

令和7年度 鳥取県産業技術センターインターンシップ実施内容

1 受入学科・人数・期間・業務内容

受入科		受け入れる学科・専攻		人数	受入期間	日数	業務内容
1	電子・有機素材研究所 電子システムグループ 有機材料グループ	学部	電気・電子系 化学系	2	8月25日～9月17日	3	○製造品の不良解析技術 製造した電気電子部品や製品に不具合が発生した場合の原因究明 ・内部基板等に混入した異物の特定（材料分析） ・動作不良の場合の電気特性の評価（電気測定）
		大学院	電気・電子系 化学系	2	8月25日～9月17日	3	
2	機械素材研究所 システム制御グループ	学部	不問	1	9月16日～10月3日	4	○搬送ロボット・プログラミング ・搬送ロボットの教示 ・プログラミング
		大学院	不問	1	9月16日～10月3日	4	
3	機械素材研究所 機械・無機材料グループ	学部	不問	1	9月18日～10月3日	3	○機械加工・CAD・シミュレーション、無機材料の化学分析、金属材料の機械的特性評価 ・機械加工、CAD、シミュレーション ・無機材料の化学分析評価 ・金属材料の強度等の機械的特性評価
		大学院	不問	1	9月18日～10月3日	3	
4	食品開発研究所 食品加工グループ	学部	食品科学系 農芸化学系 化学バイオ系	1	9月16日～10月3日	5	○フードロス素材を使った加工食品の開発、物性評価 ・フードロス素材を使った加工食品の開発、物性評価 ・フードロス素材を使った加工食品の開発及び香り等の評価
		大学院	食品科学系 農芸化学系 化学バイオ系	1	9月16日～10月3日	5	
5	食品開発研究所 発酵・機能性食品グループ	学部	食品科学系 農芸化学系 化学バイオ系	1	8月18日～9月26日	5	○タンパク質分解酵素を用いてフードロス素材を調味料へ ・たんばく質分解酵素を活用したフードロス素材からの調味料の開発 ・海外輸出に向けた清酒の安全性管理のための成分分析
6		大学院	食品科学系 農芸化学系 化学バイオ系	1	8月18日～9月26日	5	
7	食品開発研究所 食品安全・品質技術グループ	学部	食品科学系 農芸化学系 化学バイオ系	1	9月8日～9月12日	5	○冷解凍した食品素材の品質評価・モチの日持ち向上技術 ・冷解凍した食品素材の品質評価 ・もちの日持ち向上技術の検証
		大学院	食品科学系 農芸化学系 化学バイオ系	1	9月8日～9月12日	5	
合計				12			

※赤字はHPの申込みシートの選択業務内容

2 受入場所

研究所	担当	電話番号	住所
電子・有機素材研究所	電子システムグループ、有機材料グループ	0857-38-6200	〒689-1112 鳥取市若葉台南7丁目1-1
機械素材研究所	システム制御グループ、機械・無機材料グループ	0859-37-1811	〒689-3522 米子市日下1247
食品開発研究所	食品加工グループ、発酵・機能性食品グループ、食品安全・品質技術グループ	0859-44-6121	〒684-0041 境港市中野町2032-3

※自家用車の乗り入れは可能

3 報酬等

報酬・賃金・宿泊施設・交通費・制服貸与については、いずれも支給しない。

4 連絡・問い合わせ先

所 属 等		氏名	電話番号	E-mail
全般(企画・連携推進部)	企画室係長	森	0857-38-6205	mori-h@tiit.or.jp
電子・有機素材研究所	副所長	高橋（智）	0857-38-6200	tom@tiit.or.jp
機械素材研究所	所長	加藤（明）	0859-37-1811	katoua@tiit.or.jp
食品開発研究所	副所長	寺田	0859-44-6121	terada-na@tiit.or.jp