

07 学生发展

学院坚持立德树人根本任务，秉持五育并举的育人理念促进学生全面发展，以铸魂工程、筑基工程、护盾工程、攀登工程、圆梦工程为学生的全面发展保驾护航。学院坚持三全育人，建设全员参与、全过程浸润、全方位覆盖的育人生态，引领青年学生以青春理想擘画蓝图，以青春实践追逐梦想，让青春在中国式现代化中挺膺担当。



学生开展主题团日、主题党日活动



“四优”导学团队参加北京高校学生基层组织交流展示
团队成员孙璐瑶入选全国“青马工程”高校班



学院举办青春榜样报告会、建设筑梦“食”光学业辅导站，营造优良学风

08 招生工作

【2025 年招生情况】

专业	录取人数	一志愿报录比	上线率	一志愿录取率
食品科学与工程（学硕）	62	2.98	34.15%	100%
食品工程（专硕）	128	2.02	50.58%	100%
食品与营养（专硕）	12	6.00	16.70%	8.33%
合计	202	2.33	43.82%	94.55%

注：
· 一志愿报录比 = 报考人数 / 录取人数
· 一志愿上线率 = 上国家线人数 / 报考人数
· 一志愿录取率 = (录取一志愿报考本专业人数 + 推免生人数) / 录取总人数
· 食品与营养为 2025 年新增专业

【2026 年招生计划】

学位类型	全日制学术学位	全日制专业学位	
专业名称（代码）	食品科学与工程（083200）	食品工程（086003）	食品与营养（095500）
研究方向	①食品添加剂与食品安全 ②农产品加工与贮藏工程 ③食品科学 ④食品营养与健康	①食品添加剂制造与应用工程 ②农产品加工与贮藏工程 ③食品生物工程 ④食品质量与安全工程	①食品风味 ②食品营养与健康 ③食品资源开发与利用
学 制	3	3	3
初试科目	① 101 思想政治理论 ② 201 英语（一） ③ 302 数学（二） ④ 811 食品生物化学	① 101 思想政治理论 ② 204 英语（二） ③ 302 数学（二） ④ 811 食品生物化学	① 101 思想政治理论 ② 204 英语（二） ③ 314 数学（农） ④ 811 食品生物化学
复试科目	食品工艺学、食品微生物学（二选一）		
初试参考书	《生物化学教程》（第4版）四川大学出版社，2017年版，张洪渊		
复试参考书	《食品工艺学》，科学出版社，朱蓓薇、张敏 《食品微生物学》，中国农业出版社出版，何国庆，贾英民，丁立孝		

注：最终信息以正式发布的《北京工商大学 2026 年硕士研究生招生专业目录》为准。

09 就业前景

随着消费者对食品安全、营养与创新的需求提升，行业对高学历人才的需求持续增长，相关专业就业竞争力较强、就业前景广阔。近年来毕业生就业单位包括：北京食品科学研究院、北京味食源食品科技有限责任公司、北京市海淀区市场监督管理局、河北科技大学、云南省高原特色农业产业研究院、重庆第二师范学院、东方优选（北京）科技有限公司、北京骋和科技有限公司、北京鸿禧志业科技有限公司、中国饮料工业协会、道中道（菏泽）制药有限公司、北京二商希杰食品有限责任公司。



朱禺芊:2024 届生物与医药（食品工程）硕士
就业单位:北京市粮食科学研究院有限公司

在校期间,朱禺芊始终保持优异的学业成绩,连续三年荣获校级一等奖学金积极投身学术研究,以第一作者身份共发表三篇 SCI 论文。丰富的学习和实践经历,让她在专业知识、组织能力和沟通协调方面都得到了充分锻炼,这些能力也有力支撑她在未来工作岗位上发挥所长。

临近毕业,综合考虑个人发展方向,她广泛投递了事业单位、企业和高校的岗位。参与了多个单位的面试,包括政府部门、大型企业的管理培训生岗位,以及高校的行政岗位。最终,她选择进入首农集团。这一选择,既是源于她对该领域的浓厚兴趣,长期以来关注行业动态,渴望在此施展所学;更是因为该单位在推动食品发展方面发挥着重要作用,作为一名专业学习者,她希望能为行业发展贡献自己的力量,实现个人价值与社会价值的统一。



李树贞:2023 届生物与医药（食品工程）硕士
就业单位:亿滋食品（北京）有限公司 2023.7-2025.4 / 雀巢研发（中国）有限公司 2025.4 至今

在校期间,认真完成课业及科研任务,担任学习委员,深耕专业知识,成绩优异,多次获得学业奖学金。

毕业之际,积极与师兄姐交流就业经验,开拓信息渠道。平时养成每日学习习惯,学好英语,培养工作逻辑,做好日常积累。确定目标之后,运用 AI 和各种平台高效学习,保持自信并勇于尝试,探索未知领域。23 年作为管培生入职亿滋之后,依据平台锻炼快速学习、协调沟通的能力,并逐渐学习职场运行规则,规划职业目标及发展路径,25 年入职雀巢研发。



吉静筠:2022 届食品科学与工程硕士
就业单位:曼迪匹艾 MDPI

吉静筠本硕均毕业于北京工商大学,研究生期间担任班长与团支书。在北京工商大学的 7 年在完成学业的同时也成为了一名共产党员,并多次获得奖学金。

毕业之后积极向企业投递简历,选择入职曼迪匹艾成为一名编辑人员。她希望结合自己所学的专业知识与在全新编辑领域的探索,对食品营养领域产生不同角度的认识。



李欣萍:2024 届生物与医药（食品工程）硕士
就业单位:北京石油化工学院

在读期间,李欣萍曾担任工保辅导员,先后荣获近 10 项国家级及市级荣誉,并作为优秀毕业生代表在毕业典礼上发言。科研中她也毫不逊色,曾参与并发表 5 篇 SCI 论文。祖国七十华诞,圆满完成群众游行任务;新冠肺炎疫情来袭,冲在疫情防控一线;科研建设强国,服务健康中国;实验室、竞赛场、志愿服务、社会实践都能看到她忙碌的身影……

正是这些丰富的经历,让她在就业时有了更深的思索与清晰的方向。面对着来自企业、事业单位和高校递出的橄榄枝,她内心的答案早已在过往的奔波与奉献中逐渐明朗。最终,她坚定地选择了进入高校工作。这不仅是一份职业,更是她将“科研报国”的理想、“立德树人”的情怀与“服务社会”的担当熔铸一体的精神家园。在高校这片沃土上,她更能薪火相传,以自身榜样引领学生投身志愿服务与社会实践,延续那份曾激励她的奉献精神。在那里,她能真正将个人奋斗融入国家需求,让青春的价值在教书育人、科研攻关与社会服务中绽放永恒的光彩。

【联系方式】

学院研招电话: 010-68984417

学院咨询邮箱: 20170709@btbu.edu.cn



如您所“院”，不负“食”光

——食品与健康学院研究生招生

宣传手册

01 学校概况

北京工商大学是北京市高水平研究型大学，1999 年 6 月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。学校现有教职工 1629 人，其中专任教师 1122 人。专任教师中，教授 283 人，副教授 522 人。现有中国工程院院士 6 人（含双聘院士 2 名、兼职教授 3 名），其他国家及省部级人才 100 余人次。学校现设 4 个学部，含 10 个学院、1 个教学部、3 个书院。学校总占地面积 83 万平方米（1245 亩），其中阜成路校区 21 万平方米（315 亩），良乡校区 62 万平方米（930 亩）。总建筑面积 59.32 万平方米，其中阜成路校区 20.25 万平方米，良乡校区 39.07 万平方米。图书馆馆舍总面积 25887.94 平方米，截至目前，图书馆拥有纸质文献 197.43 万余册、电子图书 147.70 万余册，电子期刊 213.34 万余册，中外文数据库 102 个。



02 学院简介



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，2024 年软科世界一流学科排名中位列食品科学与工程学科世界第 11 位，进入 ESI 农业科学领域全球排名前 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。

03 历史沿革

学院是国内较早开设“发酵”专业院校之一，1959-1965 年金培松先生（1906-1969）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学位授权点；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。



04 师资队伍

学院现有教职工 159 人（含博士后），其中专任教师 133 人，含教授 54 人副教授 61 人，已初步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，其中包括中国工程院院士 1 人，国家级人才支持计划人选 9 人，国家杰出青年科学基金获得者 2 人，国家级百千万人才工程人选 4 人，国家级人才支持计划青年项目人选 3 人，国家优秀青年科学基金获得者 5 人等。通过营造良好的教风，树立高尚的师风，学院不断落实办学宗旨和定位，为学科的持续进步与学生的全面发展提供了坚实的保障，同时也为学校的高质量发展和社会进步注入了源源不断的动力。



05 科学研究

学院现有蛋白质晶体分析系统、生物质谱仪、多功能生物光学及 X 光成像系统、透射电镜、扫描电镜等价值近 3 亿元的仪器设备，拥有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多个省部级科研平台。



近 5 年，学院教师获批国家重点研发计划项目 4 项，课题 12 项；获批国家自然科学基金项目近 90 项，其中，国家自然科学基金重点项目 4 项、优秀青年基金项目 3 项；到校科研经费突破 2.5 亿元。

近 5 年，学院发表 SCI 论文 1800 余篇，其中，JCR 一区论文 800 余篇；授权国家发明专利 200 余项；获得省部级科技奖励、社会力量奖励近 50 项。



06 社会服务

学院积极响应国家和北京市号召，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，积极融合“政、产、学、研、用”，为美丽北京和中国建设贡献食品力量。通过院士引领的科普宣传，推动科普知识“进机关、进校园、进村庄”，积极助力提升全民科学素质，为地方发展和谐建设注入科技动能；通过共建北京“现代食品谷”等，把论文写在祖国的大地上；借助于与国家卫健委、中国气象局等深度合作，健全联动机制，持续为实现人民对美好生活的向往不懈努力。



孙宝国院士参加两会



孙宝国院士参加央视《开讲啦》



孙宝国院士参加 CCTV《生活圈》