

聯華食品工業股份有限公司

2023學期專案實務實習



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	休閒事業部	鮮食事業部	
	品保部	品保部	商品開發部
實習內容規劃	品保知識及部門實務專案 <ul style="list-style-type: none">● 進料檢驗實務學習● 產線製程巡檢實務學習● 實驗室微生物檢驗	品保知識及部門實務專案 <ul style="list-style-type: none">● 進料原物料驗收● 製程微生物檢驗● 實驗室微生物檢驗	研發事務管理操作技巧專案 <ul style="list-style-type: none">● 開發試作相關表單製作● 量試製程設計及管制點規範學習● 單品全流程量產試作及資料產出
產出報告	<ul style="list-style-type: none">● 原物料標準書更新● 實習心得暨成果報告	<ul style="list-style-type: none">● HACCP計劃書● 實習心得暨成果報告	<ul style="list-style-type: none">● 試產仕様書● 實習心得暨成果報告
需求人數	林口廠：4人 朴子廠：1人	中壢廠：1人 彰化廠：1人	中壢廠：2人
工作地點	林口廠：桃園市龜山區頂湖一街18號 朴子廠：嘉義縣朴子市朴子工業區橫二街10號	中壢廠：桃園市中壢區自強一路111號 彰化廠：彰化縣北斗鎮四海路一段87號	
上班時段	週一~週五 AM 8:00 ~ PM 4:45	月排休制，依各單位規定時間排班(非週末休)	
膳宿補助	林口廠：提供伙食及宿舍，按規定扣費 朴子廠：不提供住宿，提供伙食，按規定扣費	中壢廠：提供伙食及宿舍，按規定扣費 彰化廠：不提供住宿，提供伙食，按規定扣費	
實習週數	2023/2/1~2023/6/21		實習津貼 每月 26,400 元
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		

應徵方式

1. 線上報名網址：[連結](#)，或掃描QR CODE進入報名連結。
2. 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。
3. 聯絡人：
 - 電話：人力資源處 02-25521666 #1753 吳先生
 - Email：rrhorse@lianhwa.com.tw



時程規劃



聯華食品工業股份有限公司

鮮食事業部2023學期生產實務實習



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	生產部	實習單位	調理課、包裝課
需求人數	6人	工作地點	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%)：<ul style="list-style-type: none">執行生產(調理/包裝/供料)作業。執行生產與品質查檢紀錄作業，填寫相關表單。負責計算每日補料作業之供料順序、時間與批量。配合商品開發部試製量跑作業及數據紀錄回饋。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	月排休制，依各單位規定時間排班(非週末休)	實習期間	2023/2/1~2023/6/21 (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 26,400 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 #1753 吳先生
 - Email：rrhorse@lianhwa.com.tw



時程規劃



聯華食品工業股份有限公司

休閒事業部2023學期生產實務實習



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	生產二部	實習單位	生產二部
需求人數	4人	工作地點	桃園市龜山區頂湖一街18號
實習內容規劃	<ul style="list-style-type: none">現場實習(50%)：<ul style="list-style-type: none">執行生產(調理/包裝)作業。執行生產與品質查檢紀錄作業，填寫相關表單。負責計算每日補料作業之供料順序、時間與批量。配合商品開發部試製量跑作業及數據紀錄回饋。課程學習(50%)：<ul style="list-style-type: none">休閒食品產業鏈與配送模式。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	此實習單位為十小時制 每日工作十小時，週休三天 並按單位規定時間排班(非週末休)	實習期間	2023/2/1~2023/6/21 (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 26,400 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 #1753 吳先生
 - Email：rrhorse@lianhwa.com.tw



時程規劃

