



华商国际工程有限公司
Hua Shang International Engineering Co.,Ltd

工艺设计实习生岗

部门简介：

华商国际运营中心酒饮发酵部现为大型央企设计院---中粮科工北京事业部（华商国际工程有限公司）下属三级事业部。酒饮发酵部拥有酒饮、乳品和发酵食品工程设计方面的丰富案例经验及在该领域人才资源和技术能力储备，专门从事酒饮、乳品、食品和生物发酵等相关工程的设计咨询服务。

岗位职责：

- 1、 作为工艺专业实习生参与并协助其他工艺同事完成从项目前期方案到施工图设计的全部工作。
- 2、 作为工艺专业实习生与业主就专业问题进行沟通协调。
- 3、 配合项目经理对各阶段工艺设计部分进行分析、比较和优化工作。协助整个项目的推进工作。
- 4、 项目施工过程中配合现场进行施工图变更洽商等后期服务工作。
- 5、 高质量完成领导安排的其他相关工作。
- 6、 作为工艺设计专业后备人才培养，实习期间表现良好获得同事和领导认可者可以考虑录用。

任职要求要求：

- 1、 工艺理论基础扎实，本科及以上学历，生物工程或生物发酵等相关专业（所学专业侧重于白酒工艺、啤酒工艺、葡萄酒工艺、调味品工艺或氨基酸生物发酵工艺），其它所学课程包括发酵工厂设计概论、化工原理等。
- 2、 课程设计或毕业设计为发酵工厂设计的优先考虑；有酒厂、饮料厂、乳品厂等食品\生物发酵工厂实习经验者优先。
- 3、 会使用Office、CAD等办公和绘图软件。
- 4、 英语能力较好（四级及以上能力）。
- 5、 对生物工程及发酵相关工作有强烈的兴趣，敬业踏实，认真负责，有良好的学习能力及吃苦精神。
- 6、 家在北京周边城市和愿在北京发展的应届生优先考虑。

实习待遇：

对外地学生公司可提供免费住宿及工作餐，实习期间费用根据实习表现酌情考虑。实习期间表现良好获得同事和领导认可者可以考虑录用，待遇按照公司正规待遇执行。

工作地点：

北京市丰台区右安门外大街 99 号华商科技大厦（靠近北京南站，地铁19号线景风门车站）。

联系人：酒饮发酵部 部长 冯锡龙 电话：13581876507