

WE ARE HIRING

2025學期生產現場實務實習



實習說明	實際在第一線生產線工作，透過產線實做、觀察，了解食品加工製程、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，並學習未來職場所需的工作態度與技能，縮短學用落差。	
實習部門	休閒生產部	鮮食生產部
實習內容規劃	<p>現場實習 (90%)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 執行生產(加工/組裝)作業 ● 執行生產與品質查檢紀錄作業，填寫相關表單 ● 填寫生產報表，以檢視與生產目標的距離 ● 配合新品試製量跑作業及數據紀錄回饋 <p>課程學習 (10%)</p> <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 	<p>現場實習 (90%)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 執行生產(調理/包裝/供料)作業 ● 品質查檢紀錄作業，填寫相關表單 ● 每日補料作業之供料順序、時間與批量 ● 配合新品試製量跑作業及數據紀錄 <p>課程學習 (10%)</p> <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	
人數需求	桃園廠：4位	基隆廠：4位 中壢廠：4位
工作地點	桃園廠：桃園龜山區	基隆廠：基隆市安樂區 中壢廠：桃園市中壢區
上班時段	此實習單位為10小時制，每日工作十10時週休3天並按單位規定時間排班(非週末休)	月排休制，依各單位規定時間排班(非週末休)
膳宿補助	提供伙食及宿舍(按規定扣費)	
實習週數	每年2月至6月 (總時數688小時以上)	實習津貼 依照勞基法公告基本工資
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：輸入 talent.lianhwa.com.tw 或掃描 QR-Code 進入報名連結。
2. 繳交文件：**個人實習計畫書，格式不限 (含實習動機，實習目標與內容，未來規劃)**
3. 聯絡資訊
 - 人力資源處 02-25521666 #1762 徐先生
 - hank.hsu@lianhwa.com.tw



時程規劃

