选课人数:28/无/讲课:36,实验:36				
	10							
	11							
晚上	12					食品科学与安全进展 (12-14节)14周/南区 32-0503/食品科学与安全进展-0001/18食品质量01班;18食品质量02班;18食品质量03班;18食品质量04班/专选/选课人数:82/无/讲课:18,实验:0		
	13							
	14							

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						动植物食品检验检疫学	动植物食品检验检疫学
	2							
	3						(1-3节)14周/南区 40-0323/动植物食品检验检疫学-0001A/17食品质量01班	(1-3节)14周/南区 40-0323/动植物食品检验检疫学-0001B/17食品质量03班
	4						;17食品质量02班/专选/选课人数:43/无/讲课:27,实验:13	;17食品质量04班/专选/选课人数:42/无/讲课:27,实验:13
	5							
中午	6						动植物食品检验检疫学 (1-6节)13周/南区 40-0323/动植物食品检验检疫学-0001A/17食品质量01班;17食品质量02班/专选/选课人数:43/无/讲课:27,实验:13	动植物食品检验检疫学 (1-4节)15周/南区 未排地点/动植物食品检验检疫学-0001A/17食品质量01班;17食品质量02班/专选/选课人数:43/无/讲课:27,实验:13 动植物食品检验检疫学 (1-4节)15周/南区 未排地点/动植物食品检验检疫学-0001B/17食品质量03班;17食品质量04班/专选/选课人数:42/无/讲课:27,实验:13 动植物食品检验检疫学 (1-6节)13周/南区 40-0323/动植物食品检验检疫学-0001B/17食品质量03班;17食品质量04班/专选/选课人数:42/无/讲课:27,实验:13
	7							
下午	8	科技论文写作						
	9	(8-10节)1-6周/南区 33-0401/科技论文写作-						
	10	0005/18包装工程01班;18包						

		装工程02班/专选/选课人数 :37/无/讲课:18,实验:0						
	11							
晚上	12		动植物食品检验检疫学 (12-14节)10-18周/南区 33-0304/动植物食品检验检疫学-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/无/讲课:27,实验:13					
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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					食品机械与设备 (1-3节)1-15周/南区 32-0605/食品机械与设备-0003/17食品科学02班/专必/选课人数:32/无/讲课:45,实验:13	工程技能训练 (1-6节)14-17周/南区 39-0312/工程技能训练-0003/18食品科学01班/实践/选课人数:21/无/实验:27	工程技能训练 (1-6节)14-17周/南区 39-0312/工程技能训练-0004/18食品(百超)创新班/实践/选课人数:24/无/实验:27
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6						食品机械与设备 (1-13节)13周/南区 未排地点/食品机械与设备-0003A/17食品科学02班/专必/选课人数:32/无/讲课:45,实验:13	食品工程基础(双语) (1-12节)13周/西塔学院 未排地点/食品工程基础(双语)-0001A/17食品质量(西塔)01班/专必/选课人数:19/无/讲课:81,实验:36
	7							
下午	8	食品工程基础(双语) (8-10节)9-13周/西塔学院 32-0611/食品工程基础(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/无/讲课:81,实验:36					工程技能训练 (7-7节)14-16周/南区 39-0312/工程技能训练-0003/18食品科学01班/实践/选课人数:21/无/实验:27	食品工程基础(双语) (1-12节)13周/西塔学院 未排地点/食品工程基础(双语)-0001B/17食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:21/无/讲课:81,实验:36
	9							
	10							
	11							
晚上	12			食品工程基础(双语) (12-14节)9-14周/西塔学院 32-0206/食品工程基础(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/无/讲课:81,实验:36			工程技能训练 (7-7节)14-16周/南区 39-0312/工程技能训练-0004/18食品(百超)创新班/实践/选课人数:24/无/实验:27	
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

任丹老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	包装测试技术 (1-3节)10-18周/南区 32-0407/包装测试技术-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专必/选课人数:42/无/讲课:27,实验:27	包装测试技术 (1-3节)13-17周/南区 40-0523/包装测试技术-0001A/17包装工程01班/专必/选课人数:22/无/讲课:27,实验:27	包装测试技术 (1-3节)13-17周/南区 40-0523/包装测试技术-0001B/17包装工程02班/专必/选课人数:20/无/讲课:27,实验:27	包装测试技术 (1-3节)13-16周/南区 40-0523/包装测试技术-0001A/17包装工程01班/专必/选课人数:22/无/讲课:27,实验:27	包装应用力学 (1-2节)10-18周/南区 32-0402/包装应用力学-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/选课人数:32/无/讲课:36	包装测试技术 (1-3节)13-16周/南区 40-0523/包装测试技术-0001B/17包装工程02班/专必/选课人数:20/无/讲课:27,实验:27	
	2							
	3							
	4	包装应用力学 (4-5节)10-18周/南区 32-0605/包装应用力学-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/选课人数:32/无/讲课:36						
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

吴致君老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1						茶树栽培学 (1-6节)8周/南区 40-0325/茶 树栽培学-0001A/17茶学班 /专必/选课人数:24/无/讲课 :36,实验:13 茶树栽培学 (4-5节)3-9周/南区 32- 0201/茶树栽培学-0001/17茶 学班/专必/选课人数:24/无 /讲课:36,实验:13 茶树栽培学 (1-7节)9周/南区 40-0325/茶 树栽培学-0001A/17茶学班 /专必/选课人数:24/无/讲课 :36,实验:13	
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	茶树栽培学 (8-9节)3-9周/南区 32- 0501/茶树栽培学-0001/17茶 学班/专必/选课人数:24/无 /讲课:36,实验:13						
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

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 32-0405/消费科学与产品创新(英文)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专选/选课人数:40/无/讲课:36			消费科学与产品创新(英文) (4-5节)10-18周/西塔学院 32-0305/消费科学与产品创新(英文)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专选/选课人数:40/无/讲课:36			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8		食品科学与工程专业英语 (8-10节)10-18周/南区 32-0408/食品科学与工程专业英语-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:20/无/讲课:27,实验:0					
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

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	食品科学基础1(双语) (1-2节)5-7周/西塔学院 38-0202/食品科学基础1(双语)-0001/18食品质量(西塔)01班/专必/选课人数:18/无/讲课:66,实验:33		食品科学基础1(双语) (1-3节)5-8周/西塔学院 38-0202/食品科学基础1(双语)-0001/18食品质量(西塔)01班/专必/选课人数:18/无/讲课:66,实验:33		食品科学基础1(双语) (1-2节)5-7周/西塔学院 38-0202/食品科学基础1(双语)-0002/18食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:17/无/讲课:66,实验:33		
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12			食品科学基础1(双语) (12-14节)5-8周/西塔学院 38-0202/食品科学基础1(双语)-0002/18食品质量(西塔)02班/专必/选课人数:17/无/讲课:66,实验:33				
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29

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					食品添加剂 (1-2节)1-9周/南区 32-0503/食品添加剂-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:85/无/讲课:36,实验:0		
	2							
	3							
	4	食品添加剂 (4-5节)1-9周/南区 32-0603/食品添加剂-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:77/无/讲课:36,实验:0			食品添加剂 (4-5节)1-9周/南区 32-0504/食品添加剂-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:77/无/讲课:36,实验:0			
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12		食品添加剂 (12-13节)1-9周/南区 32-0603/食品添加剂-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:85/无/讲课:36,实验:0					
	13							
	14							

付余老师的课表

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2(英文) (1-2节)2-8周/南区 32-0609/食品生产2(英文)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/学必/选课人数:28/无/讲课:54,实验:27						
	2							
	3							
	4			食品生产2(英文) (4-5节)1-8周/南区 32-0210/食品生产2(英文)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/学必/选课人数:28/无/讲课:54,实验:27				
	5							
中午	6							
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

阮长晴老师的课表

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		包装材料学A (1-2节)17-18周/南区 32-0505/包装材料学A-0001/18包装工程01班;18包装工程02班/专必/选课人数:41/无/讲课:36,实验:13	包装工程学CAD (1-5节)10-17周/南区 40-0524/包装工程学CAD-0002A/18包装工程01班;18包装工程02班/专选/选课人数:40/无/讲课:18,实验:40	包装材料学A (1-2节)17-18周/南区 32-0506/包装材料学A-0001/18包装工程01班;18包装工程02班/专必/选课人数:41/无/讲课:36,实验:13	包装材料学A (1-6节)17-18周/南区 40-0523/包装材料学A-0001B/18包装工程02班/专必/选课人数:21/无/讲课:36,实验:13	包装材料学A (1-6节)17-18周/南区 40-0523/包装材料学A-0001A/18包装工程01班/专必/选课人数:20/无/讲课:36,实验:13					
	2											
	3											
	4	包装工程学CAD (4-5节)10-18周/南区 32-0209/包装工程学CAD-0002/18包装工程01班;18包装工程02班/专选/选课人数:40/无/讲课:18,实验:40										
	5											
中午	6											
	7					包装材料学A (7-7节)18周/南区 40-0523/包装材料学A-0001B/18包装工程02班/专必/选课人数:21/无/讲课:36,实验:13	包装材料学A (7-7节)18周/南区 40-0523/包装材料学A-0001A/18包装工程01班/专必/选课人数:20/无/讲课:36,实验:13					
下午	8		包装工程学CAD (8-9节)1-9周/南区 32-0505/包装工程学CAD-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/选课人数:36/无/讲课:18,实验:40		包装工程学CAD (8-12节)1-8周/南区 40-0524/包装工程学CAD-0001A/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/选课人数:36/无/讲课:18,实验:40							
	9											
	10											
	11											
晚上	12											
	13											
	14											

戴宏杰老师的课表

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						工程技能训练 (1-6节)14-17周/南区 39-0312/工程技能训练-0006/18食品科学03班/实践/选课人数:23/无/实验:27	工程技能训练 (1-6节)14-17周/南区 39-0312/工程技能训练-0005/18食品科学02班/实践/选课人数:23/无/实验:27
	2							
	3							
	4							
	5							
中午	6						工程技能训练 (7-7节)14-16周/南区 39-0312/工程技能训练-0006/18食品科学03班/实践/选课人数:23/无/实验:27	工程技能训练 (7-7节)14-16周/南区 39-0312/工程技能训练-0005/18食品科学02班/实践/选课人数:23/无/实验:27
	7							
下午	8							
	9							
	10							
	11							
晚上	12							
	13							
	14							

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-08-29