

(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 三好食品工業株式会社 望岳台工場 所在地 福岡県田川市糴1958番7
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

[illegible]

	⑤衛生的な作業衣の着用														
	⑥転倒防止対策（靴の点検、着用を含む）、転落防止（脚立などからの転落防止）、切創防止対策、機械巻き込まれ防止、火傷防止対策等の教育、危険物（次亜塩素酸ソーダ等）の取り扱い講習、AED 取り扱い講習の実施														
	⑦雇い入れ時、作業変更時等の安全衛生教育														
	⑧作業開始前の安全確認作業														
3	関連業務 (1) 関連業務 ①金属探知機の取り扱い（開始時チェックと反応時の対応） ②出荷準備作業（包装機の取り扱い） ③ケース・スタッカー操作作業 ④よせとうふ ⑤大豆受け入れ作業 (2) 周辺業務 ①排水処理設備の管理 ②出荷庫の清掃 ③廃棄用おから袋の管理 ④廃棄物の管理（包材容器・豆腐残渣） (3) 食品衛生業務 ※上記必須業務（2）食品衛生業務に同じ (4) 安全衛生業務 ※上記必須業務（3）安全衛生業務に同じ	同上	○ ○ h			△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h
合 計 時 間			○h			○ h	○ h	○ h	○ h	○ h	○ h	○ h	○ h	○ h	○ h

(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大豆、植物油、凝固剤（にがり）、がんもどき素材（れんこん、たまねぎ、人参等） ②容器、包装資材、ダンボール
使用する機械、器具等	(1) 施設 1. サイロ 2. 浸漬槽 3. グラインダー 4. 煮釜 5. おから絞り機 6. 豆乳タンク 7. 凝固成型機 8. 水さらし水槽 9. 二次殺菌装置 10. ボイラー 11. 排水設備、排水処理設備 12. オカラ処理、保管設備、13. フォークリフト等の搬送設備 14. 消防設備 15. ゴミ処理設備 16. 洗浄設備 (2) 機械、器具、工具 1. 原料洗浄機、原料計量器 2. 消泡剤添加機 3. プレートクーラー 4. 凝固剤混合器 5. 充填機 6. 包装シール機 7. 計量機器 8. 金属探知機 9. X 線探知機 10. ラベル発行機 11. 容器、器具洗浄機 12. 台車 13. コンテナ殺菌用タンク 14. 洗浄用ブラシ 15. その他器具類（温度計、中心温度計、細菌検査器具）
製品等の例	1. 木綿豆腐 2. ソフト木綿豆腐 3. 絹豆腐 4. 充填豆腐 5. 寄せ豆腐 6. 焼豆腐 7. オカラ
指導体制	指導員名 豆腐 太郎 免許・資格等 1. 日本豆腐協会認定 豆腐製造管理士（仮）

(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 三好食品工業株式会社 望岳台工場 所在地 福岡県田川市糴1958番7

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

[illegible]

須 業 務	(3) 安全衛生業務			△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h
	①製造室持ち込み禁止品の確認			←											→
	②製造室の整理・整頓・清掃														
	③機械・器具の洗浄、消毒・殺菌及び破損の確認														
	④従業員の健康管理														
	⑤衛生的な作業衣の着用														
	⑥転倒防止対策（靴の点検、着用を含む）、転落防止（脚立などからの転落防止）、切創防止対策、機械巻き込まれ防止、火傷防止対策等の教育、危険物（次亜塩素酸ソーダ等）の取り扱い講習、AED 取り扱い講習の実施														
	⑦雇い入れ時、作業変更時等の安全衛生教育														
	⑧作業開始前の安全確認作業														
3	(1) 関連業務	同上	○ ○ h												
関 連 業 務	①金属探知機の取り扱い（開始時チェックと反応時の対応）			△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h
	②出荷準備作業（包装機の取り扱い）			←											→
	③ケース・スタッカー操作作業														
	④よせとうふ														
	⑤大豆受け入れ作業														
	(2) 周辺業務														
	①排水処理設備の管理														
	②出荷庫の清掃														
	③廃棄用おから袋の管理														
	④廃棄物の管理（包材容器・豆腐残渣）														
	(3) 食品衛生業務														
	※上記必須業務 (2) 食品衛生業務に同じ														
	(4) 安全衛生業務														
	※上記必須業務 (3) 安全衛生業務に同じ														
合計時間			○h	○ h	○ h	○ h	○ h	○ h	○ h	○ h	○ h	○ h	○ h	○ h	○ h

(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大豆、植物油、凝固剤（にがり）、がんもどき素材（れんこん、たまねぎ、人参等） ②容器、包装資材、ダンボール	
使用する機械、器具等	(1) 施設 1. サイロ 2. 浸漬槽 3. グラインダー 4. 煮釜 5. おから絞り機 6. 豆乳タンク 7. 凝固成型機 8. 水さらし水槽 9. 二次殺菌装置 10. ボイラー 11. 排水設備、排水処理設備 12. オカラ処理、保管設備、13. フォークリフト等の搬送設備 14. 消防設備 15. ゴミ処理設備 16. 洗浄設備 (2) 機械、器具、工具 1. 原料洗浄機、原料計量器 2. 消泡剤添加機 3. プレートクーラー 4. 凝固剤混合器 5. 充填機 6. 包装シール機 7. 計量機器 8. 金属探知機 9. X 線探知機 10. ラベル発行機 11. 容器、器具洗浄機 12. 台車 13. コンテナ殺菌用タンク 14. 洗浄用ブラシ 15. その他器具類（温度計、中心温度計、細菌検査器具）	

製品等の例	1. 木綿豆腐 2. ソフト木綿豆腐 3. 絹豆腐 4. 充填豆腐 5. 寄せ豆腐 6. 焼豆腐 7. オカラ	
指導体制	指導員名 豆腐 太郎 免許・資格等 1. 日本豆腐協会認定 豆腐製造管理士（仮）	

(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

④ 事業所名 三好食品工業株式会社 望岳台工場 所在地 福岡県田川市糠1958番7

⑤ 事業所名 所在地

⑥ 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	必須業務	三好食品工業株式会社 望岳台工場	〇 〇 h																		
				2	必須業務	同上	〇 〇 h														

須 業 務	(3) 安全衛生業務			△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h
	①製造室持ち込み禁止品の確認			←											→
	②製造室の整理・整頓・清掃														
	③機械・器具の洗浄、消毒・殺菌及び破損の確認														
	④従業員の健康管理														
	⑤衛生的な作業衣の着用														
	⑥転倒防止対策（靴の点検、着用を含む）、転落防止（脚立などからの転落防止）、切創防止対策、機械巻き込まれ防止、火傷防止対策等の教育、危険物（次亜塩素酸ソーダ等）の取り扱い講習、AED 取り扱い講習の実施														
	⑦雇い入れ時、作業変更時等の安全衛生教育														
	⑧作業開始前の安全確認作業														
3	(1) 関連業務 ①金属探知機の取り扱い（開始時チェックと反応時の対応） ②出荷準備作業（包装機の取り扱い） ③ケース・スタッカー操作作業 ④よせとうふ ⑤大豆受け入れ作業 (2) 周辺業務 ①排水処理設備の管理 ②出荷庫の清掃 ③廃棄用おから袋の管理 ④廃棄物の管理（包材容器・豆腐残渣） (3) 食品衛生業務 ※上記必須業務（2）食品衛生業務に同じ (4) 安全衛生業務 ※上記必須業務（3）安全衛生業務に同じ	同上	○ ○ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h	△ h
合計時間			○h	○ h	○ h	○ h	○ h	○ h	○ h	○ h	○ h	○ h	○ h	○ h	○ h

(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大豆、植物油、凝固剤（にがり）、がんもどき素材（れんこん、たまねぎ、人参等） ②容器、包装資材、ダンボール	
使用する機械、器具等	(1) 施設 1. サイロ 2. 浸漬槽 3. グラインダー 4. 煮釜 5. おから絞り機 6. 豆乳タンク 7. 凝固成型機 8. 水さらし水槽 9. 二次殺菌装置 10. ボイラー 11. 排水設備、排水処理設備 12. オカラ処理、保管設備、13. フォークリフト等の搬送設備 14. 消防設備 15. ゴミ処理設備 16. 洗浄設備 (2) 機械、器具、工具 1. 原料洗浄機、原料計量器 2. 消泡剤添加機 3. プレートクーラー 4. 凝固剤混合器 5. 充填機 6. 包装シール機 7. 計量機器 8. 金属探知機 9. X 線探知機 10. ラベル発行機 11. 容器、器具洗浄機 12. 台車 13. コンテナ殺菌用タンク 14. 洗浄用ブラシ 15. その他器具類（温度計、中心温度計、細菌検査器具）	

製品等の例	1. 木綿豆腐 2. ソフト木綿豆腐 3. 絹豆腐 4. 充填豆腐 5. 寄せ豆腐 6. 焼豆腐 7. オカラ	
指導体制	指導員名 豆腐 太郎 免許・資格等 1. 日本豆腐協会認定 豆腐製造管理士（仮）	