

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別 指導員の役割・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	必須業務	①原料準備作業	牛 豚 精 肉 商 品 製 造 作 業 (株) 新宿工場	○ ○ h														
		1.原料開梱 2.原料検品 3.原料開封																
		②原料処理作業																
		1. 整形 2.小割 3.スジ引き 4.柵取り 豚6部位（ロース、ヒレ、うで、かたロース、もも、ばら）																
		③カッティング作業（豚・牛）																
		1.カット（ブロック） 2.カット（切り身） 3. カット（角切り） 4.ミンチ（挽き肉）																
		④盛付作業（豚・牛）																
		1.カット（ブロック）の盛付 2.カット（切り身）の盛付 3.カット（角切り）の盛付 4.ミンチ（挽き肉）の盛付																
		⑤HACCPの前提条件となる製造環境の一般衛生管理作業																
		1.長靴、作業衣、帽子、マスクの着用、毛髪等付着物の点検・除去作業																
		2.手、長靴等の洗浄・消毒作業																
		3.使用器具、容器等の洗浄・消毒作業																
		4.5 S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）の作業																
		5.消毒槽の準備作業																
		6.消毒設備の管理作業																
		7.衛生標準作業手順に従った作業																
工場長 食肉太郎（25年）																		

[illegible]

(注意)

予定表は、当該内容の開始月から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すること。

使用する素材、材料等	(1) 素材・材料 ①牛部分肉 ②豚部分肉 (2) 包装資材 ①トレイ・包装用フィルム・ラベル ②食品シート・ミートペーパー・経木・包装紙・袋 ③箱詰用資材一式
使用する機械、器具等	(1) 機械・設備 ①精肉商品製造加工場、原料冷蔵（冷凍）庫、製品冷蔵（冷凍）庫、急速凍結庫 ②解凍室（庫）③回転式丸刃ミートスライサー ④ミートチョッパー（ミンサー） ⑤バンドソー ⑥包装・計量・値付機 ⑦金属探知機 (2) 器具 ①精肉商品製造作業台 ②ナイフ・ヤスリ ③安全前掛け・安全手袋・アームプロテクターなどの安全器具 ④手袋（ニトリルゴム手袋等）・マスク・ネット帽子・消毒用アルコールなどの衛生器具 ⑤作業靴（耐滑性の長靴、短靴） ⑥コンテナ ⑦バット（パイレス） ⑧作業所内清掃用床ブラシ、バケツ等
製品等の例	(1) 牛肉 ①牛肉カット商品（ブロック、切り身、角切り等） ②牛肉スライス商品（切落し、薄切り等） ③牛肉ミンチ（挽き肉）商品（ハンバーグ用等） (2) 豚肉 ①豚肉カット商品（ブロック、切り身、角切り等） ②豚肉スライス商品（切落し、薄切り等） ③豚肉ミンチ（挽き肉）商品（ハンバーグ用等）
指導体制	指導員名 食肉太郎（経験年数25年） 免許・資格等 1.食肉科 職業訓練指導員 2.食肉販売技術管理士 3.第一種衛生管理者

実習期間 20XX年XX月XX日 ～ 20YY年YY月YY日

[illegible]

[illegible]

[illegible]

(注意)

予定表は、当該内容の開始月から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すること。

使用する素材、材料等	(1) 素材・材料 ①牛部分肉 ②豚部分肉 (2) 包装資材 ①トレイ・包装用フィルム・ラベル ②食品シート・ミートペーパー・経木・包装紙・袋 ③箱詰用資材一式
使用する機械、器具等	(1) 機械・設備 ①精肉商品製造加工場、原料冷蔵（冷凍）庫、製品冷蔵（冷凍）庫、急速凍結庫 ②解凍室（庫）③回転式丸刃ミートスライサー ④ミートチョッパー（ミンサー） ⑤バンドソー ⑥包装・計量・値付機 ⑦金属探知機 (2) 器工具 ①精肉商品製作用作業台 ②ナイフ・ヤスリ ③安全前掛け・安全手袋・アームプロテクターなどの安全器具 ④手袋（ニトリルゴム手袋等）・マスク・ネット帽子・消毒用アルコールなどの衛生器具 ⑤作業靴（耐滑性の長靴、短靴） ⑥コンテナ ⑦バット（バイレス） ⑧作業所内清掃用床ブラシ、バケツ等
製品等の例	(1) 牛肉 ①牛肉カット商品（ブロック、切り身、角切り等） ②牛肉スライス商品（切落とし、薄切り等） ③牛肉ミンチ（挽き肉）商品（ハンバーグ用等） (2) 豚肉 ①豚肉カット商品（ブロック、切り身、角切り等） ②豚肉スライス商品（切落とし、薄切り等） ③豚肉ミンチ（挽き肉）商品（ハンバーグ用等）
指導体制	指導員名 食肉太郎（経験年数25年） 免許・資格等 1.食肉科 職業訓練指導員 2.食肉販売技術管理士 3.第一種衛生管理者

実習期間 20XX年XX月XX日 ～ 20YY年YY月YY日

[illegible]

[illegible]

[illegible]

(注意)

予定表は、当該内容の開始月から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すること。

使用する素材、材料等	(1) 素材・材料 ①牛部分肉 ②豚部分肉 (2) 包装資材 ①トレイ・包装用フィルム・ラベル ②食品シート・ミートペーパー・経木・包装紙・袋 ③箱詰用資材一式
使用する機械、器具等	(1) 機械・設備 ①精肉商品製造加工場、原料冷蔵（冷凍）庫、製品冷蔵（冷凍）庫、急速凍結庫 ②解凍室（庫）③回転式丸刃ミートスライサー ④ミートチョッパー（ミンサー） ⑤バンドソー ⑥包装・計量・値付機 ⑦金属探知機 (2) 器具 ①精肉商品製作用作業台 ②ナイフ・ヤスリ ③安全前掛け・安全手袋・アームプロテクターなどの安全器具 ④手袋（ニトリルゴム手袋等）・マスク・ネット帽子・消毒用アルコールなどの衛生器具 ⑤作業靴（耐滑性の長靴、短靴） ⑥コンテナ ⑦バット（バイレス） ⑧作業所内清掃用床ブラシ、バケツ等
製品等の例	(1) 牛肉 ①牛肉カット商品（ブロック、切り身、角切り等） ②牛肉スライス商品（切落とし、薄切り等） ③牛肉ミンチ（挽き肉）商品（ハンバーグ用等） (2) 豚肉 ①豚肉カット商品（ブロック、切り身、角切り等） ②豚肉スライス商品（切落とし、薄切り等） ③豚肉ミンチ（挽き肉）商品（ハンバーグ用等）
指導体制	指導員名 食肉太郎（経験年数25年） 免許・資格等 1.食肉科 職業訓練指導員 2.食肉販売技術管理士 3.第一種衛生管理者