



112學年度學生實習成果報告

晉欣食品股份有限公司

鄭屹宸



實習日期：2024.01.22-2024.05.31

實習公司介紹

「晉欣食品」因應消費飲食習慣的改變，不斷地要求研發技術提升以符合市場的需求，成為市場上少數供應便利商店的鮮食商品供應商之一。

隨著便利商店歷經十多年來的發展，深深影響通路型態及消費型態。鮮食廠除了生產18°C飯糰、壽司及4°C涼麵、便當、燴飯等，也開發冷凍調理包等產品。在技術與設備的雙重提升及消費大眾與客戶的支持基礎下，鮮食廠將能迎向更大的市場挑戰。

實習內容

- 食材取樣
- 藥品配置
- 製程管制
- 檢測油脂極性
- 環境衛生檢查
- 樣品儲樣及填寫紀錄表單
- 米飯水分測定
- 異物檢查&追蹤
- 產品品質查驗

學習心得

實習對我來說是一段很有意義的經歷，讓我深刻領悟到了職場的種種挑戰與機遇。以下是我從這段實習中所得的一些心得感想：

首先，實習讓我更加深入地了解食品工廠的運作模式，也很有幸參與到品保的工作。在實際工作中，我更加清楚食品從原料到成品的製造過程中如何層層把關，最終成為商品送到消費者手中。

其次，實習讓我更加了解了職場的工作方式和文化。這讓我更加深入地了解了團隊合作的重要性，以及如何在團隊中發揮自己的作用。同時，我也學會了如何與同事溝通合作，解決工作中的問題。

最後，我意識到自己是一個真正參與工作的一員。這意味著我需要以專業的態度對待工作，不斷學習和成長，並且對自己的工作負起責任。這種轉變讓我更加自信和成熟，也讓我更加珍惜自己的工作機會。

總的來說，這段職場實習過程雖然辛苦，但讓我受益匪淺。我會將在實習中所學到的知識和經驗牢牢記在心中，在未來的生涯中不斷努力，不斷進步，以便迎接種種挑戰與機遇。