

(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 東京水産株式会社 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(経歴年数)	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かまぼこ製品製造作業 ①かまぼこ製品の材料の測定作業 ②かまぼこ製品の製造作業 1.かまぼこ製品原料の調整作業 2.簡単なかまぼこ製品の成形作業 3.かまぼこ製品の加熱、冷却及び包装作業 工場長:国際太郎(25年)	東京水産株式会社	〇h				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
2	②安全衛生作業 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全装置等の点検作業 ③水産練り製品工場における整理・整頓・清掃・清拭(習慣)の遵守 ④かまぼこ製造作業で使用する機械及び周囲の安全確認作業 ⑤保護具の着用と服装の安全点検作業 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異常時の応急措置を修得するための作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
3	①原材料等の受け入れ検査作業及び記録作業 ②かまぼこ製造の積算作業及び記録作業 ③かまぼこ製造用機械の保守・整備及び記録作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
4	①原材料等の目視受け入れ記録・保管作業 ②かまぼこ製造用機械の管理作業及び記録作業 ③包装資材の保管・管理作業 ④製品の運搬作業 ⑤製品の梱包出荷作業 工場長:国際太郎(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:国際太郎(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原料魚 1.ぐち 2.えそ 3.たちうお 4.あじ 5.いわし 6.すけとうだら 7.さば 8.いわ 9.い ②冷凍すり身 1.ぐち 2.えそ 3.たちうお 4.あじ 5.いわし 6.すけとうだら 7.さば 8.きんときだい 9.いとより ③食塩 ④副原料 1)調味料 1.甘味料 2.酒類 2)着色料 3)保存料 4)副材料 1.澱(でん)粉類 2.動物性たんぱく質 3.卵 4.野菜類	9.いとより 10.きち(きんき) 11.さめ 12.とびうお 13.はも 14.ほつけ 15. その他の原料魚 10.みなみだら 11.ほき 12.パンフィックホワイトニング(しろがねだら) 13.はも 14.ほつけ 15.れんこだい 16.ひれこだい 17.かれい 18.その他の冷凍すり身 3.動物、魚介類エキス 4.その他の調味料 5.海藻類 6.無機塩類 7.その他の副原料
使用する機械、器具等	①機械・設備 1.播漬機(らいかいき:石臼式、ステンレス式、サイレントカット、高速真空攪拌機を含む) 2.魚体処理機 3.魚洗(ぎよせん)機 4.魚肉採取機 5.水さらし装置 6.脱水機 7.挽(ひき)肉機 8.解凍機 9.裏ごし機 10.成形機 ②器具等 1.各種衛生用具(白衣、ヘアネット、頭巾型帽子、マスク、工場内専用履物、粘着ローラー等) 2.魚体処理用具 3.水さらし用具 4.播漬(らいかい)用具 5.成形用具(つけ包丁、木べら等を含む。) 6.加熱用具	11.加熱装置 12.冷却機 13.包装機 14.冷凍庫及び冷蔵庫 15.搬送機 16.殺菌装置 17.洗浄装置 18.エアシャワー室 19.その他の機械及び装置

	<p>③計測器等</p> <p>1.温度測定器(中心温度測定器を含む。)</p> <p>2.水分測定器</p> <p>3.pH測定器</p> <p>4.重量測定器</p> <p>5.その他の測定器</p>
製品等の例	<p>1.板付きかまぼこ</p> <p>2.蒸し焼きかまぼこ</p> <p>3.蒸しかまぼこ</p> <p>4.ゆでかまぼこ</p> <p>5.揚かまぼこ</p> <p>6.卵黄焼きかまぼこ</p> <p>7.焼き抜きかまぼこ(ちくわ等を含む。)</p> <p>8.特殊包装かまぼこ(リテーナ成形かまぼこ、ケーシング詰かまぼこ、真空包装製品は含まず。)</p> <p>9.珍味かまぼこ</p> <p>10.細工かまぼこ</p> <p>11.風味かまぼこ</p>
指導体制	<p>指導員名 国際 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</p> <p>2.1級水産練り製品製造技能士</p> <p>3.フォークリフト運転技能講習修了</p> <p>4.調理師免許</p> <p>5.栄養士免許</p> <p>6.食品衛生責任者</p> <p>7.食品衛生管理者</p>

(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 東京水産株式会社 新宿工場

所在地 東京都新宿区西新宿〇-〇〇-〇〇

②事業所名

所在地

③事業所名

所在地

実習期間

20XX年 XX 月 XX 日 ~ 20YY年 YY 月 YY 日

	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(経歴年数)	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	必須業務 (1)かまぼこ製品製造作業 ①かまぼこ製品の材料の測定作業 ②かまぼこ製品の製造に関する機械、装置及び器具の点検、調整作業及び記録作業 ③かまぼこ製品の製造作業 ④かまぼこ製品原料(副原料含む)の配合及び品質の調整作業 ⑤かまぼこ製品の成形作業 ⑥かまぼこ製品の加熱、冷却及び包装作業並びに記録作業 工場長:国際太郎(25年)	東京水産株式会社	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
2	必須業務 (2)安全衛生作業 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全装置等の点検作業 ③水産練り製品工場における整理・整頓・清掃・躰(習慣)の遵守 ④かまぼこ製造作業で使用する機械及び周囲の安全確認作業 ⑤保護具の着用と服装の安全点検作業 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異常時の応急措置を修得するための作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
3	関連業務 ①原材料等の受け入れ検査作業及び記録作業 ②かまぼこ製造の積算作業及び記録作業 ③かまぼこ製造用機械の保守・整備及び記録作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
4	周辺業務 ①原材料等の目視受け入れ記録・保管作業 ②かまぼこ製造用機械の管理作業及び記録作業 ③包装資材の保管・管理作業 ④製品の運搬作業 ⑤製品の梱包出荷作業 工場長:国際太郎(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:国際太郎(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原料魚 1.ぐち 2.えそ 3.たちうお 4.あじ 5.いわし 6.すけとうだら 7.さば 8.いわか ②冷凍すり身 1.ぐち 2.えそ 3.たちうお 4.あじ 5.いわし 6.すけとうだら 7.さば 8.きんときだい 9.いとより ③食塩 ④副原料 1)調味料 1.甘味料 2.酒類 2)着色料 3)保存料 4)副材料 1.澱(でん)粉類 2.動植物性蛋白(たんぱく)質 3.卵 4.野菜類	9.いとより 10.きちじ(きんき) 11.さめ 12.とびうお 13.はも 14.ほっけ 15. その他の原料魚 10.みなみだら 11.ほき 12.パンフィックホワイトイング(しろがねだら) 13.はも 14.ほっけ 15.れんこだい 16.ひれこだい 17.かいいい 18.その他の冷凍すり身 3.動物、魚介類エキス 4.その他の調味料 5.海藻類 6.無機塩類 7.その他の副原料
使用する機械、器具等	①機械・設備 1.播漬機(らいいかい)き:石臼式、ステンレス式、サイレントカッタ、高速真空攪拌機を含む 2.魚体処理機 3.魚洗(きよせん)機 4.魚肉採取機 5.水さらし装置 6.脱水機 7.挽(ひき)肉機 8.解凍機 9.裏ごし機 10.成形機 ②器具等 1.各種衛生用具(白衣、ヘアネット、頭巾型帽子、マスク、工場内専用履物、粘着ローラー等) 2.魚体処理用具 3.水さらし用具 4.播漬(らいいかい)用具 5.成形用具(つけ包丁、木べら等を含む。) 6.加熱用具	11.加熱装置 12.冷却機 13.包装機 14.冷凍庫及び冷蔵庫 15.搬送機 16.殺菌装置 17.洗浄装置 18.エアシャワー室 19.その他の機械及び装置

	<p>③計測器等</p> <p>1.温度測定器(中心温度測定器を含む。)</p> <p>2.水分測定器</p> <p>3.pH測定器</p> <p>4.重量測定器</p> <p>5.その他の測定器</p>
製品等の例	<p>1.板付きかまぼこ</p> <p>2.蒸し焼きかまぼこ</p> <p>3.蒸しかまぼこ</p> <p>4.ゆでかまぼこ</p> <p>5.揚かまぼこ</p> <p>6.卵黄焼きかまぼこ</p> <p>7.焼き抜きかまぼこ(ちくわ等を含む。)</p> <p>8.特殊包装かまぼこ(リテーナ成形かまぼこ、ケーシング詰かまぼこ、真空包装製品は含まず。)</p> <p>9.珍味かまぼこ</p> <p>10.細工かまぼこ</p> <p>11.風味かまぼこ</p>
指導体制	<p>指導員名 国際 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</p> <p>2.1級水産練り製品製造技能士</p> <p>3.フォークリフト運転技能講習修了</p> <p>4.調理師免許</p> <p>5.栄養士免許</p> <p>6.食品衛生責任者</p> <p>7.食品衛生管理者</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 東京水産株式会社 新宿工場

所在地 東京都新宿区西新宿〇-〇〇-〇〇

②事業所名

所在地

③事業所名

所在地

実習期間

20XX年 XX 月 XX 日 ~ 20YY年 YY 月 YY 日

	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(経歴年数)	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	必須業務 (1)かまぼこ製品製造作業 ①かまぼこ製品の材料の測定作業 ②かまぼこ製品の製造に関する機械、装置及び器具の点検、調整作業及び記録作業 ③かまぼこ製品の製造作業 1.かまぼこ製品原料(副原料含む)の配合及び品質の調整作業 2.かまぼこ製品の成形作業 3.かまぼこ製品の加熱、冷却及び包装作業並びに記録作業 工場長:国際太郎(25年)	東京水産株式会社	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
2	必須業務 (2)安全衛生作業 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全装置等の点検作業 ③水産練り製品工場における整理・整頓・清掃・躰(習慣)の遵守 ④かまぼこ製造作業で使用する機械及び周囲の安全確認作業 ⑤保護具の着用と服装の安全点検作業 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異常時の応急措置を修得するための作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
3	関連業務 ①原材料等の受け入れ検査作業及び記録作業 ②かまぼこ製造の簿算作業及び記録作業 ③かまぼこ製造用機械の保守・整備及び記録作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
4	周辺業務 ①原材料等の目視受け入れ記録・保管作業 ②かまぼこ製造用機械の管理作業及び記録作業 ③包装資材の保管・管理作業 ④製品の運搬作業 ⑤製品の梱包出荷作業 工場長:国際太郎(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:国際太郎(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原料魚 1.ぐち 2.えそ 3.たちうお 4.あじ 5.いわし 6.すけとうだら 7.さば 8.いわか ②冷凍すり身 1.ぐち 2.えそ 3.たちうお 4.あじ 5.いわし 6.すけとうだら 7.さば 8.きんときだい 9.いとより ③食塩 ④副原料 1)調味料 1.甘味料 2.酒類 2)着色料 3)保存料 4)副材料 1.澱(でん)粉類 2.動植物性蛋白(たんぱく)質 3.卵 4.野菜類	9.いとより 10.きちじ(きんき) 11.さめ 12.とびうお 13.はも 14.ほっけ 15. その他の原料魚 10.みなみだら 11.ほき 12.パンフィックホワイトティング(しろがねだら) 13.はも 14.ほっけ 15.れんこだい 16.ひれこだい 17.かわい 18.その他の冷凍すり身 3.動物、魚介類エキス 4.その他の調味料 5.海藻類 6.無機塩類 7.その他の副原料
使用する機械、器具等	①機械・設備 1.播潰機(らいいかい)き:石臼式、ステンレス式、サイレントカッタ、高速真空攪拌機を含む 2.魚体処理機 3.魚洗(きよせん)機 4.魚肉採取機 5.水さらし装置 6.脱水機 7.挽(ひき)肉機 8.解凍機 9.裏ごし機 10.成形機 ②器具等 1.各種衛生用具(白衣、ヘアネット、頭巾型帽子、マスク、工場内専用履物、粘着ローラー等) 2.魚体処理用具 3.水さらし用具 4.播潰(らいいかい)用具 5.成形用具(つけ包丁、木べら等を含む。) 6.加熱用具	11.加熱装置 12.冷却機 13.包装機 14.冷凍庫及び冷蔵庫 15.搬送機 16.殺菌装置 17.洗浄装置 18.エアシャワー室 19.その他の機械及び装置

	<p>③計測器等</p> <p>1.温度測定器(中心温度測定器を含む。)</p> <p>2.水分測定器</p> <p>3.pH測定器</p> <p>4.重量測定器</p> <p>5.その他の測定器</p>
製品等の例	<p>1.板付きかまぼこ</p> <p>2.蒸し焼きかまぼこ</p> <p>3.蒸しかまぼこ</p> <p>4.ゆでかまぼこ</p> <p>5.揚かまぼこ</p> <p>6.卵黄焼きかまぼこ</p> <p>7.焼き抜きかまぼこ(ちくわ等を含む。)</p> <p>8.特殊包装かまぼこ(リテーナ成形かまぼこ、ケーシング詰かまぼこ、真空包装製品は含まず。)</p> <p>9.珍味かまぼこ</p> <p>10.細工かまぼこ</p> <p>11.風味かまぼこ</p>
指導体制	<p>指導員名 国際 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</p> <p>2.1級水産練り製品製造技能士</p> <p>3.フォークリフト運転技能講習修了</p> <p>4.調理師免許</p> <p>5.栄養士免許</p> <p>6.食品衛生責任者</p> <p>7.食品衛生管理者</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 東京水産株式会社 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)かまぼこ製品製造作業 ①かまぼこ製品の材料の選定作業 ②かまぼこ製品の製造に関する機械、装置及び器工具の点検、調整作業及び記録作業 ③かまぼこ製品の製造作業 1.かまぼこ製品原料の(副原料含む)の配合及び品質の調整作業 2.かまぼこ製品の成形作業 3.かまぼこ製品の加熱、冷却及び包装作業並びに記録作業 4.魚体処理(魚の頭や内臓を除去する。)作業 5.魚洗(魚体処理によって付着した血液、内臓等の不純物を洗浄する。)作業 6.魚肉採取(魚肉と骨及び皮の分離。)作業 7.水さらし作業(血液や脂肪、魚臭成分を洗い流す。)及び脱水作業 8.碎肉(魚肉を細かく砕く。)作業 9.裏ごし作業 10.魚肉の播漚(らいかい:魚肉に食塩、調味料を加えて播りあげる。)作業 11.冷凍すり身の検査作業 ④かまぼこ製品の検査作業 工場長:国際太郎(25年)	東京水産株式会社 新宿工場	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
2	(2)安全衛生作業 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全装置等の点検作業 ③水産練り製品工場における整理・整頓・清掃・清潔・躰(習慣)の遵守 ④かまぼこ製造作業で使用する機械及び周囲の安全確認作業 ⑤保護具の着用と服装の安全点検作業 ※ 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異常時の応急措置を修得するための作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
3	①原材料等の受け入れ検査作業及び記録作業 ②かまぼこ製造の積算作業及び記録作業 ③かまぼこ製造用機械の保守・整備及び記録作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
4	①原材料等の目視受入れ記録・保管作業 ②かまぼこ製造用機械の管理作業及び記録作業 ③包装資材の保守・管理作業 ④製品の運搬作業 ⑤製品の梱包出荷作業 工場長:国際太郎(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:国際太郎(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原料魚 1.ぐち 2.えそ 3.たちうお 4.あじ 5.いわし 6.すけとうだら 7.さば 8.いか ②冷凍すり身 1.ぐち 2.えそ 3.たちうお 4.あじ 5.いわし 6.すけとうだら 7.さば 8.きんときだい 9.いとより ③食塩 ④副原料 1)調味料 1.甘味料 2.酒類 2)着色料 3)保存料 4)副材料 1.澱(でん)粉類 2.動植物性蛋白(たんぱく)質 3.卵 4.野菜類	9.いとより 10.きちじ(きんぎ) 11.さめ 12.とびうお 13.はも 14.ほっけ 15. その他の原料魚 10.みなみだら 11.ほき 12.パシフィックホワイトティング(しろがねだら) 13.はも 14.ほっけ 15.れんこだい 16.ひれこだい 17.かれい 18.その他の冷凍すり身 3.動物、魚介類エキス 4.その他の調味料 5.海藻類 6.無機塩類 7.その他の副原料
------------	--	--

使用する機械、器具等	<p>①機械・設備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.播漬機(らいかいき:石臼式、ステンレス式、サイレントカッタ、高速真空攪拌機を含む) 2.魚体処理機 3.魚洗(ぎよせん)機 4.魚肉採取機 5.水さらし装置 6.脱水機 7.挽(ひき)肉機 8.解凍機 9.裏ごし機 10.成形機 11.加熱装置 12.冷却機 13.包装機 14.冷凍庫及び冷蔵庫 15.搬送機 16.殺菌装置 17.洗浄装置 18.エアシャワー室 19.その他の機械及び装置 <p>②器工具等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.各種衛生用具(白衣、ヘアネット、頭巾型帽子、マスク、工場内専用履物、粘着ローラー等) 2.魚体処理用具 3.水さらし用具 4.播漬(らいかい)用具 5.成形用具(つけ包丁、木べら等を含む。) 6.加熱用具 <p>③計測器等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.温度測定器(中心温度測定器を含む。) 2.水分測定器 3.pH測定器 4.重量測定器 5.その他の測定器
製品等の例	<ol style="list-style-type: none"> 1.板付きかまぼこ 2.蒸し焼きかまぼこ 3.蒸しかまぼこ 4.ゆでかまぼこ 5.揚かまぼこ 6.卵黄焼きかまぼこ 7.焼き抜きかまぼこ(ちくわ等を含む。) 8.特殊包装かまぼこ(リテーナ成形かまぼこ、ケーシング詰かまぼこ、真空包装製品は含まず。) 9.珍味かまぼこ 10.細工かまぼこ 11.風味かまぼこ
指導体制	<p>指導員名 国際 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 2.1級水産練り製品製造技能士 3.フォークリフト運転技能講習修了 4.調理師免許 5.栄養士免許 6.食品衛生責任者 7.食品衛生管理者

(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 東京水産株式会社 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(経歴年数)	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								
必須業務	①かまぼこ製品製造作業 ①かまぼこ製品の材料の測定作業 ②かまぼこ製品の製造に関する機械、装置及び器具の点検、調整作業及び記録作業 ③かまぼこ製品の製造作業 ④かまぼこ製品の材料(副原料含む)の配合及び品質の調整作業 ⑤かまぼこ製品の成形作業 ⑥かまぼこ製品の加熱、冷却及び包装作業並びに記録作業 ⑦魚洗(魚体処理によって付着した血液、内臓等の不純物を洗浄する。)作業 ⑧魚体処理(魚の頭や内臓を除去する。)作業 ⑨魚肉採取(魚肉と骨及び皮の分離。)作業 ⑩水さらし作業(血液や脂肪、魚臭成分を洗い流す。)及び脱水作業 ⑪砕肉(魚肉を細かく砕く。)作業 ⑫裏ごし作業 ⑬魚肉の播置(いかに魚肉に食塩、調味料を加えて播りあげる。)作業 ⑭冷凍すり身の検査作業 ⑮かまぼこ製品の検査作業 工場長:国際太郎(25年)	東京水産株式会社 新宿工場	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△								
	②安全衛生作業 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全装置等の点検作業 ③水産練り製品工場における整理・整頓・清掃・検(音價)の遵守 ④かまぼこ製造作業で使用する機械及び周囲の安全確認作業 ⑤保護具の着用と服装の安全点検作業 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異常時の応急措置を修得するための作業 工場長:国際太郎(25年)			同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△							
	③関連業務 ①原材料等の受け入れ検査作業及び記録作業 ②かまぼこ製造の精算作業及び記録作業 ③かまぼこ製造用機械の保守・整備及び記録作業 工場長:国際太郎(25年)					同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△					
	④周辺業務 ①原材料等の目視受入れ記録・保管作業 ②かまぼこ製造用機械の管理作業及び記録作業 ③包装資材の保守・管理作業 ④製品の運搬作業 ⑤製品の梱包出荷作業 工場長:国際太郎(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:国際太郎(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原料魚	②冷凍すり身	③食塩	④副原料
	1.ぐち 2.えそ 3.たちうお 4.あじ 5.いわし 6.すけとうだら 7.さば 8.いか 9.いとより 10.きちじ(きんぎ) 11.さめ 12.とびうお 13.はも 14.ほっけ 15. その他の原料魚	1.ぐち 2.えそ 3.たちうお 4.あじ 5.いわし 6.すけとうだら 7.さば 8.きんときだい 9.いとより 10.みなみだら 11.ほき 12.パンフィックホワイトニング(しろがねだら) 13.はも 14.ほっけ 15.れんこだい 16.ひれこだい 17.かわい 18.その他の冷凍すり身		1)調味料 1.甘味料 2.酒類 2)着色料 3)保存料 4)副材料 1.蕨(でん)粉類 2.動植物性蛋白(たんぱく)質 3.卵 4.野菜類 3.動物、魚介類エキス 4.その他の調味料 5.海藻類 6.無機塩類 7.その他の副原料

使用する機械、器具等	<p>①機械・設備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 播漬機(らいかいき:石臼式、ステンレス式、サイレントカッタ、高速真空攪拌機を含む) 2. 魚体処理機 3. 魚洗(きよせん)機 4. 魚肉採取機 5. 水さらし装置 6. 脱水機 7. 挽(ひき)肉機 8. 解凍機 9. 裏ごし機 10. 成形機 11. 加熱装置 12. 冷却機 13. 包装機 14. 冷凍庫及び冷蔵庫 15. 搬送機 16. 殺菌装置 17. 洗浄装置 18. エアーシャワー室 19. その他の機械及び装置 <p>②器工具等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 各種衛生用具(白衣、ヘアネット、頭巾型帽子、マスク、工場内専用履物、粘着ローラー等) 2. 魚体処理用具 3. 水さらし用具 4. 播漬(らいかい)用具 5. 成形用具(つけ包丁、木べら等を含む。) 6. 加熱用具 <p>③計測器等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 温度測定器(中心温度測定器を含む。) 2. 水分測定器 3. pH測定器 4. 重量測定器 5. その他の測定器
製品等の例	<ol style="list-style-type: none"> 1. 板付きかまぼこ 2. 蒸し焼きかまぼこ 3. 蒸しかまぼこ 4. ゆでかまぼこ 5. 揚かまぼこ 6. 卵黄焼きかまぼこ 7. 焼き抜きかまぼこ(ちくわ等を含む。) 8. 特殊包装かまぼこ(リテーナ成形かまぼこ、ケーシング詰かまぼこ、真空包装製品は含まず。) 9. 珍味かまぼこ 10. 細工かまぼこ 11. 風味かまぼこ
指導体制	<p>指導員名 国際 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. 1級水産練り製品製造技能士 3. フォークリフト運転技能講習修了 4. 調理師免許 5. 栄養士免許 6. 食品衛生責任者 7. 食品衛生管理者