

抗疫“食”刻·食品学生工作简报

食品学院党委办公室编

第 8 期

2020 年 3 月 11 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32门，按计划正常开展32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9节，正常开展9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5人（网络原因及忘记签到），包工2班彭佳雯、廖建生“有机化学”课缺勤（记错时间、睡过头，已回看课程），生工4班陈品杰早退。

2018级：迟到3人（网络原因）。

2017级：请假1人，缺勤1人（因家中网络较卡已回看课程）。

2016级：未开课

研究生：无情况

4. 存在问题及反馈

（1）因课程有回放，需谨防部分学生不及时参加直播课程、不及时签到、课后补看回放的心理和现象。

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. 其他学生相关情况

组织本科生通过易班平台收看书记、校长思政第一课、组织学院本科家庭经济困难学生填写流量补助领款表。

学院在组织本科生转专业面试之后，在院网公示拟录取名单，并报送相关材料至教务处。

三、其他需说明事项

针对海外疫情较为严峻的形势，加强与在国外求学、进修的学生联系，敦促加强自身防护，按照WHO的专业意见减少流动，尽可能稳在当地确保安全；务必与我驻外使领馆保持密切联系。

四、附录

附录1: 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	星期三	09-10	食品化学	专业基础	陈运娇	2018	18 食品工程 4	35	
2	星期三	09-10	分子生物学	专业基础	郭丽琼	2018	18 生物工程 1	29	
3	星期三	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	
4	星期三	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	
5	星期三	07-08	酿酒工艺学	专业选修	蹇华丽	2017	17 生物工程 1-3	85	
6	星期三	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	
7	星期三	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	
8	星期三	09-10	食品工程原理 B	专业选修	解新安	2017	17 食品安全 1	18	
9	星期三	09-10	食品化学	专业基础	兰雅淇	2018	18 食品工程 5	29	
10	星期三	07-08	食品工程原理 B	专业选修	李璐	2017	17 食品安全 4-5	28	
11	星期三	07-08	食品微生物学	专业基础	廖振林	2018	18 食品工程 3	43	
12	星期三	11-13	饮食、菌群与健康	专业选修	廖振林, 方祥	2017	17 生物工程 1-3	31	
13	星期三	11-13	食品质量控制与管理	专业基础	林捷	2017	17 食品安全 4-5	84	
14	星期三	07-08	食品化学	专业基础	刘晓娟	2018	18 食品工程 2	63	
15	星期三	11-13	食品毒理学	专业选修	柳春红	2017	17 包装工程 1-2, 17 食品营养 1-2	31	
16	星期三	07-08	食品添加剂	专业选修	吕慕雯	2017	17 食品营养 1-2	106	
17	星期三	01-02	食品仪器分析	专业选修	苗建银	2017	17 生物工程 1-3	62	
18	星期三	03-04	食品化学	专业基础	苗建银	2018	18 食品工程 3	32	
19	星期三	11-13	食品营养学	通识选修	沈兴			17	
20	星期三	09-10	功能食品概论	专业选修	宋明月	2017	17 生物工程 1-3	82	
21	星期三	09-10	食品保藏原理 A	专业基础	王凯	2018	18 食品安全 1-2	62	
22	星期三	07-08	食品微生物检验	专业核心	王丽	2018	18 食品安全 4	31	
23	星期三	01-02	食品添加剂	专业选修	肖杰	2017	17 食品工程 1-5	26	
24	星期三	03-04	包装造型设计	专业选修	邢明	2017	17 包装工程 1-2	45	
25	星期三	03-04	发酵工程设备	专业基础	叶盛英	2017	17 生物工程 1	31	
26	星期三	07-08	分子生物学	专业基础	叶志伟	2018	18 生物工程 3	26	
27	星期三	09-10	包装容器结构设计与制造	专业基础	岳淑丽, 向红, 张钦发	2017	17 包装工程 1-2	48	
28	星期三	07-08	包装容器结构设计与制造	专业基础	岳淑丽, 向红, 张钦发	2017	17 包装工程 1-2	48	
29	星期三	09-10	食品保藏原理 A	专业基础	赵雷	2018	18 食品安全 3-5	90	
30	星期三	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	
31	星期三	03-04	食品微生物学	专业基础	钟青萍	2018	18 食品工程 4	30	
32	星期三	07-08	食品化学	专业基础	周爱梅	2018	18 食品工程 1	34	