

食品社会实践报告(大全8篇)

在当下社会，接触并使用报告的人越来越多，不同的报告内容同样也是不同的。报告书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇报告呢？以下是我为大家搜集的报告范文，仅供参考，一起来看看吧

食品社会实践报告篇一

今年xx月份，我来到了xx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xx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。

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80%—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。

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，xx食品厂让我体会到了很多，最大的满足就是学到了很多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。

公司里的领导对待员工都很好。在我们完成了自己工作的前提下，可以有自己的空间，做一些自己喜欢做的事情。公司的领导对待员工就象自己的亲人一样，员工之间相处的也很融洽。在这样的环境下工作是比较轻松和愉快的，这样我们会更加热爱自己的岗位和工作。

我能有今天的收获要感谢公司给我的这次工作的机会，是公司让我学会了很多的东西。也要感谢领导对我的信任和关心，让我圆满的完成了这次实习任务并获得了工作的机会。我能有今天的收获要感谢公司领导给我的这次工作的机会，是公司让我学会很多东西，我将在今后的工作中，更加努力的。

食品社会实践报告篇二

根据调查，食品有限公司成立于年8月。公司产品包罗四大版块：禽肉及深加工产品、面食产品、低温真空枯燥果蔬、冷冻果蔬产品及宠物食品。个中，禽肉熟成品是公司的主打产品。产品首要销往日本、韩国、美国、瑞士、欧盟等国家和地域。公司是中国食品工业优异龙头企业，全国第一批10家禽内熟成品出口免检企业之一、山店主业财产化重点龙头企业，潍一牌禽肉熟成品是山东名牌产品。公司在开辟国际市场的还，大力发展国内禽肉熟成品市场。公司建有3000多平方米的现代化车间专门用于国内禽肉熟成品生产，年产能达6000多吨。公司拥有技能力气雄厚的食品研讨所，把国表里食品深加工的研制造为首要的工作本能机能，依据市场转变不时开拓分歧口胃、分歧作风的新产品向客户推介，供消费者选择。公司化实验室取得了中国及格评定国家承认委员会□cnas□承认证书，对产品生产全进程施行有用的监控学和习检网验。

公司是挺有前景的，来看看我的工作吧！7月11号是我们第一天到公司的日子，上午布置好宿舍，下昼相关工作人员带我们观赏了厂区以及我们工作的车间，发下工作服。第一天年是过去了，还没开端工作呢，有的同窗一开端喊累了。晚上躺在床上想，不知我能不克不及坚持下这四十多天，总之加油吧。

12号是我们正式进车间开端工作的工夫，这一天我们六点半就早早的来到车间。第一天嘛，想给指导留个好印象。等我们穿上工作服都不由地笑了起来，一身粉色，全身只漏俩眼睛了。工作人员通知我们，这是食品工作，不克不及纰漏，需求天天检查我们身上的异物。等真正进入车间了，面前一切真是新颖，一片粉色的海洋，四五小我围着一张桌子在加工。班长为我们布置好工作台，开端告知我们工作。

四十多天下来我们总共干了不下十种产品吧。看起来不难做，但还真需求一番耐性才干学会。例如，茶巾包，需求你把年糕、喷鼻菇、鸡肉称好装进一个黄色的豆腐带内，最终再用干瓢系好。这最关键的就是系干瓢，系的角度长短都有考究，刚开端系的很慢并且禁绝，后来就是又快又准了。还干了青椒面包粉、胸脯肉之类的，学了不少的手艺啊！

我们的工作算是整个产品生产的一个环节，而我们这个小环节也是分工完成的。五人一组，比方生产茶巾包时，一人称，一人装年糕，一人装肉和喷鼻菇，别的两人专门系，如许分工不只进步效率，术业专攻并且还能有用的避免漏装、少装。当然，我们每干一个产品都邑有一个如许的小分工来保质保量地完成工作。

食品社会实践报告篇三

今年三月份，我来到了xx市xx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xx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，下面将此次实习的经历总结如下：

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。

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。xx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。

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。xx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。

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。

实习是我们步入社会的桥梁，是一个能帮助我们完成校园人到社会人转变的过渡阶段，我能有今天的收获要感谢公司给我的这次工作的机会，是公司让我学会了很多的东西。也要感谢领导对我的信任和关心，让我圆满的完成了这次实习任务并获得了工作的机会。在今后的我会更加努力的，

以上就是我此次实习的总结报告。

食品社会实践报告篇四

粮食问题是世界各国都非常关注的问题. 面对当今世界粮食生产和供应的严峻形势, 节约粮食、适度消费刻不容缓. 然而, 现实中, 在粮食紧缺的同时, 食品浪费的现象在我国却广泛存在, 与我国建设资源节约型社会的目标相背离. 因此, 我们应在风气树立、制度约束、政策鼓励、法律惩处和消费模式等方面进行调整和完善, 提高人们的节俭意识, 减少食品浪费, 推进我国资源节约型社会的建设.

广东各地区舌尖上的浪费调查分析

“民以食为天”。作为人类社会赖以生存和发展的基本生活资料，粮食是关系经济发展、社会稳定和国家安全的物质基础和根本保障。对于拥有庞大人口规模的中国而言，粮食安全更是关系国计民生的大事，党中央、国务院历来把“三农”问题作为工作的重中之重。经过多年不懈的努力，我国粮食综合生产能力稳步提高，自20世纪90年代以来基本实现了粮食供求的平衡，食物供给日益丰富。但与此同时，我们也应该看到，随着工业化、城市化进程的加速推进，人民的生活水平不断提高，加之人口规模的惯性增长，粮食需求的刚性增长趋势仍在继续，而现实情况是耕地、水资源等粮食生产的基本要素在短期内不可能大幅增加，甚至面临日趋缩减的危险，除此之外，气候变化也可能对粮食生产造成不利影响。因此，从长期来看，粮食供需的形势仍不容过分乐观。然而，令人痛心的是，在粮食紧张的同时，食品浪费的现象却比比皆是。如果这种严重浪费粮食的现象不加控制，当前粮食紧张问题将会“雪上加霜”，长此以往，必将带来不可估量的消极影响和严重后果。提倡节约粮食、适度消费既是我国的传统美德，也是解决粮食安全问题的当然之举，更是建设资源节约型、环境友好型社会的必然要求，理应成为每一位公民应尽的义务。

1、我国食品浪费的现状

“一粥一饭当思来之不易，半丝半缕恒念物力维艰”。崇尚节俭、爱惜粮食一直是中华民族的传统美德。然而随着社会经济的发展和人民生活水平的提高，铺张浪费行为开始盛行，特别是浪费粮食的行为日益严重，甚至已经到了令人触目惊心的地步。尽管以下数据由于统计口径的不同，存在一定差异，但都从总体上反映出我国当前食品浪费现象十分严重，我们必须对此加以重视，并采取积极的应对措施。

（一）调研目的

（二）调查对象

调查的人群是广东不同地区的人。

（三）调查方法

本调查小组利用寒假期间，我小组现实中走访了广州市，兴宁市部分地区，进入餐厅场合进行调查。同时也在网上发布了调查问卷，经过广泛宣传，共收回193份调查报告。

通过对调查问卷的数据的整理，调查人群中泛珠三角地区人群占了绝大多数，如下表显示：

调查人群分布图

分析价值。

1现实调查结果

小组成员在广州随机进行了调查。

现状：私人宴请浪费依然存在

7号晚上8点半，一品天下大街一家知名大酒楼前。小组看到。往日紧张的停车位已显得不那么拥挤。这家酒楼的保安告诉小组，平日里这里停车就餐的很多都是商务宴请，单位聚餐的也多，一家人来消费的很少，如今全国都在提倡“厉行节约，反对浪费”，开公务车来的明显减少了。小组走进这家酒楼，正好碰到一桌宴席刚刚散场。然而，桌上10多个大碟大碗的菜肴，没有一个是见底的，仅动过几筷子的鱼，剩下的大半只鸡，还有残留的大汤碗的面条??“太正常了。剩这么多不奇怪，不剩下才奇怪呢!”服务员熟练地收拾着盘中的剩饭剩菜对小组说。“一顿饭花费几百上千元的很正常”。当小组询问起花费时她这样说道。

，那中档消费水平的餐厅情况又是如何?第二天中午，小组又来到位于交大路附近的一家中餐厅。这家餐厅虽然规模不大，但生意特别好，每天都有百余位顾客光临，到了节假日，更是可以看到很多顾客在排队等候就餐。问到目前餐桌上的浪费现象，一位等餐的李姓顾客马上给小组摆起了龙门阵：

“上个月参加一位亲戚的婚礼，浪费太大了，后面上的几道菜，几乎都没怎么动筷子就被扔掉了。五十多桌呢，真是太可惜了!”这家餐厅的大堂经理王女士称，她们餐厅主要经营家宴或朋友之间的宴请。她坦言，从企业盈利的角度上讲，客人消费的总额越高，企业的利润就会越大。从这一点来说，她肯定是希望客人多点菜、多消费，但每天要倒掉近80公斤重的剩饭剩菜还是会觉得很可惜。

餐结束后，桌子上和火锅里都剩下不少食物。“你们知道‘光盘’行动吗?”小组拦住了一位正准备起身离开的顾客。这位年纪不大的顾客，望着还没吃完的锅底。不好意思地笑了笑，“知道啊，下次一定注意!”

一品天下大街的一家酒楼负责人就坦言，由于“一品天下”的消费水准相对其他地方来说较高，在这里吃饭的客人多数都是冲着面子和排场来的，什么菜贵就点什么，先点上满满

的一桌再说，甚至都不太关心菜的味道和口感。“中国人讲究的就是在饭桌上谈感情，很多时候喜欢争场面，这是造成餐桌上铺张浪费的一个重要原因。”一位领班这样说。“打包？我看很少有男的会这样做。”看上去40多岁的吴先生连连摇头，“剩就剩呗，就那么一点了，剩菜打包又麻烦，带回去估计也没有谁愿意吃。”另外一位陈先生则补充说道，“一般是与不熟的人共同用餐，为了卫生起一般不会选择打包。

他们进行配餐，这样也会避免一些不必要的浪费。当然，我们也准备了打包袋和公筷，随时为顾客提供。”她说。自助火锅店的老板则倾向于用罚款的方式，“我们店里有规定，剩菜如果超过了300克，我们会另外加收钱，以此给客们提个醒”。

不过，在很多人看来，要厉行节约，反对浪费，消费者应更好地从自身做起，重视健康、科学的饮食，提高文明的消费意识。

食品社会实践报告篇五

- 1、掌握本专业的实际生产知识，进一步学习、巩固基础理论与专业知识，在实践中加深理解。
- 2、了解企业的经营理念，企业规模及其发展状况，为自己就业做好功课。
- 3、熟悉产品的工艺流程，进一步深化对专业知识的掌握，学会将理论与实际联系起来，加强动手能力。
- 4、实际参与加工过程，找到理论与实际的结合点，进一步加强理解，为专业课的学习打下基础。

二、实习地点

盐城市泰来神奶业有限公司

江苏汇源果汁有限公司

盐城顶益食品有限公司

三、实习内容

(一) 盐城市泰来神奶业有限公司

公司简介：

盐城市泰来神奶业有限公司是盐城市农业产业化重点龙头企业、江苏省学生饮用奶定点生产企业、全国供销合作社重点龙头企业，现有员工308人，固定资产3552万元。公司生产的“泰来神”牌牛奶有鲜牛奶、酸奶、风味奶和含乳饮料四大系列近二十个品种，先后被评为国家无公害农产品、盐城市名牌产品，“泰来神”商标还获得市知名商标。

产品质量是企业的生命，公司十分重视质量管理，建立了一整套先进的质量保障体系，坚持以绿色产品标准组织生产。于7月通过了iso9000认证、6月通过了haccp—ec—01(iso/dis2)认证。

经营范围：

盐城市泰来神奶业有限公司是集奶牛饲养，乳品加工销售于一体的市农业产业化龙头企业，公司生产的“泰来神”牌奶品被评为国家无公害农产品。主要经营“泰来神”奶品有巴氏奶、酸奶、花式奶和含乳饮料四大系列20多个品种，具有新鲜，纯正，质优，价廉的特点。

经营理念：

文明、开拓、创新、新鲜、健康、安全

特色工艺流程：

巴氏消毒法，(亦称低温消毒法，冷杀菌法)：利用较低的温度既可杀死病菌又能保持物品中营养物质风味不变的消毒法。主要为牛奶的一种灭菌法，既可杀死对健康有害的病原菌又可使乳质尽量少发生变化。也就是根据对耐高温性极强的结核菌热致死曲线和乳质中最易受热影响的奶油分离性热破坏曲线的差异原理，在低温下长时间或高温下短时间进行加热处理的一种方法。其中，在60℃以下加热30分钟的方式，作为低温灭菌的标准，早为世界广泛采用。利用高温处理，虽对乳质多少有些影响，但可增强灭菌效果，这种方法称为高温灭菌(sterilization)也就是在95℃以上加热20分钟。

(二)江苏汇源果汁有限公司

一、公司简介：

汇源已成为中国果汁行业第一品牌。被评为“中国驰名商标”，汇源产品被授予“中国名牌产品”称号和“产品质量国家免检资格”。集团累计研发和生产了500多种饮料食品。据权威调查机构ac尼尔森最新公布的数据，汇源100%果汁占据了纯果汁46%的市场份额，中高浓度果汁占据39.8%的市场份额。同时，浓缩汁、水果原浆和果汁产品远销美国、日本、澳大利亚等30多个国家和地区。

汇源集团拥有100多条国际最先进的pet瓶、康美包、利乐包、怡乐屋顶包等无菌冷灌装生产线，并开创和引领了中国饮料pet瓶无菌冷灌装的新时代。汇源集团的水果原浆加工的冷破碎、浓缩果汁加工的超微过滤、饮料生产的无菌冷灌装等项工艺和技术均处于世界领先地位。

二、汇源文化主要理念

企业使命：营养大众，惠及三农。

企业愿景：争做果蔬饮料行业领跑者。

企业精神：勤奋、务实、高效、创新。

管理要则：制度化、标准化、目标化。

人本观：企业以员工为本，员工以消费者为本。

激励理念：让绩效优秀者名利双收，让滥竽充数者难以自容。

用人原则：不唯学历，不唯资历，注重德才，注重业绩。能者上，平者让，劣者汰。质量观：质量就是生命，责任重于泰山。

三、生产工艺：

流程：配料—灭菌—灌装—喷码—装箱—成品

无菌冷灌装工艺：产品被高温杀菌后冷却到室温(25度左右)，然后在无菌环境中灌装到无菌的包装物中并封合。

灭菌工序：调配好的果汁—过滤—灭菌机平衡缸—加热至55度左右—真空—0.6bar左右脱气—100bar以上高压均质—加热至所需灭菌温度—保温灭菌—冷却至25度或90度左右—送至灌装机。

pet无菌冷灌装与热灌装相比的突出优点在于：

- 1、采用超高温瞬时杀菌技术(uht)对物料的热处理时间不超过30秒，最大程度地保证了产品的口感和色泽，并最大限度地保存了物料中维生素(热敏性营养素)的含量。

2、灌装操作均在无菌、常温环境下进行，产品中不添加防腐剂，从而保证了产品的安全性。

3、提高了生产能力，节约了原材料，降低了能源损耗，使产品制造成本降低。

4、技术的先进性，可以广泛适用于灌装各种饮料。

(三) 盐城顶益食品有限公司

公司简介：创始于，是一家生产各类搅打奶油、巧克力、果膏、果馅等烘焙原料的现代化企业。总投资1.2亿元，汇聚高科技人才46名，公司现有全自动生产流水线3条，各类产品年产量4万吨左右。通过iso9001国际质量管理体系认证□haccp食品安全管理体系认证、出口食品卫生注册证和清真洁食认证。产品覆盖全国各省、市，出口东南亚、中亚、东欧等10多个国家和地区。公司以科技为先导，致力于改革创新。是中国食品工业协会植脂奶油研究所落户单位，与华南理工大学、江南大学等知名高校合作，组建了江苏省省级博士后工作站，在国内率先研发出先进独特、富有个性的低糖高乳脂含量奶油。成功推出“顶益”、“蓝宝石”总脂肪含20%乳脂奶油，“顶益甜爽”、“蓝宝石”、“凝瑞”、“超品”、“瑞派”、“绿生”等系列奶油，“玛蒂芙”牌巧克力以及“顶益”牌果膏等产品。公司拥有一支优良的员工团队，十分注重企业文化和品牌推展。产品荣获“中国十大烘焙原料品牌”奖，“顶益”、“凝瑞”牌产品被评为“江苏名牌”，“凝瑞”牌产品获得江苏省“高新技术产品”认证证书，“凝瑞”、“蓝宝石”荣获中国首届烘焙食品节“金奖”。

特色工艺：

植脂奶油是以氢化植物油脂，乳化剂、稳定剂、蛋白质、糖、食盐、色素、水、香精等辅料，制成的一种搅打产品，其突

出特点是良好的口感，高档植脂奶油入口即化；良好的稳定性；良好的保形性等。

制作工艺植脂奶油根据其配方的不同。有不同的制作工艺，但一般都有着共同性：水相：糖与稳定剂混合均匀，投入水相搅拌，使稳定剂完全溶解，或加入乳化剂，并升温到一定的温度(65℃-80℃)。

油相：氢化植物油溶化，加入乳化剂，搅拌溶解，保持一定的温度(65℃-80℃)。混合：将水相与油相，乳化一定的时间。

均质：压力5mpa—50mpa

冷却：要求迅速冷却到0℃~10℃

灌装

冷冻

植脂奶油的优点：

风味口感：植物脂肪多含不饱和脂肪酸，熔点低，与口腔温度相近，且植脂奶油的植脂含量低，所以较好的植脂奶油入口即化，制作的蛋糕特别清淡、爽口、甜而不腻。而且植物脂肪不具有牛膻味，因此，植脂奶油的风味口感更容易被国人接受。

食用安全：天然奶油是一种提炼物，部分经过发酵制得，因此成分复杂，安全性较差，不如植脂奶油完全是用精制油脂调配而成，成分明确，食用安全。

四、实习心得

本次实习，内容较为丰富，从食品生产原料到食品生产车间，

从食品生产工艺流程到食品品质安全检验，从食品包装到食品经销出售，都有一定的涉及和了解，使我们对食品科学与工程专业知识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使理论在实际的生产中得到了运用。近年来，我国的食品生产加工工业得到了迅猛的发展，并且公民对食品的营养与健康有了更高的要求，这对于学习食品科学与工程的大学生来说，既是一个机遇，也是一个挑战。作为在校大学生来说，更应该在有限的时间内，掌握更多的专业知识，为未来食品工业的生产实践做准备。

食品工厂实习社会实践报告

食品社会实践报告篇六

“纸上得来终觉浅，绝知此事要躬行，”读万卷书不如行万里路，作为大学生的我深知实践的重要性，参加社会实践能让自己更贴近社会，锻炼自己的能力，积累更多的社会经验，学习如何与人沟通，如何与人交流，在实践中增长见识，锻炼自己的才干。

一个月的社会实践，一晃而过，却让我从中领悟到了很多的东西。从某一方面来说，我见到了社会的真实及现实，直到现在，甚至在以后的一段时间里，实践生活中每一天遇到的情况及接触到的那些人与事还会在我脑海里回旋。对于大学生来说，敢于接受挑战是一种最基本的素质。虽然一个多月的实践活动让我觉得很累很辛苦，曾多次想要放弃不干了，但我还是坚持下来了，并从中锻炼了自己，这些是我在大学本科上所不能学来的。总之，这次社会实践带给了我意想不到的效果，让我又上了最真实的一课。

首先，介绍一下工厂的情况：

河南华英禽业集团是一家以肉鸭、肉鸡加工为主的大型禽类食品加工企业，现拥有祖代鸭场1个，父母代种鸭场5个，父

母代种鸡场2个，大型养殖基地36个，饲料厂4个，鸭加工厂生产线7条，鸡加工生产线1条，熟食加工生产线1条，羽绒加工生产线2条，具备年屠宰加工樱桃谷鸭7000万只，肉鸡xx万只，熟食10000吨，羽绒5000吨，饲料46万吨的生产能力，是目前世界上最大的鸭加工企业。我所在的厂就是我们县的，主要生产的是熟食，我开始所做的只是简单的包装以及一些琐碎的杂活，像挑拣不合格产品之类的工作。跟我一起的暑期工，有的是刚经历高考后的学生，有的是已经大学毕业来这实习的。

如果家不是本地的或者是离家太远上下班不方便，厂里给提供免费食宿。我不愿住在那，所以每天早上5点50就得起床，真是比上学起的还早，洗漱完毕吃完早饭骑着电瓶车就飞奔而去，一般会在6点45左右到厂。中午来不及回家吃饭，就在厂里食堂吃，因为是厂里提供的免费饭食，肯定不怎么好吃，但是工作了一上午真是啥都吃的进去。

上下班还需要打卡，一天4次打卡，在加上在车间里的点名定考勤，一次不打卡要扣5块钱，所以是绝对不可以忘记的。由于厂里生产的是熟食，所以卫生情况要求的是很严格的。每天进车间前，要带好发罩，口罩，不许露出一根头发，只露出眼睛，还要穿上工作服和工作靴。由于为了食品的存放，里面的温度只有10几度，所以我还带了件厚褂子穿在里面。可以说今年夏天，我一个月都没有穿过短裤，都是长裤，因为里面太冷了。然后进去前还要用消毒液泡手，然后过风淋室，然后才进到车间里。

刚开始进去，由于一切都不熟悉，就是做一些简单的包装，真可谓熟能生巧，我们这些新工跟老工没法比，比如装可袋鸭，一方盒5公斤，我一直不停地装，第一天装了3盒，而老工可以装8盒。第二天就干的是真空，擦袋等一些杂活，可谓是“我们就是一块砖，哪有需要往哪搬”。这些活都不难，可是都是细致活，一直不停的干活，一种活一做做一天，真的很乏味。有时在流水线上，干的慢一点就堆起来了，后面的

老工还得来前面帮我，别人虽不说什么，可自己却很羞愧，不断加快动作。

社会实践报告范文

食品社会实践报告篇七

据调查，食品有限公司成立于年8月。公司产品包罗四大版块：禽肉及深加工产品、面食产品、低温真空枯燥果蔬、冷冻果蔬产品及宠物食品。个中，禽肉熟成品是公司的主打产品。产品首要销往日本、韩国、美国、瑞士、欧盟等国家和地域。公司是中国食品工业优异龙头企业，全国第一批10家禽内熟成品出口免检企业之一、山店主业财产化重点龙头企业，“潍一”牌禽肉熟成品是“山东名牌”产品。公司在开辟国际市场的还，大力发展国内禽肉熟成品市场。公司建有3000多平方米的现代化车间专门用于国内禽肉熟成品生产，年产能达6000多吨。公司拥有技能力气雄厚的食品研讨所，把国表里食品深加工的研制造为首要的工作本能机能，依据市场转变不时开拓分歧口胃、分歧作风的新产品向客户推介，供消费者选择。公司化验室取得了中国及格评定国家承认委员会[cnas]承认证书，对产品生产全进程施行有用的监控学和习检网验。

公司是挺有前景的，来看看我的工作吧！7月11号是我们第一天到公司的日子，上午布置好宿舍，下昼相关工作人员带我们观赏了厂区以及我们工作的车间，发下工作服。第一天年是过去了，还没开端工作呢，有的同窗一开端喊累了。晚上躺在床上想，不知我能不克不及坚持下这四十多天，总之加油吧。

12号是我们正式进车间开端工作的工夫，这一天我们六点半就早早的来到车间。第一天嘛，想给指导留个好印象。等我们穿上工作服都不由地笑了起来，一身粉色，全身只漏俩眼睛了。工作人员通知我们，这是食品工作，不克不及纰漏，

需求天天检查我们身上的异物。等真正进入车间了，面前一切真是新颖，一片粉色的海洋，四五小我围着一张桌子在加工。班长为我们布置好工作台，开端告知我们工作。

四十多天下来我们总共干了不下十种产品吧。看起来不难做，但还真需求一番耐性才干学会。例如，茶巾包，需求你把年糕、喷鼻菇、鸡肉称好装进一个黄色的豆腐带内，最终再用干瓢系好。这最关键的就是系干瓢，系的角度长短都有考究，刚开端系的很慢并且禁绝，后来就是又快又准了。还干了青椒面包粉、胸脯肉之类的，学了不少的手艺啊！

我们的工作算是整个产品生产的一个环节，而我们这个小环节也是分工完成的。五人一组，比方生产茶巾包时，一人称，一人装年糕，一人装肉和喷鼻菇，别的两人专门系，如许分工不只进步效率，“术业专攻”并且还能有用的避免漏装、少装。当然，我们每干一个产品都邑有一个如许的小分工来保质保量地完成工作。

食品社会实践报告篇八

社会实践调查是每个大学生必须拥有的一段经历，它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，受益匪浅，也打开了视野，增长了见识。

暑假期间，我在xx红圣食品有限公司地帮助下进行了社会实践调查工作，工作的主要内容是：

一、了解xx市市区市场红枣的销售分布。

今年暑假我开始了有生以来的第一次工作，在工作过程中我学到了很多在学校中学不到的东西，体验到了工作的乐趣，收获了经验，收获了友情。

二、红枣产地走访调查。

xx市

市区主要红枣销售分布点：

- 1、景区：枣园、杨家岭、王家坪、宝塔山、新闻广场等。
- 2、非景区：延中供销市场、东关市场、延百南河道市场。

延川县位于黄河西岸，是红枣最佳优生区。延川红枣，盛名已久，为“延川三宝”之首。今年，“延川红枣”被国家质检总局列入我国地理标志保护产品之列，并制定了《延川红枣国家标准》。“以前没有这个标准的时候，农民种枣不规范，太低。”延川县质监局局长刘军告诉记者：“以前很多客商收枣时就要清园子，把还没有成熟的枣收走。那时农民的品牌意识跟不上，枣的品质也受到影响。”现在，实行订单种植红枣的农民，如果不按标准执行，枣可能就难卖出去。目前，全县红枣面积达26万亩，年总产量1.2万吨，产值4800万元。申请到地理标志保护后，给延川红枣企业带来了不少好处。“因为有地理标志保护，我们一年能少交80万关税。”延川红海实业有限公司副总经理高茂林说。

- 3、零散分布：水厂-师范路、粮园宾馆、移动大厦、建材市场、市场沟、火车站及各农副产品市场和各大超市红枣专区。

四十多天下来我们总共干了不下十种产品吧。看起来不难做，但还真需要一番耐性才能学会。例如，茶巾包，需要你把年糕、香菇、鸡肉称好装进一个黄色的豆腐带内，最后再用干瓢系好。这最关键的就是系干瓢，系的角度长短都有讲究，刚开始系的很慢而且不准，后来就是又快又准了。还干了青椒面包粉、胸脯肉之类的，学了不少的手艺啊！

延川和清涧是陕北红枣的主要产地，延川红枣有国家地理标志保护，正宗；清涧红枣又名声远扬，占了超市的大半柜台。两地都称自己是最好的，还真不知道怎么选择了。两县地理

条件相似，都是红枣盛产之地，但是所走的发展之路却不尽相同。

延川：申请地理标志保护出口创汇

首先，“弱势群体”这一概念，在以前虽然不同程度上也划分过一定阶级、一定人群，但还没有把大学生纳入其列，随着近年来大学生就业难、生活难等问题的日益加剧、形式的更加严峻，无形中把大学生划分到了实实在在的弱势群体之列，“毕业即失业”的言论已经不再是危言耸听、大学生就业形势日趋严峻的情况下，社会上存在的许许多多、或明或暗的漠视态度和歧视行为，使大学生弱视群体无法获得平等的就业权，被无情地剥夺了公平竞争的资格，也引发了种种社会冲突和矛盾。

延川县位于黄河西岸，是红枣最佳优生区。延川红枣，盛名已久，为“延川三宝”之首。今年，“延川红枣”被国家质检总局列入我国地理标志保护产品之列，并制定了《延川红枣国家标准》。“以前没有这个标准的时候，农民种枣不规范，优果率太低。”延川县质监局局长刘军告诉记者：“以前很多客商收枣时就要清园子，把还没有成熟的枣收走。那时农民的品牌意识跟不上，枣的品质也受到影响。”现在，实行订单种植红枣的农民，如果不按标准执行，枣可能就难卖出去。目前，全县红枣面积达26万亩，年总产量1.2万吨，产值4800万元。申请到地理标志保护后，给延川红枣企业带来了不少好处。“因为有地理标志保护，我们一年能少交80万关税。”延川红海实业有限公司副总经理高茂林说。

清涧：“龙头”带动销售网络遍全国

虽然同处陕北的红枣优生区，与延川红枣不同的是，清涧县走的是靠龙头企业带动的路子。“只要有卖陕北红枣的地方，就有清涧滩枣。”清涧县质监局副局长惠雄炳颇为自豪地说：“清涧滩枣等名牌产品，在全国50多个大中城市都有销售网

点，几乎在各大超市都能找到清涧滩枣。”清涧县的红枣栽培有四千年历史，主要分布于清涧县境内的黄河、无定河沿岸。目前，已建成优质红枣基地40万亩，年产量4000万公斤，全县拥有红枣加工企业28个，加工总产值1.6亿元，年加工红枣占到全县红枣总产量的26%。清涧红枣龙头企业的带动作用体现在，建立健全了红枣产业技术服务体系和营销网络，全县从事红枣技术、信息、市场等服务的人员达2000余人，常驻外销人员达200余人，各企业在全国50多个大中城市设立了办事处、代销点。清涧红枣在国内大枣市场中占有率约为30%，形成了全国性的红枣销售网络，并出口美国、日本及东南亚地区。

最后，无论是在整个大的社会体系中，还是在某个公司这个小社会中，处理好人际关系相当重要，在好的人际关系氛围中，心情愉悦，互帮互助，做事情往往事半功倍。俗话说得好，一个好汉三个帮，在这个处处靠关系的社会中，你不是孤立存在的，你无法做身处孤岛的鲁滨逊，单打独干，成不了大事业。

两地红枣都面临进一步发展问题

前些年，两县都曾自称是“红枣之乡”、“红枣品质最优”，两县似乎在市场上展开了一个“擂台赛”，要比个高低。果业专家分析，两地地理条件相似，红枣产业的发展是否成功，最重要的还是靠管理。受地方经济发展制约，两地的红枣产业都不如“陕西苹果”那样发展喜人，发展水平也难分伯仲。清涧县质监局副局长惠雄炳说，目前最主要的问题是招商引资力度不大，客商来后，没有投资环境。另外，本地企业都没有出口权，主要还在国内市场销售，如果能走出去，清涧的红枣发展会更好。而延川县红海实业有限公司副总经理高茂林则认为，红枣出口还是要走深加工的路子，因为鲜枣不耐运输，出口成本太高，在当地发展深加工产业，如枣汁、枣酱等，提高产品附加价值，比干枣和鲜枣更有优势。

经过实践进一步明白遇到挫折时应进行冷静分析，从客观、主观、目标、环境、条件等方面，找出受挫的原因，采取有效的补救措施。树立一个辩证的挫折观，经常保持自信和乐观的态度。认识到正是挫折和教训才使自己变得聪明和成熟，正是失败本身才最终造就了成功。学会了自我宽慰，能容忍挫折，要心怀坦荡，情绪乐观，发奋图强。善于化压力为动力，改变内心的压抑，以求身心的轻松，重新争取成功，从而让目光面向未来。

刚开始一段时间对一些工作感到无从下手,茫然不知所措.纸上得来终觉浅,绝知此事要躬行。一方面是因为自己以前从来没有实践过，不会运用。但渐渐认识到还有一个重要原因是“在大学里学的不是知识，而是一种叫做自学的能力”。除了英语和计算机操作，课本上学的理论知识用到的非常少。在这个信息爆炸的时代，知识更新太快，靠原有的一点知识肯定是不行的。必须在工作中勤于动手动脑慢慢琢磨，不断学习不断积累。遇到不懂的地方，自己先想方设法解决，实在不行则虚心请教他人，没有自学能力的人迟早要被企业和社会所淘汰！

商机遍地都是，但吃苦耐劳的精神不可少。我在这10几天的实践过程中主要是从事搭建以及拆卸方面，因此，我觉得这个行业有很大的商机，但工作也是比较辛苦的，就拿我做的事情来说吧，一般的做事的时间都不固定，如果说工程量大的话，有的时候会连续工作十几个小时，也可能更长。

总之在实践的过程中，虽有一些遗憾，但更多的是收获的喜悦。这是我们初涉社会的开端，迈向残酷而美好的未来……我要一直坚信自己的能力，不断奋斗和前进。