

食品工厂社会实践报告 暑期食品加工厂 社会实践报告(汇总8篇)

在竞争激烈的求职市场中，有一份精湛的竞聘报告是应聘者脱颖而出的关键。每个范文都有详细的分析和解读说明，帮助读者理解报告范文的构成和论证逻辑。

食品工厂社会实践报告篇一

在当下社会，报告有着举足轻重的地位，报告具有双向沟通性的特点。其实写报告并没有想象中那么难，下面是小编收集整理整理的暑期食品加工厂社会实践报告，欢迎阅读与收藏。

“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，这些是我在大学课本上所不能学来的。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。

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，后面的老工还非得来前面帮我，别人虽不说什么，可自己却很羞愧，不断加快动作。

食品工厂社会实践报告篇二

1. 实习时间□20xx年7月1日——20xx年7月11日(共两周)

2. 实习地点□xx可口可乐有限公司□xx食品有限公司□xx啤酒有限公司

通过参观和实践，巩固专业基础知识和专业知识，要求做到理论与实践相结合，在实践中开展调查研究，锻炼和培养学分析问题和解决问题能力，为以后的学习，毕业论文(设计)以及工作打下坚实的基础。具体如下：

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)

3. 在实习报告中，除要求写出上述两反面的内容外，还要求对实习进行总结，对工厂的工艺、设备、管理提出建议并写出实习心得体会。

可口可乐拥有全自动化的流水线，饮料的包装过程全公开，这样很好。使我真正了解怎样才算是饮料的流水线。可口可乐的公司的成功除了在于他的配料，还在于它的商业操作。虽然参观时间只是短短的一个钟左右，不过我们了解的东西很多，无论是企业生产方面还是从企业产品的广告方面。同时给予我们的启发。这一天的参观任务也顺利完成了。

食品工厂社会实践报告篇三

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。

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

（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2002年7月通过了iso9000认证、2008年6月通过了haccp—ec—01□iso/dis22000□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1999年，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。

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。

食品工厂社会实践报告篇四

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。xx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食品有限公司是xx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，实现让全球饮食及生活更加精彩的愿景。

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。

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。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2005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2005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。

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。

食品工厂社会实践报告篇五

1、通过对xx食品厂的实地实习认识，对工厂的设计以及冷冻蔬菜等生产过程要有一定的感性认识，学习掌握冷冻蔬菜的加工过程。

2、通过生产实习，拓宽我们的知识面，增加感性认识，把所学知识条理化系统化，熟悉生产车间的规章制度，了解和应用生产装备，以便加深我们对所学课程知识的理解，使学习和实践相结合。

3、学到从书本学不到的专业知识，并获得本专业国内、外科技发展现状的最新信息，激发我们向实践学习和探索的积极性，为今后的学习和将从事的技术工作打下坚实的基础。

江苏xx食品有限公司是由通州市绿涛食品有限公司和伯利

兹xx国际食品有限公司合资成立的企业。公司筹建于20xx年3月，占地面积18000平方米，建筑面积12000平方米。其中冷库5000平方米，生产用房10000平方米。总投资320万美元，注册资本115万美元，其中中方占40%，外方占60%。20xx年年产值5200.23万元，销售收入5200.23万元，出口创汇561.49万美元，利税296.52万元，实现出口退税203.22万元。现有职工236人，其中各类专业技术人员28人。主要产品为速冻果菜，两条生产流水线。目前生产的品种有：油菜花、绿芦笋、荷兰豆、甜豆、小青豆、蚕豆、青刀豆、甜玉米、青毛豆、蘑菇、青花菜、西红柿、银杏和水生蔬菜。其中荷兰豆、青花菜、白花菜、油菜花等十个品种已被国家认定为无公害蔬菜称号。20xx年已通过了haccp体系的认证并取得了中华人民共和国卫生注册证书，加工的所有产品均符合出口食品的卫生要求。

20xx年被评为南通市星火龙头企业。20xx年被评为南通市农业龙头企业，2005年被江苏省工商行政管理局评为农村双培、双带、促双增先进经纪企业，2005年度信用等级为aaa级。20xx年承担了江苏省水生蔬菜链式开发项目的建设，并取得了良好的经济效益和社会效益。

公司现有两条生产流水线，一期工程一条生产线，冷库1000吨，已投入生产。年生产多种速冻果菜6000吨。目前，产品为荷兰豆、刀豆、青花菜、白花菜、青毛豆、蘑菇等10多个品种。公司在国际市场建有稳定的销售网络，产品95%以上销往欧盟、日本、美国、加拿大等国外市场，年出口创汇650万美元。公司采取公司+基地+农户的形式，实行订单生产，保护价收购。去年带动全镇发展订单蔬菜8000余亩，直接增加农民收入1000~1200万元，带动了450~500人就业。今年，公司投资一条生产线，建成了出口蔬菜基地2万亩。公司在加大科技投入的同时，实行了公司+基地+农户的经营模式，取得了一定的成效。

(一) 操作车间卫生管理细则

1、原料的卫生

(1) 投产前的原料必须经过检验，不合格的原料不得投入生产；

(2) 各工序必须连续生产，防止原料和半成品积压变质而导致病菌、腐败菌的繁殖；

2、操作过程的卫生

(4) 对操作过程中外溢或飞溅的原料和半成品应及时清洗干净，以免滋生污染源；

3、操作车间卫生的管理

(2) 工作完成后必须对工器具设备进行彻底的清洗消毒，车间墙壁、地面、排水沟也必须清洗，消毒。

(二) 生产流程

的生物化学过程又无法进行，故而细菌、霉菌无法发育。速冻菜食用非常方便，拿到室内无需洗、切，稍加解冻. 因为大部分的冷冻蔬菜的产品都是有蒸煮过的, 有的可能也加入盐之类的调味类, 所以用急火烹饪，转瞬即熟，其味道、色泽和维生素含量等，与鲜菜相差无几。

真空冷冻蔬菜是冷冻蔬菜根据生产方式分类的一种，它是在高真空和极低温度下进行生产的，其加工过程处于基本无氧和完全避光的环境中。因此，不仅保持了新鲜蔬菜所具有的色泽、香气、味道和形状，而且最大限度地保存了蔬菜瓜果、肉食等食品中的各种维生素、碳水化合物和蛋白质等绝大多数的营养成分。冷冻食品的热变性小，复水性强，食用时只

需加适量的水，便可在几分钟内还原为新鲜食品，食用十分方便。由于冷冻食品携带方便、保存期长等诸多优点，所以在欧美和日本等国已非常流行，在国际市场上也迅速兴起。

(三) 冷冻蔬菜的包装

冷冻蔬菜，主要采用深冷级聚乙烯塑料薄膜包装。包装在立式的成型-充填-封合机上进行。包装的形式呈枕状的。为了减低水果冷冻后的酶活性，在包装的`充填工序中经常加入一定量的糖，而绿叶蔬菜在冷冻之前先经预煮。

包装之前，冷冻水果和蔬菜的预先准备和称量工作是一道比较繁冗的工序。例如，在包装之前，必须对水果、蔬菜进行分级和检查。这些工序经常在冷冻后进行。采取输送带的振动方法可以辅助产品的分离和分级。检查装置可设在冷藏或冷冻机的与称量站之间。必须控制输送速度和流量，以保证称量准确和顺利进行。有些产品(如豌豆和干燥蔬菜等)可按体积大小进行包装。易受损伤的水果如杨毒、黑毒、蔗莓等在冷冻之前最好用聚乙烯袋子包装。冷冻蔬菜与新鲜的不同。在冷冻之前，水果和蔬菜须经过去梗、去皮、去核和去壳等加工，以减少能量的无谓浪费。留下的实体可切成丁、片、丝，或绞碎成泥，然后进行冷冻。

在加工过程中，必须注意一些事项，例如. 蔬菜在收成后到预处理这段时间间隔长短，往往会造成它香味的丧失;农产品如果在30℃温度下放置24小时，它的糖分将损失1/2;豌豆腌制后在25℃下放置6小时，其糖分约损失1/3。菠菜、菜豆、蘑菇和土豆，在较高环境温度下放置，会丧失大量的谷氨酸盐和香味。因此，这类食品的急速搬运和及时冷冻。香蕉、桃、苹果和梨等水果，去皮后暴露在空气中，很快就会变成褐色的丹宁儿茶酚。如果采取充氮和冷冻，以氮气取代氧气，减缓酶的作用，从而得以防止变色。加入抗坏血酸也能防止变色。草莓去皮后暴露在空气中，也会很快地变色和脱水，而且味道很不新鲜。蔬菜经过热水或蒸汽预煮，目的是使一些

酶灭活，例如，引起蔬菜变味的过氧化氢酶的灭活。预煮也能保存蔬菜的颜色。但是，预煮会造成蔬菜的营养成分和维生素的损失，应该尽量避免。蒸煮过的蔬菜更难以冷冻保鲜。蔬菜的冷冻要求速冻，否则，会造成组织细胞内部的结冰，从而破坏了产品的内在结构，引起发软和糜烂。

冷冻果蔬的包装主要应防止脱水，同时给搬运提供方便，免受物理机械损伤。遮光和隔氧并非重要，除非个别对氧很敏感的产品。冷冻果蔬的包装多数采用聚乙烯薄膜或其涂塑和复合材料，有的也采用聚丙烯和乙烯/醋酸乙烯薄膜。这类薄膜的成本低、透明度好、水蒸气通过率低，低温脆性也能满足要求。这些特性都比涂蜡包装纸优越。国外采用聚乙烯涂塑的聚醋(涤纶)薄膜制成的袋子包装配好佐料的混合蔬菜(例如蘑菇、豆类、胡萝卜、辣椒等几种蔬菜配制成的)可冷冻保藏，顾客买回家后，直接将塑料袋放入锅里煮熟，打开袋子即可取出菜肴食用，这种袋子也属于蒸煮袋的一种类型。两袋装-纸盒，是零售冷冻蔬菜的一种包装形式。冷冻果蔬的其他包装形式有涂塑防潮玻璃纸、防潮(涂塑或涂蜡)的纸盒以及用泡沫聚苯乙烯作为外包装盒(或箱)等。

实习是每一个大学毕业生必须拥有的一段经历，他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，也打开了视野，长了见识，为我们以后进一步走向社会打下坚实的基础，实习是我们把学到的理论知识应用在实践中的一次尝试。我想，作为一名即将毕业的大学生，建立自身的十年发展计划已迫在眉睫，不是吗?信奉在哈佛广为流传的一句话：if you can dream it, you can make it! 我们做到了而且作的很好! 实习是我们在毕业前要完成的一项任务。通过这次短暂的两个星期的实习，让我对食品厂里的一些设施操作，注意事项等都有了一定程度的了解，还对厂房里的管道设计以及一体化的设备有了初步的了解。通过这样的社会实践加强了我们对课本知识的巩固，完成了一个从理论到实践，从实践到理论的一个相互渗透相互升华的过程，实践与平时的学习相得益彰!

食品工厂社会实践报告篇六

- 3、生吃的蔬菜和水果要洗干净后再吃，以免造成农药中毒；
- 4、选择食品时，要注意食品的生产日期、保质期；
- 5、尽量少吃或不吃剩饭菜，如果吃剩饭菜，一定要彻底加热，防止细菌性食物中毒；
- 6、不吃无卫生保障的生食食品，如生鱼片、生荸荠；
- 7、不吃无卫生保障的街头食品；
- 8、少吃油炸、烟熏、烧烤的食品，这类食品如制作不当会产生有毒物质。

关注食品安全，建设平安中国。尽我们的最大努力让全社会行动起来为青少年的健康成长提供有力的保障。

组三人针对食品安全问题做了一系列调查访问。重点关注学生饮食健康，主要对小学生所钟爱的路边小吃，校园商店，超市等进行调查，并且对学生及其家长进行访问，了解学生平时的饮食状况，关注学生的健康成长。

路边小吃通过询问其原料来源并观看其操作看其是否卫生，干净。通常集中的摊点很受学生的欢迎，是学生比较密集的地方。我们走访几个集中的路边摊点，对其进行调查研究。

食品工厂社会实践报告篇七

二天一大早，我们实践小分队来到良渚的农场，然后开始分配工作做市场调查。我们被分到了很多的区域。呵呵，本人有个小小的顾虑，最害怕分配到卖猪肉的区域，于是就提前提出要去蔬菜区，呵呵，现在想起来还真不该呢？天天都是

吃里脊大排的，经受不了这些东西的鼻祖呵。真难以想象，若当时真的在肉区，我会何其的难忍哦！

我来到蔬菜区，观察了许久，才准备进攻！看到一些大妈空下来我就上，不过被她拒绝了，啊，因为不识字，那这个市场有多少人认识字呢？哎，失落中。可是不能放弃啊！第一不想被队员笑话，第二任务第一要好好的完成。有这样的信念，我又鼓起勇气再冲锋！是啊，又一次被委婉的拒绝，但是不能这样了。于是，我用最通俗的话与他们交谈，后来大叔们真的回过来友好的和我聊天呢！聊了很久，第一张问卷竟然花了我很长的时间才完成。替自己捏了一把汗。做完一份，接着做下一份，问大婶，它们基本上都让丈夫来填，有一位大叔真的很认真的填好！聊天中，还有很多的笑声，从中我也了解到他们市场的管理严谨，各摊位老板对消费者负责任的态度也让我感动。但是也从中得知，市场内管理虽然井井有条，但是市场外的管理却糟糕，更让人失望的是很多摊位老板想要提意见却无处投诉。我建议他们设几个意见箱，这样让整个市场具有一定程度的透明度。拒绝，接受，又被拒绝，这种感觉真的好似被提升又被打入冷宫一样。不过，觉得还是有挺多的感触，途中还遇到了我老妈的老乡呢！呵呵，偶尔用几句余姚话交流了一下，其实很多事情在绝望的时候就有了转折，要看我们用什么态度去面对。大叔大妈其实还挺热情的，只要我们不要带着任务去向他们提问题，大家缓缓的交流，可能有意想不到的惊喜呢！嘿嘿，难忘的，痛并快乐着！

食品工厂社会实践报告篇八

为期一个星期的暑期社会实践早已落下帷幕，在这次成功的实践中，我习得了许多。

在炎炎夏日及其期末考试日趋的时期下，为了响应组织的要求以及得到学校的认同与批准，我与相关队员做了充分有序的前期准备。首先在校团委及其社联发出实践通知后，我们

大家紧锣密鼓的的筹划实践目的地，探讨实践目的、意义及其希望达到的目标要求。在经过多次商讨之后，我们预先确定了“南昌江中制药”、“鄱阳县田畈镇”、“安徽红村”为实践目的地。在经过几天与公司单位沟通后，最终我们确定田畈镇“天华木材加工厂”为实践单位。之后我们策划了实践策划书。

在这一却有条不紊的做好充分准备的前提下，我们接着把材料交往社联及其团委，得到了通过。在获得通过的第二天，学校隆重地为所有实践队伍组织了一个动员大会，并提出出征口号：带着东西下去，带着东西上来。当时我并不懂这几句话的涵义，在经过实践后对这二句感悟颇多。简单说，即是我们实践要带给实践单位一些东西，起码你要带着实践课题及其目的下去，然后他才能根据你的课题而针对性的结合公司情况予以你一些所需东西。又过了几天，迎来了安静而又凉爽的一天，趁着这凉爽的晨风我们一起静悄悄的留给学校又一片安静，我们一同搭乘景德镇—鄱阳的大巴早早的抵达了这个期盼已久而又神秘的目的地。

在我们抵达目的地当天，我们所有队员一起找了个大家都比较满意的地方安顿下来了。在下午午休后我们又一起开了一个叫“实践最前沿”谈论会。主要谈论明天的见面仪式，行程细节安排及其作为大学生的我们应该在实践单位注意什么等等诸类问题。第二天，我们又一大早出发并与之约好的八点整抵达“天华木材加工厂”。一到达木材厂，我们得到领导的热情接待并邀请我们大家去办公室开了个研习座谈会。

主要是对贵厂的一个粗略介绍，在经过短暂的介绍后，厂长委派副厂长带我们进车间实地参观，亲身体验有关机器，并耐心详细的介绍各个工序的运作流程以及木板加工规格。在整个参加中，最值得一提的是他的循环再利用的加工模式，即整个加工过程不浪费任何原材料，在每个工序中产生的木材碎片都有有关工人整理重新用压缩机进行循环加工。这使得原材料使用率达到最大化。具我后来了解这是一中“循环

经济理念”。在参加并初步熟悉了贵厂具体情况后，厂长与其有关领导有与我们开讨了参加后座谈会，了解我们的参加心得体会，同时我们针对贵厂也同样提出了建设性建议。之后我们也同样针对性的结合实践单位询问了许多有关方面的问题。诸如该行业对大学生的需求及其时下金融危机下该行业是否受影响和影响多大及其贵厂的工人工资情况和生活状况。

。在这搞好的过程中，首先务必要适应工司环境，适应一个自下而上的环境，并一直予以坚持。只有在自己适应的环境下才能使自己的工作轻松愉快。在前期参观并学习后的离别前，我也主动找有关领导及其工人虚心请教和学习他们跟我说了许多，大概意思是这样的：你们啊，大学生，大有志向，想做大事，但是你千万不要不做小事，大事都是由小事积累起来的，做大事的本领也是由做小事的本领不断地积累的，不积小流无以成江海，不积跬步无以致千里。正如海尔总裁张瑞明所说，把每件平凡的事做好就是不平凡。

在领导们指出这点时，又跟我们谈到了个人问题，说一个人怎么样并不是看他学历，文凭怎么样，关键看此人做事是否勤快踏实，切忌懒惰。他又接着说，问我你在来这之前你是否判断我们工厂工人与我之间的区别？我说看不出什么，要不是老板介绍还真的以为你也是工人。然后他告诉我，他说，工厂里的人都是在挣钱，没有谁在为谁打工，都是为了公司的发展和挣更多的钱，所以大家都在为自己的未来打工。

在这公司里，只要哪个部门出问题，生产就不能运转，所以谁都是老大，我只是在管理方面有点特长或有点经验所以就在这个位置努力，同样我也要天天下车间，厂长也一样得下车间，去了解生产最前线的情况。老板也一样，要按部就班的一个一个工序去实地了解。来不得半点差错，这就要求做事踏实勤快。要是你是老板，今天不下车间，你能说我相信我的员工，但久而久之，你还能保证吗？所以不管做什么都要勤快踏实。

在接下来的参观完木材加工厂后，我们先后走访了河南省长兴设备防护有限公司，江西波星机械泵阀有限公司，江西广联农业有限公司江西鄱阳湖医院，在这些公司及其单位我们同样结合公司情况请教诸多问题并与各类型领导接触。值得一提的是在江西波星机械泵阀有限公司与其交流时，应总经理出差由其父亲给我们介绍公司并安排有关技术部部长带领我们一次参观。在我与其父母交流时，他指出你们这些人受过高等教育，应该多利用时间不断地学习，不断的提升自己，年轻人啊不要怕吃苦，等你年长时就能挑大梁，年轻时候不吃苦，难道老了之后在吃苦吗？而后他又跟我讲述了他儿子的经历，他说他儿子因为当时家庭经济困难辍学而去参军，参了三年军，退役后去了打工，打工挣一把钱回来创业以及创业的一些磨难等等艰难历史。听完长辈的金玉良言，的确让我的思想认识有了更深一层的提高，在某中程度来讲，也同样给我们指明了一个努力方向。

最后我们又重反木材加工厂开展了解后的深入调研，调研完之后，在临走之前，厂长对我们实践发表重要讲话，他说：一个人在他的学生世代最重要的是学习东西，增长见识，锻炼能力，尤其在大学学习时期，选用暑期时间来参加社会实践是一个很好的锻炼机会。总结我的这次赴鄱阳田畈镇社会实践，虽然是我的第一次，但我认为是一次非常高、有用的，受益匪浅的社会实践，我相信这将对以后的学习有很大帮助。