# 生产流水线实习报告

来源：网络 作者：紫芸轻舞 更新时间：2024-06-17

*一.生产实习的目的1、生产实习是非常重要的实践性教学环节，是理论教学的完善和补充。2、生产实习让学生亲身了解到企业、生产线的运作流程，使学生更好的加理论知识和生产实际应用联系起来。3、丰富学生对实际应用的探索基础，使学生学有所用，学有所成。...*

一.生产实习的目的

1、生产实习是非常重要的实践性教学环节，是理论教学的完善和补充。

2、生产实习让学生亲身了解到企业、生产线的运作流程，使学生更好的加理论知识和生产实际应用联系起来。

3、丰富学生对实际应用的探索基础，使学生学有所用，学有所成。

二.生产实习的内容

燕塘乳品的奶源来自广州周边区奶牛圈养厂，奶源从圈养厂到工厂车间与空气隔绝，到了工厂要先进行理化指标、感官指标、抗生素指标和三聚氰胺含量的检测，合格的奶源才送往工厂生产乳品。经过一道道生产线生产出来的乳品分为巴氏奶和常温奶两种。巴氏奶又称巴氏乳、市乳，是由巴氏消毒法处理的鲜奶。一般保质期较短，但保存了绝大部分的营养和口感。常温奶是指在135—150℃的温度下，进行4到15秒的瞬间灭菌处理，完全破坏其中可生长的微生物和芽孢，将牛奶中的有益和有害微生物全部杀死达到商业无茵的要求。与常温奶相比，巴氏奶是一种“低温杀菌牛奶”，原奶中的有害微生物一般都已经杀死，但还会保留其他一些微生物，因此这种牛奶从离开生产线，到运输、销售、存储等各个环节，都要求在4℃左右的环境中冷藏，防止里面的微生物“活跃”起来。因此巴氏奶也叫“冷藏奶”。奶成品流出生产线后还不能直接出产销售，要在暂存仓37摄氏度的环境下存放七天，以便检查成品有无变质。如果发现有变质产品，即重新检测每个成品，合格的才可以出厂。工厂的检测中心的功能包括原料检测，半成品的稳定检测，冰点仪的掺水检测，红外线检测仪对牛奶成品的综合成分检测。每批奶产品都会有留样直至保质期过后销毁，以便于有消费者投诉时可以有依据找出原因。燕塘酸奶是用可回收玻璃瓶包装的，为防二次污染，回收瓶会用热水热碱消毒。奶成品出厂后经冷藏车在10摄氏度以下的环境中运送到经销商处，保证了奶制品的质量安全。

2、益力多乳酸菌饮料--2024.01.04

事实证明益力多开发研制的干酪乳杆菌代田株等菌株对改善人体肠道功能、提高免疫力、抑制有害菌的繁殖及有害物质的产生吸收、抑制癌病变等作用非常显著。

3、广州旺旺食品--2024.01.05

此次生产实习参观了旺旺饼干、旺旺牛奶糖、旺旺牛奶的生产线。旺旺饼干的主要原料是大米。由米制成半成品坯的流程是洗米—磨粉—蒸炼—成形。然后进行烘烤膨化，再由油敷机自动完成油敷粉完成各种口味的加工。烘烤膨化后的饼干表面有很多细小裂缝，能使各种调理粉很好的渗透入饼干。旺旺牛奶糖的主要原料是白砂糖、凝胶、麦芽糖和香精。参观过程中我们发现，旺旺牛奶有纸盒装和罐装两种。而罐装的在填充时牛奶是暴露在空气中的。对此我们请教了车间参观引导员。引导员解释说，罐装的牛奶是有二次消毒的，且在出厂前会存放几天以检查有无漏胀产品，若发现不合格产品，会进行正批产品重检。

4、汇香源--2024.01.05

广东汇香源生物科技股份有限公司总部位于广州科学城综合研发孵化区创新大厦，面积达3000平方米，配备先进的办公自动化系统和人性化的办公环境，研发中心面积约1000平方米，由风味技术研究所，天然配料研究所和营养饮食研究所组成。汇香源公司建立了iso9001&haccp质量管理体系，并在业界率先通过了iso1400&ohsas18001环境管理和职业健康安全管理体系认证，确保所有产品符合高品质要求。

汇香源的核心产品有天然提取物、调味基料、生物香料、天然香精和汇肽几大类。其核心技术有：可控美拉德反应聚合技术，小分子肽富集技术，定点酶解分解技术，天然产物萃取抽提技术，发酵生香技术等等。

5、珠江啤酒--2024.01.06

此次我们参观的是珠江英博国际啤酒博物馆，它是广州珠江啤酒股份有限公司与世界最大的啤酒企业——比利时英博啤酒集团合作兴建的一座具有观赏性、娱乐性、教育性、艺术性为一体的国际化、开放性啤酒文化展示场所，位于珠江啤酒公司内，珠江边上。共有三层：1楼是展厅，展播厅等；二楼是主展厅，有啤酒历史工艺主题厅，珠江啤酒历史厅，岭南文化厅，英博集团展厅等；三楼可通往啤酒生产参观通道。首先我们在www.vool.cn一楼展播厅里观看啤酒发展历史纪录片，了解了啤酒的悠久历史和文化。接着，我们到珠江啤酒的酒吧品尝了珠江啤酒的产品纯生，酒吧里有仿造啤酒桶的雅座和啤酒生产流程模型。然后到二楼展厅参观了解到了啤酒的发展历史，里面有生动的远古时期人类酿造啤酒工艺的雕塑和各种关于啤酒历史文化的展示物，最让人印象深刻的是“醉酒长廊”，走过去能让人产生醉酒的感觉。最后我们参观了三楼的啤酒生产线，整个过程基本上都是自动化生产过程。三.对生产实习企业生产、管理等方面的意见和建议

1、企业可以通过加强生产环境卫生保障来减少产品不合格的概率。

2、企业在布置生产线、生产车间时可以考虑生产流程来布局，可以提高生产环节的紧凑性，提高生产效率。

3、在自动化的生产设备下，应合理科学分配管理人员，实现最高效率的人力资源分配模式。

四.生产实习的收获和心得体会

通过这次生产实习，多所学的知识加深了了解，见识到了所学知识在生产中的应用，联系实际引发我们对理论知识更多的思考。这次生产实习使我们对食品企业的生产模式有了概括地了解，对食品生产所需理论知识有更多了解，参照自身所学，找到了所学的不足之处。

总之，这次生产实习使我们开阔了眼界，巩固了理论知识，培养了我们理论联系实际思考的能力和兴趣，也增强了我们学好专业课知识的动力。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找