



蚌埠医学院食品质量与安全专业

认识性实习报告

实习形式：集中 分散

学生姓名：_____

学 号：_____

专业班级：_____

实习单位：_____

实习时间：_____

2020年11月5日

第一章 概论

1.1 认识实习的目的

认识实习是我校食品质量与安全专业二年级学生在理论课结束后的一次实践教学环节，认识实习安排在基础课程学习结束后，专业课程学习前，这使得认识实习具有一定的基础理论，使学生可以将基础课程知识与生产实际相结合，进一步理解和深化过去学到的知识，同时通过认识实习使学生对专业课程的学习有一个良好的感性认识，这不仅可以培养学生对本专业的热情，同时也为后续专业知识的学习做必要准备，为毕业实习、毕业设计走向社会打下良好的基础。

通过在食品药品监督管理局、乳制品厂、酒厂、蚌埠市宏业集团的参观学习，听取相关的管理和检测技术人员讲解介绍，使学生对食品的监管与食品生产企业的生产流程有一个基本的印象；熟悉食品药品监督管理局对食品监督的项目，检测指标与检测方法；熟悉食品企业生产的概况、车间型式和分布情况；认识车间的设备、管道、仪表的安装和分布状况；熟悉车间主要设备操作参数的控制；熟悉食品企业根据 GMP 进行产品质量检查的方法及检测执行标准以及食品生产的工艺流程、设备工作原理和方法；了解食品企业废料处理的方法以及食品的加工工艺对食品工艺设计的辅助作用；提出认识实习的体会及对实习的意见和建议等；

通过认识实习，使学生将所学工程制图、食品化学、食品安全导论、食品企业管理、功能性食品学、食品物流学、食品原料安全控制等知识与实际联系，印证、巩固和加深所学的基本知识；增强对基础课程的深入了解，加深对食品行业的认识与理解，学会运用所学知识观察认识食品生产过程的实际问题，了解不同食品企业的检测标准，培养探索和积极进取的创新精神；学习企业的管理人员和工人的优秀品质和团队精神，树立劳动观点，集体观点和创业精神，提高我们自身的基本素质和勤奋好学的品格。

1.2 认识实习的要求

1、思想认识方面

(1)通过本次实习，进一步加强组织纪律教育，学生在实习间严格遵守厂规厂纪，自觉服从工厂和带队老师的领导。

(2)通过本次实习，虚心向工人和技术人员学习，注意搞好厂校关系。

(3)通过本次实习，接受一次文明生产和安全教育。

(4)实习团队应发挥团队友爱，互相帮助，克服困难，努力钻研等优良作风，以保证实习的顺利进行

2、学习认识方面

- (1)通过实习了解食品药品监督管理局的管理、检测技术、检测过程和检测指标。
- (2)了解食品企业的建设环境，车间型式和卫生标准、车间分布情况。
- (3)了解食品生产过程的物理、化学、供物料输送的特点，食品原材料安全控制，由原料生产为食品的基本流程。
- (4)认识车间的设备、管道、仪表的安装、分布状况及环境的卫生标准；
- (5)熟悉食品企业根据 GMP 进行产品质量检查的方法及全过程；
- (6)熟悉实习工厂的产品特点和生产的工艺流程、设备工作原理和方法及管理措施；
- (7)了解食品企业所用的机器设备的特点及操作参数的控制，控制仪表，计算机应用的场合；
- (8)熟悉实习车间生产的有关安全知识；
- (9)了解食品企业废料处理的方法；
- (10)对实习产品生产现状和发展前景有所了解。

1.3 实习的前期准备和调查

实习单位一、

单位名称：

公司概况：

主要产品：

实习单位二、

单位名称：

公司概况：

主要产品：

第二章 实习内容

1、实习的具体内容和要求

1、具体内容

- (1) 了解食品药品监督管理局的管理、检测技术、检测过程和检测指标。
- (2) 全厂介绍:了解工厂的发展历史、现状和发展远景规划,主要产品的生产方法、原材料、动力来源、产品销售情况;
- (3) 遵守厂方的安全生产、保密和劳动纪律;
- (4) 熟悉食品企业根据 GMP、ISO9001、HACCP 进行产品质量检查的方法及全过程;
- (5) 车间实习:
 - a 了解制食品企业建厂规划布置总图的一般原则;认识车间的设备、管道、仪表的安装和分布状况;
 - b 了解车间的安全生产和注意事项,了解“三废”处理及利用情况,安全卫生措施;
 - c 了解工厂和车间食品生产过程基本方法、原则、工艺流程;
 - d 了解车间主要设备的类型、规格、材料、结构等;
 - e 了解食品质量与安全的一般过程,主要设备;现场实习:作笔记,记录实习内容,包括合成原理、操作法、工艺数据、主要设备结构、材料、工艺流程等。

2、具体要求

(1) 食品药品监督管理局

- a 了解食品药品监督管理局的基本职责及工作范围;
- b 了解食品检测的项目;
- c 了解食品的基本检验、理化鉴别、含量测定及常规检验项目与检验方法;
- d 了解常规检验方法的基本流程及实验操作;
- e 了解常规检测仪器与设备的使用;

(2) 蚌埠市宏业集团

① 生产车间

- a 了解宏业集团总体布局、物流要求。
- b 了解屠宰过程。
- c 了解肉制品的加工工艺流程。

② 生产设备

a 了解肉类罐头自动生产线，实罐斩拌、装填、封口、杀菌等设备。

b 了解肉类制品的检测仪器。

2、实习单位

2.1 单位名称：

指导老师：

2.1.1 单位介绍

2.1.2 食品检测的一般过程

2.1.3 主要设备介绍

2.2 单位名称:

指导老师:

2.2.1 全厂介绍

2.2.2 车间实习

A、生产车间

B、包装车间

C、品控车间

2.2.3、主要产品及工艺流程

2.2.4 主要设备介绍

第三章 实习心得体会（1000-1500 字）

第四章 考核方法及细则

- 1、实习准备（20%参考资料的准备、前期文献查阅、对实习单位及其产品的前期了解）；
- 2、实习表现（10%实习态度、实习纪律）；
- 3、实习内容（40%理论与实践的结合程度、产品加工工艺流程掌握程度、车间布局、产品检测执行标准、安全生产和管理经验的认识情况）；
- 4、实习总结（30%实习总结情况、实习报告和实习日志的完成情况、实习体会）；
- 5、学生实习成绩总评为各实习单位成绩平均值。

食品质量与安全专业认识实习成绩鉴定表

姓 名		学 号				
班 级		实习单位				
鉴定项目	鉴定内容	分 值				
实习准备	1、参考资料的准备及前期文献查阅	10	9	8	7	
	2、对实习单位及其产品的前期了解。	10	9	8	7	
实习表现	1、实习态度	5	4	3	2	
	2、实习纪律	5	4	3	2	
实习内容	1、理论与实践的结合程度	6	5	4	3	
	2、产品加工工艺掌握程度	10	9	8	7	
	3、车间布局	6	5	4	3	
	4、产品检测执行标准	10	9	8	7	
	5、安全生和管理经验的认识情况	8	7	6	5	
实习总结	1、实习总结情况	15	13	11	9	
	2、实习报告和实习日志的完成情况、实习体会	15	13	11	9	
	总 分					
实习单位意见	盖章 年 月 日					
教学系意见	盖章 年 月 日					
带队教师：		年 月 日				

注：1、本表由实习带队教师填写，鉴定完毕请学生交所在系签署意见后存档。

2、实习进度不符合实习任务书要求的请说明原因。

食品质量与安全专业认识实习成绩鉴定表

姓 名		学 号			
班 级		实习单位			
鉴定项目	鉴定内容	分 值			
实习准备	1、参考资料的准备及前期文献查阅	10	9	8	7
	2、对实习单位及其产品的前期了解。	10	9	8	7
实习表现	1、实习态度	5	4	3	2
	2、实习纪律	5	4	3	2
实习内容	1、理论与实践的结合程度	6	5	4	3
	2、产品加工工艺掌握程度	10	9	8	7
	3、车间布局	6	5	4	3
	4、产品检测执行标准	10	9	8	7
	5、安全生和管理经验的认识情况	8	7	6	5
实习总结	1、实习总结情况	15	13	11	9
	2、实习报告和实习日志的完成情况、实习体会	15	13	11	9
	总 分				
实习单位意见	盖章 年 月 日				
教学系意见	盖章 年 月 日				
带队教师：		年 月 日			

注：1、本表由实习带队教师填写，鉴定完毕请学生交所在系签署意见后存档。
 2、实习进度不符合实习任务书要求的请说明原因。