

## 17包装工程01班课表1

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1		<b>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B</b> (1-3节)1-18周/南区 38-0507/陈玲/毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B-0001/17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/127/选课人数:126/考试	<b>设计色彩与色度学</b> (1-3节)14周/南区 32-0311/张雄(讲师(高校))/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/42/选课人数:41/未安排  <b>设计色彩与色度学</b> (1-3节)15-18周/南区 32-0311/徐毅(讲师(高校))/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/42/选课人数:41/未安排  <b>食品微生物学</b> (1-4节)5-11周/南区 40-0323/侯宏晓(实验师)/食品微生物学-0001A/17包装工程01班/专选/22/选课人数:18/未安排		<b>设计基础</b> (1-3节)10-18周/南区 40-0524/刘星(讲师(高校)))/设计基础-0003A/17包装工程01班/专选/22/选课人数:21/未安排  <b>食品贮藏原理与技术</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0209/邓丽莉(副教授)/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/42/选课人数:39/未安排		
	2							
	3							
	4		<b>食品化学</b> (4-5节)10-18周/南区 32-0206/石慧(副教授)/食品化学-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/42/选课人数:40/未安排					
	5							
中午	6							
	7							
下午	8	<b>食品微生物学</b> (8-9节)1-9周/南区 32-0410/杜小兵(副教授)/食品微生物学-0001/17包装工程01班/专选/22/选课人数:18/未安排	<b>大学英语板块(板块)</b>	<b>食品微生物学</b> (8-9节)1-9周/南区 33-0204/杜小兵(副教授)/食品微生物学-0001/17包装工程01班/专选/22/选课人数:18/未安排	<b>食品贮藏原理与技术</b> (8-9节)1-9周/南区 33-0302/邓丽莉(副教授)/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/42/选课人数:39/未安排			
	9	<b>设计基础</b> (8-9节)10-18周/南区 32-0310/刘星(讲师(高校		<b>食品化学</b> (8-9节)10-18周/南区 32-0510/石慧(副教授)/食品化	<b>设计基础</b> (8-9节)10-18周/南区 32-			

		) /设计基础-0003/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/42/选课人数:41/未安排		学-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/42/选课人数:40/未安排	0506/刘星(讲师(高校)) /设计基础-0003/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/42/选课人数:41/未安排			
	10			<b>大学体育板块课(板块)</b>				
	11				<b>设计色彩与色度学</b> (11-14节)10-13周/南区 40-0524/张雄(讲师(高校)) /设计色彩与色度学-0001A/17包装工程01班/专选/22/选课人数:21/未安排	<b>设计色彩与色度学</b> (11-14节)10-13周/南区 40-0524/张雄(讲师(高校)) /设计色彩与色度学-0001A/17包装工程01班/专选/22/选课人数:21/未安排		
晚上	12		<b>形势与政策</b> (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0414/赵国华,黄晔,周大明,胡孜(教授,思政助教,副研究员(社会科学)),思政讲师)/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/127/选课人数:127/未安排	<b>食品加工原理</b> (12-13节)1-9周/南区 32-0610/覃小丽(副教授)/食品加工原理-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/42/选课人数:34/未安排	<b>食品加工原理</b> (12-13节)1-9周/南区 32-0505/覃小丽(副教授)/食品加工原理-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/42/选课人数:34/未安排			
	13				<b>设计色彩与色度学</b> (12-14节)14周/南区 32-0205/张雄(讲师(高校)) /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/42/选课人数:41/未安排	<b>设计色彩与色度学</b> (12-14节)14周/南区 32-0210/张雄(讲师(高校)) /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/42/选课人数:41/未安排		
	14		<b>设计色彩与色度学</b> (12-14节)15-18周/南区 32-0205/徐毅(讲师(高校)) /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/42/选课人数:41/未安排		<b>设计色彩与色度学</b> (12-14节)15-18周/南区 32-0210/徐毅(讲师(高校)) /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/42/选课人数:41/未安排			
:讲课 :实验 :实践 :上机								
								打印时间:2019-03-01

## 17包装工程02班课表1

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1		<b>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B</b> (1-3节)1-18周/南区 38-0507/陈玲/毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B-0001/17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/127/选课人数:126/考试	<b>设计色彩与色度学</b> (1-3节)14周/南区 32-0311/张雄(讲师(高校))/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/42/选课人数:41/未安排				
	2							
	3							
	4		<b>食品化学</b> (4-5节)10-18周/南区 32-0206/石慧(副教授)/食品化学-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/42/选课人数:40/未安排	<b>设计色彩与色度学</b> (1-3节)15-18周/南区 32-0311/徐毅(讲师(高校))/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/42/选课人数:41/未安排	<b>食品微生物学</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0206/陈栋(副教授)/食品微生物学-0002/17包装工程02班/专选/20/选课人数:19/未安排	<b>食品贮藏原理与技术</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0209/邓丽莉(副教授)/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/42/选课人数:39/未安排		
	5							
	6							
中午	7							
下午	8	<b>设计基础</b> (8-9节)10-18周/南区 32-0310/刘星(讲师(高校))/设计基础-0003/17包装工程01班;17包装工程02班	<b>大学英语板块(板块)</b>	<b>食品化学</b> (8-9节)10-18周/南区 32-0510/石慧(副教授)/食品化学-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选	<b>食品贮藏原理与技术</b> (8-9节)1-9周/南区 33-0302/邓丽莉(副教授)/食品贮藏原理与技术-0001/17包装工程01班;17包装工程			
	9							

		/专选/42/选课人数：41/未安排		/42/选课人数：40/未安排	02班/专选/42/选课人数：39/未安排  <b>设计基础</b> (8-9节)10-18周/南区 32-0506/刘星(讲师(高校)))/设计基础-0003/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/42/选课人数：41/未安排			
	10			<b>大学体育板块课(板块)</b>				
	11	<b>食品微生物学</b> (11-14节)5-11周/南区 40-0323/侯宏晓(实验师)/食品微生物学-0002A/17包装工程02班/专选/20/选课人数：19/未安排						
晚上	12	食品微生物学 (11-14节)5-11周/南区 40-0323/侯宏晓(实验师)/食品微生物学-0002A/17包装工程02班/专选/20/选课人数：19/未安排	<b>形势与政策</b> (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0414/周大明,胡孜,赵国华,黄晔(副研究员(社会科学)),思政讲师,教授,思政助教)/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/127/选课人数：127/未安排	<b>食品加工原理</b> (12-13节)1-9周/南区 32-0610/覃小丽(副教授)/食品加工原理-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/42/选课人数：34/未安排	<b>食品加工原理</b> (12-13节)1-9周/南区 32-0505/覃小丽(副教授)/食品加工原理-0001/17包装工程01班;17包装工程02班/专选/42/选课人数：34/未安排			
	13							
	14			<b>设计色彩与色度学</b> (12-14节)10-13周/南区 40-0524/张雄(讲师(高校)))/设计色彩与色度学-0001B/17包装工程02班/专选/20/选课人数：20/未安排  <b>设计色彩与色度学</b> (12-14节)14周/南区 32-0205/张雄(讲师(高校)))/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/42/选课人数：41/未安排  <b>设计色彩与色度学</b> (12-14节)15-18周/南区 32-0205/徐毅(讲师(高校)))/设计色彩与色度学-0001/17包装工程01班;17包		<b>设计色彩与色度学</b> (12-14节)14周/南区 32-0210/张雄(讲师(高校)))/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/42/选课人数：41/未安排  <b>设计色彩与色度学</b> (12-14节)15-18周/南区 32-0210/徐毅(讲师(高校)))/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/42/选课人 数：41/未安排					
--	--	--	------------------------------	--	--	--	--	--

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

## 17茶学班课表1

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日		
上午	1	<b>农业化学</b> (1-3节)1-9周/南区 32-0407/袁连玉(讲师(高校))/农业化学-0001/17茶学班/专选/24/选课人数:23/未安排	<b>食品微生物学实验</b> (1-4节)5-11周/南区 40-0323/侯宏晓(实验师)/食品微生物学实验-0001/17茶学班/专选/24/选课人数:23/未安排	<b>茶学试验设计与统计分析</b> (1-3节)1-9周/南区 33-0303/董华荣(教授)/茶学试验设计与统计分析-0001/17茶学班/专选/24/选课人数:24/未安排	<b>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B</b> (1-3节)1-18周/南区 38-0607/陈玲/毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B-0002/17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:111/考试	<b>食品微生物学</b> (1-3节)1-15周/南区 33-0204/杜小兵(副教授)/食品微生物学-0003/17茶学班/专选/24/选课人数:24/未安排				
	2									
	3	<b>茶叶生物化学实验</b> (1-5节)10-15周/南区 40-0325/罗理勇(高级实验师)/茶叶生物化学实验-0001/17茶学班/专必/24/选课人数:24/未安排								
	4	<b>茶文化学</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0311/谢煜慧(讲师(高校))/茶文化学-0001/17茶学班/专必/24/选课人数:24/未安排		<b>土壤肥科学</b> (4-5节)1-7周/南区 32-0207/刘新敏(讲师(高校))/土壤肥科学-0004/17茶学班/专选/24/选课人数:23/未安排	<b>土壤肥科学</b> (4-5节)1-7周/南区 32-0408/刘新敏(讲师(高校))/土壤肥科学-0004/17茶学班/专选/24/选课人数:23/未安排	<b>茶文化学</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0203/谢煜慧(讲师(高校))/茶文化学-0001/17茶学班/专必/24/选课人数:24/未安排				
	5			<b>土壤肥科学</b> (4-5节)8-14周/南区 32-0207/习向银(副教授)/土壤肥科学-0004/17茶学班/专选/24/选课人数:23/未安排	<b>土壤肥科学</b> (4-5节)8-14周/南区 32-0408/习向银(副教授)/土壤肥科学-0004/17茶学班/专选/24/选课人数:23/未安排					
中午	6									
	7									
下午	8	<b>食品化学</b> (8-9节)1-9周/南区 32-0411/叶发银(副教授)/食品化学-0002/17茶学班/专选/24/选课人数:20/未安排	<b>大学英语板块(板块)</b>	<b>食品化学</b> (8-9节)1-9周/南区 33-0301/叶发银(副教授)/食品化学-0002/17茶学班/专选/24/选课人数:20/未安排	<b>形势与政策</b> (8-10节)3-7周(单)/南区 32-0313/胡孜,赵国华,黄晔,周大明(思政讲师,教授,副研究员(社会科学)),思政助教)/形势与政策-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/112/选课人数					
	9									
	10	<b>茶叶生物化学</b> (8-10节)10-17周/南区 32-			<b>大学体育板块课(板块)</b>					

		0405/曾亮(教授)/茶叶生物化学-0001/17茶学班/专必/24/选课人数：24/未安排			: 112/未安排			
	11				<b>土壤肥科学</b> (8-10节)8-12周/南区 35-0615/刘新敏(讲师(高校))/土壤肥科学-0004A/17茶学班/专选/24/选课人数：23/未安排  <b>土壤肥科学</b> (8-10节)13-16周/南区 35-0615/习向银(副教授)/土壤肥科学-0004A/17茶学班/专选/24/选课人数：23/未安排			
晚上	12				<b>茶学试验设计与统计分析</b> (12-13节)1-9周/南区 32-0304/董华荣(教授)/茶学试验设计与统计分析-0001/17茶学班/专选/24/选课人数：24/未安排			
	13							
	14							
:讲课 :实验 :实践 :上机								
								打印时间:2019-03-01

## 17食品科学(百超)创新班课表1

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日	
上午	1	<b>食品营养学</b> (1-2节)1-9周/南区 32-0205/雷琳(副教授)/食品营养学-0003/17食品科学(百超)创新班/专必/23/选课人数: 23/未安排	<b>食品工程原理</b> (1-3节)1-15周/南区 32-0410/陈厚荣(副教授)/食品工程原理-0004/17食品科学(百超)创新班/专必/23/选课人数: 23/未安排	<b>食品贮藏原理与技术</b> (1-2节)1-9周/南区 32-0407/曾凯芳(教授)/食品贮藏原理与技术-0004/17食品科学(百超)创新班/专必/23/选课人数: 23/未安排	<b>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B</b> (1-3节)1-18周/南区 38-0607/陈玲/毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B-0002/17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: 111/考试	<b>食品安全学</b> (1-3节)10-15周/南区 33-0302/丁晓雯(教授)/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/88/选课人数: 60/未安排	<b>食品原料学</b> (1-9节)9周/南区 室外实践教学1/董全(教授)/食品原料学-0001F/17食品科学(百超)创新班/专选/23/选课人数: 22/未安排	<b>食品加工原理实验</b> (1-9节)9周/南区 室外实践教学1/曾凡坤(教授)/食品加工原理实验-0003A/17食品科学(百超)创新班/专必/23/选课人数: 23/未安排	
	2	<b>食品分析与检验实验</b> (1-5节)11-16周/南区 40-0425/郑炯(高级实验师)/食品分析与检验实验-0003/17食品科学(百超)创新班/专必/23/选课人数: 23/未安排							<b>动物生理学</b> (1-2节)10-18周/南区 32-0406/陶晓奇(副教授)/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/88/选课人数: 60/未安排
	3	<b>食品原料学</b> (3-5节)5-10周/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/食品原料学-0001C/17食品科学(百超)创新班/专选/23/选课人数: 22/未安排	<b>食品生物技术概论</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0210/贺稚非(教授)/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/88/选课人数: 63/未安排	<b>食品贮藏原理与技术实验</b> (3-6节)5-11周/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/食品贮藏原理与技术实验-0003/17食品科学(百超)创新班/专必/23/选课人数: 23/未安排					<b>食品试验统计</b> (4-5节)10-18周/南区 33-0201/陶晓奇(副教授)/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/88/选课人数: 74/未安排
	4								
	5								
中午	6								
	7								
下午	8	<b>科技论文写作</b> (8-10节)1-6周/南区 32-0504/阚健全(教授)/科技论文写作-0006/17食品科学(百超)创新班/专必/23/选课人数: 23/未安排	<b>大学英语板块(板块)</b>	<b>食品生物技术概论</b> (8-9节)1-9周/南区 33-0303/贺稚非(教授)/食品生物技术概论-0001/17食品科学(百超)创新班/专必/23/选课人数: 23/未安排	<b>形势与政策</b> (8-10节)3-7周(单)/南区 32-0313/周大明,黄晔,胡孜,赵国华(副研究员(社会科学				
	9								



		超)创新班;17食品科学01班; 17食品科学02班/专选 /88/选课人数：85/未安排		学(百超)创新班;17食品科学 01班;17食品科学02班/专选 /88/选课人数：63/未安排	) ,思政助教,思政讲师,教授 )/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/112/选课人数 ：112/未安排			
	10	<b>食品安全学</b> (8-10节)10-15周/南区 33- 0202/丁晓雯(教授)/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 /88/选课人数：60/未安排		<b>食品分析与检验</b> (8-9节)10-16周/南区 33- 0201/丁晓雯(教授)/食品分 析与检验-0003/17食品科学 (百超)创新班/专必/23/选课 人数：23/未安排	<b>食品酶学</b> (8-11节)13-16周/南区 40- 0423/杨吉霞(副教授)/食品 酶学-0001C/17食品科学(百 超)创新班/专选/23/选课人 数：21/未安排			
	11			<b>大学体育板块课(板块)</b>				
晚上	12	<b>食品加工原理</b> (12-13节)1-9周/南区 32- 0410/曾凡坤(教授)/食品加 工原理-0004/17食品科学(百 超)创新班/专必/23/选课人 数：23/未安排	<b>食品加工原理</b> (12-13节)1-9周/南区 32- 0410/曾凡坤(教授)/食品加 工原理-0004/17食品科学(百 超)创新班/专必/23/选课人 数：23/未安排	<b>食品原料学</b> (12-14节)1-9周/南区 33- 0401/董全(教授)/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 /88/选课人数：81/未安排	<b>食品营养学</b> (12-13节)1-9周/南区 32- 0209/雷琳(副教授)/食品营 养学-0003/17食品科学(百超 )创新班/专必/23/选课人数 ：23/未安排	<b>食品加工原理实验</b> (11-14节)5-9周/南区 40- 0223/章道明(实验师)/食品 加工原理实验-0003/17食品 科学(百超)创新班/专必 /23/选课人数：23/未安排		
	13		<b>免疫学基础</b> (12-14节)10-18周/南区 33- 0202/常徽/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/88/选课人数 ：11/未安排	<b>食品酶学</b> (12-14节)10-18周/南区 32- 0504/杨吉霞(副教授)/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 /88/选课人数：78/未安排	<b>食品试验统计</b> (12-13节)10-18周/南区 32- 0304/陶晓奇(副教授)/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 /88/选课人数：74/未安排			
	14							
:讲课 :实验 :实践 :上机								打印时间:2019-03-01

## 17食品科学01班课表1

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	<b>食品工程原理</b> (1-3节)1-15周/南区 32-0510/陈厚荣(副教授)/食品工程原理-0002/17食品科学01班;17食品科学02班/专必/65/选课人数:65/未安排	<b>食品原料学</b> (1-3节)5-10周/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/食品原料学-0001A/17食品科学01班/专选/33/选课人数:31/未安排	<b>食品营养学</b> (1-2节)1-9周/南区 33-0302/陈科伟(副教授)/食品营养学-0001/17食品科学01班/专必/33/选课人数:33/未安排  <b>动物生理学</b> (1-2节)10-18周/南区 32-0406/陶晓奇(副教授)/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/88/选课人数:60/未安排	<b>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B</b> (1-3节)1-18周/南区 38-0607/陈玲/毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B-0002/17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:111/考试	<b>食品安全学</b> (1-3节)10-15周/南区 33-0302/丁晓雯(教授)/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/88/选课人数:60/未安排	<b>食品原料学</b> (1-9节)9周/南区 室外实践教学1/董全(教授)/食品原料学-0001D/17食品科学01班/专选/33/选课人数:31/未安排	<b>食品加工原理实验</b> (1-9节)9周/南区 室外实践教学1/曾凡坤(教授)/食品加工原理实验-0001A/17食品科学01班/专必/33/选课人数:33/未安排  <b>食品工程原理</b> (1-13节)8周/南区 40-0224/陈厚荣(副教授)/食品工程原理-0002B/17食品科学01班/专必/33/选课人数:33/未安排  <b>食品加工原理实验</b> (12-14节)5-9周/南区 40-0223/章道明(实验师)/食品加工原理实验-0001/17食品科学01班/专必/33/选课人数:33/未安排
	2							
	3							
	4	<b>食品贮藏原理与技术</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0406/邓丽莉(副教授)/食品贮藏原理与技术-0002/17食品科学01班/专必/33/选课人数:33/未安排	<b>食品生物技术概论</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0210/贺稚非(教授)/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/88/选课人数:63/未安排	<b>食品加工原理</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0305/曾凡坤(教授)/食品加工原理-0002/17食品科学01班/专必/33/选课人数:33/未安排	<b>食品加工原理</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0305/曾凡坤(教授)/食品加工原理-0002/17食品科学01班/专必/33/选课人数:33/未安排  <b>动物生理学</b> (4-5节)10-18周/南区 33-0201/陶晓奇(副教授)/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/88/选课人数:60/未安排	<b>食品营养学</b> (4-5节)1-9周/南区 33-0201/陈科伟(副教授)/食品营养学-0001/17食品科学01班/专必/33/选课人数:33/未安排  <b>食品试验统计</b> (4-5节)10-18周/南区 33-0201/陶晓奇(副教授)/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/88/选课人数:74/未安排		
	5							
中午	6							
	7				<b>食品分析与检验实验</b> (7-11节)11-16周/南区 40-0425/郑炯(高级实验师)/食品分析与检验实验-0001/17食品科学01班/专必/33/选课人数:33/未安排			
下午	8	<b>科技论文写作</b> (8-10节)1-6周/南区 32-0504/阚建全(教授)/科技论文写作-0006/17食品科学(百	<b>大学英语板块(板块)</b>	<b>食品生物技术概论</b> (8-9节)1-9周/南区 33-0303/贺稚非(教授)/食品生物技术概论-0001/17食品科				
	9							

		超)创新班;17食品科学01班 ;17食品科学02班/专选 /88/选课人数 : 85/未安排		学(百超)创新班;17食品科学 01班;17食品科学02班/专选 /88/选课人数 : 63/未安排	<b>形势与政策</b> (8-10节)3-7周(单)/南区 32- 0313/胡孜,赵国华,黄晔,周大 明(思政讲师,教授,副研究员 (社会科学),思政助教)/形 势与政策-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/112/选课人数 : 112/未安排		
	10	<b>食品安全学</b> (8-10节)10-15周/南区 33- 0202/丁晓雯(教授)/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 /88/选课人数 : 60/未安排		<b>大学体育板块课(板块)</b>			
	11	<b>食品酶学</b> (11-14节)13-16周/南区 40- 0423/杨吉霞(副教授)/食品 酶学-0001A/17食品科学 01班/专选/33/选课人数 : 25/未安排					
晚上	12		<b>食品分析与检验</b> (12-14节)1-9周/南区 32- 0411/马良(教授)/食品分析 与检验-0001/17食品科学 01班/专必/33/选课人数 : 33/未安排	<b>食品原料学</b> (12-14节)1-9周/南区 33- 0401/董全(教授)/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 /88/选课人数 : 81/未安排	<b>食品贮藏原理与技术</b> (12-13节)1-9周/南区 32- 0310/邓丽莉(副教授)/食品 贮藏原理与技术-0002/17食 品科学01班/专必/33/选课人 数 : 33/未安排	<b>食品贮藏原理与技术实 验</b> (11-14节)5-11周/南区 40- 0225/侯大军(高级实验师 ) /食品贮藏原理与技术实验 -0001/17食品科学01班/专必 /33/选课人数 : 33/未安排	
	13		<b>免疫学基础</b> (12-14节)10-18周/南区 33- 0202/常徽/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/88/选课人数 : 11/未安排	<b>食品酶学</b> (12-14节)10-18周/南区 32- 0504/杨吉霞(副教授)/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 /88/选课人数 : 78/未安排	<b>食品试验统计</b> (12-13节)10-18周/南区 32- 0304/陶晓奇(副教授)/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 /88/选课人数 : 74/未安排		
	14						

:讲课 :实验 :实践 :上机

打印时间:2019-03-01

## 17食品科学02班课表1

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日	
上午	1	<b>食品工程原理</b> (1-3节)1-15周/南区 32-0510/陈厚荣(副教授)/食品工程原理-0002/17食品科学01班;17食品科学02班/专必/65/选课人数:65/未安排	<b>食品营养学</b> (1-2节)1-9周/南区 32-0306/雷琳(副教授)/食品营养学-0002/17食品科学02班/专必/32/选课人数:32/未安排	<b>食品加工原理</b> (1-2节)1-9周/南区 32-0207/覃小丽(副教授)/食品加工原理-0003/17食品科学02班/专必/32/选课人数:32/未安排	<b>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B</b> (1-3节)1-18周/南区 38-0607/陈玲/毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B-0002/17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:111/考试	<b>食品加工原理实验</b> (1-3节)5-9周/南区 40-0223/章道明(实验师)/食品加工原理实验-0002/17食品科学02班/专必/32/选课人数:32/未安排	<b>食品加工原理实验</b> (1-9节)9周/南区 室外实践教学1/覃小丽(副教授)/食品加工原理实验-0002A/17食品科学02班/专必/32/选课人数:32/未安排	<b>食品原科学</b> (1-9节)9周/南区 室外实践教学1/董全(教授)/食品原科学-0001E/17食品科学02班/专选/32/选课人数:28/未安排	
	2		<b>食品分析与检验实验</b> (1-5节)11-16周/南区 40-0425/郑炯(高级实验师)/食品分析与检验实验-0002/17食品科学02班/专必/32/选课人数:32/未安排	<b>动物生理学</b> (1-2节)10-18周/南区 32-0406/陶晓奇(副教授)/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/88/选课人数:60/未安排		<b>食品安全学</b> (1-3节)10-15周/南区 33-0302/丁晓雯(教授)/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/88/选课人数:60/未安排	<b>食品工程原理</b> (1-13节)8周/南区 40-0224/陈厚荣(副教授)/食品工程原理-0002C/17食品科学02班/专必/32/选课人数:32/未安排		
	3		<b>食品生物技术概论</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0210/贺稚非(教授)/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/88/选课人数:63/未安排	<b>食品分析与检验</b> (3-5节)1-9周/南区 32-0604/马良(教授)/食品分析与检验-0002/17食品科学02班/专必/32/选课人数:32/未安排		<b>食品贮藏原理与技术</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0309/邓丽莉(副教授)/食品贮藏原理与技术-0003/17食品科学02班/专必/32/选课人数:32/未安排	<b>食品加工原理</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0305/覃小丽(副教授)/食品加工原理-0003/17食品科学02班/专必/32/选课人数:32/未安排		
	4	<b>食品营养学</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0407/雷琳(副教授)/食品营养学-0002/17食品科学02班/专必/32/选课人数:32/未安排			<b>动物生理学</b> (4-5节)10-18周/南区 33-0201/陶晓奇(副教授)/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/88/选课人数:60/未安排	<b>食品试验统计</b> (4-5节)10-18周/南区 33-0201/陶晓奇(副教授)/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/88/选课人数:74/未安排			
	5								
中午	6			<b>食品酶学</b> (6-9节)13-16周/南区 40-0423/杨吉霞(副教授)/食品酶学-0001B/17食品科学02班/专选/32/选课人数:32/未安排					
	7								
下午	8	<b>科技论文写作</b> (8-10节)1-6周/南区 32-0504/阚健全(教授)/科技论文写作-0006/17食品科学(百	<b>大学英语板块(板块)</b>		<b>形势与政策</b> (8-10节)3-7周(单)/南区 32-0313/赵国华,胡孜,黄晔,周大明(教授,思政讲师,副研究员	<b>食品原科学</b> (8-10节)10周/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/食品原科学-0001B/17食品			
	9								

		超)创新班;17食品科学01班 ;17食品科学02班/专选 /88/选课人数:85/未安排		<b>食品生物技术概论</b> (8-9节)1-9周/南区 33-0303/贺稚非(教授)/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/88/选课人数:63/未安排	(社会科学),思政助教)/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/112/选课人数:112/未安排	科学02班/专选/32/选课人数:28/未安排					
	10	<b>食品安全学</b> (8-10节)10-15周/南区 33-0202/丁晓雯(教授)/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/88/选课人数:60/未安排		<b>大学体育板块课(板块)</b>							
	11	<b>食品贮藏原理与技术实验</b>									
晚上	12	(11-14节)5-11周/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/食品贮藏原理与技术实验-0002/17食品科学02班/专必/32/选课人数:32/未安排	<b>免疫学基础</b> (12-14节)10-18周/南区 33-0202/常徽/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/88/选课人数:11/未安排	<b>食品原料学</b> (12-14节)1-9周/南区 33-0401/董全(教授)/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/88/选课人数:81/未安排	<b>食品试验统计</b> (12-13节)10-18周/南区 32-0304/陶晓奇(副教授)/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/88/选课人数:74/未安排	<b>食品贮藏原理与技术</b> (12-13节)1-9周/南区 32-0202/邓丽莉(副教授)/食品贮藏原理与技术-0003/17食品科学02班/专必/32/选课人数:32/未安排					
	13										
	14							<b>食品酶学</b> (12-14节)10-18周/南区 32-0504/杨吉霞(副教授)/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/88/选课人数:78/未安排	<b>食品原料学</b> (12-14节)5-9周/南区 40-0225/侯大军(高级实验师)/食品原料学-0001B/17食品科学02班/专选/32/选课人数:28/未安排		
:讲课 :实验 :实践 :上机											
								打印时间:2019-03-01			

## 17食品质量01班课表1

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日	
上午	1		<b>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B</b> (1-3节)1-18周/南区 38-0507/陈玲/毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B-0001/17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/127/选课人数:126/考试	<b>食品生物技术概论</b> (1-2节)1-9周/南区 33-0202/贺稚非(教授)/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/85/选课人数:42/未安排	<b>食品毒理学实验</b> (1-5节)12-17周/南区 40-0323/索化夷(副教授)/食品毒理学实验-0001/17食品质量01班/专必/22/选课人数:22/未安排				
	2								
	3						<b>食品酶学</b> (1-3节)10-18周/南区 33-0401/杨吉霞(副教授)/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/85/选课人数:82/未安排	<b>食品营养学</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0404/周才琼(教授)/食品营养学-0004/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/43/选课人数:43/未安排	
	4	<b>食品工艺学</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0410/刘雄(教授)/食品工艺学-0003/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/43/选课人数:43/未安排	<b>食品营养学</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0306/周才琼(教授)/食品营养学-0004/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/43/选课人数:43/未安排	<b>食品工艺学</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0311/刘雄(教授)/食品工艺学-0003/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/43/选课人数:43/未安排					
	5		<b>食品胶体化学</b> (4-5节)10-18周/南区 32-0403/雷琳(副教授)/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/85/选课人数:20/未安排						
中午	6								
	7								
下午	8	<b>食品毒理学</b> (8-9节)1-9周/南区 32-0506/索化夷(副教授)/食品	<b>大学英语板块(板块)</b>	<b>食品毒理学</b> (8-9节)1-9周/南区 33-0502/索化夷(副教授)/食品	<b>食品生物技术概论</b> (8-9节)1-9周/南区 33-0303/贺稚非(教授)/食品生				
	9								

		毒理学-0001/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/43/选课人数:43/未安排  <b>食品物理化学</b> (8-9节)10-18周/南区 32-0504/叶发银(副教授)/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/85/选课人数:77/未安排		毒理学-0001/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/43/选课人数:43/未安排  <b>食品物理化学</b> (8-9节)10-18周/南区 32-0603/叶发银(副教授)/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/85/选课人数:77/未安排	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/85/选课人数:42/未安排					
	10			<b>大学体育板块课(板块)</b>	<b>食品风味化学</b> (10-11节)1-9周/南区 33-0302/叶发银(副教授)/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/85/选课人数:85/未安排	<b>食品酶学</b> (11-14节)13-16周/南区 40-0423/杨吉霞(副教授)/食品酶学-0002A/17食品质量01班/专选/22/选课人数:22/未安排		<b>食品工艺学实验</b> (11-14节)10-16周/南区 40-0223/张玉(高级实验师)/食品工艺学实验-0001/17食品质量01班/专必/22/选课人数:22/未安排		
	11									
晚上	12	<b>食品原料学</b> (12-14节)10-15周/南区 32-0304/董全(教授)/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/85/选课人数:84/未安排	<b>形势与政策</b> (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0414/胡孜,周大明,黄晔,赵国华(思政讲师,副研究员(社会科学),教授,思政助教)/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/127/选课人数:127/未安排  <b>食物物性学</b> (12-14节)10-18周/南区 32-0210/周韵(副教授)/食物物性学-0001/17食品质量01班;17食品质量02班/专选/43/选课人数:31/未安排	<b>食品风味化学</b> (12-13节)1-9周/南区 33-0501/叶发银(副教授)/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/85/选课人数:85/未安排  <b>食品原料学</b> (12-14节)10-15周/南区 33-0201/董全(教授)/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/85/选课人数:84/未安排						
	13									
	14									
:讲课 :实验 :实践 :上机								打印时间:2019-03-01		

## 17食品质量02班课表1

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日	
上午	1		<b>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B</b> (1-3节)1-18周/南区 38-0507/陈玲/毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B-0001/17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/127/选课人数:126/考试	<b>食品生物技术概论</b> (1-2节)1-9周/南区 33-0202/贺稚非(教授)/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/85/选课人数:42/未安排	<b>食品工艺学实验</b> (1-4节)10-16周/南区 40-0223/张玉(高级实验师)/食品工艺学实验-0002/17食品质量02班/专必/21/选课人数:21/未安排	<b>食品酶学</b> (1-4节)13-16周/南区 40-0423/杨吉霞(副教授)/食品酶学-0002B/17食品质量02班/专选/21/选课人数:21/未安排			
	2								
	3								
	4	<b>食品工艺学</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0410/刘雄(教授)/食品工艺学-0003/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/43/选课人数:43/未安排	<b>食品营养学</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0306/周才琼(教授)/食品营养学-0004/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/43/选课人数:43/未安排	<b>食品工艺学</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0311/刘雄(教授)/食品工艺学-0003/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/43/选课人数:43/未安排					
	5		<b>食品胶体化学</b> (4-5节)10-18周/南区 32-0403/雷琳(副教授)/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/85/选课人数:20/未安排						
中午	6								
	7								
下午	8	<b>食品毒理学</b> (8-9节)1-9周/南区 32-0506/索化夷(副教授)/食品	<b>大学英语板块(板块)</b>	<b>食品毒理学</b> (8-9节)1-9周/南区 33-0502/索化夷(副教授)/食品	<b>食品生物技术概论</b> (8-9节)1-9周/南区 33-0303/贺稚非(教授)/食品生				
	9								



		<p>毒理学-0001/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/43/选课人数 : 43/未安排</p> <p><b>食品物理化学</b> (8-9节)10-18周/南区 32-0504/叶发银(副教授)/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/85/选课人数 : 77/未安排</p>		<p>毒理学-0001/17食品质量01班;17食品质量02班/专必/43/选课人数 : 43/未安排</p> <p><b>食品物理化学</b> (8-9节)10-18周/南区 32-0603/叶发银(副教授)/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/85/选课人数 : 77/未安排</p> <p><b>大学体育板块课(板块)</b></p>	<p>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/85/选课人数 : 42/未安排</p> <p><b>食品毒理学实验</b> (8-12节)12-17周/南区 40-0323/索化夷(副教授)/食品毒理学实验-0002/17食品质量02班/专必/21/选课人数 : 21/未安排</p> <p><b>食品风味化学</b> (10-11节)1-9周/南区 33-0302/叶发银(副教授)/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/85/选课人数 : 85/未安排</p>				
	10								
	11								
晚上	12	<p><b>食品原料学</b> (12-14节)10-15周/南区 32-0304/董全(教授)/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/85/选课人数 : 84/未安排</p>	<p><b>形势与政策</b> (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0414/周大明,赵国华,黄晔,胡孜(副研究员(社会科学)),教授,思政讲师,思政助教)/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/127/选课人数 : 127/未安排</p> <p><b>食品物性学</b> (12-14节)10-18周/南区 32-0210/周韵(副教授)/食品物性学-0001/17食品质量01班;17食品质量02班/专选/43/选课人数 : 31/未安排</p>	<p><b>食品风味化学</b> (12-13节)1-9周/南区 33-0501/叶发银(副教授)/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/85/选课人数 : 85/未安排</p> <p><b>食品原料学</b> (12-14节)10-15周/南区 33-0201/董全(教授)/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/85/选课人数 : 84/未安排</p>					
	13								
	14								
: 讲课 : 实验 : 实践 : 上机									打印时间:2019-03-01

## 17食品质量03班课表1

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	<b>食品毒理学实验</b> (1-5节)12-17周/南区 40-0323/索化夷(副教授)/食品毒理学实验-0003/17食品质量03班/专必/21/选课人数: 21/未安排	<b>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 B</b> (1-3节)1-18周/南区 38-0507/陈玲/毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B-0001/17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/127/选课人数: 126/考试	<b>食品生物技术概论</b> (1-2节)1-9周/南区 33-0202/贺稚非(教授)/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/85/选课人数: 42/未安排	<b>食品酶学</b> (1-4节)13-16周/南区 40-0423/杨吉霞(副教授)/食品酶学-0002C/17食品质量03班/专选/21/选课人数: 20/未安排			
	2							
	3							
	4							
	5					<b>食品毒理学</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0311/索化夷(副教授)/食品毒理学-0002/17食品质量03班;17食品质量04班/专必/42/选课人数: 42/未安排	<b>食品营养学</b> (4-5节)1-9周/南区 32-0402/周才琼(教授)/食品营养学-0005/17食品质量03班;17食品质量04班/专必/42/选课人数: 42/未安排	
		<b>食品胶体化学</b> (4-5节)10-18周/南区 32-0403/雷琳(副教授)/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/85/选课人数: 20/未安排						
中午	6							
	7							
下午	8	<b>食品工艺学</b> (8-9节)1-9周/南区 33-0202/刘雄(教授)/食品工艺	<b>大学英语板块(板块)</b> <b>食品工艺学实验</b>	<b>食品工艺学</b> (8-9节)1-9周/南区 33-0304/刘雄(教授)/食品工艺	<b>食品生物技术概论</b> (8-9节)1-9周/南区 33-0303/贺稚非(教授)/食品生			
	9							

		学-0004/17食品质量03班 ;17食品质量04班/专必 /42/选课人数：42/未安排  <b>食品物理化学</b> (8-9节)10-18周/南区 32-0504/叶发银(副教授)/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/85/选课人数：77/未安排	(11-14节)10-16周/南区 40-0223/张玉(高级实验师)/食品工艺学实验-0003/17食品质量03班/专必/21/选课人数：21/未安排  <b>形势与政策</b> (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0414/周大明,黄晔,赵国华,胡孜(副研究员(社会科学)),思政助教,思政讲师,教授)/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/127/选课人数：127/未安排	学-0004/17食品质量03班 ;17食品质量04班/专必 /42/选课人数：42/未安排  <b>食品物理化学</b> (8-9节)10-18周/南区 32-0603/叶发银(副教授)/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/85/选课人数：77/未安排	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/85/选课人数：42/未安排			
	10			<b>大学体育板块课(板块)</b>	<b>食品风味化学</b> (10-11节)1-9周/南区 33-0302/叶发银(副教授)/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/85/选课人数：85/未安排			
	11							
晚上	12	<b>食品毒理学</b> (12-13节)1-9周/南区 32-0209/索化夷(副教授)/食品毒理学-0002/17食品质量03班;17食品质量04班/专必/42/选课人数：42/未安排		<b>食品风味化学</b> (12-13节)1-9周/南区 33-0501/叶发银(副教授)/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/85/选课人数：85/未安排	<b>食品营养学</b> (12-13节)1-9周/南区 32-0406/周才琼(教授)/食品营养学-0005/17食品质量03班;17食品质量04班/专必/42/选课人数：42/未安排			
	13							
	14	<b>食品原料学</b> (12-14节)10-15周/南区 32-0304/董全(教授)/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/85/选课人数：84/未安排		<b>食品原料学</b> (12-14节)10-15周/南区 33-0201/董全(教授)/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/85/选课人数：84/未安排	<b>食品物性学</b> (12-14节)10-18周/南区 32-0311/周韵(副教授)/食品物性学-0002/17食品质量03班;17食品质量04班/专选/42/选课人数：34/未安排			
:讲课 :实验 :实践 :上机								
打印时间:2019-03-01								

## 17食品质量04班课表1

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	1	<b>食品工艺学实验</b> (1-4节)10-16周/南区 40-0223/张玉(高级实验师)/食品工艺学实验-0004/17食品质量04班/专必/21/选课人数: 21/未安排	<b>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B</b> (1-3节)1-18周/南区 38-0507/陈玲/毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论B-0001/17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/127/选课人数: 126/考试	<b>食品生物技术概论</b> (1-2节)1-9周/南区 33-0202/贺稚非(教授)/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/85/选课人数: 42/未安排		<b>食品毒理学实验</b> (1-5节)12-17周/南区 40-0323/索化夷(副教授)/食品毒理学实验-0004/17食品质量04班/专必/21/选课人数: 21/未安排		
	2							
	3							
	4							
	5							
	<b>食品胶体化学</b> (4-5节)10-18周/南区 32-0403/雷琳(副教授)/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/85/选课人数: 20/未安排							
中午	6							
	7							
下午	8	<b>食品工艺学</b> (8-9节)1-9周/南区 33-0202/刘雄(教授)/食品工艺	<b>大学英语板块(板块)</b>	<b>食品工艺学</b> (8-9节)1-9周/南区 33-0304/刘雄(教授)/食品工艺	<b>食品生物技术概论</b> (8-9节)1-9周/南区 33-0303/贺稚非(教授)/食品生			
	9		<b>食品酶学</b>					

		学-0004/17食品质量03班 ;17食品质量04班/专必 /42/选课人数：42/未安排  <b>食品物理化学</b> (8-9节)10-18周/南区 32-0504/叶发银(副教授)/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/85/选课人数：77/未安排	(11-14节)13-16周/南区 40-0423/杨吉霞(副教授)/食品酶学-0002D/17食品质量04班/专选/21/选课人数：19/未安排  <b>形势与政策</b> (12-14节)3-7周(单)/南区 32-0414/周大明,黄晔,胡孜,赵国华(副研究员(社会科学)),思政助教,教授,思政讲师)/形势与政策-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/127/选课人数：127/未安排	学-0004/17食品质量03班 ;17食品质量04班/专必 /42/选课人数：42/未安排  <b>食品物理化学</b> (8-9节)10-18周/南区 32-0603/叶发银(副教授)/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/85/选课人数：77/未安排	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/85/选课人数：42/未安排			
	10			<b>大学体育板块课(板块)</b>	<b>食品风味化学</b> (10-11节)1-9周/南区 33-0302/叶发银(副教授)/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/85/选课人数：85/未安排			
	11							
晚上	12	<b>食品毒理学</b> (12-13节)1-9周/南区 32-0209/索化夷(副教授)/食品毒理学-0002/17食品质量03班;17食品质量04班/专必/42/选课人数：42/未安排		<b>食品风味化学</b> (12-13节)1-9周/南区 33-0501/叶发银(副教授)/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/85/选课人数：85/未安排	<b>食品营养学</b> (12-13节)1-9周/南区 32-0406/周才琼(教授)/食品营养学-0005/17食品质量03班;17食品质量04班/专必/42/选课人数：42/未安排			
	13							
	14	<b>食品原料学</b> (12-14节)10-15周/南区 32-0304/董全(教授)/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/85/选课人数：84/未安排		<b>食品原料学</b> (12-14节)10-15周/南区 33-0201/董全(教授)/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/85/选课人数：84/未安排	<b>食品物性学</b> (12-14节)10-18周/南区 32-0311/周韵(副教授)/食品物性学-0002/17食品质量03班;17食品质量04班/专选/42/选课人数：34/未安排			
:讲课 :实验 :实践 :上机								
打印时间:2019-03-01								