

食品类工作总结(通用8篇)

总结是把一定阶段内的有关情况分析研究，做出有指导性的经验方法以及结论的书面材料，它可以使我们更有效率，不妨坐下来好好写写总结吧。优秀的总结都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？以下是小编精心整理的总结范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

食品类工作总结篇一

- 1、屈臣氏，更加关心您！
- 2、吉之岛，缤纷生活常伴您
- 3、三商百货，样样惊喜，再三为你！
- 4、美心快餐，多一点点新煮意！
- 5、为了明天还有绿色，请大家吃绿色食品吧
- 6、绿色，放心食品。
- 7、天然的食物，当然是宝宝的最佳选择。
- 8、天然的食物，当然是宝宝的最佳选择。
- 9、后代的生生不息，全部源于-绿色食品。
- 10、吃的东西，看中的是质与量，吃进去的是健康，我们的民族才会更加强大。

食品类工作总结篇二

为期两周的金工实习结束了，这对于我们来说是一种全新的

体验，实习前的好奇、恐惧或是自信现在都化成了点点的回味，成为了宝贵的财富。对于我们这群从来没有实际生产经验的学生来说，这不仅是一项必修课，更是一个挑战、一个机遇。应该庆幸我们能够有这样的机会进行这样的实习，我觉得受益很多。

第一天上午，我们就在实习大楼的报告厅里经受了一场深刻的安全教育，大家都认识清了工作中应该注意的东西，我们，不是来玩的。没有晦涩的说教，一个个活生生的例子让我们立刻了解到了老师们的良苦用心。每一个细节的不注意，都可能造成不可预知的恶果。这让我们更好的体会到了遵守实验室规则的重要性。

这是我们的第一项任务，把一张白铁皮做成一个手机架的确是很有趣的事情□diy这样的事是很多人都很感兴趣的。虽然我们没学过制图，但是在铁皮上画起图来也毫不含糊。剪切打磨的过程虽然不是那么的顺利，但是相对于后来机器压制弯角的轻松，这要让我们更有一点成就感。虽然这只是一个很粗很粗的半成品，但是这个过程让我们对金工实习马上就有了很多的好感。毕竟这比上课有趣多啦。

这个对于平时喜欢拆东西的同学来说可是再熟悉不过了，弄清楚了其结构，研究一下拆装的顺序一般就没有什么问题了。不过老师还是和我们讲了很多有关的知识，让我们了解到了模具对于生产的重要性。轮到我拆的时候，感觉，就是这个模具好重呀!!!不过结构倒是很简单，唯一的麻烦就是装的时候上模和下模不是很好地通过导柱放到一起，重心不对就很容易卡住，在这个环节我费了点工夫。

车工听说是很危险的，由于我们只有半天的时间，所以还是轻松许多。老师耐心仔细地对我们讲解了车床的操作方法，然后给我们布置了一个简单的任务：把一条铁棍以一定的长度切成几小段。虽然我们很小心了，但是削下来的滚烫铁屑飞到手上还是很难避免，很多人都尝到了不穿长袖的苦头。

由于没有把铁棍夹紧，加工成的工件两端有的不是很平整，有锥形的外突或内陷。

在做这项工作的时候，我们小组的成员们把合作的精神发挥到了极至，真是令人愉快的工作。我们组有4个人，分工明确：一个人拉操纵杆、一个调整工作台、一个控制刀具高度、一个负责清扫切下来的金属碎屑，每一项工作都按部就班、有条不紊。这项工作也不难操作，就是很耗时间，不知道真正工厂里的大规模加工是怎么样的方法，总觉得这样生产的话肯定效率太低了。

打铁，只在小时候在铁匠铺见过，那时候见过的是用煤炉的，只见师傅风箱一拉，红红的火苗就串上来，随着铁锤的敲打，火花四溅。现在才知道那飞出来的是氧化皮。打铁前，老师又和我们反复强调了要注意安全，而且又说了一串骇人听闻的例子，但是还是有一个同学不小心，被钳子烫伤了，还好不是很严重。最不好控制的就是气锤了，大家都是打起了十二分的精神来操作它，不过它的效率比我们可是要强多了。不过我们组的作品可不是很好，只得了个a□

食品类工作总结篇三

在年月日到日由学校系主任、老师联系组织到市县小正镇各个村进行为期十天的实习活动，此次的实习目的主要是为了让我们了解县绿色食品的发展状况和绿色食品的生产过程，尤其是通过绿色食品认证的奶白菜的生产技术的状况和增加学生的劳动实践能力，让我们通过参加科学研究或者推广所学的理论知识和技能与生产实践紧密结合，提高我们在实践中分析问题、解决问题的能力，并且体会真正的农家生活，从农民的共同生活和工作中，体验农民的艰辛，树立艰苦奋斗的创业精神；培养我们“学农、爱农、为农”的思想。

通过老师的讲解了解到县大概情况和地理位置：县位于广东省中部偏北，江的源头，交通方便，基础设施建设日趋完善；

全县总面积。平方公里，总人口万人。县自然资源丰富，是山多地少的典型山区县，具有丰富的山地资源，昼夜温差大，气候温和，四季分明，是种植反季节无公害蔬菜的良好场所，是全省最大的无公害蔬菜基地之一，并且小白菜、佛手瓜通过省级鉴定，创立了无公害蔬菜品牌并通过了绿色食品认证，该县根据各镇在土壤、气候方面的不同，大力推进“一镇一品”建设，涌现出小正、黄石示两个蔬菜专业镇。在小正镇，%的耕地用于种菜，%的农民从事种菜，农村人均总收入的%来源于种菜。先后在广州、深圳等地建立了“县无公害蔬菜批发一条街”，享有较高的声誉。

在一号上午十点半左右我们全体同学到达县小正镇，全班人每到个同学一组分组到每个村，而我就分到在禾溪村，我就住在当地村委主任的家，主人叫罗哲金，我一般都叫阿叔，在村里面算是一个种菜专业户，在当地的生活水平还算比较高，通过与阿叔的交谈知道这个村的一些基本情况和让我对于奶白菜的基本种植和销售情况有所了解，这个村大约有人左右，青壮年一般在外打工，所以有些农户要请两到三个人来管理菜田和帮忙种菜。他们家也有七亩地左右，全部都是种植奶白菜，全村的奶白菜大部分都是供给广州和东莞两地。阿叔还向我们讲解一些种菜的要领，例如：种子要在什么时候施肥，淋水，移植。每亩产量有斤左右，而只需要三两种籽，从播种到收割至少需要斤肥料，肥料一般为复合肥料（氮、磷、硫、钾为主）。一年只有种，种植的月份从农历的四月到十一月，在八九十月是食用的最好时候。有长花的白菜一般只有在天气冷的时候才有，一亩地也只有两到三箱左右，价格一般是奶白菜的四到五倍，菜的味道也比奶白菜的要甜。但是在这个村发现一个状况就是很少有大规模的养殖牲畜，根本原因就是没有时间料理，而且成本较高，销路少。在回校之前我们禾溪村整组同学一起到当地小学进行一次活动，主要目的是他们能够对绿色食品有初步认识，并且让老师们也能够参与其中，这次活动进行得很愉快，让我们大家通过活动放松这几天的农业劳动的疲累。

通过这十天的实践让我对小正镇的绿色食品发展状况有了一个大概的了解。

由于气候属南亚热带季风气候，气候温和，四季分明，年平均降雨量为毫米。年均日照为小时山地广阔，度以下可开发的坡地万亩，特别是有丛多海拔一米的高山小盆地，山青水绿，空气清新、昼夜温差大。适合种植奶白菜。

临近广州、深圳、东莞等地容易接受周边城市的辐射。由于多年的发展奶白菜种植已经在一些地方有一定的知名度，销售已经比较固定，一般都是运往广州、东莞等珠三角地区。

□

绿色食品是一项开创性的事业，其工作涉及的部门和行业很多，需要政府和有关部门的大力支持。开拓山区绿色食品工作的新局面，尤其是这些新发展的绿色食品更加离不开政府的支持和引导，离不开山区政府对绿色食品管理机构和队伍建设的重视。

发现当地有些农民还有用一些不符合绿色食品的农药来种田。因此解决的方法，首先是当地政府对标准的贯彻实施进行计划，做好思想、物质、技术、宣传等方面的准备；其次是根据实际需要，选择有代表性的地区或单位进行贯彻标准试点，为全面贯彻实施创造条件；再次是把标准直接用于农业生产实践，指导农业生产者按标准执行，最后是根据具体执行过程中发现的问题进行整理、分析、总结和反馈。

首先，要在当地附近建立和完善农业质检中心和监测机构。其次是建立政府宏观干预下的企业化微观效益驱动管理体制。再次，应消化吸收国内外有关科研成果，重点加强快速检测方法的研究和快速检测手段的研制，以适应现场快速检验、检测工作的需要。最后，要加强对农业农药残留监测工作的管理。对于超标的农户要进行教育和批评，以维护奶白菜绿

色食品的称号。

最新的科技成果。宣传不仅仅只是普通的登报纸、发传单、商电视卖广告的传统渠道。还应该上网发布一些农村最新供求和技术信息，并能够开发一些项目或者景点吸引周边城市的人们尤其是大城市的来参观游玩，知道奶白菜的生产种植情况和对人体健康的好处。

最后，要感谢学校给了我一个这么好的实习机会，通过与农民朋友在这十天的生活与工作的接触，使我对于绿色食品的生产过程有了更深的了解，增强了自己的动手能力，让自己在这次实习当中学到了很多书本没有的东西，提高了自己在实践中的分析问题、解决问题的能力和对人处事的能力。当然还要感谢照顾叔叔阿姨在这十天对我在生活和工作上的照顾。

食品类工作总结篇四

通过在xx食品有限公司近两个月的实习，我受益匪浅。

在实习过程中我可以感受到公司始终把消费者的健康排在第一位，在我的`意识中我觉得一个好的品牌首先有好的质量和信誉，其次就是有足够大的知名度，在短短的近两个月左右的时间里，我学到了很多从前从未涉足的食物，如果不是公司给了我一次深刻的体现机会，可能现在只是一个只会读书本的书生。

(1)坚持 开始实习的时候会觉得很累，尤其是身上长痱子的时候心里有过放弃的念头但最后在家人，同学和朋友的鼓舞下，莲山我成功的坚持了下来，从此我明白了放弃只会让自己后悔。

(2)多听多看多想多做少说到公司实习后，要知道能否胜任这份工作关键是看你自己对待工作的态度，态度对了，即使自

己以前没学过的知识也可以在工作中逐渐掌握的，态度不好就算自己有知识基础也不会把工作做好，在实习的过程中，多看别人怎么做，多听别人怎样说，多想自己应该怎样做，然后自己动手多做。

(3)调整好心态 少埋怨有人会觉得公司这里不好那里不好，比如居住环境差，工作环境不好等，经常埋怨这样只会影响自己的工作情绪，不但做不好工作，还增加了自己工作的压力，所以，我们应该少埋怨调整好自己的工作心态，对存在的问题应该想办法去解决而不是埋怨，这样才能保持工作的激情。

(4)要虚心学习在工作的过程中，我们会碰到很多问题，有的是我们懂得的，也有很多是我们不懂的，不懂的东西我们要虚心向同事或领导请教，当别人教我们知识的时候，我们也应该虚心接受，不要认为自己懂得一点鸡毛蒜皮就飘飘然。

(5)尽量少犯错误每个人都有犯错误的时候，工作中第一次做错了不要紧，班长会纠正并原谅你，但下次你还在同一个问题上犯错，就有些说不过去了，所以我们在工作的时候一定要谨慎细心尽量少犯错误。

经过这次实习，我从中学到了很多在学校和课本没有的东西，在就业心态上我也有很大的改变，以前我总想找一份合适自己爱好，专业对口的工作，可现在我知道找工作很难，要专业对口更难，很多东西我们初到社会才接触，才学习，所以我现在不能再像以前那样等待更好机会的到来，要建立起先就业再择业的就业观，应尽快丢掉对学校的依赖心理，学会在社会上独立，敢于参加与社会竞争，敢于承受社会压力，适应社会，使自己能够在社会上快速成长。

食品类工作总结篇五

毕业实习是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社会工作的能力，如何学以致用，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。

食品类工作总结篇六

随着人们自身素质提升，报告十分的重要，报告具有语言陈述性的特点。你所见过的报告是什么样的呢？以下是小编收集整理食品类实习报告3篇，希望对大家有所帮助。

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。

实习的第实习报告上午，在老师的带领下，我们来到了位于食品报告的亦庄高科技园区，高校教师入党申请书食品工厂就坐落于此，这里环境幽美，交通便利。在有关负责人的引导下，我们参观了食品实习的派、小熊饼和口香糖的生产线，在这个过程中，我们穿戴好为我们准备的帽子、白外衣还有鞋套，每次进入车间之前还要进行手部以及全身的酒精消毒，这样，食品的卫生食品报告就有了保障。

工厂报告实习以课程实习为主，课程实习是学习食品科学与工程专业的一项重要的高中班主任工作总结教学环节，旨在开拓我们的视野，增强专业意识，巩固和理解专业课程。实习方式主要是参观一系列食品加工厂，请企业技术管理和企业管理人以讲座的形式介绍有关内容，下生产工厂实习参观，向企业的现场管理、技术生产工作人员学习请教相关知识。通过本次实习学到了很多课本上学不到的东西，对食品生产有了进一步的认识。

6. 【精选】学生实习报告三篇

食品类工作总结篇七

食品药品安全问题是人民日常比较关心的问题之一，世界各国和中国都把食品药品安全作为工作的重点，也在这个领域做了很多指导和监督工作。利用暑假期间我加入了xxx区农产品安全检测中心的队伍，通过近一个月的学习工作，基本了解农产品质量安全检测中心的工作，熟悉了实验室的管理和仪器的维护、保养，以及农产品质量安全检测技术的要点。

中心主要工作

作为农业局附属单位农林技术推广中心的一个部门，检测中心工作的开展是在上级的领导下，按照上级有关部门的要求完成既定任务。由于该中心是非营利性政府机构，所有费用

都是由政府支付，所以在实验过程中要用到的材料都必须要先写报告申请经费获批准后再开展检测任务。作为区级的检测中心，所有任务的开展都要与镇级农办联系以确保工作的顺利进行。当然中心也要担当技术推广的重任，为下一级提供技术学习的平台，达到工作双赢的目的。

实验室管理和维护

检测中心作为一个精确度要求较高的实验室，它的管理是比较严格的。非实验人员不允许进出实验室，实验员进出实验室要锁门。进实验室前要换拖鞋并穿上实验服，实验员进行检测时必须带上防护口罩和手套以确保人身安全，必要时要开抽风机保持室内空气清洁，所排出废气是通过除毒处理。实验仪器和实验试剂由实验员定期检查，确保实验仪器的正常运作和试剂质量符合实验要求。实验室内部的清洁卫生必须由实验员负责以保证实验器材完好，实验废品统一严格处理，实验室外部的清洁卫生由专人负责。作为实验员对实验结果要保密，实验结果上送有关单位并保存实验样品以备复检的需要。

一个完整的检测程序包括：样本的采集，样品预处理，样本的存储，提取样品中的被检物质，被检物质的测定，结果分析等步骤。

样本来源主要有两种方式：一是有关单位、市场、基地或者个人向检测中心送样本；另外一种就是中心派人到一般市场、超市、批发市场、基地等采集样本。样本的采集依据分地区随机原则，尽量使样本检测结果更加符合实际情况。检测样品对样品负责是检测的原则，所以所有样品都要贴上标签，记录采集的地点、时间、样本名称等池塘水样还要记录联系人。采集样本要经过一段时间才可能送回实验室，所以要要在样本箱里加几个冰袋保持样本新鲜。

根据不同检测对象，样本的预处理各不相同。农药残留的处

理是比较简单的，剪2克菜叶就可以了，当然剪出来的菜也要讲究的，不能太粗也不能太细，而带有很重气味的菜如葱、蒜、韭菜、芹菜等就不能剪细取整棵检验。兽药残留的预处理，鱼取脊背肉，猪通常取猪肝，而鸡就取鸡肝，所有样品都要及时处理，搅碎后分别装进对应的样本瓶并放进冰箱冷藏保存。

样本的处理，根据实验原理农残的测定用有机提取液提取有机磷等农药，然后用胆碱酶与提取物反应，最后加上显色液和底物液这样就完成样本处理，可以进行检测。鱼、鸡、猪样品提取步骤比较复杂，总的来说是利用兽药溶于有机溶液的原理，通过振荡、冷冻离心、吸取上清、吹干、再溶解、振荡、离心、取上清等步骤，然后利用酶联吸的原理检测。

检测和实验结果的分析通过实验仪器和电脑系统即可获得，所检测到的结果要保存好，对于检测阳性的样本必要时要复检一次。

踏出校园走进社会参加实习，不是用三言两语就可以概括实习收获，社会的大课堂是纷繁复杂要学习的知识是在太多了。工作时遵守工作纪律，与同事融洽相处是基本的要求。作为实习生还要积极肯干，同时要放下所谓的面子，不懂的地方要问个究竟踏踏实实地学习，接受新事物时要有很强的求知欲，力争更多的动手机会。

不能不提的就是实习期间我真正懂得了要珍惜在学校学习的时光，一方面不要认为学习没用，因为以后要用到什么知识还是未知之数，离校工作的人都会有书到用时方恨少的感慨；另一方面，走出社会你的同事绝大多数都不是你的同龄人，你要学习怎样去融合他们做到妥善处理人际关系。

得益于实习期间的采样，走了很多地方，较为深入地了解了南海区的发展现状，尤其是农业方面的发展情况和南海区农产品质量安全的情况，对于以后的就业前景也有一定的认知。

食品类工作总结篇八

实习单位简介□xxx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□xxx公司的三大核心产品系列为咖啡、糖果、乳制品及饮料。苏州xxx食品有限公司是xxx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xxx让全球饮食及生活更加精彩的愿景。

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。

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久不衰，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。xxx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20xx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20xx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。20xx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销量，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。

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、这么接近的了解烘焙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！在同学面前有“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？！