# 食品实习月度工作总结(必备18篇)

来源：网友投稿 作者：悠然小筑 更新时间：2024-10-16

*食品实习月度工作总结1一、 实习目的1实习目的和意义通过本次在北京华联生活超市实习，了解并熟悉了超市经营管理理念、仓储、营销以及管理等相关知识。在实习中检验，提高自己专业能力和技巧。 实习时间、实习单位及本人实习具体岗位与负责事务实习时间：...*

**食品实习月度工作总结1**

一、 实习目的

1实习目的和意义

通过本次在北京华联生活超市实习，了解并熟悉了超市经营管理理念、仓储、营销以及管理等相关知识。在实习中检验，提高自己专业能力和技巧。 实习时间、实习单位及本人实习具体岗位与负责事务

实习时间：20xx年11月8号至20xx年4月30号

实习单位：北京华联综合超市股份有限公司日照分公司

实习岗位与负责事务：卖场营业员主要是负责向顾客推销并介绍此类商品，需用诚恳热情地态度，销售小票的保存，以及日常卫生，执行公司收退货，保证周转仓内商品码有序的放置，商品管理盘点等等。

每天整理好自己的着装，淡妆并穿工装上班，两班倒。

2实习单位的发展前景

华联最需要士气高昂的员工。华联为每位员工的发展提供了晋升的平台，只要具有商业意识，有能力完成达到目标，并能不断地自我调整和创新，都能成为公司管理干部的机会，同时将在日照市开立许多分店，只要肯努力每个职位上都有晋升的可能。

（二）实习内容

（1）实习对我的影响

社会是迈上社会的基础，社会实践让我们经验丰富。生活中的大小事情每时每刻都在锤炼着我们。在经历了超市的工作之后，我明白了很多事情看起来简单，但实际上与我们的想象是有很大差距的。即使一个小小超市的经营也不容忽视，不但要细心、周全，还要有策略，谋划。总之，任何事情都要全面地考虑,认真地对待。

毕竟这是我人生中第一份工作，我很珍惜。开始工作之前，我承诺：我会尽我最大的能力来为我人生中第一份工作留下一个美好的开始。一个人对待工作的态度决定一个人的素质，不论什么样的工作都需要同样认真的心态。从迈进北京华联超市的那一步起，我就明白我已经是一名员工了，我的言行举止不仅仅体现了一个大学生的素质，更代表了我们超市的形象。全心全意为人们服务，百分之百让顾客满意宗旨和文明经商，热情服务；提高素质，争创一流准则，用微笑、热情和熟练换取顾客的满意。

（2）实习单位的管理规定

管理规定 首先一个企业要有一定的准则、规定和宗旨。我们要按照超市的规定围绕一定的宗旨履行一定的准则来完成一定的任务。我们超市规章条例有很多，在我们开始工作的第一周要全部学会，以后工作过程中不能出现违反规章条例的错误，一旦出现就要受到相应的处罚。

1、门面形象：门头及门面明亮整齐清洁卫生；

2、服务验证及培训工作及是否按工作流程工作验收：进店后的人员的欢迎词要清晰温和，人员的着装整洁干净，人员的工作态度热情；

3、商品齐全：商品分类要正确，分类连接要适合，货架及商品要清洁，务必要做到一物一签，即使排查货物的销售情况并及时写好要货申请单及退货通知书，不能出现货架空缺和某些商品断货的现象。如果有缺断货现象，要对缺断商品评断订货原因并对相应责任人教育及处罚，促销商品处理要明确，促销标价签要放在醒目显眼的地方；

4、商品质量检查：特别是生鲜质量，要求相应责任人明确整改时间，质量较差商品及过期要求店长买走作为处罚；

5、每天检查工作及内容：主要是检查商品的质量，店内清洁，商品保质期，以加强商品的竞争力及减少商品的损失；

6、每两个月进行一次清资，即统计超市现有货物，与超市微机中的货物信息进行核对，对存货量差距太大的商品再次清查。若核查不出差数所在原因，货区负责人员要对其损失负责；

7、每周四进行一次市场调查，去最有竞争力的超市学习竞争超市的服务质量和货物摆放情况并进行各区负责货物的价格调查，并提出建议价格，以及时更改货区商品价格，减少利润损失；

要使超市有较高的收益单靠做好这两方面是不够的，还要有经营技巧。对此我们超市也采取了比较好的策略。

1、加强陈列效果，使陈列具有艺术性，规划传播策略，提升品牌形象，增加产品附加值，使消费者觉得物有所值。例如，我们超市将牙膏排列成锯齿形，将矿泉水排列成同心圆形，每一个货架上的商品要垂直排列等等；

2、尽可能大、尽可能多、尽可能美观而且风格一致做堆头、端架、货架陈列。

3、消费者在该超市购物满′′元送本公司礼品一份或一定金额的购物劵等；

4、超市庆典（如店庆）提供特价、免费产品等；

5、尽供应商本分，做好售后服务。

本次实践是我人生中第一份正式的工作，工作之初有点累但后来慢慢适应了。本次实践让我明白任何意见看似简单的事情都不是容易的，只有经历后才知道你所做事情的价值。不论任何事情都需要同样认真的心态，只有先把小事做好才能成就大事。我会珍惜此次工作给我带来的价值和经验，用最认真的心态对待生活中的每一件事。 第一个阶段，每天都处于学习阶段，这一阶段，一边参加培训学习，一边工作。把学习到的知识马上应用于工作，在工作中检验，熟悉，改进，使我提升很快。并熟悉各个商品的用途以及介绍，交如何打印价签以及查找商品的售出量。这一阶段主要是通过重复工作进一步熟悉公司相关流程和工作技巧，工作效率实习过程，再者，我便开始模仿同事的表情、语气以及面对问题敏锐的反应和解决问题的有序与从容，这是事故可信赖我们的前提，饱满的热情、满腹的自信、还有一份坚定的勇敢都是成功的诸多法宝。人与人的相互适应、相互包容、相互理解促成我们良好的人际关系，使我们处在一个和谐的工作环境之中，工作质量自然就稳步上升。如此，不仅利于自己的工作利于他人的工作，更重要的是也有利于店主和顾客，营业额升高，顾客满意度上升。和谐的工作环境要靠我们自己去营造，现在到处充满着竞争，似乎身边少了许多人情味，功利之心人人皆有，但我觉得二者并不完全矛盾，我们应当权衡利弊适度改变一下心态，从而从容的面对当今的就业、从业形势。

（三）实习结果

我还是觉得这次实习时间有限，对于工作还存在很多疑问，例如：顾客的消费心理。我觉得这是很深奥的东西，不是简单的课本知识可以解释的。这必须是我们不断实习不断摸索的，通过丰富的经验，不断总结的。也应给算是一种学问了。从这次实习结束我就要开始计划以后的实习规划，进而更好的丰富自我。挺高自身素质，做社会需要的有用之人的阶梯。

作为培养和提高学生实践，社会实践活动是学校教育向课堂外的一种延伸，也是推进素质教育进程的.重要手段。它有助于当代大学生接触社会，了解社会。同时，实践也是大学生学习知识、锻炼才干的有效途径，更是大学生服务社会、回报社会的一种良好形式。多年来，社会实践活动已在我校蔚然成风。这个假期我没有选择自己所学的专业去实践，而是在一个亲戚开的电脑配件柜台帮忙卖货，过的十分充实。在此次实践过程中我学到在书本中学不到的知识，它让你开阔视野、了解社会、深入生活、回味无穷。也对自己一直十分想了解的电脑知识有了更进一步的深入。社会实践作为广大青年学生接触社会、了解国情、服务大众的重要形式，对于青年学生的成长、成才有着极为重要的作用。这次假期实践我以“善用知识，增加社会经验，提高实践能力，丰富假期生活”为宗旨，利用假期参加有意义的社会实践活动，接触社会，了解社会，从社会实践中检验自我。

（四）实习体会

大学是一个小社会，步入大学就等于步入半个社会。我们不再是象牙塔里不能受风吹雨打的花朵，通过社会实践的磨练，我深深地认识到社会实践是一笔财富。社会是一所更能锻炼人的综合性大学，只有正确的引导我们深入社会，了解社会，服务于社会，投身到社会实践中去，才能使我们发现自身的不足，为今后走出校门，踏进社会创造良好的条件；才能使我们学有所用，在实践中成才，在服务中成长，并有效的为社会服务，体现大学生的自身价值。今后的工作中，是在过去社会实践活动经验的基础上，不断拓展社会实践活动范围，挖掘实践活动培养人才的潜力。

通过开展丰富多彩的社会实践活动，使我逐步了解了社会，开阔了视野，增长了才干，并在社会实践活动中认清了自己的位置，发现了自己的不足，对自身价值能够进行客观评价。这在无形中使我对自己有一个正确的定位，增强了我努力学习的信心和毅力。我是一名大三学生，即将走上社会，更应该提早走进社会、认识社会、适应社会。“纸上得来终觉浅，绝知此事要躬行”。

**食品实习月度工作总结2**

毕业实习是应届毕业生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℃15min就可以了，但是在实际生产过程中的灭菌温度最低得在121℃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，我会从一下几方面去改善。

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，就让我受益匪浅，感慨万千！ 参观实习是本专业学生的一门主要实习课程，是我们讲理论知识同生产实际相结合的有效途径，是增强我们群众性观点、劳动观点、工程观点和建设有中国特色社会主义事业的责任心和使命感的过程。通过几天的参观实习，对所参观的工厂和企业的生产过程有所了解，为今后学习专业知识打下深厚的理性认识基础：学会应用所学的基本知识分析实习中遇到的问题，初步提高处理问题和分析问题的能力；在对生产过程有所了解的基础上，对今后的就业意向有一个初步的考虑。学会和了解食品生产从原材料到成品的加工工艺过程以及生产组织管理等知识，在生产现场将科学的理论知识加以验证、深化、巩固和充实。同时，拓宽相关专业的知识面，增加感性认识，把所学的知识条理化系统化，为今后的的专业课学习、课程设计和毕业设计打下坚实的基础。

二、实习时间

三、实习地点

五、实习总结

通过这次的实习，我对食品的加工、生产中的控制与管理、员工的培训、厂区的布局等方面有了一次比较全面的感性认识，进一步理解接受课堂上的知识，将所学与所看结合起来，是理论在实际生产中得到运用，重要的是怎样融入企业，提高工作能力。近年来，随着人民群众生活水平的提高，以及人们对于食品安全意识的提高，使得食品行业得到的长足的发展，与此同时也越来越规范。这对于我们食品专业的学生来说，既是一个机遇，也是一个挑战。而作为即将走出学校的学生来说，更应该在有限的时间里，掌握更多的专业知识，加强实践和设计检验能力，这样更有利于将来的发展，使自己在此领域内

也有所作为。我在实习中的收获主要有以下四个方面：

（1）通过车间的生产实习，学到了实践知识，同时进一步加深了食品安全控制和生产管理的理解，是理论和实践知识都有所提高，圆满的完成了本科教学的任务。

（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）了解了食品行业的现状，为毕业后正式工作做好准备。

感谢老师联系了这一次的实习，也感谢实习中各个单位对我们的支持！厂区的实习，给了我一个良好的平台熟悉各种生产操作流程，是踏入工作岗位的必要基础。在以后的学习工作中，我都会严格要求自己，虚心向他人学习，切实提高自己的实践能力。而现在的我，只有把它们写下来，再重新审视与思考中，获得进步！

炎热的暑期已经过去，但是暑期在西安米旗食品有限公司实习的心劲还意犹未尽。在短暂的七十一天实习过程中，充满了泪水与欢笑。尤其是七月底、八月初。车间温度在38℃左右，对我而言，第一年在内地过夏天，全身长满了痱子，又痒又难受。但还是坚持到最后。总的来说自己在交际能力、组织能力、知识应用能力、吃苦精神等各方面都得到很好的锻炼。放弃一个暑期的休息的时间，走进米旗是我步入社会的一个重要转折点，而这段经历为我以后走入工作岗位做了很好的铺垫。具体实习体会总结如下：

一、调节心态 迎接挑战

学生和企业员工是两个不同的角色，从走进米旗公司那一刻开始，自己就在从学生向员工角色过渡。最初有很多的不适应。总是在不停的抱怨，这也不好、那也不公平的。几天的军训磨练，让我体会到，这是一个企业，不是自己家，也不是学校，而自己来这里是来实习锻炼的，一切还未开始，就想着退缩，这不是社会所需要的。所以，我不停的鼓励自己，学会坚强、适应社会，这才是一个勇于前进者所应拥有的，正真的挑战还在继续。

二、抓住机会 挑战自我

**食品实习月度工作总结3**

>一、实践的目的

1.通过新疆和田楼兰清真食品厂的实践，对工厂的设计和冷冻蔬菜的生产工艺有一定的感性认识，学会掌握冷冻蔬菜的加工工艺。

2.通过生产实践，可以拓宽知识面，增加感性认识，将所学系统化，熟悉生产车间的规章制度，了解和应用生产设备，从而加深对所学课程知识的理解，做到学以致用。

3.学习书本上学不到的专业知识，可以激发我们从实践中学习和探索的热情，为以后的学习和技术工作打下坚实的基础。

>二、实习公司简介

我们的蔬菜产品包括油菜花、甜豆、蚕豆、甜玉米、蘑菇、番茄和水生蔬菜。其中，莲子豆、西兰花、花椰菜、油菜籽；食物方面，主要有月饼、糖果、饼干、蛋黄派、蛋糕、饮料、色拉油。奶油、面粉、糖浆等。公司坚持“顾客至上，锐意进取”我们的经营理念，坚持“顾客至上”为客户提供优质服务的原则。

公司采用“公司+基地+农民”以订单生产和保护价收购的形式。去年带动全镇发展订单蔬菜800多亩，直接增加农民收入1000-1200万元，带动就业450-500人。

>三、实习内容

1、生产流程

冷冻蔬菜是冷冻食品的一种，是将辣椒、番茄、豆类、黄瓜等新鲜蔬菜在尽可能低的温度下尽可能快的冷冻而成的小包装食品。采用这种处理方法，蔬菜中的水分迅速形成规则细小的冰晶，均匀分布在细胞内，不会破坏蔬菜组织。同时，蔬菜中的生化过程无法进行，因此细菌和霉菌无法发育。速冻蔬菜吃起来非常方便，在室内食用时不需要清洗、切割和解冻。因为冷冻蔬菜大部分都是煮熟的，有的还可能加了盐等调料，所以煮熟的很快，味道、颜色、维生素含量都和新鲜蔬菜差不多。

真空冷冻蔬菜是根据生产方式分类的冷冻蔬菜。它是在高真空和极低温度下生产的，其加工过程基本无氧，完全避光。因此，它不仅保持了新鲜蔬菜的颜色、香气、味道和形状，而且最大限度地保留了蔬菜、水果和肉类中的维生素、碳水化合物和蛋白质等大部分营养物质。

2、冷冻蔬菜的包装

冷冻蔬菜主要用低温级聚乙烯塑料薄膜包装。包装是在立式成型-灌装-封口机上进行的。包装是枕形的。为了降低冷冻水果的酶活性，在包装过程中往往会加入一定量的糖，而绿叶蔬菜在冷冻前要预煮。包装前，冷冻果蔬的准备和称重是一个繁琐的过程。例如，包装前，水果和蔬菜必须分级和检查。这些过程通常在冷冻后进行。传送带的振动方法可以辅助产品的分离和分类。检查装置可以布置在冰箱或冰柜和称重站之间。必须控制输送速度和流量，以确保准确平稳的称重。一些产品(如豌豆和干菜等。)可以按体积包装。杨树毒、黑毒、树莓等易损水果，冷冻前最好用聚乙烯袋包装。冷冻蔬菜不同于新鲜蔬菜。果蔬在冷冻前必须进行梗、皮、核、壳加工，以减少不必要的能量浪费。剩下的固体可以切成丁、片、丝，或者磨成泥，然后冷冻。

在加工过程中，我们必须注意一些事项，例如，蔬菜从收获到预处理的时间间隔往往会导致其风味的损失；农产品在30℃放置24小时，其螺距会损失1/2；豌豆在25℃下保存6小时，糖分损失约为1/3。菠菜、芸豆、蘑菇、土豆放在较高的环境温度下会损失大量的谷氨酸和风味。因此，这种食物被迅速运输并及时冷冻。香蕉、桃子、苹果、梨等水果，去皮后暴露在空气中，很快就会变成单宁儿茶酚。如果采用充氮冷冻，用氮气代替氧气，减缓酶的作用，从而防止变色。加入抗坏血酸也可以防止变色。草莓去皮后暴露在空气中会迅速变色脱水，口感不新鲜。蔬菜用热水或蒸汽预煮，以使一些酶失活，例如过氧化氢酶，这导致蔬菜味道不好。预煮也能保持蔬菜的颜色。

冷冻果蔬的包装应主要防止脱水，并提供运输方便，避免物理和机械损伤。遮挡光线和氧气并不重要，除非个别产品对氧气敏感。大多数冷冻水果和蔬菜用聚乙烯薄膜或其塑料涂层和复合材料包装，有些还使用聚丙烯和乙烯/醋酸乙烯酯薄膜。这种薄膜具有成本低、透明性好、水蒸气透过率低、低温脆性大的优点。冷冻果蔬的其他包装形式包括涂塑料防潮玻璃纸、防潮(涂塑料或涂蜡)纸盒、聚苯乙烯泡沫作为外包装盒。

>四、实习经历

实习是每一个大学毕业生都必须具备的体验。它让我们在实践中了解社会，让我们学到很多课堂上学不到的知识。也开阔了我们的视野，开阔了我们的知识面，为我们将来进一步走向社会奠定了坚实的基础。实习是将所学的理论知识应用于实践的尝试。通过这短短的两个月实习，对食品厂的一些设施和注意事项的操作有了一定的了解，对工厂的工艺设备有了进一步的了解。

这次实习教会我善待他人，遇事不变。虚心求教，遵守组织纪律和单位规章制度，文明待人等等。这些基本原则都要在现实生活中认真贯彻，在现实生活中不断培养良好的习惯。这段时间学到的大部分经验和知识都来自于领导和员工的指导，这是我一生中宝贵的财富。这次实习也让我深深的明白，在工作中和同事保持良好的关系是非常重要的。首先要做的是学会做人，明白做人的道理，如何与人相处是现代社会做人最基本的问题之一。对于一个即将步入社会的人来说，要学的东西很多，他们是最好的老师，俗话说“三人行必有我师”我们可以从他们身上学到很多知识和真理。我们做的是一些琐碎的事情。也许你会觉得这一刻是对能力的浪费，但决定你成败的，却是这样的小事。

在这次实习中，我们达到了预期的目的。大量的食品专业知识与社会知识相结合，不仅巩固了专业知识，还学到了社会知识，对我们近期的就业很有帮助。通过这次实习，我对美食类的工作有了深刻的了解。发现专业知识有漏洞，很多基础知识不太确定，需要重新复习学习。对食品岗位人员所要求的耐心细致有实际体会，需要调整自己浮躁的内心，整理好自己的心态，对自己有正确的认识和评价，才能知道自己适合做什么样的工作，明白自己需要努力的方向。我了解到人与人之间的交流需要一定的技巧。这次实习为我们进入社会打下了基础，为我们找工作指明了方向。

**食品实习月度工作总结4**

离校实习一年已经结束了，回顾这一年，我得到了许多有益的东西。从一个刚走出校门的学生逐步的融入社会，在激烈的社会竞争中，磨砺自己，提升自己。

第二份工作是在河南晨明食品有限公司做调料业务。从没有工作经验随车跟老业务员学，到自己跑，一步一步持续了几个月。真的相信跑业务最锻炼人。春节前，公司开展各种促销活动，销路还可以，春节后，由于金融危机，客户都存货较多，生意不景气。从做渠道，到流通，到终端，不停与各种各样的客户打交道，使自己在口头表达，与人沟通，社交礼仪等方面都得到了提高，当然也是十分辛苦的。虽然做业务的人很多，但是刚踏入工作的新人，都是被一些公司所利用的廉价宣传工具，很让人气愤。他们提供的薪资待遇很低，让业务员连吃住都顾不住，只把刚毕业的学生作为廉价劳动力和宣传工具。频繁换工作，不稳定，与这些垃圾公司有很大关系。

**食品实习月度工作总结5**

实习单位简介：ｘｘ——ｘ食品有限公司是全球第二大的食品公司，在全球１４５个国家开展业务，在全球聘用约六万多名员工，ｘｘ——ｘ公司的三大核心产品系列为咖啡、糖果、乳制品及饮料。苏州ｘｘ——ｘ食品有限公司是ｘｘ——ｘ食品有限公司的独资食品企业，位于美丽的苏州工业园区一九九六年十月正式投产，公司占地５００００平方米，厂区环境整洁美观，拥有１５０００平方米地、可容纳６六条生产线同时作业的现代化生产车间，并配有仓储设施及完善的现代化办公区域。公司主要生产奥利奥、趣多多、乐之、鬼脸嘟嘟、太平梳打趣轻松、富丽等世界知名品牌等饼干，产品除供应中国市场外还出口十多个国家和地区，苏州公司采用美国食品工业的卫生及质量控制标准在配方、原料、口味、外观及结构上保持全球一致，全面保证产品质量。无论现在乃至将来，我们将信守承诺、集中精力在质量、创新和发展上取得更大的进展，实现ｘｘ——ｘ让全球饮食及生活更加精彩的愿景。

>实习目的

要想在念书的时候就试足将来的工作环境，实习是个好办法，在实践经验丰富的导师和技术人员指导下学到的理论知识可以得以具体化，实习可以帮助人们确定一直孜孜以求的职业目标是否真的适合自己。通过参观和实践来巩固专业基础知识，要求做到理论与实践相结合，在实践中开展调查研究、锻炼和培养学生分析问题和解决问题能力，为以后的学习、毕业论文以及工作打下坚实的基础。具体如下：

１、接触社会了解省情和国情，了解实习场所的发展史，特别是改革开放以来的情况，了解所学专业在经济建设中的地位、作用和发展趋势，增加对专业学科范围的感性认识。

２、学习企业管理知识熟悉工程技术人员的工作职责和工程程序获得组织和管理生产的初步认识，虚心向工人和技术人员学习培养热爱专业、热爱劳动、遵守组织纪律的良好品德。

３、学习生产技术巩固深化所学的理论知识，培养分析和解决工程实际问题的初步能力。

４、了解和初步掌握生产工艺的流程、技术经济指标。

５、了解生产工艺所用的设备、规格型号及工作原理。

>实习内容

首先先介绍一下我所在生产线的产品，奥利奥１９１２年诞生于美国，近一个世纪以来奥利奥在美国市场经九不衰，来到大中华区后，以其“扭一扭、舔一舔、泡一泡”的趣味吃法迅速成为中国销量最高的奶油夹心饼干品牌之一。ｘｘ——ｘ不断追求产品创新将奥利奥的新产品从美国迅速引入中国，如今奥利奥品牌家族又添巧克力夹心和美味双心两名新成员，此外，于20\_年底上市底新产品奥利奥威化也迅速赢得了中国消费者的青睐。还有就是鬼脸以其独特、有趣的鬼脸造型很快得到中国消费者的喜欢！品牌知名度迅速攀升，鬼脸嘟嘟有一系列不同口味，包括巧克力味、草莓味、奶油花生味和双层奶油夹心口味。１９９５年在中国成功上市，只专为孩子设计的品牌一提到鬼脸嘟嘟人们就会想到有关不同鬼脸嘟嘟的饼干，好吃又好玩，针对儿童生长需要鬼脸嘟嘟饼干从20\_年起全现添加钙铁增强鬼脸嘟嘟在妈妈心中“好吃有益”的品牌认知，真正成为孩子喜欢妈妈认可的产品。最后就是乐之，于１９８８年进入中国市场，以强大的增长势头快速成为北方地区销量第一的咸饼干。２０００年，乐之三明治饼干的成功上市，使乐之饼干跨升为全国十大饼干品牌行列。以上就是我所在线的产品介绍。

我在厂里从事的是包装段的工作，主要职责是开包装机包装机是否能开好直接影响产品的消量，所以我们要严格检查包装成品，主要检查卷膜是否拉丝、套色，日期、光标是否图案居中，日期清晰、正确完整，检查端封是否假封、烫坏。最后检查端封是否假封卷边，白边不能超过２ｍｍ，同时还要填写质量记录表便于追踪。我每天的工作就是这样，虽然很枯燥但必须认真完成。

>实习心得

开始的时候、我原以为我们是参加配料的结果被分到包装部做一名开机工人。心里不禁失落。但是没办法已经成事实了只有接受。工作时时站着的，每天要站八个小时真的\'很累，开始时真的很不适应，脚特别痛！长这么大还没这么辛苦过！不过凭着对事认真负责的态度，我还是坚持了下去，其实从正面既思维分析这样也锻炼我吃苦耐劳坚韧不拔的精神和毅力。虽然这次实习真的很辛苦，但是我感觉自己还是学习到了很多东西，第一次这么真实、这么接近的了解焙烤食品行业的基本运作模式和管理方法，以及公司的整个体制，这次实习给我一个把理论知识运用到实际工作中的平台，感受其中的差异差距，也让我熟悉了饼干生产工艺和流程及行业标准和操作规范要求，也为以后的岗位工作打下了心理、实践基础。这段期间深深让我感受到金钱的来之不易，每天面对同样的食物干同样的活很无聊！每天上班就是站着一遍又一遍的做同样的动作，感觉自己就像台机器！深深体会到了家人、朋友外出打工的难处，他们可能也是在重复的做同一件事，但我想他们一定不会那么轻松，因为他们想通过自己的劳动力来挣更多的钱，让自己的孩子能不愁吃不愁穿！在同学面钱有“面子”，自己宁可累断腰筋也不希望自己的孩子受一点点委屈，可怜天下父母心啊！想奉劝大家要多为自己的父母着想，当你大手挥霍金钱的时候是否想到过这些钱是父母用多少心血或者是用多少个不眠之夜换来的？！

在这次实习当中让我很有感处的一点就是人际交往方面，大家都知道社会上人际交往非常复杂，但是具体多么复杂我想也很难说清楚，只有经历了才能了解，才能有深刻的感受，大家为了工作走到一起，每一个人都有自己的思想和个性，要给他们处理好关系得需要许多技巧，就看你怎么把握了，我想说的一点就是在交往中既然我们不能改变一些东西，那我们就学着适应它，如果还不行那就改变一下适应它的方法。让我在这次社会实践中掌握了很多东西最重要的就是使我在待人接物如何处理好人际关系这方面有了很大的进步。同时在这次实践中使我深深体会到我们必须在工作中勤于动手慢慢琢磨，不断学习积累，遇到不懂的地方自己先想方设法解决，实在不行可以虚心请教他人，而没有自学能力的人迟早要被企业和社会所淘汰。俗话说“在家千日好，出门半招难”！意思就是说在家里的时候有自己的父母照顾、关心、呵护！那肯定就是日子过得无忧无虑了，但是，只要你去到外面工作的时候，不管你遇到什么困难挫折都是要靠自己一个人去解决的。这次实习正好让我学会了自强自立！凡事都要靠自己！现在，就算父母不在我的身边我都能够自己独立！这次实习最大的认知就是一切认识都来源于实践，实践是认识的来源说明了亲身实践的必要性和重要性，但是并不排斥学习间接经验的必要性。实践的发展不断促进人类认识能力的发展。实践的不断发展，不断提出新的问题，促使人们去解决这些问题。而随着这些问题的不断解决，与此同步，人们的认识能力也就不断地改善和提高！认识在实践的基础上产生，但是认识一经产生就具有相对独立性，可以对实践进行指导。实践就是把我们在学校所学的理论知识运用到客观实际中去，使自己所学的理论知识有用武之地。只学不实践那么所学的就等零，另一方面，实践还可以为以后找工作打基础。通过高！认识在实践的基础上产生，但是认识一经产生就具有相对独立性，可以对实践进行指导。实践就是把我们在学校所学的理论知识运用到客观实际中去，使自己所学的理论知识有用武之地。只学不实践那么所学的就等零，另一方面，实践还可以为以后找工作打基础。通过这段时间的学习学到了一些在学校里学不到的东西。因为环境的不同，接触的人于事不同，从中所学的东西自然也就不一样了。要学会从实践中学习从学习中实践。我们不只要学好学校里所学的知识，还要不断从生活中、实践中学到其他知识，不断地从各方面武装自己，才能在竞争中突出自己、表现自己。

>实习总结

通过这次实习使我明白“感想来于现实，发于现实”！虽然实习的时间不是很长，但是却使我有了太多的感想！对我来说确实非常深刻、非常有意义，从中使我明白了很多道理，很多人生哲学的真谛。更使我留下了一段难忘的回忆，在实习期间的辛苦、劳累对自己能力是一种严格的考验，更是对自己所学的理论知识的一次全面检查，一次实践的检验，同时对自己综合素质的一次考察，在实习中必须学会做事、学会学习、学会吸收、学会在社会中生存发展，不断提高自己的实践能力，发掘自己的潜能，增强自己的动手能力。掌握过硬的技术本领、不断进取、不断攀登做出不平凡的业绩，勇往直前，吸收更多的实践有用的东西，使理论与实践相结合，充分感受到学理论知识的价值，用理论去指导实践，在实践中加深对理论的认识，并且吸收新的理论经验、实践经验、不断地充实自己、发展自己、活跃自己，在实习中更要善于发现问题、解决问题，从中开阔自己的思维，学无止竞，只有不断深入实践才能够达到自己的目的，达到理想的彼岸，因此，我感受到这次实习对自己人生的未来是一次开端，一个新的起点，更是一次大的进步。

“万事开头难，实践见真知”在这一次实习中，我体会到了什么事情并不是自己想像中的那样美好，什么事都是那么顺利，然而一切都在新的理论知识新的技术不断完善自己，这是个美好的愿望，在实践中看到了自己很多的不足，如对专业知识基础理论掌握不够扎实，经验不够丰富，动手能力有待提高，对解决问题不够零活，领悟不够深刻，对在实习中食品加工发现的问题不能迅速的找出原因和解决的办法，刚开始大多数是依靠师傅的指导才能解决，缺乏社会实践经验，缺乏产对食品性质的认识，通过这次实践自己的能力整体上有很大的提高，并且对食品加工技术制作过程有了一定的掌握和新的认识，这为将来适应社会发展做了强有力的铺垫。同时这次的实践使我了解到这个行业从事人员比较广泛，对食品加工的要求程度比较高！在日益变化的社会里为了满足需求，必须对食品加工制作进行创新、改进、开拓更加安全、美观的食品，这样才能保证在食品行业中的立足之地。在２１世纪的今天，随着社会经济的不断发展，人们对食品的品质上有了更大的追求，食品加工为了满足大众的需求不断向着低成本、高技术、美观、营养、健康、安全、好吃等追求；才能开拓２１世纪食品的新天堂，因此，对从事本行业人员在素质上、技术上应向高、尖追求，才能满足行业的发展、社会的发展。这样我想自己现在应脚踏实地的学好本领，具有扎实的理论知识，在深入实践时虚心向别人学习，多动手、多总结经验才能在这个行业上有所发展。

通过这次实习最主要的就是我对食品的加工、生产中的控制与管理、员工的培训、等方面有了一次比较全面等感性认识，进一步理解接受课堂上的知识，将所学与所看结合起来是理论在实际生产中得到运用，重要的是怎样融入企业，提高工作能力。近年来，人民群众生活水平的提高以及对食品安全意识的提高，使得食品行业得到了长足的发展，与此同时也越来越规范，这对于我们食品专业的学生来说既是一个机遇、也是一个挑战，而对即将走出校门的我们来说更应该在有限的时间里掌握更多的专业知识，加强实践和设计检验能力，这样更有利于将来的发展，使自己在此领域内也有所作为！这次实习的收获概括为四个方面：

１、通过车间的生产实习学到了实践知识，同时进一步加深了食品安全控制和生产管理的理解，是理论和实践知识都有所提高。

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、了解了食品行业的现状为毕业后正式工作做好准备。

最后感谢学校领导、教师为我们联系了这一次的实习，也感谢实习单位对我们的支持！厂区的实习给了我一个很好的平台熟悉各种生产操作流程，是踏入工作岗位的必要基础，在以后的学习中我都会严格要求自己，虚心向他人学习，切实提高自己的实践能力！

**食品实习月度工作总结6**

根据学校教学工作安排，我校10级食品加工技术专业于20XX年8月1日至9月28日到食品公司进行了为期两个月的企业实习，较为圆满的完成了教学工作任务，现总结如下：

>一、首先，作为带队老师，首要目的是指导和管理实习的学生，实习学生具有双重角色，他们既是学校派出的学生，又是实习单位的工作人员。鉴于此，我们对学生提出了三个方面的要求：

1、以正式工作人员的身份进行实习。要求学生不因实习生身份而放松自己，要严格遵守实习单位的有关规章、制度和纪律，积极争取和努力完成上级交办的各项任务，从小事做起，向有经验的同志虚心求教，尽快适应环境，不断寻找自身差距，拓展知识面，培养实际工作能力。

2、以“旁观者”的身份实习。在实习过程中，学生往往被安排在某一具体的岗位，工作可能很琐碎。我们要求学生自觉服从实习单位的安排，与此同时，也要把眼光放高远，从企业工作的全局出发，了解企业运行的基本规律、企业管理的原则和营销策划手段等，这种观察和训练能够使学生在更广的层面熟悉企业，增强适应能力。

3、以“研究者”的身份实习。要求学生积极探索理论与实践相结合的途径，利用实习机会深入了解企业的经营模式，用实际工作去验证课堂知识，关注最新行业动态，有准备地进行1~2个专题的社会调研，实习结束时要完成实习报告并作为实习成绩的重要组成部分。

>二、其次，对教学工作和企业实践的结合进行了一定信息收集

顶岗实习是学校教学的一个重要组成部分。它的一个重要功能，在于运用教学成果，检验学习效果。就是看一看课堂教学与实际工作到底有多大距离，并通过综合分析，找出教学中存在的不足，以便为完善教学计划，改革教学内容与方法提供实践依据。

根据实习单位反映和我的观察，我们学生就现阶段工作而言专业知识已经基本够用，但教学和实际工作中的细节联系还不够紧密，比如：行业中的很多术语学生听不懂（特别是一些常用的英文简称），一些理论知识相对比较陈旧，以及不注重普通的商务礼仪等。其实只要注意到了这些问题，在教学中克服它并不困难。

另外，大多数同学在实习期间都反映出心理承受能力较差，对领导的批评和工作中的挫折不知该如何处理。少部分同学，以自我为中心，缺乏团队精神，自由散漫。我认为应该在日常的教学工作中，突出对学生的思想教育，在课程讲授的同时，培养他们的良好心态和团队合作精神。

>三、最后，通过本次实习，达到了3大效果

1、达到了专业教学的预期目的。在两个月实习之后，学生普遍感到不仅实际工作能力有所提高，更重要的是通过对以前学习的专业知识有了感性认识，进一步激发了大家对专业知识的兴趣，并能够结合实际，在专业领域内进行更深入的学习。

2、实习促进了学生自身的发展。实习活动使学生初步接触社会，培养了他们的环境适应能力及发现问题、分析问题、解决问题的实际工作能力，为他们今后的发展打下了良好的基础。

3、教学实习配合了所在单位的工作。参加实习的学生在各自的实习岗位积极工作，成为一支富有朝气与活力的年轻队伍，实习学生的精神风貌及工作能力受到了公司领导与工作人员的普遍好评，几乎所有单位领导都表示，欢迎我校以后能继续向该单位派出实习学生。

实践证明，顶岗实习适应本专业特点，符合教学规律与学生心理预期。它作为专业教学体系的一个环节，无论对学生成才还是对教学改革，都有极大的促进作用。实习期间，学生对部门的整个操作流程有了一个较完整的了解和熟悉，拓宽了自己的知识面，学习了很多学校以外的知识，甚至在学校难以学到的东西。此次实习，同学们学会了运用所学知识解决处理简单问题的方法与技巧，学会了与员工同事相处沟通的有效方法途径。积累了处理人际关系问题的经验方法。同时体验到了社会工作的艰苦性，通过实习，让学生在社会中磨练了自己，也锻炼了意志力，训练了自己的动手操作能力，提升了自己的实践技能，积累了社会工作的简单经验，为以后工作也打下了一点基础。

**食品实习月度工作总结7**

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。

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。

>一、生产流程

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80s%-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。

>二、实习体会

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6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的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。

**食品实习月度工作总结8**

离校实习一年已经结束了，回顾这一年，我得到了许多有益的东西。从一个刚走出校门的学生逐步的融入社会，在激烈的社会竞争中，磨砺自己，提升自己。

我实习的第一份工作是在郑州上佳食品有限公司做质检。通过一个月的试用期，自己很快掌握公司产品各系列香肠的生产工艺流程以及容易出现问题的各项细节，得以转正。但由于是在一个私营小企业，存在种种弊端，整个质检部就几个人，质检，品控，化验均由一人负责，调休困难，两班倒，工作时间很长。厂里员工的素质很差，许多操作规范都不合要求。生产设备也存在许多操作隐患得不到处理。更加烦人的是盘根错节的人际关系，使许多工作难以很好开展。厂里招聘的人才流动性特别大。由于种种原因，在三个月后，自己也递交了辞职报告，带出另一名质检员接替工作后离职。质检工作是自己所学专业，很对口，但是整个河南，乃至全国的食品企业的工资待遇和工作时间都很不好，加上进厂消息闭塞，自己感觉不太适应，还是选择出来跑跑，工作自由，多掌握一些有用信息，更好的融入社会。因此，打算离厂后跑业务，不再进厂。

第二份工作是在河南晨明食品有限公司做调料业务。从没有工作经验随车跟老业务员学，到自己跑，一步一步持续了几个月。真的相信跑业务最锻炼人。春节前，公司开展各种促销活动，销路还可以，春节后，由于金融危机，客户都存货较多，生意不景气。从做渠道，到流通，到终端，不停与各种各样的客户打交道，使自己在口头表达，与人沟通，社交礼仪等方面都得到了提高，当然也是十分辛苦的。虽然做业务的人很多，但是刚踏入工作的新人，都是被一些公司所利用的廉价宣传工具，很让人气愤。他们提供的薪资待遇很低，让业务员连吃住都顾不住，只把刚毕业的学生作为廉价劳动力和宣传工具。应届毕业生频繁换工作，不稳定，与这些垃圾公司有很大关系。

**食品实习月度工作总结9**

专业方面，在这段时间中学到的最多的就是卫生许可证办理过程跟食品卫生监督的一些程序及对待出现问题后的一些处理方案。就拿上星期跟着同事一起对马渚镇内一些饭店、小吃店、企业食堂等进行了一个突击检查。这一天里，我们三个跑了近二十个的店并对这些进行了全面的检查跟核对。而在这一天的接触下来发现很多在是在学校课堂里没有接触到的。例如，不管店面的大小还是私营合资只要经营有关食品方面的生意都要办理卫生许可证，而从事员工一定要有健康证明才允予经营。并且在检查合格情况下，每次都要在许可证到期前进行更替。卫生监督局是一个为人民服务的单位，在许可证的办理是不用花费的，但是我们唯一的要求是其经营的项目是为生命健康负责的。每次检查都是严格不容舞弊的。

在这段时间里不但专业知识得到了提升，连整体做事风格跟做人态度也有了很大的改变。在单位里，老师不但教我如何做事，更教我如何做人。记得刚到单位的时候实习的指导老师就跟我聊了很多关于做人的问题，这也是我觉得老师很和蔼的一方面。例如，老师跟我说在工作时有很多的事情是需要大家一起努力才能做好的，一个人的力量是有限的，但多个人的力量是强大的。所以后来我不在一个人独自承担，学会了团队合作。在之后老师又跟我说，在工作中出错了不要紧，重要的是在做错后能很大限度的把错误改正，并吸取教训下次不要在范。所以后来我也努力去纠正了。之后还有很多，总的来说学到很到我本来知道但不愿去改变的观念。这一系列的改变使我更加的懂事了。

实习的提高与收获主要是定时上班下班，有了一个很好调息。不在像以前休息时总是浑浑噩噩的过日子。有了目标，有了前进的动力就分外的努力。而且自律的能力也加强了很多。很多事情的处理都能比较的完全，不再像之前的比较单一，能对事情做一个完善的总结，这是一个很大的进步。工作时能自发的去要求，而不是被动的等着做什么。在实习生活中感触是很深的，提高的方面很多,但对我来说最主要的是工作能力有了一定的进步。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各种书面以及实际的知识，实际操作、演练的机会。自实习开始我本着积极肯干，虚心好学、工作认真负责的态度，积极主动的参与的工作，对企业进行全方面的的熟悉，让自己以最快的速度融入公司，发挥自己特长。同时认真按时完成实习日记、撰写实习报告。

在实习中的提高，例如由于对自己的“认识度”太差，所以很多东西衡量自己太过于高，定的目标也过于高，这样达到目标也会比一般人困难，所以我这些天碰到的壁也很多。但是接下来的日志改善了很多，如我依次对企业的基本产品、产业结构等整体运作方式进行了了解，并积极参与相关工作，注意把书本上学到的理论知识以及运作过程中的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，用实践验证大学所学确实有用。以双重身份完成了学习与工作两重任务。跟公司同事一样上下班，协助同事完成部门工作；又以学生身份虚心学习，努力汲取实践知识。

还有两个星期实习就要结束了。在这里实习的这段时间感悟到许多人生道理，以前一直认为自己很聪明，只要自己想做的就一定做的好，可是在这段时间下来觉得很多事情并不一定是想做就做的好的，要有一定的基础才能去做，不可能一下子跳过直接去实践。最重要的是，作为学生，我们从来没有真正走进过社会深入的了解过企业的发展。这次的实习是一次很好的人生阅历，让我们有机会提前感受社会中工作的生活，为以后更快的适应社会提前做准备。这种工作的体验无可厚非是一种很好的自我提升的机会，所以要把握住剩下来的两周，努力去验证、努力去实践、努力去创造。相信以后的道路会变得更宽阔。

**食品实习月度工作总结10**

早就想出来实习了，可是一直没有机会，也没有时间，不过最近课程不是很紧，在同学的帮助下，我找到一家美食公司，开始了我的实习生涯。

我实习的地方和我的专业没有任何的关系，所以也就不能说是提高的专业知识，但是我想通过实习，知道生活的艰难和创业的艰苦。以及在实习中感受到的社会气氛。

我们经历了短暂的12天实习，在这12天里，快乐和圆满，幻想与失落，飞扬的眼泪，不与人说的的痛苦，坚持的勇气和点点滴滴的小意思我们都有所感悟，大家在一起上班，对于我们这些一直在学校没出过校门的学生来说，这12天的经历是让我们终身都会铭记的一段时间，这短短的12天给了我们太多太多，我们通过这12天的工作仿佛长大了许多。

我们从4号开始上班，在一开始，我们这些学生到车间里什么都不会做，也什么都做不好，真的是很没用，他们厂里的员工有很多和我们都是同龄人，甚至有些年龄都比我们要小，但他们身上有很多我们没有的东西，他们的工作经验比我们丰富，他们的社会经验比我们多，我们一起工作、学习度过了12天，和一线员工在一起吃，一起住，一起工作。让我们学到了很多在课堂上学不到的知识，俗话说“三人行，必有我师”真的是这样，在短短的12天里，我们学会了穿鸡肉串的技巧，而且一天比一天穿的好，一天比一天穿的多，我们看着我们穿出来的鸡肉串，有一种成就感，虽说我们穿的数量和员工有一定的`距离，但我们在这12天里也是在不断进步，不断成长，看着自己穿好的一版鸡肉串，想想这也是自己穿的，虽说速度慢，但心里也是高兴的。

对于我们这些没出过校门的学生，第一次出去到车间上班，可以说是对自己的一种挑战，我们上班的时候由于身高和工作用的桌面高度反差太大，而且上班时间都是站着工作，造成我们班的个高的同学每天下班后，腰都疼，脖子也疼，全身的骨关节都相似经历了一场剧烈的运动后的感觉，酸疼无力，我们这些学生在这12天里，克服了很多困难。最后都完成了学校交给我们的任务。

在16号我们穿好最后的一串鸡肉串时，我们有种解放的感觉，大家都有很多不同的感触，在结束后的座谈会上，我们领到了有生以来的第一份薪水，虽说只有45元钱，但对于我们的意义很大，它不仅仅是45元钱的问题，而是我们这45元来的真的不容易，这是我们干了9天的工作得到的报酬。每天工作的工资仅仅是5元，5元在学校只是一顿饭钱，学校食堂8两米饭1。5元，一个菜2。5元。这就4元了。而我们在工厂实习上班，干了8小时才给5元，想想家长的钱也是这样通过劳动换来的，这次实习让我们更加懂得了珍惜。

12天，给了我们很多，让我们知道工厂和学校的相同点和不同点，相同点是他们都有育人的责任，无论在工厂还是学校，我们都要不断的学习，人的一生是学无止境的，只有不断的学习，才会有更好的发展，如果我们不努力学习，也许在毕业的那一天，我们连穿鸡肉串的工作都找不到，社会竞争是很残酷的，实力才是真正的发言权。这次实习结束了，我们回到了学校，回到了我们所熟悉的校园生活，我们会在剩下的一年里，努力学好各门功课，为以后的工作打下基础，为在社会上能有自己的一片天地而努力奋斗。

实习最重要的不是赚钱，而是在实习中找到将来工作的方向，找到自己未来的轨迹。在实习中学到的也不会有很多的专业知识，在实习中学到的就是人生中吃苦的程度和自己将来在社会竞争中的忍耐力！

以后的我还是会继续实习的，虽然我不是很热衷于实习，但是实习学到的东西真的是有很多。实习时我人生中宝贵的财富，我会继续努力的！

很快的，暑假又过来了，面对最后一年的校园生活，想着刚刚过去的最后一个署假，紧张沉默之后更多的是感慨，印在脑海里的每一个足迹都是那么的深，真的说不出是什么感觉，伴着时间，就像是在和自己的影子赛跑，不可能从真实的两面去看清它，只是经意不经意的感受着有种东西在过去，也许更适合的只有那句话：时不待我，怎可驻足，两个月，短短的两个月，说不上是每一份经过都会成为内存，但紧张沉默之后更多的确实是感慨。

暑假期间，我在广东东莞的一家电脑公司做教师，主要是教那些比较简单实用的办公软件，本来开初都没想到自己一个学英语专业的竟会去做电脑教师，于是真的觉得老师那句话的实在。在学校，学到的任何一种知识都是一种有用的贮备，虽然在平时看来学的很多东西总感觉与自己的想象很遥远，但说不定就在某一刻显现出来。这也许就是有些师哥师姐说的在工作过程当中总觉那些东西在学校见过，但却己经忘了，擦肩而过。想起这，真的得感谢在学校期间学的那些本专业的那些另外的知识，以前也想过，学我们英语专业的，也许以后最起码存在那种机会去走向讲台，所以，这短短的两个月的经历，对我来说，无疑是一个很好的煅练，而且，专门机构统计的现在的毕业生出来后只有极少的一部分会做与自己专业相符的工作，因而，在工作的过程当中，我都在不断的提醒自己，不断的对自己要求，把手上的活，当做是自己的本职工作，而老板常常强调的就是每个员工都必需要有认真负责的态度去做事，我也觉得这是以后无论做任何一份工作都会收到的要求，因为公司的员工都是即训上岗，所以，一直没有休，而且在工作期间最大的体会就是，作为一个教师，或者说是一名授课者，最大的考验就是耐心，有的时侯，一个问题还得重复很多遍，这个时侯，就不能只站在自己的角度去想它，而应该站在对方的角度去看，去感受，慢慢的但有了分冷静的习惯，这也是在这很短的工作中得到的很大的体会，在工作之余，我还经常出到外面去看看，也算是一种见识，东莞是一个新起的城市，但它却己走在了中国城市建设的最前端，在这种地方，看得到更多的机会，更多的挑战，有时会把自己与那些出入写字楼的同样年轻的人比较，心里真的感受到那很明显的差距，当然，这种差距并不是一时一日而起，所以，出到外面，一个正确的心理定位但显得格外重要，不然，常常因为比较把自己看得很不平衡，而迷失自己的方向，那些在我们前头的人们，可以当作是榜样，但不可过多的去计较，自己能做到何种程度，应该有一个很明了很中性的认识，不能过于攀比，更不可自以为是。因而。结束工作的时侯，心里就有一种很渴望的感觉，明白了自己与社会所需的要求，因为现在毕业求职，特别是对于像自己一般的人，更多的时侯是社会，职业选择自己，面是不是更多的自己去选择职业，这应该就是所谓的先就业再择业吧。

以上就是我署假的实习报告，可能并不是一份很规范报告，但确确实实我这两个月工作中的感受，也虽然那份工作并不与自己的专业有很大的接口，但我认为，无论任何一种偿试，都是对自己以后很宝贵的充实。

**食品实习月度工作总结11**

>一、实习目的

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。

>二、实习日程安排

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）

>三、实习内容

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\_、火焰燎\_、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窑中的培养，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。C，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。

**食品实习月度工作总结12**

经过近一个月的加工包装实践，感谢xx水产食品有限公司，xx企业食品有限公司，xx食品集团有限公司，xx农业发展有限公司为我们提供了良好的实践教育平台。

加工包装实习是在完成基础课和专业课的基础上，参加工作前的一次很大的训练。其目的是理论联系实际，将所学知识应用于工作中解决实际问题，逐步培养分析问题、解决问题和独立工作的能力，为以后的工作和学习打下良好的基础。

>在导师的`精心安排下，这个暑期实习是按部就班完成的。根据对水产品加工的深入了解，我们分三个阶段完成。

第二阶段，由于时间安排的冲突，我们在第一阶段把鱼糕产品开发的第三阶段放在一起。鱼糕是典型的鱼糜制品。通过分析影响鱼糕风味的主要因素，确定了淀粉、水和蛋清等的种类和用量。以此为主要分析点，采用三因素三水平正交试验方法，通过感官评价得出实验方案。并在包装后，设计产品标签，储存观察其保质期。随着鱼糕的制作，我逐渐培养了对水产品加工的兴趣，掌握了鱼糕的实验室加工和包装工艺，对基础水产品加工有了深入的了解。我也对刚才听到的正交实验有了全新的认识。但毕竟是实验室操作，和真正的大规模工业加工包装大不相同。

这个实验让我们真正把理论知识和实际加工包装联系起来，培养实践能力。鱼糕在短时间内制作成功，离不开我们小组的团结和紧密合作。在实验过程中，我们的实习团队通力合作，密切配合，建立了良好的合作伙伴关系，使得鱼糕的成功制作更上一层楼。

鱼糕制作成功后，在导师的指导下，我们走访了德阳水产食品有限公司xx德阳水产食品有限公司是一家主要从事小龙虾系列产品开发加工的大型企业。

通过在该公司为期两天的深入学习，我们对小龙虾的质量控制、加工过程和haccp管理体系有了深入的了解。在品管部，我们对小龙虾理化和微生物指标的检测已经从感性认识上升到理性水平，对相关检测仪器如气相色谱、液相色谱、农药残留分析仪器的操作有了更清晰的认识。在加工包装车间，我们虚心向工人师傅请教小龙虾的挑选、烹饪、剥虾、杀菌、真空包装、贮藏、运输、冷链系统，与员工打成一片，大大丰富了我们的实习内容。车间严格的管理制度也让我们哭笑不得。仔细想想，如果一个企业没有完善的管理体系约束员工，员工分散，企业如何产生凝聚力，如何在汹涌的竞争浪潮中长久生存？因此，企业要想实现盈利，离不开优秀的管理体系和员工良好的职业素质。

**食品实习月度工作总结13**

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。

**食品实习月度工作总结14**

>实习单位：

开封双鱼食品厂

>实习时间：

20XX年6月1日

>一、实习目的：

更好的了解市场发展、技术发展、以及企业的模式与要求，认识各岗位的要求，找到自己奋斗的目标，努力朝着这个方向发展，为自己以后走上工作岗位打下坚实的基础。

>二、实习时间：

20XX年6月1日

>三、实习地点：

xxxxxxxxxx

>四、实习单位：

开封双鱼食品厂

>五、实习内容：

在指导老师郭老师的带领下，我们全体食品班的同学身着统一的白大褂，来到了开封市杏花营业园区开封双鱼食品厂。

开封市双鱼食品有限公司开封市双鱼食品有限公司是开封市天丰面业有限公司的全资子公司。位于郑汴一体化重点发展区开封市杏花营业园区，占地73亩，年产6万吨营养强化和绿色食品的挂面生产线10条，计划投资4200万元，现已经投产日产27吨中高档挂面生产线二条，其成大六机设备先用国内先进的GMS90—II型高档低温烘干型，营养素强化采用香合包裹技术，散失、变价少、保证了产品的品质在国内处于领先地位。

迎接我们的是我们已经毕业在那工作的学哥和学姐，随后带领我们去车间参观，我们看到车间里全部实施机械化。

工艺流程上从原料供给、配料、打面、熟化、复合轧片、面带熟成、连续压延、给杆挑条、上架输送、尾端剪齐悬挂运行，烘干脱水、下架整形至输送切断等工序均为PLC自动控制、连续自动生产。

**食品实习月度工作总结15**

本人于 xx年xx月加入xx公司xx部门，至今，已工作一年。在这一年的工作中，我得到了部门领导及周围同事的指导和帮助，基本完成了年初与公司签订的《目标责任书》上的各项工作任务，在业务素质和思想政治方面都有了更进一步的提高。现将XX年来取得的成绩和存在的不足总结如下：

>一、工作能力和具体业务方面

1.完成了《xx公司XX-20\_发展战略规划》的制定

在公司领导和部门负责人的指导和帮助下，依据《xx公司XX-XX发展战略征求意见稿》，结合国家产业政策、行业发展动态、资本市场等诸多方面，撰写了《xx公司XX-20\_发展战略规划》，内容主要包括xx公司未来三年的战略定位、发展目标、竞争策略等。

2、随部门领导赴山东、大连、辽宁等省市考察调研当地部分食品企业的发展状况，如：xx有限公司、xx有限公司、xx有限公司等。通过参加企业座谈会及与行业专业分析员的沟通，使自身的业务能力有一定的提高。

5、协助部门领导完成向xx项目申报的资料准备、部分地方政府函件往来及部门年度总结等文案工作。

6、参与整理完成了相关xx行业上市公司概况及主要财务数据库的建设。

7、整理完成了xx项目的前期考察资料收集工作及领导交办的其它工作任务。

>二、工作态度及职业素养方面

1.积极参加公司党支部组织的集体学习活动，认真学习规定的学习内容和篇目，并认真撰写心得体会和学习笔记，使自身思想政治素质有了一定提高。

2.积极主动学习投资行业的专业知识，争取取长补短。于XX年5月申请参加“战略规划与产业政策前期研究、项目申报高级培训班”的培训，提升自己的业务能力。

另外，本人严格遵守公司的规章制度、按时出勤;有效利用工作时间，保证工作能按时完成，工作态度较为端正，认真负责地对待每一项工作。

以上是我这一年来的工作，虽然取得了一定的成绩，自身也有了一定的进步，但是还存在着不足：

>三、存在的不足

个人的工作敏感性不是很强，对领导交办的事不够敏感，对全局工作情况掌握不细，还不能主动、提前为项目发展的谋思路、想办法，许多工作还只是处于被动指导的状态，个别时候导致工作效率不是很高。

>四、 今后的工作打算

在今后的工作中，我将进一步强化投资行业专业知识的学习意识，在提高自身业务能力上下功夫。争取由被动完成领导交办的任务向主动性方向转变;同时，加强与同事之间的协同配合，理清工作思路，提高办事效率。全力做好本职工作。

以上是我这一年的工作。

**食品实习月度工作总结16**

xx年7月12号到xx年8月12日，经xx集团的安排，我同几位同学来到xx新食记公司开始我的实习生活。虽然只有短短的一个月时间，但是通过这段时间的学习，我却受益匪浅，从更深的层面上进一步的认识了食品行业，同时也让我深刻的体会到学习的过程是最美的，在整个实习过程中，我每天都有很多的新的体会。

xx新食记食品有限公司是xx股份公司下属的专门从事食品加工销售的全资子公司，于xx年11月份正式注册成立。公司坐落在xx市兴宁区三塘镇松柏路工业园区内，占地面积40多亩。

公司现有员工257人，其中大中专毕业生191人，占。

公司总投资规模亿元，下设有生鲜分割车间、烧卤熟食车间、腌腊制品车间、速冻制品车间、豆制品车间、烧鸭生产加工车间、中央厨房配餐车间、榨油车间、国家级食品检测中心等。建成投产后可实现年产值22亿元，其中，年生产加烧鸭1800万只，分割猪36万头，分割牛万头，生产加工豆制品万吨，同时，每天可以向社会提供快餐10万份，将成为广西技术最先进、管理最规范、规模最大、产值最高的中央厨房。

进入公司后，我们找到了负责安排我们工作的徐经理，她是一个很负责的人，为人热情，在我们还未开始实习前已经提前为我们做好了安排计划，尽量使我们抓住在这里的每分每秒，积累学习经验。另外他还让我们主动地提要求，征求我们的意见，目的就是使我们这个实习更加的圆满，给我们更多的机会。实习期间，我们分成几个小组，有在办公室做内勤的、销售的、采购的、摄影的…让我们实习生可以全方位的了解公司

我被安排到了熟食组跟着我的师傅做着销售熟食的工作，我怀着十分激动而又紧张的心情走上了自己今天的工作岗位。在这里的工作人员都很年轻，就如我们的哥哥姐姐一般。实习的前几天我们正赶上了销服例会，这也是新食记每个月特有的会议，主要是让我们销售人员对公司产品的一个了解、对这个月的工作任务以及下个月的工作重点等等的一个会议。

在整个的销服例会中，我们收获颇多，讲师们激情洋溢的演讲让我们对公司的产品有了一个更加深入的了解，同时对开加盟店的一个流程以及店面的装修设计都有了一定的了解。总的来说这次销服例会让我学到了很多东西。

为期三天的销服例会就结束了，之后的几天我师傅带着我去谈业务,教我对待什么样的人用什么样的方式方法。第一天师傅带我去见得是东盟博览会的秘书长，在整个的交谈过程当中我就在一旁静静的听着，通过这次的交谈感觉自己欠缺的东西太多了，做销售的虽说不能上知天文下知地理但是一些基本的很多东西还是应该知道的，不然在交谈的过程当中别人就会对你大打折扣。这些都是在以后的生活学习中需要不断的提高自己的地方。

在跑业务的同时我们师傅自己也开了一个加盟店，随着时间的推移师傅的加盟店也装修的差不多了。在之后的工作当中我和西北农林科技大学的一个女生我们被安排到了师傅的加盟店里面帮忙，从前期的开业准备到销售我们都全程协助。在开业准备的过程中也遇到了许多问题，不过静下心来慢慢的把问题考虑周全都可以解决的。一周过去了，店里的生意趋于稳定，我也有以前的销售人员成为了一个“店长”吧。每天早上七点多和师傅一起去店里开门，清点货物，为营业做准备，店里每天的货款都是我一个人在掌握以及一天完了的结算我都全程参与，真的是一个很好的锻炼人的机会。通过在师傅店里这几天的帮忙我觉得我成长了很多，也有很多需要提高的地方。

还有一点就是在这一个月的实习中，我体会到做销售放下脸面做事才是最重要的，无论在哪行哪业都是十分重要的。我佩服沈总可以在店面门口放下脸面拉客的勇气，我佩服师傅的销售能力。他们都激励着我今后在学习专业知识的同时提高自己的能力和销售技巧。

时间过的好快，转眼间，我们为期一个月的实习生活就这样结束了。在这段时间中我学习到了很多东西，积累了很多经验，人也更加成熟。 在这里的实习生活，让我学着开始面对社会，让我对销售和食品专业知识有了兴趣，相信在以后的学习生活中，我会开始关注食品安全，关心最新动态，用全新的视角观察周围的新闻动态，正如在这里的一位前辈所说的那样，我会把关注食品当成一种习惯。最后，非常的感谢此次实习过程中帮助并指导我们的沈总，王师傅及各位前辈们，也很感谢学院能给我们这次机会，让我们成长历练。

**食品实习月度工作总结17**

>一、实习单位简介

xx年xx月xx日至xx年xx月xx日，我在xx公司进行了xx天的实习。

>二、实习内容

1.生产工艺流程及说明

八连杯灌装车间工艺流程：

说明：班长、品控员对产品质量负责，其他人员按岗位承担相应责任。

瓶装酸奶灌装生产工艺流程：

1.班长、品控员对产品质量负责，其他人员按岗位承担相应责任。

2.瓶装其他瓶中牛奶，除去添加菌种和发酵剂。

袋奶灌装生产工艺流程：

说明：班长、品控员对产品质量负责，其他人员按岗位承担相应责任。

屋顶包灌装生产工艺流程：

说明：班长、品控员对产品质量负责，其他人员按岗位承担相应责任。

>三、工厂中存在的问题及意见

通过在xx的实习，我发现车间存在一些不足，主要有以下几点：

1.风淋间基本未用过，前处理的工人很少那里走过，我认为一个正规的企业不应该只是为了应付才上项目;

2.入口处的消毒程序，可以说没几个工人知道，不知道培训人员是如何培训的;

3.在车间里的墙上贴着“禁止用水冲洗地面与机器”的标示，可是在打扫卫生时一直用水冲洗地面与机器，要求与实际操作不一样;

4.车间内偷喝奶现象严重;

5.紫外灯对人体危害大，可还有工人在紫外灯开时进入车间，应加强安全教育;

6.工厂车间设计未按要求来，还有一些地面破损，不仅运输不便，而且不卫生;

<p

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