

04 北京工商大学概况

北京工商大学是北京市高水平研究型大学。学校办学始于1950年，1999年经教育部批准由北京轻工业学院与北京商学院合并，机械工业管理干部学院并入组建而成。合并组建后的北京工商大学步入了新的发展时期，综合实力显著增强，现已发展成为理、工、农、经、管、法、文、艺等学科相互支撑、协调发展的多科性大学。学校坚持以人为本、供需适配，以“工商一体化”发展理念为引领，坚定不移走内涵、特色、差异化发展之路，加快推进“双一流”学科创建，全力打造特色鲜明的高水平研究型大学，奋力答好“教育强国，北工商何为”的时代命题。

学校拥有良乡和阜成路两个校区，总占地面积83万平方米，总建筑面积59.32万平方米。现设有11个学院、3个书院、1个教学部。拥有一级学科博士学位授予点7个、博士专业学位授予点1个、联合培养博士学位授予点1个、一级学科硕士学位授予点19个、硕士专业学位授予点22个、本科专业62个。有教职工1600余人，有各类学历教育学生1.9万余人。

学校坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入学习贯彻党的二十大精神及二十届历次全会精神，认真落实教育强国战略部署及市属高校分类卓越发展要求，扎实推进教育教学综合改革，顺利完成学校“十四五”规划收官，高起点启动“十五五”规划编制，科学制定《分类卓越发展实施方案》，以建设高水平研究型大学为目标，以“工商一体化”发展理念为引领，以人才培养为核心，以教育数字化转型为关键，以学科建设为龙头，以科学研究为支撑，以人才队伍建设为重点，以体制机制改革为动力，以加强和改进党的建设和思想政治工作为保证，自信自强、守正创新，埋头苦干、勇毅前行，以高质量党建引领事业高质量发展，积极为服务中国式现代化、助力首都高质量发展作出新的更大贡献！

05 食品与健康学院概况

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，U.S.News学科排名稳居全球前10位，软科中国最好学科国内排名第8位，进入ESI全球排名前1%，最新数据是1.61%，位列市属高校ESI排名第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。

联系方式

学院研招电话：010-68984417，010-81352646

学院咨询邮箱：20170709@btbu.edu.cn

联系人：赵老师

勤奋 严谨 自律
创新 协同 感恩



北京工商大学食品与健康学院

2026年暑期学术探索营

活动手册



01 活动概要

从解决“吃饱”的基本诉求，到满足“吃得健康”的品质追求，再到探索“吃得幸福”的无限可能，北京工商大学食品与健康学院始终与国家战略同向同行。在创建“双一流”的新征程上，这所拥有70多年食品研究积淀的高校正秉持初心、砥砺前行，以更开放的姿态，从人才培养、学科建设、科研创新和社会服务等方面持续发力，构筑食品安全防线、提升人民健康水平，提供更高水平、更高质量的专业支撑与智慧方案，书写更加辉煌的“食”代篇章。

北京工商大学食品与健康学院2026年暑期学术探索营，诚邀全国优秀学子参与！本次活动涵盖学院及专业宣讲、前沿学术讲座、考研经验分享、实验室参观等丰富环节。无论您是对未来研究方向充满好奇，还是希望提前备战考研，这里都将为您带来充实而富有启发的体验！

BTBU食品学院2027年研招咨询群



02 活动日程

一、时间

2026年7月9日（星期四）9:00-15:00

二、地点

北京工商大学阜成路校区西区教二楼205教室

三、日程

时 间	活 动 内 容	主讲人/备注
8:30-9:00	营员报到	阜成路西区教二楼205
主持人：学院党委书记 郑喜蛟		
9:00-9:10	领导致辞	院 长：王彦波
9:10-9:20	观看学校宣传片	
9:20-9:40	学院及专业介绍	院长助理：徐友强
9:40-9:50	观看学院宣传片	
9:50-10:05	往届生经验分享	25级硕士：陈雨萌
10:05-10:10	休 息	
10:10-10:50	大豆肽应对老龄化健康的多重干预研究	李 赫：教授
10:50-11:30	肉、蛋品加工技术研究进展与趋势	靳国锋：教授
11:30-11:50	合 影	
11:50-13:00	午餐、休息	
13:00-15:00	参观实验室	酿酒分子工程重点实验室和国酒科普馆、蛋白质资源开发与营养食品研究室
参观结束后自动闭营，营员可自行离校。		

03 嘉宾介绍



郑喜蛟 学院党委书记/教授级高级工程师

现任北京工商大学食品与健康学院党委书记、全国党建工作标杆院系培育创建单位、全国高校百研究生样板支部培育创建单位、北京高校党建工作样板支部等荣誉获得者单位负责人。



王彦波 学院院长/教授

食品与健康学院院长，博士生导师，兼任全球食品风味与人类健康科技创新中心主任、国家食品安全风险评估中心风味与健康技术合作中心主任、数智驱动的食品与商科融合创新北京国际科技合作基地主任等，担任国际期刊(FNPJ SCIENCE OF FOODS)、(JOURNAL OF FUTURE FOODS)、(FOOD FRONTIERS)等副主编，主要从事食品风味与健康领域研究，出版学术著作10部，科技著作1部，发表学术论文220余篇，主持5项国家标准20余项，授权专利近50项，入选全球前10万名有影响力科学家榜单和全球TOP 2%顶尖科学家榜单，入选国家高层次人才特殊支持计划（万人计划）领军人才、科技部创新人才推进计划、山东省泰山产业领军人才、浙江省杰出青年基金获得者等，获全国商业科技创新人物荣誉称号。



徐友强 院长助理/副教授

食品科学与工程系支部书记兼系主任，教授，博士生导师，主要研究领域为微生物代谢和酶催化、聚焦粮食和农产品生物资源的高值化转化利用，主持自然科学基金面上项目2项、十四五国家重点研发计划子课题1项，主持横向项目4项，结题国家自然科学基金青年基金项目、北京市自然科学基金项目各1项，第一/通讯作者发表SCI论文40余篇，包括热点/高被引论文8篇，论文他引2800余次，入选国家食品科技领军人才、北京高校课程思政教学研究中心（食品类）副主任，获中国产学研合作创新与促进奖、中国粮油学会科学技术奖、中国发明协会发明专利奖、中国商业联合会科学技术奖等一等奖共7项，承担国家“十三五”“十四五”重点研发计划、国家农业重大攻关任务及产学研课题20余项，入选省部级创新型引进人才，获评北京市教育人才先锋、北工商挑战杯金牌导师，指导国家级省部级创新创业大赛30余项，近三年累计指导优秀硕士毕业论文5篇。



李 赫 教授

研究方向植物蛋白加工与肉蛋食品开发，目前以通讯作者在J.AGR. FOOD CHEM., FOOD CHEM., FOOD HYDROCOLLOID等杂志发表文章100余篇，H指数38，4篇论文入选ESI HIGHLY CITED PAPERS, REMEASUREMENT-FOOD, EFODD副主编，FOOD CHEMISTRY, JOURNAL OF FUTURE FOODS, NUTRIENTS编委；兼任中国食品科学技术学会植物蛋白分会理事，中国轻工行业植物蛋白创新重点实验室主任，北京高校课程思政教学研究中心（食品类）副主任，获中国产学研合作创新与促进奖、中国粮油学会科学技术奖、中国发明协会发明专利奖、中国商业联合会科学技术奖等一等奖共7项，承担国家“十三五”“十四五”重点研发计划、国家农业重大攻关任务及产学研课题20余项，入选省部级创新型引进人才，获评北京市教育人才先锋、北工商挑战杯金牌导师，指导国家级省部级创新创业大赛30余项，近三年累计指导优秀硕士毕业论文5篇。



靳国锋 教授

硕士、博士生导师，湖北省食品工业协会肉品加工特聘首席专家、湖北省生猪产业链专家，主要研究方向：1)肉、蛋品加工与营养评价；2)畜产品加工副产物高值化深加工利用及产品功能活性评价；3)肌肉、禽蛋蛋白质修饰改性及功能性研究；4)肉品、蛋品保鲜新技术。主持承担国家自然科学基金、教育部教师基金、湖北省自然科学基金、国家科技支撑计划（子课题）、国家公益性行业（农业）科研专项（子课题）等国家和省部级科研项目十余项。