

(2-1) 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 株式会社漬物製造 深川工場 所在地 東京都江東区三好〇-〇-〇
 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

必須業務	技能実習の内容 必須業務、関連業務及び周辺業務の別 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)農産物漬物製造作業 ①漬物原料洗浄作業 ②漬物原料選別、切断、整形作業 ③殺菌・洗浄作業(包装後加熱殺菌する漬物及び殺菌工程のない漬物を除く) ④下漬け・漬け込み作業 ⑤充填・計量・異物確認作業 ⑥包装・シール作業 ⑦加熱殺菌、冷却作業(包装後加熱殺菌しない漬物を除く) ⑧出荷検査作業 ⑨製造環境の一般衛生管理及びHACCPの考え方を取り入れた衛生管理作業 工場長: 国際太郎(20年)	株式会社 深川工 場漬物 製造	〇〇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作業開始前の安全装置等の点検 ③整理・整頓・清掃・清潔・省資源の遵守 ④農産物漬物製造作業で使用する機械及び周囲の安全確認 ⑤保護具の着用と服装の安全点検 ⑥労働衛生上の有害性を防止するための措置 ⑦異常時の応急措置を修得するための作業 2)食品衛生 ①作業者の衛生管理 ②製造用機械、器具の衛生維持 ③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(20年)	同上	〇〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
3	①圃場における原料野菜の生育確認・品質確認作業 ②原材料受入れ作業 工場長: 国際太郎(20年)	同上	〇〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
4	①作業場内清掃作業 ②作業場内運搬作業(各種機器・装置に応じて特別教育、技能講習等が必要) ③梱包作業 ④出荷作業 工場長: 国際太郎(20年)	同上	〇〇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(20年)	同上	〇〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
合 計				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)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(該当するものを選択すること。)	主な原材料(農産物) 1. 葉菜類 2. 茎菜類 3. 花菜類 4. 根菜類 5. 果菜類 6. その他 原材料 1. 食塩 2. しょう油 3. アミノ酸 4. みそ 5. 麴 6. 糠 7. 酒粕 8. 甘味料 9. 酸味料 10. 香辛料 11. 調味料 12. その他の食品添加物
使用する機械・設備、器具等(該当するものを選択すること。)	①施設 1. 漬込みタンク 2. 洗浄機器 3. 脱塩槽 4. 漬込槽 5. 回転漬込槽 ※作業内容に応じて特別教育、技能講習等が必要 6. 調味液タンク 7. 調味液調合タンク 8. 加熱殺菌装置 9. 冷蔵など低温施設 10. 仕込み装置 11. 発酵設備 12. 冷房設備 13. ボイラー※ 14. 排水設備、排水処理設備 15. 蒸煮装置 16. 給水設備 17. コンベアー設備 18. クレーン※ 19. フォークリフト等の搬送設備※ 20. 消防設備 21. ゴミ処理設備
製品等の例(該当するものを選択すること。)	1. 塩漬(白菜漬、高菜漬等) 2. しょうゆ漬(福神漬、つぼ漬等) 3. みそ漬(山菜味噌漬、大根みそ漬等) 4. 粕漬(奈良漬、わさび漬等) 5. こうじ漬(べつたら漬、三五八漬等) 6. 酢漬(らっきょう漬、千枚漬、しょうが漬等) 7. ぬか漬(たくあん漬、みずなぬか漬等) 8. からし漬(なすからし漬、ふきからし漬等) 9. もろみ漬(こなすもろみ漬、きゅうりもろみ漬等) 10. 赤とうがらし漬(白菜キムチ等) 11. その他漬物(すぐき漬、すんき漬等)
指導体制	指導員名 国際太郎 免許・資格等 1. 食品衛生管理者 2. 1級漬物製造管理士(全日本漬物協同組合連合会認定)

(2-2) 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 株式会社漬物製造 深川工場 所在地 東京都江東区三好〇-〇-〇
 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

事業所	技能実習の内容 必須業務、関連業務及び周辺業務の別 指導員の役職・氏名(経験年数)	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)農産物漬物製造作業 ①漬物原料洗浄作業 ②漬物原料選別、切断、整形作業 ③殺菌・洗浄作業(包装後加熱殺菌する漬物及び殺菌工程のない漬物を除く) ④下漬け・漬け込み作業 ⑤充填・計量・異物確認作業 ⑥包装・シール作業 ⑦加熱殺菌、冷却作業(包装後加熱殺菌しない漬物を除く) ⑧出荷検査作業 ⑨製造環境の一般衛生管理及びHACCPの考え方を取り入れた衛生管理作業 工場長: 国際太郎(20年)	〇〇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作業開始前の安全装置等の点検 ③整理・整頓・清掃・清潔・省資源の遵守 ④農産物漬物製造作業で使用する機械及び周囲の安全確認 ⑤保護具の着用と服装の安全点検 ⑥労働衛生上の有害性を防止するための措置 ⑦異常時の応急措置を修得するための作業 2)食品衛生 ①作業者の衛生管理 ②製造用機械、器具の衛生維持 ③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(20年)	〇〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
3	①圃場における原料野菜の生育確認・品質確認作業 ②原材料受入れ作業 工場長: 国際太郎(20年)	〇〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
4	①作業場内清掃作業 ②作業場内運搬作業(各種機器・装置に応じて特別教育、技能講習等が必要) ③梱包作業 ④出荷作業 工場長: 国際太郎(20年)	〇〇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(20年)	〇〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
合 計			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)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	<p>主な原材料(農産物)</p> <p>1. 葉菜類 2. 茎菜類 3. 花菜類</p> <p>4. 根菜類 5. 果菜類 6. その他の農産物</p> <p>原材料</p> <p>1. 食塩 2. しょう油 3. アミノ酸</p> <p>4. みそ 5. 麴 6. 糠</p> <p>7. 酒粕 8. 甘味料 9. 酸味料</p> <p>10. 香辛料 11. 調味料 12. その他の食品添加物</p>
使用する機械、器具等	<p>①施設</p> <p>1. 漬込みタンク 2. 洗浄機器 3. 脱塩槽 4. 漬込槽 5. 回転漬込槽 ※作業内容に応じて特別教育、技能講習等が必要</p> <p>6. 調味液タンク 7. 調味液調合タンク 8. 加熱殺菌装置 9. 冷蔵など低温施設 10. 仕込み装置</p> <p>11. 発酵設備 12. 冷房設備 13. ボイラー※ 14. 排水設備、排水処理設備 15. 蒸煮装置</p> <p>16. 給水設備 17. コンベアー設備 18. クレーン※ 19. フォークリフト等の搬送設備※ 20. 消防設備</p> <p>21. ゴミ処理設備</p>
製品等の例	<p>1. 塩漬(白菜漬、高菜漬等) 2. しょうゆ漬(福神漬、つぼ漬等) 3. みそ漬(山菜味噌漬、大根みそ漬等) 4. 粕漬(奈良漬、わさび漬等) 5. こうじ漬(べつたら漬、三五八漬等)</p> <p>6. 酢漬(らっきょう漬、千枚漬、しょうが漬等) 7. ぬか漬(たくあん漬、みずなぬか漬等) 8. からし漬(なすからし漬、ふきからし漬等) 9. もろみ漬(こなすもろみ漬、きゅうりもろみ漬等) 10. 赤とうがらし漬(白菜キムチ等)</p> <p>11. その他漬物(すぐき漬、すんき漬等)</p>
指導体制	<p>指導員名 国際太郎 免許・資格等 1. 食品衛生管理者 2. 1級漬物製造管理士(全日本漬物協同組合連合会認定)</p>