

聯華食品工業股份有限公司

2021暑期品保實務實習



實習職缺需求與規劃

實習說明	此次實習職缺期望藉由專案實作，讓有志加入食品產業的同學們，在業界前輩的引導之下，透過做中學完成工作任務，以了解業界實務工作內容，學習未來職場所需的工作態度與技能，縮短學用落差。歡迎食品相關科系且有興趣加入食品產業的同學踴躍報名！		
實習部門	品保部		
	進料檢驗課	製程巡檢課	實驗檢驗課
實習內容規劃	原物料檢驗標準書 修訂專案 ● 原物料規格學習 ● 「原料」、「物料」進料 檢驗實務	HACCP 改版專案 ● 學習各產線 QC 流程及 HACCP重點管理 ● 產線製程巡檢實務	儀器校正 文件專案 ● 基本、精密儀器操作 ● 實驗檢驗教學(油脂品質、 微生物)
產出報告	● 原料標準品更新 ● 實習心得暨成果報告	● HACCP改版修訂報告 ● 實習心得暨成果報告	● 儀器校正文件整理報告 ● 實習心得暨成果報告
需求人數	1人	1人	1人
需求條件	食品科學及營養相關科系，且須修習校外實習課程取得學分者		
工作地點	林口廠：桃園市龜山區大華里頂湖一街18號		
上班時段	週一~週五，AM 8:00 ~ PM 4:45	實習津貼	每月 24,000 元
實習週數	8週，7/5~8/27	膳宿補助	不提供住宿 提供伙食，按規定扣費

應徵方式

- 線上報名網址：[連結](#)，或掃描QR CODE進入報名連結。
- 繳交資料：
 - 實習計畫：格式不限。需含實習動機、實習目標與內容、未來規劃。
- 聯絡人：
 - 電話：人力資源處 02-25521666 #1562 馬小姐
 - Email: ivy.mah@lianhwa.com.tw



時程規劃



聯華食品工業股份有限公司

2021暑期生產實務實習營



實習職缺需求與規劃

實習說明	此實習職缺為【生產現場實作】，期望對鮮食產業有興趣的同學們，在實際進入第一線生產線工作，透過產線實做、觀察，輔以每週主題課程，了解食品加工與包裝製程、食品工廠管理、食品危害管控、新產品量產等實務，以熟悉食品廠第一線實務工作內容，並學習未來職場所需的工作態度與技能，縮短學用落差。歡迎食品相關科系且有興趣加入食品產業的同學踴躍報名！	
實習部門	基隆生產部	中壢生產部
需求人數	8人	15人
工作地點	基隆市安樂區武訓街43號	桃園市中壢區自強一路111號
實習內容規劃	<ul style="list-style-type: none"> 現場實習(90%)：執行生產(調理/包裝/供料)作業 課程學習(10%)： <ul style="list-style-type: none"> 鮮食產業鏈與配送模式。 各單位工作職掌。 生產製程與工廠管理。 衛生防護管控與措施。 	
產出報告	實習心得暨成果報告	
需求科系	食品科學及營養相關科系，且須修習校外實習課程取得學分者	
上班時段	月排制，依各單位規定時間排班(非週末休)	
實習週數	8週，7/5~8/27 (依工廠時程，此時間為暫定，公司保留更改實習起始日的權利)	
實習津貼	每月 24,000 元	
膳宿補助	提供伙食及宿舍，按規定扣費	

應徵方式

- 線上報名網址：[連結](#)，或掃描QR CODE進入報名連結。
- 聯絡人：
 - 電話：人力資源處 02-25521666 #1562 馬小姐
 - Email: ivy.mah@lianhwa.com.tw



時程規劃

