

抗疫“食”刻·食品学生工作简报

食品学院党委办公室编

第 11 期

2020 年 3 月 16 日

一、课程开展情况

1. 当日教学开展情况

本日学院按照计划共开展教学任务 25 门，按计划正常开展 25 门；未开展 0 门。（课表见附录 1）

2. 课堂抽查

本日学院抽查教师上课 8 节，正常开展 8 节；未开展 0 节，未开展课程及任课教师为 无。

3. 课堂考勤

2019 级：迟到 4 人（网络卡顿），无缺勤。

2018 级：迟到 2 人，无人缺勤。

2017 级：17 级今日缺勤 3 人，17 包工 1 班蔡奕淇、欧阳至杰；17 食工 1 班李承纹，部分缺勤同学因为网络原因无法观看直播，已回看。

2016 级：未开课。

研究生：无情况。

4. 存在问题及反馈

转入学生对课程安排问题存在疑问，尚等待教务处相关通知。

二、学生动态管理

1. 在校学生基本情况

本日我院共有在校学生 8 人，其中本科生 3 人、研究生 5 人，学生身体情况异常 0 人。

2. 在湖北学生基本情况

本日共有在湖北学生 55 人，其中本科生 19 人、研究生 36 人，学生身体情况异常 0 人。

3. 在国（境）外学生基本情况

留学生回国情况：我院 2017 级国际班共 7 人，2016 级国际班共 11 人。目前回国 1 人，计划回国 10 人。

年级	姓名	返回时间	到达	终点
17 级	余尚倍	3.19	香港	广东
17 级	文雅萍	3.19	香港	广东
17 级	蔡雅明	3.23	北京	广东
17 级	钟承轩	3.23	北京	广东
17 级	李楚涵	3.23	北京	广东
17 级	胡茵	3.31	广州	广东
17 级	梁耀升	3.31	广州	广东
16 级	刘文龙	3.6	-	广州
16 级	文晓康	3.23	北京	广州
16 级	杨涵颖	3.23	北京	广州
16 级	杨镇铭	3.23	北京	广州

我院有 5 名研究生在国外访学，其中 2 人计划本月结束访学回国，均向研究生院报备。

年级	姓名	返回时间	到达	终点
17 级	王锋	3.31	广州	广东
17 级	胡菲	3 月下旬	上海	上海

4. 其他学生基本情况

部分复学学生在选课方面存在困难（培养计划不同导致课程不一样），辅导员已联系教务员协助解决。

三、其他需说明事项：暂无。

四、附录：当日课表。

附录1: 当日课表

序号	上课星期	上课节次	课程名称	课程类别	授课教师	上课年级	上课班级	上课人数	备注
1	星期一	09-10	食品有害物质检测分析	专业选修	曹庸	2017	17 食品安全 1-5	152	
2	星期一	03-04	食品微生物学	专业基础	方祥	2018	18 食品工程 5	29	
3	星期一	09-10	分子生物学	专业基础	郭丽琼	2018	18 生物工程 1	29	
4	星期一	07-08	畜产品食品工艺学	专业核心	郭善广	2017	17 食品工程 2	32	
5	星期一	09-10	畜产品食品工艺学	专业核心	郭善广	2017	17 食品工程 3	31	
6	星期一	07-08	固态发酵	专业选修	胡文锋, 李雪玲	2017	17 生物工程 1-3	20	
7	星期一	11-13	现代食品科学技术	专业选修	胡卓炎, 赵雷	2017	17 食品安全 1-5	61	
8	星期一	11-13	包装工艺学	专业基础	黄菁	2017	17 包装工程 1-2	46	
9	星期一	03-04	酿酒工艺学	专业选修	蹇华丽	2017	17 生物工程 1-3	85	
10	星期一	09-10	畜产品食品工艺学	专业核心	蒋爱民	2017	17 食品工程 1	29	
11	星期一	09-10	现代模具设计技术	专业选修	蒋卓	2018	18 包装工程 1-2	45	
12	星期一	09-10	食品化学	专业基础	兰雅淇	2018	18 食品工程 5	29	
13	星期一	03-04	食品工程原理 B	专业选修	李璐	2017	17 食品安全 4-5	43	
14	星期一	09-10	食品分析	专业基础	罗林	2018	18 食品安全 1	30	
15	星期一	07-08	食品添加剂	专业选修	吕慕雯	2017	17 食品营养 1-2	62	
16	星期一	09-10	分子生物学	专业基础	王涓	2018	18 生物工程 2	25	
17	星期一	09-10	园艺产品加工学	专业选修	王凯	2017	17 生物工程 1-3	77	
18	星期一	03-04	食品微生物检验	专业核心	王丽	2018	18 食品安全 3	30	
19	星期一	07-08	食品感官评定	专业选修	韦晓群	2017	17 食品安全 1-5	22	
20	星期一	11-13	食品分析	专业基础	温棚	2018	18 食品工程 1-2	60	
21	星期一	07-08	包装品牌与企业形象设计	专业选修	邢明	2017	17 包装工程 1-2	45	
22	星期一	03-04	食品微生物学	专业基础	徐学锋	2018	18 食品工程 2	31	
23	星期一	09-10	食品保藏原理 A	专业基础	赵雷	2018	18 食品安全 3-5	90	
24	星期一	03-04	园艺产品加工学	专业基础	赵雷, 胡卓炎	2017	17 食品工程 3	31	
25	星期一	09-10	畜产品食品工艺学	专业核心	郑华	2017	17 食品营养 1-2	63	