

日照职业技术学院教学安排表
2017-2018学年第一学期

部门：海洋工程学院 教师：刘丹赤

序号	课程	学分	总学时	讲授学时	上机学时	课程类别	授课方式	考核方式	上课班号	上课班级构成	周次	节次	地点
1	[200051]无机及分析化学	6.0	84	56	0	专业课/必修课	讲授	考试	001	2017级食品加工技术(3+2贯通培养)一班 2017级食品加工技术(3+2贯通培养)二班 2017级食品加工技术(3+2贯通培养)三班	5-9, 11-20	一[3-4节]	德润楼309-311
2						专业课/必修课	讲授	考试	001	2017级食品加工技术(3+2贯通培养)一班 2017级食品加工技术(3+2贯通培养)二班 2017级食品加工技术(3+2贯通培养)三班	11	一[9-10节]	德润楼313-315
3						专业课/必修课	讲授	考试	001	2017级食品加工技术(3+2贯通培养)一班 2017级食品加工技术(3+2贯通培养)二班 2017级食品加工技术(3+2贯通培养)三班	17	一[9-10节]	德润楼309-311
4						专业课/必修课	讲授	考试	001	2017级食品加工技术(3+2贯通培养)一班 2017级食品加工技术(3+2贯通培养)二班 2017级食品加工技术(3+2贯通培养)三班	10	二[7-8节]	德润楼309-311
5		6.0	84	56	0	专业课/必修课	讲授	考试	004	2017级食品加工技术(3+2贯通培养)三班	11	二[7-8节]	格物楼A537-539
6						专业课/必修课	讲授	考试	004	2017级食品加工技术(3+2贯通培养)三班	15	二[7-8节]	格物楼A537-539

日照职业技术学院教学安排表
2017-2018学年第一学期

部门：海洋工程学院 教师：刘丹赤

序号	课程	学分	总学时	讲授学时	上机学时	课程类别	授课方式	考核方式	上课班号	上课班级构成	周次	节次	地点
7	无机及分析化学	6.0	84	56	0	专业课/必修课	讲授	考试	004	2017级食品加工技术(3+2贯通培养)三班	5-10, 12-13, 15-16, 18-20	四[5-6节]	格物楼A537-539
8						专业课/必修课	讲授	考试	004	2017级食品加工技术(3+2贯通培养)三班	16	四[9-10节]	格物楼A537-539
9		6.0	84	56	0	专业课/必修课	讲授	考试	001	2017级食品加工技术(3+2贯通培养)一班 2017级食品加工技术(3+2贯通培养)二班 2017级食品加工技术(3+2贯通培养)三班	5-10, 12-15, 17-20	五[1-2节]	德润楼313-315
10	[200225]分析化学	6.0	108	72	0	专业课/必修课	讲授	考试	005	2016级食品营养与检测三班	11	三[1-4节]	格物楼A421-423
11						专业课/必修课	讲授	考试	005	2016级食品营养与检测三班	17	三[1-4节]	格物楼A528-530
12						专业课/必修课	讲授	考试	005	2016级食品营养与检测三班	19	三[1-4节]	格物楼A528-530
13		6.0	108	72	0	专业课/必修课	实验	考试	004	2016级食品营养与检测三班	15	三[1-4节]单	格物楼A421-423
14						专业课/必修课	实验	考试	004	2016级食品营养与检测三班	2-12, 16-20	三[1-4节]双	格物楼A421-423
15		6.0	108	72	0	专业课/必修课	讲授	考试	005	2016级食品营养与检测三班	1-8, 10, 12-15, 18-20	六[1-4节]	格物楼A528-530
16						专业课/必修课	讲授	考试	005	2016级食品营养与检测三班	10	六[5-8节]	格物楼A528-530

日照职业技术学院教学安排表
2017-2018学年第一学期

部门：海洋工程学院 教师：刘丹赤

序号	课程	学分	总学时	讲授学时	上机学时	课程类别	授课方式	考核方式	上课班号	上课班级构成	周次	节次	地点
17	[270088]化工原理	4.0	56	56	0	专业课/必修课	讲授	考试	001	2016级工商企业管理三班(森博班)	1-11	二[1-2节]	海润楼S314
18						专业课/必修课	讲授	考试	001	2016级工商企业管理三班(森博班)	13	二[1-2节]	海润楼S314
19						专业课/必修课	讲授	考试	001	2016级工商企业管理三班(森博班)	1-10, 12	四[1-2节]	海润楼S314
20						专业课/必修课	讲授	考试	001	2016级工商企业管理三班(森博班)	13	四[1-2节]	海润楼S314

环节

序号	环节	类别	学分	周数	组次	人数	周次	行政班级	地点
1	[200143]职场体验	实习	1.0	1.0	1	22	2	2017级食品加工技术(3+2贯通培养)三班	
2	[200145]入学教育	其它环节	1.0	1.0	10	22	2	2017级食品加工技术(3+2贯通培养)三班	

日照职业技术学院教学安排表
2017-2018学年第二学期

部门：海洋工程学院 教师：刘丹赤

序号	课程	学分	总学时	讲授学时	上机学时	课程类别	授课方式	考核方式	上课班号	上课班级构成	周次	节次	地点
1	[200118]食品理化检验技术	4.0	64	16	0	专业课/必修课	讲授	考试	004	2016级食品营养与检测三班	1-8	五[3-4节]	格物楼A421-423
2						专业课/必修课	讲授	考试	004	2016级食品营养与检测三班	1-8	五[5-6节]	格物楼A421-423
3						专业课/必修课	讲授	考试	004	2016级食品营养与检测三班	1-8	五[7-8节]	格物楼A421-423
4	[200305]食品理化检验技术	4.0	64	16	0	专业课/必修课	讲授	考试	001	2016级食品加工技术3+2本科一班	1-5, 7-16	一[1-2节]	德润楼409-411
5						专业课/必修课	讲授	考试	001	2016级食品加工技术3+2本科一班	13	一[3-4节]	德润楼409-411
6						专业课/必修课	讲授	考试	001	2016级食品加工技术3+2本科一班	6	三[5-6节]	德润楼409-411
7		4.0	64	16	0	专业课/必修课	讲授	考试	002	2016级食品加工技术3+2本科一班	1-16	三[5-8节]单	格物楼A421-423
8	[270257]有机化学	2.0	32	32	0	专业基础课/必修课	讲授	考试	001	2017级工商企业管理三班	4	一[9-10节]	海润楼S312
9						专业基础课/必修课	讲授	考试	001	2017级工商企业管理三班	1-2, 4-5, 7-11, 13	二[1-2节]	海润楼S312
10						专业基础课/必修课	讲授	考试	001	2017级工商企业管理三班	1-2, 4-11, 13	三[3-4节]	海润楼S312
11						专业基础课/必修课	讲授	考试	001	2017级工商企业管理三班	4	三[9-10节]	海润楼S312
12						专业基础课/必修课	讲授	考试	001	2017级工商企业管理三班	6	四[9-10节]	海润楼S312

日照职业技术学院教学安排表
2018-2019学年第一学期

部门：海洋工程学院 教师：刘丹赤

序号	课程	学分	总学时	讲授学时	上机学时	课程类别	授课方式	考核方式	上课班号	上课班级构成	周次	节次	地点
1	[200225]分析化学	6.0	108	72	0	专业课/必修课	讲授	考试	001	2017级食品营养与检测一班 2017级食品营养与检测二班	1-10, 12-14, 16-19	一[1-2节]	格物楼A420-422
2		6.0	108	72	0	专业课/必修课	讲授	考试	003	2017级食品营养与检测二班	1-10, 12-14, 16-19	一[5-8节]	格物楼A421-423
3		6.0	108	72	0	专业课/必修课	讲授	考试	001	2017级食品营养与检测一班 2017级食品营养与检测二班	15	三[1-2节]	格物楼A528-530
4		6.0	108	72	0	专业课/必修课	讲授	考试	002	2017级食品营养与检测一班	1-19	四[5-8节]	格物楼A421-423
5		6.0	108	72	0	专业课/必修课	讲授	考试	001	2017级食品营养与检测一班 2017级食品营养与检测二班	11	六[1-2节]	格物楼A528-530
6		6.0	108	72	0	专业课/必修课	讲授	考试	003	2017级食品营养与检测二班	15	六[1-4节]	格物楼A421-423
7						专业课/必修课	讲授	考试	003	2017级食品营养与检测二班	11	六[5-8节]	格物楼A538-540
8	[220361]普通化学	2.0	36	36	0	专业课/必修课	讲授	考查	001	2018级电气自动化技术三班(森博班)	9	一[9-10节]	地滋楼C1-501-503
9						专业课/必修课	讲授	考查	001	2018级电气自动化技术三班(森博班)	8-9, 11-13	三[3-4节]	地滋楼C1-501-503
10						专业课/必修课	讲授	考查	001	2018级电气自动化技术三班(森博班)	10	三[9-10节]	地滋楼C1-501-503

日照职业技术学院教学安排表
2018-2019学年第一学期

部门：海洋工程学院 教师：刘丹赤

序号	课程	学分	总学时	讲授学时	上机学时	课程类别	授课方式	考核方式	上课班号	上课班级构成	周次	节次	地点
11	普通化学	2.0	36	36	0	专业课/必修课	讲授	考查	001	2018级电气自动化技术三班(森博班)	8-13	四[3-4节]	地滋楼C1-501-503
12						专业课/必修课	讲授	考查	001	2018级电气自动化技术三班(森博班)	9-13	五[5-6节]	地滋楼C1-501-503
13	[270088]化工原理	4.0	56	56	0	专业基础课/必修课	讲授	考试	001	2017级工商企业管理三班	1-10, 12-14	二[3-4节]	海润楼S312
14						专业基础课/必修课	讲授	考试	001	2017级工商企业管理三班	15	二[3-4节]	海润楼S312
15						专业基础课/必修课	讲授	考试	001	2017级工商企业管理三班	16	二[3-4节]	海润楼S312
16						专业基础课/必修课	讲授	考试	001	2017级工商企业管理三班	4	四[1-2节]	海润楼S312
17						专业基础课/必修课	讲授	考试	001	2017级工商企业管理三班	6	五[1-2节]	海润楼S312
18						专业基础课/必修课	讲授	考试	001	2017级工商企业管理三班	6	五[3-4节]	海润楼S312
19						专业基础课/必修课	讲授	考试	001	2017级工商企业管理三班	9-14	五[3-4节]	海润楼S312
20						专业基础课/必修课	讲授	考试	001	2017级工商企业管理三班	1-3, 7	五[5-6节]	海润楼S312
21	[300389]天然洗护用品DIY手工制作	2.0	32	32	0	通识教育课/任选课	讲授	考查	001	2016级水产养殖技术一班	1-16	三[7-8节]	格物楼A211-213

日照职业技术学院教学安排表
2018-2019学年第二学期

部门：海洋工程学院 教师：刘丹赤

序号	课程	学分	总学时	讲授学时	上机学时	课程类别	授课方式	考核方式	上课班号	上课班级构成	周次	节次	地点
1	[200118]食品理化检验技术	4.0	64	16	0	专业课/必修课	讲授	考试	010	2017级食品营养与检测一班	1-8	四[1-2节]	格物楼A421-423
2						专业课/必修课	讲授	考试	010	2017级食品营养与检测一班	1-8	四[3-4节]	格物楼A421-423
3		4.0	64	16	0	专业课/必修课	讲授	考试	011	2017级食品营养与检测一班	1-8	四[5-6节]	格物楼A421-423
4						专业课/必修课	讲授	考试	011	2017级食品营养与检测一班	1-8	五[1-2节]	格物楼A420-422
5	[200253]无机化学	2.0	32	32	0	专业课/任选课	讲授	考查	001		1-16	五[5-6节]	地滋楼C3-234-236
6	[300490]舌尖上的化学	2.0	32	32	0	通识教育课/任选课	讲授	考查	001	2017级环境工程技术三班	1-16	四[7-8节]	德润楼313-315

日照职业技术学院教学安排表
2019-2020学年第一学期

部门：海洋工程学院 教师：刘丹赤

序号	课程	学分	总学时	讲授学时	上机学时	课程类别	授课方式	考核方式	上课班号	上课班级构成	周次	节次	地点
1	[201114]分析化学	4.5	72	24	0	专业基础课/必修课	讲授	考试	001	2018级食品营养与检测一班 2018级食品营养与检测二班	1-4, 6-12	一[1-2节]	格物楼A528-530
2		4.5	72	24	0	专业基础课/必修课	讲授	考试	002	2018级食品营养与检测一班	1-4, 6-12	二[1-4节]	格物楼A421-423
3		4.5	72	24	0	专业基础课/必修课	讲授	考试	001	2018级食品营养与检测一班 2018级食品营养与检测二班	5	三[9-10节]	格物楼A528-530
4		4.5	72	24	0	专业基础课/必修课	讲授	考试	002	2018级食品营养与检测一班	5	五[5-8节]	格物楼A421-423
5	[200451]基础化学	5.0	84	56	0	专业基础课/必修课	讲授	考试	005		7-13, 15-17, 19	一[5-6节]	德润楼305-307
6						专业基础课/必修课	讲授	考试	005		7, 9-13, 15-17, 19	三[5-6节]	格物楼A303-305
7						专业基础课/必修课	讲授	考试	005		7, 9-13, 15-17, 19	三[7-8节]	格物楼A303-305
8						专业基础课/必修课	讲授	考试	005		7-13, 15-17, 19	四[3-4节]	德润楼305-307
9						专业基础课/必修课	讲授	考试	005		9	四[5-6节]	格物楼A303-305
10						专业基础课/必修课	讲授	考试	005		9	四[7-8节]	格物楼A303-305

日照职业技术学院教学安排表
2019-2020学年第二学期

部门：海洋工程学院 教师：刘丹赤

序号	课程	学分	总学时	讲授学时	上机学时	课程类别	授课方式	考核方式	上课班号	上课班级构成	周次	节次	地点
1	[201114]分析化学	4.5	72	24	0	专业课/限选课	讲授	考试	001	2019级食品营养与检测二班	1-2, 4-13	四[1-2节]	格物楼A528-530
2						专业课/限选课	讲授	考试	001	2019级食品营养与检测二班	1-2, 4-13	四[3-4节]	格物楼A537-539
3						专业课/限选课	讲授	考试	001	2019级食品营养与检测二班	1-2, 4-13	四[5-6节]	格物楼A537-539
4	[201118]食品理化检验技术	4.0	64	16	0	专业基础课/必修课	讲授	考试	001	2018级食品营养与检测二班	1-8	五[1-2节]	格物楼A420-422
5						专业基础课/必修课	讲授	考试	001	2018级食品营养与检测二班	1-8	五[3-4节]	格物楼A421-423
6						专业基础课/必修课	讲授	考试	001	2018级食品营养与检测二班	1-8	五[5-8节]	格物楼A421-423
7	[300490]舌尖上的化学	2.0	32	32	0	通识教育课/任选课	讲授	考查	001	2018级食品加工技术二班	1-16	四[7-8节]	德润楼305-307

日照职业技术学院教学安排表
2020-2021 学年第一学期

部门：海洋工程学院 教师：刘丹赤

序号	课程	学分	总学时	讲授学时	上机学时	课程类别	授课方式	考核方式	上课班号	上课班级构成	周次	节次	地点
1	[201150]舌尖上的安全	2.0	32	32	0	专业课/任选课	讲授	考查	002		1-16	五[7-8节]	德润楼409-411
2		2.0	32	32	0	专业课/限选课	讲授	考查	003	2020级食品加工技术(3+2)一班	8-20	五[7-8节]	
3	[200451]基础化学	5.0	84	56	0	专业基础课/必修课	讲授	考试	002	2020级水产养殖技术一班 2020级水产养殖技术二班 2020级环境工程技术一班 2020级环境工程技术二班 2020级环境工程技术三班 2020级食品生物技术一班 2020级食品生物技术二班 2020级食品营养与检测一班 2020级食品营养与检测二班	8-20	二[3-4节]	德润楼309-311
4						专业基础课/必修课	讲授	考试	002	2020级水产养殖技术一班 2020级水产养殖技术二班 2020级环境工程技术一班 2020级环境工程技术二班 2020级环境工程技术三班 2020级食品生物技术一班 2020级食品生物技术二班 2020级食品营养与检测一班 2020级食品营养与检测二班	8-20	五[1-2节]	德润楼305-307

日照职业技术学院教学安排表
2020-2021 学年第一学期

部门：海洋工程学院 教师：刘丹赤

序号	课程	学分	总学时	讲授学时	上机学时	课程类别	授课方式	考核方式	上课班号	上课班级构成	周次	节次	地点
5	基础化学	5.0	84	56	0	专业基础课/必修课	讲授	考试	002	2020级水产养殖技术一班 2020级水产养殖技术二班 2020级环境工程技术一班 2020级环境工程技术二班 2020级环境工程技术三班 2020级食品生物技术一班 2020级食品生物技术二班 2020级食品营养与检测一班 2020级食品营养与检测二班	8-20	六[5-6节]	格物楼A537-539
6						专业基础课/必修课	讲授	考试	002	2020级水产养殖技术一班 2020级水产养殖技术二班 2020级环境工程技术一班 2020级环境工程技术二班 2020级环境工程技术三班 2020级食品生物技术一班 2020级食品生物技术二班 2020级食品营养与检测一班 2020级食品营养与检测二班	8-20	六[7-8节]	格物楼A537-539
环节													
序号	环节		类别	学分	周数	组次	人数	周次	行政班级	地点			
1	[200239]项目实践		实习	6.0	6.0	1	23	14-19	2018级食品营养与检测二班				

日照职业技术学院教学安排表
2020-2021学年第一学期

环节

序号	环节	类别	学分	周数	组次	人数	周次	行政班级	地点
2	[200239]项目实践	实习	6.0	6.0	1	24	14-19	2018级食品营养与检测一班	
3	[200145]入学教育	其它环节	1.0	1.0	11	76	7	2020级食品营养与检测二班	
4					11	76	7	2020级食品营养与检测一班	

日照职业技术学院教学安排表

2020-2021 学年第二学期

部门: 海洋工程学院 教师: 刘丹赤

序号	课程	学分	总学时	讲授学时	上机学时	课程类别	授课方式	考核方式	上课班号	上课班级构成	周次	节次	地点
1	[2011118]食品理化检验技术	4.0	64	16	0	专业课/限选课	讲授	考试	001	2019级食品营养与检测一班 2019级食品营养与检测二班	1-8	一[1-2节]	格物楼A420-422
2		4.0	64	16	0	专业课/限选课	讲授	考试	002	2019级食品营养与检测一班	1-8	三[3-4节]	格物楼A421-423
3						专业课/限选课	讲授	考试	002	2019级食品营养与检测一班	1-8	三[5-8节]	格物楼A421-423