南京农业大学“教授开放研究课程”安排表

（ 食品科技学院 ）学院 （ 2018-2019 学年 二 学期） 教学秘书签字：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 开课教师 | 课程名称 | 课程编码 | 学分/学时 | 面向专业年级 | 选课人数 | 考核方式 | 上课时间地点 |
| 叶可萍 | 实验室安全通识教育 | FOOD4207W | 1学分/18学时 | 食品院所有专业2-4年级本科生 |  | 课程报告 | 2018-2019年第二学期10-18周星期三10-11节，教学楼A104 |
| 郭仁朋 | 细胞分子生物学技术 | FOOD4308W | 1学分/18学时 | 食品院大一至大四本科生 | 9 | 平时成绩+期末展示 | 2018-2019第二学期第3-11周星期二10-11节，主楼213 |
| 王昱沣、叶红 | 功能性食品 | FOOD4309W | 1学分/18学时 | 全校第二、三和四年级 | 90 | 开卷考试或提交课程论文 | 2018-2019第二学期第3-11周星期三，10-11节，教学楼B109 |
| 王鹏、吴菊青、粘颖群 | 胶体化学与分子美食 | FOOD4110W | 1学分/18学时 | 食品、生科、理学、农学、动科、动医2、3、4年级 | 34 | 课程论文 | 2018-2019年第二学期10-18周星期三10-11节，教学楼B205 |
| 赵立艳 | 食品风味分析技术研究进展 | FOOD4202W | 1学分/18学时 | 食品科学与工程食品质量与安全生物工程大二/大三 | 15 | 课程论文 | 周三晚上10-15周10-12节食品楼报告厅 |
| 陶阳 | 食品加工过程仿真与优化 | FOOD4111W | 1学分/18学时 | 食品科学与工程食品质量与安全生物工程大二/大三 | 5 | 课题提问课程论文 | 10-15周，星期五6-8节主楼213（37人） |

注：请各学院组织选课后将此表与教学日历同时报送教务处备案（纸质稿和电子稿）