

# [ワンデー仕事研究]実習プログラム

登録番号	304b
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 1 2 - 2 7
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	【1DAY】未来へ、おいしいを共に届けよう！カニの加工技術を研究
実習のテーマ	カニ加工会社での1DAYインターンシッププログラムです。 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。 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。 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てる情報を提供します。
実習内容	<p>オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•自己紹介と挨拶：参加者同士や担当者との簡単な自己紹介</li> <li>•会社概要説明：カニ加工会社の歴史、事業内容、社会的な役割について</li> <li>•インターンシップの目的説明：本日のプログラム内容と目的、注意事項</li> </ul> <p>カニ加工の基礎講座</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•カニの種類と特徴：加工されるカニの種類やそれぞれの特徴について学ぶ</li> <li>•カニの捕獲と流通：カニがどのように捕獲され、どのように流通するのかを説明</li> <li>•加工の流れ：カニの選別から加工、包装、出荷までの全体的な流れの説明</li> <li>•衛生管理：カニ加工における衛生管理や品質管理の重要性</li> </ul> <p>工場見学</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•工場内部ツアー：実際の加工ラインを見学し、どのようにカニが処理されているのかを体験</li> <li>•スタッフの作業の観察：カニの選別、殻剥き、肉の取り出しなど、実際の作業工程を見学</li> <li>•質疑応答：作業中に気になる点や質問を工場スタッフに聞く</li> </ul> <p>昼食休憩</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•社員食堂や近隣の飲食店で昼食</li> <li>•休憩時間：参加者同士の意見交換や質問タイム</li> </ul> <p>実習（カニ加工体験）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•実際に加工作業を体験：参加者がカニの選別、殻剥きなどを実際に行ってみる</li> <li>•作業のコツと注意点：加工の際に重要なポイント（スピード、効率、衛生面）を指導</li> <li>•作業後の振り返り：参加者同士で作業体験を振り返り、学びを共有</li> </ul> <p>カニ加工業界の展望とキャリアパス</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•業界の現状と将来性：カニ加工業界が直面している課題や未来の展望</li> <li>•キャリアパスの紹介：カニ加工業における職種やキャリアのステップについて紹介</li> <li>•業界で求められるスキル：加工技術や管理職に必要なスキル、資格など</li> </ul> <p>まとめ・質疑応答</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•インターンシップの振り返り：今日学んだこと、体験したことを参加者と一緒に振り返る</li> <li>•質疑応答：参加者からの質問に答える</li> <li>•アンケート記入：インターンシップに関する感想や意見をアンケート形式で記入</li> </ul> <p>終了・解散</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•閉会の挨拶：担当者からの感謝の言葉と、今後の連絡について</li> <li>•解散：参加者が順次解散</li> </ul>
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
実習タイプその他	
実習方法	対面で実施

求めている人材	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。 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。 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。
実習で学んで欲しいこと	カニ加工会社の歴史、事業内容、社会的な役割について 加工されるカニの種類やそれぞれの特徴について カニ加工における衛生管理や品質管理の重要性 カニ加工業における職種やキャリアのステップについて
スケジュール	5月10日(土)
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	JR境港駅
受入人数	3人程度
希望受入対象	全学部全学科受け入れ可能
留学生受入・受入条件	可(日本語が話せること)
必要な能力・資格・技術等	なし
実習期間・時間	5月上旬～5月上旬(実施日数1日) 10時～16時時間(休憩時間60分) 実習日に土日祝を含む:含む 実習時間に早朝夜間を含む:含まない 10:00 オリエンテーション 10:30 カニ加工の基礎講座 11:30 工場見学 12:00 休憩 13:00 実習(カニ加工体験) 14:30 カニ加工業界の展望とキャリアパス 15:30 まとめ・質疑応答 16:00 終了・解散
服装規定	なし
賃金	なし
旅費・宿泊費等の補助	なし
選考方法	学校側で選考
学生へのひとことコメント	楽しいインターンには是非ご参加ください。
その他補足事項	