

[無償型]実習プログラム

登録番号	304a
法人名	株式会社 門永水産
現住所	西部 〒6840034 鳥取県境港市昭和町12-27
電話番号	0859443011
FAX番号	0859426778
業種	食料品製造業
実習プログラム名	食品業界を知って、製造技術を楽しく学ぶ!体験型就業体験
実習のテーマ	<p>食品業界を知って、製造技術を楽しく学べる、体験型インターンシップです。</p> <p>◆参加者にカニ加工の基本的な流れや仕事の内容を理解してもらうことを目的とし、実際の作業体験や業界の知識を深める内容としています。</p> <p>◆体験を通して、カニ加工業の具体的な作業やその重要性を実感できるようにします。</p> <p>◆カニ加工業界の全体像やキャリアパスを知ることで、参加者の今後の進路に役立つ情報を提供します</p>
実習内容	<p>【1日目】オリエンテーションと業界理解</p> <ul style="list-style-type: none"> ・会社概要説明(ミッション、ビジョン、製品の特徴など) ・カニ加工業界の基礎知識(漁業から加工、販売までの流れ) ・工場見学:加工ラインの見学と作業フローの説明 ・衛生管理と品質管理の重要性に関する講義 ・安全対策とルールの説明 ・チームとの顔合わせ、役割分担の決定 ・自己分析ワークショップ <p>【2日目】加工体験</p> <ul style="list-style-type: none"> ・以下の処理作業(洗浄、カニ、計量など) ・機械を使うや道具の説明と操作練習 ・商品化プロセスの一部体験(パッケージング、ラベリングなど) ・工作業における効率化と品質維持のポイントを学ぶ <p>【3日目】製品開発とマーケティング</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製品開発会議への参加(新商品のアイデア出し) ・他社製品との比較分析 ・マーケティング戦略の概要(ターゲット市場、販路の選定) ・簡単なマーケティング戦略を考えるワークショップ <p>【4日目】現場での課題解決</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実際の業務課題を体験(例:在庫管理やラインの効率化) ・社員の先輩のサポートを受けながら小さなプロジェクトを担当 ・チームで課題解決のためのアイデアを出し合う ・解決課題の中間発表とフィードバック <p>【5日目】振り返りと成果発表</p> <ul style="list-style-type: none"> ・これまでの体験の振り返りと個人レポート作成 ・他のインターン生とのディスカッション(学びや気づきの共有) ・成果発表会(改善提案や学んだことを発表) ・修了証の授与と記念撮影 ・最後に先輩や経営陣との親睦会
実習業務	ものづくり
実習タイプ	現場での仕事体験, 課題対応やプロジェクト, ロールプレイング・グループワーク, 若手社員等との座談会
実習タイプその他	
実習方法	全日程対面で実施

求めている人材	<p>◆食を通じて人のためになりたいという気持ち、人を笑顔にしたいという気持ちを持っている人。</p> <p>◆体力と忍耐力のある人。かきの加工作業は体力を使うことが多く、長時間立って作業をすることもあります。</p> <p>◆チームワークと協調性のある人。チームで作業を行うため、協調性やコミュニケーション能力が求められます。</p> <p>※学部学科は問いません</p>
実習で学んで欲しいこと	食品業界に関すること、食品衛生に関すること、自身のキャリアについて、食品製造職の魅力など
スケジュール	2025年6月9日(月)～6月13日(金)
実習先の所在地・名称	〒6840034 鳥取県境港市昭和町12-27 株式会社門永水産
最寄駅・バス停	境港市役所バス停から徒歩18分
受入人数	3名
希望受入対象	学部・学科・学年不問
留学生受入・受入条件	可(日本語が堪能であること)
必要な能力・資格・技術等	なし
実習期間・時間	<p>6月中旬～6月中旬(実施日数5日間)</p> <p>日によって違う時間(休憩時間60分)</p> <p>実習日に土日祝を含む:含まない</p> <p>実習時間に早朝夜間を含む:含まない</p> <p>実習日によって実習時間が異なる可能性があります。</p> <p>※・2025年6月9日(月) 10:00 - 16:00・2025年6月10日(火) 10:00 - 16:00・2025年6月11日(水) 10:00 - 16:00・2025年6月12日(木) 10:00 - 16:00・2025年6月13日(金) 10:00 - 12:00</p>
服装規定	なし
賃金	
旅費・宿泊費等の補助	あり(旅費等の補助についてはエントリー後に学生さんと調整)
選考方法	その他(原則選考はありません)
学生へのひとことコメント	食品業界の基本から実践的な学びを提供します。自己分析から始まり、部署見学、製造体験、そして貴重なフィードバックまで、まるっと学べる5日間です!ぜひお越しく下さい!
その他補足事項	