

学院积极融合“政、产、学、研、用”，在科普宣传、科技转化、志愿服务等方面，不断提升学院办学影响力和贡献力。院士引领科普宣传，食育科普知识“进机关、进校园、进社区”，构建大中小学思政教育一体化新格局，助力提升全民科学素质。牵头成立“食安天下”产教联盟，共建北京“现代食品谷”，为首都发展注入教育科技人才动能。与国家卫健委、中国气象局、北京市市场监管局等机构单位深度合作，健全联动机制，持续贡献北工商食品人智慧和力量。

孙宝国院士参加全国政协会议



中国儿童中心“食育嘉年华”活动



央视频道播放食品学科专题纪录片



学院师生赴河北邱县中学科普宣传

学院创新打造“食品科创日”、“食创冬令营”、“食尚先锋”及食品创意大赛等品牌活动，为师生搭建科技创新与成果转化的展示平台，提供团队孵化、赛事辅导、能力提升的全方位支持体系。学院师生取得“挑战杯”国赛奖项7项、市赛奖项20项，其中，“生物合成替代蛋白肉的关键技术及产品在中餐中的应用”斩获揭榜挂帅专项赛全国特等奖擂主1项，刷新了学校在该赛事中的历史记录。5名博士生入选“中国科协青年科技人才培养工程博士生专项计划”。

学院以学生成长需求为核心，构建“寻梦启航—追梦护航—圆梦远航”全周期发展指导体系。聚焦职业启蒙，学院举办专题讲座、情景剧、辩论赛及“食界导航”系列活动，邀请知名食品行业协会、企业进校园，深化行业认知，激发专业热情。2025届本科生升学率达54.75%，学生进入浙江大学、美国约翰霍普金斯大学、等国内外知名院校深造。43.84%毕业生服务首都，就职于北京同仁堂、燕京啤酒、北京市市场监督管理局等知名企事业单位，为首都经济社会发展贡献力量。

食品健康行业校友联盟大会



食创冬令营



参加新营养科学大会



荣获“挑战杯”国赛特等奖

学院本科生招生专业包括食品科学与工程、食品质量与安全、食品营养与健康、酿酒工程、香料香精技术与工程、食品科学与工程（中外）和食品营养与健康+市场营销等七个本科招生专业，能从事食品开发、食品管理、质量控制、工程设计和市场营销等相关企事业单位工程技术和管理的专业人才。

京内各专业分科类分数综合统计（近三年）

省份	新生类型	专业	年份	录取人数	省控线	最高分	排位	最高分超省控线	最低分	排位	最低分超省控线	平均分	排位	平均分超省控线
北京市	中外合作	食品科学与工程（中外合作办学）	2023	10	527	563	17418	36	542	21911	15	554.1	19321	27.1
			2024	15	523	573	15860	50	535	24053	12	548	21199	25
			2025	15	519	545	25410	26	513	33999	-6	525.27	30816	6.27
	农村专项	酿酒工程（农村专项）	2023	5	527	529	24853	2	515	28136	-12	520	26940	-7
			2024	5	523	506	30653	-17	486	35129	-37	493.2	33573	-29.8
			2025	10	519	520	32178	1	495	38893	-24	500.4	37553	-18.6
	农村专项	香料香精技术与工程（农村专项）	2023	4	527	541	22149	14	536	23243	9	538.75	22561	11.75
			2024	4	523	538	23366	15	507	30405	-16	523	26773	0
			2025	4	519	524	31126	5	516	33240	-3	520	32178	1
	双培计划	食品科学与工程（双培）	2023	6	527	574	15170	47	551	19995	24	564	17225	37
			2024	6	523	587	12981	64	566	17300	43	575	15429	52
			2025	10	519	587	14810	68	553	23262	34	570.5	18955	51.5
	普通本科	酿酒工程	2023	14	527	541	22149	14	534	23727	7	537.93	22805	10.93
			2024	12	523	539	23123	16	521	27235	-2	527.08	25843	4.08
			2025	8	519	556	22479	37	527	30282	8	536.38	27796	17.38
		食品科学与工程类	2023	59	527	570	15984	43	543	21661	16	552.37	19751	25.37
			2025	136	519	572	18465	53	520	32178	1	535.22	28056	16.22
		食品科学与工程	2024	36	523	569	16659	46	543	22279	20	552.11	20312	29.11
		食品质量与安全	2024	24	523	573	15860	50	522	26997	-1	532.46	24747	9.46
		食品营养与健康	2024	17	523	549	20991	26	515	28623	-8	522.29	26997	-0.71
		食品营养与健康（营养健康科学、数字营销管理双学士学位项目）	2024	30	523	566	17300	43	513	29084	-10	525.5	26066	2.5
		香料香精技术与工程	2023	14	527	572	15595	45	537	23009	10	544.14	21468	17.14
		食品质量与安全（求真书院实验班）	2024	13	523	554	19868	31	528	25631	5	541.38	22696	18.38
			2025	16	519	564	20465	45	526	30546	7	543.25	25961	24.25
		食品质量与安全（求真书院实验班）	2025	10	519	595	13015	76	556	22479	37	564.8	20186	45.8

学院已构建“本科—硕士—博士—博士后”贯通式人才培养全链条体系。坚持双管齐下帮助学生就业，从制度建设和人文关怀两个层面构筑起就业指导工作的双重堡垒，实施了“访企拓岗促就业”专项行动、就业创业主题团日、“就业育人”主题教育系列活动等，成效显著。近五年，毕业生一次就业率接近或达到100%，去向以高校、事业单位以及食品工程、发酵技术等生物与医药领域企业为主，用人单位好评度高。



2026 年京内招生计划

学院	招生专业（类）	京内计划数	京内普通	北京农村专项	北京双培
		204	121	4	10
食品与健康学院	食品科学与工程类（食品科学与工程、食品质量与安全、食品营养与健康、食品营养与健康（营养健康科学、数字营销管理双学士学位项目）	131	121		10
	食品科学与工程（中外）	15	15		
	酿酒工程	18	18		
	香料香精技术与工程	20	16	4	
求真书院	食品质量与安全（求真书院实验班）	20	20		



北京工商大学
Beijing Technology and Business University

食品与健康学院

SCHOOL OF FOOD AND HEALTH



01 学院简介

XUE YUAN JIAN JIE

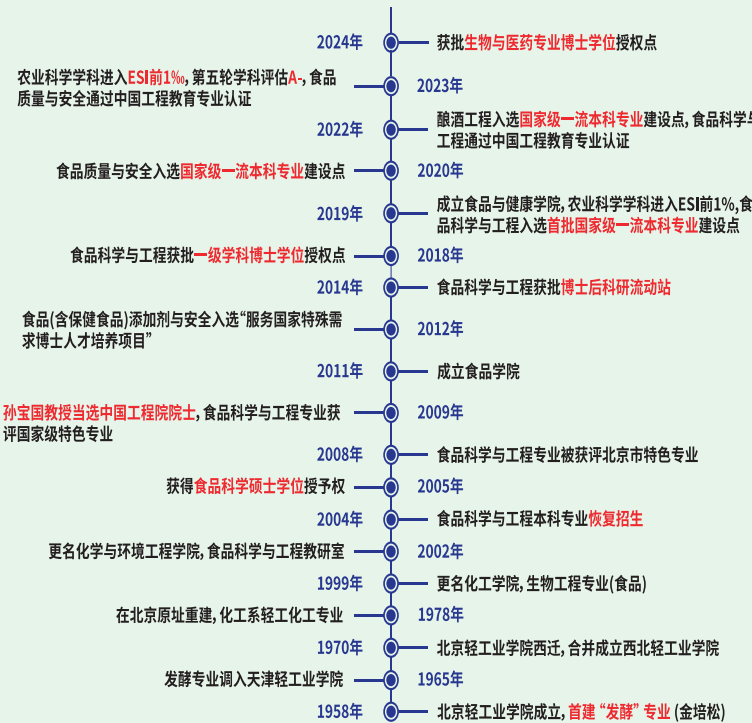


北京工商大学食品与健康学院的办学历史可以追溯到原北京轻工业学院于1958年创建的、国内最早发酵工程专业，2019年4月正式组建成立。学院现有食品科学与工程、食品质量与安全、食品营养与健康、酿酒工程和香料香精技术与工程五个本科专业，其中食品科学与工程、食品质量与安全、酿酒工程三个专业为教育部国家级一流本科专业建设点，食品科学与工程和食品质量与安全两个专业通过中国工程教育专业认证，食品科学与工程专业同时通过IFT、IUFoST国际专业认证。学院拥有食品科学与工程博士后科研流动站；食品科学与工程、生物与医药2个博士学位授权点；食品科学与工程、生物与医药、食品与营养3个硕士学位授权点。在教育部全国第五轮学科评估中取得重大突破，2025年U.S.News世界大学排行榜位列第9位，学校农业学科进入ESI全球排名前1‰；学院教师以第1完成人获国家科学技术进步二等奖3项、国家技术发明奖二等奖1项、省部级科技进步奖一等奖5项。

02 历史沿革

LI SHI YAN GE

学院是国内较早开设“发酵”专业院校之一，金培松先生（1906–1969）1959–1965年首任北京轻工业学院工业发酵教研室主任；1999年成立生物工程专业（食品方向）；2002年成立食品与工程教研室；2005年获批食品科学硕士学位授予权；2009年孙宝国教授当选中国工程院院士；2011年成立食品学院；2018年获批食品科学与工程一级学科博士点；2019年重组为食品与健康学院。2024年获批生物与医药专业博士学位授权点。2025年获批特种极端环境的食品科学与健康智造学科与技术研究中心。



03 学院架构

XUE YUAN JIA GOU



学院坚持“党建引领、实干为基、一流导向”的奋斗目标，围绕高水平研究型学院和双一流学科创建，践行大食物观理念，聚焦食品风味与感知、食品安全与监管、食品营养与健康、食品加工与智造的关键科技问题开展创新研究，服务国家战略和行业需求。以食品风味与健康交叉创新研究院和全球食品风味与健康科技创新中心建立跨学科、跨专业交叉平台，开展有组织的科研，守好食品安全底线、提升风味健康高线，不断满足人民群众对美好生活的需要。

04 师资队伍

SHI ZI DUI WU

学院现有教职工165人，其中专任教师135人，其中教授59人、副教授61人。已形成由中国工程院院士孙宝国教授领衔，以各类国家和省部级人才为主体构成的年龄学历结构合理、层次紧密、充满活力的师资队伍，迄今入选各类国家及省部级人才计划40余人次。



05 专业建设情况

ZHUAN YE JIAN SHE QING KUANG

食品科学与工程专业是教育部国家级一流本科专业建设点、国家级特色专业建设点、北京市特色专业。该专业目前已通过教育部工程教育认证、IFT、IUFoST三个食品专业权威国内和国际专业认证，同时，2023年食品科学与工程学科进入ESI农业科学学科排名世界前1%行列。
食品质量与安全专业为教育部国家级一流本科专业建设点、校级特色专业，入选国家首批卓越农林人才教育培养计划，依托排名第10位的世界一流学科开展建设；专业在食品风味化学、食品安全检测研究领域具备国内领先水平，依托科研实训、企业一线实践等多元育人载体全方位锤炼学生专业综合素养，**该专业2025年软科专业评级位列第6、等级为A。**
食品营养与健康专业是在响应国家“健康中国2030”规划纲要并立足食品产业营养健康转型升级及高质量发展的基础上开设的新专业，该专业以营养学、基础医学和食品科学为基础，综合研究食物、营养对人类健康影响。**该专业2025年软科中国大学专业排名第9，获批中国营养学会注册营养师课程教学基地。**

酿酒工程专业为国家级一流本科专业建设点，由中国工程院院士领衔，在软科、校友会榜单中稳居A+层次、全国前三。专业以化学、微生物学及发酵工程为基础，系统融入工艺学、风味化学与品评勾调等核心课程，辅以国家级品酒师、酿酒师开展的实战化实训，旨在培养兼具科学家思维与工程师素养的领军人才，毕业生因“基础厚、技能强、视野广”而获得企业与科研院所广泛认可。
香料香精技术与工程专业着力培养香料香精行业人才，本专业拥有香料香精行业全国唯一的中国工程院院士，在香料绿色制备技术、香精调配及制造技术、食品风味分析技术方面具有明显的特色和优势，在软科、校友会等中国大学专业排名中名列前茅。2026年1月，北京工商大学(BTBU)与法国高等香水与化妆品学院(ESPC)正式达成合作协议，共同推出香料香精“4+2”本硕连读联合培养项目。

食品科学与工程(中外)专业是经教育部批准，由北京工商大学和爱尔兰考克大学共同设立，在食品学科专业教育方面独树一帜，毕业生将被授予双学位，90%以上学生继续深造，深造高校包括Imperial College London、National University of Singapore、University College London等国际知名学府。
食品营养与健康(营养健康科学、数字营销管理双学士学位项目)是加快培养服务国家重大发展战略和北京经济社会发展需要的跨学科复合型人才推出的专业。依托学校食品科学与工程及工商管理两个一级博士学位授权点师资力量，通过学科交叉与资源共享，培养具有双学科背景的复合型人才。学生毕业可授予工学学士及管理科学学士学位。

求真书院 - 食品质量与安全专业是响应国家“创新拔尖人才”培养理念，紧扣“健康中国2030”国家战略，依托学校食品学科深厚积淀的高层次人才培养试验田。专业构建“工科+”交叉课程集群，确立“学科交叉、产教协同、本研贯通、个性发展”的新型人才培养范式；由院士领衔，长江学者、杰青等校内外高层次人才及产业专家组成“双导师”团队倾力合作授课，以“教研融合”锤炼原始创新能力。专业旨在培养具有“扎实工科基础、突出创新能力、强烈产业意识”的高端复合型人才。

06 科学研究

KE XUE YAN JIU

学院现有蛋白质晶体分析系统、物质谱仪、多功能生物光学及X光成像系统、透射电镜、扫描电镜等价值逾3亿元的仪器设备，拥有特种极端环境的食品科学与健康智造学科与技术研究中心、老年营养与健康教育部重点实验室、北京市食品营养与人类健康高精尖创新中心、中国-加拿大食品营养与健康联合实验室、北京市食品添加剂工程技术研究中心等等多个国家及省部级科研平台。



近五年，学院教师获批国家重点研发计划项目3项，课题13项，获批国家自然科学基金项目90余项，其中，国家自然科学基金重点类项目6项、优秀青年基金项目3项，到校科研经费累计突破3.5亿元。学院教师发表SCI收录论文2500余篇；授权发明专利240余件；获省部级科技奖励、社会力量奖励50余项。

