

食品科学与营养工程学院 2025 年度校友工作总结

2025 年，食品科学与营养工程学院紧密围绕学校“双一流”建设和学院中心工作，以迎接建校 120 周年为契机，秉持“凝聚校友、服务发展、携手共赢”的理念，系统推进校友工作组织化、体系化、品牌化建设，在凝聚校友力量、服务人才培养、促进产学研融合等方面取得了显著成效，为学院和学校的高质量发展注入了强劲动力。

一、年度工作开展情况

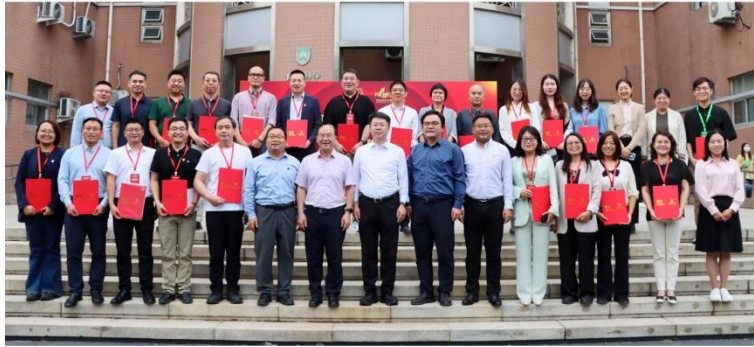
本年度，学院校友工作聚焦体系建设、情感联络、平台搭建与价值共创，实现了一系列突破性进展。

（一）健全组织体系，夯实校友工作根基

学院高度重视校友工作的顶层设计与组织保障，致力于构建规范化、长效化的工作机制。

一是完善管理架构。建立健全“副书记-校友管理秘书-校友工作联系人”三级校友工作体系，由学院党委副书记统筹负责，办公室主任负责校友值年返校、沟通联络、合作交流等工作的开展；本年度完成了 27 名“校友联络人”的选聘，确保基层校友工作有抓手。

 **食品科学与营养工程学院校友会第一届理事会**
—2025年9月



二是推动校友会成立。2025年是学院校友组织建设的里程碑之年。在学校的指导与支持下，中国农业大学葡萄酒校友会于9月9日正式成立，并成功举办第一届行业论坛，为专业校友提供了高层次的交流平台。食品科学与营养工程学院校友会于9月27日隆重成立，选举产生了以廖小军院长为会长的第一届理事会，通过了组织章程，标志着学院校友工作进入了全新的历史阶段。两个校友会的成立，构建了“学院统筹、行业协同”的校友组织新格局，未来必将成为凝聚全球校友情感、汇聚各界资源、服务学院高质量发展、推动食品行业进步的新平台。

(二) 深化联络互动，凝聚校友情感共识

学院以 120 周年校庆为主线，开展了多层次、多形式的联络活动，极大增强了校友的归属感与认同感。



一是校庆凝聚共襄盛举。以百廿校庆为契机，精心组织系列校友返校活动。校庆日当天接待返校校友超 400 人，举办了“百廿农情，共话食代”座谈会。圆满接待了食工 95 届（毕业 30 周年）、学院首届 915 班（入学 40 周年）、861 班（毕业 35 周年）及 06 级、91 级等多个值年班级返校，院领导、老教师与校友共叙情谊，氛围热烈。



二是主动走访深化情谊。学院领导带头践行走访机制。

3月22日，宋岳镇书记带队赴长沙与湖南校友会座谈，介绍学校“8+2”行动计划，共商招生宣传与产学研合作；12月12日，王红梅率海南招生组与海南校友会深入交流，精准对接海南产业发展需求，共话招生与人才培养新路径。深化了学院与地方校友会的联结。



三是融入典礼传承精神。邀请优秀校友孙凤玲、陆瑶在2025届毕业典礼上分享成长感悟，鼓励毕业生砥砺前行；邀请校友申瑶在新生开学典礼上讲述求学故事，启迪新生生涯规划，有效发挥了校友的榜样引领作用。

(三) 搭建多元平台，促进资源共享共赢

学院着力打造多维平台，推动校友与学院、校友与校友之间的实质性互动与合作。



一是打造行业交流高地。葡萄酒校友会成立后活力彰显，举办首届行业论坛，更于11月策划组织了“葡萄酒科学与艺术之旅：蓬莱站”大型活动，串联多家校友企业，融合产业考察、高端品鉴与慈善拍卖，拍卖所得专项用于反哺母校，创新了“活动-公益-反哺”模式。深度支持校内葡萄酒文化协会活动，邀请校友回校举办专题讲座，贯通北京、烟台两地校友资源。



二是促进产学研对接。学院校友会积极发挥桥梁作用，组织校友赴山东唯可鲜集团（泰乐源）等校友企业考察，亲身感受校友创业成就与食品科技前沿；唯可鲜集团还承办一期山东校友会“参访校友企业百家行”活动，促进了校友间的业务交流，进一步挖掘合作潜力，激发食品产业的“新质

生产力”；牵头举办沙棘产业创新发展座谈会，携手校、政、企三方共谋发展。



三是拓展社会服务与展示窗口。主办、承办“同穗·味见舌尖”校地合作食品文化展和“CAU首届食品文化节”，邀请众多校友企业参展，集中展示了科研成果到市场产品的转化链条，强化了学院与社会的联结。

(四) 聚焦中心工作，彰显校友支撑力量

校友资源深度融入学院人才培养、招生就业、文化建设等核心环节。

一是助力招生与人才培养：海南、湖南等地校友会成为学院招生宣传的重要支撑力量，为优化生源结构、提升生源质量提供了在地化资源与建议。校友企业成为稳定的学生实习实践基地与就业渠道。



二是反哺学院文化建设与捐赠：以建院 41 周年为契机，学院设立了发展基金，得到了校友的积极响应，累计接收校友捐款 15 万元及实物捐赠。葡萄酒校友会发起慈善拍卖，并捐赠“收获”主题雕塑，丰富了学院的文化景观。院史新书《赓续》收录了 28 位校友故事，传承学院精神。



（五）特色与创新之处

一是组织建设双轮驱动。成立食品学院学院校友会和葡萄酒行业校友会，实现了学院“面”的覆盖与行业“点”的深度结合，满足不同校友群体的需求，工作精准度与专业性显著提升。

二是校庆引领深度融合。将全年校友工作与 120 周年校庆主题紧密结合，以重大庆典活动为聚合点，极大激发了校友的爱校荣院热情，实现了情感凝聚与事业合作的双重丰收。

三是“反哺”机制创新探索。葡萄酒校友会通过拍卖，将校友交流直接转化为支持母校发展的公益资源，探索了一种可持续、有温度的反哺新模式。

四是党建引领业务协同。学院领导走访校友会时，注重宣讲学校发展战略，并将党建工作、科学研究与社会服务议题融入交流，探索了党建引领下校友工作与学院中心业务融合发展的新路径。

二、存在的问题

在收获成绩的同时，我们也清醒地认识到当前工作中存在的挑战。

一是校友信息动态管理与精准服务能力有待加强。现有校友数据库的更新维护与深度分析利用尚有不足，针对不同年龄、行业、地域校友的个性化、精细化服务能力有待加强。

二是新成立校友组织的长效运行机制需持续巩固。食品学院校友会与葡萄行业酒校友会均处于初创阶段，如何保持其长期活力、形成品牌效应、建立稳定的运营保障机制仍需深入探索。

三是校友资源对接学院发展需求仍需深化。目前校友资源在支持学科前沿研究、重大科研项目攻关、顶尖人才引进等方面的潜力尚未充分挖掘，系统性、机制化的对接平台有待构建。

三、下一阶段工作思路与主要举措

面向未来，学院校友工作将立足新起点，以“巩固、深化、拓展、提升”为方针，努力开创工作新局面。

一是夯实基础，提升信息化与精准化水平。加强数据挖掘与分析，为分类服务和精准对接提供支撑。建立健全校友常态化的关怀联络机制。

二是赋能组织，激发内生动力与品牌活力。加强对学院校友会、葡萄酒行业校友会的指导与支持，帮助其完善内部治理，打造可持续的品牌活动系列。鼓励其结合学科特色和行业趋势，开展更多小而精、专而深的专业活动。

三是聚焦战略，深化产学研协同创新。围绕学院“双一流”建设目标和重点科研方向，设计“校友智库”、“校企联合深耕计划”等项目，将校友的产业资源、智力资源、资本资源系统引入学院人才培养与科技创新全过程。

四是文化引领，构筑校友精神家园。持续讲好校友故事，通过多种媒介宣传校友贡献。利用好《赓续》等文化载体，

增强校友的文化认同。策划更多富含学院特色、承载共同记忆的情感联络活动。

新的一年，食品学院将继续依托学科优势，凝聚广大校友的磅礴力量，不断深化校友与学院发展共同体建设，为助力学校加快建设中国特色、农业特色世界一流大学，服务国家食品产业高质量发展和人民生命健康做出更大贡献。

食品科学与营养工程学院

2025年12月31日

凝聚专业力量，共筑发展桥梁

——构建“学院+行业”双轮驱动校友工作新模式

2025年，食品科学与营养工程学院以建校120周年为契机，在校友工作组织架构上实现重大突破与创新，成功推动食品科学与营养工程学院校友会与葡萄酒行业校友会的成立，两个校友会协同运作，构建了“学院统筹覆盖、行业纵深聚焦”的双驱动校友工作新模式。夯实校友情感联结的广泛基础，精准对接学科特色与产业需求，显著提升了校友工作的凝聚力、专业性与贡献度。

一、筑牢组织根基，实现“面”的覆盖与“点”的深化

校友工作既要广泛联系各届各领域校友，也需服务特定专业群体的深度交流。为此，学院采取分步推进、重点培育的策略。



一方面，于2025年9月27日隆重成立食品科学与营养工程学院校友会。大会选举产生了以院长廖小军为会长的第

一届理事会，通过了组织章程，标志着学院校友工作进入了规范化、体系化的新阶段。校友会旨在打造全体“食品人”的共同家园，为情感联络、资源共享提供了顶层平台。成立后，迅速发挥作用，深度参与了百廿校庆系列活动，举办“百廿农情，共话食代”校友座谈会，极大增进校庆的温情氛围与校友凝聚力。



另一方面，依托学院特色学科，于2025年9月9日成立葡萄酒行业校友会。聚焦葡萄酒这一专业领域，致力于联结产学研各方校友。在成立大会暨第一届行业论坛上，汇聚了200余位校友与师生，围绕“创新·融合·发展”进行深度研讨，举办校友佳酿品鉴会，生动展示了专业成就，凝聚起强大的学科认同感和行业归属感。

两个校友会的成立，形成了“学院校友会”广泛凝聚、

“行业校友会”精准深耕的立体化组织网络，满足了校友多元化、层次化的联结需求。

二、创新活动载体，促进“情”的凝聚与“业”的共赢

两个校友会依托各自定位，开展了系列特色鲜明、富有成效的活动。



食品学院校友会侧重基础联络与广度拓展。积极融入学院工作，在校庆期间协助接待大量返校校友，举办座谈会；邀请优秀校友孙凤玲、申瑶等在毕业典礼和开学典礼上分享，传承食院精神；组织校友赴山东唯可鲜集团（泰乐源）等校友企业考察，亲身感受校友创业成就与食品科技前沿。联合山东校友会举办“参访校友企业百家行”活动，促进了校友间的业务交流，进一步挖掘合作潜力；助力食品供应链校友会工作，举办首届中国农业大学校友食品文化节，吸引 80

余家单位、逾 3000 名师生参加，通过文创打卡、美食品鉴等形式，见证食品产业与校园文化的交融共鸣。



葡萄酒行业校友会侧重于专业深度与产业赋能，活动更具行业特色和创新性。举办行业论坛与品鉴活动，将成立大会整合行业论坛，搭建知识分享与行业研判的高端平台。打牌“科学与艺术之旅”品牌，11月于蓬莱举办第一期活动，成为“产学研用”沉浸式融合的典范。活动联合张裕集团等多家校友企业，集风土考察、历史探寻、技术讲座、高端品鉴于一体。特别设立的慈善拍卖环节，所有拍品来自校友捐赠，所得款项专项用于支持母校葡萄酒专业发展，创新性地建立了“活动-公益-反哺”的可持续循环模式。深度反哺教学与在校生培养，主动对接母校教学需求，承办北京大学、清华大学、中国农业大学三校联选课程《葡萄酒背后的文化与科学》，积极组织实践环节；邀请校友专家回校举办澳大

利亚葡萄酒、马德拉酒等专题品鉴讲座；系统性贯通北京与烟台两校区学生资源，组织酒庄参观实践，极大地丰富了教学资源，拓展了学生视野。

三、工作成效与启示

“学院+行业”双轮驱动模式在2025年取得了显著成效。

一是凝聚力显著增强，两大平台激发了不同维度校友的爱校荣院热情，校庆期间校友参与度空前高涨。

二是专业支撑切实有效，葡萄酒校友会成为学院该专业领域教学、科研、社会服务的延伸臂膀和有力支撑，提升了学科行业影响力。

三是反哺模式创新突破，慈善拍卖等机制，将校友活动直接转化为支持母校发展的资源，探索了可持续的物质与精神反哺路径。

四是有力服务学院发展，校友工作与招生、就业、产学研合作等学院核心任务紧密挂钩，推动工作有效落实。