# 食品公司实习报告3000字范文

来源：网络 作者：平静如水 更新时间：2023-12-29

*随着中国食品工业生产快速增长，产业结构不断优化，品种档次更加丰富，每年增速较高。随着中国城镇化率的不断提高，人均食品购买能力及支出逐年提高，中国食品的需求量实现了快速增长。下面给大家分享一些关于食品公司实习报告3000字，供大家参考。食品公...*

随着中国食品工业生产快速增长，产业结构不断优化，品种档次更加丰富，每年增速较高。随着中国城镇化率的不断提高，人均食品购买能力及支出逐年提高，中国食品的需求量实现了快速增长。下面给大家分享一些关于食品公司实习报告3000字，供大家参考。

**食品公司实习报告3000字(1)**

一、公司认识

进入九江老字号公司已有一周时间了，首先，感谢公司能给我提供一个新的学\_\_台的机会，也感谢生产中心的各级同事对我的细心指导，让我对食品行业的流程运作有了初步的认知和学习，也对公司的组织架构和发展历程有了初步了解，九江老字号卤食品有限公司，成立于1996年，以经营直营店及加盟店的特色卤食品为主打的卤菜熟食制造经营企业。有酱制、卤制、烧烤、凉拌、油炸五大系列及五十多个品种的产品。九江老字号食品加工的标准化、规模化生产，于\_\_年荣获九江市农业产业化“市级龙头企业”荣誉称号。

在车间的一周学习时间中，我了解了公司食品生产的精洗、凉拌、分切(剔骨)、卤菜、烤鸭、油炸、配料、洗框、配发菜等几个大工序基本流程运作和基础操作方法，由于，刚跨入食品行业这个新的行业，对行业的一些特殊性没有完全理解，对公司管理的认知，只能从质量管理体系文件规范要求方面进行理解查看，按原有在电子行业中的模式看待一些问题，问题理解比较粗犷，没有细节问题改善方法，有理解不对的地方，请谅解。

在公司的一周的学习时间内，我个人对公司的初步认识

优点：公司的行政体系和组织架构明晰;公司的生产中心的生产过程中物流相对畅通;生产工艺配料有初步规范和试运行中;公司的老职工占比多，有归属感，产品过程控制稳定;薪酬福利在地区行业中偏中上等;

缺点：食品行业的独特性，需保证鲜度，导致公司的运营生产计划滞后，日生产计划需等待，造成人力成本的增加，正常时候集中晚22:00-4:00出产品，也增加了水电费的损失;企业文化建设的缺失，虽然，老职工占比多，有归属感，但主要归结于公司的薪酬福利和刘总当初建立老字号时一起走过来的老职工，明白公司发展方针，认同公司发展方针，理解并与公司发展目标一致共同发展的职工比较少，在利益发生冲突时，就会出现员工对上层的不理解以及对管理方法的反对;公司流程体系有一定规范，但是各部门独立，没有按质量管理体系将各接口按要求规范接合起来，公司运营时间较长，没有一套完整的有备案的管理体系文件，中层更换人员后，随之的文件也变更，导致各制度和文件种类繁多，没有形成一种基础工作沉淀;公司应该是制度化管理，操作应该是文件系统规范操作，传帮代的工作方式固然重要，但是，这样大家的操作方法不一致，公司应该依据文件流程操作，这样在公司扩大经营时，才能保证能有条不紊的按原定流程自动展开，也便于新人员补充进来后，有方法可依，公司可推行ISO9001管理体系认证，为后续公司持续发展打下良好基础

二、总结建议

(1)老子号它是一家成功的食品企业，以良好的口味和大众化的价格被消费者喜爱，它的生产计划不同于传统的制造业企业有其特殊性。传统的制造业企业的生产计划是指在可用资源条件下，企业在一定时间内，生产什么，生产多少，什么时间生产三个大的方面的问题。老字号的生产计划作业时重点是它生产多少的问题，这个生产量它是如何确定的。但这并不是说老字号生产什么，何时间内生产这两个方面不重要，它生产什么，何时生产这两个问题没有制造业企业那么复杂，需要根据市场消费者的喜爱的变化不断地做出改变，相反生产的产品要保证其独特的口味性，由于是食品行业，不能提前过多，基本是当天生产当天销售才能保证其品质。

所以后续老字号制定生产大纲的一般步骤：

1、确定每段时间市场对老字号熟食产品的需求,在实际过程老字号已经导入按季节气候，周休日，前三日平均量来评估当日计划需求量，下料进行生产,但这只是满足于现状操作，计划提前生产，这还是需要，营销部能对市场的整体预测进行一个综合评估和管理，保证一个常规的需求量，这样，就可以按电子行业进日、周、月计划进行整体的采购物料和生产计划评估，也可以减少库存成本压力。

2、确定正常工作，加班工作，维持库存，每段时间的生产能力，包括正常工作时间，超时工作时间，因对现行各工序的操作方法由技品部统一进行规范，核算操作时间和操作手法，按IE方法进行准确核算,这样，才能保证每日计划生产明晰，知道今天要完成多少，什么时候完成.

(2)食品行业的危机是食品安全危机，不能掌控的产品都会带来危机。由于对本行业的刚入行，为此也了解借鉴了其它同行业的作法，老字号现行流程运作也与之有相同之处，就是中央厨房模式\_\_标准化难题，就是通过中央厨房模式，将产品变成按照标准、流程、制度生产出来的工业化的产品。口味是说服老子号消费者反复消费的利器，他们如何确保口味的稳定性?这与采取的“中央厨房”模式不无关系。“中央厨房”是一种技术稳定、便于复制、标准统一的大规模连锁经营管理模式，为企业连锁扩张提供了重要的支撑。上海一茶一坐餐饮公司的分店，店内没有厨师，而由“中央厨房”为各餐厅配送几乎全部品种菜式的半成品。在餐厅内，操作工只需按照操作规范将半成品进行简单的加热和组合即可，复杂、艺术化的中餐烹饪变成了标准化的工业制造过程。真功夫也通过中央厨房模式，建立了华南、华东、华北三大后勤中心及餐厅厨房，简化传统处方的繁杂工作，实现了快餐标准化及连锁经营。将产品变成按照标准、流程、制度生产出来的工业化的产品。在原材料上，可采取统一采购，与上游大型品牌养殖加工企业建立合作关系。整鸭则采取“公司+农户+基地”的订单农业模式运作，农户按照他们制定的饲料进行喂养，安排专门的人进行监督，以此保证生产原材料的质量以及供应的稳定。如，每一批出厂的产品都必须留样检测，确保当天的产品安全新鲜;每一天成品配送之前，都要经过口味测评，保证每一批次的口味都保持一致;为确保产品在运输过程中不受到二次污染，针对人员手部、工器具、运输车辆、门店卫生等方面均安排品控人员随时监管等等。而产品生产也要形成了一整套流程，以鸭脖为例，选择生长期不低于3个月的山东鸭子，鸭脖统一要1公斤6根的大小，人工分拣，按肥瘦、大小程度的不同分组，分别进行腌制、烤制、卤制，用蒸汽锅炉取代普通卤锅，使鸭肉入味更均匀等。进一步打造一个完整的管理系统以及标准化、制度化的流程，维护好品牌，从而更好地复制到其他地区。“行业的危机是食品危机，近年来因盲目扩张而导致品牌形象严重受损、导致公司倒闭或者企业资金链断裂的例子比比皆是，现在看重的不是做大，而是能做多久，质量是最重要的”“中央厨房+直营”的模式，限度地确保了食品安全。

(3)作为大家都喜欢的九江品牌，在食品行业中，消费者在享受美味的同时，最关心的就是它的质量，老字号是怎么管理它的食品质量的呢?老字号应该创先引领九江食品行业，导入ISO9001国际质量管理体系认证和其它的相关质量管理认证，标准化、规范化、系统化生产，不断探索中式烤卤产品的标准化、规模化加工之路，推动企业的技术进步，实施了一系列工艺创新。对品质管制主要以预防控制为主，从质量策划，质量管理体系，设计源头控制和供方管理进行控制。企业领导人批准发布的、有的、实施各项质量管理活动的基本法规和行动准则的《质量手册》，它是证明企业质量体系存在，并具有质量保证能力的文字表征和书面证据，是取得第用户和第三方信任的手段;质量手册不仅为协调质量体系有效运行提

供了有效手段，也为质量体系的评价和审核提供了依据。再由公司制定质量体系的《程序文件》使质量活动受控，它的主要作用有1、对影响质量的各项活动作出规定;2、规定各项活动的方法和评定的准则，使各项活动处于受控状态。3、阐明与质量活动有关人员的责任：职责、权限、相互关系。4、作为执行、验证和评审质量活动的依据5、程序的规定在实际活动中执行; 6、执行的情况应留下证据; 7、依据程序审核实际运作是否符合要求

最后制定质量计划，将质量计划用于组织内部时，应确保特定产品、项目或合同的要求被恰当地纳入质量计划;在采用此体系的同时进行对此体系维护，在生产过程中不断地总结经验，改善技术，提高质量。

推行计划：

序文件名称 文件要求 配套记录表格 号组织结构及方针、制定组织结构图，对企业组织结构进行描述，制定1 / 目标 企业方针和目标。

1、明确质量安全工作负责人及职责,设置质量管理机构或人员,制定各有关部门质量安全职责及权限;

2 岗位责任制度 2、规定各岗位职责,包括生产管理者、/技术人员、生产操作人员等职责，明确责任、权利和义务。

1、企业应制定生产过程所需的各种产品配方、工艺与工艺文件相适3 工艺文件 规程、作业指导书等工艺文件; 应的记录表格2、使用食品添加剂的应制定相应的管理制度。

1、制定完善的原辅材料及包装材料采购管理制度，如有外协加工及委托服务也应有相应的采购管理制度;

2、制定主要原辅材料、包装材料的采购文件。如采购计划、采购清单或采购合同等;

3、制定采购验证制度。应规定对采购的原辅材料、采购管理制度(含《进货查验记4 包装材料及外协加工品进行检验或验证的制度; 进货查验制度) 录》

4、制定进货查验制度。向供货者索取相关合格证明文件。记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于二年。

1、制定生产过程质量管理制度及相应的考核办法;

2、制定清洁卫生状况检查制度。应定期对厂区内环《清洁卫生状况境、生产场所和设施清洁卫生状况自查，并保存自检查记录》、《生查记录;产设备设施维护生产过程管理制3、制定设备、设施维护保养和清洗消毒制度。应定5 保养记录》、《设度期对生产设备、设施维护保养和清洗消毒，并保存备设施清洗消毒记录，同时应建立和保存停产复产记录及复产时生记录》、《生产投产设备、设施等安全控制记录; 料记录》4、制定仓库管理制度。保管、领用等进行规定;

5、应制定生产投料记录表格，包括投料种类、生产日期或批号、使用数量等。制订关键控制点控制作业指导书，包括识别关键控制点，规定关键控制点工艺参数及对关键控制点监生产过程关键控控要求等，应建立和保存生产加工过程关键控制点制点监控制度的控制情况，包括必要的半成品检验记录、温度控制、车间洁净度控制等。 应制定食品生产加工过程及食品原料、半成品及成产品防护制度品运输过程有效防止食品污染、损坏或变质的制度 1、制定产品质量检验制度，包括过程检验、出厂检验及检测设备管理制度等，如委托检验应有相应规定;2、制定出厂检验记录制度。建立和保存出厂食品的原始检验数据和检验报告记录，包括食品的名称、检验管理制度规格、数量、生产日期、生产批号、执行标准、检保存期限不得少于二年。

3、对出厂检验留存样品要求进行规定;

4、对检验人员能力进行规定不合格管理制度 《关键控制点监控记录》 / 《过程检验记录》、《出厂检验记录》

10 销售台帐管理制度

11 不安全食品召回制度

12 食品安全事故处置

13 人员健康检查和培训管理制度

14 消费者投诉受理制度 《不合格处理记制定不合格管理制度，对不合格处理、纠正/纠正措录》、《纠正/纠正施采取及记录等进行规定 措施记录》制定销售台帐管理制度。应对销售每批产品建立和保存销售台帐，包括产品名称、数量、生产日期、生产批号、购货者名称及联系方式、销售日期、出《销售台帐》货日期、地点、检验合格证号、交付控制、承运者等内容。被责令召回等进行规定并保存执行情况的记录。包括：企业通知召回的情况;实际召回的情况;对召《不安全食品召回产品采取补救、无害化处理或销毁的记录;整改回记录》措施的落实情况;向当地政府和市级以上监管部门报告召回及处理情况。 《食品安全事故食品安全防范措施及检查、食品安全事故处置记录处置记录》 等进行规定。1、制定人员健康检查和培训管理制度。对从业人员健康检查、健康档案管理、食品质量安全知识培训《食品质量安全及记录等进行规定 知识培训记录》2、食品生产经营人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。制定消费者投诉受理制度。企业应建立和保存对消《消费者投诉的投诉的食品名称、数量、生产日期或生产批号、投受理记录》诉质量问题、企业采取的处理措施、处理结果等。

制定收集食品安全风险监测和评估信息管理制度。收集食品安全风企业应主动收集企业内部发现的和国家发布的与企15 险监测和评估信/业相关的食品安全风险监测和评估信息，并做出反息管理制度 应，同时应建立和保存相关记录。

委托加工食品管如有委托加工，企业应按要求制定委托加工管理制度，其他管理制度 企业根据相关法律、法规及自身需要制定

总结：现在卤菜行业市场比较混乱，不管是产品、经营模式还是品牌管理，都是属于初级阶段，我认为老子号能从作坊走到品牌，都因为有个梦想。开始可能纯属为赚钱，现在的梦想就是想树立行业标杆，引领行业变革，尽管还未实现，但我们一直努力朝这个方向去走。我们的目标是做百年老店。对异地建厂的方向，我个人建议选工业化相对集中的热带天气城市，在这种城市没有淡季，由于流动人口多，消费能力也比较高，另也可以减少冬季工厂工人操作的很多不利因素。

**食品公司实习报告3000字(2)**

一、实习目的

通过到工厂参观企业生产环节，了解和掌握各种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础。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，以及企业的营销理念及科研开发状况等。

二、实习内容

在实习的这段时间里,我们参观了三家在生产不同产品的食品企业，有乳品、饮料、焙烤食品等。以下是实习期间查阅的相关企业概况以及在实习中学习到的。

1、 哈尔滨龙丹乳业

(1)哈尔滨龙丹乳业简介

龙丹乳业是我国一家由科技成果转化而来的研发型大型乳品企业;是国内乳品行业通过国家科技部和中科院“双高”认证的高新技术企业;黑龙江省政府重点扶持的农业产业化龙头企业，全国十大乳品企业之一。作为国家乳业工程技术研究中心的产业基地，龙丹乳业是生产优质配方乳粉及其它乳制品的专业生产厂家，东三省的液体奶生产商之一。依托黑龙江绿色的原生态牧场奶源，先进的设备技术、精湛的科学管理、专业的人才队伍，龙丹乳业精心打造出“龙丹”这一享誉全国的中国乳制品。龙丹液态奶、龙丹奶粉的几十个系列，逾百种乳制品凭借丰富的营养，卓越的品质，畅销全国28个省市自治区，倍受消费者青睐。

(2)产品工艺

1闪蒸工作原理：

闪蒸是指在不改变牛乳各种有益成分的前提下，通过降低液体沸点的原理，蒸发牛乳中的部分水份，从而提高了牛乳中的干物质含量、去除不良气味，达到高品质牛奶的标准要求。

2均质工艺：

均质是指对牛奶中的脂肪球进行机械处理，使它们呈较微小的脂肪球均匀一致地分散在乳中。经过均质的牛奶，脂肪直径课控制在2微米左右，营养成份更均匀一致，不易形成脂肪层，更有益于人体的消化吸收。

3巴氏杀菌奶工艺：

巴氏杀菌奶是以新鲜牛乳为原料，经过净乳、标准化、高压均质、低温短时(85℃/15s)杀菌、冷却、低温灌装而成。巴氏杀菌的主要目的是杀死牛奶中的致病菌，程度的保留牛奶中的维生素、矿物质、活性因子等有益成份，同时确保牛乳口感新鲜纯正。4超高温灭菌工艺：

超高温灭菌是指在封闭系统中将牛乳在连续流动的状态下，通过脱气、均质、热交换而快速加热到137℃保持4秒，以达到商业无菌，最后经无菌灌装设备加工制成。按不同包装形式，保质期分别为1~6个月。

5酸奶工艺：

酸牛奶是选自自营牧场优质鲜奶为原料，经闪蒸、均质、巴氏杀菌(95℃/300s)等工艺处理后，用进口直投菌种进行接种发酵，约经保温4~6小时再进行冷却、灌装。因酸奶具有多种保健功能，营养成份更易于人体吸收，所以深受广大消费者欢迎。

2、哈尔滨米旗食品有限公司

(1)哈尔滨米旗食品有限公司简介

哈尔滨米旗食品有限责任公司成立于一九九六年六月，米旗公司位于哈尔滨的开发区，是一家集研发、生产、加工、销售于一体的全国性食品连锁企业，是米旗集团的子公司。公司生产的蛋糕、中点、西点、月饼等产品辐射东北、西北数十个城市，享有盛誉。为了追求品质的精益求精和独具特色的米旗食品，米旗公司不惜重金引进先进的科学技术和和进口的生产设备用于生产和研发。在原料的配给上，采用美国的先进的植物性鲜奶油、面粉及高档原辅料，引进台湾先进技术，生产出高标准的米旗系列食品。在经营上，采取了产销服务一条龙的经营模式，在食品行业首家推出连锁经营，首家采用开架自选的购物方式，公司重视产品品牌和企业形象的宣传，短短几年米旗系列食品就以其过硬的质量赢得了广大消费者的信赖和肯定。

(2)米旗的生产工艺流程：

油 馅 酥 料 (中点)

分 分 割 割 割

(面包)

3、种面配料 →中种面搅拌→中种面团搅拌

1)生产车间分成几个区域，原料处理间包括配料区、搅拌区、成型区，然后接着的是烘烤区、冷却车间、包装车间。采用自动化机械大生产，操作员工人数很少。

①配料区：将预处理间挑选过的安全、优质的原料按照工艺标准发放到各个组，严把质量、安全关，在最初的环节避免食品污染。设备名称：筛份机、糖粉机

②搅拌区：卫生安全的原料通过最初的加工，搅拌成香气四溢的面团。设备名称：打蛋机、搅拌机

③成型区：整快的面团，通过成型员工的精心制作变成各色各样的面包雏形。简单的形状可以通过机械自动完成，而具有复杂花形的面包需人工制作。设备名称：分块机、滚圆机、压面机

接着是烘烤、冷却及包装等。烘烤采用连续隧道式烤炉，温度为200℃，连续化生产，人工卸产品，转移到冷却室冷却。把烘烤后的面包，送入冷却室，由经净化的冷风冷却，时间为1.5小时，冷却后的温度，冬天22℃，夏天28℃。经冷却后的面包在包装室自动包装，经检验合格后出厂销售。车间内有一套德国进口的全自动化的面包生产机械WP(WERAER&PFLEIDERER)，此生产线日产量为12500个面包，每个面包重380g。

2)在快餐生产车间内有是一套全自动化的生产线，其设备都是不锈钢的，一个和面机的容量可一次装进8袋面粉(50斤/袋)，生产能力很大。车间上方有排风管道，净化车间空气，保证空气新鲜畅通。

4、哈尔滨可口可乐饮料公司

(1)哈尔滨可口可乐饮料公司简介

哈尔滨可口可乐饮料公司简介坐落在开发区，成立于1993年，总投资2200万美元，生产、销售国际品牌可口可乐、雪碧、芬达、醒目、冰露水、酷儿、雀巢冰爽茶等系列饮料。随着品牌知名度和市场占有率的不断提升，逐步成为了市场的。可口可乐饮料的主剂由国外进口，然后利用当地的糖、酸、水进行调配而成的。不同国家和不同地区所生产的可口可乐的配方不完全相同，以适应各地顾客的口味。

(2)生产工艺要求及流程

该可乐饮料采用的是一次灌装法，其优点有：糖浆与水的比例准确度高，容器容量变化是无须改变加注量的比例，产品质量稳定;糖浆与水的温度一致，气泡小;混合后的液体均匀溶入二氧化碳，产品刹口感强;生产规模大，适合大型连续化工厂。

在可口可乐饮料中99.5%的成分是含有二氧化碳的糖水，其中占极小比例的物质是一种香料混合剂，正是它奠定了可口可乐的独特口味，这种香料混合剂包括野豌豆、生姜、含羞草、桔子树皮、古柯叶、桂树和香子兰的皮等的提炼物、过滤物和染料。

(3)玻璃瓶装可口可乐的生产过程

人工清洗→传送到洗瓶机→电子空瓶检查机→罐装机→混比冷却系统→加盖密封→质量检测→加温。

可口可乐的注入间 注入机评定注入速度：

拉罐355mL： 30000罐/小时

RB250mL： 36000瓶/小时

PET1.25L： 15000瓶/小时

PET2.0L： 800瓶/小时

PET500mL： 18000瓶/小时

设置不同容量，不同的灌装要求。以满足消费者的不同需求。

三、实习体会

通过这几天的参观实习，我置身于实际企业生产环节，了解了各种食品的生产工艺和流程，有助于我巩固和理解已学过的理论和专业课程内容。在厂方技术讲解员不厌其烦的讲解过程中，使我们对食品工业也有了更加深入的理解，与以前单纯从书本上学习、做实验相比，真正做到了理论联系实践，感觉很有收获。

最后，感谢学院为我们提供这个宝贵的实习机会，感谢各位老师在这几天陪我们走过，感谢各个厂区给我们提供实习的场所以及其技术讲解员的细心讲解!

**食品公司实习报告3000字(3)**

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：\_\_年1月23日至4月2日

3、实习单位：\_\_\_\_食品有限公司

4、实习单位介绍：\_\_\_\_食品有限公司，创建于1999年1月，是一家集加工销售与一体的现代化食品企业，公司成立后，本着“创新谋发展，质量求效益”的经营理念，不断引进国内外先进技术，先后研制开发了奶油花生，咸酥花生，香脆花生，浓香纯花生油，五香瓜子，白瓜子，黑瓜子以及最新引进的保健食品—富硒黑花生，富硒黑花生油等系列产品。产品已远销法国、韩国等国家。

花生含有丰富的蛋白质和人体所需的钙、磷、铁、核黄素、卵磷脂、胆碱等成分;不含胆固醇，被营养专家誉为“绿色牛奶”和“长生果”。黑花生内含硒、钾、铜、锌、铁、钙、锰等微量元素和8种维生素及19种人体所需的氨基酸等营养成份。黑花生在维持人体的成长发育，机体免疫，心脑血管保健等方面作用非凡，经常食用可以预防肿瘤、保护肝脏、保护心肌健康、防止心脑血管病、增强人体免疫力、清除人体内的多余脂肪、养颜美容，属于天然保健食品。

风雨十年，奋斗十载，企业从无到有固定资产达\_\_万元，年生产能力1000吨。

企业全心全意为消费者成产营养，健康食品是\_\_公司执着的追求。\_\_年被国家检验、检疫局评为“无公害农产品”。\_\_年被国家绿色食品发展中心评为“中国绿色产品”。公司先后获得\_\_市“重合同、守信用企业”，“\_\_市诚信文明企业”等多项荣誉称号。

5、实习单位主要产品

(1)奶油花生、咸酥花生、香脆原味花生

采用精选优质山东大花生，经科学加工精制而成，不含任何防腐剂，为纯天然绿色食品。经常食用，可以预防高血压、动脉硬化和心血管疾病，还能促进脑细胞发育、补血养血、增强记忆、防止机体早衰，实为人体理想的营养保健食品。

(2)富硒黑花生

黑花生内含硒、钾、铜、锌、铁、钙、锰等微量元素和8种维生素及19种人体所需的氨基酸等营养成份。公司为了保证富硒黑花生的质量，发展黑花生种植基地200亩，固定种植户70户，公司统一提供种子，统一施用生物肥料，派专业技术人员现场指导，规范种植，从源头上保证了富硒黑花生质量，杜绝了化肥、要为残留，确保富硒黑花生绿色、天然，使富硒黑花生实实在在的成为天然绿色产品。

(3)花生油系列

普通花生油，它不含胆固醇，而且油酸含量非常高，花生油最高能达到68%，花生油还富含维生素e、a、b1、b2、叶酸，以及大量铜、锌、铁、钙等微量元素，人体需要的42种营养素，花生油就含有37种。\_\_压榨一级花生油，只榨取第一道花生原汁，香味浓郁，口感纯正。

富硒黑花生油，选用优质富硒黑花生，采用先进的物理压榨工艺精制而成，确保了各种维生素及矿物质等微量元素的保留，香味更加原始自然，是馈赠亲朋好友的高档健康礼品。

**食品公司实习报告3000字(4)**

实践活动目的：

1. 理论联系实际，学会运用所学的基础理论、基本知识和基本技能去参与到具体的工作中。

2. 培养艰苦创业精神和社会责任感，形成热爱专业、热爱劳动的良好品德。

3. 使我能够从理论高度上升到实践高度，更好的实现理论和实践的结合，为我以后的工作和学习奠定初步的知识。

4. 进一步培养自己的业务水平、与人相处的技巧、团队协作精神、待人处事的能力等，尤其是观察、分析和解决问题的实际工作能力

5. 提高自己的实践能力和综合素质，有助于自己以后更加顺利地融入社会，投入到自己的工作中。

6. 预演和准备就业。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。

实践时间：

我于\_\_年1月14日到1月28日在石家庄银鹭食品有限公司分公司进行了为期两周的实践活动。

实践单位：

1. 集团银鹭事业始创于1985年，在各级领导、社会各界的关心支持下，在创始人陈清水、陈渊兄弟的带领下，通过全体银鹭人的团结拼搏，现已发展成为集食品饮料、重工机械、园区开发、工程建设、地产运营、国际贸易等多元互动、和谐共举的企业集团。银鹭食品事业是全国最大的罐头、饮料生产基地之一，荣膺农业产业化国家重点龙头企业、全国行业十强，拥有世界粥王八宝粥、创新开发的动植物双蛋白饮料花生牛奶等主导产品。

2.公司的相关业务流程： (1)开票流程;(2)结算流程;(3)配送流程;(4)托运流程(5)退货流程;(6)客服流程;(7)出库流程。

实习过程：

寒假是大学生们有机会在社会里得到锻炼的时期，机会不是每次都有的，错过了就永远失去了，所以为了不让眼前的机会白白的从身边溜走，我下定决心一定要在最短的时间内找到一份差不多的工作，不管是什么，累与不累，只要是能发展自己的平台，能让自己收获的平台，我们都应该去尝试，作为未来的创业青年，我们应该高瞻远瞩，累永远是最后一位，勇气是头，我们是先锋，放大胆，鼓起勇气去尝试一见自己从未做过的事，无论成与败都会收获不小。

我从家附近先找起，发现墙上贴的招聘启示，业务员和店员，我毫不犹豫选择了石家庄银鹭食品有限公司分公司业务员的这分工作，我由于有很强的语言表达能力和认真的态度很快赢得了别人对我信任，就这样他们答应我去上班，每个月只有800，50块的电话补助和50块车补，100块生活补助，加起来也就1000，也许车费都不够，但我答应了，他们用一下午给我讲些有关产品和推销方面得知识 ，第二天我就开始工作了。

由于天气寒冷，我选择了每天上午8：00到12：00，下午3：00到6：00，这个时间才出去工作，因为业务员的时间是自由支配的，只要你能完成一定量的业务量，不管你怎样跑，你最起码要给老板带去一定的收益，人家才会充分信任你，肯定你，自己才会感到自己存在的价值，我每天7：00准时起，搭公交去城市的每个我们产品的专卖点，小超市，商店，记录产品销量与业绩状况，存在什么问题，怎样才能很好的解决，以后基本上每天晚上我都会积累下一点小小的经验，凭借这些宝贵的财富，业务这一行我开始干的得心应手，慢慢变的老练了，给了我更多的动力。让我更有信心干好其他每件事。

工作总结及体会：

虽然这次社会实践，不是与专业知识紧密联系的，但它对我是有不可磨灭的作用，从中学到的东西也会让我终生受用。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，进一步明确了我们青年学生的成材之路与肩负的历史使命。社会实践使同学们找到了理论与实践的最佳结合点。尤其是我们学生，只重视理论学习，忽视实践环节，往往在实际工作岗位上发挥的不很理想。通过实践所学的专业理论知识得到巩固和提高。就是紧密结合自身专业特色，在实践中检验自己的知识和水平。通过实践，原来理论上模糊和印象不深的得到了巩固，原先理论上欠缺的在实践环节中得到补偿，加深了对基本原理的理解和消化。

另外也让我体会到了，工作不是那么好做的，认识到了自己的学识真的比较浅薄。我们大学生还是应该多放些时间在学习上，只有学好了基础知识，掌握好了理论，才能更好的服务于实践。

在实践的这段时间内，我们穿街走户接触各种各样的人和事，这些都是在学校里无法感受到的，在学校里也许有老师分配说今天做些什么，明天做些什么，但在这里，不会有人会告诉你这些，你必须要知道做什么，要自己地去做，而且要尽自已的努力做到最好。在学校，只有学习的氛围，毕竟学校是学习的场所，每一个学生都在为取得更高的成绩而努力。无论是学习还是工作，都存在着竞争，在竞争中就要不断学习别人先进的地方，也要不断学习别人怎样做人，以提高自已的能力!记得老师曾经说过大学是一个小社会，但我总觉得校园里总少不了那份纯真，那份真诚，尽管是大学高校，学生还终归保持着学生的身份。接触那些刚刚毕业的学长学姐，他们总是队我说要好好珍惜在学校的时间。在这次实践中，我感受很深的一点是，在学校，理论的学习很多，而且是多方面的，几乎是面面俱到;而在实际工作中，可能会遇到书本上没学到的，又可能是书本上的知识一点都用不上的情况。

回想这次社会实践活动，我学到了很多，从我接触的每个人身上学到了很多社会经验，自己的能力也得到了提高，而这些在学校里是学不到的。

在社会上要善于与别人沟通是需要长期的练习。以前没有工作的机会，使我与别人对话时不会应变，会使谈话时有冷场，这是很尴尬的。人在社会中都会融入社会这个团体中，人与人之间合力去做事，使其做事的过程中更加融洽，事半功倍。别人给你的意见，你要听取、耐心、虚心地接受。

在工作上还要有自信。自信不是麻木的自夸，而是对自己的能力做出肯定。社会经验缺乏，学历不足等种种原因会使自己缺乏自信。其实有谁一生下来句什么都会的，只要有自信，就能克服心理障碍，那一切就变得容易解决了。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！