

抗疫“食”刻·食品学生工作简报

食品学院党委办公室编

第 16 期

2020 年 3 月 23 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4人（签到失误、网络延迟），早退1人（包工2班廖建生“有机化学”课程）。

2018级：迟到2人。

2017级：缺勤1人（17级包工1班张和缺勤“包装工艺学”课程）。

2016级：未开课。

研究生：无情况。

4. 存在问题及反馈 暂无

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52人，其中本科生17人、研究生35人（17级硕士研究生舒亦雄因父母返工佛山，其于23日与家人一同从湖北省黄冈市罗田县自驾至广东省佛山市，已向目的地社区

报备，暂时居家隔离），学生身体情况异常1人（17级食工3班金邦道已退烧，无特殊症状，居家隔离）。

3. 在国（境）外学生相关情况

16级国际班学生文晓康、杨镇铭、杨涵颖，17级国际班学生钟承轩、蔡雅明、李楚涵等6人原定今日航班回国，到达机场后被通知航班取消，学生从机场返回都柏林学校，学院已叮嘱学生及时消毒，做好防护。

17级国际班学生梁耀升回国。21日8时35分出发，乘坐飞机由爱尔兰都柏林飞往阿联酋阿布扎比转机，于22日8时40分到达北京，22日16时30分乘坐飞机（航班CZ323）由北京飞往广州，抵达后乘坐专车于23日凌晨5时返回湛江定点酒店隔离，目前身体状况良好。

17级硕士研究生胡菲新加坡访学结束，于23日凌晨到达上海浦东机场，经过海关和安检后，经驻机场的安徽省接待点派车，于23日晚22时送回老家（安徽安庆）的社区定点酒店进行隔离，目前身体状况良好。

4. 其他学生相关情况

辅导员全面巡查实验室和宿舍，提醒导师、班主任再次严格学生管理，带头遵守“没有通知，不得返（回）校”的管理规定。

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	黄苇	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	