2023年酒厂员工作总结 从台酒厂工作总结通用

总结的内容必须要完全忠于自身的客观实践，其材料必须以客观事实为依据，不允许东拼西凑，要真实、客观地分析情况、总结经验。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？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。

2023年酒厂员工作总结 从台酒厂工作总结通用篇一

1.白酒：与往年相比，销量没有区别，可是一些酒厂销售员普遍反映销得不好。

2.奶：因春节期间雪特多，消费者大多选择大卖场有的大卖场都脱销了;低挡袋装奶几乎没货(盒装中档奶利润高，原料都用于盒奶了)，盒装的中档奶我家没有卖完，还退了一部分货。

3.饮料：卖的特别好(与司机不能喝酒有关，我一般出门访亲都是喝果汁)。

4.啤酒：卖的也可以，比往年多。

5.葡萄酒：一直就不怎么好。

我的数据来自我们这里，区域很小不能代表全部，针对的群体也是普通大众(工薪层居多)，听一些品牌代理商的销售人员讲，一些乡镇上的超市销售情况很好(未来发展的重点就在农村)。

投资与农村相关的行业是未来的亮点!尤其是吃的行业蔬菜水果;养殖业都是不错的选择，但是主食类作物例外：小麦;玉

米;稻谷等这些会受到政府的人为干预过多。

中国平安与正大集团的牵手，会助推中国平安在农村金融市场上的快速发展，利用正大平台发展非金融产业。

综合考虑之后，更加坚定了我持有中国平安的信心和耐心!

2023年酒厂员工作总结 从台酒厂工作总结通用篇二

从3月12日到3月24，我们第三组的同学先后到了制曲车间、酿酒车间、酒体设计中心和包装车间实习，在短短的两个周内，我们用实际行动，给公司的员工留下了较深刻的印象。

我们组的成员有：杨、任、张、邹、孙和我。同学们在实习过程中表现得比较积极，主动与公司员工进行沟通，我们对待此次实习非常重视，有较强的使命感和责任感。

杨

杨是我们班的班长，在日常的工作和学习中他都是起带头作用，这次我们的实习也主要由他带带领。他在实习期间积极主动，工作认真，善于思考，勇敢提出和表达自己的意见建议。同时，又严格要求自己，遵守公司的各项规章制度，与公司同事建立了良好的人际关系。公司领导和同事对他的表现予以了高度的评价。

任

该同学在实习期间工作认真，勤奋好学，踏实肯干，在工作中遇到不懂的地方，能够虚心向公司同事请教。对于别人提出的意见建议，虚心听取。在未安排任务的情况下，主动参与工作实践，能够将自己的想法应用到具体的工作中去。同时，该学生严格遵守公司的各项规章制度，实习期间，未曾

出现过缺勤、到早退现象，该同学是一个值得肯定的踏实肯干的好同学，值得同学们学习。

张

该同学在实习期间善于思考，积极主动，在工作中遇到不懂的地方，能主动思考，提出自己的想法，能够举一反三。具有较好的口才和思想素质。严格遵守公司的各项规章制度，积极与长辈交流，善于学习和思考。与公司员工睦相处，建立了良好的人际关系，是一个值得肯定的同学。

邹

邹是一个踏实肯干、勤奋好学的好同学，在工作期间认真学习，不懂就问，于别人提出的工作建议，虚心听取。能够想法应用到具体的工作中去。能严格遵守公司的各项规章制度从未缺勤、迟到和早退。与公司领导和同事建立了良好的关系，是一个值得高度肯定的同学。

孙

该同学谦虚谨慎，善于思考，头脑灵活，能将在学校所学的知识应用到实际工作中去，在工作中遇到不懂的地方，能够虚心向富有经验的同事请教，对于别人提出的意见建议，虚心听取。同时，该学生严格遵守公司的各项规章制度，实习期间与公司同事和睦相处，给公司员工和领导留下了较深印象。

以上便是我组成员的工作鉴定情况，我们刚从学校夸入社会，很多东西还是一片空白，作为老窖实验班第一期的我们，也应该起到一种表率作用，我们对这次实习自然很努力。

在实习的过程中，很多时候我们也感到疲惫，当然，这种疲惫更多的时候是来至精神上的，有时公司员工谈到的一些事

情也令我们比较困惑。但我们始终相信，我们定能战胜工作和生活上遇到的一切困难，以一种积极的心态来面对还将赋予我们的使命。

2023年酒厂员工作总结 丛台酒厂工作总结通用篇三

二、实习地点：石家庄酒厂

三、指导教师：张桂康明丽

四、实习目的：通过对酒厂的参观实习，了解我国酒品（白酒）的生产技术规范，酒品的加工技术规范和相关生产卫生安全控制体系，了解酒品的制作原料及酿造和包装流程，对食品生产环节有感性的.认识，了解概况等。

五、单位发展史：石家庄市制酒厂建于1948年，是国家大二型国有企业，1997年河北省轻工厅命名为全省轻工“综合评价五十强企业”。1998年、1999年连续两年被省经贸委评为“河北省食品行业优势企业”。是“中国酿酒工业协会”理事厂。

1953年，轻工部任命翟树棠为厂长，袁树田为第一副厂长，在厂内各位领导的带领下，石家庄酒厂以其“优质、诚信、发展”的企业宗旨，“优质诚信，铸造第一庄百年品牌”的经营目标以及“坚定信心、科学决策、开拓创新、实干兴企”的工作方针在众多同行中出类拔萃，受到的广大消费者的青睐。

近几年，该厂致力于产品结构调整工作，走“名牌兴企”道路，基本形成了以第一庄牌系列酒、赵州桥牌系列酒，高中低档并有的产品结构格局。

六、实习内容：在场领导高部长的带领下，我们首先进入了

该厂的酿酒车间，车间是1953年建造的，当时只有北京、天津和石家庄有类似的车间。此车间的独特之处在于它的窗户比一般的房屋高，这是因为在酿造过程当中，既不能让室内温度过高，也不能过低，房屋的方位、窗户的朝向都有要求，以保证适当的温度与光照。

该厂的品牌酒：

1。精品第一庄：该产品的特点是以浓香型为代表泸窖工艺和酱香型为代表茅台工艺完美地结合在一起，酒度高而不烈，不上头，酒质香气持久，口感绵厚甜爽，有“浓头酱尾”之感，别具风格，是我厂精品之精华，故称“精品第一庄酒”。

2。赵州桥牌石家庄大曲：它是70年代初开发的老产品，年生产能力达万吨。三十年来以其物美价廉、经济实惠的特点而畅销不衰。为适应消费需求，形成了双防伪新石家庄大曲酒、精制石家庄老窖、精品石家庄酒等高、中、低档并有，包装装潢多样化的系列酒。1986年以来，连续五届被评为省消协“信得过产品”，是“河北省轻工产品畅销品牌”。

3。赵州桥牌黄酒：典型的甜型黄酒，20世纪初落户石家庄。在北方地区久负盛名，并出口日本、东南亚等国家和地区。1979年被评为“河北省名酒”，1991年被评为“轻工部优质产品”，并获“中国食品十年优秀成果奖”。

白酒的分类：按酿酒原料分，可分为粮食白酒和带用原料白酒；按生产方式分，可分为固态酒、半固态酒和液态酒；按糖化发酵剂分，可分为大曲、小曲和麸曲；按香型分，可分为浓香型、酱香型、清香型、米香型和其他香型。白酒的分类如此之多，要想酿出好酒就更需要技术和经验了。

白酒的品评，分三步：看色、闻香和品味。一般对品酒师的要求很高，因为每种酒都包含了酸甜苦辣涩五种滋味，进而品就过程就相当的精细和辛苦了。

高部长还向我们介绍了健康饮酒的方式，如不要酗酒，不要吃西药后喝酒等。

以上的介绍使我们对白酒有了初步的认识，之后高部长就向我们介绍了详细的酿酒程序。一般酿酒的原料要在2米多长，1米多宽，1米多深的发酵池内发酵。发酵池用砖砌，用30公分的竹签将泥挂住，所用的泥都是粘性高、含铁少的红胶泥或黄胶泥，经风干、发酵、保存后使用。发酵期为45天，池内有四层，称“四甑”即四锅。触壁的酒料称作酒柸，发酵后在甑中流酒（中间流出的酒品质最佳）。再经排酸等工序，酿造过程即成。

其次我们参观了该厂的质检科。这里有测量醇酸脂的气象测谱仪。据高部长所说，当时在河北省只有一台，而石家庄酒厂所配备的仪器全都是最先进的，也正是检验设备的先进和精密，才使得该酒厂的酒质有了保证。

之后我们来到了包装车间，包装的每一道工序都在有条不紊的进行着。大体流程为：洗瓶、灌装、压盖、盖胶冒、喷码、贴商标、装箱，浏览了整条流水线，我们体会到了酒品的整体出场过程，看到了白酒在短时间内便成箱累放，真的感受到了技术的震撼。

最后我们来到了酒库门口，由于进入酒库是要进行全面消毒的，因此我们只是在门口进行了参观。酒库内整齐的排列着写有不同人名字的酒缸，内装有不同类别的酒。缸重600余斤，缸对缸放于地上储存，此为原酒，在经历一个“醇-醛-酸”的缓慢的化学变化之后，就基本完成了。

高部长说生产技术人员在厂内一定要严格遵守场内规定，而在制定厂内标准时一定要高于国家标准，这样才能保证生产的各个环节达到万无一失。

通过半天的参观实习，我对该酒厂的产品品牌、产品的生产

工艺、各阶段的操作流程以及酒厂内酒品的生产操作规程和产品检验有了初步的认识，扩展了知识面，对现今白酒企业的发展有了初步的了解，能够运用所学过的知识分析在参观过的问题，也为以后学习新的专业知识打下了基础。我知道所学的知识都是为以后的实践打基础，只有理论联系实践才能解决实际的问题，因此这次在实习中获得的应用性经验会知道我以后的学习，成为我对自己专业探究的一块铺路石。

2023年酒厂员工作总结 从台酒厂工作总结通用篇四

通过对酒厂的参观实习，了解我国酒品（白酒）的生产技术规范，酒品的加工技术规范和相关生产卫生安全控制体系，了解酒品的制作原料及酿造和包装流程，对食品生产环节有感性的认识，了解概况等。

xxx市制酒厂建于1948年，是国家大二型国有企业，1997年河北省轻工厅命名为全省轻工“综合评价五十强企业”。1998年、1999年连续两年被省经贸委评为“河北省食品行业优势企业”。是“中国酿酒工业协会”理事厂。

1953年，轻工部任命翟树棠为厂长，袁树田为第一副厂长，在厂内各位领导的带领下xxx酒厂以其“优质、诚信、发展”的企业宗旨，“优质诚信，铸造第一庄百年品牌”的经营目标以及“坚定信心、科学决策、开拓创新、实干兴企”的工作方针在众多同行中出类拔萃，受到的广大消费者的青睐。

近几年，该厂致力于产品结构调整工作，走“名牌兴企”道路，基本形成了以第一庄牌系列酒、赵州桥牌系列酒，高中低档并有的产品结构格局。

在场领导高部长的带领下，我们首先进入了该厂的酿酒车间，车间是1953年建造的，当时只有北京、天津和xxx有类似的车间。此车间的独特之处在于它的窗户比一般的房屋高，这是

因为在酿造过程中，既不能让室内温度过高，也不能过低，房屋的方位、窗户的朝向都有要求，以保证适当的温度与光照。

该厂的品牌酒：1.精品第一庄：该产品的特点是以浓香型为代表泸窖工艺和酱香型为代表茅台工艺完美地结合在一起，酒度高而不烈，不上头，酒质香气持久，口感绵厚甜爽，有“浓头酱尾”之感，别具风格，是我厂精品之精华，故称“精品第一庄酒”。

2.赵州桥牌xxx大曲：它是70年代初开发的老产品，年生产能力达万吨。三十年来以其物美价廉、经济实惠的特点而畅销不衰。为适应消费需求，形成了双防伪新xxx大曲酒、精制xxx老窖、精品xxx酒等高、中、低档并有，包装装潢多样化的系列酒。1986年以来，连续五届被评为省消协“信得过产品”，是“河北省轻工产品畅销品牌”。

3.赵州桥牌黄酒：典型的甜型黄酒，20世纪初落户xxx□在北方地区久负盛名，并出口日本、东南亚等国家和地区。1979年被评为“河北省名酒”，1991年被评为“轻工部优质产品”，并获“中国食品十年优秀成果奖”。

白酒的分类：按酿酒原料分，可分为粮食白酒和带用原料白酒；按生产方式分，可分为固态酒、半固态酒和液态酒；按糖化发酵剂分，可分为大曲、小曲和麸曲；按香型分，可分为浓香型、酱香型、清香型、米香型和其他香型。白酒的分类如此之多，要想酿出好酒就更需要技术和经验了。白酒的品评，分三步：看色、闻香和品味。一般对品酒师的要求很高，因为每种酒都包含了酸甜苦辣涩五种滋味，进而品尝过程就相当的精细和辛苦了。

高部长还向我们介绍了健康饮酒的方式，如不要酗酒，不要吃西药后喝酒等。

以上的介绍使我们对白酒有了初步的认识，之后高部长就向我们介绍了详细的酿酒程序。一般酿酒的原料要在2米多长，1米多宽，1米多深的发酵池内发酵。发酵池用砖砌，用30公分的竹签将泥挂住，所用的泥都是粘性高、含铁少的红胶泥或黄胶泥，经风干、发酵、保存后使用。发酵期为45天，池内有四层，称“四甑”即四锅。触壁的酒料称作酒，发酵后在甑中流酒（中间流出的酒品质最佳）。再经排酸等工序，酿造过程即成。

其次我们参观了该厂的质检科。这里有测量醇酸脂的气象测谱仪。据高部长所说，当时在河北省只有一台，而xxx酒厂所配备的仪器全都是最先进的，也正是检验设备的先进和精密，才使得该酒厂的酒质有了保证。

之后我们来到了包装车间，包装的每一道工序都在有条不紊的进行着。大体流程为：洗瓶、灌装、压盖、盖胶冒、喷码、贴商标、装箱，浏览了整条流水线，我们体会到了酒品的整体出场过程，看到了白酒在短时间内便成箱累放，真的感受到了技术的震撼。

最后我们来到了酒库门口，由于进入酒库是要进行全面消毒的，因此我们只是在门口进行了参观。酒库内整齐的排列着写有不同人名字的酒缸，内装有不同类别的酒。缸重600余斤，缸对缸放于地上储存，此为原酒，在经历一个“醇-醛-酸”的缓慢的化学变化之后，就基本完成了。

高部长说生产技术人员在厂内一定要严格遵守场内规定，而在制定厂内标准时一定要高于国家标准，这样才能保证生产的各个环节达到万无一失。

2023年酒厂员工作总结 从台酒厂工作总结通用篇五

企业招人难问题如何解决

怎样解决企来招人难的问题

优秀的企业通常遵循一个定律：

企业的成功靠战略，战略的成功靠模式，

模式的成功靠管理　管理的成功靠系统

责任文化可以锻造企业灵魂,增强企业凝聚力，提升企业核心竞争力。

没有的不是合格的!没有的者不是合格的者!没有的企业家不是合格的企业家!没有的企业不是合格的企业!

履行责任，从我做起，从现在做起，从小事做起;责任可以保证一切，责任文化可以成就事业!责任文化推动企业基业常青!

培训内容简介:

第一讲 优秀团队

1、全世界没有完美的个人，只有完美的团队

2、团队目标一致，利益一致

3、领导者领导的不是事物本身，领导的是团队的使命，是人心，凝聚的是思想，统一的是目标。

第二讲 领导者统御之道

1、权力不等于权威，树立权威的三种方法

2、好的游戏规则可以把普通人变成人才，差的游戏规则把人才变成普通人。

第三讲：结果与任务-----执行就是要结果

一、结果是什么?

我们每天做的是结果?还是做的是任务?许多人没有搞清楚。

公司是以结果做商业交换的平台。

结果三要素：——有时间、有价值、可考核;客户价值是做结果的.方向。

二、正确的结果控制的5p模式。 执行力控制方案与流程

p1:结果定义清楚

p2:锁定一对一责任

p3:行动、措施

p4:监督检查

p5:即时奖惩

一个缺乏责任感的民族是一个不可靠的民族

一个缺乏责任感的组织注定是一个没有前途的组织

一个缺乏责任感的人是一个不可信任的人

邦思公司责任心辅导方案：1+1方案

1+1方案优势

2、掌握责任文化的评估模型

3、掌握责任文化的核心内容

4、通过绩效管理建设责任文化。

注：查看本文相关详情请搜索进入安徽人事资料网然后站内搜索酒厂员工培训。

2023年酒厂员工作总结 从台酒厂工作总结通用篇六

石家庄酒厂

张桂康明丽

通过对酒厂的参观实习，了解我国酒品（白酒）的生产技术规范，酒品的加工技术规范和相关生产卫生安全控制体系，了解酒品的制作原料及酿造和包装流程，对食品生产环节有感性的认识，了解概况等。

石家庄市制酒厂建于1948年，是国家大二型国有企业，1997年河北省轻工厅命名为全省轻工“综合评价五十强企业”。1998年、1999年连续两年被省经贸委评为“河北省食品行业优势企业”。是“中国酿酒工业协会”理事厂。

1953年，轻工部任命翟树棠为厂长，袁树田为第一副厂长，在厂内各位领导的带领下，石家庄酒厂以其“优质、诚信、发展”的企业宗旨，“优质诚信，铸造第一庄百年品牌”的经营目标以及“坚定信心、科学决策、开拓创新、实干兴企”的工作方针在众多同行中出类拔萃，受到的广大消费者的青睐。

近几年，该厂致力于产品结构调整工作，走“名牌兴企”道路，基本形成了以第一庄牌系列酒、赵州桥牌系列酒，高中低档并有的产品结构格局。

在场领导高部长的带领下，大家首先进入了该厂的酿酒车间，车间是1953年建造的，当时只有北京、天津和石家庄有类似的车间。此车间的独特之处在于它的窗户比一般的房屋高，这是因为在酿造过程中，既不能让室内温度过高，也不能过低，房屋的方位、窗户的朝向都有要求，以保证适当的温度与光照。

该厂的品牌酒：

1.精品第一庄：该产品的特点是以浓香型为代表泸窖工艺和酱香型为代表茅台工艺完美地结合在一起，酒度高而不烈，不上头，酒质香气持久，口感绵厚甜爽，有“浓头酱尾”之感，别具风格，是我厂精品之精华，故称“精品第一庄酒”。

2.赵州桥牌石家庄大曲：它是70年代初开发的老产品，年生产能力达万吨。三十年来以其物美价廉、经济实惠的特点而畅销不衰。为适应消费需求，形成了双防伪新石家庄大曲酒、精制石家庄老窖、精品石家庄酒等高、中、低档并有，包装装潢多样化的系列酒。1986年以来，连续五届被评为省消协“信得过产品”，是“河北省轻工产品畅销品牌”。

3.赵州桥牌黄酒：典型的甜型黄酒，20世纪初落户石家庄。在北方地区久负盛名，并出口日本、东南亚等国家和地区。1979年被评为“河北省名酒”，1991年被评为“轻工部优质产品”，并获“中国食品十年优秀成果奖”。

白酒的分类：按酿酒原料分，可分为粮食白酒和带用原料白酒；按生产方式分，可分为固态酒、半固态酒和液态酒；按糖化发酵剂分，可分为大曲、小曲和麸曲；按香型分，可分为浓香型、酱香型、清香型、米香型和其他香型。白酒的分类如此之多，要想酿出好酒就更需要技术和经验了。

白酒的品评，分三步：看色、闻香和品味。一般对品酒师的要求很高，因为每种酒都包含了酸甜苦辣涩五种滋味，进而

品就过程就相当的精细和辛苦了。

高部长还向大家介绍了健康饮酒的方式，如不要酗酒，不要吃西药后喝酒等。

以上的介绍使大家对白酒有了初步的认识，之后高部长就向大家介绍了详细的酿酒程序。一般酿酒的原料要在2米多长，1米多宽，1米多深的发酵池内发酵。发酵池用砖砌，用30公分的竹签将泥挂住，所用的泥都是粘性高、含铁少的红胶泥或黄胶泥，经风干、发酵、保存后使用。发酵期为45天，池内有四层，称“四甑”即四锅。触壁的酒料称作酒柸，发酵后在甑中流酒（中间流出的酒品质最佳）。再经排酸等工序，酿造过程即成。

其次大家参观了该厂的质检科。这里有测量醇酸脂的气象测谱仪。据高部长所说，当时在河北省只有一台，而石家庄酒厂所配备的仪器全都是最先进的，也正是检验设备的先进和精密，才使得该酒厂的酒质有了保证。

之后大家来到了包装车间，包装的每一道工序都在有条不紊的进行着。大体流程为：洗瓶、灌装、压盖、盖胶冒、喷码、贴商标、装箱，浏览了整条流水线，大家体会到了酒品的整体出场过程，看到了白酒在短时间内便成箱累放，真的感受到了技术的震撼。

最后大家来到了酒库门口，由于进入酒库是要进行全面消毒的，因此大家只是在门口进行了参观。酒库内整齐的排列着写有不同人名字的酒缸，内装有不同类别的酒。缸重600余斤，缸对缸放于地上储存，此为原酒，在经历一个“醇-醛-酸”的缓慢的化学变化之后，就基本完成了。

高部长说生产技术人员在厂内一定要严格遵守场内规定，而在制定厂内标准时一定要高于国家标准，这样才能保证生产的各个环节达到万无一失。

通过半天的参观实习，我对该酒厂的产品品牌、产品的生产工艺、各阶段的操作流程以及酒厂内酒品的生产操作规程和产品检验有了初步的认识，扩展了知识面，对现今白酒企业的发展有了初步的了解，能够运用所学过的知识分析在参观过的问题，也为以后学习新的专业知识打下了基础。我知道所学的知识都是为以后的实践打基础，只有理论联系实践才能解决实际的问题，因此这次在实习中获得的应用性经验会知道我以后的学习，成为我对自己专业探究的一块铺路石。

2023年酒厂员工作总结 从台酒厂工作总结通用篇七

燕京啤酒（曲阜三孔）有限责任

山东省曲阜市校场路18号

正如领队老师所讲，我们这次实习的目的就是理论联系实际。

带着上学期发酵工程课本中学到的相关理论知识通过亲历亲闻去进一步熟悉无氧发酵工艺的大致过程，了解啤酒酿造特点，掌握啤酒生产原理及其生产工艺。从而增强对啤酒发酵的感性认识，并认识到理论知识指导并付诸实践的重要性，增强进一步学好理论知识的兴趣和信心，认识到理论与实际的差别，增强灵活学习和运用知识的意识，认识到实际中存在的复杂性及经济性，明确奋斗方向。

观摩、听取

燕京啤酒（曲阜三孔）有限责任前身为始建于xx年5月的曲阜三孔啤酒厂，通过xx年、20xx年的股份制改造、资产重组等成为目前以生产熟啤酒为主的中外合资。占地42万平方米，拥有燕京、三孔、鲁啤三大系列主导产品□xx年全年共生产销售啤酒13、25万吨，实现销售收入2、8亿元，实现利税5521、79万元，实现利润507、89万元。积极开展与国外先进啤酒企业的技术合作，全方位引进德国、美国等国的先进啤酒酿造

技术及设备，使产品质量和产量得到全面提升，从而屡获殊荣。下辖多个部门，以董事长为中心的人才分布网合理高效：总工程师负责的生产部、计划部、办公室、财务部，常务、行政、营销副总各司其职。在这样科学有效的管理体制下，各个部门高速运转，协调合作，不断创造经济价值。

理论知识简介：啤酒是一种以麦芽和水为主要原料，加啤酒花，经酵母发酵酿制而成的含有二氧化碳的低酒精度发酵酒。酵母是一种兼性厌氧微生物，啤酒发酵过程中，酵母主要通过emp途径进行酒精发酵，生产大量乙醇、二氧化碳和微量乳酸以及一些影响啤酒风味和质量的高级醇、硫化物、双乙酰等代谢副产物。啤酒发酵包括麦汁制造、酵母菌种扩大培养、啤酒主发酵、后发酵等几个阶段。

2023年酒厂员工作总结 从台酒厂工作总结通用篇八

20xx年年9月17日

酒厂

xxx

通过对酒厂的参观实习，了解我国酒品(白酒)的生产技术规范，酒品的加工技术规范和相关生产卫生安全控制体系，了解酒品的制作原料及酿造和包装流程，对食品生产环节有感性的认识，了解概况等。

石家庄市制酒厂建于1948年，是国家大二型国有企业，1997年河北省轻工厅命名为全省轻工“综合评价五十强企业”。1998年、1999年连续两年被省经贸委评为“河北省食品行业优势企业”。是“中国酿酒工业协会”理事厂。

1953年，轻工部任命翟树棠为厂长，袁树田为第一副厂长，在厂内各位领导的带领下，石家庄酒厂以其“优质、诚信、

发展”的企业宗旨，“优质诚信，铸造第一庄百年品牌”的经营目标以及“坚定信心、科学决策、开拓创新、实干兴企”的工作方针在众多同行中出类拔萃，受到的广大消费者的青睐。

近几年，该厂致力于产品结构调整工作，走“名牌兴企”道路，基本形成了以第一庄牌系列酒、赵州桥牌系列酒，高中低档并有的产品结构格局。

在场领导徐部长的带领下，我们首先进入了该厂的酿酒车间，车间是1953年建造的，当时只有北京、天津和石家庄有类似的车间。此车间的独特之处在于它的窗户比一般的房屋高，这是因为在酿造过程中，既不能让室内温度过高，也不能过低，房屋的方位、窗户的朝向都有要求，以保证适当的温度与光照。

该厂的品牌酒：

1.精品第一庄：该产品的特点是以浓香型为代表泸窖工艺和酱香型为代表茅台工艺完美地结合在一起，酒度高而不烈，不上头，酒质香气持久，口感绵厚甜爽，有“浓头酱尾”之感，别具风格，是我厂精品之精华，故称“精品第一庄酒”。

2.赵州桥牌石家庄大曲：它是70年代初开发的老产品，年生产能力达万吨。三十年来以其物美价廉、经济实惠的特点而畅销不衰。为适应消费需求，形成了双防伪新石家庄大曲酒、精制石家庄老窖、精品石家庄酒等高、中、低档并有，包装装潢多样化的系列酒。1986年以来，连续五届被评为省消协“信得过产品”，是“河北省轻工产品畅销品牌”。

3.赵州桥牌黄酒：典型的甜型黄酒，20世纪初落户石家庄。在北方地区久负盛名，并出口日本、东南亚等国家和地区。1979年被评为“河北省名酒”，1991年被评为“轻工部优质产品”，并获“中国食品十年优秀成果奖”。

白酒的分类：按酿酒原料分，可分为粮食白酒和带用原料白酒;按生产方式分，可分为固态酒、半固态酒和液态酒;按糖化发酵剂分，可分为大曲、小曲和麸曲;按香型分，可分为浓香型、酱香型、清香型、米香型和其他香型。白酒的分类如此之多，要想酿出好酒就更需要技术和经验了。

白酒的品评，分三步：看色、闻香和品味。一般对品酒师的要求很高，因为每种酒都包含了酸甜苦辣涩五种滋味，进而品就过程就相当的精细和辛苦了。

徐部长还向我们介绍了健康饮酒的方式，如不要酗酒，不要吃西药后喝酒等。

以上的介绍使我们对白酒有了初步的认识，之后徐部长就向我们介绍了详细的酿酒程序。一般酿酒的原料要在2米多长，1米多宽，1米多深的发酵池内发酵。发酵池用砖砌，用30公分的竹签将泥挂住，所用的泥都是粘性高、含铁少的红胶泥或黄胶泥，经风干、发酵、保存后使用。发酵期为45天，池内有四层，称“四甑”即四锅。触壁的酒料称作酒柸，发酵后在甑中流酒(中间流出的酒品质最佳)。再经排酸等工序，酿造过程即成。

其次我们参观了该厂的质检科。这里有测量醇酸脂的气象测谱仪。据徐部长所说，当时在河北省只有一台，而石家庄酒厂所配备的仪器全都是最先进的，也正是检验设备的先进和精密，才使得该酒厂的酒质有了保证。

之后我们来到了包装车间，包装的每一道工序都在有条不紊的进行着。大体流程为：洗瓶、灌装、压盖、盖胶冒、喷码、贴商标、装箱，浏览了整条流水线，我们体会到了酒品的整体出场过程，看到了白酒在短时间内便成箱累放，真的感受到了技术的震撼。

最后我们来到了酒库门口，由于进入酒库是要进行全面消毒

的，因此我们只是在门口进行了参观。酒库内整齐的排列着写有不同人名字的酒缸，内装有不同类别的酒。缸重600余斤，缸对缸放于地上储存，此为原酒，在经历一个“醇-醛-酸”的缓慢的化学变化之后，就基本完成了。

徐部长说生产技术人员在厂内一定要严格遵守场内规定，而在制定厂内标准时一定要高于国家标准，这样才能保证生产的各个环节达到万无一失。

通过半天的参观实习，我对该酒厂的产品品牌、产品的生产工艺、各阶段的操作流程以及酒厂内酒品的生产操作规程和产品检验有了初步的认识，扩展了知识面，对现今白酒企业的发展有了初步的了解，能够运用所学过的知识分析在参观过的问题，也为以后学习新的专业知识打下了基础。我知道所学的知识都是为以后的实践打基础，只有理论联系实践才能解决实际的问题，因此这次在实习中获得的应用性经验会知道我以后的学习，成为我对自己专业探究的一块铺路石。