



インターンシップの様子が新聞で報道されました！

発酵食品学科では、地元の企業と連携して実践的学習を行うことで、発酵食品を中心とした食とバイオの技術者育成に取り組んでいます。その一つの取り組みとして、インターンシップ（企業での就業研修の）を全学生に義務付けています。企業のものづくり現場での学生の実習はメディアに注目され、毎年のようにTVや新聞で報道されています。

今年是小倉恭平さん（大分雄城台高校出身）のインターンシップの様子が、新聞で報道されました。小倉さんは将来、酒造会社で働きたいという希望から、豊後大野市の浜嶋酒造さんで日本酒造りの研修をさせて頂きました。お酒造りの仕込みは力仕事の部分も多く大変だったようですが、杜氏のお酒造りに懸ける情熱を直に感じ取り、一層酒造りに魅力を感じたようです。

臨地実習は就業研修が主な目的です。現場で社会人としての心構えや仕事の本当の大変さを体験します。しかし同時に、自分が就職を希望する会社で研修を受けることでアピールし、実際に就職に結びつく例も少なくありません。就職氷河期の現在、インターンシップは有用な就職活動ともいえます。



2010年2月23日大分合同新聞夕刊

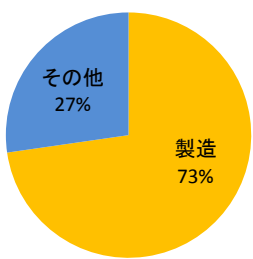
就職率88%

1期生の進路紹介

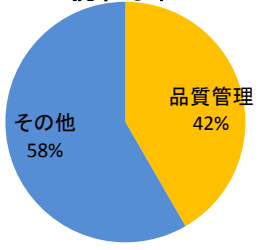


この春1期生が卒業し、発酵食品学科として初めて卒業生を社会へ送り出しました。この不況のなか全国平均を上回る88%が無事就職を果たしました。本学科は、食品作りやバイオ技術のスペシャリストを養成する学科です。カリキュラムには、実体験型教育として多くの学生実験や企業実習などが組み込まれています。こうした教育を受けた卒業生がどのような進路を選択したか、分析してみました。

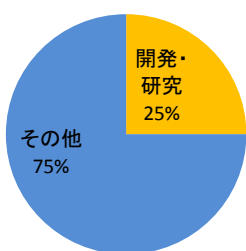
食品作りの仕事に携わる率



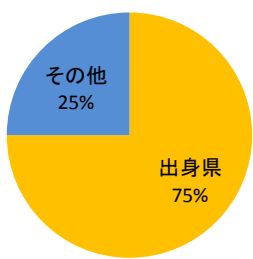
食の安全を守る仕事に携わる率



食品の研究・開発の仕事に携わる率



出身県で就職する率



※複数の職種を兼任する人がいますので、のべ人数の結果です。

食品作りの仕事に魅力を感じたのか、73%が製造に携わる仕事でした。また最近大きな問題となっている食の安全に興味を持ち品質管理職に就いた学生は42%でした。あこがれの職種である食品の開発・研究職は25%でした。営業職を希望した学生は1人のみでした。2期生は大学院や公務員、教職の進路も増えてくると予想されます。来年度からは、食品流通コースが設置されます。食品流通・販売にかかわる職種も発酵食品学科の有望な就職先です。

《一期生就職先》

- 萱島酒造(酒類製造職)
- 宮崎県農協果汁(食品製造職)
- 大関食品(営業職)
- 野崎漬物(食品製造職)
- 四国ココラプロダクツ(食品製造・品質管理職)

- 一番食品(品質管理職)
- 宮島醤油(食品製造・開発職)
- クロレラ本社(研究職)
- 日本バイオフーズ(品質管理職)

- 菊屋(酒類製造職)
- 田中醤油店(食品製造職)
- 九州ジージーシー(食品製造職)