

修平科技大學人力資源管理與發系

Hsiuping University of Science and Technology

Department of Human Resource Management and
Development

實習成果報告

Final Report of Practical Project

主題：食品加工製作學習

實習單位：總億食品工業股份有限公司

輔導老師：許世卿

班級：四年乙班

學生：邱字皓

學號：BI102081

中華民國 105 年 12 月

修平科技大學人力資源管理與發展系

105 學年度校外實習報告

廠商	總億食品工業股份有限公司
單位	行銷課、包裝課
主題	企業行政業務之職場實習
姓名	侯億鈞、趙羿鈞、邱宇皓
學號	BI102009、BI102008、BI102081

本報告業經指導老師審查及口試合格特此證明

指導老師：許世卿

簽名處

實習督導：林佳澤

簽名處

中華民國 105 年 12 月

目錄

目錄.....	3
圖目錄.....	5
表目錄.....	6
第一章 實習產業	
第一節 產業簡介.....	7
第二節 產業現況.....	10
第二章 實習企業	
第一節 企業簡介.....	12
第三章 實習單位	
第一節 公司組織.....	23
第二節 部門簡介.....	24
第四章 實習督導人員	
第一節 基本資料.....	25
第五章 實習工作內涵	
第一節 工作項目與說明.....	26
第二節 實習時程.....	28

第六章 實習心得

第一節 實習成果.....	29
第二節 實習心得.....	30
第三節 建議	31
參考文獻.....	32

附件

校外實習工作表.....	33
校外實習期中訪視考評表.....	37
校外實習表現期末考評表.....	38
期中訪視照片.....	39

圖目錄

圖1-1 我國食品產業結構.....	9
圖1-2 我國食品工業的產值結構.....	11
圖2-1 公司象徵.....	13
圖2-2 成長經歷.....	15
圖2-3 食品安全認證.....	17
圖2-4 質量管理體系認證.....	17
圖2-5 危害分析與關鍵控制點認證.....	18
圖2-6 食品製作程序.....	22
圖3-1 職位階級圖.....	23

表目錄

表2-1 產品營運項目	21
-------------------	----

第一節 實習產業

第一節 產業介紹

一、 食品定義

根據中華人民共和國衛生法對食品的定義，食品是指各種供人食用或飲用德成品和原料，以及按照以及按照傳統既是食品又是藥品的物品，但不包括以治療為目的的物品。該定義包括了食品和食物的所有內容，第一部分是加工後的食物，即供人食用或飲用的成品；第二部分是通過種植、飼養、捕撈、狩獵獲得的食物，即食品原料；第三部分是指食藥兩用物品，即既是食品又是藥品的動植物原料，但不包括藥品。由此，食品科學家把食品的定義簡述為：食品是有益於人體健康並能滿足食欲的物品(參考1)

按照定義，食品是有益於人體健康並能滿足食欲的物品，因此必須具備以下最基本的條件。

(1)安全衛生所謂安全衛生是指食品必須乾淨，不含不潔之物，其衛生指標應嚴格符合國家制定的衛生標準，絕對不能含有對人體不利的物質或有毒物質，食用者食用後不會引起不適，更不能發生食物中毒或引起食用者致癌、致畸、致突變等。

(2)應含有一定的營養成分食物必須含有人體所需要的營養素，如蛋白質、脂肪、碳水化合物、維生素、礦物質、纖維素等。不同的食品，其營養成分和含量不同。而營養價值的高低，除取決於所含的營養成分，還取決於是否滿足食用者所需要的程度

(3)感官性狀良好食品的感官性狀是指色、香、味、形和質等，由於地區、國別、民族、氣候、職業、年齡、經濟收入、食品供應和生活習慣等因素，人們對食品感官性狀的要求千差萬別，所謂眾口難調就是這個道理，但最基本的是食品必須具有良好的感官性狀，否則無論其衛生條件多好，營養價值多高，都不可能成為食品。

(4)其他條件除上面三點外，真正作商品銷售的食品，還應具有包裝合理、開啟簡單、食用方便、耐貯藏運輸等。

二、產業結構

透過食品加工機術過程家食品或原物料混合調製，以提供人類或動物實用的產業等行業稱之為「食品及飲料製造業」我國食品工業範圍如（圖1）所示，顯示食品業之次產業涵蓋 22種次食品工業，以及 3種食品相關工業（參考 2

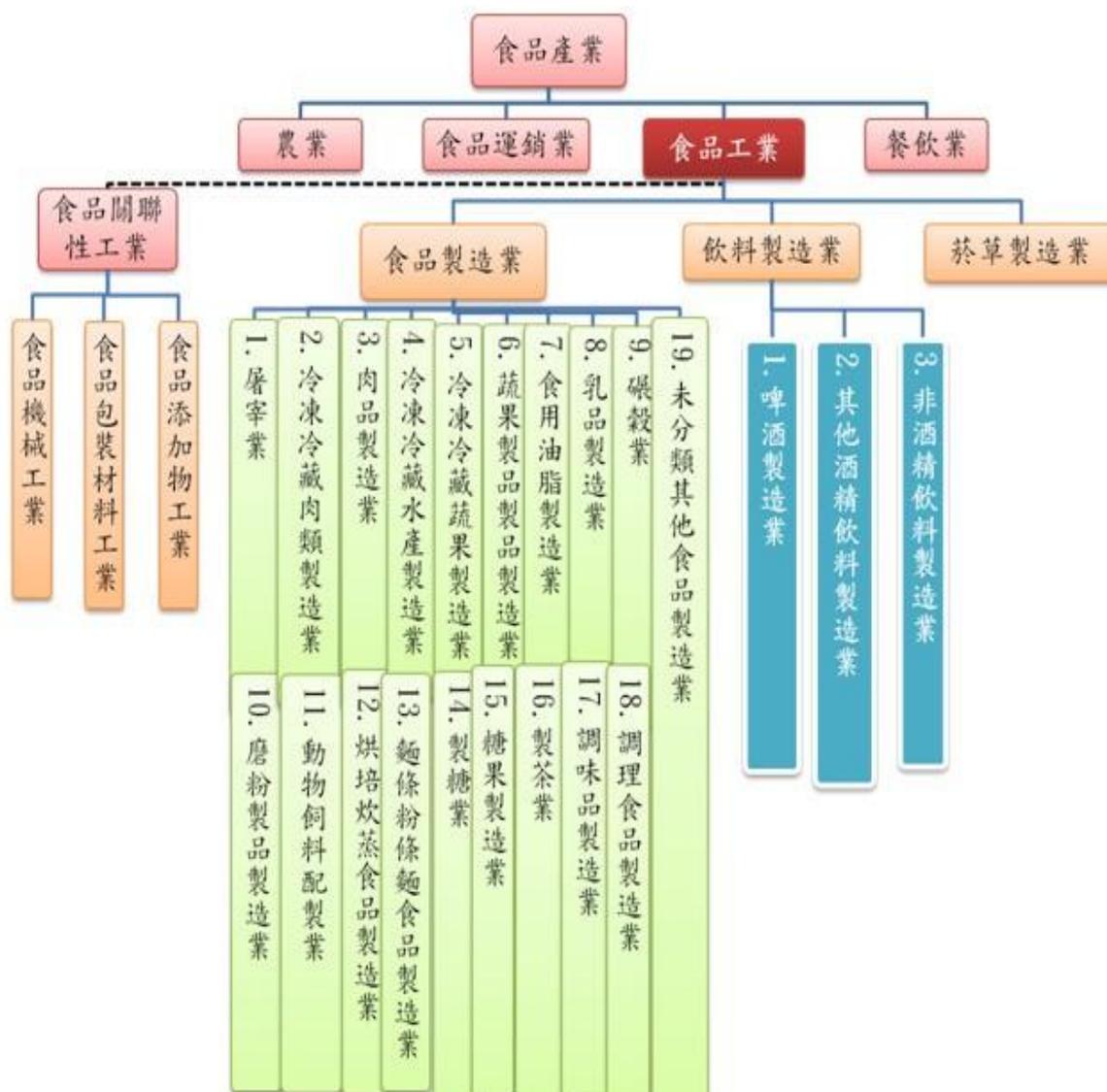


圖 1-1 我國食品產業結構

第一節 產業概況

一、 產業現況

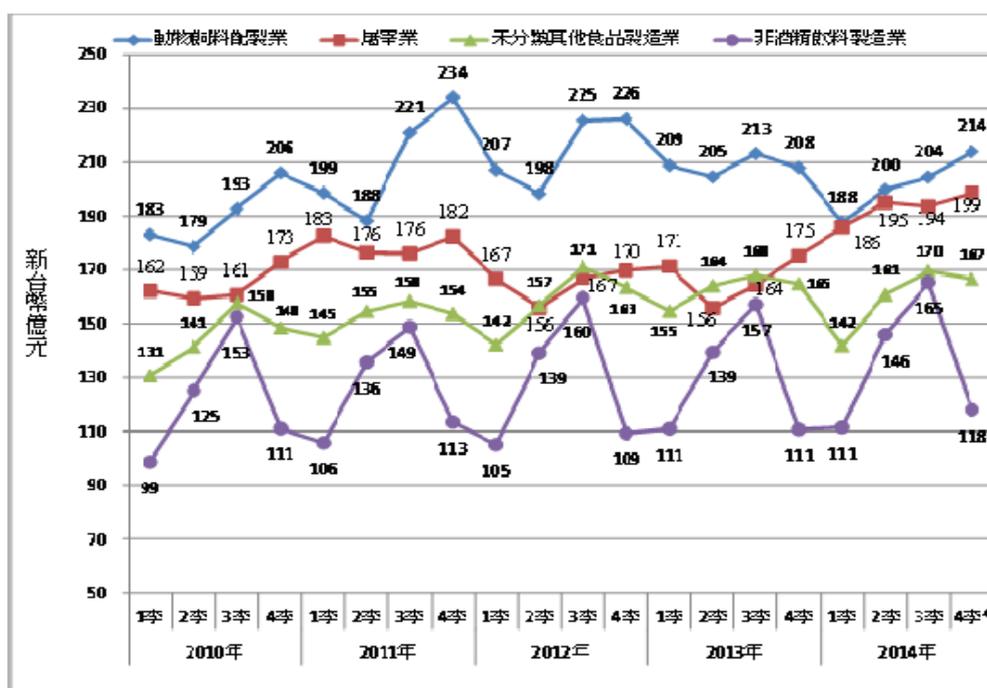
台灣食品工廠約六千家，僱用從業員工 12 萬 5 千人，2014 年產值 6,542 億元，在製造業產值中排行第八位。產品主要用於國內市場需要，出口金額 736 億元，占產值比率為 11.3%；進口金額為 2,086 億元，占加工食品市場需求 26.4%。

當前食品工業可涵蓋 23 個子行業，前七大行業為動物飼料配製業、屠宰業、未分類其他食品製造業、不含酒精飲料製造業、菸草製造業、磨粉製品製造業、碾穀業；七大行業產值比重達 61.2%；2014 年產值占比增加子行業為屠宰業、碾穀業、冷凍冷藏肉類製造業、磨粉製品製造業、非酒精飲料製造業、烘焙炊蒸食品製造業、冷凍冷藏水產製造業、冷凍冷藏蔬果製造業、蔬果製品製造業、調理食品製造業。2015 年預估整體產值成長 2.6%至 6,713 億元，成長率大於整體平均、規模大於 250 億元之行業，將包括動物飼料配製業、屠宰業、未分類其他食品製造業、調理食品製造業、烘焙炊蒸食品製造業、菸草製造業。(參考 3)

二、 產業產值

依 2002 年 1 月至 2014 年 10 月產值走勢，全年產值約成長 2.1% 至 6,548 億元。其中動物飼料配製業產值將居 23 個食品行業之首，為 806 億元，衰退 3.4%；前四大行業產值約佔整體食品工業產值的 42.1%；以近五年各季產值趨勢來看，飼料業產值逐漸提升，旺季在第 3-4 季，屠宰業產值上升後持平，旺季在年底第四季及農曆過年之第 1 季，未分類食品業產值呈上升趨勢，產值旺季在第 3-4 季，非酒精飲料業產值呈持平趨勢，產值旺季在氣溫較高的第 3 季；2014 年台灣經濟景氣持續低迷，又爆發多起食品安全風險與摻假案件，整體產業發展受到衝擊，產業成長動能不足；各行業 2014 年產值表如下圖

圖 1-2 我國食品工業的產值結構(2014)



註：本研究依2002年1月至2014年10月產值走勢2014年11及12月產值。資料來源：經濟部統計處(工業產銷存動態調查產品統計) (2014/12/30)

第一章 實習企業

第一節 公司簡介

一、 公司介紹

美琪公司源自於 1976 年的良記豆沙商行，於 1992 年擴充改良，2000 年以 GMP 規範投資興建『總億食品』引進德國、日本及台灣先進的現代化生產設備。

目前已榮獲 ISO-22000，HACCP，ISO-9001 國際最高品質暨食品安全 認證為高級餡料專業製造工廠。

美旗是服務第一，誠實信用的店家，提供完善的產品與服務是美旗 的使命，美旗不僅是專業更是努力提升自己的能力，建置網站更是符合 多數消費者與顧客的期許，我們會以一顆熱誠的心，全心全意為您服務。

二、公司標誌

美旗的標誌結合了四種涵義，四個意義分別代表重要的表示，也是美旗追求的方向與終指，結合這四種意義將表現出美旗最完美的一面。

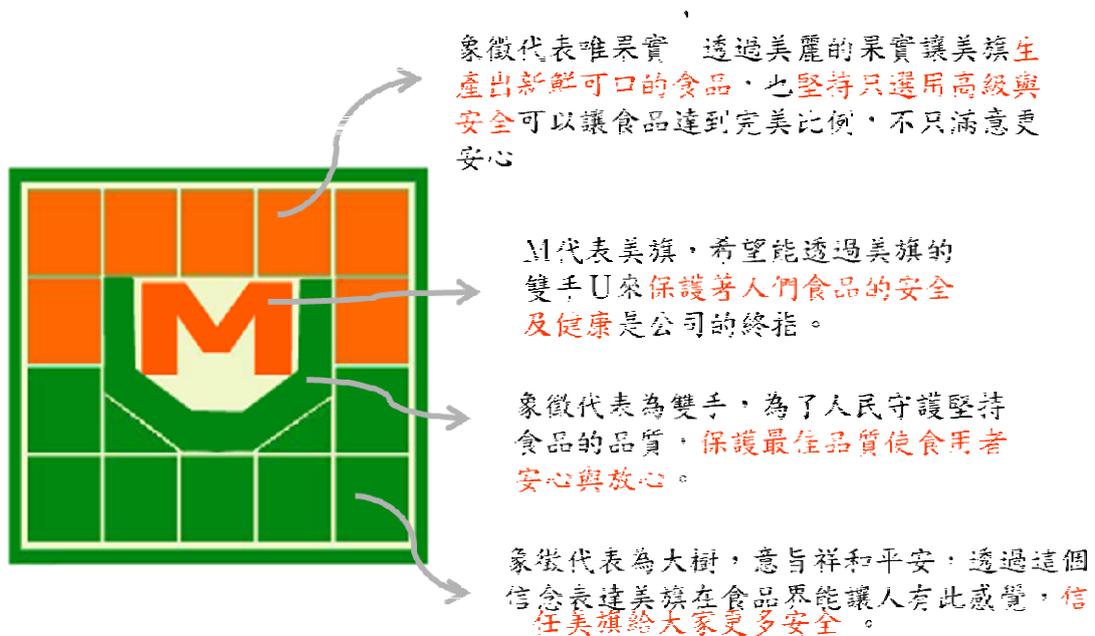


圖 2-1 公司象徵

三、公司經營理念

美旗累積數十年專業糕餅餡料製造及農產品加工之豐富經驗，以「品質第一、衛生安全」的原則，生產多種傳統特色產品和不斷研發符合時代需求之新產品，並依糕餅食品業之特色需求 研發製造各種各製化之餡料，運用專業快速物流服務，將新鮮、美味的糕餅餡料快速提供國內外各地的知名糕餅同業及食品工廠。

美旗並設立標準檢驗設備，聘請專業檢驗人員，每批產品出貨前均經過嚴格之品檢，並應客戶之產品需求，控制到零菌的最高水準，確實秉持「專業品質、創新研發、衛生安全、誠信服務」之經營理念，提供客戶豐富、滿意的產品與服務為經營宗旨。

「專業品質」- PROFESSIONAL QUALITY

「創新研發」- INNOVATE TO DEVELOPMENT

「誠信服務」- CREDIT SERVICE

「衛生安全」- HEALTHFUL AND SAFE

四、公司成長歷程

美旗食品源自 1976 年，由董事長周子良創立的「良記豆沙商行」1992 年擴充營業，成立美旗食品事業有限公司。為因應營運成長市場需求，於 2000 年以 GMP 規模投資興建「總億食品工業股份有限公司」，美旗累計數十年專業糕餅餡料製造及農產品加工之豐富經驗，以「品質第一、衛生安全」的原則，生產多種傳統特色產品和不斷研發符合時代需求之新產品，並依糕餅食品業之特色需求研製各種客製化之餡料，運用專業快速物流服務，將新鮮、美味的糕餅餡料快速提供國內外各地的知名糕餅同業及食品工廠。

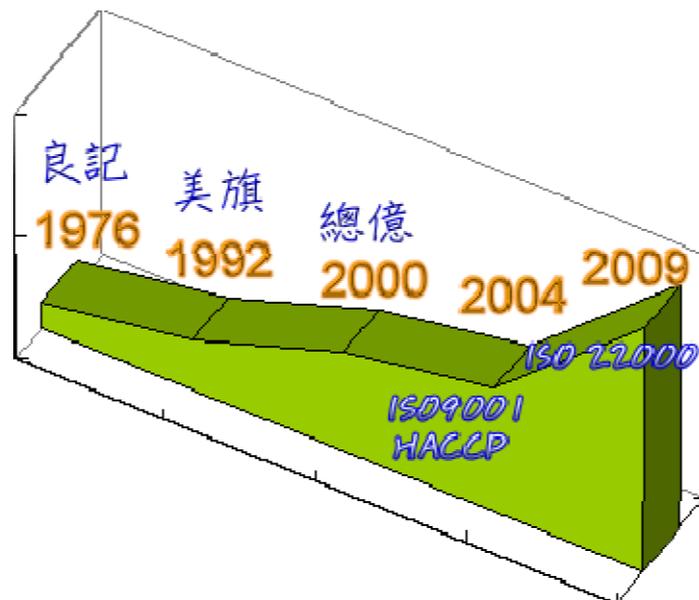


圖 2-2 成長歷程

五、國際認證

美旗對品質的重視其水準的提升符合性，與品質管理系統的有效性(包涵研發設計、生產、稽核評鑑)與持續改善能力，尤其是將產品或服務的品質保證視為組織存在的基本條目，更以提高顧客滿意度及持續性改善。

提昇公司內部形象，公司內部導入文件化、標準化，拓展新客戶群，開發市場商機，增進競爭優勢，產生市場區隔，擁有國際標準認證的企業品質保證，強化企業內部幹部能力，持續有效的管理。標準化落實之捷徑，減少作業之偏差，並增進知識之累積與經驗之傳承，進而提升企業之管理能力；另一方面也可以使產品品質穩定，降低產品不良率及減少客戶抱怨。對外則可增加採購商或客戶之信心，進而拓展內外銷市場，有效提升競爭力，達到企業永續經營之目標。

國際最高品質管理系統認證



圖2-3 食品安全認證



圖2-4 質量管理體系認證

ISO 是國際標準組織（International Organization for Standardization）的簡稱，於 1947 年 2 月 23 日正式成立，其總部設在瑞士日內瓦，創始會員國共 25 國。依照該組織規定 每一國家僅能由一個標準制訂機構（政府機構或民間團體皆可）參加，是一個非官方性質之國際組織。

ISO9001 用於證實組織具有提供滿足顧客要求 和適用法規要求的 產品的能力，目的在於增進顧客滿意。隨著商品經濟的不斷擴大和日益 國際化，為提高產品的信譽、減少重複檢驗、削弱和消除貿易技術壁壘

、維護生產者、經銷者、用戶和消費者各方權益，這個第三認證方不受 產銷雙方經濟利益支配，公證、科學，是各國對產品和企業進行質量評 價和監督的通行證。

ISO 22000 會幫助食品製造業，不僅針對食品質量，也將包括食物 安全和食物安全系統的建立，這也是首次將聯合國有關組織的文件

（haccp）列入到質量管理系統中來。



圖2-5 危害分析與關鍵控制點認證

HACCP 是世界衛生組織營養法規委員會(Codex Alimentarius Commission)所建議之食物安全控管機制，用意是協助生產者在食物安全有潛在危機時，能通過此系統來減低、避免損害食物安全事件發生之機制(透過分析對生物、化學和物理的危害進行控制)

HACCP 重視食品企業經營活動的各個環節的分析和控制，使之與 食品安全相關聯。例如從經營活動之初的原料採購、運輸到原料產品的 儲藏，到生產加工與返工和再加工、包裝、倉庫儲放，到最後產成品的 交貨和運輸，整個經營過程中的每個環節都要經過物理、化學和生物三個方面的危害分析(hazard Analysis)並製定關鍵控制點(Critical Control Points) 危害分析與關鍵點控制，涉及到的企業生產活動的各個方面，如採購與銷售、倉儲運輸、生產、質量檢驗等等，為的是在經營活動可能產生的各個環節保障食品的安全。另外 HACCP 還要求企業有一套召回機制，由企業的管理層組成一個小組，必須要有相關人員擔任總協調員 (HACCP Coordinator) 對可能的問題產品實施緊急召回，最大限度保護消費者的利益。

六、公司願景

美旗深信：美旗的客戶是我們首要的責任。顧客的成功是美旗生存與茁壯的基石。美旗所做的每一件事，都必須視迅速的、精確的且品質良好的，而且以最高的品質來服務顧客。

目前美旗屬亞洲性發展未來希望達到世界性的發展，讓世界各地的人們都可以享受到美旗精心調配製作出的美食，美旗的堅持與特色傳出去，進階推廣台灣的傳統與世界做交流。

為了適應不斷變動的世界，會不斷調整美旗的策略與做法，但同時，又保有固定不變的核心價值與核心目的，能成為不斷自我更新，促成進步、又能保存核心的動力。作業方式、文化規範和企業策略的激進，具體呈現公司信念的各種理想，一面持續增強公司的架構

座右銘
尊重每一個人，堅持作對的事「做人隨緣；做事認真」

尊重生命價值，追求事務真理「以理解包容人群；用理性面對事物」

七、經營範疇

◎ 高級餡料專家

高級豆沙、餡料製造

Bean paste · Stuffing material manufacture

農產品加工

Farm products elaboration

食品材料銷售

Food's material's sale

○ 美旗營運範疇

營運範疇包含台灣本地、香港、日本、韓國、新加坡等地 皆有合作配合，透過彼此企業配合研發出符合相關國家地方適應並達到美味標準，各地方習慣味道、甜度與濃淺度等皆不同，美旗食品配合當地調整細節不斷研發至完美比例，且食品符合 UKAS ISO9001：2000（R & D）國際最高品質認證及 HACCP 國際食品安全雙認證為高級餡料專業製造工廠，更讓外商安全疑慮的放心，達到美味與安全雙重完美標準。

八、美旗產品營運項目

種億主要的銷售食品項目，月餅、鳳梨酥、鹹餅、豆沙包、餅皮等產品，下列(表 1)為各項大類產品名稱。

表 1 產品營運項目

總億產品營運項目 總億產品營運項目					
台式餅餡系 列	廣式餅餡系 列	素 食 鹹 餡系列	極品咖啡 系列	養生餅餡 系 列	花生餡 系列
鮮果餡系列	鹹餡系列 (台式廣式)	日 式 餡 料系列	金薯/山 藥系列	餅皮系列/ 其他系列	綠豆糕 系列
冰皮/桃山 月 餅專用餡	3Q總統餅三 層 餡-Q 心	麻糬系 列	素蛋黃/ 蛋黃系列	麻糬/麵包 /蛋糕餡系 列	

九、研究發展

透過配方設計、調味技術開發出消費者喜愛之產品，同時利用對添加物之資訊掌握及應用技術開發出具差異化、獨特性、競爭力之產品，根據如(圖 2-6)所示可知食品的製作過程，重篩選接著水洗、煮熟、曬陷、炒陷、殺菌在包裝等程序。



圖 2-6 食品製作程序

第二章 實習單位

第一節 公司組織

該公司與一般企業階層大同小異，最上層為董事長，其次為總經理

以此類推，如（圖 3-1）所示可知公司職位階級排序。

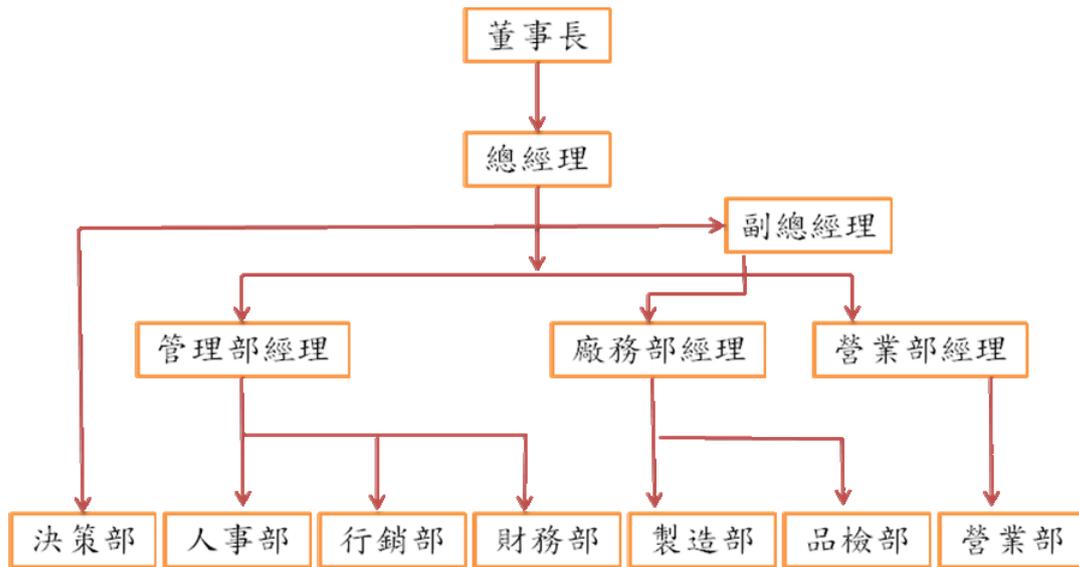


圖 3-1 職位階級圖

第二章、部門簡介

營業部(包裝部)

★產品重量管控：利用精準儀器控制產品重量在誤差範圍內。

★產品包裝：利用機器把產品真空密封。

★產品標籤：產品上的標籤成份、日期要標明。

第三章 實習督導人員

第一節 基本資料

姓名	林佳澤
職位	人事專員
年資	3 年
學歷	亞洲大學
經歷	總億食品工業股份有限公司

第四章 實習工作內涵

第一節 工作項目與說明

營業部(包裝部)

實習項目	實習內容
包裝產品	產品裝袋並衡量產品重量過量或不足偵測產品是否有含金屬成分
標示產品號碼	封袋後為產品標上辨識碼
標示產品標籤	替產品貼上種類、營養成分標籤，並打上製造有效日期
產品裝箱	為各種產品裝進箱子並貼上標籤印上識別碼

時序(周)

第 2 週	第 3 週	第 4 週	第 5 週	第 6 週	第 7 週
7/11-7/15	7/18-7/22	7/25-7/29	8/01-8/05	8/08-8/12	8/15-8/19

第五章

實習心得

第一節

實習成果

技能方面	實務方面	實際體驗	相關課程對應
<ul style="list-style-type: none">• 抓到封箱子的訣竅• 做事的耐心與細心	<ul style="list-style-type: none">• 原物料配置• 封箱及搬貨• 其他交辦事項	<ul style="list-style-type: none">• 職場工作態度• 食品業製造標準作業流程• 參加員工會議• 與外籍勞工溝通學習	<ul style="list-style-type: none">• 人際關係與情緒智能• 計算機應用• 行銷管理• 勞資關係• 服務學習

第二節 實習心得

一開始覺得很新鮮，但也很小心地做主管交代我們的事情，因為怕一不小心就做錯，但是阿姨跟姊姊們都很友善的教導我們，讓我們不會那麼緊張，我們還學了如何裝箱、封箱，雖然看起來很簡單但是其實很累，加上我們又遇到外銷，需要的量又更大，但是我們還是努力度過了，剩下最後兩個禮拜的時候，覺得時間過很快，很謝謝課長& 阿姨、姊姊哥哥、師傅的照顧，雖然最後一個禮拜她們添了一點麻煩，但他們還是對我很好很包容我，這兩個月很開心可以來到總億。

第三節 建議

1. 實習前務必了解公司的規範和性質
2. 在工作上，主動協助其他同事
3. 上司指派的工作，在指定時間內完成
4. 以積極努力的態度學習

參考文獻

1、 MIB 智庫

<http://wiki.mbalib.com/zh-tw/%E9%A3%9F%E5%93%81>

2、 何明琅 1990：《食品工業長程發展策略規劃研究》

3、 食品產業年鑑食品產業年鑑 - ITIS 智網：

www2.itis.org.tw/book/download_sample.aspx?pubid=78926048

4、 臺灣食品工業回顧及展望：

http://www.firdi.org.tw/Bulletins_Detail.aspx?BulletinID=30000248

5、 總億食品工業(股)公司：

<http://www.mcfood-e.com.tw/main00a.html> 6、 行政院衛生福利部食品藥

物管理署：<http://www.fda.gov.tw>

修平科技大學人力資源管理與發展系校外實習工作報告表

姓名	邱字皓	學號	BI102081
實習單位名稱	總億食品股份有限公司		
工作報告期間	105年7月4日至2016年7月15日		
實習內容概述	<ol style="list-style-type: none"> 1. 參與新進人員之教育訓練。 2. 參與協助招募作業流程。 		
實習心得	適應工作的環境，體驗各部門不同的辛勞，以及互相的支援哪邊需要就派人手幫忙，體會到工司的團結。		
建議事項			
督導評語	<p>與同事間相處融洽。</p> <p>等第：_____ (A：90分、B：85分、C：80分、D：75分)</p>		

督導人員簽名：_____ 實習輔導老師簽名：_____

系主任簽名：_____

修平科技大學人力資源管理與發展系校外實習工作報告表

姓名	邱字皓	學號	BI102081
實習單位名稱	總億食品股份有限公司		
工作報告期間	105年8月1日至105年8月12日		
實習內容概述	<ol style="list-style-type: none"> 1. 打印章日期。 2. 客人訪視。 3. 蓋印章。 4. 學習裝箱、封箱。 		
實習心得	<p>每天都在體驗各部門的辛苦，雖然真的很累又遇上外銷的期間，要更大量的投入體力，學習有關外銷的知識。</p>		
建議事項			
督導評語	<p>與同事間相處融洽。</p> <p>對於交代事務工作也盡力完成。</p> <p>等第：_____（A：90分、B：85分、C：80分、D：75分）</p>		

督導人員簽名：_____ 實習輔導老師簽名：_____

系主任簽名：_____

修平科技大學人力資源管理與發展系校外實習工作報告表

姓名	邱字皓	學號	BI102081
實習單位名稱	總億食品股份有限公司		
工作報告期間	105年8月15日至2016年8月26日		
實習內容概述	<ol style="list-style-type: none"> 3. 參與新進人員之教育訓練。 4. 參與協助招募作業流程。 5. 協助包裝部門包裝樣品。 6. 協助生餡物料之檢查。 		
實習心得	<p>在最後兩周很開心，實習讓我見識到社會的模樣，主動協助他人，和公司的人相處得很愉快，在實習時間收穫良多。</p>		
建議事項	<p>在未來職場上對於上司交辦內容不清楚，須馬上詢問，積極主動幫忙其他同事。</p>		
督導評語	<p>與同事間相處融洽。</p> <p>對於交代事務工作也盡力完成。</p> <p>重視團隊精神，自我要求高。</p> <p>等第：_____ (A：90分、B：85分、C：80分、D：75分)</p>		

督導人員簽名：_____ 實習輔導老師簽名：_____

系主任簽名：_____

校外實習期中訪視考評表

附件九 校外實習期中訪視考評表

修平科技大學人力資源管理與發展系 校外實習期中訪視考評表

學生姓名		學號	
實習單位名稱	總億食品工業股份有限公司		
訪視日期	105年7月25日		
實習狀況概述 (學生適應狀況、出缺勤、工作表現等)	1. 適應狀況良好。 2. 準時上下班 * 主要工作在地場從事成品包裝, 表現盡職負責。		
建議事項	未步能掌握排公司的行銷企劃方案, 與行政事務(含教育訓練)		
指導老師評閱	等第: <u>A</u> (A: 90分、B: 85分、C: 80分、D: 75分)		
備註			

督導人員簽名: 林佳瑋

實習輔導老師簽名: 許世卿

系主任簽名: 

校外實習表現期末考評表

附件十 校外實習表現期末考評表

修平科技大學人力資源管理與發展系 校外實習表現期末考評表

學生姓名		學號	
實習單位名稱	總億食品工業股份有限公司		
實習內容	包裝部 幫忙包裝 裝箱 封箱 裝料 搬料		
實習期間	105年7月4日至105年8月26日		
考評項目	百分比	得分	考評內容
實習態度	30%	27	虛心學習、主動負責
專業能力	30%	26	組織能力、溝通表達、資訊能力
人際關係	10%	10	與同事保持和諧關係、團隊合作
實習工作報告	20%	20	內容詳實、準時繳交
出缺勤	10%	10	請假0次；缺席0次；遲到早退0次
總分	93		
督導評語	<p>與人相處融洽且對自己的工作認真， 請繼續保持並將這兩個月所學 應用在生活上或未來工作中，相信你 會做得很好！</p>		

督導人員簽名： 林佳瑋

實習輔導老師簽名： 江世明

系主任簽名： 楊廷豪

註：於實習單位督導人員評閱後，返校後繳交實習輔導老師。

期中訪視照片



修平科技大學
人力資源管理與發展系

實務專題報告

食品加工製作學習

邱宇皓

105學年度

