

抗疫“食”刻·食品学生工作简报

食品学院党委办公室编

第 6 期

2020 年 3 月 9 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2人，无缺勤。

2018级：无缺勤，迟到1人（网络原因，已经观看回放）。

2017级：无缺勤，迟到1人（因网络原因迟到半节课，已经观看回放）。

2016级：未开课。

研究生：无情况。

4. 存在问题及反馈

（1）学生关注返校时间，比较担心返程车票（机票）购买问题；

（2）本科毕业班学生持续关注返校问题，对于毕业论文、毕业实习相关问题普遍存在焦虑情绪。

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

（1）学院25名新疆籍本科生中有6名同学的家庭经济存在不同程度困难，已上报学校资助管理中心申请补助；

（2）18级本科生有2名同学、19级本科生有18名同学家里没有WiFi，流量消耗较大，造成一定的经济压力，学院拟补助这部分同学的流量开支。

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	