

抗疫“食”刻·食品学生工作简报

食品学院党委办公室编

第 5 期

2020 年 3 月 6 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 18 门，按计划正常开展 16 门；未开展 2 门，其中《免疫检测技术》第 8 周开课，《形势与政策 III》第 11 周开课。（课表见附录 1）

2. 课堂抽查

本日学院抽查教师上课 10 节，正常开展 10 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 25 人，生工 4 班戴诗霞、刘星雨《大学英语》旷课，食安 5 班罗行健《生物化学》旷课。

2018 级：无情况。

2017 级：迟到 1 人，食安 2 班温毅东《食品标准与法规》旷课，包工 1 班黄天驰、彭倩怡《印刷工艺及印后加工》旷课。

2016 级：未开课。

研究生：无情况。

4. 存在问题及反馈

(1) 部分学生因网络延迟而迟到。部分学生对于上网课不适应，居家学习作息未调整好，而导致旷课，经批评教育后已回看课程视频完成学习；多次旷课的同学，辅导员联系家长了解情况。

(2) 学生反馈腾讯课堂、钉钉等授课直播平台支持回看功能，方便同学课后复习。

(3) 学生反映无线流量套餐到达一定限度会限速，导致上网课卡顿、黑屏。

(4) 学生反映老师直播时手写字无法对焦，需要结合老师的语音才能理解。

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

学院目前有 18 名本科生在爱尔兰都柏林留学（17 级 7 人、16 级 11 人），学生家长均忧虑欧洲新冠疫情蔓延形势下学生的安危问题。学院积极与国际交流处沟通，给予家长及时回复；学生方面，做好疫情防控的教育，开展每日健康打卡。

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	星期五	01-02	食品工程原理 B	专业选修	李雁	2017	17 食品安全 2-3	44	
2	星期五	01-02	包装力学	专业基础	向红	2018	18 包装工程 1-2	46	
3	星期五	03-04	食品工厂设计	专业核心	邓瑞君	2017	17 食品营养 1-2	62	
4	星期五	03-04	印刷工艺及印后加工	专业基础	范小平	2017	17 包装工程 1-2	46	
5	星期五	03-04	食品标准与法规	专业基础	李斌	2017	17 食品安全 1-5	152	原食安 1-3 班由星期四 07-08 节改为星期五 03-04 节, 食安专业合并上课
6	星期五	03-04	化工原理	专业基础	李璐	2018	18 生物工程 1-2	66	
7	星期五	03-04	免疫检测技术	专业选修	李向梅	2017	17 食品安全 2-3	52	第 8 周开课
8	星期五	03-04	化工原理	专业基础	李雁	2018	18 生物工程 3	32	
9	星期五	03-04	食品微生物学	专业基础	廖振林	2018	18 食品工程 3	31	
10	星期五	03-04	食品分析	专业基础	罗林	2018	18 食品安全 1	30	
11	星期五	03-04	食品微生物学	专业基础	王洁	2018	18 食品工程 1	32	
12	星期五	03-04	发酵工程设备	专业基础	叶盛英	2017	17 生物工程 1	31	
13	星期五	03-04	食品微生物学	专业基础	钟青萍	2018	18 食品工程 4	30	
14	星期五	03-04	园艺产品加工学	专业基础	王凯	2017	17 食品工程 1-2	61	
15	星期五	07-08	形势与政策III	通识必修	罗卿心	2017	17 所有班级	445	第 11 周开课
16	星期五	09-10	食品保藏原理 A	专业基础	王凯	2018	18 食品安全 1-2	62	
17	星期五	09-10	农产品加工学	专业选修	吴雪辉	2017	17 食品安全 1-5	139	
18	星期五	11-13	生物制剂	专业选修	王洁	2017	17 生物工程 1-3	67	