

抗疫“食”刻·食品学生工作简报

食品学院党委办公室编

第 12 期

2020 年 3 月 17 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34门，按计划正常开展34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7节，正常开展7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（网络延迟、转专业学生尚未调整好时间），无缺勤

2018级：迟到1人，无缺勤。

2017级：缺勤1人，17生工1班李焯华（因生病未来得及请假，目前已向任课老师说明回后期补看回放）

2016级：未开课。

研究生：迟到2人，无缺勤。

4. 存在问题及反馈

转专业同学尚未适应课程学习安排，需教务员、辅导员多加指导。

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）外学生相关情况

本日我院共有在国（境）外学生25人，其中本科生20人（18名食品科学与工程国际班学生当中1名已回国，剩下17名学生中9人

计划于3月份回国，因部分国家关闭了航线调整了回国行程安排，具体情况如下表；1人为留学生，现在马来西亚；2人为休学或拟休学学生，分别在泰国和美国）、研究生5人（分别在美国、加拿大、新加坡等三国，其中2人培养期满计划于3月份回国），学生身体情况异常0人。

年级	姓名	返回时间	到达	终点
17级	余尚倍	3.31	广州	广州
17级	蔡雅明	3.23	北京	广州
17级	钟承轩	3.23	北京	广州
17级	李楚涵	3.23	北京	汕头
17级	胡茵	3.31	广州	广州
17级	梁耀升	3.21	广州	湛江
16级	刘文龙	3.6	-	广州
16级	文晓康	3.23	北京	深圳
16级	杨涵颖	3.23	北京	汕头
16级	杨镇铭	3.23	北京	潮汕

4. 其他学生相关情况

2018级生物工程1班陈昕转专业到生命科学学院生命科学类专业后，目前想要转回，学院辅导员和教务员正在协调相关工作；2018级食安4班李菲菲报备本周六从佛山亲戚家返回河南老家。

本科生毕业生因为就业的需要，受复工复产企业召唤有实习的诉求。按照教育部门防疫期间相关指引和学校规定，学生在疫情期间停止一切到在外产实习和实践。辅导员和班主任继续协同对学生开展教育和解释工作。

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	星期二	11-13	农产品加工学	专业核心	陈佩	2017	17 食品工程 1-3	93	
2	星期二	11-13	细胞工程	专业选修	陈忠正	2017	17 生物工程 1	31	
3	星期二	03-04	园艺产品加工学	专业核心	邓瑞君	2017	17 食品营养 1-2	62	
4	星期二	09-10	食品工厂设计	专业核心	邓瑞君	2017	17 食品工程 1-3	99	
5	星期二	03-04	食品酶学	专业选修	段杉	2017	17 食品工程 1-5	17	
6	星期二	07-08	食品微生物学	专业基础	方祥	2018	18 食品工程 5	29	
7	星期二	03-04	固态发酵	专业选修	胡文锋, 李雪玲	2017	17 生物工程 1-3	20	
8	星期二	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	星期二	11-12	食品化学	专业基础	兰雅淇, 吕慕雯, 宋明月	2018	18 食工丁颖班 1	28	
10	星期二	03-04	化工原理	专业基础	李璐	2018	18 生物工程 1-2	66	
11	星期二	07-08	化工原理	专业基础	李雁	2018	18 生物工程 3	32	
12	星期二	09-10	食品工程原理 B	专业选修	李雁	2017	17 食品安全 2-3	44	
13	星期二	11-13	食品质量控制与管理	专业基础	林捷	2017	17 食品安全 1-3	90	
14	星期二	07-08	食品化学	专业基础	刘晓娟	2018	18 食品工程 2	31	
15	星期二	11-13	食品分析	专业基础	罗林	2018	18 食品工程 3-5	90	
16	星期二	07-08	食品化学	专业基础	苗建银	2018	18 食品工程 3	32	
17	星期二	07-08	食品分析	专业基础	沈玉栋	2018	18 食工丁颖班 1	28	
18	星期二	09-10	功能食品概论	专业选修	宋明月	2017	17 生物工程 1-3	82	
19	星期二	07-08	发酵工程设备	专业基础	宋贤良	2017	17 生物工程 2-3	55	
20	星期二	07-08	食品微生物检验	专业核心	王丽	2018	18 食品安全 5	30	
21	星期二	01-02	食品感官评定	专业选修	吴青, 韦晓群	2017	17 生物工程 1-3	4	
22	星期二	11-13	农产品加工学	专业核心	吴雪辉	2017	17 食品营养 1-2	62	
23	星期二	01-02	食品添加剂	专业选修	肖杰	2017	17 食品工程 1-5	26	
24	星期二	07-08	食品化学与分析	专业选修	肖苏尧	2018	18 包装工程 1-2	45	
25	星期二	09-10	标志与版式设计	专业选修	邢明	2017	17 包装工程 1-2	45	
26	星期二	03-04	食品分析	专业基础	徐小艳	2018	18 食品安全 2-3	63	
27	星期二	09-10	食品分析	专业基础	徐小艳	2018	18 食品安全 4-5	59	
28	星期二	01-02	食品微生物学	专业基础	徐学锋	2018	18 食品工程 2	31	
29	星期二	03-04	食品鉴伪	专业选修	杨瑞丽	2017	17 食品安全 1-5	0	
30	星期二	03-04	分子生物学	专业基础	叶志伟	2018	18 生物工程 3	26	
31	星期二	07-08	功能食品概论	专业选修	赵力超	2017	17 食品工程 1-5	52	
32	星期二	09-10	食品微生物学	专业基础	郑倩望, 王涓	2018	18 食工丁颖班 1	28	
33	星期二	07-08	食品化学	专业基础	周爱梅	2018	18 食品工程 1	34	
34	星期二	09-10	食品微生物检验	专业基础	邹苑	2018	18 生物工程 2-3	54	