

2025 年食品厂实习报告（精选 25 篇）

2025 年食品厂实习报告 篇 1

实习单位简介：食品有限公司是全球第二大的食品公司，在全球 145 个国家开展业务，在全球聘用约六万多名员工，x 公司的三大核心产品系列为咖啡、糖果、乳制品及饮料。苏州食品有限公司是食品有限公司的独资食品企业，位于美丽的苏州工业园区一九九六年十月正式投产，公司占地 50000 平方米，厂区环境整洁美观，拥有 15000 平方米地、可容纳 6 六条生产线同时作业的现代化生产车间，并配有仓储设施及完善的现代化办公区域。公司主要生产奥利奥、趣多多、乐之、鬼脸嘟嘟、太平梳打趣轻松、富丽等世界知名品牌等饼干，产品除供应中国市场外还出口十多个国家和地区，苏州公司采用美国食品工业的卫生及质量控制标准在配方、原料、口味、外观及结构上保持全球一致，全面保证产品质量。无论现在乃至将来，我们将信守承诺、集中精力在质量、创新和发展上取得更大的进展，实现让全球饮食及生活更加精彩的愿景。

实习目的

要想在念书的时候就试足将来的工作环境，实习是个好办法，在经验丰富的导师和技术人员指导下学到的理论知识可以得以具体化，实习可以帮助人们确定一直孜孜以求的职业目标是否真的适合自己。通过参观和实践来巩固专业基础知识，要求做到理论与实践相结合，在实践中开展调查研究、锻炼和培养学生分析问题和解决问题能力，为以后的学习、毕业论文以及工作打下坚实的基础。具体如下：

1. 接触社会了解省情和国情，了解实习场所的发展史，特别是改革开放以来的情况，了解所学专业在经济建设中的地位、作用和发展趋势，增加对专业学科范围的感性认识。
2. 学习企业管理知识熟悉工程技术人员的工作职责和工程程序获得组织和管理生产的初步认识，虚心向工人和技术人员学习培养热爱专业、热爱劳动、遵守组织纪律的良好品德。
3. 学习生产技术巩固深化所学的理论知识，培养分析和解决工程实际问题的初步能力。

4. 了解和初步掌握生产工艺的流程、技术经济指标。
5. 了解生产工艺所用的设备、规格型号及工作原理。

实习内容

区后，以其“扭一扭、舔一舔、泡一泡”的趣味吃法迅速成为中国销量的奶油夹心饼干品牌之一。不断追求产品创新将奥利奥的新产品从美国迅速引入中国，如今奥利奥品牌家族又添巧克力夹心和美味双心两名新成员，此外，于 20xx 年底上市底新产品奥利奥威化也迅速赢得了中国消费者的青睐。还有就是鬼脸以其独特、有趣的鬼脸造型很快得到中国消费者的喜欢！品牌知名度迅速攀升，鬼脸嘟嘟有一系列不同口味，包括巧克力味、草莓味、奶油花生味和双层奶油夹心口味。1995 年在中国成功上市，只专为孩子设计的品牌一提到鬼脸嘟嘟人们就会想到有关不同鬼脸嘟嘟的饼干，好吃又好玩，针对儿童生长需要鬼脸嘟嘟饼干从 20xx 年起全现添加钙铁增强鬼脸嘟嘟在妈妈心中“好吃有益”的品牌认知，真正成为孩子喜欢妈妈认可的产品。最后就是乐之，于 1988 年进入中国市场，以强大的增长势头快速成为北方地区销量第一的咸饼干。20xx 年，乐之三明治饼干的成功上市，使乐之饼干跨升为全国十大饼干品牌行列。以上就是我所在线的产品介绍。

我在厂里从事的是包装段的工作，主要职责是开包装机包装机是否能开好直接影响产品的销量，所以我们要严格检查包装成品，主要检查卷膜是否拉丝、套色，日期、光标是否图案居中，日期清晰、正确完整，检查端封是否假封、烫坏。最后检查端封是否假封卷边，白边不能超过 2mm，同时还要填写质量记录表便于追踪。我每天的工作就是这样，虽然很枯燥但必须认真完成。

实习心得

开始的时候、我原以为我们是参加配料的结果被分到包装部做一名开机工人。心里不禁失落。但是没办法已经成事实了只有接受。工作时站着的，每天要站八个小时真的很累，开始时真的很不适应，脚特别痛！长这么大还没这么辛苦过！不过凭着对事认真负责的态度，我还是坚持了下去，其实从正面既思维分析这样也锻炼我吃苦耐劳坚韧不拔的精神和毅力。虽然这次实习真的很辛苦，但是我感觉自己还是学习到了很多东西，第一次这么真实、这么接近的了解焙烤食品行业的基本运作模式和管理方法，以及公司的整个体制，这次实习给我一个把理论知识运用到实际工作中的平台，感受其中的差异差距，也让我熟悉了饼干生产工艺和流程及行业标准和操作规范要求，也为以后的岗位工作打下了心理、实践基础。这段期间深深让我感受到金钱的来之不易，每天面对同样的食物干同样的活很无聊！每天上班就是站着一遍又一遍的做

同样的动作，感觉自己就像台机器！深深体会到了家人、朋友外出打工的难处，他们可能也是在重复的做同一件事，但我想他们一定不会那么轻松，因为他们想通过自己的劳动力来挣更多的钱，让自己的孩子能不愁吃不愁穿！在同学面前有“面子”，自己宁可累断腰筋也不希望自己的孩子受一点点委屈，可怜天下父母心啊！想奉劝大家要多为自己的父母着想，当你大手挥霍金钱的时候是否想到过这些钱是父母用多少心血或者是用多少个不眠之夜换来的？！

在这次实习当中让我很有感处的一点就是人际交往方面，大家都知道社会上人际交往非常复杂，但是具体多么复杂我想也很难说清楚，只有经历了才能了解，才能有深刻的感受，大家为了工作走到一起，每一个人都有自己的思想和个性，要给他们处理好关系得需要许多技巧，就看你怎么把握了，我想说的一点就是在交往中既然我们不能改变一些东西，那我们就学着适应它，如果还不行那就改变一下适应它的方法。让我在这次社会实践中掌握了很多东西最重要的就是使我在待人接物如何处理好人际关系这方面有了很大的进步。同时在这次实践中使我深深体会到我们必须在工作中勤于动手慢慢琢磨，不断学习积累，遇到不懂的地方自己先想方设法解决，实在不行可以虚心请教他人，而没有自学能力的人迟早要被企业和社会所淘汰。

2025 年食品厂实习报告 篇 2

一、生产流程

我发现在冰淇淋的整个生产工艺流程中，最关键的 control 点就是：混合料的配制、混合料的杀菌、老化和凝冻这几个方面。

1、关于混合料的配制：混合料在配制时一定要严格按照冰淇淋的配方领料和称量。同时还要控制好混合料的酸度。因其对成品的风味、组织状态和膨胀率有很大的关系。配料设备及工具要进行彻底消毒与清洗，以防成品中理化指标和微生物含量超标。

2、关于混合料的杀菌:混合料在杀菌时一定要严格控制温度和时间。一般采用巴氏杀菌,温度过高或过低均会影响冰淇淋的质量。

3、老化:经过杀菌后的混合料在进入老化罐后,要对其进行品尝。老化罐的温度和老化的时间也有其一定的标准。

4、凝冻:冰淇淋的膨胀率一般在 80s%-140%之间。膨胀率对冰淇淋的口感、风味、组织状态均有影响。

冰淇淋成品的要求也很严格,其中就感官来说,要求其色泽均匀,形态完整不变形,不软塌,不收缩,且组织细腻滑润,无凝粒,无明显粗糙的冰品,无气孔,滋味协调具有该品种应有的滋味、气味、无异味、无外来可见杂质,并且包装完整,内容物无裸露。理化指标及卫生指标均能达到国家行业标准。

二、实习体会

食品厂在人员管理上是比较系统的,分工比较明确。各个不同的工 6 作都由不同的部门经理管理。我公司大致可分为两个部门,其中包括连锁事业部和生产事业部。产品事业部大致可分为六个部门,其中包括物流部、保管部、品控部、财务部、销售部和生产车间。连锁事业部由董事长领导,产品事业部由总经理和厂长负责。各个部门又分设部门经理。其中保管部隶属于物流部。生产及销售由总经理负责,其他事情由厂长负责。

我来到这里实习已经有四个多月的时间了,在实习的这段日子里,食品厂让我体会到了很多,最大的满足就是学到了很多书本以外的知识和处世的道理;我是做品控的,工作在生产一线,大部分时间都是在车间度过的。我的工作主要是通过感官检测冰淇淋的口感、色泽、组织状态、口味。没有正式工作的时候觉得品控的工作比较单调,但是但自己真正从事这份工作的时候才体会到并非如此。这个工作不仅仅需要感清晰,更需要果断的判断力,不能有一点点的马虎,通过不断的品尝、记忆各种冰淇淋的味道,慢慢积累,最后才能掌握它。时间长了就没有了当初的困惑,日积月累经验也就多了不少,这些都是我在书本上学不到的。刚开始上由于和别人一起工作都是别人做着我看着,并没有感受到工作所带给我的压力,当有一天我自己独立工作的时候才真正体会到了自己肩上的担子有多么的重,体会到了作为一名品控所承担的责任。

公司里的领导对待员工都很好。在我们完成了自己工作的前提下，可以有自己的空间，做一些自己喜欢做的事情。公司的领导对待员工就象自己的亲人一样，员工之间相处的也很融洽。在这样的环境下工作是比较轻松和愉快的，这样我们会更加热爱自己的岗位和工作。

我能有今天的收获要感谢公司给我的这次工作的机会，是公司让我学会了很多的东西。也要感谢领导对我的信任和关心，让我圆满的完成了这次实习任务并获得了工作的机会。我能有今天的收获要感谢公司领导给我的这次工作的机会，是公司让我学会很多东西，我将在今后的工作中，更加努力的。

2025 年食品厂实习报告 篇 3

实习目的：

对食品厂实地实习认识，对工厂的设计，现代工业设备以及黄桃罐头的制作工艺认识。

实习公司介绍：

实习内容：

1：黄桃工艺流程：原料选择—切半，挖核—碱法去皮，漂洗—修整，装罐—排气，封罐——杀菌，冷却—成品。

操作要点：

1：XX 公司对原料的选择整体以 7 成熟的黄桃为主，通过传输带不断将黄桃送到切半装置处。

2：切半分机器切半和人工切半两种，工人挑选大小合适，形状规则的优质黄桃进行机器切半；其余继续传输进行人工切半。

3：碱法去皮，碱含量为 14%，为钾液，过碱液时分已去核和未去核两种半桃，每个淋碱装置前都有 6 名人员负责将半桃核向下摆放。

4：去核，修整，挑选：质量最好的做半桃，次之切条，最差的进行切丁，装罐。

5：加糖水，排气，补加糖水，最后封罐，杀菌。

2：黄桃基地参观

砀山被誉为果海，梨和黄桃果树连片成海，其中，XX公司的黄桃园面积达到200亩，树龄有几十年以上，品种繁多，结实率高，品质较好，为黄桃罐头提供了优质可靠的原料来源，同时也避免了原材料运输引起的成本增加。

实习心得

非常感谢湖南省农产品加工研究所和安徽XX有限公司为我们提供了此次实习，让我们进一步的将理论和实践相结合，了解到企业的思考角度，为我们今后的科研提供了现实参考依据，也更有利于产学研三者的有效结合。

2025年食品厂实习报告 篇4

今年五月份，我来到了x市食品厂进行实习工作，这家食品厂是以生产冷饮食品为主，而我在工厂里主要负责的工作就是对冰淇淋的整个生产过程的流程进行控制以及成品检验。通过在食品厂的实习工作，我学到了许多的东西，而最重要的就是，我个人的实践能力加强了许多，这是令人欣喜与鼓舞的。

一、生产流程

我发现在冰淇淋的整个生产工艺流程中，最关键的控制点就是：混合料的配制、混合料的杀菌、老化和凝冻这几个方面。

- 1、混合料的配制：混合料在配制时一定要严格按照冰淇淋的配方领料和称量。同时还要控制好混合料的酸度。因其对成品的风味、组织状态和膨胀率有很大的关系。配料设备及工具要进行彻底消毒与清洗，以防成品中理化指标和微生物含量超标。
- 2、混合料的杀菌：混合料在杀菌时一定要严格控制温度和时间。一般采用巴氏杀菌，温度过高或过低均会影响冰淇淋的质量。
- 3、老化：经过杀菌后的混合料在进入老化罐后，要对其进行品尝。老化罐的温度和老化的时间也有其一定的标准。
- 4、凝冻：冰淇淋的膨胀率一般在80s%—140%之间。膨胀率对冰淇淋的口感、风味、组织状态均有影响。

冰淇淋成品的要求也很严格，其中就感官来说，要求其色泽均匀，形态完整不变形，不软塌，不收缩，且组织细腻滑润，无凝粒，无明显粗糙的冰品，无气孔，滋味协调具有该品种应有的滋味、气味、无异味、无外来可见杂质，并且包装完整，内容物无裸露。理化指标及卫生指标均能达到国家行业标准。

二、实习体会

食品厂在人员管理上是比较系统的，分工比较明确。不同的工作都由不同的部门经理管理。我公司大致可分为两个部门，其中包括连锁事业部和生产事业部。产品事业部大致可分为六个部门，其中包括物流部、保管部、品控部、财务部、销售部和生产车间。连锁事业部由董事长领导，产品事业部由总经理和厂长负责。各个部门又分设部门经理。其中保管部隶属于物流部。生产及销售由总经理负责，其他事情由厂长负责。

我来到这里实习已经有四个多月的时间了，在实习的这段日子里，食品厂让我体会到了很多，最大的满足就是学到了很多书本以外的知识和处世的道理。我是做品控的，工作在生产一线，大部分时间都是在车间度过的，我的工作主要是通过感官检测冰淇淋的口感、色泽、组织状态、口味。没有正式工作的时候觉得品控的工作比较单调，但是自己真正从事这份工作的时候才体会到并非如此。

这个工作不仅仅需要感清晰，更需要果断的判断力，不能有一点点的马虎，通过不断的品尝、记忆各种冰淇淋的味道，慢慢积累，最后才能掌握它。时间长了就再也没有了当初的困惑，日积月累经验也就多了不少，这些都是我在书本上学不到的。刚开始上由于和别人一起工作都是别人做着我看着，并没有感受到工作所带给我的压力，当有一天我自己独立工作的时候才真正体会到了自己肩上的担子有多么的重，体会到了作为一名品控所承担的责任。

公司里的领导对待员工都很好。在我们完成了自己工作的前提下，可以有自己的空间，做一些自己喜欢做的事情。公司的领导对待员工就象自己的亲人一样，员工之间相处的也很融洽。在这样的环境下工作是比较轻松和愉快的，这样我们会更加热爱自己的岗位和工作。

我能有今天的收获要感谢公司给我的这次工作的机会，是公司让我学会了很多的东西。也要感谢领导对我的信任和关心，让我圆满的完成了这次实习任务并获得了工作的机会。我能有今天的收获要感谢公司领导给我的这次工作的机会，是公司让我学会很多东西，我将在今后的工作中，更加努力的。

2025 年食品厂实习报告 篇 5

今年**月份，我来到了哈尔滨市食品厂进行实习工作，这家食品厂是以生产冷饮食品为主，而我在工厂里主要负责的工作就是对冰淇淋的整个生产过程的流程进行控制以及成品检验。通过在食品厂的实习工作，我学到了许多的东西，而最重要的就是，我个人的实践能力加强了许多，这是令人欣喜与鼓舞的。

一、生产流程

我发现在冰淇淋的整个生产工艺流程中，最关键的控制点就是：混合料的配制、混合料的杀菌、老化和凝冻这几个方面。

1、混合料的配制：混合料在配制时一定要严格按照冰淇淋的配方领料和称量。同时还要控制好混合料的酸度。因其对成品的风味、组织状态和膨胀率有很大的关系。配料设备及工具要进行彻底消毒与清洗，以防成品中理化指标和微生物含量超标。

2、混合料的杀菌：混合料在杀菌时一定要严格控制温度和时间。一般采用巴氏杀菌，温度过高或过低均会影响冰淇淋的质量。

3、老化：经过杀菌后的混合料在进入老化罐后，要对其进行品尝。老化罐的温度和老化的时间也有其一定的标准。

4、凝冻：冰淇淋的膨胀率一般在 80s%-140%之间。膨胀率对冰淇淋的口感、风味、组织状态均有影响。

冰淇淋成品的要求也很严格，其中就感官来说，要求其色泽均匀，形态完整不变形，不软塌，不收缩，且组织细腻滑润，无凝粒，无明显粗糙的冰品，无气孔，滋味协调具有该品种应有的滋味、气味、无异味、无外来可见杂质，并且包装完整，内容物无裸露。理化指标及卫生指标均能达到国家行业标准。

二、实习体会

食品厂在人员管理上是比较系统的，分工比较明确。不同的工作都由不同的部门经理管理。我公司大致可分为两个部门，其中包括连锁事业部和生产事业部。产品事业部大致可分为六个部门，其中包括物流部、保管部、品控部、财务部、销售部和生产车间。连锁事业部由董事长领导，产品事业部由总经理和厂长负责。各个部门又分设部门经理。其中保管部隶属于物流部。生产及销售由总经理负责，其他事情由厂长负责。

我来到这里实习已经有四个多月的时间了，在实习的这段日子里，食品厂让我体会到了很多，最大的满足就是学到了很多书本以外的知识和处世的道理。我是做品控的，工作在生产一线，大部分时间都是在车间度过的，我的工作主要是通过感官检测冰淇淋的口感、色泽、组织状态、口味。没有正式工作的时候觉得品控的工作比较单调，但是但自己真正从事这份工作的时候才体会到并非如此。这个工作不仅仅需要感清晰，更需要果断的判断力，不能有一点点的马虎，通过不断的品尝、记忆各种冰淇淋的味道，慢慢积累，最后才能掌握它。时间长了就没有了当初的困惑，日积月累经验也就多了不少，这些都是我在书本上学不到的。刚开始上由于和别人一起工作都是别人做着我看着，并没有感受到工作所带给我的压力，当有一天我自己独立工作的时候才真正体会到了自己肩上的担子有多么的重，体会到了作为一名品控所承担的责任。

公司里的领导对待员工都很好。在我们完成了自己工作的前提下，可以有自己的空间，做一些自己喜欢做的事情。公司的领导对待员工就象自己的亲人一样，员工之间相处的也很融洽。在这样的环境下工作是比较轻松和愉快的，这样我们会更加热爱自己的岗位和工作。

我能有今天的收获要感谢公司给我的这次工作的机会，是公司让我学会了很多的东西。也要感谢领导对我的信任和关心，让我圆满的完成了这次实习任务并获得了工作的机会。我能有今天的收获要感谢公司领导给我的这次工作的机会，是公司让我学会很多东西，我将在今后的工作中，更加努力的。

食品厂实习总结

学年实习是在完成全部基础课程和专业课程的学习后所进行的实践环节。通过到工厂参观企业生产环节，了解和掌握食品的生产工艺和流程，巩固和理解已学过的理论和专业课程内容，培养我们理论联系实际的能力，提高实践能力、动手能力、解决问题和观察问题、分析问题以及解决问题的能力，为后续毕业设计以及毕业论文打下坚实的基础。在实习过程中让我们了解企业厂史、生产现状及发展远景等，掌握企业的产品结构及在市场的地位；掌握产品的工艺流程及各生产环节操作注意事项；了解车间布局，掌握设备操作流程并分析车间的质量控制点，提出提高产品质量的合理化建议，以及企业的科研开发状况等。

今麦郎食品有限公司是一家集生产、销售、科研开发于一体的现代化综合食品企业，公司凭借一流的方便食品生产水平和“今麦郎”、“华龙”等知名品牌而享誉华夏。

公司现员工总数 3 万人，总资产达 50 亿元，分设制面、面粉、餐饮、饮品、综合五大事业部，下设 28 个分公司。在全国建有河北隆尧、邯郸、正定、徐水、秦皇岛、黑龙江哈尔滨、吉林长春、辽宁沈阳、山东兖州、河南许昌、汤阴、湖南平江、安徽天长、陕西扶风、浙江嘉兴、广东东莞、四川成都、北京密云等 18 个生产基地，形成方便面年产能 120 亿份，年转化小麦 180 万吨的庞大生产规模，这样的转化量相当于 60 多个县的农民的商品粮，制面、制粉规模跃居世界前列。营销公司分设华北部、华中部、华东部、华南部、东南部、四川部、西北部、东北部、江安部(江西、安徽)、西南部和直营部(直辖市)等 11 个营业部，下辖 47 个办事处 60 万个营业网点。

公司旗下的今麦郎系列、东三福系列、小康家庭系列、六丁目系列均受到全国各地消费者的广泛好评，尤其是以今麦郎为代表的产品更是以“劲道爽滑，营养可口”的优势受到消费者的追捧。XX 年华龙日清公司实现销售收入 63 亿元。

今麦郎食品有限公司的前身河北华龙面业集团是 1994 年 3 月创建成立的一家股份制企业。以公司董事长兼总裁范现国为首的决策者，始终将“产业报国，造福社会”作为企业的崇高理念，凭借得天独厚的资源优势、领先水平的专业优势、门类齐全的配套优势、优越的产品性价比优势、国内高覆盖率的市場优势，实现了企业的超常规发展，创造了中国食品界企业超速成长的“奇迹”。短短十年，企业规模与综合实力扩张了 1000 多倍，品牌价值飙升至 82.8999 亿元，产品畅销全国 31 个省、市、自治区，并远销美国、加拿大、德国、捷克、南非、澳大利亚、新西兰等 30 多个国家和地区，被业界誉为是国内方便面行业最具活力和发展潜力的企业之一。

2025 年食品厂实习报告 篇 6

秦皇岛地处河北省和辽宁省交界处，是一个临海的小城市，城市里面有很多旅游景点，比如素有天下第一关之称的山海关就位于秦皇岛。相对于郑州夏天的热情澎湃，秦皇岛的夏天给人的感觉就清新脱俗的多了。这里夏天的最高气温不超过 35℃，平均最高气温在 30℃左右，是一个夏天避暑的好地方。

益海嘉里在秦皇岛一共有三个工厂，分别是金海粮油、金海食品和金海特种油脂。金海粮油主要生产动物饲料和小包装油，金海食品主要生产食用蛋白和小包装油，金海特种油脂主要生产特种油脂。

我本次实习的单位是在金海食品，位于秦皇岛市山海关区。金海食品 02 年投入生产，是一个相对来说比较老的工厂，工人的年龄大都在 35 岁左右，员工人数趋于饱和。金海食品侧重于食用蛋白的生产，主要蛋白产品有浓缩蛋白、分离蛋白、水解蛋白、组织蛋白、豆奶粉以及低温豆粕和豆粕(高温豆粕)。且工厂内有专门的研发部门。可以说在国内的蛋白行业，金海食品绝对位于中国蛋白生产企业的前列。

我本次实习的工作内容是去一些生产车间进行学习，主要是熟悉车间的工艺流程和一些生产设备，同时对整个工厂进行大致的了解，熟知公司的产品是如何一步一步的生产出来的。每周末要给公司领导提供一份实习报告，介绍一下自己本周学到了哪些知识。

工作内容很轻松同时也可以学到很多课堂上学不到的知识。工作时间是上午 8:30 到下午 5:30，周末两天休息。但生产车间的工人们实行四天两倒工作制，四天时间一共上一个白班一个夜班，每次工作十二个小时，同时工作车间噪音大温度高，还是比较辛苦的。

公司有专门的员工宿舍，管一日三餐，同时上下班的时候配有专门的车辆，车接车送。宿舍距离公司步行的话二十分钟左右，客观来说，宿舍的住宿条件并不是非常优越，屋里面没有空调和独立卫生间，基本上两个人住一间房，但胜在它是一间海景房，可以看见海，即使距离大海有一点远。

宿舍楼里配有洗衣机，冰箱，微波炉，厨房，可以自己做饭吃。三餐的话早餐在宿舍吃，很简单，粥，凉菜，馒头；午餐和晚餐在公司食堂吃，午餐一荤三素，晚餐一荤一素。但一般不在公司吃晚餐，因为吃过晚餐后就赶不回去宿舍的车了。饭菜的味道不见得有多好吃，还凑合的过去。

2025 年食品厂实习报告 篇 7

进工厂实习是我们作为当代的大学生一堂重要的学习课，透过这节课让我们更好地接触广阔的社会，为今后实际工作打下基础，实习报告栏目小编为你精心整理以下十分详细完整的食品厂实习报告范文参考，欢迎阅读。

一、实习目的：

透过对农大三康食品厂的实地实习认识，对工厂的设计以及牛奶豆浆等生产过程要有必须的感性认识，学习掌握牛奶的加工过程。

透过生产实习，拓宽我们的知识面，增加感性认识，把所学知识条理化系统化，熟悉生产车间的规章制度，了解和应用生产装备，以便加深我们对所学课程知识的明白，使学习和实践相结合。

学到从书本学不到的专业知识，并获得本专业国内、外科技发展现状的最新信息，激发我们向实践学习和探索的用心性，为今后的学习和将从事的技术工作打下坚实的基础。

二、实习地点：

江西农业大学三康食品厂于 1992 年由江西农业大学食品科学与工程学院出资组建。本厂现有固定资产 200 多万元人民币，厂房座落在风景秀丽的江西农业大学东区，占地面积 4000 平方米，现有在职员工 150 人，其中具有中级职称的有 15 人，具有大专及以上学历的有 30 人。三康食品厂实现年生产潜质一千万瓶，是江西省生产酸奶的专业厂家。

三康食品厂是江西农业大学校办企业，由食品科学与工程学院带给智力支持和技术保障，同时三康食品厂也为食品科学与工程学院在校学生实习带给了一个很好的平台。三康食品厂为加快发展，20__年进行了技术改造，加大投资力度，引进了优秀的经营管理人才；20__年按学校要求，食品厂投资 500 万元建设一个新的标准化厂房，满足了日益增长的市场要求。

三康食品厂秉承“以人为本，坚持质量管理和市场营销为中心”的理念，以发展一个市场务必巩固一个市场的已任，不断进行新产品开发和技术做创新，以管理求效益、以市场求发展。三康食品厂主要产品有凝固型双岐酸牛奶、低脂酸牛奶、无糖酸牛奶、果味酸牛奶、袋装草莓酸牛奶、甜奶、可可奶等。其中双岐酸牛奶为江西省市场首创产品。

三、实习资料：

（一）操作车间卫生管理细则

1、原料的卫生

- （1）投产前的原料务必经过检验，不合格的原料不得投入生产；
- （2）各工序务必连续生产，防止原料和半成品积压变质而导致病菌、腐败菌的繁殖；

2、操作过程的卫生

- (1) 生产前务必对工器具、管道和设备进行清洗、消毒，沸水消毒要确保消毒时刻、温度，经过检验合格方可进行生产；
- (2) 因设备或其他原因中断生产时，务必严格检查该批产品，如不贴合标准，不得作为食用或间接食用产品；
- (3) 乳制品杀菌应有法度记录，注明产品的生产日期和班次，本厂采用的是超高温瞬时灭菌方式；
- (4) 对操作过程中外溢或飞溅的原料和半成品应及时清洗干净，以免滋生污染源；
- (5) 工作人员如调换工作岗位可能导致原料、半成品受污染时务必更换工作服、洗手、消毒；

3、操作车间卫生的管理

- (1) 操作车间务必灯光明亮、通风良好、有防蝇、防鼠设施、设备、墙面、地面便于清洗、消毒；
- (2) 工作完成后务必对工器具设备进行彻底的清洗消毒，车间墙壁、地面、排水沟也务必清洗，消毒。
- (3) 设置废弃物存放桶，废弃物应随时清理，并及时清除出厂，每一天及时对废弃物存放桶清洗、消毒；

4、个人卫生和健康要求

- (1) 操作员应持续良好的个人卫生，工作服应持续清洁卫生；(2) 每年定期理解《食品卫生法》，乳品厂卫生规范及其他有关卫生规定的宣传教育；(3) 取得健康合格证方可上岗工作，每年进行一次健康检查。

(二)CIP 清洗·消毒操作规程

- 1、清洗前务必检测液罐中酸碱液的浓度是否到达规定要求，酸液浓度 1~1.5%，碱液浓度 1.5~2%，浓度不够务必加酸加碱，开启三个罐的蒸气闸阀，加热至 70~80 度，备用。
- 2、清洗程序为清水清洗——碱液清洗——清水清洗——酸液清洗——清水清洗，碱液，酸液的温度务必到达目的 85 度，清洗时刻 15~30 分钟，视清洗效果而定。

3、生产结束，应立刻对使用后的设备进行清洗，CIP 操作员应根据所清洗的设备和管道线路，开户进入清洗阶段。

(1)首先打开热水罐闸阀，开下水口闸阀，启动 CIP 进程泵，清洗设备的回水(奶水)会从下水口流出，至下水口水清洁，开回流闸阀使水流回热水罐中，关掉下水口阀。

(2)开碱水罐闸阀，关热水罐闸阀，CIP 进入碱洗程序，碱液温度不够，开启板式换热片的蒸气闸阀，使清洗液的温度到达要求，用 PH 试纸测下水口。(3)碱液清洗完毕，再用清水冲洗碱液，程序同上。(4)酸液清洗同上，最后用清水把酸液清洗干净。

(5)设备和管道的消毒在上班次 CIP 清洗水碱水酸水的清洗的基础上，以 85~100 度的热水为消毒手段，时刻在 20 分钟以上。

(3)CIP 清洗消毒过程中，应时刻注意液罐中是否有清洗液，严禁 CIP 泵空转，清洗消毒罐时还要检查罐中 CIP 清洗头是否工作正常，所清洗的消毒罐子和管道是否到达要求，发现问题及时处明白决。

(4)清洗消毒完毕，应检查清洗消毒的效果如何，并认真核对设备和管道是否全部清洗到位，不能有漏洗漏消毒的现象出现。

(5)关键控制点：

(1)酸液浓度 1~1.5%，碱液浓度 1.5~2%，加热至 70~80 度。

(2)清洗时刻 15~30 分钟。

(3)设备和管道的消毒用 85~100 度的热水，时刻在 20 分钟以上

2025 年食品厂实习报告 篇 8

x 月 x 日到 x 日，我们食品质量与安全 XX 级全部学生前往内蒙古乌兰察布市天辅乳业有限公司进行了为期天的企业实习。这次能有机会去工厂实习，我感到非常荣幸。虽然只有天的时间，但是在这段时间里，对于一些平常理论的东西，有了感性的认识，感觉到受益匪浅。以下是我在实习期间的一些总结以及心得体会。希望对自己日后的发展及食品行业的了解程度能有所借鉴。

天辅乳业有限公司位于乌兰察布市集宁区，已经发展成一家具有专业规模的冰淇淋加工厂，在当地也小有名气。走进厂区，只见洁净整齐的环境和次序井然的工作程序。虽然是国内的制造厂家，但是，到了车间，看过那些先进的流水线，那些熟练的技术水平，我们感觉到现代化的技术生产。工厂有自己的作息时间，并且都会严格遵守。就连中午休息间隙，每个工人都会把自己的工作交接的井然有序，毫不慌乱务工。在用餐问题上，工厂也有自己的特色。那就是上至高层主管下至普通工人，吃的饭菜一律相同，没有任何的特殊化。

工厂报告实习以课程实习为主，课程实习是学习食品科学与工程专业的一项重要的高中班主任工作总结教学环节，旨在开拓我们的视野，增强专业意识，巩固和理解专业课程。实习主要是请企业技术管理和企业管理人以讲座的形式介绍有关内容，下生产工厂，向企业的现场管理、技术生产工作人员学习请教相关知识。通过本次实习学到了很多课本上学不到的东西，对食品生产有了进一步的认识。如下几点是在工厂实习期间，就我的工作需要，主要学习到的一些知识以及由此得到的一些心得。

（一）工前培训心得

在 x 月 x 日下午，我们先进行了实习前的培训，培训让我们了解到了公司的历史、文化、员工行为规范。经过培训，我们切身的理解到了作为一名食品企业从业者，对于卫生防范要求是多么的严格。为了防止异物进入车间污染产品，要穿上穿戴严密的工作服，不能戴首饰；为了防止微生物进入车间污染产品，穿戴好后要先进行风淋去毛发灰尘，在消毒才能进车间，出车间要换衣服……这些要求操作起来其实很麻烦，但为了保证产品质量每个人都遵守了。

（二）工艺参观心得

x 月 x 日，我们进行了冰淇淋加工工艺参观。通过参观，我们了解了冰淇淋生产的工艺过程。冰淇淋的制造过程可分为前、后两个工序，在前一部分主要是配料、均质、杀菌、冷却与成熟。后一部分主要是冰冻凝结、成型和硬化。其加工工艺流程如下：原料混合→过滤→均质→杀菌→冷却→添加香料→成熟→凝冻→充填→硬化→包装→贮藏

1、混合基料的调制。

将各种原料按配方计算后，根据加工工艺要求按顺序将其混合。首先将黏度低的原料加入具有杀菌、搅拌、冷却功能的配料缸里，如牛乳、脱脂乳、炼乳等。再将砂糖、乳粉、乳化剂等固体原料在另一容器里加水搅拌。使其完全溶解，过滤后倒入混料缸里与牛奶等混合。

2、杀菌。

混合料的杀菌可采用 75~78℃、15 分钟的杀菌条件。在不影响冰淇淋质量的条件下，也可用 75~76℃、20~30 分钟的杀菌条件。杀菌要达到杀死病原菌、细菌、霉菌和酵母等作用，以保证混合料中的杂菌每毫升低于 50 个

3、均质。

为了使冰淇淋制品组织细腻、润滑，形体稳定且持久，提高膨胀率，减少冰结晶等，将混合料液进行均质是十分必要的。均质时温度不可过低或过高。低温使料液的黏度增大，均质的效果不良，凝冻时需延长搅拌时间。如果在料温超过 80℃ 的条件下均质，会促进脂肪聚集，并且还会使膨胀率降低。均质压力也有一定的范围，压力过低达不到均质效果；过高会增大料液的劲度，凝冻搅拌时空气不易混入。

4、成熟。

成熟的目的是使蛋白质、脂肪凝结物、稳定剂等物料充分地水和溶胀，提高黏度，使混合料的起泡性良好，有利于提高凝冻搅拌时膨胀率和缩短凝冻时间。成熟需要将物料放在 4~5℃ 的条件下保存 8~24 小时。成熟时容器要加盖防尘，防止细菌和异味的进入。

5、凝冻。

凝冻是将成熟后的混合基料通过冰淇淋机的强烈搅拌，混入空气和凝冻，使产品凝固成半固体状态，并获得组织细腻滑润、形体良好、膨胀率高的冰淇淋产品。因此，凝冻是冰淇淋生产的重要工序。生产中要注意两个环节：空气的混入量（保证膨胀率）和凝冻温度（使冰结晶细小无颗粒感）。

（三）包装心得

包装是成品完工前的最后一道工序，也是一个产品比较重要的组成部分。它包含了产品的前道工序的品检、产品的包装。质量是品质的保证。

因此，我们工厂对质量也有严格的把关。一般一道包装的流水线上都有品检人员进行严格的产品检验，从产品的包装密封性、产品完整性的质检到最后的装箱，每个细节都会有工人严格的操作标准。这也就是为什么我们工厂的产品会有质量的保障，在产品上很少出现质量纰漏的原因。

这次的实习,让我了解到了工厂的规模水平、生产流程以及一些常规产品的制作,在以后的业务操作中相信会有较大的帮助。另外我觉得一方面在工厂提供给我们的实习机会同时,另一方面也要积极配合工厂,把双方的工作都做好。同时,自己也还要不断的学习产品加工的知识。

这次的实习,让我了解到了工厂的规模水平、生产流程以及一些常规产品的制作,在以后的业务操作中相信会有较大的帮助。开始到工厂的时候还是跟我原来想象的现代化的食品工厂还是有距离,相对于学校这种研究性实验室还是不能等同。这里更多的是使用的工厂用设备,从中我体会到,其实这些装置是需要真正技术的,才能真正的发挥出学到的知识。学校的知识,只有在实践中才能发挥作用。在学校的有些实验操作,在工厂就不那么有用,这就更考验我们的实际操作能力了。

在这段实习的时间,我受益匪浅。我认识到了作为一个食品行业,技术的关键性!先进的技术,可以提高生产力,从而提高公司的生产效益;我明白了作为一个食品行业,卫生安全的重要性,我和另外两位同学做卫生检验的项目,因此我们对这一点是认识非常深的。就像老师说的一样,卫生检验是食品的“眼睛”,它关系着广大消费群众的生命安全;我懂得了作为食品行业,工厂的规范性,从进出大门的严格把关,再到车间里面消毒灭菌,研究所卫生检验报告的呈报,都是那么的规范与严格。

2025 年食品厂实习报告 篇 9

12 月 27 日我们参观了无锡市金兰食品有限公司,金兰酱油是中国台湾家喻户晓的品牌,六十多年来一直选用原粒大豆和优质小麦为原料,享有“世界美厨的盛誉”。

无锡金兰食品有限公司是由中国台湾金兰食品有限公司投资,所有设备由中国台湾引进,制品工艺完全承袭中国台湾金兰高超的技术水准。公司于 1996 年建厂,1997 年投产,主要生产酱油、酱菜。公司的宗旨是:提供给消费者高品质、卫生的食品!公司采用科学的生产工艺,引进多条自动化生产设备,有极高的生产潜能。将来则研发营养健康的新产品回馈消费者。行销则以开拓外销市场为主,并逐渐提高国内市场占有率。引导消费者对高品质食品的认识,使公司在竞争中立于不败之地。

金兰系列酱油采用现代化电脑温控发酵系统,所有产品采用恒温发酵技术和国际一流的自动化过滤、灌装设备生产。制成的高盐液态发酵酱油,成本比速酿酱油(经三十天左右的酿造)要高出十倍以上。金兰系列酱油具有浓烈的酱香味,色泽亮丽,红褐光润,澄清透明,泡沫细腻,口味纯真,是真正的酿造酱油。

公司的工艺流程如下:发酵好的生酱油→调煮(调PH值,颜色,盐)→搅拌,保温15min→冷却水冷却→搅拌均匀→沉淀(7天)→抽取清液→过滤(三层)→取清液→灌装。生产中要先冷却后沉淀,否则易发生褐变,有机物易挥发,过滤环节是采用硅藻土,脱色采用活性炭,防腐剂采用苯甲酸钠或山梨酸钾。若不加防腐剂,则可采用添加酒精或提高酒精浓度来达到防腐的目的。锅炉采用燃油为原料,柴油燃烧完全,且污染小,利于环境保护。锅炉设备是从中国台湾引进,自动压力、温度控制。最后的污水处理是采用活性污泥法,COD值达300以下,PH值为7.0。

在金兰食品的参观中,我体会到一个现代企业的特色,其先进的生产设备和管理体系,制造出了高品质的酱油,以制造除了高品质的生活。最后,感谢厂长在百忙中抽出时间带领我们参观,并对我们提出的问题进行详细耐心的解答。

2025 年食品厂实习报告 篇 10

一、实习目的

- 1、通过对食品厂的实地实习认识,对工厂的设计以及冷冻蔬菜等生产过程要有一定的感性认识,学习掌握冷冻蔬菜的加工过程。
- 2、通过生产实习,拓宽我们的知识面,增加感性认识,把所学知识条理化系统化,熟悉生产车间的规章制度,了解和应用生产装备,以便加深我们对所学课程知识的理解,使学习和实践相结合。
- 3、学到从书本学不到的专业知识,并获得本专业国内、外科技发展现状的最新信息,激发我们向实践学习和探索的积极性,为今后的学习和将从事的技术工作打下坚实的基础。

二、实习公司简介

江苏食品有限公司是由通州市绿涛食品有限公司和伯利兹国际食品有限公司合资成立的生产企业。公司筹建于 20xx 年 3 月，占地面积 18000 平方米，建筑面积 120xx 平方米。其中冷库 5000 平方米，生产用房 10000 平方米。总投资 320 万美元，注册资本 115 万美元，其中中方占 40%，外方占 60%。20xx 年年产值 5200.23 万元，销售收入 5200.23 万元，出口创汇 561.49 万美元，利税 296.52 万元，实现出口退税 203.22 万元。现有职工 236 人，其中各类专业技术人员 28 人。主要产品为速冻果菜，两条生产流水线。目前生产的品种有：油菜花、绿芦笋、荷兰豆、甜豆、小青豆、蚕豆、青刀豆、甜玉米、青毛豆、蘑菇、青花菜、西红柿、银杏和水生蔬菜。其中荷兰豆、青花菜、白花菜、油菜花等十个品种已被国家认定为无公害蔬菜称号。20xx 年已通过了 haccp 体系的认证并取得了中华人民共和国卫生注册证书，加工的所有产品均符合出口食品的卫生要求。20xx 年被评为南通市星火龙头企业，20xx 年被评为南通市农业龙头企业，20xx 年被江苏省工商行政管理局评为农村“双培、双带、促双增”先进经纪企业，20xx 年度信用等级为食品厂实习心得 a 级。20xx 年承担了江苏省水生蔬菜链式开发项目的建设，并取得了良好的经济效益和社会效益。

公司现有两条生产流水线，一期工程一条生产线，冷库 1000 吨，已投入生产。年生产多种速冻果菜 6000 吨。目前，产品为荷兰豆、刀豆、青花菜、白花菜、青毛豆、蘑菇等 10 多个品种。公司在国际市场建有稳定的销售网络，产品 95% 以上销往欧盟、日本、美国、加拿大等国外市场，年出口创汇 650 万美元。公司采取“公司+基地+农户”的形式，实行订单生产，保护价收购。去年带动全镇发展订单蔬菜 8000 余亩，直接增加农民收入 1000~1200 万元，带动了 450~500 人就业。今年，公司投资一条生产线，建成了出口蔬菜基地 2 万亩。公司在加大科技投入的同时，实行了“公司+基地+农户”的经营模式，取得了一定的成效。

三、实习内容

(一)操作车间卫生管理细则

1、原料的卫生

(1)投产前的原料必须经过检验，不合格的原料不得投入生产；

(2)各工序必须连续生产，防止原料和半成品积压变质而导致病菌、腐败菌的繁殖；

2、操作过程的卫生

(1)生产前必须对工器具、管道和设备进行清洗、消毒，沸水消毒要确保消毒时间、温度，经过检验合格方可进行生产；

(2)因设备或其他原因中断生产时，必须严格检查该批产品，如不符合标准，不得作为食用或间接食用产品；

(3)大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等微生物杀菌应有法度记录，注明产品的生产日期和班次，本厂采用的是超高温瞬时灭菌方式；

(4)对操作过程中外溢或飞溅的原料和半成品应及时清洗干净，以免滋生污染源；

(5)工作人员如调换工作岗位可能导致原料、半成品受污染时必须更换工作服、洗手、消毒；

3、操作车间卫生的管理

(1)操作车间必须灯光明亮、通风良好、有防蝇、防鼠设施、设备、墙面、地面便于清洗、消毒；

(2)工作完成后必须对工器具设备进行彻底的清洗消毒，车间墙壁、地面、排水沟也必须清洗，消毒。

(3)设置废弃物存放桶，废弃物应随时清理，并及时清除出厂，每天及时对废弃物存放桶清洗、消毒；

(二)生产流程

冷冻蔬菜是冷冻食品的一种，它是把辣椒、西红柿、豆角、黄瓜等新鲜蔬菜经过加工处理后，以尽可能低的温度和尽快的速度冻结制成的小包装食品。这种加工方法使蔬菜中的水分很快结成规则而细小的冰晶，均匀地散布在细胞内，蔬菜组织不会被破坏，同时蔬菜内部

的生物化学过程又无法进行，故而细菌、霉菌无法发育。速冻菜食用非常方便，拿到室内无需洗、切，稍加解冻.因为大部分的冷冻蔬菜的产品都是有蒸煮过的，有的可能也加入盐之类的调味类,所以用急火烹饪，转瞬即熟，其味道、色泽和维生素含量等，与鲜菜相差无几。

真空冷冻蔬菜是冷冻蔬菜根据生产方式分类的一种，它是在高真空和极低温度下进行生产的，其加工过程处于基本无氧和完全避光的环境中。因此，不仅保持了新鲜蔬菜所具有的色泽、香气、味道和形状，而且最大限度地保存了蔬菜瓜果、肉食等食品中的各种维生素、碳水化合物和蛋白质等绝大部分的营养成分。冷冻食品的热变性小，复水性强，食用时只需加适量的水，便可在几分钟内还原为新鲜食品，食用十分方便。由于冷冻食品携带方便、保存期长等诸多优点，所以在欧美和日本等国已非常流行，在国际市场上也迅速兴起。

(三) 冷冻蔬菜的包装

冷冻蔬菜，主要采用深冷级聚乙烯塑料薄膜包装。包装在立式的成型-充填-封合机上进行。包装的形式呈枕状的。为了减低水果冷冻后的酶活性，在包装的充填工序中经常加入一定量的糖，而绿叶蔬菜在冷冻之前先经预煮。

包装之前，冷冻水果和蔬菜的预先准备和称量工作是一道比较繁冗的工序。例如，在包装之前，必须对水果、蔬菜进行分级和检查。这些工序经常在冷冻后进行。采取输送带的振动方法可以辅助产品的分离和分级。检查装置可设在冷藏或冷冻机的与称量站之间。必须控制输送速度和流量，以保证称量准确和顺利进行。有些产品(如豌豆和干燥蔬菜等)可按体积大小进行包装。易受损伤的水果如杨莓、黑莓、蔗莓等在冷冻之前最好用聚乙烯袋子包装。冷冻蔬菜与新鲜的不同。在冷冻之前，水果和蔬菜须经过去梗、去皮、去核和去壳等加工，以减少能量的无谓浪费。留下的实体可切成丁、片、丝，或绞碎成泥，然后进行冷冻。

在加工过程中，必须注意一些事项，例如，蔬菜在收成后到预处理这段时间间隔长短，往往会造成它香味的丧失；农产品如果在 30℃ 温度下放置 24 小时，它的糖分将损失 1/2；豌豆腌制后在 25℃ 下放置 6 小时，其糖分约损失 1/3。菠菜、菜豆、蘑菇和土豆，在较高环境温度下放置，会丧失大量的谷氨酸盐和香味。因此，这类食品的急速搬运和及时冷冻。香蕉、桃、苹果和梨等水果，去皮后暴露在空气中，很快就会变成褐色的丹宁儿茶酚。如果采取充氮和冷冻，以氮气取代氧气，减缓酶的作用，从而得以防止变色。加入抗坏血酸也能防止变色。草莓去皮后暴露在空气中，也会很快地变色和脱水，而且味道很不新鲜。蔬菜经过热水或蒸汽预煮，目的是使一些酶灭活，例如，引起蔬菜变味的过氧化氢酶的灭活。预煮也能保存蔬菜的颜色。但是，预煮会造成蔬菜的营养成分和维生素的损失，

应该尽量避免。蒸煮过的蔬菜更难以冷冻保鲜。蔬菜的冷冻要求速冻，否则，会造成组织细胞内部的结冰，从而破坏了产品的内在结构，引起发软和糜烂。

冷冻果蔬的包装主要应防止脱水，同时给搬运提供方便，免受物理机械损伤。遮光和隔氧并非重要，除非个别对氧很敏感的产品。冷冻果蔬的包装多数采用聚乙烯薄膜或其涂塑和复合材料，有的也采用聚丙烯和乙烯/醋酸乙烯薄膜。这类薄膜的成本低、透明度好、水蒸气透过率低，低温脆性也能满足要求。这些特性都比涂蜡包装纸优越。国外采用聚乙烯涂塑的聚酯(涤纶)薄膜制成的袋子包装配好佐料的混合蔬菜(例如蘑菇、豆类、胡萝卜、辣椒等几种蔬菜配制成的)可冷冻保藏，顾客买回家后，直接将塑料袋放入锅里煮熟，打开袋子即可取出菜肴食用，这种袋子也属于蒸煮袋的一种类型。两袋装-纸盒，是零售冷冻蔬菜的一种包装形式。冷冻果蔬的其他包装形式有涂塑防潮玻璃纸、防潮(涂塑或涂腊)的纸盒以及用泡沫聚苯乙烯作为外包装盒(或箱)等。

四、实习心得

实习是每一个大学毕业生必须拥有的一段经历，他使我们在实践中了解社会，让我们学到了很多在课堂上根本就学不到的知识，也打开了视野，长了见识，为我们以后进一步走向社会打下坚实的基础，实习是我们把学到的理论知识应用在实践中的一次尝试。我想，作为一名即将毕业的大学生，建立自身的十年发展计划已迫在眉睫，不是吗？信奉在哈佛广为流传的一句话：if you can dream it, you can make it! 我们做到了而且作的很好！实习是我们在毕业前要完成的一项“任务”。通过这次短暂的两个星期的实习，让我对食品厂里的一些设施操作，注意事项等都有了一定程度的了解，还对厂房里的管道设计以及一体化的设备有了初步的了解。通过这样的社会实践加强了我们对课本知识的巩固，完成了一个从理论到实践，从实践到理论的一个相互渗透相互升华的过程，实践与平时的学习相得益彰！

这次实习教会我要与人为善，遇事不变。向他人虚心求教，遵守组织纪律和单位规章制度，与人文明交往等一些做人处世的基本原则都要在实际生活中认真的贯彻，好的习惯也要在实际生活中不断培养。这一段时间所学到的经验和知识大多来自领导和员工的教导，这是我一生中一笔宝贵财富。这次实习也让我深刻了解到，在工作中和同事保持良好的关系是很重要的。

做事首先要学做人，要明白做人的道理，如何与人相处是现代社会的做人的一个最基本的问题。对于自己这样一个即将步入社会的人来说，需要学习的东西很多，他们就是最好的老师，正所谓“三人行，必有我师”，我们可以向他们学习很多知识、道理。我们作的都是一些不起眼的小事，也许你会觉得这时对能力的一种浪费，可是就是在这样的小事当中决定着你的成败。

在这次实习期间达到了预定的目的，大量的食品专业知识与社会知识相结合，既巩固了专业知识，又学会了社会知识，对我们不久的就业很有帮助。通过这次实习，对食品岗位有了一个深层次的认识。我找到了自己专业知识的漏洞，对好多基础性的知识不是很肯定，需要重新回顾、学习。对食品岗位人员要求的耐心、细致有了切实的体会，对于自己浮躁的心里也需要调整，把心态整理好，对自己有正确的认识与评价才能清楚自己适合什么样的工作，明白自己需要努力的方向。学会了人与人沟通需要一定的技巧。这次实习为我们步入社会奠下了基础，为我们就业找工作指明了方向。

我们这边稍微不同的是，经销商先付款后发货，而我们直营这边先发货，后付款，所以我们这边要后面追款。在处理单子的过程中，我发现各个部门都是相互联系的，并不是单独的。比如说我们这边订货的多少，和企划部门的活动有紧密的联系。企划部门做活动效果明显的时候，我们直营这边的订货量就越大，成正相关。而企划部做活动也离不开直营部门，直营部门的理货员负责实施促销，理货员的执行力度直接影响活动的效果。而且活动的执行及策划都离不开财务部门的支持。每个部门内部的团队，各有各的职责和分工，相互合作，相互协调，把部门内的工作做完。各个部门积极的沟通和合作，有条不紊的进行，增加销售额，增加公司利润。

第三天和前两天一样，所在开了个早会，所有人员站起来喊公司经营理念，团队精神。报告今天的考勤、工作安排。然后各个部门开始紧张而又有有条不紊的工作。所长今天让我准备下有关 office 的知识，让我和他们讲解一下大致的批量处理数据的方法，提高他们工作的效率。当时我就好开心觉得终于有用武之地，有发挥的地方了。下午主要是看着蔡姐坐拿个 6 月份的销售预估，练习了下一表通。还有 5 月份(上中下旬)的预估及达成情况。

今天我发现书本上学习的知识和现实中的差距并不是很大。一个团队的领导者要善于发挥，引导、控制等功能。必须有专业技能、知识技能、沟通能力，用人之所长。善于发现员工的优势，知人之长。通过引导、安排来发挥他的长处，这样才能提高工作效率。通过培训来挺高员工的综合素质，有敏锐的眼光善于抓住机会，利用机会，发挥团队的优势，合作的力量。使团队的各个员工和谐、合作。形成壹加壹大于贰的力量。给员工明确的任务，明确奖罚制度。做好配额工作，根据员工的能力公平的进行配额。而且要留有余地，尽量有一个可以回旋的余地。我觉得做事情要提前进行计划，留有回旋的余地，这是今天学到的最重要的一点。在办公室里就这样做了 10 天左右的单据处理，基本上把这些都能独立完成了。到 5 月 24 号的时候，陈姐安排我跟着钟姐去超市学习陈列。在车上钟姐和我聊了会家常及公司里的一些不满。钟姐比较内向，不善于表达，但是主管陈姐比较外向，声音高，嗓门大，说话比较直。钟姐说平时工作挺累的，但还是尽心尽力的完成了，有时候甚至做到晚上才回来。但是还是达不到陈姐的要求，经常被骂。平时还要帮业务代理处理完订货单，排好货之后才能去超市理货。而办公室里的业务代理平时早早简单的处理了单子就下班了。而且工资待遇不一样，自己才 1000 多点。而业务代理竟然 3000 多元，平时还要受莫名其妙的气。从心里上不能接受，所以决定辞职。但是当天钟姐还是认真负责的把我带到超市，给我讲一些陈列的基本知识，比如说陈列的原则。公司规定，产品的正面要正对走廊，而且有赠送等标识也必须放在靠近走廊的地方。货物要按系列放在同一列，或者行，以便顾客购买。货物摆放要按先进先出的策略，先进指前面没有卖完的老产品，这次放的产品放在上次没有卖完的产品的后面，顾客购买的时候一般都是先拿前面的，防止老产品的堆压，产生临期品或者过期产品。

这天可以说学到了很多做人做事的道理。理论和实践慢慢的结合了起来。首先现在是信息社会，沟通起着至关重要的作用。做人要有认真的态度，己所不欲勿施于人。认认真真的做好自己的本职工作，出现问题时，从自身找原因，找缺点。与相关的人员主动沟通，请教别人指出自己的缺点。虚心学习，接纳别人的意见。作为一个领导者必须学会如何管理和引导员工，使员工积极主动的做好本职工作。还必须具备较强的沟通能力，及时发现员工存在的问题，并帮助其解决。要会用奖励和惩罚制度结合来激励员工。做到公平对待每个员工，工作上积极带头，

起到模范的作用，通过满足员工的需求来提高员工的工作积极性和工作效率。在工作之中不只是同技术、同设备打交道，更重要的是同人的交往。

所以一定要掌握好同事之间的交往原则和社交礼仪。这也是我们平时要注意的。我在这方面得益于在学校学生会的长期的锻炼,使我有一个比较和谐的人际关系,为顺利工作创造了良好的人际氛围。做事方面一定要肯做认真做,不能眼高手低,现在就是感觉自己高估自己,觉得自己什么都能做,什么都会做,理论上都懂,但是真正动手操作的时候,才发现很困难,甚至做不了。有时候有些事情可能单调无聊,机械而重复,但是又必须去做。这就是为什么同样的工作,不同的人做结果却不同。总的来说态度要端正。

就这样单调而重复的做了一个周左右,到6月11日,我们直营组在企划部们的帮助下开始进行买赠活动。由于去年给大超市催货,送了很多货,而且由于比同类产品价格高了很多,导致各个超市里有很多20xx年7、8月份的产品。实际也就是库存的转移,导致产生很多临期品(马上到期)。所以公司决定买3+2饼干实行买3送1,妙芙蛋糕买2送一盒伊利纯牛奶。每天都提着4件饼干或者纯牛奶去超市做赠品活动,到了超市还要通过超市收货部。先把超市的临期品数量种类统计出来,然后在收货部贴赠品贴,把产品条码贴住,以免一些超市做小动作。就这样重复的一直做到实习结束,快结束的时候在超市还见到了因为产品的规格放错位置,导致和标价不一致,从而导致顾客与售货员直接的争执。

近2个周的赠品活动,出入各个超市,见到了各个超市的各种特色,有的空间大,比如沃尔玛、王府井、人人乐;有的空间窄,比如重客隆、永辉。有的货架高,比如沃尔玛、人人乐。有的货架低,如卜蜂莲花。等各有各的特色。对超市和百货的区别,货物的陈列等有更深切的理解。无规矩不成方圆,各个公司有各自的规定,必须建立明确的奖惩制度。同竞争者直接的斗智斗勇,在价格、质量、种类上寻求自己的优势,进行价格战等竞争战略。快销品的促销活动一定要快准狠,一步到位,降价就一次性降。尽快把临期品促销完成。感觉公司送奶获得与我们学的理论知识有很多联系。与顾客的需求相联系,寻求顾客的不同需求,寻找满足这些需求的公司,形成战略联盟。

这一个半月的实习使我学到了很多，学会了很多做人做事的道理，并把学到的理论和实际紧密的结合了起来。最重要的是学习到了如何与人打交道。通过实习，通过接触社会、接触企业、接触市场，了解社会、了解企业、了解市场；通过实习，培养勤奋认真、敬业负责的工作态度，理论联系实际、开拓创新的工作作风；亲身体验企业对营销人才的能力素质要求，提高社会适应能力和树立正确的择业观念；锻炼和培养开拓能力、抗挫折能力和社会交往能力，丰富学生的实践工作经验，推动就业工作。为以后找工作奠定了基础。

2025 年食品厂实习报告 篇 11

实习是在完成全部基础课程和专业课程的学习后所进行的实践环节。通过到工厂参观企业生产环节，了解和掌握食品的生产工艺和流程，巩固和理解已学过的理论和专业课程内容，培养我们理论联系实际的能力，提高实践能力、动手能力、解决问题和观察问题、分析问题以及解决问题的能力，为后续毕业设计以及毕业论文打下坚实的基矗在实习过程中让我们了解企业厂史、生产现状及发展远景等，掌握企业的产品结构及在市场的地位；掌握产品的工艺流程及各生产环节操作注意事项；了解车间布局，掌握设备操作流程并分析车间的质量控制点，提出提高产品质量的合理化建议，以及企业的科研开发状况等。

食品有限公司是一家集生产、销售、科研开发于一体的现代化综合食品企业，公司凭借一流的方便食品生产水平和“”、“华龙”等知名品牌而享誉华夏。

公司现员工总数 3 万人，总资产达 50 亿元，分设制面、面粉、餐饮、饮品、综合五大事业部，下设 28 个分公司。在全国建有河北隆尧、邯郸、正定、徐水、秦皇岛、黑龙江哈尔滨、吉林长春、辽宁沈阳、山东兖州、河南许昌、汤阴、湖南平江、安徽天长、陕西扶风、浙江嘉兴、广东东莞、四川成都、北京密云等 18 个生产基地，形成方便面年产能 120 亿份，年转化小麦 180 万吨的庞大生产规模，这样的转化量相当于 60 多个县的农民的商品粮，制面、制粉规模跃居世界前列。

营销公司分设华北部、华中部、华东部、华南部、东南部、四川部、西北部、东北部、江安部(江西、安徽)、西南部和直营部(直辖市)等 11 个营业部，下辖 47 个办事处 60 万个营业网点。

公司旗下的系列、东三福系列、小康家庭系列、六丁目系列均受到全国各地消费者的广泛好评，尤其是以为代表的产品更是以“劲道爽滑，营养可口”的优势受到消费者的追捧。XX 年华龙日清公司实现销售收入 63 亿元。

食品有限公司的前身河北华龙面业集团是 1994 年 3 月创建成立的一家股份制企业。以公司董事长兼总裁范现国为首的决策者，始终将“产业报国，造福社会”作为企业的崇高理念，凭借得天独厚的资源优势、领先水平的专业优势、门类齐全的配套优势、优越的产品性价比优势、国内高覆盖率的市場优势，实现了企业的超常规发展，创造了中国食品界企业超速成长的“奇迹”。短短十年，企业规模与综合实力扩张了 1000 多倍，品牌价值飙升至 82.8999 亿元，产品畅销全国 31 个省市、自治区，并远销美国、加拿大、德国、捷克、南非、澳大利亚、新西兰等 30 多个国家和地区，被业界誉为是国内方便面行业最具活力和发展潜力的企业之一。

2025 年食品厂实习报告 篇 12

一、实习目的

- 1、通过 xx 市食品厂实习认识，对工厂的设计以及冷冻蔬菜等生产过程要有一定的感性认识，学习掌握冷冻蔬菜的加工过程。
- 2、通过生产实习，拓宽我们的知识面，增加感性认识，把所学知识条理化系统化，熟悉生产车间的规章制度，了解和应用生产装备，以便加深我们对所学课程知识的理解，使学习和实践相结合。
- 3、学到从书本学不到的专业知识，激发我们向实践学习和探索的积极性，为今后的学习和将从事的技术工作打下坚实的基础。

二、实习公司简介

本公司在蔬菜方面产品：油菜花、甜豆、蚕豆、甜玉米、蘑菇、西红柿和水生蔬菜。其中荷兰豆、青花菜、白花菜、油菜花；在食品方面主要有：月饼，糖果，饼干，蛋黄派，糕点，饮料，色拉油。奶油，面粉，糖浆等。公司秉承“顾客至上，锐意进取”的经营理念，坚持“客户第一”的原则为广大客户提供优质的服务。

公司采取“公司+基地+农户”的形式，实行订单生产，保护价收购。去年带动全镇发展订单蔬菜 800 余亩，直接增加农民收入 1000~1200 万元，带动了 450~500 人就业。

三、实习内容

1 生产流程

冷冻蔬菜是冷冻食品的一种，它是把辣椒、西红柿、豆角、黄瓜等新鲜蔬菜经过加工处理后，以尽可能低的温度和尽快的速度冻结制成的小包装食品。这种加工方法使蔬菜中的水分很快结成规则而细小的冰晶，均匀地散布在细胞内，蔬菜组织不会被破坏，同时蔬菜内部的生物化学过程又无法进行，故而细菌、霉菌无法发育。速冻菜食用非常方便，拿到室内无需洗、切，稍加解冻。因为大部分的冷冻蔬菜的产品都是有蒸煮过的，有的可能也加入盐之类的调味类，所以用急火烹饪，转瞬即熟，其味道、色泽和维生素含量等，与鲜菜相差无几。真空冷冻蔬菜是冷冻蔬菜根据生产方式分类的一种，它是在高真空和极低温度下进行生产的，其加工过程处于基本无氧和完全避光的环境中。因此，不仅保持了新鲜蔬菜所具有的色泽、香气、味道和形状，而且最大限度地保存了蔬菜瓜果、肉食等食品中的各种维生素、碳水化合物和蛋白质等绝大部分的营养成分。

2 冷冻蔬菜的包装

冷冻蔬菜，主要采用深冷级聚乙烯塑料薄膜包装。包装在立式的成型—充填—封合机上进行。包装的形式呈枕状的。为了减低水果冷冻后的酶活性，在包装的充填工序中经常加入一定量的糖，而绿叶蔬菜在冷冻之前先经预煮。包装之前，冷冻水果和蔬菜的预先准备和称量工作是一道比较繁冗的工序。例如，在包装之前，必须对水果、蔬菜进行分级和检查。这些工序经常在冷冻后进行。采取输送带的振动方法可以辅助产品的分离和分级。检查装置可设在冷藏或冷冻机的与称量站之间。必须控制输送速度和流量，以保证称量准确和顺利进行。有些产品（如豌豆和干燥蔬菜等）可按体积大小进行包装。易受损伤的水果如杨莓、黑莓、蓝莓等在冷冻之前最好用聚乙烯袋子包装。冷冻蔬菜与新鲜的不同。在冷冻之前，水果和蔬菜须经过去梗、去皮、去核和去壳等加工，以减少能量的无谓浪费。留下的实体可切成丁、片、丝，或绞碎成泥，然后进行冷冻。

在加工过程中，必须注意一些事项，例如，蔬菜在收成后到预处理这段时间间隔长短，往往会造成它香味的丧失；农产品如果在 30℃ 温度下放置 24 小时，它的糖分将损失 1/2；豌豆腌制后在 25℃

下放置 6 小时，其糖分约损失 1/3。菠菜、菜豆、蘑菇和土豆，在较高环境温度下放置，会丧失大量的谷氨酸盐和香味。因此，这类食品的急速搬运和及时冷冻。香蕉、桃、苹果和梨等水果，去皮后暴露在空气中，很快就会变成褐色的丹宁儿茶酚。如果采取充氮和冷冻，以氮气取代氧气，减缓酶的作用，从而得以防止变色。加入抗坏血酸也能防止变色。草莓去皮后暴露在空气中，也会很快地变色和脱水，而且味道很不新鲜。蔬菜经过热水或蒸汽预煮，目的是使一些酶灭活，例如，引起蔬菜变味的过氧化氢酶的灭活。预煮也能保存蔬菜的颜色。

冷冻果蔬的包装主要应防止脱水，同时给搬运提供方便，免受物理机械损伤。遮光和隔氧并非重要，除非个别对氧很敏感的产品。冷冻果蔬的包装多数采用聚乙烯薄膜或其涂塑和复合材料，有的也采用聚丙烯和乙烯/醋酸乙烯薄膜。这类薄膜的成本低、透明度好、水蒸气透过率低，低温脆性也能满足要求。冷冻果蔬的其他包装形式有涂塑防潮玻璃纸、防潮（涂塑或涂腊）的纸盒以及用泡沫聚苯乙烯作为外包装盒（或箱）等。

四、实习心得

实习是每一个大学毕业生必须拥有的一段经历，他使我们在实践中了解社会，让我们学到了很多在课堂上根本就学不到的知识，也打开了视野，长了见识，为我们以后进一步走向社会打下坚实的基础，实习是我们把学到的理论知识应用在实践中的一次尝试。通过这次短暂的两个月的实习，让我对食品厂里的一些设施操作，注意事项等都有了一定程度的了解，还对厂房里的过程设备有了初步的了解。

这次实习教会我要与人为善，遇事不变。向他人虚心求教，遵守组织纪律和单位规章制度，与人文明交往等一些做人处世的基本原则都要在实际生活中认真的贯彻，好的习惯也要在实际生活中不断培养。这一段时间所学到的经验和知识大多来自领导和员工的教导，这是我一生中的一笔宝贵财富。这次实习也让我深刻了解到，在工作中和同事保持良好的关系是很重要的。做事首先要学做人，要明白做人的道理，如何与人相处是现代社会的做人的一个最基本的问题。对于自己这样一个即将步入社会的人来说，需要学习的东西很多，他们就是最好的老师，正所谓“三人行，必有我师”，我们可以向他们学习很多知识、道理。我们作的都

是一些不起眼的小事，也许你会觉得这时对能力的一种浪费，可是就是在这样的小事当中决定着你的成败。

在这次实习期间达到了预定的目的，大量的食品专业知识与社会知识相结合，既巩固了专业知识，又学会了社会知识，对我们不久的就业很有帮助。通过这次实习，对食品岗位有了一个深层次的认识。我找到了自己专业知识的漏洞，对好多基础性的知识不是很肯定，需要重新回顾、学习。对食品岗位人员要求的耐心、细致有了切实的体会，对于自己浮躁的心里也需要调整，把心态整理好，对自己有正确的认识与评价才能清楚自己适合什么样的工作，明白自己需要努力的方向。学会了人与人沟通需要一定的技巧。这次实习为我们步入社会奠下了基础，为我们就业找工作指明了方向。

2025 年食品厂实习报告 篇 13

实习是我们步入社会的桥梁，是一个能帮助我们完成校园人到社会人转变的过渡阶段。在杭州中萃近 3 个月的实习马上就要结束，有一点欣喜，欣喜自己得到了一次成长；有一丝留恋，留恋那帮帮助过我关心过我让我成长的同事们；有一些期盼，期盼通过这次实习经历让我在未来的学习工作中更成熟理性。因此，实习的总结也是很有必要的，回顾自己的得失，好给以后的路程中提供一些借鉴指明一些方向。

实习，有很多人经历着这样的尴尬：作为学生，总是觉得自己被忽视，实习期没有事情可做，白白浪费时间；作为企业，觉得实习生完全不懂公司工作流程，无法把重要事务交托给他们。因为一早就有心理准备，在 dop 部实习时，很快克服了这种尴尬，基于 dop 的工作一定的复杂性和专业性，我所做的都是一些简单而琐碎的工作，因此，不敢说自己的业务技能有多大的提高，但是我在这里耳濡目染，学到更多的也是更受用的，是对工作的一种态度，一份责任心，一种信念。

“预测准、计划优、成本低”是我们 dop 的部门使命，6、7、8 月份，也是公司销量最大，部门担子最重的月份，为了完成我们的工作目标，同事们自觉加班成了最平常最普通不过的事情，遇见调休也会打电话回来再嘱咐一下工作，会争论，会烦躁，但都是为了了一致的目标，秉着绝不拖让部门拖公司后腿，而要让部门在公司更有影响力的信心在拼命战斗。也许我无法担负这种核心的任务，但我也和同事们站在一起，做好我自己，希望也能出一份力，尽管微不足道，也是一股劲。

一、态度认真诚恳，从小事做起，不推脱，不找借口。我一没经验二没人脉，要获得公司的认可，除了认真、主动之外没有其他的方法。像复印、发传真、填写报销单、数据统计、账单核对等这些简单琐碎的小事我都一一认真对待，尽自己的努力尽快完成任务，绝不耽搁。做错了主动承担，努力补救，下次注意。一次去复印发票把一张发票居然落在复印机上了，幸好找回来了，认真的反省，吃一堑长一智，再也没有发生过这样粗心的事，再小的事也是该用心的，一屋不扫何以扫天下？

二、工作积极主动，有工作意识。明白自己是来工作来实践的，不是来混日子的。没有任务时，我会主动去问同事有没有什么我可以做的，空闲时去公司内部网看看公司的资料，通过这些资料熟悉公司的组织构架，各部门职责以及公司新闻等，也是一种更好了解公司的途径。因为同事们都很忙，我也不好意思在工作时打扰，所以都会在吃饭的空当问一些问题，或者在午休时让同事教一下如何做哪张报表，种种。也有不少收获。最后，感谢杭州中萃给我这次实习的机会，感谢 dop 的同事们在工作时给我的关心和帮助，让我在这里得到成长，收获颇丰。

1、关于实习生培训。实习生虽然不是公司正式员工，但是对实习生进行一些统一的培训应该说是必要的，因为，这不仅能够让实习生迅速快捷地熟悉公司情况以及工作内容快速进入工作状态，更能培养实习生对公司的忠诚感和归属感，这些实习生也许也是公司未来的潜在力量。在 2-3 个月的实习中，公司给实习生安排 2-3 天的集中培训可起到磨刀不误砍柴工的效果。第 1 天，公司组织文化培训。由人力部组织，让实习生了解公司的成长路程、精英人物、光辉事迹，都很具有激励作用，影像资料也可以让他们带回家自己学习琢磨，让实习生尽快融入公司的文化中。第 2 天，业务技能培训。由实习生所在部门组织，让实习生了解本部门在公司所处的角色、目标以及各功能组的详细工作，准备一些案例资料给他们学习以便心中有数，对具体技能要求可以安排实习生自主学习。推荐相应的课程、书籍来提高。我所在的 dop 部虽然有半天的培训计划，但是安排的比较仓促，我觉得各部门都应该有一个事先比较详细的培训计划，这样也方便往后的实习生培训，不需要耽误工作时间来制定培训内容了，而且效果应该会更好。

2、关于接受实习生的准备工作。除了培训计划之外，实习生到各部门前，应该准备好实习生参加工作时的工作设备，比如说电脑、邮箱、资源使用权限等。鉴

于现在工作的网络化和信息化，没有这些基础的设施是无法开展工作的，这方面的耽误，也许会引起人力的浪费。所以人力部应向各部门传达到位，各部门积极配合。

3、关于实习生考核。或许实习生更多的是自我约束，在实习期靠一份责任感和热情对待工作，但，大棒+玉米的政策不仅仅只对正式员工起作用，对实习生的工作也能起监督和激励作用，大棒给人压力，玉米给人动力，工作也因此会更加出色。具体的考核条例和奖励措施尚待研究研究。我想公司凭借那么多年的人事经验，肯定能制定出有效力的政策。

这就是我对杭州中萃在实习安排中的3点建议，希望公司可以适当考虑，合理采纳，谢谢。

食品厂实习总结

这次生产实习，通过各种不同工序的学习与操作，对食品企业的生产与管理有了一个比较全方位的了解，获益匪浅。

一、具有良好的业务能力是基础。我深切体会到，在工作岗位上，有着良好的业务能力是一种重要的基础能力，而理论学习是业务实践的基础，因此，对于我们这些在校的大学生，掌握好牢固的专业知识就显得尤其重要了。还有一点就是在进行循环重复的工作中，不仅应保持工作的质量及效率，还应具备创新精神。

二、进一步接近社会，接近企业。我比较清楚了解公司企业的运转情况，更加明白效益是公司、企业追求的目标；更是公司、企业立足于社会、与他人竞争的本钱。要创造最大的效益，务必降低人力资源、生产成本努力提高其科技含量。欢乐家食品公司的新旧杀菌生产设备生产能力的对比，其道理便可略见一斑。

三、掌握了一定的管理营运理念。无歧视的基础上，合理地以员工平等条款为基础进行招募、培训、提升人才等，构建一支强而有力的管理队伍，才能保障公司的健康正常运转。欢乐家食品厂方面在高层次上基本不惜重金，多渠道挖掘人才到其门下，促进了其企业的蓬勃发展。若能引进更多些中层次人才，那将是虎上添翼。

四、比较准确了解了当前食品行业的发展现状与食品质量安全状况。现在人们的生活水平不断提高了，对于吃的方面不再只是追求吃得饱就行了，而是关心怎样才能吃得安心与放心，也就是说更多地关心食品的质量与安全。所以如何在食品生产中就能从始至终都能按照严格的卫生规范来加工，和如何在生产中就能控制住这些对人体产生危害的因素，那就可需要我们这班人才的了。

食品厂专业实习顺利完成了，但是实习中所见所闻所学所感必将更好地指导我今后人生的发展，非常感谢欢乐家食品有限公司给我提供了这么一个锻炼的平台。总而言之，这次实习不但增强了我的实际动手操作能力，也让我学到了许多实际的工作经验与知识，使我对未来更加充满了信心与勇气。

2025 年食品厂实习报告 篇 14

食品有限公司是全球第二大的食品公司，在全球 145 个国家开展业务，在全球聘用约六万多名员工，x 公司的三大核心产品系列为咖啡、糖果、乳制品及饮料。苏州食品有限公司是食品有限公司的独资食品企业，位于美丽的苏州工业园区一九九六年十月正式投产，公司占地 50000 平方米，厂区环境整洁美观，拥有 15000 平方米地、可容纳 6 六条生产线同时作业的现代化生产车间，并配有仓储设施及完善的现代化办公区域。公司主要生产奥利奥、趣多多、乐之、鬼脸嘟嘟、太平梳打趣简单、富丽等世界知名品牌等饼干，产品除供应中国市场外还出口十多个国家和地区，苏州公司采用美国食品工业的卫生及质量控制标准在配方、原料、口味、外观及结构上持续全球一致，全面保证产品质量。无论此刻乃至将来，我们将信守承诺、集中精力在质量、创新和发展上取得更大的进展，实现让全球饮食及生活更加精彩的愿景。

实习目的

要想在念书的时候就试足将来的工作环境，实习是个好办法，在经验丰富的导师和技术人员指导下学到的理论知识能够得以具体化，实习能够帮忙人们确定一向孜孜以求的职业目标是否真的适合自己。透过参观和实践来巩固专业基础知识，要求做到理论与实践相结合，在实践中开展调查研究、锻炼和培养学生分析问题和解决问题潜质，为以后的学习、毕业论文以及工作打下坚实的基础。具体如下：

1 接触社会了解省情和国情，了解实习场所的发展史，个性是改革开放以来的状况，了解所学专业在经济建设中的地位、作用和发展趋势，增加对专业学科范围的感性认识。

2 学习企业管理知识熟悉工程技术人员的工作职责和工程程序获得组织和管理生产的初步认识，虚心向工人和技术人员学习培养热爱专业、热爱劳动、遵守组织纪律的良好品德。持之以恒的名言

3 学习生产技术巩固深化所学的理论知识，培养分析和解决工程实际问题的初步潜质。

4 了解和初步掌握生产工艺的流程、技术经济指标。

5 了解生产工艺所用的设备、规格型号及工作原理。无能为力造句

实习资料

首先先说一下我所在生产线的产品，奥利奥 1912 年诞生于美国，近一个世纪以来奥利奥在美国市场经久不衰，来到大中华区后，以其“扭一扭、舔一舔、泡一泡”的趣味吃法迅速成为中国销量最高的奶油夹心饼干品牌之一。不断追求产品创新将奥利奥的新产品从美国迅速引入中国，如今奥利奥品牌家族又添巧克力夹心和美味双心两名新成员，此外，于 20__年底上市底新产品奥利奥威化也迅速赢得了中国消费者的青睐。还有就是鬼脸以其独特、搞笑的鬼脸造型很快得到中国消费者的喜爱!品牌知名度迅速攀升，鬼脸嘟嘟有一系列不一样口味，包括巧克力味、草莓味、奶油花生味和双层奶油夹心口味。1995 年在中国成功上市，只专为孩子设计的品牌一提到鬼脸嘟嘟人们就会想到有关不一样鬼脸嘟嘟的饼干，好吃又好玩，针对儿童生长需要鬼脸嘟嘟饼干从 20__年起全现添加钙铁增强鬼脸嘟嘟在妈妈心中“好吃有益”的品牌认知，真正成为孩子喜爱妈妈认可的产品。最后就是乐之，于 1988 年进入中国市场，以强大的增长势头快速成为北方地区销量第一的咸饼干。20__年，乐之三明治饼干的成功上市，使乐之饼干跨升为全国十大饼干品牌行列。以上就是我所在线的`产品说。

我在厂里从事的是包装段的工作，主要职责是开包装机包装机是否能开好直接影响产品的销量，因此我们要严格检查包装成品，主要检查卷膜是否拉丝、套色，日期、光标是否图案居中，日期清晰、正确完整，检查端封是否假封、烫坏。最后检查端封是否假封卷边，白边不能超过 2mm，同时还要填写质量记录表便于追踪。我每一天的工作就是这样，虽然很枯燥但务必认真完成。

实习心得

开始的时候、我原以为我们是参加配料的结果被分到包装部做一名开机工人。心里不禁失落。但是没办法已经成事实了只有理解。工作时站着的，每一天要站八个小时真的很累，开始时真的很不适应，脚个性痛!长这么大还没这么辛苦过!但是凭着对事认真负责的态度，我还是坚持了下去，其实从正面既思维分析这样也锻炼我吃苦耐劳坚韧不拔的精神和毅力。虽然这次实习真的很辛苦，但是我感觉自己还是学习到了很多东西，第一次这么真实、这么接近的了解焙烤食品行业的基本运作模式和管理方法，以及公司的整个体制，这次实习给我一个把理论知识运用到实际工作中的平台，感受其中的差异差距，也让我熟悉了饼干生产工艺和流程及行业标准和操作规范要求，也为以后的岗位工作打下了心理、实践基础。这段期间深深让我感受到金钱的来之不易，每一天应对同样的食物干同样的活很无聊!每一天上班就是站着一遍又一遍的做同样的动作，感觉自己就像台机器!深深体会到了家人、朋友外出打工的难处，他们可能也是在重复的做同一件事，但我想他们必须不会那么简单，正因他们想透过自己的劳动力来挣更多的钱，让自己的孩子能不愁吃不愁穿!在同学面前有“面子”，自己宁可累断腰筋也不期望自己的孩子受一点点委屈，可怜天下父母心啊!想奉劝大家要多为自己的父母着想，当你大手挥霍金钱的时候是否想到过这些钱是父母用多少心血或者是用多少个不眠之夜换来的?!

在这次实习当中让我很有感处的一点就是人际交往方面，大家都知道社会上人际交往十分复杂，但是具体多么复杂我想也很难说清楚，只有经历了才能了解，才能有深刻的感受，大家为了工作走到一齐，每一个人都有自己的思想和个性，要给他们处理好关联得需要许多技巧，就看你怎样把握了，我想说的一点就是在交往中既然我们不能改变一些东西，那我们就学着适应它，如果还不行那就改变一下适应它的方法。让我在这次社会实践中掌握了很多东西最重要的就是使我在待人接物如何处理好人际关联这方面有了很大的进步。同时在这次实践中使我深深体会到我们务必在工作中勤于动手慢慢琢磨，不断学习积累，遇到不懂的地方自己先想方设法解决，实在不行能够虚心请教他人，而没有自学潜质的人迟早要被企业和社会所淘汰。俗话说“在家千日好，出门半招难”

!意思就是说在家里的时候有自己的父母照顾、关心、呵护!那肯定就是日子过得无忧无虑了,但是,只要你去到外面工作的时候,不管你遇到什么困难挫折都是要靠自己一个人去解决的。这次实习正好让我学会了自强自立!凡事都要靠自己!此刻,就算父母不在我的身边我都能够自己独立!这次实习最大的认知就是一切认识都来源于实践,实践是认识的来源说明了亲身实践的必要性和重要性,但是并不排斥学习间接经验的必要性。实践的发展不断促进人类认识潜质的发展。实践的不断发 展,不断提出新的问题,促使人们去解决这些问题。而随着这些问题的不断解决,与此同步,人们的认识潜质也就不断地改善和提高!认识在实践的基础上产生,但是认识一经产生就具有相对独立性,能够对实践进行指导。实践就是把我们在学校所学的理论知识运用到客观实际中去,使自己所学的理论知识有用武之地。只学不实践那么所学的就等零,另一方面,实践还能够为以后找工作打基础。透过高!认识在实践的基础上产生,但是认识一经产生就具有相对独立性,能够对实践进行指导。实践就是把我们在学校所学的理论知识运用到客观实际中去,使自己所学的理论知识有用武之地。只学不实践那么所学的就等零,另一方面,实践还能够为以后找工作打基础。透过这段时刻的学习学到了一些在学校里学不到的东西。正因环境的不一样,接触的人于事不一样,从中所学的东西自然也就不一样了。要学会从实践中学习从学习中实践。我们不只要学好学校里所学的知识,还要不断从生活中、实践中学到其他知识,不断地从各方面武装自己,才能在竞争中突出自己、表现自己。

实习总结

透过这次实习使我明白“感想来于现实,发于现实”!虽然实习的时刻不是很长,但是却使我有 了太多的感想!对我来说确实十分深刻、十分有好处,从中使我明白了很多道理,很多人生哲学的真谛。更使我留下了一段难忘的回忆,在实习期间的辛苦、劳累对自己潜质是一种严格的考验,更是对自己所学的理论知识的一次全面检查,一次实践的检验,同时对自己综合素质的一次考察,在实习中务必学会做事、学会学习、学会吸收、学会在社会中生存发展,不断提高自己的实践潜质,发掘自己的潜能,增强自己的动手潜质。掌握过硬的技术本领、不断进取、不断攀登做出不平凡的业绩,勇往直前,吸收更多的实践有用的东西,使理论与实践相结合,充分感受到学理论知识的价值,用理论去指导实践,在实践中加深

对理论的认识，并且吸收新的理论经验、实践经验、不断地充实自己、发展自己、活跃自己，在实习中更要善于发现问题、解决问题，从中开阔自己的思维，学无止境，只有不断深入实践才能够到达自己的目的，到达理想的彼岸，因此，我感受到这次实习对自己人生的未来是一次开端，一个新的起点，更是一次大的进步。

2025 年食品厂实习报告 篇 15

一、实习目的：

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。

如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/127114101052010014>