

(1) 第1号技能実習実施計画(モデル例)

技能実習を行わせる事業所

①事業所名 水産加工食品製造株式会社 新宿工場
 ②事業所名
 ③事業所名
 実習期間 20XX年 XX月 XX日 ~ 20YY年 YY月 YY日

所在地 東京都新宿区西新宿〇-〇〇-〇〇
 所在地
 所在地

1	技能実習の内容 必須業務、関連業務及び周辺業務の例 指導員の役職・氏名(経験年数)	事業所	合計時間	月・時間数													
				1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月		
1	(1)発酵食品製造作業 ①原料魚介藻類の判別作業 1. 原料魚介藻類の種類分け 2. 原料魚介藻類のサイズ分け ②原料魚介藻類の処理作業 1. 包丁の選定 2. 原料魚介藻類の解凍 3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別 4. 一次処理(頭・内臓除去、異物除去等) ③発酵作業 1. 調味食塩の計量 2. 発酵温度の確認 3. 発酵時間の確認 工場長:新宿太郎(25年)	水産加工食品製造株式会社 新宿工場	〇h			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
2	(2)安全衛生業務 ①安全衛生作業 1. 雇入れ時等の安全衛生教育 2. 作業開始時の安全確認作業 3. 水産加工食品製造作業に必要な整理整頓作業 4. 水産加工食品製造用機械等及び周囲の安全確認作業 5. 保護具及び安全標識・装置の点検作業 6. 安全装置の使用等による安全作業 7. 労働衛生上の有害性を防止するための作業 8. 危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業 9. 安全作業に係る記録と確認作業 ※ ②食品衛生作業 1. 作業者の衛生管理作業 2. 器具の衛生管理作業 3. 製造用機械、調理器具等の取扱法 4. 電気、ガス、燃油等の取扱法 5. 作業手順(フローシート)の確認 6. 作業終了時の作業場の清掃及び機械・器具等の洗浄・殺菌 7. 衛生作業に係る記録と確認作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
3	①非加熱性水産加工食品製造業職種(塩蔵品製造、乾製品製造) ②加熱性水産加工食品製造業職種(節類製造、加熱乾製品製造、調味加工品製造、くん製品製造) ③水産加工関連器具・工具の取扱い作業 ④水産加工関連機械の取扱い作業 ⑤包装機の取扱い作業 ⑥製品の凍結作業 ⑦製品の殺菌作業 ⑧食品添加物の使用基準管理作業 ⑨その他の発酵食品製造作業 1. 脱水作業 2. 乾燥作業 3. 抽出作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
4	①工場内清掃作業 ②工場内運搬作業 ③梱包作業 ④出荷作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h			△	△	△	△	△	△	△	△	△			
5	安全衛生業務(関連業務、周辺業務を行う場合は必ず実施する業務) 上記※に同じ 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h			△	△	△	△	△	△	△	△	△			
合計時間				〇h			〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h		

(注意)

予定表には、当該科目の開始月より終了月までの間を矢印(←→)で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載してください。

使用する素材、材料等	①原料
	1. 塩辛の原料(いか、かつお、うに、あゆ、なまこ、さけ等) 2. 魚醤油の原料(いかなご、いわし、はたはた、あじ、いかの内臓、えび等) 3. くさやの原料(むろあじ、あおむろ、とびうお等) 4. 馴れずしの原料(さけ、にしん、ほっけ、はたはた、たい、さば、ふな、あゆ、ます等) 5. 漬物類の原料(さば、さけ、いわし、たい、まぐろ、さんま、あじ、にしん、するめいか、あゆ、このしろ、こんぶ、かずのこ等)
	②副資材
	1. 食塩 2. 米飯 3. 糠(ぬか) 4. 糀(こうじ) 5. 香辛料 6. その他の調味料(醤油、味噌、酒粕、みりん、食酢等)

使用する機械、器具等	<p>①機械・設備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 魚体(原料)洗浄機 2. 魚体(原料)選別機 3. 魚体(原料)処理機 (内臓除去装置、ヘッドカッター、フィレマシン) 4. 乾燥機 5. 解凍装置 6. 煮熟装置 7. 金属探知機 8. 真空包装機 9. ガス充填包装機 10. くんせい装置 <p>②器具・工具等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 包丁類 2. はさみ類 3. 鱗取り器 4. 皮むき道具 5. 骨抜き道具 <p>③計測器等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 塩分濃度測定器 2. 温度計 3. 秤量器(機) 4. 計量器 <ol style="list-style-type: none"> 11. 保管冷蔵庫 12. 凍結機 13. 急速凍結機 (トンネルフリーザー、コンタクトフリーザー等) 14. 脱水機 15. 攪拌機 16. 充填装置 <ol style="list-style-type: none"> 6. 冷凍パン 7. 解凍用器 8. 漬け込み容器(樽、桶、バット等) <ol style="list-style-type: none"> 5. 脂肪測定器 6. 鮮度測定器
製品等の例	<ol style="list-style-type: none"> 1. 塩辛(いか、かつお、うに、あゆ、なまこ、さけ等) 2. 魚醤油(いかなご、いわし、はたはた、あじ、いかの内臓、えび等) 3. くさや(むろあじ、あおむろ、とびうお等) 4. 馴れずし(さけ、にしん、ほっけ、はたはた、たい、さば、ふな、あゆ、ます等) 5. 漬物類(さば、さけ、いわし、たい、まぐろ、さんま、あじ、にしん、するめいか、あゆ、このしろ、こんぶ、かずのこ等)
指導体制	<p>指導員名 新宿 太郎</p> <p>免許・資格等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 水産物加工科職業訓練指導員免許 2. 調理師免許 3. 食品衛生管理者 4. 惣菜管理士 5. フォークリフト運転技能講習修了

(2)第2号技能実習実施計画(1年目)(モデル例)

技能実習を行わせる事業所

①事業所名 水産加工食品製造株式会社 新宿工場
 ②事業所名
 ③事業所名
 実習期間 20XX年 XX月 XX日 ~ 20YY年 YY月 YY日

所在地 東京都新宿区西新宿〇-〇〇-〇〇
 所在地
 所在地

1	技能実習の内容 必須業務、関連業務及び周辺業務の例 指導員の役職・氏名(経験年数)	事業所	合計時間	月・時間数																													
				1月目	2月目	3月目	4月目	5月目	6月目	7月目	8月目	9月目	10月目	11月目	12月目																		
1	(1)発酵食品製造作業 ①原料魚介藻類の判別作業 1.原料魚介藻類の種類分け 2.原料魚介藻類のサイズ分け 3.原料魚介藻類の鮮度判別 ②原料魚介藻類の処理作業 1.包丁の選定 2.原料魚介藻類の解凍 3.原料魚介藻類の解凍状況の判別 4.加工に適した形態への処理(フィレ等) ③発酵作業 1.調味食塩の計量 2.調味(加塩)処理 3.発酵温度の管理 4.発酵時間の管理 ④製品の仕上げ(検査等)作業 1.製品の種類の判別 2.異物混入の確認 ⑤製造工程表の確認作業 1.製造工程表の確認 2.製造工程に適した機器の選択 工場長:新宿太郎(25年)	水産加工食品製造株式会社 新宿工場	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△																		
				2	(2)安全衛生業務 ①安全衛生作業 1.雇入れ時等の安全衛生教育 2.作業開始時の安全確認作業 3.水産加工食品製造作業に必要な整理整頓作業 4.水産加工食品製造用機械等及び周囲の安全確認作業 5.保護具及び安全標識・装置の点検作業 6.安全装置の使用等による安全作業 7.労働衛生上の有害性を防止するための作業 8.危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業 9.安全作業に係る記録と確認作業 ※ ②食品衛生作業 1.作業者の衛生管理作業 2.器具の衛生管理作業 3.製造用機械、調理器具等の取扱法 4.電気、ガス、燃油等の取扱法 5.作業手順(フローシート)の確認 6.作業終了時の作業場の清掃及び機械・器具等の洗浄・殺菌 7.衛生作業に係る記録と確認作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△															
								3	①非加熱性水産加工食品製造業職種(塩蔵品製造、乾製品製造) ②加熱性水産加工食品製造業職種(節類製造、加熱乾製品製造、調味加工品製造、くん製品製造) ③水産加工関連器具・工具の取扱い作業 ④水産加工関連機械の取扱い作業 ⑤包装機の取扱い作業 ⑥製品の凍結作業 ⑦製品の殺菌作業 ⑧食品添加物の使用基準管理作業 ⑨その他の発酵食品製造作業 1.脱水作業 2.乾燥作業 3.抽出作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△											
												4	①工場内清掃作業 ②工場内運搬作業 ③梱包作業 ④出荷作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△							
																5	安全衛生業務(関連業務、周辺業務を行う場合は必ず実施する業務) 上記※に同じ 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△			
																				合計時間			〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h

(注意)

予定表には、当該科目の開始月より終了月までの間を矢印(←→)で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載してください。

使用する素材、材料等	①原料 1.塩辛の原料(いか、かつお、うに、あゆ、なまこ、さけ等) 2.魚醤油の原料(いかなご、いわし、はたはた、あじ、いかの内臓、えび等) 3.くさやの原料(むろあじ、あおむろ、とびうお等) 4.馴れずしの原料(さけ、にしん、ほっけ、はたはた、たい、さば、ふな、あゆ、ます等) 5.漬物類の原料(さば、さけ、いわし、たい、まぐろ、さんま、あじ、にしん、するめいか、あゆ、このしろ、こんぶ、かずのこ等) ②副資材 1.食塩 2.米飯 3.糠(ぬか) 4.糀(こうじ) 5.香辛料 6.その他の調味料(醤油、味噌、酒粕、みりん、食酢等)
------------	---

使用する機械、器具等	<p>①機械・設備</p> <p>1. 魚体(原料)洗浄機 2. 魚体(原料)選別機 3. 魚体(原料)処理機 (内臓除去装置、ヘッドカッター、フィレマシン) 4. 乾燥機 5. 解凍装置 6. 煮熟装置 7. 金属探知機 8. 真空包装機 9. ガス充填包装機 10. くんせい装置</p> <p>②器具・工具等</p> <p>1. 包丁類 2. はさみ類 3. 鱗取り器 4. 皮むき道具 5. 骨抜き道具</p> <p>③計測器等</p> <p>1. 塩分濃度測定器 2. 温度計 3. 秤量器(機) 4. 計量器</p> <p>11. 保管冷蔵庫 12. 凍結機 13. 急速凍結機 (トンネルフリーザー、コンタクトフリーザー等) 14. 脱水機 15. 攪拌機 16. 充填装置</p> <p>6. 冷凍パン 7. 解凍用器 8. 漬け込み容器(樽、桶、バット等)</p> <p>5. 脂肪測定器 6. 鮮度測定器</p>
製品等の例	<p>1. 塩辛(いか、かつお、うに、あゆ、なまこ、さけ等) 2. 魚醤油(いかなご、いわし、はたはた、あじ、いかの内臓、えび等) 3. くさや(むろあじ、あおむろ、とびうお等) 4. 馴れずし(さけ、にしん、ほっけ、はたはた、たい、さば、ふな、あゆ、ます等) 5. 漬物類(さば、さけ、いわし、たい、まぐろ、さんま、あじ、にしん、するめいか、あゆ、このしろ、こんぶ、かずのこ等)</p>
指導体制	<p>指導員名 新宿 太郎 免許・資格等</p> <p>1. 水産物加工科職業訓練指導員免許 2. 調理師免許 3. 食品衛生管理者 4. 惣菜管理士 5. フォークリフト運転技能講習修了</p>

(3)第2号技能実習実施計画(2年目)(モデル例)

技能実習を行わせる事業所

①事業所名 水産加工食品製造株式会社 新宿工場

②事業所名

③事業所名

実習期間 20XX年 XX 月 XX 日 ~ 20YY年 YY 月 YY日

所在地 東京都新宿区西新宿〇-〇〇-〇〇

所在地

所在地

1	技能実習の内容 必須業務、関連業務及び周辺業務の例 指導員の役職・氏名(経験年数)	事業所	合計時間	月・時間数												
				1月目	2月目	3月目	4月目	5月目	6月目	7月目	8月目	9月目	10月目	11月目	12月目	
1	(1)発酵食品製造作業 ①原料魚介藻類の判別作業 1. 原料魚介藻類の種類分け 2. 原料魚介藻類のサイズ分け 3. 原料魚介藻類の鮮度判別 ②原料魚介藻類の処理作業 1. 包丁の選定 2. 原料魚介藻類の解凍 3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別 4. 加工に適した形態への処理(フィル等) ③発酵作業 1. 調味食塩の計量 2. 調味(加塩)処理 3. 発酵温度の管理 4. 発酵時間の管理 ④製品の仕上げ(検査等)作業 1. 製品の種類の判別 2. 異物混入の確認 ⑤製造工程表の確認作業 1. 製造工程表の確認 2. 製造工程に適した機器の選択 工場長:新宿太郎(25年)	水産加工食品製造株式会社 新宿工場	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
2	(2)安全衛生業務 ①安全衛生作業 1. 雇入れ時等の安全衛生教育 2. 作業開始時の安全確認作業 3. 水産加工食品製造作業に必要な整理整頓作業 4. 水産加工食品製造用機械等及び周囲の安全確認作業 5. 保護具及び安全標識・装置の点検作業 6. 安全装置の使用等による安全作業 7. 労働衛生上の有害性を防止するための作業 8. 危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業 9. 安全作業に係る記録と確認作業 ※ ②食品衛生作業 1. 作業者の衛生管理作業 2. 器具の衛生管理作業 3. 製造用機械、調理器具等の取扱法 4. 電気、ガス、燃油等の取扱法 5. 作業手順(フローシート)の確認 6. 作業終了時の作業場の清掃及び機械・器具等の洗浄・殺菌 7. 衛生作業に係る記録と確認作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
3	①非加熱性水産加工食品製造業職種(塩蔵品製造、乾製品製造) ②加熱性水産加工食品製造業職種(節類製造、加熱乾製品製造、調味加工品製造、くん製品製造) ③水産加工関連器具・工具の取扱い作業 ④水産加工関連機械の取扱い作業 ⑤包装機の取扱い作業 ⑥製品の凍結作業 ⑦製品の殺菌作業 ⑧食品添加物の使用基準管理作業 ⑨その他の発酵食品製造作業 1. 脱水作業 2. 乾燥作業 3. 抽出作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
4	周辺業務 ①工場内清掃作業 ②工場内運搬作業 ③梱包作業 ④出荷作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
5	関連・周辺業務 安全衛生業務(関連業務、周辺業務を行う場合は必ず実施する業務) 上記※に同じ 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
合 計 時 間				〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h

(注意)

予定表には、当該科目の開始月より終了月までの間を矢印(←→)で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載してください。

使用する素材、材料等	①原料 1. 塩辛の原料(いか、かつお、うに、あゆ、なまこ、さけ等) 2. 魚醤油の原料(いかなご、いわし、はたはた、あじ、いかの内臓、えび等) 3. くさやの原料(むろあじ、あおむろ、とびうお等) 4. 馴れずしの原料(さけ、にしん、ほっけ、はたはた、たい、さば、ふな、あゆ、ます等) 5. 漬物類の原料(さば、さけ、いわし、たい、まぐろ、さんま、あじ、にしん、するめいか、あゆ、このしろ、こんぶ、かずのこ等) ②副資材 1. 食塩 2. 米飯 3. 糠(ぬか) 4. 糀(こうじ) 5. 香辛料 6. その他の調味料(醤油、味噌、酒粕、みりん、食酢等)
------------	--

<p>使用する機械、器具等</p>	<p>①機械・設備</p> <p>1. 魚体(原料)洗浄機 2. 魚体(原料)選別機 3. 魚体(原料)処理機 (内臓除去装置、ヘッドカッター、フィレマシン) 4. 乾燥機 5. 解凍装置 6. 煮熟装置 7. 金属探知機 8. 真空包装機 9. ガス充填包装機 10. くんせい装置</p> <p>②器具・工具等</p> <p>1. 包丁類 2. はさみ類 3. 鱗取り器 4. 皮むき道具 5. 骨抜き道具</p> <p>③計測器等</p> <p>1. 塩分濃度測定器 2. 温度計 3. 秤量器(機) 4. 計量器</p> <p>11. 保管冷蔵庫 12. 凍結機 13. 急速凍結機 (トンネルフリーザー、コンタクトフリーザー等) 14. 脱水機 15. 攪拌機 16. 充填装置</p> <p>6. 冷凍パン 7. 解凍用器 8. 漬け込み容器(樽、桶、バット等)</p> <p>5. 脂肪測定器 6. 鮮度測定器</p>
<p>製品等の例</p>	<p>1. 塩辛(いか、かつお、うに、あゆ、なまこ、さけ等) 2. 魚醤油(いかなご、いわし、はたはた、あじ、いかの内臓、えび等) 3. くさや(むろあじ、あおむろ、とびうお等) 4. 馴れずし(さけ、にしん、ほっけ、はたはた、たい、さば、ふな、あゆ、ます等) 5. 漬物類(さば、さけ、いわし、たい、まぐろ、さんま、あじ、にしん、するめいか、あゆ、このしろ、こんぶ、かずのこ等)</p>
<p>指導体制</p>	<p>指導員名 新宿 太郎</p> <p>免許・資格等</p> <p>1. 水産物加工科職業訓練指導員免許 2. 調理師免許 3. 食品衛生管理者 4. 惣菜管理士 5. フォークリフト運転技能講習修了</p>

(4)第3号技能実習実施計画(1年目)(モデル例)

技能実習を行わせる事業所

①事業所名 水産加工食品製造株式会社 新宿工場

②事業所名

③事業所名

実習期間 20XX年 XX月 XX日 ~ 20YY年 YY月 YY日

所在地 東京都新宿区西新宿〇-〇〇-〇〇

所在地

所在地

1	技能実習の内容 必須業務、関連業務及び周辺業務の例 指導員の役職・氏名(経験年数)	事業所	合計時間	月・時間数																														
				1月目	2月目	3月目	4月目	5月目	6月目	7月目	8月目	9月目	10月目	11月目	12月目																			
1	(1)発酵食品製造作業 ①原料魚介藻類の判別作業 1.原料魚介藻類の種類分け 2.原料魚介藻類のサイズ分け 3.原料魚介藻類の鮮度判別 ②原料魚介藻類の処理作業 1.包丁の選定 2.原料魚介藻類の解凍 3.原料魚介藻類の解凍状況の判別 4.加工に適した形態への処理(ファイル等) ③発酵作業 1.調味食塩の計量 2.調味(加塩)処理 3.発酵温度の管理 4.発酵時間の管理 5.発酵状況の判別 ④製品の仕上げ(検査等)作業 1.製品の種類の判別 2.異物混入の確認 3.製品品質の判別 ⑤製造工程表の確認作業 1.製造工程表の確認 2.製造工程に適した機器の選択 工場長:新宿太郎(25年)	水産加工食品製造株式会社 新宿工場	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△																			
				2	(2)安全衛生業務 ①安全衛生作業 1.雇入れ時等の安全衛生教育 2.作業開始時の安全確認作業 3.水産加工食品製造作業に必要な整理整頓作業 4.水産加工食品製造用機械等及び周囲の安全確認作業 5.保護具及び安全標識・装置の点検作業 6.安全装置の使用等による安全作業 7.労働衛生上の有害性を防止するための作業 8.危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業 9.安全作業に係る記録と確認作業 ※ ②食品衛生作業 1.作業者の衛生管理作業 2.器具の衛生管理作業 3.製造用機械、調理器具等の取扱法 4.電気、ガス、燃油等の取扱法 5.作業手順(フローシート)の確認 6.作業終了時の作業場の清掃及び機械・器具等の洗浄・殺菌 7.衛生作業に係る記録と確認作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△															
								3	①非加熱性水産加工食品製造業職種(塩蔵品製造、乾製品製造) ②加熱性水産加工食品製造業職種(節類製造、加熱乾製品製造、調味加工品製造、くん製品製造) ③水産加工関連器具・工具の取扱い作業 ④水産加工関連機械の取扱い作業 ⑤包装機の取扱い作業 ⑥製品の凍結作業 ⑦製品の殺菌作業 ⑧食品添加物の使用基準管理作業 ⑨その他の発酵食品製造作業 1.脱水作業 2.乾燥作業 3.抽出作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△											
												4	①工場内清掃作業 ②工場内運搬作業 ③梱包作業 ④出荷作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△							
																5	安全衛生業務(関連業務、周辺業務を行う場合は必ず実施する業務) 上記※に同じ 工場長:新宿産太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△				
																				合 計 時 間			〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h

(注意)

予定表には、当該科目の開始月より終了月までの間を矢印(←→)で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載してください。

使用する素材、材料等	①原料
	1.塩辛の原料(いか、かつお、うに、あゆ、なまこ、さけ等) 2.魚醤油の原料(いかなご、いわし、はたはた、あじ、いかの内臓、えび等) 3.くさやの原料(むろあじ、あおむろ、とびうお等) 4.馴れずしの原料(さけ、にしん、ほっけ、はたはた、たい、さば、ふな、あゆ、ます等) 5.漬物類の原料(さば、さけ、いわし、たい、まぐろ、さんま、あじ、にしん、するめいか、あゆ、このしろ、こんぶ、かずのこ等)
使用する素材、材料等	②副資材
	1.食塩 2.米飯 3.糠(ぬか) 4.糀(こうじ) 5.香辛料 6.その他の調味料(醤油、味噌、酒粕、みりん、食酢等)

使用する機械、器具等	<p>①機械・設備</p> <p>1. 魚体(原料)洗浄機 2. 魚体(原料)選別機 3. 魚体(原料)処理機 (内臓除去装置、ヘッドカッター、フィレマシン) 4. 乾燥機 5. 解凍装置 6. 煮熟装置 7. 金属探知機 8. 真空包装機 9. ガス充填包装機 10. くんせい装置</p> <p>②器具・工具等</p> <p>1. 包丁類 2. はさみ類 3. 鱗取り器 4. 皮むき道具 5. 骨抜き道具</p> <p>③計測器等</p> <p>1. 塩分濃度測定器 2. 温度計 3. 秤量器(機) 4. 計量器</p> <p>11. 保管冷蔵庫 12. 凍結機 13. 急速凍結機 (トンネルフリーザー、コンタクトフリーザー等) 14. 脱水機 15. 攪拌機 16. 充填装置</p> <p>6. 冷凍パン 7. 解凍用器 8. 漬け込み容器(樽、桶、バット等)</p> <p>5. 脂肪測定器 6. 鮮度測定器</p>
製品等の例	<p>1. 塩辛(いか、かつお、うに、あゆ、なまこ、さけ等) 2. 魚醤油(いかなご、いわし、はたはた、あじ、いかの内臓、えび等) 3. くさや(むろあじ、あおむろ、とびうお等) 4. 馴れずし(さけ、にしん、ほっけ、はたはた、たい、さば、ふな、あゆ、ます等) 5. 漬物類(さば、さけ、いわし、たい、まぐろ、さんま、あじ、にしん、するめいか、あゆ、このしろ、こんぶ、かずのこ等)</p>
指導体制	<p>指導員名 新宿 太郎</p> <p>免許・資格等</p> <p>1. 水産物加工科職業訓練指導員免許 2. 調理師免許 3. 食品衛生管理者 4. 惣菜管理士 5. フォークリフト運転技能講習修了</p>

(5)第3号技能実習実施計画(2年目)(モデル例)

技能実習を行わせる事業所

①事業所名 水産加工食品製造株式会社 新宿工場
 ②事業所名
 ③事業所名
 実習期間 20XX年 XX 月 XX 日 ~ 20YY年 YY 月 YY日

所在地 東京都新宿区西新宿〇-〇〇-〇〇
 所在地
 所在地

1	技能実習の内容 必須業務、関連業務及び周辺業務の例 指導員の役職・氏名(経験年数)	事業所	合計時間	月・時間数											
				1月目	2月目	3月目	4月目	5月目	6月目	7月目	8月目	9月目	10月目	11月目	12月目
1	(1)発酵食品製造作業 ①原料魚介藻類の判別作業 1.原料魚介藻類の種類分け 2.原料魚介藻類のサイズ分け 3.原料魚介藻類の鮮度判別 ②原料魚介藻類の処理作業 1.包丁の選定 2.原料魚介藻類の解凍 3.原料魚介藻類の解凍状況の判別 4.加工に適した形態への処理(フィレ等) ③発酵作業 1.調味食塩の計量 2.調味(加塩)処理 3.発酵温度の管理 4.発酵時間の管理 5.発酵状況の判別 ④製品の仕上げ(検査等)作業 1.製品の種類の判別 2.異物混入の確認 3.製品品質の判別 ⑤製造工程表の確認作業 1.製造工程表の確認 2.製造工程に適した機器の選択 工場長:新宿太郎(25年)	水産加工食品製造株式会社 新宿工場	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
2	(2)安全衛生業務 ①安全衛生作業 1.雇入れ時等の安全衛生教育 2.作業開始時の安全確認作業 3.水産加工食品製造作業に必要な整理整頓作業 4.水産加工食品製造用機械等及び周囲の安全確認作業 5.保護具及び安全標識・装置の点検作業 6.安全装置の使用等による安全作業 7.労働衛生上の有害性を防止するための作業 8.危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業 9.安全作業に係る記録と確認作業 ②食品衛生作業 1.作業者の衛生管理作業 2.器具の衛生管理作業 3.製造用機械、調理器具等の取扱法 4.電気、ガス、燃油等の取扱法 5.作業手順(フローシート)の確認 6.作業終了時の作業場の清掃及び機械・器具等の洗浄・殺菌 7.衛生作業に係る記録と確認作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
3	①非加熱性水産加工食品製造業職種(塩蔵品製造、乾製品製造) ②加熱性水産加工食品製造業職種(節類製造、加熱乾製品製造、調味加工品製造、くん製品製造) ③水産加工関連器具・工具の取扱い作業 ④水産加工関連機械の取扱い作業 ⑤包装機の取扱い作業 ⑥製品の凍結作業 ⑦製品の殺菌作業 ⑧食品添加物の使用基準管理作業 ⑨その他の発酵食品製造作業 1.脱水作業 2.乾燥作業 3.抽出作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
4	①工場内清掃作業 ②工場内運搬作業 ③梱包作業 ④出荷作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
5	安全衛生業務(関連業務、周辺業務を行う場合は必ず実施する業務) 上記※に同じ 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
合 計 時 間				〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h

(注意)

予定表には、当該科目の開始月より終了月までの間を矢印(←→)で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載してください。

使用する素材、材料等	①原料 1.塩辛の原料(いか、かつお、うに、あゆ、なまこ、さけ等) 2.魚醤油の原料(いかなご、いわし、はたはた、あじ、いかの内臓、えび等) 3.くさやの原料(むろあじ、あおむろ、とびうお等) 4.馴れずしの原料(さけ、にしん、ほっけ、はたはた、たい、さば、ふな、あゆ、ます等) 5.漬物類の原料(さば、さけ、いわし、たい、まぐろ、さんま、あじ、にしん、するめいか、あゆ、このしろ、こんぶ、かずのこ等) ②副資材 1.食塩 2.米飯 3.糠(ぬか) 4.糝(こうじ) 5.香辛料 6.その他の調味料(醤油、味噌、酒粕、みりん、食酢等)
------------	---

使用する機械、器具等	<p>①機械・設備</p> <p>1. 魚体(原料)洗浄機 2. 魚体(原料)選別機 3. 魚体(原料)処理機 (内臓除去装置、ヘッドカッター、フィレマシン) 4. 乾燥機 5. 解凍装置 6. 煮熟装置 7. 金属探知機 8. 真空包装機 9. ガス充填包装機 10. くんせい装置</p> <p>②器具・工具等</p> <p>1. 包丁類 2. はさみ類 3. 鱗取り器 4. 皮むき道具 5. 骨抜き道具</p> <p>③計測器等</p> <p>1. 塩分濃度測定器 2. 温度計 3. 秤量器(機) 4. 計量器</p> <p>11. 保管冷蔵庫 12. 凍結機 13. 急速凍結機 (トンネルフリーザー、コンタクトフリーザー等) 14. 脱水機 15. 攪拌機 16. 充填装置</p> <p>6. 冷凍パン 7. 解凍用器 8. 漬け込み容器(樽、桶、バット等)</p> <p>5. 脂肪測定器 6. 鮮度測定器</p>
製品等の例	<p>1. 塩辛(いか、かつお、うに、あゆ、なまこ、さけ等) 2. 魚醤油(いかなご、いわし、はたはた、あじ、いかの内臓、えび等) 3. くさや(むろあじ、あおむろ、とびうお等) 4. 馴れずし(さけ、にしん、ほっけ、はたはた、たい、さば、ふな、あゆ、ます等) 5. 漬物類(さば、さけ、いわし、たい、まぐろ、さんま、あじ、にしん、するめいか、あゆ、このしろ、こんぶ、かずのこ等)</p>
指導体制	<p>指導員名 新宿 太郎 免許・資格等</p> <p>1. 水産物加工科職業訓練指導員免許 2. 調理師免許 3. 食品衛生管理者 4. 惣菜管理士 5. フォークリフト運転技能講習修了</p>