**合肥学院认知实习**

**认知实习总结**

****

指导教师  **张新红**

系别/班级  **18食品科学与工程**

姓 名  **余雅俊**

学 号  **1802061025**

**合肥学院制**

**认知实习总结**

1. **前言**

为响应生物食品与环境学院“地方型、应用性、国际化”办学定位，生物食品与环境学院的第五学期为认知实习学期，我被安排前往安徽柏兆记食品股份有限公司等企业进行参观和认知实习，不管在专业方面，还是在人际交往方面，在本次实习中我都收获颇多。

1. **实习目的**

食品科学与工程专业是应用型、实践性的工科专业，要求理论与实践相结合的教学，而认知实习是专业教学过程中一个非常重要的实践性教学环节，跳出教室，在课堂以外，由生产线上的工作人员对我们进行进一步的教导，让同学们能够初步认识工作环境，感受未来的工作方向，了解行业的发展，为未来进入社会打下坚实基础。

**三、实习单位**

单位名称：安徽柏兆记食品股份有限公司，安徽新希望白帝乳业有限公司，安徽老乡鸡餐饮股份有限公司

实习时间：2021.6.21-2021.8.3

1. **实习报告内容**

2021年6月末开始，学院开始安排实习工作，主要分为两个部分，其中一部分是参观合肥市行业内优秀的食品企业的工厂，另一部分是由班级24个同学分组派送到不同的企业工厂，进行生产线上的实践工作，以下我将分别对两个模块的实习进行汇报总结。

**（一）工厂参观**

6月25日，我们参观了安徽新希望白帝乳业的工厂，学习企业的文化宗旨，基本价值观到新产品研发室、理化分析室、微生物室(见图1)、中控室(见图2)等关键部门的参观，再到生产线的参观，由专业的人员给我们进行了深入讲解(见图3)，从原料乳的验收，原奶预处理到成品奶加工，灌装，灭菌，包装在到检验的整条流水线，与食品加工工艺学中的流程一模一样，当我真正参观到每一步流程，解说员进行相应说明时，那种油然而生的“原来如此，这一步在工厂里是这样做”的感受,是我认为参观实习中最有意义的部分。

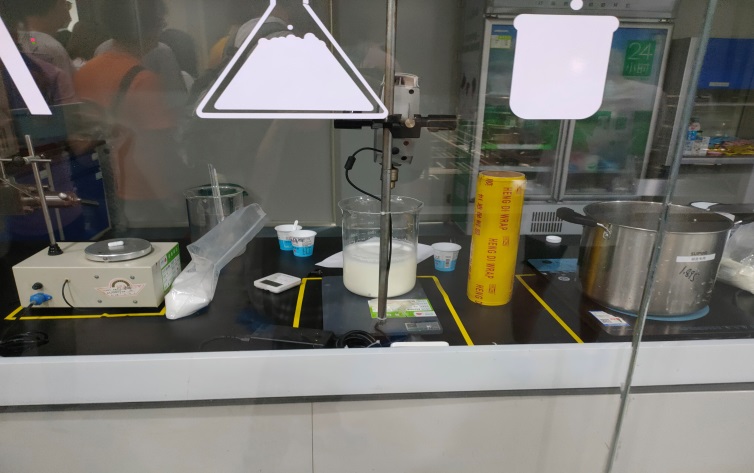


图 1理化分析室和微生物检验室



图 2重金属检测室和中控室



图 3专人进行生产线介绍

7月1日，我们来到了老乡鸡中央厨房，由于疫情防控工作，我们只参观了中央厨房的屠宰流水线(见图4)，然后就是企业高层的宣讲，通过本次参观我有两点感受，首先第一点就是如今的工厂中机械化程度非常高。



图 4老乡鸡中央厨房参观记录

参观完以后，很多同学会发出惊叹，会不会以后的工厂都不需要人工了，我也这样想过，甚至还曾对未来的就业产生过迷茫，但是当我真正走进工厂后，我却愈发认识到，人才是企业最重要的财富，机械设备的存在是为了解放劳动力，而不是取代人类劳动，因为它终究是机械，终究需要人的指令和操控，我们应当扎实的学好知识，让脑中的知识去追逐上时代的发展。

**（二）车间生产线实习**

七月份我小组一行人来到柏兆记食品有限公司正式开始了我们的实习生涯。

柏兆记是一个百年老字号企业公司，以“以质量求生存，以品种求发展，以服务求销路向，市场要效益”为经营方针，要求人人参加质量管理工作，在生产每个环节中，都有质量管理要求和标准，我们来到工厂的第一周，主要任务就是学习工厂的质量管理要求，进行全面的安全卫生方面的培训，

通过第一周的培训，我们也初步对工厂有了一个整体的认知，接下来的几周里，我们被分到了不同的车间，不同的生产线跟着自己的师傅学习，一开始是看着师傅和同事们，在一旁做些杂活，学习基础设备的操作，再到慢慢上手，其中也出现一些问题，但都是在师傅和同事的指导下顺利解决了，到实习后期也几乎已经可以独立的掌握了整条流水线的操作，

生产线的实习时间过得飞快，第一次进入工厂实习的我在前辈们的悉心带领下，学会了很多，比如和面机的使用、刷蛋液的力度，更重要的是面对问题出现时的正确解决方式和态度，非常感谢他们给予的帮助。

**五、总结**

通过这段时间的认知实习，我对自己的专业，有了更为详尽而深刻的了解，对曾经在课本上学到的单元操作，有了更深入的理解，增强了对知识的认知能力，也学到了很多课本上没有的内容。让我对未来的职业发展，有了新的思考。读书重要，实践也相当重要，感谢学校给我们这一次参与实践的机会，让我更清楚的认识到自己的优势与不足，以利于更好地发展。

我们参观的一些企业其中包括乳业、餐饮业以及烘焙食品企业，在参观过程中真正地学到了很多课本上所接触不到的东西，每到一个工厂都有专人带领我们进行介绍，对生产车间和工艺流程进行切实的讲解，让我对课本中的流程图有了进一步的理解，不但知道了每一步是为什么而进行，更是亲眼见到了是如何实施，对生产而所需的设备机械以及操作规范等都有了更加深刻的认识。

让我受益最多的是在柏兆记生产线上实习的时间，从刚进车间什么都不懂，到能够独立完成生产操作，这中间我不但学习到了操作技术和相关的技巧，更重要的是我在同事前辈的指点下，认识到了自身性格上的缺陷，以后我将更加虚心接受他人的意见，不能如此急躁固执己见，一定要十足的把握好问题的解决关键所在，再动手操作，且不能操之过急。我还认识到自己对专业知识的基础理论掌握的不够扎实，且动手能力还有待提高，往后一定会更加踏实地学习理论知识，多思考多总结，以更勤奋更谦虚的态度，投入以后的学习及工作中。

此外，通过本次实习，我也学习到了很多企业的经营理念，发展模式等，这些东西的学习让我切实感受到企业是活的，并不像从前一样对企业的认知，仅仅停留在字面意义上，对我自己未来的规划也有着很大的帮助，

**六、致谢**

最后，再次感谢学校和老师给了我们这次锻炼机会，也感谢柏兆记的师傅和同事在这段时间内对我的帮助，我将在食品这一行业中坚定地走下去，努力提升自己，争取能够为我国的食品产业建设做出自己的一点贡献。