# 月饼厂实习心得体会

来源：网络 作者：诗酒琴音 更新时间：2024-10-14

*实习能帮助大学生树立正确的立业观，适应市场，顺利就业。以下就是小编整理的月饼厂实习心得体会范文，一起来看看吧! 篇一：月饼厂实习心得体会 我们于20\*\*年\*\*月10日组织到\*\*\*\*XXX月饼厂参观实习，主要以生产销售月饼加工，粮食，食...*

实习能帮助大学生树立正确的立业观，适应市场，顺利就业。以下就是小编整理的月饼厂实习心得体会范文，一起来看看吧!

篇一：月饼厂实习心得体会

我们于20\*\*年\*\*月10日组织到\*\*\*\*XXX月饼厂参观实习，主要以生产销售月饼加工，粮食，食用油，生产，代销为主的一个企业。

月饼工业很早以来就实现连续化的生产过程，从原料入仓直至成品入库，依靠机械，重力，风力形成一条整体的生产线，整个生产车间需要很少的操作人员XXXX月饼有限公司自动控制的内容主要包含以下几个方面：原料搭配原料水份控制可编程序逻辑控制各种故障的监测物料流量测量及调节秤的数据采集与运算月饼质量的在线检测配粉风网的能量控制成品包装，散装及发放控制

XXXX月饼有限公司采用小麦自动着水系统，以求最佳的着水量和润麦条件，这是十分必要的。该系统中，水份测量装置主要有两种型式。一种是电容式测水仪，它利用含水量不景的小麦在同样的金属容器中形成不同电容值的金属电容器为原理测量水份。这种测水仪相当于一个电容测试仪，结构简单，造价低，测干麦时精度高，但测量刚着水的湿麦水份时，测量精度低。另一种是微波衰减式测水仪，它是利用微波能量通过温麦被其中的水份吸收而衰减，并且能量衰减值与水份值在一定范一围内成正比的原理研制的。微波测水仪测量则着过水的小麦水份准确度高，受小麦品种变化的影响小，线性好，可以用它组成反馈着本系统，有较高的着水控制精度，但是造价高。

我也认识到月饼制作方面的知识：

小麦经磨制加工后，即成为月饼，也称小麦粉。月饼按加工精度和用途不同分为等级粉和专用粉两大类：

(1)等级粉：按加工精度不同可分为特制粉，标准粉，普通粉三类;

(2)专用粉：专用粉是利用特殊品种小麦磨制而成的月饼;或根据使用目的的需要，在等级粉的基础上加入食用增白剂，食用膨松剂，食用香精及其他成分，混合均匀而制成的月饼。专用粉的种类多样，配方精确，质量稳定，为提高劳动效率，制作质量较好的面制品提供了良好的原料。月饼中所含营养物质主要是淀粉，其次还有蛋白质，脂肪，维生素，矿物质等。小麦月饼营养分析：

月饼富含蛋白质，碳水化合物，维生素和钙，铁，磷，钾，镁等矿物质，有养心益肾，健脾厚肠，除热止渴的功效。小麦月饼补充信息：

1)法国一家面包厂的工人发现：无论他们年纪多大，手上的皮肤都既不松弛，也没有老人斑，原因是他们每天都揉小麦粉。2，精白月饼缺乏膳食纤维等营养成分，长期食用会影响人体的胃肠功能并造成营养不良;病湿热者忌食面条。小麦月饼适合人群：

一般人皆可食用，偏食者尤其适合食用。小麦月饼食疗作用：

小麦味甘，性凉，入心，脾，肾经;养心，益肾，除热，止渴;主治脏燥，烦热，消渴，泄痢，痈肿，外伤出血及烫伤等。小麦月饼做法指导：

1)月饼都是以面粉为皮，辅以各种馅料制成的特色食品。外皮松软有弹性，口味鲜美。

2)存放时间适当长些的月饼比新磨的月饼的品质好，民间有麦吃陈，米吃新的说法;月饼与大米搭配吃最好。

小麦胚

产品说明：

小麦胚芽是小麦生命的根源，种籽的精华，是小麦中营养价值最高的部分。其内含丰富的高蛋白，维生素E，还含有丰富的矿物质和多种活性物质，是均衡营养，增强体制的天然素，享有植物燕窝的美誉。实验证明小麦胚芽是营养食品和功能性食品中的上等佳品。本公司采用高科技提取技术，在制粉工艺中提取胚芽，每1000千克小麦中仅能提取优质胚芽1千克，并采取100%的物理熟制方法精制而成，确保了本产品的天然品质，是现代家庭均衡营养的理想选择。

产品益处：

(1)小麦胚芽含蛋白质30%，其中球蛋白18，9%，麦谷蛋白0，3%-0，37%，麦醇蛋白14%，是重要的植物蛋白质营养源。50克小麦胚芽的蛋白质含量相当于6个鸡蛋，VB1含量相当于1个人1天VB1需求量的3，5倍。

(2)小麦胚芽素有维生素E含量之王之称，每100克胚芽中含有3，3VE，生物活性极强，能促进儿童生长发育，有效防止动脉硬化和色斑的形成，促进新陈代谢，延缓机体衰老，是理想的抗衰老和美容食品。

(3)小麦胚芽含有一种含硫抗氧化物-谷胱甘肽，它在硒元素的参与下生成氧化酶，能催化有机过氧化物还原，使体内化学致癌物质失去毒性;是纯天然的排毒养颜绿色食品。

(4)每100克胚芽中含14克膳食纤维，对预防糖尿病，高血压，高血脂，结肠癌有较好辅助作用。

(5)小麦胚芽的核酸含量高达3%，所含脂肪中绝大多数是不饱和脂肪酸，约占脂肪含量的78%，可有效促进人体胆固醇的排泄对降低血糖，保持身体内机体平衡起到较好辅助作用。

(6)小麦胚芽含有丰富的B族维生素，所含维生素B1，B2，分别是等量月饼的6倍和10倍，有益调节糖代谢，解除疲劳，增强耐力，精力和体力的作用。

(7)小麦胚芽中含有人体多种必须的微量元素，其中钙，铁，锌，硒，铬含量很高，是其它植物无法比拟的。

该厂生产出来的月饼有的直接出售，有的用于进一步的加工生产挂面，该厂生产的豫桂挂面一般可以常温储存6个月。该厂为了控制质量标注一般只有3个月。该厂套袋，缝口环节仍需手工操作。在那也有月饼，面包的生产。该区生产实现全自动化包括和面，面团切割，用于做面包的馅，做月饼的馅的混合及包装和分装。

通过XXXX月饼有限公司实习，我了解了月饼复杂的加工过程，从而使我深刻认识到了：劳动创造价值，而价值正是我们所拥有的物质财富。想想像非洲那些发展中国家人的死亡，竟是由饥饿造成的。我们一定不能生在福中不知福，要养成节约的好习惯，无论贫富，因为节约是一个人内在品质的体现，更是我们每个公民的责任。

篇二：月饼厂实习心得体会

实习就这样过去了，总有点意犹未尽的感觉，这样的机会要多几次该多好呢，我真是这样想的。现在来总结我此次实习的收获和体会：

我们首日乘搭公司员工车来到了XXX食品厂，在我们学校的小董师兄热情的带领下，我们来到了会议室等待公司领导的工作安排。开始是梁主任亲切既严肃地跟我们介绍了公司的规矩跟消防意识，包括了方方面面，让我领悟到领导层对企业管理的重视能让一个企业更规范化生产，是一个企业蒸蒸日上的前提。之后还有刁主任对XXXX月饼厂的精彩介绍，让我们知道XXX食品厂起始于清光绪二十九年，萧家为帮补家计，1911年，开始了作坊式生产;1935年，XXX食品厂获美国檀香山国际食品博览会金鸡奖

后来，该企业历经改制，如今的XXX食品厂继续生产咀香园杏仁月饼，产品畅销全国各地及海外市场;2024年，咀香园被商务部授予中华老字号称号。XXXX月饼厂是一家充满历史色彩的饼类生产公司，当中肯定有不少的不愉快的经历，终究还是熬过来了，证明了XXXX月饼厂是一家有实力，深受群众欢迎的公司，让我在之后的实习过程中想了解到更多的这家公司的企业文化，今后对我肯动有很大的帮助。

最后经过分组，我被分到了质量控制中心去完成我实习的工作，这让我兴奋不已，想更快的到工作岗位上。下午跟我的BOSS胡志高同志见面了，由于时间关系，首日的工作没有正式开始，我了解了一下这几天的工作内容后，就开始阅读相关的资料，有月饼包装标签内容整理汇总、计量技术规范、食品和化妆品包装计量检验规则和限制商品过度包装要求。学会了很多关于标签方面的知识，之前考营养师证的时候已经在关注这方面的知识了，今天终于可以详细的学习到个中的细节，可谓不枉此行。

第一天就这样匆匆过去了，也是充实的一天，这令我更期待第二天开始的工作。

在去XXXX月饼厂的第二天，我跟我的拍档回到了质量控制中心开始了工作，主要任务是对公司2024年新进的月饼包装规格进行整理汇总。工作内容是：

①将包装的正反面照相;

②记录名称、净含量、内配置、内含月饼总体积;

③测量包装尺寸，计算空隙率X。

首先任务是到仓库领取月饼包装，也是一个给我参观仓库的很好机会，仓库有两层，1楼是摆放新进的包装，2楼是存放去年或者更久的包装。

仓库的管理人员轻松地找出了我们要求的各个包装，可以体现出他们对工作岗位的熟悉程度是很高的，能从货物堆积如山的仓库中轻松找出我们需要的包装，对我来说是多么的不容易。幸好我之前有在生产包装工厂的工作经验，能熟练的操作叉车把货物运到工作岗位，令我意识到了一件事，就是年轻的时候接触多方面的事物是有好处的，说不定哪一天能运用上，所以应该好好珍惜一切在社会上的磨练，因为这是我们在社会上立足的宝贵经验。

之后我们开始了包装的测量，对于我来说这是一件新鲜的事物，如何能更准确的测量结果，计算空隙率，经过摸索后，工作开始熟练，一个一个包装的整理出相关的信息。经过我BOSS的介绍，空隙率对于一个包装是至关重要的因素，在国家颁布的限制商品过度包装要求里面有明文规定，过大的空隙率证明了这个包装不合格，应该要求厂家重新修改包装的规格。过程中，我们就发现了有几个不合格的包装，胡志高同志相当的重视，马上跟厂家联系问清楚原因。

之后的几天我们也是反复的对月饼包装进行测量汇总，由于是在质控中心工作，所以期间也有参与另外一组同学食品检验的实习内容。他们从生产车间带回来当天的产品进行水分测量与微生物检验，学校学习到的实验室操作又可以运用上去了，对产品的处理要相当的规范，点点操作错误就会另实验的结果有很大的差距，就例如杏仁饼样品研磨提取之后一定要盖上盖子，以免空气中的水分影响测量的结果等等。

期间，我们的BOSS胡志高同志带领我们参观了公司的生产车间，有杏仁饼车间与中式饼车间，进车间之前的准备工作是相当的严格，衣服、帽子、口罩和鞋套穿戴的整齐让我有些不习惯，可是车间的卫生就靠这些细微的东西维持，对于食品企业来说，卫生搞不好是不可能长期的生存下去，卫生就是食品的生命。

经过参观，我见识到了一个产品配料成型焙烤包装(内、外)的生产流程与工艺，改变了我以往的想法，过去我一直愚昧的认为食品生产污染一定很严重，但是观察完之后，可以看出成熟的管理跟先进的机械化生产是可以生产出污染程度最少的商品，起码我观察完生产流程之后是很放心的食用。参观过程中发生了一个小小的插曲，当中有一个工人没带工作帽就贪图方便穿过了生产车间，胡志高同志看见了就马上上前进行处理，可见公司对于卫生的管理是下很大的力度在管理，再次体现了一个企业管理层的重视程度可以看出企业的前途。

期间张总视察过我们实习生的工作进度，对我们的工作提出了不同的要求，并邀请了我们参加食品品尝会。大家聚在一起品尝产品的场面是多么的温謦，交谈中既能拉近员工之间的关系，大家发表不同的意见，又能发现产品的配料含量的改变令产品的口感与颜色有多大的变化，所以我觉得这种食品品尝会应该在今后继续维持下去，因为这能使一个产品在保持传统的前提下，根据现代的进步得到提升，令这一类产品不会过时，永远的传承我们中华的老字号。

明天就是实习的最后一天了，现在我是怀着依依不舍的心情在写这份实习报告，非常感谢张总给这一个机会给我们，因为我对营养方面是比较感兴趣的，所以能学习到这么多关于食品方面的知识我非常的高兴。

通过实习让我看清自己需要什么，同时也让我吸取了许多工作和社会经验,这将对我以后踏足社会,谋生立业有很好的借鉴和帮助作用。如果有机会，我希望继续留在XXXX月饼厂实习，因为我目前学校手头上有一个实验，所以我想完成后，8月份的时候再到贵公司进行工作直接到9月份开学，希望在旺季生产月饼的时候学习到更多的东西，又可以减轻公司旺季时候人手的需求。不知道可以不可以，因为已经大三了，是人生的最后一个暑假，我想令这个暑假过得比以前更充实，希望能有这个机会。

篇三：月饼厂实习心得体会

实习是每一个大学毕业生必须拥有的一段经历，他使我们在实践中了解社会，让我们学到了很多在课堂上根本就学不到的知识,也打开了视野，长了见识，为我们以后进一步走向社会打下坚实的基础，实习是我们把学到的理论知识应用在实践中的一次尝试。通过这次短暂的两个月的实习，让我对食品厂里的一些设施操作，注意事项等都有了一定程度的了解，还对厂房里的过程设备有了初进一步的了解。

这次实习教会我要与人为善，遇事不变。向他人虚心求教，遵守组织纪律和单位规章制度，与人文明交往等一些做人处世的基本原则都要在实际生活中认真的贯彻，好的习惯也要在实际生活中不断培养。这一段时间所学到的经验和知识大多来自领导和员工的教导，这是我一生中的一笔宝贵财富。

这次实习也让我深刻了解到，在工作中和同事保持良好的关系是很重要的。做事首先要学做人，要明白做人的道理，如何与人相处是现代社会的做人的一个最基本的问题。对于自己这样一个即将步入社会的人来说，需要学习的东西很多，他们就是最好的老师，正所谓三人行，必有我师，我们可以向他们学习很多知识、道理。我们作的都是一些不起眼的小事，也许你会觉得这时对能力的一种浪费，可是就是在这样的小事当中决定着你的成败。

在这次实习期间达到了预定的目的，大量的食品专业知识与社会知识相结合，既巩固了专业知识，又学会了社会知识，对我们不久的就业很有帮助。

通过这次实习，对食品岗位有了一个深层次的认识。我找到了自己专业知识的漏洞，对好多基础性的知识不是很肯定，需要重新回顾、学习。对食品岗位人员要求的耐心、细致有了切实的体会，对于自己浮躁的心里也需要调整，把心态整理好，对自己有正确的认识与评价才能清楚自己适合什么样的工作，明白自己需要努力的方向。学会了人与人沟通需要一定的技巧。这次实习为我们步入社会奠下了基础，为我们就业找工作指明了方向。

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