# 恒宝食品有限公司实习报告

来源：网络 作者：无殇蝶舞 更新时间：2024-09-04

*第一篇：恒宝食品有限公司实习报告恒宝食品有限公司实习报告学号：一、实习的目的和任务：1、通过对恒宝食品有限公司的实地实习认识，对工厂的设计以及调理食品（各种猪肉产品、鸡肉产品、牛肉土豆饼、肉馅饼、油炸/炭烤/烟熏肉类等产品）等生产过程要有...*

**第一篇：恒宝食品有限公司实习报告**

恒宝食品有限公司实习报告

学号：

一、实习的目的和任务：

1、通过对恒宝食品有限公司的实地实习认识，对工厂的设计以及调理食品（各种猪肉产品、鸡肉产品、牛肉土豆饼、肉馅饼、油炸/炭烤/烟熏肉类等产品）等生产过程要有一定的感性认识，学习掌握车间食品的加工过程。

2、通过实习，进一步获得车间管理方面的知识，增强实践能力，巩固所学的理论知识，理论联系实际，增强独立工作及解决生产中实际问题的能力。

二、实习的内容和要求：

1、了解工厂概况

生产能力、产品种类、产品的销售、原料的分布情况、运输方式、燃料来源、水源水质、公用工程设施、建厂历史、厂址、厂区布置、占地面积、工厂三废治理及环境保护措施、人员配置等。

2、了解工厂的生产情况

原料的规格、性质；生产方法及优缺点；工厂生产工艺流程及生产原理，工艺条件及控制指标；主要设备的结构、规格、工作原理、性能、生产厂家；生产操作规程及有关注意事项。

3、参观工厂公用系统

供电、供汽、供水、制冷情况及全厂水、电、汽、冷的消耗量，吨产品耗原料、水、电、汽、冷的指标。

4、了解车间自动控制及仪器仪表使用情况。

5、了解车间建筑形式、建筑物结构和车间布置。

6、由公司领导人员分配车间实习，熟悉车间基本的加工操作流程，期间要求实习同学按时到岗，不得迟到早退。

三、实习报告正文

（一）企业简介

山东日照恒宝食品有限公司是集生产加工、出口贸易于一体的大型当代食品企业，总资产40560万元，占地面积22万平方米，现有职工1200余人，是山东省农业财产化重点龙头企业，日照市重点培养主干产业企业，是2024 年在外洋

上市企业。

公司重要产物有调理食品（各种猪肉产品、鸡肉产品、牛肉土豆饼、肉馅饼、油炸/炭烤/烟熏肉类等产品）、面食成品（春卷、蒸饺、水饺、笼包、烧卖等）、罐头食品（水产罐头、蔬菜罐头、水果罐头、牛排罐头等）、冷冻蔬菜（速冻绿芦笋、荷兰豆、甜豌豆、西兰花、蒜米、草莓、黄/白桃等）、冷冻保鲜肉类、休闲果蔬等六大类100多个品种。

（二）生产流程

1、调理车间

是食品事业部出口加工厂，主要生产出口猪肉产品、鸡肉产品、牛肉土豆饼、肉馅饼、油炸/炭烤/烟熏肉类等产品产品。调理车间分为生区和熟区。生区由原料、切块、肉串、成型、油炸组成。熟区由加热、炭烤、挂汁、一次包装、二次包装组成。

（1）生区:

原料：料验收、储存、滚揉等工艺。原料准备工作：修剪红脂肪、淤血、筋键、软硬骨、异物等，或按照产品要求进行适当的修剪。

切块：进行原料的修改加工切块。

肉串：根据不同产品、不同要求穿串，工产品有骨肉相连串、皮肉串、心肝串、葱串等。例如碳烤腿肉串工艺流程：原料准备——穿串——一次腌制——蒸煮——炭烤——检品——冷却——二次挂料——速冻——金属探测——检品——一次包装——二次包装——保存。要求穿串用的竹签使用前在沸水中浸烫1min以上进行消毒，捞出沥水后待用。肉串重量、形态按不同的规格要求和客户要求而定。

成型：按要求将加工处理过的原料用特定的模具成型后进行下一道工序，如加热蒸煮等。

油炸：将经过加工处理过的原料挂糊后入油锅炸制规格、重量根要求而定，油温170℃左右炸2min挂糊浆无露肉现象，无短重、超重现象，要求二次油炸的无不熟现象。要注意油温的控制: 产品中心温度≥70℃；时间≥1min.进行金属探测，每袋两次，20min校对一次探测器灵敏度，作出记录。

（2）熟区：

炭烤：将蒸煮后的产品蘸酱后用炭火烤制使其具有特殊风味特色。

挂汁：也就是非素烤类制品二次挂料。

一次包装：将经油炸、炭烤、蒸煮并检品合格过的产品入单冻机冷冻后经金属探测后进行一次包装封口后在经金属探测。X光机检测后传入二次包装班，如袋包装前认真检查有无异物何和不合格产品。

二次包装：仅经过一次包装后的原料经检验合格后进行二次包装（包装应注明生产日期、生产批号、赏味期限等），封装后入库保存。

2、食罐车间

冬季主要生产牡蛎、鱼类等水产罐头，夏季主要生产黄桃、葡萄等水果罐头。现以牡蛎加工流程为例举例说明，主要由牡蛎选择→洗涤→盐渍→热烫→漂洗、沥水称量→装罐→封口→杀菌→冷却→保温、检验→入库组成。

操作流程：

（1）原料的选择和预处理 原料的选择至关重要，直接影响制品品质，应选择无破肚、壳与杂质少的新鲜肥满牡蛎肉。用细流清水充分淘洗去净夹带在牡蛎肉中的泥沙、碎壳等杂质（淘洗时应小心，不要损伤牡蛎肉）。稍沥水后，用3.5%浓度的盐水浸泡10分钟，牡蛎肉与盐水比为1∶1。捞起、漂洗、沥水。

（2）热烫与冷却 将牡蛎肉置100℃热水中热烫，保持微沸1～1.5分钟，注意控制牡蛎脱水率。静置2分钟，轻轻用勺瓢捞起并立即放入冷水中，冷透并再淘洗泥沙和碎壳一次。

（3）称量、包装 采用130毫米×170毫米规格的软性复合蒸煮袋（PET/AL/PP），按主基料比3∶1称量（主料的牡蛎肉净重控制在150克左右，误差不超过±3%）装袋，用真空包装机密封。操作时应注意防止袋口密封处污染或漏封。袋口密封处若有轻度污染时，必须用干净干布擦净；漏封或封口不规范者应及时予以剔除。

（4）杀菌、冷却及检验 用高压杀菌锅按3～25～2分钟/121.1℃公式杀菌；杀菌后的产品迅速冷却至40℃左右，并逐袋检查，剔除不合格产品。合格产品擦干净后入库贮存。

产品质量指标：

（1）感官质量 蛎体饱满，形态完整，具有弹性，并呈乳白色或微黄色；内容物混合均匀，兼有牡蛎固有气味和辣香味。

（2）理化指标 固形物含量≥85%，汞≤40.3毫克/千克，砷≤0.5毫克/千克。

（3）保质期 3个月以上。

3、蔬菜车间

操作流程：

(1)原料挑选叶菜类蔬菜从采收到加工不应超过24h，人工挑选出发黄、腐烂部分；根茎类蔬菜人工挑选出等外品、腐烂部分，并分级。

(2)清洗去除蔬菜表面泥土及其他杂质。为去除农药残留，一般需用0.5％～1％盐酸溶液或0.05％～0.1％高锰酸钾或600 mg ／ kg 漂白粉浸泡数分钟进行杀菌，再用净水漂洗。

(3)去皮根茎类蔬菜应去皮处理。化学碱液去皮原料损耗率低，但出口产品一般要求人工去皮或机械去皮，去皮后必须立即投入清水中或护色液中，以防褐变。

(4)切分成型将蔬菜切分成一定的形状（粒、片状），切分后易褐变的蔬菜应浸入护色液中。

(5)烫漂一般采用热水烫漂，水温随蔬菜品种变化，一般为80～100℃； 时间为几秒种到数分钟不等。烫漂时，可在水中加入一些盐、糖、有机酸等其他物质，以改变蔬菜的色泽和增加硬度。

(6)冷却烫漂结束后应立即冷却（水冷或冰水冷），冷却时间越短越好。

(7)沥干冷却后，蔬菜表面会滞留一些水滴，这对冻结是不利的，容易使冻结后的蔬菜结成块，不利于下一步真空干燥。方法一般采用离心甩干式。

(8)冻结沥干后的物料快速冷冻，冻结温度一般在－30℃以下，为下一步真空干燥作好准备。

(9)真空干燥预冻后的蔬菜放入真空容器由借助真空系统将窗口内压力降到三相点以下，由加热系统供热给物料，使物料水分逐渐蒸发，直到干燥至水分终点为止。

(10)分检计量冷冻干燥后的产品应立即分检，剔除杂质及等外品，并按包装要求准确称量，入袋待封口。

(11)包装用双层塑料袋真空包装。由于产品氧化褐变，可用充氮包装，包后放入外纸箱中入库贮存。

（三）心得体会

通过这次历时一个月的食品车间实习，让我对车间管理有了一定程度的认识，并且让我对车间生产加工流程有了一个大致的了解，期间通过与车间相关工作人员的沟通交流，使我对自己将要参与的人力资源工作有了一定的理性认识。对于生产车间里的一些设施操作，注意事项等都有了一定程度的观察。通过这样的车间实习让我丰富了自己的理论知识并且学到了很多书本上学不到的东西，加强了自己的社会实践能力。

通过这次实习使我自己达到了预定的目的，既巩固了自己的管理方面专业知识，又学到了社会知识，对不久的工作将会有很大的帮助。管理工作的实施并不是那样的呆板，有很大的灵活性，而且对于相关岗位需要的耐心、细致有了切实的体会，意识到只有调整自己的浮躁心理，才能更好地从事相关工作，更重要的是，学到了怎样进行人与人之间的沟通。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。在工作中和同事保持良好的关系是很重要的，团队合作也至关重要，就像车间生产加工工作一样，任何一种产品的制作都不是简单的由一个车间就能单独完成的，它需要几个部门的通力合作，这中间每一道生产工序都至关重要，其中任何一个环节出现问题都直接影响到最终产品的成败，而在一个团队中要想达到团队的最终目标就必须需要团队中每一个成员相互信任、互相合作。这次实习为我步入社会奠定了一定的基础，使我获益良多。

很感谢日照恒宝食品有限公司给我这个实习机会，让我学习很多、成长很多、收获很多。

**第二篇：食品有限公司实习报告**

食品有限公司实习报告

实习时间: 20xx年xx月16日至20xx年xx月18日 实习地点: 湖南xx食品有限公司

实习意义：实习是一种对用人单位和实习生都有益的人力资源制度安排。对接受实习生的单位而言，是发展储备人力资源的措施，可以让其低成本、大范围的选择人才，培养和发现真正符合用人单位要求的人才，亦可以作为用人单位的公关手段，让更多的社会成员（如实习生）了解用人单位的文化和理念，从而增强社会对该组织的认同感并赢得声誉。

对学生而言，实习可以使每一个学生有更多的机会尝试不同的工作，扮演不同的社会角色，逐步完成职业化角色的转化，发现自己真实的潜力和兴趣，以奠定良好的事业基础，也为自我成长丰富了阅历，促进整个社会人才资源的优化配置。作为一名刚迈出校门的大学生，我想学习的目的是为了获取知识，获取工作技能，换句话说，在学校学习是为了能够适应社会的需要，通过学习保证能够完成将来的工作，为社会作出贡献。然而步出象牙塔步入社会是有很大落差的，能够以进入公司实习来作为缓冲，对我而言是一件幸事，通过实习了解到工作的实际需要，使得学习的目的性更明确，得到的效果也相应的更好。

实习小结：从2024年11月16日来到xx开始我的实习期到现在已经有三个多月了。这三个月中都在生产第一线熟悉各种产品的生产过程、制作工艺及感官评价。不管是要往那方面发展，这些都是必不可少的环节，没有人能够完全脱离产品进行工作的。

湖南xx食品有限公司是湖南xx整合xx市xx有限公司后成立的以米、面、油为主的综合性食品加工型企业，公司生产的面条、米粉、红薯粉共有四大系列300多个品种

而我在公司的首要任务就是竭尽全力去熟悉这300多个品种，从原材料到成品都需要认真仔细的学习，就如海绵一样不停的吸收着各类知识，为以后的工作打下结实的基础。虽然我的专业就与食品生产紧密相关，但是在大学4年学习的绝大多数的都是理论知识，即使有社会实践都从未这么深的接触过真正的生产过程。当然，实验室是我们实践中接触最多的地方，也是最熟悉的地方，即使是时间带来的生疏感，也会被烙在深处的记忆给扫除，所以我选择的工作岗位上我需要知道、了解的是各种产品的各类特性，其次是熟悉对产品各类指标检测的流程，以及熟练的应用各类检测仪器。实习感受：

1、自主学习课堂上的知识毕竟是有限的，理论与实践具有一定的差距，这需要我不停的学习，以完成从理论到实践的跨越。

2、积极进取的工作态度 工作不只为公司创造了效益，同时也提高自己。像我这样没有工作经验的新人，更需要通过多做事情来积累经验。特别是现在实习工作并不象正式员工那样有明确的工作范围，如果工作态度不够积极就可能没有事情做，所以平时就更需要主动争取多做事，这样才能多积累多提高。

3、团队精神 工作往往不是一个人的事情，是一个团队在完成一个项目，在工作的过程中如何去保持和团队中其他同事的交流和沟通也是相当重要的。

4、基本礼仪 步入社会就需要了解基本礼仪，而这往往是原来作为学生不大重视的，无论是着装还是待人接物，都应该合乎礼仪，才不会影响工作的正常进行。这就需要平时多学习，比如注意其他人的做法或向专家请教。

5、为人处事 作为学生面对的无非是同学、老师、家长，而工作后就要面对更为复杂的关系。无论是和领导、同事还是客户接触，都要做到妥善处理，要多沟通，并要设身处地从对方角度换位思考，而不是只是考虑自己的事

感谢公司给我这次实习的机会，通过这段时间的实习，我体会很深。我想这是一段难忘而宝贵的经历，因为有了这次实习，让我对接下来的挑战，充满了信心。

**第三篇：食品有限公司实习报告**

食品有限公司实习报告

电话：

实习时间

2024年6月28日——2024年7月9日

实习地点

中山市咀香圆食品有限公司

实习目的：

通过本次实习，开阔视野，增长见识，扩宽我的知识面。了解本专业相关方面的知识，通过实习，启发我积极向上，努力学习。同时接触与认识社会，积累人生阅历。

实习收获与体会

实习就这样过去了，总有点意犹未尽的感觉，这样的机会要多几次该多好呢，我真是这样想的。现在来总结我此次实习的收获和体会：

我们首日乘搭公司员工车来到了中山火炬开发区的咀香圆食品有限公司，在我们学校的小董师兄热情的带领下，我们来到了会议室等待公司领导的工作安排。开始是梁主任亲切既严肃地跟我们介绍了公司的规矩跟消防意识，包括了方方面面，让我领悟到领导层对企业管理的重视能让一个企业更规范化生产，是一个企业蒸蒸日上的前提。之后还有刁主任对咀香圆的精彩介绍，让我们知道咀香圆杏仁饼起始于清光绪二十九年，萧家为帮补家计，1911年，开始了作坊式生产；1935年，咀香园杏仁饼获美国檀香山国际食品博览会“金鸡奖”；

后来，该企业历经改制，如今的咀香园健康食品（中山）有限公司继续生产咀香园杏仁饼，产品畅销全国各地及海外市场；2024年，“咀香园”被商务部授予“中华老字号”称号。咀香圆是一家充满历史色彩的饼类生产公司，当中肯定有不少的不愉快的经历，终究还是熬过来了，证明了咀香圆是一家有实力，深受群众欢迎的公司，让我在之后的实习过程中想了解到更多的这家公司的企业文化，今后对我肯动有很大的帮助。最后经过分组，我被分到了质量控制中心去完成我实习的工作，这让我兴奋不已，想更快的到工作岗位上。下午跟我的BOSS胡志高同志见面了，由于时间关系，首日的工作没有正式开始，我了解了一下这几天的工作内容后，就开始阅读相关的资料，有月饼包装标签内容整理汇总、计量技术规范、食品和化妆品包装计量检验规则和限制商品过度包装要求。学会了很多关于标签方面的知识，之前考营养师证的时候已经在关注这方面的知识了，今天终于可以详细的学习到个中的细节，可谓不枉此行。第一天就这样匆匆过去了，也是充实的一天，这令我更期待第二天开始的工作。

在去咀香圆的第二天，我跟我的拍档回到了质量控制中心开始了工作，主要任务是对公司2024年新进的月饼包装规格进行整理汇总。工作内容是：①将包装的正反面照相；②记录名称、净含量、内配置、内含月饼总体积；③测量包装尺寸，计算空隙率X。首先任务是到仓库领取月饼包装，也是一个给我参观仓库的很好机会，仓库有两层，1楼是摆放新进的包装，2楼是存放去年或者更久的包装。仓库的管理人员轻松地找出了我们要求的各个包装，可以体现出他们对工作岗位的熟悉程度是很高的，能从货物堆积如山的仓库中轻松找出我们需要的包装，对我来说是多么的不容易。幸好我之前有在生产包装工厂的工作经验，能熟练的操作叉车把货物运到工作岗位，令我意识到了一件事，就是年轻的时候接触多方面的事物是有好处的，说不定哪一天能运用上，所以应该好好珍惜一切在社会上的磨练，因为这是我们在社会上立足的宝贵经验。之后我们开始了包装的测量，对于我来说这是一件新鲜的事物，如何能更准确的测量结果，计算空隙率，经过摸索后，工作开始熟练，一个一个包装的整理出相关的信息。经过我BOSS的介绍，空隙率对于一个包装是至关重要的因素，在国家颁布的限制商品过度包装要求里面有明文规定，过大的空隙率证明了这个包装不合格，应该要求厂家重新修改包装的规格。过程中，我们就发现了有几个不合格的包装，胡志高同志相当的重视，马上跟厂家联系问清楚原因。

之后的几天我们也是反复的对月饼包装进行测量汇总，由于是在质控中心工作，所以期间也有参与另外一组同学食品检验的实习内容。他们从生产车间带回来当天的产品进行水分测量与微生物检验，学校学习到的实验室操作又可以运用上去了，对产品的处理要相当的规范，点点操作错误就会另实验的结果有很大的差距，就例如杏仁饼样品研磨提取之后一定要盖上盖子，以免空气中的水分影响测量的结果等等。期间，我们的BOSS胡志高同志带领我们参观了公司的生产车间，有杏仁饼车间与中式饼车间，进车间之前的准备工作是相当的严格，衣服、帽子、口罩和鞋套穿戴的整齐让我有些不习惯，可是车间的卫生就靠这些细微的东西维持，对于食品企业来说，卫生搞不好是不可能长期的生存下去，卫生就是食品的生命。经过参观，我见识到了一个产品配料——成型——焙烤——包装（内、外）的生产流程与工艺，改变了我以往的想法，过去我一直愚昧的认为食品生产污染一定很严重，但是观察完之后，可以看出成熟的管理跟先进的机械化生产是可以生产出污染程度最少的商品，起码我观察完生产流程之后是很放心的食用。参观过程中发生了一个小小的插曲，当中有一个工人没带工作帽就贪图方便穿过了生产车间，胡志高同志看见了就马上上前进行处理，可见公司对于卫生的管理是下很大的力度在管理，再次体现了一个企业管理层的重视程度可以看出企业的前途。

期间张总视察过我们实习生的工作进度，对我们的工作提出了不同的要求，并邀请了我们参加食品品尝会。大家聚在一起品尝产品的场面是多么的温謦，交谈中既能拉近员工之间的关系，大家发表不同的意见，又能发现产品的配料含量的改变令产品的口感与颜色有多大的变化，所以我觉得这种食品品尝会应该在今后继续维持下去，因为这能使一个产品在保持传统的前提下，根据现代的进步得到提升，令这一类产品不会过时，永远的传承我们中华的老字号。

明天就是实习的最后一天了，现在我是怀着依依不舍的心情在写这份实习报告，非常感谢张总给这一个机会给我们，因为我对营养方面是比较感兴趣的，所以能学习到这么多关于食品方面的知识我非常的高兴。通过实习让我看清自己需要什么，同时也让我吸取了许多工作和社会经验,这将对我以后踏足社会,谋生立业有很好的借鉴和帮助作用。如果有机会，我希望继续留在咀香圆实习，因为我目前学校手头上有一个实验，所以我想完成后，8月份的时候再到贵公司进行工作直接到9月份开学，希望在旺季生产月饼的时候学习到更多的东西，又可以减轻公司旺季时候人手的需求。不知道可以不可以，因为已经大三了，是人生的最后一个暑假，我想令这个暑假过得比以前更充实，希望能有这个机会。

**第四篇：马鞍山雨润食品有限公司实习报告**

马鞍山雨润食品有限公司实习报告

2024年3月3日，我又来到了马鞍山雨润，光阴似箭，岁月如梭，一晃一个月的实习生活已经过去了，在最近的一个月的实习过程中，我有着许多的收获和欢乐，但也有苦涩和教训，这些成功的经验将激励我在以后的人生之路上取得更大成绩，失败的经历将使努力去改变自己不完美的地方，让自己在以后的日子做的更好，这一切将成为我生命中最宝贵的财富之一。

我实习的地方是马鞍山雨润食品有限公司，它是中国企业500强、中国民营企业500强的江苏雨润食品产业集团在开发区设立的独资企业，总投资约10亿元，占地面积约680亩，主要建筑面积约12万平方米。年产10万吨中、高档肉制品，其中：低温肉制品6.5万吨。项目达产后，年销售收入约25亿元，将成为安徽乃至华东地区最大的肉制品生产基地。

未去马雨之前，我们也向学长学姐们了解了一些情况，包括工作、生活、车间环境等等，大家心里对马雨都有了一个大概的轮廓，我们都很激动，都想去体验一下实习的生活。可是真正到了那个时候，因为环境的不适应，我们都有诸多抱怨，每天六点起床，然后去食堂吃饭，再换衣服七点之前进车间，然后就开始了一天繁忙的工作，但是没办法已经成事实了只有接受。工作时是站着的，每天要站十几个个小时真的很累，开始时真的很不适应，脚特别痛，长这么大还没这么辛苦过！不过看着大家都那么干劲十足，我们还是咬紧牙关坚持了下来，从正面思维来分析，这也锻炼了我们吃苦耐劳坚韧不拔的精神毅力。

我们班29个同学被分到了不同的部门，大部分都在生产科，我则被分配到了品管科。品管部是组织内的重要部门，负责产品质量控制，质量体系建立和运行，生产质量监督，以及与上级质量监督检验局的接洽事宜。日常生产中，品管部监控工厂、车间生产运转情况的方方面面。我被分在新品线，新品线主要生产各种小肠、肘子以及火腿类产品，在新品外包车间我的首要工作就是对产品质量进行监督，首先要对产品进行收购，把漏气、霉变、鼠咬以及感官不好的产品挑出，漏气和感官上有问题的产品按次品处理，然后由内包人员进行重新包装，霉变和鼠咬产品则按报废处理，这类产品是不能重新利用的。

虽然品管科不能帮助生产科干活，可是几个月的实习，对于他们的工作我也是很熟悉了。例如新品小肠类的产品先要进行切片或切段，然后定量，达到一定的质量规格，再送到无菌间进行包装。每种产品都有规定的片数，工人们需要把产品放到模具里摆整齐，最后就是机器进行包装和喷日期。这样的半成品还要送去杀菌，水冷，沥干，最后才能送到新品外包车间进行收购、包装。

此外，我还去过高温包装车间、腌腊外包车间，低温包装车间以及盐水鸭车间，这段期间学到了很多，也有很多感悟。我想提出以下几点建议：

1、落地肉是老生常谈的话题，但是从营销的角度来说，落地肉长期存在并严重的话，对公司的产品形象未必是好事；

2、员工有时也因一些公共用具而发生争吵，例如：叉车、封口机等太少，没有指定人员保管；

3、员工包装有时太随意，特别是包装袋内污水太多，产品的包装美观度不够。对于做好一名品管，我有一下几点体会：

1、学习了解品管基本知识，掌握品质管理部门的设置以及有关各项要求。

2、熟悉产品工艺流程以及每道工序应达到的质量要求，进行过程监督，及时发现问题，初步分析问题，与生产部门沟通解决问题，总结经验教训，防止问题再发生。

3、遵守质量工作三不原则：不接收不合格品、不制造不合格品、不交付不合格。

但是有的时候品管也是一个很尴尬的工作，一方面要配合生产部门的要求，保质保量完成生产任务；另一方面作为品质控制的现场管理者要向上级反映生产过程中的情况，处在生产科和品管科之间其实也挺为难的。在年前大生产期间，生产科要求发货量，那自然对质量方面就有所懈怠，有时候跟他们沟通也不理解，真的挺难过的，总感觉生产科与品管科之间处于敌对关系，我们都是在为公司而努力，大家应该同心协力共同提升产品的质量。

在实习当中我最有感触的就是人际交往方面。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，要和他们处理好关系得需要许多技巧，那我们就学着适应它，如果还不行那就改变适应它的方法。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淘汰。

“万事开头难，实践见真知”在这一次实习中，我体会到了什么事情并不是自己想象中的那么美好，什么事都是那么顺利，然而一切都在新的理论知识新的技术中不断完善自己，这是个美好的愿望，在实践中看到了很多自己的不足，如对专业知识基础理论掌握不够扎实，经验不够丰富，动手能力有待提高，对解决问题不够灵活，领悟不够深刻，对在食品加工中发现的问题不能迅速的找出原因，刚开始大都是依靠师傅的指导才能解决，缺乏社会实践经验，缺乏对食品性质的认识。通过这次实践自己的能力上有很大的提高，并且对食品加工制作过程有了一定的掌握和新的认识。在马雨实习的日子，我想谈以下几点体会：

1、学会很快的适应环境。人的一生其实是一个不断适应的过程，我们要学会尽快的适应新环境，主动的适应新规则，用新思想提升自己各个方面的能力。员工进入一个公司后有两种可能：一种可能是融入企业的文化，然后吧企业文化融入到自己的工作行为中去，使自己的工作如鱼得水；另一种可能就是不能融入这个公司的文化，要么无所事事，要么被迫离开。

2、充满激情地工作，把工作当作自己的事情去做。把企业当成一辆顺风车，或者是一个跳板，抱着东家不行换西家的心态的员工，是企业最为忌讳的。人是企业的发展之本，只有把企业当成是自己施展抱负的舞台，是自己学习提高的场所，才能让企业发展壮大，企业好了，个人才会好。我们应该在工作中倾注自己全部热情，积极参与管理，与企业共同谋求发展。

任何企业都希望员工对工作抱有积极、热情、认真的态度。因为只有这样的员工才是企业进步的根本。具有激情的员工能够感染别人的情绪，使事情向良好的方向发展。工作热情可以促进工作能力的提高。有了工作热情，才会丰富工作成果，才能证明工作能力。没有工作热情，成天混日子，那么只会日渐消沉。

3、在工作中不断提高自己的能力，不要依赖于某个企业。企业任用每一位员工，都希望他能给企业创造更大的利润。当员工不能为企业创造利润时，他就失去了利用价值，这是很残酷的现实。所以我们必须明白，企业不是收容所，努力工作，在工作中提升自己的能力，才是我们的安身立命之本。努力工作是我们的本分，并且使自己的工作更有价值，对企业有更大的贡献，以适应公司对员工的要求。从另一角度来说，如果企业真的象收容所，来着不拒，人人都有饭吃，皆大欢喜，那么我们反而要小心。

4、要有一颗责任心。作为一名品管，我深深感受到责任心的重要性，食品工业是道德工业，我一直牢牢记住这句话，并以此勉励自己，做出让消费者放心的食品。我们必须对食品的质量严格把关，决不让有问题的产品流入市场。不关是品管，在任何一个工作岗位，责任心都是很重要的，本着对他人负责任的态度，认真的去做每一件事。

路漫漫其修远兮，吾将上下而求索。通过几个月的实践学习，我学到了许多在校园内无法学到的知识，这些宝贵的人生经历将激励我在以后的人生路上勇于实践，开拓创新，为人生的下一次辉煌奠定坚实的基础，成为我受益终生的宝贵财富。这就是我本次实习的所思所想，最后还是要感谢学校和企业给了我们这么好的机会，我们不会让大家失望的，一定会把自己所学运用到实践当中去，做出放心安全的产品，因为我们始终牢记一句话：食品工业是到的工业！

姓名：汪艳

学号：2301120216

**第五篇：蓝水星食品有限公司实习报告**

一、实习基本情况

（1）实习目的：实习是我们在校学习期间一个重要的综合性实践学习环节。通过进厂实地实习，培养我们实践动手的能力，获得更多的感性认识，把专业课与实际生产更好的联系起来，为以后能够灵活运用理论知识解决实际生产中的问题，同时综合检验我们所学知识，并使我们进一步了解企业、社会、国情，以完成我们从学习岗位到工作岗位的初步过渡。

（2）实习时间：2024年12月19日至2024年3月31日

（3）实习地点：广东省某食品有限公司

（4）实习性质：毕业实习

二、实习单位简介

刚进入车间的时候，车间里的一切对我来说都是陌生的。生产部里的工作环境也不怎么好，呈现在眼前的一幕幕让人的心中不免有些茫然，即将在这较艰苦的环境中工作1个月。第一天进入生产部开始工作时，当生产主管给我安排工作任务，分配给我的任务是果冻的封口包装，我按照生产主管教我的方法，运用操作工具开始慢慢学着加工该产品，在加工的同时注意操作流程及有关注意事项等。毕业实习的第一天，我就在这初次的工作岗位上包装加工产品，体验首次在社会上工作的感觉。在工作的同时慢慢熟悉生产部的工作环境。经过一段时间开机生产、加工包装产品的学习，我对车间产品的生产、加工包装的整个流程已有了一个较详细的了解与熟悉。对有些常加工的产品也比较熟悉了，对不良产品的识别力也有所提高了，生

产、加工产品的效率也在不断提高。每次下班之前，我都会将自己工作区域内的卫生打扫干净，垃圾放入垃圾袋中并放到相应的位置，把工作桌面和地面上的物品用具收拾摆放好。就这样一天的全部工作内容也就完成了。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找