

(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 東京惣菜製造株式会社 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)惣菜加工作業 ①下処理作業 1.食材の選別及び洗浄作業 2.食材の皮剥き及びカット作業 ②調理作業 1.)加熱調理(炊く、茹でる、揚げる等の調理を行なう) 1.食材(下処理済)の準備作業 2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3.調理及び加熱温度測定作業 ii.)非加熱調理(合(和)える) 1.食材の計量作業 2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3.調理状態確認作業 ③衛生管理作業 1.作業着、マスク、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検作業 2.洗浄・消毒及び殺菌作業 工場長:国際太郎(25年)	東京惣菜製造株式会社 新宿工場	〇h																	
2	(2)安全衛生業務 ①安全衛生 1.雇入れ時等の安全衛生教育 2.作業開始前の安全確認 3.惣菜製造業職種に必要な整理整頓 4.惣菜製造業職種の調理用機械設備等及び周囲の安全確認 5.衛生保護着等の着用と服装の安全点検 6.安全装置の使用等による安全な作業 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 9.惣菜加工作業における事故・疾病予防に係る安全衛生 ②食品衛生 1.作業者の衛生管理 2.調理器具の衛生維持 3.製造用機器等の衛生維持 4.作業終了時の作業場の清掃等による衛生維持 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h																	
3	関連業務 ①原料入庫検品作業 ②漬け込み・成型カット作業 ③盛り付け作業及び計量作業 ④冷凍作業及びトレット殺菌処理作業 ⑤製品の仕分け作業 ⑥製品の包装作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h																	
4	周辺業務 ①加工工場内清掃作業 ②加工工場内運搬作業 ③包装品の梱包作業 ④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				

(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、矢印の上には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	主な原料(材料) 1.食肉類(冷凍、冷蔵、乾燥(干し肉)) 2.野菜類(冷凍、冷蔵、乾燥(干しシタケ、切り干し大根等)) 3.果物類(冷凍、冷蔵、乾燥(ドライフルーツ))		4.米穀類(粒状、粉状) 5.加工食品全般(冷凍、冷蔵、乾燥(高野豆腐、車麩等)) 6.その他(魚介類(干しエビ、干し魚介類等))	
	使用する機械、器具等	①機械、設備(附属品を含む。)等 1.炊く:連続式若しくは固定式3升(約4.5kg)を6釜以上 2.茹でる:連続式若しくは固定式茹溜(50L水容量以上)を2台以上 3.揚げる:連続式若しくは固定式フライヤー(20L容量以上の油溜)を1台以上 4.炒める:20L容量以上の固定式ロースター(平釜・回転釜)を1台以上 5.焼く:連続式若しくは(コンベクション)オープン8段式以上2台以上 6.蒸す:連続式若しくは固定式蒸し器(9kg1回処理以上)1台以上 7.煮る:満タン50L水容量以上の固定式釜を1台以上 8.合(和)える:10kg以上の食材を混合する固定式ミキサー1台以上 9.連続式野菜洗浄機(500L水容量以上) 10.自動成型機 ②器具等 1.包丁・まな板類 2.はさみ類 3.皮剥き道具 ③測定器類 1.中心温度計 2.塩分濃度測定器		11.原料用洗浄機 12.原料用脱水機 13.用途別フードカッター 14.トッピング 15.急速冷却器 16.冷凍冷蔵庫 17.真空機械 18.金属探知機 19.包装機 20.その他の調理器具 4.製品パット(番重) 5.コンテナ(番重) 6.冷凍パン 7.かご類
		5.細菌検査器具 6.消毒濃度測定器		

製品等の例	<p>1.炊く(炊く物):炊飯(白飯、赤飯、味付け飯、おかゆ他)</p> <p>2.茹でる(茹で物):ゆで麺(中華そば、日本そば、うどん、パスタ類)</p> <p>3.揚げる(揚げ物):かき揚げ、天ぷら、コロッケ、とんかつ、メンチカツ、唐揚げ、その他揚げ物類</p> <p>4.炒める(炒め物):野菜炒め、中華炒め、その他炒め物</p> <p>5.焼く(焼き物):焼き肉、鶏の照り焼き、焼き餃子、味噌焼、ホイル焼き、その他焼き物類</p> <p>6.蒸す(蒸し物):茶碗蒸し、焼売、その他蒸し物</p> <p>7.煮る(煮物、甘煮等):五目煮、きんぴら、筑前煮、豚の角煮、田舎煮、含め煮、おでん、その他煮物類</p> <p>8.合(和)える(和え物):ごま和え、からし和え、サラダ、マリネ、甘酢和</p> <p>9.その他主食各種組合せ加工品(弁当、おにぎり、和洋中各種調理麺加工品)</p>
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.食品衛生管理者 2.調理師免許 3.1級惣菜管理士 4.惣菜製造業技能評価1級

(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 東京惣菜製造株式会社 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)惣菜加工作業 ①下処理作業 1.食材の選別及び洗浄作業 2.食材の皮剥き及びカット作業 ②調理作業 1.)加熱調理(炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸すの調理を行なう) 1.食材(下処理済)の準備作業 2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3.調理及び加熱温度測定作業 4.品質管理基準に合ったHACCPシステムに基づく温度管理作業 5.調理製品の確認(マニュアル通り)作業 ii.)非加熱調理(合(和)える) 1.食材の計量作業 2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3.調理状態確認作業 4.殺菌後の洗浄・水切り作業 5.成型及び整え作業 6.HACCPシステムに示された殺菌及び記録管理作業 ③衛生管理作業 1.作業着、マスク、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検作業 2.洗浄・消毒及び殺菌作業 工場長:国際太郎(25年)	東京惣菜製造株式会社 新宿工場	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△													
				2	(2)安全衛生業務 ①安全衛生 1.雇入れ時等の安全衛生教育 2.作業開始前の安全確認 3.惣菜製造業職種に必要な整理整頓 4.惣菜製造業職種の調理用機械設備等及び周囲の安全確認 5.衛生保護着等の着用と服装の安全点検 6.安全装置の使用等による安全な作業 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 9.惣菜加工作業における事故・疾病予防に係る安全衛生 ※ ②食品衛生 1.作業者の衛生管理 2.調理器具の衛生維持 3.製造用機器等の衛生維持 4.作業終了時の作業場の清掃等による衛生維持 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△									
								3	関連業務 ①原料入庫検品作業 ②清け込み・成型カット作業 ③盛り付け作業及び計量作業 ④冷凍作業及びトレット殺菌処理作業 ⑤製品の仕分け作業 ⑥製品の包装作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△						
												4	周辺業務 ①加工工場内清掃作業 ②加工工場内運搬作業 ③包装品の梱包作業 ④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

(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	主な原料(材料) 1.食肉類(冷凍、冷蔵、乾燥(干し肉)) 2.野菜類(冷凍、冷蔵、乾燥(干しシイタケ、切り干し大根等)) 3.果物類(冷凍、冷蔵、乾燥(ドライフルーツ))	4.米穀類(粒状、粉状) 5.加工食品全般(冷凍、冷蔵、乾燥(高野豆腐、車麩等)) 6.その他(魚介類(干しエビ、干し魚介類等))
	①機械、設備(附属品を含む。)等 1.炊く:連続式若しくは固定式3升(約4.5kg)を6釜以上 2.茹でる:連続式若しくは固定式茹沸(50L水容量以上)を2台以上	11.原料用洗浄機 12.原料用脱水機

<p>使用する機械、器具等</p>	<p>3.揚げる:連続式若しくは固定式フライヤー(20L容量以上の油槽)を1台以上 4.炒める:20L容量以上の固定式ロースター(平釜・回転釜)を1台以上 5.焼く:連続式若しくは(コンベクション)オープン8段式以上2台以上 6.蒸す:連続式若しくは固定式蒸し器(9kg1回処理以上)1台以上 7.煮る:満タン50L水容量以上の固定式釜を1台以上 8.合(和)える:10kg以上の食材を混合する固定式ミキサー1台以上 9.連続式野菜洗浄機(500L水容量以上) 10.自動成型機</p> <p>②器具类等 1.包丁・まな板類 2.はさみ類 3.皮剥き道具</p> <p>③測定器類 1.中心温度計 2.塩分濃度測定器</p>	<p>13.用途別フードカッター 14.トッピング 15.急速冷却器 16.冷凍冷蔵庫 17.真空機械 18.金属探知機 19.包装机 20.その他の調理器具</p> <p>4.製品バット(番重) 5.コンテナ(番重) 6.冷凍パン</p> <p>7.かご類</p> <p>3.計量器 4.糖度計</p> <p>5.細菌検査器具 6.消毒濃度測定器</p>
<p>製品等の例</p>	<p>1.炊く(炊く物):炊飯(白飯、赤飯、味付け飯、おかゆ他) 2.茹でる(茹で物):ゆで麺(中華そば、日本そば、うどん、パスタ類) 3.揚げる(揚げ物):かき揚げ、天ぷら、コロッケ、とんかつ、メンチカツ、唐揚げ、その他揚げ物類 4.炒める(炒め物):野菜炒め、中華炒め、その他炒め物 5.焼く(焼き物):焼き肉、鶏の照り焼き、焼き餃子、味噌焼、ホイル焼き、その他焼き物類 6.蒸す(蒸し物):茶碗蒸し、焼売、その他蒸し物 7.煮る(煮物、甘煮等):五目煮、きんぴら、筑前煮、豚の角煮、田舎煮、含め煮、おでん、その他煮物類 8.合(和)える(和え物):ごま和え、からし和え、サラダ、マリネ、甘酢和 9.その他主食各種組合せ加工品(弁当、おにぎり、和洋中各種調理麺加工品)</p>	
<p>指導体制</p>	<p>指導員名 国際 太郎 免許・資格等 1.食品衛生管理者 2.調理師免許 3.1級惣菜管理士 4.惣菜製造業技能評価1級</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 東京惣菜製造株式会社 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)惣菜加工作業 ①下処理作業 1.食材の選別及び洗浄作業 2.食材の皮剥き及びカット作業 ②調理作業 1.)加熱調理(炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸すの調理を行なう) 1.食材(下処理済)の準備作業 2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3.調理及び加熱温度測定作業 4.品質管理基準に合ったHACCPシステムに基づく温度管理作業 5.調理製品の確認(マニュアル通り)作業 ii.)非加熱調理(合(和)える) 1.食材の計量作業 2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3.調理状態確認作業 4.殺菌後の洗浄・水切り作業 5.成型及び整え作業 6.HACCPシステムに示された殺菌及び記録管理作業 ③衛生管理作業 1.作業着、マスク、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検作業 2.洗浄・消毒及び殺菌作業 工場長:国際太郎(25年)	東京惣菜製造株式会社 新宿工場	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△															
				(2)安全衛生業務 ①安全衛生 1.雇入れ時等の安全衛生教育 2.作業開始前の安全確認 3.惣菜製造業職種に必要な整理整頓 4.惣菜製造業職種の調理用機械設備等及び周囲の安全確認 5.衛生保護着等の着用と服装の安全点検 6.安全装置の使用等による安全な作業 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 9.惣菜加工作業における事故・疾病予防に係る安全衛生 ※ ②食品衛生 1.作業者の衛生管理 2.調理器具の衛生維持 3.製造用機器等の衛生維持 4.作業終了時の作業場の清掃等による衛生維持 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△												
							関連業務 ①原料入庫検品作業 ②清け込み・成型カット作業 ③盛り付け作業及び計量作業 ④冷凍作業及びトレット殺菌処理作業 ⑤製品の仕分け作業 ⑥製品の包装作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△									
										周辺業務 ①加工工場内清掃作業 ②加工工場内運搬作業 ③包装品の梱包作業 ④出荷作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△						
													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	主な原料(材料) 1.食肉類(冷凍、冷蔵、乾燥(干し肉)) 2.野菜類(冷凍、冷蔵、乾燥(干しシイタケ、切り干し大根等)) 3.果物類(冷凍、冷蔵、乾燥(ドライフルーツ))	4.米穀類(粒状、粉状) 5.加工食品全般(冷凍、冷蔵、乾燥(高野豆腐、車麩等)) 6.その他(魚介類(干しエビ、干し魚介類等))
	①機械、設備(附属品を含む。)等 1.炊く:連続式若しくは固定式3升(約4.5kg)を6釜以上 2.茹でる:連続式若しくは固定式茹沸(50L水容量以上)を2台以上 3.揚げる:連続式若しくは固定式フライヤー(20L容量以上の油槽)を1台以上 4.炒める:20L容量以上の固定式ロースター(平釜・回転釜)を1台以上 5.焼く:連続式若しくは(コンベクション)オープン8段式以上2台以上 6.蒸す:連続式若しくは固定式蒸し器(9kg1回処理以上)1台以上 7.煮る:満タン50L水容量以上の固定式釜を1台以上	11.原料用洗浄機 12.原料用脱水機 13.用途別フードカッター 14.トッピング 15.急速冷却器 16.冷凍冷蔵庫 17.真空機械

使用する機械、器具等	8.合(和)える:10kg以上の食材を混合する固定式ミキサー1台以上 9.連続式野菜洗浄機(500L水容量以上) 10.自動成型機 ②器具类等 1.包丁・まな板類 2.はさみ類 3.皮剥き道具 ③測定器類 1.中心温度計 2.塩分濃度測定器	18.金属探知機 19.包装機 20.その他の調理器具 4.製品バット(番重) 5.コンテナ(番重) 6.冷凍パン 3.計量器 4.糖度計 7.かご類 5.細菌検査器具 6.消毒濃度測定器
製品等の例	1.炊く(炊く物):炊飯(白飯、赤飯、味付け飯、おかゆ他) 2.茹でる(茹で物):ゆで麺(中華そば、日本そば、うどん、パスタ類) 3.揚げる(揚げ物):かき揚げ、天ぷら、コロッケ、とんかつ、メンチカツ、唐揚げ、その他揚げ物類 4.炒める(炒め物):野菜炒め、中華炒め、その他炒め物 5.焼く(焼き物):焼き肉、鶏の照り焼き、焼き餃子、味噌焼、ホイル焼き、その他焼き物類 6.蒸す(蒸し物):茶碗蒸し、焼売、その他蒸し物 7.煮る(煮物、甘煮等):五目煮、きんぴら、筑前煮、豚の角煮、田舎煮、含め煮、おでん、その他煮物類 8.合(和)える(和え物):ごま和え、からし和え、サラダ、マリネ、甘酢和 9.その他主食各種組合せ加工品(弁当、おにぎり、和洋中各種調理麺加工品)	
指導体制	指導員名 免許・資格等	国際 太郎 1.食品衛生管理者 2.調理師免許 3.1級惣菜管理士 4.惣菜製造業技能評価1級