

技能実習1号実施計画書モデル例

- 技能実習1号イ
- 技能実習1号ロ

2015年 8月 1日 作成

【技能実習1号 予定期間】 2015年12月1日 ~ 2016年12月1日

【監理団体】 (技能実習1号ロの場合)
 名称: 国際研修協同組合
 責任者: 東京 一郎
 (役職): (事務局長)

【実習実施機関】
 名称: 牛豚食肉処理加工株式会社
 責任者: 技能 実夫
 (役職): (総務部長)

【技能実習生人数】 春夏秋冬 他 1名

【到達目標】 目標: 技能評価初級合格
 時期: 技能実習1号の9月目 確認方法: 技能評価初級の受験

【実習実施場所】 名称: 牛豚食肉処理加工株式会社 新宿工場
 所在地: 東京都新宿区西新宿〇-〇-〇〇

技能実習科目 (技能実習内容) 技能実習指導員の役職・氏名 (経験年数)	総時間	技能実習月・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
講習	320	←→											
1必須作業 (移行対象職種・作業で必ず行う作業) (1)牛豚部分肉製造作業 ①枝肉の取扱い作業 1.枝肉搬入及び清掃作業 ②骨付き部分肉の脱骨及び整形作業 1.作業台の準備点検作業 2.部分肉の脂肪トリミング等整形作業 3.脱骨整形後の骨及び脂肪の分別作業 ③計量作業 1.骨及び脂肪の計量作業 ④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 (2)安全衛生作業 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全確認作業 ③牛豚食肉処理加工工場における整理・整頓・清掃・清潔・習慣の遵守 ④作業者間の安全確認作業 ⑤保護具及び安全標識・装置の確認作業 ⑥牛豚部分肉製造における事故・疾病予防 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: 食肉太郎 (25年)	720			△	△	△	△	△	△	△	△	△	
※	80			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
2関連作業、周辺作業 (1)関連作業 1.部分肉保管作業 2.牛豚の精肉製造作業 3.製品(部分肉、精肉)の包装作業 4.金属探知機等による製品検品作業 5.箱詰め作業 6.牛豚の大分制作業 (2)周辺作業 1.牛豚食肉処理加工工場周囲の清掃、消毒作業 (日常的なものに限る) 2.牛豚製品(部分肉、精肉)の出庫、出荷に係る作業 3.牛豚製品(部分肉、精肉)の輸送用冷蔵・冷凍車両への積み込み作業 4.出荷用プラットフォームの清掃作業 5.牛豚食肉処理加工工場内の運搬車両等の安全確認作業 (3)安全衛生作業 (関連作業、周辺作業を行う場合は必ず実施する作業) 上記※に同じ 工場長: 食肉太郎 (25年)	450			△	△	△	△	△	△	△	△	△	
	270			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	80			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
合計時間	1600			160	160	160	160	160	160	160	160	160	160
総技能実習時間 (講習+技能実習)	1920	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160

(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)	1.牛又は豚の枝肉 2.牛又は豚の大分割された部分肉(骨を含んだもの) 3.牛又は豚の小分割した部分肉(骨をふくんだもの) 4.部分肉製造作業後の脂肪又は脱骨した後の骨
使用する機械、設備、器具等 ※使用予定のもの記載でよい	①機械、設備 1.牛豚食肉処理加工用作業台 2.計量器 3.金属探知機 4.部分肉の真空包装機 5.ラベル印字機 6.枝肉懸垂機器 ②器具等 1.ナイフ 2.安全前掛け 3.安全手袋 (ニトリル手袋等) 4.長靴 5.アームプロテクター 6.ポーントリマー 7.スクレイパー 8.バット 9.ミートペーパー 10.サンテナ 11.ヘルメット 12.作業所内清掃用床ブラシ、バケツ
製品の例	牛又は豚の部分肉
指導体制	指導員名 食肉 太郎 免許・資格等 1.食肉加工科職業訓練指導員免許 2.牛又は豚の部分肉製造マイスター資格取得(公益社団法人全国食肉学校) 3.牛又は豚の部分肉製造1級資格取得(公益社団法人全国食肉学校) 4.フォークリフト運転技能講習終了

技能実習2号(1年目)実施計画書モデル例

技能実習2号イ
 技能実習2号ロ

技能実習2号1年コース 技能実習2号2年コース (1年目 2年目) 2016年8月1日 作成
 【技能実習2号予定期間】 2016年12月1日～2017年12月1日 【監理団体】 (技能実習2号ロの場合) 名称: 国際研修協同組合
 【技能実習対象職種】 職種名: 牛豚食肉処理加工業 責任者: 東京 一郎 名称: 牛豚食肉処理加工株式会社
 作業名: 牛豚部分肉製造作業 (役職): (事務局長) 責任者: 技能 実夫 (役職): (総務部長)
 【技能実習生人数】 春夏秋冬 他 1名 【実習実施場所】 名称: 牛豚食肉処理加工株式会社 新宿工場
 【到達目標】 目標: 技能評価中級合格 時期: 技能実習2号1年目の9月日 確認方法: 技能評価中級の受験 所在地: 東京都新宿区西新宿〇-〇-〇〇

技能実習科目(技能実習内容) 技能実習指導員の役職・氏名(経年数)	総時間	技能実習月・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必須作業(移行対象職種・作業で必ず行う作業) (1)牛豚部分肉製造作業 ①枝肉の取扱い作業 1.枝肉搬入及び清掃作業 2.枝肉重量の計量 3.枝肉検品作業 ②骨付き部分肉の脱骨及び整形作業 1.作業台の準備点検作業 2.部分肉の脱骨作業 3.部分肉の脂肪トリミング等整形作業 4.脱骨整形後の骨及び脂肪の分別・保管作業 ③計量作業 1.部分肉の計量作業 2.骨及び脂肪の計量作業 ④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.消毒槽の確認作業 (2)安全衛生作業 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全確認作業 ③牛豚食肉処理加工場における整理・整頓・清掃・清潔・習慣の遵守 ④作業者の安全確認作業 ⑤保護具及び安全標識・装置の確認作業 ⑥牛豚部分肉製造における事故・疾病予防 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: 食肉太郎(25年)	864	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
※ 工場長: 食肉太郎(25年)	96	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
2関連作業、周辺作業 (1)関連作業 1.部分肉保管作業 2.牛豚の精肉製造作業 3.製品(部分肉、精肉)の包装作業 4.金属探知機等による製品検品作業 5.箱詰め作業 6.牛豚の大分割作業 (2)周辺作業 1.牛豚食肉処理加工工場周囲の清掃、消毒作業(日常的なものに限る) 2.牛豚製品(部分肉、精肉)の出庫、出荷に係る作業 3.牛豚製品(部分肉、精肉)の輸送用冷蔵・冷凍車両への積み込み作業 4.出荷用プラットフォームの清掃作業 5.牛豚食肉処理加工場内の運搬車両等の安全確認作業 (3)安全衛生作業(関連作業、周辺作業を行う場合は必ず実施する作業) 上記※に同じ 工場長: 食肉太郎(25年)	576	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	288	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	96	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
合計時間	1920	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160

(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)	1.牛又は豚の枝肉 2.牛又は豚の大分割された部分肉(骨を含んだもの) 3.牛又は豚の小分割した部分肉(骨をふくんだもの) 4.部分肉製造作業後の脂肪又は脱骨した後の骨
使用する機械、設備、器具等 ※使用予定のもの記載でよい	①機械、設備 1.牛豚食肉処理加工用作業台 2.計量器 3.金属探知機 4.部分肉の真空包装機 5.ラベル印字機 6.枝肉懸垂機器 ②器具等 1.ナイフ 2.安全前掛け 3.安全手袋(ニトリル手袋等) 4.長靴 5.アームプロテクター 6.ボートリマー 7.スクレイパー 8.バット 9.ミートペーパー 10.サンテナ 11.ヘルメット 12.作業所内清掃用床ブラシ、バケツ
製品の例	牛又は豚の部分肉
指導体制	指導員名 食肉 太郎 免許・資格等 1.食肉加工科職業訓練指導員免許 2.牛又は豚の部分肉製造マイスター資格取得(公益社団法人全国食肉学校) 3.牛又は豚の部分肉製造1級資格取得(公益社団法人全国食肉学校) 4.フォークリフト運転技能講習終了

技能実習2号(2年目)実施計画書モデル例

技能実習2号イ
 技能実習2号ロ

技能実習2号1年コース 技能実習2号2年コース (1年目 2年目) 2016年8月1日 作成
 【技能実習2号 予定期間】 2017年12月1日 ~ 2018年12月1日 【監理団体】 (技能実習2号ロの場合) 名称: 国際研修協同組合
 【技能実習 対象職種】 職種名: 牛豚食肉処理加工業 責任者: 東京 一郎 名称: 牛豚食肉処理加工株式会社
 【技能実習生人数】 春夏秋冬 他 1名 (役職): (事務局長) 責任者: 技能 実夫 (役職): (総務部長)
 【到達目標】 目標: 技能評価専門級合格 【実習実施場所】 名称: 牛豚食肉処理加工株式会社 新宿工場
 時期: 技能実習2号2年目の9月目 確認方法: 技能評価専門級の受験 所在地: 東京都新宿区西新宿〇-〇-〇〇

技能実習科目(技能実習内容) 技能実習指導員の役職・氏名(経験年数)	総時間	技能実習月・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必須作業(移行対象職種・作業で必ず行う作業) (1)牛豚部分肉製造作業 ①枝肉の取扱い作業 1.枝肉搬入及び清掃作業 2.枝肉重量の計量作業 3.枝肉検品作業 ②骨付き部分肉の脱骨及び整形作業 1.作業台の準備点検作業 2.部分肉の脱骨作業 3.部分肉の脂肪トリミング等整形作業 4.脱骨整形後の骨及び脂肪の分別・保管作業 ③計量作業 1.部分肉の計量作業 2.骨及び脂肪の計量作業 ④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.消毒槽の確認作業 5.消毒設備の管理作業 (2)安全衛生作業 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全確認作業 ③牛豚食肉処理加工場における整理・整頓・清掃・清潔・習慣の遵守 ④作業者間の安全確認作業 ⑤保護具及び安全標識・装置の確認作業 ⑥牛豚部分肉製造における事故・疾病予防 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: 食肉太郎(25年)	864	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
2関連作業、周辺作業 (1)関連作業 1.部分肉保管作業 2.牛豚の精肉製造作業 3.製品(部分肉、精肉)の包装作業 4.金属探知機等による製品検品作業 5.箱詰め作業 6.牛豚の大分割作業 (2)周辺作業 1.牛豚食肉処理加工場周囲の清掃、消毒作業(日常的なものに限る) 2.牛豚製品(部分肉、精肉)の出庫、出荷に係る作業 3.牛豚製品(部分肉、精肉)の輸送用冷蔵・冷凍車両への積み込み作業 4.出荷用プラットフォームの清掃作業 5.牛豚食肉処理加工場内の運搬車両等の安全確認作業 (3)安全衛生作業(関連作業、周辺作業を行う場合は必ず実施する作業) 上記※に同じ 工場長: 食肉太郎(25年)	96	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	576	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	288	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	96	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
合計	1920	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160

(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)	1.牛又は豚の枝肉 2.牛又は豚の大分割された部分肉(骨を含んだもの) 3.牛又は豚の小分割した部分肉(骨をふくんだもの) 4.部分肉製造作業後の脂肪又は脱骨した後の骨
使用する機械、設備、器具等 ※使用予定のもの記載でよい	①機械、設備 1.牛豚食肉処理加工用作業台 2.計量器 3.金属探知機 4.部分肉の真空包装機 5.ラベル印字機 6.枝肉懸垂機器 ②器具等 1.ナイフ 2.安全前掛け 3.安全手袋(ニトリル手袋等) 4.長靴 5.アームプロテクター 6.ボウトリマー 7.スクレイパー 8.バット 9.ミートペーパー 10.サンテナ 11.ヘルメット 12.作業所内清掃用床ブラシ、バケツ
製品の例	牛又は豚の部分肉
指導体制	指導員名 食肉 太郎 免許・資格等 1.食肉加工科職業訓練指導員免許 2.牛又は豚の部分肉製造マイスター資格取得(公益社団法人全国食肉学校) 3.牛又は豚の部分肉製造1級資格取得(公益社団法人全国食肉学校) 4.フォークリフト運転技能講習終了