

100 年學生實習內容及心得

實習單位名稱	統一楊梅廠技術群品管課
實習負責人姓名及電話	許碧曇課長、工程師 羅惠文 03-4784143 分機 3263
實習單位地址	桃園縣楊梅市民富路一段 301 號
實習時間、時數	100/7/1~100/7/31
實習單位簡介	統一楊梅廠主要是生產飲料、乳品、泡麵...等產品，我所實習的品管課主要是針對原物料的基本檢驗及生產線的半成品、成品的定時抽樣檢查，以確保原物料、半成品、成品都符合規定才予以出貨運送到各地。除了品管辦公室處理客訴案件外，每一廠房都設有快速檢驗室，已縮短檢驗的時間和增加方便性，每一檢驗室所檢驗的產品也都不同。品管課員工大約有 30 人，實習期間是一個月，一次六個人，有兩個梯次，實習生都有分配工程師進行專案研究。
實習內容、項目	<ol style="list-style-type: none"> 1. 參觀飲料廠、乳品廠、食品廠的生產流程 2. 例行性抽查成品的包裝、糖度、pH 值...等等 3. 生乳檢驗：比重、酸度、抗生素含量、體細胞...各項檢驗 4. 微生物檢驗，將每天生產的飲品接種至培養皿數菌數 5. 原物料檢驗，如茶葉農藥殘留，香料是否符合規範，包含包材 6. 每天各產品的風味品評及每週的生乳品評 7. 期中的個人興趣報告 8. 工程師的專案分配及進行，最後期末的專案上台報告 9. 生乳的異味品評及訓練品評 10. 標準書的整理及建立電子檔
我認為本次實習的優點	<ol style="list-style-type: none"> 1. 品管課的前輩都很熱心回答和解決我們的問題 2. 參觀先進設備的生產線及深入了解產品的特色 3. 每天進行的產品品評可以一次品評到二三十種產品的新鮮風味 4. 學習並操作了很多學校沒用過的高貴儀器 5. 規律的上下班及免費的宿舍 6. 和前輩交談經驗使自己對未來有方向 7. 寫每日心得可以複習今日所學 8. 認識了科技大學學生的實驗能力
我認為本次實習的缺點	<ol style="list-style-type: none"> 1. 實習時間短(一個月)無法做好一個專案的結果 2. 地點太偏僻，交通不方便，吃飯很麻煩 3. 專案的實驗條件不好，專案無法很成功 4. 工程師太忙碌，有時候會無法做專案

我的建議	<p>去實習後真正了解到學校所教的東西都可以立即應用到工作上，開始對之前學習不夠的科目感到慚愧，希望去實習前可以複習好大一到大三的所學，才不會在實習的時候感嘆不足，去實習的心態要抱持著學習和觀摩的心，而不是去玩的，雖然輕鬆但也不能過於放鬆，由於是難得且很少的實習機會，能學習到多少東西就盡量學，畢竟統一食品是大廠，觀感和處理案件的方式也都很值得學習。</p>
------	---