

附件 2

高级研修班教学计划

时 间		研修内容	授课专家
9 月 24 日 (周 三)	上午 8: 30 前	学员报到	
	上午 09: 00-9: 30	开班仪式、集体合影	北京工商大学有关领导
	上午 09: 30-12: 30	传统发酵食品微生物组的 智能制造转型路径	张婵,北京工商大学食品与健康 学院院长助理,教授,博导。美国 俄勒冈州立大学访问学者。入选 北京市科技新星、北京市青年 拔尖人才培养计划、中国科协智 库青年人才计划、北京科协星辰 行动等。主要从事功能食品研 发、食品微生物技术与安全、真 菌次级代谢产物合成调控方向 研究,主持国家自然科学基金、 北京市教委-北京市自然科学基金 联合项目等,以第一或通讯作 者发表科研论文 40 余篇,授权 专利 6 项。
	下午 14: 00-17: 00	食品风味分析技术概论	宋焕禄,男,工学博士、北京工 商大学二级教授,博士研究生导 师,享受国务院特殊津贴专家, 美国伊利诺伊大学访问学者。庆 祝中华人民共和国成立 70 周年 纪念章获得者。主要讲授 “食 品分析”及“食品风味化学与分 析”课程。食品科学学科学术带 头人,主要研究领域为食品风味 化学、食品添加剂、现代食品分 析技术等。现为中国食品科学技 术学会高级会员,曾任国际乳联 (IDF)中国国家委员会食品添

			加剂工作委员会首席专家。主持或参加完成的科研项目有几十项，其中包括国家“十五”科技攻关项目子课题、国家“十一五”科技支撑项目子课题、国家“十二五”863计划项目子任务、国家“十三五”重点研发计划子课题、国家自然科学基金、北京市自然科学基金等项目。现主持国家自然科学基金及校企合作项目等多项课题。
9月25日 (周四)	上午 09:00-12:00	食品风味与产品创新	李健，北京工商大学教授，食品与健康学院副院长，入选国家级青年人才。兼任北京食品学会副理事长，中国食品药品企业质量安全促进会特色食品与智慧团餐专委会秘书长，中国绿色食品协会绿色农业与食物营养专业委员会副秘书长，全国肉禽蛋制品标准化技术委员会畜肉制品分技术委员会委员，全国农产品购销标准化技术委员会委员，国家大豆精深加工产业科技创新联盟理事，《食品工业科技》青年编委，《食品科学》青年编委，《食品研究与开发》青年编委，《食品科学技术学报》青年编委。主持“十四五”国家重点研发计划项目，国家自然科学基金等多项课题，获得山东省科技进步二等奖等多个奖项。
	下午 14:00-17:00	食品品质动态感知及快速检测技术	刘慧琳，北京工商大学食品与健康学院副院长，三级教授，博导。新加坡国立大学理学院访问学者。入选国家优青、北京市高层次人才支持计划、北京市委组织部优秀人才。主要从事食品安全

			检测及控制方向研究,主持国家自然科学基金、国家重点研发计划项目、北京市委组织部项目等项目,以第一或通讯作者发表SCI论文100余篇,其中包括ESI热点论文3篇和高被引论文8篇,论文总引用4000余次,H因子35。获得中国轻工业联合会科技进步一等奖、长城食品安全科学技术特等奖等。
9月 26日 (周五)	上午 09:00-12:00	食品合成生物学智能制造技术的发展与挑战	郭明璋,北京工商大学食品与健康学院副教授,硕导,北京核酸适配体交叉技术学会理事,北京食品学会现代营养安全检测专业委员会秘书长,《食用转基因微生物及其产品安全评价技术规范》起草人之一,发表SCI论文20余篇,授权国家发明专利2项,主持国家自然科学基金、国家重点研发计划子课题等科研项目5项。
	下午 14:00-16:30	参观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实验室	1. 酿酒分子工程重点实验室 该实验室依托北京工商大学(食品科学与工程学科优势),聚焦酿酒技术的分子层面研究,涵盖白酒、啤酒、黄酒、葡萄酒等酒类的酿造工艺优化、风味物质与健康因子解析、微生物菌种改良、副产物综合利用、风险因子管控等领域,致力于推动酿酒产业的科技创新与产业化应用。与国内30余家知名酒企合作紧密,承担国家级、省部级科研项目20余项,发表高水平论文300余篇,并申请专利50余项,部分成果已实现技术转化。

		2. 国酒科普馆 作为面向公众的科普教育基地，国酒科普馆以弘扬中国酒文化、普及酿酒科学知识为核心，通过互动展示、实物模型、多媒体技术等形式，向学生、行业人士及社会公众传播酒类科学、历史与文化。展示内容涵盖：（1）酿酒工艺：传统酿造技艺与现代技术对比展示；（2）酒类品种：中国白酒、黄酒、葡萄酒等分类介绍；（3）科学知识：微生物发酵原理、品鉴方法、健康饮酒方式等；（4）文化传承：中国酒文化历史、名酒故事、非遗技艺（如蒸馏技术）。
	下午 16:30-17:00	结业仪式