

徐飞红

年龄：23岁

电话：13818584883

政治面貌：中共党员

求职意向：食品、快消

实习期：两个月

到岗日期：及时到岗



教育背景

➤ 2025.06	中国农业大学（985）	食品科学与工程（国家级特色专业）	硕士
➤ 2021.09-2025.06	河南工业大学	食品科学与工程（国家级特色专业）	本科
• GPA：4.24/5			
• 专业排名：1/90			
• 主修课程：分析化学 B（98）、无机化学 B（97）、有机化学 B（94）、食品化学（93）			

技能证书

- 语言水平：已通过CET-4、CET-6、国家普通话二级甲等
- 技能证书：农产品食品检验员（三级/高级工）、C1机动车驾驶证
- 其他技能：掌握EXCEL（数据透视表、vlookup、sumifs、index、match等常用函数）、PPT制作、SPSS数据分析、CAD画图

实习经历

- 2024.06-2024.07 中储粮焦作直属库 入库环节实习生
实习期间，我轮岗参与了粮食出入库五个重要环节（扦样、化验、检斤、保管、监仓），并重点负责检斤和化验环节。在检斤环节，我负责记录粮食重量数据，完成收支情况三张核对日报表以及周报表，并与系统核对，确保数据无误。在化验环节，我负责检测样品水分、容重、真菌毒素等指标，判断粮食等级。

科研经历

- 2022.06-2023.03 “麦麸资源深化降解”项目 核心队员
• 项目概述：为了解决麦麸口感差、利用率低的问题，团队采用微生物发酵技术，通过菌种实验筛选出了麦麸高效 AP3 降解菌株，成功得到改性麦麸。同时，通过多次实验，得到“面粉+麦麸”的最佳配比。
• 承担内容：我主要承担菌种初筛，面筋蛋白的提取，感官评价，路演PPT制作，计划书撰写。
• 项目成果：第十三届“挑战杯”中国大学生创业计划竞赛 国家级铜奖、第八届中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛河南赛区 省级一等奖
- 2023.04-2023.09 “粮食新鲜度检测”项目 第一负责人
• 项目概述：为解决目前新鲜度指标评价方法存在的成本高、效率低、误差大三大难题，团队采用联苯胺盐法，并建立最优回归模型，成功制成配套比色卡，用于判断出粮食的新鲜度及储藏年限。
• 承担内容：作为项目负责人，主要负责统筹规划团队进度，进行作品方案的设计以及团队协作，参与产品结构图与实物图的设计，产品说明书撰写，路演答辩。
• 项目成果：挑战杯大学生学生课外科技作品竞赛 省特等奖、第八届全国大学生生命科学竞赛 国家级二等奖、计算机软件著作权（登记号2023SR0987369）

校园经历

- 2021.09-2025.06 河南工业大学食工F2104班 班长
管理班级30人，按照学院要求，整理汇总各类信息，对各项通知完成上传下达、组织活动、确保工作0失误。
- 2023.09-2024.07 院学生会 科创部部长
协助学院组织创新创业大赛的宣讲、选拔工作，负责人员分工、物资筹备等、完成公众号推文撰写与排版。

荣誉奖项

- 奖学金：国家奖学金（2024）、金龙鱼奖学金（2024）、河南工业大学优秀学生奖学金（2024、2023、2022）、河南工业大学单项奖学金（2024）
- 荣誉称号：河南工业大学荣誉学士（2025）、优秀毕业设计（2025）、优秀志愿者（2024）、十佳创新创业标兵（2023）、三好学生（2023、2021）、优秀学生干部（2022）、优秀共青团员（2022、2021）
- 科研竞赛：
 - 第十六届河南省“挑战杯”大学生课外学术科技作品竞赛 省级特等奖 第一负责人
 - 第十三届“挑战杯”中国大学生创业计划竞赛 国家级铜奖 核心队员
 - 第八届全国大学生生命科学竞赛（创新创业类） 国家级二等奖 核心队员
 - 第八届中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛河南赛区 省级一等奖 核心队员