

# 最新食品的社会实践报告 食品厂社会实践报告(实用5篇)

在当下社会，接触并使用报告的人越来越多，不同的报告内容同样也是不同的。通过报告，人们可以获取最新的信息，深入分析问题，并采取相应的行动。下面是小编给大家带来的报告的范文模板，希望能够帮到你哟！

## 食品的社会实践报告篇一

实践，可为以后找工作打下根底。通过这段时间的实习，学到一些在学校里学不到的东西。因为环境的不同，接触的人与事不同，从中所学的东西自然就不一样了。要学会从实践中学习，从学习中实践。而且在中国的经济飞速开展，又参加了世贸，国内外经济日趋变化，每天都不断有新的东西涌现，在拥有了越来越多的时机的同时，也有了更多的挑战，前天才刚学到的知识可能在今天就已经被淘汰掉了，中国的经济越和外面接轨，对于人才的要求就会越来越高，我们不只要学好学校里所学到的知识，还要不断从生活中，实践中学其它知识，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。

感谢老师孜孜不倦地教导，有些问题有了课堂上地认真消化，有平时作业作补充，我比一部人具有更高的起点，有了更多的知识层面去应付各种工作上的`问题，作为一名新世纪的大学生，应该懂得与社会上各方面的人交往，处理社会上所发生的各方面的事情，这就意味着大学生要注意到社会实践，社会实践必不可少。毕竟，2年之后，我已经不再是一名大学生，是社会中的一分子，要与社会交流，为社会做奉献。只懂得纸上谈兵是远远不及的，以后的人生旅途是漫长的，为了锻炼自己成为一名合格的、对社会有用的人才。

很多在学校读书的人都说宁愿出去工作，不愿在校读书；而已

在社会的人都宁愿回校读书。我们上学，学习先进的科学知识，为的都是将来走进社会，献出自己的一份力量，我们应该在今天努力掌握专业知识，明天才能更好地为社会效劳。

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。实践的开展不断促进人类认识能力的开展。实践的不断开展，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，人的认识能力也就不断地改善和提高。马克思主义哲学强调实践对认识的决定作用，认识对实践具有巨大的反作用。认识对实践的反作用主要表现在认识 and 理论对实践具有指导作用。认识在实践的根底上产生，但是认识一经产生就具有相对独立性，可以对实践进行指导。处理人与人之间社会关系的活动，即人类的社会交往以及组织、管理和变革社会关系的活动。如政治活动、社会改革实践、阶级斗争等。因此，大学生应该积极参与实践，使实践与认识相结合。大学生可以通过调查研究了解实际情况，结合所学为政府部门提供决策参考是一件十分有意义的事情，既提高能力又效劳社会，这是一种双赢的选择；二是志愿者效劳，将专业知识与社会需求紧密结合起来，利用专长效劳社会，回报社会。三是参加各种公益活动，培养自身的社会责任感，这是一种贯穿于日常生活当中的社会实践形式，以小见大，以细微之处见长，是进行社会实践活动的一种长效机制。现在大学生社会实践是一种比拟普遍的形式。很多学生利用业余时间到各地和很多行业去进行社会实践和社会考察，回校后进行认真的讨论总结，用他们自己的视角来理解社会，思考未来的人生道路。

这一次参加社会实践，让我明白了大学生社会实践是引导我们学生走出校门，走向社会，接触社会，了解社会，投身社会的良好形式；是促使大学生投身改革开放，向工农群众学习，培养锻炼才干的好渠道；是提升思想，修身养性，树立效劳社会的思想的有效途径。通过参加社会实践活动，有助于我们在校大学生更新观念，吸收新的思想与知识。这次的社会实

践，一晃而过，却让我从中领悟到了很多的东西，而这些东西将让我终生受用。社会实践加深了我与社会各阶层人的感情，拉近了我与社会的距离，也让自己在社会实践中开拓了视野，增长了才干，进一步明确了自己的奋斗目标。社会是另一个学习和受教育的大课堂，在那片广阔的天地里，既能让我们的人生价值得到表达，更为将来更加剧烈的竞争打下了更为坚实的根底。陶渊明说过盛年不再来，一日难再晨，及时宜自勉，岁月不待人。希望以后还有这样的时机，让我从实践中得到锻炼。

## 食品的社会实践报告篇二

- 3、生吃的蔬菜和水果要洗干净后再吃，以免造成农药中毒；
- 4、选择食品时，要注意食品的生产日期、保质期；
- 5、尽量少吃或不吃剩饭菜，如果吃剩饭菜，一定要彻底加热，防止细菌性食物中毒；
- 6、不吃无卫生保障的生食食品，如生鱼片、生荸荠；
- 7、不吃无卫生保障的街头食品；
- 8、少吃油炸、烟熏、烧烤的食品，这类食品如制作不当会产生有毒物质。

关注食品安全，建设平安中国。尽我们的最大努力让全社会行动起来为青少年的健康成长提供有力的保障。

组三人针对食品安全问题做了一系列调查访问。重点关注学生饮食健康，主要对小学生所钟爱的路边小吃，校园商店，超市等进行调查，并且对学生及其家长进行访问，了解学生平时的饮食状况，关注学生的健康成长。

路边小吃通过询问其原料来源并观看其操作看其是否卫生，干净。通常集中的摊点很受学生的欢迎，是学生比较密集的地方。我们走访几个集中的路边摊点，对其进行调查研究。

共3页，当前第2页123

## 食品的社会实践报告篇三

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，对于吃的方面不在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xx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。

二天一大早，我们实践小分队来到良渚的农场，然后开始分配工作做市场调查。我们被分到了很多的区域。呵呵，本人有个小小的顾虑，最害怕分配到卖猪肉的区域，于是就提前提出要去蔬菜区，呵呵，现在想起来还真不该呢？天天都是吃里脊大排的，经受不了这些东西的鼻祖呵。真难以想象，若当时真的在肉区，我会何其的难忍哦！

我来到蔬菜区，观察了许久，才准备进攻！看到一些大妈空下来我就上，不过被她拒绝了，啊，因为不识字，那这个市场有多少人认识字呢？哎，失落中。可是不能放弃啊！第一不想被队员笑话，第二任务第一要好好的完成。有这样的信念，我又鼓起勇气再冲锋！是啊，又一次被委婉的拒绝，但是不能这样了。于是，我用最通俗的话与他们交谈，后来大叔们真的回过来友好的和我聊天呢！聊了很久，第一张问卷竟然花了我很长的时间才完成。替自己捏了一把汗。做完一份，接着做下一份，问大婶，它们基本上都让丈夫来填，有一位大叔真的很认真的填好！聊天中，还有很多的笑声，从中我也了解到他们市场的管理严谨，各摊位老板对消费者负责任的态度也让我感动。但是也从中得知，市场内管理虽然井井有条，但是市场外的管理却糟糕，更让人失望的是很多摊位老板想要提意见却无处投诉。我建议他们设几个意见箱，这样让整个市场具有一定程度的透明度。拒绝，接受，又被拒绝，这种感觉真的好似被提升又被打入冷宫一样。不过，觉得还是有挺多的感触，途中还遇到了我老妈的老乡呢！呵呵，偶尔用几句余姚话交流了一下，其实很多事情在绝望的

时候就有了转折，要看我们用什么态度去面对。大叔大妈其实还挺热情的，只要我们不要带着任务去向他们提问题，大家缓缓的交流，可能有意想不到的惊喜呢！嘿嘿，难忘的，痛并快乐着！

接下来及天，小分队在活动现场，利用食品快速检测等工具，为群众提供蔬菜上的农药残留、水产品的双氧水含量等食品检测。从现场的检测结果看，群众提供检验的食品质量还是比较好的。

就围住了场地，进行食品方面的专业知识的咨询，并主动到宣传横幅上进行签名，表达自己对宣传食品安全的支持！又进行了关于日常生活的食品安全方面的问卷调查！令人意想不到的是，该社区居民对食品安全宣传的支持程度令人乍舌，这也说明了我们的生活水平提高了，现在要从身边保护自己，而食品则是与生活密切相关的，因此会得到广泛关注！

“民以食为天”，食品安全问题一直是人们所关注的。尤其最近各类造假事件曝光后，食品安全再次敲响了警钟。

一是食品中的添加剂未引起高度重视。“三精”（糖精、香精、食用色精）在食品中的使用是有国家规定标准的，家长们有时候只关注食物鲜美度和孩子爱不爱吃，殊不知其食过量，会引起不少副作用。

二是分不清食品的成分和功能。不少家长往往分不清奶乳制品与乳酸菌类饮料，乳酸菌饮料适用于肠胃不太好的儿童，两者选择不当，反而会引起肠胃不适等症状。

三是过分迷信洋食品。从有关部门的抽查结果可以看出，进口儿童食品也并非100%完美。客观地讲，如今的国产儿童食品，从质量和包装上来看，比前几年已有很大的进步，有不少已达到出口标准，因而不能迷信于一个“洋”字。

四是用方便面，快餐等代替正餐。方便面，快餐等是在没有时间做饭时偶尔用来充饥的食品，其中以面粉为主，又经过高温油炸，蛋白质、维生素、矿物质均严重不足，营养价值较低，还常常存在脂肪氧化的问题，常常食用方便面会导致营养不良。而家长经常把学生带到快餐店来“满足”他们口福。

五是多吃营养滋补品。学生生长发育所需要的热能、蛋白质、维生素和矿物质主要是通过一日三餐获得的。各种滋补营养品的摄入量本来就很小，其中对身体真正有益的成分仅是微量，有些甚至具有副作用。

六是用乳饮料代替牛奶，用果汁饮料代替水果。家长们受广告的影响，往往用“钙奶、果奶”之类的乳饮料代替牛奶，用果汁饮料代替水果给孩子增加营养。殊不知，两者之间有着天壤之别，饮料根本无法代替牛奶和水果带给孩子的营养和健康。

七是用甜饮料解渴，餐前必喝饮料。甜饮料中含糖达10%以上，饮后具有饱腹感，妨碍学生正餐时的食欲。若要解渴，最好饮用白开水，它不仅容易吸收，而且可以帮助身体排除废物，不增加肾脏的负担。

八是吃大量巧克力、甜点和冷饮。如果一味沉溺于甜味之中，孩子的味觉将发育不良，无法感受天然食物的清淡滋味，甚至影响到大脑的发育。甜食、冷饮中含有大量糖分，其出众的口感主要依赖于添加剂，而这类食品中维生素、矿物质含量低，会加剧营养不平衡的状况，引起儿童虚胖。九是长期食用“精食”。长期进食精细食物，不仅会因减少b族维生素的摄入而影响神经系统发育，还有可能因为铬元素缺乏“株连”视力。铬含量不足会使胰岛素的活性减退，调节血糖的能力下降，致使食物中的糖分不能正常代谢而滞留于血液中，导致眼睛屈光度改变，最终造成近视。十是过分偏食。儿童食物过敏者中大约30%是由偏食引起的。大量研究资料

□material□显示，不科学的饮食作为一个致病因素，对学生进口的影响十分明显。对正处在发育阶段的儿童更是不利。

## 食品的社会实践报告篇四

xx□也许大家都不陌生，那是我们曾经周末勤工俭学的地方，它属于外商独资企业，生产糖果制品，产品80%出口，主销欧美、中东等国家和地区。

公司占地面积11600平方米，厂房、生产设备达国内同行一流水平，环境优美、厂容整洁、公司管理实施haccp-9000质量管理体系要求，对生产过程严把卫生质量关，符合出口食品厂的卫生要求。公司先后通过ciq出口食品卫生注册□q认证□iso9001国际质量管理体系认证和haccp食品安全管理体系认证。

该公司主要生产果胶软糖及硬糖，并经过艺术加工，共有30余系列，200多款的造型，与市场潮流需求严密接轨，深受各个年龄层人士喜爱，具有极强的艺术欣赏价值。

为了能够对糖果巧克力的制作工艺的加深理解，我这次实习的单位选择了xx食品有限公司。

在这次实习中，我的收获，那就是能实践操作!能很好的运用课堂上的理论知识与实践相结合。并能从实践中加深对理论知识的认知。

虽然我的工作很简单，但在整条生产线却是至关重要的!虽然每天只拿着料斗(加工的工具)显的很轻松似的，但其实这也是我们生产线上zui辛苦的岗位。你试想一下，你整天拿那个足有五~六斤重的料斗(装满原料)十几个小时，那你会是什么样的感觉呢?虽然每次下班我的双手都肿的动弹不得，但我还是能很好的坚持下来，因为我知道，这是对我的考验，对我



进入社会前的一种磨练，我要克服它！身体上的疲劳不算什么？只要心里充满希望，再大的困难都会显得很渺小！

为什么说我所处的岗位在整条流水线上至关重要呢？原因是这样的，任何糖果产品都有规定的重量，如果我们浇注时浇注少了，那会造成糖果质量的不足，那整个糖果也就报废了，前面所做的一切加工也就白费了！如果浇注太满，那么调制好的糖水就会从模具上溢出，最后摆糖的人也麻烦，她要常常给我们修边，这样就造成了人力的浪费，也会影响我们提前完成产量的目标！所以处在这个岗位上我们是很有压力的。但经过主管和班长的悉心培训教导，我们所做出来的产品都是很标准的。十分感谢xx食品能提供这样的一个舞台给我们，让我们遇到问题分析问题-解决问题！

## 食品的社会实践报告篇五

课程实习是大学教育一极为重要的实践性教学环节。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，增强感性认识，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，把理论和实际结合起来，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。

三个月以来，我以做一名高素质的优秀淮工大学生为目标，全面严格要求自己，不断追求进步，不断完善自己，不断超越自己。在实习期间，深受实习奶茶店老板的照顾和关怀，认真负责，做好各项工作，完成任务要求，做一名合格的雇员。

20xx年x月x至20xx年x月x日

xx市万达广场xx奶茶店

xx奶茶店主要经营各种口味奶茶、珍珠奶茶、鲜榨果汁、烧仙草、刨冰、绵绵冰、紫米粥等系列热饮、冷饮，属于加盟店性质，其调制的饮料口味老少皆宜，同时也赢得了大部分青年男女的喜爱。我的实习工作内容是关于奶茶的全部内容，包括制作奶茶，各种甜品、冰粥系列。实习的内容分为二个阶段：第一阶段：后勤工作阶段。这个阶段我负责店里的全局卫生，餐桌收拾以及餐具洗涮，看似辛苦其实是在磨练自己的耐心。第二阶段：奶茶制作阶段。

这个阶段我主要负责制作手工芋圆、烧仙草、奶茶制作、布丁、爱玉冻、仙草冻制作、紫米粥制作、红豆汤制作等，这些都有专门的制作手册，看似一个步骤一个步骤来，其实做起来费心耗力，有成品做失败的风险，但是很具有挑战力，我很喜欢。第三阶段：推销阶段。这个阶段我主要负责奶茶的推销，也就是把我做成的成品努力对外推销，这个环节其实也很耗力，容易把嗓子扯哑，还要懂得推销的技巧。

我们的奶茶店是在新开业的，在奶茶店内，空闲的时候一般是一个前台收银员，一个现调员，即调配奶茶等饮料口味的专业人员。人流量大，忙的时候店内一般是2个现调人员。奶茶店的薪水算法是按天计，即每个月的底薪按当月的天数来分配成为当月每天的平均工薪，如果一个月里迟到不超过三次，并且没有请事假和病假的员工还有全勤奖金可以拿，同时按每个月的营业额的一个百分数来分配员工的工薪提成。但至今我还不知道哪个百分数到底是百分之几，不过也无所谓啦。

第一阶段：后勤工作阶段。

这个阶段我负责店里的全局卫生，餐桌收拾以及餐具洗涮，看似辛苦其实是在磨练自己的耐心。由于是出来炸到，所以各项工作还不是很清楚，只能负责一些力所能及简单的事情，比如一大早最早到店里，然后就是打扫店里卫生，主要是地面、门窗以及餐具的卫生，还有洗手间的卫生。奶茶店的地

面卫生、餐具和餐桌的卫生至关重要，毕竟我们属于餐饮行业，所以各项工作都离不开店里的整体卫生。

而店里的卫生打扫起来需要非常的频繁，因为冬春季节，雨雪天气比较多，所以，地面经常不干净，而且窗户经常被水汽弄得模糊不清，需要经常一遍一遍的擦，因而非常忙和累，在这个冬天我的手被冻破了，后来裂开了。看似打扫卫生技术含量非常不高，但是特别需要耐心和眼里劲儿，如果老板提醒你这个地方可以打扫了，那已经说明你已经很没眼里劲儿了。

我是一名大学生，我认为自己现在如果连打扫卫生的工作都做不好，那么还能做好什么呢，因而我做起事来都非常细心认真、一丝不苟。

第二阶段：奶茶甜品制作阶段。

这个阶段我主要负责制作手工芋圆、烧仙草、奶茶制作、布丁、爱玉冻、仙草冻制作、紫米粥制作、红豆汤制作等，这些都有专门的制作手册，看似一个步骤一个步骤来，其实做起来费心耗力，有成品做失败的风险，但是很具有挑战力，我很喜欢。

甜品制作简而言之就是讲原材料按照老板给的配方做成成品的过程，这个过程需要我非常细心，配方写哪种原材料多少克那就是多少克，不能多加或少加，在电子秤上应该如数添加，不能存在侥幸心理，多加一点果糖成品就会变得甜的很腻，不受大众喜欢。像奶茶、布丁冻、爱玉冻、烧仙草、手工芋圆做起来我都得心应手，那个只要严格按照说明书来一切做的都跟老板的一样，很好吃；做红豆汤符合紫米粥那就更不用说了，把配料严格按照说明书来，然后放进高压锅做就可以了，前提是一定要记住火力大小；但是像煮珍珠和做仙草冻，这个就比较难了。

珍珠做起来容易不熟，仙草冻做起来很容易糊。珍珠本来就很难煮，如果按照那个配方的来的话十次有十次是不熟的，因而需要我把火力开到，水添加到最多，然后不停的搅拌，这样才可以防止糊掉。不然珍珠冲凉的时候你会发现锅底都已经很黑了。二是仙草冻，这个是我第一次真正意义上在犯错误。因为自己一边搅拌，胳膊酸了就速度慢了，导致仙草冻糊了。老板跟我说这个一锅值多少钱，老板生气我能看出来，同事就劝老板，老板又让我做了一锅，这次倒完淀粉我就立马喊老板来搅拌，结果老板也搅拌的有点糊了。

但是以后的几次我找到规律了，相信老板能做糊掉我都不会了。这就说明熟能生巧，这个“巧”字就是规律的意思。老板一看我如此娴熟，至此甜品店里的一切配料都交给我做，我通常从上班开始要做到下午一点半才能做完。

第三阶段：推销阶段。

这个阶段我主要负责奶茶的推销，也就是把我做成的成品努力对外推销，这个环节其实也很耗力，容易把嗓子扯哑，还要懂得推销的技巧。因为负责前台推销和营业结账的那个同事回家了，我就负责起店里的营业工作，这个阶段刚开始很害羞，说话声音很小，发现自己说的人家根本就不买。我想自己是学行政管理，这个都不敢那怎么行，因而我就可以锻炼自己，客人来了我就很热情，嘴巴很甜，态度很好，积极推荐本店的招牌和特色。

我抓住了顾客的心理，这主要是运用我学的组织行为学的许多知识，我可以凭借自己的自信、伶俐的嘴巴和灵敏的反应对待顾客提出的各种要求，成功推荐本店特色，赢得老板赞赏。让老板更赞赏的是我不近能在忙里偷闲打扫卫生，而且负责奶茶店的各项成品制作，并且对于前台的现金找零、推荐奶茶都可以应对自如，老板都夸我一个顶的上三个服务员。

其实我最害怕的是一个人在前台收钱，还要接单和出货，并

满足客人的各种需求，还要最重要的保持头脑清明不收错钱，不发错货。一个人收银的时候，有很多时间段是流很旺盛，那个时候顾客很多，我恨不得自己可以分裂出几个我来，一个接待，一个收银，一个封杯口，一个发货，每当这种时候收银压力挺大，最怕的就是头脑变乱麻。但是，最重要的是，这样的工作方式，可以很快让新人获得经验，在工作量小的时候由店长或主管指导，工作量大的时候又可以更多的吸收经验锻炼工作能力，迅速成长。

实习已经结束，但回首往日，历历在目。

虽然实习只有短短的三个月，却留下了让我终生难忘的印象，并且我学到了许多在学校中不可能学到的知识。我顺利的完成了毕业不可或缺的环节和任务，锻炼了自身的实际操作能力，达到了本次实习的目的。也许，在外人看来，收银工作很简单，事实上，这工作琐碎繁多，在这说长不长说短不短的五个月里，我发现要做好一项工作，心态必须调整好，无论工作是繁重还是清闲，要用积极的态度去完成我们的每一份工作，而不是去抱怨；当犯错的时候，要想尽一切办法去弥补过失，而不是逃避。

作为一个初出茅庐的新人，我在工作中难免有犯错的时候，好在店长和同事也没有很责怪，反而给我安慰和鼓励。有一位老员工在我手足无措的时候安慰我和开导我，让我不要太紧张，让我放轻松慢慢来。闲下来的时候她和我说，每个人都有第一次，不是谁一开始做一项工作就很熟练的，她一开始也和我一样不知所措的，但还是这样过来了。我听了之后，心定了很多，压力也小了一些。这让我非常感动。其实每天都重复着同样性质的工作都难免会不耐烦和出现错误，这就得看怎么正视工作态度这个问题了，我连续几天工作下来多少是有些不耐烦，工作熟练之后也出过错误，只是还好错误的地方并没多大影响。

感谢一位老资历同事告诉我，不管在哪种环境，都要记住三

点：一、勤快，二、忍，三、不耻下问。这些我会牢记在心。当时我就认为，这样的工作之后也是的每天做，都是自己分内的事情，不做也得做，如果一直都是这样不耐烦，不及时调整好心态，小错误就会酿成大错误。于是之后每天在重复前一天的工作内容时我都会放松心态，放空思想，才能在工作过程中集中精神，一丝不苟，效率增倍。这对我以后的工作态度打下了基础。三个月的实习转眼已结束，这是一段相当难忘的日子，有欣喜有汗水有苦涩有收获，难用一言两语说清。

这五个月是短暂的，但过程是漫长的，我将好好地总结和归纳这次实习的收获，将自己的不足之处进行加强，重新整理自己的信心，迎接新的开端。通过这次实习，我真的学到了很多实际的东西，而这些恰恰在课堂上是无法学到的。有人说“干一行爱一行”，也有人说“干一行怨一行”，不管怎么样，不管是干哪行，我都必须认真的对待自己的工作，对工作负起责任来。

在奶茶店工作，一个看似简单的工作却让我们学会了很多在学校里面学不到的东西，看到了在学校里面看不到的现象，碰到的一些事情都是自己从小到大没碰到过的，必须是自己根据事情的性质在第一时间做出判断和处理。现在的我，已经慢慢脱离学校步入社会，并与社会接触和融入，已不是只会伸手向父母拿生活费的小孩，很多事情都必须自己亲力亲为亲身体会，吸取经验，吃一堑长一智。快乐、悲伤、成功、失败、汗水、泪水，点点滴滴都见证着成长，磨练着心智。

不久，我会正式走上社会，脱离学校的保护伞，成为一个真正的为自己的生活和目标打拼的工作者。之后，我将会继续不断地学习，加强语言沟通能力，渗透为人处世之道更深层的含义。希望自己以后工作能步步为赢。我会十分珍惜这次实习经历，并将其作为我人生新起点的宝贵财富。在此，我由衷的感谢兰州万达广场xx奶茶店给我这次实习机会。