

食品专业实践总结(优质5篇)

总结不仅仅是总结成绩，更重要的是为了研究经验，发现做好工作的规律，也可以找出工作失误的教训。这些经验教训是非常宝贵的，对工作有很好的借鉴与指导作用，在今后工作中可以改进提高，趋利避害，避免失误。总结书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇总结呢？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

食品专业实践总结篇一

湛江市华威饼干厂

湛江市霞山区人民大道南 1 1 2 号

华威饼业有限公司是中国粤西地区最大的饼干食品生产企业，国家大型及二级企业、全国轻工系统质量管理、科技进步先进企业、广东省食品卫生先进单位。1996年被国务院发展研究中心授予三项“中华之最”荣誉称号：“全国最大的威化饼生产企业”、“全国首家开发威化饼系列产品的企业”、“全国同行业唯一荣获国家金质奖的产品——‘威字’牌威化饼”。“威字”牌商标被评为“广东省著名商标”，“威字”牌系列饼干被评为“广东省名牌产品”。

其产品继承传统工艺调制，并结合五十多年威化饼传统特色工艺，经手工制作而成，层次明显、口感酥脆、滋味香美、营养丰富含有多种维生素、蛋白质。老少皆宜，深得消费者喜爱，是广大消费者探亲访友互赠的湛江特色食品。

上原料—进烤箱—出烤箱—夹层馅料加工—产品分割—产品包装—产品储存—产品分销

操作要点：

先将糯米洗净、浸泡、晾干、椿粉，与充分溶解的碳酸氢钠、碳酸氢铵等混合液，按一定比例制为粉团，投模夹内，焙烤成饼片。另将凝固的食用油脂连续搅拌，至腻滑为上好，加白糖粉拌匀，涂饼片上，进行粘全，最后锯成各种规格的小块，才成为成品。威化饼色泽鲜艳，层次明显，滋味纯香甜美，口感膨松嫩滑，保存期长，含有多种维生素、蛋白质、脂肪，营养丰富，热量较高。

此次的华威饼干厂实习我们体会最深的是食品制作工艺上的灭菌技术要求在不同种类食品生的要求是不一样的，并不是所有的食品制作上都要过于严格控制细菌的数量，在华威饼干厂我们看到的是一种粗放式的生产管理模式，由于饼干本身的质地较为干燥、缺乏细菌生长的需要的营养物质，所以即便厂房的环境较为粗放，但是这样的生产并不会对食品的质量有很大的影响，这样的食品种类决定了食品生产上的成本价格较为低，利于企业的盈利还有市场的开拓。还有就是即便是这样粗放的制作工艺，但是对于必要的防控环节，厂房还是抓得很严的，例如，我们进入参观必须戴上帽子，避免毛发等杂物的污染，在参观及后期的查资料了解得知，华威饼干厂在湛江市市一个老品牌的企业，有很好的群众基础，一直作为湛江的特色食品畅销省内外，这样的企业会有很多无形的资产，一个企业的生存离不开其企业所沉淀下来的文化以及产品的独特性。还有就是要结合当地的人文，成分靠近群众，打响自己的品牌，毕竟顾客的口述才是对企业的最好宣传。通过这次的实习，我深深地体会到企业文化对于企业的存在于发展的重要性！

食品专业实践总结篇二

湛江市中粮可口可乐饮料股份有限公司

广东省湛江市开发区乐金路8号

湛江中粮可口可乐饮料有限公司，是由中粮可口可乐饮料有

限公司（简称中可）属下的六大装瓶厂之一，投资总额为6600万元人民币。20xx年可口可乐与中粮集团有限公司（简称中粮集团）合作成立了中粮可口可乐饮料有限公司。中粮集团于1952年在北京成立，是中国最大的粮油食品进出口公司和实力雄厚的食品生产商，享誉国际粮油食品市场，在与大众生活息息相关的农产品贸易、生物质能源开发、食品生产加工、地产、物业、酒店经营以及金融服务等领域成绩卓著。1994年以来，一直名列全球企业500强，是可口可乐在中国大陆地区的最大合作伙伴。可口可乐同为全球500强企业之一，为世界第一大品牌。湛江中粮可口可乐坐落于湛江市经济技术开发区，占地3.5万平方米，现有员工300人。公司于20xx年1月30日正式投产，同年12月16日开业庆典。目前公司有一条玻璃瓶与塑胶瓶混合生产线和一条易拉罐生产线，生产可口可乐的原材料如糖、水、二氧化碳、包装材料等均来自于本地或国内，年生产能力达8万吨。

主要产品包括：可口可乐、零度可乐、雪碧、芬达、健怡可乐、醒目、美汁源果粒橙、美汁源热带果粒、酷儿、水森活（纯净水）、及原叶茶系列，主要销售区域遍布湛江、茂名。

在生产和管理中，公司对生产工艺、品质控制、市场营销和售后服务等全过程运行全球可口可乐推行的tccms全面质量管理体系。

操作要点：

水

由于水在我们生活的所有饮料中是不可或缺的组成部分，其实量是至关重要的。由于世界各地功用的不同，每个工厂在使用前，都要对水质进行进一步的处理，这意味着在把水加入到可口可乐的饮料中去之前，要进行严格的过滤和消毒，然后可口可乐装瓶厂还会继续对水进行抽检，以确保达到可口可乐公司的标准。

洁净与冲洗

为了确保质量，每个瓶子在装瓶前都要经过严格的洁净，消毒，和冲洗过程。这听起来很简单，单个装瓶厂的实际操作是非常严谨的。

检验

可口可乐产品的之间过程非常严谨，需多次进行。对于可多次使用的玻璃瓶，从其一进厂就需要进行检验。再清洗后和装瓶后还进行多次检验。检验员要注意瓶子的外观有无破损，验明灌装量相等关键控制点，高温杀菌必然是其中之一。控制方法，主要控制杀菌温度，杀菌时间，步移速度，进口和出口的温度。

可口可乐是我们都很熟悉的饮料品牌，但我们对其生产企业的认识却很少。通过参观生产线、展厅，我们对各种不同包装的可口可乐生产流程以及该公司的企业文化有了进一步的认识，全自动化的生产线让我很佩服。除此之外，我们还了解了该公司的发展史，从一个不为人知的止咳配方演变到现在的可口饮料，为老板独到的眼光喝彩。除了企业力量庞大外，该公司在环保事业上的贡献，例如节能路灯、聚光灯、厂区污水处理等都值得一提。一个企业既要实现经济效益又能做好社会公益活动就需要我们的研发，而现在我们能做的则是积累知识。

其实从四条生产线可以看到很多设备已经采用自动化控制已经减少了许多人力劳动，现在更多的是要改进设备，看来以后在这个方面的学习还要下点功夫。后来来到展厅，看到可口可乐的展品，许多都十分特别。弧形瓶的设计让我觉得许多时候很多想法是来自自己的生活，平常在现实生活中认真的观察生活，发现周边独特的事物。

作为一个国际知名的大企业，需要的不仅仅是雄厚的资金先

进的生产设备，企业的文化和社会责任心也是其走向成功的重要一环。可口可乐公司发展至今，其财力和技术已不再是其与其他同规模的饮料公司竞争的主要优势，而企业内部的文化和其回馈社会的责任心才是它立足额继续壮大的根本。

食品专业实践总结篇三

食品行业是一个历史悠久、充满活力的行业，一直在不断地创新和发展。近期，我参加了一场食品专业前沿报告，得到了不少新的信息和知识。这些信息和知识对我的专业发展和职业规划有很大帮助，我在这里想分享我的体会和看法。

第二段：新技术的重要性

报告涉及了很多新技术，如人工智能、大数据、生物技术等。这些新技术引领着行业未来的发展，使得食品行业在制造、管理、销售等各个方面都更加高效、精确和可靠。作为食品专业人员，我们需要不断更新自己的知识和技能，才能在同行业中更加具有竞争力。

第三段：品牌价值的重要性

报告还提到了品牌价值的重要性。品牌价值是一种无形资产，却是企业成功的关键之一。市场上的消费者越来越注重品牌的口碑和形象，如果品牌的形象和品质不好，消费者就不会去购买它的产品。因此，食品企业需要重视自身品牌建设，提高品质和口碑，才能在市场上立足。

第四段：生态环保的意义

报告指出了生态环保的意义。食品企业应该注重生态环保，通过引入循环利用的技术和材料，减少浪费和污染。这样能对自然资源进行有效保护，提高企业社会形象和美誉度，获得消费者的支持和认可。

第五段：结论

以上是我在食品专业前沿报告中得到的体会和看法。我深刻了解到了食品行业的发展现状和趋势，也认识到了自身在行业中发展的不足之处。作为一个食品专业人员，我们应该不断自我更新和学习，才能跟上时代步伐，为行业的发展做出贡献。同时我们也应该注重品牌价值和生态环保，让我们的企业更具社会责任感和环保意识。只有这样，我们的食品行业才能更好的发展和壮大。

食品专业实践总结篇四

食品专业是当今社会中备受重视的领域，不断涌现出许多新的技术和理论。为了跟上时代的步伐，不断更新自己的视野和知识，我参加了一场关于食品专业前沿的报告会，并在此分享我的体会和感受。

第二段：食品专业前沿报告的内容概述

在这次报告会中，有很多关于食品加工、营养保健、食品安全、生物技术等领域的前沿技术和应用案例进行了介绍。报告者们详细地解释了这些新技术和理论对食品行业和人类健康的重要意义，让我们深刻地认识到食品的价值和重要性。

第三段：对于新技术和理论的感悟

新技术和理论的推广和应用是我们时代的要求和愿望。我们需要不断地跟随前沿科技的发展，不断学习新的理论知识，来适应食品行业的不断发展和变化。同时，我们也要深刻理解这些新技术和理论对生态和经济的影响，帮助我们更好地保护环境和促进人类社会的发展。

第四段：对于食品行业未来的思考

在我看来，未来食品行业将面临更多的挑战和机遇。如何在保证食品安全、增加营养价值、减少生产成本的前提下，创新出更多的食品产品，提高食品行业整体的竞争力，是我们食品专业人士需要思考的问题。我们需要学习和了解更多的先进经验和理念，同时积极跟进和应用相关的技术和理论，来推动食品行业的发展。

第五段：结语

通过这次报告会，我深刻意识到食品行业的重要性和未来的挑战。我们食品专业人士需要不断学习和积累知识，保持对新技术和理论的敏感度，同时不忘初心，牢记食品安全和人民健康的责任。相信在所有人的努力下，食品行业会迎来更加美好的发展和前景。

食品专业实践总结篇五

食品专业前沿报告是学生们了解食品行业最新发展的一个重要途径。最近我参加了一场关于食品行业前沿报告的讲座，使我深刻地意识到了食品专业在行业发展的重要性。

第二段：了解行业最新趋势

在报告中，我了解了许多新技术、新产品和消费趋势。其中，食品安全问题是讨论的一个热点话题。现在越来越多的人关注自身健康与环境保护，对于有害添加剂和化学试剂的担忧也在增加。因此，生产商越来越趋向于使用天然食材、有机食品和无添加剂的食品。

第三段：探索发展机遇

随着互联网的普及，食品行业也在发生变化。直播、网店和电商等平台成为了食品品牌宣传和销售的重要渠道。另外，越来越多的人愿意尝试外国食品，为国内企业发展出口提供

了更多的机会。同时，一些新的技术，如人工智能、生物技术等也开始应用于食品研发和生产领域。

第四段：挑战与应对

尽管食品行业发展机遇巨大，但也不可避免的面临着一些挑战。例如，竞争变得越来越激烈，人工成本不断攀升，政策和法规也在不断增加。在这个情况下，企业们需要用更好的运营、科技和创新来应对挑战，更加注重对质量、品牌和服务的提升。

第五段：个人心得

这次参与食品专业前沿报告，使我对食品行业从传统向现代转化的迅猛进程有了全新的认识。对于我这个食品专业的学生来说，学习前沿信息、关注市场趋势和提升个人素质是非常必要的。我会把所学到的知识和经验在日后的工作中加以应用，并不断努力提高自己，为食品行业的发展做出贡献。