

インターンシップ受入プログラム

企業団体名	株式会社 昆布森	分類	■ 企業 □ 団体 □ 公務
業種	☐ 農・林・漁業 ■ 製造業 ☐ 不動産業 ☐ サービス業 ☐ 鉱業 ☐ 卸売・小売業 ☐ 運輸・通信業 ☐ 公務 ☐ 建設業 ☐ 金融業・保険業 ☐ 電気・ガス・水道業 ☐ その他（ ）		
事業内容	海藻加工業 食品製造及び卸・販売業		
代表者（役職・氏名）	好永和広		
本社所在地	〒791-3132 愛媛県伊予郡松前町西高柳251		
ホームページURL	http://www.konbumori.co.jp	従業員数	25 名

受入事業所	(支店名など) 株式会社 昆布森 〒791-3132 愛媛県伊予郡松前町西高柳251							
研修担当者	部署名	製造部		TEL	089-960-3355			
	ふりがな	ヨシナガタカユキ						
	氏名	好永隆之		メールアドレス	c041182r@gmail.com			
研修関係者情報	研修対象者	学年の限定	☐ 有 → 【大学】 ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4年生 / 【短大】 ☐ 1 ☐ 2年生 ■ 無					
		専攻	不問	理系	文系	合計	応募者多数の場合の選考方法	
		人数	3人	人	人	3人	■ 受け入れ先にて選考 □ 大学にて選考	
		費用	交通費	☐ 本人負担 ■ 事業所支給 [備考]				
			宿泊費	■ 本人負担 ☐ 事業所支給 [備考]				
			参加費	■ 不要 ☐ 要 [備考]				
		特記事項 (受入条件等)						
	研修期間	☐ 決定している → (実働日数)日間 ■ 未決定 → (受入可能期間)2020年8月3日 ~ 2020年9月30日(実働日数)5日間						
		休日	■ 土 ■ 日 □ () 曜日 □ 不定期					
		研修期間調整	■ 可 □ 不可					
	研修時間	8時00分 ~ 16時00分 (実働時間)6時間45分						
		研修時間調整	■ 可 □ 不可					
	研修プログラムの内容	研修テーマ	実際に現場の仕事を体験してみる					
		種別	■ 体験型 ☐ 見学型 ☐ 問題解決型 ☐ その他 ()					
		研修の アピールポイント	実際の現場で“労働”することで、学ぶことが本分の学生の立場から『学びながら働く』社会人の在り方を体験してもらう。					
		※研修の狙いや特に力を入れているところ						
		日程	具体的な研修内容					
検品		実際に機械を稼働させて原料の検品をします。						
味付け		検品した原料を味付けします。						
乾燥		味付けした原料に味を定着させるために業務用乾燥機で温風乾燥します。						
カット加工		味付け・乾燥された原料を裁断機で切断します。						
仕上げ		仕上げ用調味料を原料に攪拌機でつけます。						
包装作業	完成した商品を計測器で規定量に計り、箱入れします。							
連絡事項								