

# 2023年食品专业实习报告实习结果(优质5篇)

随着社会一步步向前发展，报告不再是罕见的东西，多数报告都是在事情做完或发生后撰写的。掌握报告的写作技巧和方法对于个人和组织来说都是至关重要的。下面我就给大家讲一讲优秀的报告文章怎么写，我们一起来看看吧。

## 食品专业实习报告实习结果篇一

专业：食品科学与工程

班级：一班

学号：1141

指导老师：成绩：

见习时间□20xx.4.14至4.18

在这百花齐放的春天，我们这一群师生迎着这春天的生机，踏上了我们见习的路途，为其一周的见习时间，我们参观了6个食品企业，我们将自己课本知识对照实际工厂化生产，发现此行的必要性，我们常说：“学以致用”，我们现在学习到书面知识，往往跟不上实践中的需要，所以我想这也是一次让我们认识到学无止境的含义，认识到我们的不足，我们还需要继续充实自己，同时让我们这群即将毕业的学生了解到以后的方向。

接下来，我谈谈我的具体收获！

第一站：湘旗农牧有限责任公司

衡山湘旗农牧有限责任公司本着“以农为本,科技兴农”的宗旨,公司坐落在山川秀美的南岳衡山,是一家以湖南农业大学为技术依托,以“公司+基地(合作社、协会)+农户”的模式,公司拥有目前全省最先进的日宰杀4万羽自动屠宰线,并采用纯正的衡山黄鸡为加工原料,集生产、收购、加工、销售及科研为一体,保证了产品从原料到加工全程无污染,是真正的无公害绿色食品。现代企业管理体制,通过了iso9001□20xx国际质量管理体系认证、国家农业部无公害农产品认证及产地认定、食品质量安全(qs)认证。

该公司有一个的优势:衡山黄鸡是一大特色,衡山黄鸡的养殖业加速衡山经济的发展,同时得到政府的大力支持。这让我知道做企业,要做出特色,方能生存下来,同样,我们自身也得有自己的特色,这样的我们就是金子,在哪里都可以发光。

## 第二站:湖南金鯤米业科技发展有限公司

湖南金鯤米业科技发展有限公司是一家集粮食收购、储存、加工、销售为一体的省农业产业化龙头企业,有年产12万吨优质大米的现代化生产线,引进了世界一流的高性能去石机、碾米机、色选机、抛光机等先进的生产设备和技術,是湘南地区最先进、的粮食加工企业之一。公司开发生产的金鯤系列优质大米主要品种有金鯤生态香米、东升苑泰香米、蒸湘香优米、珍珠米、粥米等。

公司采取“企业连基地、公司加农户”的经营模式,走农业产业化经营之路,发展粮食基地及订单农业,公司下设粮食收储点库3处,总仓容5万多吨,为中央、省、县三级承储企业,现有国储粮、省级动态储备粮及县级储备粮2万余吨。公司努力开发优质稻米,打造健康绿色食品,现已形成了13个城市、24家销售区域总代理的销售网络,为公司的蓬勃发展奠定了坚实的基础。金鯤米业集粮食收购、储存、加工、销售为一体,粮食的储存、仓管是现在首先问题,粮食储存中

温度、湿度的控制、防虫、防鼠等。

粮食储存注意问题：

一、控制水分：水分过大，容易发热霉变，不耐储存，因此稻谷的安全水分是安全储藏的根本，入库前应经过自然干燥，水分达到安全标准(14%以下)，若入库原始水分大，应及时进行干燥处理。

二、清除杂质：水稻中通常含有稗子、杂草、穗梗、叶片、糠灰等杂质以及瘪粒，这些物质有机质含水量高、吸湿性强、载菌多、呼吸强度大、极不稳定，而糠灰等杂质又使粮堆孔隙度减少，湿热积集堆内不易散去，这些都是储藏不安全的因素，因此，入库前必须把杂质含量降低到0.5%以下，可以大大提高储藏稳定性。

三、适时通风：新水稻往往呼吸旺盛，粮温较高或水分较高，应适时通风，特别是一到秋凉，粮堆内外温差大，这时更应加强通风，结合深翻粮面散发粮堆湿热，以防结霉，有条件的可以采用机械通风。

四、低温密闭：充分利用冬季寒冷干燥的天气通风，使粮温降低到10℃以下，水分降低到安全标准以内，在春暖以前进行压盖密闭，以便度夏。

该公司的国储粮是3年更换一次，我们的粮食储备基地在各大粮食企业，所以这些企业的责任重大!这次我学习到：粮食加工流程：清理—砻谷—碾米—稻谷的生长周期越长，生长的温度越高，其口感越好，这也是晚稻比早稻口味好的原因，早稻一般90□120d,中稻120□150d,晚稻150□170d□

稻谷是单子叶植物，其胚乳中含丰富的营养物质，在大米精加工中，常常将大米的各个成分，进行加工处理。

### 第三站：怡绿茶业

南岳怡绿有机茶开发有限公司简称怡绿茶业，以生产加工有机绿茶为主，辅以各种银针茶、绿毛尖、乌龙茶和其他各类特种茶(保健茶、药物茶)，品牌为“南岳牌”。南岳云雾茶生产历史悠久，早在初唐时期就被列为贡茶。南岳有机茶就是传统的石禀茶经过漫长的历史演变逐步发展而来，它传承了南岳近二千年茶叶文化和佛道文化，有着深厚的文化底蕴，在先后建立了祁东高峰和常宁塔山有机茶生产基地和南岳金月现代化加工中心，大力弘扬南岳寿文化和我国传统茶文化，致力推动衡阳市有机茶食品发展。

绿茶，又称不发酵茶。以适宜茶树新梢为原料，经杀青、揉捻、干燥等典型工艺过程制成的茶叶。其干茶色泽和冲泡后的茶汤、叶底以绿色为主调。

红茶，以适宜制作本品的茶树新芽叶为原料，经萎凋、揉捻(切)、发酵、干燥等典型工艺过程精制而成。因其干茶色泽和冲泡的茶汤以红色为主调。

红茶和绿茶的味道不同，红茶因为在发酵过程中把鞣酸凝固了，所以不像绿茶那么涩；而绿茶因为保留了芳香油的缘故，所以比红茶香。

茶叶主要有咖啡碱、茶碱、黄嘌呤、黄酮类及甙类化合物、茶鞣质、儿茶素等。茶中还含有多种矿物质。现在研究表明：茶具有抗癌作用。

那么喝茶也是有讲究的，在空腹情况、睡前、喝醉、服药期间一般不宜饮茶。我国是茶的原产地，传统的茶都是手工制作，越是名贵的茶，手工化的程度越高！

中国茶道深厚，我们从泡茶中感悟到：这正如同我们的人生，不经风雨磨砺的生活，就像温水沏的茶，只是一味地悬浮在

生活表面，永远无法领略到生活的真味。而那些饱经沧桑、在苦乐年华中翻滚沉浮，却始终努力绽放自我的人，就像被沸水沏了一次又一次的酽茶，终将散发出生命的脉脉清香。

我们向茶叶一样，沉浮在水中！

#### 第四站：湖南大三湘茶油资源有限公司

公司是专业从事茶油等有机食品资源研发、育苗、种植、精深加工和产品销售的农业产业化企业，公司下辖湖南大三湘油茶科技有限公司、衡阳大三湘油茶种植有限公司、永州大三湘油茶科技有限公司、祁东县大三湘农业发展有限公司等4个子公司和湖南大三湘茶油资源有限公司油茶育苗基地、湖南大三湘茶油资源有限公司和广州分公司2个分公司。

公司的品牌产品：茶乡物语天然纯正山茶油、金三湘纯正茶油经过一番了解，我发现大三湘很重视企业文化，以下是他们的文化：经营理念：循天道，益健康茶油是野山茶果提炼而成的食用油。油茶树生长在没有污染的亚热带南岭湿润气候区。整个生长过程中不施农药、化肥等。不含芥酸、胆固醇、黄曲霉素等对人体有害物质。

为中国政府提倡推广的纯天然木本食用植物油，以及国际粮农组织首推的卫生保健植物食用油。这个产业是振兴我国名族的企业！我们走进大三湘，他们的文化深深吸引着我们每一位大学生，他启示着我们以后若走向企业，必定应注重企业文化，毕竟中国是文化国度，中国的每一片土地上都有着他独特的文化！

同时在现在这个食品安全备受重视的时代，我们在食品上追求的是营养、健康、安全，现在市面上的食用油各色各样，我该如何选择是一大难题。

食用油是指在制作食品过程中使用的，动物或者植物油脂，

包括粟米油、花生油、橄榄油、山茶油、芥花子油、葵花子油、大豆油、芝麻油，核桃油等等，在选择过程中就需要我们自己对食用油有一定的了解：食用油的储存容器是铁罐(密封性、避光性强)，各种油的适用人群不同等。

对于该公司的主打产品-山茶油，山茶油的油酸及亚油酸含量均高于橄榄油，其烟点在230℃左右，对比其他食用油的烟点都高，那对于中国人家家庭常习惯等到油明显冒烟之后做菜，选择山茶油是最适合！

大三湘原茶油压榨工艺：甄选-筛选-磁选-烘干-剥壳-选籽-蒸炒-物理冷榨-过滤-低温制取-清洁油瓶-充氮灌装其中的物理冷榨是低温压榨加工的温度在70℃以下，营养成分完整，但成本高，因而该种冷榨工艺应用的并不广泛。

第五站：湖南衡南绿贝生物技术开发有限公司

“公司+农户”的食用菌产业化经营，把公司与农户结成利益共同体。

香菇是一种木腐菌，好氧性，基本工艺为配料一分袋一灭菌一接种一发菌一出菇。

栽培的关键技术：

1. 适时刺孔通气
2. 调整菇木堆形，调节料温
3. 菇木适时转场。促使菇木转色形成均匀菌膜需要较强的散射光线。
4. 促使菇蕾发生均匀。在香菇菌丝达到生理成熟和出菇适温季节来临时，采取温差刺激出菇较宜。

5. 杂菌和虫害的预防措施，夏季高温高湿，杂菌及虫害主要发生在脱袋后的出菇管理阶段，具体的措施有：搞好菇棚环境卫生及消毒杀虫工作，掌握适宜的排场脱袋时间，降低菇棚温度，加强通风散热。

在绿贝我们看到了那一个个新鲜的香菇，发现这个小生命也是在我们栽培者的精心孕育下生长下来，同时我们见到了去年与我们一同见习的学生，他们俩在这里实习，让我感悟到：实习就是一种实践学习，就是我们工作的第一步！

第六站：衡阳市达德置业发展有限公司

以冷冻冷藏业为支柱，以水果、肉食、冰制品、干货批发市场为支撑，冷库有 $-18^{\circ}\text{C}$ 、 $+1^{\circ}\text{C}$ 等，果蔬冷藏温度一般在 $0\sim 1^{\circ}\text{C}$ ，肉类汁液冰点为 $-0.6\sim -1.2^{\circ}\text{C}$ ，肉类冷藏的目的是迅速排除肉体表面的水分及内部的热量，降低肉体深层的温度和酶的活性，延长肉的保鲜时间，并且有利于肉体保水。肉类冷藏一般是不定期的逐步将肉类放入，经过一段时间，冷藏温度达到 $-18^{\circ}\text{C}$ ，取货也是不定期、不定时的。肉类产品温度低可以保存长时间，但以经济以与能源观点来考虑，就应保存时间长久来选择冷藏库温度，如肉类在 $-18^{\circ}\text{C}$ 下可以储存4-6个月，在 $-23^{\circ}\text{C}$ 下可储存8-12个月。

这次我感受到了现在食品企业实行的都是“基地+农户”的经营模式，这种模式不仅能为企业带来效益，并且还带动农村经济发展，这是造福百姓的事情；现在食品卫生是关键点，需要符合haccp□gmp□ssop等各项标准。让消费者吃的放心才是食品企业的宗旨！

这次见习，这是我们定下未来方向一次旅程，通过对食品企业的了解，以及和老师的交流，我决定以后走上食品质检行业，食品的质量检测等是十分重要，我们的食品是否健康，符合国家食品标准，这将影响到全国国民的饮食健康，这个职业不仅让我不断学习，在这个职业上不断往前进，我能让

经我手的产品是合格的，让人们放心使用，就是我创造的价值所在！

## 食品专业实习报告实习结果篇二

首先十分感谢\_总给我这次实习的机会，让我能将在大学里所学到的理论知识能与社会实践联系起来。鉴于本人水平有限，并且在公司实习的时间不长，在这篇报告中，如有谬误敬请指正。我将自己在\_\_食品有限公司的这段实习期间，对公司的一些认识总结为“四个关于与八点建议”，希望能对公司有用。

### 一关于企业使命

所谓企业使命，就是指一个企业向社会宣布“我为什么要存在，我的发展方向，原则以及哲学取向”；是一张向消费者展示的“身份证”。如一家\_\_本土的糕点公司提出“为\_\_人民提供健康安全的有机食品”，就是一个十分明确具体的企业使命。很遗憾，我在本公司实习期间，一直无法获知本公司的企业使命。我觉得，能否也打出本公司独有的企业使命以展示\_\_为消费者提供优质服务的伟大愿景。

### 二关于企业规章制度

一个好的规章制度能更好规范企业的内部管理，降低风险和交易成本以及激发员工的学习能力，创新能力及工作积极性。实践中在战略允许的范围内，企业应不惜利润下降，市场份额减少的代价来塑造一套对自己适用的“铁律”，正所谓“但有高位，岂无实地”，企业一切竞争力的来源仅体现于此。因此，规章制度在一定意义上来讲也是另一种生产力，同时也要注意对规章制度以适当的伸缩性和弹性设计，不可过分僵化。我来实习的第一天就发现公司已新发布了很多工作规范，都是十分合理适用的，希望\_\_公司能坚持对规章制度的完善。

### 三关于组织结构

经本人在\_\_实习期间的思考观察，本公司实际实行的应当是职能制组织结构。这是一个适用于单一业务企业的职能结构，在现阶段是非常适用于本公司的实际情况的。一是便于集中单一部门内所有某一类型的活动来实现规模经济。比如：所有产品的生产都由生产部门来执行。二在于最高领导层便于监控各个部门，但随着上市工作的全面展开，对于如何确定上市后企业的组织结构类型应尽早提上日程。上市后，企业规模扩大，产品线和消费者市场将迅速扩张。职能制组织结构由于其对战略重要性流程(如质量控制)进行了过度细分，职能间相互冲突(如我在实习期间，销售部和生产部同时要求小莲子包装车间包装不同的产品)等缺点而不再适用于本公司的发展。

根据本公司“立足\_\_，带动周边，辐射全国，开拓全世界”的战略目标，个人认为下一阶段暂时采用区域事业部制结构较为合理。区域事业部制结构是按照特定的地理位置来对企业的活动和人员进行分类。这意味着为了保障经营的灵活性和反应的快速性，有必要进行分权。在董事会中划分a区域董事□b区域董事□c区域董事· · · · 每个董事拥有自己的一套领导班子，这样有利于削减差旅和交通费用，应对各种环境之变化。但同时，也会带来管理成本增加，如每个办事处都有一个财务部门，而一个总财务处可能更有效率。对于同样跨区域的客户也难以提供连续服务等问题。需要慎重考虑。

### 四关于员工与待遇

从宏观方面来看，我国私营企业普遍留不住人才，而造成这一现象的主要矛盾系于工资待遇及晋升问题。当然，我们不能把导致这一现象的原因归结于职工的眼高手低或者是公司有意压低成本而故意为之，而是双方应当承担责任的。根据科学管理理论，由科学管理之父--弗雷德里克·温斯洛·泰罗早在\_\_年提出的科学管理就引致出劳资双方的精神革命。

劳资双方为了获取各自更大的利益首先应该在精神上发生一场革命：合作而非对抗。专注于蛋糕的做大可能带来更为实际的效果。在本人实习期间，我与很多一线职工以及部分管理人员进行了交流。在此恕我直言，他们普遍抱怨工资很低，甚至个别偏激的员工认为在\_\_工作就是浪费青春。但我却发现，虽然牢骚满腹，在实际工作中，大部分员工都能做到不旷工，不随意请假，认真踏实的做自己的本职工作。比如在小莲子包装车间的几个职工做事非常干练，上面临时派下来的任务都能迅速完成。这说明他们都还是愿意留下来，其中很多是熟练工，是公司生产能力的重要保障。这也从侧面说明了公司平时也注意协调与员工的关系，劳资双方的关系较为融洽。公司也经常组织优秀员工评比活动，这非常好，能激发员工斗志，但这其中也有些许不足。个人建议，公司可以适时开展各种文体活动以进一步融洽公司与员工的关系，让员工保持快乐的心情亦能促进生产效率的提高。

## 八点建议

### 一. 注意托宾 $q$ 值定理的应用

随着公司的扩张，可能会涉及厂房的新建或是需要吞并相关企业以实现既定战略。但是是新建好还是收购好，这就需要有一个评价标准。托宾的 $q$ 是指企业市价(股价)/企业的重置成本，这就是一个不错的标准，希望公司能够采用。

### 二. 对产品市场进行适当细分

### 三. 关于 $u$ 型定价模型的应用

所谓 $u$ 型定价模型是指在少于某个订单数额时，订货越多，货物的单位价格越低；超过该数额后，订货越多，货物的单位价格越高。这样有利于兼顾公司产能的利用和有关仓储成本，也能对那些恶意公司起到遏制作用。

#### 四. 起草本公司的格式条款

格式条款的建立更重要的是在于节省本公司的交易成本，如发现价格的成本，谈判的成本，签约及履约的成本，而非仗着店大而有意欺客。起草有关格式条款的过程中要特别注意措辞的严谨性，不要给恶意公司留下钻空子的空间。

#### 五. 加强信息系统的建设

现代社会是一个信息高速流通的社会，任何有伟大愿景的企业都应当注意信息的及时收集处理。我在实习期间，很多时候，生产部门竟然不知道仓库里还有哪些存货及其具体数量，这就在于信息系统的完善性。

#### 六. 划分\_\_， \_\_， \_\_和明星产品

\_\_：代表未知，即需要投入大量资源而无法确定其所能带来收益的产品。明星：代表企业某产品发展旺盛期，需要投入更多资源以完成垄断或是在行业中建立优势的产品。

\_\_：代表企业收获时节，能为企业带来大量现金流的产品。

\_\_：代表市场即将淘汰的产品，继续投入资源回报很小，不能或者很少产生正的现金流。

由于我的实习期间很短，尚没能准确区分宏兴隆的上述四种产品，但我觉得有机相关深加工产品必定是公司的明星产品，因为有机食品行业尚在发轫阶段，希望公司能多加关注这块儿的发展。

#### 七. 加强沟通机制的建设

记得我来公司实习的第一天，总经理在开会的时候便要求将去年中秋节打出的标语换下来，而到本人结束实习时也没人

去做这件事。从这个小问题看，我觉得公司离做到令行禁止还有一些距离，从专业的角度来讲就是沟通障碍。

## 八. 洛桑试验

洛桑试验主要证明了人不是单纯的“经济人”，而是有血有肉的“社会人”。除了企业内部的正式组织之外还有众多非正式组织，而正是这些非正式组织大大影响了公司效益。公司应加大对那些众多非正式组中的“核心人物”的关注，通过他们更好向一线员工传达公司的任务，信息等。

最后，由于本人实习期间较短，能力有限，上述建议或个人看法可能有不适用或不正确之处，希望\_\_总谅解。

衷心祝愿\_\_食品有限责任公司能够早日上市，为更多消费者提供优质服务，也祝愿\_\_总及\_\_全体员工阖家幸福，万事如意。

## 食品专业实习报告实习结果篇三

实习报告，是对一名实习生在实习期内的收获与成果进行检验。下面是作者为大家整理的，仅供参考，欢迎大家阅读。（一）

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。

20xx年xx月xx日到20xx年xx月xx日

xxx有限公司

包装月饼和送货

“十年树木，百年树人。”我以学生的身份踏入社会。走进重庆xx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，心里的确不是个滋味。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。

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很好尝试。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。

## 食品专业实习报告实习结果篇四

1、巩固课程教学的理论知识，树立与拓展食品生产实施与管理的全局视野；

2、了解生产工艺所用的设备的基本外形和作用，熟悉生产流水线的设计情况；

7、获取一定实际生产知识和技能，为学习后续专业理论打好基础；

5月19日：江西恒顶食品有限公司、江西得利园食品有限公司

5月23日：江西人之初集团、江西千手健康有限公司

5月25日：江西汪氏蜜蜂园有限公司

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。

实习是大学教育最后一个极为重要的实践性教育环节。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。我们中国大学生最大的不足就是学的东西都停留在课本上，缺少实践与自我动手。我想学习的目的不在于通过考试，而是为了获取知识并懂得运用到以后的工作生活中去，学习是为了能够适应社会的需要，为社会做出贡献。我们大四毕业之后步入社会是有很大大落差的，因为工作与学习完全不一样，很多事情都需要我们的适应，也需要我们慢慢积累经验，所以有这一次的实习给我积累经验，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。

通过此次实习，我对食品企业的生产工艺有了更深入的认识，加深了对所学知识的理解，更深入地认识到将理论应用于工业生产的实践意义。各个食品企业的生产管理模式先进高效，生产效率高，设备、技术先进，这些都给了我很多启发。通过这次实习，我觉得自己分析问题、解决问题的能力得到了很大的提高，确实是不枉此行。这次实习在老师的带领下，通过各个企业的负责人为我们详细介绍，让我们学到了很多知识，收获颇多。这次实习让我对各生产工艺及各工艺设备有较明确、清晰的了解，比较完整地听取了负责人的介绍，采集了较多较完整的照片。

这一次的毕业实习虽然只有两周，每一个食品厂我们也只是

去了半天参观实习，但是我们见识了很多，拓宽了我们的视野，学到了许多课本上没有的知识，积累了一些工作的经验，为以后毕业工作打下了一定的基础，可以说是收益良多！

最后感谢食品学院给我们这样一次宝贵的实习机会，也谢谢带领我们实习的每一位老师，老师你们辛苦了！

学生成绩： 签字：

签字（盖章）

## 食品专业实习报告实习结果篇五

通过在企业的实地学习与实践。运用所学习的`专业知识来了解食品生产的工作流程和工作内容，加深对品质管理工作的认识，将理论联系于实践，培养实际工作能力和分析解决问题的能力，达到学以致用目的，为成功走向社会做准备。

xx年11月2号——xx年5月2号

湖南xx食品有限公司

作为饮料厂的一名现场品保，我的工作职责主要是确保牛奶从原料进厂、备料、倒料、调配、均质、杀菌、充填、卷封、入笼、二次杀菌、出笼、液位打检、真空打检、罐底喷印、包装喷印、半成品入库、二次打检、曲面打检到成品出厂中每一个环节的品质保障。

六个月的时间说长不长说短也不短，回想过去，喜、怒、哀、乐尽在其中。在这段时间里，对一个缺乏社会经验的大学生而言，从中学到了不少学校里学不到的知识。

首先得感谢公司给我们提供工作条件和生活环境以及有经验的上级给我们指导，带着我们前进。他们的实战经验让我们

终身受益，从他们身上学到的不仅是做事的方法，更多的是做人的准则。六个月的实习生活弹指一挥间已经划上句号，在这期间我深深的体会到了身为一名现场品保的酸甜苦辣，回想起去年的11月2日那天，年轻的我们捧着一颗颗热情、兴奋而充满期盼的心来到这儿，激动不安之情油然而升。一个个沉甸甸的问号，在我脑中盘旋。我不断自问：作为一个实习生，我能做好吗？如今，实习工作已结束，我们2位实习生的收获，见证了我们的成长，为我们的实习画上一个完美的感叹号！在这6个月中，我感觉我经历了许多，这些从未有过的经历让我不断进步、不断成长。从开始的茫然到如今的自如，感觉自己在一天天的长大，一步步实现从学生到工作者的角色转化。现在，将这六个月来的收获与感受和大家分享如下。生活篇：为在工作中遇到问题各种各样，并不是每一种情况都能把握。在这个时候要想把工作做好一定要有良好的学习能力，通过不断的学习从而掌握相应技术，来解决工作中遇到的每一个问题。这样的学习能力，一方面来自向师傅们的学习，向工作经验丰富的人学习。另一方面就是自学的能力，在没有另人帮助的情况下自己也能通过努力，寻找相关途径来解决问题。

其次、良好的人际关系是我们顺利工作的保障。

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，使我有一个人比较和谐的人际关系，为顺利工作创造了良好的人际氛围。

另外在工作之中自己也有很多不足的地方。例如：缺乏实践经验，缺乏对相关行业的标准掌握等。所以我常提醒自己一定不要怕苦怕累，在掌握扎实的理论知识的同时加强实践，做到理论联系实际。另一方面要不断的加强学习，学习新知识、新技术更好的为人民服务。

通过这次毕业实习，把自己在学校学习的理论知识运用到社会的实践中去。一方面巩固所学知识，提高处理实际问题的能力。另一方面为顺利进行毕业设计做好准备，并为自己能顺利与社会接轨做好准备。毕业实习是我们从学校走向社会的一个过渡，它为我们顺利的走出校园，走向社会为国家、为人民更好服务做好了准备。

经过这几个月的实习，我的动手能力提高了不少，最关键的是我的心态更加平和了。我觉得现在的大学生有个最大的问题就是眼高手低，许多才毕业的大学生总是希望一出社会就能找一个好工作，又舒服又找钱的工作，不愿意去做一些比较辛苦的工作，我觉得这种心态是不正确的，没有谁能够一步登天，你现在所看到的拥有令人羡慕工作的人也是从基层一步一步脚踏实地的爬上来的，正是由于毕业生就业理念不成熟造成了大学生在单位的流动性大，许多企业都指明不要，只要有工作经验的老手，结果形成了毕业生找不到工作，而企业又招不到人的恶性循环，解决这个问题的根本是在校大学生应该多到企业基层学习，提高自己的动手能力，放平自己的心态，不要怕辛苦，现在是在为自己积累资本，积累的经验越多，你以后在工作中越能体现自己的价值，眼光应该放长远些，不要只顾眼前一点芝麻而丢掉了西瓜。

不管怎么样，感谢那些对我严格要求和给我帮助的老师对我的辛勤栽培，在以后的道路上我会记住你们对我的教诲，把我的人生之路走得更宽，更长！