

技能実習1号(1年目)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: 国際 次郎
 (役職): (事務局長) ㊟

【実習実施機関】
 名称: 惣菜製造株式会社
 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: 株式会社惣菜製造 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)惣菜加工作業 ①下処理作業 1.食材の洗浄作業 2.食材の選別作業 3.食材の皮剥き・粗カット等作業 ②調理作業 i)加熱処理(製品に応じて炊く、茹でる、揚げるを行う) 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・加熱温度測定作業 ii)非加熱処理 1.食材計量作業 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 (2)安全衛生作業 i)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作業 3.惣菜製造業職種に必要な整理整頓作業 4.惣菜製造業職種の調理用機械設備等及び周囲安全確認作業 5.衛生保護着等の着用と服装の安全点検作業 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・疫病予防に係る安全衛生作業 ii)食品衛生 1.作業者の衛生管理 2.調理器具の衛生維持 3.大量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(20年) | 720 | | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | |
| ※ | 80 | | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ |
| 2関連作業、周辺作業 (1)関連作業 ①原料入庫検品作業 ②漬込み・カット等作業 ③盛り付け・計量作業 ④冷凍・レトルト殺菌処理作業 ⑤製品の仕分け作業 ⑥包装作業 (2)周辺作業 ①加工工場内清掃作業 ②加工工場内運搬作業 ③梱包作業 ④出荷作業 (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: 国際太郎(20年) | 450 | | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | |
| | 270 | | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | |
| | 80 | | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | |
| 合計時間 | 1600 | | | 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 | |

(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.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(ドライフルーツ等)) 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(魚介藻類(干し魚介類等)) |
| 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.炊く:連続式若しくは固定式(3升(約4.5kg)6釜以上) 2.茹でる:連続式若しくは固定式茹漕(丸釜)(50L容量以上)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) 4.合(和)える:10kg以上の固定式ミキサー 5.連続式野菜洗浄機(500L水容量以上) 6.自動成型機 7.原料洗浄機 8.原料脱水機 9.用途別フードカッター ②器具等 1.包丁・まな板機 2.はさみ類 3.皮むき道具 4.製品バット(番重) | ③測定器類 1.中心温度計 2.塩分濃度測定器 3.計量器 4.糖度計 | 10.トッピング 11.急速冷却器 12.冷凍冷蔵庫 13.真空機械 14.金属探知機 15.包装機 16.その他の調理器具 5.細菌検査器具 6.消毒濃度測定器 |
| 製品の例 | 1.炊き物:炊飯(白飯、赤飯、味付け飯、おかゆ他) 2.茹で物:茹で麺(中華そば、日本そば、うどん、パスタ類) 3.揚げ物:かき揚げ、天ぷら、コロッケ等 4.和え物:ごま和え、サラダ等 | 5.その他主食各種組合せ加工品:米飯類、調理麺類 | |
| 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.調理師免許 3.2級惣菜管理士以上(日本惣菜協会認定) 4.惣菜製造業技能評価2級(日本惣菜協会・農林水産省認定) | | |

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
 【技能実習 対象職種】 職種名：惣菜製造業 作業名：惣菜加工作業
 【技能実習生人数】 春夏秋冬 他 1名
 【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
 【監理団体】 (技能実習2号ロの場合) 名称：国際研修協同組合 責任者：国際 次郎 (役職)：(事務局長)
 【実習実施機関】 名称：惣菜製造株式会社 責任者：技能 実夫 (役職)：(総務部長)
 【実習実施場所】 名称：株式会社惣菜製造 新宿工場 所在地：東京都新宿区西新宿〇-〇-〇〇
 確認方法：技能評価中級の受験

| 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)惣菜加工作業 ①下処理作業 1.食材の洗浄作業 2.食材の選別作業 3.食材の皮剥き・粗カット等作業 ②調理作業 i)加熱処理(製品に応じて炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮るを行う) 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・加熱温度測定作業 4.調理製品の確認(マニュアル通り)作業 ii)非加熱処理 1.食材計量作業 2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3.調理製品の確認(マニュアル通り)作業 4.洗浄・水切り作業 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 (2)安全衛生作業 i)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作業 3.惣菜製造業職種に必要な整理整頓作業 4.惣菜製造業職種の調理用機械設備等及び周囲安全確認作業 5.衛生保護着等の着用と服装の安全点検作業 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・疫病予防に係る安全衛生作業 ii)食品衛生 1.作業者の衛生管理 2.調理器具の衛生維持 3.大量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(20年) | 864 | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ |
| 2関連作業、周辺作業 (1)関連作業 ①原料入庫検品作業 ②漬込み・カット等作業 ③盛り付け・計量作業 ④冷凍・レトルト殺菌処理作業 ⑤製品の仕分け作業 ⑥包装作業 (2)周辺作業 ①加工工場内清掃作業 ②加工工場内運搬作業 ③梱包作業 ④出荷作業 (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：国際太郎(20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.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(ドライフルーツ等)) 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(魚介藻類(干し魚介類等)) |
| 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.炊く:連続式若しくは固定式(3升(約4.5kg)6釜以上) 2.茹でる:連続式若しくは固定式茹漕(丸釜)(50L容量以上)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) 4.炒める:20L容量以上の固定式ロースター(平釜・回転釜) 5.煮る:満タン50L水容量以上の固定式釜 6.合(和)える:10kg以上の固定式ミキサー 7.連続式野菜洗浄機(500L容量以上) 8.自動成型機 9.原料洗浄機 ②器具等 1.包丁・まな板機 2.はさみ類 3.皮むき道具 4.製品バット(番重) 5.コンテナ(番重) 6.冷凍パン 7.かご類 | ③測定器類 1.中心温度計 2.塩分濃度測定器 3.計量器 4.糖度計 | 10.原料脱水機 11.用途別フードカッター 12.トッピング 13.急速冷却器 14.冷凍冷蔵庫 15.真空機械 16.金属探知機 17.包装機 18.その他の調理器具 5.細菌検査器具 6.消毒濃度測定器 |
| 製品の例 | 1.炊き物:炊飯(白飯、赤飯、味付け飯、おかゆ他) 2.茹で物:茹で麺(中華そば、日本そば、うどん、パスタ類) 3.煮物:五目煮、きんぴら、筑前煮等 4.揚げ物:かき揚げ、天ぷら、コロッケ等 | 5.炒め物:野菜炒め、中華炒め等 6.和え物:ごま和え、サラダ等 7.その他主食各種組合せ加工品:米飯類、調理麺類 | |
| 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.調理師免許 3.2級惣菜管理士以上(日本惣菜協会認定) 4.惣菜製造業技能評価2級(日本惣菜協会・農林水産省認定) | | |

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 名称: 惣菜製造株式会社
 【技能実習 対象職種】 職種名: 惣菜製造業 責任者: 国際 次郎 責任者: 技能 実夫
 【技能実習生人数】 作業名: 惣菜加工作業 (役職): (事務局長) (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: 株式会社惣菜製造 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)惣菜加工作業 ①下処理作業 1.食材の洗浄作業 2.食材の選別作業 3.食材の皮剥き・粗カット等作業 ②調理作業 i)加熱処理(製品に応じて炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸すを行う) 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・加熱温度測定作業 4.品質管理基準に沿った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)非加熱処理 1.食材計量作業 2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3.調理製品の確認(マニュアル通り)作業 4.洗浄・水切り作業 5.成型・整え作業 6.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 (2)安全衛生作業 i)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作業 3.惣菜製造業職種に必要な整理整頓作業 4.惣菜製造業職種の調理用機械設備等及び周囲安全確認作業 5.衛生保護着等の着用と服装の安全点検作業 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・疫病予防に係る安全衛生作業 ii)食品衛生 1.作業者の衛生管理 2.調理器具の衛生維持 3.大量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(20年) | 864 | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ |
| 2関連作業、周辺作業 (1)関連作業 ①原料入庫検品作業 ②漬込み・カット等作業 ③盛り付け・計量作業 ④冷凍・レトルト殺菌処理作業 ⑤製品の仕分け作業 ⑥包装作業 (2)周辺作業 ①加工工場内清掃作業 ②加工工場内運搬作業 ③梱包作業 ④出荷作業 (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: 国際太郎(20年) | 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.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(ドライフルーツ等)) 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(干し魚介類等)) |
| 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.炊く:連続式若しくは固定式(3升(約4.5kg)6釜以上) 2.茹でる:連続式若しくは固定式茹漕(丸釜)(50L容量以上)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) 4.炒める:20L容量以上の固定式ロースター(平釜・回転釜) 5.煮る:満タン50L水容量以上の固定式釜 6.焼く:連続式若しくはオープン8段式2台以上 7.蒸す:自動蒸し機(連続式、バッチ式)(9kg(3段)以上) 8.合(和)える:10kg以上の固定式ミキサー 9.連続式野菜洗浄機(500L容量以上) 10.自動成型機 ②器具等 1.包丁・まな板機 2.はさみ類 3.皮むき道具 4.製品バット(番重) | ③測定器類 1.中心温度計 2.塩分濃度測定器 3.計量器 4.糖度計 | 5.細菌検査器具 6.消毒濃度測定器 |
| 製品の例 | 1.炊き物:炊飯(白飯、赤飯、味付け飯、おかゆ他) 2.茹で物:茹で麺(中華そば、日本そば、うどん、パスタ類) 3.煮物:五目煮、きんぴら、筑前煮等 4.焼き物:焼肉、味噌焼、焼き餃子等 | 5.揚げ物:かき揚げ、天ぷら、コロッケ等 6.蒸し物:茶碗蒸し、焼売等 7.和え物:ごま和え、サラダ等 8.炒め物:野菜炒め、中華炒め等 | 9.その他主食各種組合せ加工品:米飯類、調理麺類 |
| 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.調理師免許 3.2級惣菜管理士以上(日本惣菜協会認定) 4.惣菜製造業技能評価2級(日本惣菜協会・農林水産省認定) | | |