

2023年食品厂年总结计划 食品厂实习总结 (精选7篇)

时间流逝得如此之快，我们的工作又迈入新的阶段，请一起努力，写一份计划吧。相信许多人会觉得计划很难写？那么下面我就给大家讲一讲计划书怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

食品厂年总结计划篇一

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。

更多

食品厂年总结计划篇二

以下是本站编辑为您整理的2018食品厂实习总结范本，供您参考，更多详细内容请点击[本站查看](#)。

2018食品厂实习总结五篇【一】

在广西大学农大食品厂实习完后，我们的这次生产实习就宣布结束拉，这一周在食品厂实习后，我觉得对比其他两个厂，我学习的东西更多一点。

因为，通过深入的和厂负责人交谈，还有负责人不遗余力地

为我们讲解和教导我们，我们对企业可算是真正的深入了解，虽然我们并没有实际地参加基层操作，但是对于我们学习管理专业的同学来说，企业管理者把他们几十年来的经验和体会告诉我们，认真地告诉我们，对我们来说，真的是一笔很大的财富！比如说农大食品厂的经营者的对与市场的敏感度不够，缺乏对市场的正确把握和分析，一些idea都是迫于市场的压力才产生的。现阶段奶厂的产品缺乏概念，过于大众化，没有卖点。农大的成长路线是滚雪球式的，很多因数是取决于体制，不象一些竞争对手的发展，例如甲天下的强势经营，目标市场是高端市场。这些信息都是食品厂的经营者和管理者几十年的经验，我们在这短短几天就能大概地获取，对我来说，真的是很难得。

比较我们实习过的三个校办企业，我发现他们都有一些企业经营方面的共同点，下面是我自己总结的，仅代表自己的观点。

第一，企业都是校办企业，体制问题带给了企业的发展的很好的环境，提供了一定的帮助，但同时也制约了企业进一步地发展和壮大，以及在这个市场化经济环境中，遇到的问题更多，所以现在和将来，三个企业首要做的事情就是企业的改制，以及厂址的搬迁。

第二，虽然都是中小企业，但是三个企业都有自己的发展特色和一定的市场占有，这让我向导了一个问题，那就是中小企业如何做大市场，三个企业都有辉煌和低落的时期，这和经营者经营能力和当时市场环境有着很大的关系，现在，三个中小企业选择了比较好的经营方式，注重技术质量，突出自己的特点，逐渐地形成了属于自己的市场空间，也可以这么说，因为其的经营方式正确了，市场选择了他们，自然给了他们一定的空间占有。不过他们也还存在一定的问题，但是这些问题绝大是因为体制的问题而造成的，所以这与其经营者的能力和选择的经营方式关联不是很大。

最后总结一下这四个星期的实习, 可谓是晃晃悠悠地过了河, 对自己来说, 应该算是比较成功的, 对一个小组来说, 反正到了最后了, 也算不错的拉, 给出自己观察和领悟的观点把, 要想自己有着一定的领导, 必须要以下八点: 一: , 学, 学如弓弩, 才如箭簇, 识以领之, 方能中鹄。 二: 乐, 苦中有乐, 乐在其中。 三: 勇, 推陈出新, 不破不立。 四: 细, 大处着眼, 小处着手。 五: 信, 其身正, 不令而行, 其身不正, 虽令不从。 六: 简, 智者化繁为简, 愚者化简为繁。 七: 慎, 一言伤天地之和, 一事酿子孙之祸。 八: 行, 君子先行其言而后从之。 就是那么简单, 如果能做到还不是很困难, 但是能做好并且坚持下去却是很难。

好了, 实习结束了, 可是学习还没有结束, 加油, 加油! 结束和开始一样, 话语总是那么多, 不过体会多嘛!

2018食品厂实习总结五篇【二】

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，那就需要我们班人才的了。

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。

2018食品厂实习总结五篇【三】

食品厂实习总结

。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°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应届毕业生社会工作的能力，如何学以至用，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。

我本次实习的收获是通过自己的观察和与同事的交谈，在思想上有一个很大的进步。我一直以为现实生活中人都是为了金钱在活，为金钱在工作，几乎没有人在为除金钱之外的事情在努力，而这些金钱的拿来干嘛呢？要买房子，要买车子，要享受生活记得在和公司领导的依次交谈中他说过这样一句

话：“一个优秀的男人，所追求的就是房子这么简单？他所追求的是能呼风唤雨！”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！

2018食品厂实习总结五篇【四】

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基矗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市欢乐家食品有限公司，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及山东两处生产基地，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，广东省著名商标，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！

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04食品班的大部分同学在林强老师的带领下，到xx市欢乐家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xx欢乐家食品有限公司，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像，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。

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。

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。

2018食品厂实习总结五篇【五】

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。

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。

食品厂年总结计划篇三

今年五月份，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。

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。

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。

食品厂年总结计划篇四

一般来说，学校的生活环境和社会的工作环境存在很大的差距。学校主要专注于培养学生的学习能力和专业技能，社会主要专注于员工的专业知识和业务能力。要适应社会的生存要求，除了要加强课堂上的理论知识外，还必须要亲自接触社会参加工作实践。实习是我们在校学习期间的一个重要的综合性实践学习环节。通过进工厂实地学习，培养我们实践动手的能力、适应能力、组织能力、协调能力、和分析能力解决问题的能力，获得更全面的感性认识，把专业课程与实际生产更好的联系起来，为以能够灵活运用理论知识解决实际生产中的问题打下坚实的基础。同时综合，综合检验我们所学的知识，并使我们进一步理解企业、社会、国情，以完成我们从学习岗位到工作岗位的初步过渡。

通过实习，也让自己找出自身状况与社会实际需要的差距，并在以后的学习期间及时补充相关知识，为求职与正式工作做好充分的知识、能力准备，从而缩短从大学走向社会的心里适应期。

9月5日：上午集中进行实习动员

9月6日下午：参观厦门银祥食品有限公司（2：00出发）

9月7日上午：参观亚洲酿酒有限公司（8：10出发）

9月7日下午：参观和厦门酱油厂（2：00出发）

9月8日下午：厦门汇盛生物科技有限公司（2：00出发）。

9月9日上午：参观三达膜技术有限公司（8：10出发）

我们参观的第一家公司是厦门银祥食品有限公司。厦门银祥集团有限公司创办于1988年，是一家以无公害饲料生产为基础、无公害畜禽、水产养殖为纽带、无公害畜禽屠宰及深加工为核心、连锁销售为主要营销模式的紧密围绕绿色农业产业化及“安全食品”而展开布局的产业链型企业。我们主要参观了生猪屠宰与分割生产线，经过工作人员介绍，我们知道了这条生产线引进世界领先的丹麦sfk生猪屠宰及分割设备，并配备了国际先进的实验与检疫设备，具有世界先进水平。它汇集了当今世界多项最新技术，如计算机中央控制系统、二氧化碳致晕系统、真空采血系统、立体蒸汽烫毛系统、火焰燎毛系统、红白内脏自动输送系统、自动劈半系统、废弃物真空输送系统、同步检疫系统、胴体标码溯源系统、冷却排酸分割系统、自动化仓储系统及全程无缝冷链系统等。后来我们有参观了豆制品研发中试车间，并大致了解了豆制品生产流程。通过观看录像，我知道银祥生产的产品除供应国内市场，广泛满足不同消费群体的需求外，还能出口香港、新加坡等国家和地区，填补了福建省猪肉出口的空白。它具

备了走出福建、开拓全国市场的产品体系和供应链基础。

第三天早上，我们坐车去了亚洲酿酒有限公司。经过公司经理的介绍，我了解到，公司现有产品白酒、露酒两大类近百个品种规格，其中主打传统名牌产品有丹凤高粱酒系列、固本药酒、三堂药酒（松筠堂、万全堂、春生酒）系列，并多次荣获部优、省优产品称号。公司成立以来连年荣获福建省300家最大工业企业、工业企业效益300佳、300家最佳形象企业、福建省明星侨资企业等荣誉称号。在工作人员的带领下，我们参观了白酒的生产线，例如白酒曲块的制作以及在正副窖中的培养，发酵过程等。接着工作人员又带领我们参观了厂内贮藏的各种中药，以及该厂生产药酒的整套流程。最后，我们又来到实验室，观看技术人员对水质以及酒中成品的监测分析。我了解到，只要温度超过20℃那么酒中就不会存在细菌之类的微生物了。我动手检测了下，确是如此下午，我们参观了厦门淘化大同调味品有限公司。通过工作人员的介绍，我知道厦门淘化大同调味品有限公司创始于1908年，是福建省最大的酿造企业，而且拥有著名的“海堤”酱油品牌和“淘化大同”品牌，产品有酱油、食醋、酱料、复合调味料四大类百余种调味品。我还了解到，该公司的产品畅销全国二十多个省、市、自治区，出口远销香港、东南亚、中东、欧盟、南美等几十个国家和地区。后来，工作人员带领我们大家参观了酱油的制造过程。经过工作人员的解说，我知道了酱油的大概酿造过程。原料的制备：豆粕+麸皮+水温为90摄氏度的水，接着放入蒸锅蒸熟，然后粉碎放于风冷机，直至冷却到40度以下。曲种的培养：选取曲种，与蒸熟后的麸皮混合于三角瓶里培养，扩大培养生成孢子。培养曲：加盖控制好温度，菌丝生长结束后翻料，开始保温后要通风。发酵：成熟曲后拌曲，发酵温度控制在40—50度，发酵需一个月时间，之后加盐层，保持盐水状态。晒油：产生香气后，在储气罐灭菌后将会产生不同的代谢产物，输送到指定容器后，沉淀去渣，最后包装。这样，成品酱油也就一瓶瓶生产出来了。原来我们平日里喝的酱油就是这样产的啊，我真算是长了见识了。而且，我发现转基因大豆其豆本身颜色

稍浅，做出来的酱油颜色也是偏淡的。

第四天，我们参观的厦门汇盛科技有限公司，是专业从事微生物发酵、研发、生产、销售为一体的民营高科技企业。网上搜索的资料表明，公司成立于1998年，具有良好的创新意识和新产品的开发能力。它创立至今坚持“用科技传递健康”的理念，始终致力于生产更高品质的微藻dha和法夫酵母虾青素。工作人员带领我们大家参观了车间的仪器设备，向我们介绍了虾青素和dha生产流程。在车间里，我们见到了许多大大小小的发酵罐，是用来培养微生物产出所需的代谢产物。紧接着，我们来到了生产虾青素的车间。整个车间弥漫着一股腥臭味，很是刺鼻。该公司还生产dha粉和dha油。dha藻油是源自深海微藻，采用先进的发酵技术，通过物理提取方法精制而成的纯天然营养油，是为澄清油状液体，无杂质，呈金黄色或深黄色，具有二十二碳六烯酸[dha]特有气味，无异味。而dha微胶囊粉则采用先进的微胶囊包埋技术，将dha藻油制成均匀、流动的粉末状颗粒，为白色或浅黄色，呈均匀、流动的粉末状颗粒。有二十二碳六稀酸[dha]特有气味，无异味。并且易溶于水，无沉淀。如今汇盛已独立拥有经过严格筛选培育而成的优良菌种，不仅发酵水平达到国内外同类产品的先进水平，而且独创物理提取绿色工艺，保证产品的高纯净度、安全性等特质。

第五天，我们搭乘校车参观了最后一个目的地——厦门三达膜科技有限公司。三达膜集团于1997年由蓝伟光博士在新加坡科技园创立，以膜技术开发与应用为核心，业务领域涉及膜材料制备、膜系统集成、膜应用开发、环保水务、生物化工等相关产业。透过其技术人员的介绍，我了解到，公司设有企业博士后工作站和膜工程技术研究中心，建立了膜中试实验室、化学分析实验室、生物工程实验室、电气控制实验室，配备了国内最为齐全的实验设备和种类丰富的膜资源，进行各项技术研究与分析工作；有三大专有技术平台：适合各种发酵液分离、过滤的超滤膜应用技术平台、适合染料生

产脱盐与浓缩同步进行的纳滤膜应用技术平台和反应与分离耦合一体化的环保水处理膜应用技术平台。在实验室里，我们看到了许多实验仪器设备：包括有机卷式膜设备、无机陶瓷膜设备、卷式超滤膜设备、卷式纳滤膜设备、卷式反渗透膜设备和管式膜设备等。在展厅里，我们还看到了与三达膜息息相关的各大品牌，有各式各样的营养补充剂以及三达净水机等。我们还参观了废水处理车间。尽管污水腥臭难闻，我们还是兴致勃勃的提出我们的各种疑问，技术人员也耐心的一一为我们解惑。让我不禁感叹，平日所学的知识实在是太匮乏了，今后一定要更加努力，将理论与实际相结合，才能更好的发挥本专业的专长来。

一脑的书本知识，一身的书生气，一串的书本逻辑，而未吸收社会实践的过滤，未经历颠簸命运的冲洗，让别人看起来非常幼稚而待成长。经过这次实习，我学到了很多在学校和书本中没有的东西，在就业心态上我也有了很大的改变。以前我只是听说找工作难，可现在我能更好的理解找工作难，找一份对口专业的工作更难。很多东西我们到社会才能接触，才学习，只有身临其境才能真正意识到自己能力的欠缺和对知识的匮乏。在此，我感谢领导和老师给了我们此次实习的机会，给我们提供了这样一个台阶，让我拓展了视野，增长了见识，更多的是积累了经验为不久的将来找工作做良好的基础。沿着许多成功者足迹来勘察，我们可以看到成熟梦想的路途只是可能是斩断途中荆棘的刀，但在前行的过程中更需要我们课堂上无法学到的知识一实践。也许我们从社会上吸取了这些实践知识才能真正改变我们无奈的命运，才能羽翼丰满，让我们飞出困境，走向成功。

食品厂年总结计划篇五

今年五月份，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。

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。

食品厂年总结计划篇六

毕业实习是本站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，这对本站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。由于是本站，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好来适应公司的工作，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°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本站社会工作的能力，如何学以至用，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。

我本次实习的收获是通过自己的观察和与同事的交谈，在思想上有一个很大的进步。我一直以为现实生活中人都是为了金钱在活，为金钱在工作，几乎没有人在为除金钱之外的事情在努力，而这些金钱的拿来干嘛呢？要买房子，要买车子，要享受生活……记得在和公司领导的依次交谈中他说过这样一句话：“一个优秀的男人，所追求的就是房子这么简单？他所追求的是能呼风唤雨！”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！

本站-最全最专业的总结素材网

食品厂年总结计划篇七

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xx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。

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xx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xx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。