**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A3046-16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13:40-18:001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**