2018-2019学年第1学期

### KATROLIA PRITI KAILASH老师的课表

食品科学学院

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
	1			食品科学基础1(双语)				
	2			(1-2节)7-11周/西塔学院 32- 0404/食品科学基础1(双语)- 0001/17食品质量(西塔)01班 /专必/20/选课人数:20/未 安排				
上午	3							
	4	食品科学基础1(双语)						
	5	(4-5节)8-11周/西塔学院 46- A0401/食品科学基础1(双语 )-0002/17食品质量(西塔 )02班/专必/21/选课人数 :21/未安排						
	6							
中午	7							
	8	食品科学基础1(双语)	食品科学基础1(双语)					
下午	9	(8-9节)8-11周/西塔学院 46- A0401/食品科学基础1(双语 )-0001/17食品质量(西塔 )01班/专必/20/选课人数 : 20/未安排	(8-9节)7-11周/西塔学院 46- A0401/食品科学基础1(双语 )-0002/17食品质量(西塔 )02班/专必/21/选课人数 : 21/未安排					
	10							
	11							
	12							
晚上	13							
	14							

2018-2019学年第1学期

# KOPPARAPU NARASIMHA KUMAR老师的课表

食品科学学院

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
	1							微生物和人类(英文)
	2							(1-5节,8-11节)3-4周/西塔雪院 46-A0401/微生物和人类
	3						微生物和人类(英文)	(英文)-0001/17食品质量( 塔)01班;17食品质量(西塔
上午	4						(3-5节,8-10节,12-14节)3-4周 /西塔学院 46-A0401/微生物	)02班/专选/41/选课人数
	5						和人类(英文)-0001/17食品 质量(西塔)01班;17食品质量 (西塔)02班/专选/41/选课人 数:41/未安排	: 41/未安排
<b>+</b> +	6							
中午	7							
	8						微生物和人类(英文)	微生物和人类(英文)
	9						(3-5节,8-10节,12-14节)3-4周 /西塔学院 46-A0401/微生物	
下午	10						和人类(英文)-0001/17食品 质量(西塔)01班;17食品质量 (西塔)02班/专选/41/选课人 数:41/未安排	(英文)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专选/41/选课人数:41/未安排
	11							
	12						微生物和人类(英文)	
	13						(3-5节,8-10节,12-14节)3-4周 /西塔学院 46-A0401/微生物	
晚上	14						和人类(英文)-0001/17食品 质量(西塔)01班;17食品质量 (西塔)02班/专选/41/选课人 数:41/未安排	

## 2018-2019学年第1学期 陈栋老师的课表 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
	1							
	2							
	3							
	4			消费科学与产品创新(英				
上午	5			文) (4-5节)10-18周/西塔学院 46-A0401/消费科学与产品创新(英文)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专选/45/选课人数:24/未安排	文) (4-5节)10-18周/西塔学院 46-A0401/消费科学与产品 创新(英文)-0001/16食品质 量(西塔)01班;16食品质量 (西塔)02班/专选/45/选课人 数:24/未安排			
由在	6							
中午	7							
	8							
一	9							
下午	10							
	11							
	12							
晚上	13							
	14							
: 讲课 : 实	验 :实践	: 上机						

## 2018-2019学年第1学期 陈厚荣老师的课表 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
	1		食品工程基础(双语)	食品工程基础(双语)				
	2		(1-3节)1-5周/西塔学院 46- A0401/食品工程基础(双语	(1-3节)1-5周/西塔学院 46- A0401/食品工程基础(双语				
上午	3		)-0001/16食品质量(西塔 )01班;16食品质量(西塔 )02班/专必/45/选课人数 : 24/未安排	)-0001/16食品质量(西塔 )01班;16食品质量(西塔 )02班/专必/45/选课人数 :24/未安排				
	4							
	5							
由左	6							
中午	7							
	8				食品工程基础(双语)			
T.	9				(8-13节)4-5周/西塔学院 40- 0224/食品工程基础(双语)-			
下午	10				0001A/16食品质量(西塔 )01班;16食品质量(西塔			
	11				)02班/专必/45/选课人数			
	12				:24/未安排			
晚上	13							
	14							
: 讲课 : 实	验 :实践	: 上机	•					•

## 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
	1			动植物食品检验检疫学	动植物食品检验检疫学			
	2			]   (1-3节)1-9周/南区 33-	(1-3节)4周/南区 40-0323/动			
上午	3			0401/动植物食品检验检疫 学-0001/16食品质量01班 ;16食品质量02班;16食品质 量03班/专选/68/选课人数 : 65/未安排	植物食品检验检疫学- 0001F/16食品质量01班;16食 品质量02班/专选/34/选课人 数:32/未安排			
	4		科技论文写作					
	5		(4-5节)1-9周/南区 32- 0206/科技论文写作- 0006/17包装工程01班;17包 装工程02班/专选/43/选课人 数:18/未安排					
<b>+ /</b> =	6							
中午	7							
	8			科技论文写作		动植物食品检验检疫学	动植物食品检验检疫学	
	9			(8-9节)1-9周/南区 32- 0411/科技论文写作- 0006/17包装工程01班;17包 装工程02班/专选/43/选课人 数:18/未安排		(8-11节)7周/南区 未排地点 /动植物食品检验检疫学- 0001G/16食品质量02班;16食 品质量03班/专选/34/选课人	(8-10节)4周/南区 40- 0323/动植物食品检验检疫 学-0001G/16食品质量02班 ;16食品质量03班/专选	
下午	10					数:33/未安排	/34/选课人数:33/未安排	
PΤ	11					动植物食品检验检疫学 (8-11节)7周/南区未排地点 /动植物食品检验检疫学- 0001F/16食品质量01班;16食品质量02班/专选/34/选课人数:32/未安排		
	12				动植物食品检验检疫学		动植物食品检验检疫学	科技文献阅读
晚上	13				(12-14节)3-4周/南区 40- 0323/动植物食品检验检疫		(12-14节)3-4周/南区 40- 0323/动植物食品检验检疫	(12-14节)7-11周(单)/南区 32-0312/科技文献阅读- 0002/18食品科学与工程类

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

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
	1	茶树病虫害防治 (1-3节)8-9周/南区 40-				<b>茶树栽培学</b> (1-7节)7周/南区 40-0325/茶		
	2	0325/茶树病虫害防治-				树栽培学-0001A/16茶学班		
上午	3	0001A/16茶学班/专必/29/选课人数:28/未安排				/专必/29/选课人数:28/未 安排		
	4	茶树病虫害防治						
	5	(4-6节)9周/南区 40-0325/茶 树病虫害防治-0001A/16茶						
中午	6	学班/专必/29/选课人数 :28/未安排						
1 1	7							
	8	茶树栽培学						
	9	(8-10节)4-6周/南区 32- 0503/茶树栽培学-0001/16茶						
下午	10	学班/专必/29/选课人数 : 28/未安排						
	11							
	12			茶树病虫害防治		茶树栽培学		
晚上	13			(12-14节)2-8周/南区 32- 0206/茶树病虫害防治-		(12-14节)4-6周/南区 32- 0202/茶树栽培学-0001/16茶		
. 70	14			0001/16茶学班/专必/29/选 课人数:28/未安排		学班/专必/29/选课人数 :28/未安排		
: 讲课 : 实	验 : 实践	: 上机						

## 2018-2019学年第1学期 邓丽莉老师的课表 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
	1							
1.4-	2							
上午	3							
	4							
	5							
-1- 4-	6							
中午	7							
	8							
	9							
下午	10							
	11							
	12		食品贮藏原理与技术			食品贮藏原理与技术		
	13		(12-14节)1-6周/南区 32- 0403/食品贮藏原理与技术-			(12-14节)1-6周/南区 32- 0404/食品贮藏原理与技术-		
晚上	14		0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量 03班/专选/68/选课人数 :67/未安排			0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量 03班/专选/68/选课人数 : 67/未安排		
: 讲课 : 实	验 : 实践	: 上机						

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
	1					食品安全学		
	2					(1-3节)11-17周/南区 32- 0213/食品安全学-0003/16植		
上午	3					保01班;16植保02班;16植保 03班;16植保04班;16植保 05班;16植保06班/专选 /144/选课人数:110/未安排		
	4	食品安全学	食品安全学	食品安全学	食品安全学			
	5	(4-5节)10-18周/南区 32- 0209/食品安全学-0002/16食 品质量03班/专必/24/选课人 数:23/未安排	(4-5节)10-18周/南区 32- 0311/食品安全学-0001/16食 品质量01班;16食品质量 02班/专必/44/选课人数 :44/未安排	(4-5节)10-18周/南区 32- 0206/食品安全学-0002/16食 品质量03班/专必/24/选课人 数:23/未安排	(4-5节)10-18周/南区 32- 0302/食品安全学-0001/16食 品质量01班;16食品质量 02班/专必/44/选课人数 :44/未安排			
<b>+ +</b>	6							
中午	7							
	8							
	9							
	10		食品安全学					
下午	11		(10-11节)11-18周/南区 32-0413/食品安全学-0003/16植保01班;16植保02班;16植保03班;16植保05班;16植保05班;16植保05班;16桂保05班;164/选课人数:110/未安排					
	12	食品科学与安全进展						
	13	(12-14节)13周/南区32- 0403/食品科学与安全进展-						
晚上 : 讲课 : 实验	14	0001/17食品质量01班;17食 品质量02班;17食品质量 03班;17食品质量04班/专选 /85/选课人数:71/未安排						

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
	1	天然产物提取和分离技			<b>仪器分析</b> (1-3节)1-6周/南区 32-	<b>仪器分析</b> (1-3节)1-6周/南区 32-		
	2	<b>术</b> (1-3节)1-6周/南区 32-			0301/仪器分析-0006/16茶学	0304/仪器分析-0006/16茶学		
上午	3	0604/天然产物提取和分离 技术-0001/16茶学班/专选 /29/选课人数:27/未安排			班/专选/29/选课人数 :25/未安排	班/专选/29/选课人数 :25/未安排		
	4							
	5							
<b>+</b> +	6							
中午	7							
	8		天然产物提取和分离技				仪器分析	
	9		<b>术</b> (8-11节)4-7周/南区 40-				(8-11节)4-5周,7周/南区 40- 0325/仪器分析-0006A/16茶	
	10		0325/天然产物提取和分离 技术-0001A/16茶学班/专选				学班/专选/29/选课人数 :25/未安排	
下午	11		/29/选课人数:27/未安排				<b>仪器分析</b> (8-11节)6周/南区 40- 0424/仪器分析-0006A/16茶 学班/专选/29/选课人数 :25/未安排	
	12							
晚上	13							
	14							

## 2018-2019学年第1学期 **董全老师的课表** 電品科学院

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
	1	食品物性学						
	2	(1-3节)1-8周/南区 32- 0404/食品物性学-0001/16食						
L/T	3	品科学(百超)创新班;16食品 科学01班;16食品科学02班 ;16食品科学03班/专选 /84/选课人数:70/未安排						
上午	4		食品物性学					
	5		(4-5节)1-8周/南区 32- 0304/食品物性学-0001/16食 品科学(百超)创新班;16食品 科学01班;16食品科学02班 ;16食品科学03班/专选 /84/选课人数:70/未安排					
<b>+ /</b> -	6							
中午	7							
	8							
T/=	9							
下午	10							
	11							
	12							
晚上	13							
	14							
:讲课 :实	验 :实践	: 上机						

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
	1							微生物和人类(英文)
	2							(1-5节,8-11节)3-4周/西塔学 院 46-A0401/微生物和人类
	3						微生物和人类(英文)	(英文)-0001/17食品质量(西 塔)01班;17食品质量(西塔
上午	4						(3-5节,8-10节,12-14节)3-4周 /西塔学院 46-A0401/微生物	)02班/专选/41/选课人数
							和人类(英文)-0001/17食品 质量(西塔)01班;17食品质量	:41/未安排
	5						(西塔)02班/专选/41/选课人 数:41/未安排	
	6						XX. TIVIX X JIF	
中午	7							
	8						微生物和人类(英文)	微生物和人类(英文)
	9						(3-5节,8-10节,12-14节)3-4周 /西塔学院 46-A0401/微生物	l ·
下午							和人类(英文)-0001/17食品 质量(西塔)01班;17食品质量	(英文)-0001/17食品质量(西
	10						(西塔)02班/专选/41/选课人	)02班/专选/41/选课人数
	11						数:41/未安排	:41/未安排
	12						微生物和人类(英文)	
	13						(3-5节,8-10节,12-14节)3-4周	
晚上	10						/西塔学院 46-A0401/微生物 和人类(英文)-0001/17食品	
	14						质量(西塔)01班;17食品质量 (西塔)02班/专选/41/选课人	
:讲课 :实	№ · 京맥	· <b>- ±</b> Π					数:41/未安排	
:	短 头践	: 上かし						

## 2018-2019学年第1学期 杜小兵老师的课表 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
	1					食品微生物学		
	2					(1-3节)1-15周/南区 32- 0206/食品微生物学-		
上午	3					0004/17食品质量01班;17食 品质量02班/专必/42/选课人 数:42/未安排		
	4							
	5							
中午	6							
	7							
	8							
<b></b>	9							
下午	10							
	11							
	12			食品微生物学				
n/z	13			(12-14节)1-15周/南区 32- 0203/食品微生物学-				
晚上	14			0005/17食品质量03班;17食 品质量04班/专必/43/选课人 数:42/未安排				
:讲课 :实	验 :实践	:上机						

## 韩笑老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
	1							
	2							
上午	3							
	4							
	5							
中午	6							
<b>十</b> 十	7							
	8					<b>形势与政策</b> (8-10节)9-11周/南区 32-	<b>形势与政策</b> (8-10节)9-11周/南区 32-	
	9					0413/形势与政策-0207/16包	0312/形势与政策-0206/16茶	
下午	10					装工程01班;16包装工程 02班;16食品质量01班;16食品质量03班/通必/111/选课人数:111/未安排 <b>形势与政策</b> (8-10节)12-14周/南区 32-0213/形势与政策-0208/17茶学班;17食品科学(百超)创新班;17食品科学01班;17食品科学02班/通必/112/选课人数:112/未安排 <b>形势与政策</b> (8-10节)15-17周/南区 32-0213/形势与政策 (8-10节)15-17周/南区 32-0213/形势与政策 (8-10节)15-17周/南区 32-0213/形势与政策 (8-10节)15-17周/南区 32-0213/形势与工程类03班;18食品科学与工程类03班;18食品科学与工程类03班;18食品科学与工程类03班;18食品科学与工程类05班/通必/145/选课人数:0/未安排	学班;16食品科学(百超)创新班;16食品科学02班;16食品科学03班/通必/112/选课人数:112/未安排	

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

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
	1		食品微生物学		食品微生物学			
上午	2		(1-3节)1-15周/南区 32- 0306/食品微生物学-		(1-3节)1-15周/南区 32- 0410/食品微生物学-			
	3		0001/17食品科学01班/专必 /33/选课人数:33/未安排		0002/17食品科学02班/专必 /33/选课人数:32/未安排			
	4							
	5							
中午	6							
中十	7							
	8							
下午	9							
	10							
	11							
	12	食品微生物学						
D名 L	13	(12-14节)1-15周/南区 32- 0301/食品微生物学-						
晚上	14	0003/17食品科学(百超)创新 班/专必/24/选课人数 : 23/未安排						

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	食品微生物学实验	食品微生物学实验	食品微生物学实验	食品微生物学实验		
	2	(1-4节)6-12周/南区 40- 0323/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-	(1-4节)6-12周/南区 40- 0323/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-	(1-4节)6-12周/南区 40- 0323/食品微生物学实验-		
	3	0004/17食品质量01班/专必 /21/选课人数:21/未安排	0005/17食品质量02班/专必 /21/选课人数:21/未安排	0006/17食品质量03班/专必 /21/选课人数:21/未安排	0002/17食品科学01班/专必 /33/选课人数:33/未安排	0007/17食品质量04班/专必 /22/选课人数:21/未安排		
	4	- 7217起床八数,217小文34		7-17-2W/XXX - 217-1XX11F	70072007000	721/2W/XX : 21/7KX/IF		
	5							
中午	6							
	7							
	8	食品微生物学实验			食品微生物学实验			
エケ	9	(8-11节)6-12周/南区 40- 0323/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-			
下午	10	0001/17食品科学(百超)创新 班/专必/24/选课人数			0003/17食品科学02班/专必 /33/选课人数:32/未安排			
	11	: 23/未安排			700/2007(32.1027)			
	12							
晚上	13							
	14							
: 讲课 : 实	· · · 实践	: 上机	<u> </u>					

## 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
	1							
	2							
上午	3							
	4							
	5							
	6							
中午	7							
	8		大学生职业发展与就业			形势与政策	形势与政策	
	9		指导B (8-10节)2-4周/南区31-			(8-10节)9-11周/南区 32- 0413/形势与政策-0207/16包	(8-10节)9-11周/南区 32- 0312/形势与政策-0206/16茶	
下午	10		0308/大学生职业发展与就业指导B-0039/16包装工程01班;16包装工程02班;16食品质量02班;16食品质量02班;16食品质量03班/通必/113/选课人数:111/未安排			装工程01班;16包装工程 02班;16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量 03班/通必/111/选课人数:111/未安排  形勢与政策 (8-10节)12-14周/南区 32-0213/形势与政策-0208/17茶学班;17食品科学(百超)创新班;17食品科学01班;17食品科学02班/通必/112/选课人数:112/未安排  形势与政策 (8-10节)15-17周/南区 32-0213/形势与政策 (8-10节)15-17周/南区 32-0213/形势与政策-0210/18食品科学与工程类01班;18食品科学与工程类02班;18食品科学与工程类03班;18食品科学与工程类05班/通必/145/选课人数:0/未安排	学班;16食品科学(百超)创新班;16食品科学02班;16食品科学03班/通必/112/选课人数:112/未安排	

11		
12	大学生职业发展与就业	形势与政策
13	<b>指导B</b> (12-14节)2-4周/南区 32-	(12-14节)15-17周/南区 32- 0213/形势与政策-0211/18食
	(12 14 15)2 47d) 闲区 32 0513/大学生职业发展与就 业指导B-0038/16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	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08班;18食品科学与工程类09班/通必/115/选课人数:0/未安排
晚上   14	必/113/选课人数:112/未安 排	
	<b>形势与政策</b> (12-14节)12-14周/南区 32- 0413/形势与政策-0209/17包 装工程01班;17包装工程 02班;17食品质量01班;17食 品质量02班;17食品质量 03班;17食品质量 03班;17食品质量 04班/通必 /126/选课人数:126/未安排	

## 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
	1							
	2							
上午	3							
	4							
	5							
<b>+ /</b> -	6							
中午	7							
	8					形势与政策	形势与政策	
	9					(8-10节)9-11周/南区 32- 0413/形势与政策-0207/16包	(8-10节)9-11周/南区 32- 0312/形势与政策-0206/16茶	
下午	10					装工程01班;16包装工程 02班;16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量 03班/通必/111/选课人数 : 111/未安排  形势与政策 (8-10节)12-14周/南区 32- 0213/形势与政策-0208/17茶 学班;17食品科学(百超)创新班;17食品科学(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  形势与政策 (8-10节)15-17周/南区 32- 0213/形势与政策-0210/18食品科学与工程类01班;18食品科学与工程类01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04班;18食品科学与工程类05班/通必	学班;16食品科学(百超)创新班;16食品科学02班;16食品科学03班/通必/112/选课人数:112/未安排	

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

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
	1							
	2							
上午	3							
	4							
	5							
-L- #	6							
中午	7							
	8							
T.F	9							
下午	10							
	11							
	12	软饮料工艺学						
晚上	13	(12-14节)1-9周/南区 32- 0407/软饮料工艺学-						
	14	0001/16茶学班/专选/29/选 课人数:28/未安排						
:讲课 :实	验 : 实践	: 上机						

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
	1		消费心理学	计算机辅助设计		计算机辅助设计		
上午	2		(1-2节)1-9周/南区 32- 0402/消费心理学-0001/16包 装工程01班;16包装工程 02班/专选/45/选课人数 : 44/未安排	(1-3节)10-18周/南区 39- 0312/计算机辅助设计- 0001A/16食品科学01班;16食 品科学02班/专选/45/选课人 数:39/未安排		(1-3节)10-18周/南区 39- 0312/计算机辅助设计- 0001B/16食品科学(百超)创 新班;16食品科学03班/专选 /39/选课人数:25/未安排		
	3							
	4		包装设计学CAD		计算机辅助设计			
	5		(4-5节)10-18周/南区 32- 0206/包装设计学CAD- 0001/17包装工程01班;17包 装工程02班/专选/43/选课人 数:41/未安排		(4-5节)10-18周/南区 32- 0304/计算机辅助设计- 0001/16食品科学(百超)创新 班;16食品科学01班;16食品 科学02班;16食品科学03班 /专选/84/选课人数:64/未 安排			
<b></b>	6							
中午	7							
	8	消费心理学						
下午	9	(8-9节)1-9周/南区 32- 0507/消费心理学-0001/16包 装工程01班;16包装工程 02班/专选/45/选课人数 :44/未安排						
	10							
	11							
	12			包装设计学CAD	包装设计学CAD			
晚上	13			(12-14节)10-18周/南区 39- 0312/包装设计学CAD-	(12-14节)10-18周/南区 39- 0312/包装设计学CAD-			
-70-1	14			0001A/17包装工程01班/专 选/23/选课人数:21/未安排	0001B/17包装工程02班/专选			

## 2018-2019学年第1学期 李一知老师的课表 **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
	1	广告与传媒						
	2	(1-6节)1-6周/南区 32- 0511/广告与传媒-0001/16包						
上午	3	装工程01班;16包装工程 02班/专选/45/选课人数						
	4	: 44/未安排						
	5							
<b></b>	6							
中午	7							
	8							
T/T	9							
下午	10							
	11							
	12							
晚上	13							
	14							

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
	1							
	2							
上午	3							
	4							
	5							
中午	6							
H++	7							
	8		设计方法学					
	9		(8-10节)13-17周/南区 39- 0312/设计方法学-					
下午	10	<b>设计方法学</b> (10-11节)10-18周/南区 32-	0001B/16包装工程02班/专必 /23/选课人数:22/未安排	<b>设计方法学</b> (10-11节)10-18周/南区 32-				
	11	0206/设计方法学-0001/16包 装工程01班;16包装工程 02班/专必/45/选课人数 :44/未安排		0211/设计方法学-0001/16包 装工程01班;16包装工程 02班/专必/45/选课人数 :44/未安排				
	12		设计方法学					
晚上	13		(12-14节)13-17周/南区 39- 0312/设计方法学-					
. ; # ; # ; \$	14	. L+n	0001A/16包装工程01班/专 必/22/选课人数:22/未安排					

## 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
	1							
	2							
上午 中午 一	3							
	4	现代前沿食品检测技术	食品毒理学(双语)	食品毒理学	食品毒理学(双语)			
上午	5	(4-5节)10-18周/南区 32-0304/现代前沿食品检测技术-0001/16食品科学(百超)创新班;16食品科学01班;16食品科学02班;16食品科学03班/专选/84/选课人数:80/未安排	(4-5节)1-5周/西塔学院 32-0708/食品毒理学(双语)-0001/17食品质量(西塔)01班/专选/20/选课人数:20/未安排 <b>食品毒理学</b> (4-5节)10-18周/南区 32-0304/食品毒理学-0001/16食品科学(百超)创新班;16食品科学01班;16食品科学02班;16食品科学03班/专选/84/选课人数:84/未安排	(4-5节)10-18周/南区 32- 0312/食品毒理学-0001/16食 品科学(百超)创新班;16食品 科学01班;16食品科学02班 ;16食品科学03班/专选 /84/选课人数:84/未安排	(4-5节)1-4周/西塔学院 32-0207/食品毒理学(双语)-0001/17食品质量(西塔)01班/专选/20/选课人数:20/未安排 <b>人体生理学基础</b> (4-5节)10-18周/南区 32-0404/人体生理学基础-0001/17食品质量01班;17食品质量03班;17食品质量03班;17食品质量04班/专选/85/选课人数:53/未安排			
<b>+ -</b>	6							
<del>                                    </del>	7							
	8							
T. 7-	9							
<del>                                    </del>	10							
	11							
	12	食品毒理学(双语)	食品毒理学(双语)			人体生理学基础		
晚上	13	(12-13节)1-5周/西塔学院 46-A0401/食品毒理学(双语 )-0002/17食品质量(西塔 )02班/专选/21/选课人数 : 21/未安排 <b>食品科学与安全进展</b> (12-14节)15周/南区 32-	(12-13节)1-4周/西塔学院 46-A0401/食品毒理学(双语 )-0002/17食品质量(西塔 )02班/专选/21/选课人数 : 21/未安排 现代前沿食品检测技术			(12-13节)10-18周/南区 32-0404/人体生理学基础-0001/17食品质量01班;17食品质量02班;17食品质量03班;17食品质量03班;17食品质量03班;47食品质量03班;47食品质量5/选课人数:53/未安排		

	品质量02班;17食品质量 03班;17食品质量04班/专选 /85/选课人数:71/未安排	(12-13节)10-18周/南区 32-0203/现代前沿食品检测技术-0001/16食品科学(百超)创新班;16食品科学01班;16食品科学02班;16食品科学03班/专选/84/选课人数:80/未安排			
14					

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

## 2018-2019学年第1学期 明建老师的课表 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
	1							
	2							
	3							
上午	4	食品添加剂		食品添加剂				
	5	(4-5节)1-9周/南区 32- 0504/食品添加剂-0002/16食 品质量01班;16食品质量 02班;16食品质量03班/专选 /68/选课人数:68/未安排		(4-5节)1-9周/南区 32- 0309/食品添加剂-0002/16食 品质量01班;16食品质量 02班;16食品质量03班/专选 /68/选课人数:68/未安排				
中午	6							
中午	7							
	8	食品添加剂		食品添加剂				
下午	9	(8-9节)1-9周/南区 32- 0403/食品添加剂-0001/16食 品科学(百超)创新班;16食品 科学01班;16食品科学02班 ;16食品科学03班/专选 /84/选课人数:84/未安排		(8-9节)1-9周/南区 32- 0603/食品添加剂-0001/16食 品科学(百超)创新班;16食品 科学01班;16食品科学02班 ;16食品科学03班/专选 /84/选课人数:84/未安排				
	10							
	11							
	12	食品科学与安全进展						
	13	(12-14节)14周/南区 32- 0403/食品科学与安全进展-						
<b>晚上</b> :讲课:实	14	0001/17食品质量01班;17食品质量02班;17食品质量03班;17食品质量04班/专选/85/选课人数:71/未安排:上机						

#### 2018-2019学年第1学期

## 任丹老师的课表

食品科学学院

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
	1				包装材料学	高分子基础	高分子基础	
	2				(1-6节)6-10周/南区 40- 0523/包装材料学-	(1-7节)7-8周/南区 40- 0523/高分子基础-	(1-7节)7-8周/南区 40- 0523/高分子基础-	
	3				0001A/16包装工程01班/专 必/22/选课人数:22/未安排	0001A/17包装工程01班/专 选/23/选课人数:19/未安排	0001B/17包装工程02班/专选/20/选课人数:20/未安排	
上午	4		包装材料学	高分子基础	201221 22 M/XX . 221 /XXIII	是1257是M人数:1077人文计	7207起床入数:2077文]#	
	5		(4-5节)1-9周/南区 32- 0310/包装材料学-0001/16包 装工程01班;16包装工程 02班/专必/45/选课人数 :44/未安排	(4-5节)1-9周/南区 32- 0209/高分子基础-0001/17包 装工程01班;17包装工程 02班/专选/43/选课人数 : 39/未安排				
	6							
中午	7							
	8	高分子基础	包装材料学	包装测试技术				
下午	9	(8-9节)1-9周/南区 32- 0210/高分子基础-0001/17包 装工程01班;17包装工程 02班/专选/43/选课人数 : 39/未安排	(8-13节)6-10周/南区 40- 0523/包装材料学- 0001B/16包装工程02班/专必 /23/选课人数:22/未安排	(8-13节)4-8周/南区 40- 0523/包装测试技术- 0001A/16包装工程01班/专 必/22/选课人数:22/未安排	包装测试技术 (9-14节)4-8周/南区 40- 0523/包装测试技术- 0001B/16包装工程02班/专必			
	10				/23/选课人数:22/未安排			
	11							
	12	包装测试技术				包装材料学		
晚上	13	(12-14节)1-9周/南区 32- 0406/包装测试技术- 0001/16包装工程01班;16包 装工程02班/专必/45/选课人 数:44/未安排				(12-13节)1-9周/南区 32- 0205/包装材料学-0001/16包 装工程01班;16包装工程 02班/专必/45/选课人数 : 44/未安排		
	14							

#### 2018-2019学年第1学期

## 尚永彪老师的课表

食品科学学院

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
	1				食品工厂设计		食品工厂设计	
	2				(1-3节)1-9周/南区 32-0407/食品工厂设计-		(1-13节)8周/南区 未排地点 (1-13节)8周/南区 未排地点 (1-13节)8周/南区 未排地点	
上午	3				0003/16食品科学01班/专必 /24/选课人数:24/未安排		品科学01班/专必/24/选课人数:0/未安排	
	4							
	5						(1-13节)8周/南区 未排地点	
<b></b>	6						/食品工厂设计-0002A/16食 品科学(百超)创新班/专必	
中午	7						/21/选课人数:0/未安排	
	8							
工ケ	9							
下午	10							
	11							
	12	食品工厂设计						
晚上	13	(12-14节)1-9周/南区 32- 0401/食品工厂设计-						
<b>一</b>	14 Political 14	0002/16食品科学(百超)创新 班/专必/21/选课人数 : 21/未安排						

## 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
	1 2	基因工程与食品安全 (1-3节)1-9周/南区 32- 0504/基因工程与食品安全-			基因工程与食品安全 (1-4节)2-4周/南区 40- 0423/基因工程与食品安全-	基因工程与食品安全 (1-4节)2-4周/南区 40- 0423/基因工程与食品安全-		
上午	3	0004/基卤工程与良品女主- 0001/16食品质量01班;16食 品质量02班;16食品质量 03班/专选/68/选课人数 :58/未安排			0001J/16食品质量03班/专选/24/选课人数:16/未安排	00011/16食品质量02班/专选/20/选课人数:20/未安排		
	4		食品化学					
	5		(4-5节)1-9周/南区 32- 0410/食品化学-0003/17食品 科学01班/专必/33/选课人数 : 33/未安排		基因工程与食品安全 (5-5节)4周/南区 40-0423/基 因工程与食品安全- 0001J/16食品质量03班/专选 /24/选课人数:16/未安排	基因工程与食品安全 (5-5节)4周/南区 40-0423/基 因工程与食品安全- 00011/16食品质量02班/专选 /20/选课人数:20/未安排		
<b></b>	6							
中午	7							
	8	基因工程与食品安全	食品原料生产安全控制	食品化学	食品原料生产安全控制		食品原料生产安全控制	食品原料生产安全控制
下午	9	(8-11节)2-4周/南区 40- 0423/基因工程与食品安全- 0001H/16食品质量01班/专 选/24/选课人数:22/未安排	(英文) (8-14节)3-4周/西塔学院 46-A0601/食品原料生产安全控制(英文)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专选/45/选课人数:24/未安排	(8-9节)1-9周/南区 32- 0410/食品化学-0003/17食品 科学01班/专必/33/选课人数 : 33/未安排	(8-9节)1-9周/南区 32- 0503/食品原料生产安全控制-0001/16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/68/选课人数:67/未安排		(英文) (8-11节)3-4周/西塔学院 46-A0601/食品原料生产安全控制(英文)-0001/16食品质量(西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专选/45/选课人数:24/未安排	(英文) (8-11节)3-4周/西塔学院 46- A0601/食品原料生产安全控制(英文)-0001/16食品质量 (西塔)01班;16食品质量(西塔)02班/专选/45/选课人数:24/未安排
	10							
	11							
晚上	12	基因工程与食品安全 (12-12节)4周/南区 40- 0423/基因工程与食品安全- 0001H/16食品质量01班/专 选/24/选课人数:22/未安排		食品原料生产安全控制 (12-13节)1-9周/南区 32- 0503/食品原料生产安全控 制-0001/16食品质量01班		食品原料生产安全控制 (英文) (12-14节)3-4周/西塔学院 46-A0601/食品原料生产安 全控制(英文)-0001/16食品		
	13			;16食品质量02班;16食品质量03班/专选/68/选课人数:67/未安排		质量(西塔)01班;16食品质量 (西塔)02班/专选/45/选课人 数:24/未安排		

## 2018-2019学年第1学期 索化夷老师的课表 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
	1							
	2							
	3							
上午	4		食品毒理学(双语)		食品毒理学(双语)			
	5		(4-5节)6-9周/西塔学院 32- 0708/食品毒理学(双语)- 0001/17食品质量(西塔)01班 /专选/20/选课人数:20/未 安排		(4-5节)5-9周/西塔学院 32- 0207/食品毒理学(双语)- 0001/17食品质量(西塔)01班 /专选/20/选课人数:20/未 安排			
<b>+</b>	6							
中午	7							
	8							
工左	9							
下午	10							
	11							
	12	食品毒理学(双语)	食品毒理学(双语)					
晚上	13	(12-13节)6-9周/西塔学院 46-A0401/食品毒理学(双语 )-0002/17食品质量(西塔 )02班/专选/21/选课人数 :21/未安排	(12-13节)5-9周/西塔学院 46-A0401/食品毒理学(双语 )-0002/17食品质量(西塔 )02班/专选/21/选课人数 : 21/未安排					
	14							
: 讲课 : 实	验 : 实践	: 上机			'		1	

## 2018-2019学年第1学期 **童华荣老师的课表** 電品科学院

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
	1		茶学试验设计与统计分					
L <b>/</b> T	2		析 (1-3节)10-18周/南区 32-					
	3		0408/茶学试验设计与统计 分析-0001/16茶学班/专选 /29/选课人数:23/未安排					
上午	4			茶学试验设计与统计分				
	5			析 (4-5节)10-18周/南区 32- 0302/茶学试验设计与统计 分析-0001/16茶学班/专选 /29/选课人数:23/未安排				
<b>+</b>	6							
中午	7							
	8							
工ケ	9							
下午	10							
	11							
	12		食品专业导论	食品专业导论		食品专业导论		
	13		(12-14节)16周/南区32- 0304/食品专业导论-	(12-14节)16周/南区 32- 0304/食品专业导论-		(12-14节)16周/南区32- 0203/食品专业导论-		
晚上	14		0001/18食品科学与工程类 01班;18食品科学与工程类 02班;18食品科学与工程类 03班/专选/87/选课人数 : 0/未安排	0002/18食品科学与工程类 04班;18食品科学与工程类 05班;18食品科学与工程类 06班/专选/87/选课人数 : 0/未安排		0003/18食品科学与工程类 07班;18食品科学与工程类 08班;18食品科学与工程类 09班/专选/86/选课人数 : 0/未安排		

## **三洪伟老师的课表 三洪伟老师的课表**

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
	1							
	2							
	3							
上午	4		食品化学	食品化学	<b>食品化学</b> (4-5节)1-9周/南区 32- 0205/食品化学-0006/17食品 质量03班;17食品质量04班 /专必/43/选课人数:42/未 安排			
	5		(4-5节)1-9周/南区 32- 0205/食品化学-0006/17食品 质量03班;17食品质量04班 /专必/43/选课人数:42/未 安排	0206/食品化学-0005/17食品 质量01班;17食品质量02班 /专必/42/选课人数:42/未				
++	6							
中午	7							
	8				食品化学			
下午	9				(8-9节)1-9周/南区 32- 0405/食品化学-0005/17食品 质量01班;17食品质量02班 /专必/42/选课人数:42/未 安排			
	10							
	11			食品感官分析				食品感官分析
	12			(11-14节)4-7周/南区 40- 0324/食品感官分析-		食品感官分析		(11-14节)4-7周/南区 40- 0324/食品感官分析-
	13			0001A/16食品科学01班;16食品科学02班/表选/45/选课人		(12-14节)1-9周/南区 32- 0503/食品感官分析-		0001B/16食品科学(百超)创 新班;16食品科学03班/专选
晚上	14			品科学02班/专选/45/选课人 — 数:28/未安排		0001/16食品科学(百超)创新 班;16食品科学01班;16食品 科学02班;16食品科学03班 /专选/84/选课人数:45/未 安排		/39/选课人数:17/未安排

# 2018-2019学年第1学期 吴习宇老师的课表 <sub>食品科学学院</sub>

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
	1	工程制图 (1-3节)2-10周/南区 40-	工程制图 (1-3节)2-10周/南区 40-		包装结构与造型设计 (1-3节)3-11周/南区 40-			
	2	(1-3中)2-10周/肖区 40- 0524/工程制图-0005A/17包	(1-3中)2-10周/南区 40- 0524/工程制图-0005B/17包		0524/包装结构与造型设计-			
	3	装工程01班/专选/23/选课人 数:20/未安排	装工程02班/专选/20/选课人 数:19/未安排	(3-5节)1-9周/南区 32-	0001B/16包装工程02班/专必 /23/选课人数:22/未安排			
上午	4	工程制图 (1-4节)14-17周/南区 39- 0312/工程制图-0008A/17食 品科学(百超)创新班/学必 /24/选课人数:23/未安排	工程制图 (1-4节)14-17周/南区 39- 0312/工程制图-0007A/17食 品科学02班/学必/33/选课人 数:32/未安排	0606/包装结构与造型设计- 0001/16包装工程01班;16包 装工程02班/专必/45/选课人 数:44/未安排				
	5							
中午	6							
H+	7							
	8	工程制图			包装结构与造型设计			
	9	(8-11节)14-17周/南区 39- 0312/工程制图-0006A/17食			(8-10节)3-11周/南区 40- 0524/包装结构与造型设计-			
下午	10	品科学01班/学必/33/选课人 数:33/未安排			0001A/16包装工程01班/专 必/22/选课人数:22/未安排			
	11							
	12	工程制图	工程制图	工程制图	工程制图			
P64 ►	13	(12-14节)1-9周/南区 32-	(12-14节)10-18周/南区 32- 0206/工程制图-0008/17食品	(12-14节)10-18周/南区 32- 0202/工程制图-0006/17食品	(12-14节)10-18周/南区 32- 0206/工程制图-0007/17食品			
晚上	14	工程01班;17包装工程02班 /专选/43/选课人数:39/未 安排	科学(百超)创新班/学必 /24/选课人数:23/未安排	科学01班/学必/33/选课人数 :33/未安排	科学02班/学必/33/选课人数 : 32/未安排			
:讲课 :实	验 : 实践	: 上机						

# 2018-2019学年第1学期 吴致君老师的课表 <sub>食品科学学院</sub>

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
	1					茶树栽培学		
	2					(1-7节)8周/南区 40-0325/茶 树栽培学-0001A/16茶学班		
上午	3					/专必/29/选课人数:28/未 —— 安排		
	4							
	5							
中午	6							
中十	7							
	8	茶树栽培学						
	9	(8-10节)1-3周/南区 32- 0503/茶树栽培学-0001/16茶						
下午	10	学班/专必/29/选课人数 :28/未安排						
	11							
	12					茶树栽培学		
晚上	13					(12-14节)1-3周/南区 32- 0202/茶树栽培学-0001/16茶		
	14					学班/专必/29/选课人数 :28/未安排		
: 讲课 : 实	<u></u> 验 : 实践	: 上机						

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

### 2018-2019学年第1学期

# 谢煜慧老师的课表

食品科学学院

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
	1				中国古代文学			
	2				(1-2节)1-9周/南区 32- 0307/中国古代文学- 0001/17茶学班/专选/25/选 课人数:21/未安排			
上午	3							
	4		茶文化学		茶文化学	中国古代文学		
	5		(4-5节)1-9周/南区 32- 0311/茶文化学-0001/16茶学 班/专必/29/选课人数 : 28/未安排		(4-5节)1-9周/南区 32- 0202/茶文化学-0001/16茶学 班/专必/29/选课人数 : 28/未安排	(4-5节)1-9周/南区 32- 0201/中国古代文学- 0001/17茶学班/专选/25/选 课人数: 21/未安排		
中午	6							
	7							
	8				民俗与经济地理			
	9				(8-10节)10-18周/南区 32- 0410/民俗与经济地理-			
下午	10				0001/16茶学班/专选/29/选 课人数:21/未安排			
	11							
	12		食品专业导论	食品专业导论		食品专业导论		
	13		(12-14节)17周/南区 32- 0304/食品专业导论-	(12-14节)17周/南区 32- 0304/食品专业导论-		(12-14节)17周/南区32- 0203/食品专业导论-		
晚上	14		0001/18食品科学与工程类 01班;18食品科学与工程类 02班;18食品科学与工程类 03班/专选/87/选课人数 : 0/未安排	0002/18食品科学与工程类 04班;18食品科学与工程类 05班;18食品科学与工程类 06班/专选/87/选课人数 : 0/未安排		0003/18食品科学与工程类 07班;18食品科学与工程类 08班;18食品科学与工程类 09班/专选/86/选课人数 : 0/未安排		

# 2018-2019学年第1学期 徐毅老师的课表 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
	1				包装机械			
	2				(1-3节)13-17周/南区 40- 0105/包装机械-0001B/16包			
	3				装工程02班/专选/23/选课人数:15/未安排			
上午	4		包装工艺学	包装工艺学				
中午	5		(4-5节)10-18周/南区 32- 0209/包装工艺学-0001/16包 装工程01班;16包装工程 02班/专必/45/选课人数 :44/未安排	(4-5节)10-18周/南区 32- 0209/包装工艺学-0001/16包 装工程01班;16包装工程 02班/专必/45/选课人数 : 44/未安排				
中午	6							
	7							
	8	包装机械		包装机械	包装机械			
下午	9	(8-9节)10-18周/南区 32- 0407/包装机械-0001/16包装 工程01班;16包装工程02班 /专选/45/选课人数:31/未 安排		(8-9节)10-18周/南区 32- 0404/包装机械-0001/16包装 工程01班;16包装工程02班 /专选/45/选课人数:31/未 安排	(8-10节)13-17周/南区 40- 0105/包装机械-0001A/16包 装工程01班/专选/22/选课人 数:16/未安排			
	10							
	11							
	12							
晚上	13							
-70-1	14							
: 讲课 : 实	<u></u> 验 : 实践	· :上机	1				1	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
	1							
	2							
上午	3							
	4							
	5							
由左	6							
中午	7							
	8	食品标准与法规	食品标准与法规					
	9	(8-10节)10-18周/南区 32- 0403/食品标准与法规-	(8-10节)10-18周/南区 32- 0311/食品标准与法规-					
下午	10	0003/16食品质量03班/专必 /24/选课人数:23/未安排	0002/16食品质量01班;16食 品质量02班/专必/44/选课人 数:44/未安排					
	11							
	12							
晚上	13							
	14							

# 姚世响老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
	1		食品科学与工程专业英					
	2		<b>语</b> (1-3节)10-18周/南区 32-					
上午	3		0309/食品科学与工程专业 英语-0002/16食品科学(百超)创新班;16食品科学03班/专 选/39/选课人数:38/未安排					
	4					果蔬采后生物技术		
	5					(4-5节)10-18周/南区 32- 0205/果蔬采后生物技术- 0001/16食品科学01班;16食 品科学02班/专选/45/选课人 数:39/未安排		
<i></i>	6							
中午	7							
	8			果蔬采后生物技术				
	9			(8-9节)10-18周/南区 32- 0411/果蔬采后生物技术- 0002/16食品科学(百超)创新 班;16食品科学03班/专选 /39/选课人数:35/未安排				
下午	10		果蔬采后生物技术		果蔬采后生物技术			
	11		(10-11节)10-18周/南区 32- 0202/果蔬采后生物技术- 0002/16食品科学(百超)创新 班:16食品科学03班/专选 /39/选课人数:35/未安排		(10-11节)10-18周/南区 32- 0203/果蔬采后生物技术- 0001/16食品科学01班;16食 品科学02班/专选/45/选课人 数:39/未安排			
	12			食品科学与工程专业英				
	13			<b>语</b> (12-14节)10-18周/南区 32-				
晚上	14			0206/食品科学与工程专业 英语-0001/16食品科学01班 ;16食品科学02班/专选 /45/选课人数:37/未安排				
: 讲课 : 实	验 : 实践	· :上机		•				

# 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	2	食品化学 (1-3节)3-9周/南区 32- 0309/食品化学-0004/17食品 科学02班/专必/33/选课人数 : 32/未安排		食品科学基础1(双语) (1-2节)3-6周/西塔学院 32- 0404/食品科学基础1(双语)- 0001/17食品质量(西塔)01班 /专必/20/选课人数:20/未 安排	食品风味化学 (1-2节)10-18周/南区 32- 0404/食品风味化学- 0001/16食品科学(百超)创新 班;16食品科学01班;16食品 科学02班;16食品科学03班 /专选/84/选课人数:84/未 安排			微生物和人类(英文) (1-5节,8-11节)3-4周/西塔学院 46-A0401/微生物和人类(英文)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专选/41/选课人数:41/未安排
	3	<b>食品科学基础1(双语)</b> (4-5节)3-7周/西塔学院 46-					微生物和人类(英文) (3-5节,8-10节,12-14节)3-4周 /西塔学院 46-A0401/微生物	
	5	A0401/食品科学基础1(双语)-0002/17食品质量(西塔)02班/专必/21/选课人数: 21/未安排					和人类(英文)-0001/17食品 质量(西塔)01班;17食品质量 (西塔)02班/专选/41/选课人 数:41/未安排	
<b>+</b>	6							
中午	7							
	8	食品科学基础1(双语)	食品科学基础1(双语)				微生物和人类(英文)	微生物和人类(英文)
	9	(8-9节)3-7周/西塔学院 46- A0401/食品科学基础1(双语 )-0001/17食品质量(西塔 )01班/专必/20/选课人数 : 20/未安排	(8-9节)3-6周/西塔学院 46-A0401/食品科学基础1(双语)-0002/17食品质量(西塔)02班/专必/21/选课人数: 21/未安排				(3-5节,8-10节,12-14节)3-4周 /西塔学院 46-A0401/微生物 和人类(英文)-0001/17食品 质量(西塔)01班;17食品质量 (西塔)02班/专选/41/选课人	院 46-A0401/微生物和人类 (英文)-0001/17食品质量(西塔)01班;17食品质量(西塔)02班/专选/41/选课人数
下午	10			食品风味化学			数:41/未安排	: 41/未安排
	11			(10-11节)10-18周/南区 32- 0203/食品风味化学- 0001/16食品科学(百超)创新 班;16食品科学01班;16食品 科学02班;16食品科学03班 /专选/84/选课人数:84/未 安排				
	12		食品化学				微生物和人类(英文)	
晚上	13		(12-14节)3-9周/南区 32- 0206/食品化学-0004/17食品				(3-5节,8-10节,12-14节)3-4周 /西塔学院 46-A0401/微生物	

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

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
	1		食品工程基础(双语)	食品工程基础(双语)			食品机械与设备	
	2		(1-3节)6-10周/西塔学院 46- A0401/食品工程基础(双语	(1-3节)6-10周/西塔学院 46- A0401/食品工程基础(双语			│ (1-13节)13周/南区 未排地点 │ /食品机械与设备-	
上午	3		)-0001/16食品质量(西塔 )01班;16食品质量(西塔 )02班/专必/45/选课人数 :24/未安排	)-0001/16食品质量(西塔 )01班;16食品质量(西塔 )02班/专必/45/选课人数 :24/未安排			0003A/16食品科学02班/专 必/21/选课人数:0/未安排 <b>食品机械与设备</b>	
	4						(1-13节)13周/南区 未排地点 /食品机械与设备-	
	5						/食品机械与设备- 0003B/16食品科学03班/专必	
<b></b>	6						┤/18/选课人数:0/未安排	
中午	7							
	8				食品工程基础(双语)			
T- <del>/</del>	9				(8-13节)9-10周/西塔学院 40-0224/食品工程基础(双语			
下午	10				)-0001A/16食品质量(西塔 )01班;16食品质量(西塔			
	11				)02班/专必/45/选课人数			
	12	食品机械与设备			:24/未安排			
п <i>Е</i> . L	13	(12-14节)1-15周/南区 32- 0210/食品机械与设备-						
晚上	14	0003/16食品科学02班;16食品科学03班/专必/39/选课人数:39/未安排						

### 2018-2019学年第1学期

# 袁连玉老师的课表

时间段	节次	星期一	星期二		复物师	星期五	星期六	星期日
即則較	77次	<u> </u>	生别—	生别二 ————————————————————————————————————	星期四	生别力	生期八	生 期口
	2	<b>农业气象学</b> (1-7节)14-15周/南区 未排地点/农业气象学-0007A/17茶学班/专选/25/选课人数:18/未安排	普通遗传学 (1-3节)1-8周/南区 32- 0309/普通遗传学-0001/16茶 学班;17茶学班/专选/54/选 课人数:38/未安排		<b>农业气象学</b> (1-3节)10-18周/南区 32- 0406/农业气象学-0008/16茶 学班/专选/29/选课人数 : 25/未安排	<b>农业气象学</b> (1-7节)14-15周/南区 未排地 点/农业气象学-0008A/16茶 学班/专选/29/选课人数 : 25/未安排	茶树遗传育种 (1-7节)6-7周/南区 40- 0325/茶树遗传育种- 0001A/16茶学班/专必/29/选 课人数:28/未安排	普通遗传学 (1-7节)8-9周/南区 40- 0325/普通遗传学- 0001C/17茶学班/专选/25/选 课人数:11/未安排
上午	3		<b>农业气象学</b> (1-3节)10-18周/南区 32- 0301/农业气象学-0007/17茶 学班/专选/25/选课人数 :18/未安排				普通遗传学 (1-7节)8-9周/南区 40- 0325/普通遗传学- 0001B/16茶学班/专选/29/选 课人数:27/未安排	
	4			普通遗传学				
	5			(4-5节)1-8周/南区 32- 0302/普通遗传学-0001/16茶 学班;17茶学班/专选/54/选 课人数:38/未安排				
<b></b>	6							
中午	7							
	8							
	9							
下午	10							
	11							
	12						茶树遗传育种	茶树遗传育种
晚上	13						(12-14节)1-9周/南区 32- 0203/茶树遗传育种- 0001/16茶学班/专必/29/选 课人数:28/未安排	(12-13节)1-9周/南区 32- 0202/茶树遗传育种- 0001/16茶学班/专必/29/选 课人数:28/未安排
	14							
: 讲课 : 实	验 : 实践	: 上机						

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
	1							茶艺
	2							(1-6节)4-8周/南区 40- 0324/茶艺-0001A/16茶学班
上午	3							/专选/14/选课人数:14/未 安排
	4							
	5							
<b>+ /</b> -	6							
中午	7							
	8		<b>茶艺</b> (8-10节)1-3周/南区 32- 0309/茶艺-0001/16茶学班		茶艺			
	9				(8-13节)4-8周/南区 40- 0324/茶艺-0001B/16茶学班			
下午	10		/专选/29/选课人数:27/未 安排		/专选/15/选课人数:13/未 安排			
	11							
	12		食品专业导论	食品专业导论		食品专业导论		
	13		(12-14节)15周/南区 32- 0304/食品专业导论-	(12-14节)15周/南区 32- 0304/食品专业导论-		(12-14节)15周/南区 32- 0203/食品专业导论-		
晚上	14		0001/18食品科学与工程类 01班;18食品科学与工程类 02班;18食品科学与工程类 03班/专选/87/选课人数 : 0/未安排	0002/18食品科学与工程类 04班;18食品科学与工程类 05班;18食品科学与工程类 06班/专选/87/选课人数 : 0/未安排		0003/18食品科学与工程类 07班;18食品科学与工程类 08班;18食品科学与工程类 09班/专选/86/选课人数 : 0/未安排		

# 2018-2019学年第1学期 章道明老师的课表 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
	1							
	2							
上午	3							
	4							
	5							
<b>+ /</b>	6							
中午	7							
	8			软饮料工艺学				
T. /-	9			(8-11节)3-7周/南区 40- 0223/软饮料工艺学-				
下午	10			0001A/16茶学班/专选/29/选课人数:28/未安排				
	11			1/// XX . 20/ // X Jar				
	12							
晚上	13							
	14							
: 讲课 : 实	验 : 实践	: 上机						

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
	1 2	<b>食品化学实验</b> (1-4节)6-12周/南区 40- 0423/食品化学实验-						
上午	3 4	0005/17食品质量02班/专必 - /21/选课人数:21/未安排	0004/17食品质量01班/专必 /21/选课人数:21/未安排	0007/17食品质量04班/专必 /22/选课人数:21/未安排	0001/17食品科学(百超)创新 班/专必/24/选课人数 : 23/未安排	0003/17食品科学02班/专必 /33/选课人数:32/未安排		
	5							
中午	6							
中十	7							
	8	食品化学实验	食品科学基础1(双语)					
T.F	9	(8-11节)6-12周/南区 40- 0423/食品化学实验-	(8-11节)6-12周/西塔学院 40-0423/食品科学基础1(双					
下午	10	0002/17食品科学01班/专必 /33/选课人数:33/未安排	语)-0001A/17食品质量(西塔)01班/专必/20/选课人数					
	11	700/20K7(3X:00/KX)AF	: 20/未安排	食品科学基础1(双语)	食品化学实验			
	12			(11-14节)6-12周/西塔学院 40-0423/食品科学基础1(双	(11-14节)6-12周/南区 40- 0423/食品化学实验-			
晚上	13			语)-0002A/17食品质量(西塔)02班/专必/21/选课人数	0006/17食品质量03班/专必 /21/选课人数:21/未安排			
	14			: 21/未安排				

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
	1							
	2							
上午	3							
	4							
•	5							
	6							
中午	7							
	8							
	9							
下午								
	10							
	11							
	12		食品专业导论	食品专业导论		食品专业导论		
	13		(12-14节)12-14周/南区 32- 0304/食品专业导论-	(12-14节)12-14周/南区 32- 0304/食品专业导论-		(12-14节)12-14周/南区 32- 0203/食品专业导论-		
			0004/良品专业等化- 0001/18食品科学与工程类	0002/18食品科学与工程类		0003/18食品科学与工程类		
晚上			01班;18食品科学与工程类	04班;18食品科学与工程类		07班;18食品科学与工程类		
	14		02班;18食品科学与工程类	05班;18食品科学与工程类		08班;18食品科学与工程类		
			03班/专选/87/选课人数	06班/专选/87/选课人数		09班/专选/86/选课人数		
			: 0/未安排	: 0/未安排		: 0/未安排		

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
	1							
	2							
上午	3							
	4							
	5							
<b>+ +</b>	6							
中午	7							
	8		发酵食品工艺学		发酵食品工艺学			
下午	9		(8-9节)10-18周/南区 32- 0203/发酵食品工艺学- 0001/16食品科学(百超)创新 班;16食品科学01班;16食品 科学02班;16食品科学03班 /专选/84/选课人数:81/未 安排		(8-9节)10-18周/南区 32- 0503/发酵食品工艺学- 0001/16食品科学(百超)创新 班;16食品科学01班;16食品 科学02班;16食品科学03班 /专选/84/选课人数:81/未 安排			
	10							
	11							
	12							
晚上	13							
	14							
: 讲课 : 实	验 实践	: 上机	'		-		•	

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
	1							
	2							
上午	3							
	4							
	5							
<b></b>	6							
中午	7							
	8	市场营销学						
一	9	(8-11节)10-18周/南区 32- 0309/市场营销学-0003/17包						
下午	10	装工程01班;17包装工程 02班/专选/43/选课人数						
	11	: 39/未安排						
	12							
晚上	13							
	14							

# 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
	1						食品工厂设计	
上午 -	2						(1-13节)8周/南区 未排地点 /食品工厂设计-0005D/16食	
	3						品质量01班/专选/24/选课人	
	4	现代食品分离技术					数:20/未安排	
上午	5	(4-5节)1-9周/南区 32- 0304/现代食品分离技术- 0001/16食品科学(百超)创新 班;16食品科学01班;16食品 科学02班;16食品科学03班 /专选/84/选课人数:77/未 安排					食品工厂设计 (1-13节)8周/南区未排地点 /食品工厂设计-0005E/16食 品质量02班;16食品质量 03班/专选/44/选课人数 :21/未安排	
	6							
中午	7							
	8		现代食品分离技术	食品工厂设计				
下午	9		(8-9节)1-9周/南区 32- 0203/现代食品分离技术- 0001/16食品科学(百超)创新 班;16食品科学01班;16食品 科学02班;16食品科学03班 /专选/84/选课人数:77/未 安排	(8-10节)1-9周/南区 32- 0507/食品工厂设计- 0005/16食品质量01班;16食 品质量02班;16食品质量 03班/专选/68/选课人数 :41/未安排				
	10							
	11							
	12		食品专业导论	食品专业导论		食品专业导论		
	13		(12-14节)6-8周/南区 32- 0304/食品专业导论-	(12-14节)6-8周/南区 32- 0304/食品专业导论-		(12-14节)6-8周/南区 32- 0203/食品专业导论-		
晚上	14		0001/18食品科学与工程类 01班;18食品科学与工程类	0304/ 食品专业守论- 0002/18食品科学与工程类 04班;18食品科学与工程类 05班;18食品科学与工程类 06班/专选/87/选课人数 : 0/未安排		2003/艮品专业等化- 0003/18食品科学与工程类 07班;18食品科学与工程类 08班;18食品科学与工程类 09班/专选/86/选课人数 : 0/未安排		

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
	1					食品理化分析实验(含 仪器分析)		
上午	3					(1-5节)10-13周/南区 40- 0425/食品理化分析实验		
	4					(含仪器分析)-0001/16食 品质量01班/专必/24/选课人		
	5					数:24/未安排		
中午	6							
#+	7		食品理化分析实验(含					
	8	食品理化分析实验(含	(7-11节)10-13周/南区 40-					
下午	9	(8-12节)10-13周/南区 40-	0425/食品理化分析实验 (含仪器分析)-0003/16食					
rT	10	0425/食品理化分析实验 (含仪器分析)-0002/16食	品质量03班/专必/24/选课人					
	11	品质量02班/专必/20/选课人	数:23/未安排					
	12	数:20/未安排						
晚上	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
	1						<b>尼期六 形势与政策</b> (8-10节)9-11周/南区 32-0312/形势与政策-0206/16茶学班;16食品科学(百超)创新班;16食品科学03班/通必/112/选课人数:112/未安排	
	2							
	3							
上午	4		食品化学					
	5		(4-5节)1-9周/南区 32- 0301/食品化学-0002/17食品 科学(百超)创新班/专必 /24/选课人数:23/未安排					
<b></b>	6							
中午	7							
	8					形势与政策		
	9					(8-10节)9-11周/南区 32- 0413/形势与政策-0207/16包	0312/形势与政策-0206/16茶	
下午	10					表工程01班;16包装工程 02班;16食品质量01班;16食品质量02班;16食品质量 03班/通必/111/选课人数:111/未安排  形势与政策 (8-10节)12-14周/南区 32-0213/形势与政策-0208/17茶学班;17食品科学01班;17食品科学02班/通必/112/选课人数:112/未安排  形势与政策 (8-10节)15-17周/南区 32-0213/形势与政策	班;16食品科学01班;16食品 科学02班;16食品科学03班 /通必/112/选课人数	

					品科学与工程类05班/通必 /145/选课人数:0/未安排		
	11						
	12	食品科学与安全进展	食品化学	食品专业导论	食品专业导论	形势与政策	
	13	(12-14节)11周/南区 32-	(12-13节)1-9周/南区 32-	(12-14节)10周/南区 32-	(12-14节)10周/南区 32-	(12-14节)15-17周/南区 32-	
	10	0403/食品科学与安全进展-0001/17食品质量01班;17食	0406/食品化学-0002/17食品 科学(百超)创新班/专必	0304/食品专业导论-   0002/18食品科学与工程类	0203/食品专业导论- 0003/18食品科学与工程类	0213/形势与政策-0211/18食 品科学与工程类06班;18食	
		品质量02班;17食品质量	/24/选课人数:23/未安排	0002/10良品科子与工程类	0003/16良品科学与工程类 07班:18食品科学与工程类	日本科学与工程类00班,10頁 日 日本科学与工程类07班;18食	
		03班;17食品质量04班/专选	/24/ / / / / / / / / / / / / / / / / / /	05班;18食品科学与工程类	08班;18食品科学与工程类	品科学与工程类08班;18食	
		/85/选课人数:71/未安排	食品专业导论	06班/专选/87/选课人数	09班/专选/86/选课人数	品科学与工程类09班/通必	
			(12-14节)10周/南区 32-	: 0/未安排	: 0/未安排	/115/选课人数:0/未安排	
			0304/食品专业导论-				
			0001/18食品科学与工程类				
			01班;18食品科学与工程类				
晚上			02班;18食品科学与工程类				
	4.4		03班/专选/87/选课人数				
	14		: 0/未安排				
			   形势与政策				
			(12-14节)12-14周/南区 32-				
			0413/形势与政策-0209/17包				
			装工程01班;17包装工程				
			02班;17食品质量01班;17食				
			品质量02班;17食品质量				
			03班;17食品质量04班/通必				
			/126/选课人数:126/未安排				

# 2018-2019学年第1学期 郑炯老师的课表 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
	1					食品理化分析实验(含		
	2					<b>仪器分析)</b> (1-5节)6-9周/南区 40-		
上午	3					0425/食品理化分析实验 一 (含仪器分析)-0001/16食		
	4					品质量01班/专必/24/选课人		
	5					数:24/未安排		
由在	6							
中午	7		食品理化分析实验(含					
	8	食品理化分析实验(含	<b>仪器分析)</b> (7-11节)6-9周/南区 40-					
一	9	(8-12节)6-9周/南区 40-	0425/食品理化分析实验 (含仪器分析)-0003/16食					
下午	10	0425/食品理化分析实验 (含仪器分析)-0002/16食	品质量03班/专必/24/选课人					
	11	品质量02班/专必/20/选课人	数:23/未安排					
	12	数:20/未安排						
晚上	13							
	14							

# 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
	1							
	2							
	3							
上午	4		食品理化分析(含仪器		食品理化分析(含仪器			
<b>±</b> T	5		分析) (4-5节)1-9周/南区 32- 0209/食品理化分析(含仪器分析)-0001/16食品质量 01班;16食品质量02班/专必/44/选课人数:44/未安排		分析) (4-5节)1-9周/南区 32- 0211/食品理化分析(含仪器分析)-0001/16食品质量 01班;16食品质量02班/专必/44/选课人数:44/未安排			
	6							
中午	7							
下午	8			食品试验设计与统计分				
	9			析 (8-9节)1-9周/南区 32- 0602/食品试验设计与统计 分析-0001/17食品质量01班 ;17食品质量02班;17食品质 量03班;17食品质量04班/专 选/85/选课人数:46/未安排				
	10							
	11							
	12	食品理化分析(含仪器	食品试验设计与统计分		食品理化分析(含仪器			
晚上	13	分析) (12-13节)1-9周/南区 33- 0602/食品理化分析(含仪器分析)-0002/16食品质量 03班/专必/24/选课人数 : 23/未安排	析 (12-14节)1-9周/南区 32- 0203/食品试验设计与统计 分析-0001/17食品质量01班 ;17食品质量02班;17食品质量03班;17食品质量04班/专		分析) (12-13节)1-9周/南区 32- 0206/食品理化分析(含仪 器分析)-0002/16食品质量 03班/专必/24/选课人数 : 23/未安排			
	14		选/85/选课人数:46/未安排					

### 2018-2019学年第1学期

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

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

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

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
	1							
	2							
	3							
上午	4				公关礼仪			
	5				(4-5节)10-16周/南区 32- 0202/公关礼仪-0001/16茶学 班/专选/29/选课人数 : 27/未安排			
<b>+</b>	6							
中午	7							
	8		公关礼仪 (8-10节)10-16周/南区 32- 0403/公关礼仪-0001/16茶学					
	9							
下午	10		班/专选/29/选课人数 :27/未安排					
	11							
	12							
晚上	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							
<b>+ +</b>	6							
中午	7							
	8							
<b></b>	9							
下午	10							
	11							
	12	科技论文写作 (12-14节)1-6周/南区 32- 0513/科技论文写作- 0005/17茶学班;17食品质量 01班;17食品质量02班;17食品质量03班;17食品质量 04班/专选/110/选课人数:89/未安排 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- 0001/17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03班;17食品质量03班;17食品质量03班;17食品质量03班;17食品质量04班/专选/85/选课人数:71/未安排	<b>食品专业导论</b> (12-14节)9周/南区 32- 0304/食品专业导论-	<b>食品专业导论</b> (12-14节)9周/南区 32-0304/食品专业导论-		(12-14节)9周/南区 32- 0203/食品专业导论- 0003/18食品科学与工程类 07班;18食品科学与工程类 08班;18食品科学与工程类 09班/专选/86/选课人数 : 0/未安排 (12-14节)6-10周(双)/南区 32-0413/科技文献阅读- 0001/18食品科学与工程类 01班;18食品科学与工程类 02班;18食品科学与工程类 03班;18食品科学与工程类 04班;18食品科学与工程类 05班/专选/145/选课人数 : 0/未安排	(12-14节)6-10周(双)/南区	科技文献阅读 (12-14节)6-10周(双)/南区 32-0312/科技文献阅读-
	13							
晚上	14		0001/18食品科学与工程类 01班;18食品科学与工程类 02班;18食品科学与工程类 03班/专选/87/选课人数 : 0/未安排	0002/18食品科学与工程类 04班;18食品科学与工程类 05班;18食品科学与工程类 06班/专选/87/选课人数 : 0/未安排			0002/18食品科学与工程类06班;18食品科学与工程类07班;18食品科学与工程类08班;18食品科学与工程类09班/专选/115/选课人数:0/未安排	