



112學年度學生實習成果報告

黑橋牌企業股份有限公司

報告人:趙家儀、梁亦婷

實習日期:112.1.22~112.5.31



好心腸可堅持

公司介紹	實習內容:	實習內容:
<p>1957年，黑橋牌食品創辦人陳文輝先生，在臺南運河旁俗稱「烏橋」之處(現為新南橋)成立家庭式肉品工廠，即為「黑橋」品牌的起源。1973年正式登記為滋味珍食品股份有限公司，註冊商標『黑橋牌』為臺灣本土第一家自動化肉品加工廠；2009年12月正式更名為『黑橋牌企業股份有限公司』。品牌的價值</p>	<ol style="list-style-type: none">1. 禮盒組裝、釘箱2. 檢查充氮機台包裝、真空機台包裝3. 香腸秤重、一口小香腸秤重4. 操作真空機台sop流程	<ol style="list-style-type: none">1. 檢查火腿、培根並拆開包裝2. 進行火腿、培根包裝機作業3. 校正金檢機4. 巨無霸香腸檢查裝袋5. 肉酥及肉酥初胚挑選並裝袋6. 珍珠小香腸包裝機台作業
	實習心得:	實習心得:
	<p>起初學校系主任及班導師鼓勵學生參加實習，想到職場或許會經歷不一樣，到不熟悉的環境中尋找未來的方向。記得有一次特別深刻，當時課長喊著：趙家儀，你是要聊完了沒？當下我立刻閉嘴，這一幕讓我意識到自己需要更專注於工作，前輩們手腳靈活速度都很快，當時還跟不上腳步，無論快慢都要按部就班做好主管指派的工作，但…最近這段時間接觸真空包裝機、充氮包裝機、金檢機等。</p> <p>其次，在實習的過程中，在團隊中，每個人都扮演著不同的角色，各司其職，共同努力完成任務。這些困難不僅考驗我的專業能力，還提高我的解決問題能力和抗壓能力。</p>	<p>感謝這次可以到黑橋牌實習，我剛進入公司時對工作內容也不熟悉，幸好哥哥姐姐們人都很好，如果有不清楚的地方都可以詢問他們，等過年後比較不忙時，課長、指導老師和各位姐姐們也耐心的教導我如何操作、整理機台以及各種注意事項。了解到一個商品是如何製作、包裝及檢查運輸，這期間每一步的細心把關，再到被消費者看到並購買，目睹自己包裝的商品被買走時有一種說不上來的開心。學會固定跑機台、包裝肉品以及如何校正金檢機，也學習到可以提升效率及減少瑕疵品的小方法，感謝這次實習讓我比較了解生產線的工作和現場需要注意的各種細節，讓我可以學習到不同的工作經驗。</p>