

食品科学与营养工程学院 2024 年度校友工作总结报告

校友是学院人才培养成效的生动案例，是学院大家庭的重要成员，是学院社会影响力的重要表现。学院历来重视校友工作，专门成立校友工作小组，对接校友需求，开展校友活动。学院始终关注并支持校友事业发展，致力于搭建更广泛的交流平台，助力校友互联相聚、技术沟通、学院与校友共同发展。

一、年度工作开展情况

（一）建立健全校友工作体系

建立“副书记-校友管理秘书-校友工作联系人”三级校友工作管理体系；明确学院副书记负责校友工作，指定办公室专人负责校友值年返校、沟通联络、合作交流等工作的开展；按照校友办要求，开展“校友联络人”选聘工作，本年度选聘校友联络人 26 人，补充 2014 届之前联系人共计 40 人。

（二）完善校友联络体系，搭建校友联络平台

本年度建立中国农业大学食品科学与营养工程学院校友群 5 个，校友联络人群 1 个，为建立学院校友会夯实基础。

（三）校友同行，携手共绘大蓝图。建立学院党委书记、院长走访校友/校友企业或地方校友会机制

建立科学研究（党建工作）-社会服务-校友工作融合发展机制，院长/书记带队走访校友企业（或地方校友会），深挖党建与科学研究合作契合点，助力校友企业（校友组织）与食品学院共

同发展。

宋岳镇书记带队到访崇左市校友企业广西中南渔业有限公司，参观了鳊鱼养殖基地并与校友进行对接合作；拜访了中国农业大学广西校友会会长阳军旺并与广西校友、食品学院院友进行座谈交流，并邀请校友院友在学校 120 周年“双甲子”校庆和食品学院 40 周年院庆之际重返校园共襄盛会。

宋岳镇书记在海南招生宣传期间，拜访了海南校友会会长，三亚丰正华汽车公司执行董事潘关银，就海南招生提高生源质量问题进行了交谈。

校庆日期间，宋岳镇书记、尹淑涛副书记对接了学校湖南校友会秘书长陈红宇，双方就招生、科学研究以及校友工作进行了深入交流。

廖小军院长带队到校友企业李锦记（新会）食品有限公司、苏坨科技（北京）有限公司进行调研，并就双方科研合作进行交流。

（四）开展校友值年返校接待，搭建沟通交流互动平台

关注校友值年返校，及时对接值年校友班级活动需求，主动提供伴手礼（校园文化地图、值年旗帜、值年徽章等）申请及发放、校友出入校管理、会议室预约、院领导出席时间对接以及新闻撰写宣发等工作，并以值年返校活动为契机，加深与班级的联系，统计校友最新联系方式。

本年度共接待值年返校班级 7 个，校友合计 150 多人。

（五）举办中国农业大学食品科学与营养工程学院 40 周年院庆

2024 年，中国农业大学食品科学与营养工程学院迎来四十载辉煌庆典。为更好总结办学经验、展示发展成果，凝聚师生力量、汇聚校友合力，传承学院精神、擘画发展蓝图，在这一重要历史节点，经学院研究决定，在 2024 年 10 月 13 日隆重举行 40 周年院庆系列活动。

学院坚持把举办院庆活动同学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想、落实学校部署要求、推进学院高质量发展结合起来，同提升师生校友的获得感、幸福感、荣誉感结合起来。隆重热烈、注重实效，简朴有序、突出特色，体现思想性、学术性、高品质和高质量。以学术交流为魂、各项活动为体；校友师生为本、凝聚人心为上；回顾总结为基、加快发展为要。

院庆期间，组织了“食光流韵、匠心筑梦”文化体验活动、食品科学与工程学科建设专家咨询会、中国葡萄与葡萄酒产业发展论坛、食品学院成立四十周年高质量发展大会、CAU 食品供应链校友会研讨会、“食光璀璨 敦品励学”四十周年院庆晚会等六项活动，共有 280 余校友参与各项活动中。其中，中国葡萄与葡萄酒产业发展论坛由学院培养的 8 位历届优秀毕业生分享了在各自领域的心得以及取得的成就。本次论坛彰显了学院培养的学生在葡萄与葡萄酒产业上围绕乡村振兴背景下产教融合、协同育人与产业发展，以实际行动为中国葡萄与葡萄酒产业的发展添砖

加瓦，深入践行习近平总书记对中国葡萄酒产业“当惊世界殊”指示中的担当和作为。

（六）开学/毕业典礼邀请校友

2024年6月，学院举行“与食同行，共赴山海”2024届毕业庆典。校友沈超钰表达了自己对母校和老师们的感谢，并向学弟学妹们分享了自己学习与工作的收获与经验，希望同学们能够“不忘初心，方得始终”。校友张伟与同学分享创业经历，并提出“热爱”、“与高手沟通”、“正能量”三个关键词，希望毕业生们能怀有时代使命感，共同推动食品行业的进步与变革。

校友以自身的经历以及感悟为即将奔赴社会的学弟学妹们指明了努力工作的方向。

（七）结合学科优势，打造特色捐赠项目

以学院40周年院庆为契机，设立“中国农业大学食品科学与营养工程学院发展基金”，诚挚邀请广大校友继续加强与学院的合作与交流，进一步支持学院学科建设、人才培养和基础设施建设。设立以来，共有2位校友为院庆活动捐赠酒水，6位校友为学院建设捐款，捐款总额达到15万。

（八）开展校庆日校友返校接待

在学校119周年校庆、食品科学与营养工程学院成立四十周年院庆之际，为加强在校友的联络，凝聚校友力量，赋能校友与校院双向发展，10月19日，食品学院开展了校友返校日系列活动。活动期间，学院组织了丰富的体验活动，包括实验室参观、

学院展厅参观讲解、合影留念、班级值年返校交流座谈会、校友返校主题酒会等。返校日当天，食品学院 2004 届食品科学、食品营养、生工等 3 个班级的 65 名毕业生举办二十周年值年返校活动，个人返校 120 人左右。

二、存在的问题和不足

1. 校友沟通联络平台建设尚不健全；
2. 调动校友积极参与学院活动的有效手段有限。

三、下一步工作思路和主要措施

（一）进一步完善校友沟通联络平台

1. 切实发挥校友联系人的沟通联络作用，及时通过各种渠道宣传学院学科建设情况以及校友相关工作。

2. 及时将毕业生群升格为校友群，从毕业开始，就搭建好每位校友与学院的直接沟通交流平台。

（二）进一步做好值年返校校友接待工作

1. 每个值年返校班级配备返校助理一名，助理由学生担任，主要负责会议室预约、资料发放等工作。

2. 继续应用电子信息化手段做好值年返校校友信息收集工作。

深化改革，守正创新，携手校友，同绘学院发展蓝图

——食品科学与营养工程学院特色案例

学院重视校友工作，将校友视作学院人才培养成效的生动案例，学院大家庭的重要成员，学院社会影响力的重要表现，以“**规范管理、周到服务、创新渠道、融合发展**”为原则，努力搭建校友与学院的沟通交流平台，探索与校友或校友企业共同开展学科建设、人才培养、科学研究以及社会服务等工作。1984年至今，共培养本科生校友6200人，研究生5200人。

（一）深挖合作契合点，校友工作与学科建设融合发展

校友工作深度融入食品科学与工程学科建设各部分。在**学生就业方面**，邀请校友企业入校进行专场招聘宣讲，校友分享在各自企业以及岗位的成长经历与心得体会，揭秘从校园到职场的关键转型策略，为大家提供了切实有效的职业规划建议和求职经验分享。在**人才培养方面**，邀请校友为食品学院学生做“食力之选—新时代的食品专业职业规划”专题讲座，讲述就业创业以及从事食品行业工作的感悟与经验，加深在校生对行业的理解；在校友企业建设人才培养实习实践基地并开展本硕联合实习实践，本年度共有76名本科生，12名研究生在9家校友企业开展实习实践。在**科学研究方面**，与苏坨科技（北京）有限公司等校友企业开展横向课题合作，助力校友企业科技创新水平提升，与山东唯

可鲜等校友企业共同申报省部级奖项。

（二）“四秩芳华 赓续前行”院庆活动

2024年是中国农业大学食品科学与营养工程学院建院40周年。为更好总结办学经验、展示发展成果，凝聚师生力量、汇聚校友合力，传承学院精神、擘画发展蓝图，食品学院举行了40周年院庆系列活动。活动隆重热烈、务实节约，充分体现了院庆活动的学术性，增强了校友的归属感和荣誉感。

系统谋划、活动安排丰富多彩重点突出。作为向学校建校119周年和“双甲子”倒计时1周年的献礼，学院将举办40周年院庆活列为本年度重点工作。通过对校友、师生、兄弟院校的广泛调研，研究出台《食品科学与营养工程学院40周年院庆筹备工作方案》，成立了院庆筹备工作领导小组。书记、院长亲自挂帅任组长，副组长为领导班子成员，领导决策院庆重大事项。设院庆筹备工作办公室，主任为分管校友工作的同志，成员由办公室有关同志、党委委员、系主任、教师党支部书记、学术委员会代表、校友代表、学生代表等组成，具体统筹、协调、督办各项具体工作。

注重实效、活动举办隆重热烈振奋人心。在10月13日院庆活动当天，安排“1+1+2+2”系列活动：围绕学院发展举行成立40周年高质量发展大会、围绕学科建设举办食品科学与工程一流学

科建设发展战略咨询会、围绕产业发展举办中国葡萄与葡萄酒产业发展论坛和 CAU 食品供应链校友会研讨会、围绕校园文化举办“食光流韵 匠心筑梦”文化体验活动和“食光璀璨 敦品励学”四十周年院庆晚会。

在“中国葡萄与葡萄酒产业发展论坛”上，8位在葡萄酒领域深耕的学院校友，分享了相关领域报告，擘画了中国葡萄酒行业全产业链发展的画面，为中国葡萄与葡萄酒产业科技经济的融合和创新贡献了力量；在“CAU 食品供应链校友会研讨会”上，3位校友分享了他们在食品供应链领域的实践经验与见解；校友们围绕“食品供应链的未来发展趋势”进行了深入讨论，并分享了在各自企业中应对挑战和抓住机遇的具体实践案例。中国葡萄与葡萄酒产业发展论坛和 CAU 食品供应链校友会研讨会凝聚了共识，形成合力，深入践行了习近平总书记在考察宁夏贺兰山东麓对中国葡萄酒产业“当惊世界殊”指示中的担当和作为。

中国农业大学食品科学与营养工程学院成立 40 周年系列活动共吸引 280 余位校友返校参加活动，提升了校友的获得感、幸福感、荣誉感。