**2019～2020学年第一学期理工学院食品系 2019.8.26开学**

**2016级本科生课程表(校本部)**

**食科：23人 食质：34人 合计：57人**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 节  次  课  程  星  期 | 1. **2节**   **8：00-9：40** | **3、4节**  **10：00-11：40** | **7、8、9节**  **14：30-17：05** | **11、12、13节**  **19：00-21：35** |
| **一** |  | 食品物性学  仇超颖  选修2.5学分  A113 | 食品酶学  张宁 彭喜春  7-8节  A202  选修2.5学分  食品酶学实验  （时间地点老师定） |  |
| **二** | 食品工厂设计概论  （食质选修，食科必修）  胡长鹰  A121  必修2学分 | 食品标准与法规  （食质必修，食科选修）  黄才欢 田灵敏  1-5周A304  6-16周A1102  选修2学分 | 食品毒素检测技术（实验/时间由老师定）  （食品系合）  吴建中 | 食品毒素检测技术  （1-9周）  11、12、13节  （食品系合）  吴建中  A121  选修2学分 |
| **三** |  | 食品包装  （食品系合）  段翰英  A119  选修2学分 | 食品营养学  （7-8节)  白卫滨  李晓玲 郑洁  A303  食品系必修2学分 | 采后生理与贮运学（16级食品系选修）  （11-12节)  A122  黄雪松  选修2.5学分 |
| **四** |  | 园艺产品加工与质量控制  （16-17级食品系）  段翰英  A414  选修2.5学分 | （第7、11周上形势与政策） |  |
| **五** | 有机波谱分析在食品中的应用  A121  黄才欢 张广文  选修3学分 | 科技文献检索与写作(1-9周)  丁郁  A121  选修1学分 |  |  |

**2019～2020学年第一学期理工学院食品系 5**

**2017级本科生课程表（校本部）**

**食科： 27人，食质：34人 合计：61人**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 节  次  课  程  星  期 | 1. **2节**   **8：00-9：40** | **3、4节**  **10：00-11：40** | **7、8、9节**  **14：30-17：05** | **11、12、13节**  **19：00-21：35** |
| **一** |  | 食品生物技术导论  （食质必修 食科选修）  彭喜春 张宁  A121  选修2学分 | 农副产品综合利用  7-8节  汪勇 仇超颖  A119  （食品系合班）  选修2学分 |  |
| **二** |  | 食品免疫学分析技术  (食品系)  向军俭 唐勇  A122  选修3学分 | 仪器分析（3节）  （食质必修，食科选修）  谢新媛  A121  必修3学分 | 马克思主义基本原理概论（内招）  11-13节  A506  田明  必修3学分 |
| **三** |  | 转基因食品安全性评价（1-9周）  （食品系）  白卫滨  A211  选修1学分 | 仪器分析实验  曹丽伟 杨培慧  周艳晖 何康明  （17食品系合班，食质必修，食科选修）  化学楼仪器分析室  13:40-18:00  1学分 |  |
| **四** | 食品工艺学导论  （食品系）  李爱军  A414  必修2学分 | 园艺产品加工与质量控制  （16-17级食品系）  段翰英  A414  选修2.5学分 |  |  |
| **五** | 食品生物技术导论.（实验/1-4节/单周食科，双周食质 ）  陈龙  8-15周  食质必修 食科选修1学分 | 食品生物技术导论. （实验/1-4节/单周食科，双周食质 ） 陈龙第二理工楼 555 557  食质必修 食科选修1学分 | 食品免疫学分析技术（实验）2-4节  生科楼416  (食品系合)  8-14周 2点上课  唐勇  选修3学分 |  |

**注： 1、食品系《金工实习》必修2学分，1周，指导老师：周华 张广文。时间由老师定。**

**2、食品科学与工程《食品工程原理课程设计》必修2学分，2周，指导老师：傅亮.时间由老师定。**

**2019～2020学年第一学期理工学院食品系 3**

**2018级本科生课程安排表（校本部）**

**食科：27人，食质：33人 合计：60人**

节

次

课

程

星

期

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1. **2节**   **8：00-9：40** | **3、4节**  **10：00-11：40** | **7、8、9节**  **14：30-17：05** | **11、12、13节**  **19：00-21：35** |
| 一 | **大学英语三级**  **（17级外招生）**  **必修4学分** |  | 分析化学实验  蔡怀鸿  必修1  8-14周  1:00-6:00 |  |
| 二 | 实验设计与分析  （食品系合班）  韦桂峰  A304  选修2学分 | **大学英语三级**  **（17级外招生）**  **必修4学分**  **毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（上）内招生**  吴 昱  **必修2学分**  **A103** | 食品化学  欧仕益  必修3学分  A414 |  |
| 三 | 工程力学  （食科必修2，食质选修）  A119  宁志华 | **体育Ⅲ**  **3-4节**  **必修1学分** | 食品化学实验  第二理工楼550室  必修1学分  张广文 |  |
| 四 | 生物化学  和18生态合班  李任强  必修2学分  A205 | 分析化学  孟建新  必修2学分  A303 |  | 工程制图与CAD A205  （食科必修3学分，食质选修）  周华 |
| 五 | 有机波谱分析在食品中的应用  A119  黄才欢 张广文  选修3学分 | 有机合成  蓝平  A511  选修2学分 | 食品化学实验  第二理工楼550室  必修1学分  张广文 |  |

注：**中国近现代史纲要社会实践（1学分，内招生），**生物化学实验，本学期不开，

拖后一个学期

**食质内招：18-1**

**食科内招：21（23）-1**

**食质外招：19-1**

**食科外招：24-1**

**2019～2020学年第一学期理工学院食品系 1**

**2019级本科生课程表(校本部)**

**食品系：62 人**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 节  次  课  程  星  期 | 1. **2节**   **8：00-9：40** | **3、4节**  **10：00-11：40** | **7、8、9节**  **14：30-17：05** | **11、12、13节**  **19：00-21：35** |
| **一** |  | **食品科学概论**  **陈龙等**  **A303（6-16周）**  **必修1学分** | **无机化学**  **6-18周**  **黄浪欢**  **杨芳**  **A303**  **必修3学分** |  |
| **二** |  | **体育I**  **必修1学分**  **可以选不同的老师** | **大学语文（外招）**  柯秋虹**A214**  **必修2学分**  **大学计算机基础（理工、上课）**  18 食安、食工（57）  A511 | **大学语文（内招）**  柯秋虹  **A216**  **必修2学分** |
| **三** | **大学英语一级**  **（外招生选）**  **大学英语中级Ⅰ**  **（内招生选）**  **必修4学分**  **可以选不同的老师** | **高等数学I（内外招）**  **李全国**  **A205**  **必修4学分** | **大学计算机基础（理工、上机）**  18 食安、食工（57）  **中国社会发展导论**  郭海宏  周三7-8节A607 | **中国近现代史纲要（内招）**  **A103**  **杜应娟**  **必修2学分** |
| **四** | **资讯科技（外招上机）**  **余宏华**  **校本部科学馆3楼机房** | **资讯科技（外招上课）**  **余宏华**  **A603**  **必修3学分** | **无机化学实验**  **邓穗平**  **张静娴**  **化学实验室1楼**  **必修1学分** |  |
| **五** | **高等数学I（内外招）**  **李全国**  **A205**  **必修4学分** | **大学英语一级**  **（外招生选）**  **大学英语中级Ⅰ**  **（内招生选）**  **必修4学分**  **可以选不同的老师** |  |  |

**19级上到18周**