



No.

インターンシップ受入れプログラム

企業・団体名	株式会社 中冷		分類	<input checked="" type="checkbox"/> 企業	<input type="checkbox"/> 団体	<input type="checkbox"/> 公務
業種	<input type="checkbox"/> 農・林・漁業 <input checked="" type="checkbox"/> 製造業 <input type="checkbox"/> 不動産業 <input type="checkbox"/> サービス業 <input type="checkbox"/> 工業 <input type="checkbox"/> 卸売・小売業 <input type="checkbox"/> 運輸・通信業 <input type="checkbox"/> 公務 <input type="checkbox"/> 建設業 <input type="checkbox"/> 金融業・保険業 <input type="checkbox"/> 電気・ガス・水道業 <input type="checkbox"/> その他 ()					
事業内容	冷凍食品、魚肉練り製品の製造・加工・開発・販売					
本社所在地 (住所)	〒750-0093 山口県下関市彦島西山町4-10-6					
受入事業所 (住所)	〒750-0093 山口県下関市彦島西山町4-10-6					
担当者	部署名	管理部				
	(ふりがな)	(にしじま せいら)	メールアドレス	nishijimas@nichirei.co.jp		
	氏名	西嶋 聖羅	TEL	083-266-4103		

インターンシップ情報	対象者	受入れ人数	2 人			
		参加するにあたって必要な (求められる) 能力	<input type="checkbox"/> 事務処理能力 <input checked="" type="checkbox"/> PCスキル (Word・Excelなど) <input type="checkbox"/> 営業スキル <input checked="" type="checkbox"/> コミュニケーション能力 <input type="checkbox"/> 企画・提案力 <input type="checkbox"/> 語学力 (語) <input type="checkbox"/> 簿記・会計 <input type="checkbox"/> 映像編集 <input type="checkbox"/> SNS <input type="checkbox"/> その他 ()			
	期間	実施期間	<input type="checkbox"/> 決定している → ○ 月 ○ 日 (○) ~ ○ 月 ○ 日 (○) <input checked="" type="checkbox"/> 未決定 → (2024/8/8~9/26までの期間で予定しております)			
		期間調整	<input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可			
	時間	実施時間	8 時 00 分 ~ 17 時 00 分 (休憩 60 分)			
		時間調整	<input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可			
	プログラムの内容	テーマ	食品の製造に関する実習			
		受入れ方法	<input checked="" type="checkbox"/> 対面方式 <input type="checkbox"/> リモート方式 (リモート勤務が常態である場合のみ) <input type="checkbox"/> その他 ()			
		日程	具体的な内容			
		○ 月 ○ 日 (○)	<input checked="" type="checkbox"/> 実務体験あり (↑ある場合はチェックしてください)	A M	冷凍食品、魚肉練り製品の加工・成型・包装に関する実習	
				P M	冷凍食品、魚肉練り製品の加工・成型・包装に関する実習	
		○ 月 ○ 日 (○)	<input checked="" type="checkbox"/> 実務体験あり (↑ある場合はチェックしてください)	A M	冷凍食品、魚肉練り製品の加工・成型・包装に関する実習	
				P M	冷凍食品、魚肉練り製品の加工・成型・包装に関する実習	
	○ 月 ○ 日 (○)	<input checked="" type="checkbox"/> 実務体験あり (↑ある場合はチェックしてください)	A M	冷凍食品、魚肉練り製品の加工・成型・包装に関する実習		
			P M	冷凍食品、魚肉練り製品の加工・成型・包装に関する実習		
○ 月 ○ 日 (○)	<input checked="" type="checkbox"/> 実務体験あり (↑ある場合はチェックしてください)	A M	その他、商品開発・品質保証・設備保全等に関する実習			
		P M	その他、商品開発・品質保証・設備保全等に関する実習			
○ 月 ○ 日 (○)	<input checked="" type="checkbox"/> 実務体験あり (↑ある場合はチェックしてください)	A M	その他、商品開発・品質保証・設備保全等に関する実習			
		P M	その他、商品開発・品質保証・設備保全等に関する実習	・学生へのフィードバック		
本プログラムを除く今年度のインターンシップ実施計画			インターンシップ実績 (過去2~3年程度)			
本プログラムを通じて得た学生情報の活用方法	学生の連絡先を活用し、採用活動へのエントリーに関する案内を送付する (本プログラムを通じて得た学生情報は、3年次3月以降は広報活動に、4年次6月以降は採用選考活動に使用できます。)					
連絡事項						