

# 2023年食品厂工作计划和安全 食品厂实习报告(优秀10篇)

时间就如同白驹过隙般的流逝，我们的工作与生活又进入新的阶段，为了今后更好的发展，写一份计划，为接下来的学习做准备吧！因此，我们应该充分认识到计划的作用，并在日常生活中加以应用。以下是小编收集整理的工作计划书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

## 食品厂工作计划和安全 食品厂实习报告篇一

对熙可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。

xx年11月9日动工□xx年6月竣工，7月投产。公司主要产品有糖水黄桃、洋梨、桔片、杏、葡萄、草莓等酸性水果；蘑菇、芦笋、青豆等蔬菜罐头。产品远销美国、欧洲、日本等国□xx年8月底前，公司通过卫生注册□qs□iso900□haccp□国内官方认证通过美国fpa□英国brc□德国ifs认证。成为安徽省省级龙头企业，国家级龙头企业。熙可公司的黄桃罐头深受海外人士的喜爱。此次去安徽熙可食品企业参观实习，进一步的了解了黄桃罐头的生产加工工艺，同时对食品企业的整体状况也有了大致的了解。

黄桃工艺流程：原料选择一切半，挖核—碱法去皮，漂洗—修整，装罐—排气，封罐——杀菌，冷却—成品。

1：熙可公司对原料的选择整体以7成熟的黄桃为主，通过输送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。

公斤碱液，对于淋碱产生的污水处理是一个棘手的问题，车间的污水直接通过小道外流，在相隔不远处设有简易的过滤装置，其余的水进入污水处理处进行分级处理。整个公司员工约有1000多人，其中大部分集中在修整和切半，切条两个地方，属于典型的劳动密集型企业。人员多，加大管理的难度。因为黄桃属于季节性水果，主要生产期集中在每年的7月至9月，很多员工都是当地务农的农民或是兼职的学生，其中不乏偷工减料者，在车间中，有部分人对掉在地上的半桃直接拾起放入罐中，而对于卫生条件要求很高的食品行业，这势必带来了隐患，下午跟着研发部的小张从头至尾将黄桃罐头制作的生产流程走了一遍，在车间短短的2个小时，汗一直往外冒，他们的员工需要在这样的环境中连续工作10多个小时，非常艰辛，同时也侧面的反应了食品厂生产条件恶劣。

砀山被誉为果海，梨和黄桃果树连片成海，其中，熙可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，同时也避免了原材料运输引起的成本增加。

在熙可公司参观实习过程中，我置身于企业的实际生产环节，了解了黄桃罐头生产工艺，通过上午的生产流程讲解和下午的实际操作过程，使我对食品厂有了更深入的理解。也看到了常用的工艺设备：切片机，传送装置，淋碱装置，灭菌设备，封口机等。切半过程分为人工切半和机器切半，机器切半的人数约为人工切半处的1/20. 很好的提高了工作效率和减

少相应的劳动成本，但与人工切半相比，机器切半去核的效果不佳，很多外商对此不太满意。所以在两者结合的基础上，不断调整设备参数，改进生产工艺是企业不断前进的方法。从另一方面，间接的对劳动密集型食品企业的生产模式也有了大致的了解，它对机器的依赖程度不高，设备的选购秉承了利润最大化的原则，从生产成本考虑采用最常见的碱法去皮的方法，黄桃皮去除的效果很好，但耗水量大，如果算上污水处理的成本以及从环保程度考虑的话，采用碱法去皮并不一定是最好的选择，酶法去皮在此方面则具备明显的优势。第2天参观的黄桃基地，见到了不同品种的黄桃，初步了解了黄桃的各项指标，形成了从原料到餐桌的整体概念。

非常感谢湖南省农产品加工研究所和安徽熙可有限公司为我们提供了此次机会，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。

## 食品厂工作计划和安全 食品厂实习报告篇二

劳动者：

甲乙双方根据《民法典》及有关法律法规和用人单位依法制定的规章制度，遵循合法、公平、平等自愿、协商一致、诚实信用的原则，一致同意订立本聘用合同。

### 一、合同期限

甲、乙双方合同期限为年，自\_\_起至\_\_止。

### 二、工作内容和基本要求

1、根据中共宜宾市翠屏区委、宜宾市翠屏区人民政府《关于进一步统筹城乡提升教育发展水平的意见》。

## 四、社会保险

按国家相关规定办理。

## 五、聘用合同的变更、终止和解除

### 聘用合同的变更

- 1、订立合同所依据的法律、法规发生变化，合同应变更相关内容；
- 2、由于不可抗力使本合同无法履行的，可变更合同的相关内容；
- 3、因乙方身体条件发生重大变化在医疗期满后不能胜任工作或订立合同时依据的客观情况发生重大变化，致使本合同无法履行的，经双方协商变更合同有关内容或解除合同。

### 聘用合同的终止

合同期满，甲乙双方劳动关系终止。因工作需要续聘的，甲方根据乙方工作表现和身体状况重新考核后择优续聘，并在合同期满前三十日办理有关手续。

### 聘用合同的解除

- 1、经甲乙双方协商一致，本合同可以解除。
- 2、乙方有下列情况之一时，甲方有权解除本合同：

乙方严重违法违纪，被追究刑事责任或受到党、政纪处分的；  
在试用期内乙方经考核不合格的。

乙方患病或非因工负伤，医疗期满后，不能从事原来工作的；

乙方不能胜任本职工作，通过培训仍不能胜任的。特别说明：乙方在工作期间发现患有不能参与食品安全管理的传染性疾病应立即解除劳动合同。

4、有下列情形之一的，乙方可以告知甲方解除本合同：

甲方未按合同支付工资报酬的；

5、其他有关解除聘用合同的情形，按照《民法典》等法律、法规执行。

## 六、其他规定

1、甲方依法制定的规章制度均属本合同的主要附，其效力与合同条款同等。

2、本合同如与法律、法规相抵触的，或者因法律、法规的变化而不一致的，以现行有效的法律、法规为准。

3、本合同未尽事宜，双方另有约定的，从其约定；双方没有约定的，依照现行法律、法规规定执行。

4、乙方同意，在其处于联系障碍状态时，委托其监护人或者亲属作为乙方的受委托人，该受委托人享有接受和解与调解，代领、签收相关文书的权限。

本合同一式三份，聘用单位和受聘人员当事人双方各执一份，一份存入受聘人员个人档案。

本合同经甲乙双方签字后生效。

甲方： 乙方：

法定代表人或授权代表：

时间：时间：

## 食品厂工作计划和安全 食品厂实习报告篇三

今年xx月份，我来到了哈尔滨市xxx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xxx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。

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。

xx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，xxx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。

## 食品厂工作计划和安全 食品厂实习报告篇四

学习水果罐头食品生产技术和设备及企业管理，获取本专业的实际知识，培养初步的实际工作能力和专业技能。

进工厂实习是我们作为当代的大学生一堂重要的学习课，通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坚实基础。实习是检验真理的唯一标准，通过这次实习，我对与专业密切相关的一些产品的生产工艺流程有了进一步的了解，同时也学习到了许多书本上没有的知识，更加丰富了我们的课外知识和社会阅历。

XX市XX食品有限公司，是一家依靠本地资源优势生产经营水果罐头，鱼类罐头，果汁饮料，调味品为主的食品企业。公司拥有XX及XX两处生产基地，总占地面积110亩，厂房面积4.1万平方米，公司现拥有固定资产8000万元，是XX市农业龙头企业□XX省著名商标，公司通过 iso9000□haccp两大管理体系认证。展望未来，欢乐家将继续坚持“团结诚信、开拓创新”的企业精神，坚持“对客户服务至上、互促发展、诚信保障、利润共享”的经营理念，愿于各界朋友携手合作，向更新、更广阔的领域前进！

我们大学生已走过的人生旅途大都是在学校中度过的，因而对外界的了解都是很肤浅的。我们不能等到走出校门后再去深入地了解社会，如果我们带着僵硬的书本知识走向社会，必定四处碰壁，耽搁我们大好的青春年华。大学期间进工厂生产实习以及接触社会是很必要的。只有我们对实际的东西有较为深刻的了解，才能更有意识地在大学期间多学一些对社会有用的东西，从而我们走出社会后才能更快地适应社会，更好地实现自我价值。因而在今年七、八月份，我们XX食品班的大部分同学在XX老师的带领下，到XX市XXX食品有限公司进行了为期一个多月的专业实习。



7月23号早上九点左右，我们到达了xxxxx食品有限公司，此时工厂已在生产当中了，在外看来一片安静，但进入车间里面却是另一番景象，工人们忙忙碌碌的，好勤快。公司的领导在百忙之中热情地接见了我们，随后便有一位相关工作人员给我们安排好宿舍，接着带我们去买好工作帽，借来工作服和水鞋，最后还收集我们的相片去办好实习工作证，她的热情招待给我们留下很好的印象。尔后公司给我们安排了许多实习的岗位，让我们去实际操作，亲身动手体验。

从第二天起，我们便开始深入车间。在这里我们可亲眼目睹到了工作人员的辛勤与令人叹服的手工技术。一个产品的生成要经过多项的分工，他们的分工很细，对员工的要求是很严格的，每个工序上都有上十名员工，但只听到机器的声音，每个人都在忙忙碌碌。

我首先是分配到包装车间里的。作为新手，跟那里的员工打完招呼后，便开始投入到了学习当中。首先是在那里看员工们怎样操作，接着请教她们介绍一下操作的要领和技巧，并慢慢的结合实际操作体会其中的技术。这里的员工都很热情地给予帮助，胶布封纸箱一步，一女员工就亲手教了我半个小时，直到我基本掌握，实在难得与心存感激。通过现场的不断观察学习和实习后，我们包装操作技能渐渐有了很大的提高。在包装车间，我一般都是挑着最为笨重的装箱工作，虽然较辛苦，常常是大汗淋漓，但看着一箱箱的终产品出现在自己面前，操作技能一步步的提高，员工们灿烂的笑容，心里却是乐滋滋的。

包装车间实习了一段时间后，接着被轮流分配到新、旧生产车间，质检部等工作岗位实习。在那里，同事们都给予我们极大的帮助。在高层次上，凡是遇到什么不懂的东西，管理人员也都热情地给我们讲解，让我们了解到了许许多多生产和管理的知识。

经历了这40多天的实习，使我更清楚地认识到：在科学技术

日益变革的今天，生产的速度和质量是何等的重要，时间就是生命，机器在和时间赛跑，我们也和时间赛跑，我们都应该把握现有的时间，增强时间观念。只有用好时间、合理安排时间，才能更好地实现自己的人生价值，为社会奉献一份力量。

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。

具有良好的业务能力是基矗我深切体会到，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习的基础，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。

## 食品厂工作计划和安全 食品厂实习报告篇五

通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一定的感性认识，学习掌握牛奶的加工过程。

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。

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。

江西农业大学三康食品厂于19xx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能力一千万瓶，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提供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提供了一个很好的平台。三康食品厂为加快发展□20xx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□20xx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，以发展一个市场必须巩固一个市场的己任，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。

## （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、操作过程的卫生

### 3、操作车间卫生的管理

（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。

### 4、个人卫生和健康要求

(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、清洗前必须检测液罐中酸碱液的浓度是否达到规定要求，酸液浓度1~1.5%，碱液浓度1.5~2%，浓度不够必须加酸加碱，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，酸液的温度必须达到目的85度，清洗时间15~30分钟，视清洗效果而定。

3、生产结束，应马上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，关闭下水口阀。

(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，使清洗液的温度达到要求，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，时间在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达到要求，发现问题及

时处理解决。

(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) 清洗时间15~30分钟。

(3) 设备和管道的消毒用85~100度的热水，时间在20分钟以上

(三) 菌种制备间卫生管理细则（发酵操作间）

1、菌种的卫生

(1) 菌种必须符合国家有关的食品卫生标准或规定；

(1) 菌种投入生产前必须经过检验，不合格的菌种不能用于生产；

4、个人卫生和健康要求

(1) 操作员应保持良好的个人卫生，工作服应保持清洁卫生；

(2) 每年定期接受《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。

(四) 制备菌种操作规程

1、对制种用的不锈钢奶桶和大三角玻璃瓶用开水进行消毒，100度开水，保持20分钟以上。

2、制种开始前，从冷库中拿出小三角瓶种和大三角瓶种（母发酵剂），放在已消毒的灌装间指定的地方备用。

3、母发酵剂的制作：从灭菌奶中接出3l 43度的牛奶放入大三瓶中，打开小三角瓶盖，把菌种倒入大瓶奶液中，摇匀，加盖，用消毒了的塑料模扎口，瓶外有奶垢应用清水冲洗干净，然后放入发酵室发酵。

4、工作发酵剂的制作：从灭菌奶中接出30公斤43度的牛奶放入不锈钢桶中，打开大三角瓶（母发酵剂）盖，把菌种倒入不锈钢桶奶液中，摇匀，加盖，桶外有奶垢应用清水冲洗干净，然后放入发酵室发酵。

5、发酵操作员应时刻注意母发酵剂和工作发酵剂的发酵程度，达到发酵终点 $\text{pH}$ 达到3.8即可停止发酵，放放冷库冷藏备用。

6、对使用了的菌种窗口应及时清洗干净，并及时清洗制种现场。

7、认真填写操作记录表。关键控制点：（1）对制种用的窗口用开水消毒，100度开水，保持20分钟以上。

（2）灭菌奶温度为43度

（3）发酵剂的发酵终点为 $\text{pH}$ 3.8

（五）均质和灭菌操作规程

1、管中残留水应放尽。

2、开启冷热罐到均质机的物料管闸阀，打开均质机活塞柱冷却水，开动物料泵，见有奶液从物料管中流出，开动均质机，奶液从均质机料管中正常流出后，调节第一级均质杆，使压力达到100mpa接着调节第二级均质杆，使压力达

到200mpa均质过程中应时刻注意均质压力是否达到稳定，出现问题及时解决。

3、均质完毕前必须松开第二、第一级均质杆，使压力为0mpa再关闭物料泵、均质机和冷却水，关闭物料管闸阀。

4、在平衡罐中牛奶达到一定量后（200公斤）即可进行灭菌，先检查灭菌机的安全阀。压力表是否正常，开启平衡罐到灭菌机的物料闸阀，开动灭菌机物料泵，使牛奶在灭菌机中循环，开户蒸气闸阀检查所用设备是否正常，均质机、超高温灭菌机及板式热交换器，物料管是否消毒完毕，。冷却水，使蒸气压力达到3mpa以上，牛奶灭菌温度达到130度，达到灭菌温度的牛奶开通闸阀送入板式热交换器进行冷却。5、发酵酸牛奶冷却到43度，非发酵牛奶冷却到2~8度，做瓶装酸牛奶的灭菌奶和其他非发酵奶直接打到高位罐，以待灌装；在发酵罐中进行发酵的灭菌奶打到发酵罐中，进行发酵，以备后用。

6、生产发酵酸牛奶前，把工作发酵剂倒入高位罐内，搅拌5分钟后方可灌装。生产双歧酸牛奶时还必须放入双歧杆菌。

7、灭菌过程中应时刻注意灭菌温度是否达到，稳定，灭菌温度低于要求的，灭菌应该立即达到循环状态，奶温达到要求后才进入板交冷却。

8、灭菌完毕，关闭蒸气闸阀，打开泄气阀，通入冷却水，让灭菌机迅速冷却，关闭物料泵。

9、认真填写操作记录表。关键控制点：

（1）均质压力应达到200mpa且稳定。

（2）关闭均质机前必须把均质压力放松0mpa

(3) 灭菌时蒸气压力必须达到3mpa以上，牛奶灭菌温度达到130度。

(4) 做发酵酸牛奶的牛奶冷却到43度，做非发酵牛奶的牛奶冷却到2~8度。

## (六) 液态奶生产的工艺流程和要求

1、牛乳的前处理前处理包括鲜乳的验收、过滤、净化、乳粉的还原，和产品的质量标准化等。

2、均质：一般采用170~220kg/cm<sup>2</sup>的压力，均质温度为50~60oc□

3、杀菌或超高温杀菌：杀菌条件□115~120oc的条件下保温5~10s或130~150oc的条件下保温1~4s□

4、冷却：高温杀菌后，采用盐水冷却至10oc以下。

5、罐装：冷却后的牛乳必须及时灌装，并保证灌装时不受到污染。

## (七) 酸奶生产的工艺流程及要点

5、包装：添加发酵剂混合均质后，应立即灌装

6、冷藏保存：成品应贮藏在2~8℃冷库中，且低温下销售

## (八) 玻璃瓶灌装的操作规程

1、做好灌装机生产前的检查和维护和保养工作，消毒好的灌装头按编号依次上机，按需要的高度调节好奶瓶口离橡皮头子的.距离，保证在灌奶过程中能定量灌满奶瓶。



2、用85度以上热水浸泡奶缸并保持20分钟，排尽奶缸中消毒热水，给各传动部件加足油，把冲盖模日期调到要求的数字，并检查铝箔盖字印是否清晰，等待装。

3、灌装开始，先开动空气压缩机，使气压达到0.4mpa打开物料闸阀，奶液放入奶缸中液位不超过视察的二分之一。

4、启动输送带控制按钮，让奶瓶依次排满输送带，开启抽气机按钮，灌奶机控制按钮，冲模控制按钮，奶瓶顺利进入灌装工序。

5、灌装过程中应时刻注意灌装拨轮是否位正，灌装是否满瓶，冲模及压盖是否正常，发现问题及时处理。

清洗干净，流动轴和运动部分加油进行养护。

7、认真填写操作记录表。关键控制点：

(1) 奶缸和灌装头用85度以上热水消毒并保持20分钟。

(2) 铝箔盖字印必须清晰。

(3) 生产前、后必须对灌装机的流动轴和运动部分进行加油

通过这次短暂的一个星期的实习，让我对食品厂里的一些设施操作，注意事项等都有了一些了解，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！

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。

很感谢学校院系及三康食品厂给我这个这么好的实习机会，让我学习很多、成长很多、收获很多。同时也感谢同组的人员对我的帮住。

## **食品厂工作计划和安全 食品厂实习报告篇六**

毕业实习是从大学校园走向社会的过渡阶段中的关键环节，对于了解社会适应社会有着积极的作用。而在一线的社会岗位实习，是将理论知识运用于实际的好机会，是培养大学生自身工作能力、提升素质的磨刀石，是检验大学生适应能力、应用能力、创新能力的前沿阵地，这对尽快适应社会工作具有重大意义。

今年1月10日，我正式走进昆明景润食品有限公司开始了自己人生中的第一份实习工作。由于是，本身对大规模食品生产的工艺、技术等都很陌生，公司让我在生产部实习，采取每个岗位呆三天，学习每个岗位的设备原理、工艺参数、注意事项及设备操作，认真做笔记，每个岗位学习完后撰写一份岗位工作总结。在生产部部长的热心指导及同事的帮助下，我依次王老吉生产的整个流程进行了详细了解，并积极参与相关工作，注意把书本上学到的理论知识及相关知识对照实际工作，用理论知识加深对实际工作的认识，用实践与大学所学相结合。以双重身份完成了学习与工作两重任务，在厂里的这段时间，我始终跟同事一样上下班，协助同事完成相关工作，只是在整个实习期内我只是上早班；又以学生身份虚心学习，努力汲取实践知识。我心里明白我要以良好的工作

态度以及较强的工作能力和勤奋好学来适应公司的工作，完成领导交给我的任务。简短的实习生活，既紧张，又新奇，收获也很多。通过实习，使我对食品行业的生产、管理工作以及发展前景有了深层次的感性与理性的认识。

在公司我主要的任务首先是熟悉王老吉生产的工艺流程，接着是对每一个岗位进行全面的熟悉，熟悉每个生产过程所取到的作用及该岗位在生产过程中的重要作用。一个企业要生产出安全健康、卫生的食品，就必须加强对每一个岗位的管理，提高员工的责任意识，大家齐心协力共同生产出合格的产品。饮料生产过程中水最为重要，饮料中95%的都是水，如果水质没有处理好的话将直接影响到最终产品的质量。在实习过程中给我一个最深的印象是王老吉的灭菌过程，理论上的灭菌温度只要 $120^{\circ}\text{C}15\text{min}$ 就可以了，但是在实际生产过程中的灭菌温度最低得在 $121^{\circ}\text{C}$ 以上。在这个厂里面实习的这段时间里，我一直在思考这样一个问题：企业要提高生产效率，那么必须改进一部分的生产过程，比如在灭菌过程中是否可以采用其他更加方便快捷的灭菌方式，提高生产效率。该厂采取的是传统的杀菌釜杀菌，每一锅所需时间在50分钟左右，而该厂只有三个杀菌釜，这直接就限制了王老吉的生产效率。如果能采取其他更好的杀菌方式，那么将直接提高王老吉的产量。因此，一个企业要取得较大的利润，对生产过程的改进很重要，同事培养员工爱岗敬业，热爱公司的职业理念也非常重要。一个企业只有留得住人才才能取得长久的发展。

实习生活，感触是很深的，各个方面都得到了提高，但对我来说最主要的是工作能力的进步。毕业实习主要的目的就是提高我们社会工作的能力，如何学以致用，给我们一次将自己在大学期间所学习的理论知识与实践相结合。自走进景润开始我本着积极肯干，虚心好学、工作认真负责的态度，积极主动的参与公司的各项生产任务的完成。同时认真完成实习日记、撰写实习报告，成绩良好。实习单位的反馈情况表明，在实习期间反映出我具有较强的适应能力，具备了一定

的组织能力和沟通能力，能很好的完成企业在实习期间给我布置的工作任务。

实习收获，主要有4个方面：

1、通过直接参与企业的运作过程，学到了实践知识，同时进一步加深了对理论知识的理解，使理论与实践知识都有所提高，圆满地完成了本科教学的实践任务。

2、提高了实际工作能力，为就业和将来的工作取得了一些宝贵的实践经验。

3、在实习单位受到认可。

在工作过程中，我发现自己的专业理论学得还不够多，研究得还不够深入，在具体应用方面还缺乏经验。针对存在的诸多缺点，我会从一下几方面去改善。

1、认定目标，端正工作态度，加强思想修养。

2、注重联系实际，理论与实践相结合，努力提高职业素质。

3、热爱工作岗位，牢记工作职责，积极完成任务，不断提升工作效率。

4、虚心求教，注重在实践中不断积累经验。

## **食品厂工作计划和安全 食品厂实习报告篇七**

餐饮业竞争激烈，进入门槛也底，当做起来以后，靠统一的规范化服务甚至专利都不能形成足够高的门槛以限制竞争，所以店铺形象的塑造是从始至终贯彻在经营中的，只有形成自己独有个性化的品牌，才能从文化，心理等非物质因素上形成自己的门槛！

## 第一部分 项目描述

项目背景

公司简介

## 第二部分 市场分析

市场前景

竞争分析

## 第三部分 市场营销战略

内部资源状况

品牌形象建设

## 第四部分 组织与人力资源管理

请购与采购控制

销售与收款控制

订单控制

销售发票

退货业务

订货控制

公司企业与合伙企业选择

## 第五部分 风险评估与防范

# 风险评估与防范

## 第一部分 执行总结

项目背景 一日三餐必不可少，质量优劣决定着人们整天的精神状态的好坏。在大学中一直被诟病的就是大学食堂的饮食问题，大学的饮食质量不高已成为公认的问题，仅仅是满足了学生们的温饱问题，而质量却远远没有达到学生们的要求。部分大学的饮食状况令人担忧，甚至有的大学食堂出现了集体中毒事件。本企划就是根据这一点，为了保障大学生的饮食安全，提高大学生的饮食质量，成立大学生食品快餐店，旨在为高校大学生提供价格低廉安全高质并富有特色的食品，并且同时为各高校提供一定的勤工助学岗位，帮助贫困生更好的完成学业。因此我们把眼光投向这一重要领域是十分有前景的。

## 公司简介

大学生食品快餐店有限责任公司是一家集食品研究与技术开发, 餐饮项目联盟, 餐饮咨询与策划服务及餐饮配送为一体的综合性餐饮发展企业, 以倡导“传统与时尚, 美味与健康”的饮食新文化为己任, 秉承“诚信, 创新, 专业, 务实”的经营理念, 专心致力于饮食文化的传播与推广。

## 第二部分 市场分析

### 市场前景

虽然现在我们的市场还不大，许多学生起床起得早大多在食堂吃，起床晚的干脆不吃早餐，但我们公司有信心把市场扩大。我们公司的菜系种类繁多，包括一些饮食店的特色食物和各式小吃，而这些饮食店一般是不派送的。

冬天一到，天气变冷，一些大学生不愿太早起床去食堂吃早

点，我们正好可以送货上门，而且早餐质量绝对有保证，许多学生为了保证上课效率和保护身体健康，定会接受我们的上门送餐服务。

## 竞争分析

个别餐饮店的竞争性行动对行业内其它餐饮店的影响非常大，众所周知，餐饮业的顾客一般注重四个方面：用餐的环境(是否好、是否卫生);用餐的方便性(是否要排队、上菜时间等);用餐的质量(味道、种类、健康因素等);用餐的价格。

当然这些方面可以互相弥补和取舍。比如，有两家餐厅，菜的味道、质量、价格相差不是很多，但一家的装修比较好，那顾客肯定选择环境比较好的一家。

如果同样的环境、同样的装修，顾客都去过了，饭店水平也都差不多，这时应该上谁家呢，这时就看谁家的服务好了，顾客的口味是各种各样的，但也不会长期固定在一种口味上，如果有个别餐饮店用一些新的竞争行为、新的花招来吸引顾客，也能在一段时间内吸引一部分顾客。所以个别餐饮店的竞争性行动对行业内其它餐饮店的影响非常大。

新进入者对餐厅竞争强度的影响：餐饮业的进入门槛较低，可以从小做起，然后越做越大，曾经有许多人通过这一行业迅速地完成了原始积累。因此，似乎是投资少，收益大、风险小的餐饮项目，受到了大批投资者的青睐。在规模经济方面，餐饮业不一定需要大规模方式来进行，可以是小店小经营，销售渠道方面也不会给进入餐饮业造成很大困难，综上所述，餐饮业进入比较简单，导致行业竞争程度相当激烈。

来自替代品行业的竞争：餐饮业来自行业外的竞争，无疑是一些食品和饮料的生产商带来的竞争，这些厂商的食品如泡面、罐头、饮料汽水等等，都是餐饮业的替代品，消费者可以把这些食品买到家里享用而不需要到外面餐饮店用餐。来

自购买行业的竞争:餐饮业的“购买行业”主要是社会上广大的消费者。民以食为天，每个顾客对饮食的环境、质量、价格还有服务肯定都非常高的，这会给餐饮店造成很大的压力。要吸引顾客来饭店就餐，就需要了解顾客，了解顾客需求、市场需求。

### 第三部分 市场营销战略

#### 内部资源状况

大学生快餐食品店，在高校通过考核招收大学毕业生并且签订一年工作合同培训后在所在高校设立高校饮食分部。

在各地适当选址建立蔬菜种植基地，水果种植基地以及牲畜养殖场，建立配送车队，为各高校分部统一生产配送蔬菜水果等食品原料。并且和农业研究机构合作通过高科技不断提高所生产原料的质量，降低成本。

大学生快餐食品店总部设立管理培训部门，各高校饮食分部在所在高校选择招收大四非考研大学生为管理人员，并送培训部门培训。

大学食品快餐店从厨师培训学校招收厨师进行适当培训后送各高校饮食分部担任厨师，同时各高校饮食分部自行招收学生或者社会下岗人员作为窗口服务员。

大学快餐食品店不定时到各高校进行质量抽查，保证快餐食品店提供服务保质保量。

#### 品牌形象建设

## 食品厂工作计划和安全 食品厂实习报告篇八

毕业实习是应届毕业生从大学校园走向社会的过渡阶段中的



关键环节，对于了解社会适应社会有着积极的作用。而在一线的社会岗位实习，是将理论知识运用于实际的好机会，是培养大学生自身工作能力、提升素质的磨刀石，是检验大学生适应能力、应用能力、创新能力的前沿阵地，这对应届毕业生尽快适应社会工作具有重大意义。

今年1月10日，我正式走进昆明景润食品有限公司开始了自己人生中的第一份实习工作。由于是应届毕业生，本身对大规模食品生产的工艺、技术等都很陌生，公司让我在生产部实习，采取每个岗位呆三天，学习每个岗位的设备原理、工艺参数、注意事项及设备操作，认真做笔记，每个岗位学习完后撰写一份岗位工作总结。在生产部部长的热心指导及同事的帮助下，我依次对王老吉生产的整个流程进行了详细了解，并积极参与相关工作，注意把书本上学到的理论知识及相关知识对照实际工作，用理论知识加深对实际工作的认识，用实践与大学所学相结合。

以双重身份完成了学习与工作两重任务，在厂里的这段时间，我始终跟同事一样上下班，协助同事完成相关工作，只是在整个实习期内我只是上早班；又以学生身份虚心学习，努力汲取实践知识。我心里明白我要以良好的工作态度以及较强的工作能力和勤奋好学来适应公司的工作，完成领导交给我的任务。简短的实习生活，既紧张，又新奇，收获也很多。通过实习，使我对食品行业的生产、管理工作以及发展前景有了深层次的感性与理性的认识。

在公司我主要的任务首先是熟悉王老吉生产的工艺流程，接着是对每一个岗位进行全面的熟悉，熟悉每个生产过程所取到的作用及该岗位在生产过程中的重要作用。一个企业要生产出安全健康、卫生的食品，就必须加强对每一个岗位的管理，提升员工的责任意识，大家齐心协力共同生产出合格的产品。饮料生产过程中水最为重要，饮料中95%的都是水，如果水质没有处理好的话将直接影响到最终产品的质量。

在实习过程中给我一个最深的印象是王老吉的灭菌过程，理论上的灭菌温度只要 $120^{\circ}\text{C}15\text{min}$ 就可以了，但是在实际生产过程中的灭菌温度最低得在 $121^{\circ}\text{C}$ 以上。在这个厂里面实习的这段时间里，我一直在思考这样的一个问题：企业要提升生产效率，那么必须改进一部分的生产过程，比如在灭菌过程中是否可以采用其他更加方便快捷的灭菌方式，提升生产效率。该厂采取的是传统的杀菌釜杀菌，每一锅所需时间在50分钟左右，而该厂只有三个杀菌釜，这直接就限制了王老吉的生产效率。

如果能采取其他更好的杀菌方式，那么将直接提升王老吉的产量。因此，一个企业要取得较大的利润，对生产过程的改进很重要，同事培养员工爱岗敬业，热爱公司的职业理念也非常重要。一个企业只有留得住人才才能取得长久的发展。

实习生活，感触是很深的，各个方面都得到了提升，但对我来说最主要的是工作能力的进步。毕业实习主要的目的就是提升我们应届毕业生社会工作的能力，如何学以致用，给我们一次将自己在大学期间所学习的理论知识与实践相结合。自走进景润开始我本着积极肯干，虚心好学、工作认真负责的态度，积极主动的参与公司的各项生产任务的完成。同时认真完成实习日记、撰写实习报告，成绩良好。实习单位的反馈情况表明，在实习期间反映出我具有较强的适应能力，具备了一定的组织能力和沟通能力，能很好的完成企业在实习期间给我布置的工作任务。

1、通过直接参与企业的运作过程，学到了实践知识，同时进一步加深了对理论知识的理解，使理论与实践知识都有所提升，圆满地完成了本科教学的实践任务。

2、提升了实际工作能力，为就业和将来的工作取得了一些宝贵的实践经验。

3、在实习单位受到认可。

在工作过程中，我发现自己的专业理论学得还不够多，研究得还不够深入，在具体应用方面还缺乏经验。针对存在的诸多缺点，我会从以下几方面去改善。

- 1、认定目标，端正工作态度，加强思想修养。
- 2、注重联系实际，理论与实践相结合，努力提升职业素质。
- 3、热爱工作岗位，牢记工作职责，积极完成任务，不断提升工作效率。
- 4、虚心求教，注重在实践中不断积累经验。

的确，一个优秀的男人所追求的就是表面上的东西吗？“钱多少无所谓，关键在于一个人的档次问题！”档次？什么是档次，就是你素养，你所懂得的，你所成就的这些才是真正的实力，这些才是一个优秀的男人的所要追求的，作为优秀的男人更多应该追求深层次的东西，一个人要有他自己的内涵！从一开始赤裸裸的来，到现在即将沉甸甸的回去，在短短的两个月时间，就让我受益匪浅，感慨万千！

## **食品厂工作计划和安全 食品厂实习报告篇九**

学校课程上完之后就需要大学生出来实习，当实习快要结束的时候就要写出实习报告。下面是本站的小编为大家精心整理的“食品厂实习报告”，供大家阅读！希望能够帮助到大家！更多精彩内容请持续关注本站！

实习目的：

学习水果罐头食品生产技术和设备及企业管理，获取本专业的实际知识，培养初步的实际工作能力和专业技能。

进工厂实习是我们作为当代的大学生一堂重要的学习课，通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坚实基础。实习是检验真理的唯一标准，通过这次实习，我对与专业密切相关的一些产品的生产工艺流程有了进一步的了解，同时也学习到了许多书本上没有的知识，更加丰富了我们的课外知识和社会阅历。

### 公司简介：

xx市xx食品有限公司，是一家依靠本地资源优势生产经营水果罐头，鱼类罐头，果汁饮料，调味品为主的食品企业。公司拥有xx及xx两处生产基地，总占地面积110亩，厂房面积4.1万平方米，公司现拥有固定资产8000万元，是xx市农业龙头企业□xx省著名商标，公司通过 iso9000□haccp两大管理体系认证。展望未来，欢乐家将继续坚持“团结诚信、开拓创新”的企业精神，坚持“对客户至上、互促发展、诚信保障、利润共享”的经营理念，愿于各界朋友携手合作，向更新、更广阔的领域前进！

### 实习过程及结果：

我们大学生已走过的人生旅途大都是在学校中度过的，因而对外界的了解都是很肤浅的。我们不能等到走出校门后再去深入地了解社会，如果我们带着僵硬的书本知识走向社会，必定四处碰壁，耽搁我们大好的青春年华。大学期间进工厂生产实习以及接触社会是很必要的。只有我们对实际的东西有较为深刻的了解，才能更有意识地在大学期间多学一些对社会有用的东西，从而我们走出社会后才能更快地适应社会，更好地实现自我价值。因而在今年七、八月份，我们xx食品班的大部分同学在xx老师的带领下，到xx市xxx食品有限公司进行了为期一个多月的专业实习。

7月23号早上九点左右，我们到达了xxxxx食品有限公司，此

时工厂已在生产当中了，在外看来一片安静，但进入车间里面却是另一番景象，工人们忙忙碌碌的，好勤快。公司的领导在百忙之中热情地接见了我们，随后便有一位相关工作人员给我们安排好宿舍，接着带我们去买好工作帽，借来工作服和水鞋，最后还收集我们的相片去办好实习工作证，她的热情招待给我们留下很好的印象。尔后公司给我们安排了许多实习的岗位，让我们去实际操作，亲身动手体验。

从第二天起，我们便开始深入车间。在这里我们可亲眼目睹到了工作人员的辛勤与令人叹服的手工技术。一个产品的生成要经过多项的分工，他们的分工很细，对员工的要求是很严格的，每个工序上都有上十名员工，但只听到机器的声音，每个人都在忙忙碌碌。

我首先是分配到包装车间里的。作为新手，跟那里的员工打完招呼后，便开始投入到了学习当中。首先是在那里看员工们怎样操作，接着请教她们介绍一下操作的要领和技巧，并慢慢的结合实际操作体会其中的技术。这里的员工都很热情地给予帮助，胶布封纸箱一步，一女员工就亲手教了我半个小时，直到我基本掌握，实在难得与心存感激。通过现场的不断观察学习和实习后，我们包装操作技能渐渐有了很大的提高。在包装车间，我一般都是挑着最为笨重的装箱工作，虽然较辛苦，常常是大汗淋漓，但看着一箱箱的终产品出现在自己面前，操作技能一步步的提高，员工们灿烂的笑容，心里却是乐滋滋的。

包装车间实习了一段时间后，接着被轮流分配到新、旧生产车间，质检部等工作岗位实习。在那里，同事们都给予我们极大的帮助。在高层次上，凡是遇到什么不懂的东西，管理人员也都热情地给我们讲解，让我们了解到了许许多多生产和管理的知识。

经历了这40多天的实习，使我更清楚地认识到：在科学技术日益变革的今天，生产的速度和质量是何等的重要，时间就

是生命，机器在和时间赛跑，我们也 和时间赛跑，我们都应该把握现有的时间，增强时间观念。只有用好时间、合理安排时间，才能更好地实现自己的人生价值，为社会奉献一份力量。

## 实习体会与总结：

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。

具有良好的业务能力是基矗我深切体会到，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习的基础，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。

### 一、实习目的：

通过实习，使我们在社会实践中接触与本专业相关的实际工作，增强认识，培养和锻炼我们综合运用所学的基础理论、基本技能和专业知识，去独立分析和解决实际问题的能力，把理论和实践结合起来，提高实践动手能力，为我们毕业后走上工作岗位打下一定的基础；同时可以检验教学效果，为进一步提高教育教学质量，培养合格人才积累经验，并为自己能顺利与社会环境接轨做准备。巩固食品专业的主要知识，提高实际操作技能，丰富实际工作和社会经验，掌握操作技能，将所学知识用于实际工作。

### 二、实习时间：

xx年xx月xx日 到 xx年xx月xx日

### 三、实习地点：

xxx有限公司

#### 四、实习单位和部门：

包装月饼和送货

#### 五、实习内容：

“十年树木，百年树人。”我以学生的身份踏入社会。走进xxxx里学习和接触更多的东西，转眼间2个月的时间过去了，有过惊喜，有个兴奋，有过苦恼，有过怀疑，使我从一个学生，逐渐的熟悉了工作的组织结构、人事关系、企业文化，也是我慢慢地适应这个社会。2个月就这样过去了，用什么词语来形容有没有用“现实。”从去年7月15号拿起我们的背包随从大家一起来到重庆，到如今再次收拾背包返回学校的时候，心里确不是个滋味。自己毕竟在xx工作了2个多月的工作，对于这些，我依旧有着感情。所有直到现在，我始终为自己是一名员工骄傲。我有感谢院校、感谢老师、是你们给了我这样的机会。我很高兴在这2个多月里让我接触了很多东西，让我学到了很多东西。在工作中我钟爱着这份工作，因为我在这份工作找到了真正的自我。让我学会怎么去做事，让我学会怎么去做人。

我还记得自己刚踏入社会，走向xx门槛的时候，自己总认为在学校里学一点书本里的知识就可以在工作中里得心应手，我不明白最大的知识是在生活中，最厚实文章却是书本以外，现在我懂了，是xx告诉了我们“年光似鸟翩翩过，世事如棋局局新”的道理。在家里，我们只走平路，上不得险滩，离开了自己的家，来到有过陌生的大城市，有时候遇到失落就想轻言放弃，我不明白人生有起伏才真有趣，现在我懂了，一个实现生，在实现过程中，会有抱怨，会有委屈。因为我总认为只要自己以诚待事。与人伪善、公道就会自在心上，我不明白有时自己好心办事并不好，甚至是好心办了坏事。之所以懂得这么多的道理，是因为工作，是工人告诉了我。

我才让自己更加有信心，也坚信我们可以为自己喜爱的工作奋斗。

## 六、 实习总结：

实习是每一个大学生必须拥有的一段经历，它使我们在实践中了解社会，让我们学到了从课本中无法学到的知识，打开了视野，增长了见识，为我们以后进一步走向社会打下坚实的基础，实习是理论结合实践的最好尝试。很多看似简单的东西在亲自去实践时才会发现是很复杂的，需要你一步一个脚印认真的去做，而当你克服种种困难取得成功时，那种心情是非常愉悦的。同时在此次实习中我也看到了自己的不足，比如在实践经验上的缺乏，在为人处事上的幼稚，在看待问题上的肤浅等等。但是我相信在经过这次实习后，我在这些方面都会有一定地提高，同时也为我今后踏入社会工作储备了很多良好的知识与经验。

今年五月份，我来到了xxx市xxx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xxx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80%-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

xxx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，xxx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。

## **食品厂工作计划和安全 食品厂实习报告篇十**

毕业实习是应届毕业生从大学校园走向社会的过渡阶段中的关键环节，对于了解社会适应社会有着积极的作用。而在一线的社会岗位实习，是将理论知识运用于实际的好机会，是培养大学生自身工作能力、提升素质的磨刀石，是检验大学生适应能力、应用能力、创新能力的前沿阵地，这对应届毕业生尽快适应社会工作具有重大意义。

今年1月10日，我正式走进昆明景润食品有限公司开始了自己人生中的第一份实习工作。由于是应届毕业生，本身对大规

模食品生产的工艺、技术等都很陌生，公司让我在生产部实习，采取每个岗位呆三天，学习每个岗位的设备原理、工艺参数、注意事项及设备操作，认真做笔记，每个岗位学习完后撰写一份岗位工作总结。在生产部部长的热心指导及同事的帮助下，我依次对王老吉生产的整个流程进行了详细了解，并积极参与相关工作，注意把书本上学到的理论知识及相关知识对照实际工作，用理论知识加深对实际工作的认识，用实践与大学所学相结合。

以双重身份完成了学习与工作两重任务，在厂里的这段时间，我始终跟同事一样上下班，协助同事完成相关工作，只是在整个实习期内我只是上早班；又以学生身份虚心学习，努力汲取实践知识。我心里明白我要以良好的工作态度以及较强的工作能力和勤奋好学来适应公司的工作，完成领导交给我的任务。简短的实习生活，既紧张，又新奇，收获也很多。通过实习，使我对食品行业的生产、管理工作以及发展前景有了深层次的感性与理性的认识。

在公司我主要的任务首先是熟悉王老吉生产的工艺流程，接着是对每一个岗位进行全面的熟悉，熟悉每个生产过程所取到的作用及该岗位在生产过程中的重要作用。一个企业要生产出安全健康、卫生的食品，就必须加强对每一个岗位的管理，提升员工的责任意识，大家齐心协力共同生产出合格的食品。饮料生产过程中水最为重要，饮料中95%的都是水，如果水质没有处理好的话将直接影响到最终产品的质量。

在实习过程中给我一个最深的印象是王老吉的灭菌过程，理论上的灭菌温度只要 $120^{\circ}\text{C}15\text{min}$ 就可以了，但是在实际生产过程中的灭菌温度最低得在 $121^{\circ}\text{C}$ 以上。在这个厂里面实习的这段时间里，我一直在思考这样一个问题：企业要提升生产效率，那么必须改进一部分的生产过程，比如在灭菌过程中是否可以采用其他更加方便快捷的灭菌方式，提升生产效率。该厂采取的是传统的杀菌釜杀菌，每一锅所需时间在50分钟左右，而该厂只有三个杀菌釜，这直接就限制了王老吉

的生产效率。

如果能采取其他更好的杀菌方式，那么将直接提升王老吉的产量。因此，一个企业要取得较大的利润，对生产过程的改进很重要，同事培养员工爱岗敬业，热爱公司的职业理念也非常重要。一个企业只有留得住人才才能取得长久的发展。

实习生活，感触是很深的，各个方面都得到了提升，但对我来说最主要的是工作能力的进步。毕业实习主要的目的就是提升我们应届毕业生社会工作的能力，如何学以致用，给我们一次将自己在大学期间所学习的理论知识与实践相结合。自走进景润开始我本着积极肯干，虚心好学、工作认真负责的态度，积极主动的参与公司的各项生产任务的完成。同时认真完成实习日记、撰写实习报告，成绩良好。实习单位的反馈情况表明，在实习期间反映出我具有较强的适应能力，具备了一定的组织能力和沟通能力，能很好的完成企业在实习期间给我布置的工作任务。

1、通过直接参与企业的运作过程，学到了实践知识，同时进一步加深了对理论知识的理解，使理论与实践知识都有所提升，圆满地完成了本科教学的实践任务。

2、提升了实际工作能力，为就业和将来的工作取得了一些宝贵的实践经验。

3、在实习单位受到认可。

在工作过程中，我发现自己的专业理论学得还不够多，研究得还不够深入，在具体应用方面还缺乏经验。针对存在的诸多缺点，我会从以下几方面去改善。

1、认定目标，端正工作态度，加强思想修养。

2、注重联系实际，理论与实践相结合，努力提升职业素质。

3、热爱工作岗位，牢记工作职责，积极完成任务，不断提升工作效率。

4、虚心求教，注重在实践中不断积累经验。

的确，一个优秀的男人所追求的就是表面上的东西吗？“钱多少无所谓，关键在于一个人的档次问题！”档次？什么是档次，就是你素养，你所懂得的，你所成就的这些才是真正的实力，这些才是一个优秀的男人的所要追求的，作为优秀的男人更多应该追求深层次的东西，一个人要有他自己的内涵！从一开始赤裸裸的来，到现在即将沉甸甸的回去，在短短的两个月时间，就让我受益非浅，感慨万千！