

[無償型]実習プログラム

登録番号	320as
法人名	株式会社さんれいフーズ
現住所	西部 〒6838506 鳥取県米子市旗ヶ崎2147
電話番号	0859336243
FAX番号	0859349051
業種	卸売業・小売業
実習プログラム名	【3days仕事体験】つくるだけじゃない!"おいしい"を支える食品製造×生産管理の仕事体験 #試食あり
実習のテーマ	「"おいしさ"と"安全・安心"を届ける仕事を知る3日間～食品製造のしくみや仕事のやりがいを体感しよう～」 鳥取県の特産品"カニ"。どのように加工され、製品となって皆さんのもとへ届くか、イメージしてみてください。 当社の3days仕事体験では、カニ加工の製造現場で実際の仕事を体験しながら、食品製造・加工の流れやこだわりを知っていただきます。おいしい商品を安定してお届けするための工夫や、食の安全・安心を支える裏側、そして生産計画に沿って安全かつ効率的な生産を目指す生産管理のやりがい・面白さにふれてみませんか？
実習内容	【食品メーカーの仕事体験】食品製造・生産管理業務体験プログラム #製品の試食あり! 当社事業のうち《食品メーカー》事業の仕事について理解を深めていただく、3日間の食品製造・生産管理業務体験プログラムです。仕事体験を通じて、製品づくりや食品製造に関わる仕事を体験してみてください。 【1日目】事前学習と製造業務・生産管理の仕事体験 ・会社概要説明(事業・製品紹介、仕事内容など) ・工場概要説明(工場紹介、1日の流れなど) ・食品衛生・安全の基本ルール説明、工場見学 ・社員とランチ交流会 ・製造業務・生産管理の仕事体験 製造業務…製造工程(原料計量、包装、カニ加工ラインなど)にて製造補助作業を行います。 生産管理…生産管理職の社員に同行し各工程の現場管理・調整、現場との連携や現場改善の視点を学んでいただきます。 【2日目】製造業務・生産管理の仕事体験 1日目の仕事体験と同様 【3日目】仕事体験、振り返り・発表・フィードバック ・品質管理、製造業務・生産管理の仕事体験 品質管理…官能検査／製造した製品を実際に食べて、品質・味・香り・見た目などを評価する検査業務を行います。当社の製品を特長を知ってください! ・仕事体験の振り返り・まとめ ・発表、フィードバック
実習業務	食品関係(農業含む)
実習タイプ	現場での仕事体験, 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	※全学部・学科対象(文理不問) ◆食品業界、食品卸売(商社)、食品メーカーに関心がある方 ◆営業職、商品開発、食品製造など食品に関わる仕事に興味がある方 ◆地域に貢献する仕事、人と関わる仕事に関心のある方など

実習で学んで欲しいこと	<ul style="list-style-type: none"> ◆仕事体験を通して、当社の事業・仕事について理解を深める ◆食品加工の工程としくみを理解する ◆"おいしさ"と"安全"を守る工夫を知る ◆「食」を支える仕事の価値を実感する(普段は見えにくい"裏方"の仕事を知ってください!)
スケジュール	8月26日～8月28日の3日間
実習先の所在地・名称	〒684-0046 鳥取県境港市竹内団地60 株式会社さんれいフーズ 境港工場
最寄駅・バス停	境港線バス停「竹内」より徒歩11分、JR余子駅より徒歩18分・車で4分
受入人数	1
希望受入対象	全学部・全学科対象(文理不問)
留学生受入・受入条件	不可
必要な能力・資格・技術等	特になし
実習期間・時間	8月下旬～8月下旬(実施日数 3日間) 6時間時間(休憩時間 60分) 実習日に土日祝を含む:含まない 実習時間に早朝夜間を含む:含まない 実習日によって実習時間が異なる可能性があります。 ※実施の詳細は参加が確定した方にご案内します。
服装規定	あり(スーツ(*工場内での仕事体験時は白衣・長靴を貸与します))
賃金	
旅費・宿泊費等の補助	あり(当社規定により交通費を支給します。)
選考方法	企業側で選考(応募多数の場合はエントリー情報(インターンシップを希望した理由など)をもとに選考します。)
学生へのひとことコメント	カニがどのように加工されて私たちのもとに届いているのか、実際の現場に入って体験してみませんか?普段は見ることのできない「食品製造のウラ側」で、丁寧な手仕事や衛生管理の工夫を知ることができます。食に興味がある方、ものづくりが好きな方、地元の産業に関心がある方におすすめです。ご参加をお待ちしています!
その他補足事項	※食品衛生管理のため、仕事体験の実施前に検便をお願いしております。検便の依頼や白衣のサイズ確認等は参加が確定した方にご連絡します。