**2018～2019学年第一学期理工学院食品系**

**2015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** |  |   | 科技文献检索与写作(1-9周，7-8节)丁郁A118选修1学分（食品系合） |  |
| **二** | 食品工厂设计概论（食质选修，食科必修）胡长鹰A303必修2学分 | 食品标准与法规（食质必修，食科选修）田灵敏A303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 |  |
| **三** |  | 食品包装（食品系合）段翰英A304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）吴建中选修2学分 | 食品毒素检测技术（1-12周）11、12、13节（食品系合）吴建中A303选修2学分 |
| **四** |  | 园艺产品加工与质量控制（15、16级食品系）段翰英A119选修2.5学分 | （第7、11周上形势与政策） |  |
| **五** |  | 食品酶学张宁 彭喜春A303选修2.5学分食品酶学实验（时间地点老师定） | 采后生理与贮运学（15级食品系选修）（7-8节) A303黄雪松2.5学分 |  |

**2018～2019学年第一学期理工学院食品系**

**2016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 A303选修2学分 | 仪器分析（3节）（食质必修，食科选修）谢新媛A304必修3学分 |  |
| **二** |  | 食品免疫学分析技术 (食品系)向军俭 A212选修3学分 | 马克思主义基本原理概论（内招）7-9节任彩红必修3学分A205 | 农副产品综合利用11-12节汪勇A303（食品系合班）选修2学分 |
| **三** | 食品工艺学导论（食品系）李爱军A205必修2学分 | 转基因食品安全性评价（1-9周）（食品系）白卫滨A303选修1学分 | 仪器分析实验曹丽伟、蔡怀鸿、何康明、周艳辉（16食品系合班，食质必修，食科选修）化学楼仪器分析室13:00-18:15（10-13周）1学分 |  |
| **四** |  | 园艺产品加工与质量控制（15、16级食品系）段翰英A119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。**

**2018～2019学年第一学期理工学院食品系**

**2017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** |  | 物理化学（食品系合班）7-9节陈瑶A1003必修3学分 |  |
| 二 |  | **大学英语三级****（17级外招生）****必修4学分** | **物理化学实验****（17级食品系合班）****（4-10周）1:40开始****陈瑶、张渊明****南校区化学实验室DF 204****必修1学分** |  |
| 三 | 有机化学双周（17食品系和生物医学工程合班）张金梅A204必修3学分 | **毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（上）****刘文艺****必修3学分** **A206** | **有机化学实验****（17食品系）****食质徐石海 赵冰心****食科冯鹏举****化学楼125****（3-15周）****下午2:00开始** **必修1.5学分** | 线性代数（17食品系、生物医学工程合班）11--13节 梁卓滨A204选修3学分 |
| 四 |  | **体育Ⅲ****3-4节****选修1学分** |  | 机械基础11--13节（食科必修，食质选修）周华A3033学分 |
| 五 | 有机化学（17食品系和生物医学工程合班）张金梅A204必修3学分 | 实验设计与分析（食品系合班）王瑛A214选修2学分 | 大学物理实验（17食科必修）（1-12周）第一周在A504第二周开始在实验室（理工楼2楼）赵传熙必修1学分 |  |

注：**《 机械基础课程设计》2学分，食品科学与工程必修，食品质量与安全选修。指导老师：周华。时间由老师定。**

**2018～2019学年第一学期理工学院食品系**

**2018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** |  | **大学语文（外招）****全秋菊****A313****必修2学分** | **高等数学I（内外招）****李全国****A204****必修4学分** |  |
| **二** | **大学计算机基础（理工、上课）****全渝娟** **A511****必修3学分****中国社会发展导论（外招）****王静** **A203****必修2学分** | **大学计算机基础（理工、上机）****全渝娟****校本部科学馆3楼机房** | **体育I****必修1学分****可以选不同的老师** | **无机化学****黄浪欢****杨芳****4-10周****A515****必修3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** | **食品科学概论** **陈龙等****A515（4-13周）****必修1学分** | **无机化学** **11-16周** **黄浪欢** **杨芳****A205****必修3学分** | **中国近现代史纲要（内招）****A103****杜应娟****必修2学分** |
| **四** | **大学语文（内招）****刘婉明****A417****必修2学分****资讯科技（外招上课）****刘小丽****A605****必修3学分** | **资讯科技（外招上机）****刘小丽****校本部科学馆3楼机房** |  | **高等数学I（内外招）****李全国****A204****必修4学分** |
| **五** |  | **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** | **无机化学实验** **邓穗平** **刘杰****化学实验室1楼****必修1学分** |  |

**18级上到18周**