

WE ARE HIRING

2026學期品保專案實習



實習說明	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。		
實習部門	休閒品保部		鮮食品保部
實習內容規劃	品保知識及部門實務專案 ● 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		進料-原物料知識及實際運作模式 ● 進料原物料驗收 ● 進料品保原物料驗收作業 ● 原料異常判定 製程-品保知識及實際運作模式 ● 微生物檢驗 ● 現場生產製程檢視及分析 ● 交叉污染監控
產出報告	● 原物料標準書更新 ● 實習心得暨成果報告		● HACCP計劃書 ● 微生物檢驗實作, 異常追蹤分析 ● 實習心得暨成果報告
需求人數	桃園廠：4位 嘉義廠：1位		基隆廠：1位 中壢廠：3位 彰化廠：1位
工作地點	桃園廠：桃園龜山區 嘉義廠：嘉義朴子工業區		基隆廠：基隆市安樂區 中壢廠：桃園市中壢區 彰化廠：彰化縣北斗鎮
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 (非固定週末休)
膳宿補助	提供伙食(按規定扣費)&宿舍依各廠另行公告		
實習週數	3月至6月 (約18周，總時數656小時)		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

- 線上報名：輸入 talent.lianhwa.com.tw 或掃描 QR-Code 進入報名連結。
- 準備文件：**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)**
- 聯絡資訊
 - 人力資源處 02-25521666 #1762 徐先生
 - hank.hsu@lianhwa.com.tw



時程規劃

