111學年度學生實習成果報告

福比股份有限公司

楊慧甄、王儒慧、周亭儀、李俞鳳

長榮大學環境與食品安全檢驗學士學位學程、福比股份有限公司

實習單位介紹

名稱:福比股份有限公司

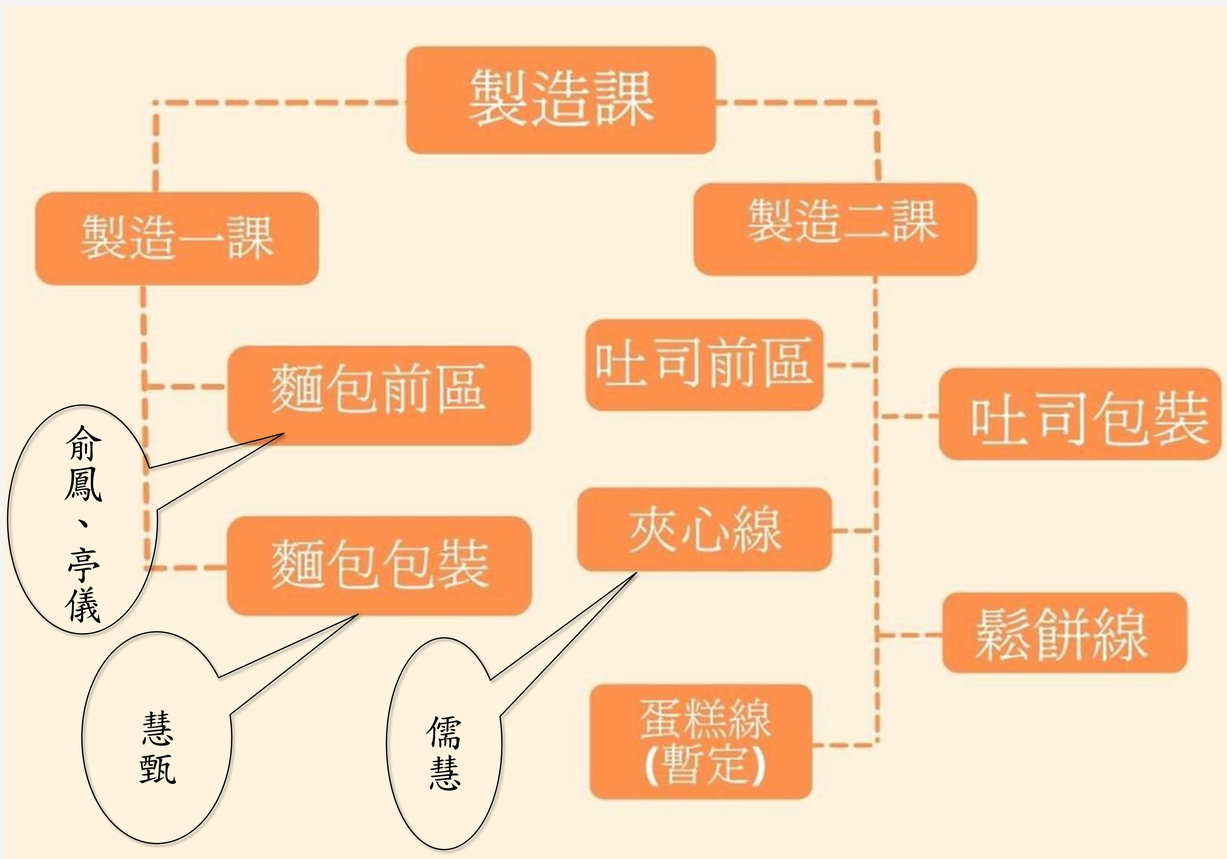
地址:新竹縣新豐鄉中崙村9鄰中崙289之5號

內容:吐司、日式麵包、夾心吐司和鬆餅的生產和銷售

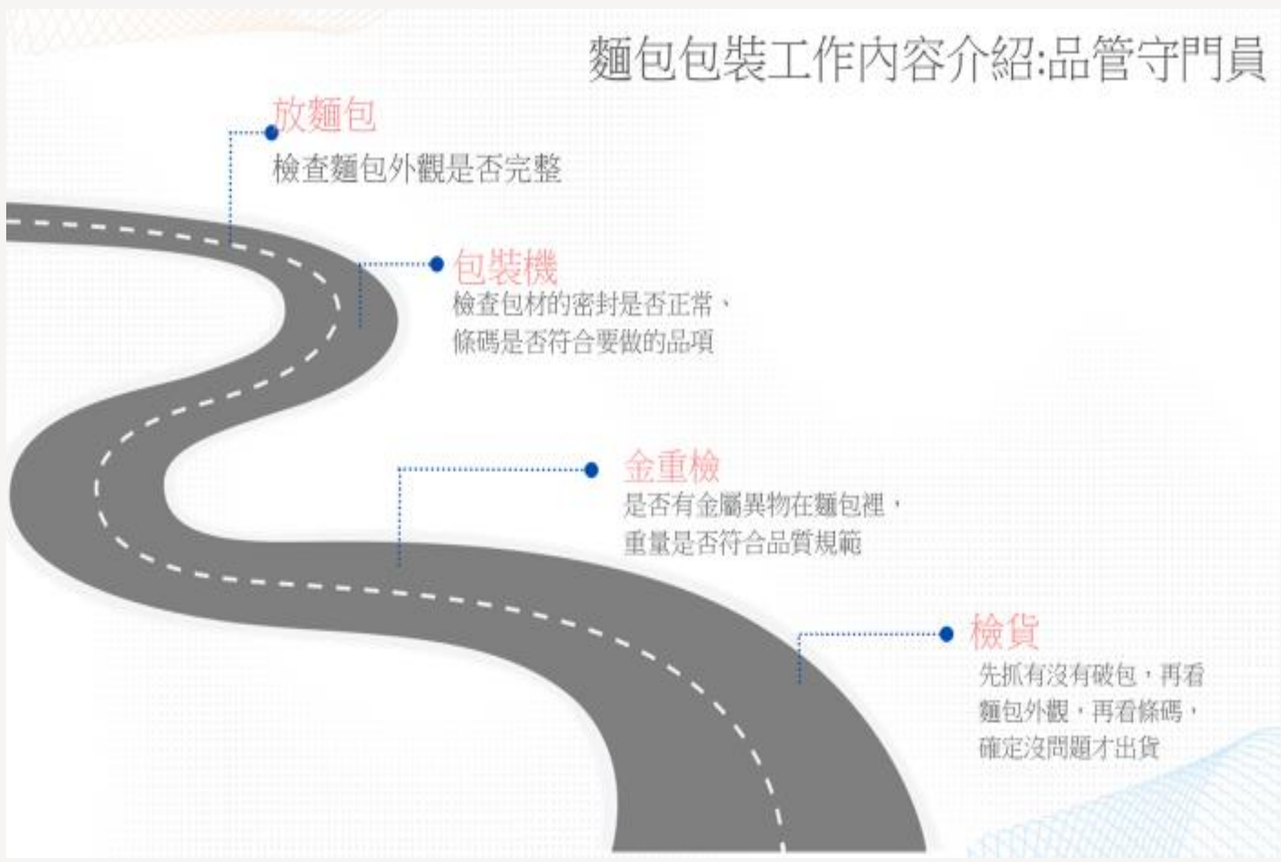
創業時間:2016年2月

食安政策(口號):安全安心 幸福無比

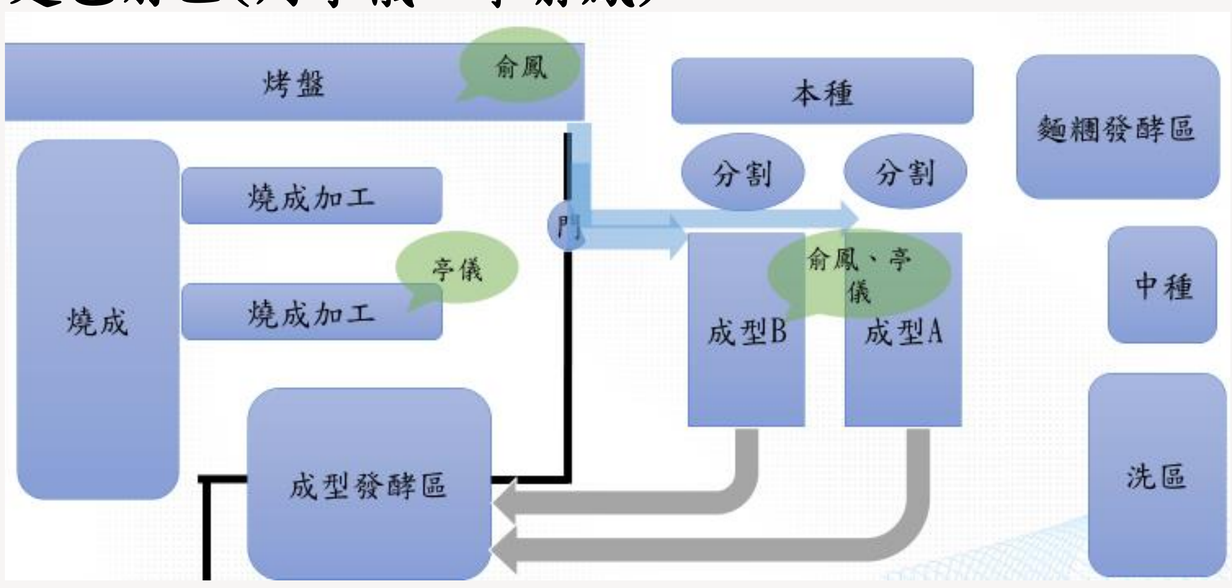
實習部門



麵包包裝區(楊慧甄)



麵包前區(周亭儀、李俞鳳)



燒前加工工作內容：

裝25個擠花袋及不同品項花嘴

依照每日不同行程

清洗蛋液機兩台

清洗K3填餡機

清洗25個擠花袋及花嘴

掃地拖地

組裝K3填餡機

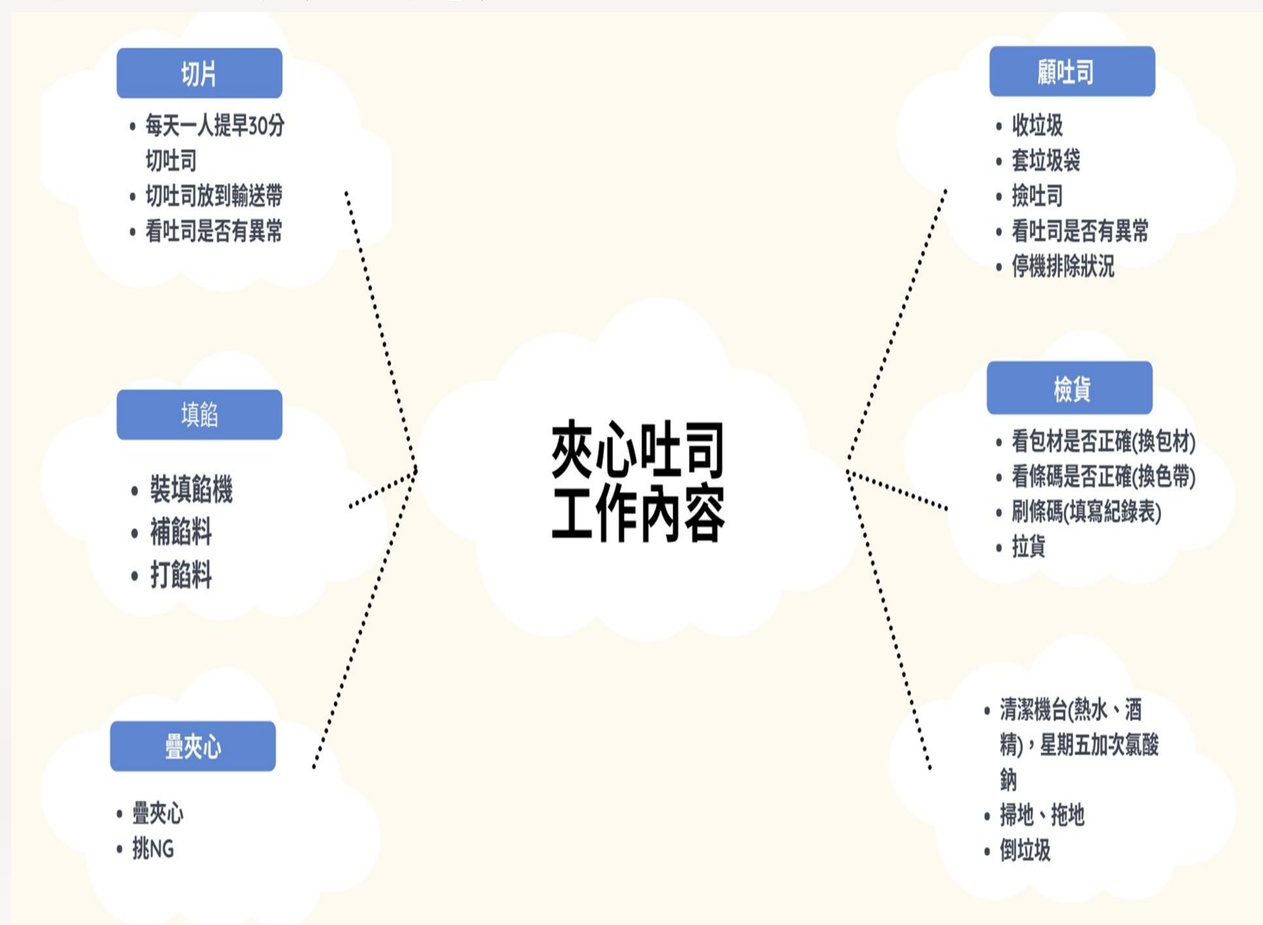
加工區域清潔

清洗15根刷毛

擦拭生產線

倒垃圾裝新垃圾袋

夾心土司線(王儒慧)



實習心得

亭儀:我目前是在福比股份有限公司實習，至目前為止經過了兩個半月的實習，從一開始的懵懵懂懂完全不懂要如何做，經過了現場的同事們細心的手把手教導和諄諄教誨的提醒以及不斷的在錯誤中改正，現在的我已經是可以獨立在加工區作業的人員了，從早上應取的物品到作業完的清潔我都已經十分熟悉流程，也很感謝所有哥哥和姊姊們對我的照顧，對於我來說是一次很寶貴的工作經驗和回憶。

俞鳳:一開始我從不會包麵包到現在包麵包的速度有變快，很感謝姐姐們耐心教導，也告訴我要怎麼做才能包比較快。另外也很感謝生產線的姐姐們有空的時候會教我一些成型及烤盤的機器操作及怎麼清掃成型及烤盤的機器。這次實習讓我學到一些並非在學校所學習到的知識。最後感謝同事們幫助我及包容我，讓我在這次實習收穫滿滿。

慧甄:從一開始覺得讀食品的為什麼要進生產線實習做到現在覺得未來若要做品保，是真的需要。在這三個月以來，才發現唯有自己走過生產線才會知道，哪裡會有我們想不到的缺失，走過生產線實習，也才發現不適合生產線這種什麼都要快的節奏。在三個月裡我也從一開始的懵懵懂懂，但現在雖然要做甚麼，要正在做，但速度還是沒有產線的姊姊、哥哥們快。這次實習，也感謝姊姊、哥哥們的照顧與包容，包容我的速度慢，偶爾判斷錯誤而做錯工作的我。

儒慧:一開始對生產線沒有概念，進去第一天完全不知道自己該做什麼事情，幸好所有的哥哥姊姊人都很好，很耐心的教我機台怎麼清理，機台怎麼操作，雖然剛開始就只能在特定簡單的位子，每天重複一樣的動作，會覺得很無聊，到現在我不再只是待在固定的位子上，而是哪裡需要人我就去哪裡。也很感謝有這次實習的機會，讓我可以學到不同的經驗。